



Val Ceno

Leggende e racconti

Leggende e racconti di Vinicio Ceccarini
Illustrazioni di Flavio Nespi

Raccontare la Val Ceno per un progetto nuovo.

Questo libro nasce in modo particolare: l'amico Beppe Conti casualmente mi fa conoscere Flavio Nespi, un bravo pittore di Varsi, molto apprezzato dal Rif Abdullin Mudarisovich, direttore dell'Accademia d'arte Zagir Ismagilov di Ufà.

Il comune amore per la Val Ceno ci suggerisce di raccontare insieme novelle e racconti. Ci pensiamo e ci accorgiamo delle grandi sorprese che riserva questa valle dell'Appennino Ligure, formata dal fiume Ceno, che nasce dal monte Penna e confluisce nella riva sinistra del Taro.

La Valle è davvero meravigliosa, sembra un piccolo Eden, circondata a sud e a est con la Val di Taro e chiusa dai monti: Penna, Bue, Tomarlo, Maggiorasca, Ragola, Orocco, Carameto.

Ci accorgiamo che i paesi della Valle riservano ognuno una sorpresa: a Varsi, 12 bellissime pergamene longobarde, a Bardi un cavallo che discende da quello addirittura di Attila, a Pellegrino parmense c'è un pane buonissimo, a Varano un ottimo vino, a Bore la farina di castagne, a Bardi il parmigiano, una sorpresa dietro l'altra, che diventano novelle scritte e disegnate.

Dalle novelle nasce l'idea di un turismo legato al territorio, originale e piacevole. Per raggiungere la Valle un tempo si percorreva dalla Liguria il passo Tabella e del Tomarlo, da Piacenza il passo dello Zovallo, il passo delle Pianazze, il passo Linguadà e del Pelizzone. Su questi passi si ritrovano le tracce di epoca preistorica, come testimoniano i ritrovamenti di Città d'Umbria, poi dei Liguri, dei Romani, dei Longobardi. Nella valle transita ancora oggi la via degli Abati, il cammino percorso tra il VII secolo e l'anno mille dagli abati dell'Abbazia di San Colombano di Bobbio per recarsi a Roma.

La strada proveniva dalla Val Nure e scendeva dal Passo di Boccolo de' Tassi, attraversava Bardi, risaliva la valle del torrente Noveglia per scendere nella Val di Taro verso Borgo Val di Taro.

Oggi arrivare nella Val Ceno è più facile: l'autostrada ha semplificato le cose uscendo da Fornovo, Borgotaro o Pontremoli la valle si raggiunge agevolmente. La Val Ceno è davvero vicina e offre occasioni straordinarie: a Serravalle di Varano troviamo i bellissimi vigneti di Alberto e Claudia Cardini dove possiamo imparare come si coltiva la vite, si fa il vino e fare una festa col vino di Napoleone e Maria Luigia.

A Pellegrino, imparare a fare il pane nel forno, ma anche le torte di erbi, il castagnaccio e ottime crostate. Per le tagliatelle e i tortelli c'è il ristorante la Variante a Ponte Vetrioni di Varsi e non si può passare da Bore senza assaggiare le castagne e a Vischeto di Bardi non può mancare una visitina al caseificio Brugnoli, dove si fa il parmigiano, dono degli dei dell'Olimpo celtico. A Noveglia, c'è la Trattoria di Martina, Davide e Maria Grazia, che hanno ereditato la tradizione della famiglia Battaglia. Ai Bergazzi, la Cà del lupo, dove meraviglia delle meraviglie trovate persino un bagno turco e a casa di Riccardo, Monica e Leonardo un campo da bocce.

Per gli amanti delle macchine da corsa c'è la Dallara, gioiello della tecnologia famoso in tutto il mondo, anche per il trapano usato nelle navi spaziali.

A Osacca, dove fu combattuta e vinta la prima battaglia partigiana, si rivive l'epopea partigiana e poi una visita al Castello di Bardi per chi ama le storie romantiche e una corsa col cavallo di Attila fino alla Montagna dei coltelli di pietra per incontrare la preistoria.

Ecco, la Val Ceno offre molto e oggi il nostro impegno è farla rifiorire come un tempo.

Grazie a tutti coloro che lavorano e si impegnano ogni giorno per la Val Ceno.

Vinicio Ceccarini e Flavio Nespi

***I quadri di Flavio sono belli molto belli.
Картины красивые очень красивый.***

Ho visto per la prima volta i disegni di Falvio Nespi quest' estate pubblicati on line e mi sono piaciuti. Li ho mostrati ai miei amici pittori dell'Accademia d'Arte Zagir Ismagilov di Ufà e tutti hanno commentato: "картины красивые очень красивый" bei quadri, bellissimi. E' vero i quadri di Flavio sono davvero molto belli, perché Flavio riesce a cogliere le sfumature, i chiaroscuri, i colori e riversa sulla tela l'impeto e la gioia di chi ama profondamente la vita e il mondo che lo circonda. I castelli, i prati, i fiumi, le figure femminili sono manifestazioni di gioia e di bellezza. Guardando le opere di questo Poeta dell'Appennino percepisco fiducia nella vita e un ottimismo sincero. Il mondo è confuso, non è ostile, ma va accettato con serenità e gioia. L'osservatore ha il compito di ricostruire con la fantasia il quadro e si trova a completare nell'inconscio il lavoro dell'artista, senza arrivare ad una risposta razionale

Flavio è bravissimo nel tratteggiare paesaggi, personaggi, castelli. Guardando i suoi disegni mi chiedo come dipingerà i monti, i fiumi e i boschi della mia Baschiria?

Sarebbe davvero bello se un Flavio ci venisse a trovare a Ufà.

Rif Abdullin Mudarisovich

*Direttore dell'Accademia d'Arte Statale Zagir Ismagilov
della Baschiria Stato della Federazione russa.*



Flavio Nespi Autoritratto.

La strana storia di una macchina fotografica caduta nel fiume Ceno e di come scoprire l'infinita bellezza delle cose che ci circondano.



flav@nespi

Val Ceno, il fiume.

Flavio come tutte le persone del suo tempo aveva una macchina fotografica, la curava con attenzione e quando doveva andare da qualche parte la chiudeva in cassaforte. Istantaneamente fotografava tutto quello che vedeva persone, case, alberi, paesaggi. Ogni cosa assumeva per lui il carattere ossessivo e irrazionale di definire la realtà. Riprendeva le stesse cose in tutte le prospettive possibili, ma l'identità delle cose rimaneva sempre distante. L'oggetto nella sua precisione maniacale rimaneva sempre *altro*, qualcosa di indefinito. Il teleobiettivo delineava le forme, ma restava un'operazione astratta fatta da un altro: la macchina.

Quando al bianco e nero si sostituì il colore, l'improvvisa esaltazione si trasformò per Flavio in delusione perché si accorse che i colori omogeneizzavano le sue fotografie con quelle di altri. Pieno di rabbia prima imparò a sviluppare le foto e quando arrivarono i computer perfezionò la tecnica. Non era soddisfatto. Tutti fotografavano in modo insulso e i computer decidevano per tutti i colori, le dimensioni.

Flavio osservò che più la gente fotografava, meno guardava le immagini che faceva.

I computer erano pieni di fotografie che nessuno guardava. Una cosa assurda. Se nessuno guardava le proprie, figurarsi quelle degli altri. E del resto erano tutte delle stesse dimensioni e con gli stessi colori. Una situazione di fastidiosa standardizzazione, che privava di identità l'osservazione della realtà. Un giorno per caso mentre passeggiava lungo il fiume Ceno a Flavio successe quello che sembrava un vero dramma: la macchina fotografica cadde nel fiume. Per Flavio fu come perdere la mano destra. Si sentì come privo di un occhio, di un arto. Alzò gli occhi disperato e per la prima volta da quando era bambino guardò il mondo intorno a lui senza teleobiettivo: l'immagine del fiume che scorreva era troppo bella per esser dimenticata.

Non aveva la macchina fotografica e cominciò a guardare intensamente il fiume che scorreva. Guardò a lungo l'acqua limpida, gli alberi, gli uccelli che volavano, le montagne verdi. La sensazione gli dava una grande gioia, riempiva gli occhi di luce. Voleva assolutamente fissare l'immagine nella memoria, Nessuna fotografia avrebbe potuto essere più intensa dell'immagine che si era fissata nella sua mente. Chiuse gli occhi e si accorse che nella sua mente persisteva l'immagine splendida e bellissima del fiume che scorreva e tutt'intorno delle montagne verdi, poco lontano gli alberi e i castagni altissimi ed eleganti e in alto lassù l'antico paese di Bergazzi. Flavio si accorse che la sua mente aveva un capacità evocativa più forte di qualunque fotografia e che le immagini nella memoria permanevano costanti, assolutamente incancellabili. Certo si modificavano, ma in questo gioco ritrovava la dolcezza del ricordo e la fantasia risolveva i punti oscuri suggerendo cose infinite. Tornato a casa l'immagine del fiume permaneva nella sua mente, lo tranquillizzava, lo rendeva felice provò a raccontare queste sensazioni, ma le parole non rendevano ciò che provava, Alma, sua moglie e Erica sua figlia più piccola lo ascoltavano con attenzione. Flavio li osservava, ma era convinto di non riuscire a comunicare fino in fondo la sensazione di quel fiume che scorreva nella valle. Quasi per caso prese i colori di Andrea, il figlio maggiore e cominciò a disegnare la valle. *“Si ecco ora vi faccio vedere la valle. Questo è il fiume Ceno, che scorre, qui ci sono le montagne. La valle è davvero verde e il fiume è azzurro. Questi sono gli alberi che si incontrano per arrivare a Bardi venendo da Parma e lontano il Ceno che scorre”*,

Ormai la matita correva da sola nel foglio. Ora la matita si era trasformata in pennello e riempiva di colori i fogli, le tele, le tavolozze. Flavio sentì di aver fatto una grande scoperta: la capacità di realizzare immagini senza la macchina fotografica, una scoperta sorprendente, rivoluzionaria



Il castello di Bardi



Il castello di Varano dè Melegari



Castello di Golaso Varsi



Lago di Varsi.



Il torrione di Varsi

.Quando prendi la macchina fotografica devi essere veloce, immediato, cogliere una situazione, non sei mai sicuro di catturare il momento giusto. L'oggetto cambia continuamente, lo scatto è veloce e non puoi tornare all'attimo precedente. Esiste un diaframma tra te e l'immagine che la macchina fotografica impone in modo prepotente. Pone le cose secondo una prospettiva definita e autoritaria. Il tempo diventava l'elemento distintivo. Per disegnare è necessario un tempo di osservazione e di realizzazione. Sei tu che scegli, tracci le linee e diventi padrone del mondo. Hai le mani piene di colori e crei dal nulla qualcosa che è tutto tuo. E quando prendi in mano la matita o il pennello sei tu che stabilisci il rapporto tra le cose, diventi padrone della realtà e il tempo è un tuo alleato per riflettere. Ecco se hai davanti una figura femminile la macchina ti impone tratti precisi, ma con il pennello cogli la forma, basta un tratto e dai la sensazione delle rotondità, l'intimità femminile è accennata e non definita, tutto diventa discreto, intrigante. Ecco la ragazza che ti guarda, la donna che ti seduce, la ragazza pudica. Flavio per la prima volta avvertì il bisogno di ribellarsi alla schiavitù della macchina fotografica, il piacere di usare le mani, di disegnare, di usare il colore, di sporcarsi i baffi di giallo, rosso, verde, di mescolare il bianco col nero e col blu e creare un nuovo colore. Era iniziata una nuova esperienza artistica. Che dire oggi di Flavio Nespi? Forse che la sua pittura rappresenta l'identificazione del reale, la percezione dei tratti di certezza di un mondo confuso e indeterminato o forse che sulla tela le sfumature, i chiaroscuri diventano



Ragazza che ti seduce



Ragazza pudica.

tratti decisi e fermi, i colori delineano contorni definiti, si affermano con impeto, con l'ottimismo vitale del piacere di esistere. I casali, gli alberi, il fiume, le figure femminili sono gioia e bellezza. E' vero, il mondo che ci circonda è difficile da definire, ma non ci è ostile, ci comunica felicità e fiducia, dobbiamo solo guardarlo

nel suo straordinario essere. Il rapporto tra i colori è netto, preciso, i tratti degli oggetti sono sempre definiti, ma nella precisione non riescono a delineare fino in fondo l'essenza delle cose, avvolte costantemente nel mistero di una soggettività sconosciuta. Così i casali, i paesaggi, le figure femminili assumono identità, sono veri, reali, ma sfuggono, diventano altro, nel turbinio di linee possono essere tutto, simboli di sogni, che ci inseguono e che cercano definizione. La suonatrice di fisarmonica ti scruta con grandi occhi e una bocca sensuale, ma diventa un tutt'uno con l'oggetto che suona e ciò che la circonda sembra diventare parte di lei. La bellezza femminile trova forma nella sensualità delle linee, una rappresentazione garbata e intrigante: la ragazza seduta e pensosa, quella sdraiata, quella che copre il seno con le mani. La fantasia di chi osserva il quadro ricostruisce ciò che il pittore suggerisce e il visitatore si trova a completare nell'inconscio il lavoro dell'artista, senza arrivare ad una risposta razionale. Così il fiume che scorre e non si sa dove va, il papavero triste, che si declina leggermente, i cipressi, scuri e alti... La sensazione che si avverte è la fiducia nella vita, il mondo non è ostile, sembra dire l'Artista, è confuso, difficile da capire, quasi impossibile, ma va accettato con serenità e gioia. Non è la rinuncia passiva del nichilismo estremo e relativista, ma l'ottimismo di chi ha fiducia nella vita che in sé racchiude un mistero che possiamo intuire e accettare.

Bardi, bosco sul fiume.



La battaglia di Osacca e i partigiani russi.



Osacca, 25 dicembre '43.

La battaglia di Osacca fu un episodio straordinario della resistenza. Ricordarlo è importante per le nuove generazioni. La democrazia, la libertà, la Costituzione sono beni preziosi da difendere. Bardi ricorda con affetto i partigiani e a lor va tutto il mio affetto e la gratitudine per la nuova Italia.

La Resistenza è stata combattuta nella **Val Ceno** con grande coraggio dai partigiani e dalle popolazioni. In **Val Noveglia** erano i punti di appoggio e di rifornimento come “**Casa Fulgoni**” in località Noveglia, “**Casa Sbuttoni**” in località Copelli, “**Casa Sidoli**” in località Boé, **Giovanni Sidoli** (Boé) distribuiva le armi, che arrivavano da Parma. La battaglia di Osacca è tra le pagine più belle. La mattina del **25 dicembre '43**, mentre la popolazione di Osacca e i partigiani si preparavano a festeggiare come potevano il Natale, un ragazzo portò da Noveglia la notizia che i fascisti dell’Ottantesima Legione di Parma stavano arrivando. Il contingente fascista era arrivato a Noveglia di Bardi “*guidata da una spia, che alcun tempo prima si era infiltrato fra le file dei partigiani*”. A Noveglia, i fascisti arrestarono alcuni civili segnalati come collaboratori dei partigiani e poi si incamminarono per Osacca, A **Roncazzuolo** fecero altri prigionieri e alle nove e mezza circa raggiunsero la località **Case Vecchie**, il più basso dei gruppi di case di **Osacca**, dove si prepararono per acerchiare le località “**Costa**” e “**Perche**”, dove sapevano che c'erano i “**ribelli**”.

