

COMPIANO (PR)

Compiano prende il nome dal grande "campo piano" o "campo plano", subentrato a un lago preistorico che ricopriva l'intera vallata del Taro.



La Storia

Di Compiano abbiamo notizie storiche a partire dal sec. X, ma il popolamento umano della valle del Taro risale ad alcune migliaia di anni prima ed è molto probabile che l'insediamento sul colle di Compiano sia di molto antecedente alla data dei documenti scritti.

Da recenti studi sappiamo che circa 10.000 anni a.C. gli abitanti erano dei nomadi cacciatori di cervi, poi cacciatori-pastori (tribù ligure), poi pastori-agricoltori nel periodo romano.

Del periodo romano abbiamo un documento (Tavola Alimentare Traiana 110 d.C.) che cita alcuni villaggi delle valli del Taro e del Ceno.

In seguito non vi sono notizie fino all'arrivo dei Longobardi (sec.VI - VII) il cui insediamento nelle valli del Taro e del Ceno è testimoniato da importanti documenti.

Nell'anno 898 viene costruito il Castello di Bardi, nella vicina valle del Ceno per difesa dall'invasione dei barbari Ungari. Probabilmente Compiano venne fortificata in quegli anni, come tutti i castelli allora esistenti sull'Appennino; di quel periodo abbiamo la prima citazione scritta su Compiano, un documento che assegna ai monaci di Bobbio dei diritti sul mercato di "Campoplano".

Attorno all'anno Mille Compiano è dei Malaspina, poi, dal 1141 è del Comune di Piacenza. Nel frattempo un nobile ghibellino di Piacenza, Ubertino Landi, in competizione con il Comune guelfo, acquista terreni attorno a Compiano e Bardi e, approfittando di una crisi del Comune di Piacenza, nel 1257 riesce a farsi investire dei due feudi. Inizia così il dominio dei Landi sulle due Valli, che durerà 425 anni, consolidandosi in uno Stato che si può considerare il più longevo dominio di una stessa famiglia in Italia. Ubertino Landi fu un abile uomo politico che seppe sfruttare la sua posizione di ghibellino in ambiente guelfo e che per la sua amicizia con Manfredi di Svevia, Re di Sicilia, di cui sposò una figlia, ebbe onori e possedimenti in varie parti d'Italia (Venafro, Isernia, Noto).

Qualche anno dopo la morte di Ubertino, avvenuta nel 1298 nella sua casa di Montarsiccio vicino a Compiano, i suoi possedimenti vennero divisi tra i nipoti e si formarono tre rami dei Landi: di Compiano, di Bardi, di Rivalta nel Piacentino.

Nel XIV e XV sec. Compiano fu spesso in lotta con i Fieschi di Lavagna per il possesso di Borgotaro e Varese Ligure.

All'inizio del '400 si affermò il predominio dei Visconti su gran parte dell'Italia centro-settentrionale; questi accantonarono i Landi ed altri signorotti locali. In seguito gli Sforza ripristinarono i Landi nei loro territori.

Nel 1532 Agostino Landi, Signore di Bardi, sposò la cugina Giulia Landi di Compiano e riunificò i possedimenti ottenendo dall'Imperatore di Germania il titolo di Principe.

Il XVI e il XVII furono due secoli di splendore per Bardi e Compiano: lo Stato fu governato sul modello delle grandi Signorie. Ebbe propria moneta coniata nella Zecca di Compiano e scuole pubbliche gratuite; a Compiano operò il Monte di Pietà per le granaglie, a Bardi un Collegio Notai. I Principi selezionarono una razza di cavalli idonea per i percorsi montani, razza giunta fino ai nostri giorni, e chiamata "bardigiana". Alla morte dell'ultimo Principe, Federico, che non aveva figli maschi, lo Stato passò alla figlia Polissena, moglie di Gian Andrea Doria. Il Doria nel 1682 cedette lo Stato ai ricchi Farnese che da un secolo premevano per portare i confini del Ducato di Parma e Piacenza fino ai valichi dell'Appennino. Da quel momento cominciò il declino di Compiano; nel Castello venne installata una guarnigione militare ma le altre istituzioni vennero trasferite a Borgotaro; il declino continuò sotto i Borbone e con l'avvento di Napoleone vennero abolite varie istituzioni che si erano tramandate per secoli.

Sotto il Ducato di Maria Luigia il Castello divenne prigione e vi furono rinchiusi i parmigiani che parteciparono ai moti patriottici come descritto dal giovane conte Gallenga nel suo diario di prigionia. Dopo l'Unità d'Italia il Castello fu venduto a privati; subì alcune trasformazioni per adattarlo a casa di cura, poi divenne collegio femminile dal 1900 al 1962.

