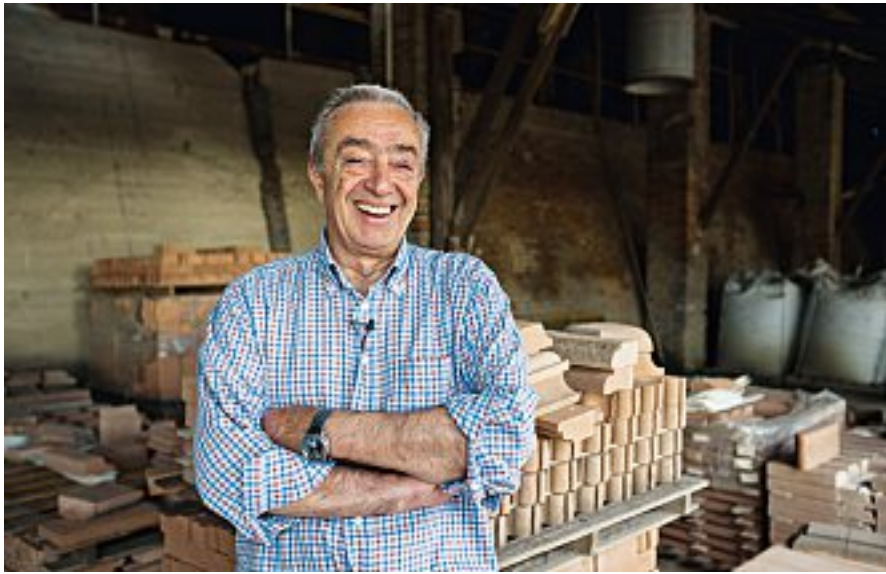


Una fornace legata alla storia

Sotto, Roberto Pasqualini, titolare della fornace Polirone di Motteggiana (Mantova) che produce cotto padano fatto a mano, utilizzato nella ristrutturazione di chiese e palazzi in tutta Europa. La fornace, a ridosso del Po, risale al Settecento.



In un certo senso Oliviero Baccelli, professore di Economia dei trasporti della Bocconi, dà ragione al Landini: «Se parte il turismo sul Po partono anche le merci. Il settore croceristico, come nel caso della Stradivari, e di trasporto passeggeri sul fiume, è sicuramente da sfruttare, soprattutto nel tratto fra Mantova e Venezia. L'itinerario bici-crociera» assicura, riferendosi alla ciclabile VenTo, «potrebbe avere sviluppi notevoli, comparabile a quel che già avviene su Reno, Elba, Danubio. Può portare a risultati gratificanti. Nella navigabilità interna per trasporto merci la distanza con altri Paesi europei come Benelux, Francia, Germania o Romania è enorme. In Olanda, una chiatte è come un camion e sul fiume passa di tutto, dalla birra alle automobili, dai rifiuti ai container. In Italia ci sono pochi operatori, poche navi. Non si può immaginare di tornare ai traffici di sabbie e cementi che c'erano un tempo sul Po. Ma c'è qualche opportunità nella tratta fra Cremona e l'Adriatico. Già oggi è abbastanza navigabile senza bisogno di grandi interventi. Si potrebbe sfruttare per il trasporto di container fra Venezia e Mantova, per mangimi o fertilizzanti. Questi sono piccoli flussi, ma credibili. Non ci si deve aspettare grandi numeri e tante destinazioni. Bisognerebbe costruire navi e chiatte apposta per le caratteristiche del Po; e soprattutto ricostruire un tessuto imprenditoriale che scommetta sul trasporto fluviale».

Piazze grandi, anche troppo. A Boretto siamo arrivati dalle terre basse matovane, dove il fiume si dilata, avvolgendosi e tornando su se stesso. Paesini radicati negli argini, che sembrano immutati nel tempo, piazze troppo grandi per i pochi abitanti di oggi;

cascinali che la vasta prospettiva dei campi allontana come isole; riflessi specchiati di pioppi. **Il Po qui trova la sua dimensione orizzontale e di continuo forma pozze, stagni, si occulta. Non avendo spesso né fretta né meta, sembra voler condurre alla contemplazione e all'oblio. Il paesaggio diventa atmosfera. Non per nulla queste campagne vicine a Mantova sono state care a Virgilio, che nacque nell'odierna Pietole. La campagna intorno è coltivata, come ormai dappertutto, in maniera intensiva, eppure si coglie ancora, tra le lanche, le golene, i boschetti e i campi, quell'idillio che ispirò le Bucoliche. Questa riva tra l'Oglio e il Mincio è una bolla nel tempo; e la marginalità, l'appartatezza, l'impermeabilità a mode e tecnologie possono generare miracoli. A Borgoforte, nodo fluviale del commercio al tempo dei Gonzaga, Roberto Pasqualini ha scoperto l'oro, cioè ha riscoperto le argille golene: la sua ottocentesca Fornace Polirone, posta proprio sull'argine, restaura e ricrea pavimenti e cotti antichi.**

La Fornace Polirone è l'unica salvezza per chi restaura chiese, monasteri, ville, castelli, rocche. Il signor Pasqualini, quasi sorpreso della nostra ammirazione, mostra come da un cotto nocciolato padano del Seicento si possano analizzare le argille del Po, come un geologo legge nella mattonella le stratificazioni delle argille