I partigiani e la popolazione respinsero i fascisti, che furono costretti alla fuga. Fu una grande vittoria. La popolazione di Parma fu informata con un volantino ciclostilato preparato e diffuso clandestinamente dal C.LN.

Osacca in seguito diventerà la sede del comando della **12a Brigata Garibaldi** prima della liberazione della Valle del Ceno, avvenuta il **10 giugno 1944**.

Protagonisti: **Giovanni Favagrossa** (medaglia d'Argento al V. M. alla memoria), , caduto, combattendo contro i tedeschi in ritirata, a Casalbello, il 24 aprile 1945; **Sergio Vida** di Casalmaggiore (Cremona); **Alceste Bertoli**, inviato con incarichi organizzativi da Parma; montanari del luogo come **Albino Bergazzi**, **Beniamino Cristina**, **Giovanni Cristina**, **Giuseppe Colombani**, **Antonio Fulgoni**, **Italo Mortali**, **Domenico Zazzera**, **Giovanni Taraborrelli** di Fezzano, **Luigi Casula**, protagonista della battaglia del Lago Santo, ucciso nel giugno '44 in Vai Gotra, **Luigi Sau** e **Isidoro Frigau**, caduto il 15 marzo 1944 a Succisa di Pontremoli combattendo con **Fermo Ognibene** (Medaglia d'Oro al V. M. alla memoria); **Luigi Ralli**, catturato in un rastrellamento nella zona di Pellegrino Parmense e fucilato il 20 aprile '44 a Castelfranco Emilia.

Personaggio di particolare rilievo fu **Giovanni Mortali di Osacca**, caduto il 28 aprile 1945. Giovanni fu il protagonista della battaglia del Natale '43 a Osacca, della liberazione della Val Ceno con la prima Brigata partigiana della provincia e fu fra “*i protagonisti della grande battaglia finale della “Sacca di Fornovo”* nella quale, dal 24 al 29 aprile '45, gli effettivi di sei Brigate partigiane, affiancati dal giorno 26 dal 6° Rgt. di fanteria del Corpo di Spedizione Brasiliano e da alcuni reparti corazzati statunitensi, erano impegnati a bloccare, nel triangolo Fornovo-Collecchio-Medesano, la 1483 Div. di fanteria tedesca, al completo e i resti della 903 Div. motorizzata e della Div. fascista 'Italia' ”. Fu in quest'ultima battaglia che cadde **Giovanni Mortali**, mentre l'Italia già festeggiava la libertà per la quale aveva combattuto.

Poco distante da Osacca nacque **la Repubblica partigiana della Val Taro** il 15 giugno. Nella notte tra il 14 e il 15 giugno i fascisti fuggirono da Borgotaro e il giorno dopo, il 15 giugno i partigiani sfilarono per il paese. Gli storici precisano che si trattò “*della liberazione di un territorio di circa 2500 chilometri quadrati nelle retrovie dell'esercito tedesco ed in una zona di vitale importanza per i collegamenti da e per il fronte. In tutto la zona comprendeva ben dieci comuni, circa un quinto rispetto al totale dei comuni parmensi, ed una popolazione di 43000 abitanti*”. **Compiano**, lontana dagli attacchi tedeschi e facile da raggiungere, fu scelta come capitale da **Lucidi** (colonnello Pietro Lavani). I confini del territorio erano costituiti dal passo del Bocco, passo di Centocroci, dal Molinatico e dalla val Manubiola e dalla bassa Val Taro verso Fornovo. L'ospedale venne collocato nella casa di riposo del paese mentre il Municipio divenne sede del comando, alloggio dei partigiani e

sede delle prigioni. **Amleto Fulchiati** fu nominato sindaco. In tutti i comuni del territorio libero la popolazione fu chiamata ad eleggere i sindaci. **Bardi** fu liberato dalla 12^a Brigata Garibaldi e l'11 giugno fu eletto sindaco **Giuseppe Lumia**. Il 13 luglio il CLN riuscì persino a stampare il giornale “*La Nuova Italia. Giornale del Territorio libero del Taro*”.



Osacca, 25 dicembre '43.

La Resistenza Italiana ha un'anima internazionale. Tra le popolazioni del parmense si ricordano alcune figure di partigiani sovietici diventate leggendarie.

I russi che combatterono nella resistenza italiana furono più di 5500. **Fëdor Andrianovič Poletaev** era il mito tra i partigiani. Era soprannominato il “**Gigante Fiodor**” per la sua prestanta fisica. Fatto prigioniero dai tedeschi, nel luglio '44 riuscì a fuggire dal campo di concentramento di Tortona e ad unirsi ai partigiani dell'Appennino e ad entrare nel **Distaccamento B.I.R.S.** (Banda italo-russa di sabotaggio) che faceva parte della 798 Brigata “**A.Mazzarello**”. Nel mese di ottobre, su ordine del VI Comando di Zona, la Brigata fu sciolta e **Fiodor** andò a combattere nella **580 Brigata "Oreste"** della **Divisione Garibaldi "Cichero"**. L'8 ottobre '44, su ordine del comando della Brigata, “**Pinan**” entrò nel **Distaccamento "Nino Franchi"**. Il 27 ottobre il suo distaccamento fu inviato in Val Borbera. Fiodor fu ucciso nella Battaglia di Cantalupo il 2 febbraio '45, mentre stava proteggendo l'arretramento di alcuni compagni. E' sepolto a **Genova nel cimitero di Staglieno**.

Fëdor fu insignito della medaglia di **Eroe dell'Unione sovietica** ed è fra i pochissimi casi in Italia, tutti sovietici, cui venne conferita la Medaglia d'oro al valor militare. Altri tre partigiani sovietici sono stati decorati postumi con la Medaglia d'Oro al Valore Militare: **Nikolaj Bujanov, Fore Mosulishvili e Daniel Avdeev**. E come non ricordare **Vladimir Jakovlevič Pereladov** che nel marzo del '44 comandava un reparto partigiano composto prevalentemente da ex prigionieri russi e che successivamente organizzò il Battaglione sovietico, di cui era commissario politico **Anatoij Tarasov**. Come ci racconta nel libro “*Zapiski russkogo garibal'dijca*”

(Memorie di un garibaldino russo)”.E ancora **Anatolij Makarovič Tarasov**, fatto prigioniero nella prima fase della guerra, venne trasferito in Italia, ma riuscì a fuggire con **Victori Pirogov** nella casa dei **fratelli Cervi a Gattatico**. Fatto nuovamente prigioniero fugge nuovamente e torna combattere nella SAP e nel battaglione sovietico, una Brigata internazionale formata prevalentemente da ex soldati dell'Armata Rossa, incorporata nelle formazioni partigiane modenesi. **Tarasov** passa la Linea Gotica e raggiunge le truppe regolari sovietiche. Tarasov ci ha lasciato una fitta corrispondenza con **Alcide Cervi** e molti partigiani italiani. Nel 1960 scrisse il libro di ricordi *“Sui monti d'Italia (В зорях Италуи?)”* e *“L'Italia nel cuore (Италия в сердце?)”*.

Fonti.

La «voce» **OSACCA**, redatta, per l'*Enciclopedia dell'Antifascismo e della Resistenza*, dal Sen. Ing. Giacomo Ferrari (*Arta*, Comandante Unico delle formazioni partigiane della provincia di Parma), che si è valso, per la stesura della « voce », della collaborazione della popolazione della località e di alcuni casalaschi superstiti dello scontro, La Pietra, 1968.

Partigiani a Osacca.



*Trandarelli Nino
"Veleno"*

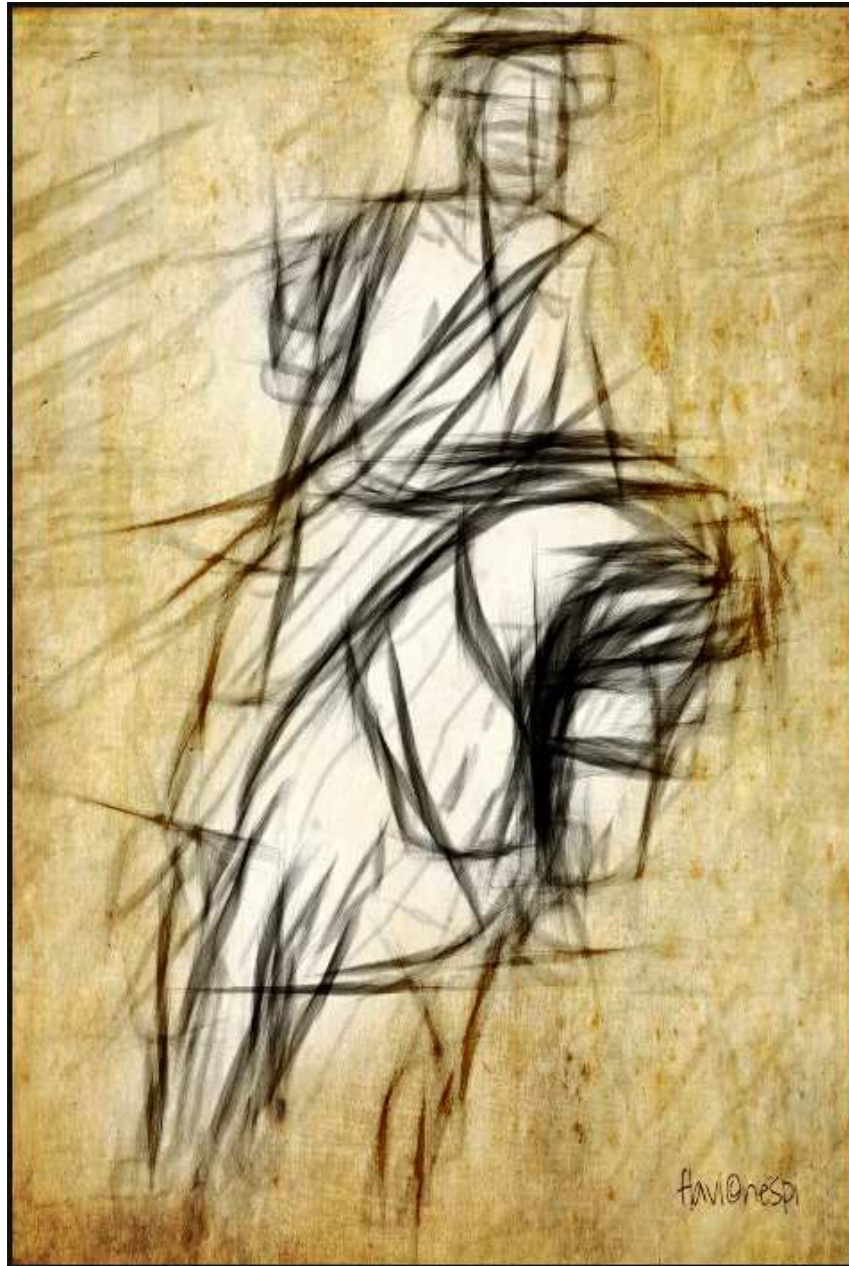
**Come da Porto Venere sono arrivato a Pieve di Gravago,
ho scritto un libro di novelle e Flavio Nespi le ha disegnate.**

La storia parte da lontano: durante la Resistenza molti soldati fuggirono sulle montagne, tra questi c'era un certo **Nino Taraborrelli “Veleno” di Fezzano**, partigiano nella **Brigata Beretta**. Giovanni con altri partigiani fu accolto con affetto dalla gente di Osacca e in particolare dalla famiglia della **Signora Maria**. Finita la guerra “**Veleno**”, che vedete nella foto, scese a Parma con le truppe partigiane e tornò a Fezzano. I rapporti di amicizia continuarono con la famiglia della **signora Maria, la gente di Osacca** e con **Gianni Signorini di Parma** e così divenne abituale per **Nino** andare ogni tanto a far visita agli amici di Osacca. “**Veleno**”, tornato **Nino**, ottimo fungaiolo, si portava dietro la moglie Anna, i figli Flavio e Corrado, la sorella Lina, il cognato Guido e la nipote Andreina. Nella brigata mi trovai coinvolto anch'io all'epoca fidanzato con Andreina. I boschi della vallata, le case in pietra mi conquistarono. Col tempo comprammo una casa dalla famiglia **Ricci**. Così mentre ero a Pieve nei fine settimana ho conosciuto un amico di **Beppe Conti, Flavio Nespi**, un pittore veramente bravo e originale e insieme abbiamo pensato questo libro di novelle che speriamo vi diverta.



Parma, 18 aprile 1945. Divisione “Bereta” Giovanni Taraborrelli il portabandiera.

Kublaj, il cavallo di Attila.



Kublaj e Attila, il terribile re degli Unni.

Le origini del cavallo bardigiano sono confuse, tra le molte ipotesi è interessante conoscere come gli storici bizantini a partire dal V secolo trovassero punti di riferimento con le vicende delle invasioni barbariche in Italia. Si tratta di leggende e storie, ma a volte nelle leggende si nascondono cose da scoprire.

*Sarà vero quello che raccontano **Persio di Cesarea**, **Ammone Marcellino** o **Persio**? Non lo sapremo mai, in ogni caso è bello pensare che il cavallo bardigiano discenda dal cavallo di **Attila**, nato dal fuoco magico degli sciamani siberiani in una notte senza luna mentre i demoni danzavano.*

Lo storico alessandrino **Persio di Cesarea**, nelle *Historiae Hunnorum* racconta che, durante la battaglia di **Chalôn**, **Rua** il principe dei longobardi dell'Appennino volle come trofeo della vittoria **Kublaj** il cavallo di **Attila**. Anche il re dei visigoti **Liuva** voleva quel trofeo. I due principi si sfidarono in duello. Rua uccise Liuva con un colpo di spada alla gola. Orgoglioso e spavaldo salì sul cavallo e tornò nel suo regno nella rocca rossa della **Valceno** con una mandria di cavalli dell'esercito mongolo. Da qui, pare discenda il cavallo bardigiano, un animale robusto, intelligente, di taglia piccola, resistente al freddo e alle fatiche, simbolo delle tradizioni equestre del Comune di Bardi, un tempo **Granducato dei Landi**. La notizia pare una leggenda, perché i longobardi non parteciparono alla battaglia di **Chalôn** e l'esistenza del principe **Rua** nella **Valceno** non è provata dalle fonti.

Altra traccia del cavallo bardigiano si ritrova nelle *Annales* di **Teodoro di Efeso**, uno scrittore del IV secolo vissuto alla corte dell'imperatore **Valentiniano**. **Teodoro** riprende l'episodio della battaglia di **Chalôn** e racconta che quando **Attila**, ormai sconfitto, non voleva che **Kublaj** fosse catturato dai romani e dai **Visigoti**. **Attila**, per quanto crudele e brutale, amava teneramente il suo cavallo **Kublaj**. Non se la sentì di ucciderlo e lo lasciò libero. **Kublaj** fuggì da **Chalôn** trascinando con sé la mandria dei cavalli dell'esercito unno lungo le valli della **Borgogna** e poi giù fino alla **Valceno**.

