

ISTITUTO COMPRENSIVO SAN GIORGIO DELLE PERTICHE- SANTA GIUSTINA IN COLLE
Scuola primaria “Ugo Foscolo”

LE IMPRONTE DEL PASSATO AI GIORNI NOSTRI

Laboratorio di ricerca storica del patrimonio culturale- orale -artistico-culinario del comune
di San Giorgio delle Pertiche



Laboratorio realizzato dagli alunni della classe 5^A

Insegnante: Martellozzo Gianna

Tirocinante dell'Università degli Studi di Padova: Braghetto Anna

INDICE

INDICE.....	2
INTRODUZIONE.....	3
INFORMAZIONI STORICHE.....	5
LE PERTICHE.....	5
LA TORRE MILLENARIA.....	5
IL GRATICOLATO ROMANO.....	6
LE TRADIZIONI PAESANE.....	7
LE TRADIZIONI PAESANE.....	7
IL CARNEVALE.....	8
IL CARNEVALE.....	9
LA FIERA DI ARSEGO.....	9
L' ANTICA FIERA D' ARSEGO.....	10
GIOCHI.....	11
LA TRADIZIONE ORALE.....	12
LE FILASTROCCHHE VENETE.....	12
I PROVERBI.....	13
I PROVERBI.....	14
I PROVERBI.....	14
LE CANZONI.....	15
LE TRADIZIONI CULINARIE.....	16
I PIATTI TIPICI.....	16
UN PIATTO TIPICO: LA POLENTA.....	16
CONCLUSIONI.....	18
BIBLIOGRAFIA.....	18

INTRODUZIONE

Viviamo in un'epoca che va sempre più in fretta. Dove domani vale più di oggi e dove ieri non c'è più. Un mondo che ha perso quei “segni del tempo” che, invece, davano senso e ritmo all'esistenza dei nostri nonni. Eppure, quei “segni” sono ancora lì. Nella natura, nei proverbi, nelle tradizioni paesane, in alcuni giochi, addirittura in alcune ricette di cucina. Scoprirli ci aiuterà a dare un senso diverso al nostro tempo.

Gli anziani erano i depositari del sapere e della saggezza per le generazioni a venire quindi erano considerati cari e utili. I nonni, ancora oggi, hanno il “compito grande” di trasmettere l'esperienza della vita, la storia di una famiglia, di una comunità, di un popolo; condividere con semplicità una saggezza, questa è l'eredità più preziosa!

Il loro rispetto dava dignità alla famiglia ed erano ascoltati da grandi a piccoli; infatti, i loro insegnamenti erano il ponte tra le generazioni.

Con queste parole, tratte dal testo di un alunno di quinta, introduciamo il seguente fascicolo dedicato alla scoperta del patrimonio culturale, storico, culinario ed orale del paese che circonda gli alunni delle due classi quinte del plesso ‘U. Foscolo’: il comune di San Giorgio delle Pertiche.

Durante il tirocinio universitario della studentessa Anna Braghetto, accompagnata dalla tutor Gianna Martelozzo, gli studenti di 5°A e B hanno avuto modo di realizzare un laboratorio di ricerca storica in cui sono state coinvolte le discipline Storia, Educazione Civica e in parte Geografia.

Gli alunni, infatti, durante l'anno scolastico hanno studiato la regione Veneto all'interno della disciplina Geografia, mentre in seguito hanno approfondito la conoscenza del territorio più vicino a loro provando ad immedesimarsi nella figura di ‘piccoli storici’.

Durante il laboratorio, all'interno degli spazi della biblioteca comunale gli alunni hanno conosciuto l'autore di molti testi di storia locale, ovvero il professore e nostro concittadino Bruno Caon. Grazie ad una prima presentazione da parte dello scrittore, gli studenti hanno poi potuto confrontare molti libri di questo autore e di altri scrittori, tutti libri e siti considerati fonti secondarie. Agli alunni, infatti, era stato dato il compito di analizzare a piccoli gruppi e secondo i gusti personali vari aspetti delle tradizioni del Veneto e del comune di San Giorgio delle Pertiche.

