

**Nicole Bortoletto**

di anni 17 - di Taglio di Po (Ro)

CUCINA E MEMORIA, GLI ANZIANI DI CHIOGGIA E IL CIBO CHE VIEN DAL MARE

KUHINJA IN SPOMIN, STAREJŠI IZ CHIOGGIE IN HRANA, KI PRIHAJA IZ MORJA

Alcuni ospiti delle strutture "Girasole" e "Arcobaleno" del CSA Felice Casson di Chioggia, veri archivi viventi del sapere culinario marinaro chioggiotto

Nekateri stanovanalci domov "Girasole" in "Arcobaleno" Centra za socialno asistenco Felice Casson v Chioggi so pravi živi arhivi kulinarčnega znanja chioggijske pomorske tradicije

Ci sono sapori che non si dimenticano, profumi che riportano immediatamente all'infanzia, a quei momenti in cui le famiglie si riunivano intorno a un tavolo, tra gesti semplici ma colmi d'amore. Il legame tra cibo e memoria è profondo, capace di richiamare atmosfere passate e raccontare la storia di un territorio.

Chioggia è una città che vive di tradizioni, un angolo di mondo dove il mare e il lavoro dei pescatori scandiscono ancora i ritmi quotidiani. Passeggiando per le sue calli, si percepiscono i profumi del pesce, delle spezie che arricchiscono le pietanze e del pane caldo appena sfornato nei forni artigianali. La cucina è parte integrante dell'identità culturale di Chioggia, un filo che lega le generazioni e racconta storie di sacrificio, ma anche di condivisione e convivialità. Ho avuto la fortuna di ascoltare le storie di chi ha vissuto in tempi diversi dai nostri, intervistando alcuni ospiti delle strutture "Girasole" e "Arcobaleno" del CSA Felice Casson di Chioggia. Tra loro c'erano Romilda, una signora elegante e molto chiacchierona, custode di una miriade di ricordi preziosi; Luisa, più riservata ma attenta a ogni parola; e Renato, che ha lavorato per ben 42 anni al Mercato Ittico di Chioggia e che ama profondamente la cucina, come emerge da ogni suo racconto.

Nei ricordi di questi anziani, Chioggia appare con il suo carattere fiero e genuino, con tradizioni ancora vive e tramandate come tesori preziosi.

Quando ho chiesto loro quale fosse il primo piatto che veniva in mente pensando alla loro infanzia, le risposte hanno dipinto un quadro di semplicità e tradizione. "Pasta e fasioi, polenta che non mancava mai, potaceto de fasioi con salsiccia e naturalmente il baccalà."

Obstajajo okusi, ki jih ni mogoče pozabiti, vonji, ki nas v hipu popeljejo v otroštvo, v tiste trenutke, ko so se družine zbirale okoli mize, ob preprostih, a z ljubeznijo prežetih gestah. Povezanost med hrano in spominom je globoka – sposobna je priklicati vzdušje preteklosti in pripovedovati zgodbo nekega kraja.

Chioggia je mesto, ki živi v ritmu tradicij, kotiček sveta, kjer morje in delo ribičev še vedno določata vsakdanji tempo. Med sprehodom po njenih uličicah zaznamo vonj po ribah, po začimbah, ki bogatijo jedi, in po sveže pečenem kruhu iz obrtnih pekarn. Kulinarka je sestavni del kulturne identitete Chioggie, nit, ki povezuje generacije in pripoveduje zgodbe o odrekanju, pa tudi o skupnosti in veselju ob skupni mizi. Imela sem srečo, da sem lahko prisluhnila zgodbam tistih, ki so živeli v drugačnih časih, ko sem opravila intervjuje z nekaterimi stanovanalci domov "Girasole" in "Arcobaleno" Centra za socialno asistenco Felice Casson v Chioggi. Med njimi so bili Romilda, elegantna in zelo zgovorna gospa, varuhinja nešteti dragocenih spominov; Luisa, bolj zadržana, a pozorna na vsako besedo; in Renato, ki je kar 42 let delal na Ribiški tržnici v Chioggi in ki kuhinjo neizmerno ljubi – to je čutiti v vsaki njegovi pripovedi.

V spominih teh starejših se Chioggia kaže kot kraj ponosa in pristnosti, s tradicijami, ki še vedno živijo in se prenašajo naprej kot dragoceni zakladi.

