



Edizione quadrimestrale - Settembre 2022



CAORLE CITTA' VENETA DELLA CULTURA 2022

È **Caorle** la Città veneta della Cultura 2022.

La scelta è ricaduta lo scorso mese di maggio sulla 'cittadina lagunare' da parte della Commissione regionale preposta alla valutazione delle candidature e all'assegnazione del titolo - composta da tre consiglieri regionali, due rappresentanti di Unpli Veneto, due di Anci Veneto e dal Direttore dell'Area marketing territoriale, cultura, turismo, agricoltura e sport della Giunta regionale.

10 le città candidate: oltre a Caorle, Noale (Venezia), Arcole (Verona), Portogruaro (Venezia), Montagnana (Padova), Piove di Sacco (Padova), San Giovanni Lupatoto (Verona), Campagna Lupia (Venezia), Castelfranco Veneto (Treviso), Marostica (Vicenza). La vincitrice è stata insignita con la seguente motivazione: "Il programma proposto, caratterizzato da notevoli aspetti di rilevanza anche internazionale, comprende attività ampie e diver-

(continua a pagina 2)

BACALA': LA DELIZIA DELLA LANDA VICENTINA

Nella ricca e feconda terra del Palladio da secoli regna incontrastata una pietanza che a buon nome può ascrivere nell'Olimpo della buona tavola, narrando i suoi sapori dai Monti Berici a tutto il mondo.

Stiamo parlando del **baccalà alla vicentina**.

Quali sono le sue origini?

La storia vuole che nel 1431 tal Messer Piero Querini - un mercante veneziano avvezzo a cercar fortune commerciali fuori dal Mar Mediterraneo -, dopo esser partito da Candia (isola di Creta) con una nave carica di malvasia, legni aromatici, spezie e cotone (nel progetto originario di raggiungere le Fiandre) vide tramutarsi la propria avventura commerciale in un tragico naufragio. Una parte dell'equipaggio però, mentre una delle due imbarcazioni di salvataggio approdò in maniera fortunosa su un isolotto coperto di neve, l'isola di Rost, una delle più sperdute dell'arcipe-

(continua a pagina 2)



TORNA A CASA LA PIASTRINA DEL SOLDATO WALTER

Questa è la storia di un soldato, per anni prigioniero in Polonia, del quale è stata ritrovata recentemente, e fortuitamente, la medaglietta, tornata a raccontarci una storia lontana nel tempo ma vicina al cuore. Il nome del soldato era **Walter Saggioro**, classe 1921, nato ad Oppeano (Verona). Figlio di Erminio Saggioro e Donatelli Dosolina; partì per la seconda guerra mondiale soldato col numero 2s02045c.

Qualche mese fa, la sua piastrina da ex prigioniero, scomparsa, è stata ritrovata in Polonia ed è stata consegnata al Comune di Oppeano, della cui comunità fa da sempre parte la famiglia Saggioro. Sulla piastra appare chiaramente la provenienza del bersagliere: probabilmente, durante la fuga dalla Polonia, Walter aveva perso o abbandonato la piastrina identificativa, ritrovata dopo circa 77 anni dal suo rocambolesco ritorno in Patria. Walter Saggioro è stato un bersagliere che ha combattuto durante l'occu-

(continua a pagina 3)

BACALA': LA DELIZIA DELLA LANDA VICENTINA

(continua da pagina 1)

lago delle Lofoten al largo della Norvegia. I superstiti bevvero neve sciolta, si nutirono di frutti di mare e molluschi strappati all'oceano, fino a che, approdarono sullo scoglio gli abitanti di un'altra isola, vicina alla loro. I poveri superstiti vennero da loro accolti, nutriti e curati. La popolazione locale presentava un modo alquanto curioso di conservare il proprio alimento principale, il merluzzo, mondandolo, salandolo e seccandolo all'aria per mesi, diventando duro come un bastone. Questo cibo era denominato "Stockfiss" (stoccafisso), erroneamente poi chiamato 'Bacalà' (non essendo altro che merluzzo sotto sale), molto probabilmente facendolo derivare dal portoghese *bacalhao* (erano molto frequenti i contatti tra pescatori e mercanti veneziani e lusitani), a sua volta originato dal fiammingo *bakkaliaum*.

