

Scelti dalla Voce

ACCADEMIA DELLA CUCINA Il menù della Cena Ecumenica

Da Nadae rivive la vera tradizione delle frittate e dei fritti "polesani"

di Donato Sinigaglia



CANALE DI VILLADOSE - I fritti, le frittate e le frittelle nella tradizione della cucina regionale. Questo il tema della Cena Ecumenica scelto quest'anno dell'Accademia Italiana della Cucina. La riunione conviviale che porta gli accademici di tutto il mondo a riunirsi nella stessa data (15 ottobre) per la delegazione di Rovigo-Adria e Chioggia si è tenuta nella storica trattoria Da Nadae, uno dei primi locali del Polesine ad essere insignito del Diploma di buona cucina e poi anche del premio Gavotti riservato ai ristoranti che rispettano particolarmente la tradizione del territorio.

Una cinquantina d'anni fa era un'osteria di campagna dove chi si fermava si poteva sedere a tavola con Nadae e mangiare quello che c'era: un piatto di minestra o una pastasciutta condita con ragù di carne e un secondo di stagione. Oggi, la trattoria Da Nadae, a una decina di chilometri da Rovigo, si è trasformata.

E' diventata un ristorante con ampi e accoglienti spazi, conservando però la cucina casalinga legata alla tipicità dei prodotti del territorio. Per questo nel menu sono inseriti piatti di carne e di pesce che la chef Gabriella, nipote di Nadae, prepara come faceva sua nonna, prediligendo i gusti ed i sapori.

Fra gli antipasti da assaggiare il tagliere con i salumi (porchetta, salami, pancetta, coppa). Fra i primi, per gli amanti del pesce, ci sono il risotto, gli spaghetti allo scoglio, le caramelle ripiene di branzino, oppure le tagliatelle o maltagliati (la pasta è fatta in casa, tirata a mano come un tempo) con il ragù o



Il delegato Giorgio Golfetti con Mariuccia, la chef Gabriella ed il segretario. Sotto, le "bisatine" fritte



la classica pasta con i fiasoi e il tradizionale piatto risi e bisì. Fra i secondi: le anguille di fiume fritte, la grigliata di pesce di mare o il baccalà alla vicentina o in fratona (baccalà lesso condito con olio, prezzemolo e aglio).

Il menu della Cena Ecumenica ha rispecchiato il tema proposto: due invitanti frittate una di schiè e una di verdure hanno introdotto gli accademici ai successivi piatti.

Nella classica tradizione delle corti di campagna sono state servite le tagliatelle in brodo con i fegatini, un primo "leggero" quanto saporito con ha richiamato gusti e sapori dimenticati. Piatti forti della conviviale le "bisatine" fritte, cotte in modo perfetto: croccanti non unte ed i filetti di baccalà bertagnin.

Per concludere, dopo un sorbetto rinfrescante, il dolce

tradizionale dell'autunno polesano: la torta di patate americane.

Adeguati i vini scelti: Prosecco e Malbec. Il delegato Giorgio Golfetti nel porgere alla chef Gabriella e alla sorella Mariuccia il libro dell'Accademia "Fritti, frittate e frittelle" ha sottolineato come da Nadae, (telefono 0425 476082, chiuso martedì) sia una della ultime vere trattorie rimaste in Polesine.

In precedenza Golfetti aveva ricordato il socio accademico Mario Stramazzo, morto pochi giorni fa. "Una delle figure carismatiche della delegazione - ha detto - un grande cultore della gastronomia, con la 'C' maiuscola, che aveva rappresentato con grande competenza l'Accademia della Cucina ai convegni regionali e nazionali".

La scomparsa di Stramazzo segue, di pochi mesi, la scomparsa di un altro socio Sandro Scarpa, entrambi di Chioggia.

La Cena Ecumenica è stata l'occasione per dare il benvenuto ad un nuovo socio dell'Accademia, Luigi Marangoni, veterinario, già presidente del Lions.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

