

Fondazione CARIFE  
Associazione Bondeno Cultura  
Gruppo Archeologico di Bondeno  
Comune di Bondeno  
Comune di Ferrara, Centro Etnografico Ferrarese  
M.A.F. di San Bartolomeo in Bosco  
A.I.S. delegazione di Ferrara

## **LO STORIONE DEL PO E IL CAVIALE FERRARESE**

### COMUNICATO STAMPA

Dal 17 marzo al 2 aprile la Fondazione Cassa di Risparmio di Ferrara ospiterà a Spazio Crema, via Cairoli 13, a Ferrara, la mostra-studio **“LO STORIONE DEL PO E IL CAVIALE FERRARESE. STORIA E STORIE DALL’ETÀ DEL BRONZO ALLA CONTEMPORANEITÀ”** curata dal Centro Etnografico Ferrarese e prodotta da un pool di enti capeggiati dall’Associazione Bondeno Cultura (elenco completo in coda).

L’esposizione propone un articolato excursus naturalistico, storico, etnografico e gastronomico sul gigante del Po, sulle cause che ne hanno determinato la rarefazione e la quasi totale scomparsa dalle acque padane. I ritrovamenti in alcune terremare del Polesine confermano la pesca e il consumo dello storione già in Età del Bronzo. Le testimonianze di epoca romana, l’apprezzamento riservato agli storioni dalla cucina rinascimentale, tutto rivive in mostra sino a toccare il Novecento, con le ultime catture in Po negli anni sessanta, e la conseguente scomparsa dalla ristorazione ferrarese di una specialità gastronomica apprezzata a livello internazionale, il caviale ferrarese, che veniva ottenuto dalla preparazione delle uova di storioni catturati localmente.

Ora lo storione, sebbene d’allevamento, torna a far parlare di sé, soprattutto grazie ad una ricerca che ha permesso a Cristina Maresi dell’Agriturismo “Le Occare” di Runco di recuperare e riproporre al meglio la storica ricetta del caviale ferrarese, di cui verrà offerto un assaggio il giorno dell’inaugurazione dell’esposizione.

La mostra sarà accompagnata da una serie di conversazioni e vede la partecipazione straordinaria di A.I.S. delegazione di Ferrara che, al termine di entrambi gli appuntamenti, sarà presente con un proprio sommelier per illustrare il vino più adatto ad accompagnare questo tipo di cibo, offrendo una degustazione dalle cantine “Mariotti” di Consandolo e “Mattarelli” di Vigarano Pieve.

Ecco il programma:

**Venerdì 17 marzo ore 16,30**

**"Lo storione del Po fra storia e storie. Cultura materiale e immaginario fra '800 e '900"**

*Gli storioni del Po nella cultura delle popolazioni rivierasche padane e del ferrarese con particolare riguardo alla pesca, gastronomia e immaginario fra Otto e Novecento*

**Roberto Roda**

Etnografo, cura dal 1982 le attività espositive e di ricerca del Centro Etnografico del Comune di Ferrara. È autore e curatore di saggi e volumi su tematiche etno-antropologiche con particolare riguardo alla cultura materiale, alla religiosità e all'immaginario popolare.

**"Archeologia dello storione. Dalla Terramara di Pilastrini alla riscoperta della nostra tradizione"**

*Le tracce archeologiche di fauna ittica sono universalmente molto rare, dal momento che serve particolare attenzione per rintracciarle; lo scavo della Terramara di Pilastrini di Bondeno (Fe), iniziato nel 2013, è un esempio della volontà di indagare anche questi aspetti "minori" della vita dei nostri più remoti antenati. È stato così possibile iniziare un percorso storico-antropologico per portare i "followers" del sito archeologico alla riscoperta di uno dei pesci più importanti del Grande Fiume, e della rilevanza che esso doveva avere per le antiche comunità, fatto oggi difficilmente immaginabile, in particolar modo per i giovani.*

**Simone Bergamini**

Bondesano, laureato e attualmente specializzando in archeologia classica presso l'università di Padova, è membro dell'Associazione Bondeno Cultura e del gruppo Culture Keys. Responsabile logistica e organizzazione dello scavo della Terramara di Pilastrini sin dal 2013, ha operato da archeologo professionista e attualmente lavora nel ramo dell'insegnamento.

**Stefano Tassi**

Bondesano, attualmente lavora a Mantova in una grande azienda. Membro dell'Associazione Bondeno Cultura e del gruppo Culture Keys, è da sempre coinvolto nello studio e nella tutela dell'archeologia del territorio; nello scavo della Terramara di Pilastrini gestisce sin dal 2013 i progetti collaterali. Si occupa con passione di arte contemporanea, e gestisce la Casa d'Arte Il Vicolo a Bondeno (Fe).

