

## LA PROVINCIA DI FERRARA

Non ha profonde connotazioni emiliane o romagnole: l'unica della Regione senza colline e montagne, è terra di acque per eccellenza. Un tempo mare, poi valli e paludi, "padana" più che altro, come le confinanti terre della "bassa" mantovana e rovigotta.

Oggi questi terreni sabbiosi e argillosi sono ideali per particolari coltivazioni ortofrutticole ed anche seminate; molte in comune con le confinanti Province succitate e con quelle di Modena, Bologna e Ravenna.

15 anni orsono l'amministrazione provinciale ha concepito, normato e istituito le schede ed il manifesto delle cosiddette " **17 perle del territorio ferrarese** ".

Si va dal Riso del Delta del Po alla Vongola di Goro all' Anguilla di Comacchio all' Asparago Verde di Bosco Mesola ai vini delle sabbie del Bosco Eliceo all' Aglio di Voghiera - a sud-est del capoluogo – poi, vicino, la pera e la pesca IGP, la carota. In città il Pampapato . A ovest troviamo melone cocomero, oltre a rane, lumache e tartufo che ufficialmente non fanno parte delle 17 perle. Un po' ovunque, con dispute campanilistiche, sono proposti il cappellaccio ripieno di zucca, la coppia (pane), l'arcinota salama da sugo, la "zia" e l'altro salame all'aglio.

Da una decina d'anni si tiene a Ferrara il **MISEN, "Il Salone di tutte le Sagre"**, che con una sapiente organizzazione raggruppa e calendarizza le manifestazioni dedicate ai prodotti succitati che si tengono dalla prima primavera al tardo autunno in piccole località delle province sunnominate.

---

**FRANCO MIONI.** Come referente dell'**Associazione Stampa Agroalimentare Italiana per l'Emilia Romagna** ho vissuto per due anni in alcune zone della " Bassa Ferrarese ", occupandomi di alcune realtà storiche e di differenti produzioni del ricco e variegato comparto agroalimentare della Provincia. Ciò che segue è il risultato di quanto studiato, appreso, documentato e sperimentato, in particolare per quanto riguarda il **Comune di Voghiera**.

---

### PATRIMONIO UNESCO : DA FERRARA AL DELTA DEL PO

Oggi si arriva alla **Delizia di Belriguardo di Voghiera** percorrendo la **superstrada Ferrara Mare**, uscendo in località Gualdo, ma un tempo vi si giungeva per via fluviale, percorrendo il **Po di Volano** fino al canale Sandolo. Il Belriguardo fu per lungo tempo immenso vanto per l'intera **casata degli Este**, tanto che molti ancora oggi osano definirla la "Versailles Estense". Sorse per volere di Niccolò d'Este nel 1435. Fu la prima delle celebri residenze estensi ad essere edificata fuori dalle mura di Ferrara e rimase sempre la più ricca esontuosa. Qui giunsero ospiti illustri, capi di stato, pontefici e principi di passaggio a Ferrara. Era costituita originariamente da un edificio principale di cinquanta stanze, tutte decorate, e da due logge; intorno si trovavano le grandi scuderie e gli altri fabbricati. Oggi si entra nell'ampio cortile passando sotto la loggia e la torre d'ingresso, tuttora sormontata dall'insegna estense in pietra d'Istria. Il corpo principale presenta grandi finestre gotiche e un passaggio attraverso il quale si raggiunge un loggiato a colonne. Qui un tempo sorgeva un vasto e lussureggiante giardino, ricco di fontane e peschiere, mentre dentro il palazzo si trovavano le famose sale affrescate dagli artisti dell'Officina Ferrarese. Unica testimonianza pittorica rimasta è il ciclo della **Sala della Vigna**, localizzata al pianterreno e visibile a tutt'oggi. Negli affreschi tralci, foglie di

vite e grappoli d'uva danno l'illusione di un immenso pergolato sorretto da file di quattro cariatidi, sullo sfondo di splendidi paesaggi immaginari. Prima Delizia ad essere fortificata all'esterno delle mura ferraresi, il Belriguardo fu diretta dipendenza della residenza ducale ferrarese. Le cronache dell'epoca narrano che i trecento vani del complesso fossero in grado di ospitare tre principi alla volta, con relative corti al seguito, e che le stalle fossero in grado di provvedere a vitto e alloggio per oltre duecento cavalli. Anche il grande **Torquato Tasso** passò qui alcune delle sue giornate e quando **Goethe** decise di dedicare al grande letterato una tragedia la ambientò proprio tra le bellezze del Belriguardo, pur non essendo mai giunto egli stesso a contemplarle di persona. Un'ala del palazzo ospita il **Museo Civico di Belriguardo**, che raccoglie reperti della **Necropoli di Voghenza**, etrusco – romana. Il piano terra del museo è riservato per intero all'archeologia: vi si trovano vetrine nelle quali si possono ammirare antichi oggetti in ceramica, contenitori per balsami e bottiglie in vetro, monete, lucerne, spilloni fermacapelli e aghi in osso, monili di vario tipo in oro e ambra dalla fine lavorazione. All'interno del museo sono state inoltre ricostruite due tombe ed è stato allestito un plastico che rende l'idea dell'originaria composizione della necropoli.

