

Scelti dalla Voce

IL PIATTO Apprezzata dagli scienziati di tutto il mondo Bondola polesana, salume gustoso sulle tavole del Vaticano

di Donato Sinigaglia



ROVIGO - La bondola polesana, eccellenza fra gli insaccati della terra racchiusa da Adige e Po, è approdata in Vaticano. E' stata gustata e molto apprezzata sulle tavole imbandite in Cascina Pio IV da una cinquantina di luminari mondiali dell'Accademia delle Scienze, convocati da Papa Francesco, per discutere dei cambiamenti climatici, sotto la presidenza del Carmelengo, cardinale Re. A prepararla lo chef Sergio Dussin, del ristorante Il Pioppeto di Romano d'Ezzelino, stimato cuoco di tre Papi: Giovanni Paolo II, Benedetto XVI e Francesco. Una porzione è stata mandata, come è consuetudine, a Casa Santa Marta, dove vive Papa Francesco.

La bondola è stata cucinata come facevano le donne della campagna polesana. La sua cottura richiede tempi lunghi. Se si rispetta la tradizione contadina prima di cuocerla è opportuno tenerla a bagno per alcune ore. Va poi avvolta in un canovaccio e legata ad una assicella, ciò perché la parte inferiore non venga a contatto con il fondo della pentola. La cottura deve essere lenta e durare minimo quattro ore. Va poi servita con il purè di patate o con le verze cotte. "A giudicare dai piatti tornati vuoti è piaciuta a tutti", dice lo chef Sergio Dussin. "Anzi - aggiunge lo chef, molto conosciuto a Fratta e a Rovigo per avere curato il catering dei banchetti "carbonari" in villa Molin-Avezù - diversi hanno chiesto il bis. L'insaccato è uno straordinario biglietto da visita gastronomico per il Polesine". La sua preparazione non è facile, richiede grande esperienza. Il primo segreto è negli impasti, poi nella tec-



Il macellaio Gianni Astolfi e lo chef Sergio Dussin. Sotto le bondole



nica di lavorazione e nella conservazione che si tramanda da padre in figlio. Non tutti i macellai sono capaci di produrla. Per questo la bondola (o bondiola, quella autentica) è un salume raro, difficile da trovare. Per ottenerla serve la materia prima: maiali allevati nelle corti di campagna, in riva ai canali ma anche un clima particolare, ovvero l'aria umida, acqua e nebbia. La vera bondola da sempre è la protagonista delle mense nei giorni di festa. Proprio

perché prodotto di "nicchia", quindi prezioso, è impossibile trovare una ricetta unica: lavorazione e stagionatura sono "top secret". Si può conoscere solo la base con cui si prepara l'impasto: polpa scelta tra cui il fondello (straculo) e spalla in parti eguali; gola (guanciale), pancetta, vino rosso di qualità, sale pepe e aglio (facoltativo). La macinatura è fatta con piastra media, numero otto. L'impasto è poi insaccato nella vescica di maiale o di vitello. La stagionatura varia

dai due ai tre mesi. La forma è rotondeggiante, il peso varia dal chilogrammo quando è fresca a 7/800 grammi quando è stagionata. Il resto degli ingredienti resta gelosamente custodito. Uno dei macellai che sanno lavorare la bondola è Gianni Astolfi, rodigino, con macelleria a di Stanghella, conosciuta con il marchio Gran Carni Group. "L'impasto della nostra bondola - spiega Astolfi - è semplice. Oltre alle carni selezionate usiamo il succo d'aglio e il vino merlot, nessun tipo di conservanti e coloranti. La ricetta è la stessa che faceva mio padre Osvaldo, macellaio di razza". La produzione della macelleria Astolfi è di "nicchia": al massimo 300 bondole, su prenotazione. Il nome è una garanzia: Gran Carni Astolfi, dal 1985 è un'azienda a conduzione familiare. Alla base c'è l'amore per le carni, i salumi buoni preparati con sapienza senza aggiunta di coloranti o nitrati mantenendo vive le tradizioni. A portare avanti la macelleria, oltre a Gianni, la moglie Marina e i figli Sonia e Daniele.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Serate flash



