



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Richiesta di Attribuzione e Riconoscimento

della “BERTOLDA” De. Co.

dolce tipico

di Castiglione delle Stiviere (MN)



La storia

Gozzolina (Guslina in dialetto) è la più estesa e popolosa frazione di Castiglione delle Stiviere, ubicata a tre chilometri a sud della città, nella parte pianeggiante del territorio comunale.

I documenti più antichi che citano Gozzolina sono due pergamene, una longobarda del 774 in cui il nobile Taido dispone dei suoi beni nella quale viene chiamata “Cociolina”, e l'altra del 1008, un atto privato di compravendita proveniente dal monastero dei Santi Felice e Giusto a Brescia dove viene riportata nella forma “Vico Cuzolina”. Ci sono molte teorie che cercano di spiegare l'origine di questo nome.

La più attendibile è che derivi da “Cutiulina”, proveniente dal gentilizio latino di origine celtica Cutius, e richiama un'antica unità fondiaria minore durante il basso impero. A sostegno di questa tesi vi sono gli studi che riportano Gozzolina all'interno dell'antico agro centuriato di Mantova, le testimonianze epigrafiche sulla presenza della gens Cutia nelle vicinanze di questa frazione e i ritrovamenti romani a settentrione del paese pertinenti ad una villa rustica e a rari rinvenimenti di monete romane.

Questa frazione si trovava in una zona strategica durante il periodo romano, infatti l'antica via romana Mantova-Brescia, che per un tratto coincideva con l'odierna statale 236, anziché passare per Castiglione, proseguiva fino a Montichiari attraverso l'attuale “Mantovana Vecchia”.

Come tutte le zone limitrofe a Castiglione, Gozzolina fu soggetta a molte battaglie per il dominio di queste terre. I primi ad insediarsi nel territorio castiglioneese furono i Galli Orobii, seguiti dagli Etruschi che cominciarono a costruirvi edifici e vi si stanziarono.

Nel VI secolo a.C. vi fu la conquista da parte dei Celti, che vennero espugnati dai Romani, i quali vi costruirono una roccaforte. Alla fine dell'Impero Romano, con le invasioni barbariche, si ebbero scontri tra Goti, Visigoti e Longobardi. Questi ultimi dominarono Castiglione e dintorni per oltre due secoli.

Nell'epoca feudale presero potere i Franchi, ad opera di Carlo Magno, che successivamente cedette il feudo castiglioneese al monastero bresciano di Santa Giulia. Nel 1047 fu affidato alla famiglia Pastorio fino al 1110, quando furono cacciati e il Comune passò ai conti Longhi di Montichiari. Successivamente i beni di questa famiglia furono venduti da Brescia ad Asola e Castiglione fu incorporato a Brescia.

Nel 1277, dopo i vari scontri tra comuni guelfi e ghibellini, venne stipulata la pace tra Brescia, Mantova e Verona.

Durante il periodo delle Signorie, questo territorio fu conteso tra Gonzaga, Visconti e Scaligeri, fino a quando Ludovico Gonzaga, detto il Turco, decise di spartire le terre tra i suoi figli, assegnando a Rodolfo il feudo di Castiglione con Castelfreddo e Solferino. Morto Rodolfo nella battaglia di Fornovo gli successe il figlio Luigi Alessandro, e a sua volta Ferrante, che portò la città a divenire feudo autonomo.

Luigi, primogenito di Ferrante, avrebbe dovuto assumere la successione al marchesato, ma seguì la vocazione, trasferendosi al Collegio romano ad adempire la sua formazione religiosa. Al suo posto salì al potere il fratello Rodolfo, che, essendo diciassettenne, fu affidato alla tutela della madre e dello zio Alfonso.

Il suo governo fu caratterizzato da intrighi e tradimenti, che furono risolti in gran parte grazie all'intervento del fratello Luigi, fino all'inverno del 1590-91, quando a Roma scoppiò una pestilenza, che colpì anche Luigi, dopo la sua propensione ad assistere i malati.