Diversa la versione di **Prisco**, secondo il quale la notte dopo il banchetto che celebrava il suo matrimonio con la principessa gota **Krimhilda**, Attila ebbe una copiosa emorragia e morì soffocato. I suoi guerrieri, dopo aver scoperto la sua morte, si tagliarono i capelli e si sfregiarono con le loro spade in segno di lutto. L'episodio è ripreso da **Giordane**, che scrive *"il più grande di tutti i guerrieri dovette essere pianto senza lamenti femminili e senza lacrime, ma con il sangue degli uomini"*. **Attila** venne sepolto nella pianura ungherese. I suoi guerrieri pensavano che **Kublaj** fosse un dio o un dono degli dei, non osarono ucciderlo e lo lasciarono libero insieme a tutti gli altri cavalli di Attila. **Kublaj** capì che il suo re era morto e partì trascinando con sé tutta la mandria verso una terra sconosciuta fino ad arrivare nella Valceno, chiamata da **Prisco** *"la valle del fiume d'argento"*.

Niceforo di Micene, un biografo del VI secolo, concorda con questa tesi e scrive che gli Unni adoravano i cavalli e non avrebbero mai osato uccidere un cavallo per questo sostiene che la tradizione dei popoli mongoli era liberare il cavallo alla morte del re. Una tesi raramente condivisa dagli studiosi, perché quando il re moriva animali e servi venivano sacrificati in suo onore.

Comunque è significativo che sia gli storici sia le leggende concordano nel ritenere che **Kublaj** non fu ucciso alla morte di **Attila**, ma lasciato libero e che dopo un percorso di giorni raggiunse con la mandria dei cavalli una valle attraversata da un fiume, circondata da alberi e con una rocca color rosso sangue.

Teodoro racconta invece che **Kublaj** fuggì dall'accampamento di **Attila** per andare alla ricerca di **Naran**, il domatore di cavalli che aveva conosciuto nella steppa.

Eusebio racconta invece che quando **Attila** fece massacrare “*Duecento giovani fanciulle furono torturate con disumana ferocia: i loro corpi vennero legati a cavalli selvaggi e squartati, le ossa frantumate sotto le ruote dei carri e le membra abbandonate sulle strade in pasto ai cani*” **Kublaj** fuggì disgustato da tanta violenza.

Ammone racconta invece che quando i Visigoti, comandati da **Torismondo**, aprirono il recinto, **Kublaj** riuscì a non farsi catturare e fuggì per riconquistare la libertà. Il campo unno era in preda ad un grande incendio, tutto intorno c'erano morti e feriti e **Kublaj** più veloce di tutti uscì per primo dal recinto e cominciò a correre veloce. Non aveva nessuna idea di dove andare, capiva soltanto che bisognava correre e guidare la mandria. Solo così poteva salvare se stesso e tutti gli altri cavalli. **Kublaj** non poteva guardarsi indietro correva veloce e guidava la mandria lontano dal campo di battaglia. Sapeva che i soldati mongoli o visigoti lo avrebbero inseguito e che erano in grado di seguire le sue tracce. Così correva senza fermarsi. Questa marcia forzata che durò giorni e giorni, fino a quando arrivarono in una valle bellissima, dove scorreva un grande fiume. **Ammone** descrive “*un paesaggio tranquillo, colline dolci, un fiume, una valle ridente, un castello su una roccia color rosso, tutto intorno c'erano boschi e prati. Il punto ideale dove fermarsi*”. **Ammone** precisa che la campagna era straordinariamente bella, il fiume scorreva come in un paesaggio paradisiaco, sovrastato da un grande roccia rosso sangue. Ma chi era veramente il cavallo Attila?

Nessuno conosce bene la storia di **Kublaj**, il cavallo di Attila. Le cronache di **Matteo di Edessa**, bizantino del XI secolo, riportano che nel **libro d'oro di Arkan** si descrive di un cavallo nero di straordinaria bellezza, nato dal fuoco magico degli sciamani della **Pannonia**. Quando in una notte senza luna gli sciamani di **Ulaabaatan** iniziarono a danzare intorno ad un grande fuoco, dalle fiamme uscirono demoni spaventosi con occhi giganteschi e orrendi. **Attila** il giovane re assisteva impassibile alla loro danza macabra. Non aveva paura del loro assedio e neppure era travolto dalle loro lusinghe in *trance* attraversò il grande cerchio di fuoco dove trova **Kublaj**, il cavallo dalla lunga criniera nera, figlio del fuoco magico degli sciamani. **Attila** salì sul cavallo inizia la grande marcia dell'esercito mongolo alla conquista di **Roma e Bisanzio**.

Anche **Esichio di Mileto** nella *Storia universale*, scrittore bizantino in sospetto di eresia ariana, descrive questo episodio con grande dovizia di particolari per provare che Attila aveva stretto un patto con il demone per distruggere il popolo cristiano.

Esichio abile argomentatore utilizza la storia di Attila per sostenere l'imminente fine del mondo, la necessità di pentirsi, fare penitenza e pregare Dio.

Altre fonti, come **Teofilatto di Ocrida**, narrano la storia del cavallo di Attila in modo diverso, che in parte coincide con quella di **Teodoro: Naran** era un domatore di cavalli di grande abilità e gli uomini della steppa lo chiamavano **Merghen**, che nel dialetto mongolo significa *“l'uomo che parla ai cavalli”*. Quando Attila riunì le tribù della steppa per conquistare Roma, Naran obbedì al grande Khan delle tribù unne. La storia del bellissimo cavallo di Naran divenne una leggenda in tutto l'accampamento e quando Attila vide Kublaj disse *“Voglio quel cavallo!”* e Kublaj divenne suo.

Ammone fornisce ancora un'altra versione: *“Attila era un barbaro violento e spietato dedito al vizio e alla lussuria un giorno vide una giovine cristiana molto devota e pieno di ardore cercò in ogni modo di possederla. La ragazza di nome **Kublaj** mentre stava per essere raggiunta pregò la **Madonna** di salvarla. La Santa Vergine si commosse e la trasformò in cavalla. Attila riuscì a catturarla, ma non riuscì a possederla. Innamorato della bella **Kublaj** chiamo' tutti gli sciamani della Pannonia per farla tornare fanciulla, ma nessuno riuscì a far tornare Kunlaj fanciulla. Fu allora che pieno d'odio verso il Dio cristiano decise di distruggere Roma e Bisanzio”*. La storia è molto bella, probabilmente è frutto della contaminazione con la mitologia pagana

Teodoro di Costantinopoli ricollega questo episodio al misterioso incontro con Papa Leone, secondo lo scrittore bizantino, Attila chiese al Papa il miracolo di riavere Kubaj. E' vero che nessuno conosce bene cosa accadde in quell'incontro, ma per quale ragione un guerriero feroce e spietato fermò il suo terribile esercito? Forse Kublaj ascoltò la preghiera di **Papa Leone I** e decise di tornare fanciulla per salvare il mondo cristiano e convertire Attila al vero Dio? O forse Attila terrorizzato dalla paura dell'inferno per i grandi peccati commessi ritornò nelle sue terre? Non ci sono prove e tutte le teorie prestano il fianco a critiche e forse in tutte c'è una qualche verità.

Tutte queste versioni per quanto confuse inducono però ad una sola conclusione che Attila aveva un cavallo di straordinaria bellezza, forte e intelligente, come il cavallo bardigiano.



Kublaj il mitico cavallo di Attila.

Ma chi era veramente Attila?

Ammone lo descrive come “*basso di statura, con un largo torace e una testa grande; i suoi occhi erano piccoli, la sua barba sottile e brizzolata; e aveva un naso piatto e una carnagione scura, che metteva in evidenza la sua origine*”.

Di Attila, la storiografia ci tramanda l'immagine *del barbaro feroce e nemico della civiltà*. Nelle saghe epiche dei popoli nordici è descritto invece come un nobile e generoso alleato, come l'**Etzel dei Nibelunghi**, o il crudele **Atli** della *Saga Volsunga* e dell'*Edda poetica*.

Alcune storie nazionali comunque lo dipingono sempre in modo positivo: in **Ungheria** i nomi di Attila e della sua seconda moglie **Ildikó** sono tuttora comuni. Il nome "Attila" sarebbe, secondo alcuni, di origine germanica. "Attila" in lingua gota significherebbe "piccolo padre". Anche in turco "atta" significa "padre" e si noti che pure in ungherese in "padre" si dice *atya*.



Attila il terribile re degli Unni a cavallo con l'arco.

Chi erano gli Unni?

Raccontano che dove passavano gli Unni non cresceva più l'erba.

Questo fa bene intendere quali fossero le devastazioni arretrate dalle loro scorrerie.

Joseph de Guignes, nel secolo XVII ha identificato gli Unni con gli **Hsiung -nu**, Gli Unni erano un popolo bellicoso, probabilmente di origine mongola. Molti studiosi ritengono questo popolo di origine siberiana, come dimostra un documento cinese antico, e la loro lingua vicino a quella turca.

Lo storico romano del IV secolo, **Ammiano** si limita a specificare che “*provenivano al di là delle paludi meotiche, lungo l'oceano glaciale*», una zona molto vasta” e li descrive in modo sprezzante “*superano ogni limite di barbarie. Hanno membra robuste e salde, grosso collo e sono stranamente brutti e curvi, tanto che si potrebbero ritenere animali bipedi... Sono infidi e incostanti nelle tregue. Ignorano profondamente, come animali privi di ragione, il bene ed il male, ma ardono di un'immensa avidità di oro*”.

San Girolamo ne parla terrorizzato come *branchi di lupi assetati di sangue*.

Giordane aggiunge che gli Unni "*si procuravano ferite sulle guance come segno di lutto per i guerrieri più valorosi, piangendoli non con lacrime di donne ma con il sangue degli uomini*". Praticavano la deformazione cranica, allungandosi le teste probabilmente a imitazione dei nomadi sarmati.

Anche **Dionisio Perigete** parla di un popolo forse gli Unni che viveva sul Mar Caspio e anche **Choronei Morizes** nella sua storia dell'Armenia parla del popolo degli Unni.

Gli Unni arrivarono in Europa alla fine del IV secolo-inizi del V secolo e Attila fu il **Kahn** che li guidò nel 441 contro gli imperi di Roma e Bisanzio. Fu una marcia terribile, feroce e spietata. Gli Unni espugnarono con crudeltà Vidimacium, Margus e Naissus. Nel 450 **Onoria**, sorella dell'imperatore **Valentiniano**, nella primavera del 450 inviò al re degli Unni una richiesta d'aiuto, insieme al proprio anello, perché voleva sottrarsi all'obbligo di fidanzamento con un senatore. Anche se questa non era una proposta di matrimonio, Attila interpretò il messaggio in questo senso ed accettò pretendendo in dote metà dell'Impero d'Occidente.

Prisco racconta che "*quando Valentiniano scoprì l'intrigo, fu solo l'intervento della madre Galla Placidia a convincerlo a mandare in esilio, piuttosto che ad uccidere Onoria, e ad inviare un messaggio ad Attila, in cui disconosceva assolutamente la legittimità della presunta proposta matrimoniale*".

Attila ritenne valida dal punto di vista legale e partì con un esercito di oltre 500.000 uomini, ma fu sconfitto dal generale romano **Ezio** nella battaglia **Chalôn o dei Campi Catalamini**.

Attila scese nuovamente in Italia nel 452 per sposare **Onoria**. Fu una marcia terribile: città e paesi distrutti e incendiati. Gli Unni cinsero d'assedio **Aquilea**, ma proprio mentre erano sul punto di ritirarsi, da una torre delle mura si levò in volo una cicogna bianca che abbandonò la città con il piccolo sul dorso. Attila ordinò allora al suo esercito di restare: poco dopo crollò la parte delle mura dove si trovava la torre lasciata dalla cicogna. Attila continuò ad avanzare e si fermò soltanto alle rive del Po, dove incontrò il **Papa Leone I** col **prefetto Trigezio** e il console **Avienna**. Dopo questo incontro Attila per ragioni misteriose tornò indietro con le sue truppe senza chiedere nulla né sulla mano di **Onoria**, né le terre in precedenza reclamate. Su questa strana vicenda sono nate molte leggende.

Del cavallo bardigiano si è interessata recentemente la stampa russa che riporta una testimonianza secondo cui il nipote di un certo Ercole Castelli, raccontava: "Mio nonno che aveva avuto la ventura di passare alcuni mesi in Mongolia verso la fine degli anni '30, raccontava spesso che sotto una collina, che poi ho trovato in un recente viaggio, aveva trovato per caso un luogo di culto appartato, a cui si accedeva attraverso una fenditura nella roccia. In questo luogo di culto, che

apparentemente veniva frequentato stagionalmente dai pastori nomadi, stava una mensola naturale di pietra, un piccolo altare con oggetti che probabilmente erano offerte votive. Tra gli oggetti accuratamente ordinati sulla mensola di pietra spiccava un piattino in ceramica con l'effigie di un cavallo dipinta a mano con la scritta "Bardi. Cavallo Bardigiano". Ora, puoi immaginare la sua sorpresa. Niente di magico, ovviamente. Il piattino era probabilmente arrivato con qualche missionario o un viaggiatore che aveva attraversato la regione. Il piattino poteva essere stato regalato a qualche nomade, per la sua ospitalità. Oppure il missionario, o il viaggiatore, era morto ai piedi della collina, e tra le sue cose un pastore aveva trovato il piattino, reso magico dall'effigie del cavallo, animale quasi sacro per i mongoli. Il piattino era finito in bella mostra sull'altarino nascosto tra i massi della collina, ad arricchire uno di quei culti che sono sempre sopravvissuti ed hanno sempre convissuto con il buddhismo in quelle regioni desolate. Mio nonno aveva rigirato il piattino tra le mani molte e molte volte. Se l'era già messo anche in bisaccia... Poi però aveva deciso che quell'oggetto, fuori da quel luogo nascosto tra i massi di quella collina che si ergeva sulla pianura sterminata, avrebbe perso il valore ed il significato che invece avrebbe sempre avuto per i pochi pastori che durante le stagioni si avvicendavano in quei luoghi. E così il piattino con il cavallo bardigiano erano rimasti là. Mio nonno era rientrato in Europa, e non aveva, e non avrebbe mai dimenticato quell'episodio, quel piattino col cavallo dell'Appennino, di cui mi parlava spesso, come di un incontro magico in una terra lontana".

