

## POVEGLIANO

# A cena con Marco Polo per assaggiare le sue esperienze cinesi

Iniziativa della Confraternita del Bon Parecio

di Beatrice Castioni

L'Italia, culla di storia, arte e sapori, trova nell'enogastronomia un pilastro fondamentale per raccontare il suo passato e promuovere il suo futuro. Il patrimonio culinario italiano non è solo sinonimo di gusto, ma è un simbolo di identità, cultura e tradizione, un intreccio di saperi tramandati di generazione in generazione. In un'epoca in cui globalizzazione e modernità rischiano di appiattire le diversità, è fondamentale organizzare iniziative che preservino e promuovano queste ricchezze sul territorio.

Ogni regione italiana infatti custodisce un tesoro fatto di piatti tipici, tecniche di produzione e storie che raccontano il legame tra l'uomo e la sua terra. È ciò che mette in luce la Confraternita enogastronomica del Bon Parecio di Povegliano Veronese, che organizza convegni, corsi e altre attività volte a sviluppare la coscienza storico-culturale del territorio veronese.

«Ci interessa spingerci comunque oltre la ricerca della tradizione della cultura propria della nostra regione – commentano i membri della Confraternita – per esplorare le nuove

tendenze che ci arrivano dalla contaminazione con altri mondi attraverso la scoperta di nuovi prodotti, di nuovi modi di trattare il cibo e il vino, di nuove realtà».

Dopo la serata del 31 maggio scorso intitolata "Marco Polo e la cucina veneta del '300", il 14 novembre si è svolta la cena "Alla ricerca della cucina tradizionale cinese sulle orme di Marco Polo", in collaborazione con Sushi Elite Restaurant di Villafranca, in occasione dei 700 anni dalla morte di Marco Polo.

«Visto che è caduto nel 2024, l'anno dedicato a Marco Polo, illustre viaggiatore, scrittore e mercante italiano, ma soprattutto veneziano e quindi veneto, noi non potevamo di certo non ricordarlo – spiega **Milano Marabello**, presidente della Confraternita e proprietario dell'Enoteca del Trieste di piazza IV Novembre 29, anche sede dell'associazione –. È per questo motivo che con la nostra Confraternita enogastronomica abbiamo ritenuto di mettere in cantiere due eventi gastronomici: il primo ambientato nella Venezia medievale della seconda metà del XIII secolo, proponendo piatti dell'epoca; il secondo, riferito a Marco

Polo esploratore, ha avuto come obiettivo la conoscenza della cucina tradizionale cinese. Per queste iniziative ci siamo avvalsi della collaborazione del nostro amico *cogo* Gianico Viero per la cucina medioevale-veneziana e, per la cucina cinese, della consulenza delle maestranze del ristorante Sushi Elite, con cui abbiamo cercato di individuare alcuni piatti che maggiormente si avvicinarsero alla tradizione culinaria cinese».

I partecipanti alla serata sono stati 47: la sala ha sprigionato i suoi profumi più invitanti, iniziando il pasto con le "nuvole di drago", nome che deriva dalla loro forma e dalla colorazione bianca, mentre il termine drago è un richiamo all'Oriente. Sono solitamente servite come antipasto con accompagnamento della salsa agrodolce. Fatte di farina di tapioca e crostacei, in origine sono dei dischetti duri e trasparenti e, una volta a contatto con olio caldo, in pochi secondi assumono la forma che noi tutti conosciamo.

Per riscaldare e risvegliare i sensi, una portata agro-piccante: la cucina cinese include spesso zuppe agrodolci e piccanti perché rispecchia la filosofia culinaria cinese basata

La Confraternita del Bon Parecio. Sopra, gli spaghetti di riso con uova e verdure



sull'equilibrio dei sapori e sull'armonia tra *yin* e *yang*, che rappresentano energie opposte ma complementari. Infatti la combinazione di dolcezza e acidità è fondamentale per creare un equilibrio armonico nei piatti, stimola il palato e risveglia i sensi, rendendo i piatti più interessanti e piacevoli, con proprietà digestive e disinfettanti. Il piccante, considerato *yang*

(calore), aiuta a bilanciare ingredienti più *yin* (freschi o dolci).

