

che in presenza di terreni stanchi (i veneziani mettevano all'asta il nuovo territorio che il Po formava alla foce vendendolo con la formula "fino a due onde in mare"). Quando il prezzo del riso, tra il 1825 e il 1835, superò il prezzo del grano, con incrementi che si protrassero per oltre un decennio, in Polesine la risaia superò gli 11.000 ettari di investimento. Sul finire dell'800 si ridusse ai 6.900 ettari, a causa del crollo del prezzo del riso per la concorrenza del riso orientale, la cui penetrazione commerciale fu facilitata dall'apertura del Canale di Suez e dalla riduzione dei suoli. La crisi così innescata proseguì nel 1900, l'estensione delle risaie si ridusse ulteriormente fino a circa 2500 ettari nelle sole aree marine per poi scomparire e riemergere in tempi recentissimi. Nelle campagne la vita era dura e la giornata agricola era divisa in quattro quarti. La suddivisione, suscettibile di variazioni in funzione delle Stagioni: il primo quarto dall'alba alle otto, ora in cui ci si fermava per la merenda; il secondo durava fino a mezzogiorno, il terzo dalle tre alle cinque, con una breve sosta per il "marendin"; il quarto si protraveva sino al tramonto. D'inverno ci si alzava che era ancora buio, quando gli uomini andavano in stalla; la prima cosa che le donne facevano

era quella di accendere il fuoco e raccogliere i resti del mangiare che si erano accumulati vicino al focolare e poi gettarli dentro a fuoco vivo. Alla sera non si poteva spazzare fuori perché si sarebbe buttata via la fortuna. Si metteva sul fuoco il paiolo per la broda del mais, si liberavano le galline e si dava loro da mangiare, si raccoglievano le uova, si pulivano e si dava da mangiare alle "cioche"

che erano a covo. Dopo il "ponaro" si andava a dare da mangiare al maiale e passando per l'orto si raccoglievano le verdure. In casa si mettevano a bollire i fagioli per avviare il mangiare. Si svegliavano i "fioi" per mandarli a scuola e si preparava la tavola per la merenda. Gli uomini si avviavano verso la campagna, con il loro fiaschetto di bevanda o di graschia (una specie di vino che si faceva buttando acqua sulle vinacce ormai esaurite per

tirare fuori quello che rimaneva dall'uva), e finalmente la donna poteva "fare i fatti" in santa pace! Questi scorci di vita sono tratti da una testimonianza dei primi del novecento raccolta da Chiara Crepaldi. Al mattino quando si metteva "su il mangiare", spesso questo consisteva in una zuppa con quello che c'era, oppure in una minestra di fagioli che cuocendo lentamente fino a sera produceva il "brustolin"; così si poteva anche portare nei campi avvolto in un foglio di carta da giornale. Naturalmente insieme ai fagioli veniva cotto anche il riso, detto "risotto alla Canarola", chiamato anche risotto col brustolin. Il riso non veniva cotto solo con i fagioli ma, quando c'erano, anche con il pesce gatto, con le rane, con le scardole, con il luccio, con il pesce di mare, riso in brodo di pesce. Al riso si abbinavano anche le erbe di stagione, sia spontanee che coltivate: "risi e bruscardoli", "risi e carletti" (un'erba che cresce nei campi), risi e asparago selvatico, con nepitella, con acetosella, con equisetto, con prezzemolo e ricotta, con le ortiche. Con i prodotti dell'orto e allora: risi e sedano, con la zucca, con la cipolla, coi bisi, con le patate, con i cavoli cappucci, con la fava e con i *tabinabour* e il "pelao" fatto con soffritto e conserva

di casa e riso alla fine. Qualcuno con qualche possibilità economica si poteva permettere riso con le trippie, alla cacciatora, fatto con gli uccellini "viatare" di fosso, riso con buccia dell'anatra, riso e latte, risotto con il tartufo di Papozze, risi e luganeghe, risi e fegatini di gallina. Anche se tra le minestre domina incontrastato il riso, non mancano ricette di zuppe povere, a base di un poco di acqua con verdure, per lo più erbe e

quando andava bene con un soffritto di grasso di maiale. La zuppa povera, fatta con acqua bollita, pepe, aglio, sale ed un goccio di olio con le varianti della zuppa poveretta, a cui si aggiungeva pane rotto, della zuppa del bovaio di Ariano, ma con aggiunta di formaggio, la poveretta di Crespino come le precedenti ma con il prezzemolo. La zuppa rossa con un battuto di lardo e pomodoro. Altre zuppe erano quella di pastinaca, zuppa di carciofi e in genere con le verdure

