I Quaderni dell'Accademia del tartufo del Delta del Po

n.18

PAPOZZE

Antichi Mestieri

A cura di
Antonio Dimer Manzolli

Il pescatore di gamberi

Gamberetti in un nido di polenta, è questa una delle prelibatezze che molti dei tanti rinomati ristoranti del Delta del Po offrono ai loro clienti.
Sono questi gamberetti di mare, ma ci fanno tornare alla mente quando in questo territorio, dove cielo, acqua e terra formano un tutt'uno, dando vita ad un paesaggio unico nel suo genere, eravamo estremamente poveri ed una degli alimenti erano proprio i gamberi di fiume e di fosso e che quello del pescatore di gamberi era un vero e proprio mestiere. Il commercio del gambero non aveva intermediari perché il pescatore si dedicava anche alla vendita direttamente alle famiglie passando di casa in casa.
Per "el gambararo" la giornata iniziava di buon'ora. Con la sua bicicletta, armato di negossa, la tipica rete per questo tipo di pesca, e una cassetta di legno sul portapacchi con un sacco come copertura ed una vecchia camera d'aria da bicicletta come laccio, raggiungeva il punto pesca, spesso un fosso o un canale. Non esistevano problemi di inquinamento, l'acqua era limpidissima e i gamberi e tante specie di pesci proliferavano. Completata la cattura iniziava subito la vendita.
A Papozze la strada principale del pescatore era l'argine maestro del Po che con le numerose rampe che collegavano il centro abitato, interamente in golena "Piazza Cantone", e le varie borgate Santi, Borgo, Ca' de Ruschi, Mercato Vecchio, Ca' Matte, allora tutte densamente abitate. Scesa velocemente la rampa polverosa iniziava il rito della vendita al grido "gambari done". Tutti lo conoscevano, anche i gatti che si radunavano attorno alla bicicletta perché sapevano che, una volta tolto il sacco, i gamberetti sarebbero anche saltati fuori dal contenitore diventando facile preda; non per nulla questi gamberi vengono anche chiamati "saltarei".
L'unità di misura era spesso il pugno, e il pagamento avveniva anche con il baratto; tipico: "dammi due uova di gamberetti".
A causa dell'inquinamento questo tipo di gambero è praticamente scomparso e di conseguenza anche la figura del pescatore.

Tre ricette con i gamberi di fiume:
Frittata di gamberetti

Ingredienti: 200 grammi di gamberetti di fiume o di valle, 4 uova, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe.

Preparazione: Friggere i gamberetti in padella fino al colore rosso. Sbattere le uova con sale e pepe; versarle nella padella dei gamberetti e portare a cottura in forno caldo.
Servire immediatamente.

Gamberetti di fiume fritti:

Ingredienti: gamberi di fiume, polenta, olio di oliva, farina, sale.

Preparazione: Lavare i gamberi e asciugarli con cura tamponandoli con carta assorbente da cucina; passarli nella farina, poi scuoterli per eliminare quella in eccesso che, staccandosi, brucerebbe nell'olio dando alla frittura un sapore amarognolo. Friggere i gamberi in olio extravergine già portato alla temperatura di 190°. Nel frattempo preparare la polenta. Aggiustare di sale e lasciar sobbollire per cinque minuti. Scolare il fritto di gamberi, salarlo e servirlo accompagnato dalla polenta fumante.

Gamberetti di fiume in umido:

Ingredienti: 1/2 kg di gamberetti di fiume, aglio, 1/2 bicchiere di vino bianco, passata di pomodoro, olio, sale.

Preparazione: Lavare bene i gamberetti ed asciugarli con un canovaccio. In una casseruola versare l'olio, l'aglio, unire i gamberetti e farli rosolare. Aggiungere il vino, farlo evaporare ed infine aggiungere la passata di pomodoro, quanto basta per avere una salsa utile per condire la pasta o la polenta.

Pescatori di cheppie

Con l'arrivo del mese di aprile i pescatori di professione d'acqua dolce dei paesi rivieraschi, sino alla anni settanta iniziavano la stagione della pesca alla cheppia, una tradizione molto viva soprattutto a Papozze, Villanova Marchesana e Corbola. La Cheppia o Alosa è un pesce pelagico

