



Andando al *marcà* a Vicenza

Vladimiro Riva

Al sabato vado al *marcà*, cioè al mercato ortofrutticolo, ogni volta che mi è possibile. Mi piace dare un'occhiata agli stand dei grossisti di frutta e verdura, ma il mio interesse va soprattutto alla parte centrale del mercato dove stazionano contadini e ortolani con i loro prodotti. E ricordo sempre con piacere le esperienze fatte, le considerazioni, i rapporti che si sono susseguiti nel tempo. Stavo sempre attento a quello che compravo: mi interessavano gli spinacini dalle piccole foglie, tanto diversi dai grandi spinaci, prodotti frutto di selezioni e selezioni (sembrano quasi OGM, ma di certo non sarà così); e poi andavo alla ricerca delle carote piccole e piene di nodi, difficili da pulire, e i gambi di sedano tanto diversi da quelli delle colture intensive e ricche di fertilizzanti.

Giravo allora fra i vari operatori, e molti di loro erano donne anziane, vestite di nero, con grandi grembiuli e il fazzoletto in testa, che talvolta oltre alla frutta e alla verdura, avevano anche una gallina ruspante o, più di frequente, delle uova "di casa". Qualcuno aveva una propria bilancia per pesare, ma la maggior parte utilizzava bilance comuni e ogni compravendita era frutto di una trattativa, a volte lunga e laboriosa.

Ma questo era un *marcà* da non confondere con quello del giovedì, che si teneva un tempo in piazza dei Signori, davanti all'allora Borsa Merci, dove i mediatori, soprattutto di bestiame, facevano affari stringendo le mani, inumidite in modo non troppo gradevole, di compratore e venditore, senza nessun tipo di documento scritto, ma tutto concordato solo sulla parola. Un mercato del giovedì ormai scomparso: non si vedono più infatti in piazza i mediatori e i loro clienti da quando la Borsa Merci ha chiuso, trasferita ora in periferia. Così è sparito un pezzo di storia, di trattative, incontri, speranze e aspettative, un mondo che aveva un appuntamento settimanale fisso, un mondo che trattava solo sulla parola.

E prima ancora era scomparso il mercato di viale Verdi, sostituito per l'appunto dal cosiddetto "mercato nuovo". Se oggi venisse chiesto alle giovani generazio-

ni perché viene chiamato "mercato nuovo" non saprebbero cosa rispondere, per la semplice ragione che è scomparsa qualsiasi traccia del vecchio mercato, in stile liberty (almeno io lo ricordo così) con una solida struttura in ferro, posizionato dirimpetto alla vecchia stazione della Sita, le corriere parcheggiate all'angolo tra viale Verdi e via Battaglione Monte Berico, rimaste in loco ancora per molti anni dopo la demolizione negli anni '50 del vecchio mercato e la costruzione dei nuovi caseggiati e dopo che è scomparsa anche la stazione delle "littorine" per Noventa, del tram elettrico per Arzignano e Valdagno e della "vacca mora" per Bassano.

Ma torniamo a parlare di ricordi e sensazioni legate ai prodotti dell'orto e della corte. Al *marcà* andavo a cercare *amoli* e *armellini* (albicocche), *fighi* e *ua fragola*, *perseghi* (pesche) e cachi, *radicetto* e insalata novella, e infine *teghe cornette* che trovavo a 6.000 lire al chilo prima dell'entrata in vigore dell'euro e nelle ultime estati sono triplicate di prezzo.

Negli anni è cambiato anche il popolo che frequenta il mercato cittadino. Dalle donne anziane con il fazzoletto in testa siamo passati in poco tempo alle numerose donne islamiche con il velo, che arrivano, spesso accompagnate verso l'ora di chiusura, in modo da poter trattare il prezzo e chiedere sconti sui prodotti non ancora venduti. E questo mi fa tornare in mente ciò che dicevano le donne quando si avvicinavano al momento dell'acquisto: "el me fasa puito, me raccomando".

Ma un cambiamento è avvenuto anche nei prodotti proposti, probabilmente proprio nell'intento di andare a soddisfare le richieste provenienti dai sempre più numerosi acquirenti stranieri, interessati a prodotti in parte diversi rispetto a quelli della nostra tradizione alimentare. E questo mi fa riflettere su tutte quelle cassette di plastica, con il marchio di grossi produttori, che fanno bella vista di sé anche dai contadini che offrono i loro prodotti al mercato e che possono quindi legittimamente far pensare che, accanto ai prodotti delle



Anatra con finocchi croccanti e composta di ciliegie di Marostica

L'anatra con le marasche è ricetta oramai codificata. Qui si sottolinea l'aspetto agrodolce con il sostegno del finocchio e dell'aceto balsamico.

PREPARAZIONE:  30 minuti
COTTURA: 20 minuti
DIFFICOLTÀ: bassa

I N G R E D I E N T I

per 6 persone

per la composta

200 g di ciliegie di Marostica snocciolate

75 g di zucchero

0,25 dl di aceto rosso

5 g di zenzero fresco

peperoncino e pepe nero

per l'anatra

2 petti di anatra maschio

pangrattato

sale

per il finocchio

1 finocchio

aceto balsamico

olio extravergine d'oliva

sale

V I N O C O N S I G L I A T O

 Colli Berici Barbarano

Davide Cervaro
Ristorante Belvedere, Bassano del Grappa

Per la composta: fate macerare per 24 ore tutti gli ingredienti in una terrina, quindi ponete a cuocere a fuoco medio fino a raggiungere la temperatura di 105°. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.

