

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica registrata al
Tribunale di Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa (n.188/06 RVG)
del 24 marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi



Tradizioni trevigiane e venete

di Massimo Palazzo



Una tradizione popolare veneta suggerisce il primo agosto di bere un bicchiere di vino appena alzati, a digiuno, perché secondo i nostri nonni aiuterebbe a proteggersi dal morso di serpenti e dalla febbre d'estate. C'è una leggenda secondo cui la regina d'Ungheria durante il viaggio da Venezia a Padova si ammalò di febbre malarica quando attraversò le campagne alle porte di Treviso, all'epoca paludi e terre non ancora bonificate. Nonostante le cure di alcune monache, la febbre continuò a salire facendo temere per la sua vita. La mattina del primo agosto di una data incerta, quando ormai ogni speranza era perduta, la badessa del convento decise di rischiare il tutto per tutto



e spillò in cantina una caraffa di mosto di vino bianco fermentato, che fece bere fino all'ultima goccia alla regina oramai in punto di morte. La febbre sparì, da allora resta la leggenda di bere un bianco, senza esagerare, per proteggere la propria salute e scacciare i malanni.

Il 29 settembre, giorno di San Michele, nella tradizione contadina veneta si cambiava casa, si traslocava e coloro che giungevano nella nuova abitazione (in genere una corte) erano accolti con un piatto di gnocchi fumanti al burro. Questa usanza di benvenuto era considerata foriera di buona sorte: si dice ancora oggi che chi mangia gnocchi il giorno di San Michele avrà soldi tutto l'anno, visto che questo cibo viene considerato il piatto antico dell'abbondanza e della condivisione.

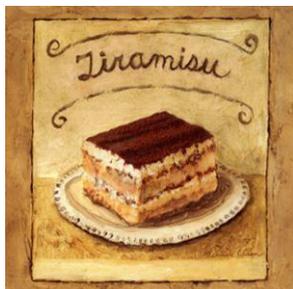


Il radicchio trevigiano apparve nella zona di Treviso nel sedicesimo secolo: era a quei tempi cibo per la povera gente, in seguito, grazie alle particolari tecniche si è trasformato in uno dei più pregiati ortaggi della stagione fredda. La leggenda narra, che un contadino della zona di Dosson, piccolo paesino alle porte di Treviso, un inverno portò a casa dei radicchi di campo



che furono dimenticati in un angolo. Una sera, durante il filò, cioè fare due chiacchiere nelle stalle delle barchesse e raccontare ai bambini storie e fiabe attorno al fuoco, si giocava a carte si recitava il rosario, canti, vino, corteggiamenti, uno della famiglia di quel contadino, avvicinatosi al mucchio di

radicchi dimenticati, estrasse una piantina, tolse le foglie esterne oramai appassite e guaste, con sua grande sorpresa si trovò fra le mani un bel radicchio dal cuore sano. La tecnica della forzatura del radicchio rosso tardivo di Treviso, documentata dalla metà dell'Ottocento, si è progressivamente affinata grazie allo spirito di osservazione e alla capacità di sperimentazione dei contadini, fino ad arrivare alla gustosa ed inimitabile prelibatezza dei nostri giorni.



Molti sostengono che le origini del famoso dessert Tiramisù affondino le radici nella storia antica della Repubblica Serenissima. Si dice, che venisse offerto ai clienti degli innumerevoli casini come tonico rinforzante, da qui il nome che, visto in quest'ottica, risulterebbe assai licenzioso. La verità è però tutt'altra: Il tiramisù è nato a Treviso ed è un dolce relativamente moderno, a dispetto delle varie versioni create nel tempo. L'antenato del tiramisù è descritto nel libro "Il ghiottone veneto" del gastronomo Giuseppe Maffioli, si tratta della tradizione di consumare lo zabaione insieme alla panna montata e ai biscotti baicoli. Ne "I dolci del Veneto" 1983, troviamo una ricetta del tiramisù, descritto come un dolce preparato nel ristorante Le Beccherie, a Treviso. L'accademico della cucina italiana Bepo Zoppelli non ha dubbi: il tiramisù è trevigiano, sono stati i Campeol delle Beccherie a crearlo. È vero che forse le radici affondano nel lontano Medioevo, su ispirazione di una zuppa inglese, e che quel dolce girò diverse zone d'Italia. Ma sulla trevigianità non ci sono dubbi. Che poi girino altre ipotesi sulla sua nascita è vero, ma la paternità è storia, consacrata dai maestri della cultura veneta.



In centro a Treviso in una piazzetta leggermente nascosta c'è un piccolo monumento molto visitato, la fontana delle tette. Venne fatta costruire nel 1559 in un periodo di grande siccità. Tutti gli anni per i festeggiamenti dovuti all'elezione del podestà si poteva bere da un seno vino bianco e dall'altro vino rosso. Ora questo non è più possibile poiché esce solo acqua, tuttavia toccando tutti e due i seni si dice che porti fortuna.

Nel 1990 nacque a Treviso una manifestazione chiamata *ombralonga* un tour che permetteva agli iscritti di degustare, presso le enoteche e i bar della città selezionati, solo ed esclusivamente vini doc del territorio oltre ai piatti della cucina trevigiana. Le prime edizioni si svolgevano di sabato con il passare degli anni con l'aumento dei partecipanti venne spostato alla terza domenica di ottobre e l'accesso esteso non solo ai trevigiani ma anche ai turisti di tutta Europa. Al momento dell'iscrizione i partecipanti ricevevano il kit, grembiule, boccale e una cartina con tutti i locali e le cantine che aderivano. Purtroppo a causa di un incidente durante l'edizione del 2008 e l'aumento dei partecipanti il sindaco prese la decisione di sospenderla definitivamente.