In mancanza di eredi di Rodolfo, Castiglione passò nelle mani del fratello minore Francesco, il quale fece acquisire alla città il titolo di Principato dell'Impero e prestigio, infatti a lui si deve l'assetto urbanistico del centro storico della città, con la costruzione delle opere monumentali, la costruzione di alcuni dei più prestigiosi edifici e chiese, tra cui il Casino Pernestano, residenza estiva di corte dedicato alla moglie Bibiana Von Pernstein, che sorge a Gozzolina.

Alla morte di Francesco, gli succedette la cugina Gridonia, in attesa che il figlio Luigi compisse diciott'anni. Durante il governo di Gridonia furono istituite scuole pubbliche, sorsero l'ospedale e la biblioteca, e ci fu una crescita delle attività artigianali, in particolare nei settori della tessitura e della lavorazione della seta. Fu un periodo molto fiorente, prima che si abbattesse la peste nel 1630.

La città fu sede di due episodi della guerra di successione spagnola, nel 1702 il castello fortificato venne distrutto dalle truppe francesi, e nel 1706 le truppe imperiali tedesche occuparono la città. Questa situazione si protrasse fino a quando Luigi III, successore di Ferdinando II, firmò nel 1773 la rinuncia al diritto sovrano a favore dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria.

Nel 1796 fu teatro della battaglia di Castiglione nella prima campagna d'Italia di Napoleone Bonaparte, ma il dominio austriaco durò fino alla battaglia di Solferino e San Martino nel 1859 durante la seconda guerra d'indipendenza. La crudeltà di quest'ultimo scontro ispirò Henry Dunant alla fondazione di un'organizzazione di assistenza ai feriti di guerra: la Croce Rossa.

Dopo la seconda guerra d'indipendenza, Castiglione entrò a far parte della provincia di Brescia, e dopo la terza fu annessa al Regno d'Italia, entrando a far parte della provincia di Mantova.

La parrocchia autonoma di Gozzolina esiste solo dal 1958, prima era una chiesa curaziale. La piccola chiesa rurale di San Vigilio che vediamo oggi è stata ultimata nel 1730. L'edificio della chiesa di Gozzolina risale invece al 1758 e conserva al suo interno un'interessante tela della stessa epoca raffigurante San Vincenzo.

La cucina contadina

Ogni anno, a Gozzolina, quando il tepore primaverile riscalda gli animi dei numerosi gruppi di volontari delle associazioni locali, si comincia a prevedere e progettare manifestazioni, eventi e feste di ogni sorta. Tra queste spicca la Bertolda, che associata ai Bos, nella omonima festa "Bos e Bertolde" riscuote sempre un notevole successo, attirando molte persone anche da altri comuni, per gustare questa specialità.

Cosa avrà mai questo dolce-salato da destare tanto interesse?

Se andiamo a scomporre la formula (ricetta) troviamo: semplicità, ingredienti umili, attenta manualità nell'esecuzione.

Gustata dai giovani per curiosità, ignari della tipicità e della tradizione, perché gran parte di loro ha il palato assuefatto ai prodotti della grande distribuzione, propagandati e ritenuti indispensabili per una sana crescita, nell'alimentazione moderna.

Nella caotica frenesia del mondo d'oggi, dove la speculazione industriale per contenere i prezzi e competere sul mercato tende a standardizzare i prodotti, con spregio delle cose genuine e semplici che per tanti anni sono state le basi del nostro sano vivere, ne vengono in buona parte imitate chimicamente le sostanze organolettiche, con adeguate essenze.

Per loro mangiare la Bertolda è la scoperta di nuovi sapori, gusto e fragranza che si discostano totalmente dalle loro abitudini e conoscenze. Gustata dai meno giovani che ne conservano l'imprinting palatale, suscita una malinconica nostalgia, il ricordo degli anni '50 quando, nelle corti di campagna, le famiglie di lavoratori, braccianti e salariati, vivevano in estrema povertà e pativano la fame.

Oltre un decennio di vissuto ben rappresentato nel film L'albero degli zoccoli, queste famiglie nullatenenti che facevano Sanmartì, cioè traslocavano da una corte all'altra con un carro trainato da un cavallo o un paio di buoi, con il loro misero corredo: alcune sedie, un tavolo, la farinèra (la Madia), il paiolo, una padella di ferro e pochi cenci, alla ricerca di una sistemazione migliore.

