

CUCINA LA CRISI In un volume i piatti storici più gustosi del Veneto riscoperti dalle Pro loco Il Polesine nelle ricette dei nonni

Un viaggio tra le preparazioni del passato, salvate dall'oblio grazie all'impegno dell'Unpli

C'è tanto Polesine nell'iniziativa "Cucina la Crisi", promossa dall'Unione delle Pro loco italiane del Veneto, come modo di riscoprire le ricette dei nostri nonni.

Cucina e memoria, storia e gastronomia. Le ricette della tradizione del Veneto diventano così un ricettario, per la prima volta realizzato "dal basso" attraverso la collaborazione della rete delle Pro loco che di questi piatti si sono fatti non solo custodi, ma anche divulgatori. Il progetto è realizzato insieme alla Regione del Veneto e alle associazioni dei consumatori (Adoc, Unione Nazionale Consumatori, Adiconsum e Federconsumatori), che dopo aver attraversato la regione ora diventa un ricettario stampato, al momento, in 2mila copie che raccoglie: 3 antipasti, 26 primi piatti, 18 secondi e 6 dolci.

Ricette "a rischio estinzione", un viaggio nel cibo, nella cultura, persino nel linguaggio della tradizione veneta, dove si incontrano piatti di cui si sta perdendo la memoria: dalla "Pinza Onta", alla "Polenta infasolà co le ciciole", dalle "Paparele coi bisì" ai "Mondoi", dal "Risoto de rane" al "Bisat coi àmoi", dal "Pedolòn" ai "Rofioi".

Le ricette sono state recuperate nell'ambito delle manifestazioni gastronomiche organizzate dalle singole Pro loco: i volontari hanno orga-



"Polenta infasolà co le ciciole" Il piatto della Pro loco di Canda inserito nel ricettario "Cucina la Crisi"

nizzato showcooking nelle feste, lezioni di cucina seguite da degustazioni, come spiega Giovanni Follador, presidente Unpli Veneto. "Tra settembre 2015 e giugno 2016, il progetto 'Cucina la Crisi' ha fatto tappa in 53 località del Veneto grazie ad altrettante Pro loco e Consorzi Pro loco (11 eventi a Treviso e Verona, 9 a Vicenza, 8 nel Bellunese, 5 a Venezia e Rovigo e 4 nel padovano) - ricorda il presidente - ciascuna festa ha recuperato, insegnato, valorizzato un piatto della tradizione, una ricetta

dei nostri nonni che rischia di andare perduta. Ora questo straordinario patrimonio immateriale, fatto di tradizione, cultura popolare e storia della cucina locale, trova concretezza attraverso un ricettario ufficiale. In queste pagine è racchiusa la storia della cucina povera, ma ricca di gusto, del nostro Veneto, una storia che talvolta passa attraverso ingredienti dimenticati e spesso si intreccia con leggende locali". Il ricettario è stato realizzato con la supervisione di Giampiero Rorato, uno tra i mag-

giori conoscitori della tradizione enogastronomica regionale. "Crediamo che aver cristallizzato in queste pagine delle ricette sia molto più che rendere omaggio allo sforzo di tanti volontari Pro loco che hanno animato questi eventi, ma rappresenti - conclude Follador - un importante tassello nella salvaguardia del nostro patrimonio culturale regionale". Tutte le ricette sono anche consultabili on line: www.cucinalacrisi.it/le-ricette.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

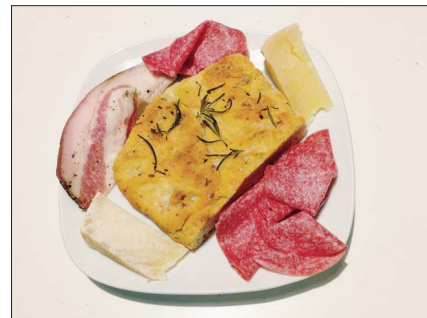
LE SPECIALITÀ

Dalla "Pinza ontà" alla "Supa puareta"

ROVIGO - Ma quali sono le ricette storiche polesane inserite all'interno del volume "Cucina la Crisi"? Si parte con gli antipasti e la gustosa "Pinza ontà" (nella foto) proposta dalla Pro loco di Canaro proseguendo con la "Polenta infasolà co le ciciole" della Pro loco di Canda. Tra i primi piatti, gli immancabili "Bigoli co l'anara" della Pro loco di Merlara, "Risi e fasoi duri" della Pro loco di Donada (Porto Viro) e la "Supa puareta" (Zuppa povera) della Pro loco di Frassinelle Polesine. In Polesine si saltano i secondi piatti per arrivare ai dolci con la Torta di pane e mele della Pro loco di Fratta Polesine.

Con una sezione del bando di "Tutela, Valorizzazione e Promozione del patrimonio linguistico e culturale veneto" promosso dall'assessorato regionale all'Identità Veneta, dall'Unpli Veneto e dall'ufficio scolastico regionale per il Veneto rivolto a tutte le scuole statali e paritarie del Veneto e alle scuole italiane dell'Istria, il progetto "Cucina la Crisi" è entrato anche in classe.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



© RIPRODUZIONE RISERVATA

