

Un tesoro da tutelare

■ La gente del Fiume, i suoi spazi presenti e passati, esperienze e sogni offerti a chi vuole conoscere un mondo inimitabile



Le trecciaiole del cappellificio Barbieri di Luzzara; a sinistra, una foto di Piròl con l'inseparabile pipa

ALBUM Un anno dopo il sisma, torna la pubblicazione dedicata a racconti e immagini delle terre di Po

I valori della Bassa sull'Argine Maestro

Un viaggio tra storie, luoghi, personaggi e ricordi da sfogliare

di GABRIELE MAESTRI

BASSA

Una fabbrica che per oltre mezzo secolo trasformò Luzzara nella "capitale" dei cappelli di paglia. Ma anche, per dire, la storia di Piròl, noto a tutti i guastallesi per essere in grado, con la pipa in bocca e a dispetto del vino che aveva in corpo, di piroettare sulle pietre di via Gonzaga o via Garibaldi, per il divertimento di chi lo guardava, senza pensare alle sofferenze che lui aveva subito.

Sono due delle tante tessere del mosaico della Bassa, di cui sempre meno persone hanno memoria: quelle storie ora si trovano nel nuovo episodio dell'*Argine*

Maestro, collana curata dall'associazione omonima che propone iniziative per valorizzare quel patrimonio di tradizioni, ricordi e tracce che ancora si trovano nelle terre del Po e metterlo a disposizione di chiunque abbia interesse.

L'uscita del terzo numero era prevista per la scorsa primavera, poi il terremoto ha costretto il gruppo a rivedere la tabella di marcia. Dopo un anno di pausa, però, *L'Argine Maestro* (stampato da E.Lui) torna in edicola e in libreria per raccontare e salvare, a modo suo, quel tesoro.

Può narrare, ad esempio, le vicende della cappelleria "Flli Barbieri" di Luzzara, in cui circa cinquanta addetti (in maggioranza donne) lavoravano il truciolo di pioppo, esportavano i loro cap-

PELLI di paglia (specie negli Stati Uniti e in Gran Bretagna) e ricevettero varie visite di Zavattini. Oppure può far luce sulla storia di Pietro Truzzi (vero nome di Piròl): provato dal ritorno dalla guerra, era apprezzato come produttore di pioli e denti da rastrello (i *piròli* che gli hanno dato il nome), ma cercò rifugio nell'alcol, riducendosi a una macchietta per tanti.

La presentazione

C'è spazio per molto altro nelle cento pagine dell'*Argine Maestro*: un punto di osservazione privilegiato per (ri)scoprire la Bassa in modo non banale. La prima presentazione del volume è prevista il 19 giugno a Guastalla, in corso Garibaldi, presso la Libreria del Corso alle ore 21.



Elletta "Lina" Azzaroni e Amneris Baroni, per oltre trent'anni maschere al cinema Centrale a Guastalla

L'IDENTITÀ

L'ARGINE MAESTRO

La Bassa, un set naturale



BASSA - *L'Argine Maestro* è prima di tutto un'associazione culturale, nata nel 2008: l'ha voluta e la anima tuttora un gruppo di persone profondamente impregnate della cultura della Bassa (reggiana e mantovana, senza preclusioni per le altre terre del Fiume) e convinte che occorra un impegno concreto per preservare la cultura di quel territorio, prima che lo scorrere del tempo e (in qualche caso) l'opera dell'uomo cancellino irrimediabilmente segni e memorie.

Dopo le prime iniziative, rivolte soprattutto agli amici e agli appassionati, l'associazione (presieduta da Daniele Daolio) si è impegnata soprattutto nella realizzazione di un prodotto editoriale originale, in cui trovassero posto storie e testimonianze legate alla Bassa, con un'attenzione centrata soprattutto sulle immagini a corredo di ogni "tappa" del viaggio ideale da compiere tra le pagine. *L'Argine Maestro* così è arrivato in libreria e in edicola per la prima volta nella primavera del 2011, per tornarci nell'autunno dello stesso anno. Per maggiori informazioni, consultare il sito www.arginemaestro.org. (g.m.)

Varietà e ricette storiche da riscoprire
Colori, sapori e riti in cucina che rischiano l'estinzione



BASSA

Inutile negare che, nella Bassa, il cibo meriti un posto speciale nella cultura del territorio. Eppure anche a tavola qualche particolare di rilievo rischia di perdersi, di essere dimenticato. Per questo motivo *L'Argine Maestro* ha scelto di raccontare la storia di chi continua a coltivare il riso (prima la coltura era diffusa, ora nel reggiano è rimasta solo la cooperativa agricola "La Libertà" a Santa Vittoria di Gualtieri) anche se la "monda" non si fa più come un tempo.

