

RITI E SAPORI DA SALVARE.

Da sempre il mangiare – e in particolare specifici piatti e riti – hanno scandito i grandi momenti nella vita dell' uomo e della comunità.

Ora i frenetici ritmi della giornata e i condizionamenti di una società - sempre più frettolosa ed ansiosa di efficienza e produttività – ci distacca da radici, cultura e riti che, pur nella semplicità e frugalità, “condivano” di bello, di buono, di unico la vita dell'uomo.

... era la polenta scodellata con un colpo secco dalla caliéra sul taiér, coperta con un tovagliolo finchè tutti non si sedevano al loro posto. Poi si facevano le parti, con un filo se la polenta era consistente o con un cucchiaino di legno se era “cremosa”.

Arrigo Boito, tra i fondatori a metà Ottocento dell' Ordine Padovano della Polenta, scriverà un singolare “Elogio della polenta”: “Ghe xe na caldiera / tacada su un fogo / che par una bampa / de incendio e de rogo ...”

Dalle nostre parti prevaleva la polenta bianca fatta con il mais Biancoperla; nel vicentino e nel veronese la polenta gialla, fatta con il Marano.

Perla e Marano erano varietà locali, linee pure cosicchè i chicchi più belli potevano servire come semente per l'anno venturo. Poi sono venuti gli ibridi, tanto più produttivi ma con tanto meno “forza”; hanno cacciato i mais nostrani con minor resa ma ora bisogna comprare ogni anno la semente dalle ditte multinazionali perché i chicchi non sono più buoni da seminare.

... era la zuppa, dai tanti nomi, Panada, Ribollita, Sopa Coàda. Nomi più o meno celebri in funzione della ricchezza e raffinatezza della ricetta.

E' un piatto antichissimo, legato al pane. A partire dal Rinascimento le zuppe vengono sempre più affinate ed elaborate; fior di gastronomi, da Cristoforo di Messisbugo a Bartolomeo Scappi, “cuoco secreto” di Pio V, si esercitano in ricerche non solo gastronomicamente eccellenti ma anche filologicamente sempre più approfondite come fa il Maffioli nel cercare di svelare il mistero del nome della “Sopa Coàda”. “Coadà” in quanto “coatta”, “quata”, cioè con le parti più nobili e sostanziose nascoste dal pane, o “coada” in quanto “covata” dalla lenta cottura? Il dubbio rimane.

... erano le pendole, strisce di carne di ovini, di bovini, di suini che venivano poste in concia, poi affumicate e infine stagionate in luoghi aerati.

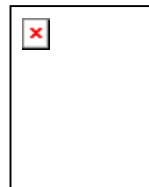
Così, pur se frigoriferi e congelatori non erano stati ancora inventati, era possibile avere alimenti sostanziosi e saporiti in ogni epoca dell' anno e anche nel corso di lunghi viaggi.

... erano i radici e fasoi. Della cucina vittoriese il piatto più grande, perché più tipico, più aggressivamente diverso, come dice il prof. Toffoli, che così lo descrive nel suo “Le ricette inutili”.

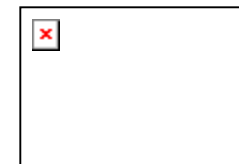
“... Si mette in un tecét una certa quantità di cubetti di lardo (zòzoi) e un po' d'olio. Si fa rosolare e subito si versa nel tecét un po' d'aceto, a piacere.

Ora ogni commensale provvede a distribuire il condimento sui radici nella rispettiva supiéra.

Poi passa la pignata dei fasoi e con un cazòt li si versa sui radici (quantità a piacere) supiéra per supiéra. Se misia e se magna ...”



Agriturismo MONDRAGON
Via Mondragon n°1 (loc. Arfanta)
31020 Tarzo (TV)
Tel. 0438 / 933021 Fax. 0438 / 933867
www.mondragon.it



Cenone Di San Silvestro

31 Dicembre 2002

Novello "Manera "

*porchetta, pendole e lonza affumicata
verdure alla piastra
conserva d'oca
conchette di agrodolce e fegatini con uva moscata
gondollette d'oca*

Refosco "Facchin"

*zuppa rustica del Mondragon
pasticcio di chiodini e oca
con mais Perla*

Raboso Frizzante "S. Fris"

*copertina di maiale farcita e radici e fasioi
cotechino con spinaci e insalata di lenticchie*

Refrontolo Passito "Colvendrà"

*formaggi di Marca:
inbriago, sottofieno, casada, morlacco
con noci e miele di castagno*

Spumanti "S. Giovanni"

*pandoro
frutta fresca e secca*

caffè con grappe