



Presentato dal Museo, dall'Associazione Culturale Rione Madonna delle Stuoie - Anno XIX - Distribuzione gratuita - Numero Unico, Aut. Trib. di Ravenna n. 1208 del 05/06/2003 - Pubbl. inf. al 70%

• ROSSOBLU 2009 •



Rione
Madonna
delle
Stuoie

• BURGUS LIMIDI SUBLIMIS ADVOLAS •

INSERTO FOTOGRAFICO: gli esordi del Palio



IN VETTA AL SOGNO
DA UN DECENNIO





ROSSOBLU 2009

Periodico di palio, attualità, storia e cultura edito a cura dell'Associazione ricreativo-culturale Rione Madonna delle Stuoie

Anno XIX - Distribuzione gratuita
Numero Unico - Aut. Trib. di Ravenna
n° 1208 del 05/06/2003
Pubbl. inf. al 70%

Sede legale, amministrazione e segreteria:
Piazzale Gubbio, 31
48022 Lugo (Ra)
Tel /fax 0545.31442
C.f. 91005310395 - Pi.01305550392
e-mail:
info@rionemadonnadellestuoie.it
www.rionemadonnadellestuoie.it

Presidente:
Renzo Marzari

Direttore responsabile:
Annalisa Andruccioli

Capo Redazione:
Annalisa Andruccioli

Coordinamento Editoriale:
Adriano Bezzi

Pubblicità:
Stefano Staffa

IN COPERTINA:
Luca Pavani assiste, trepidante e incurante della pioggia, all'ultima decisiva tirata per la X vittoria del Palio della Caveja da parte dei Tiratori di Stuoie (18 maggio 2008):

RETRO DI COPERTINA:
Estate 2008 - i piccoli mercanti di Porta Nuova si divertono all'uscita presso il Castello di Formigine (MO)

Grafica copertina: Andrea Staffa

In redazione: Annalisa Andruccioli, Claudio Babini, Katia Barlotti, Adriano Bezzi, Daniela Bosi, Ilaria Capra, Massimiliano Costa, Renzo Marzari, Massimo Montuschi, Amaranta Pedretti, Fabio Savioli, Stefano Staffa, Gian Luca Trioschi

Collaboratori esterni:
Sandro Carradori del Rione Monti di Bracciano (RM); Benedetta Dossi (RM)

Articoli citati: di Paolo Facchini, Presidente della Contesa Estense 2009, dall'inserito di SABATO SERA del 14/03/2009

Foto:
Archivio Storico (cartaceo e informatico) del Rione Madonna delle Stuoie.

Grafica e stampa :
Tipografia Romagna - Faenza (Ra).

Ringraziamo gli sponsor che, con il loro prezioso contributo, rendono possibile ogni anno questa pubblicazione.

Si assicura che tutti i dati e gli indirizzi custoditi negli archivi del Rione Madonna delle Stuoie saranno trattati con la massima riservatezza, come da legge n. 675/96.



Ogni anno ci ripromettiamo di non celebrare nessuno, ma come si fa quando i festeggiati sono comunque persone che hanno militato nel nostro Rione e che, in un certo senso, hanno lasciato un "marchio" nella nostra storia rionale?

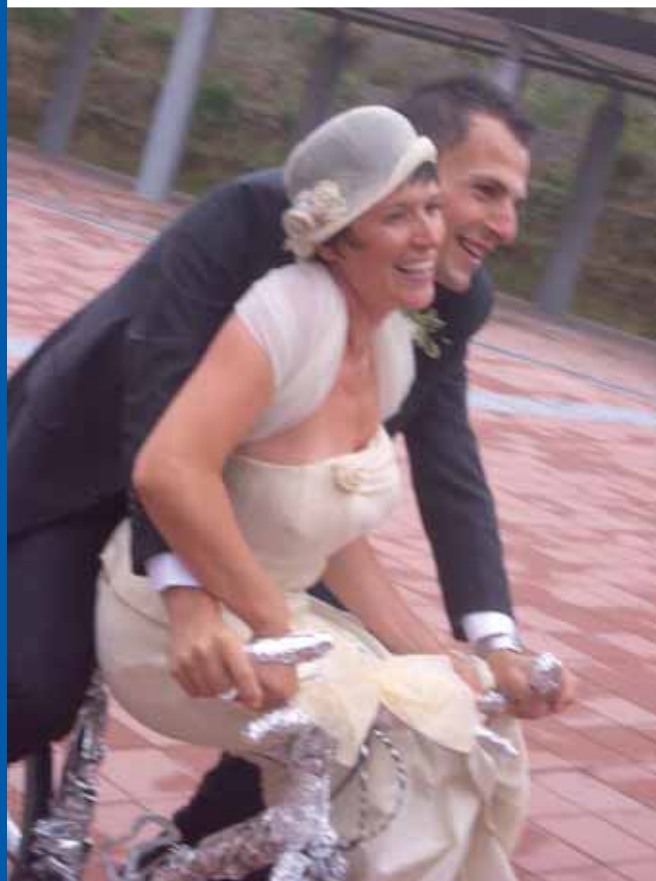
Uno è l'ideatore, insieme a Cristian Melandri, dell'ippocrasso, la bevanda speziata con cui l'osteria del Mercato di Porta Nuova delizia le gole di tutta Italia. L'altro è il mitico Maestro, sotto la cui egida i tamburini di Stuoie vinsero il Palio Musici nel 1994 e nel 1996.

