

GIUSEPPE DI PAOLO

Con una battuta, Carlo Monti potrebbe essere definito l'incarnazione di multifunzionalità e filiera corta. Padre contadino e madre titolare di un piccolo negozio di alimentari, ha preso – come ama ricordare lui stesso – le caratteristiche un po' dell'uno e un po' dell'altra ed oggi gestisce un'azienda agricola vendendone i prodotti direttamente nell'agriturismo e nel piccolo spaccio che si affaccia sulla strada principale di Quinzano, piccola frazione di Loiano a metà strada con Monterenzio.

Quinzano è famosa da sempre per i suoi zuccherini montanari, dolci tipici dell'Appennino bolognese, che oggi vengono fatti tutto l'anno, ma che un tempo si facevano prevalentemente per Natale, Pasqua, la festa del Patrono (a Quinzano è san Giuseppe) e per i matrimoni.

Carlo Monti ne fa circa 50 chili a settimana in modo artigianale, a mano, aiutato dalla nipote Catia Meola e da una dipendente moldava, Sofia Bolocan, che ha già appreso tutti i segreti gastronomici di queste zone. Unica concessione alla modernità è l'impastatrice meccanica, che mescola gli ingredienti: farina, uova, margarina, lievito, succo di limone, un po' di sale, vaniglia e zucchero. L'impasto viene steso con il matterello e tagliato a piccole strisce che poi si arrotolano nella classica forma ad anello.

IL GRANDE FORNO A LEGNA

Il tocco finale è il grande forno a legna, dove gli zuccherini vengono cotti su dodici lastre di metallo, quelle artigianali di una volta. Il forno a legna è un vero marchio di fabbrica per Monti: qui, due volte a settimana (mercoledì e sabato) cuoce, oltre agli zuccherini, anche ravioli, pane, "pinze" alla bolognese, meringhe, che poi in parte vende nel suo spaccio e in parte distribuisce ai negozi dei dintorni, specializzati in prodotti tipici.

L'attività comincia alla mattina presto e prosegue fino al tardo pomeriggio. Cotti gli zuccherini, mentre nel forno cuoce il pane, Carlo, Sofia e Catia preparano la glassa (zucchero, acqua e anice), in cui poi immergono i dolci montanari che acquistano così il classico

ZUCCHERINI? Buoni quelli MONTANARI



(Foto Dell'Aquila)

Questi dolci tipici si trovano sull'Appennino bolognese. Li propone anche Carlo Monti, agricoltore "polifunzionale".

colore bianco.

«Questa parte d'attività - racconta il titolare - l'ho ereditato da mia madre, ma c'è anche la parte agricola che mi impegna negli altri giorni». Un'azienda di quaranta ettari, di cui quindici a bosco, che fornisce castagne per i dolci e legna per il forno. Il resto viene coltivato a seminativi (a parte un piccolo appezzamento per gli ortaggi) con cereali e foraggio biologici, certificati da "Suolo e Salute", da cui ricava l'alimentazione per i suoi animali e farina che va a macinare al mulino biologico Morini di Imola.

TANTI PRODOTTI PER TUTTI I GUSTI

Dell'azienda agricola, Monti ha fatto la base per l'agriturismo e la vendita diretta. Con il foraggio e i cereali alimenta una piccola stalla di bovini e di suini,

da cui ricava bisticche, ma anche prosciutti, salumi, pancette e ciccioli che vende nel suo spaccio. Non manca un allevamento di animali di bassa corte: nel piccolo, ma efficiente macello aziendale, Monti lavora personalmente la carne di polli e conigli che poi mette in tavola per i suoi ospiti.

Integrano il tutto i mieli di acacia, castagno e millefiori, che produce direttamente, e i vari liquori casalinghi, nocino e limoncino in testa, ma anche uno zabaione fatto in casa, secondo la ricetta della mamma. «Mio padre lo beveva appena alzato al mattino, prima di andare ad accudire gli animali - ricorda Carlo - ed è leggero e gustoso».

Al termine della filiera, oltre allo spaccio per la vendita diretta, c'è l'attività di ristorazione agrituristica: una piccola sala con 25 coperti, dove si respira tranquillità e tradizione. Sui muri, antichi attrezzi agricoli si mescolano con attrezzi di cucina altrettanto antichi, il tutto inframmezzato da oggetti di vita quotidiana (bellissime le borse degli alunni di una volta) e di foto del tempo che fu. Menu tipicamente bolognese, dalle lasagne ai tortellini (sempre fatti rigorosamente a mano, è possibile anche acquistarli per cuocerli a casa), preceduti da antipasti dell'orto (pomodori secchi,

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

Zuccherino montanaro bolognese o "zucarein" montanaro bolognese.

