**Modena**

**di Piero Cannizzaro**

7/11/2016

# 10:00:19 narratore

Nell’antica Emilia, esiste una città ancora a misura d'uomo, dove il fascino della storia si affianca alle opere degli artisti contemporanei: si tratta di Modena.

# 10:00:34 narratore

Il cantautore Francesco Guccini, nato qui nel 1940, le ha dedicato una canzone intitolata “Piccola città”, dove racconta di “vecchi cortili”, del “profumo del ricordo che cambia in meglio”, di “sogni primaverili”, di rime e fedi giovanili.

# 10:01:01 narratore

Le strade del centro, evocano lo splendore del Medioevo, e mostrano la grandezza dei suoi monumenti, come il Duomo e la Torre Ghirlandina, due veri capolavori riconosciuti dall'Unesco “Patrimonio Mondiale dell'Umanità”, insieme a Piazza Grande.

# 10:01:20 narratore

Tra le vie strette del cuore della città, spiccano le gradazioni di giallo, rosa antico e ocra delle sue architetture, che richiamano gloriose vittorie ed eroiche battaglie…

# 10:01:40 narratore

Immersa tra tesori d’inestimabile valore, Modena è impreziosita dall’amore dei modenesi per la bicicletta…

# 10:01:50 narratore

Oltre alle arcate e ai ciottolati, si può ammirare la magnificenza dei suoi palazzi, incastonata nella straordinaria eredità artistica lasciata dalla famiglia Estense, che ha dominato fino al 1859.

# 10:02:07 narratore

Città fondata sopra molti canali, come il memorabile Canal Chiaro che sorgeva su queste strade, un tempo Modena ospitava numerosi opifici e botteghe di maestri conciatori, che attingevano alle fonti d’acqua per lavorare le pelli trasformandole in cuoio.

# 10:02:29 narratore

Con il passare dei secoli, le vecchie concerie hanno cambiato volto, lasciando il passo a più moderne attività manifatturiere.

Tra coloro che hanno raccolto e rinnovato il mestiere della conciatura, c’è Omar.

# 10:02:43 narratore

Grazie all’alta qualità artigianale e alla materia prima utilizzata, la sua bottega è stata riconosciuta come la più importante bottega italiana del cuoio.

# 10:02:54 (INTERVISTA AD OMAR)

La città ha una lunga tradizione di lavorazione del cuoio ma la tradizione che viene fin dal Medio Evo e c’è la necessità di avere delle bestie per lavorare, delle vacche, le campagne che erano qui fuori perché arrivavano fino a due passi dal Canal Chiaro dove siamo adesso in centro storico, campagne pesanti e acquitrinose. E di conseguenza c’erano numerose mandrie e ovviamente in funzione a questo si è sviluppata l’industria della concia. Dopo l’industria della concia si è sviluppata una capacità manifatturiera di lavorare questi pellami. Questa capacità manifatturiera è durata nei secoli è arrivata fino ai giorni nostri

**10:03:33 narratore**

Fin dagli anni Settanta, Omar e una nuova generazione di artigiani modenesi, si è occupata di recuperare le tradizioni che stavano scomparendo, ideando e realizzando vecchi e nuovi modelli di accessori.

# 10:03:49 narratore

Eredi di una cultura che ha rifiutato l’omologazione del boom economico, i “nuovi bottegai” hanno scelto

di rilanciare le usanze artigianali seguendo l’ideale della bottega rinascimentale.

# 10:04:10 narratore

Tra le mura di questo antico ducato, in pochi anni, sono sorti diversi laboratori tessili specializzati, oltre ad alcune prestigiose concerie.

# 10:04:20 (INTERVISTA AD OMAR)

# Noi abbiamo retto e di conseguenza a quello ci siamo posti un obiettivo: andare avanti senza allargarci troppo, senza prendere un capannone, diventare un azienda ma rimanere bottega per dare un significato, per trasmettere agli altri una cultura, una cultura che viene da lontano. Bisogna andare verso quello che tu senti e se avrai la fortuna nella tua vita di intercettare qualsiasi cosa in questo caso quella dei materiali che ti appartiene dopo tu devi seguire e nel mio caso questo materiale è stato il cuoio. Da lì è nato tutto. Non ce la fai soltanto con la tecnica, ci vuole qualcos’altro.

**10:05:07 narratore**

Passeggiando tra le piazze che raccontano i fasti e la magia del passato, si respira un’atmosfera di grande fascino.

Dalle fontane sgorgano le acque che scorrono nei canali sotterranei e che ci catapultano indietro nella storia …

# 10:05:26 narratore

Animata dalla presenza di numerosi talenti, Modena ha regalato i natali ad artisti famosi.

Architetti, pittori, scultori e cantanti, grazie al loro successo, hanno reso questa città celebre in tutto il mondo.