La situazione di quei tempi era generalizzata, ad ogni famiglia spettavano in comodato la casa, il porcile, il pollaio e un pezzetto di terra da adibire a orto. Il lavoro della stalla veniva suddiviso in spesa cioè accudire 12 vacche, il toro e i vitelli fino allo svezzamento, mungitura a mano e abbeveraggio due volte al giorno; dovevano inoltre provvedere all'approvvigionamento dell'erba (falciaata e posta sotto il portico) per la nutrizione delle stesse.

Ogni salariato aveva diritto a un litro di latte al giorno e un quantitativo spesso insufficiente di legna per il Fogolèr, unica fonte di calore per riscaldarsi e cucinare (la stufa non c'era ancora). La paga era concordata di anno in anno ed era di circa 10.000 lire al mese, ogni 15 giorni ricevevano qualche migliaio di lire come acconto, il resto a quando si sarebbero fatti i conti, che venivano sistematicamente rimandati.

Si riusciva a malapena ad acquistare un po' di farina: bianca per impastare, gialla per la polenta e le cose indispensabili per i bambini. Per limitare l'accumularsi dei debiti, barattavano alcune uova, qualche salame e capi di pollame, privandosi in parte delle poche cose a disposizione per il sostentamento della famiglia.

Nonostante il lavoro faticoso, spinti dai morsi della fame, di notte, gli uomini con fanale a carburo, andavano a pescare, a rane, a raccogliere lumache e con el sfersèl (una rete legata a due canne di bambù) a catturare gli uccelli appollaiati sulle piante.

Le donne giravano di giorno per la campagna e lungo i fossi, in cerca di erbe spontanee commestibili.

Capitava a volte però di non aver niente per la cena, ma gli uomini avevano lavorato sodo e dovevano rifocillarsi per il giorno dopo; i bambini se hanno fame piangono, non accettano spiegazioni.

Proprio in queste magre occasioni, le nonne forti di allora, duramente provate (la guerra, la perdita dei propri cari, la carestia e il persistente stato di miseria) riuscivano a sfoderare un confortante sorriso e trasformare momenti di disperazione in un clima quasi festoso. Con fare ammaliante e lusinghiero, promettevano ai bambini una segreta prelibatezza, coinvolgendoli in lavoretti per impegnarli.

Prendevano un po' di farina, latte e uova se c'erano, altrimenti acqua e univano il tutto ottenendo un impasto più o meno morbido a seconda degli ingredienti a disposizione.

Spesso ci si aiutava tra vicini, c'era molta solidarietà allora. Da una ricerca fatta è emerso che anche in altre zone del mantovano si preparava questo piatto come alternativa alla cena nei momenti difficili.

Alcuni con impasto sodo, tirati con la cannella come una pizza, chiamati chisulì, altri fatti con la polenta detti Fiapù.

Indipendentemente dall'impasto e dalla zona venivano rigorosamente fritti nello strutto e consumati ben caldi. Posticipando la merenda dei bambini perché si era usato quel po' di latte e uova che c'erano e, anticipando il pasto serale, si creava un momento importante, insolito, gratificante e nessuno pensava più alla cena.

Era comunque un piatto nutriente e dava sazietà. Dai primi anni '60 in poi anche i lavoratori della campagna hanno ottenuto la giusta considerazione e adeguata retribuzione: la prima rivalutazione importante nel 1961/62 ha quasi raddoppiato la paga della spesa per i salariati, dopo tanti anni di stasi.

La ripresa economica ha portato un graduale aumento dello stato di benessere.

La Bertolda

Nelle campagne di Gozzolina, grazie all'ispirazione della signora Maria Bignotti in Fezzardi, soprannominata simpaticamente Mariulì per il suo viso dolce e minuto, mamma di dieci figli (sei maschi e quattro femmine) prende forma la Bertolda. Chissà quante ne avrà cucinate nei momenti di sconforto con una famiglia così numerosa da sfamare e i pochi mezzi a disposizione.