Dalle foto riportate nelle pagine seguenti è evidente la somiglianza tra il cavallo bardigiano i cavalli della Mongolia. Lasciamo al lettore e agli esperti valutare quanto ci sia di verità in queste leggende.

http://it.sputniknews.com/italian.ruvr.ru/2012_08_16/85245666/?slide-1

La stampa russa si è occupata della **Fiera del cavallo bardigiano** che si svolge tutti gli anni a Bardi. Un interesse che potrebbe essere molto importante coltivare.

http://it.sputniknews.com/italian.ruvr.ru/2012_08_09/84485151/?slide-1

radio
LA VOCE DELLA RUSSIA
0

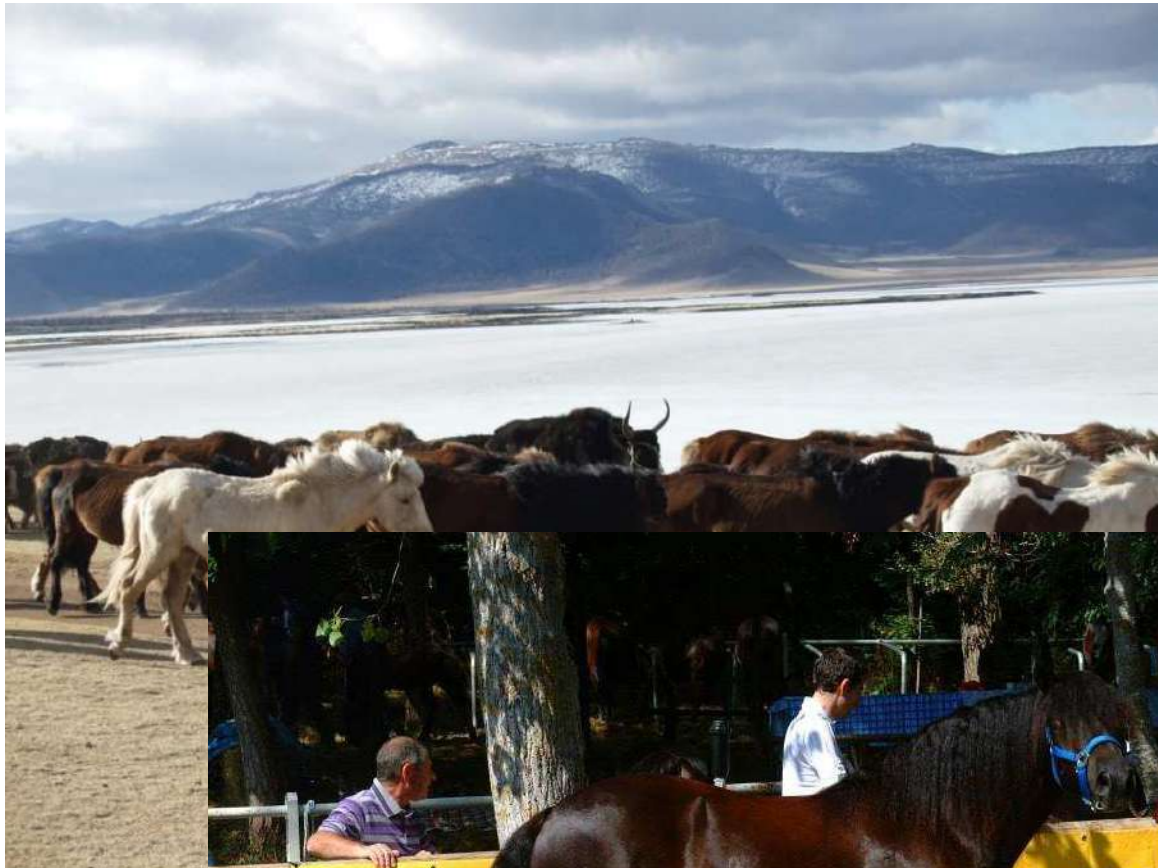
In Mongolia le origini del cavallo bardigiano
Per saperne di più: http://it.sputniknews.com/italian.ruvr.ru/2012_08_16/85245666/



Cavallo solitario nelle montagne della Mongolia. Foto Giuliano Gennari.



*Cavallo
bardato in
Mongolia.
Foto
Giuliano
Gennari.*



Cavalli liberi in Mongolia, foto Giuliano Gennari.

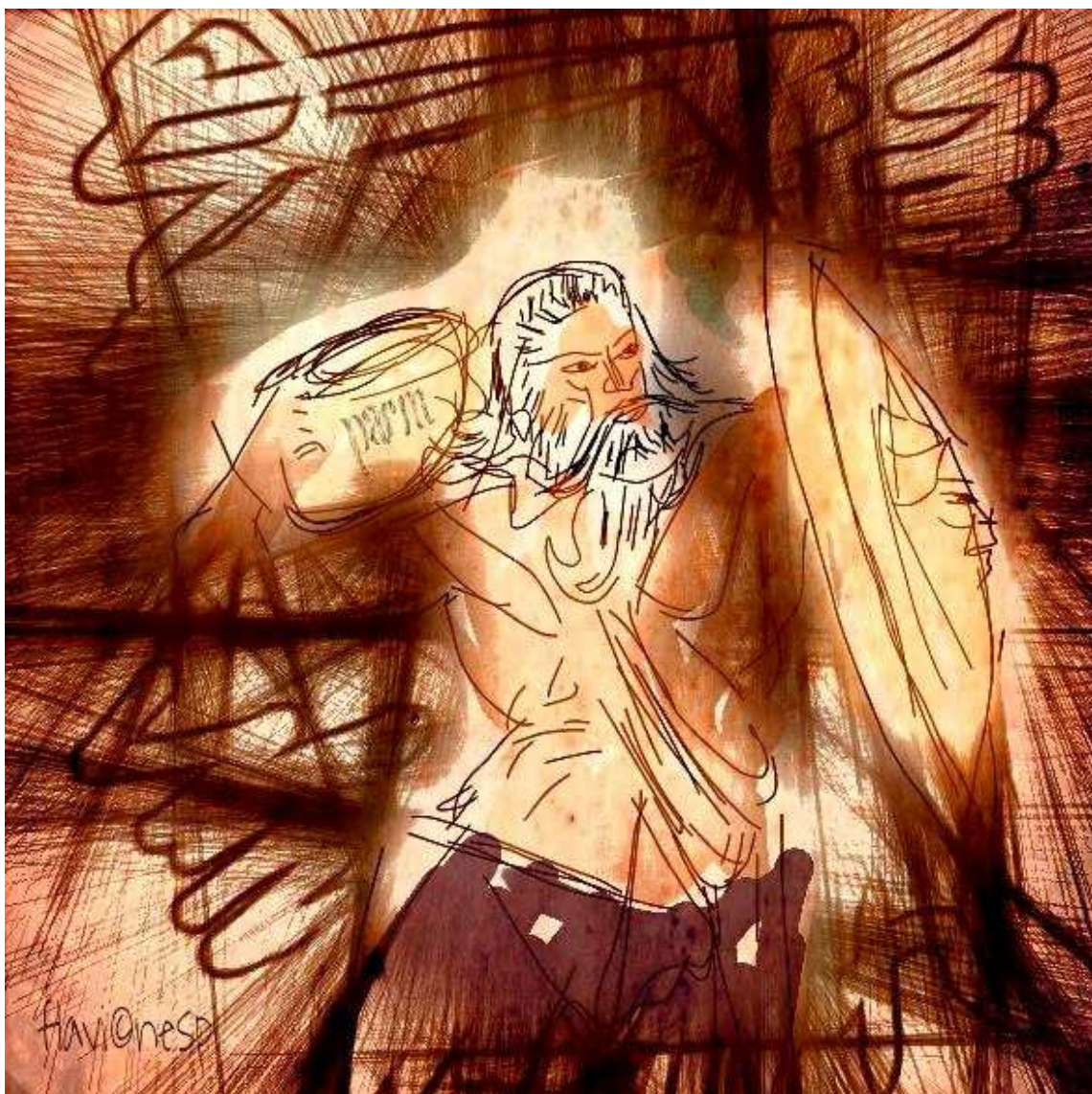


Althea, cavalla bardigiana, proprietà Nicholas Pighi Nuala Lovati



Mostra nazionale bardi 2015 cavalle Sole e Morena classificate prima e quinta nella classifica dieci anni e oltre intestate a Pighi Christian e Lovati Nuala

Come nacque il parmigiano.



Tarisis, il Giove dell'Olimpo Celtico.

*Il **Parmigiano** è frutto dell'ingegno e della fantasia delle generazioni che hanno vissuto le nostre vallate, ma è bello pensare che sia nato dalla generosità di un dio. La favola in questo senso contiene una verità: il lavoro e la fatica possono portare un risultato importante e l'operosità dei nostri antenati ha costruito questo meraviglioso e gustosissimo alimento: il parmigiano. E' questo in fondo che insegna Parm, una lezione importante per la vita di tutti i giorni.*

*Le origini del formaggio parmigiano risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo. Il **Boccaccio** ne parla nel Decamerone, 1351, nel descrivere il Paese del Bengodi: "Et eravi una montagna tutta di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi, e poi li gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava, più se n'aveva". Secondo alcuni la ricetta potrebbe*

essere analoga a quella di un formaggio piacentino appunto chiamato "il Piacentino" e ad uno lodigiano il cosiddetto "Granone Lodigiano" a pasta dura che citato nelle fonti romane.

Storicamente il parmigiano veniva lavorato accanto ai castelli e nei monasteri di **San Giovanni a Parma, San Prospero a Reggio, San Martino di Valserena e Fontevivo.**

Il Parmigiano-Reggiano si è rapidamente diffuso nell'attuale comprensorio situato a sud del Po, **nelle province di Parma, Reggio emilia e Modena, Bologna e Mantova.**

Il parmigiano è citato da **Stevenson** ne *"L'isola del tesoro"* dove racconta che il **Dottor Livesey** parlando con Jim, protagonista del libro gli dice: *"Hai visto la mia tabacchiera, vero? Eppure non mi hai mai visto fumare tabacco; la ragione è che vi tengo dentro un pezzo di formaggio parmigiano, un formaggio fatto in Italia, e molto nutriente"*

Del parmigiano **Giovannino Guareschi** dice *"A fissare con una fortissima lente d'ingrandimento la grana del parmigiano, essa si rivela non soltanto come un'immutabile folla di granuli associati nell'essere formaggio, ma addirittura come un panorama. E' una foto aerea dell'Emilia presa da un'altezza pari a quella del Padreterno"*.

Francesco Maria Grapaldo (1460-1515), commento a passi di **Vitruvio** e di altri autori latini, riconosce che *"ai nostri tempi in Italia si dà un primato di qualità al formaggio Parmigiano, mentre un tempo si vantava l'abbondanza della lana. Di qui il distico: ...sono il nobile frutto del latte di Parma"*.

Platina, umanista cremonese del '400 afferma che *"due sono oggi in Italia le specie di formaggio che si contendono il primato: il marzolino, così chiamato dagli Etruschi perché si fa in Etruria nel mese di marzo e il Parmigiano, nella regione cisalpina, che si può anche chiamare maggengo, dal mese di maggio"*. **Luigi**

Carnacina maestro della grande cucina di fama internazionale, è dell'avviso che *"Il Parmigiano Reggiano, per conto mio, è il formaggio completo, il formaggio re. Infatti, anche come formaggio da tavola, ha una fragranza, un suo aroma, che soddisfa tanto il delicato quanto il forte mangiatore. Ed è sempre il formaggio che soddisfa il competente e il poeta della tavola"*.

In conclusione, il Parmigiano, neppure ricordarlo, è sicuramente il formaggio migliore del mondo. Lo confermano i molti pareri richiamati in premessa, ma pochi conoscono un'antica leggenda dei Celti padani.

La leggenda del dio Parm e del Parmigiano.

Il dio **Taranis**, il padre degli dei dell'Olimpo celtico. un giorno che si annoiava ,per passare il tempo decise di costruire il mondo. Senza grandi problemi comanda a **Belenos**: dio della luce l'illuminazione.

Poi chiama a raccolta **Luchaine**, il dio carpentiere, **Creidhne**, il dio del bronzo. **Dagda**, il dio-druido che comandava il cielo e **Diancecht**, il dio della medicina, perché *“di un medico si può sempre avere bisogno”*.

Senza grandi problemi **Tarisis** riuscì a costruire il mondo, la terra, i fiumi, il cielo le stelle e poi i fiori le piante, gli alberi. Un vero divertimento per il dio che cercava un passatempo e poi inventò gli uccelli, i pesci e gli animali terrestri. Il padre degli dei era soddisfatto e contento. Non si era mai divertito tanto con le farfalle e il miele delle api era ottimo, per non parlare delle ciliegie e delle fragole.

Marhun, il dio della discordia, non si fece scappare l'occasione osservò tutto e poi disse: *“Troppo facile costruire animali a 4 zampe fanno uno che sta in piedi con due sole”*. **Marhun** era davvero maligno e **Tarisis** si trovò in grossa difficoltà. Le cose sembravano facili, ma divennero davvero complicate, perché il nuovo animale aveva problemi di equilibrio. Era goffo e non sembrava neppure troppo intelligente. Camminava ricurvo in avanti, come schiacciato da un peso, molto più stupido degli struzzi, che nascondono la testa nella sabbia per non vedere il pericolo, più brutto dei pinguini e più testone dei muli. Gli dei rimasero sconvolti da come si muoveva, da come camminava, dalle pessime abitudini a tavola e in società. Era riuscito davvero male. **Tarisis** chiamò la dea dell'intelligenza affinché il nuovo animale riuscisse un po' meglio. La dea si impegnò molto, ma le cose anziché migliorare, peggiorarono perché il peso della testa faceva camminare l'animale sempre più curvo e col tempo perdeva forze e non resisteva alla fatica e il cervello non funzionava per niente.

Niente da fare. **Tarisis** chiamò **Ucuetsi** il dio fabbro e **Gojbhniu**, il dio forgiatore, ma anche questa volta le cose peggiorano, il bronzo nelle ossa rendeva l'animale rigido come un baccalà e faceva fatica a girare la testa a destra e sinistra, per non parlare di quando doveva guardare in basso, il più delle volte cadeva e si rompeva. Un vero disastro. Ci fu un nuovo consiglio di tutti gli dei. **Moritasgus** fu chiaro: lui poteva solo guarire non certo realizzare prodotti nuovi di fabbrica e aveva ragione perché in quel caso non c'erano malati da curare, ma soggetti costruiti male e questo non era colpa sua né poteva farci nulla.

Diancecht, il dio della medicina, diede la stessa risposta: anche lui era uno che guariva i mali delle persone, non certo un fabbricante di prototipi.

Epona, dea dei cavalli, disse che aveva anche troppo da fare e che era ultra impegnata e in fin dei conti il suo compito era occuparsi degli animali a quattro zampe e non a due. Se ne andò infuriata minacciando di rivolgersi ai sindacati per *mobing*.

Di **Brigitte** non ci si poteva certo fidare, **Tarisis** non aveva ancora capito bene quali erano le sue competenze e poi con quei capelli biondi e l'aria un po' svampita non era

certo affidabile. Per non parlava di **Epona**, dea vanesia e facile ad innamorarsi.

Fachen, neppure nominarlo: quella distruggeva ogni cosa, L'ultima volta che l'aveva invitato a cena aveva distrutto tutto il salotto nuovo. Più che una divinità mostruosa distruttrice era uno fuori di testa e aveva problemi psichici. Come aveva fatto a diventare un dio era inspiegabile.