Una volta terminate le ricerche, gli alunni hanno poi presentato le loro scoperte a tutta la classe attraverso i testi presenti in questo fascicolo e il relativo ‘Gioco dell'oca di San Giorgio delle Pertiche’.

Come si potrà notare nei testi, sono presenti numerosi confronti con il presente dal momento che gli alunni, dopo aver studiato il loro argomento, hanno provato a metterlo in correlazione con il loro presente. Scopo della storia, infatti, è quello di riflettere sul presente attraverso lo studio del passato: “la storia non è il passato, è ciò che fornisce senso al presente alla luce del passato e viceversa” (Pancieria, 2016, p. 16).

Un altro aspetto che potrà essere visto è la presenza multipla di alcuni aspetti che sono stati affrontati da più studenti motivati da un interesse personale verso quella tematica.

INFORMAZIONI STORICHE

LE PERTICHE

Ci sono due spiegazioni del termine Pertica che ritroviamo nel nome del nostro comune, ovvero San Giorgio delle Pertiche.

Secondo la prima ipotesi, la pertica era una lunga asta funeraria con sopra un uccello a mo' di colomba.

Il simbolo dell'uccello deriva dal mondo religioso degli sciamani. La direzione in cui era rivolto l'uccello corrispondeva al luogo dove era nato o morto il proprio caro.

Nella seconda ipotesi, invece, la pertica era una lunga asta utilizzata dai Romani per misurare il terreno.

Le nostre pertiche, dunque, si collegano sia ai Romani che ai Longobardi che hanno vissuto nel nostro territorio e ne hanno lasciato traccia.

Oggi passando per il comune non si vedono più le pertiche, anche se alcuni anni fa queste sono state ricreate dall'artista Tessari per una mostra come si vede nella foto qui sotto.



LA TORRE MILLENARIA

La torre di San Giorgio è l'unico resto di quattro torri fortificate che formavano un antico castello, costruito tra il 1000-1100, e per questo detta millenaria.

Dal libro intitolato "La Torre millenaria" di Bruno Caon, ho letto che già dal 1165 d.C. molti documenti dicono che il castello era circondato da mura molto alte, fossati e protetto da bastioni. La torre è alta 37 metri e 60 centimetri e le fondamenta scendono a 4 metri e 30 centimetri. La nostra

torre è un patrimonio per tutta la comunità, e oggi appartiene alla parrocchia di San Giorgio delle Pertiche. La decorazione della torre comprende semplici parti architettonici. Oggi la torre si può ammirare per la sua bellezza e grandezza, mentre in passato serviva per difendersi e proteggere la città.



IL GRATICOLATO ROMANO

Il Graticolato romano è un reticolo di strade collegate tra loro perpendicolarmente ad una lunghezza di 710,40 metri l'una dall'altra. Per costruire il Graticolato romano ci fu un impiego di tempo enorme a causa del disboscamento e della canalizzazione.

Dapprima fu tracciata un'arteria: essa partiva dalla città di Padova e finiva in un'altra grande strada romana, la Postumia, che correva parallelamente poco sopra Castelfranco.

La strada Aurelia, all'altezza di San Giorgio delle Pertiche si incrocia con un'altra strada romana: via Desman, che si può identificare come decumano dato che congiungeva Mestre con Vicenza, quindi una città ad est e l'altra a ovest. Partendo da queste due strade essenziali vengono fatte una serie di percorsi più piccoli alla distanza di 710, 40 metri, con tanto di disboscamento, bonifica, massiccia



pavimentazione, scoli laterali, capitelli agli incroci dedicati agli dei romani. Alla fine del loro periodo imperiale, i Romani davano un appezzamento di terreno del Graticolato romano agli ex soldati.

LE TRADIZIONI PAESANE

LE TRADIZIONI PAESANE

Le tradizioni paesane sono delle “feste” che si fanno ogni anno. Alcune di queste possono essere il Capodanno o il Batti Marso. Il Capodanno era una festa sempre attesa da tutti.

Alcune superstizioni dicevano perfino che se uscendo di casa la prima persona incontrata al mattino fosse stata una donna oppure se un gatto nero avesse attraversato la strada davanti, si prevedeva che l’annata sarebbe stata triste.

