



CAPITONE SOTTOACETO

Mio nonno nacque a Porto Tolle, in Veneto, circondato dalle acque del fiume Po e dal Mare Adriatico. Nato nel periodo della seconda guerra mondiale, che portò miseria e povertà nella maggior parte delle famiglie italiane, dovettero imparare a cucinare piatti a base di prodotti che offriva la loro terra, arricchendoli con la fantasia. Quindi sin da piccolo, mio nonno imparò l'arte della pesca, in parte divertendosi, ma soprattutto ricavando pesci, come anguille, pesci gatti, carpe, persici, che servivano a sfamare la sua famiglia.

Nel 1951 ci fu l'alluvione del Polesine, che distrusse anche la casa di mio nonno, e rimasto senza nulla, lui e la sua famiglia si trasferirono in Lombardia, dove impararono ad apprezzare i prodotti che offriva questa regione, ma non persero le loro vere tradizioni culinarie, che venivano presentate sulle loro tavole nei periodi festivi, perché gli ingredienti erano difficili da reperire.

Un piatto tipico che mio nonno cucinava era il capitone sottoaceto, accompagnato con la polenta bianca, che usava mangiare alla Vigilia di Natale.

La polenta bianca, ricavata dal mais bianco e quindi più rara, dal sapore molto delicato, si accompagna con qualsiasi piatto.

La preparazione richiedeva un'ora di cottura, mescolando in continuazione e utilizzando poca acqua, in modo che risultasse compatta e, una volta cotta si versava su un tagliere di legno e si tagliava a fette, come sostituto del pane. Mentre il capitone veniva tagliato a pezzetti, si infarinava e successivamente si friggeva, si preparava la marinatura con cipolla, aceto e alloro e dopo si disponeva tutto in un recipiente di vetro.

Lasciato riposare, si aspettava due o tre giorni prima di mangiarlo, e si conservava a lungo.

Quando si mangiava questo piatto, tutta la famiglia di mio nonno era unita intorno ad un grande tavolo, vi era molta allegria e felicità, perché il profumo di questa pietanza, accendeva in tutti loro i ricordi della loro infanzia, con un pizzico di nostalgia.

