

# CODIGORO E L'ALTA CUCINA DELLA TRADIZIONE: QUANDO LA CULTURA È..... NEL PIATTO



di Lisa Viola Rossi



Il servizio della Rai Tv



I fratelli Bison, Samuele e Sauro

“Con la cultura non si mangia”, ha dichiarato l’ex ministro dell’Economia. Eppure nel Codigorese la cultura si declina in una cucina d’eccellenza, che coniuga alta ristorazione e ristorazione tradizionale, con un ritorno in termini di notevoli riconoscimenti nel più ampio circuito turistico. La passione verso la propria identità culturale si traduce in un viaggio enogastronomico di per sé trasversale alla proposta turistica del territorio. Un’offerta che risulta valore aggiunto all’esperienza di scoperta del patrimonio culturale del Delta del Po, in grado di attirare il turista ma anche di alimentare l’economia con un passaparola che trae la sua forza da sapori, emozioni e piacevoli ritualità radicate in questi luoghi. Paesaggi che rappresentano un altro rilevante pilastro del sistema attrattivo culturale del nostro territorio.

La consapevolezza della forza dell’enogastronomia italiana, terra di antichissima tradizione culinaria, è sotto gli occhi di tutti. Secondo fonti accreditate, l’Italia è conosciuta da oltre il 10% della popolazione mondiale per il cibo e dal 4% per il vino. Secondo l’Osservatorio Nazionale del Turismo (dati Unioncamere), il turismo del gusto nel 2011 ha generato oltre il 5% dei flussi turistici, con un andamento altalenante ma tendenzialmente in crescita nel medio termine negli ultimi anni. A prescindere dal giro d’affari, è dunque evidente che la dimensione enogastronomica è un aspetto della cultura italiana da promuovere e valorizzare all’interno di tutta l’offerta turistica, coniugando il “fare turismo” ad un desiderio di ritorno alla disciplina della terra e ai suoi prodotti autentici.

In questo panorama, il Codigorese ha due testimonial rinomati che, per la qualità della loro cucina e del servizio offerto, vengono citati dalle più prestigiose guide gastronomiche. Sono i ristoranti La Capanna di Eraclio (località Ponte Vicini) e La Zanzara (oasi di Porticino) i quali, nella Top 2013, si pongono rispettivamente al 10° e al 36° posto a livello regionale, guadagnando il 127° e 433° posto a livello nazionale. “Un’autentica osteria - è il giudizio alla Capanna di Eraclio espresso dalla Guida Michelin, che gli attribuisce 2 forchette ed una stella - di genuina ospitalità: un viaggio gastronomico tra i suggestivi canali del delta, tra ricercatezze ittiche, grandi fritti e volatili acquatici di palude.” Un commento più che positivo anche per il ristorante dell’oasi di Porticino: “Ottime materie prime – scrivono i critici Michelin, valutando il locale con due forchette e il ‘Grappolo d’uva’, per la carta dei vini degna di nota – sapientemente valorizzate con cotture precise e tanto senso estetico nella presentazione dei piatti, in un ristorante rustico-elegante nella fiabesca cornice del Delta del Po”.

Entrambi i locali sono a gestione familiare. Intimi e accoglienti, ospitano rispettivamente 35 posti a sedere per la Capanna e 24 per La Zanzara. Scontrino medio da 60 euro a persona, un fatturato in crescita nonostante la crisi e gli inevitabili costi dettati dalla manutenzione ordinaria (senza contare il canone, versato dalla famiglia Bison alla Provincia di Ferrara per l’affitto dello stabile di Porticino). I titolari di entrambi i ristoranti, non prevedono investimenti straordinari e dichiarano zero costi per la comunicazione e la pubblicità: “Abbiamo la fortuna – fa sapere il gestore de La Zanzara - che molte riviste del settore e le guide, si interessino al nostro locale. Ad esempio, l’anno scorso siamo stati protagonisti di un servizio della Rai, mentre ad



