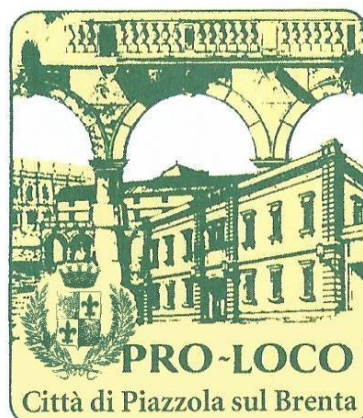


IL GUSTO DELLA TRADIZIONE VIAGGIO NELL'ENOGASTRONOMIA VENETA

PIAZZOLA SUL BRENTA

Progetto curato da Patrick Emanuel Caregnato per
UNPLI Veneto e Servizio Civile Universale nell'anno
2022-2023

Con l'insostituibile contributo della Pro Loco Piazzola
A.P.S. e dei suoi volontari.



Il contesto culturale della Piazzola odierna è ancora estremamente mutevole e volatile, come una tradizione orale tramandata dal passaparola, spesso confuso, che risulta in divertenti anacronismi e profonde divergenze di visioni (sia storiche che sociali) che rendono praticamente impossibile creare un “Manuale della Tradizione”.

Restrungendo il campo alla sola tradizione culinaria si ritrovano purtroppo le medesime difficoltà. Il contesto culturale dell’Alta Padova è altamente fluido con influenze culturali reciproche con le aree limitrofe, pertanto a Piazzola è ormai impossibile individuare qualcosa di così caratteristico da non rientrare nel macrogruppo locale, soprattutto considerando la storia della Città, nella sua recente fondazione.

Ecco quindi che andrò a parlare in termini storico culturali della questione, affrontando solo in parte la questione diretta della gastronomia locale, che risulta troppo complesso per un solo volontario e per le risorse fornite per il progetto.

In ogni caso se un singolo cittadino volesse realizzare un progetto simile a Piazzola non potrebbe che rivolgersi alla Pro Loco locale, quindi ci tengo a ringraziare tutti i volontari e in particolare chi ha contribuito direttamente alla creazione di questo progetto.

L'Orologio del Piacere e la cucina locale

Per parlare della tradizione culinaria locale ho deciso di partire dall'estate del 1685, quando Ernesto Augusto, Duca di Brunswick e Luneburg, fu ospite di Marco Contarini, procuratore veneziano, nella sua villa a Piazzola, e fece documentare la sua esperienza in un libro chiamato L'Orologio del Piacere.

Prima di andare a commentare e analizzare la documentazione, riporto i paragrafi che ho scelto e che riporterò anche in seguito.

1. Pg.18

- [...] *nella Deliciofa dell' Aque, che lo circondano , era apparecchiata lauta Cena in vn Buccentoro capace d'80. [...]*

- [...] *Tralafcio , come più efuberante, che neceffaria la relatione delle molte , e rare viuande , delle quali il fudore dell' Arte impouerì la Natura , per inbandire le Tauole, perche riufcendo quefte fe non poco rimarcabili, almeno poco considerate dall'Animo de Grandi , ftimo bene nell'abondanza de più qualifficati cibi vfare la fobrietà , anzi fin con la penna offeruarne il diggiuno. [...]*

2. Pg.42

- [...] *Riefce quafi incredibile la molteplicità delle ftanze comprefe nel Riftretto di quelle mura , tra le quali offeruabili fi rendono quelle deftinate all' vfo della Speccieria, doue fi candifcono frutti, e fiori d'ogni forte, fi trauagliano pafle, geli, e confettioni in ogni genere, fi ftillano aque , ed' ogli odoriferi, ed in fomma fi fabrica à perfettione quel più , che può vfcire dalle più celebri Aromatarie, e Fonderie più famofe, così per quello concerne all' vfo d' inbandire, e*

*profumare , come per quanto riguarda alla cura de gl' Indiui
dai nel manipular Farmaci , e ftemprar Medicine. [...]*

3. Pg.44

*- [...] Vfando la folita aftinenza nella defcrittione delle
viuande , riferirò folamente , che terminato il Conuitto nel
confumo delle portate in ogni genere de cibi graffi , furono di
del nuouo rinbandite le Menfe con Trionfi, Raffreddi , e
portate d'ogni forte di viuande magre, e di pefci più
peregrini , feruite quefte tutte dalla guardia di pochi
Svizzeri , e da' Staffieri. [...]*

Queste sono le poche e brevi menzioni a banchetti e pietanze presenti nel libro, in cui l'autore peraltro sottolinea come non è sua intenzione soffermarsi nei dettagli culinari, purtroppo.

In ogni caso è comunque un'importante documentazione che ci permette di ricavare delle informazioni.

La più importante per questa ricerca è che la cucina legata ai Contarini e alla villa è, prevedibilmente, aristocratica e veneziana, ben poco legata al contesto territoriale piazzolese e dell'entroterra veneto.

