

dell'orto. Particolarmente ricche e sostanziose e per questo adatte al periodo freddo erano la zuppa di trippe, i marafanti di Corbola, Villadose e Pontecchio (che consistevano in una polentina liquida cotta in un brodo di coda di maiale o ossi di maiale), i papariti: una polentina come la precedente ma con l'aggiunta di fagioli, mentre più delicate erano la pappina dei bambini, la minestra di olla (fatta con l'unto del maiale) e la zuppa di uovo che avrà come variante la stracciatella. Importanti ricerche su questi argomenti sono state sviluppate da Chiara Crepaldi e Paolo Rigoni nel loro libro "Il fuoco, il piatto, la parola" edito dall'Associazione Culturale Minelliana di Rovigo e anche dal Conte Capnist, d'origine vicentina, che nei suoi soggiorni nel Delta si appassionò alla tradizione culinaria locale che lo portò a realizzare un libro sulle eccellenze gastronomiche polesane. Nelle loro opere si sono dimostrati molto attenti alla tradizione popolare ed alla cultura alimentare, sulle dosi delle vecchie ricette invece si nutrono molti dubbi, dato che le misure adottate sono "na sbrancà de risi", "un tuclinin a grass", "na man de formajo", "un cincin de sal" e anche i tempi di lavorazione e di cottura sono estranei all'orologio: "fin a farne na poentina ciareta come na crema", "tant tant ca iena quasi bianca", "finamente che la pasta la fa na crostina rossa par de sora", "fin quand che tuto le diventà duro".

Comprendono inoltre ingredienti scomparsi come la melassa, i trigoli, l'erba porcellana e quindi creano qualche momento di imbarazzo se si vogliono rifare le ricette.

Oltre al riso, i prodotti base della cucina polesana erano il mais, il maiale, le

uova, il pesce d'acqua dolce e marino, la selvaggina delle valli e le verdure. Nel periodo invernale, in prossimità delle feste natalizie, nelle case contadine si uccideva il maiale, la cui carne era un tempo la sola che veniva, parsimoniosamente, consumata dalle famiglie più povere del Polesine. E' quindi naturale che occupi il primo posto tra le carni più usate nella cucina tipica polesana. Bracirole,

salami da taglio (con aglio e vino), cotechini, lardo, ciccioli (pezzetti di carne residua dalla fusione del grasso), strutto e pancetta, coda, piedini e orecchiette sono vere e proprie leccornie. Il maiale viene anche lavorato in vari insaccati fra i quali famosa è la "bondiola affumicata", tipica del Basso Polesine, soprattutto tradizionale nelle zone di Ariano, Taglio di Po e Porto Tolle. Si tratta di carne di maiale tritata grossolanamente, mescolata con pepe e sale, insaccata nella vescica del maiale e appesa ad asciugare. È un prodotto da consumare fresco, bollito lentamente per quattro ore. La "bondiola" è presentata come pietanza, con purea di patate o verdure cotte. Vi è poi la "bondiola di Adria", che può essere confusa con la salama da sugo ferrarese, ma l'impasto è diverso: nella salama è fatto solo con il maiale, nella bondiola adriese ci sono carne magra di vitello macinata insieme con fesa di maiale e lardo. L'impasto viene insaporito con sale, pepe e vino rosso e insaccato nel budello cieco del bue o nella vescica del maiale. La stagionatura avviene per almeno quattro mesi in un ambiente fresco e ventilato. La bondiola va cucinata con le stesse regole della salama: lunga bollitura (almeno quattro ore) a fuoco molto basso,

sospesa in acqua senza toccare le pareti della pentola. Si serve tagliata a spicchi su un letto di purea di patate o di verdure saltate al burro.

Altri insaccati e piatti particolari sono la "pontega" (topa) di Adria (un sugo di carne di maiale proveniente da insaccati e mangiata con la pinsa), la carne pestata di Castelnovo Bariano, i sanguinacci di Loreo e di Cavanella Po, la soppressa di Panarella e di



Castelnovo Bariano, il "bundlin" di Papozze, la bondiola di Cauccio di Rovigo, la pancetta di Fasana, la lucanica matta fatta con frattaglie e carne bianca del maiale e cotta al momento, lo scamone a bagnomaria e le pancette di Castelnovo Bariano, le more e more matte (salsicce con sanguinacci), con le orecchie e i polmoni, con lingua, con la testa zampone, ossa lesse. Niente viene buttato!