- Per l'anatra: pulite i petti d'anatra, passateli nel pangrattato, salateli e rosolateli in padella solo dalla parte della pelle. Infornateli a bassa temperatura (90°) fino a quando la sonda avrà raggiunto al cuore i 50°. Togliete dal forno, lasciate raffreddare e conservate in frigorifero.

- Tagliate il finocchio in una *julienne* finissima, quindi immergetelo in acqua e ghiaccio per alcuni minuti.

- Tagliate i petti a fettine sottili e disponetele sui finocchi asciugati e conditi leggermente; aggiungete la composta di ciliegie e, con un po' del loro sugo, qualche goccia di aceto balsamico e olio, confezionate una salsa con la quale napperete le fettine di carne.



Insalata di gallina in agrodolce

È sicuramente una delle ricette che meglio esaltano il sapore della gallina: un'insalata dalle suggestive note e reminiscenze veneziane e orientali.

PREPARAZIONE:  15 minuti
COTTURA: 90 minuti
DIFFICOLTÀ: bassa

I N G R E D I E N T I

per 4 persone

1/2 gallina dorata di Lonigo

100 g di insalata verde

1 cetriolo in agrodolce tagliato a fiammifero

1 rapa rossa tagliata a filetto

una manciata di fagiolini lessati

50 g di uvetta fatta rinvenire nel vino

cedro candito tagliato a fiammifero

olio extravergine d'oliva

aceto balsamico

sale e pepe

V I N O C O N S I G L I A T O

 Vicenza Sauvignon

Abderrazak Rizky
Locanda Le Guizze, Lerino

Bollite la gallina in abbondante acqua salata fino a quando sarà cotta (circa un'ora e mezza), quindi scolatela, privatela della pelle e sminuzzatene la polpa con le mani.

- Mescolate in una ciotola tutte le verdure con l'uvetta e il cedro candito e distribuite sui piatti.

- Posizionate i filetti di carne sul letto di verdure e condite con un'emulsione di olio, sale, pepe e aceto balsamico.





Vellutata di patata nera di Selva di Trissino

Anche in questo caso si tratta di una minestra di semplicissima preparazione che ben si presta ad annunciare una seconda portata importante, come ad esempio un bollito misto.

PREPARAZIONE:  30 minuti
COTTURA: 60 minuti
DIFFICOLTÀ: bassa

INGREDIENTI

per 4 persone

400 g di patate nere di Selva di Trissino
1 l di brodo di pollo
50 g di lardo
50 g di cipolla
100 g di zucca
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

 Colli Berici Sauvignon

Mario Baratto
Ristorante Da Remo, Vicenza

Tritate finemente la cipolla e il lardo e fateli rosolare in una casseruola; unitevi le patate sbucciate, lavate e tagliate a pezzettoni; salate e pepate.

- Versatevi il brodo di pollo e portate a cottura. Frullate con un frullatore a immersione e aggiustate di sale e pepe.
- Tagliate la zucca a filetto e cuocetela in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale.
- Servite la crema adagiando sopra a ogni piatto i filetti di zucca e portate in tavola.



Crema di zucca con panzerotti di patate di Marana al mascarpone e mostarda vicentina

Un piatto complesso che ricostruisce i sapori della memoria: il mascarpone con la mostarda vicentina, su tutti. E che si presenta, oltretutto e di conseguenza, elegantissimo.

PREPARAZIONE:  60 minuti
COTTURA: 60 minuti
DIFFICOLTÀ: alta

INGREDIENTI

per 4 persone

400 g di zucca
50 g di scalogno
2,5 dl di olio extravergine d'oliva
2 fettine di lardo
4 dl di brodo vegetale
sale

per i panzerotti
400 g di patate di Marana lesse schiacciate
120 g di farina
1 tuorlo
80 g di mascarpone
20 g di mostarda vicentina
50 g di burro
sale

VINO CONSIGLIATO

 Colli Berici Carganego

Alessandro Favrin
Ristorante Al Camin, Cassola

Tritate lo scalogno e fatelo rosolare con 0,5 dl di olio e il lardo pestato; unitevi poi la zucca a cubetti e fatela stufare aggiungendovi il brodo. Salate.

- Fate montare la crema con il frullatore a bicchiere aggiungendo anche il rimanente olio e passatela infine al colino mantenendola poi al caldo.
- Nel frattempo confezionate la pasta con la farina, le patate, il sale e il tuorlo: stendete la pasta in una sfoglia molto sottile e ricavatene dei semicerchi che riempiate con il mascarpone e la mostarda precedentemente mescolati assieme. Richiudete i panzerotti e sigillatene bene i bordi.
- Cuocete i panzerotti in abbondante acqua bollente salata, scolateli con una schiumarola e spadellateli con del burro.
- Versate nei piatti la crema di zucca calda, adagiatevi sopra qualche panzerotto e decorate con semi di zucca leggermente tostiti.

