CONTINUA IL SINGOLAR TENZONE

1° MAGGIO 2005 3ª FESTA DEL RADICCHIO

... BELLA FESTA, ... MA PER CHI?

Oliviero Lazzarin interroga il sindaco sulla "degustazione offerta" il 1° Maggio

Oliviero Lazzarin, molto attento alle vicende di Rosolina non ha potuto o saputo lasciare passare in sordina gli aspetti che lui ritiene negativi della manifestazione del 1º Maggio 2005 sul radicchio di Rosolina intitolata: **"Il radicchio dalla terra alla tavola"**; arrivata alla terza edizione.

Di facciata, la manifestazione, è molto importante per l'economia del Paese.

L'orticoltura è il settore economico con maggiore numero di addetti e perciò propagandarne con ogni mezzo le produzioni è cosa buona e giusta.

Purtroppo non tutto è andato come speravano gli organizzatori, amministrazione comunale in testa: negli stands, per esempio, ci si lamentava della scarsa affluenza di pubblico.

I partecipanti al concorso "Il radicchio più bello" non erano molti, forse la stagione non è la più propizia come si chiede Lazzarin che non è orticoltore.

Il piatto forte, è proprio il caso di dirlo, veniva rappresentato dai piatti a base di radicchio preparati da rinomato Chef nostrano.

Tutto bello, tutto buono, ma il conto che i rosolinesi, hanno pagato a parere di Oliviero Lazzarin, che ha presentato una interrogazione a sindaco e giunta comunale, è salato.

Per far degustare le prelibatezze al radicchio il Comune ha pagato 3.300 euro (6.400.000 lire) e non è finita qui, chi ha pranzato ha pagato altri 8,00 euro a testa.

Scopo di una manifestazione, da che mondo è mondo, è di attirare gente. Il numero delle presenze e non altro testimonia la riuscita o il fallimento di una manifestazione. Fra le 200 persone che potrebbero aver pranzato quanti sono stati i forestieri, i turisti? Lazzarin, maliziosamente, nella sua interrogazione chiede: **"...se alla manifestazione ha partecipato anche un solo ospite delle nostre località turistiche".**

Interroga inoltre gli amministratori comunali se, considerate le numerose necessità ed urgenze di Rosolina, poteva essere diversamente utilizzata la somma di 3.300 euro.

Se quel denaro fosse stato dato a delle associazioni a fronte di un progetto, avrebbe reso maggior servizio ai cittadini di Rosolina per esempio?

Che non sia il caso di ripensare tempi spazi e modalità per promuovere il prodotto principe di Rosolina: IL RADICCHIO? Con questo dilemma vi saluto. alla prossima.

R.C.

"LA SVOLTA"

ORIENTAMENTI CULINARI

Chef Armido Boscolo "Tocia"

Un Cordiale saluto a lettori e lettrici di questa rubrìca. Venerdì 27 maggio scorso, sono apparso sulla trasmissione "RAI UNO MATTINA" andata in onda (troppo presto) alle ore 7.30 circa. Immagino che a quell'ora pochi avranno seguito l'esito della presentazione delle "Seppioline al Cabernet e al Tokai su un letto di polenta al cucchiaio".

Il plauso del "Vissani", cuoco della TV, è stato orientato, perdinci, sul pollo alla cacciatora e, con tutto il mio rispetto per quei pennuti, un volgare pollo di batteria l'ha fatta in barba alle novelle seppioline di Chioggia. "Non c'è più religione"... come dice un mio caro amico G.Z. di Rosolina. Almeno si fosse trattato di un pollo ruspante. Ahh....Vissani... stava proprio à dormi'..(osservate la foto).

Armido Boscolo Tocia e Vissani "famoso cuoco alla TV"

Ringrazio ad ogni modo RAI UNO che mi ha onorevolmente ospitato.

Ora torniamo al nostro paniere e vediamo di seguire, come promesso, le origini e la storia del "BROÈTO".

