



Noemi Martinello
di anni 12
di Arzergrande (Pd)



In collaborazione
col Comune di
Arzergrande (Pd)

L'osteria, tra gli anni Sessanta e Settanta, possedeva una delle prime televisioni e anche per questo era molto rinomata



La Wigwam
Local Community
Saccisica - Italy

IL TRADIZIONALE RISOTTO DI RANE DELLA FAMIGLIA RIGATO

Nella Comunità Locale della Saccisica ad Arzergrande, la Trattoria "Da Leone" è tutt'oggi famosa per questo piatto tipico palustre

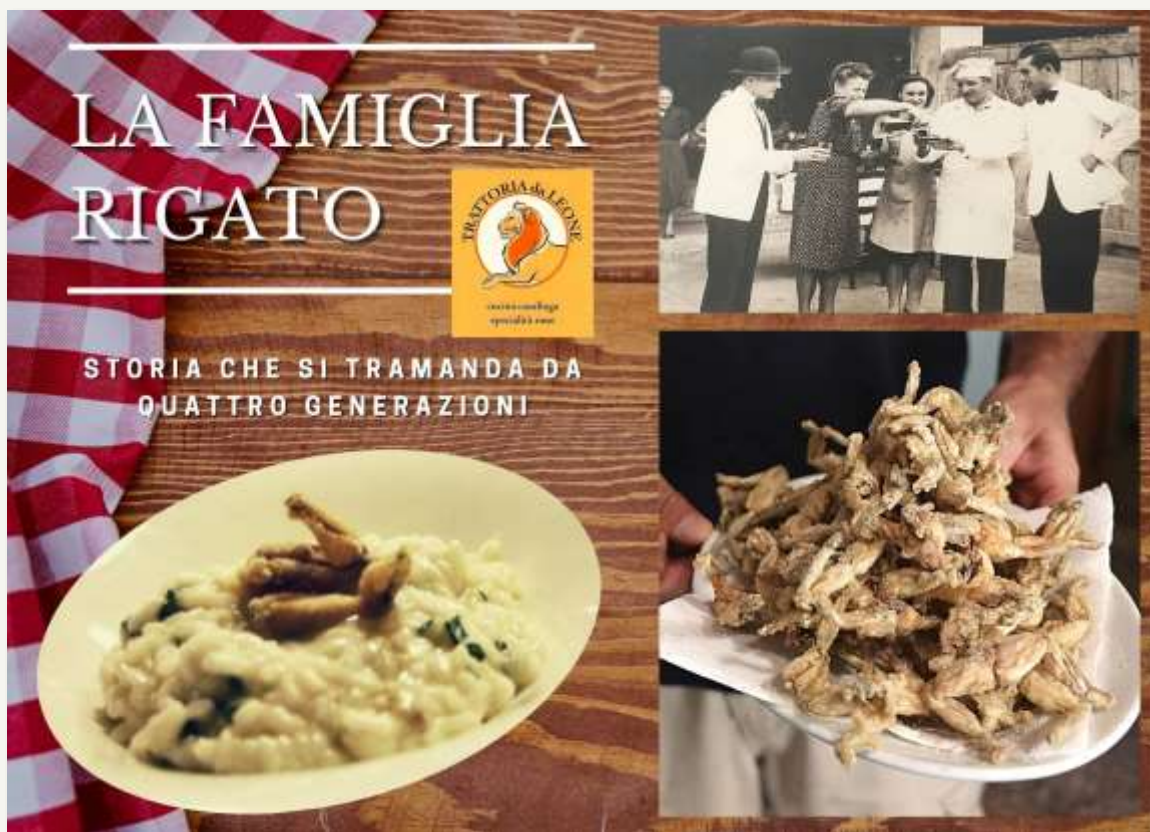
Sono Noemi, ho 12 anni e frequento la classe IIB della Scuola Secondaria di Primo Grado "G. Pascoli" di Arzergrande. Grazie alla scuola stiamo partecipando ad un progetto che ci fa riscoprire mestieri del passato raccontati dai nostri nonni e anziani del paese. Io ho voluto raccontare la storia di Enrico e Gabriella

Rigato, attuali gestori della Trattoria "Da Leone" situata in Via Vigna ad Arzergrande.

Loro si sono resi disponibili per raccontare al paese di Arzergrande la storia del loro locale che si tramanda da quattro generazioni fino ad oggi. La loro attività iniziò nel 1887 con l'apertura della locanda, che in se-

guito diventò osteria per poi divenire trattoria perché non era consentito vendere liquori.

L'osteria, tra gli anni Sessanta e Settanta, possedeva una delle prime televisioni e anche per questo era molto rinomata. La trattoria ha subito molti cambiamenti nel corso degli anni partendo ad





esempio da pavimenti in terra battuta e soffitti fatti di arelle ma, nonostante tutto, le tradizioni sono sempre state rispettate dai proprietari.

