

Le Terre dove nascono le specialità piacentine

Grazie a un progetto finanziato dal Psr 2007-2013, è stata realizzata la mappatura del territorio relativo alle due Strade dei vini e dei sapori provinciali

CARLA SCOTTI
I.TER Soc. Coop.
Bologna



MAURIZIO ZAMBONI
Istituto di
Frutti-Viticultura -
Università
Cattolica
del Sacro Cuore,
Piacenza

La conoscenza del territorio nei suoi molteplici aspetti naturalistici, ambientali, paesaggistici e produttivi permette di comprendere meglio lo stretto legame esistente con i prodotti tipici di quel determinato territorio. Un esempio per sottolineare questo speciale rapporto, in particolare per focalizzare l'attenzione sui vari tipi di terreno in cui questi prodotti sono ottenuti e/o coltivati, è consistito nel progetto "Alla scoperta delle Terre e dei tesori piacentini", promosso dalla Strada dei vini e dei sapori dei Colli Piacentini, finanziato dalla Provincia di Piacenza nell'ambito della misura 313 del Piano regionale di sviluppo rurale 2007-2013 e realizzato dalla cooperativa I.TER, in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Il significato della parola "Terre", usato nel progetto e in questo articolo, comprende tutti gli elementi che influenzano l'uso potenziale del ter-

ritorio. Quindi il termine si riferisce alle principali caratteristiche della geologia, dei suoli, della morfologia, del clima, dell'idrologia, della vegetazione e della fauna. Sono inclusi nella definizione anche i risultati fisici delle attività umane svolte in passato, come ad esempio gli interventi di bonifica. Nell'opuscolo-guida del progetto, cui è allegata una carta, sono descritte sette Terre, evidenziandone le varie componenti, i principali siti archeologici, i castelli, i musei e le offerte turistiche e agroalimentari proposte dai soci delle Strade del Po e sapori della Bassa piacentina e della Strada dei vini e dei sapori dei Colli Piacentini.

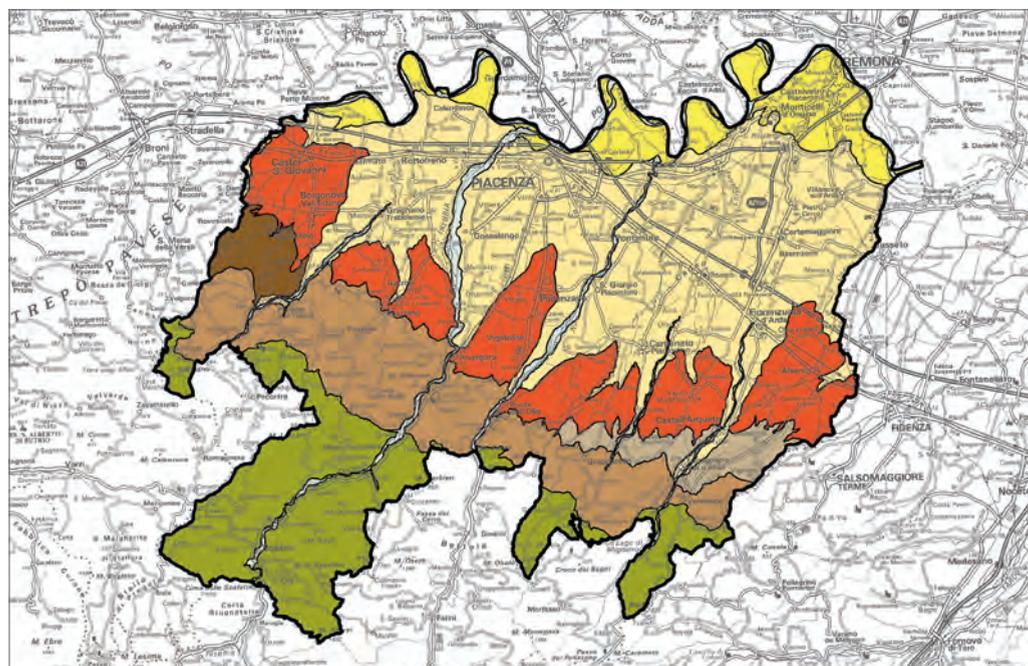
Le radici antiche della cucina locale

Forte è la connessione tra la cucina emiliano-romagnola e la storia delle coltivazioni agrarie e degli allevamenti tipici. Ricette e piatti tradizionali delle varie zone fanno riferimento alle