Come si fa a non fare loro un augurio stampato su carta rossoblu?

Omar Malpezzi ha sposato Amanda il 14 settembre scorso e, a inizio marzo, è nato il loro piccolo Andrea.

L'ottimo pianista Denis Zardi è convolato a nozze con la "compagna d'arte" Silvia il 21 luglio 2008.

Ad entrambe le neo-famiglie giungano le più sincere felicitazioni da parte di questa redazione e, ne siamo certi, anche da molti dei nostri soci e collaboratori. Che la vostra sia una vita serena e piena d'amore e che Madonna delle Stuoie possa sempre essere il VOSTRO Rione del cuore!



BINGO BACCARA Slot Machine

BINGO! 1€
LUNEDI' E VENERDI' SI GIOCA DA 1€

ARIA CONDIZIONATA SALA FUMATORI

SERVIZIO DI BAR E RISTORAZIONE

DOMENICA E FESTIVI APERTURA ore 16.00

APERTO TUTTE LE SERE ore 20.00 - Lugo (RA) Tel. 0545 - 26120



SONO "MAGGIORENNE" di Renzo Marzari (CapoRione)

Mentre la Contesa compie 40 anni, io mi trovo a festeggiare la maggiore età in qualità di Presidente del Rione Stuoie. 18 anni sono tanti e alcuni penseranno, come si dice in gergo politico, che mi sia attaccato alla poltrona. Tuttavia, non è la poltrona a tenermi tutt'oggi impegnato in ambiente rossoblu, bensì l'orgoglio che il nostro Rione mi regala, la sua storia, i suoi progressi, anche i suoi difetti. Ho sempre superato ogni ostacolo soprattutto grazie a tutto lo staff che compone il Rione, in armonia e sincerità. Insieme abbiamo lavorato per incrementare e rafforzare l'immagine di Madonna delle Stuoie sia nel quartiere che nella città, per non parlare a livello nazionale. Ringrazio pertanto tutti. Nel prossimo mese di giugno scade il mio mandato in que-

sto consiglio direttivo. Bisognerà eleggere nuovi candidati. Chi si ritiene disponibile a qualunque ruolo ce lo comunichi. Non è mia abitudine decantare ed elogiare quello che si è fatto, in particolare in questo ultimo periodo. Indubbiamente, però, il rione, grazie a tutti i collaboratori e gli atleti, si è impegnato anno dopo anno ad incrementare la propria attività sia sul versante "manifestazioni" che su quello "agonistico". Nell'ambito di questa crescita è da sottolineare anche la collaborazione con gli abitanti del quartiere e di tutti i soci. Gli obiettivi si sono raggiunti nell'aver messo insieme più idee: inventiva e cooperazione rappresentano la forza dei risultati.

Quando si riesce a portare a termine un obiettivo o vincere una competizione, sappiamo benissimo il sacrificio che questo traguardo ha comportato ma la gioia, la fierezza e l'entusiasmo ti offrono la forza di superare il senso di fatica e di dolore e la felicità più piena arriva dalla condivisione dei propri successi con le persone che ti sono accanto. Non sempre questo accade, ma quando capita la gioia e l'orgoglio trionfano. Ne approfitto per ringraziare i nostri tiratori che, ancora una volta, hanno condiviso la loro portentosa vittoria con tutti noi rionali: **il 2008 ha infatti suggellato la loro DECIMA vittoria consecutiva nel Palio della Caveja e la 26ma (su 40) nella storia della Contesa Estense.** Mitici ragazzi, siete il nostro orgoglio e il nostro vanto e non smetteremo mai di ringraziarvi per i momenti di gloria che viviamo insieme a voi! Il rione può e deve continuamente crescere per creare un sistema di riferimento per il futuro di certe tradizioni. Deve offrire ai giovani oppor-

tunità ed esperienze, in quanto loro rappresentano il domani di ogni attività. Ci sono momenti di crisi, parola oggi tristemente attuale, ma noi ne usciremo bene se tutti insieme saremo capaci di riaffermare il significato e il valore dell'amico, l'impegno degli atleti, degli operatori e dei giovani che sono l'energia del futuro.