I fratelli Rigato spiegano che le specialità proposte dalla trattoria sono prettamente di cucina veneta; alcuni esempi sono certamente il fegato alla veneziana,

il risotto di fegatini, il bollito e le trippe, ma il piatto sicuramente più richiesto è il risotto di rane. Per quest'ultimo, la famiglia Rigato è stata anche premiata con il "Cucchiario d'Argento", ambito trofeo.

Al giorno d'oggi purtroppo è diventato difficile trovare rane per il risotto, a causa della siccità e dell'inquinamento atmosferico. La Trattoria da Leone, anche dopo varie generazioni, rimane un simbolo per il paese di Arzergrande ■

© Riproduzione riservata

Risotto con le rane

Ingredienti:
320 grammi di riso; 300 grammi di rane pulite; 1/2 cipolla; prezzemolo; alloro; 1/2 bicchiere di vino bianco secco; burro; olio extravergine d'oliva; sale; pepe in grani.

Procedimento:
Lessate le rane in acqua salata e aromatizzata con alloro, vino e grani per 20 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolate le rane, tenendo da parte l'acqua di cottura e lasciatele raffreddare prima di disossarle e tritarne la carne. Rimettete le ossa a bollire nel brodo di cottura quindi filtratelo e mantenete in caldo. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente, quindi soffriggetela in olio caldo. Appena è imbiandita, unite il riso, fatelo tostare e bagnatelo con il vino. Lasciate sfumare e continuate la cottura, aggiungendo il brodetto bollente un mestolo alla volta. A metà cottura aggiungete la polpa tritata delle rane e cuocete il risotto al dente. Aggiustate di sale, mantecate con una noce di burro e insaporite con il prezzemolo tritato. Lasciate riposare il risotto coperto qualche minuto prima di portarlo in tavola guarnito con foglioline di prezzemolo.

**TEMA 2022: PATRIMONIO CULTURALE SOSTENIBILE**

Inserito nei contesti del cambiamento climatico, del patrimonio europeo e degli obiettivi di sviluppo sostenibile 2030 delle Nazioni Unite: le persone, i luoghi, le tradizioni, il rispetto dell'ambiente e l'apporto del patrimonio architettonico alla sostenibilità.



Giornate Europee
del Patrimonio

GIORNATE EUROPEE DEL PATRIMONIO WIGWAM* | 24-25 SETTEMBRE 2022

Tipo di evento:	Visita guidata
Comunità Locale Wigwam	Wigwam Local Community "Saccisica" - Italy
Titolo dell'evento:	Passeggiamo e scopriamo le terre di bonifica della campagna veneta
	<p>Una camminata di 10 km con itinerario ad anello, su percorso misto, asfalto, carreggiate di campagna, argini e area verde. Un'immersione nella campagna veneta, in un'area di terre bonificate, in un territorio in continuo equilibrio tra acqua e terra.</p> <p>Durante il percorso si avrà modo di osservare la bellezza e la fragilità di questi luoghi, tecnologie del passato e del presente, si farà visita all'idrovia di San Silvestro di Cive-Correzzola (Pd), accompagnati da un tecnico del Consorzio di Bonifica Adige Euganeo.</p> <p>Avremmo modo di osservare la bellezza architettonica di un'idrovora edificata a metà '800 e ampliata in anni successivi, conoscerne la funzionalità e l'importanza per l'equilibrio idraulico del territorio.</p>
Denominazione luogo evento:	Codevigo (Pd)
INFORMAZIONI PRATICHE	
Accessibilità a disabili:	NO
Data dell'evento:	Sabato 24 e domenica 25 settembre 2022
Orari:	Ritrovo alle ore 15:30 - partenza alle ore 15:45, durata del percorso 3 ore
Numero di posti:	Minimo 10 massimo 25 persone
Indirizzo luogo attività:	Oasi di Ca' di mezzo – Via Ca' di Mezzo - Codevigo (Pd)
Prenotazione (si/no):	SI entro il 10 settembre
Costo / Quota assoc:	Offerta libera
ORGANIZZATORE	
Nome organizzatore:	Wigwam Local Community Saccisica
Sito internet:	www.wigwam.it
Pagina facebook:	@wigwam.saccisica
Partner dell'evento:	Oasi Cà di Mezzo
REFERENTE DELL'INIZIATIVA	
Nome e Cognome:	Federica Cattaneo
Titolo, ruolo:	<input type="checkbox"/> Wigwam Linkman <input type="checkbox"/> Wigwam Corrispondente <input checked="" type="checkbox"/> Altro Referente
Contatto telefonico:	+39 329 0022047
Contatto e-mail:	federicat2013@gmail.com

(*) Rete associativa non profit per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali fondata in Italia il 3 dicembre 1972 - Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017