aprile eravamo su Dove Viaggi. Presto uscirà un libro dello scrittore Graziano Pozzetto, mentre attendiamo una puntata in esterna per MasterChef Italia". Cinque le persone impiegate alla Zanzara: Elio, addetto alla griglia e pane, la moglie Vittoria addetta al "fritto e magia", e i figli Samuele (vino e spiriti alcolici), Sauro (chef e pasticceria) e Sara (sala ed accoglienza). Sono in cinque anche alla Capanna: "Oltre a me e a mio fratello, abbiamo due dipendenti e nostra madre, 84 anni, che tuttora collabora ai fornelli". Un fatturato annuo da 350 mila euro, per la Capanna, mentre sul proprio giro d'affari Bison mantiene il riserbo, facendo tuttavia sapere che "negli ultimi tre anni abbiamo avuto un aumento del +15% annuo".

Due ristoranti che si trovano diametralmente opposti rispetto al territorio del Comune di Codigoro, uno a nord-ovest, l'altro a sud-est: tuttavia sono accumulati da vari elementi.

## DUE NOMI, DUE STORIE.

"Da trent'anni la mia famiglia – racconta Bison – ha scelto di far «ronzare il proprio sogno gastronomico» proprio qui, presso l'oasi di Porticino, sopra «l'isola che non c'è» di una macchia marrone sormontata da una casetta rosa, collegata alla terraferma da un piccolo ponte, circondata da acque addormentate". Dallo specchio placido della laguna, alla più aperta campagna: "Il nostro ristorante – spiega la contitolare della Capanna, Maria Grazia Soncini – affonda le sue radici nel lontano 1922, come punto di ritrovo della gente di campagna. Era una 'capanna', un negozio di alimentari e tabacchi, con connessa osteria e sala da ballo, opera dei miei nonni paterni, originari di Goro: Luigi, detto Luigin, e Maria. Nel 1962 mio padre acquistò la licenza per la ristorazione e a lui la dedicammo una quindicina di anni fa, quando passò il testimone a me e a mio fratello: divenne ufficialmente 'La Capanna di Eraclio'".

**LA "TIPICITÀ".** I prodotti tipici del Codigorese, interpretati dagli chef dei due locali, non comprendono solo quelli coperti dalle denominazioni previste dalla normativa comunitaria,

ma anche quelli percepiti come tali. La tipicità è infatti quella caratteristica che fa del prodotto alimentare anche un veicolo di valori simbolici, culturali e storici del luogo di produzione. Il "prodotto tipico" è di per sé mezzo di comunicazione del territorio, motore di flussi turistici. "L'uso dei prodotti locali – evidenzia Soncini – non è qualcosa che ricerchiamo, bensì qualcosa di naturale. La tradizione culinaria è nel nostro Dna e come ristoratori abbiamo il privilegio di dividerne le eccellenze, tramandandone la memoria e sollecitandone la curiosità.

Noi stessi siamo il territorio e perciò usiamo i prodotti che abbiamo sempre usato: sono pochi, ma buoni. Per questo – critica la contitolare della Capanna –, sono fermamente contraria ad iniziative come le Sagre, siano del Pomodoro o della Fragola, della Patata o dell'Asparago: questi prodotti non ci appartengono. Occorre valorizzare i prodotti del territorio di qualità, che facciano comprendere il nostro lavoro e il nostro legame con la cucina tradizionale".