# 10:05:45 narratore

Come in gran parte dell’Emilia Romagna, patria di Giuseppe Verdi, anche l’opera lirica e il melodramma hanno sempre rappresentato una forte identità culturale.

Una volta, le arie erano così popolari che si cantavano durante la raccolta della frutta.

# 10:06:02 narratore

E proprio a Modena è nato Luciano Pavarotti.

Il Maestro aveva un legame speciale con le sue origini e con la cultura della sua città natale.

# 10:06:14 narratore

Sui palchi modenesi, Big Luciano aveva esordito e, quando tornava a casa, amava trascorrere le sue giornate in compagnia della famiglia e degli amici d’infanzia.

# 10:06:29 narratore

Alle porte della città, il tenore aveva progettato personalmente una villa per custodire i ricordi di una vita movimentata.

# 10:06:50 narratore

E Modena ha ricambiato il suo affetto intitolando alla memoria del grande tenore lo splendido Teatro Comunale, che propone ogni anno concerti e spettacoli musicali a lui dedicati**.**

# 10:07:15 narratore

Nella “Corale Gioacchino Rossini”, dove si dilettava il papà del Maestro, Pavarotti iniziò ad appassionarsi alla musica lirica, cantando nel coro di questa antica associazione modenese …

# (CORO)

# 10:08:06 narratore

Ma Modena non è solo la terra del “bel canto” o delle forme d’arte riconosciute universalmente.

Tra queste strade, la passione per la ricercatezza delle vedute si ritrova negli affacci sui tetti e nelle tante dimore testimoni di eventi storici importanti.

# 10:08:23 narratore

L’eleganza dello stile si riconosce dal disegno dei colonnati e perfino nella collezione di migliaia di piccole stampe e figurine, raccolte in una grande esposizione.

# 10:08:38 narratore

La nascita delle figurine risale, probabilmente, al Diciassettesimo secolo.

Sembra che già Luigi Quattordicesimo di Francia, il Re Sole, collezionasse piccole immagini delle più famose regine d’Europa.

Grazie a nuove tecniche di stampa, le figurine “moderne” si diffusero dopo il 1860, quando a Parigi e in Germania le accattivanti immagini, impresse su cartoncini, cominciarono ad essere regalate a chi comprava prodotti commerciali.

# 10:09:09 narratore

Dagli anni Cinquanta in poi, le figurine si trasformarono in collezioni autonome dalla pubblicità. Vendute nelle edicole e in bustine, iniziarono a riempire gli album dei calciatori e degli idoli sportivi, regalando a Modena il primato mondiale delle sue raccolte.

# 10:09:34 narratore

Fuori le mura della città, la pianura modenese e la sapienza contadina incontrano i profumi della natura, dove le abitudini sono ancora scandite dal ciclo delle stagioni.

# 10:09:51 narratore

Abbagliata da colori vivaci, la campagna rappresenta un mondo in eterno mutamento…

# 10:10:06 narratore

Le caratteristiche dei suoi alimenti nascono, soprattutto, da un profondo connubio tra la cura degli allevamenti emiliani e la genuinità dei cibi portati in tavola.

# 10:10:19 narratore

In questa zona d’eccellenza del Parmigiano Reggiano, le forme hanno una lunga stagionatura e si ottengono dal latte crudo, proprio come facevano i monaci nel Medioevo.

# 10:10:40 narratore

Nella provincia convivono diversi universi e con Giovanni entriamo in un mondo dove la passione per la meccanica si sposa con il mito della velocità, consacrandone la vocazione motoristica.

# 10:10:53 narratore

Tra queste stanze in stile liberty, sono custodite oltre cento automobili e veicoli d’epoca.

I più antichi, risalgono ai primi anni del Novecento e sono gli antenati dei bolidi più innovativi.

# 10:11:11 narratore

Soprannominata “la città dei motori”, Modena deve gran parte del suo successo in quest’ambito al mito della Ferrari, che incarna l’ingegno di un popolo.

# 10:11:32 narratore

Lasciando l’universo dei roboanti motori e risalendo la fascia collinare, c’immergiamo in un meraviglioso territorio dove risaltano le sfumature di verde e di giallo dei campi coltivati.

# 10:11:53 narratore

A Montetortore, nei dintorni di Zocca, su questo vasto podere governato da querce, graminacee e castagni, una fattoria si dedica da tre generazioni all’allevamento di una particolare razza di suini neri, chiamata “Mora Romagnola”.

# 10:12:14 narratore

Cresciuti tutto l’anno all’aria aperta, questi suini con gli occhi a mandorla e di origine autoctona, si stavano estinguendo. Nel 1949 ne esistevano circa

22.000 esemplari ma, con l’abbandono delle tradizioni contadine, si erano ridotti a meno di 20 capi. È allora che Emanuele, ed altri allevatori, hanno deciso di dedicarsi alla loro salvaguardia.