Il 26 febbraio dell'anno in corso è nata **ANITA**, la nipotina del nostro carissimo Presidente. Il Rione si congratula con tutta la famiglia Marzari e dà un caloroso benvenuto alla piccola!



www.inbanca.bcc.it • info@inbanca.bcc.it

Differente per il territorio

LE NOSTRE FILIALI A LUGO

Lugo Via Baracca, 48 - Tel. 0545 22172

Lugo Via Mentana, 19 - Tel. 0545 27123

Lugo Porta Brozzi Via Giardini, 6 - Tel. 0545 32438

Lugo Zona Artigianale Via Fiumazzo, 46/3 - Tel. 0545 22848

La nostra Banca è la Banca delle comunità locali delle zone di Faenza, di Imola, di Lugo e di Ravenna.

La nostra Banca è differente perché è fatta dalle persone che vivono nella comunità locale.

È la sua forza, è la vostra forza.



LA BANCA DELLE COMUNITÀ LOCALI

www.rionemadonnadellestuoie.it





Rione Madonna delle Stuoie

Finalmente 2009: Cont



Dopo il primo tentativo del 2007 e qualche passo indietro nel 2008, si ritorna a percorrere per la Contesa Estense 2009 la strada della ricerca storica e della rievocazione filologica.

Due competizioni sperimentate ormai da molti anni e da sempre eseguite in tono minore troveranno, finalmente, pieno compimento grazie all'inserimento all'interno delle gare che compongono a tutti gli effetti la Contesa Estense.

La prima è la **Soave Creatura**, che da oltre un decennio viene organizzata nella serata del 15 maggio, dedicata alla Festa del Patrono, Sant'Ilaro. La Soave Creatura è un "concorso di grazia e leggiadria" tra le giovani lughesi, che rievoca la reale tradizione rinascimentale

dei Frati Carmelitani di attribuire una dote per la ragazza più meritevole, tra le meno abbienti in età da marito. Per celebrare questo fatto storico, che ben si ricollega all'epoca della Contesa Estense, è stato ideato questo concorso, che mira a valutare, tra le giovani lughesi, la più aggraziata e artisticamente dotata, in altre parole, grazie al felice accostamento di termini, la "creatura più soave".

Importante novità è che ciascun Rione presenta direttamente al concorso due ragazze tra i 16 e i 25 anni, residenti nel Comune di Lugo, che lo rappresentano e che possono essere istruite e preparate per la competizione, le cui prove saranno rese note in anticipo proprio per migliorarne l'esecuzione.

Altra grande novità è che i risultati sommati delle due ragazze di ciascun Rione porteranno al Rione stesso un punteggio valido per l'assegnazione del drappo della Contesa Estense.

Il regolamento di valutazione, per rendere più spettacolare l'evento, prevede la valutazione delle ragazze in base alle seguenti prove:

- a) Passeggiata di accesso alla piazza;
- b) Lettura di un brano della Divina Commedia;
- c) Scrittura di una parola in gotico;
- d) Corsa delle Uova (dal 2010 sostituita con il più storico Gioco della Lepre).

La giuria sarà composta da 4 persone, di cui un componente di commissioni storiche di altre rievocazioni storiche, un professore di lettere, il Maestro di Campo e un esperto di calligrafia.

Il palio per questa competizione è composto da uno speciale copricapo, fedelmente realizzato sulla base dell'iconografia estense, che verrà consegnato alla ragazza vincitrice.

La seconda è la **valutazione dei Cortei Storici per gli Onori a Borso d'Este**, rievocazione del passaggio e della sosta a Lugo del Duca, nel 1471.

La rievocazione è organizzata da ormai più di quindici anni, ma l'impegno dei rioni nella predisposizione dei cortei e dei costumi e nell'addestramento dei figuranti



MAGELLERIA

Damiano Sabrina
di Casini Damiano p.iva 02289610392



Via Piano Caricatore, 45 - 48022 Lugo (RA)

Tel. 0545.288323

www.rionemadonnadellestuoie.it



Il nostro Palio... oggi



Contesa su tutti i fronti

di Massimiliano Costa

non è mai stato all'altezza. Attraverso la valutazione dei cortei dei Rioni che omaggiano il signor estense si intende innanzitutto valorizzare il pregevole lavoro degli addetti ai costumi e alle armi e dei maestri di sfilata.

Inoltre, anche in questo caso, la vera, importante novità è che il Corteo Storico vincitore porterà al proprio Rione un punteggio valido per l'assegnazione del drappo della Contesa Estense.