Un paesaggio della Val Chiavenna



M. Mensa - Archivio I.TER-Efnos



La Carta delle Terre del Piacentino: ogni colore rappresenta l'estensione delle sette tipologie individuate nel territorio delle due Strade dei vini e dei sapori provinciali

principali produzioni – vegetali e animali – che l'uomo ha nel tempo imparato ad ottenere, scegliendo sapientemente i terreni idonei per un prodotto di qualità.

Il discorso vale anche per la cucina piacentina. Il pomodoro, prodotto tuttora molto importante da un punto di vista economico, nella tradizione agricola piacentina è tipicamente coltivato nei suoli irrigui formati nei depositi alluvionali dei fiumi appenninici che attraversano il territorio provinciale. Esso è l'ingrediente base di tanti sughi; un esempio sono i *pisarei e fasò*, tipico piatto contadino a base di sugo di pomodoro con fagioli.

L'Aglio bianco di Monticelli d'Ongina e la Cipolla gialla di Caorso sono invece coltivati nei suoli limoso-sabbiosi delle Terre del Po e in quelli di medio impasto della pianura alluvionale piacentina. Il primo viene utilizzato in cucina per aromatizzare diversi piatti piacentini, come l'*aja*, salsa tipica a base di aglio bianco, noci e mollica di pane, così come la Cipolla gialla di Caorso è fondamentale per insaporire i diversi piatti tipici a base di carne. D'altra parte le grandi estensioni delle colture foraggere nella zona hanno favorito lo sviluppo dell'allevamento bovino e, di conseguenza, la produzione di formaggi tra cui spiccano Grana Padano e Provolone Valpadana, che si fregiano della Dop europea.

Lo sviluppo dell'allevamento bovino ha stimolato anche la diffusione di quello suino, che utilizza i sottoprodotti dell'industria casearia. Il Piacentino annovera anche tre salumi a denominazione di

origine protetta: Coppa, Pancetta e Salame. I suoli fertili e ben dotati di acque irrigue favoriscono inoltre la produzione di ortaggi e piante da frutto, tra cui – oltre alla Cipolla gialla di Caorso e all'Aglio bianco di Monticelli d'Ongina – l'asparago e le ciliegie di Villanova d'Arda.

La cultura enologica ruota intorno a 21 etichette Doc

Nel Piacentino la coltivazione della vite e la produzione del vino hanno origini antiche. La cultura enologica locale, che si fa vanto di ventuno tipologie di vini Doc, è di fatto strettamente legata alla variabilità dei piatti tipici ed alle varie influenze dei popoli che nel corso dei secoli sono transitati da quelle parti. Ecco perchè il vino Gutturino Doc è prodotto, come da disciplinare di produzione, sia nella versione frizzante che ferma, ed è in grado di accompagnare la ricca varietà dei piatti della tradizione gastronomica locale. Il Gutturino frizzante, in linea con la cultura enologica emiliana, si abbina naturalmente e da sempre ai salumi tipici, in quanto le bollicine liberano le papille gustative dai sapori succulenti e le rendono pulite e pronte per meglio assaporare la successiva fetta di salume. Mentre la versione ferma del Gutturino superiore oppure del Gutturino classico superiore, più vicina alla cultura enologica piemontese e lombarda, è l'ideale per accompagnare i tradizionali, gustosi e robusti piatti di carne. I vini bianchi derivano da vitigni locali unici come l'Ortrugo, che ben si abbina ai primi piatti del posto, e la Malva-

Orizzonti antichi:
*tipo di suolo
 formatosi in decine
 di migliaia di anni.
 Intensi processi
 evolutivi hanno
 determinato il colore
 rossastro, dovuto
 all'ossidazione
 del ferro,
 e l'accumulo
 di concrezioni
 ferro-manganesifere
 di colore nero*



M. Mensa - Archivio Itet-Ethnos

sia di Candia aromatica, che si accosta, grazie anche alla particolare aromaticità, alla saporita pancetta Dop.

