



RETE ITALIANA  
DI CULTURA POPOLARE

Il Comune di Adria aderisce a  
**13 Dicembre 2008 - Giornata Nazionale della  
Rete Italiana di Cultura Popolare**  
**IO SOSTENGO LA CULTURA POPOLARE**  
[www.reteitalianadiculturapopolare.org](http://www.reteitalianadiculturapopolare.org)

La manifestazione viene svolta con la  
collaborazione di :



*ricchezze  
del Po*

ALTA Associazione Lagunari Truppe Anfibe –  
Sezione di Adria

Pasticceria Vecchia Adria (Bissòla, Esse, Zalèti)

Pasticceria il Golosone (Bissòla, Esse, Zalèti)

Panificio Ferrarese & Menin (Torta di pane, pane  
e grissini con patate americane di Valliera)

Panificio Eredi Frigato (Pinza di patate americane )

Osteria Arcadia di Santa Giulia: Mgiassa

Azienda “Valle” di Papozze (Vin brulè)

Trattoria alla Rosa di Bellombra (Fiadun  
di patate americane di Valliera)

Azienda Agricola Corte San Lorenzo di Grandi  
Monica (patate americane)



Città di Adria



Provincia di Rovigo



Slow Food<sup>®</sup>  
Rovigo

Archivio Etnografico  
Provinciale di Rovigo



MINELLIANA  
associazione culturale



**Nell'ambito delle 3<sup>a</sup> Giornata  
Nazionale della Rete Italiana di  
Cultura Popolare**

**Domenica 13 Dicembre 2009  
dalle ore 16 alle ore 19.00  
presso Piazza Bocchi - Adria**

***Aspettando la....***

***“Bissòla”***

**La ritualità della tradizione  
dolciaria nell'Epifania del  
Polesine**

“Oh...*le bissòle*...Proprio di Adria sono le *bissòle*,si! Tanti non sanno nemmeno cosa siano..., io invece le faccio ogni anno. Per le *bissòle*, ci sono varie ricette, ma è sempre pasta frolla. La mia ricetta è: mezzo chilo di fiore, due etti di burro, due etti di zucchero e un pizzico di sale. Senza uova, né liquori, niente. Impasto e la metto in frigo e un pezzetto alla volta, come mi occorre, la tiro col mattarello e faccio le varie forme: il *vecion*, la vecchia, la stella, la luna, l'asinello, il cuore. Le metto in forno e le cuocio come un biscotto. Quando sono fredde, vi faccio sopra una glassa, zucchero a velo e l'albume d'uovo. Albume d'uovo sbattuto e poi il suo zucchero a velo che venga una crema e poi la metto in una siringa e con quella le ricamo. Sempre fatto così. C'erano anche degli stampi per fare queste forme. Puoi anche con gli stampi, ma io vado a mano libera. Noialtri, queste *bissòle*, le trovavamo il mattino sul piatto dei dolci, che una volta non c'erano molti regali.... Mandarini, arance, queste *bissòle*.....Poi le mangi anche a tavola. Il giorno della *Vècia* la tradizione è proprio la *bissòla*, che qui in Adria dicono anche: “Sei brutto come una *bissòla*” (da C.Crepaldi – P.Rigoni, Il piatto, il fuoco, la parola . Cultura alimentare e tradizione orale in Polesine, Rovigo, Minelliana 1991)

#### PROGRAMMA:

##### Saluti:

- del Sindaco di Adria, Massimo Barbujani
- dell'Assessore alla Cultura della Provincia di Rovigo - Laura Negri
- dell'Assessore al Turismo del Comune di Adria, Maria Chiara Paparella
- del Presidente dell'Archivio Etnografico Provinciale di Rovigo, Mario Cavriani

##### Interventi:

**Chiara Crepaldi** : *La ritualità nella alimentazione popolare*

**Paolo Rigoni**: *I piatti della tradizione natalizia adriese e polesana*

##### Esibizione dei gruppi folkloristici:

***Ande, cante e bali***

***I Fioi dla Vecia di Porto Tolle***

*Durante la manifestazione presso gli stands è possibile degustare : la bissòla, l'esse, gli zaleti, la mgiassa, torta di pane, fiadun, pane grissini e pinza con le patate americane di Valliera e per finire vin brulè*