

Meravigliosa Italia: Rovigo (Seconda Parte)

(INTERVISTA)

di Maria Teresa De Donato, Autrice, Giornalista, Blogger



(Rovigo - La Rotonda)

Salve Amici,

nel precedente [articolo](#) Maria Cristina ci ha accennato brevemente alla storia di Rovigo, presentandoci, come ricetta d'apertura di questa nuova Rubrica dal titolo **Meravigliosa Italia**, i Sugoli.

Oggi proseguiremo con Rovigo di cui scopriremo altre interessanti attrattive turistiche da visitare per chi non conoscesse questa città.

Buona lettura!



MTDD: Ciao Maria Cristina e benvenuta di nuovo.

Cosa ci hai preparato per oggi?

MCB: Oggi voglio parlarvi brevemente di quello che i vari passaggi di conquiste hanno lasciato alla città...

MTDD: Benissimo. Da dove iniziamo?

MCB: Cominciamo dagli **Estensi** che potrebbero essere tra i promotori della **fortificazione cittadina**, avvenuta prima del 1190 e del **mastio del castello**, **oggi conosciuto come torre Donà**. Alto 66 metri è una delle più alte torri medievali italiane, quasi sicuramente fu la più alta torre in muratura della sua epoca, fatta nel periodo in cui gli Estensi si trovarono qui.



Foto da internet

Un passaggio importante per la città è stata la presenza dei francescani che ebbero un ruolo fondamentale nella vita religiosa, culturale e civile della città, si dice che fu lo stesso San Francesco a lasciare qualche suo frate a Rovigo e una chicca è la **chiesa del Cristo**



Foto da internet

che si trova vicino alla **chiesa dei Santi Francesco e Giustina (per i rodigini semplicemente la chiesa di San Francesco)**.

Edificata tra la fine del XIII e l'inizio del XIV secolo per soddisfare le necessità religiose dell'adiacente monastero francescano, del quale rimangono tracce nella casa canonica dedicata a San Francesco d'Assisi, successivamente ha cambiato nome aggiungendo quello di Santa Giustina, dopo la demolizione della chiesa di Santa Giustina per far posto all'attuale piazza Garibaldi.

MTDD: Nei secoli, anche in Italia, ci furono varie ondate di peste.

Anche Rovigo ne fu colpita? E se sì, come l'affrontò?

MCB: Sì. Ci furono carestie ed epidemie anche durante la dominazione Estense tra cui la peste nel 1413 e nel 1428. In questi periodi ci furono due ospedali usati per i poveri. Uno fu quello della nobildonna Piacenza Casalini, che dispose che la sua casa, che si trovava vicino alla chiesa di Santa Giustina, venisse trasformata in un ospedale dedicato a Sant'Antonio Abate. Questa decisione fu presa in quanto l'altro ospedale esistente, all'interno delle mura ed intitolato a Santa Maria della Misericordia, non era sufficiente a fronteggiare la pestilenza.

Nel 1430 per manifestare riconoscenza per la fine del morbo, i rodigini ampliarono la chiesa di San Francesco, aggiungendo una navata sulla destra dell'edificio.



Foto da internet

MTDD: Grazie Maria Cristina per queste ulteriori informazioni sulla tua città. Sono certa che più scaviamo e più troviamo, o sbaglio?

MCB: No, non ti sbagli affatto. Infatti ho pensato, per conoscere meglio questo periodo e non tediarvi con tutto quello che è successo nel periodo degli Estensi, di indicarvi qui sotto alcuni link. Visitandoli potrete avere una idea di quel periodo storico interessante da leggere.

<https://rovigo.italiani.it/la-dominazione-estense-a-rovigo-prima-parte/>

<https://rovigo.italiani.it/dominazione-estense-le-incursioni-padovane-seconda-parte/>

<https://rovigo.italiani.it/la-dominazione-estense-terza-e-conclusiva-parte/>

MTDD: Come ho accennato la volta scorsa, ogni intervista che prepareremo tu ed io si concluderà con una tua ricetta locale o comunque veneta.

Quale hai preparato per oggi?

MCB: La polenta bianca. Spero vi piaccia.



Foto da Internet

La polenta Bianca

La polenta per voi è quella gialla ma nel Veneto e a Rovigo quella usata era soprattutto quella bianca.

Fino al secondo dopoguerra, nel Polesine, nel Trevigiano e nel Veneziano si cucinava soprattutto una polenta bianca. Si potrebbe dividere geograficamente la pianura e la collina dalla montagna, dove era diffusa quella gialla, più rustica, mentre quella usata in pianura era fatta con un tipo di Mais bianco chiamato *Bianco Perla* ed era considerata di maggior pregio.

Che io ricordi ho mangiato quella bianca per tantissimi anni, solo da qualche decennio uso anche quella gialla.

Da noi la polenta è un sostitutivo del pane e una volta, soprattutto ai tempi della guerra, era la fonte primaria per non morire di fame: tanta polenta e poco companatico. Il companatico era quello che accompagnava la polenta, che all'epoca era poco o niente, un'aringa, un uovo, o quello che si trovava nei campi, il più delle volte polenta e ...niente altro.

La si può accompagnare al pesce, alla carne e a tutto quello che si vuole; può essere molle o dura e il giorno dopo la si può mangiare nel latte o a fette passarla ai ferri o sulla piastra e accompagnarla con altri piatti. È praticamente buona con tutto.

Oggi la polenta ha dei preparati con cui si prepara velocemente. In passato, al contrario, doveva essere rimestata per un bel po' prima che fosse pronta; poi veniva versata sopra al tagliere di legno e, se era molto dura, la si tagliava con un filo di vario genere.

Se acquistate i preparati per fare la polenta, seguite le istruzioni e poi gustatela. Se invece volete prepararla come si faceva una volta, vi spiego brevemente come farla, bianca o gialla non cambia molto, sarete voi a decidere poi quella che vi piace di più.

Ingredienti:

- 500 gr. di Farina da polenta Bianco Perla, sarebbe ideale ma va bene anche un altro tipo purché sia buona
- 3000 ml di Acqua
- 1 cucchiaino di Sale (aggiustatelo a vostro gusto, a me piace non troppo salata)

Preparazione:

Fate bollire 3 litri di acqua con l'aggiunta del cucchiaino di sale. Iniziate a versare la farina a pioggia, poco alla volta, mescolando bene con una frusta. Quando la polenta inizia ad addensarsi, continuate a lavorarla con un mestolo di legno, abbassando la fiamma e rigirando sempre nello stesso verso, per evitare che si formino grumi (e soprattutto state attenti che non si attacchi). Dopo circa 40 minuti la polenta è pronta. (Ottimo esercizio per le braccia J)

Accorgimenti: A seconda delle ricette, la polenta bianca può essere più o meno liquida: potete tenere a portata di mano un pentolino di acqua bollente; se la polenta risulta troppo densa, aggiungete un mestolino alla volta. Sarà l'esperienza a farvi capire come regolarvi e come la preferite a seconda di quello con cui volete accompagnarla. (anche per quella gialla vale lo stesso accorgimento)

Alla prossima e Buon appetito!

M.C. Buoso

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

<https://www.instagram.com/mcbmipiacescrivere/>

e su Waveful mi trovi con [@Mcbautrice](#)



(Rovigo - Piazza Garibaldi)

Maria Teresa De Donato

[Blog e Salotto Culturale Virtuale](#)

[Sito Ufficiale](#)

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

[AMAZON](#)