Venne poi acquistato da una facoltosa signora, Lina Raimondi Gambarotta, che ne fece propria dimora arredandolo con mobili ed oggetti di antiquariato e che nel 1987 lo lasciò in eredità al Comune di Compiano.

Appena entrato in possesso del Castello il Comune ha avviato un programma di restauro e di recupero degli spazi per un nuovo utilizzo coerente con le attuali esigenze di Compiano e della Valle. Ora il castello ospita un Centro convegni, un Museo con la collezione di arredi e dipinti lasciati dalla signora Gambarotta e con una importante raccolta di cimeli della Massoneria donati da un collezionista locale, il dott. Flaminio Musa; un terzo del castello è occupato da un albergo di prestigio.



Riepilogo ...

- XI sec., nei documenti Compiano appare già come un borgo fortificato (la prima rocca è carolingia, intorno all'814) con giurisdizione sull'alta valle del Taro. Intorno al Mille appartiene ai Malaspina e, quindi, al Comune di Piacenza fino al 1258, quando viene ceduto a Ubertino Landi.
- 1312, con l'investitura imperiale dei feudi di Bardi e Compiano alla famiglia ghibellina dei Landi, inizia quella che sarà la più longeva signoria d'Italia, durata 426 anni.
- 1532, l'imperatore Carlo V proclama principato il territorio di Compiano, Bardi e Borgo Val di Taro. Il nuovo principe Agostino Landi ottiene nel 1552 il privilegio di battere moneta, dando così inizio al periodo di grande fioritura rinascimentale del castello.
- 1578, una rivolta per l'introduzione di nuove tasse, fomentata dai duchi Farnese di Parma, nemici storici dei Landi, causa la perdita di Borgotaro e il cambio di residenza urbana dei principi Landi da Piacenza (dove il duca aveva ordinato la confisca dei loro beni) a Milano, centro del potere spagnolo in Italia. Dal 1578 al 1682 il Principato dei Landi consiste unicamente delle due giurisdizioni di Bardi e Compiano, unico esempio italiano di "stato territoriale istituzionale", la cui vita è però cristallizzata su basi antiche dalla salvaguardia imperiale. Tutti i poteri rimangono infatti nelle mani del signore, l'Eccellentissimo Principe. Ma già nel 1630, anno della peste manzoniana, finisce il periodo aureo dello Stato di Bardi e Compiano, con il passaggio di consegne da Federico Landi, rimasto senza discendenti maschi, alla figlia Polissena e al di lei marito Gian Andrea, della casata genovese dei Doria.
- 1682, Bardi e Compiano entrano a far parte dei domini dei duchi Farnese di Parma.
- 1738, la fine giuridica dei feudi Landi è voluta dall'imperatore Carlo VI: Bardi, Compiano e Borgotaro entrano nell'orbita dei nuovi sovrani di Parma e Piacenza, i duchi Borbone. Nel 1805 il territorio è annesso all'Impero Napoleonico. Anche con la Restaurazione, i feudi rimangono un'appendice del Ducato.
- 1861, con l'Unità d'Italia l'area dell'ex Stato Landi viene assegnata alla Provincia di Parma.



Intorno al castello dei Landi la baraonda di girovagi e orsanti

"Ai nostri monti ritorneremo...", canta Il Trovatore di Giuseppe Verdi. Ai nostri monti.

Posto sulla strada che collega l'Emilia alla Liguria, tra i boschi dell'Appennino parmense ricchi di funghi e arboree penombre, Compiano è il tipico borgo castellano di impronta medievale fiorito intorno al baluardo difensivo dell'Alta Val Taro.

Qui la storica famiglia Landi, di parte ghibellina e perciò sostenuta dall'Impero, ha dato vita a un minuscolo staterello di mezza montagna che, bene o male, ha resistito per oltre 400 anni. E anche il Castello, cui fa da corona il borgo, sembra non temere il passaggio del tempo, in quanto abitato dall'ultima proprietaria fino al 1987.

Edificato su uno sperone roccioso a guardia del corso del fiume Taro, ha pianta trapezoidale ed è chiuso agli angoli da tre torri rotonde "alla piacentina", a filo delle cortine murarie per offrire minor bersaglio alle artiglierie, e da una torre quadrata più antica. Oggi si presenta come possente struttura quattrocentesca con ampliamenti sei-settecenteschi.

Con il declino dello Stato Landi, sotto il Ducato di Maria Luigia divenne prigione di Stato, in cui furono rinchiusi i carbonari dei moti del 1821. Nel 1900 venne adibito a collegio femminile, per poi tornare abitazione privata per la marchesa Gambarotta.

