

LES MERVEILLES DU MONDE: 74 IL BRINDISI DELLA LIBERAZIONE

Carissima Compagnia Gongolante,

lo so che avevo promesso di portarvi a visitare il mulino dell'Orso Bianco, ma a noi gongolanti piace far festa e poi raccontare quanto è stata bella e quanto ci siamo divertiti al brindisi della liberazione.

La cosa è cominciata quando Piero Brunello, presidente di storiAmestre, ha pensato di intensificare i momenti gastronomici dell'associazione dando incarico alla commissione formata dal sottoscritto e da Fabio Brusò di approntare un progetto in tal senso.

Il progetto proposto prevedeva quattro cene stagionali la prima delle quali in primavera a base di erbe di campo.

Prudentemente il Presidente e il consiglio direttivo hanno dato l'avvallo solo alla cena di primavera raccomandando di accompagnarla anche con un momento culturale.

L'abbinamento è stato presto fatto con il brindisi della liberazione tenutosi martedì 16 aprile a Forte Mezzacapo divenuto, come ha ricordato Piero nel suo saluto, "tradizionale" dato che siamo già alla seconda edizione.

Nelle intenzioni dello staff, cui si erano associati Claudio Zangirolami e Fabrizio Zabeo, il menù sarebbe consistito in un antipasto di frittatine con le erbe di campo, un risotto ai bruscandoli o ai carletti ed un secondo di asparagi e uova.

E' parso a tutti chiaro che nello staff mancava una donna e, quindi, ci siamo rivolti ad una mia amica che ha manifestato subito perplessità sulla preparazione di risotto per più di venti persone.

Io e Fabio siamo passati al piano B e ci siamo intrufolati nella uscita di cui vi ho scritto nella mail 72 "L'ERBA DELLA CONTEA" con il proposito dichiarato di imparare tutto sulla raccolta e la preparazione delle erbe e quello segreto di convincere Gigi D'Anna a prepararci il sugo per la pastasciutta di cui ci aveva cantato le lodi lo Zan.

Gigi, con la sua solita disponibilità e competenza, ci ha preparato il sugo e a quel punto Zan ha messo in chiaro le cose: lui si sarebbe occupato di tutto mentre io, Fabio e Fabrizio ci saremo dovuti occupati delle frittatine di antipasto.

Fabrizio è stato il primo a dubitare delle nostre forze ed ha messo in atto un piano C consistente nella preparazione di due antipasti gustosissimi ed erbettesenti per ogni evenienza.

L'appuntamento era fissato alle 10,30 di martedì mattina a forte Mezzacapo, ma di Fabio non c'era nessuna traccia mentre Zan pretendeva (a ragione) che gli dicessimo cosa doveva prendere per i nostri antipasti.



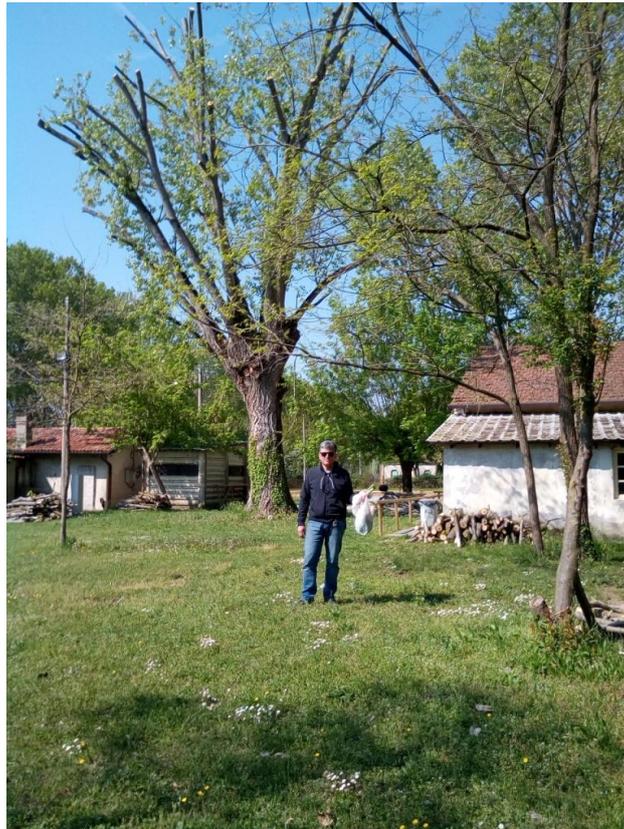
Alle 10,40 Fabrizio telefonava a Fabio che dava vaghe indicazioni pregando di voler aspettare il suo arrivo che proprio noi stavamo procrastinando tenendolo inutilmente al telefono.



Io e Fabrizio mettevamo in atto il piano D che consisteva nella raccolta di carletti e gallium mollugo in modica quantità tanto da poter dire, senza dover mentire, che le erbe nella frittata c'erano anche se secondo un rapporto uno a uno con la cipolla sulla scala di quello del ragù bigusto fagiano/elefante.



Alle 11,10 arrivava Fabio con ben 12 mazzetti di carletti che facevano tornare il sorriso allo staff.