Finalità della valutazione è quella di spronare i quattro Rioni a rappresentare con la massima fedeltà ed il massimo rigore storico possibili la realtà lughese della fine del XV secolo, periodo di massimo splendore della dominazione estense in città, aumentando nei Rioni l'interesse per la qualità e la storicità dei costumi e dei cortei e determinando una considerevole elevazione culturale e qualitativa della manifestazione ed una maggiore spettacolarità della serata, che si preannuncia assai suggestiva.

Ciascun Rione dovrà presentare: un banditore; un alfiere recante lo stendardo del Rione; due alabardieri; due tamburini; il consigliere anziano; il saltuario del Borgo; un notaio (notaio delle Frodi per Madonna delle Stuoie); due figure liberamente scelte (noi presenteremo due balestrieri della guardia civica). I cortei saranno guidati dal Maestro di Sfilata e da un aiutante.

Ciascun Rione dispone per il proprio ingresso di un tempo compreso tra 6 e 15 minuti, durante il quale è libero di organizzare il proprio corteo.

I criteri di valutazione sono:

- la storicità dei costumi;
- il realismo e la cura degli abiti;
- il portamento e l'organizzazione del corteo;
- la spettacolarità dell'ingresso.

La giuria deve essere composta da quattro persone di cui: un esperto di storia medioevale; un componente di commissioni storiche di altre rievocazioni storiche; un componente della commissione storica dell'AERS; un rappresentante del gruppo di studio della Romandiola. Il Palio per questa competizione è composto da un torsello di stoffa bianca di 3 metri circa, avvolto su di un palo a base ottagonale, con relativa impugnatura, e sor-

montato da uno scudo recante lo stemma della casa d'Este, fermato con un nastro di seta rossa.

Per aumentare ulteriormente la spettacolarità, ciascun rione dovrà, al termine del proprio ingresso, omaggiare il duca con un dono speciale, che sia uno sfarzoso spettacolo o un oggetto particolarmente prezioso.

Il maggiore impegno che ci si attende i Rioni garantiranno in queste due prove, in virtù del loro "peso" per la vittoria finale, permetterà, una volta per tutte, di elevarne la qualità e di avere altre due serate ben organizzate e con spettacoli ottimamente riusciti.

Non mancate per nessun motivo alle due serate del 15 maggio, con la Soave Creatura, e del 16 maggio, con la valutazione dei Cortei Storici. Venite a godervi questi due spettacoli organizzati in una nuova veste e venite a sostenere il vostro Rione!!!



E SE VE NE COMPRASTE UNA PER UNO?

SOMECC

B I C I C L E T T E

Abbigliamento da ciclista e accessori.
Consulenti qualificati.

Assistenza meccanica e lavaggio.

E in più consegnamo la bicicletta direttamente a casa tua!

Da noi trovi le biciclette:

SOMBC	Blanchi
COLNAGO	TREK
DE ROSA	TIME
GIANT	Legnano
Atala	Cinzia
FRERA	

SEDE UNICA: ADIACENTE ROTONDA S. VITALE TRA LUGO E S. AGATA - TEL 0545 45162 - www.somec.com

www.rionemadonnadellestuoie.it



Rione Madonna delle Stuoie

Una squadra, due realta' *di Ilaria Capra*



Cari lettori, mi presento: mi chiamo Ilaria, ho 23 anni e suono il tamburo per il gruppo Musicisti del Rione Madonna delle Stuoie. Quello che sta per cominciare sarà il quarto Palio a cui partecipo, infatti sono tornata a suonare dopo due interminabili anni di silenzio ed i cambiamenti che ho riscontrato nel rione sono tali da dover essere elogiati. Delle 15 persone con cui suonavo due anni fa ne sono rimaste soltanto tre. Molti si sono ritirati, alcuni hanno addirittura cambiato rione ma, nonostante ciò, sono rimasta sbalordita nel constatare quanto l'attuale gruppo tamburini sia unito e coeso.

Fino all'anno scorso, soprattutto a causa di antichi dissapori, vigea un clima di assoluta tensione. Tutto ciò, ovviamente, andava ad incidere sulla preparazione degli atleti al palio ed inclinava sempre di più i rapporti che c'erano fra il consiglio direttivo del rione ed il gruppo musicisti stesso. Alla base di questi dissapori c'era, a mio parere, la totale mancanza di rispetto, coerenza e stabilità e, anno dopo anno, la situazione non faceva altro che peggiorare.

Siamo noi con la nostra passione che manteniamo viva la tradizione del Palio. Invece per me partecipare agli allenamenti e alle gare era diventato un impegno, quasi un sacrificio, tanto che decisi di abbandonare, se pur a malincuore, il rione. Quest'anno, però, qualcosa è cambiato. Innanzitutto il gruppo tamburini si è quasi completamen-

te rinnovato ed i suoi attuali componenti sono tutti giovanissimi (basti pensare che sono io l'anziana del gruppo!) e con il loro talento, ma soprattutto con il loro impegno, mi emozionano sempre più ad ogni allenamento. Converrete che, dopotutto, ciò che fa grande il NOSTRO rione è la FEDE che ciascuno mette in quello che fa (tanto o poco che sia). Il gruppo dei tamburini ha finalmente ritrovato la grinta grazie ad una ragazza: **Daniela Bosi**. Vorrei presentarvela come l'ho conosciuta io.