Taranis era molto indispettito e pieno di rabbia disse: *“non è possibile che riuscite a risolvere un piccolo problema come quello di far stare in piedi uno stupido animale a due gambe. Ma cosa ci state a fare? Siete i peggiori dei di tutto l'universo”*.

E poi ancora più arrabbiato minacciò: *“O trovate una soluzione o vi licenzio tutti. Siete una massa di buoni a nulla, incapaci, peggio dei politici italiani. Passate la giornata a chiacchierare e sputare sentenze... non sapete fare nulla. Con tutto quello che mi costate tra vitalizi, contributi pensionistici, pass auto, telefonini, cene al ristorante.. Un giorno o l'altro apro un'inchiesta e vi faccio arrestare tutti”*.

Tutti gli dei erano sinceramente preoccupati. **Terasis** quando si arrabbiava era terribile. Un'inchiesta avrebbe messo tutti in difficoltà. **Brigitte** era preoccupatissima perché ambiziosa com'era aveva fatto un sacco di debiti per la pelliccia nuova, che pagava con il finanziamento agli dei. Lo stesso **Athum e Gulham** si erano fatti la macchina nuova e speso un patrimonio in vacanze. **Le Tre madri**, persone serie e coscienziose erano in ansia per i raccolti, l'impollinazione delle api e non avevano tempo da perdere su lavori che non erano di loro competenza.

Fu allora che arrivò un SMS del **dio Parm**, che diceva: *“ci penso io a mettere diritto il bipedi. Ho la pozione magica.”*

Fu una risata generale. Ma come il **dio Parm** era il dio della cucina, passava il tempo a cuocere dolci, zuppe, minestrone e pastasciutte aveva una pozione magica? Nessuno lo aveva mai preso considerazione. Oltretutto sporco di sugo e di olio era veramente sgradevole. **Brigitte** disse: *“Certa gente è proprio assurda, non il senso della buona educazione. Parm è un cafone!”*

Intervennero **Fachen** il dio della distruzione che disse semplicemente: *“Ci penso io . Faccio scoppiare un ciclone e gli butto all'aria quella sua cucina schifosa”*

Tutti tremarono spaventatissimi perché quando il dio Fachen partiva non si sapeva dove andare a parare e **Brigitte** si era fatta da poco la messa in piega e comprata un vestito nuovo, **Lughan** aveva rinnovato la cucina, **Ghulen** restaurato il tetto della casa... Con il ciclone di **Fachen** sarebbe stato un disastro.

L'astuto **Shaten** disse invece: *“Accontentiamo Parm e facciamolo provare. Se non riesce la colpa sarà solo sua. Lo conosco bene è un gran pasticciere. Taranis se la prenderà solo con lui e noi ce ne tiriamo fuori”*.

Il ragionamento era perfetto, **Ignis** approvò per primo la proposta, ma essendo un usuraio e volendo guadagnare su ogni cosa propose: *“Facciamo una scommessa per guadagnarci qualcosa. Se vince lui noi saremo i suoi servitori e siederà accanto a Taranis se perde sarà il nostro schiavo. E' uno sciocco e un presuntuoso. Accetterà, perderà la scommessa e diventerà il nostro schiavo! “*.



Lavorazione del parmigiano

Il consiglio fu apprezzato. Gli dei approvarono senza riserva la proposta della scommessa e **Parm accettò la sfida. Taranis non ebbe nulla da obiettare.**

Parm si mise al lavoro ordinò a **Mhaal** di portargli il latte delle mucche e poi si mise al lavoro. **Parm** lavorò molti giorni. **Ghalam** lo sfotteva, **Lhaganl**, molto maleducato, dalla finestra lo insultava chiamandolo: “zozzone!” o dicendogli “lavati schifoso”.

Furono giorni d'inferno e di grande fatica, ma **il dio Parm** non si curava di loro e quando Taranis gli chiedeva come andavano le cose gli rispondeva semplicemente : “Prepara una sedia anche per me!”.

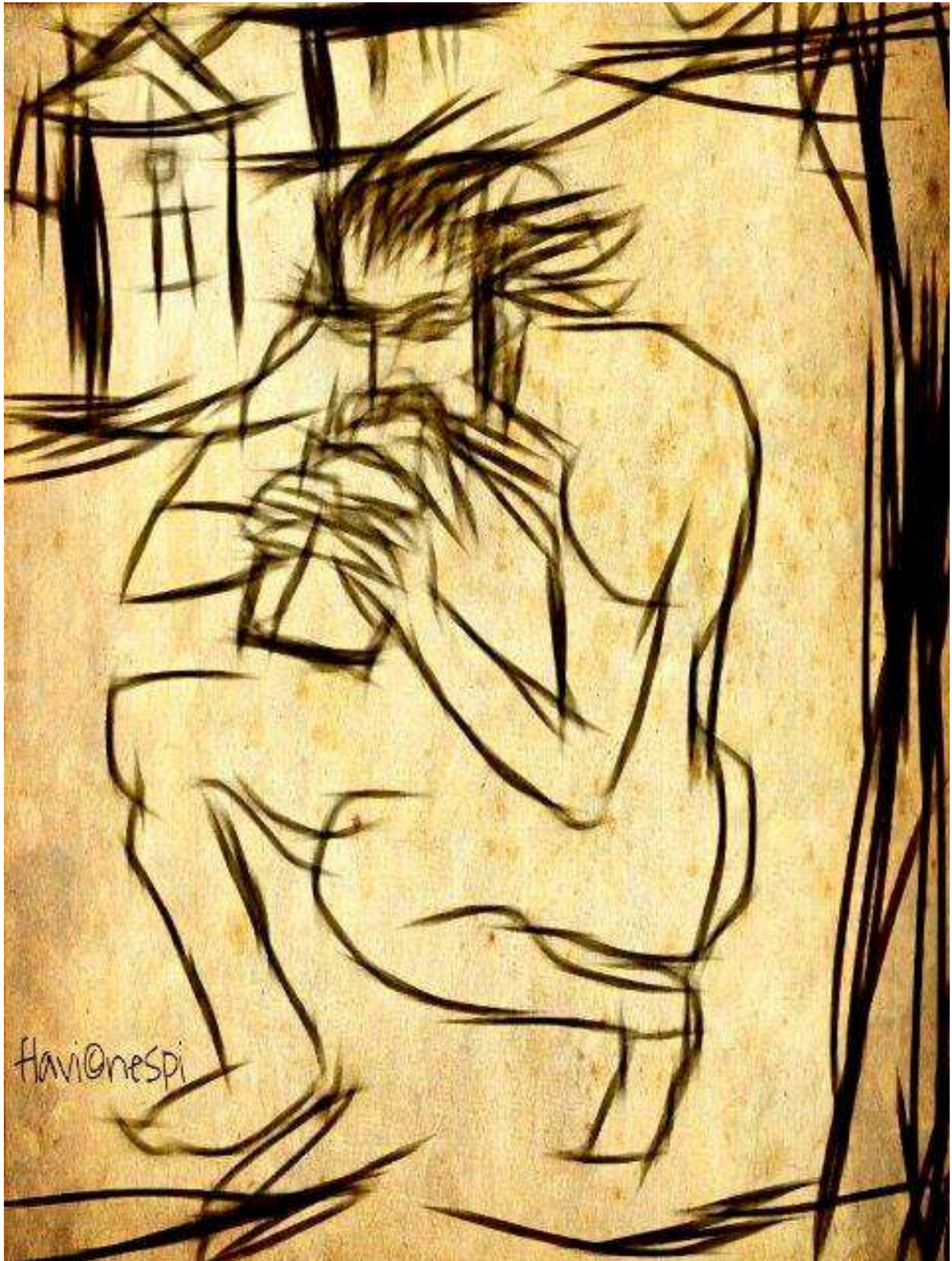
Finalmente, dopo molte settimane **Parm** arrivò con un grande forma di formaggio. Tutti lo guardarono come meraviglia. Un formaggio? Che razza di pozione magica era mai questa? Parm era solo un pazzo, ma Parm offrì prima a Tarasis e poi a tutti gli dei una scaglia formaggio. Era buonissimo aveva un sapore favoloso, si poteva mangiare come antipasto, sugli spaghetti nel minestrone, con i funghi, porcini e col miele era gustosissimo.

Parm spiegò che il nuovo formaggio avrebbe dato al bipede la forza di camminare eretto, irrobustito le ossa, i muscoli, rafforzato l'intelligenza e la memoria. Con calma proietto' un video in cui illustrava la scheda tecnica del parmigiano "La componente proteica del Parmigiano Reggiano" spiegò "si caratterizza per la ricchezza in aminoacidi essenziali (per cui risulta utile l'aggiunta alla pasta per completare lo spettro aminoacidico del frumento, carente in lisina) e per la facilità di assimilazione poiché, in seguito all'azione degli enzimi proteolitici presenti nel latte e nel sieroinnesto, la caseina subisce durante la stagionatura modificazioni paragonabili ad una predigestione che porta alla formazione di composti a peso molecolare sempre più basso, fino ad aminoacidi liberi in grado di venire prontamente assorbiti e di stimolare la secrezione gastrica sia acida che pepsinica, ricco di peptidi bioattivi che agiscono sull'organismo con meccanismi specifici raggiungendo siti target del tratto gastrointestinale o, dopo essere stati assorbiti nel circolo sistemico attraverso trasporto carrier-mediato o per via paracellulare, negli organi periferici modulando positivamente i processi regolatori dell'organismo. La predigestione della caseina rende per molti versi il Parmigiano Reggiano simile ad un idrolisato proteico, che potrebbe avere un ruolo nell'alimentazione dei soggetti allergici alle proteine del latte vaccino E' acquisizione degli ultimi anni che questa attività proteolitica liberi peptidi "nascosti" nelle proteine". Fu una risata generale, ma **Tarasis** ordinò di fare quanto aveva detto il **dio Parm**. Il bipede fu alimentato con il nuovo formaggio e con sorpresa divenne forte e robusto e cominciò a camminare eretto. **Era nato l'homo erectus**.

Brigitte propose di nascondere la formula magica ai bipedi perché altrimenti sarebbero diventati più belli degli dei e lei non voleva certo rivali.

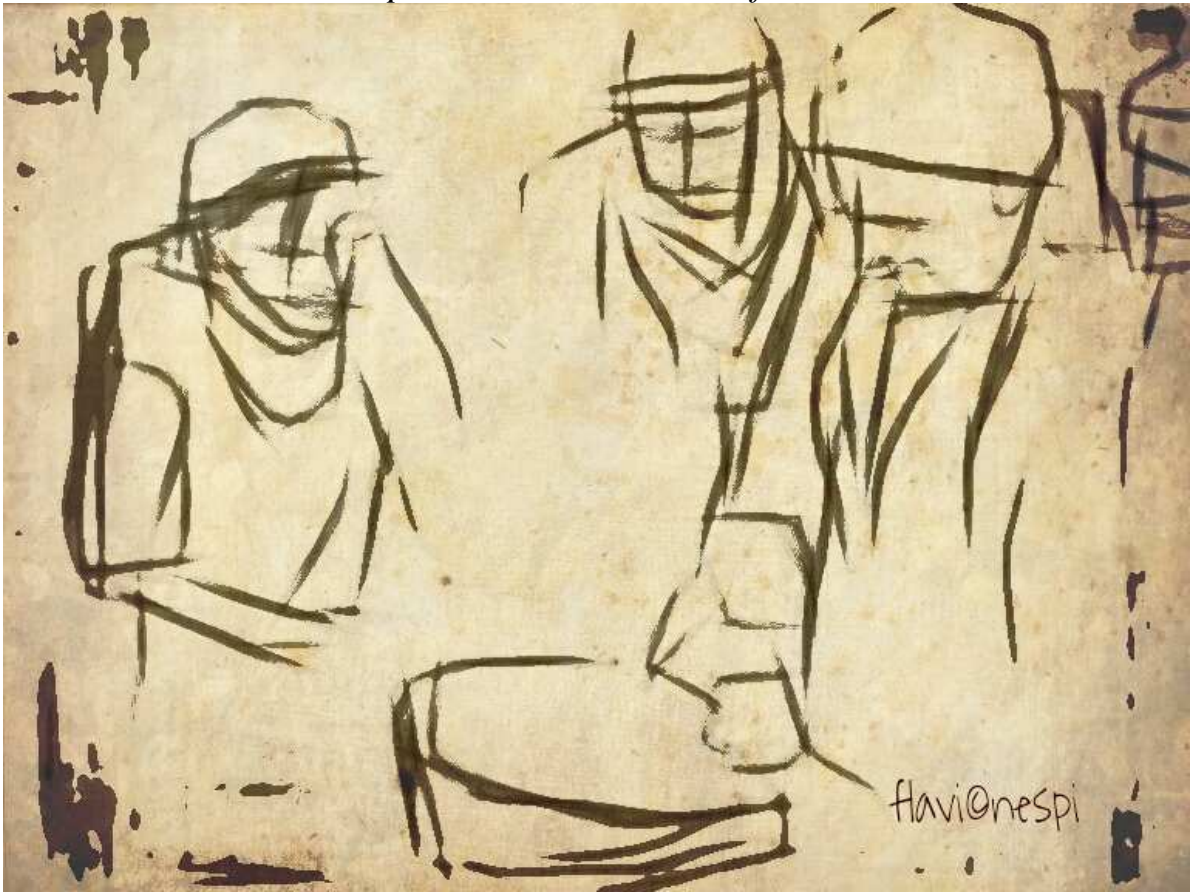
Tarasis si arrabbiò moltissimo e con autorità dichiarò: "Gli dei sono fatti per amare, chi odia ed è malvagia non può far parte dell'Olimpo" trasformò **Brigitte** nella dea dell'invidia: verde, con pochi capelli, gobba, il naso adunco e un viso pieno di foruncoli e la allontanò per sempre dall'Olimpo

Tarasis fu finalmente soddisfatto. Decise che il nuovo formaggio fosse chiamato parmigiano e fosse fondata una città di nome **Parma** in onore del **dio Parm**. Da quel giorno il **dio Parm** siede alla destra di **Tarasis** ed è venerato come il più grande degli dei dell'Olimpo. **Tarasis** volle proteggere il formaggio e lanciò un terribile anatema contro tutti coloro che avrebbero osato imitarlo. **Fochen**, il dio della distruzione, fu incaricato da **Tarasis** di proteggere il parmigiano da qualsiasi contraffazione e colpire con le sue frecce infuocate gli imitatori.

