



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



1° corso di ciclo escursionismo enogastronomico - 2012

ERBAZZONE REGGIANO

L'Emilia Romagna e Reggio Emilia in particolare si sono da sempre caratterizzate nel corso dei secoli come territori caratteristici, veri e propri crocevia per popoli, genti, culture, che hanno apportato le loro tradizioni sia culturali, che linguistiche, che di costume, ma anche e soprattutto gastronomiche. Autostrade trafficate che hanno raccolto il flusso di culture e che hanno permesso alla popolazione reggiana, di assimilare influssi, spunti, affiancandoli ad altri, andando a creare quel mix culturale, ricco di ascendenze differenti, quali è la tradizione e la cultura reggiana. Parlare di erbazzone permette proprio questo, in quanto l'erbazzone reggiano, come molti appassionati ricordano è l'unico elemento della produzione tipica locale, che appartiene alla città di Reggio interamente, senza essere condiviso con le cugine vicine. A differenza del Parmigiano Reggiano, che so, dell'Aceto Balsamico Tradizionale che spesso viene confuso con quello di Modena, o del Prosciutto di Parma o di Modena, l'erbazzone è solo reggiano, unicamente ascrivibile alla tradizione della nostra città. Ora, si può affrontare un discorso sull'erbazzone, in due differenti modalità:

- la prima da un punto di vista storico, andando a ricercare le testimonianze che lo collocano nel passato e gli antenati che esso ha;
- la seconda affrontando il tema della tradizione, dell'oralità, del costume reggiano, che vede l'erbazzone presentarsi come protagonista della scena.

Questi due punti di vista andranno poi inevitabilmente a collegarsi e compenetrarsi, in un unico discorso, che vede l'erbazzone presentarsi come testimone vivo e partecipe della vita di tutti i giorni della popolazione reggiana. Come spesso si ricorda non ci sono testimonianze scritte, nella cronachistica e nella documentazione storica troppo antiche a tale riguardo, inteso per erbazzone in sé e per sé. Ora a noi piace pensare che questa assenza non sia sinonimo di mancanza, ma sia una fragorosa presenza in quanto l'Erbazzone Reggiano fa parte di quei prodotti della tradizione reggiana, così fortemente radicati nella tradizione culinaria, gastronomica e culturale della popolazione, che non era necessario fissare nulla di scritto a proposito di questo, in quanto ognuno sapeva benissimo di cosa si stava parlando e sicuramente ogni famiglia, preparava il proprio erbazzone, con mille variabili e mille ingredienti diversi, testimoniati anche dal fatto che erbazzone reggiano è la traduzione di mille termini dialettali, con i quali si usa nominare lo stesso prodotto, sia che si parli di *scarpassoun*, *scarpasot*, *erbasuon*, di *bazzoun*, indicanti tutti una torta di erbe con formaggio reggiano, ed ingredienti di maiale al suo interno.

Storicamente di un prodotto molto simile si parla in un poema a carattere campestre, chiamato "*Moretum*" di Virgilio, lui contadino della bassa mantovana, ricorda un piatto preparato da un contadino mantovano, ossia una torta di erbe, racchiusa in due strati di pasta di pane non lievitato, con ripieno di erbe e di formaggio. Origini antiche tramandate poi anche dalla culinaria del gastronomo per eccellenza del tempo dei romani, Gavio Apicio, ma anche una serie di parentele e legami con altri piatti della tradizione italiana che possiamo ritrovare in molte città e trasversalmente a varie epoche storiche. Ad esempio la Torta Bolognese che Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, ricordando le ricette di Mastro Martino il più grande scalco di una corte