Ricordo bene la prima sera che l'ho incon-

trata. Rimasi stupita (lo ammetto) perché, nonostante abitasse nel portone accanto a quello della sede rionale, non sapeva nulla riguardo la Contesa Estense, a malapena conosceva il nome degli altri tre rioni, ma era una ragazza umile, volenterosa e, soprattutto, un'eccellente musicista. In breve tempo scopri che anche dentro di lei ardeva un fuoco rossoblu che l'avrebbe spinta a lottare per quel mondo che aveva capito subito di amare. Ovviamente non sono stata la sola ad accorgermi di queste sue doti, tanto che il consiglio direttivo del nostro rione ha deciso di affidare proprio a lei (una ragazza giovanissima, di soli 17 anni) il difficile compito di risollevarne le sorti del gruppo dei tamburini di Stuoie. Così è stato. Con fermezza e decisione ha sacrificato tutto il proprio tempo libero ed è riuscita nell'intento. Quest'anno, quindi, non solo ci presentiamo in piazza come un gruppo competitivo e motivato ma, grazie a lei, non siamo solo 15 ragazzi che suonano assieme, bensì tanti amici che condividono un'unica passione.

Se non ci credete venite a vederci e a sostenerci Sabato 9 Maggio tra le logge del Pavaglione: ci troverete pronti a lottare per la vittoria del nostro amato Rione Madonna delle Stuoie!



AUTOCARROZZERIA S.N.C.

SAIANI M. & VASTARELLA D.

Via Edison 10
48022 Lugo (Ra)
Tel. e Fax 0545.24508

Verniciatura a forno
Banco di riscontro scocche
Aderente accordo ANIA

Autorizzata



www.rionemadonnadellestuoie.it



Il nostro Palio... oggi



I RAGAZZI DEL GRUPPO MUSICI: L'ENERGIA DEL RIONE MADONNA DELLE STUOIE

SALVE, RIONALI E NOSTRI TIFOSISSIMI!

Sono Daniela, la nuova capotamburina del Rione Madonna delle Stuoie. Milito nel rione da 3 anni e non ho mai avuto il piacere di suonare ogni anno con gli stessi compagni di squadra. Abbiamo avuto molti problemi, ma non molliamo perché il rione per noi è più di un hobby, è una passione! Il rione è un gruppo, una squadra solida e volenterosa. Il rione è pizza, coca e torta al cioccolato. Il rione è amicizie, divertimento e complicità. Il rione è allegria, nervosismo e gioia. Il rione può fare provare sensazioni incomprensibili per chi non ne fa parte. Il rione è impegno, l'impegno che tutti noi ci mettiamo ad ogni allenamento e ad ogni incontro. Quest'anno siamo in tanti e praticamente tutti nuovi. Vorrei partire con i ringraziamenti da **Rolando**, Rollo per gli amici, collabora con me per l'organizzazione dei tamburi e grazie a lui abbiamo tutti i tamburi accordati e sistemati per il palio. Il nostro maestro, **Nicola**, ci ha salvato da uno stato di s.o.s., insegnandoci un brano libero importante e articolato per noi, ed è l'unico che riesce ad azzittire i due Andrea! Lo ringrazio per la sua presenza e la sua scelta di volere suonare con noi anche se è pieno di impegni. **Francesca e Mari-lena** sono le "vecchie" del gruppo, da premiare per la loro presenza, sempre attente e pronte ad apprendere le nuove parti del brano libero. **Sara** è sempre disponi-

bile per le uscite ed è la prima ad "abbracciare" il tamburo nei nostri allenamenti! I gemellini, **Marco e Matteo**, sono molto bravi, hanno tanta voglia di fare e sono pieni di entusiasmo. **Andrea Zenico** è bravo ed entusiasta ma ha un po' di problemi nello stare zitto! Lui e i gemellini sono in ballottaggio per diventare i nuovi rullanti del rione. **Enrico**, Enry per noi, è da 1 anno nel rione e per la sua bravura è diventato subito rullante. **Andrea Petralia**, soprannominato dall'intero gruppo "LA PESTE", è l'animo casinista e burlone della squadra, ma che alla fine riesce sempre nell'impresa! La nostra piccola **Silvietta** è la bimba dell'intero gruppo ed è da premiare la voglia di fare che dimostra, nonostante il tamburo sia più pesante di lei. **Samantha** è una della ultime new entry dei tamburini, sempre presente e con l'animo ribelle, ha imparato a suonare in pochissimo tempo ed è molto brava. Ho tenuto per ultima la "vecchietta" del gruppo tornata dopo un paio d'anni di pausa, **Ilaria** l'esperta e la disponibile: grazie a lei possiamo suonare i vecchi ritmi senza problemi. Ogni ragazzo del gruppo è importantissimo per la buona riuscita dell'esibizione in piazza del brano libero che, lo sento dal più profondo, sarà un successone!!! Personalmente ringrazio tutte le persone che ci sostengono, ne abbiamo bisogno in modo che il nostro entusiasmo non possa finire mai. Ringrazio il presidente del rione, Renzo Marzari, disponibile per ogni

