

per carnevale venivano fritti i crostoli, i tortelli con la mostarda, le frittelle di zucca e di riso e i tamplun, fatti con la farina di castagne che veniva usata anche per preparare i papazon e le bistoche. I dolci erano preparati solo in occasione delle feste e le merende dolci dei bambini erano fatte in casa con il burro, il pane e lo zucchero.

Durante le fiere venivano venduti i vari "sfurissi": lo zucchero filato, le brustoline, le castagne lesse e secche, il croccante con riso e zucchero, i lupini (fava luina), i brustolini, le baricocole (mais lessato e pulito dalla buccia), i galiti (il pop-corn di adesso). Il giovedì, quando c'era la stagione delle patate sia normali che dolci, si facevano gli gnocchi conditi con la cannella o con la melassa. I maneghi di Trecenta e i rufioi erano gnocchi fatti con le patate americane e altri ingredienti.

Molti di questi piatti continuano a mantenersi nella cucina del Polesine sia nelle famiglie che nei locali pubblici, e alcuni appartengono al repertorio tipicamente veneto, ma con influenze anche delle province confinanti del Veneto (Padova, Verona) e con due diverse regioni: Lombardia (Mantova) ed Emilia (Ferrara).

Particolarmente nell'ultimo periodo la qualità dei prodotti e i diversi Istituti Alberghieri hanno contribuito a valorizzare piatti, prodotti e gastronomia locale.

Nella provincia di Rovigo si mangia bene, si è accolti con professionalità, nel rispetto delle tradizioni, con attenzione alle nuove esigenze.

Situazione attuale del territorio e della cucina del Polesine

Ad occidente, nell'alto Polesine, dove le campagne sono state modificate in epoca più antica, l'aspetto è più ridente, i campi sono limitati da filari di viti e di alberi, e interrotti da argini e da fossi di scolo ad andamento sinuoso. Qui, pur prevalendo la piccola proprietà, l'agricoltura è rivolta, oltre che alla produzione del frumento, anche alle più redditizie colture industriali.

Il medio Polesine ha condizioni intermedie tra la zona alta e la zona deltizia; la piccola proprietà è meno diffusa; come colture prevalenti hanno il primo posto il grano e le barbabietole da zucchero.

Nell'alto e nel medio Polesine, invece, si è sviluppata la viticoltura e la frutticoltura (melo, pero, pesco, susino e actinidia), che si rinnova con sperimentazioni colturali di frutti esotici, la vite è abbastanza frequente.

Nel basso Polesine, che è zona di bonifiche relativamente recenti, dove un settimo del territorio è occupato da valli da pesca e due settimi da incolto produttivo, prevale la

grande proprietà e l'agricoltura viene esercitata su vasta scala; vi sono strade rettilinee e grandi fattorie.

Nei porticcioli di Pila, Porto Levante e Scardovari si pesca il pesce che poi viene generalmente consumato in loco e si pratica l'allevamento e la pesca di alcune specie di molluschi.

Nelle lagune aperte, degli strani primordiali tralicci in legno, infissi sul fondo e in parte affioranti, vengono impiegati per l'allevamento del mitilo o meglio "peocio". Per le vongole si tratta invece di pura e semplice raccolta, effettuata sul fondo con l'impiego di una barca a motore appositamente attrezzata ("vongolara"). Le vongole sono di due specie: la "venus gallina" o "biberassa" e la più rara e gustosa "venerupis decussata" o "vongola verace", distinguibile per la forma più ovalizzata delle valve e per la presenza, nel mollusco, di due piccole appendici.

Diffusa è anche la raccolta delle "capelonghe" che affiorano sulla spiaggia nelle ore di bassa marea. Le produzioni orticole si incentrano nei poli di Lusina e di Rosolina, dove sorgono due importanti Centrali ortofrutticole per la commercializzazione degli ortaggi.

Queste attività sono in continua espansione, sia per la remuneratività, sia per la continua introduzione di nuove varietà. Nell'orticoltura, primeggiano il pomodoro, il radicchio e le insalate, la carota, la cipolla, la patata, i cavoli, i peperoni, i cocomeri e le fragole.

Un cenno particolare merita l'aglio che, pur avendo perso terreno per l'accresciuta competitività del prodotto estero, rimane sempre una coltura tipicamente polesana. Una terra, dunque, molto produttiva, che ha consentito lo sviluppo di una gastronomia legata a tali prodotti, con poche differenze fra le tradizioni cittadine e quelle della campagna. "Le eccellenze del Polesine" sono: il riso del Delta del Po IGP (ritornato sulla scena dopo un periodo in cui era scomparso); l'insalata di Lusina IGP, il radicchio di Chioggia IGP (coltivato in buona parte nel Delta del Po); l'aglio bianco polesano DOP, il melone del Delta del Po. Il miele del Delta del Po, la zucca di Melara, il cefalo del Polesine, la cozza di Scardovari, la vongola verace del Polesine.