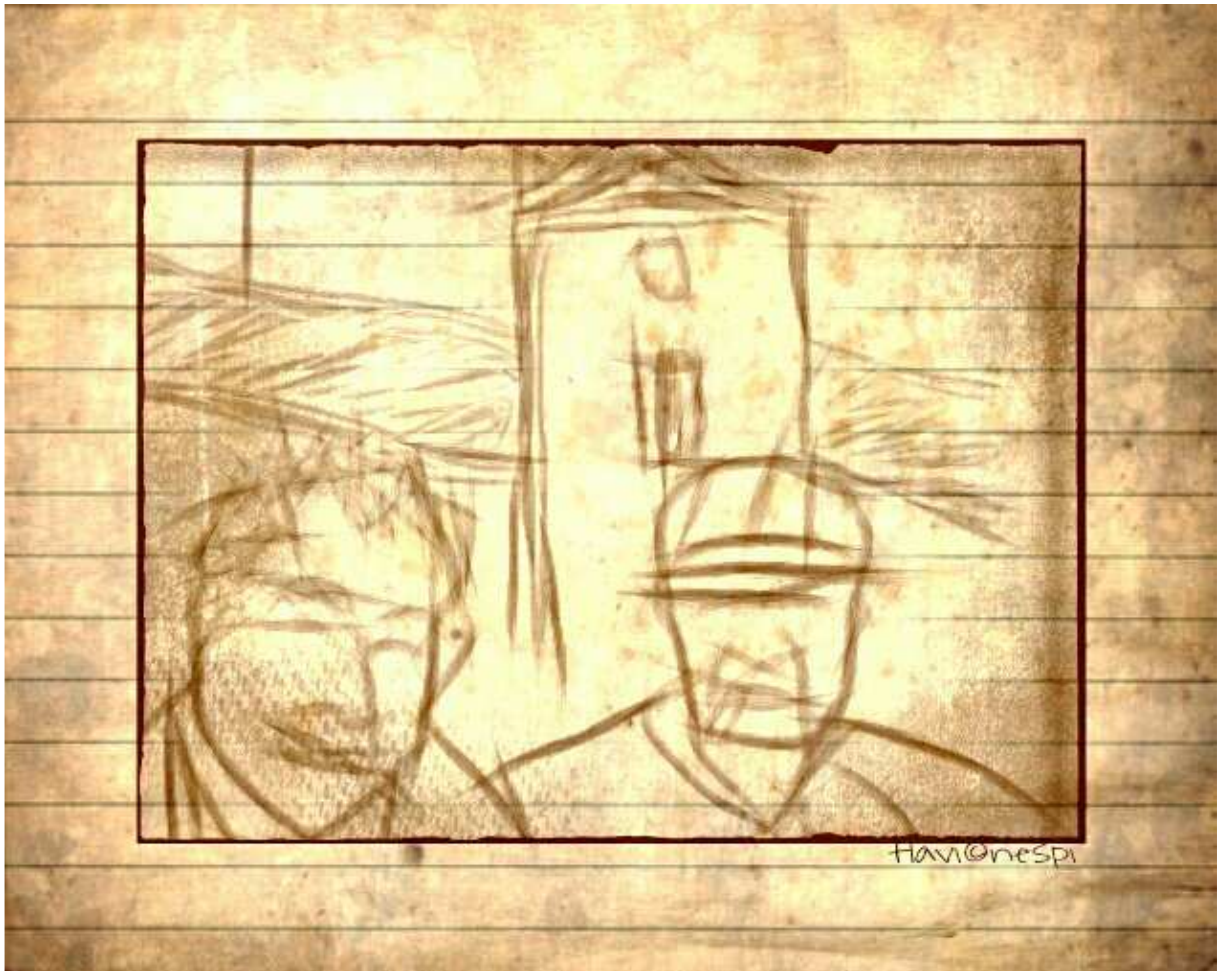


Il Dio Parm, l'inventore del parmigiano.

Operai al lavoro nel caseificio.



La storia sconosciuta delle spie cinesi a Varsi.



Spie cinesi alla ricerca delle fungaie a Varsi.

Si racconta che non molti anni fa una terribile organizzazione criminale cinese decise di espandere la propria zona di interesse in Italia. Il capo, un uomo perfido e astuto, studiò a lungo l'operazione. Prudentemente mandò a preparare l'operazione alcune spie, camuffate da venditori di borse e di orologi Rolex falsi. Questi girarono molto per l'Italia e quando giunsero a **Varsi** mandarono al capo un resoconto dettagliato della zona. **Dong**, il terribile capomafia, lesse tutti i resoconti e alla fine si convinse che Varsi era il posto ideale. La zona presentava molti motivi di interesse. C'erano i resti di un castello, un borgo antico e un monte dove aveva vissuto l'uomo di Neanderthal, ma per il capo della mafia cinese la cosa importante era che a Varsi c'erano **funghi straordinari**.

Le spie avevano descritto questi funghi con grande precisione. Prima di tutto i profumatissimi porcini: quelli di faggio, poi quelli di castagno, quelli che nascevano in basso e quelli in alto, quelli con la testa nera (i *negretti*) e quelli con la testa chiara.

Una delizia incredibile, da gustare con la polenta, nella pastasciutta, nella pizza, fritti in padella o sott'olio. La spia aveva precisato che c'erano anche altri tipi ancora più gustosi: gli ovuli che la gente mangiava crudi con un misterioso formaggio chiamato parmigiano. In quello straordinario paese nelle trattorie e in casa facevano dei misteriosi involtini di pasta con dentro erbe e per finire tritavano le mandorle e facevano dei dolci eccezionali. **Dong**, un golosone e raffinato buongustaio, decise di rubare tutte le ricette degli abitanti di Varsi. Mandò i suoi migliori agenti (Wen, Bo, Feng e Li) col compito di impadronirsi dei segreti delle ricette.



Il mitico porcino.

Gli agenti di Dong erano professionisti esperti: provarono in tutti i modi: microspie, tangenti, minacce, niente di niente: un fallimento completo. Tornarono dal capo preoccupati col terrore della punizione. **Dong** andò su tutte le furie. Pieno di rabbia decise di tagliare la testa a tutti. Il destino di **Wen, Bo, Feng e Li** sembrava ormai deciso. Zhen il boia aveva già la spada sguainata pronta per colpire quando Shan, la

figlia più piccola di **Shan**, con un grido fermò il boia e disse: “*Vado io a Varsi, ho un'arma formidabile ,ruberò tutti i segreti di Varsi, ma la vita di mio padre e di tutti gli altri deve essere salvata*”. **Dong** non era mai stato interrotto da nessuno, sorpreso e stupefatto guardò la piccola **Shan**: la sua proposta era troppo allettante. Accettò la proposta e Shan il giorno dopo è nel piccolo paese dell'Appennino. L'arma segreta di Shan era il canto. La ragazzina cantava in modo meraviglioso: *Va pensiero, Che gelida manina, Vissi d'arte, Un bel dì vedremo, Tacea la notte placida, l'Ave Maria...* **Il piano di Shan funzionava perfettamente**, con la voce conquista il cuore degli abitanti di Varsi.



La trattoria di Varsi, spiata dai cinesi per le sue ricette.

Tutti si innamorano di lei e le volevano bene. Sono conquistati dal canto e dalla musica, la invitano a pranzo e a cena e le spiegano le ricette: il ristorante, il bar, la signora Pina... tutti parlano con con lei. Quanto vedono che **Shan** prende appunti, telefona in Cina e arrivano altri misteriosi personaggi, qualcuno comincia ad avere dubbi. Chi dice il sindaco, chi il prete, chi un vigile, sta di fatto che tutti si chiedono perché **Shan** fa così tante domande e perché sempre le stesse e così precise e poi prende appunti? Il dubbio comincia a girare per il paese. Ormai la gente si

preoccupa e non si dà più pace. Vuol sapere. Troppe cose non sono chiare, ma capire cosa dice Shan al telefono è impossibile. Gli abitanti di Varsi decidono allora di rivolgersi ad una vecchia, in odore di stregoneria. In una notte di luna piena davanti ad un grande falò sul monte Lama, la vecchia strega svela il segreto: ***Shan è una spia pagata da un'organizzazione criminale per rubare i segreti della Val Ceno!***



L'astuta strega di Varsi.

Infuriati gli abitanti di Varsi scendono in paese, fanno prigionieri i cinesi e decidono di ucciderli tutti. Shan e gli altri cinesi, legati ad un albero, sono disperati. Shan gioca la sua ultima carta e intona: ***Libiam coi lieti calici...*** Il canto addolcisce gli animi, tutti cominciano a cantare, i varsigiani si commuovono e fanno un grande festa: funghi fritti, funghi con la polenta, funghi sott'olio, ovuli col parmigiano e il limone, ravioli alle erbe, salsicce e pasta frita, crostata di marmellata di susine, dolce di mandorle e lambrusco. La vita è bella e niente è più bello che far festa insieme! Non ha senso ammazzare la gente.



Varsi, il canto che riporta la pace.

Anche il **terribile Dong** viene dalla Cina e per la prima volta nella sua vita si commuove. Davanti a un piatto di spaghetti al sugo di funghi e a una bottiglia di lambrusco promette di non fare più ricerche sulle fungaie di Varsi, canta *Fratelli d'italia* e ringrazia Varsi e i suoi abitanti per la bella festa e l'ottima cucina. Si racconta che per l'occasione, **la signora Gina** inventò un nuovo piatto: gli **Shan-tortelli di Varsi**, ricetta tutt'oggi segreta.



Varsi, arrivo dei cinesi



Varsi, la grande festa con i cinesi.

Pellegrino e il miracolo del pane.



Pellegrino, fornaia che lavora il pane.

Antiche pergamene medioevali raccontano che gli attuali **Careno, Gragnano, Mariano** sono gli antichi *fundi Carigenum, Gragnanos, Marianum* nel *pago romano Salvio*, mentre alle pendici del **Monte Santa Cristina** la località **Lusignani** ricorda i *fundi Luciliani* nel *pago Valerio*. Si trattava di territori particolarmente fertili con popolazioni ricche e prosperose, facile preda delle invasioni barbariche che devastarono questi territori al crollo dell'Impero romano. Nell'800 la zona era stata devastata dalle continue scorribande degli Unni, dei Vandali, dei Visigoti e la popolazione viveva in condizioni di estrema povertà. Nell'inverno di quell'anno una grande nevicata e un freddo intenso aveva reso più difficile la vita delle popolazioni. Quell'anno la siccità aveva devastato la campagna e la terra era stata avara e i raccolti erano stati magri. Dappertutto c'era una grande carestia. L'ultima scorribanda dei Franchi era stata terribile: **“Ci hanno portato via tutto. Peggio delle cavallette!”**, diceva la gente disperata dalla fame. **Carlo Magno** venuto a rifondare o ad impadronirsi di quel che restava dell'Impero romano d'occidente aveva ritenuto giusto razzare tutto quello che trovava: frumento, olio, oro... Come tutti i liberatori riteneva questo un suo diritto e un dovere quello delle popolazioni di contribuire ai suoi progetti, popolazioni che peraltro non ne erano troppo convinte e con molto rischi

astuzia cercavano di occultare sacchi di farina e quant'altro nei posti più impensati. Nella piccola frazione ai piedi del **Monte Careno**, le cose erano andate peggio perché erano passati tutti: prima erano passati Unni, Visigoti e poi gli Eruli e infine Vandali, gli Ungari e poi ancora i Franchi. Proprio ai piedi del Monte Careno viveva **Matilde della Quercia**, madre di cinque figli, donna furba e pratica, che non aveva creduto alla favola dell'Impero romano e providamente era riuscita a salvare un sacco di farina da Carlo Magno nascondendolo in modo davvero originale. Si era camuffata da lebbrosa e così quando i soldati erano arrivati non erano fuggita, ma si era avvicinata a loro per chiedere l'elemosina. Questi terrorizzati l'avevano presa a sassate per scacciarla. Così non si era avvicinati ed erano scappati di corsa. Il sacco di farina era così salvo e **l'astuta Matilde** da sola aveva messo in fuga il grande esercito di **Carlo Magno**. Il sacco di farina, anche se grosso, diventava ogni giorno più piccolo e **Matilde** guardava con preoccupazione la farina che diventava sempre di meno. Le cronache raccontano che tra il 13 o il 15 febbraio di quell'anno in una giornata freddissima durante una tempesta di neve, un viandante bussò alla porta di Matilde chiedendole di potersi scaldare. **Matilde** era una donna prudente e capì subito che non era certo uno dei tanti delinquenti che giravano per le campagne per rubare e aggredire le persone. Lo fece entrare e sedere vicino al camino. Il poveretto col calore del fuoco riuscì a riprendersi e raccontò che stava andando al **Monte Careno** perché aveva fatto un voto a Maria Assunta. L'uomo, che non disse mai il suo nome, raccontò che quando i Franchi avevano aggredito la sua casa, si era nascosto in una cantina con la moglie, i sette figli e la vecchia madre. Terrorizzato aveva pregato Maria Assunta e aveva fatto voto di costruire un **Santuario alla Madonna sul Monte di Careno** dove andava da bambino a pascolare le pecore. Ora era lì infreddolito e affamato. La buona Matilde si commosse e gli disse semplicemente: *“Qui da noi è stata dura, durissima. E' passato Carlo Magno e ci hanno portato via tutto. Ho un po' di farina e ti posso dare un po' di pane”*. Detto fatto, cominciò ad impastare. Maria era bravissima a fare il pane: aveva imparato dalla nonna, che a sua volta aveva imparato dalla sua nonna e così via. Una tradizione antica che la famiglia coltivava con cura. Bisognava impastare, preparare il forno, farlo scaldare e metterlo dentro e stare attenti che non bruciasse. Il pane della Matilde era famoso in tutta la Val Ceno e alcuni venivano perfino da Bardi e Varsi per comprarlo. Si racconta che i principi di Bardi in occasione delle feste facevano venire Matilde al Castello per preparare il pane. Ma torniamo alla nostra storia, mentre Matilde lavorava di buona lena, si sentì bussare alla porta era un giovane biondo, alto con un viso sorridente che disse semplicemente: *“Maria prova a impastare con questo lievito...”*. Matilde non sapeva se credere a quello che vedevano, ma aveva in mano una manciata di lievito. Allora era vero, non era un sogno. Matilde riprese ad impastare e a preparare la prima pagnotta, poi la seconda, la terza... Sembrava incredibile, ma il pane non finiva... Il forno era pieno, ma c'era ancora pane. Una cosa incredibile! Straordinaria! Un miracolo! Il pane non finiva, continuava a crescere. Ormai c'era pane per tutto paese e anche per il giorno dopo. Cosa successe? Chi era il misterioso giovane biondo

aveva portato il lievito? Nessuno lo sa. Matilde si voltò e nella confusione anche il pellegrino era sparito. Un mistero. In primavera, gli abitanti del posto andarono sul **Monte Careno**, dove trovarono una costruzione bellissima. Era stato il pellegrino? Anche questo non si poteva sapere. Da allora, quel posto fu chiamato **Pellegrino** (*Pellegrén*) e dello stemma fu inserita l'immagine del santuario e del pellegrino che vi si reca.