Il mercante veneziano tornò a casa dopo un lungo viaggio per mare e per terra e portò con sé il nuovo curioso alimento, scambiandolo lungo il tragitto fino a Venezia, con vitto, alloggio e trasporti di vario genere. Fu durante questo rientro che dei gastronomi vicentini videro nello stoccafisso una alternativa al costoso pesce fresco, oltretutto facilmente deperibile. Conferma di tutto ciò lo possiamo ritrovare qualche tempo dopo, nell'ottobre 1580, quando all'aprirsi dell'era palladiana, giunge a Vicenza Michel de Montaigne. Vicenza gli appare come una "grande città piena di palazzi



gentilizi" e nel suo celebre "Journal de Voyage en Italie", lascia un entusiastico appunto letterario-gastronomico per un pranzo in cui era incluso il famoso "piatto nazionale" dei vicentini: il bacalà. Risulta alquanto corretto porre una distinzione: i vicentini chiamano lo stoccafisso con il nome di "Bacalà" (con una c solamente), in quanto a Vicenza quando si parla di "Bacalà" (con due c) ci si riferisce a quello salato non a quello secco. Pertanto lavorando e parlando del pesce secco, i vicentini lo chiamano Bacalà, altrimenti per bacalà si intenderebbe il pesce fresco e salato. Questo distinguo vale per la città di Vicenza. Non bisogna trascurare che tale cibo ebbe un ruolo salvifico nelle mense della popolazione meno abbiente vessata dalle intransigenti regole alimentari imposte dalla Riforma Tridentina (Concilio di Trento, 1545-1563), divenendo ben presto un piatto popolare e conservabile, di larga resa e a costo contenuto. Ma vediamone più da vicino ora la ricetta. Quella ufficiale, convalidata da numerose riunioni di studio della 'Confraternita del Bacalà', con sede a Sandrigo, nella provincia vicentina, concorda su un punto molto chiaro: l'olio di cottura deve essere della migliore qualità, abbondante ed il 'bacalà' non deve

(continua a pagina 3)

CAORLE CITTA' VENETA DELLA CULTURA 2022

(continua da pagina 1)

sificare, che si sviluppano articolandosi solidamente intorno al tema del mare, in cui da sempre si riconosce la più autentica vocazione della città.

Particolarmente meritevoli, gli elementi di valorizzazione della cultura ecologica e ambientale, concepiti come fattori chiave dell'identità stessa del territorio, declinati con largo coinvolgimento della società civile e di tutta la cittadinanza, rivolgendo una specifica attenzione alle più giovani generazioni". "Congratulazioni a Caorle, splendido borgo marinaro affacciato sul Mar Adriatico per la nomina a Città Veneta della Cultura 2022" ha commentato il presidente della Regione del Veneto Luca Zaia.

"Si tratta di un titolo - ha aggiunto - che richiama le esperienze delle capitali della cultura europea e nazionale, ed è uno strumento per far conoscere anche i luoghi meno noti del Veneto, migliorandone la consapevolezza culturale e turistica".

Il premio consente di sviluppare progetti a carattere culturale e per valorizzare il proprio patrimonio, migliorare l'offerta culturale ed aumentare la propria visibilità.

Enrico Andreoli



BACALA': LA DELIZIA DELLA LANDA VICENTINA

(continua da pagina 2)

