

LAURETTA
LONGAGNANI

Antichi
borghi
dell'appennino,
itinerari della
scienza,
luoghi
della tradizione
gastronomica,
i nuovi
itinerari
culturali
di "Modena,
una provincia
da scoprire"

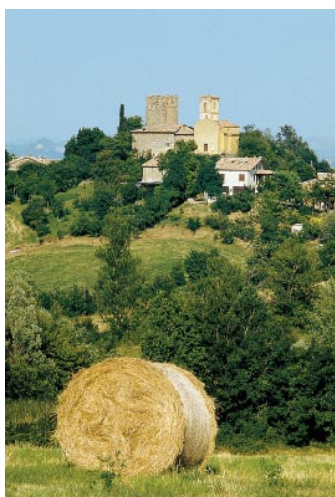


MODENA DA SCOPRIRE

Dopo il primo volume "Modena, una provincia da scoprire" che ha presentato i Castelli, i Musei e gli itinerari Estensi, il viaggio tra le bellezze del territorio modenese ha oggi un seguito ideale con la seconda pubblicazione della collana che si articola in tre sezioni tematiche: i borghi dell'Appennino, le tradizioni agroalimentari, gli itinerari nella scienza.

La scelta dei borghi è il frutto di un'indagine interamente vissuta sul campo, è la cronaca di un incontro, spesso non privo di emozioni, alla ricerca di una memoria che si identifica nella vita quotidiana di intere comunità, ma anche di un messaggio, soprattutto per i giovani per preservare quanto è rimasto.

Quasi sempre isolati, avvolti da una atavica ritualità che ne scandisce il lento progredire dei giorni, sembrano disvelare, al visitatore occasionale, una storia assai più complessa e profonda. Ne è un esempio concreto la struttura degli insediamenti che offrono una notevole ricchezza di tipologie e soluzioni abitative anche se, in taluni casi, penalizzate da interventi di ristrutturazione che ne hanno modificato l'assetto originario.



È un invito alla scoperta di un incantesimo, quello racchiuso tra le pietre, in un gioco paziente, volto a riconoscere i particolari architettonici più significativi, a cogliere qualche scorcio paesaggistico di insolita suggestione, a ritrovare, nei sentieri e nei vari percorsi che collegavano queste borgate, le tracce di una vicenda umana che conserva intatto un suo fascino remoto.

Le schede sono suddivise in ordine alfabetico, rispetto agli insediamenti considerati, intervallate da brevi note sui culti e devozioni popolari caratteristici della nostra provincia. Ad una breve introduzione sulla storia del

luogo, fa seguito un richiamo più specifico su quanto c'è da vedere, con un approfondimento sui rapporti che intercorrono fra il borgo ed il suo territorio.

Completano questa sezione alcune proposte di itinerari, supportati da una base cartografica minima di riferimento e da notizie utili ai fini dell'organizzazione dell'escursione: aree di sosta attrezzate, parcheggi, numeri telefonici, tempi di percorrenza, ecc...

Particolare attenzione è stata riservata ai dintorni, ovvero alle emergenze dislocate nelle immediate vicinanze del borgo, ciò per lasciare alla libera "creatività" la individuazione di percorsi alternativi a quelli suggeriti nel testo.

Il secondo tema affrontato nel volume riguarda la stretta connessione che da sempre ha legato la storia delle tradizioni alimentari modenesi alle radici sociali, culturali ed economiche della comunità. Tale vocazione gastronomica ha dato vita ad una industria agroalimentare che ha saputo conservare un'impronta artigianale alle cui origini secolari affianca la riconoscibilità di alcuni prodotti che hanno imposto Modena all'attenzione di tutto il mondo. Ed ecco sfilare, attraverso i testi e le immagini del libro, il Parmigiano reggiano definito "l'oro giallo" della nostra tavola, l'aceto balsamico, prezioso elisir

Modena una provincia da scoprire
a cura di Debora Dameri,
Achille Lodovisi,
Lauretta Longagnani
Volume secondo
In vendita L. 20.000
all'Assessorato Cultura
e nelle principali librerie
Provincia di Modena
Editore



della cucina, il lambrusco ed infine insaccati e salumi, con in testa il prosciutto, definito non a torto da Vincenzo Tonara “la meglio carne non solo del porco, ma di ogni altro animale”.

degli autori - su quello che potremmo definire “un laboratorio a cielo aperto per astronomi, cartografi, fisici, naturalisti, ingegneri.....”

Che il territorio celasse ancora



Tutto è presentato nella descrizione delle diverse fasi della lavorazione che ne caratterizzano la produzione, quasi a ricordarci come in fondo niente è dovuto al caso, ma al lavoro accurato e specialistico di quanti operano in questo settore.

L'intendimento è stato quello di dare voce a quel “giacimento culturale”, come direbbe Sandro Bellei, che è la tradizione gastronomica modenese, per preservarne il valore e le caratteristiche rese ancor più evidenti da una progressiva omologazione dei gusti e sapori alimentari.

Le varie schede sono completate da un elenco di aziende disponibili ad accogliere visite guidate. La terza ed ultima sezione del libro vuole aprire una finestra - usando una efficace espressione

qualche aspetto meno conosciuto, ma di grande interesse, non è elemento così inusuale nel cammino che è stato intrapreso alla scoperta della nostra provincia, ma il rapporto che essa ha da sempre avuto con la scienza e con gli uomini che qui attinsero parte delle loro esperienze, si è rivelato un tema particolarmente affascinante.

Modena ha rappresentato per secoli un “campo” di ricerca su cui indagare il complesso intreccio fra acque, cielo e terra e vicenda umana, in cui esplorare il rapporto di interazione fra l'uomo e la natura, un aspetto che è possibile ritrovare ancora oggi nei numerosi toponimi, località, percorsi o addirittura in alcuni luoghi, dai boschi dell'Appennino alle fasce collinari, spesso carat-

terizzate da fenomeni naturali insoliti e curiosi. Ed ancora, applicando tali conoscenze alla pianura, accorgersi come il paesaggio abbia subito in questi secoli cambiamenti radicali e, dall'esempio concreto degli impianti e dei canali del Consorzio di Bonifica Burana Leo Scoltenna, che tanta parte hanno avuto nel recupero di grandi aree paludose, acquisire la consapevolezza di una grande impresa, quella che da sempre ha spinto l'uomo a misurarsi con l'ambiente esterno, sfruttando le proprie conoscenze per migliorare la vita. La struttura del libro ricalca la veste editoriale della pubblicazione dello scorso anno, al fine di renderne più immediata ed agevole la consultazione. Un ricco materiale fotografico accompagna i vari argomenti, risultato di uno studio su opere a stampa acquisite nelle biblioteche e negli archivi, a cui hanno collaborato operatori e studiosi locali dando un contributo prezioso ed insostituibile.