VIAGGIO (FLUVIALE) VERSO EXPO

Dall'Adriatico al Po, è uno dei tre itinerari dell'Emilia-Romagna verso **Expo 2015**. Il viaggio, da Rimini sino a Piacenza, sarà effettuato con due motonavi: Principessa per la navigazione sul mare e Stradivari per la navigazione sul Po. Entrambe possono ospitare sino a **100**

persone e attraccheranno in diversi porti dell'Emilia-Romagna. Ad ogni tappa corrisponderà un appuntamento gastronomico, la "Cena Stellata" allestita sulle motonavi dai cuochi di Chefkoch. Si parte da **Rimini il 18 agosto**, Cesenatico il 21 agosto, Cervia il 23 agosto, Comacchio il 24 agosto,

Ferrara il 25 agosto e molte altre tappe lungo il Grande Fiume per finire a **Piacenza il 18 settembre**. Prima dell'inizio delle cene, si terrà il "comizio agrario", interventi sulla cultura e le tradizioni del territorio. Per seguire il viaggio e per gli aggiornamenti sugli eventi collaterali: www.viaggioversoexpo.it



L'uomo che conserva la storia

A sinistra, una vecchia bettolina al museo-cantiere della navigazione e del governo del fiume Po di Boretto. Sopra, Romano Gialdini è stato l'ultimo pontiere quando è stato smantellato il ponte di barche tra Boretto e Viadana. Ha costruito un museo in memoria di una attività che ha segnato la storia del fiume.

CONTRORICETTA La battuta di luccio alla borettana

Da buon avamposto emiliano sul Po, Boretto vanta una ricca tradizione culinaria a base di prodotti del Grande Fiume. A raccontarcene uno è Mauro Torelli, chef dello Stradivari, la grande nave da crociera fluviale. Per preparare la battuta occorre **lessare il luccio in un court bouillon di acqua, cipolla, carote, sedano e pepe in grani**. Prima di cuocere il pesce, già pulito e sfilettato, far andare il brodo per 45 minuti, raffreddarlo e rimetterlo sul fuoco con il luccio, stando attenti a non farlo bollire. Nel frattempo preparare un battuto di cipolla, carota, sedano e peperone



tritato fine e soffritto con olio d'oliva, alloro e una noce di burro, e bagnato con un gocciolo di vino bianco e aceto. Passare luccio lessato e battuto di verdura nel tritacarne aggiungendo capperi, acciughe e prezzemolo. Raffreddare l'impasto in frigorifero per qualche ora e servire con cipolla bianca stufata. Per preparare la cipolla alla borettana, occorre cuocerla per circa **4 ore a fuoco bassissimo con un gocciolo d'olio e burro**, stando attenti a non bruciarla fino a renderla una crema. Nell'ultima mezz'ora di cottura, aggiungere una spruzzata di aceto balsamico e aceto di vino.

alluvionali, le venature rosse sono terre smottate dagli Appennini, quelle gialle dal Piemonte, quelle rosate dalle valli lombarde... «D'altronde», dice, «la nostra cultura padana si è formata sulle stratificazioni di mondi e tradizioni sempre diversi... Lavoriamo a mano, mattonella dopo mattonella. Salvo qualche soluzione meccanica per alleviare certe fatiche, questa fornace è più vicina al Rinascimento che all'era digitale». L'elenco degli interventi fa pensare a cosa ci perdiamo a trascurare il Grande Fiume, c'è un **Made in Po** che meriterebbe un marketing tutto suo: il pavimento di Palazzo Ducale e Palazzo Te a Mantova, Palazzo San Vitale, l'abbazia di Pomposa, il castello estense, la Certosa di Parma... E poi le ville palladiane come Villa Saraceno a Vicenza, i castelli di Masera a Sondrio, lo Sforzesco di Soncino, i palchi e i retropalchi della Scala a Milano. «Ora stiamo ultimando Villa Pliniana sul lago di Como» dice Pasqualini, braccio armato dei Beni culturali, eppure mai andato in tivù.

Patrimonio da non perdere. Da qualche anno ha varcato le Alpi, incaricato di rifare i pavimenti del castello di Weimar e di quello del Liechtenstein. Da cinque anni vive stabilmente in Francia: «Ora lavoriamo all'Hôtel des Invalides a Parigi», dice. E spiega che non esiste un solo libro sul restauro del pavimento in cotto: «Ne trovi mille su quelli in marmo o in legno... Rischiamo di perdere un patrimonio di sapere... Penso al Politecnico di Milano, dovrebbe fare qualcosa. Oggi si danno montagne di soldi a chi fa il salame, ma a chi impasta un cotto del Seicento nulla». Eppure il richiamo del porco ci spinge nella risalita, verso la bassa parmigiana dove stagiona il culatello di Zibello, verso Brescello, dove Leone I fermò gli Unni di Attila che calavano su Roma e dove fu girato il Mondo piccolo di don Camillo. Insomma dove il Po, con Guareschi e Verdi, diventa fiume di parole e musica.

4 - continua

Marzio G. Mian e Nicola Scevola

© RIPRODUZIONE RISERVATA