con abitudini gregarie che dimora stabilmente in alto mare tranne quando risale i fiumi per la deposizione, anche per questo è chiamata salmone dei poveri.
In Polesine la troviamo nel basso corso del Po, dell'Adige e del Canalbianco.
Il pescatore di professione d'acqua dolce, figura ormai quasi scomparsa, durante l'inverno preparava accuratamente le reti e i tipici galleggianti fatti con le zucche, la lagenaria siceraria, conosciuta anche come zucca a fiasco o zucca del pescatore, praticamente non utilizzata in cucina perché troppo ricca d'acqua, ma ottimo galleggiante, dopo essere stata essiccata, o contenitore per liquidi. Ogni pescatore teneva pertanto il suo piccolo orto per coltivare l'indispensabile strumento da pesca.
A Papozze numerosi erano questi pescatori, ormai consegnati alla memoria, Ermete Giani, Giacomo Fusetti detto "Pipio" ultimo traghettatore, Giuseppe Sarti e tanti altri. Secondo la loro esperienza, non tutto il tratto di fiume era buono per la pesca, ma esisteva una zona del Po, che in gergo chiamavano "la man da cepe", che sembrava essere l'ideale. Dall'area chiamata "Passo", per via del traghetto che univa Papozze a Seravalle in comune di Berra nel ferrarese, i pescatori risalivano il fiume sino all'altezza della punta a monte dell'isola di Mezzano, qui gettavano le reti e, lasciandosi portare dalla corrente, le facevano scendere sino al punto di partenza. Il fiume veniva così setacciato per giorni e giorni, anche durante le piene primaverili che spesso riservavano delle graditissime sorprese perché con le acque torbide nelle reti finiva qualche grosso esemplare di storione ed allora era una gran festa per il fortunato pescatore ma anche per l'intera comunità.
Raccolto il pescato in una cassa si partiva in bicicletta per la vendita. La cheppia, che supera anche i 2 Kg, non aveva un costo molto elevato ed era quindi alla portata di tutte le tasche, la sua carne non è molto pregiata, è dolce, il problema principale sono le numerose spine. Fritta ma soprattutto alla brace con aromi non è comunque male. All'imbrunire, in quel catino abitato che era il vecchio centro golenale di Papozze "Piazza Cantone" o nelle borgate da aprile a maggio si alzava nell'aria un profumo unico, quello delle cheppia che si stava arrostendo per la cena.
Questa pesca ormai non si pratica più, ma la cheppia, per le sue caratteristiche di pesce combattivo e lottatore, ultimamente è insidiata dai pescasportivi amanti dello spinning che sono attirati dall'elevato numero di pesci presenti, dalla loro discreta taglia e dai salti acrobatici fuori dall'acqua.
La cheppia sa mettere a dura prova l'abilità del pescasportivo e le sue attrezzature.

Il lattaio ambulante

Ora il latte lo compriamo nei negozi, magari a lunga conservazione. Un tempo non era proprio così poiché lo si acquistava direttamente nella stalla o

dal lattaio ambulante. A Papozze chi può mai dimenticare il mitico lattaio Arturo che per anni, ogni mattina, dopo la mungitura, a bordo della bicicletta, prima, e poi della sua inseparabile Ape, raggiungeva praticamente tutte le case del paese da “Piazza Cantone” alle borgate il latte crudo conservato nelle “zare”.
Arturo Ruzza, scomparso ad 89 anni nella primavera del 2008, coltivatore ed allevatore di animali da latte, era conosciuto ed amato da tutti, soprattutto per la sua grande umanità. Appassionato lettore de “Il Gazzettino”, andando di porta in porta portava ogni mattina a tutte le famiglie, oltre al latte, le notizie belle e brutte della provincia di Rovigo e del paese.

Non solo latte

A Papozze l’azienda Ruzza è famosa non solo per il latte ma anche perché è sempre stata un’ottima produttrice di salami ed Arturo era geloso custode della sua ricetta del “bundlin” di Papozze, una sorta di variante alla più nota salama da sugo ferrarese, di cui il paese da sempre va fiero, una tradizione che viene portata avanti dai figli. “Bundlin” con purè di papate o con polenta non mancava mai sulle tavole dei papozzani a Natale e nelle feste veramente importanti.

Vecchia bicicletta del lattaio

Il contenitore “la zara”

Barcari e Traghettatori

Adagiato sulle rive del Po, Papozze non poteva che essere un paese di barcari soprattutto sino agli anni cinquanta/sessanta. Le grosse barche da trasporto soddisfacevano numerose esigenze di trasporto legname, sabbia, ghiaia, carbone, mattoni, sale e cereali. A Papozze, all'altezza dell'attuale attracco fluviale, esisteva una "piarda", termine tipico della navigazione interna dove le barche accostavano per carico e scarico delle merci, una sorta di porto fluviale. La piarda era ovviamente molto utilizzata per i cereali e la farine del vecchio mulino che sorgeva nella "Piazza Cantone".

Il mestiere del barcaro iniziava in tenera età, un po' per divertimento, ma spesso per aiutare la famiglia i ragazzi imbarcavano al seguito di un familiare, il nonno, il padre, lo zio o su barche di amici e conoscenti. Così si apprendevano i rudimenti del mestiere sino a diventare un giorno "il paron", il padrone della barca e comandante.

A Papozze, pur non esitando ponti, il collegamento con la provincia di Ferrara sulla riva destra del Po era assai facilitato grazie al traghetto che collegava il piccolo centro polesano con Seravalle in comune di Berra. Papozze esercitava quindi un ruolo strategico nei collegamenti tra le due province.