Anche gli spaghetti di riso con uova e verdure, altro piatto proposto durante la cena, è molto semplice ma ricco di sapore. Questo piatto è una variante del famoso "riso fritto", spesso preparato per utilizzare gli avanzi di riso cotto e combinare ingredienti freschi. Il viaggio tra i sapori

e la storia è proseguito con riso bollito accompagnato da maiale in salsa agrodolce, pollo saltato con verdure e con cavolo cinese, impiegato in moltissimi modi grazie al suo sapore delicato, la consistenza croccante e la versatilità. Infine una dolce conclusione con il *mochi*, preparato con riso glutinoso pestato fino a ottenere una consistenza elastica e morbida.

È pronto l'emporio della solidarietà di Bussolengo, a fianco del Santuario della Madonna del Perpetuo soccorso, che sarà inaugurato sabato 23 novembre, alle 11.30 alla presenza del vescovo mons. Domenico Pompili.

Spiega don **Diego Righetti**, parroco moderatore dell'unità pastorale che comprende le parrocchie di Santa Maria Maggiore e Cristo Risorto: «Abbiamo eseguito alcuni lavori indispensabili per l'apertura: manutenzione ordinaria sui muri scrostati a causa dell'umidità; sostituzione dei sanitari nel piccolo bagno esistente; messa a norma dell'impianto elettrico e posizionamento di collegamenti e prese necessari ai frigoriferi che dovranno contenere i prodotti freschi. I giovani hanno dipinto le porte e ravvivato i locali con fasce colorate, per renderli più accoglienti. Abbiamo sostituito alcune porte con altre di sicurezza e provveduto ad installare la cella frigorifera. Inoltre abbiamo recuperato mobili, sedie e scrivanie per la segreteria ed eseguito lavori di manutenzione esterna del piccolo giardino antistante

## BUSSOLENGO

## Al via l'emporio della solidarietà a fianco del Santuario mariano

L'iniziativa Caritas mette assieme cinque parrocchie

l'emporio. Ora stiamo lavorando al regolamento e al protocollo di intesa che ci consente di avviare collaborazioni con altre associazioni ed enti del territorio. Partecipano all'iniziativa le parrocchie della nostra unità pastorale, le parrocchie di San Vito al Mantico, Pastrengo e Piovezzano. Al momento stiamo interloquendo con Acli e Fondazione Tovini per ipotizzare collaborazioni e contributi specifici».

L'emporio della solidarietà è un progetto di rete che, superando il tradizionale modello del "pacco spesa", prevede un servizio di raccolta e distribuzione di generi alimentari, coordinato e gratuito, organizzato come un supermercato di quartiere, all'interno del quale persone e nuclei familiari in difficoltà, possono sce-

gliere i prodotti dagli scaffali in modo autonomo.

All'interno degli empori viene garantito un paniere di beni di prima necessità, ma l'approvvigionamento complessivo dipende dalla quantità e varietà di prodotti donati e recuperati. I volontari accolgono le famiglie, le accompagnano durante la spesa orientandole verso un regime di corretta alimentazione e si occupano di tutti gli aspetti pratici e organizzativi come il rifornimento degli scaffali, la cassa e la gestione del magazzino.

Conclude don Diego: «Partiremo con calma: funzionerà per un po' di tempo ancora con l'attuale organizzazione Caritas, ma introdurremo man mano le modifiche che ci porteranno ad avere a tut-



Il Santuario di Bussolengo

ti gli effetti l'emporio vero e proprio. Un auspicio: che la collaborazione tra le associazioni che operano nel sociale si incrementi sempre di più a favore delle persone in difficoltà».

Lino Cattabianchi