Il borgo ha vicoli lastricati in salita sui quali si affacciano palazzi nobiliari e case torri; è protetto dalle mura fortificate del castello, al cui destino è stato per secoli legato. Nella piazzetta con belvedere sulla vallata, è da visitare la chiesa di S. Giovanni Battista.

L'antico municipio e tribunale di Compiano ha una bella facciata con balcone seicentesco.

I prodotti tipici

I funghi porcini e le castagne costituiscono le materie prime dei boschi dell'alta valle del Taro, presenti in tante ricette della tradizione gastronomica locale.



I piatti tipici

Primi piatti: gnocchi di castagna con la ricotta (foto).

Secondi piatti: vitello alla Valtarese (vitello arrosto con contorno di funghi porcini) e faraona alla castellana (in umido con sapori dell'orto).



Spongata

Ingredienti: gr. 50 burro (oppure gr. 25 margarina e gr. 25 burro), gr. 50 noci tritate, gr. 25 noccioline americane tritate, gr. 15 di noccioline nostrane tritate, gr. 25 mandorle tritate, gr. 15 pinoli, gr. 15 uvetta, gr. 50 zucchero, gr. 50 mostarda (con sugo) tritata, buccia di mezza arancia grattugiata, 1 uovo, 1 pizzico cannella, 1 bicchiere di anice o maraschino, due dischi di pasta sfoglia.

Lavorare bene tutti gli ingredienti col burro ammorbidito. Imburrare e infarinare una piccola teglia, adagiarvi uno strato sottilissimo di pasta sfoglia, disporvi il ripieno e ricoprire con il secondo disco di pasta sfoglia, sigillando i bordi con le dita. Fare qualche buco con la forchetta e cuocere a 180 ° per mezz'ora o poco più.

Frittata di funghi in crosta

Ingredienti: 2 spicchi d'aglio, 1 pezzo di cotica, gr. 20 prezzemolo, gr. 250 champignon e finferli, 10 uova, pasta sfoglia, gr. 20 maggiorana, gr. 60 asparagi di bosco, gr. 40 cipolla piatta, cc. 150 brodo vegetale, gr. 200 insalatina, olio, sale, pepe.

Scaldare in una padella di ferro aglio, cotica, champignon tritati, prezzemolo e finferli; aggiungere le uova sbattute e far cuocere la frittata, avendo cura che rimanga morbida. Cuocere due dischi di pasta sfoglia grandi come la frittata e preparare una salsa facendo andare olio, asparagi di bosco, maggiorana e cipolla piatta. Passare il tutto al setaccio e poi allo chinois; se occorre allungare con del brodo vegetale. Versare la salsa a specchio sul piatto, adagiarvi sopra il disco di pasta sfoglia, cospargerlo con le foglioline di maggiorana, disporvi quindi la frittata e infine coprire con l'altro disco di sfoglia. Decorare con altre foglioline di maggiorana e servire con un'insalatina.

Insalata di ovoli

Ingredienti: gr. 300 ovoli piccolissimi, gr. 150 parmigiano reggiano, sedano.

Preparare l'insalata aggiungendo agli ovoli le scaglie di parmigiano reggiano e un cuore di sedano tagliato a fettine molto sottili. Condire con olio extravergine di oliva e sale.

Funghi Porcini fritti

Ingredienti: Battere le uova in una ciotola; pulire, lavare, asciugare e tagliare i funghi. Cospargere le fette con poco sale e pepe, passarle prima nell'uovo e poi nel pangrattato, schiacciandole un poco affinché trattengano meglio il pangrattato. Friggere poche fette per volta in abbondante olio bollente; appena assumono colore dorato, raccoglierle con la schiumarola e adagiarle sulla carta assorbente. Servire subito, accompagnando con spicchi di limone a parte.



Torta di erbette

Ingredienti: kg 1.300 erbette, hg 2 olio extra vergine d'oliva, hg 3 formaggio parmigiano reggiano, farina, sale.

Lavare le erbette il giorno precedente la preparazione della torta e lasciarle asciugare molto bene su un canovaccio; tritarle e in un contenitore capiente distribuirne uno strato con una manciata di formaggio parmigiano e un po' di olio. Mescolare bene con le mani e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Preparare intanto la pasta: sulla spianatoia versare la farina, impastare con l'olio extravergine e un po' d'acqua tiepida e leggermente salata. Rivestire una teglia di 36/38 centimetri di diametro con la sfoglia tirata sottile, e stendere il ripieno in modo abbondante perché cala con la cottura e ricoprire con ulteriore strato di sfoglia sottile, sovrapposta in più pieghe. Cuocere in forno ben caldo a mezza altezza per circa 40 minuti.