Il Broèto nasce, come vuole la tradizione, a Chioggia per un puro caso di trascuratezza sotto pupa di un bragozzo, il cui patron "Bepon" (il nome è stato cambiato) ne fù l'artefice. Vediamo come.

Correva il mese di febbraio dell'anno 1929 "l'anno del giasson", pochi erano i bragozzi a vela che quella mattina di buon'ora avevano preso il largo fuori alla bocca del porto di Chioggia. Giornata invernale, più fredda del solito, sospinta dalla braccia dei pescatori, aiutati probabilmente da freddo vento per la prima pescata nel vivaio dell'alto Adriatico.

Bepon, che era il comandante dell'imbarcazione, gestiva altresì la cambusa (poche e povere erano le derrate alimentari che acquistava prima della partenza) e preparava frugali pasti per la ciurma. Magra fu la prima pescata, che serviva per il loro pasto, presubilmente di sopravvivenza.

Qualche seppia, due calamari, un scòrfano, due toti, cinque/sei canocchie, due lucerne, tre varagni, una scarpina, due musi duri, qualche capasanta, alcuni buli e una gransceola, tutto questo pronto per essere fritto.

Posta una padella sopra il fuoco (alimentato dal petrolio) con l'olio che aveva fritto chissà quante volte (nero come el carbon), "ogio brusà" tanto per variare il piatto, Bepon aveva preparato abbondante cipolla tritata, un po' di prezzemolo tritato, abbondante pepe nero masenà con una bottiglia che serviva da mortaio, sale grosso masenà anche questo.

..... "Paron vien su che semo in balia dele onde, dane nà man a tirar su la coccia, dai Bepon movite...

Bepon che conosceva bene il mestiere, padella già sul fuoco, molla tutto e su in coperta di corsa per aiutare i compagni.

Potete immaginare dopo 5-6 minuti cosa poteva accadere giù in cambusa: un fumo d'ogio brusà che invadeva tutta l'imbarcazione. Il Bepon xò sotto pupa, cossa alo fatto, xò la cipolla tritata su l'olio iper bruciato e immediatamente xò el pesce naturalmente mondato dalle interiora e ben lavato, avendo avuto cura di sistemare prima i pesci più grossi e sopra i pesci più friabili, la granseola tagliata a pezzettini, il prezzemolo, pepe nero e sale.

A metà cottura, dopo 10 minuti, Bepon aggiunse un ingrediente che eliminò il cattivo odore di olio bruciato.

Quando il tutto risultò ben cotto ed il sugo ben ristretto e coloso, venne servito con polenta fredda, che oggi sostituiremo con fette di pane passato alla griglia.

Quale poteva essere l'ingrediente che coniò il prelibato piatto? A voi l'opportunità di scoprirlo. Come? provate a farlo... e poi... se vi serve l'aiuto... telefonate al mio cell. 328.2075856 dalle ore 16 alle 18. e buona fortuna.

p.s. per i più delicati, vi potete far pulire i pesci e quelli a spina fate togliere i filetti. Ovviamente le teste e le spine vi serviranno per fare un fumè di pesce.

Per mancanza di spazio (non me ne voglia l'editore) nel prossimo articolo elencherò il commento nutrizionale e le ricette di Tocia e alcune ricette dei primi piatti di olio.

Armido Tocia

CON IL NASO ALL'INSÙ

Sabato 21 Maggio sono stato invitato alla annuale riunione di una associazione chiamata VENETOSTELLATO che ha sede a Nove in provincia di Vicenza; essa ha avuto un ruolo importante in quanto grazie al lavoro dei suoi soci è stata promossa e successivamente promulgata dalla Regione Veneto, la prima in Italia, la L.R. n° 22 del 27/06/1997 relativa all'inquinamento luminoso e al risparmio energetico; dopo il Veneto anche la Lombardia, Emilia Romagna e a ruota molte altre hanno promulgato leggi su questa materia.

