

SOMMARIO

DRAMMATURGIA DI UNA GASTRONOMIA TERRITORIALE

prefazione di Chiara Crepaldi, **11**

INTRODUZIONE dell'Autore, **13**

—» PRIMI PIATTI, **19**

Bìgoli in salsa (spaghetti al torchio con sarde sotto sale), **20**

Risi e fasòi duri o risi ala canaròla (riso croccante con fagioli), **25**

Minestra de fasòi (minestra di fagioli), **29**

Gnòchi de patate (gnocchi di patata), **33**

Pasta coi peòci (pasta con le cozze), **38**

Risi e sióla (riso bollito con cipolla soffritta), **42**

Risi e bisi (minestra di riso con i piselli), **47**

Risi e patate (minestra di riso e patate), **52**

Risòto bianco (risotto alla parmigiana), **56**

Risòto de sbàri (risotto di pesce persico-sole), **60**

Risòto coi fegadìni (risotto con le rigaglie), **65**

Risòto coi bruscàndoli (risotto con germogli di luppolo), **69**

Risòto col tastasàle – o co' la lugànega (risotto con l'impasto dei salumi o con la salsiccia fresca), **74**

Sùpa poverìna (acquacotta polesana), **78**

Tortelìni in brodo (pasta ripiena in brodo), **82**

Minestra del paradiso (stracciatella in brodo), **88**

—» SUGHI DA PASTASÙTA, 91

Condimenti per pasta

El ragù dele Camìle (il ragout della trattoria “Le Camille”), **92**

Sugo de pomidòri (sugo di pomodoro), **98**

Sugo de bisi (sugo di piselli), **104**

—» SECONDI PIATTI, 109

Bosgàto rosto co’ le patate ’mericane (maiale arrosto con le patate dolci), **110**

Pastissà de cavàlo (stufato di carne equina), **115**

Polàstro in gradèla, o ala s-ciavóna (pollo in graticola o “alla dalmata”), **120**

Polàstro coi peverùn (pollo in umido con peperoni), **124**

Faraona col pièn (gallina faraona ripiena), **128**

Léssò misto (bollito misto), **132**

Polpéte (polpette di bollito), **137**

Codeghìn (cotechino), **141**

Òssi de bosgàto (ossi di maiale bolliti), **146**

Figà ala venessiàna (fegato alla veneziana), **149**

Rognóni trifolà (rognoni trifolati), **153**

Tripe (trippa bovina), **156**

Vòvi rossi (uova in purgatorio), **161**

Fritàja co’ le ròsole (frittata con il papavero selvatico), **165**

So maestà el bisàto (sua maestà l’anguilla), **169**

Sardèle in saóre (sarde in carpione), **173**

Càifa in tòcio (pesce gatto in umido), **177**

Bacalà ala vicentina (stoccafisso alla vicentina), **181**

Bacalà cùnso (stoccafisso in insalata), **186**

Bacalà mantecàto (stoccafisso mantecato), **190**

Sardèle róste (sarde arrosto), **194**

Pésse frito (fritto di pesce), **198**

—» CONTORNI, 203

Ver'se sofegà (cavolo verza stufato), **204**

Salsa de istà (ratatouille estiva), **207**

Salata de pomidori, cetriòi e porì (insalata di pomodori, cetrioli e porri), **213**

Patate in técia (casseruola di patate), **216**

Spinàssi al buro (spinaci ripassati al burro), **220**

Tegolìne in técia (fagiolini stufati), **223**

Fenòci al gratè (finocchi al gratin), **226**

Pomidori al gratè (pomodori al gratin), **230**

Fondi de articiòchi (fondi di carciofo), **233**

Fasòi schissà, o fasòi in potacìn (macco di fagioli), **236**

Polenta, **239**

Pan co' le cìciole, o pìnsa onta (focaccia con i ciccioli), **244**

—» DI NECESSITÀ, VIRTÙ, 249

Fare molto con poco

La panà, **253**

Polpetón de tón, **254**

Persùto crudo léssò, **255**

L'arma segreta dele Camìle, le salse, **257**

Salsa verde, **259**

Salsa rossa, **260**

Salsa peveràda, **261**

—» ROBA DOLSE, 265

Coàri (focaccine dolci con farina di mais), **266**

Èsse dolse (focaccia dolce a forma di "esse"), **269**

Sùgoli (budino di succo d'uva), **273**
Cróstoli (chiacchiere di carnevale), **277**
‘Saléti (biscottini con farina di mais), **280**
Torta de patate ‘mericane (dolce rustico di batate), **283**
Mistòca (focaccina azzima di farina di castagne), **285**
Pevarìni (biscottoni al pepe), **287**
Pinsa dolse (dolce rustico con farina di mais e frutta secca), **290**
Crema frita (crema frita), **293**
Sùpa inglese (zuppa inglese), **297**

—» **LE SPEZIE DELLA TRADIZIONE, 301**

Spèssie: le ciàve del gusto

—» **FENOMENOLOGIA DEL CONSUMO DI ALCOL, 307**

Luci e ombre: la leggenda del maschio bevitore

—» **GLOSSARIO, 317**

RINGRAZIAMENTI, 373

* Chiara Crepaldi, adriese, dirige la Collana “Etnografica” dell’Associazione Minelliana di Rovigo dove ha pubblicato *Fòle e filò. L’immaginario nella tradizione orale del Polesine* e, con Paolo Rigoni, *Il fuoco, il piatto, la parola. Cultura alimentare e tradizione popolare nel Polesine e Ganzèga. Ritualità e alimentazione popolare nel Basso Veneto*. È stata tra i fondatori, nel 1986, del Centro Etnografico Adriese e del Festival di musica e cultura popolare “Ande, bali e cante” che prende il nome dal gruppo folkloristico da lei fondato, con il quale ha inciso il cd *Ande, Cante e Bali. Etnomusicologia in Polesine: documenti e interpretazioni*.