

un susseguirsi di tavolate di salumi, pietanze, dolci, vini e olii. Un “eccesso di successo” di iniziative pseudo-gastronomiche nel quale è da ricercare la causa delle odierne possibili incertezze del sempre più confuso cittadino nelle sue scelte cibatorie.

E quand’anche disponibile a un ridimensionato concetto di “slow food” e pertanto portato alla ricerca di una più campanilistica ristorazione, oggi deve sottostare alla non sempre comprensibile esaltazione di miti della cucina convinti che per riuscire a rendere la mensa sempre più “appetibile”, il maggior segreto nella preparazione dei piatti sia quello di utilizzare, a ogni costo, molta fantasia, scegliere materie prime sempre diverse e cucinarle (quando cucinate) in modo “alternativo” o proponendo menu provocatori basati su una “rivoluzionaria rivisitazione” della cucina tradizionale e definiti “testimonianza culturale” (e mi piacerebbe conoscere a quale “cultura” si vogliono riferire) confondendo i valori della cucina con lo spettacolo, capace di stupire solo chi si attendeva di essere stupito. Il consumatore molto spesso si appoggia agli agriturismo (non sempre tutti qualificati), ai quali pensa come a una sicura fonte di prodotti tipici e sani caratterizzanti un determinato territorio e laddove ritiene di poterli giustamente assaporare perché coltivati, allevati, prodotti e preparati da chi, vivendo in quella terra, è ritenuto più qualificato a conoscerne i segreti e pertanto con la speranza di trovare l’assoluta qualità abbinata a un prezzo ragionevole, rimanendone il più delle volte però deluso e amareggiato.

Consumatore al quale i ristoratori difficilmente sanno far prendere piena coscienza di cosa sia una ricetta, di come deve essere un prodotto tipico della tradizione gastronomica che, come tale, non può essere semplificato e non può ricorrere a frettilosità; consumatore che deve prendere atto di cosa sia un prodotto, cosa vale, quali sono le sue caratteristiche di base anche quando nel piatto ci può essere un po’ meno condimento ma un po’ più di altre cose: fondamentalmente l’essenza di quel cibo.

Per sfuggire a quanto sopra, per riconciliarsi col tempo, la calma e la semplicità, può forse essere utile immergersi nella lettura delle ricette di un buon libro di cucina, come lo è questo che andremo a consultare, e prepararle con cura, con calma, con passione e amore, soffermandoci non solo sugli ingredienti, i sapori, i profumi ma anche sulla certezza che tutte ci riconurranno all’inevitabile piacere della riscoperta di una vera “cucina di tradizione padovana”.



RISI E ZUCCA

preparazione: 10 minuti

cottura: 80 minuti

difficoltà: bassa

Pulite bene la zucca eliminando la scorza e i semi e tagliatela a pezzetti.

In un tegame fate dorare l'aglio e la cipolla, finemente tritati, con l'olio e il battuto di lardo. Aggiungete la zucca, un pezzettino di stecca di cannella, un pizzico di sale e di pepe e, rimestando di tanto in tanto, lasciate cuocere la zucca fino a quando non si sarà ridotta in purea (circa un'ora). Se necessario bagnate con un po' di brodo.

Versate il riso e, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, fatelo insaporire. Bagnate quindi con alcuni mestoli di brodo e aggiungetene poi altri mano a mano che il riso lo richiede.

Il riso dovrà risultare "al dente" e la consistenza molto morbida: si tratta di un risotto molto "all'onda".

Prima di portare in tavola, aggiustate di sale e pepe e mantecate con il burro e il grana grattugiato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di *suca baruca* (zucca di Chioggia)
- 320 g di riso vialone nano
- 30 g di lardo
- 20 g di burro
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 piccola cipolla bianca
- 1 pezzetto di cannella
- 1 l di brodo caldo
- 60 g di grana padano grattugiato
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Colli Euganei Pinot Bianco,
Az. Agr. Montegrande