Ko sem jih vprašala, katera jed jim najprej pride na misel ob misli na otroštvo, so odgovori naslikali podobo preprostosti in tradicije. »Pašta in fižol, polenta, ki je nikoli ni manjkalo, fižolov golaž s klobaso in seveda bakalà.«



Premio Speciale WABIN
ACQUA DA BERE, ACQUA PER
LAVORARE, ACQUA DA VIVERE
I diversi usi dell'acqua

Posebna nagrada WABIN
VODA ZA PITJE, VODA ZA DELO,
VODA ZA ŽIVLJENJE
Različne uporabe vode





Piatti semplici, fatti con ingredienti genuini, ma preparati con cura e amore, in modo che anche le cose più umili diventassero speciali. Anche i dolci occupavano un posto speciale nei loro ricordi: il "ritirato", dolce di melassa e zucchero, e piatti che oggi potrebbero sembrare insoliti, come "risi e latte" o la smegiassa, un dolce tipico invernale, presente soprattutto a Natale, fatto con mele, zucca, fichi secchi, uvetta, pinoli e melassa. Un altro piatto povero della tradizione era la panà, nato per recuperare il pane raffermo.

Con il tempo, il rapporto con la cucina è cambiato moltissimo. «Oggi la gente è sempre di corsa, non ha tempo di cucinare. Si va spesso al ristorante o si comprano cibi già pronti.» Una volta, invece, tutto era più semplice: c'erano pochi ingredienti, ma tanta creatività nel saperli usare al meglio. Cucinare non era solo preparare da mangiare, ma un momento di condivisione e un legame affettivo con i nostri cari. Ci sono piatti che non dovrebbero mai andare persi, perché raccontano la storia di un territorio e delle persone che lo abitano. «Il broeto de pesce alla ciosota» è, per Renato, il piatto che meglio rappresenta la tradizione di Chioggia. Sapori forti, autentici, che parlano della cultura marinara della città e che meritano di essere tramandati ai più giovani. Il broeto è una sorta di zuppa di pesce, preparata con tranci di diverse varietà, crostacei e molluschi, cotti in una salsa di olio e aceto e serviti con crostini di pane. Questo piatto nasce come soluzione dei pescatori per recuperare tutto il pesce pescato in quantità e non vendibile.

Per tanti, il cibo ha sempre avuto un significato più profondo del semplice nutrimento. «C'erano pochi soldi, la carne si mangiava una volta a settimana e la domenica si faceva il brodo con pochissima carne e tante ossa. Chi poteva permetterselo aggiungeva anche i tortellini.» Il momento del pasto non era solo mangiare, ma stare insieme, raccontarsi storie, condividere emozioni e speranze.

Queste testimonianze mi hanno arricchito tantissimo, lasciandomi dentro un senso profondo di gratitudine. Ascoltare i ricordi di chi ha vissuto in un'epoca fatta di sacrifici, ma anche di gioia per le piccole cose, è stato davvero un privilegio. Ogni parola, ogni aneddoto raccontato con occhi brillanti di nostalgia, mi ha fatto comprendere quanto il passato sia ancora vivo nei gesti quotidiani e nelle tradizioni che, spesso senza accorgersene, continuiamo a portare avanti. Mi piacerebbe che anche i miei coetanei potessero vivere un'esperienza simile, per capire quanto sia importante conservare e tramandare la memoria culinaria della nostra terra. Ogni piatto racconta una storia, fatta di famiglia, di comunità e di amore per il territorio. Mantenere viva questa eredità significa onorare il lavoro e la saggezza di chi ci ha preceduti, assicurandoci che le loro voci non si perdano nel tempo, ma continuino a nutrire anche le generazioni future.



Preparate jedi, pripravljene iz pristnih sestavin, a z veliko skrbnostjo in ljubeznijo, tako da so tudi najskromnejše stvari postale nekaj posebnega. Tudi sladice so zavzele posebno mesto v njihovih spominih: »ritirato«, sladica iz melase in sladkorja, ter jedi, ki se danes morda zdijo nenavadne, kot »riž in mleko« ali smegiassa – značilna zimska sladica, ki se je pogosto pripravljala za božič, iz jabolok, buče, suhih fig, rozin, pinjol in melase. Ena izmed skromnejših jedi iz tradicije je bila tudi panà, nastala kot način za porabo starega kruha.

