

si sentiva da lontano. Se volessimo ricreare un menu tipico di questo periodo dell'anno, probabilmente sarebbe stato così: Colazione: "caffèlatte" e "pan biscotto tocià" (se in casa c'erano degli avanzi di polenta, questa veniva anche servita con dello zucchero in superficie). Spuntino di metà mattina: "pinza onta" o qualche fetta di salame accompagnata da un bicchiere di "Merlot" dell'anno prima (ovviamente prodotto in casa). I bambini invece mangiavano frutta di stagione, e quindi potevano scegliere tra fichi, uva, melograni e cachi. Pranzo: "maltagliati" (minestra con fagioli)/ "risi e zucca"/ "brodo di gallina", "fasoi in potacin" (o "fasoi in tecia")/ carne lessa (ottenuta dal bollito). Cena: per chi aveva del pollame, si mangiava il lesso del pranzo che diventava arrosto per la sera, con olio, aglio e rosmarino per insaporirlo un po'. Oppure, in alternativa, "sardèle impanate" (dette anche sarde dorate). Per chi non se lo poteva permettere, pan biscotto con brodo di gallina oppure con il solito caffèlatte. Dolci (solo quando si poteva): "miassa o smegiassa" (torta di zucca)/ "esse adriese"/ "tamplun" o "tampelun" (frittelle con farina di castagne). Naturalmente il lavoro in campagna era duro e quindi il menu di certo non guardava alle calorie e poi variava a seconda del luogo. Il Polesine, infatti, terra che termina nel mare stretta tra Adige e Po, offre molti prodotti tipici, tutti egualmente di

grande valore gastronomico sia DOP (Denominazione origine protetta) che IGP (Indicazione geografica protetta). Sono il Cefalo, la Cozza di Scardovari, la Vongola Verace, l'anguilla ma anche il Riso del delta del Po, la Zucca di Melara e l'insalata di Lusia. Essi testimoniano in maniera inequivocabile quanto le caratteristiche climatiche e ambientali si siano qui sapientemente mescolate. Il nostro è anche un territorio dalla forti tradizioni e che ha voluto mantenere inalterati nel tempo sia i metodi di produzione sia quelli di lavorazione artigianale del prodotto. Se infatti decidessimo di fare un viaggio gastronomico in Polesine spetterebbe al maiale una menzione particolare, da sempre considerato il vero e unico principe indiscusso della tavola invernale. Avere il maiale, qualche decennio fa, significava garantirsi, nei mesi freddi, un vero e proprio sostentamento in attesa che poi l'orto cominciasse a dare i suoi frutti. Un vecchio adagio recita, infatti, che "Chi no ga orto e chi no mazza porco, sta tuto un anno col colo storto". Il maiale, secondo la tradizione, si trasformava in salsicce, salami e nelle famose "bondole polesane" che ancora si mangiano in occasione delle festività. I nostri sono sapori unici e preziosi. Se "mangiare bisogna", come i nostri vecchi usavano dire, meglio farlo bene con quello che la nostra terra e il nostro mare generosi ci offrono da sempre.