Una posizione molto vicina a Soncini emerge anche nel corso della chiacchierata con Bison: "Il territorio del nostro piccolo comune non può vantare molte eccellenze. Tutta la campagna che circonda il paese – riflette il gestore della Zanzara – è terreno agricolo che per cause storiche sta ritornando verso una proprietà latifondista. Ne consegue che le colture presenti abbiano un carattere industriale. I pomodori sono varietà studiate per la raccolta meccanica e per l'industria conserviera, e

questo vale anche per la frutta e le altre varietà presenti. Il contadino-artigiano non esiste più e molte bandiere non corrispondono alla realtà dei fatti: la moda del kilometro zero è solo un'operazione di marketing. Partendo da Codigoro – spiega Bison – vorrei fermarmi da amici contadini a prendere un po' di prodotti di stagione, vino, rane, uova. Ma tutto questo non è possibile. A parte la difficoltà di reperire prodotti eccellenti, il vero problema è il controllo ossessivo di fiscalità-tracciabilità che tende a distruggere ogni iniziativa. Per non parlare – ag-



I titolari del ristorante "La capanna di Eraclio"

giunge Bison - di prodotti tabù come la carne, il pesce, gli insaccati: il ristorante è su un'isola circondata da diversi ettari di valle ma non posso comprare il pesce dai due pescatori che hanno la concessione da parte della Provincia di Ferrara perché il pesce deve finire al mercato ittico". Regole importanti, ma che non aiutano a raggiungere l'eccellenza, fa capire il ristoratore. "La nostra terra - conclude - diventa in questo modo un territorio privato di cultura: offre prodotti standard, senz'anima, ma certificati e tracciabili. Tuttavia sono ottimista: come ha detto Carlo Petrini di Slow Food, la prossima grande rivoluzione industriale sarà quella dei contadini, dei vignaioli e degli artigiani".

**L'ALTA CUCINA DELLA TRADIZIONE.** Codigoro, con i suoi paesaggi suggestivi ed intimi, corona l'incontro del mare e del grande fiume che accoglie nella laguna. Qui l'acqua dolce si mescola a quella salata: è la valle, cornice ideale per un'esperienza unica in cui scoprire specialità della più antica tradizione, tra le quali spiccano piatti a basi di pesce, come la proposta - quanto mai unica nel panorama enogastronomico italiano -, del risotto con il pesce e all'anguilla, servito alla Capanna: "La nostra specialità - fa sapere la ristoratrice - è l'anguilla alla griglia e l'anguilla 'aròst in ùmad' che, come vuole la tradizione, viene scottata sulla griglia, poi steccata con aglio e rosmarino, quindi cotta in forno e servita con polenta bianca. Sono piatti che accompagnano al vino locale, il Fortana frizzante del Bosco Eliceo D.O.C della locale Azienda Agricola Corte Madonnina: non è un abbinamento da sommelier, ma l'abbinamento del piatto e del vino che il territorio ci offre. Oltre al pesce, la nostra offerta si caratterizza anche per una selezione di cacciagione di valle e quando è stagione offriamo le cocomere dell'azienda Cavallari". Dalla località per le Venezie alla via per Volano: "Il babbo - dice Bison - offre una cucina di valle. Penso alle varie stagioni dell'anguilla, al suo mutamento di peso, di forma e dimensioni e quindi alle maniere diverse di interpretare il cambiamento della materia prima. Tecniche tradizionali di cottura - continua il ristoratore - abbinate a conoscenze moderne, rispetto del prodotto e basi solide di gastronomia sono la chiave moderna per interpretare la natura che ci circonda".

Il pesce è dunque il protagonista della carta proposta dai due locali. Viene interpretato secondo diverse ma limitate ricette, ma comune è l'attenzione per la qualità dei prodotti, la loro stagionalità, nonché la tradizione locale, rappresentando un'alternativa d'eccellenza all'alimentazione standardizzata. Una offerta apprezzata anche dai clienti, come emerge dall'alto indice di gradimento espresso sul travel network TripAdvisor (4,5/5 "cerchi" attribuiti a entrambi i ristoranti) e dalla reputazione di 5 farfalline su 5 attribuita da 2Spaghi, la più grande community italiana della ristorazione, fatta dagli e per gli utenti "esperti". Entrambi i gestori sono inoltre ben consapevoli del valore della stessa tradizione vinicola codigorese, in linea con quanto emerso nel corso di un recente studio dell'Osservatorio regionale per il turismo. Secondo tale rapporto, il 71,6% dei ristoratori emiliano-romagnoli dichiara che sono proprio i vini dei vitigni autoctoni ad essere maggiormente richiesti, poiché caratterizzati da un ottimo rapporto qualità/prezzo.

