



Un modo particolare e gustoso per conoscere un territorio è farlo attraverso la sua cucina. Anche il Polesine racconta la sua cultura e le sue tradizioni grazie alle tipicità gastronomiche che ben lo rappresentano. Nel nostro territorio vi è un vero matrimonio tra acqua e terra. Non solo l'Adige e il Po, ma anche il Tartaro-Canalbianco e una miriade di canali e scoli intersecano, infatti, il Polesine. Un paesaggio che è il risultato di un lavoro millenario di bonifiche e di contenimento delle acque, di alluvioni e di ricostruzioni. Persino il delta del Po, così come lo vediamo oggi, è stato voluto dai veneziani che con il taglio di Porto Viro nel 1604, salvarono la loro laguna e acquisirono maggiori terreni da bonificare e coltivare. Oggi che il mondo ci spinge verso la globalizzazione e che ci sembra di correre freneticamente senza arrivare mai, abbiamo deciso di fare un passo indietro a quando era solo la campagna, con i suoi tempi e i suoi ritmi, a dettare l'agenda dei polesani. Di sicuro la vita cinquant'anni fa, in Polesine, si svolgeva lenta ed era semplice come del resto il cibo che abitualmente si gustava. Chi preparava da mangiare lo faceva con grande passione riuscendo a trasformare un piatto composto da ingredienti quasi banali, in una vera leccornia. Attualmente si fa un gran parlare del KM 0 e dei suoi

innumerevoli aspetti positivi ma solo qualche lustro fa era più che naturale servirsene. Di certo sarebbe stato impensabile avere i pomodori d'inverno nell'orto o il radicchio d'estate; dunque si seguiva la stagionalità del prodotto e soprattutto si piantava solo quello che sarebbe servito di più al sostentamento della famiglia. E così molto spazio era lasciato alle patate e ai fagioli, senza trascurare le erbe aromatiche per poter dare al piatto quel pizzico di sapore in più. L'orto nutriva la famiglia tutto l'anno, soprattutto di ciò che la dieta mediterranea ci raccomanda di mangiare in grandi quantità: la verdura. Quei prodotti avevano naturalmente bontà e genuinità, anche perché quasi non si conosceva l'esistenza dei concimi chimici. Ogni prodotto della terra veniva poi cucinato con particolare cura perché gli si dava valore. Ad esempio i fagioli cuocivano lentamente per ore e spesso erano accompagnati nel piatto dalla polenta fumante. Invece il pollame era usato per il brodo, un'altra grande fonte di sostentamento. Erano però le patate, cotte in qualsiasi maniera (anche sotto la cenere), le vere protagoniste della cucina e nulla, ancora una volta, veniva sprecato, neanche le loro bucce, usate come nutrimento per maiali e galline. Nelle "botteghe" il pane nero e la pinza onta erano messi in bella mostra e il loro profumo invitante