*Oggi a **Pellegrino**, la tradizione del pane è coltivata con grande cura. Il pane di Pellegrino è tra i pani tipici. A Pellegrino da molti anni si svolge la **Festa del pane** organizzata dall'Amministrazione provinciale di Parma, dal panificio locale dei **fratelli Giovanni e Elio Lusignani** e dalla Proloco, recentemente arricchita con **l'Officina del pane** in cui i visitatori possono vedere le diverse fasi della lavorazione. Se andate a Pellegrino non potete fare a meno di assaggiare il pane, ma se chiedete al fornaio il segreto e vi dirà che è semplicemente che il pane ben impastato e ben cotto. Può essere, ma il dubbio che sotto, sotto ci sia qualcosa che non vi rivelano resta, perché in effetti il pane di questo paese della Valceno è davvero tra i migliori del mondo. **Du Tillot**, il grande ministro di Maria Luigia, che aveva studiato a lungo il pane di Pellegrino, sosteneva che il segreto era in un misterioso lievito che i fornai di Pellegrino si tramandano segretamente da generazioni. Sarà vero? Forse è il lievito del Pellegrino di Matilde della Quercia. Non lo sappiamo. Il fatto è che il pane di Pellegrino non ha davvero paragoni ed è davvero buono.*

Monastero e della chiesa di Santa Cristina *Le prime notizie del Monastero e della chiesa di Santa Cristina sita in Monte di Careno risalgono al 926, sede di un antico romitorio. Attualmente dell'edificio primitivo pare conservata nella zona absidale dell'attuale complesso. L'edificio fu ampiamente ristrutturato prima nel '400 con le navate laterali e successivamente, nel XVII secolo. Nel 2007 la chiesa stessa è stata riaperta al pellegrinaggio, particolarmente concentrato il 15 agosto, giorno delle Vergine a cui è dedicato il santuario. Nelle vicinanze del Castello, sono stati ritrovati resti di epoca longobarda. Notizie certe su Pellegrino risalgono al 981 con l'investitura da parte dell'imperatore **Ottone II di Adalberto di Baden**, capostipite della famiglia Pallavicino, epoca a cui risale la costruzione del castello. La storia di Pellegrino si inserisce nelle guerre tra Parma e Piacenza. Ed è in questo periodo che emerge Guglielmo Pallavicino, Oberto detto Il Grande, ghibellino fedele a Federico II. Nel 1428 ai Pallavicino succedono i Visconti di Milano che affidano il castello a Niccolò Piccinino. Nel 1472 il castello passa alla famiglia Sforza, successivamente nel 1759 Pellegrino Federico Meli Lupi di Soragna fino al 1805 quando Napoleone sopprime l'ordinamento feudale.*

Bore tra Maria Luigia, du Tillot, il conte di Neipperg, stallieri, la strada per il mare e le migliori castagne della Val Ceno.

Quando **Adam Albert conte di Neipperg**, ministro della **Granduchessa Maria Luigia**, arrivò a Parma come prima cosa controllò la situazione delle strade e si accorse della necessità di trovare uno sbocco al mare in particolare verso Genova e il Golfo della Spezia. Cominciò a percorrere il Granducato in tutte le direzioni e si convinse della necessità di collegare Alseno con Bardi per poi arrivare al mare. Leggendo i progetti di **Léon Guillame du Tillot** si convinse che la strada doveva attraversare le zone chiamata Franchi, Metti, Zermani, vicino alle Sette sorelle sotto il monte Costaccia. La località presentava non pochi problemi, brigantaggio, resistenze degli abitanti, ostilità verso i nuovi governanti... Tuttavia la strada e una casa cantoniera per i viandanti erano assolutamente indispensabili per aprire un collegamento tra Parma, Genova e La Spezia. **Adam Albert conte di Neipperg** sapeva bene come è difficile convincere gli uomini a fare qualcosa di nuovo e l'importanza della motivazione. A questo fine, mandò un segretario nella zona vestito da ambulante ad informarsi su come il progetto sarebbe stato accolto dalla popolazione. Dai minuziosi resoconti capì subito che un progetto calato dall'alto avrebbe incontrato resistenze da parte dei proprietari dei terreni da attraversare. Adam Albert conte di Neipperg era un uomo molto astuto e conosceva gli uomini e le donne. Sapeva che era necessario non proporre, ma farsi proporre i progetti. Così assunse tra i suoi stallieri due giovani della zona: **Francesco e Giovanni**. Nella scelta fu attento e scrupoloso, si recò personalmente sul posto e annunciò a gran voce che la Granduchessa Maria Luigia avrebbe assunto due stallieri. Tutti si affrettarono a presentarsi all'esame. **Adam Albert conte di Neipperg** fu attento e scrupoloso. I giovani fecero del loro meglio e alla fine fu assunto un ragazzo della frazione **Franchi** e uno della frazione **Zermani**. I due ben contenti andarono a lavorare nella stalla della **Granduchessa Maria Luigia**. Le famiglie ne erano orgogliose, per tutti erano un esempio di riscatto sociale. Ogni volta che tornavano a casa raccontavano quanto Adam Albert conte di Neipperg era bravo, della Granduchessa e si lamentavano per la mancanza di una strada sicura. Fu così che senza accorgersene i due divennero i promotori della strada per Parma. In effetti, la strada serviva davvero e sarebbe stata davvero utile. Nel giro di poco tutti si erano convinti della necessità di costruire una strada e Francesco e Giovanni erano diventati i promotori della rinascita e del progresso della Val Ceno. Furono loro a chiedere alla Granduchessa udienza per gli abitanti che fu concessa grazie al gentile intervento di Adam Albert conte di Neipperg. Fu così che tutti gli abitanti dei **Franchi, dei Zermani, dei Metti delle Sette sorelle, di S. Rocco e del Monte Costaccia** partirono per Parma per un incontro con la Granduchessa Maria Luigia. Tutto era stato programmato per il meglio. Adam Albert conte di Neipperg si presentò interessato alla richiesta.

Dimostrandosi incuriosito della proposta, fece parlare a lungo i convenuti, facendo mille domande. Alla fine, disse che ci avrebbe pensato, non senza aver lodato lo spirito di iniziativa e le capacità organizzative degli abitanti della Val Ceno e la buona volontà di Giovanni e Francesco, ottimi lavoratori che tanto si erano impegnati per il bene dei loro compaesani. La **Granduchessa Maria Luigia** sorrise compiacente, affascinata dalla gagliardia dei giovanotti venuti dalla campagna. A tutti fu offerto vino, pane e salame. Gli abitanti di **Franchi, Zermani** e delle altre zone della valle erano ormai conquistati, mai erano stati accolti con tanta benevolenza e ascoltati con tanta magnanimità.

Ormai era fatta, ma **Adam Albert conte di Neipperg** vedeva più lontano, da un agronomo aveva saputo che la zona era ottima per la coltivazione della castagna, un frutto che avrebbe risolto molti problemi alimentari nella zona, ma avrebbe anche richiesto molta cura, impegno e tempo.

Fu così che quando nell'entusiasmo generale cominciarono i lavori della strada Francesco e Giovanni arrivarono con un carro con giovani piante di castagno, dono personale della Granduchessa Maria Luigia. Giovanni e Francesco avevano anche preparato una festa con fisarmonica e con tanto di vino e pasta fritta per tutti. Davanti a tanta benevolenza, i duri contadini della valle non potevano certo rifiutare un dono e tanta allegria. Fu così che il giorno stesso cominciarono con molta cura a piantare le piante di castagne. **Adam Albert conte di Neipperg** fu informato di tutto e con soddisfazione vide nascere la strada verso il mare e uno dei più bei castagneti della Val Ceno, forse selezionato dall'agronomo **Giorgio Gallesi**.

Questa è una leggenda, ma come in tutte le leggende ci sono molti fondamenti di verità: oggi le castagne di Bore sono tra le più buone della Val Ceno; la strada che passa nella zona Franchi, Zermani, Metti e Sette sorelle ai piedi del Monte Costaccia fu progettata da Léon Guillame du Tillot nella seconda metà del XVIII secolo; il progetto fu ripreso da Adam Albert conte di Neipperg, uno dei ministri più intelligenti e abili dell'Italia preunitaria, la Granduchessa Maria Luigia fu molto amata dagli abitanti di Parma e anche oggi ogni anno un mazzo di violette viene posato sulla sua tomba a Vienna.

La conferenza.

“Possibile?” Si chiese. “Sì, era possibile”.



La conferenza sulla peste del 1630 Teatro di Maria Luigia, Bardi

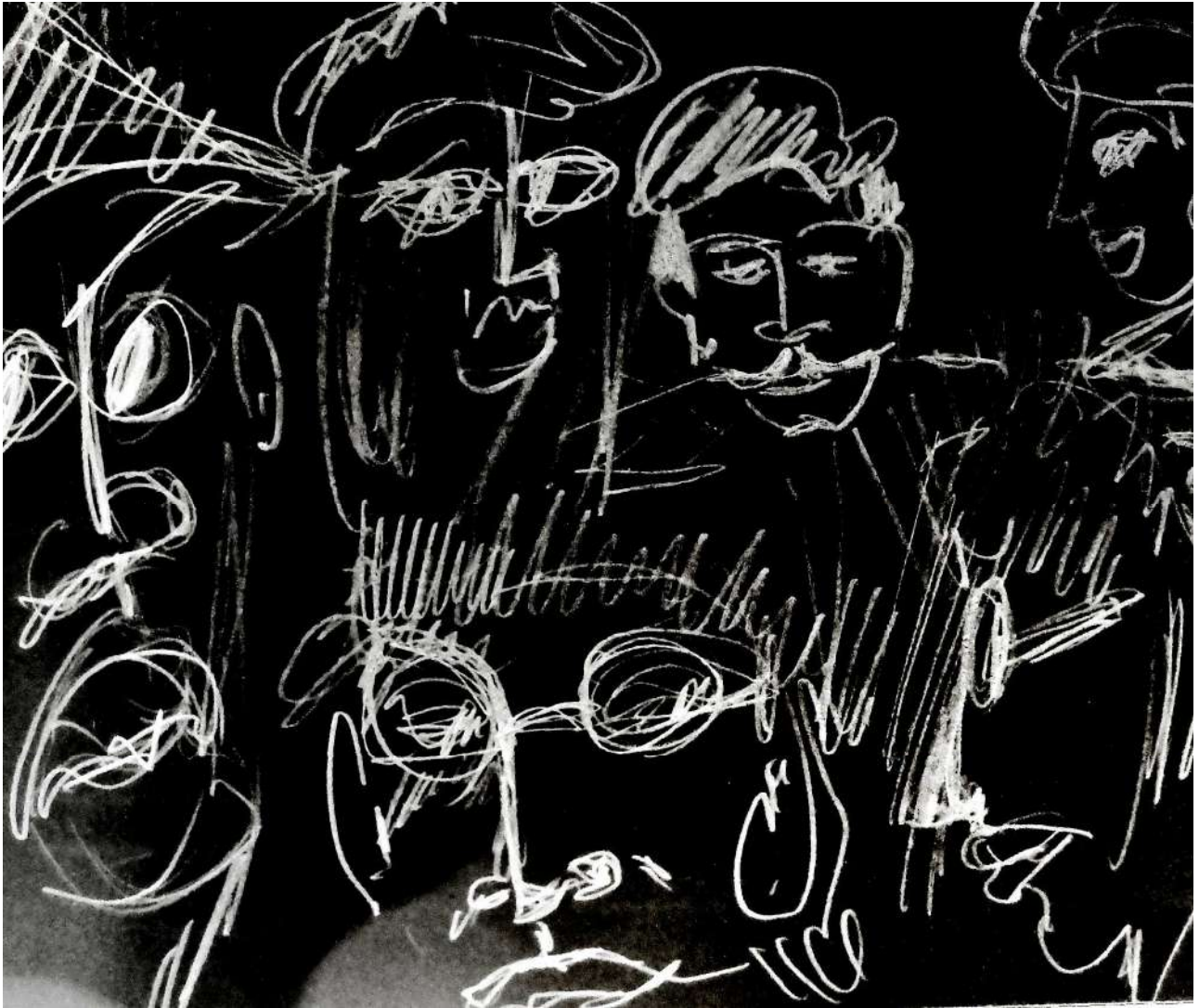
Quando seppero che a Bardi c'era una conferenza sulla peste del 1630 arrivarono proprio “*tutti*”. Era un'occasione speciale. La conferenza era molto interessante **Beppe Conti, Pietro Tambini e Maurizio Ulino** avevano scavato a lungo negli archivi per ritrovare traccia di quanto era accaduto in quella terribile pestilenza e avevano scritto un libro molto documentato. In programma, c'erano anche alcune musiche con strumenti del tempo e questa per loro era davvero un'occasione da non perdere. “*Loro*” erano arrivati puntualissimi e per non disturbare erano tutti in fondo alla sala. Avrebbero voluto sedersi in prima fila e anche andare su palco, perché avevano molte cose da raccontare, ma “*loro*” erano discreti ed erano venuti per ascoltare anche se la tentazione di prendere la parola era davvero forte.

L'inizio fu davvero emozionante. Meglio di come si aspettavano. Con un'idea originale la conferenza era cominciata con musiche rinascimentali. I tre ragazzi erano davvero bravissimi **Aldo** suonava i flauti dolci, **Letizia** il liuto e la tiorba ed **Emanuel** il cromorno basso. Quelle musiche della loro epoca erano davvero belle. Gli ricordavano il loro tempi, quando Bardi era una capitale, governata dal principe Landi e il mondo sembrava avvolto nella favola. “*Loro*” Maria e Giuseppe si erano conosciuti ad una festa al Castello. Non erano nobili ed erano stati assunti a giornata dal principe: Maria come cameriera e Giuseppe come garzone. Mentre suonava *La chanson Balladée*, i loro sguardi si erano incontrati ed era nato l'amore. Avevano pensato di sposarsi e di andare a vivere a **Pianelletto**, un posto bellissimo e romantico. Erano molto giovani e ne avevano parlato con i genitori. Dopo qualche esitazione le famiglie si erano trovate d'accordo. Il matrimonio si sarebbe celebrato in **primavera nel 1631** nella **Chiesa di Gravago**. In paese tutti ne parlavano ed erano già arrivati i primi regali dello zio Amedeo e della nonna Gina. Sembrava che il mondo sorrisse ai due ragazzi. Non restava che aspettare la prima domenica di agosto. Morirono entrambi alla prima ondata di peste e furono seppelliti in una fossa comune, insieme a tutti gli altri. Ora in quel teatro ascoltavano la musica che li aveva fatti incontrare. Erano vicini, ma non potevano stringersi le mani e neppure abbracciarsi. La musica del liuto era troppo dolce per non rendere più intenso il rimpianto per una vita non vissuta. Ora erano lì. Ascoltavano i fatti accaduti raccontati da **Beppe Conti e Pietro Tambini** rintracciati in un registro anagrafico di **Padre Girolamo parroco della Chiesa dei Santi Protaso e Gervaso** Era venuto anche “*lui*” e fu contento di vedere che il proprio lavoro era rimasto nel tempo e che qualcuno dei suoi discendenti si era preso la cura di leggere le sue note. Avrebbe voluto intervenire e raccontare quanto aveva sofferto mentre scriveva, cosa pensava e i terribili dubbi che lo tormentavano mentre annottava i morti. Aveva visto morire intere famiglie, giovani, vecchi, buoni e cattivi e a nulla era servito pregare, fare penitenza, implorare la misericordia di Dio. Niente, non era servito a niente. Nessuna pietà. La morte nera era andata avanti e lui non ne poteva più di tutti quei morti senza una ragione. Aveva pensato ad una punizione divina contro l'umanità che aveva perso il rispetto di Dio, ma perché punire tutti anche i bambini innocenti?