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



rinascimentale Cinquecentesca ricorda, non si differenzia tanto per preparazione e per la scelta degli ingredienti da parte dall'erbazzone reggiano. Questo comunque risulta particolare ed unico per un motivo specifico, che come dicevamo prima racchiude in sé in un solo colpo i secoli e le vicende della tradizione reggiana: sostanzialmente l'erbazzone è un piatto che deriva dalla tradizione gastronomica romana, fatto di torte salate di erbaggi e ortaggi racchiuse in schiacciate e pani, alla quale si associa ed anzi si intromette il lardo e quindi la carne di maiale. Questo assunto spiega infatti come si è caratterizzata e si è andata a strutturare tutta la cultura tradizionale reggiana, che vede sostanzialmente un pesante sostrato romano, di cui si trovano ampie tracce sia archeologiche, che toponomastiche, che ad esempio nella centuriazione dei nostri campi, al quale si è andata ad imporre gli influssi di una cultura proveniente dal Nord, quale quella Longobarda che intorno al V secolo dopo Cristo ha pervaso l'Emilia ed il territorio reggiano. Mentre tuttavia in altre zone emiliane questo influenza è stata meno demarcata, nel territorio reggiano, proprio perchè, nella zona tra il Monte di Valestra ed il Monte Bismantova si trovava il limes di confine fra queste due civiltà, l'impatto fu pervicace e violento e minò in pochi chilometri quadrati culture, popoli e lingue, tanto che se è vero che nei boschi di Carpineti si vedono ancora le vestigia di torri a difesa del confine e che molti toponimi di paesi e cognomi nostrani sono di origine longobarda, come alcune parole dialettali erano sul vocabolario germanico (panca, stek, skrana, sprok), nella zona di Baiso, è uso ancora oggi mangiare carne di pecora, le barzigole, testimonianza vera e concreta di una gastronomia romana, tipica di altre zone dove l'allevamento ovino era preesistente e continuerà nel tempo, a scapito di altre zone, quali la reggiana, dove l'allevamento del maiale e la cultura dei suoi prodotti, entrerà di rigore nella cultura locale. L'erbazzone è un po' come il territorio reggiano è un po' semplificando una spugna pronta ad assorbire i vari influssi da altre tradizioni, ad un sostrato romano caratterizzato dalla torta di erbe, si va a soppiantare il lardo e la cultura del maiale, simbolo di un connubio fra due mondi e culture totalmente differenti, che solo in questa particolare situazione ha potuto impiantarsi e caratterizzarsi come unicum, creando un prodotto unico nel suo genere. La tradizione invece ricorda che l'erbazzone sia nato dalle mani di una razdora, ossia la donna di casa intenta a sfruttare tutto ciò che la campagna metteva a disposizione. L'erbazzone secondo la tradizione sarebbe quindi il frutto di un'abile mossa di un arzdora, arzora, rezdora, che è la poi la forma dialettale del termine reggitrice, infatti la razdora non era altro che la reggitrice della dispensa e di conseguenza della casa. Ella con il bagaglio culturale che le veniva tramandato, scrupolosamente orale dalla madre, era in grado di reggere le sorti di una famiglia intera, miscelando e gestendo le provviste nei mesi di magra e di fatto riuscendo a fare uscire qualcosa di commestibile anche quando sembrava impossibile. Una figura che era molto simile a quella di una maga, una fattucchiera una strega, in grado di fare apparire cibo, oltre che di curare malattie, avere stratagemmi per gestire imprevisti e problemi vari, una vera e propria strega che venivano anche dette erbarie, proprio perchè il loro ruolo implicava una conoscenza accurata delle erbe e dei prodotti vegetali e della loro tipologia e delle loro proprietà. Spesso sapere riconoscere le erbe commestibili da quelle che non lo sono poteva garantire un pasto all'intera famiglia e l'erbazzone implicava davvero riconoscere erbe e saperle utilizzare. Ecco il terzo spunto importante che risulta nel parlare di erbazzone, ossia un piatto fatto con poco, assai gustoso e nutriente, che andava preparato quando c'era disponibilità di erbe, quindi un piatto che ricorda la primavera, la rinascita dopo l'inverno, i campi verdi e la stagione migliore. Un piatto che metteva allegria, incentivato dal sapore invitante e dall'odore gradevole, adatto per le feste in campagna e per le scampagnate, un