evenienza. Giusi e Angela, la mitica Ggina, Elda, Adriano, Fabietto, Max e, ovviamente, le nostre chiarine **Alice, Mirko e Stefania** che non mollano mai e senza cui non potremmo mai stare! Spero che il gruppo che abbiamo formato quest'anno duri negli anni e che si faccia valere nel confronto con gli altri rioni. La nostra squadra è aperta ad ogni persona che sia interessata ad unirsi a noi e a divertirsi facendo parte del fantastico Rione Madonna delle Stuoie! E ricordate tutti: ROSSO-BLU PER SEMPRE NEL CUORE!!!

Grazie mille per ogni meraviglioso momento che mi regalate.

La vostra fedelissima Daniela Bosi.



 **Banca di Romagna**

gruppo
 **UNIBANCA**



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO E BANCA DEL MONTE DI LUGO

Sede: Piazza Baracca, 24 - LUGO (Ravenna)
Tel. 0545 39950 - Fax 0545 39821

www.rionemadonnadellestuoie.it



Rione Madonna delle Stuoie

LO CHEF DEGLI EST



Esistono molti volumi sulla vita quotidiana nel Basso Medioevo e nel primo Rinascimento, che ne disegnano i tratti per l'Europa in generale, per l'Italia o per alcune delle capitali di quelle epoche; da essi è possibile trarre generiche notizie sulla gastronomia comitale o popolare dell'epoca.

Più precise e interessanti informazioni sulla cucina della Romagna possono essere tratte dal volume "Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale" di Cristoforo Messisbugo, cuoco degli Estensi agli inizi del '500. Molte delle ricette che egli descrive nel suo volume sono facilmente riconducibili a piatti ancor oggi tipici della nostra cucina; alcune sono addirittura esplicitamente indicate come appartenenti alla tradizione romagnola dall'autore stesso.

La cucina romagnola è da noi tutti conosciuta e apprezzata, ma non molti pensano al fatto che la nostra gastronomia attuale, pur discendendo da radici antiche e profonde, ha subito drastiche modifiche negli ultimi secoli, sia per la maggiore diffusione del benessere, sia per l'arrivo dei prodotti provenienti dalle Americhe.

Si pensi ad una cucina senza pomodori, peperoni, zucchine, patate, fagioli (borlotti, cannellini, bianchi sono tutti di origine americana e appartengono al genere *Phaseolus*), zucche (solo quelle del genere *Legenaria* sono di origine euroasiatica, ma oggi non si usano quasi più), granoturco, cioccolata! Cosa ci rimane...?

Eppure, anche in assenza di questi ingredienti che, al giorno d'oggi, rientrano praticamente in tutte le preparazioni, fioriva allora una ricchissima gastronomia presso le corti basso medioevali e rinascimentali. Certo, assai diverso era il desco del popolo!

Ancora nella seconda metà del XV secolo, prima e immediatamente dopo la scoperta dell'America, le verdure comunemente utilizzate erano tutte le varietà di insalata, cicoria e radicchio, bieta, cipolle, aglio, carote, cavoli di vario tipo, melanzane (di origine asiatica e già introdotte), fave, fagiolini dall'occhio (appartenenti al genere europeo *Vigna*), ceci, piselli e, in grande quantità, rape.

I frutti prevalentemente coltivati erano mele, pere, ciliegie, prugne, fichi, uva; le pesche e le albicocche, pur di origine asiatica e già, in parte, in uso, non erano coltivate diffusamente come oggi.

Tra gli animali da cortile mancavano (anch'essi sono americani) il tacchino e l'anatra muta, ma erano diffuse specie oggi ormai scarsamente (o per nulla) utilizzate, come l'oca e il pavone.

Il volume di Cristoforo Messisbugo racconta di molte ricette da cui è evidente lo sviluppo di alcune celebri preparazioni culinarie attuali romagnole.

