

BACCALA' RAGNO COTTO ALLA VICENTINA



I bei tempi andati

Vladimiro Riva

È facile e naturale parlare di tradizione, ma nello stesso tempo può essere anche difficile e complicato perché tradizione significa consegnare ai posteri, e quindi trasmettere, usanze passate nel tempo da persona a persona, da generazione a generazione, molto spesso con pochi o nulli documenti scritti, fino a diventare consuetudine, legata a una comunità più o meno ristretta, da tutelare e da valorizzare nel significato più attuale e moderno del termine.

Insomma con il termine "tradizione" possiamo far riferimento a un insieme di usi e costumi e a dei valori collegati che ogni generazione trasmette alla generazione successiva, dopo averli conosciuti, mantenuti e adattati, al fine di conservare e salvaguardare l'identità di un popolo e di una comunità.

Si parla di tradizione religiosa e di tradizione profana, ma in questa occasione parliamo di tradizione enogastronomica, una tradizione, la nostra, che ha perso qualche pezzo nel tempo, ma che ha saputo aggiungere anche pezzi nuovi che diventeranno, nel tempo, appunto tradizione. Ma non si parla solo di cucina e di vini, perché il momento del pasto era uno dei momenti importanti del vivere in famiglia.

Non mi lamento di come viviamo oggi, anche se, ogni tanto, tento di recuperare i ricordi del tempo che fu, per una generazione, la mia, che ha vissuto la più rapida tra le evoluzioni conosciute.

Nato al tempo del telegramma, che portava spesso notizie di morte, ricordo che ascoltavo alla radio, con un certo qual ritardo rispetto al fatto, dell'affondamento dell'Andrea Doria (ero al mare in luglio al mitico, allora, Lido di Venezia e stavo in un appartamento in via Lepanto), mentre ai nostri giorni, grazie a telefoni satellitari e alla tv, seguiamo in diretta ogni avvenimento, anche le battaglie più cruente, e tutto entra in tempo reale nelle nostre case, o attraverso i vari canali televisivi o tramite il cellulare.

Sono trascorsi pochi anni, quelli di una vita media, e quasi senza accorgersene si è passati dalla vita tipica di

una società patriarcale, contadina, a quella di una società globalizzata, tecnologicamente all'avanguardia, con livelli di vita che in passato non abbiamo nemmeno sognato si potessero raggiungere.

Per questo è necessario, allora, saper fermarsi, riflettere, ricordare, per non dimenticare, perché tutto è stato molto, forse troppo veloce.

Ricordo senza problemi i poveri che passavano di casa in casa e suonavano i campanelli in cerca di un tozzo di pane del giorno prima, che venivano "a carità", come rammento bene chi non aveva l'acqua corrente in casa e doveva andare a raccogliarla alle fontanelle con i secchi e il caratteristico *bigòlo* a tracolla. Ho viva nella mente l'immagine di alcuni miei coetanei che portavano le *sgàlmare*, scarpe di legno come i *sòcoli*, rinforzate da un ferro in punta.

Chi aveva meno, almeno a scuola otteneva qualcosa di più e ho nostalgia ancora adesso di quei fumanti e saporiti minestrone che alle elementari venivano offerti a mezzogiorno ad alcuni coetanei, che li mangiavano di gusto, mentre gli altri alunni dovevano restare in classe con la maestra. Fuori di scuola il *sagraro* con i bastoncini di liquirizia e la frutta caramellata proponeva anche le *stracaganasse*.

Molte donne dovevano andare nei boschi a raccogliere rami per farne fascine da portare in casa per accendere il fuoco e i servizi igienici (ma in effetti è troppo chiamarli così) erano spesso all'aperto, separati dai locali di abitazione. E sempre le donne dovevano saper fare il *butiro* sbattendo a lungo, con santa pazienza, il latte grasso in un fiasco cui era tolto il rivestimento di paglia, e stare attente alla luna in crescere o in calare per cogliere i momenti migliori per la semina e non trascurare mai i doveri nei giorni di vigilia.

A scuola si andava con qualche abbecedario nella *sachéta*, ma anche con un pezzo di legna da far ardere nella stufa in classe, a letto invece la sera si trovava sotto le lenzuola e le coperte la *mònega*, con la *fogàra* di bronze e la boule di alluminio con l'acqua scaldata



La mosa

È una semplice crema di zucca, mantecata però con il latte e per questo morbida, dolce e delicatissima.