In questa circostanza alle donne era proibito fare gli auguri di buon anno a differenza degli uomini che passavano dalle famiglie per i tradizionali auguri ma sempre ripagati da un bicchierino di Vermut, Crema Marsala o un tonificante grappino...

I più felici però erano i bambini, i quali passavano di casa in casa augurando in coro queste frasi e aspettando però la tradizionale mancia.



Bon prinsipio de ano
salute e guadagno;
che stè ben vù
e tuta la vostra fameia

Questi soldi ricevuti, dopo essere tornati a casa, venivano messi in un salvadanaio di terracotta che era l’unica riserva per tutto l’anno.

Anche il Bati Marso era una festa che ricorreva però fatta alla fine di febbraio.

Sul calar della sera i ragazzi in squadra si riunivano nelle vaste aie delle case di campagna con vecchi bidoni, coperchi di latta, pentole, bastoni...: tutti questi “strumenti” dovevano fare un chiasso assordante.

Questa festa serviva a spaventare e scacciare gli spiriti cattivi e i fantasmi dell’inverno per far spazio a quelli della primavera.

Queste squadre si accompagnavano a canti senza senso.

Le tradizioni di un tempo continuano ma il modo per ricordarle e festeggiarle è diverso.

Un tempo, sentendo i nonni, non c'era niente e le persone aspettavano proprio quei pochi momenti per poter gioire e festeggiare.

Oggi invece capita che avendo troppo e tutto a disposizione facciamo difficoltà a valorizzare delle piccole cose che sembrano scontate ma invece non lo sono.



IL CARNEVALE

A Carnevale i bambini e i ragazzi si travestivano con vecchi abiti della mamma o dei nonni, indossando cappelli di varia forma e maschere di cartapesta.

Il venerdì grasso era festeggiato con grande tripudio e larga partecipazione del popolo con carri allegorici.

Le persone mangiavano galani, crostoli e frittelle cotte sulla farsura e non mancavano mai battute spiritose in rapporto alla squisitezza di tali prodotti. I giovanotti organizzavano qualche festino in casa privata.

Col calar della sera, quando la festa era finita, malinconicamente si ripensava già al giorno dopo, il Mercoledì delle Ceneri: un duro richiamo alla caducità delle cose e della vita stessa.

Oggi a Carnevale i bambini e i ragazzi si travestono con abiti comprati al supermercato o nei negozi, a differenza di tanti anni fa che si utilizzavano abiti della mamma o dei nonni.

Ancora oggi, a Carnevale, si mangiano galani, crostoli e frittelle.

A me piace un sacco festeggiare il Carnevale perché posso divertirmi, mangiare le frittelle con magari sopra un pò di nutella e tante altre cose che non mi vengono in mente.



IL CARNEVALE

Tanti anni fa, durante il carnevale, i giovani indossavano vecchi abiti della madre o dei nonni, si vestivano con cappelli di varia forma e mascherine di cartapesta. In città, il venerdì grasso era festeggiato con grande tripudio e grandi carri. In campagna, invece, non c'erano particolari manifestazioni clamorose ma i ragazzi organizzavano comunque qualche festino con altri ragazzi nelle case venete.

Quasi in ogni famiglia il carnevale era festeggiato con galani e frittelle cotte sulla farsora (pentola usata per friggere) insieme allo strutto conservato in granaio. Alcune persone, però, ricordano molto come tutto richiedesse fatica, anche nel periodo del carnevale.

LA FIERA DI ARSEGO

Ogni anno ad Arsego (una piccola cittadina di origine longobarda in provincia di Padova nel comune di San Giorgio delle Pertiche, in Veneto) viene allestita la Fiera di Arsego. Essa diede un grande impulso alle attività agricole e artigianali, all'allargamento dei mercati e alla diffusione di nuove attrezzature che segnano per Arsego un risveglio economico e sociale che si diffonderà in tutto il territorio.

Gli ideatori della fiera furono i fratelli Soranzo, di antica e nobile stirpe veneta. Possedevano molti beni e molte terre ma verso il '700 ebbero una regressione delle loro proprietà e forse fu proprio per dare una svolta alla loro perdita di potere che nel 1747 i fratelli Giovanni e Bertucci Soranzo decisero di istituire un'annuale fiera nella loro villa di Arsego.