I tortelli ripieni, di formaggio o di carne, fritti o bolliti e conditi con burro e formaggio grattugiato (ma anche con zucchero e cannella) sono chiaramente gli antenati delle tante paste ripiene padane, tra cui i "nostri" cappelletti e tortelloni.

Rustichelli
di Mazzotti Fausto & C. **color** s.r.l.

SEDE:
Via F.lli Zucchini, 5
48022 LUGO (RA)
Tel. e Fax 0545.22075

FILIALE:
Via Levico, 40
48015 CERVIA (RA)
Tel. 0544.71633

VERNICI - INTONACI E FINITURE PER RESTAURO,
BIO-EDILIZIA E RISANAMENTO - CARTONGESSO
TRATTAMENTI LEGNO, INDUSTRIA E NAUTICA
RIPRODUZIONE TINTOMETRICA
DI QUALSIASI COLORE

e-mail: rustichellicolor@libero.it
web site: www.rustichellicolor.it

Colori di
TOLLENS bravo group

CAPAROL



ESTENSI INSEGNA

di Massimiliano Costa

Il modo di cucinare i volatili arrosto ha molte similitudini con preparazioni storiche ed attuali della Romagna, come il capone ripieno alla Manfreda, il pollo alla cacciatora (per la cui preparazione, che chiama fricassea, Messisbugo utilizza le arance al posto dei pomodori ancora sconosciuti) o l'anatra arrosto all'uso di Romagna.

Gli spinagi in sapore sono quasi uguali agli spinaci all'uso di Romagna di un altro grande della cucina nostrana, il celebre Pellegrino Artusi.

Le lasagnole sono le antenate delle lasagne al forno, le frittelle grasse sono assai simili al fegato con la rete, le verze di magro che noi oggi abbiamo "ingrassato" con la salsiccia, il brodetto di pesce è preparato come l'attuale brodetto dell'Adriatico, i ceci infranti con codeghe sono precursori della zuppa di fagioli, i pani di latte e zucchero sono gli antenati della nostra ciambella romagnola (e di molti altri dolci simili del nord Italia).

Infine, una ricetta porta il nome di torta d'erbe alla romagnuola, ed è una sorta di torta salata ripiena di formaggio morbido e bieta, ma è stata completamente dimenticata dalle nostre consuetudini gastronomiche, anche se potrebbe essere avvicinata ai crescioni alle verdure.

Quella descritta da Messisbugo era la cucina dei più ricchi. L'opulenza dei piatti si misurava in base alla quantità di spezie e zucchero di cui erano ricoperti.

Cannella, pepe e zucchero erano sparsi ovunque, anche sui piatti che oggi consideriamo tradizionalmente salati.

La rarità ed il costo elevato di spezie e zucchero ne avevano fatto prodotti esclusivi e da questo deriva l'abitudine delle famiglie più ricche di arricchire le pietanze con questi ingredienti, soprattutto durante i banchetti in onore di ospiti, in modo da ostentare le proprie possibilità economiche.

Inoltre, era chiaro segno di ricchezza la disponibilità di carne sulla propria mensa.

Durante l'inverno si macellavano un gran numero di bestie e si salavano. Pochi potevano permettersi la carne consumata sotto sale; per lo più era carne di maiale, di agnello o di pollo. I ricchi potevano contare anche sulle riserve di caccia.

La cucina delle classi più povere era tutt'altra cosa.

Oltre allo zucchero, anche il sale era un lusso, tanto che vi erano "banchi del sale" in cui il prezioso prodotto, così importante in un'epoca senza frigoriferi anche per conservare i cibi, era venduto e scambiato come fosse oro.

I poveri mangiavano prevalentemente cereali, talvolta grano, più spesso segale e orzo che consumavano sotto forma di pane, zuppe o minestre, di farinata, che era una specie di polenta.

C'erano poi ortaggi e legumi (lattughe, rape, cipolle, zucche, cavoli) e uova.

Soltanto in rarissime occasioni, poche volte all'anno, si potevano concedere un po' di carne, di pollo, anatra o oca.

Il Rione Madonna delle Stuoie, durante le giornate dal 13 al 17 maggio della Contesa Estense 2009, sarà lieta di proporre, all'interno dell'antica Hosteria dei Mercanti, alcune specialità "consigliate" dallo Chef degli Estensi. Qui di seguito lo sfizioso menù che proporremo. Le ricette mutate da Cristoforo da Messisbugo sono quelle segnalate con l'asterisco*.

Buon appetito a tutti.