**TRA PASSATO E FUTURO, LEGAMI E SINERGIE.** Passione è una parola che ritorna spesso sulle labbra dei due ristoratori. "Passione e rispetto - sostiene la contitolare della Capanna - per il cibo della tradizione, è ciò che caratterizza l'attività della nostra famiglia: qui ognuno dà il massimo e, quando ce n'è la necessità, si dà ancora di più". Passione, tradizione ed incontri. La cucina tipica, secondo Bison, nasce "dagli incontri, dal tempo investito, dagli sbagli commessi e dalle correzioni messe a punto: ciò dà senso ed armonia a quello che si propone nel piatto. Quello a cui puntiamo è veicolare i profumi, i sapori e i colori dei luoghi del nostro vissuto, per cercare di suscitare emozioni". Bison ricorda con stima una delle persone che ha dato un fondamentale contributo alla Zanzara: "Oggi è un amico di famiglia: Igles Corelli. Quando mio padre Elio lasciò il mestiere di camionista per aprire il ristorante-pizzeria, poiché stanco di stare spesso lontano da casa, Igles era diventato un assiduo frequentatore del nostro locale. Ci fece capire che si poteva fare ristorazione anche in una maniera diversa, trasmettendoci la passione per la materia prima, per la tecnica, per il rispetto, per la ricerca del "tocco" che tuttora ci caratterizza: conoscerlo fu davvero emozionante e memorabile. Ricordo ancora una copertina del Gambero Rosso con la foto di Igles insieme a Bruno Barbieri, Giacinto Rossetti, Mauro Gualandi definiti 'i Beatles della cucina italiana'. Creare sinergie, lavorando maggiormente in loco. È questa la considerazione che la ristoratrice della Capanna fa guardando al futuro: "Dovremmo privilegiare sinergie tra aziende e istituzioni locali, volgendo lo sguardo a livello internazionale. I Saloni del Gusto e i meeting della ristorazione non hanno un ritorno in termini di clienti". Ciò che Soncini esprime è un'idea di accoglienza degli avventori come momento di promozione dei propri prodotti: "Omaggiare - spiega Soncini - i nostri clienti con un sacchetto di riso sarebbe probabilmente più utile di uno stand alla prossima Fiera", dice Soncini, immaginando una sorta di souvenir simbolico che faccia da omaggio-promemoria ad un cliente considerato quale partner e testimonial della tradizione culinaria del territorio. "Da sempre infatti - ritiene Soncini - la miglior comunicazione che promuove il nostro ristorante è il passaparola".

È evidente dunque che questi due modelli di ristorazione codigorese partecipino attivamente alla creazione di valore per il territorio, facendosi custodi e sponsor di quella mappa del gusto tramandata di generazione in generazione. A conferma di ciò, oltre all'elevato numero di citazioni sulle guide del settore, è il fatto che questi ristoranti siano riproposti non solo su molteplici pubblicazioni più o meno note, ma anche nell'ambito di diversi network online di utenti, a conferma dell'elevato livello qualitativo dell'offerta. Il risultato? Un "made in Codigoro" altamente riconoscibile e capace di coniugare il piacere della tavola con la bellezza dei suoi paesaggi ed atmosfere.

Ciò che emerge infine è la necessità di massimizzare le opportunità di contatto diretto con la domanda turistica e di trovare vie alternative che possano permettere la valorizzazione e l'acquisto dei prodotti tipici e autentici presso fornitori locali e di fiducia, accorciando dunque la filiera e permettendo a tutto il settore di produzione di trasformare la tradizione locale in un momento di promozione dell'intero territorio e delle sue specificità.