

# I segreti dell'**ERBAZZONE**, **DELLA** cucina



(Foto dell'Aquila)

FRANCESCO DIOLAITI

**A**ll'agriturismo, la famiglia Mainini c'è arrivata quasi per caso, quando alcuni anni fa il padre Giuseppe decise di comprare il podere "Giare", di 23 ettari, con un corpo centrale dotato di 2.000 metri quadrati coperti. «La nostra - dice il titolare - è un'impresa zootecnica con la stalla collocata su un corpo aziendale di 50 ettari in affitto. L'intenzione era di ricollocare la stalla su una parte in proprietà». La stalla, ridimensionata dopo le quote latte a 200 capi, di cui 100 in lattazione, che producono 6-7.000 quintali di latte destinati alla produzione di Parmigiano-Reggiano, doveva trovare la sua collocazione nella nuova azienda dopo essere stata ristrutturata, visto che i fabbricati, soprattutto il corpo centrale, erano in stato di abbandono.

#### LA SVOLTA IMPRENDITORIALE

Ma a questo punto una serie di vicende cambiano le scelte imprenditoriali della

**A Taneto di Gattatico (RE) la famiglia Mainini ha aperto un agriturismo che propone piatti tipici e casalinghi preparati con materie prime prodotte in azienda.**

famiglia composta, oltre che da Giuseppe, dal padre, dalla moglie Adriana e dai figli Massimiliano, Caterina ed Angela. «Appena comprata l'azienda - ricorda Giuseppe - emerge la possibilità che buona parte dei terreni appena acquistati possano essere destinati a cava di ghiaia. Prospettiva economicamente interessante, ma che non si adatta ad un'azienda che deve produrre foraggi e cereali per le vacche da latte». Il secondo elemento che fece cambiare idea ai Mainini fu il corpo centrale che avevano acquistato: una costruzione risalente probabilmente al '700, con mura che, una volta disincrostate dai ripetuti intonaci, si rivelano una bella composizione di antichi mattoni in cotto, contornati da ciottoli di fiume. Questi ulti-

mi dovevano essere il materiale edilizio più disponibile e più a buon mercato in questa zona, visto che si trova nel paleoalveo del fiume Enza e, come in molte aree circostanti del comune di Gattatico, il terreno poggia su uno spesso strato di ghiaia e ciottoli di fiume. Il terzo elemento è l'aggiornamento delle normative sull'attività agricola. Siamo all'inizio del 2000 e la legge nazionale d'Orientamento spiana la strada alla multifunzionalità. Poiché ad Adriana piace cucinare e considerato che l'azienda offriva ampi spazi, i Mainini decidono di aprire un agriturismo.

#### LA VECCHIA STALLA USATA COME SALONE DA PRANZO

La vecchia stalla, con le colonne che divi-

# la TORTA salata REGGIANA

dono le vecchie poste degli animali, diventa un ampio salone da pranzo, al quale si affianca, per piccoli gruppi o famiglie che amano un po' più di intimità, la possibilità di mangiare nell'antica cucina familiare. Questa è stata ripristinata con cura, fino al punto di ricomprare un antico lavello in sasso che era stato venduto dai precedenti proprietari e che oggi è tornato a fianco del camino originale. A dare un tocco d'antico all'insieme architettonico è anche un vecchio pozzo, riscoperto nell'area di passaggio tra il corpo centrale dell'azienda e la stalla.

L'hanno chiamato agriturismo "San Giuseppe" e i clienti possono trovare tutte le sere (a mezzogiorno sono aperti solo su prenotazione da parte di comitive) un'accoglienza veramente familiare. Chi vuole ha a disposizione anche otto camere per pernottare. «Facciamo cresime, matrimoni, pranzi di lavoro e i nostri clienti - dice Giuseppe - sono poi diventati i nostri migliori promotori pubblicitari». I piatti sono tutti tipici e casalinghi, a partire dalle materie prime usate in cucina, che arrivano dalla stalla, dai campi, dalla vigna e dall'orto aziendali. Solo i maiali provengono da un'azienda vicina, che li alleva allo stato bra-

do. Mainini poi li trasforma in salumi nella sua azienda.

Un'attività, quest'ultima, la cui fama ha galoppato lontano. Dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), studenti e docenti sono venuti qui ad apprendere i segreti della norcineria locale. La passione per la gastronomia ha contagiato anche il figlio maggiore Massimiliano, che quest'anno si è iscritto al corso di Scienze della gastronomia all'Università di Parma.

## ACQUA, FARINA, STRUTTO, PARMIGIANO ED ERBETTE

La cucina è il regno della madre Adriana, sotto le cui mani prende forma l'erbazzone, uno dei piatti che caratterizzano la cucina reggiana. La sfoglia (acqua, farina, strutto, sale e un pizzico di pepe) prende forma velocemente sotto le sue mani, ne foderà lo stampo e poi farcisce il tutto con le erbette, fatte nel suo caso con bietole e spinaci (c'è chi mette solo le prime), tritate e saltate in padella con burro, lardo, aglio e cipolla, più Parmigiano-Reggiano e uovo per legare. Il tutto viene ricoperto da altra pasta sfoglia, bucherellata con una forchetta e infine condita con l'aggiunta di tocchetti di lardo. Poi l'impasto va in forno a 220 gradi per una ventina di minuti e una delle torte salate più appetitose della cucina italiana è pronta per deliziare il palato del prossimo avventore. ■

## LA SCHEDA

### **Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)**

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

### **Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali**

Erbazzone di Reggio Emilia.

### **Territorio interessato alla produzione**

Reggio Emilia città e provincia.

### **Descrizione sintetica del prodotto**

Un doppio strato di pasta racchiude un ripieno a base di verdure e Parmigiano. L'impasto è poi cotto al forno. Viene prodotto in grandi teglie e venduto tagliato a tranci. Si tratta in sostanza di una torta salata della cultura contadina reggiana, farcita di spinaci, cipolla, aglio, pangrattato ed una notevole dose di Parmigiano-Reggiano, cioè composta da tutti quei prodotti che costituiscono la base alimentare della popolazione reggiana sin dall'epoca medioevale.

### **Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Dopo avere preparato la sfoglia, la si farcisce con ripieno di spinaci o altre erbe, spezie e formaggio. La torta salata così ottenuta viene poi cotta al forno.

### **Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti**

Sono utilizzati materiali secondo le vigenti norme igienico-sanitarie.

### **Descrizioni dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura**

I locali sono autorizzati ai sensi della normativa igienico-sanitaria e non necessitano di deroghe.

### **Storia accertata**

È un prodotto tipico dell'arte culinaria contadina della zona di Reggio Emilia. Ha origini antichissime ed era sicuramente conosciuto già in epoca medioevale. A preparare il primo "erbazzone" sarebbe stata una massai contadina, la *Rezdora*, cioè la donna tradizionalmente addetta alla gestione della casa e, quindi, anche della preparazione dei pasti, che in questo caso ha saputo trasformare i pochi prodotti a disposizione (cioè quelli coltivati nel proprio orto) in una "focaccia", la cui ricetta è rimasta praticante immutata sino ai nostri giorni. ■

(a cura di Milena Breviglieri)

Giuseppe Mainini  
insieme alla moglie  
Adriana e alla  
figlie Caterina  
ed Angela.  
(Foto Dell'Aquila)

