

## Per una storia dell'alimentazione nei Colli Euganei

di Sergio Giorato

pubblicato in F. Selmin, *I Colli Euganei*, Sommacampagna, Cierre Ed., 2005, pp. 379-383.



Lorenzo Lotto, particolare degli affreschi di Trescore Balneario

L'abate Giuseppe Barbieri – letterato bassanese che fu monaco a Praglia ed ebbe casa a Torreglia nei primi anni dell'800 - che nelle sue prose ambientate nei Colli Euganei lascia trasparire, talvolta, anche la concretezza dei luoghi e delle persone, ci propone un gustoso episodio in cui il cibo è protagonista. In una delle sue *Veglie* si racconta del parroco di Torreglia, descritto come *uomo grosso e giovialone*, il quale a chi lo interrogava sull'entità della prebenda, se lauta o modesta, dava una risposta ispirata a saggezza e ironia: “*trecento ducati l'anno di buon'aria, diceva egli, mi frutta questo Cielo, per lo piacere di starmi bene, e tanti ne risparmio di medico; perch'io smaltisco a prova civaje, polenta, e salsicciotti<sup>1</sup>, quando ce n'ho* [Barbieri, p. 79]. La battuta del Parroco ci apre una piccola finestra sui costumi alimentari della gente dei Colli, tratteggiando una alimentazione povera, nei prodotti e nelle quantità, che frequenta l'abbondanza – e quell'aggiunta, *quando ce n'ho*, ne è spia - solo in qualche occasione come le grandi feste religiose, o all'epoca dell'uccisione del maiale, della mietitura e della raccolta dell'uva. Ma ci illumina anche sul fatto che il cibo è al tempo stesso un sistema di comunicazione, un patrimonio di immagini, un protocollo di costumi, di situazioni, di condotte<sup>2</sup>.

Dobbiamo, in primo luogo, cominciare a togliere quella patina di romanticismo sulla qualifica di “povera”, che non si connota come sana e ricca d'inventiva (come oggi si tende a interpretare la cucina contadina di un tempo, in questo gioco degli specchi che è l'immaginario) ma molto più spesso come frettolosa e ripetitiva. Ce ne dà un'idea precisa un'indagine sulla pellagra nella Padova del 1883. Registrando i cibi usuali nei paesi che ci interessano, Arrigone Degli Oddi dichiara che l'alimento base è il grano turco, sotto forma di polenta – che si mangia fresca o abbrustolita - o nella forma di schiacciata cotta sotto la brace. Pochi ingordi pasti con pane e pasta si fanno nei mesi di giugno e luglio, all'epoca della mietitura, così come si intensificano le sborne d'autunno, per la vendemmia. Formaggio salato e merluzzo a Teolo e Torreglia; a Baone si consumano fagioli, erbaggi, aringhe, sardelle, astenendosi dalle carni e dal pane per atavica abitudine e per il prezzo elevato; poco grano si mangia a Lozzo, prodotto che viene venduto per mangiare mais; ovunque si fa di magro con pesce marinato spesso cattivo, con pesce d'acqua dolce per chi è prossimo ai fiumi o alle valli o con baccalà, *male acconciato* [Arrigoni degli Oddi, p. 103] si dice. Carne, latte,

qualche uovo, il riso e la pasta sono privilegio delle famiglie più benestanti. In generale altri cibi sono la carne di maiale insaccata, fagioli e formaggio, più salato che fresco, riso, patate, zucca; poco si mangia di polli, uova e latte; pochissima la carne. Grande, invece, è il consumo di erbe, crude o lessate, spesso poco condite.

Questa consuetudine con i frutti spontanei dell'incolto e del bosco è di lunga durata e arriva sino ai ricordi delle nostre generazioni, ed è il segnale chiaro di quell'atavica capacità di ingannare la povertà con espedienti alimentari. È forse questo il mangiare più tipico della gente dei Colli. Ma di tutto questo non abbiamo ricettari e il grande patrimonio della sapienzialità degli anziani che soccorreva fin dalla più tenera infanzia, girando per il monte, è andato irrimediabilmente perduto. Erano specialmente le donne anziane, ad ammaestrare su animali e frutti spontanee, su radici e funghi, erbe selvatiche, germogli e bulbi commestibili, *ranpussoli*, *scrissioi*, *pissacan*, *begnigo'e*, *roso'e*, *capussi de monte*, *cassalievore*, asparagi e aglio: gustosi vegetali adatti a sposarsi con le uova, con le minestre di riso, con olio e aceto, per placare i morsi di una fame antica.

