



murario, infine, conserva in buona parte l'aspetto originario e mostra blocchi squadrati di pietra arenaria. Puntando verso nord, eccoci infine nell'area del comune di Quattro Castella, che prende appunto nome dai quattro presidi matildici più strategici, sorti a difesa di Canossa. Tre di essi - Montevecchio, Montelucio e Montezane - sono purtroppo ridotti ai minimi termini, mentre quello di Bianello, passato proprio in questi giorni da proprietà privata a comunale, è davvero ben conservato, pur con interventi avvenuti nei vari secoli. È in questo splendido edificio che nel gennaio 1077, prima del famoso incontro con papa Gregorio VII a Canossa, la Gran Contessa aveva ospitato Enrico IV. E, nel 1111, aveva ricevuto suo figlio, Enrico V, che in quell'occasione le aveva

conferito il titolo di vicaria imperiale (vale a dire viceregina d'Italia). Proprio qui, sul colle antistante il maniero, sorge Quattro Castella, dove ogni anno si organizza una sorta di teatro all'aperto che ospita il maestoso Corteo matildico: uno straordinario evento storico che nel 2002 è fissato per il 26 maggio (l'inizio è previsto per le 17). La sfilata si compone di ben 600 comparse (e 40 cavalli) nei tradizionali costumi medievali, che danno vita a una spettacolare ed emozionante rievocazione: cavalieri, vescovi, monaci, nobili delegazioni, dame e cortigiane, villici, penitenti, armigeri e popolo festante rendono omaggio alla Gran Contessa e a Enrico V, mentre l'aria si riempie degli squilli di tromba degli araldi, del rullare dei tamburi e delle dolci melodie di ballate e

CAMMINANDO NELLA STORIA

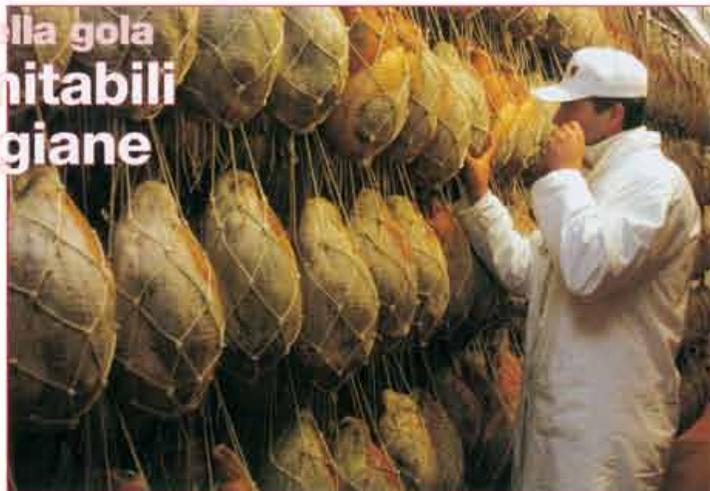
Sopra, piazza Matilde a Carpineti. Più a sinistra, il castello di Bianello: tra le residenze della Gran Contessa è quella conservata meglio. Sotto, l'edizione del 2000 del corteo di Quattro Castella: sul trono, a interpretare la viceregina d'Italia, c'è l'attrice Claudia Koll. Più a destra, un antico dipinto che ritrae Matilde di Canossa.

madrigali cantati dai menestrelli. E ancora, dopo il gran sfilare dei gonfaloni e il garrire al vento degli stendardi, gli abili sbandieratori e gli intrepidi cavalieri si cimentano nella Quintana dell'anello (una competizione a cavallo dove si devono inforcare anelli sempre più piccoli con una lunga lancia) e nel Gioco del ponte (una lotta a squadre per conquistare un ponte costruito per l'occasione). Ovviamente, tutta l'attenzione sarà però rivolta a lei, la neocontessa Matilde, che in passato è stata interpretata da Stefania Sandrelli, Ursula Andress, Alba Parietti, Mara Venier, Simona Ventura, Valeria Marini, Claudia Koll e, nella scorsa edizione, Manuela Arcuri. E quest'anno? Non si sa. Il suo nome è purtroppo tenuto segreto, ma sarà di certo una bella sorpresa.



2 Piaceri della gola Le inimitabili bontà reggiane

Nelle terre di Matilde è facilissimo farsi prendere per la gola. Per esempio dai Salumi di Canossa, e in particolare da Canossello e Rossenello (tutti marchi registrati). Per trovarli si può andare all'azienda di Mirko e Ivan Gianferrari, a Ciano d'Enza. «Il Canossello è un culatello di montagna, con la cotenna e non in vescica», mi spiega Mirko, «mentre Rossenello è un fiocco di culatello. Per farli si prende la coscia di un maiale pesante, grasso e ben allevato nelle nostre colline, e la si divide in due: di qui nasce l'uno, di là l'altro. Entrambi sono prodotti senza conservanti e senza alcuna aggiunta di additivi chimici, subiscono una salagione molto leggera e sono garantiti dal locale marchio Denominazione di origine tutelata». Pregi indiscutibili, ma il vero segreto del loro successo qual è? «Il grasso giusto e una stagionatura accurata», afferma Mirko. Sempre a Ciano d'Enza, chi va a caccia di prelibatezze tipiche può cercarle a La Corte di Matilde (in via Val d'Enza Nord), un negozio che vende solo prodotti del territorio, a cominciare dal Parmigiano Reggiano tutelato dal marchio Qualità di



I SALUMI E IL PARMIGIANO
Sopra, una schiera di Canosselli (culatelli di montagna) al salumificio Gianferrari di Ciano d'Enza: il rivenditore qui sotto in sottili fettine. A destra, un esperto controlla una forma di Parmigiano Reggiano.

Montagna. E qui non si può non ricordare nuovamente Matilde di Canossa: il re dei formaggi sembra infatti essere nato nell'abbazia di Merola, fondata in tempi antichi proprio per volere della Gran Contessa. Corrado Catellani, patron de La Corte di Matilde, mi mostra anche salumi montanari, confetture di more di rovo e rosa canina, miele di acacia e di castagno, grappe aromatizzate al ginepro e all'erba luigia, prugnolino e nocino, vini della Strada dei vini e dei sapori Colline di Scandiano e Canossa, aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e anche tanti libri di storia locale.

Ancora a Ciano d'Enza, in piazza Matteotti, La Cappa è il tempio riconosciuto dei tortelli di patate, zucca ed erbe. La proprietaria, Ondina Montanari, è proprio come mi aspetto di trovarla: capace, attiva, dalla battuta svelta. Nel suo laboratorio scorgo intere distese di sfoglia per i cappelletti reggiani, pronte per accogliere l'inimitabile ripieno (carni di maiale, tacchino e pollo; prosciutto; Parmigiano Reggiano e aromi ovviamente segreti). Altre specialità del posto sono lo gnocco fritto (da annegare nello strutto) e l'erbazzone (a base di spinaci, ricotta e Parmigiano



Reggiano). E ancora: torte di riso, crostate di prugna brusca, il fagottino di Matilde (fatto come i tortelli di Carnevale) e la curiosa "torta in cantina". «Si chiama così», sorride Ondina, «perché una volta, non esistendo il frigorifero, la si metteva al fresco in cantina. Tra l'altro, per far sì che si impregnasse bene di liquore, che serviva anche da conservante, le si poneva sopra un grosso sasso». A Valestra di Carpineti, il Panificio Dallari fa un pane superbo. ➔