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



piatto da rinascita, da nuova stagione. Le erbe (bietole e spinaci), l'ingrediente principale erano tuttavia un ingrediente molto pericoloso, soprattutto retrocedendo nella scala temporale, seguendo i canoni della medicina galenica, che individuava quattro anime differenti per tutti i cibi: caldo, freddo, umido e secco. Dall'equilibrio di questi quattro fattori che richiamavano poi i quattro elementi naturali, acqua, aria, terra e fuoco, si creava un piatto equilibrato, quindi nutriente, ma soprattutto non pericoloso per la salute. I prodromi della medicina antica, che basava le sue conoscenze sui dettami della medicina galenica, indicano infatti nel cuoco più bravo quello non che preparava il cibo più saporito, ma quello che faceva meno male alle persone, creando il piatto più equilibrato. E l'Erbazzone? Ad una base pericolosissima di erbe, quindi freddo e umido si andava a contrapporre il caldo secco del parmigiano, usato fino al Cinquecento contro il catarro e al lardo caldo e secco, che riequilibrava il tutto, con l'additivo finale e pacificatore di una spezia quale il pepe e la noce moscata che davano l'imprimatur finale al piatto che così non poteva in alcun modo creare danno. Un piatto quindi nutriente, adatto alle scampagnate, radicalmente riconosciuto nel nostro territorio e preparato dalla popolazione, dalle mense ricche e meno ricche, non è un caso e se vogliamo è sensazionale, ricordare, venendo più vicino ai giorni nostri, come Paul Valery, scrittore francese ottocentesco, nei suoi viaggi legati al Grand Tour, ossia quei viaggi che le persone ricche e colte facevano in Italia per conoscere la patria delle grandi civiltà, parlando di Reggio Emilia, una città che restava ai margini delle mete abituali, che vedevano in Roma, Firenze e Bologna le tappe preferite, ricorda solo due cose della nostra città, il vino Bianco di Scandiano, altro grande prodotto della nostra terra e la torta fatta con erbe e latte cagliato, ossia l'erbazzone. Di erbazzone reggiano si torna a parlare con grande impatto ai primi del Novecento, quando questo dal contado ritorna in città e non è un caso che ritorni fra le case di quello che era il Ghetto ebraico, (Volta, Caggiati, Aquila, Monzermone), nel forno dell'Aquila, dove Salamein, Federico Sacerdoti, un fornaio di scuola gastronomica ebraica, derivata fortemente da quella romana, con assonanze forti, riporta in auge l'erbazzone ed inventa le chizze, altro prodotto da forno, di scuola ebraica tipico di questa città. Da ricordare inoltre la grande gara scarpazzonesca fra le cooperative di consumo di Ospizio, Cavazzoli e S. Maurizio, fatta ai primi del Novecento per celebrare l'erbazzone più buono, che ebbe un grande spazio sulla stampa locale e di cui si parlò spesso. Durante la guerra l'erbazzone subì il calo delle carenze delle materie prime e poi con il boom economico e la voglia di innovare tipico degli anni sessanta, perse un poco la sua aurea, relegato ad un prodotto che veniva sempre fatto dalle razdore, ma stonava un poco dalla nuova atmosfera d'innovazione e di novità che anche il consumo di prodotti nuovi e tipici mettevano in evidenza. Grazie al ritorno alla tradizione ed ad iniziative lodevoli quali l'arrivo sulla scena di Righi e di altri produttori l'erbazzone torna ad essere un prodotto ripresentato e riconosciuto oltre che dalla città e dal territorio reggiano, anche fuori dalla nostra provincia e grazie all'avvento dei prodotti surgelati, anche in Europa e nel mondo, dove il gusto particolare, pieno e corposo dell'erbazzone e la sua fragranza unita al profumo ed alla sua croccantezza, fanno sì che il volume di affari legato alla produzione sia in continuo aumento e ricordando sempre che in qualsiasi parte del mondo esso venga degustato, viene chiamato Erbazzone Reggiano. Altre importanti iniziative di richiamo, quali gare, partecipazioni a fiere e stand, personaggi famosi ed illustri che ne hanno parlato decantando le lodi e per ultimo la nascita del Consorzio dell'Erbazzone Reggiano hanno fatto sì che esso si stia presentando sempre con forza maggiore alle luci della ribalta, come prodotto adatto a tutte le ore, a pranzo, a cena come struzzichino o aperitivo. In questa veloce carrellata storico-culturale-gastronomica abbiamo visto che l'erbazzone sarebbe