mai essere rimescolato. Da qui conseguentemente, sorge lo spazio per diverse varianti. Vi è chi lega i tranci di sviluppo a rotoli, chi nega l'abbondanza dell'acciuga e della cipolla ottenendo un piatto più delicato ma meno sapo-rito, chi abbonda nel latte schiarando l'aspetto del piatto, chi l'aglio lo trita e chi lo estrae intero a mezza cottura, chi ritiene indispensabile quattro o anche cinque ore di lenta cottura, chi tre soltanto, chi i tranci di merluzzo li passa nella farina e chi no. In ogni caso i risultati sono eccelsi con a corollario l'accostamento del piatto ai vini, estremamente soggettivo e mutevole. Ecco di seguito gli ingredienti per 12 persone (fonte: Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina): kg 1 di stoccafisso secco – gr. 250/300 di cipolle; 1/2 litro di olio d'oliva extravergine; 3 sarde sotto sale; 1/2 litro di latte fresco – poca farina bianca; gr. 50 di formaggio grana grattugiato; un ciuffo di prezzemolo tritato; sale e pepe. Preparazione: ammolare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni; aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi; affettare finemente le cipolle; rosolarle in un tegamino con un bicchiere d'olio, aggiungere le sarde sotto sale, e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato; infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato,

poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiaia di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato, il sale, il pepe; unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli; cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare (fase di cottura, in termine "vicentino" si chiama "pipare"); infine servire con polenta. Come anticipato, tutrice di tale prelibatezza e con lo scopo di salvaguardare e diffondere l'antica ed originale ricetta è la "Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina" nata nel 1987 a Sandrigo (VI) su iniziativa dell'avv. Michele Benetazzo con l'idea di costituire un qualificato cenacolo di personaggi vicentini e non. Un sodalizio che "non sia soltanto dedito a riunioni conviviali, ma proteso a difendere la buona cucina locale". Tra gli obiettivi primari da raggiungere, la stesura della ricetta per la preparazione del Bacalà alla Vicentina, il conferimento di attestati ai ristoratori che si impegnino a servire con continuità il tipico piatto locale, allacciare rapporti con altre regioni italiane che presentino tradizioni culinarie legate allo stoccafisso, invitare esperti del settore nutrizionale per approfondire ricerche sulle antiche ricette del baccalà, oltre che sulle origini della pesca e del commercio del merluzzo nei secoli. Un'intensa attività filantropica e culturale che si è snodata nel corso di quasi 40 anni, ottenendo: il ri-

onoscimento del "Bacalà alla Vicentina" fra i "cinque alimenti della tradizione italiana" nel circuito EuroFIR (European Food Information Resource) dell'Unione Europea; l'inserimento nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari come "Espressione del patrimonio Culturale Italiano"; la recente iscrizione nel Registro Regionale Veneto delle Associazioni enogastronomiche riconosciute ed inoltre l'emissione di un francobollo ordinario dedicato al "Bacalà alla Vicentina" primo e finora unico francobollo dedicato ad una ricetta nella storia delle emissioni filateliche di Poste Italiane. Da segnalare infine, l'aver ripercorso con un veliero via mare (4500 miglia) nel 2007 e con una Fiat 500 gialla (e 3 camper) nel 2012 via terra (6000 km) il viaggio che il nobile mercante veneziano Pietro Querini fece nel 1431-1432, toccando 16 Paesi e 30 città europee e battezzato "Via Querinissima". Ogni mese di settembre nella cittadina di Sandrigo si tiene la tradizionale Festa del Bacalà ospitante più di 50mila persone. Un piatto che da sempre contende al grande architetto Palladio la supremazia sulla città berica, ma che certamente non è secondo a nessuno tra i tesori che i flutti elargiscono. Bacalà, la delizia della landa vicentina.

Enrico Andreoli

TORNA A CASA LA PIASTRINA DEL SOLDATO WALTER

(continua da pagina 1)

pazione della Jugoslavia da parte dell'Asse Germania, Romania e Italia. Dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943 venne fatto prigioniero dai nazisti e fu trasferito in un campo di prigionia in Polonia.

Dopo la liberazione della Polonia da parte dell'Armata Rossa nel 1945, Saggiore fece rientro in Italia e ad Oppeano si formò una famiglia.

La piastrina era stata per anni conservata in Polonia finché un venditore ambulante l'ha portata in Italia, attraverso i mercatini dell'antiquariato: i "robi vecchi" polacchi, di passaggio da Treviso, l'hanno ceduta a un collezionista privato che, anche editore, lavorava spesso con l'Amministrazione comunale di Oppeano, conoscendo bene il territorio. Detto fatto, il suo contatto è stato essenziale per far sapere alla famiglia Saggiore, figli e nipoti, del ritrovamento dell'oggetto: acquistato a 20,00 euro.

