

Rustica e gustosa: è la gallina modenese

Nell'azienda agrituristica di Maria Ludovica Aggazzotti Cavazza, a Formigine, sono allevati circa 130 capi di questa razza spesso sacrificata sull'altare di quelle ibride selezionate per produrre più carne o uova.



Foto Dell'Aquila

FRANCESCO DIOLAITI

Dice, Maria Ludovica Aggazzotti Cavazza, che la professione aiuta. Lei faceva la psichiatra, un ruolo che, per contrasto, l'ha supportata nella sua scelta un po' folle, come la definisce lei stessa. Da laureata in medicina, ha lasciato il suo lavoro in mezzo alla gente non troppo savia per dedicarsi all'agricoltura. Non è che nella sua famiglia fosse una novità, anzi, nelle sue vene scorre sangue abbondantemente nutrito dalla campagna modenese. Tra i suoi avi annovera, infatti, Francesco Aggazzotti, agricoltore e politico modenese, che pochi ricordano per essere stato un liberale che aveva partecipato ai moti rivoluzionari di Ciriaco De Masi e molti conoscono per essere l'autore di una delle più dettagliate descrizioni del metodo di produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, conosciuto appunto come "metodo Aggazzotti". Nonostante le apparenze e i doppi cognomi, qui

la nobiltà c'entra poco: Francesco Aggazzotti era un borghese e della borghesia ottocentesca aveva tutti i pregi, in particolare lo spirito imprenditoriale all'argento vivo. Dal padre Luigi aveva ereditato diversi possedimenti terrieri, che aveva ampliato al punto tale che di lui si diceva che poteva partire da Modena in carrozza e arrivare alla sua villa a Colombaro di Formigine senza mai uscire dai suoi possedimenti.

Di quei possedimenti, a Maria Ludovica e a suo fratello, purtroppo deceduto giovane, sono giunti sessanta ettari di terreno tra Formigine e Castelnuovo Rangone; altri sessanta sono stati ereditati dalla madre, nella zona di Bomporto. Insieme ai terreni, Maria Ludovica ha ereditato la villa, con annesso borgo a Colombaro di Formigine. Fino agli anni Novanta del secolo scorso, se ne era occupato il padre, che tra l'altro aveva ampliato l'azienda costruendo una grande stalla. Maria Ludovica aveva scelto il ramo medico e, come succede quando si è giovani, era stata sempre proiettata verso il futuro, da aver poco tempo e anche poca voglia di fermarsi a riflettere sulle proprie radici che, invece, oggi sta riscoprendo appieno.

DALLA PROFESSIONE MEDICA A QUELLA DI AGRICOLTORE

Nel 1992 il padre muore, l'azienda agricola va ancora avanti per qualche anno con gli affittuari. La villa e, soprattutto, il borgo, che un tempo vivevano di vita propria al punto da essere un piccolo mondo autosufficiente - con il fabbro, il falegname, il mulino, il lavatoio e quant'altro poteva servire ad una piccola comunità - cominciano a mostrare i segni dell'abbandono.

Nel 1995 comincia a seguire l'azienda e nel 1998 la scelta di Maria Ludovica si fa drastica per assumere quei caratteri che lei stessa definisce "di follia positiva che colpisce quelli che vorrebbero cambiare il mondo".

Lascia la professione di psichiatra per dedicarsi

all'agricoltura, in particolare quella biologica, frequentando corsi di agricoltura. «In materia agricola - spiega Maria Ludovica Aggazzotti Cavazza - ero una tabula rasa e dovevo imparare tutto. Era il periodo in cui in questo settore prendevano piede discorsi nuovi. Si dava sempre meno peso agli aiuti pubblici e si puntava di più sulle capacità imprenditoriali; veniva meno il concetto di produrre quantità per accentuare, invece, obiettivi di qualità, di distintività, di legame tra prodotti e territorio».

Nel 1999 frequenta un corso di agriturismo perché le sembra la strada per rivitalizzare l'antico borgo. «In parte ho fatto l'agriturismo pensando al futuro dei miei figli, ma l'ho fatto anche per me». Oggi i figli, Silvia (31 anni) e Alberto (26 anni) sono al suo fianco. La prima in cucina e il secondo in sala, ma soprattutto in campagna, dove vengono coltivati seminativi: grano, orzo, pisello proteico. L'azienda di Formigine e Castelnuovo è anche biologica, con 5 ettari di vigna di Lambrusco Grasparossa, le cui uve vengono vinificate in parte alla cantina di Formigine, in parte (quella destinata all'uso in agriturismo) a quella biologica e biodinamica di Folicello, vicino a Manzolino.

Nel 2004 l'avvio dell'azienda agrituristica. «Ho impiegato non poco tempo ad ottenere tutte le licenze e le autorizzazioni edilizie comunali - afferma - ma alla fine sono riuscita a dare inizio alla ristrutturazione del borgo». Nel frattempo partecipa ad un convegno della Provincia in cui si parla di biodiversità e di agricoltori custodi. Lì scocca un'altra scintilla: lei, allevatrice biologica di conigli e di polli per rifornire la dispensa dell'agriturismo, sente parlare della "gallina modenese", una razza che assomma caratteristiche affascinanti: ha ottime carni (qualità), è la riscoperta di un animale del territorio, è rara (e quindi fornisce un carattere di distintività), è rustica (e quindi robusta e resistente). Ne ordina subito trenta pulcini. «Il sistema di allevamento - ricorda - è simile a quello biologico e in azienda ci sono gli spazi necessari per farla razzolare libera».

FINISCE IN TAVOLA SOLO IN RARE OCCASIONI

Oggi nell'azienda Aggazzotti ci sono circa 130 capi di questo animale e tutto è organizzato secondo i migliori criteri per favorirne la riproduzione con 7-8 galli, ognuno dei quali con 12 galline. Un gruppo è non distante dall'agriturismo per permettere agli ospiti, in particolare a quelli più giovani e alle scolaresche di ammirarli. Si tratta di animali di taglia medio-grande che denotano la loro rusti-



Foto Dell'Aquila

Maria Ludovica Aggazzotti Cavazza con un esemplare di gallina modenese.

cià già dall'aspetto, con piume scure sul capo e a volte sulle ali, che accentuano l'immagine di selvatico. È una razza a lento accrescimento che, come tante altre dello stesso tipo, è stata sacrificata sull'altare delle razze ibride selezionate per produrre tanta carne o tante uova. «Ho comprato l'incubatrice e, documentandomi sui libri, ho cominciato la riproduzione che procede lentamente, anche perché le uova non sono tantissime», dice Maria Ludovica, precisando che la gallina modenese finisce sulla tavola dell'agriturismo solo in poche e scelte occasioni. «Anche se, per poter mantenere alta la qualità, abbiamo pochi coperti, prima di introdurre stabilmente nel menù la gallina modenese aspetto di avere un numero di capi sufficienti per dare continuità al rifornimento».

Le degustazioni fanno presagire un successo, sia per l'abilità culinaria di Silvia, che mantiene rigorosamente segreti alcuni suoi metodi di cottura, sia perché le carni bianche e asciutte sono molto gustose. Si tratta comunque di un altro tassello nell'offerta del turismo "Aggazzotti". «Grazie ad Internet vengono molti stranieri, che fanno base da noi per visitare Venezia, Firenze, Mantova, ma anche, su nostro suggerimento, le bellezze della nostra provincia, dalla Ghirlandina all'abbazia di Nonantola, passando magari per le acetaie di balsamico e per i caseifici di Parmigiano-Reggiano». ■