Lo stesso tempo che oggi impedisce di dedicarsi a preparazioni elaborate o comunque non compatibili con la vita frenetica che spesso si conduce. Nelle pa-



Sopra, la "Cerimonia" dei tortelli; in alto, la coltivazione del riso

gine si riscopre dunque la preparazione del pesce gatto in umido e, ancora di più, dei tortelli di zucca: confezionati da dita sapienti, scolati e conditi con cura, erano pronti per una cena o un pranzo importante, avendo magari cura di lasciarne qualcuno nella zuppiera, perché ne potesse idealmente mangiare anche chi era passato a miglior vita.

(g.m.)

Le storie di chi ha scelto lavori di altri tempi, un tempo molto diffusi e che oggi sono diventati molto rari

Memorie e antichi mestieri da conservare

Dal pastore all'arrotino, il racconto di chi mantiene vivi saperi e tradizioni

BASSA

Le storie non devono essere per forza in bianco e nero per essere preziose o rischiate di perdersi. Per sessant'anni, ad esempio, i guastallesi hanno passato serate piacevoli al cinema Centrale, la sala di proiezione che ha resistito più a lungo. L'esercizio ha chiuso i battenti nel 2006, l'ultimo gestore (Giorgio Alberini) è scomparso nel 2009: i suoi concittadini lo ricordano bene, ma fanno più fatica a ricordare la signora che per più di trent'anni hanno accompagnato gli spettatori come "maschere".

Altre volte a rischiare l'oblio sono luoghi (come le corti abban-



Il pastore Guido De Padova e, a destra, l'arrotino Antonio Manfredini (foto di Fausto Franzosi)

donate o i vecchi "caselli" da formaggio, finché qualcuno non li sistema) o certi mestieri, che nulla hanno di tecnologico e tutto affidano all'esperienza, all'occhio,



alla mano; qualcuno che ha preso il testimone tuttavia c'è. È il caso di Guido De Padova, 44 anni, unico pastore che vive e lavora nella Bassa: porta le sue 150 pecore a

pascolare nella golena reggiana e mantovana, una vita dura che lui ha sempre amato.

Oppure ci sono persone come Antonio Manfredini, già cottimista nei macelli e pugile di fama internazionale (nel 1988 fu campione italiano per i pesi massimi leggeri): dal 1999 fa soprattutto l'arrotino, un mestiere appreso per necessità al macello e che ha scoperto di amare andando "a bottega" da chi era in attività. Ora vive a Carpi, ma gira i mercati della zona col suo furgone attrezzato con la mola: un mestiere antico come l'arrotino sopravvive anche grazie a lui, per questo *L'Argine* ha voluto raccontarlo.

(g.m.)

IL RICORDO Lo scrittore di Finale, scomparso a marzo, fu tra i primi collaboratori dell'Argine L'ultimo prezioso dono firmato da Giuseppe Pederiali

BASSA

Il numero in uscita dell'*Argine Maestro* si apre col ricordo di un amico di quel progetto culturale, Giuseppe Pederiali: questo episodio della collana è dedicato allo scrittore di Finale Emilia, scomparso a marzo e che era tra i collaboratori del volume di esordio.

Per quella prima puntata, l'autore regalò ai lettori dell'*Argine* u-

no sguardo completo e affascinante sul suo mondo di creature magiche della Bassa, segni, sogni e parole dal sapore di terra. Quando scriveva, i suoi occhi della memoria gli mostravano il Fiume e la Bassa modenese, ma i lettori non faticavano a vedere le stesse cose in terra reggiana o mantovana.

L'immagine della Torre dell'Orologio di Finale devastata dal sisma l'aveva colpito, sentiva in sé

«un mucchio di parole polverose che fatico a mettere insieme in un dolore da raccontare». Poco prima aveva donato all'*Argine* un altro scorcio delle terre del Fiume, *Santi e Madonne della Padania Felix*: un percorso coinvolgente dalla Madonna del *despèch* di Levizzano Rangone alla santa Bibiana dei bevitori, ultimo regalo di Pederiali alla gente della Bassa.

(g.m.)



Giuseppe Pederiali