Così lo scorso 25 aprile, a Oppeano, in occasione della cerimonia per la 77^a Festa della Liberazione dell'Italia dal regime nazifascista, il sindaco Pierluigi Giaretta, affiancato dai rappresentanti delle associazioni combattentistiche e dagli Amministratori locali, davanti al monumento ai caduti di piazza Gilberto Altichieri, ha consegnato ai fratelli Maurizio e Francesca Saggiore una targa con la piastrina originale del padre Walter. "Il papà ci raccontava spesso quand'eravamo piccoli delle peripezie avvenute in Polonia, dove ha sofferto la fame e le legnate per anni, prigioniero in un campo di lavoro: tornato a piedi dopo la Liberazione perse o forse buttò (chissà lo stato d'animo del giovane all'epoca..) la piastrina ora ritrovata", spiega il figlio Maurizio; "Per noi familiari è stata una grande sorpresa, che ci fa pensare



con ancora maggiore affetto al papà'. "È stato un momento commovente e un ricordo che ha accomunato tutti i presenti alla cerimonia", ha commentato il Sindaco di Oppeano Pierluigi Giaretta; "Dei nostri soldati di ieri e dei soldati di oggi che stanno combattendo in Ucraina per la libertà e l'autodeterminazione del popolo ucraino. Infatti, anche alcuni ucraini residenti a Oppeano da anni e che sono rientrati in Ucraina due mesi fa, allo scoppio dell'invasione, lasciando qui lavoro ed affetti, stanno resistendo nelle città bombardate dai russi, al prezzo della loro vita". La storia di speranza di Walter, che abitava a Bovolone ed è recentemente scomparso, e che per la cronaca era mio prozio, fratello di mio nonno Gino e dei prozii Rita e Franco, era stata quasi dimenticata come capita col passare degli anni: ma ora, un segnale dal passato ci ricorda chi ha lottato per noi, per la nostra libertà di tutti i giorni.

Michela Saggiore

LA PISTA CICLABILE SULL'ACQUA PIU' LUNGA D'EUROPA

Lo scorso 5 luglio è stato inaugurato il secondo tratto della pista ciclabile (il primo tratto nell'estate 2021) a sbalzo sull'acqua più lunga d'Europa, la **Pordelio**, che collega **Cavallino Treponti**, comune della città metropolitana di Venezia, con la parte finale della lunga pista Venezia-Monaco.

Il nuovo tratto, che consta totalmente di 7 km, di cui 5 sospesi a sbalzo sulla laguna (percorribili in bicicletta o passeggiando) è una nuova infrastruttura studiata per integrarsi con l'ambiente, tra i moli e le barene (terreni di forma tabulare tipici delle lagune periodicamente sommersi dalle maree) con lo scopo di far anche scoprire la flora e fauna locale. Un contesto ambientale e naturalistico estremamente ricco, singolare e delicato in grado ora di ricevere un nuovo tipo di visitatori e di turisti, attenti alla natura e alla sostenibilità. Una pista anche dotata di soluzioni tecnologiche innovative, come la posa della struttura ciclabile in acciaio e legno sospesa (come detto) sull'acqua che non ricopre il terreno né modifica l'assetto idrogeologico dell'area o l'illuminazione a led a basso impatto in orario notturno anche sotto il profilo della sicurezza. Un percorso panoramico unico che ancora di più collega il Veneto all'Europa.

Enrico Andreoli



Direttore responsabile Marco Ballini Direttore editoriale Maryse Kempnich

Proprietario Maryse Kempnich Via Rosa, 1, 37121 Verona, Italia

Tel.: +39045594977 redazione.mp@venetidelmondo.it

Marcopolo. **Tutti i diritti riservati.** Registrazione presso il Tribunale di Verona Nr. 2325/2001 del 28/11/2001