

Anche il "sangue" di Beverare e di Contarina e le ossa vengono usati. Il primo, per preparare una torta molto particolare, le seconde, spolpate e bollite vengono servite in tavola accompagnate dalle "verze sofegà". Tante sere la cena si poteva procurare con una canna o con un "balansin" sui canali ed in Po. Il pesce che più si presta per essere bollito è il branzino e quei cefali che in dialetto vengono chiamati bòsega o volpina. I pesci che vengono preferibilmente arrostiti o messi alla griglia sono sia pesci conservati come gli scopettoni, i saracconi, le aringhe oppure freschi come l'orata, il cefalo (otregàn), il branzino piccolo sul chilo, le passere di una certa dimensione, la reina, la cheppia, gli sgombri, i rombi e anche il "bisato". Vari sono i modi di cucinare l'anguilla: fritta, con o senza pelle e spina, sempre fritta ma questa volta tagliata a fette e impanata nella farina gialla da polenta, oppure in umido, accompagnata da polenta caldissima e piuttosto morbida, e infine alla valligiana, che è il modo più usato nel Delta, dove viene servita caldissima con fette di polenta arrostita. La polenta è bianca, accompagnamento questo anche della tinca in umido di Gavello, del pesce gatto in tocio, delle rane in umido. Naturalmente non mancano i piatti di fritto come le schie (gamberi di fosso fritti ma anche in frittata),

i latterini (acquadelle), le tinche bafione, le sardine sotto sale fritte. Quando non si poteva pescare si utilizzavano pesci conservati: il bertagnin o baccalà, cucinato con il pomodoro a Scardovari e Gavello e a Adria nella particolare preparazione "in rodolo", alla frattona a Pontecchio.

Ma in autunno, con un vecchio fucile, andando per campi e valli, si poteva rimediare un pranzo di selvaggina. Le prede più prelibate tra gli uccelli di valle sono il germano reale (Masorin), la canapiglia (Pignola) e l'alzavola (Sarsegna). Di solito vengono arrostiti ma, oltre alla cottura al forno, esistono buone ricette per il germano bollito, il fischione (Ciosso) alla cacciatora e la moretta (Magàsso) associata ad una

minestra ai fagioli. L'alzavola e la marzaiola (Crècola) si prestano inoltre per preparare un ottimo pasticcio di maccheroni e per condire, scottate alla griglia o arrostate e sminuzzate, pasta o riso. Un cenno particolare merita la folaga, un uccello a torto disprezzato da molti gastronomi, che trattata opportunamente fornisce un piatto estremamente gustoso. Sia i piatti di pesce che di carne venivano accompagnati da erbe cotte come la bigarella (fava fresca sbucciata e cotta), i fagioli schietti o in potacin, i cornetti con acciughe, i cappussi soffritti o con l'aceto come a Loreo, le verze con il garbo di Badia Polesine, il cavolo al forno con besciamella. In autunno e in inverno le grosse zucche marine, consumate in mille modi, venivano bollite e condite, messe al forno o in pentola ad Adria (con cipolla, rosmarino, pane grattugiato e uvetta), indorate, con pannocchie e divenivano un pasto completo. I tapinabour e i trigoli, tuberi selvatici raccolti in riva al Po e poi cucinati come le patate: stufati, alla frattona o con cipolle; erano ottimi, ma la ricerca era rivolta soprattutto verso il re dei tuberi: la trifola o tartufo e le saporite spugne. Non mancava mai la polenta che accompagnava

tutti questi piatti e serviva anche per saziare quando il companatico era scarso, veniva cucinata quotidianamente a differenza del

pane che ogni famiglia faceva ogni decina di giorni. Ma sia il pane che la polenta venivano a volte mescolati con altri ingredienti e allora diventavano: polenta infavata, polenta infasolà de Adria o polenta dei morti di Rosolina e de

Contarina, polenta risata, polenta e latte, polenta burro e formaggio, con il soffritto, con le cicciole, con formaggio... Anche il pane veniva cucinato con uvetta, pepe e melasso nel pane di Natale, o con l'aggiunta di ciccioli di maiale e farina gialla: i coarèti de Adria. Ma nel forno non solo veniva cotto il pane ma anche i dolci: le pinse, le fugasse, le torte di pane o zucca o patate americane, la mariana, gli esse e le bissole per la Befana. Mentre