Le cose più importanti emerse dalla discussione sono le seguenti:

- La giunta regionale prima della fine del mandato ha approvato una sostanziosa modifica alla attuale legge regionale, imponendo limiti ancora più ristretti rispetto alle disposizioni attuali; ora che la nuova giunta si è insidiata siamo in attesa che ripartano a breve i lavori parlamentari: la politica ha i suoi tempi che non si misurano né in ore né in giorni ma in settimane (se va bene) e mesi.....

- La maggior parte degli enti comunali esegue i lavori di illuminazione stradale servendosi di consulenti e ditte esterne che poi a lavoro ultimato (e pagamento effettuato) rilasciano le dovute, e non sempre corrette, certificazioni; le esperienze acquisite in molti anni dimostrano che questo modo di operare solleva le amministrazioni da molti gravosi compiti, peccato però che chi fa il progetto spesso è poi lo stesso che installa i lampioni e visto che nessuno controlla in modo adeguato gli impianti eseguiti, si possono trovare sovente lampade FUORI NORMA e in quantità superiore al necessario.

Vi siete mai chiesto come mai nelle vie dove viene fatto una nuova linea i lampioni (quelli che emettono la luce arancione) sono così vicini l'uno all'altro? Più lampioni installati = più soldi incassati. E noi paghiamo....

- Le amministrazioni ignorano in tutto o in parte molte leggi, a volte fondamentali per eseguire correttamente i loro compiti.

- La gente prima di tutto, deve capire che lo sforzo che si compie su tale materia non è solo quello di fare piacere ad uno sparuto gruppo di appassionati che perde le notti a guardare le stelle ma ha fini molto più importanti: illuminare in modo corretto ha il vantaggio più grosso nel risparmio energetico!

Ricordo ancora una volta che produrre energia costa sia da punto di vista economico sia dal punto di vista ambientale; è assolutamente sbagliato pensare di costruire nuove centrali!

Bisogna ottimizzare quelle già funzionanti e consumare in modo corretto, visto che a pagare sono sempre i soliti...

A proposito di pagare... visto che il nostro Comune non ha risposto ad una mia pubblica richiesta, mi sono informarmato tramite l'avvocato Oliviero Lazzarin, consigliere comunale dell'opposizione, quanti soldi vengono spesi per l'illuminazione pubblica: nel 2004 tale somma è stata di 122.000 (centoventiduemila) euro...

A presto!

Bertaglia Giuseppe - Tel 333 2436791

LÈGGERE

di Aurora Favero

R. M. Pirsig, **Lo Zen e l'arte della manutenzione della motocicletta**, Adelphi, Euro 8,50

Perché la tecnologia fa paura a molti? Dov'è il confine tra scienza - l'intelligenza classica - e romanticismo? E come si è formata questa spaccatura? Durante un lungo viaggio in moto con il figlio Chris attraverso gli Stati Uniti, l'autore indaga sulle ragioni che hanno portato a fare della razionalità e della scienza i nostri nuovi dèi; sul significato di parole come qualità ed eccellenza in rapporto al nostro vivere quotidiano; sull'influenza della filosofia greca sul nostro modo di pensare.

Le spiegazioni sul funzionamento e la riparazione della motocicletta sono forse un po' datate, tuttavia queste opere hanno imposto, pubblicata per la prima volta negli anni settanta, rimane un grande classico della letteratura americana che seppe ritrarre i nuovi valori di un'intera generazione.

Aurora Favero

H. Hesse, Romanzi. **Peter Camenzid, Gertrud, Rosshalde, Demian, Newton & Compton**, Euro 5,00.

Quattro romanzi, quattro percorsi di ricerca interiore in cui Hermann Hesse tratta con sensibilità i grandi temi: quello dell'amore, della volontà di purezza e di grandezza nell'arte, la ricerca mistica nell,essere umano.

Laura Mantovan

MOCENIGA

ALLEVAMENTO E COMMERCIO MOLLUSCHI

ROSOLINA (Rovigo)
Viale G. Marconi, 3/A
Tel./Fax 0426.340265 r.a.
E-mail: moceniga@libero.it