

L'identità

Il coordinamento veneto della Accademia Italiana della Cucina ha dedicato il suo Meeting annuale a un prodotto fondamentale

Quando la pasta era cibo della festa

Filomena Spolaor

Da "polentoni" a "mangia maccheroni", il passaggio dei Veneti si compie solo nel secondo Dopoguerra, quando la pasta diventa di uso quotidiano. Alimento dal tema identitario, rivendicato ancora oggi dalle casalinghe, il coordinamento territoriale del Veneto dell'Accademia Italiana della Cucina con il Centro Studi Territoriale del Veneto gli ha dedicato il primo "Meeting delle Consulte" sul tema "Pasta fresche, ripiene e gnocchi", ospitato al ristorante da "Poppi" a Mira. Dopo il benvenuto di Franco Zorzet, Coordinatore Territoriale Veneto AIC, il racconto di Danilo Gasparini, professore di storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'università di Padova, ha svelato come le paste oggi sono diventate popolari e domestiche. «La pasta di qualsiasi tipo era un cibo della festa, non di uso quotidiano, perché una volta c'era poca farina per fare il pane».

Gasparini ha fatto riferimento ad alcune grandi inchieste risalenti agli anni '70 e '80 dell'Ottocento, quando il problema delle paste era legato alla qualità dei cereali coltivati. «Per il Veneto e il Nord non c'era nessuna disponibilità di coltivare i cereali meridionali, che potevano garantire le farine di grano duro - ha spiegato Gasparini - Sul destino dei pastifici veneti, a Verona, Treviso, cinque a Venezia, ha pesato molto la tassa sul macinato. Un blocco fiscale al gusto». Ne usciva una farina grezza, poco "pastificabile". Da qui la necessità di importare grani e farine dalla Crimea e dall'Ucraina. Nel mondo contadino la pasta fresca era impiegata in modo semplice per arricchire la base della dieta delle minestre. «Era molto povera, un uovo per un chilo di farina». Molte testimonianze del tempo documentano come le paste fatte in casa e messe dentro le minestre di verdure si insaporivano con un po' di lardo, ma si trattava sempre e comunque di una cucina.

I tortellini appartengono soprattutto all'area alpina come il Cadore e il Comelico, dove alle paste fresche ognuno poteva aggiungere un ripieno, per esempio ricotte o erbe. L'impiego della pasta in scatola nelle minestre risale alle abitudini delle truppe nella Prima Guerra Mondiale. «Un soggetto bellunese torna dalle armi, porta con sé gli spaghetti già conditi - ha raccontato in un aneddoto Gasparini - Nel momento in cui la moglie gli apre la porta, si trova

davanti una fontana. Lei cerca di lavare la pasta dal colore rossiccio, ma non capiva di cosa si trattasse».

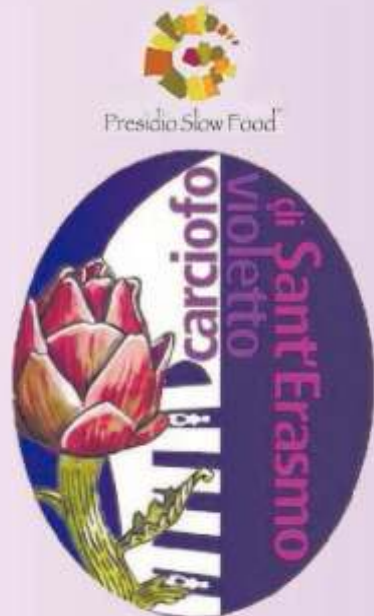
La rivoluzione avviene con il miracolo economico, complice l'immigrazione meridionale, quando il Sud viene conquistato

dalla pasta. Tutti i pasticcini e le paste ripiene di oggi sono il risultato delle rivoluzioni del secondo dopoguerra, e soprattutto sono state per secoli le paste delle feste. Justo Bonetto, segretario associazione Produttori Pasta Fresca, ha descritto il procedimento quasi

Spaghetti (a destra) e casunziei (sotto), due evoluzioni della pasta nate dall'affinamento della lavorazione delle farine



