

# Meravigliosa Italia: Rovigo (Prima Parte)

## (INTERVISTA)

di Maria Teresa De Donato, Autrice, Giornalista, Blogger



(Rovigo - Piazza Vittorio Emanuele II)

Amici carissimi,

in passato ho già pubblicato interviste a carattere turistico. Da oggi inizio ufficialmente con questa nuova Rubrica intitolata **Meravigliosa Italia** che vedrà quali ospiti amici e colleghi che ci presenteranno località ed attrattive turistiche della loro città, natale o in cui vivono o in cui sono vissuti molti anni, o di luoghi che hanno comunque visitato e che hanno trovato interessanti.

La prima ospite a partecipare a questa nuova Rubrica è l'amica e collega Autrice e Blogger [Maria Cristina Buoso](#) che ci descriverà **Rovigo**. In ogni incontro con lei, Maria Cristina delizierà anche il nostro palato presentandoci una ricetta della cucina locale tradizionale.

Buona lettura!



**MTDD:** Ciao Maria Cristina è un piacere averti di nuovo mia ospite dopo l'intervista sul tuo libro e la successiva recensione che feci.

**Per coloro che non ti conoscessero, vorresti presentarti brevemente?**

**MCB:** Certamente. Grazie per l'invito. Mi presento brevemente. Mi chiamo Maria Cristina Buoso e sono una autrice e blogger.

Autrice praticamente da sempre e blogger da pochi anni.

Quando Maria Teresa mi ha chiesto se mi sarebbe piaciuto parlare di una regione e/o città Italiana ho accettato con piacere e ho deciso di farvi conoscere il **Veneto e Rovigo e d'intorni.**

Rovigo è una città medioevale di origine romanica; il primo documento sulla città risale al 24 aprile 838, dove Rovigo viene definita in latino - villa que nuncupatur Rodigo - ossia "borgo rurale detto Rodigo". Nel 920 il vescovo di Adria Paolo Cattaneo fece costruire una fortificazione sugli argini dell'Adigetto trasferendovi la sede vescovile. Prima dei romani anche gli Etruschi si fermarono in queste terre palustri.

**MTDD: Maria Cristina, vogliamo ricordare cosa accadde a Rovigo dopo la caduta dell'Impero Romano?**

**MCB:** Dopo la caduta dell'Impero Romano Rovigo si salvò dalle invasioni Barbariche grazie alle paludi che la attorniavano. È sempre stata una terra contesa da altri popoli: per esempio, gli Estensi erano presenti a Rovigo già nel 1117 e, a parte brevi parentesi, Rovigo rimase estense per quasi tre secoli. Poi per altri tre secoli, dal 1482, ci fu la Repubblica di Venezia e dopo, all'inizio del XIX secolo, la dominazione francese e per finire la dominazione austriaca, fino all'annessione al Regno d'Italia.

**MTDD: Che impatto ebbero tutte queste diverse civiltà sullo sviluppo e la cultura di Rovigo?**

**MCB:** Ognuna di loro lasciò il segno nella città e contribuì a creare nel rodigino un carattere un po' chiuso; famoso "Ruigo no m'intrigo" (a Rovigo non m'intrigo). È un proverbio che viene spontaneo ripetere ai veneti quando si parla di Rovigo ed ha un fondo di verità antica; probabilmente viene da fattori ed eventi storici che ho sopra nominato. Pensate che una volta mi è stato detto perfino in Svizzera, incredibile!

**MTDD: Come descriveresti la tua città per presentarla a chi non la conoscesse?**

**MCB:** Rovigo è una piccola città, piacevole, ricca di fascino, di storia e cultura. Vivace, ma al tempo stesso tranquilla, a misura d'uomo, perfetta per essere conosciuta semplicemente camminando per le vie della città.

**MTDD: Sono convinta che ci sia molto più da dire su Rovigo, o sbaglio?**

**MCB:** No, non ti sbagli affatto. Continuerò a parlavi di questa città nei prossimi articoli.

Vi lascio, però, con una ricetta che spero apprezzerete tutti. Ho pensato, infatti, che sarebbe stato piacevole terminare ogni volta la nostra intervista con una ricetta locale o del Veneto. Il problema è che sono tante e varie, alcune legate ai miei ricordi oltre che alla terra in cui sono nata.

Ho pensato di iniziare con i **Sugoi (Sugoli)** una ricetta legata alla mia infanzia.



## **Sugoli**

È una ricetta personalizzabile perché chi cucina decide quanta farina e/o zucchero utilizzare a seconda delle proprie esigenze; il quantitativo esatto non c'è perché ognuno la adatta al proprio gusto, al tipo di mosto che ha a disposizione, ecc...

Ma cercherò di darvi il più possibile una idea di come farla.

Per prima cosa bisogna avere a disposizione del mosto, per questo viene fatta quando si vendemmia, ma se qualcuno volesse provare a farla al di fuori di questo periodo... allora il procedimento sarà diverso perché dovrete fare voi un mosto casalingo.

In questo caso dovrete avere dell'uva, secondo me quella nera per i **sugoi** è la più indicata, ma potete usare quella che volete; poi dovrete pulirla e passarla o con il passaverdure (in questo modo si avvicina di più all'idea di mosto) oppure, se preferite, con una centrifuga per la frutta.

Premetto che io l'ho sempre fatta ad occhio perché così mi era stata insegnata da mia nonna; mi regolavo in base alla quantità di mosto e se era più o meno dolce per aggiungere all'occorrenza un po' di zucchero.

Vi darò delle indicazioni, ma poi aggiustate voi a vostro gusto. OK?

Mettete il succo ottenuto in una pentola e aggiungete per ogni mestolo un cucchiaino di farina e, se lo desiderate, mezzo di zucchero. Dipende dai vostri mestoli e dalla consistenza e sapore del mosto, per cui assaggiate e aggiustate durante la cottura con eventuale aggiunta di zucchero (io lo usavo raramente lo zucchero).

Come per la marmellata, il Sugo (Sugoli) non deve fare grumi e non deve attaccare sul fondo della pentola, che deve essere con i bordi alti, più o meno 20/30 minuti di cottura, ma sarete voi a capire quando sarà il momento di toglierla assaggiandola e...attenti che scotta!

Quando è pronto lo potete versare in contenitori piccoli o grandi che metterete poi in frigo o in un ambiente fresco.

Se li volete più densi aggiungete più farina; se, al contrario, li desiderate più morbidi, usate meno farina.

Buona degustazione!

**MTDD: Grazie Maria Cristina sia per averci presentato brevemente la tua città sia per questa gustosa ricetta. Alla prossima.**

**MCB: Grazie Maria Teresa. È sempre un piacere parlare con te. A presto!**

<https://mcbuoso.wordpress.com/>

<https://mariacristinabuoso.blogspot.com/>



**(Rovigo - Le Torri)**

**Maria Teresa De Donato**

[Blog e Salotto Culturale Virtuale](#)

[Sito Ufficiale](#)

[Canale YouTube](#) (Grazie a tutti coloro che si ISCRIVERANNO al mio canale)

[AMAZON](#)