Territorio interessato alla produzione

L'area di produzione è rappresentata dai seguenti Comuni dell'Appennino bolognese: Monteveglio, Monte S. Pietro, Sasso Marconi, Pianoro, Montereenzio, Casalfiumanese, Borgo Tossignano, Fontanelice, Castel del Rio, Loiano, Monzuno, Marzabotto, Savigno, Castel d'Aiano, Vergato, Grizzana Morandi, S. Benedetto Val di Sambro, Monghidoro, Castiglione dei Pepoli, Camugnano, Castel di Casio, Gaggio Montano, Granaglione, Porretta Terme, Lizzano in Belvedere.

Descrizione sintetica del prodotto

Lo zucchero montanaro bolognese è un biscotto a base di farina e uova, caratterizzato dalla presenza nell'impasto di semi di anice o aroma naturale di anice e ricoperto da una glassa composta essenzialmente da zucchero e liquore di anice. Ha una forma circolare di diametro compreso tra 4 e 8 centimetri e spessore, dopo la cottura, variabile tra 2 e 3 centimetri. La glassa si presenta uniforme su tutta la superficie del biscotto, conferendogli un colore bianco candido e il caratteristico aroma di anice. La pasta risulta compatta, in modo che la glassa si depositi sulla superficie senza essere assorbita eccessivamente.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Per ottenere una buona pasta bisogna amalgamare omogeneamente la farina, le uova, lo zucchero e il burro. Quando l'impasto è uniforme si possono aggiungere i semi di anice o l'aroma naturale di anice, quindi si mescola nuovamente il tutto. Si procede preparando una sfoglia di circa 2 centimetri di spessore tagliata "a filo" mediante appositi stampi circolari oppure lavorando l'impasto fino ad ottenere una sorta di cilindro di pasta del diametro di circa 2-3 centimetri, successivamente tagliato a strisce di lunghezza variabile tra 10 e 25 centimetri.

I dischetti ottenuti sono bucati al centro, mentre le strisce di pasta, derivanti dalla seconda procedura, sono ripiegate ed unite alle estremità. Si ottiene così una sorta di piccola ciambella bucata al centro di circa 4-8 centimetri di diametro. Si passa successi-

vamente alla cottura in forno. Una volta cotti i biscotti vengono ricoperti di glassa ottenuta facendo bollire assieme: liquore di anice, zucchero e acqua fino ad ottenere un amalgama denso di colore bianco.

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

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico - sanitarie.

Descrizioni dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

Pasticcerie e forni. I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

Lo zucchero montanaro è conosciuto anche come "Zuccherone montanaro". Tra la dizione diminutiva e quella accrescitiva non vi è un vero e proprio contrasto, potendosi trovare spesso l'una o l'altra indifferentemente. La denominazione più diffusa è certamente quella di "zuccherino", mentre il termine "zuccherone" parrebbe essere entrato nell'uso solo più tardi, quando nelle zone di pianura si diffuse un dolce simile, ma di più piccole dimensioni, fatto di pasta frolla e privo di glassa. In entrambi i casi questi dolcetti erano distribuiti a parenti ed amici in occasione degli sponsali e delle cresime. In particolare, veniva e viene tuttora portato di casa in casa ad amici e parenti dai due fidanzati per annunciare il matrimonio. Lo si ritrovava poi sui tavoli del pranzo nuziale quale segno augurale al posto dei più comuni confetti.

In occasione delle cresime, le madrine, all'uscita dalla chiesa, consegnavano ai bambini, sotto forma di lunga collana da mettere al collo, la versione "mignon" dello zucchero glassato. Immane nelle fiere e sagre paesane, lo si ritrova ad esempio a Grizzana Morandi (BO) dove si tiene dal 1951, durante la festività di Ferragosto, la famosa "Sagra dello zucchero" a testimoniare ancor più il legame non solo gastronomico, ma anche storico e culturale di questo dolce montanaro.

È interessante notare come l'anice - non propriamente caratteristico della nostra cultura gastronomica - venga sapientemente e fantasiosamente impiegato. L'anice per la preparazione della glassa, più propriamente chiamato anice stellato, è il frutto dell'*Illicium anisatum*, una magnoliacea originaria dell'Asia sud-orientale. Questo seme viene importato in Italia dal 1° secolo d.C. L'usanza di impiegare questi preziosi semi per ricavare un liquore è nata però in Europa.

(a cura di Milena Breviglieri)

carciofini), affettati con mini-crescentine, e seguite da grigliate miste e arrostiti innaffiati con vino proveniente dall'Imolese.

«La mia aspirazione - spiega Carlo Monti - è riuscire ad ampliare il locale fino a 35-40 coperti, e il mio sogno è avere un successore che prosegua la mia attività». Per l'ampliamento è stato interessato il Comune per verificare la possibilità di realizzare una variante al piano regolatore. Per il successore, c'è un nipote chef, ora è giro per il mondo. Chissà... ■

Nella foto: al centro Carlo Monti, a sinistra sua nipote Catia Meola, a destra Sofia Bolocan. (Foto Dell'Aquila)