Sčasoma se je odnos do kuhanja močno spremenil. »Danes so ljudje vedno v naglici, nimajo časa za kuhanje. Pogosto se hodi v restavracijo ali kupuje že pripravljeno hrano.« Včasih pa je bilo vse preprosteje: bilo je malo sestavin, a veliko ustvarjalnosti pri njihovi uporabi. Kuhanje ni pomenilo le priprave obroka, temveč je bilo trenutek deljenja in čustvene povezanosti z bližnjimi. Obstajajo jedi, ki jih ne bi smeli nikoli pozabiti, saj pripovedujejo zgodbo nekega kraja in ljudi, ki tam živijo. »Ribji brodet po ciosotsko« je po Renatovem mnenju jed, ki najbolje predstavlja tradicijo Chioggie. Močni, pristni okusi, ki govorijo o pomorski kulturi mesta in si zaslužijo, da jih predamo mlajšim generacijam. Broeto je nekakšna ribja juha, pripravljena iz kosov različnih vrst rib, rakov in mehkužcev, kuhanih v omaki iz olja in kisa ter postrežena s kruhovimi hrustki. Jed je nastala kot rešitev ribičev, da bi porabili ves ulov, ki ga zaradi količine ni bilo mogoče prodati.

Za mnoge hrana ni nikoli pomenila le hranjenja. »Denarja je bilo malo, meso se je jedlo enkrat na teden, ob nedeljah pa se je kuhalo juho iz zelo malo mesa in veliko kosti. Kdor si je lahko privoščil, je dodal še torteline.« Obrok ni bil le prehranjevanje, temveč čas, ko so bili ljudje skupaj, si pripovedovali zgodbe, delili čustva in upanja.

Ta pričevanja so me izjemno obogatila in v meni pustila globok občutek hvaležnosti. Poslušati spomine tistih, ki so živeli v času, polnem odrekanih, a tudi veselja ob majhnih stvarih, je bilo pravo privilegij. Vsaka beseda, vsaka anekdota, povedana z očmi, ki so sijale od nostalgije, mi je pokazala, kako zelo je preteklost še vedno živa v vsakdanjih dejanjih in tradicijah, ki jih – pogosto ne da bi se zavedali – še naprej ohranjamo. Želela bi si, da bi tudi moji vrstniki doživeli podobno izkušnjo, da bi razumeli, kako pomembno je ohranjati in prenašati kulinarčni spomin naše dežele. Vsaka jed pripoveduje zgodbo – o družini, skupnosti in ljubezni do domačega kraja. Ohranjati to dediščino pomeni počastiti delo in modrost tistih, ki so bili pred nami, in poskrbeti, da se njihov glas ne izgubi skozi čas, ampak še naprej hrani tudi prihodnje generacije.



RICETTA DEL BROETO

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di pesce misto: consigliato scorfano (scarpèna), san Pietro, ghiozzi (gò), gallinella (luserna), rana pescatrice (coda di rospo), o altri pesci a seconda della stagione di pesca;
- 500 g di molluschi: a scelta tra cicale (canoce), gamberi, mazzancolle, scampi, seppie, calamaretti o moscardini; 500 g fra cozze (peoci) e vongole (bibrasse);
- 1 spicchio di aglio; 1 cipolla bianca di Chioggia; 1 costa di sedano, 1 carota; 1/2 bicchiere di vino bianco; 2 pomodori o 2 cucchiaini di passata di pomodoro; 1 limone; Olio Extravergine di Oliva; Pepe macinato al momento; Alloro

Preparazione

Per iniziare, pulire accuratamente le cozze, eliminando le barbe, e conservarle al fresco. Mettere poi le vongole in una ciotola con acqua fredda leggermente salata, così da eliminare eventuali residui di sabbia. Passare quindi alla preparazione del pesce: eviscerare e pulire tutto il pescato, poi sfilettarlo e tagliarlo a filetti. Disporre i filetti in un vassoio, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero. Le carcasse non vanno buttate, ma tenute da parte per la preparazione del fumetto di pesce.