PREPARAZIONE:  15 minuti
COTTURA: 35 minuti
DIFFICOLTÀ: bassa

INGREDIENTI

per 4 persone

800 g di zucca gialla (*suca marina*)

80 g di burro

1 l di latte

sale

Ristorante Al Pioppeto, Romano d'Ezzelino

Con un coltellino affilato togliete alla zucca tutta la scorza, levate anche la parte centrale con i semi, lavatela sotto acqua corrente per qualche istante, e mettetela, tagliata a grossi pezzi, in acqua bollente salata.

- Fatela cuocere a recipiente scoperto per 20', sino a quando sarà ben tenera.

- Levatela allora dall'acqua con un mestolo forato e passatela allo schiacciapate, raccogliendo il passato in una caseruola in cui avrete fatto sciogliere in precedenza il burro. Ponete il recipiente sul fuoco e, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno, fate soffriggere per alcuni minuti il passato di zucca con il burro.

- Aggiungete quindi il latte bollente, facendolo scendere a filo, senza mai smettere di mescolare.

- Portate nuovamente a bollore, assaggiate ed eventualmente salate, quindi distribuite la zuppa nei piatti, lasciandola riposare per una decina di minuti prima di servirla.



VINO CONSIGLIATO

 Breganze Sauvignon



Esagoni bassanesi con ragù di coniglio e sedano di Rubbio

Un piatto di grande personalità, del tutto equilibrato pur nell'accostamento inusuale del fresco e aromatico sedano di Rubbio con la delicata carne del coniglio.

PREPARAZIONE:  90 minuti
COTTURA: 60 minuti
DIFFICOLTÀ: media

I N G R E D I E N T I

per 6 persone

per gli esagoni
400 g di farina di semola
200 g di farina
400 g di farina di mais Marano rimacinata
8-10 uova
sale

per il ragù di coniglio
500 g di polpa di coniglio disossata
1 spicchio di aglio, 1 cipolla
timo, maggiorana, rosmarino, alloro
vino bianco
1 costa di sedano di Rubbio
olio extravergine d'oliva di Nanto
sale e pepe

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

Breganze Vespaiolo

Ristorante Al Pioppeto, Romano d'Ezzelino

Tagliate la polpa di coniglio a coltello molto finemente e ponetela a macerare per 12 ore ricoperta con il vino bianco e gli aromi (timo, maggiorana, rosmarino e alloro).

- Trascorso questo tempo scolate la polpa dalla marinata e rosolatela in una padella con dell'olio.
- Tritate l'aglio e la cipolla e fateli soffriggere in un tegame con dell'olio, quindi unitevi la polpa di coniglio rosolata a parte, bagnate con del vino bianco e fate cuocere per 40-45' con un mazzetto aromatico (potete usare lo stesso tipo di aromi usati per la marinata); aggiustate di sale e pepe.
- Preparate gli esagoni: mescolate le tre farine e le uova fino a ottenere un impasto omogeneo che lascerete riposare per mezz'ora e farete passare poi nell'apposito attrezzo per esagoni (il *bigolaro*). Tagliate il sedano a *julienne* e fatelo saltare assieme al ragù di coniglio.
- Cuocete gli esagoni in abbondante acqua a bollire salata, scolateli e passateli in padella con il sugo di coniglio per qualche istante.
- Potete decorare il piatto con una *julienne* di sedano e servire cospargendo con del grana grattugiato.



Lasagnette coi bisi de Lumignano

Ipiselli di Lumignano sono senz'altro uno dei prodotti tipici più straordinari del Veneto e il piatto qui proposto quasi un monumento primaverile della gastronomia vicentina.

PREPARAZIONE:  10 minuti
COTTURA: 30 minuti
DIFFICOLTÀ: media

I N G R E D I E N T I

per 4 persone

400 g di lasagne (vedi ricetta a pag. 108)
250 g di piselli di Lumignano già sbaccellati
20 g di lardo
1 cipolla
una manciata di prezzemolo
olio extravergine d'oliva di Pove
sale e pepe

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

Breganze Vespaiolo

Elisa e Maria Grego
Locanda Grego, Bolzano Vicentino

Mondate e tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere dolcemente in un'ampia padella assieme a qualche cucchiaio d'olio e al lardo tritato anch'esso finemente.

- Aggiungete i piselli e fate cuocere a fuoco vivace per 20' circa aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale.
- Aggiustate di sale e pepe e concludete a fine cottura con una spolverata di prezzemolo tritato.
- Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata e bollente, quindi scolatete al dente e fatele saltare in padella con i piselli.