Per citare un passaggio esemplificativo sulla vaghezza descrittiva delle pietanze, che viene appena accennata, solo per dimostrare la loro opulenza:

*“nella Deliziosa dell'Acque, che lo circondano , era
apparecchiata lauta Cena in un Bucintoro capace d'80.”*

[...]

*“Tralascio , come più esuberante, che necessaria la relazione delle
molte , e rare vivande , delle quali il furore(?) dell' Arte impoverì
la Natura , per imbandire le Tavole, perchè riuscendo queste se
non poco rimarcabili, almeno poco considerate dall'Animo de
Grandi , stimo bene nell'abbondanza de più qualificati cibi usare
la sobrietà , anzi fin con la penna osservarne il digiuno.”*

La villa e il suo circondario sono praticamente da considerarsi un'estensione diretta del ricco contesto veneziano incuneato in un territorio agricolo e scarso di risorse , infatti, ad oggi a parte l'impressionante architettura della villa e delle strutture contigue, a Piazzola non resta nulla dell'epoca dei Contarini.

Un'altra informazione interessante è anche quella del punto "2" , riguardante il Chiostro delle Vergini, in cui era situata una spezieria

[...] Riefce quafi incredibile la molteplicità delle ftanze comprefe nel Riftretto di quelle mura , tra le quali offeruabili fi rendono quelle deftinate all' vfo della Speccieria, doue fi candifcono frutti, e fiori d'ogni forte, fi trauagliano pafle, geli, e confettioni in ogni genere, fi ftillano aque , ed' ogli odoriferi, ed in fomma fi fabbrica à perfettione quel più , che può vfcire dalle più celebri Aromatarie, e Fonderie più famofe, così per quello concerne all' vfo d' imbandire, e profumare , come per quanto riguarda alla cura de gl' Indiui dui nel manipular Farmaci , e ftemprar Medicine. [...]

L'autore menziona frutti e fiori "canditi", "paste", "geli" e "confezioni", per cui si può dedurre un uso gastronomico e officinale.

Lo stesso vale per le successive menzioni ad "acque e oli odoriferi" - "quello concerne all'uso d' imbandire, e profumare , come per quanto riguarda alla cura degli Individui nel manipolare Farmaci, e stemperare Medicine"

La piazzola dell'epoca, accentrata sulla villa era sicuramente un contesto culturale vario ed esuberante al pari delle altre corti europee, soprattutto in uno dei periodi più floridi per la famiglia Contarini, quindi possiamo trovare produzioni esotiche ed esclusive, che però, inevitabilmente, necessitano di una ricca aristocrazia per mantenersi.

Infatti con la caduta dei Contarini, i successivi passaggi di proprietà e la caduta della Serenissima l'intero complesso finì in un profondo stato di abbandono, causato dal suo utilizzo a scopi puramente agricoli.

La villa tornò a vivere a metà del '800 con l'acquisto della proprietà da parte dei Camerini, che la riportarono allo stato originale.

Questo periodo sancì anche la nascita della nostra Piazzola contemporanea, grazie all'opera di industrializzazione e strutturazione urbanistica: l'edificazione di fabbriche e case per gli operai diedero lo slancio al territorio prima povero ed esclusivamente agricolo. Importante fu anche l'opera di bonifica che permise uno sfruttamento più proficuo del territorio.

Raggiunti gli anni '20 del '900 Piazzola era ormai una realtà industriale, oltre che agricola.

In questo contesto si evolve anche la tradizione culinaria del territorio, ora più ricco di risorse anche per la parte più "bassa" della popolazione.

I piatti tipici sono, comprensibilmente, comuni a quelli delle altre zone pianeggianti del veneto e del nordest italiano in generale, con in particolare una forte presenza (quasi esclusiva) di prodotti di produzione familiare come insaccati e ortaggi. Gli ingredienti sono chiaramente legati alla stagionalità e alle caratteristiche del territorio, quindi sono principalmente piatti poveri composti da combinazioni di pochi ingredienti, come minestre ad esempio. La carne è da sempre poco presente e quasi esclusivamente di maiale, sempre accompagnata da verdura. Anche la polenta ha da sempre una presenza importante nel territorio, sia per la sua disponibilità nelle classi più povere, sia per la sua versatilità in cucina, dove è

possibile accostarla con moltissimi ingredienti come carne, funghi, pesce e prodotti caseari.

Per quanto la nostra Piazzola non abbia strabilianti tipicità, né in ingredienti, né in prodotti, è comunque rilevante nella sua “normalità”, poiché si presenta come un caso “tipo” della cultura culinaria del Veneto centrale e per esteso della pianura padano-veneta, con cui condivide storia e risorse territoriali. Nonostante le naturali evoluzioni nel tempo, da diversi anni è in atto un movimento popolare verso la riscoperta dei piatti tradizionali, cercando non più di riprodurli a casa, ma bensì preparati da persone esperte, come ad esempio da associazioni o confraternite. Questo dimostra che nella scarsità di ingredienti e di risorse i nostri predecessori sono riusciti a creare piatti deliziosi e sinceri, con creatività e inventiva, che da generazioni ci fanno sentire a casa quando li assaporiamo.