Per il fumetto, scaldare un paio di cucchiaini d'olio in una casseruola. Aggiungere le carcasse e le cicale e farle tostare, premendole con un mestolo, fino a doratura. Versare quindi tre litri di acqua freddissima, aggiungere mezzo limone tagliato a fettine e qualche foglia di alloro. Portare a bollore, poi unire una costa di sedano, una carota e qualche pomodoro tagliato a pezzi. Abbassare il fuoco e schiumare se necessario. Lasciare cuocere per circa un'ora. A questo punto, filtrare il fumetto e tenerlo al caldo.

Passare alla cottura del pesce e dei molluschi. In un tegame basso e largo, far dorare dolcemente la cipolla e l'aglio tritati finemente. Aggiungere gli scampi, le mazzancolle e i gamberi, poi versare qualche mestolo di fumetto caldo e il succo di mezzo limone.

Dopo qualche minuto, abbassare la fiamma e cuocere con il coperchio per circa 15 minuti. Unire poi i pezzetti di coda di rospo. Aggiungere anche le cozze e le vongole e lasciarle cuocere fino a quando si apriranno. Infine, completare con i filetti di pesce tenuti da parte, lasciandoli cuocere per altri cinque minuti, senza mescolare. Per concludere, regolare di sale e pepe e servire ben caldo, accompagnando con fette di polenta abbrustolita o con crostini di pane.



RECEPT ZA BROETO

Sestavine za 4 osebe

- 1 kg mešane ribe: priporočene vrste so škarpèna (scorfanò), svetnik (san Pietro), glaváč (gò), rdeči bračič (luserna), morske žabe (coda di rospo) ali druge ribe glede na sezono ribolova;
- 500 g mehkužcev: po izbiri med morski škrapinami (canoce), kozicami, velikimi kozicami (mazzancolle), škampi, sipami, malimi lignji ali hobotničkam; 500 g školjk: med njimi klapavice (peoci) in vongole (bibrasse);
- 1 strok česna; 1 bela čebula iz Chioggie; 1 steblo zelene; 1 korenje; 1/2 kozarca belega vina; 2 paradižnika ali 2 žlici paradižnikove mezge; 1 limona; Ekstra deviško oljčno olje; Sveže mlet poper; Lovorov list.

Priprava

Za začetek temeljito očistimo klapavice, odstranimo brke in jih shranimo na hladnem. Vongole damo v skledo s hladno rahlo osoljeno vodo, da izločijo morebitne ostanke peska. Nato se lotimo priprave rib: vse ulovljene ribe iztrebimo in očistimo, nato jih filetiramo ter narežemo na fileje. Fileje zložimo na pladenj, pokrijemo s prozorno folijo in postavimo v hladilnik. Kosti in ostanke rib ne zavržemo – prihranimo jih za pripravo ribje osnove (fumet).

Za fumet v večji kozici segrejemo nekaj žlic oljčnega olja. Dodamo ribje kosti in cicale ter jih na srednjem ognju pražimo, ob pritiskanju z zajemalko, dokler se ne obarvajo zlato. Nato prilijemo tri litre zelo hladne vode, dodamo na rezine narezan polovico limone in nekaj listov lovorja. Zavremo, nato dodamo steblo zelene, korenček in nekaj paradižnikov, narezanih na koščke. Zmanjšamo ogenj in po potrebi odstranujemo peno s površine. Kuhamo približno eno uro. Ko je fumet gotov, ga precedimo in shranimo na toplem.

Za kuhanje rib in mehkužcev v nizki in široki posodi na rahlem ognju popražimo drobno sesekljano čebulo in česen, da se rahlo zlatorumeno obarvata. Dodamo škampe, mazzancolle in kozice, nato prilijemo nekaj zajemalk toplega fumeta ter sok polovice limone.

Po nekaj minutah zmanjšamo ogenj, pokrijemo s pokrovom in kuhamo približno 15 minut. Nato dodamo kose repa morske žabe. Priložimo tudi klapavice in vongole ter kuhamo, dokler se školjke ne odprejo. Na koncu dodamo še ribje fileje, ki smo jih prej shranili, in jih kuhamo še približno pet minut – brez mešanja. Za zaključek jed začnimo s soljo in sveže mletim poprom ter jo postrežemo vročo, skupaj z opečeno polento ali hrustljavimi kruhovimi rezinami.

