

il piacere della tavola in Toscana in Italia nel mondo

# GOLA

## gioconda

n° 4 anno 2010  
2,50 euro

libri  
eventi  
locali  
speciale vi

# Natale

## Io sono buono, e voi?

*e inoltre:*

Le ricette

La birra

Il bon ton

Natale toscano

Natale straniero e strano

## La carne in Africa



# L'armonia incerta dell'acqua e della terra



di Dino Giannasi

*Per Alberto, che se avesse potuto sarebbe venuto anche lui dove il Grande Fiume incontra il mare.*

È una bella giornata d'autunno e ammiro il panorama dell'Appennino mentre la A1 scorre sotto le ruote della mia moto. L'aria è appena frizzante, ma a me piace così e poi mi

aiuta a sentire meno il sonno di prima mattina. Corro verso l'appuntamento di Adria, là incontrerò gli amici con i quali trascorrerò la giornata visitando il Delta del Po. È una mia idea questo viaggio, la continuazione di un discorso cominciato alcuni anni fa.

Mentre viaggio penso che non ho ancora deciso se questo lembo tra terra, fiume e mare sia un luogo di scontri o un'unione: forse è entrambi, come l'amore-odio della gente verso i propri luoghi cari. Perché è piena di drammi la storia antica e recente di questa regione al confine tra Veneto ed Emilia-Romagna, così come di mestieri, cultura e tradizioni uniche. È qualcosa che appartiene a chi da sempre vive qui, uno spirito che non si può catturare con una gita in moto. Lo so e mi

accontento di carpire qualche immagine al volo: i piccoli paesi dalle case basse e colorate, le distese d'acqua o le vaste aree coltivate rubate alla campagna incolta e alle macchie a partire dalla fine dell'800, o gli scanni, cioè le parti di terreno sabbioso create dall'enorme quantità di detriti che il Po riversa alla foce dopo un viaggio di 650 km attraverso il nord Italia. Gli scanni sono una delle magie di questi luoghi, qualcosa che cambia di continuo sotto l'azione del vento e dell'acqua, la dimostrazione che la Natura non ama essere fissa e fissata.

## Chi siete, cosa portate, quanti siete? Un fiorino!

Uguale, preciso e spiccicato. Arrivo un po' allegro sul ponte di barche del Po di Gnocca (e vai con le battute...), nel senso che non procedo proprio a passo d'uomo come da cartello ma non ho intenzione di scappare: mi vede dal lato opposto il "casellante" che riscuote il pedaggio per ogni passaggio, esce corrucciato dal casotto, si pone nel mezzo del ponte e comincia a sbracciare di fermarmi. Mi fermo, ma mi sarei fermato comunque per pagare l'obolo che non è un fiorino ma un sonante euro per passare da una sponda all'altra su questo ponte di barche, modesto e tranquillo, fatto dalla necessità dell'uomo e non da un progetto di Calatrava. Bellissimo nella sua essenzialità, che ti ricorda che sei in una terra d'acqua. Giriamo pigri alla ricerca di angoli sorprendenti, come quando dietro a una curva appare una foce con il mare a pochi passi, percorriamo le stradine dissestate sulla cima degli argini lungo canali e lagune, sfiorando alcuni dei sette rami del fiume: passiamo dal signorile Palazzo Camerini a Polesine

Camerini ai casoni in canna dei pescatori di Scano Boa. Non c'è un itinerario preciso da fare qui, basta solo passeggiare. Si può arrivare da nord o da sud percorrendo la SS 309 Romea da Venezia-Chioggia o da Ravenna, da ovest provenendo da Rovigo o da Ferrara. Ogni stagione è buona, anche se primavera e autunno forse sono quelle che danno il maggior fascino al Polesine.

## Con le gambe sotto al tavolo

C'è – per me – un piccolo prezzo da pagare per tutto questo: c'è il fiume, c'è il mare... indovina cosa si mangia al ristorante? Siamo all'Osteria Arcadia di Santa Giulia, un locale ricavato da parte dell'antico negozio di alimentari della famiglia. La bottega vera e propria si trova accanto, ma anche all'interno dell'osteria si possono acquistare prodotti alimentari tipici del luogo e piccoli prodotti di artigianato. Ovviamente la proposta è basata sul pesce (e che vuoi venire fin qui a mangiare una bistecca...) per cui non posso impedire che mi passino davanti il risotto di pesce e i tagliolini neri con sugo di fasolari. L'assedio è totale quando arrivano i secondi: fritto misto con calamaretti, soglioline, triglie, acquadelle e go (piccoli pesci pescati nella vicina Sacca

Scardovari), branzino al forno, anguilla arrosto, baccalà in umido con polenta bianca abbrustolita; imparo anche un nome nuovo: soaso, che sarebbe un rombo liscio. Io ripiego solo e mesto su un piatto di caserecci al sugo, seguiti da qualche fettina di carne bianca al limone. Niente di particolare, ma da feedback dei commensali deduco che invece la scelta ittica è di qualità e molto gradita.

Dove mi rifaccio è sul dessert optando per la smegiassa o miassa, una torta tradizionale preparata con impasto alla zucca, che si può preparare con o senza amaretti, con o senza melassa, con o senza fichi secchi, eccetera eccetera. Facendo un'eccezione decidiamo anche di concederci un piccolo e profumatissimo assaggio dal sontuoso assortimento di grappe che troneggia in fondo alla sala. Conto intorno ai 50 euro, ma si sa con il pesce...



## INFO

### Osteria Arcadia

Via Luigi Longo 29, S. Giulia di Porto Tolle (RO)

Tel. 0426 388334 - 347 7476359

Giorno di chiusura: mercoledì

[www.osteria-arcadia.com](http://www.osteria-arcadia.com)

### Delta del Po

Il sito ufficiale del Parco: [www.parcodeltapo.it](http://www.parcodeltapo.it)

Info generali e storico-geografiche:

[http://it.wikipedia.org/wiki/Delta\\_del\\_Po](http://it.wikipedia.org/wiki/Delta_del_Po)

<http://www.prolocoportotolle.org/>