Il traghetto era gestito da una cooperativa ed inizialmente funzionava "a pendolo", era infatti ancorato ad una grossa barca al centro del fiume; in questo modo faceva un movimento a pendolo e i manovratori completavano a mano la traversata. Il sistema venne poi sostituito da un traghetto trainato da una barca a motore. Mitico l'ultimo traghettatore Giacomo Fusetti, detto "Pipio", il classico uomo del fiume, che alternava la sua attività con la pesca d'acqua dolce.

L'ultimo barcaro di Papozze è stato Giuseppe Lippa Giordani. Uomo di grande esperienza fluviale, ha lavorato con le vecchie barche in legno, il burchio, successivamente con le "gabare" e poi con gli "spintori", i rimorchiatori del fiume utilizzati per spingere le grosse chiatte a fondo piatto.

Giacomo Fusetti, "Pipio", l'ultimo traghettatore

Il costruttore di pipe - "il piparo"

In tutte le regioni italiane sono state prodotte delle pipe, ma quelle del Veneto sono sicuramente le più note grazie alla notevole produzione dei "mastri pipari" di Chioggia.
Ma anche in altre località, come per esempio Bassano, prosperava questo artigianato.
Meno note sono, invece, quelle provenienti dal Polesine anche se la materia prima, l'argilla, proveniva dal fiume Po.
Anche a Papozze esisteva "il piparo" (famiglia Mosca) che lavorava nel suo laboratorio nella borgata "Ca' Matte", proprio a ridosso dell'argine maestro del Po.
La fabbricazione della pipa avveniva generalmente a mano: il piparo, con tecniche tramandate di padre in figlio, modellava l'argilla con stampi in piombo entro tavolette di legno. La lavorazione era rapida: posata l'argilla nello stampo, tenuto fermo con una mano, con l'altra si inserivano i due perni per ricavare il fornello e il foro portacanna. Tolta la pipa dallo stampo, la si faceva asciugare, si praticavano i fori alla base del fornello e si eliminavano le sbavature. Quindi si passava alla fase più difficile, la cottura su appositi supporti, in un forno.

I resti della lavorazione o le pipe che, durante la lavorazione, si rompevano, venivano abbandonati nella campagna circostante; ecco perché arando i terreni nei pressi della località Ca' Matte, ancora oggi, emergono questi simpatici reperti.
Per fumare si usavano, come cannelli, rametti forati di sambuco o, come avveniva soprattutto a Chioggia, di marasca o marinella, ciliegio ancora presente allo stato semi-spontaneo lungo i litorali veneti, che donavano un effetto aromatico al fumo.
Le pipe del "piparo" di Papozze venivano acquistate dai concittadini, barcari, pescatori, contadini e da tanti provenienti dai comuni polesani.

Quello che rimane oggi della borgata Ca' Matte – la casetta rossa è quella del piparo

Il battitore di baccalà

Uno degli alimenti tipici anche nell'area del Delta del Po era il baccalà, un tempo cibo dei poveri ed oggi grande prelibatezza della cucina veneta, soprattutto vicentina.
Va subito detto che il baccala' e' il merluzzo fatto asciugare un po' e conservato sotto sale, mentre lo stoccafisso e' il merluzzo fatto seccare al sole e conservato senza sale (in Veneto, chiamiamo baccala' lo stoccafisso).
Fatta questa doverosa precisazione, il nostro baccalà, prima dell'ammollo, deve essere battuto per sfibrarlo bene prima di reidratarlo. Per batterlo si usa un ceppo e un mazzuolo di legno.
Non esisteva un proprio lavoro del battitore di baccalà, in realtà spesso si trattava di un uomo che per arrotondare

le misere entrate si metteva a disposizione delle trattorie, osterie o negozi alimentari per effettuare la battitura. A Papozze si serviva di questa prestazione d'opera l'antica trattoria "La Tona" e altre attività commerciali. Quello che è interessante notare che la battitura avveniva all'aperto e nella vecchia "Piazza Cantone" il battitore di baccalà utilizzava i paracarri stradali che in realtà abbondavano.

Piazza Cantone, in primo piano i paracarri

Ci raccontano che a Valliera di Adria il baccalà si batteva utilizzando addirittura i binari della linea ferroviaria Chioggia-Rovigo. i venditori al mercato di Venezia usavano sbatterlo ben bene contro le colonne di marmo del mercato. Esistevano persino delle macchine per batterlo, una delle ultime venne acquistata da Arrigo Cipriani, il proprietario dell'Harry's Bar di Venezia.

Una curiosità a proposito di baccalà

La diffusione del baccalà sembra sia da mettersi in relazione alla Controriforma quando, per contrastare le 95 tesi di Martin Lutero (che originarono il protestantesimo), la Chiesa corse ai ripari indicendo il Concilio di Trento. Tornò in auge il mangiar di magro e cosa c'era di meglio di un pesce secco, che poteva agevolmente essere trasportato, che durava anni senza subire variazioni, che si doveva battere col rovescio della mannaia e metter in acqua per diversi giorni per farlo ridivenire morbido e cucinabile?