Ritratto di Cristoforo da Messisbugo



HOSTERIA DEI MERCANTI

Antipasti

- Bruschetta aglio e olio
- Bruschetta con prosciutto
- Cipolla ripiena di salsiccia e funghi
- Torta romagnola

(torta di pasta sfoglia ripiena di ricotta ed erbe)*

Primi piatti

- Risotto di farro con speck e scamorza
- Tortelloni di ricotta con burro e salvia*
- Minestra di ceci infranti con le codeghe*

Secondi piatti

- Costolette di maiale con pancetta
 - Porchetta di Zanino Barbieri
 - Fricassea di pollo agli agrumi
- (spezzatino di pollo con salsa di limone e arancia)*

Contorni

- Radicchio e bruciatini
 - Carabazada di Cipolle
- (cipolline saltate con mandorle e aceto)*

Dolci

- Brazzadella con la Mostarda
 - Biscottini al profumo di Menta con un bicchierino di Ippocrasso
 - Riso alla Turchesca
- (riso cotto nel latte con zucchero e uvetta)*
Frittelle di Mele, Uvetta e Pignuoli*

Per la merenda...

- Bruschetta aglio e olio
- Bruschetta con prosciutto
- Piadina
- Piadina con prosciutto crudo
- Piadina con salame
- Piadina con formaggio
- Patatine fritte

by Osteria Volante Creative Catering - ci siamo rinnovati per Voi

CLASSIS Express
sei solo o in compagnia, da oggi alla cena ci pensiamo noi!

Rosticceria d'asporto con consegna a domicilio
dal Martedì alla Domenica dalle 18:00 alle 22:00

Lugo - via Rivali S. Bartolomeo, 10 Tel. 0545 282269

CLASSIS
www.classis-banqueting.it

Contingenti & Banqueting
Aprile 2009



Rione Madonna delle Stuoie

I FANTASISTI DELLA CAVEJA

di Annalisa Andruccioli



L'edizione Rossoblu di quest'anno è un po' particolare perché vuole celebrare i 40 anni di Contesa Estense affidandosi ai ricordi personali, alla memoria collettiva, alle tradizioni popolari e ai testi storici.

Tuttavia, lo fa nella maniera allegra e spensierata con cui da sempre, siamo convinti, si è caratterizzata, senza però perdere di vista le cose importanti, come l'umore dei nostri atleti a ridosso del Palio 2009, o attuali, come l'avvento di Facebook.

Il Rione vive la propria gloria senza mai chiudersi in se stesso. Osserva il passato, il presente e il futuro con occhio vigile e attento. Si guarda avanti e intorno con concentrazione e sensibilità, imparando dai propri errori, reinventandosi e mai arrendendosi e, laddove trova un terreno fertile e amichevole, mette in mostra le sue doti migliori.

L'edizione Rossoblu2009 è particolare anche perché indissolubilmente associata al numero **10**.

10 sono le edizioni (compresa questa) di cui chi scrive ha personalmente curato la redazione. Era infatti il 2000 quando quello che fino ad allora veniva semplicemente chiamato "giornalino" è diventato una rivista vera e propria, arricchendosi di pagine, contenuti, foto, grafica a colori. È stato ed è tuttora per me un onore occuparmi di queste pagine, ma ringrazio ovviamente tutti gli amici e collaboratori senza i quali nulla di tutto ciò che abbiamo ottenuto si sarebbe mai realizzato.

10 sono le barbe che Fabietto si è lasciato scaramanticamente crescere per un mese, prima di ogni Palio, dal 1999 ad oggi, e **10** sono le magliette che ha preparato, indossato e svelato agli avversari per ogni Palio della Caveja assegnato a Stuoie.

10, infine, sono appunto le Caveje conquistate dai nostri mitici tiratori nell'ultimo decennio di Contesa Estense. Una serie consecutiva di vittorie degna del migliore dei goleador. In fondo, il **10** è il numero che, nel calcio, viene assegnato al regista del gioco, a colui che conduce la palla fino in porta, a colui che realizza più gol ma che non dimentica mai il gioco di squadra. Il team di Stuoie, capeggiato dal zarladòr Gigi Barlotti, è l'incontrastato unico splendido fantasista del Palio della Caveja!

Grazie, Ragazzi!

Il "lancio" della nostra copertina e lo sguardo di Luca che, incurante della pioggia, assiste all'ultima tirata prima di esplodere di gioia per la vostra ennesima vittoria sono dedicati esclusivamente a voi, **PER IL SOGNO INFINITO CHE CI PERMETTETE DI VIVERE!**

Non ci stupisce che gli occhi del nostro sbandiatore siano diretti verso l'alto... Edward Young diceva che **Fabbrica tropo in basso chi fabbrica al di sotto delle stelle!**



F.LLI CENNI SNC

di Cenni Cristian e Fabio

Costruzioni e riparazioni edili
Applicazioni di Impermeabilizzazioni

Via Fiumazzo, 428
VOLTANA Lugo (Ra)
Tel. e Fax 0545 77243
Cell. 335.7074606
Cell. 335.329370
C.F. e P. IVA 02319440398