FESTA DEL CARCIOFO IL 5 MAGGIO



IL TERMINE CASTRAURA È REGISTRATO A SOLO UTILIZZO DEI SOCI DEL CONSORZIO

Carciofo violetto di Sant'Erasmus un sapore d'eccellenza!!!
IL CONSORZIO

Il 13 Aprile 2004 nasce il CONSORZIO DEL CARCIOFO VIOLETTO DI SANT'ERASMO, frutto della passione per la coltivazione di questa pianta il cui patrimonio genetico risale ai tempi della Repubblica Serenissima di Venezia. Le zone riconosciute sono: l'Isola di S.Erasmo, Isola delle Vignole, Lio Piccolo, Mazzorbo. Presidio slow food dal 2002; una produzione di nicchia che il consorzio difende con determinazione, ottenendo nel 2012 la registrazione del nome CASTRAURA presso il Ministero dell' Economia e dello Sviluppo, dimostrando così l'originalità di questo termine che indica il primo carciofo delle nostre piante, unico e prezioso. L'attività del Consorzio si snoda anche nella compartecipazione a eventi enogastronomici durante tutta la stagione collaborando con famosi ristoranti italiani ed esteri. La stagione dei carciofi dura dalla prima decade di Aprile alla fine di Maggio. Prosegue con i fondi dai primi di giugno e i cardi da metà novembre fino a febbraio. Il Marchio del Consorzio è garanzia per i consumatori di originalità e qualità.



IL CARCIOFO VIOLETTO DI SANT'ERASMO

Il carciofo (Cynara scolymus L.) è una pianta erbacea perenne che si presenta con un fusto eretto, ramificato al momento della fioritura, robusto, striato in senso longitudinale.

Da secoli ormai, in laguna di Venezia in particolare a Sant'Erasmus, Vignole, Lio Piccolo, Malamocco, Mazzorbo, si producono carciofi di grande qualità, frutto del lavoro e della tenacia di agricoltori, che a dispetto delle mode del mercato globale, riescono a conservare antichi sapori. Questa tradizione permane soprattutto a Sant'Erasmus, i cui terreni, consentono la coltivazione di verdure saporite tra le quali il carciofo violetto che ha preso il nome proprio da quest'isola. Tenero, carnoso, poco spinoso e di forma allungata, il carciofo di Sant'Erasmus ha le brattee color violetto cupo, che racchiudono un cuore dal gusto inconfondibile. La stagione dei carciofi a Venezia comincia a fine aprile con la raccolta delle castrure, il primo piccolo germoglio apicale di carciofo, tenerissimo, che viene tagliato per permettere la crescita più rigogliosa degli altri germogli (da 18 a 20 per pianta ogni stagione). La raccolta prosegue fino alla seconda metà di giugno con la cosiddetti fondi.

Oggi, grazie alla registrazione del marchio dedicato al carciofo violetto e possibile garantire ai consumatori la genuinità del prodotto tipico di Sant'Erasmus, sia presso i produttori isolani che nei mercati.

AZIENDE CONSORZiate

- BORGIO MICHELE**
v. della sparesera, 6 Lio Piccolo 30013 Cavallino Treponti (Ve)
Tel. 3336042024 michele.borgio@gmail.com
- BUBACCO GIULIANO**
azienda ortovivinicola v. De le Motte, 110/3 Sant Erasmus 30141 (Ve)
Tel. 3393301571 giuliano2006g@libero.it
- CODOLO MARCELLO**
v. De le Motte, 15 Sant Erasmus 30141 (Ve) Tel. 0412444016
- CA' CODOLO-ISOLA VERDE**
v. De le Motte, 18 Sant Erasmus 30141 (Ve)
Tel. 3355290823 valter.codolo@gmail.com
- AZ. AGR. I SAPORI DI SANT' ERASMO**
v. Boaria vecchia, 6 Sant Erasmus 30141 (Ve)
Tel. 3470594687 info@isaporidisanterasmo.com
- FORTUNATO LUISA**
v. De le Motte, 3 Sant Erasmus 30141 (Ve) Tel. 041528768