# 10:12:55 narratore

I suini di Mora Romagnola raggiungono una mole di oltre

200 kg muovendosi in piena libertà, sviluppando un corpo sano e tonico.

# 10:13:15 narratore

Scendiamo ora dalle alture appenniniche e raggiungiamo di nuovo le quote basse della pianura.

# 10:13:29 narratore

Qui, il lavoro dell'uomo porta avanti un'agricoltura rispettosa del paesaggio, attraversato da canali e corsi fluviali, utilizzati per irrigare i terreni coltivati.

# 10:13:52 narratore

Scrigno di usanze millenarie, calda in estate e umida in inverno, la pianura modenese è una culla di profumi inebrianti, come quelli dell’Aceto Balsamico Tradizionale, che si ottiene dalla cottura del mosto di uve locali.

# 10:14:13 narratore

Erika ci accompagna nella soffitta dei suoi avi dove, tra barili, botti e vaselli, ci svela i segreti dell’aceto balsamico.

# 10:14:25(INTERVISTA AD ERIKA)

# Ogni volta che nasce un figlio si avvia una batteria e spesso gli si dà il nome del figlio e addirittura quando una figlia si sposa le verrà data in dote questa batteria perché qui un tempo ci si sposava verso i 25 anni e quindi l’aceto era già pronto per poter essere utilizzato. Adesso che ci si sposa anche un pochino più avanti secondo me è ancora più buono. E’ proprio quello più vecchio più speciale da poter utilizzare o da assaggiare così con il cucchiaino come piacer personale. Un buon aceto deve essere invecchiato per la commercializzazione almeno 12 anni ma per noi modenesi doc minimo 25 anni se poi sono botti che hanno più di 50 anni o oltre tanto meglio.

**10:15:16 narratore**

Una batteria, di solito, è composta da almeno 7 botti, costruite con legni di tipi diversi.

I più utilizzati sono il castagno, il rovere, il ciliegio e il ginepro, ma nei solai delle tante famiglie modenesi che conservano l’aceto, si può trovare anche in botti di frassino e di acacia.

# 10:15:38 narratore

Decantato già nel 1046 e molto apprezzato durante il Rinascimento, soprattutto nella sfarzosa corte degli Estensi, l’Aceto Balsamico di Modena si ritrova, perfino, in un’acetaia ricavata sotto il tetto del bellissimo Palazzo Comunale.

# 10:15:55 narratore

Dal 2003, questo tempio della cultura di una delle prelibatezze enogastronomiche più significative della città, accoglie tre batterie che hanno preso i nomi dai fiumi Secchia e Panaro, mentre una da dieci botticelle è intitolata alla Torre Ghirlandina.

Per gustare un rinomato aceto "stravecchio" della Torre Comunale si dovrà comunque aspettare ancora parecchi anni…

# 10:16:42 narratore

Tra le vie che conservano origini arcaiche, le seducenti facciate celano la vita che scorre oltre le persiane dei palazzi.

Di fronte a queste costruzioni di periodi differenti e all’eclettismo architettonico che proviene dal passato, si può ammirare l’insolito accostamento degli stili.

# 10:17:08 narratore

Custode dei valori e punto di incontro tra sapori e memorie locali, è il Mercato Albinelli.

# 10:17:16 narratore

Inaugurato nel 1931, questo Mercato al coperto è ancora oggi un luogo di vivacissima compravendita, dove è possibile trovare prodotti di ottima qualità.

Tra questi banchi, fa la spesa anche Luca Marchini, uno chef stellato …

# 10:17:32(INTERVISTA A LUCA MARCHINI)

# Marchini :Un parmigiano reggiano di 24 mesi …

# Negoziante: Ho una bella stagionatura …

# Il mercato Albinelli è un mercato straordinario, un mercato appunto che sa di storia, che sa di cultura perché sa di società passata dove in tanti hanno portato i loro prodotti, hanno venduto, e hanno venduto a tantissimi modenesi. Soltanto fare due passi all’interno del mercato Albinelli ti dà sollievo e soddisfazione. Territorio significa stare con i piedi per terra nel luogo in cui si abita, e nel luogo in cui stiamo lavorando.

# 10:18:13 narratore

La cucina di questa terra può vantare numerosissime specialità: alcune trovano le loro radici nel centro dell’Emilia, altre, invece, sono tipiche di questa città e dello spirito della sua gente.