Le caratteristiche dei suoli nelle aree collinari

Un esempio di territorio in cui è presente la vitivinicoltura sono le “Terre dei fossili del Piacenziano”, che rappresentano le prime colline della Val d’Arda ricche in fossili marini, a testimonianza che qui una volta c’era il mare. Infatti, durante il Pliocene (circa 5 milioni di anni fa), il mare lambiva le pendici dell’Appennino ed era popolato da molluschi, coralli, crostacei, pesci, delfini e balene, i cui resti fossili sono oggi inglobati nelle stratificazioni rocciose. Mentre quelli recuperati sono ora esposti al Museo geologico “G. Cortesi” di Castell’Arquato.

Il paesaggio collinare è affascinante ed è formato da brevi versanti contrapposti alle pareti di rocce scoscese e a calanchi che mettono in risalto le varie stratificazioni geologiche, compresi gli antichi sedimenti marini. I suoli presentano una discreta variabilità nella profondità – da 70 a 120 centimetri prima di incontrare il substrato roccioso – e nel contenuto di sabbia, limo e argilla. Hanno buona vocazionalità per la viticoltura purché si provveda allo scolo delle acque superficiali e alla sistemazione dei versanti.

Un’altra zona tipica di produzione vitivinicola

sono le “Terre rosse antiche”. In quest’area il paesaggio è composto da ampie superfici pianeggianti o lievemente ondulate, poste tra i 70-350 metri sul livello del mare, caratterizzate dai suoli tra i più antichi di tutto il territorio emiliano-romagnolo. I reperti archeologici ritrovati e le testimonianze storiche e architettoniche di grande rilievo evidenziano e affermano la ricchezza di tradizioni e storia di queste terreni. I suoli, caratterizzati da un colore rossastro tendente all’aranciato, possono raggiungere profondità superiori anche ai tre metri, a testimonianza degli intensi processi evolutivi. Hanno buona vocazionalità per la viticoltura e la loro profondità permette una buona riserva d’acqua che può favorire una regolare nutrizione idrica alla vite.

Le “Terre argillose della Val Tidone” sono il territorio vitivinicolo più occidentale di Piacenza, al confine con la Lombardia. L’affascinante paesaggio collinare, tra i 200 e 400 metri di altitudine, è caratterizzato da dolci versanti ondulati e da sommità arrotondate. L’elevato contenuto di argilla (>40%) conferisce ai suoli una buona fertilità. I terreni hanno buona vocazionalità per la viticoltura, purché si provveda allo scolo delle acque superficiali e alla sistemazione dei versanti. La toponomastica di alcuni paesi come Creta e Calcinaro è strettamente collegata alla natura argillosa di questi suoli, che già in epoca romana venivano utilizzati per estrarre materiali argillosi per fare mattoni e laterizi, come testimoniano le antiche fornaci presenti in zona.

Il ruolo trainante dell’agricoltura nella valorizzazione dell’ambiente

Questi sono soltanto alcuni esempi che esprimono l’intento del progetto, volto a creare una guida per far conoscere l’ambiente e richiamare l’attenzione sull’importanza di mantenere paesaggi di interesse, riconoscendo il ruolo importante che ha la produzione agricola nella gestione e valorizzazione del territorio. Bisogna essere consapevoli che il mantenimento del valore di un territorio – sia a livello produttivo, sia ambientale – può avvenire in maniera equilibrata e ragionevole solo con la conoscenza dei vari fattori, e della loro interazione, presenti su di esso. La guida ha proprio l’obiettivo di sensibilizzare il lettore sul fatto che le bellezze naturali, architettoniche e le tradizioni hanno richiesto, e continuano a necessitare, della cura e dell’interesse dell’uomo. Soltanto così, infatti, sarà possibile preservarle e valorizzarle, mantenendo i giusti equilibri tra natura, ambiente, produzione e attività antropiche. ■