Ancora oggi la fiera è importante perché ogni anno, alla terza domenica di ottobre e il lunedì successivo, attira moltissimi visitatori anche dalle città più lontane.

Oltre alle bancarelle, le giostre, le macchine agricole, gli stand gastronomici, la parte più importante della fiera di Arsego era, ed è ancora, quella riservata al bestiame; la scelta era fra vacche, puledri, muli e cavalli. Questo lavoro era svolto dal mediatore.

Il Prà della Fiera, una parte di terreno in centro paese, era ed è pieno di carretti e mussi (asini).

Io sono stata molte volte alla fiera e la parte che mi è piaciuta di più è proprio quella dedicata agli animali!



L' ANTICA FIERA D' ARSEGO

La fiera d' Arsego è nata nel 1747 forse perché i gemelli Bertucci e Soranzo volevano dare una svolta alla loro perdita di potere e popolarità nella zona.

Decisero di puntare sul commercio, sullo scambio di: buoi, mucche, asini, cavalli e dei prodotti agricoli. Così decisero di creare una nuova annuale fiera da tenersi nella loro villa di Arsego che era sotto la podesteria di Camposampiero.

Ancora oggi questa fiera richiama ogni anno migliaia di visitatori che vengono anche da luoghi lontani. La fiera avviene la terza domenica di Ottobre, e dura dal venerdì fino al lunedì, quando avviene proprio la fiera del bestiame.

Secondo me la fiera di Arsego è meglio oggi perché in questi anni ci sono più giostre mentre una volta ce ne erano poche.



GIOCHI

Una volta si giocava a carte, a bocce, a briscola, tresette, scopa l'asso, tersiglio, foracio e scarabocio. Talvolta qualcuno giocava a bestia, sette e mezzo (schei) considerati giochi d'azzardo.

Con qualche mazzo di carte ormai fuori uso, per vetusta, i bambini giocavano a cava camisa o a pampalugo. Nelle serate di festa primeggiava il gioco della tombola. Chi non ci stava si accontentava di qualche partita a dama o a trea.

D'estate invece il maggior divertimento era andare a nuotare nei canali della zona. Le bambine giocavano a scalon, alle belle statuine, al salto con la corda, al gioco della palla o a infilare perline colorate per fare collanine e braccialetti. Altro divertimento birichino era quello di andare a nascondersi nei campi per fumare sigarette fatte coi cavéi de panocia. Più appagante era invece andare a maggio a gnari de merlo, de gardelin, de sperussola o de finco. Qualche ragazzo di famiglie più benestanti possedeva un teatrino smontabile con le sue marionette.

Si poteva giocare a bianche, el pindolo e un altro gioco era quello della momola. Più innocente era zugare e baete. Movimentato era il gioco della bandiera e si poteva giocare a palla avvelenata. Il gioco del calcio, invece, era raro.

Oltre ai giochi, i bambini si divertivano a fare qualche scherzo: qualcuno più smaliziato metteva un vecchio portafoglio vuoto lungo la strada legato ad un invisibile spago. Quando un passante si fermava per raccogliarlo, si tirava lo spago, in modo che sfuggisse di mano al malcapitato che solo

allora scopriva la burla, tra le risate degli autori e qualche parolaccia della persona a cui era stato fatto lo scherzo.

I luoghi in cui si giocava erano l'osteria e il piazzale della scuola, l'aia o il sagrato della chiesa. Poi si giocava lungo la strada, nei canali della zona e i più temerari sul molin del Tergola.

LA TRADIZIONE ORALE

LE FILASTROCCHHE VENETE

Presento qualche filastrocca veneta che ho trovato durante questo lavoro, anche se ne conoscevo già qualcuna...

Boca mia

Boca tua

Boca del can

AAHMMM!!

Manina bea

Fatta a penea

Dove sito stata?

Daea mama?

Cossa te aea dato?

Pan e latte

gatte...gatte...gatte

Queste me le canticchiava la nonna quando ero piccola e io ridevo sempre.