# 10:18:28(INTERVISTA A LUCA MARCHINI)

# 

# Modena è l’espressione massima di una cucina di una cucina grassa, di una cucina opulenta di una cucina elaborata ma di una semplicità massima una cucina sicuramente che ha una nota intensa e decisa una nota molto forte però allo stesso tempo fatta di semplicità di cose umili, di cose povere. I prodotti di un territorio sono un po’ l’espressione di una società di una storia ma anche di quello appunto che nuovamente fa parte dei piatti della tavola, della quotidianità e perciò come un lambrusco così anche l’aceto balsamico tradizionale si lega perfettamente a quelli che sono i sapori dei piatti che vengono presentati. L’acidità e la dolcezza di un aceto balsamico di Modena non può che legarsi perfettamente a un parmigiano reggiano ma anche a uno zampone o a un cotechino

# 10:19:29 narratore

Aria, luce e passione ereditata per l’agricoltura tra le armoniose atmosfere della bassa modenese...

# 10:19:37 narratore

Nell’incantevole Sorbara, grazie ad uve accuratamente selezionate e vinificate, nasce il lambrusco.

Alberto ci rivela il significato di questo vino…

# 10:19:55(INTERVISTA AD ALBERTO)

# Modena e il Lambrusco sono unite, sono tutt’uno, sono un binomio praticamente indissolubile, non puoi pensare all’una senza l’atra e viceversa. Poi è vero che esistono tante anime del Lambrusco qui in particolare siamo in una di queste che è Sorbara che è posa a nord di Modena verso la pianura.

# 10:20:26 (INTERVISTA AD ALBERTO)

# Tutti i piatti hanno un richiamo e un rimando inevitabile per storia e per tradizione a un buon bicchiere di Lambrusco, qualunque esso sia.

# 10:20:36 Narratore

# Esistono 7 rami della grande famiglia del Lambrusco.

# I tratti inconfondibili di questo vino sono il colore rosso, un gusto frizzante, una spuma vivace ed evanescente.

# Il Lambrusco di Sorbara si coltiva nei dintorni del fiume Po, su un territorio distante dalle colline.

# Da sempre, i vitigni Doc di questa zona crescono a poca distanza anche dal Secchia e dal Panaro, due corsi d’acqua che si presentano come un grande alveo dello stesso fiume e che donano al Lambrusco un aspetto e un gusto unico nel suo genere…

# 10:21:20(INTERVISTA AD ALBERTO)

# 

# Il bicchiere deve essere bevuto, deve fare la sa schiuma e deve essere piacevole. Questo è il carattere del Lambrusco che credo sia anche il carattere dei modenesi, degli emiliani in generale, dei modenesi in particolare.

# 10:21:35 Narratore

Tra misteri e leggende, segreti nascosti ed eventi indimenticabili, la città conserva nel suo nome la memoria di un passato etrusco ma soprattutto romano, tanto da conservarne ancora un tracciato visibile nella via Emilia, che taglia orizzontalmente la città da est ad ovest.

# 10:22:02 narratore

A partire dagli anni Sessanta, Modena ha portato avanti un felice rapporto anche con i giovani e la musica “beat”, tanto da essere ribattezzata la “capitale del beat italiano”.

# 10:22:30 narratore

Nata in un mitico Bar della Via Emilia, la *musica beat* si diffuse grazie agli assidui frequentatori di questo punto d’incontro per band emergenti e musicisti che sognavano di cambiare il mondo.

Da questo locale modenese, situato proprio in questa piazzetta, hanno mosso i primi passi nella musica Francesco Guccini, i Nomadi, Caterina Caselli ma, soprattutto, il gruppo delle Equipe 84, che ebbe un successo straordinario vincendo un Cantagiro.

Un testimone dell’epoca come Carlo Savini ne conserva ancora i ricordi …

# 10:23:05(INTERVISTA A CARLO SAVINI)

# Questa piazzetta che è proprio sulla via Emilia centro di Modena ma è la strada che da Piacenza va a Rimini, era la strada principale e non c’era l’autostrada del sole. A questo punto mi chiedo perché sia Modena la patria di questa musica, perché sia partita da Modena questa musica è una domanda che ci facciamo un po’ ora.

# 10:23:41 (INTERVISTA A CARLO SAVINI)

# L’Emilia in particolare che dalle case discografiche era definita la terra fertile a cui attingere, dove andare a be’ allora prendiamo Gianni Morandi, Lucio Dalla e se vogliamo venire più vicini alla nostra epoca Ligabue, Zucchero, Vasco Rossi era tutta gente che bene o male respirava quest’aria qua quindi a questo punto a me viene da pensare che o è l’aria o è l’acqua

**10:24:26 narratore**

Le note di questa canzone ci accompagnano alla fine del nostro viaggio attraverso questa meravigliosa ma “Piccola Città”, come la descrisse il suo cantautore, un nostalgico Francesco Guccini.

# 10:24:39 narratore

Tra queste strade, dove il cantante modenese cercava l’ispirazione durante la notte, il riverbero delle luci si posa sulle pietre secolari e s’innalza al di sopra dei canali sotterranei, regalando a Modena un’ultima, invisibile magia a cielo aperto.

**FINE**