- SMERGHETTO LIONELLO**
v. Arzere de la vigna, 5 Sant Erasmus 30141 (Ve) Tel. 0412444009
- PAGNIN MASSIMO**
v. De la Boaria vecchia, 14 Sant Erasmus 30141 (Ve) Tel. 0415201639
- VIGNOTTO GIOVANNI**
via de la Cavana, 3/2 Sant'Erasmus 30141 (Ve) Tel. 0412444082
- LE SALINE AZ. agrituristica di LAZZARINI MAURO**
v. della Sparesera, 2 Lio Piccolo 30010 Cavallino Treponti (Ve)
Tel. 3294019698 az_izz_mauro@libero.it
- AZ. AGR. BOSCOLO GIANNI**
v. Chiesa 27 Isola delle Vignole 30141 (Ve) Tel. 0415289933
- ORTO DELLE VIGNOLE Società Agricola**
Isola delle Vignole 30141 (Ve) Tel 3486938991 guida.camerino@hotmail.it
- AZ. AGR. CARLO ZANGRANDO**
Isola delle Vignole 30141 (Ve) Tel 3483323395 Zangrando.carlo@gmail.com
- AZ. AGR. BALLARIN RICCARDO** Isola delle Vignole 30141 (ve)
Tel 3382818661
- L'AZ. AGR. "LE SORELLE"** di Giulio Soccoli Isola delle Vignole, 1 - Tel 3311244331

info@carciofosanterasmo.it

www.carciofosanterasmo.it

consorzioserasmo123

religioso con cui ancora oggi l'alimento viene prodotto nei ristoranti. Ma alla pasta fresca è dedicata anche l'attività formativa degli Istituti Alberghieri del Veneto, come ha spiegato Stefano Minozzi, ed esemplificato nelle attività laboratoriali sugli impasti Marco Valletta, professore di cucina presso l'IPSSAR "G. Maffioli" di Castelfranco Veneto.

Roberto Robazza, direttore Centro Studi Territoriali del Veneto, si è soffermato sulle preparazioni caratteristiche in uso in tutta la regione, come i bigoli e gli gnocchi di patate, e le produzioni circoscritte territorialmente come i tortellini, i "casunziei" e i "candenerli" tipici delle Dolomiti, o quelli veronesi di Valeggio sul Mincio. Alla pasta fresca è dedicata anche parte dell'attività editoriale dell'Accademia della Cucina Italiana, perché come ha sottolineato Gianni Fossati, Vice Presidente Vicario AIC, c'è chi non abbandona un tema radicato ancora tra le casalinghe.

Panini

Il panificio Follador trionfa in Triveneto

Si è chiusa all'area Ex Pagnossin a Quinto di Treviso la quarta edizione di Gourmandia, la kermesse enogastronomica ideata dal giornalista Davide Paolini. Protagonisti dell'ultima giornata, lunedì, i locali storici della provincia di Treviso a cui sono state consegnate le targhe del Premio Gastronauta, i luoghi dove si intrecciano passato e futuro. I locali selezionati sono stati: da Procida (San Biagio di Callalta); Osteria dei Bana (Treviso); Agnoletti (Giavera del Montello); Osteria al Forno (Refrontolo); Al Bakaro di D'Agostin (Tovena di Cison); Alla Terrazza (S. Pietro di Barbozza); al Sole (S. Pietro di Felletto); da Condo (Farra di Soligo); alla Sorte (Conegliano); Pasticceria Nascimben (Treviso); Osteria Guarnier (Crocetta); La Pasina (Dosseno); da Gigetto (Miane); al Castelletto dalla Clemy (Pedeguarda). Nell'ultima giornata si sono inoltre affrontati i quattro finalisti del contest Panino del Triveneto 2019. Ha vinto Luca Sacilotto del Panificio Follador di Pordenone con il "Panciotto": secreto di Maiale, asparagi e spuma di Montasio stravecchio.

DA "POLENTONI" SIAMO DIVENTATI "MANGIA MACCHERONI" LE PASTE IN SCATOLA USATE DALLE TRUPPE NELLA PRIMA GUERRA