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



nato da una razdora, la quale vera depositaria della tradizione millenaria di secoli di culture differenti e di un percorso che la tradizione reggiana, ha fatto, con tutti i suoi pregi e difetti ed è giunta fino a noi e che mai come ora rischia di andare persa, per le tante e differenti novità alla quale va incontro. Questo perché a volte non è facile, ma è bello pensare, che quando si addenta un pezzo di erbazzone non si addenta solamente una torta salata di erbe e lardo, ma qualcosa di più, si addenta un pezzo della nostra città ed un pezzo della nostra cultura e della nostra tradizione enogastronomica. L'Erbazzone, in dialetto detto anche scarpazoun, è una torta salata di verdure ed è una tipica specialità gastronomica reggiana: è composto da un fondo di pasta non lievitata di farina di grano tenero (è ammesso l'impiego di farina di mais), acqua, strutto e sale che viene poi riempita da un impasto di bietole, spinaci, ripassati in un soffritto preparato con cipolla, lardo, aromatizzato a piacere con aglio, prezzemolo e altre spezie. A queste si aggiunge abbondante Parmigiano-Reggiano, con una stagionatura minima di 24 mesi e pane grattugiato. Viene poi chiuso con un altro strato di pasta azzima, punzecchiato dai rebbi di una forchetta, cosparso di lardelli e strutto di maiale (condimenti tipici della cultura padana) e cotto in forno. Piatto tipico di Reggio, e della sua tradizione contadina, fatto con spinaci o bietole, uniti a farina, strutto, sale e acqua. In più la pasta va insaporita con un battuto di aglio, lardo, prezzemolo, pane e grana grattugiato. Resta famosa la gara di erbazzone tra le Cooperative di S. Maurizio, Cavazzoli e Ospizio del 23 Aprile 1905, nella quale si giudicava chi facesse l'erbazzone migliore. Il testo del manifesto di tale gara ricorda: *Grande Gara Scarpazzonesca XXIII Aprile MCMV*. Noi Augusto I di Guascogna discendente del ramo cadetto dei Principi Spazzapiatti considerato che ai tempi dei romani lo stomaco era una delle più sacre e venerate istituzioni della vita sociale e che Gioacchino Rossini preferiva i maccheroni farciti al mistero della SS. Trinità, **DECRETIAMO**: Domenica 23 Aprile è aperta una nobile gara culinaria tra le Cooperative di S. Maurizio, Ospizio e Cavazzoli, per un esperimento pratico sull'arte di confezionare la magnifica torta erbacea designata sotto il nome di scarpazzone, *erbaceum et ricotaceum scarpazzonum*. Quello degli stabilimenti cooperativi che saprà estollere sugli altri nella confezione del pisto, nell'arricciare la pasta e ne rosolerà al forno il tutto, sarà premiato con speciale diploma d'onore stampato su carta da imballaggio con la sigla imperiale. Seguivano poi le modalità per partecipare alla gara, inoltre chi voleva essere parte integrante della giuria doveva presentare un certificato medico che desse prova delle funzionali capacità corporali. Ogni Cooperativa presentò ai giudici Curtini, Vergnanini, Bellelli e Pinotti una biolca di scarpazzone che vennero gustati. Per la cronaca vinse la Cooperativa di Cavazzoli, il presidente della quale venne investito da una doccia inaspettata di lambrusco, che accompagnò tutta la giornata.

TORTA DI PATATE

Piatto tipico della montagna reggiana, che raccoglie in sé tutta la semplicità della tradizione montanara e l'arguzia di preparare cibi e vivande con quello che l'ambiente metteva a disposizione facilmente. In particolare la Torta di Patate permette l'unione tra il formaggio parmigiano reggiano e la patata, un tubero che non si diffuse velocemente nella tradizione culinaria emiliana, ma che una volta preso piede, permise a popolazioni sempre in lotta con un'atavica fame di alternare un poco la castagna a qualcosa di sostanzioso, in grado di crescere facilmente anche in terreni poco generosi come quelli montanari



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



TORTELLI VERDI

Anche il tortello può essere considerato una pietanza medioevale per eccellenza, quindi meritevole di rientrare nel novero dei prodotti matildizzabili. La sua tradizione affonda nel passato storico italiano e trova la sua nascita nella filosofia del riciclo tipico delle epoche passate, allorquando non si poteva, vista la scarsità dei prodotti, buttare via nulla riguardasse la tavola. Proprio per questo motivo sembra sia nata l'usanza delle paste ripiene, tortelli, ravioli, cappellacci, agnolotti e quant'altre presenti in maniera massiccia nella tradizione gastronomica di differenti città. Per quanto riguarda il tortello, la culinaria storica sembrerebbe attribuire ad esso un'origine di poco posteriore all'anno Mille, in particolare nel XI secolo e derivante dalla cultura longobarda, nella quale il radicato nomadismo che ne stava alla base, la obbligava a riciclare ogni cibo che veniva consumato. Nasce quindi la necessità di recuperare le carni consumate in umido o arrosto, i formaggi freschi, che diventano elemento principale di timballi, tortelli e pasticci, che permettevano alla sfoglia o pasta fresca di avvolgere un ricco ripieno. I tortelli nati per necessità, diventano anche l'occasione di essere riempiti con quello che la natura offriva sul momento e da qui i vari ripieni di bietole, spinaci, altri erbaggi, o persino dolci, caratterizzati da miele, frutta candita, marmellata...

