

TRADIZIONE Comune e Provincia impegnati con Slow food, Archivio etnografico, associazioni e produttori

Bissòla, obiettivo dolce "doc"

Domenica in piazza Bocchi la manifestazione per spingere la caratterizzazione del prodotto tipico

Guido Fraccon

ADRIA

La bissòla, il tipico dolce adriese simbolo della festività dell'Epifania, sotto le luci dei riflettori domenica in piazza Bocchi. Taglio del nastro alle 16 per "Aspettando la... bissòla", manifestazione che rientra nel calendario degli appuntamenti programmati nell'ambito della terza giornata nazionale della rete italiana di cultura popolare.

L'evento, organizzato, dalla pubblica amministrazione in sinergia con la Provincia, Slow food, l'Archivio etnografico provinciale e l'associazione culturale Minelliana, vedrà partner attivi Adria shopping, Pro loco, "Ricchezze del Po", l'Alta e soprattutto le pasticcerie Vecchia Adria e Il Golosone, panifici Ferrarese & Menin ed Eredi Frigato, l'osteria Arcadia di Santa Giulia, le aziende Valle di Papozze e Corte San Lorenzo di Baricetta, e la trattoria Alla Rosa di Bellombra.

Obiettivo della manifestazione la promozione dei prodotti tipici locali, con particolare attenzione al dolce tradizionale e

tipico dell'Epifania, un prodotto tipicamente ed esclusivamente adriese. Tra gli altri scopi anche l'incentivazione della conoscenza dei prodotti tipici e la valorizzazione delle genuinità e delle produzioni artigianali. Durante l'appuntamento sarà possibile degustare, oltre alle bissòle, anche l'esse adriese, i zaleti, la mgiassa, la torta di pane, i fiadun di patate americane, pane, grissini e pinza sempre con le patate americane di Valliera, e per finire il vin brulè.

Nel pomeriggio, oltre al saluto del primo cittadino Massimo Barbujani, degli assessori provinciale Laura Negri e comunale Maria Chiara Paparella, e del presidente dell'Archivio etnografico Mario Cavriani, interverranno Chiara Crepaldi e Paolo Rigoni di Slow food e si potrà assistere alle esibizioni dei gruppi folkloristici Ande, cante e bali e I Fioi dla vecia di Porto Tolle.

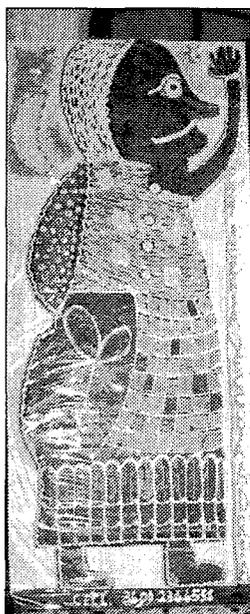
«In area veneta dolcetti simili, vecine, beline, fantine - spiega Rigoni - si consumavano ovunque, ma la bissòla è tale soltanto ad Adria. Certamente si tratta di piatto etnico, segnalato dal nome che indicava, almeno in origine, dolci cerimoniali a

forma di biscia, indice sicuro della sua arcaica presenza sulla tavola della festa. Non si tratta di riscoprire, tanto meno di inventarne la tradizione, come talvolta si fa oggi, visto che il mercato è ricettivo, perché la bissòla non è mai stata dimenticata nemmeno per un anno. Ci sono tutti i presupposti per creare un marchio che identifichi il nostro dolce come buono, giusto, pulito così come ritiene Slow food, nel rispetto di un disciplinare accettato e condiviso per giungere a usare prodotti locali. A Mantova molti turisti prendono d'assalto i forni per acquistare la sbrisolona, dolce rustico e povero, che non è nulla di straordinario, ma non è il dolce che portano a casa, ma la cultura, la storia e la tradizione di quella città. Mi auguro che si possano mettere insieme forni e pasticcerie adriese in modo tale che la bissòla, e pure l'esse che già c'è, diventino l'immagine, o una delle immagini di Adria, e che un qualsiasi visitatore del nostro museo o uno studente di Mesola, Mezzogoro, Piove di Sacco, possa acquistare o regalare la bissòla come un qualche cosa di unico e singolare. Di tipico, che si può trovare solo ad Adria».



PRODOTTI

La esse adriese (nella foto sopra mostrata alla Pro loco) e la bissòla potrebbero diventare un dolce tipico come la sbrisolona per Mantova



Paolo Rigoni:
«Creiamo un marchio della città»