**La Necropoli Romana.** Dal 1976 al 1983 sono state condotte dalla Soprintendenza Archeologica dell'Emilia-Romagna alcune campagne di scavo in un podere alla periferia sud di **Voghenza**, frazione di Voghiera. I lavori hanno portato all'identificazione di un'area sepolcrale monumentale databile dal primo al terzo secolo della nostra era. Le tombe sino ad oggi esplorate sono 67, raggruppate attorno ai monumenti principali in marmo o racchiuse da recinti funerari in muratura. I corredi erano costituiti da ceramica comune, lucerne, bottiglie e balsamari in vetro, nonché oggetti in ambra osso, metallo, oro e sardonice e monete.

**Delizia di Montesanto**. Intorno al 1450 Borso d'Este fece costruire una villa a Montesanto, altra frazione di Voghiera. Nel 1621 era di proprietà dei marchesi Bevilacqua e nel 1850 passò ai conti Gulinelli, i quali la restaurarono e la sopraelevarono di un piano. Nel 1940-45 fu sede del comando tedesco del generale Kesserling; poi bombardata e semidistrutta.

**Omaggio alla nobile famiglia dei Conti Gulinelli di Montesanto: Arriva la prima Bugatti.**

Nell' **ottobre del 1900 Ettore Bugatti** si rivolse ai fratelli Gulinelli; furono loro a mettere mano al portafoglio per sostenere il progetto. Bugatti non lo dimenticò mai, tanto da spingerlo a battezzare suo figlio Jean Gianoberto proprio in memoria della fiducia dei Conti. La vocazione vinicola della zona esisteva nel passato, trovando ancora traccia della produzione di **spumante metodo champenoise** del conte Gulinelli di Montesanto negli anni 1960/70. Nella vecchia cantina ed ex stalla ora ha sede la società Agricola Pettyrosso, che **salvando un ettaro vignato a Tocai** ha prodotto lo spumante GATTABIANCA metodo Martinotti. La qualità dei vini deriva dalla passione di Gulinelli per l'agricoltura ed il vino in particolare. Ha anticipato i tempi **creando ex novo il "terroir"** quando in Italia ancora non si praticava. A Montesanto ha prodotto vino solo dopo aver ricercato le caratteristiche ambientali più confacenti, anche **portando terreno da fuori**. Sfida ora raccolta dall'Azienda fondata nel 2008 come piccola realtà del territorio ferrarese, che cerca di creare nuove identità con impegno e speranza nel futuro in una zona che l'economia moderna ha portato a spopolarsi. Montesanto è compreso nel **sito UNESCO** nel cui ambito si trova la **Delizia Estense di Belriguardo**. La cantina, stalla e fienile del Conte è ora **sede dell'Associazione Stampa Agroalimentare Italiana (ASA) per Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Umbria Marche e del Comité Européen de Tourisme et Gastronomie - delegazione per l'Italia.**

## **AGLIO DI VOGHIERA: Da tempo dichiarata come 1.a D.O.P EUROPEA DELL'AGLIO.**

Originario dell'Asia centrale , l'aglio è una delle piante coltivate di origine più antica e il suo frutto è costituito da tanti spicchi riuniti in un unico bulbo. Il forte odore penetrante e persistente ne costituisce la caratteristica più nota. Fin dall'antichità è stato apprezzato sia come alimento, per il sapore caratteristico che da ai cibi, che come pianta medicinale. In tal senso, il riferimento più antico lo troviamo in alcuni documenti in sanscrito anche se la prima citazione certa si trova in un papiro egiziano lungo 20 metri che contiene alcune centinaia di formule terapeutiche. L'aglio viene proposto in una ventina di queste formule come rimedio efficace contro il mal di testa, le punture degli insetti e per lenire i dolori. Un riscontro con una base scientifica più certa, lo si trova nel secolo scorso. Nel 1858, **Pasteur** individua e definisce con certezza le qualità antibiotiche dell'aglio. Agli inizi del 1900, **Albert Schweitzer** lo usa **in Africa** come solo rimedio contro la dissenteria. Successivamente l'impiego viene esteso anche per combattere epidemie di tifo, tubercolosi e perfino il colera. Due anni orsono una folta delegazione di **scienziati e medici giapponesi**, supportata da una équipe per riprese televisive, è arrivata a Voghiera in seguito ad accurate ricerche su internet ed esperimenti da cui è stato dedotto che **la migliore tipologia in assoluto di aglio per le applicazioni in medicina preventiva e curativa (farmaci) risulta quella prodotta a Voghiera**. Già all'inizio del secolo l'aglio veniva coltivato nell'area ; si trovano citazioni nei quaderni di campagna e nella documentazione contabile delle aziende della zona. Negli ultimi anni gli agricoltori voghieresesi si sono sempre più specializzati nelle tecniche agronomiche di coltivazione della liliacea, impegnandosi a selezionare di anno in anno i bulbilli per la semina dell'anno successivo, ottenendo così l'attuale prodotto con caratteristiche morfologiche e agronomiche distintive, particolarmente bianco e lucente, di grossa pezzatura, altamente conservabile. **L'area di produzione dell'aglio di Voghiera** è zona di pianura caratterizzato da terreni argillosi e limosi. I prodotti a base di aglio sono divenuti sempre più popolari nell'ultimo decennio e possono essere ricondotti a quattro gruppi principali: olio essenziale, polvere disidratata, macerato oleoso, estratto.