Confraternita Bavarolo

La cena degli ossi alla trattoria Al Corno

La Confraternita del Bavarolo inizia l'attività 2020 incentrata sulla valorizzazione della tradizione gastronomica polesana con la "cena degli ossi". La serata conviviale è fissata per il prossimo venerdì 21 febbraio, alle ore 20, alla trattoria Al Corno, in piazzetta Appiotti a Rovigo. Gianni e Tiziana, anime rispettivamente della cucina e della sala della trattoria, stanno studiando il menu della tradizione "povera" ma altrettanto "gustosa" della cucina dei contadini polesani. Ossi, dunque, e poi crostoli e frittelle che faranno ovviamente da contorno all'ultimo venerdì di Carnevale. Per informazioni telefonare al numero 0425/421284.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento: il premio "Adamo digiuno" allo chef Tangari una cena a quattro mani al ristorante "Il Perché"

È Davide Tangari, del ristorante Valbruna di Limena (Pd) il cuoco vincitore della terza edizione del premio "Adamo digiuno". Lo ha decretato la giuria di giornalisti enogastronomici chiamata ogni anno a indicare "il miglior cuoco emergente del Veneto". Tangari riceverà l'ambito riconoscimento, martedì 18 febbraio (ore 19.45), al ristorante Perché di Roncade, presentato dal giornalista enogastronomico Antonio Di Loren-

zo. La manifestazione è organizzata dal "Perché" in collaborazione con la guida "Venezie a tavola" edita da Venezia Post. Il nome "Adamo Digiuno" si ispira alla celebre frase del grande gastronomo francese Brillat Savarin: "La cucina è l'arte più antica perché Adamo è nato digiuno". Il premio consiste in un'opera d'arte, a tema culinario, realizzata da Valentina D'Andrea, poliedrica artista salentina impegnata anche nel sociale. In particolare con iniziative dedicate alle donne e alla difesa dei loro diritti.

La manifestazione - nata da un'idea dei giornalisti gastronomici Luigi Costa, Renato Malaman e Marco Colognese - prevede anche una cena a quattro mani, ovvero quelle di Tangari e di Luca Boldrin, cuoco del Perché. Davide Tangari, si è formato all'Alma di Parma (la scuola creata da Gualtiero Marchesi), ha avuto illustri maestri come Antonino Cannavacciuolo, Chicco Cerea e Oliver Piras. "Nei piatti che creo mi piace accostare l'opulenza del gusto delle mie radici alla precisione e al rigore che ho imparato in pasticceria" racconta il giova-

no cuoco. Le sue sono bellissime architetture di gusto. Davide Tangari, lo scorso anno, è balzato alla ribalta del settore grazie alla segnalazione in ben 7 guide e a diverse apparizioni in tv nazionali. Quindi è ben più di una semplice promessa. Le precedenti edizioni del premio sono state assegnate ad Alessio Longhini (2018), Silvia Moro e Giovanni Vegro (2019). Quest'anno la giuria assegnerà anche il premio "La voce di Adamo" riservato a comunicatori dei valori dell'enogastronomia, capaci di esprimere un pensiero libero e auto-

no rispetto ai grandi circuiti del settore. Capaci di raccontare la buona cucina e la buona tavola partendo "dal basso". Il premio sarà consegnato ad Anna Maria Pellegrino, presidente dei food blogger italiani, studiosa di cucina e volto noto della trasmissione "Geo" di Rai 3. Si è meritata il riconoscimento per la sua instancabile ricerca di valori (e sapori) dimenticati e per la sua competenza. La cena, tutto compreso, costa 30 euro. Prenotazioni allo 0422/849015.

D.S.