

VIAGGI E TEMPO LIBERO***Wi porci***

di Chicco Rossi

Faccia un passo avanti chi non ama il **prosciutto**, che sia nostrano, **San Daniele o Parma**.

A ben vedere faccia un passo avanti chi non ama gli insaccati in generale, intendendo come tali i classici salumi (non pretendo che a tutti possa piacere la **coppa**, il **buristo** e quant'altro).

Seguendo il filone che abbiamo iniziato la [scorsa settimana](#) andando per **asparagi**, questo fine settimana proponiamo una bella trasferta a **Montagnana**, paese con una splendida **cinta muraria medievale** e sede della **festa del prosciutto crudo omonimo**.

All'arrivo nel paese si resta quasi increduli nel vedere come siano conservate bene le mura che si sviluppano per quasi **due chilometri** e che raggiungono **altezze** variabili tra i 6,5 e gli 8 metri, per arrivare ai 19 delle **torri** angolari (sono ben 24). Per non parlare della **Rocca degli Alberi**, oggi adibita a ostello della gioventù, ma a suo tempo avente funzione esclusivamente militare a difesa di quello che a quei tempi era un possedimento dei **Carraresi**.

Il **vallone**, una volta presidio a difesa della città, oggi è il teatro del **palio dei dieci Comuni**.

All'ingresso della cinta muraria si trova anche il **Castello di San Zeno** costituito dall'androne di passaggio, da una grande costruzione con cortile interno e due torri angolari, dal corpo veneziano verso Sud e dall'imponente Mastio fatto erigere nel 1242 da quell'Ezzelino Da Romano che abbiamo già incontrato in un [precedente viaggio](#).

Ma Montagnana non vuol dire solo cinta muraria, infatti, di indubbio fascino è anche la **piazza Maggiore**, occupata nella parte centrale dal **Liston** (ricordo ancora l'appuntamento sul Liston veronese del 20 giugno) di trachite grigia, su cui si affaccia il duomo cittadino.

Ma noi siamo venuti qui per mangiare e allora sotto con una croccante **rosetta ripiena** di un **dolcissimo prosciutto** che si scioglie in bocca.

La dolcezza di questo prosciutto che non sarà così rinomato come il Parma e il San Daniele ma non ha nulla da invidiare nemmeno al sovrastimato **Pata Negra**, deve la sua dolcezza alla **sugnatura**, eseguita ancora rigorosamente a mano, che consiste nel ricoprire la parte magra del prosciutto con un impasto di farina e sugna (grasso di maiale senza cotenna), limitando l'evaporazione delle masse muscolari.

E da bere?

Rendiamo omaggio alle bollicine venete per eccellenza e quindi a quel Prosecco che ormai ha conquistato il mondo intero.

La scelta cade su un **Vigneto San Biagio di Canevel**, ottenuto da **uve glera**. Questo spumante riprende la vecchia tradizione di una volta, quella che si utilizzava nelle nostre campagne prima dell'avvento dei metodi Martinotti e di quello classico, e quindi il vino viene **imbottigliato** nella **primavera** per **rifermentare** e quindi “spumantizzarsi”.

A questo punto per chi vuole, a poca distanza da Montagnana vi è un altro posto affascinante, noto a grandi e meno grandi perché prende il nome da quel **Francesco Petrarca** il cui “*Chiare, fresche et dolci acque, ove le belle membra pose colei che sola a me par donna ...*” tanto ci è costato in fatica e sudore ai tempi della scuola. Nonostante a oggi Chicco Rossi si ricorda ancora l'incipit e qualcosa di più della **canzone CXXVI** del Canzoniere, si domanda a cosa serve costringere i giovani a imparare a memoria il testo. Non sarebbe più utile spiegarne il significato per far appassionare le giovani menti alla letteratura di modo che sarà una conseguenza ricordarsi a memoria i testi?

Dovrò sempre dire grazie al mio professore di storia alle superiori che spiegandola in maniera romanzzata mi ha fatto innamorare di quella che tutti dovrebbero conoscere per non ripetere gli errori del passato, ma questa è un'altra storia ancora.

Il paese è bellissimo e si snoda intorno a piazza Roma su cui si affaccia il **palazzo Contarini** con il suo stile gotico veneziano del Quattrocento che ci fa ricordare la grandezza della Repubblica marinara.

Non si può non andare a visitare quella che diventò la dimora di Francesco negli ultimi anni della sua vita che terminò tra il 18 e il 19 luglio 1374. E come non “ammirare” la mitologica **gatta** del **Petrarca** che sorveglia ancora oggi il palazzo dalla sua nicchia dove è stata collocata?

In tutta sincerità, a parere di Chicco Rossi, il paese non offre un locale che lo faccia andare in **brodo di giuggiole** (UNA BOTTIGLIA A CHI CAPISCE LA SOTTIGLIEZZA) e allora perché non approfittare della bella stagione e fare un buon pranzo al sacco a base di prosciutto di Montagnana e un **Cecilia di Baone** del **Filò delle vigne**. Un Cabernet Riserva dei Colli Euganei che rappresenta un mix equilibrato di uve di Cabernet Franc e Sauvignon in parti eguali con un piccolo saldo di **Carmenere** (provate questo vino che vi darà soddisfazioni e vi scalderà il cuore).

Dal colore rosso tendente al violaceo, all'olfatto si presenta ampio e armonico, con sentori di ciliegia, prugna e frutti di bosco. Al gusto un finale sorprendente come lo sarà il prosciutto di Montagnana per chi oserà assaggiarlo. **Osate e sarete ricompensati!**