Condimento di castagne

Ingredienti: kg. 1 castagne, ½ bicchiere di vino bianco secco, 1 dado vegetale, gr. 50 burro, sale. Levare la buccia alle castagne e metterle in una padella col burro; farle soffriggere piano, mescolando finché si toglierà la pellicina. Passare quindi le castagne in un tegame col vino bianco, il dado, un po' d'acqua e sale, far cuocere e restringere. Quando saranno ben cotte, ritirarle dal fuoco: possono essere servite così oppure come sugo per condire le tagliatelle.

Tagliatelle con farina di castagne

Ingredienti: gr. 200 farina bianca, gr. 100 farina di castagne, 1 uovo, acqua quanto basta per impastare. Preparare la pasta e tirare la sfoglia leggermente più alta di quella che serve a preparare le tagliatelle con farina bianca. Preparare le tagliatelle, cuocerle in acqua bollente salata e condirle con ricotta amalgamata nel latte o con salsiccia o funghi



Polenta con patate al sugo di funghi

Ingredienti: kg 1 farina gialla, 3 litri di acqua, 4 patate, una noce di burro; per il sugo di funghi: gr. 50 funghi secchi, gr. 100 funghi freschi, una cipolla tritata, alloro, salvia, aglio, pepe, sale, salsa di pomodoro. Riempire d'acqua un paiolo di rame, salare e mettere al fuoco: in genere si usano tre litri di acqua per ogni chilo di farina gialla. Tagliare a piccoli pezzi le patate e metterle nel paiolo a cuocere. Quando l'acqua bolle, versare la farina gialla e mescolare ininterrottamente per circa tre quarti d'ora, con un lungo bastone. L'aggiunta delle patate rende più morbida, vellutata e buona la polenta. Qualcuno vi aggiunge persino una noce di burro, pochi minuti prima di servirla: quando la polenta si stacca dal recipiente, è ora di versarla

sulla tavola di legno. Condire con il sugo ai funghi così preparato: tagliare i funghi, metterli in una padella con la cipolla rosolata, l'alloro, la salvia e l'aglio.
Mescolare, aggiungere un mestolo di salsa al pomodoro e due mestoli di fondo bruno e far rapprendere.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Mercato settimanale : a Bedonia (1km) al sabato mattino;

Giugno : Fiera di San Giovanni Battista;

Luglio : 1^a domenica Festa "San Rocco al Taro";

Luglio : 1^a domenica "Madonna al Taro"

Agosto : Apertura antiche botteghe artigianali; Incontri musicali in Castello;

1^a domenica di Agosto : Festa Madonna della Neve;

22 Agosto : Festa di San Bartolomeo con corsa dilettantistica;

1° Settembre : Fiera millenaria di San Terenziano con serata danzante;

Settembre : Settembre con i funghi;

Settembre : Premio Letterario Pen;

Novembre : Sagra del cinghiale.

L'"Associazione Culturale Barbara Alpi" riapre ogni anno la **rassegna delle antiche botteghe**. Durante tutto il **mese di agosto**, artisti locali e non, presentano le loro opere lungo le vie dell'antico borgo compianese. Nel periodo della manifestazione vengono organizzati spettacoli musicali e teatrali.



Dove mangiamo ?

Ristorante "La Vecchia Compiano" - Piazza Scopesi 6 - 43053 Compiano - Tel. 0525/823029 - Sito internet: www.lavecchiacompiano.com/

"Le Follie" - Loc. Isola - 43053 Compiano - Tel. 0525/825462

"Solari" - Loc. Cereseto - 43053 Compiano - Tel. 0525/824895 Fax 0525/82673 - Sito internet: www.trattoriasolari.it

Trattoria Mussi – Caboara - 43053 Compiano - Tel. 0525.824802

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Camping Villaggio Residence Campo Plano - Isola di Compiano - 43053 Compiano - Tel. 0525 990321 – 3487519790 - Sito internet: www.residencecampoplano.it/

Agriturismo Carovane - Loc. Bertoli - 43053 Compiano - Tel. 0525 825324 - Sito internet: www.carovane.com

Agriturismo I Girasole - Loc. Fornolo di Anzola - 43041 Bedonia - Tel. 0525 83257

Solari - Frazione Cereseto - 43050 Compiano - Tel. 0525/824895 - 0525/824801 Fax 0525/82673 - Sito internet: <http://www.trattoriasolari.it>

Il Casale di Sambuceto - Country House - Str. Sambuceto, 198 43053 Compiano - Tel. 335.6271015 Sito internet: <http://www.casalesambuceto.it/>



Info Turistiche ...

Comune: tel. 0525825125 **Book-shop:** piazza della Cisterna.

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Compiano – newyearbook.net – Wikipedia .