Musicanti durante la conferenza.

Aveva passato momenti terribili e mentre i monatti portavano i carri dei morti, lui, uomo di Dio, aveva dubitato dell'esistenza di Dio. Fu terribile. Sconvolto di fronte a tanta sofferenza. Sentiva che la gente non credeva alle sue parole e cercava conforto nella streghe e in oscuri personaggi che praticavano riti malvagi. Vedeva quest'umanità debole e sofferente facile preda di ciarlatani e imbroglioni. Avrebbe voluto raccontare queste cose, ma come farsi sentire in quella sala e cosa sarebbe successo se avesse parlato? Riprese la musica riconobbe *“Ungaresca di mainerio”* era la canzone di cui si era innamorato e come lui tutti gli altri. La musica era travolgente e dolce, impossibile resistere. *“Tutti”*, proprio *“tutti”* cominciarono a ballare. Volteggiavano leggeri nell'aria in perfetta armonia con la musica. Nessuno si accorse di *“loro”*, solo l'audio del collegamento via Skipe era disturbato, si sentiva solo un fruscio indecifrabile. Nessuno riusciva a capire cosa stesse succedendo e la dott. **Patrizia Raggio**, Presidente dell'**Associazione Il Cammino della Val Ceno** e moderatrice, un po' imbarazzata, fu costretta ad chiedere al **prof. Maurizio Ulino** di interrompere la conferenza. **Flavio Nespi** che aveva sempre risolto ogni problema, non riusciva a capire la ragione. Tutto era perfetto, inspiegabile dal punto di vista tecnico. Mentre scendeva le scale avvertì delle presenze. Il cuore gli batteva forte osservò meglio: Si c'erano delle ombre intorno a lui. *“Possibile?”* Si chiese. *“Sì, era possibile”*.



Fantasmì durante la conferenza.

Questa storia che ho vissuto in prima persona è davvero curiosa. Non so se davvero i fantasmì hanno partecipato alla conferenza, ma qualcosa di strano è successo. E' preoccupante? Penso di no, perché i nostri antenati ci vogliono bene, ci proteggono e conserviamo la loro memoria con affetto e amore. Sarebbe straordinario riuscire a vederli davvero. Forse la prossima volta...

Come il vino vilnius sconfisse Napoleone.



Napoleone a Varano,

Si racconta che a **Varano**, un vignaiolo, diventato poi molto famoso, abbia trovato il metodo di fare il vino e la grappa, mentre rovistava in cantina in un vecchio diario del trisnonno Adelmo, che raccontava un strana storia:

Varano, addì 10 dicembre dell'Anno del Signore 1805

Oggi un messaggero ha portato una terribil nova: le truppe francesi si stanno attrezzando per salire a Varano. Li viaggiatori narrano che sono feroci, violenti e di nulla hanno timore. Tutti noi temevamo grandi dispiaceri, lutti e dolori. Ciascuno s'ingegnava senza posa di trovar la giusta soluzione. Nuovi messaggeri ci narravano delle ruberie de' francesi. Altri dicean che simil a barbari non rispettano né le chiese, né li conventi. Barilli, da gran esperto, volea formar un esercito e organizzar la gente per la pugna. Ma quando ciascun gli chiedea con quali armi? Il buon Barilli non sapea risponder. Zazzera, prudente conoscitor delle humane cose, facea notar che qualcuno di certo sarebbe ucciso con gran dolore della sposa, delli figlioli, e dell'intero paese. Conoscendo le debolezze dei francesi per il piacere del bere, ha proposto di corromper loro col vino Velius, le grappa Velius e Vej del mio podere a

Predarolo. Così abbiamo preparato bottiglie di vino e grappa in bella vista. E quando sono arrivate le truppe giù tutti a bere alle bottiglie. Il buon vino e l'ottima grappa sortiron l'effetto: a mezzodì i soldati erano completamente ubriachi. Il più ubriaco di tutti era un piccoletto e grassottello, che dovea essere di molto importante perché con deferenza e gran rispetto tutti lo chiamavamo Monsieur General. Al mio pensiero era un tipo assai buffo che sempre urlava, comandava e dava ordini che niun capiva e poi bevea senza tregua. Alla fine quando li soldati francesi non si reggean sulle gambe e camminavan a carponi a mo' di pecore, li abbiamo legati come salami sulli cavalli, che ben più saggi dei cavalieri sapean la strada del ritorno. Così Varano fu salva dalla ferocia delli francesi, che tutto furono men che liberatori, ma assai malvagi con le genti della Valceno”.

Il misterioso omaggio di Maria Luigia a Napoleone.



Maria Luigia, Granduchessa di Parma

A **Varsi** si tramanda una storia poco nota: *Quando la notizia della morte di Napoleone arrivò a Parma tramite la "Gazzetta del Piemonte" del 19 luglio, Maria Luigia si trovava a Villa Sala con il conte Neipperg e i figli. decise di sposarsi con il conte **Adam Albert conte di Neipper** (come scrive nella lettera all'amica, Victoire de Poutet, contessa di Crenneville).*

*Le nozze morganatiche furono celebrate l'8 agosto 1821, poiché il marito era di rango inferiore. Nell'occasione, Maria Luigia, che conosceva la storia dei francesi a Varsi, volle festeggiare con **il vino Velius e Vej di Predarolo**, forse in omaggio a Napoleone al quale la univa un matrimonio politico, ma anche un senso di rispetto.*

Sentimenti che emergono nella lettera del 24 luglio, al figlio Francesco "Sono certa che sentirete questo dolore profondamente, come lo sento io, perché sareste un ingrato se dimenticaste tutta la bontà che Egli ha avuto per voi nella vostra tenera infanzia; sono anche certa che cercherete di imitare le sue virtù, evitando nello stesso tempo gli scogli che finirono col perderlo".

Sarà vero? Può darsi, ma anche se la notizia non trova riscontro in fonti ufficiali, le genti di Varsi ritengono la notizia attendibile. Un fatto però è certo all'isola d'Elba si racconta che Napoleone facesse arrivare un vino profumatissimo da Parma.

Il conte **de Las Cases** nel "*Memoriale di Sant Elena*" pare accenni al rimpianto per un'ottima grappa di Parma. Siamo di fronte a indizi, prove o semplici leggende? I misteri della storia sono tanti, quello del vino e delle grappa **Velius e Vejus di Varsi** è tutto da scoprire.

Noveglia, una terra da scoprire



La mitica Trattoria Val Noveglia, un tempo della famiglia Battaglia.

Noveglia è situata al centro della Val Ceno e si raggiunge o arrivando da Bardi o percorrendo l'antico passo di S. Abdon, oggi Santa Donna. Oggi Noveglia è un abitato moderno, ma il nome Gravago è molto antico: lo troviamo già nel privilegio del 21 marzo 744 di Liutprando, re dei Longobardi, a Pavia con il quale confermava la donazione del Monastero di S. Michele in Gravago.

Da **Noveglia** si diramano le strade che portano a **Gravago, Bergazzi, Osacca** e a **Monastero, Brè e Pianelletto**, tutte località splendide con le loro antiche case di pietra. La zona è ricca di testimonianze: **il castello di Gravago**, che risale al XIII secolo ed è ritenuto parte di una linea di castelli difensivi voluta da **Ubertino Landi**, signore di quelle terre. Alla **Brè**, una casaforte usata da **Ubertino**, che fu uno dei primi edifici del parmense ad avere un camino interno per far uscire il fumo del focolare (si usava ancora il foro nel soffitto), e perciò è conosciuta ancor oggi con il

nome "**La Caminnata** ". Più avanti troviamo il paese di Monastero, che prede il nome da un monastero dei monaci benedettini cassinesi di Gravago. Il monastero, che oggi è ricordato solo dall'imponente chiesa di San Michele, viene citato per la prima volta nel 744. Di notevole interesse è anche la Pieve medievale di Gravago, dove si trova un antico lavatoio in pietra, lungo quella che era chiamata la **via degli Abati**, che conduce ai **Bergazzi** e a **Osacca**. Proprio a **Pieve di Gravago** oggi anno c'è la grande **Festa di S. Anna** nel prato di castagni centenari, simbolo della valle. Si tratta di una festa organizzata con grande impegno, che costituisce un richiamo per tutti gli abitanti della valle, di Borgotaro, Parma e i molti emigranti che da Bardi sono partiti per la Francia, il Belgio, l'Inghilterra e gli Stati Uniti e ogni ritornano orgogliosi della terra dei loro antenati.

Poco sopra la Pieve s'incontra l'antico borgo dei **Bergazzi**, che domina il panorama appenninico. Qui si trova il *Bed and breakfast* **Cà del lupo**. romantico luogo d'incontro per gli amanti della natura.



La Ca' del Lupo dove l'ospitalità è di casa

Da **Noveglia** si può partire per escursioni per il **Monte Barigazzo** o al gruppo di case **Lavacchielli** o per chi ha voglia di camminare c'è il percorso verso la cima del **Pizzo d'Oca**, sede di antiche cave di pietra, che si snoda tra meravigliosi boschi di castagno e faggio.

Noveglia ovvero la Val Ceno a tavola.

La tradizione culinaria di Parma è famosa in tutto il mondo, ma la Val Ceno ha qualcosa di molto particolare. Sarà il profumo dei castagni, l'aria pulita, l'acqua di fonte, ma è davvero unica. Le stesse cose hanno un sapore più intrigante, più buono.

*Di quanto sia importante questa tradizione se ne sono accorti **Davide e Martina**, due giovani parmigiani doc, che capitati per caso a Noveglia per la festa di S. Anna a Pieve di Gravago hanno scoperta una vecchia trattoria proprio di quelle di una volta, dove la gente si riuniva, giocava a carte, mangiava e beveva del buon gutturnio e qualche grappino.*

*Un colpo di fulmine. Con coraggio e intraprendenza hanno rilevato la trattoria che risaliva all'**antica famiglia dei Battaglia**, poi passata alla **Tina e alla Lucia** e infine a **Geppetto**. Così con **Davide e Martina** continuano oggi una storia antica e danno vita a una storia nuova.*

Questi due ragazzi sono formidabili fanno la pizza col lievito madre e ve la servono come desiderate calda, veloce e buonissima.

Nella **Trattoria di Noveglia** lavora anche **Maria Grazia**, la mamma di Davide che custodisce la ricetta dei "**i tordej d'arbetti**", tramandata dalla nonna, che anche lei l'aveva imparata dalla nonna. La signora raccomanda che "**i tordej d'arbetti**" devono essere: "**longh col so covvi, tgniss senza vansaj, foghè in t al buter e sughè col formaj**".

La ricetta è per 6 persone è: 6 hg di ricotta morbida e fresca (qualche casaro per san Giovanni la preparava con un po' panna); 3 hg di spinaci o verde di erbe crude; 1 uovo; 3 hg di Parmigiano, noce moscata, sale. 1 Kg di farina, 4 uova e acqua per impastare. La Maria Grazia raccomanda: prudenza nell'uso della noce moscata il cui aroma pungente spesso guasta irrimediabilmente il sapore del ripieno. La preparazione è fatta come in casa: fanno bollire gli spinaci, li scolano, li soffriggono con un po' di burro e li tritano grossolanamente con la mezzaluna; una volta fatti raffreddare, li mescolano con gli altri ingredienti. Così ottengono il ripieno, che dispongono su strisce di sfoglia ripiegate. I tortelli rifilati su tre lati con la rondella dentata, li mettono poi a cuocere in acqua bollente. Una volta cotti, li scolano col mescolo forato e li dispongono a strati sul piatto di portata, opportunamente scaldato, innaffiandoli abbondantemente con burro fuso e cospargendoli di parmigiano reggiano grattugiato.

Altre ricette incredibili sono le melanzane alla parmigiana; i tortelli verdi dolci; i bocconcini di maiale al prosciutto profumati al balsamico, la trippa, la carne alla griglia, la torta frita, prosciutto e culatello. Un'altra specialità sono ancora gli

Anolini (*anolen*), pasta ripiena in brodo da non confondere con i i cappelletti reggiani e gli agnolotti ferraresi, tortelli di patate, con funghi porcini, tortelli di zucca; gnocchi di patate, chiamati, in dialetto parmigiano, *granfgnòn* lo stracotto, il bollito misto, la trippa alla parmigiana, i **salumi, i formaggi, i funghi, il culatello, il prosciutto, il salame, il parmigiano,**

I dolci sono tutti favolosi: *Chiacchiere delle suore; scarpette di S.Ilario, biscotti di pasta frolla a forma di scarpe, in ricordo del passaggio di Sant'Ilario da Parma, dove si fece rifare le scarpe da un ciabattino, tortelli dolci; crostata di prugne, mandorlata, torta di mele, spongata pasta sfoglia riempita con marmellata di mele, frutta candita, pinoli, mandorle, ricoperta da un secondo strato di sfoglia, torta Maria Luigia, fatta col pan di Spagna, arricchito di polvere di mandorla e cioccolato, farcitura di cioccolato e crema di fragoline di bosco e ricoperta con cioccolato fondente.*

*Ecco un consiglio per tutti: se andate nella Val Noveglia e non dimenticate assolutamente di passare dalla **Trattoria di Davide e Martina** dove potrete gustare e il meglio della cucina della Val Ceno e di Parma.*



Davide, Martina, Maria Grazia e Katia

Indice

- Raccontare la Val Ceno per un progetto nuovo 1*
- I quadri di Flavio sono molto belli. 4*
- La strana storia di una macchina fotografica 6*
- La battaglia di Osacca e i partigiani russi 13*
- Come da Porto Venere sono arrivato a Gravago 17*
- Kublaj, il cavallo di Attila 18*
- Come nacque il parmigiano 29*
- La storia sconosciuta delle spie cinesi a Varsi 37*
- Pellegrino e il miracolo del pane 43*
- Bore tra Maria Luigia, di Tillot e... 46*
- La conferenza 48*
- Come il vino Vilnius sconfisse Napoleone 52*
- Il misterioso omaggio di Maria Luigia a Napoleone 54*
- Noveglia, una terra da scoprire 56*
- Noveglia ovvero la Val Ceno a tavola. 58*

*Ci accorgiamo che i paesi della Val Ceno
riservano ognuno una sorpresa:
a Varsi, 12 bellissime pergamene longobarde,
a Bardi un bellissimo castello,
il parmigiano e un cavallo
che discende addirittura da quello di Attila,
a Pellegrino parmense c'è un pane buonissimo
a Varano un ottimo vino,
a Bore la farina di castagne,
una sorpresa dietro l'altra.
Nella Valle si ritrovano le tracce di epoca
preistorica, come testimoniano i ritrovamenti
di Città d'Umbria, poi dei Liguri, dei Romani,
Nella valle transita ancom oggi l'antica via
Francigena e la via degli Abati, il cammino
percorso tra il VII secolo e l'anno mille dagli
abati dell'Abbazia di San Colombano di Bobbio
per recarsi a Roma...*