L'Alberghiero Cipriani alla scoperta del Delta

Da "Scano Boa" l'ispirazione per la terza serata di "Polesine cultura da gustare"

Il Dirigente Scolastico
Prof. Francesco Lazzarini

10ª edizione Polesine Cultura da Gustare

«È inutile cercare sulla carta geografica le località nominate… l'esattezza geografica non è che un'illusione. Il Delta Padano, per esempio, non esiste. Lo stesso dicasi a maggior ragione per Scano Boa. Io lo so, ci sono vissuto». Poche parole per raccontare qualcosa che non c'è più: sono quelle che riferisce Luciano Scarpante di un dialogo della fine del secolo scorso con Gian Antonio Cibotto: è il ricordo malinconico di un Delta fatto più di acqua che di strade, di capanne più che di case, un territorio che non è né acqua né terra, luogo di passaggio e di confine, affascinante e insidioso per chi non lo conosce. Ancora una volta dunque incontriamo l'estremo lembo orientale del Veneto come luogo di scambi e di passaggio, luogo fragile di confine; una vocazione tutta alto adriatica, che troviamo nel mescolarsi delle tradizioni, delle lingue e dei territori che si estendono lungo la frangia lagunare dalla provincia di Ferrara a quella di Venezia passando per Rovigo senza soluzione di continuità: «…da Rimini a Ravenna vi è un percorso rettilineo di 33 miglia, poi si naviga per i Sette Mari fino ad Altino» ricorda l'anonimo estensore dell'Itinerarium Antonini, una sorta di guida stradale del III sec. d.C.

I popoli antichi dunque si muovevano lungo i canali ricavati tra la terra e le barene: era una navigazione sicura, senza rischi, con piccole imbarcazioni dal fondo piatto, era anche un incontro con gli abitanti di quei territori che vivevano in povere capanne fatte di canna, com'è la realtà che descrive Cibotto in "Scano Boa", forse il suo romanzo più celebre da cui Renato Dall'Ara trasse prima un documentario nel 1954 e poi il film nel 1961. Una storia vera, drammatica, surreale, dove vita e morte si incontrano nei canali del Delta: una donna che partorisce in barca mentre si sta spostando dal suo villaggio, la stessa barca durante la navigazione viene chiamata dai pescatori di un altro piccolo borgo per caricare una persona appena morta, la vita e la morte che s'incontrano quasi fuori dal tempo su una piccola imbarcazione. Ciò che traspare da ogni pagina di "Scano Boa" è l'amore di Cibotto per il Polesine e per il Delta in particolare, diceva «Io sono molto malinconico, perciò là mi ci trovo, è casa mia».

Proprio sul Delta tra Rovigo e Ferrara è incentrato il lavoro presentato nel terzo appuntamento di Polesine Cultura da Gustare. L'evento è curato dagli studenti delle classi 4B Sala, 4A e 4D Enogastronomia e 4A Accoglienza accompagnati dai docenti Fabrizio Melina, Mariangela Lionello, Lisa Tocchio e Lucia Ferrarese.

la GAZETA dell'Istituto Alberghiero di Adria "G. Cipriani"

Istituto Alberghiero G. Cipriani Adria

Ringraziamo tutti gli Enti e le Aziende che hanno sostenuto l'evento in qualità di Sponsor

AXA ridefiniamo / gli standard

CBP CLINICA ODONTOIATRICA BISCARO POGGIO

CARTIERE DEL POLESINE Passion for paper

Gli studenti armati di macchina fotografica nella "terra più giovane d'Italia"

Delta, più delle parole possono le immagini

A cura della
4A Accoglienza Turistica

Il Delta del Po e la Provincia di Ferrara è il tema scelto per il 3° evento di Polesine Cultura da Gustare. L'attenzione degli studenti si è rivolta al Delta, area comune a due Province, Rovigo e Ferrara. L'argomento è familiare agli studenti del Cipriani perché già negli scorsi anni con vari eventi hanno fatto conoscere proprio ai polesani le bellezze di quest'area.

