

La via delle terrecotte

A Collazzone e Assignano, fra le botteghe di cocci e vasi

Quanti motivi per raggiungere l' Umbria, occasioni mai forzate di scoprire tanti angoli diversi di una regione vera. Stavolta ci spinge lo spunto di un arte povera dedicata ad elementi nobili: quella della terracotta, delle fornaci e dei forni dedicati al mattone, al laterizio, al coccio, a quella ceramica divenuta poi nel tempo nobile ed evoluto segno di diversità nella regione. Ci sono storie e segni di questa arte in gran parte del territorio, a Città di Castello, a Gubbio, a Gualdo Tadino, a Torgiano, a Deruta, Marsciano, Orvieto. Una «occupazione» coinvolgente che merita di essere riscoperta dal basso: magari cominciando da piazza Grande a Gubbio, dove basta contare i mattoni che ne compongono la pavimentazione per capire quanta importanza abbia avuto il cotto nei secoli. Poi si può continuare la conta in piazza del Bacio, a Perugia, dove ancora sale alta la ciminiera - di mattoni - della Perugina, oppure proseguire osservando le tante facciate rosso cotto delle case di Marsciano o di Città della Pieve. Il primo impatto insolito con questa antica realtà, lo troviamo subito dopo Todi, lungo la E45, all' uscita di Pantalla. Lì vicino c' è Assignano, borgo dove l' arte della terracotta è documentata fin dal 1300. Nel cuore del piccolo paese c' è ancora la bottega d' arte dei cocci, così come l' ha lasciata Ennio Farroni, ultimo erede dell' esperienza trasferita da Leobino Farroni. Assignano non è altro che la memoria storica di un territorio che gira intorno a Collazzone e di una cultura - quella della terracotta - mantenuta viva dalla gente semplice del posto. È qui che le grandi fornaci per i laterizi diventano forni per il pane e per la cucina, fino a stimolare il Comune a recuperarne la memoria con il Cooking Art Museum (075.8781711), percorso di valorizzazione dei forni collettivi disseminati sul territorio, dove organizzare mostre d' arte e studiare tecniche e recuperare il coccio come recipiente di cucina. Ancora oggi, infatti, il coccio è parte integrante di tutta la cucina umbra: in queste zone è tipica di Pasqua la «torta al formaggio», che viene preparata con metodi antichi. A Collazzone si riaccendono i vecchi forni per metterci a cuocere i vasi di coccio in cui le anziane del paese continuano a far lievitare la pasta. A gennaio il coccio è protagonista per cucinare il sanguinaccio e il «meaccio» (sangue di maiale cotto con polvere di cacao e pinoli). E sul Trasimeno si celebra il pesce persico nel «tegamaccio»: sorta di zuppa di pesce d' acqua dolce cucinata nei cocci. Poco oltre, dentro e fuori Marsciano, si sviluppa un altro affascinante percorso didattico: il Museo del laterizio. Negli ampi spazi del trecentesco Palazzo Pietromarchi sono esposti reperti di laterizi e terrecotte dall' antichità ai giorni nostri. Il Palazzo è il centro di un progetto che comprende due «antenne» museali nelle frazioni di Spina e **Compignano** e una terza, in allestimento, nella Fabbrica delle Piastrelle. La vicina Torgiano, invece, dedica una mostra alle lucerne ad olio (dal 26 novembre): «Lucignano, scambio di confidenze tra le mani e l' argilla» di Bruno Maggio (info 075.9880300). Ma anche, nella vecchia fornace (fino al 6 gennaio), la mostra «Vaselle d' autore per il vino Novello», con vaselle in terracotta realizzate da Ron Mehlman, Carolla Maiuri e Alberto Minciotti. Lì ad un passo, a Deruta, molti laboratori artigianali fan vedere come l' argilla scavata a zolle nelle colline, assunta sul tornio forme decorate a mano dopo cottura e smaltatura, con soggetti e disegni celebri nel mondo. Arte dal cotto. Maurizio Pescari COSA VEDERE: Fra piastrelle e laterizi, il Museo di Marsciano Laterizio e terrecotte rappresentano per Marsciano il filo rosso della storia cittadina, di quella urbanistica ed edilizia, di quella dei rapporti commerciali. Per questo Marsciano ha creato il «Museo dinamico del laterizio e delle terrecotte», organizzato in varie sedi: Palazzo Pietromarchi è il nucleo centrale; l' ex fabbrica di piastrelle Briziarelli è luogo dell' archeologia industriale; il laboratorio di formazione e di produzione di materiale in cotto e di terracotta di **Compignano** e Spina, è la sede pensata come momento di documentazione degli antichi mestieri, con sezioni anche su vino e lavorazione tradizionale del ferro (visite sab. e dom. 10.30-13 e 14.30- 17). Info e prenotazioni: Società Sistema Museo tel. 199194114 COME ARRIVARE L' itinerario scorre lungo la E45 che da Orte attraversa tutta l' Umbria. Dopo Todi si esce a Pantalla per raggiungere Assignano: qui si cammina nella storia della terracotta. Poco distante c' è Collazzone, col Cooking art museum. Poi Marsciano col museo del laterizio. DOVE MANGIARE Imbrecciata di legumi e galantina di pollo A

Collepepe troviamo l' Alberata, (tel. 075.8789345) casa vacanza con sala degustazione. L' occasione è quella giusta per sperimentare oltre alla qualità dell' accoglienza, la cucina di Silvana Favetti che nella gastronomia di famiglia, cura in uno scorcio di via Perugina scampoli di cucina indimenticabili. È la tradizione del posto a guidare la passione di Silvana che, solo su prenotazione, trasforma la sala degustazione in sala da pranzo: di questi tempi si possono gustare salumi e formaggi, imbrecciata di legumi e galantina di pollo, per chiudere con il brustengolo, dolce di farina di granoturco, frutta secca e mele. Con un buon bicchiere di vino il conto non supera i 25 euro. Dormire negli appartamenti costa 60 a persona.

Pescari Maurizio

(19 novembre 2004) - Corriere della Sera