

ne essenzialmente rituale scandita sul doppio binario dei cicli stagionali e del calendario liturgico ed orchestrata dalle feste, dalle nascite, dai matrimoni e da altri eventi di rilevanza per la comunità o la famiglia; la componente corporativa rivestiva una certa rilevanza e differenziava l'alimentazione del pescatore da quella dell'agricoltore o da quella del muratore, ecc.; la storia dell'alimentazione popolare è legata anche alla storia della comunità e ciò spiega il diverso repertorio alimentare di ogni comune, villaggio, unità etnica. Deve, poi, essere sottolineato che nella storia del folclore alimentare esiste una distinzione tra tradizione popolare e tradizione aristocratica o borghese. La prima è una tradizione locale, tramandata oralmente, che adempie a precise funzioni nutritive (basata per lo più su prodotti in loco), estranea nel complesso all'edonismo privato e sofisticato e portata, proprio perchè tradizione orale, a proporre forme fisse o poco variate di alimentazione. La seconda, sin dai tempi lontani, basata sul libro di cucina o sulla ricetta scritta, protesa ad innovare, sperimentare, inventare e creare spesso nuove ricette anche in contrasto con la tradizione precedente. Sotto questo aspetto si può concludere, per quanto riguarda l'alimentazione, che solo le classi benestanti sono state rivoluzionarie, mentre quelle più umili sono schierate sul fronte della conservazione. Da quanto detto discende che risulta estremamente difficile o addirittura impossibile far rivivere un fatto folklorico alimentare popolare basato sulla tradizione orale una volta che si sia estinto. Da qui l'esigenza di codificare, fin che ne rimane la memoria, le tradizioni alimentari popolari non già per il valore nutrizionale - che spesso ci viene propinato all'insegna del "tipico", del "paesano" o del "casalingo" - ma soprattutto come fatto storico, economico e sociale. Sotto questo aspetto, per quanto riguarda Adria, l'alimento più diffuso era costituito dal pesce di acqua dolce (luccio, tinca, carpa e la cheppia, da cui deriva il toponimo "Chieppara") e da prodotti orticoli o dei campi. Il condimento principe proveniva dal maiale. Di questo animale si usava tutto: dal grasso a pezzetti (lardo) a quello sciolto (strutto), al sangue, alle setole.

Nell'ottocento la fa però da padrone il mais.

### Le premesse storiche alla ricetta:

Le Battaglie tra l'esercito franco-sardo e gli austriaci nel territorio mantovano e nel Veneto del 1848, 1859 e 1866, le alluvioni dell'Adige, del Po, del Mincio e dell'Oglio, le soffocanti tasse prima degli austriaci poi del Regno d'Italia, il mancato riconoscimento del diritto vagantivo, il crollo del prezzo dei cereali a cui si aggiungono le condizioni di vita dei braccianti e la pellagra portarono alla rivolta detta della "Boje" e la successiva fortissima emigrazione da queste zone.

La pellagra era la malattia che minava il fisico e la mente dei braccianti agricoli. L'ambito politico non riuscì mai ad ottenere l'appoggio dei contadini agli ideali risorgimentali, limitandosi ad offrire loro una propaganda di miglioramento delle condizioni sociali; al contempo la scienza cercava di comprendere la pellagra ed offrire una efficace terapia al dilagare di questa epidemia.

È in questo contesto semicatastrofico che la civiltà contadina locale trova una via di fuga alimentare all'ecatombe pellagra: *il riso à la Canarola*. Il contadino e il vagantivo si uniscono tacitamente di fronte ad un pentolone alimentato da pioppo e salice. *Il riso à la Canarola*: era così chiamato perchè era il cibo dei "canaroi", ovvero quelli che andavano lungo le sponde dei fiumi o degli scoli a raccogliere la canna palustre che poi sarebbe servita per costruire le "grisòle" (arelle) impiegate nell'edilizia e nell'agricoltura. Le arelle erano una saldatura fra pesca, agricoltura ed edilizia. L'arella infatti univa il pescatore, il tagliacanne e il muratore. Un'intera economia vi girava attorno. *Il riso à la Canarola* era un cibo che si portava quasi completamente cotto e che veniva scaldato poco prima di essere mangiato. Volendo forzare la mano potrebbe tranquillamente essere *la Paella dei polesani*, piatto unico della zona per eccellenza. Il riso era usato per il riempimento della pancia e il fagiolo come apporto proteico, che troppo spesso sostituiva la carne.

### Ingredienti per 5 persone:

1 kg di riso  
600 gr. fagioli secchi  
(in alternativa 800 gr. di borlotti congelati)  
1 cipolla  
Olio di oliva (lardo suino in origine)  
2 cucchiaini di conserva di pomodoro  
1 cotichino casalingo  
Sale, pepe  
1 bicchiere di vino bianco secco  
Sedano, carota

### Risotto a' la Canarola

**Preparazione:** mettere sul fuoco la pentola con l'acqua; aggiungere i fagioli secchi messi a mollo la sera precedente, unire la cipolla, la conserva e lo strutto. Il tutto deve bollire tre o quattro ore dopo di che si aggiunge un po' di sale ed il riso (una volta i più fortunati a questo punto aggiungevano un cotichino per dare più sapore e calorie). Mescolando il tutto con un cucchiaino di legno si continua la cottura sino alla quasi totale scomparsa del brodo. La particolarità del piatto stava nel versarlo ancora molto al dente nella gavetta (sigh, in alluminio!) tossica per la conservazione... Il consumo era poi effettuato con un riso e verdure stracotte ed asciutte su valli, argini e paludi. Il piatto che ancora oggi identifica ovviamente rimodernato l'appartenenza gastronomico-geografica al Delta Padano.