La "terra più giovane d'Italia" com'è stata brillantemente ribattezzata, ha avuto molte occasioni per essere conosciuta a livello nazionale, anche grazie a importanti autori come Gian Antonio Cibotto. Il suo romanzo polesano "Scano Boa" è stato ispirazione di un film e di un cortometraggio: il primo rappresenta la dura vita dei pescatori che sognano di pescare lo storione, animale mitico che rende ricco chi lo cattura, il secondo filma la terra che cambia ogni giorno e appare anch'essa avvolta in un alone mitico. Più delle parole, sono le immagini che possono trasmettere il fascino del Delta e infatti gli studenti in visita a Scardovari si sono muniti di macchina fotografica per fissare figure e colori altrimenti incredibili. Parole, immagini e sapori. Per capire il Delta rodigino e ferrarese gli studenti si sono immersi nei prodotti tipici dell'area deltizia, proponendo nel menù della serata tutto quello che caratterizza questa terra straordinaria. Naturalmente pesce, da quello apparentemente semplice "i psiti" cioè i latterini, insieme ad alici, schille, calamari, e allo storione che oggi viene allevato, al riso prodotto principe di quest'area umida, la polenta e i mitili che da alcuni decenni hanno portato ricchezza in questa zona per secoli povera.

Approfondendo la conoscenza dell'area ferrarese non potevano mancare due "chicche": la"zia" cioè un salame molto apprezzato e un dolce il cui nome nasconde un inganno geografico.

La zuppa inglese infatti non è originaria dell'Inghilterra, ma di Ferrara ed è uno dei piatti che i Duchi d'Este, noti nel Rinascimento per la magnificenza della loro corte, hanno creato ed offerto ai loro ospiti. Così, tra storia, ambiente, cucina e cultura gli studenti del Cipriani si appropriano del loro territorio per offrirlo nella veste migliore ai loro ospiti.

Foto di Antonello Zambon - Associazione Culturale Athesis

Il Menu

La degustazione a buffet

Delizie del Delta del Po in insalata con radicchio di Chioggia IGP
Sarde "in saor"
Insalata primavera bicolore con riso Volano IGP Delta del Po
Frittatine con punte di asparagi bianchi
Riso Arborio Delta del Po IGP "alla canarola" con fagioli Borlotti
Crostini con tonno affumicato
Finger- food di alici marinate
Salame "Zia Ferrarese" con pane biscotto e panini al latte
Polenta gialla con anguilla
Frittura di pesce (latterini, alici, schille, calamari) e verdure croccanti
Polenta di riso Baldo IGP Delta del Po e seppioline
Ostriche e cozze gratinate

La cena

Riso Carnaroli IGP Delta del Po con cozze DOP Scardovari e vongole veraci del Polesine
Tortelloni di cefalo Lotregano e asparagi verdi

****

Storione in umido con polenta biancoperla grigliata
Erbette all'aglio gratinate

****

Zuppa inglese del castello Estense di Cristoforo da Messisburgo
Serviti con il caffè - Pevarini con melassa, Esse adriese, Salame moro

EL VINO DEL BOSQUE ELICEO

V. Santoro
4D Enogastronomia

El vino del Bosque Eliceo caracteriza la viticultura de la población de Ferrara gracias a su variedad de uva llamada "Uva de oro". Sus orígenes se remontan a los etruscos de la florida ciudad de Spina. Por lo que se refiere a su llegada a los valles se piensa que ocurrió en los primeros años del Siglo XVI, cuando Hércules, el duque de Este, se casó con Renata de Francia, la cual llevó como dote una variedad de uva de Borgoña, que encontró el entorno perfecto en el Delta para este apodado "vino de las arenas". El vino Bosque Eliceo-Souvignon DOC se presenta con un color amarillo pajizo, un sabor seco y amable y un perfume delicado, todo esto en una graduación mínima de 11 grados y su producción prevé el empleo de al menos el 85% de uvas Sauvignon y como máximo el 15% de Trebbiano romagnolo.