**LA FIERA DELL'AGLIO DI VOGHIERA, importante manifestazione enogastronomica e commerciale, si tiene ogni anno nel periodo di Ferragosto.**

**il Salame all'Aglio.** Uno dei salumi più apprezzati e *identitari* della Provincia di Ferrara: Da *Guarda a Voghiera*, da *Portomaggiore a Gallo*, da *Bondeno a Finale Emilia*, da *Sermide a S.Felice sul Panaro*, da *Corlo a Madonna Boschi*, da *Vigarano Mainarda a Ferrara*, da *Cento a Casumaro*, da *Scortichino a Pilastrini*, da *Gavello a S.Martino*...*norcini amatoriali e salumieri artigiani* si contendono il primato del miglior salame nelle rispettive categorie. Secondo, per notorietà, solo alla *Salama da Sugo*, è da considerarsi già una *biodiversità*. Sono sempre meno coloro che lo producono per autoconsumo e sempre di più quelli che, pensando a consumatori poco inclini all'uso dell'aglio, sono "tentati" dal ridurre le quantità, considerando l'aglio negativo sia sul piano della digeribilità come su quello della comunicazione, sottacendone gli straordinari contenuti gusto-olfattivi, le qualità organolettiche e salutistiche.

## IL SALAME FERRARESE ALL'AGLIO

Le carni e la concia - Per la preparazione del Salame all'aglio, secondo tradizione, si impiegano carni mature ricavate da suini pesanti; una volta smontato il maiale, circa il 70% delle parti magre e il 30% di quelle grasse (dorso, pancia e guanciale), alle quali si aggiunge la cotenna, viene destinato alla produzione degli insaccati: salami, cotechini, salsiccia...

Magro e grasso, destinati alla produzione del Salame, una volta macinati – piastra/coltello dell'8 oppure del 10 – vengono amalgamati in un impasto e conciati con: *sale* (da 23 a 28 gr/kg), *pepe fino* (2%/kg), *aglio* ( macinato finemente e aggiunto tal quale, oppure lasciato in infusione nel vino e poi strizzato), *noce moscata*, a piacere *pepe in grano*, *vino rosso* di struttura robusta (Fortana, Sangiovese, Raboso, Cabernet, Merlot...).

L'insaccatura – Questa operazione viene fatta, per lo più, in budella di maiale ma anche di bovino, dall'uso di diversi tipi di budello deriva il nome del salame: *Gentile*, *Zia o Barba*, *Cornetto*, *Dritto*,..., anche la vescica viene insaccata per ottenere la *Salamina da Taglio* oppure *da Sugo*; dalla pelle della sugna – sgrassata, rifilata e cucita - si ottiene la *Sunza* ("salame" di media/grossa pezzatura, morbido e di grande ricchezza gusto-olfattiva). Nel salame amatoriale non viene impiegato il budello sintetico.

L'asciugatura e la stagionatura - Dopo l'insaccatura, i salami vengono lasciati ad asciugare, per almeno un paio di giorni, in un ambiente temperato; dopodiché vengono portati a stagionare in ambienti adatti (una volta i salami "giravano", in rapporto all'andamento stagionale, quasi tutte le stanze della casa), dove si avviano particolari e positivi processi fermentativi che, oltre alla gradevolezza degli odori emanati, producono muffe nobili sull'esterno del budello: indicative di una corretta maturazione. Fondamentali per una stagionatura ottimale sono l'andamento stagionale e l'ambiente dove avviene la stagionatura che si completa dopo almeno due/tre mesi in rapporto alla pezzatura e al tipo di budello; sempre in base al tipo di budello, alla pezzatura e ai tempi di stagionatura, dallo stesso impasto si possono così ottenere diversi tipi di salame, sorprendentemente diversi fra loro sul piano gusto-olfattivo.