**"Come è stata recuperata e riproposta la ricetta del caviale ferrarese"**

*La storia del caviale a Ferrara è antichissima, storicamente documentata alla corte di Ercole ed Alfonso I d'Este con la ricetta descritta dal cerimoniere di corte Cristoforo di Messisbugo. Il Caviale Ferrarese era prodotto dalle uova degli storioni, allora abbondanti nel Po, ed era una famosa prelibatezza. Prodotto nel ghetto ebraico fino alla metà del 900, scompare poi nell'oblio insieme agli storioni.*

*Ha sapore della leggenda il recupero della preziosa ricetta, che ritorna dall'America su un foglio intestato dell'Hotel Sheraton di New York. Una ricerca meticolosa ha permesso di riscoprire questa prelibatezza dimenticata.*

**Signora Cristina Maresi per Agriturismo Le Occare**

Titolare dell'Agriturismo Le Occare, appassionata della gastronomia ferrarese ed interessata alla ricerca delle ricette tradizionali del territorio, è produttrice del Caviale Ferrarese.

**Domenica 2 Aprile ore 16,30**

**“Lo storione, dal Po al mercato del pesce di Milano”**

*Gran parte degli storioni pescati nel Po finiva a Milano, al Mercato Ittico. Irene Borchì rintracciando alcuni anziani informatori raccoglie una serie di testimonianze relative alla situazione del primo dopoguerra e sino alla rarefazione degli storioni nelle acque padane, che provoca la scomparsa di questi pesci dai banchi milanesi. La studiosa fa il punto anche sull'arrivo discontinuo degli storioni d'allevamento dagli anni ottanta ad oggi.*

**Elettra Irene Borchì**

Antropologa, vive e lavora a Milano. Ha realizzato documentari etnografici e curato il catalogo Etnografico del Museo contadino della Bassa Pavese raccolto in volume col titolo “Il silenzio parlato degli oggetti” (2015).

**“Storioni del fiume Po e della città di Ferrara, tra biologia, pesca e leggenda”**

*Gli storioni del fiume Po, veri fossili viventi, i pesci più grandi al mondo che abitano le acque dolci. Sono “solamente” pesci, ma indiscutibilmente unici al mondo per importanza biologica, storico-culturale ed economica. Biologia, habitat fluviale, specie estinte e specie ancora presenti: un percorso sul fiume Po dall'antichità ai giorni nostri. Un viaggio attraverso la cultura e il legame dello storione con le genti del grande fiume e la città di Ferrara, fra mito e storia*

**Mattia Lanzoni**

Biologo, lavora dal 2004 presso l'Università degli Studi di Ferrara - Dipartimento di Scienze della Vita e Biotecnologie. Si occupa prevalentemente di gestione delle risorse biologiche ed ambientali in ecosistemi d'acqua dolce e di transizione. Esperto in ittiologia ed ecologia applicata delle acque interne e conservazione della natura in ambienti fluviali e lagunari, ha partecipato a diversi progetti di ricerca nazionali ed internazionali sulla gestione e conservazione degli habitat e delle specie animali nel Delta del Po. Autore/coautore di 30 pubblicazioni scientifiche internazionali e nazionali. Socio dell'Associazione Italiana Ittiologi Acque Dolci (AIAD) e della Società Italiana di Ecologia (SITE), membro della Commissione Ittica Provinciale di Ferrara e della Commissione Ittica Regionale Emilia Romagna.

**“Agroittica Lombarda, un approccio sostenibile all'allevamento dello storione e alla produzione del caviale”**

*La società ha iniziato la sua attività nei primi anni '70 integrando processi produttivi diversi allo scopo di minimizzarne lo spreco energetico. Lo schema impiantistico prevedeva il recupero dell'energia termica da un'acciaieria per climatizzare l'acqua prelevata dalla falda freatica che, dopo essere utilizzata per allevare l'anguilla, veniva conferita per uso irriguo sul piano di campagna, consentendo così anche agli agricoltori un ulteriore risparmio energetico. Ancora oggi questo schema costituisce un modello virtuoso di utilizzo dell'acqua e dell'energia, ma l'azienda è divenuta famosa a livello internazionale per i risultati ottenuti con l'allevamento dello storione e la produzione di caviale. Nel 2007 l'azienda ha raggiunto infatti il primato produttivo mondiale del caviale, superando anche la produzione di Russia e Iran.*

**Mario Pazzaglia**

Laureato in scienze biologiche a Padova, specializzato in acquacoltura a Udine, ha conseguito un dottorato di ricerca a Firenze in “Produzione di animali acquatici e terrestri e qualità dei prodotti” con una tesi sullo storione. Tiene seminari sulla storionicoltura presso diversi atenei italiani e in Agroittica Lombarda, azienda per cui lavora da 19 anni, è molto attivo nell'organizzazione di eventi imperniati sulla degustazione del caviale e/o dello storione e sulla sensorialità.