A sottolineare lo stretto legame tra il tortello e la tradizione culinaria reggiana, si deve ricordare che Matilde di Canossa nella documentazione storica giunta sino a noi, si firma come *professante legge longobarda*, denunciando l'origine germanica della sua famiglia. Ciò permette noi di ipotizzare senza sbagliare, che nella mensa matildina la tradizione del tortello, che spesso veniva condito con formaggio fresco, burro o ricotta, non Parmigiano Reggiano, che arriverà un secolo più tardi, fosse ben conosciuta. Per quanto riguarda i ricettari storici, uno dei più antichi, il Ricettario di Casa Re ricorda: "...ravioli di ricotta (tortelli): mescola ricotta #1, tuorli 4, chiare 2, sale q.s. un pugno di parmigiano, ed un cucchiaino di droghe. Con pasta da tagliatellini forma i tortelli s.a. incollandoli con acqua e uova. Cuoci in acqua bollente come gli gnocchi etc. Apprestagli sempre con formaggio e burro squagliato. Puoi aggiugner o culi o besciamella, o ragù o pure dar loro una rosolata..." Inoltre, ravioli all'erba: "...con una buona salsa d'erbaggio fredda e densa mesci alquanto di ricotta e besciamella, tre tuorli, una chiara, un pugno di parmigiano, ed un cucchiaino di droghe. Invece della salsa cuoci e spremi, trincia e fa insaporire, con burro, pepe, sale e droghe degli erbaggi..." In più, ravioli verdi (veri ravioli): "...fatta l'antecedente composizione, prima di mettervi le uova unisci panata fredda col latte, metà del volume, allora mescolavi le uova e fanne i ravioli lombardi cuocendoli come gli altri..." Il libro di Pellegrino Artusi li elenca in questo modo, tortelli di ricotta o Raviggiuolo, oppure l'una e l'altro: "...ricotta o Raviggiuolo uniti grammi 200, Parmigiano grammi 40, uova intere 1 e un rosso, odore di noce moscata e di spezie, un pizzico di sale, un po' di prezzemolo tritato. Si chiudono in una sfoglia fatta come quella dei cappelletti e tagliata con un disco rotondo alquanto più grande. Si possono lasciare colla prima piegatura a mezza luna, ma è da preferirsi la forma dei cappelletti. Si cuociono nell'acqua salata a sufficienza, si levano asciutti e si condiscono a cacio e burro. Con questa dose ne otterrete 24 o 25 e possono bastare, essendo grandi, per tre persone..." Luigi Campanini ne parla nel 1944, in questa maniera: "...tanto l'erbazzone quanto lo scarpazzone hanno fornito lo spunto per la creazione dei *turtee d'erba*, altre creazioni locali che si fanno appunto con dei composti di erbe (biete o spinaci) analoghi alle dette formazioni o comunque ispirate ad esse. Ad



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)

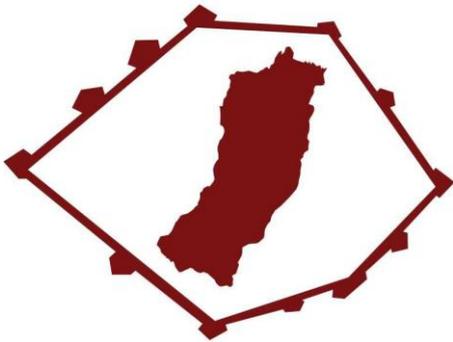


imitazioni di codesti si fanno anche i *turtee ed zocca*, a base di polpa di zucca, zucca gialla, o *zucca da turtee* o *zucca dolza* o *zucca da foren* o *zucca da inveren* in cui si frammischiano altri ingredienti (talora persino delle mandorle amare), per modificare il sapore e dell'immane nostro grana se ne fanno dei morselli rettangolari, chiusi entro pasta sfoglia, che vengono poi cotti nell'acqua e presentati in tavola asciutti, fumanti, stesi a strati, in una zuppiera o in un bacino, abbondantemente conditi con burro nostrano freschissimo e grana stravecchio..." Importantissima ai fini della certificazione S.T.G. e della normativa riferita ai venticinque anni è poi la ricetta che compare sul *Breve manuale del mangiare reggiano*: "...tortelli verdi, tortelli ripieni con biette, per il ripieno 1 chilo di biette, 250 grammi di puina o ricotta fresca, 200 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato, 80 grammi di burro, noce moscata. Lessare e strizzare bene le biette utilizzando solo la foglia che farete rosolare in una padella con il burro. Fuori dal fuoco aggiungere la ricotta, il Parmigiano la noce moscata, il sale ed il pepe. Procedere al riempimento dei tortelli con tale pesto nel modo solito. Cuocerli in abbondante acqua salata e condarli con burro e Parmigiano. Vi consiglio di scaldare prima il piatto dove condire i tortelli onde facilitare lo scioglimento del burro per consentire una perfetta e rapida amalgama..."

N.B.

Il testo di questa dispensa è a cura di David Panciroli di "TEMPOREGGIANO" (consulenza storica e marketing territoriale: www.temporeggiano.it).

TEMPOREGGIANO



HISTORICA REGIENSIVM