

Per una storia della cucina del **Delta del Po**

di *Andrea Duò*

Le prime tracce significative della cucina del delta del Po sono riconducibili intorno all'anno mille, più precisamente al 1054. Per capire le abitudini alimentari del Polesine bisogna ovviamente guardare la geografia del territorio. Adria e Spina sono i due più importanti porti etruschi. Con la caduta della civiltà etrusca Spina scompare mentre Adria partecipa a fasi alterne e durante l'epoca romana rimane un municipio dell'impero. Sul territorio si distinguono la via Athesis che segue il corso dell'Adige, la via Annia e la via Popilia. Risulta essere certo l'utilizzo del *garum* (salsa di pesce fermentato), mentre per i romani la ghiottoneria dell'epoca in zona era la lingua di fenicottero salmistrata, una cosa che oggi farebbe semplicemente rabbrivire. Il miele era molto utilizzato sia nei cibi, sia per dolcificare le farinate, le schiacciate e il vino. Venezia vide sempre in questi territori una possibilità di sviluppo ancestrale

essendo nata sulla palude di rivo altus (rialto). Nel '500 le bonifiche, gli interramenti e le deviazioni veneziane fanno sì che per la produzione di grano nell'area polesana venga già definita come "granaio di Venezia." Dopo poco, cioè dopo la scoperta dell'America, il mais prenderà il sopravvento nelle



"Pescatore", in C. Corrain, "Ricordi di folklore polesano", Minelliana, 1997

semine. Dall'america arriverà il pomodoro, il fagiolo borlotto, il topinambur. La vite e gli alberi da frutto saranno invece sempre utilizzati marginalmente e senza successi entusiasmanti. Il riso troverà sempre una sua collocazione naturale in tutto il territorio. La patata si renderà protagonista solo nel '700 inoltrato. Nei loro poderi e nei loro terreni i veneziani porteranno anche le loro abitudini alimentari. Dal 1630 la polenta, come la intendiamo ora, fa la sua apparizione. Nell'800 persino gli asini nascevano già ammalati nella misura del 60%, spesso erano loro stessi affetti da pellagra o malaria e alla loro morte venivano macellati e mangiati. La cucina popolare adriese del passato non si differenziava in modo particolare da quella basso polesana dell'epoca. Di quest'ultima condivideva, infatti, non solo le origini etniche e geografiche, ma anche le limitate risorse di cui disponeva la maggioranza degli abitanti. Una forte differenza esisteva fra alimentazione dei ceti popolari e quella dei ceti più ricchi. Non si può, infatti, tra-

scurare o dimenticare che la cucina è intimamente e necessariamente legata alle reali risorse e che la quantità e la qualità dei cibi riflettono anche problematiche economiche sociali. In generale, le linee portanti dell'alimentazione del passato si possono così individuare: la cucina antica era un'operazio-