Ha saputo rendere questo piatto, desiderato per la sua bontà, non sinonimo di scampato digiuno e ha continuato a riproporre la Bertolda, dissociandola dallo stato di povertà. Anzi, con la più facile reperibilità degli ingredienti, nel tempo ha perfezionato la ricetta che ha gelosamente e segretamente custodito. Ha saputo valorizzare questo prodotto che ha sfamato tante persone nei momenti difficili, riproponendolo sotto forma di un piacere del palato, un dolce da gustarsi condividendolo con gli amici.

La ricetta ormai consolidata e precisa nelle dosi degli ingredienti, è stata tramandata al figlio Angelo Fezzardi che con la moglie, signora Nadia, si presta con entusiasmo e il giusto orgoglio a preparare prelibate Bertolde, col supporto di preziosi collaboratori nelle manifestazioni importanti.

Se sei un sincero estimatore della Bertolda, Angelo lo percepisce e può capitare che ti inviti a casa sua una sera a mangiarla. In questo caso, ascoltandolo raccontare quando da bambino osservava infatuato preparare la Bertolda, si viene avvolti da un'atmosfera antica, sembra di vedere la padella appesa alla catena del focolare lambita da saettanti lingue di fuoco. Qui non c'è la frenesia delle feste e Angelo si esprime in tutta la sua grande passione.

I suoi movimenti sono attenti e precisi, controlla in continuazione, con scrupolo, lo stato di cottura, sente che la mamma e la tradizione lo stanno osservando.

Quando finalmente viene servita, è gustosa, fragrante, dolce e salata al punto giusto, è squisita! Si sente quella nota di fumo tipica della cottura nel focolare, mah... è impossibile, sarà suggestione, beh, con quel clima che c'era!

DISCIPLINARE

Il sapore de la Bertolda si distingue nettamente da ogni altro simile. È gradevole, fragrante, dal gusto intenso e dona un senso di piacevolezza.

La sua formula è stata redatta la sera di giovedì 17 marzo 2016 nella sede del Circolo ANSPI "Don Gualtiero Bacchi" di Gozzolina.

Ingredienti

Dosi per una Bertolda (sufficiente per quattro persone)

200 ml di latte

1 uovo

2 etti di farina bianca

6 g sale (un cucchiaino)

25 g zucchero (un cucchiaino)

1,5 kg strutto

Per la cottura (sufficiente per quattro persone)

Padella pesante da 30 cm di diametro, con spalla di 8 cm

RICETTA

- Mettere in una ciotola farina, uova, sale, zucchero e latte
 - Amalgamare bene il tutto
 - Sciogliere lo strutto e togliere la padella dal fuoco
 - Attendere 2-3 minuti (strutto tiepido) e versare l'impasto
 - Cuocere a fuoco alto e quando inizia a gonfiarsi fare 4/5 buchi con la forchetta e smuoverla dal fondo per evitare che si attacchi
 - Quando inizia a colorirsi, dopo 5 minuti circa, girare e terminare la cottura per 1-2 minuti
 - Scolare e appoggiare su carta assorbente
 - Cospargere con abbondante zucchero
- Servire molto calda per gustarne la fragranza

Ristoranti in attività con disponibilità di degustazione previo prenotazione;

Trattoria S. Maria-Indirizzo: Via S. Maria della Costa, 11 Castiglione delle Stiviere MN- Tel: 0376 638340

Osteria da Pietro-Indirizzo: Via Chiassi, 19 Castiglione delle Stiviere MN- Tel: 0376 673718

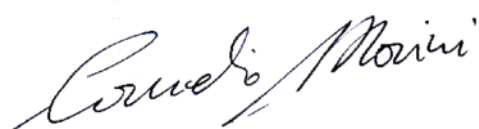
Festa Popolare -Bos e Bertolde frazione Gozzolina 15 giorni dopo Pasqua- Fezzardi Maurizio 3355486347

Collegio relatori e ricercatori
Prof. Sante Bardini -Cornelio Marini

<i>Guido Bignotti Dionisio Bonati Maurizio Calabria Luciano Cherubini Angelo Fezzardi Giovanni Fezzardi Maurizio Fezzardi</i>	<i>Sara Lussignoli Eugenio Mutti Nadia Parini Claudio Parisio Zeno Roverato Luigi Ruggeri Don Giuliano Spagna</i>
---	---

Il Segretario

Cornelio Marini



Il Rettore

Dott. Gastone Savio