Si procedeva alla mondatura e lavaggio



alla triturazione



e Fabrizio si improvvisava cuoco non proprio incoraggiato da Fabio.



Quello che è successo dopo non sarebbe bello da riferire dato che, a parte il sangue, è volato di tutto e di più mentre io e Zan ci rifugiavamo nella pulitura degli asparagi in attesa che gli animi si raffreddassero insieme alla contestata frittata.



Dopo la pausa prandiale, al mio ritorno al pomeriggio, non solo la frittata era raffreddata ma la tavola era già bella e preparata



con le tartine al pecorino grana e burro, quella ai pomodorini secchi e olive nere e la laboriosa quanto sofferta frittatina di carletti e caglio mollugo.

C'è stato anche il tempo per me e Fabrizio di andare a sentire Elvio Bissoli presentare il suo docufilm "Tragedia e commedia del fascismo nel cinema italiano"



e godere del brindisi videomusicale proposto da Giovanna Lazzarini



informaticamente coadiuvata da Mario Tonello.

Fabio, nel frattempo, portava a termine la sua riscossa nella forma di una frittata di riconciliazione



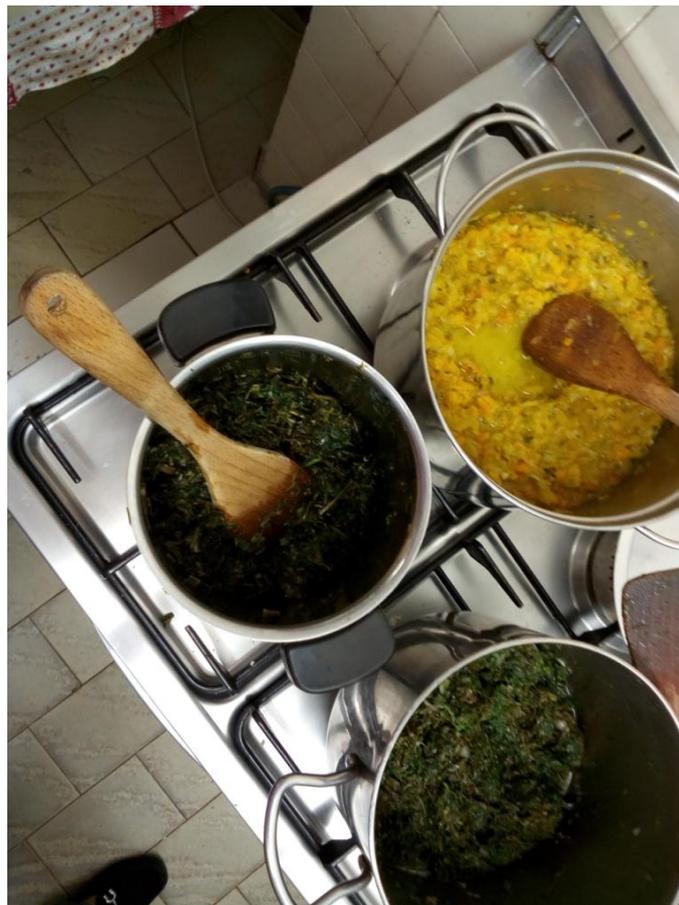
che, Fabrizio, cui è stata offerta per primo, ha definito ottima e che è stata accompagnata all'aperitivo.



Poi tutt* a tavola



tranne Zan alle prese con il sugo della pasta dei poveri ovvero la base (quella arancione) oltre ad un misto di ortica, tarassaco, crespino, caglio zolfino ed erba cipollina.



All'arrivo della pasta grande tripudio e solenne applauso di lode e ringraziamento a Gigi D'Anna, in sua legittima contumacia, per il miracolo di sapienza e bontà compiuto.



Momento di gloria anche per Zan davanti a 24 piatti di asparagi e uova quasi commoventi,



come emozionante è stata l'esecuzione a fine cena, in prima mondiale, dell'inno di storiAmestre, a tre cori, intonato dall'autore



di cui vi allego copia (dell'inno non dell'autore).

Buona festa della Liberazione, Viva San Marco e basi grandi.

Carletto da Camisan diventato venexian anzi mestrin

Vi allego il volantino con le iniziative dell'A.N.P.I. di Mestre per il 25 aprile (allegato)

RACCOMANDAZIONE: non dimenticate di regalare il bocolo alla vostra "Vulcana"
Se sei forest* vedi il link: <https://evenice.it/veneziah/storie-tradizioni/festa-del-bocolo>

ERRATA CORRIGE: nella mail della settimana scorsa ho fatto riferimenti ai possedimenti dei Foscari a "Sanbruson".

Rileva opportunamente Lorenzo Bareato detto Sino, nativo di Sambruson cui va il nostro ringraziamento, che " *il paese si può individuare con tre nominativi, tutti validi fintantoché non verrà sciolta questa annosa questione*

Sambruson (derivato da Santambrogione, toponimo presente fin dal X° sec.);

San Bruson

S.Bruson

tutti riferiti al patrono della chiesa parrocchiale, ovvero S.Ambrogio. La dicitura Sanbruson è quindi errata."