Se non possiamo parlare di una cucina euganea è pur vero che nella seconda metà del Novecento – a mano a mano che i colli sono entrati nel circuito del turismo locale e poi internazionale – si può cominciare a tratteggiare una vulgata gastronomica locale, che pur innestandosi nel filone della tradizione padovana, introduce qualche elemento di personalità.

Le osterie dei colli nella prima metà del secolo XX probabilmente non erano molto diverse da quella di Monselice descritta dal Seume nel suo viaggio del 1802, dove non trovò che un poco di vino, niente pane e dovette accontentarsi di una cattiva polenta [Seume, p. 124]. L'Amministrazione fascista molto si prodigò con le Cattedre Ambulanti di Agricoltura e organizzando esposizioni, bandendo concorsi come quello per osterie, promosso dal Comitato provinciale del Turismo di Padova. L'iniziativa si proponeva di richiamare l'attenzione delle popolazioni dei dintorni sulle bellezze naturali ed artistiche della zona collinare euganea, e di contribuire al perfezionamento della struttura recettiva, rendendola sempre più adatta alle esigenze dell'ospitalità turistica, per quanto contenuta, si dice, nei limiti della semplicità e nell'ambito dei costumi della tradizione locale.

Ma è nel secondo dopoguerra che l'accelerazione si fa sentire e nei Colli si riversano centinaia di "vespe" e lambrette e gitanti del fine settimana che affollano locali dove si offre torresani, pollo alla diavola e bigoli. Altro cavallo di battaglia è il pollo fritto – lo stesso di cui ci racconta lo scrittore americano Howells nel suo pranzo all'osteria di Arquà: *il nostro pranzo era pronto quando ritornammo all'osteria e ci sedemmo di fronte ad un pollo arrostito nell'olio e ad un boccale di vino bianco di Arquà. Era un pasto modesto, ma l'olio mi piaceva e lo trovai saporito; il vino poi era forte e buono*, anche se trova da ridire sul prezzo del pollo quando il padrone *si curvò sul tavolo e ci fece il conto con un pezzo di gesso*. È in quegli anni, insomma, che viene delineandosi quella cucina che diventerà cavallo di Troia di una invasione che ha rischiato di distruggere un tessuto millenario. Polenta e soppresa, *bigoli in salsa*, risotti d'ogni sorta con *bisi*, con erbe spontanee e funghi, *polenta e osei* allo spiedo, *sparasi e ovi*, *pasta e fasoi*.

Non solo nei locali, però, ma anche nelle sagre – che sono moltiplicate negli ultimi 25 anni, sfruttando ogni occasione utile, dal santo patrono alla festa di paese – si preparano carni alla brace (consone, secondo Lévi-Strauss, alla cultura nomade e bellicosa dei popoli barbari) vino e "schissotto", creando una catena del divertimento che – salvo rare eccezioni – ha perso ogni contatto con la propria identità e cultura. Anche se proprio in quest'ultimo fenomeno emerge quel che caratterizza forse la cucina euganea nel sentire comune che ne precisa i contorni, e ne individua una fetta di storia, dicendoci insieme una verità di questo territorio. Ci riferiamo a quella sorta di naturalità e genuinità che si suole ascrivere al mangiare nei Colli – quasi una versione popolare di quel *bon snaturale* di cui parla il Ruzante – per cui l'evasione verso i Colli, nella sua forma gastronomica, è spesso vissuta come un ritorno alla semplicità del mangiare sano e robusto, liberato dal grigiore della dieta, anzi propenso all'abbuffata ed all'eccesso.

<sup>1</sup> Probabilmente si tratta dei famosi *baldoni o boldoni* specie di salsicciotti fatti con sangue di maiale, latte, droghe, farina che si mangiavano soffritti in padella o cotti nel brodo.

<sup>2</sup> Tra le molteplici riflessioni sull'alimentazione umana, ci limitiamo a citare a mo' di esempio: R. Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in *Pour une histoire de l'alimentation*, Recueil de travaux présentés par Jean-Jacques Hémardinquer, Paris 1970 (Cahiers des Annales, 28) e C. Lévi-Strauss, *Mitologica. Il crudo e il cotto*, Milano 1966.

## **Bibliografia**

Arrigoni degli Oddi O., *La pellagra nella Provincia di Padova*, Padova 1883.

Barbieri G., *Il Monte e il piano*, in Barbieri G., *Veglie Tauriliane*, Padova 1821.

*Concorso (II) fra le osterie dei Colli Euganei*, "Padova" 7 (1933), n. 10-11, p. 85-87.

Howells W. D., *Pellegrinaggio alla casa del Petrarca in Arquà*, riportato in "Padova", 3 (1957), n. 4/5, p. 3-13, con nota introduttiva e versione dall'originale di G. Vaccari (p. 12).

Seume J. G., *L'Italia a piedi 1802*, Milano 1973.