



A scuola sulla via Postumia

Gli studenti dell'Istituto alberghiero Berti di Verona hanno percorso una parte dell'antica strada consolare descritta in un diario di viaggio del 333 d.C.

Ma non è tutto: i ragazzi hanno anche ideato la ricetta della Romea Strata, un'ottima trota di fiume in salsa

“Il mondo a piedi. Elogio della marcia”. Da questo saggio dell'antropologo francese David Le Breton gli studenti dell'Istituto Alberghiero “Berti” di Soave-Verona hanno preso spunto per indagare l'antica Via Romea Postumia, che da Verona porta a Vicenza. E per farlo sono partiti dalla più remota testimonianza nota di un pellegrinaggio cristiano. Stiamo parlando dell'itinerario burdigalense, un diario che racconta il viaggio di un cittadino di Bordeaux, in Francia, verso la Terra Santa nel 333 d.C. Gli studenti, con la supervisione dell'insegnante di religione Tino Turco, dopo aver consultato diverse fonti storiche hanno percorso una cinquantina di chilometri per rilevarne il tracciato con il Gps e segnalare quali sono i punti di accoglienza per i pellegrini del XXI secolo. «Per i ragazzi è stata un'esperienza fantastica – dice il professor Turco -. Hanno avuto modo di riflettere sul valore del cammino e poi, attraverso le testimonianze, di conoscere meglio il nostro territorio a livello storico-artistico e anche religioso». I giovani “pellegrini” sono partiti da Porta Palio nella città di Romeo e Giulietta per poi proseguire verso l'abbazia di Villanova a San Bonifacio passando per Altavilla, dove anticamente c'era un ospedale

dedicato a San Giacomo, e arrivando a Vicenza lungo quello che oggi è l'attuale Corso Palladio. «I ragazzi hanno messo in campo tutte le loro competenze – prosegue Turco – E altrettanto hanno fatto gli insegnanti». Tanto che nelle aule del Berti, grazie al docente di enogastronomia Alessandro Ferro è nata la “ricetta della Romea Strata” una trota di fiume in salsa. «Durante la rilevazione del percorso abbiamo costeggiato l'Adige, l'Agno e l'Alpone, corsi d'acqua ricchi di trote – racconta Ferro -. Questo pesce da epoche ormai remote fa parte della tradizione culinaria veneta, perciò la creazione della pietanza abbinata ad alcune spezie è stata immediata». Una ricetta che ha avuto una risonanza anche a livello nazionale, tanto che a fine settembre del 2016 le telecamere di Rai 2 ne hanno ripreso la preparazione durante il format “Mezzogiorno in famiglia”. «Gli studenti si sono dimostrati fin da subito entusiasti e partecipi nella realizzazione di questo delizioso piatto – dice il docente -. E, poi, possiamo dire di essere riusciti a dare il giusto eco anche al progetto della Romea Strata». Un'esperienza che è stata raccontata in un opuscolo intitolato “A scuola sulla via Postumia”, a disposizione di chiunque ne sia interessato. ✎



La ricetta della Romea Strata

Ingredienti:

- Trote di fiume: kg. 0,600
- Cipolla bianca: kg. 0,500
- Aglio: 1 spicchio
- Aceto bianco: 1 bicchiere
- Vino bianco: 1 bicchiere
- pinoli: kg. 0,050
- Uvetta sultanina: kg. 0,050
- Chiodi di garofano: 2
- Cannella in canna: 1 pezzo
- Alloro: 1 foglia
- Prezzemolo: kg. 0,020
- sale: q.b.
- pepe: q.b.
- Zucchero: q.b.
- Carote alla julienne: 1

In un tegame fare appassire con olio extrav. di oliva la cipolla tagliata con l'aglio e l'alloro. Bagnare con aceto bianco, vino bianco e fare evaporare. Unire i chiodi di garofano, la cannella, il sale, il pepe, l'uvetta e una po' di zucchero. Portare a cottura, aggiungere il prezzemolo tritato e la carota. Nel frattempo lessare le trote in acqua con elementi aromatici. Filettare le trote appena intiepidite e metterle in pirofila con una base di salsa sotto e sopra. Irrorare con olio extrav. di oliva e fare riposare in frigo per almeno 24 ore. Servire la pietanza accompagnata da una polentina abbrustolita.