Poi ne ho trovata qualcuna che avevo già sentito...

Ghe jera na volta

Piero se volta,

casca na zuca

Piero se inzuca,

casca el bocale

*Piero se fa male,
casca na fassina
Piero se sassina,
casca na zoca
Piero se copa.*

*Veneziani, gran signori;
Padovani, gran dotori;
Visentini, magna gati;
Veronesi...tuti mati!*

I Veneziani sono chiamati "gran signori" perché Venezia era la Repubblica Serenissima, quindi abitata da tanti grandi signori.

I Padovani sono "gran dotori" per la presenza della grande ed antica università di Padova.

I Veronesi invece sono "tuti mati" perché dal Monte Baldo, sopra Verona, soffia un'aria frizzantina o forse per la presenza di due ex manicomi.

Sui Vicentini "magna gati" ci sono molte leggende, ma sembrerebbe che il detto si riferisca alla fama di Vicenza di essere una città piena di gatti o al fatto che in tempo di guerra, in mancanza di cibo, si mangiassero davvero.

Molte filastrocche venete hanno origini antiche, ma sono comuni ancora oggi.

Mi è piaciuto indagare sulle tradizioni venete, è stato un lavoro interessante che mi ha fatto scoprire tante curiosità.

I PROVERBI

Il testo qui sotto riportato, parla dei proverbi.

I proverbi sono stati inventati dai nostri antenati (nonni, zii), diversi anni fa e sono il frutto della saggezza popolare.

Se dovessimo spiegare cosa sono, li potremmo definire come delle massime che contengono: norme, giudizi, dettami e consigli espressi in maniera sintetica. Questi nascono dalle esperienze di vita comune.

I proverbi non tramontano mai ma si usano anche ai giorni nostri per rendere più esplicite determinate situazioni o fatti della vita.

Per fare un esempio potremmo citarne due:

-“Meglio un uovo oggi che una gallina domani”, che significa meglio accontentarsi del poco di oggi in quanto certo che aspettare domani correndo il rischio di perdere tutto.

Un altro che mi viene in mente è:

-“Gallina vecchia fa buon brodo” dove si valorizza la saggezza della vecchiaia.

I PROVERBI

I proverbi sono brevi ed arguti e molto diffusi . Alla base di ognuno di essi c'è sempre stato un aspetto didattico perché cerca di trasmettere un insegnamento morale. Come nel passato, anche oggi i proverbi vengono citati per dare un po' di coraggio, speranza e per esorcizzare fantasmi di tristi esperienze.

Alcuni proverbi veneti:

-Amor senza baruffa fa la muffa.

-Chi si vuol bene poco posto ciapa

I PROVERBI

Per scrivere i proverbi, i veneti prendevano spunto dalla vita dei contadini. Questi sono brevi e sono frutto di una saggezza popolare che deriva dall'esperienza della vita quotidiana.

I proverbi riguardano gli aspetti della vita nella loro complessità ma anche semplicità: la ricchezza e la miseria, il tempo e l'amore, il lavoro, le professioni, le donne e gli uomini, gli animali, la fortuna, la religione, le credenze popolari.

Spesso i proverbi erano creati per dare fiducia e speranza di uscire presto da situazioni economiche e ambientali non facili.

I proverbi dovrebbero essere ricordati e tramandati per non perdere del tutto il patrimonio culturale che appartiene alla tradizione orale, specie del mondo contadino.

Studiando i proverbi veneti ho potuto scoprire che alcuni di questi hanno il loro corrispettivo nella lingua siciliana. Ecco qui due esempi prima in lingua veneta, e poi in lingua siciliana:

1. Da putei tutti bei, da morti tuti santi
2. Sasso trato e parola dita no torna più indrio

In lingua siciliana:

1. Da carose tutte bedre, da morte tutte sante. (significato= Da bambini tutti belli, da morti tutti santi)
2. A petra terata e parola ditta, non torna chiù annariere. (significato= Sasso lanciato e parola detta non tornano indietro)

LE CANZONI

Come ai giorni nostri, anche in passato i contadini cantavano spesso, specialmente durante i lavori di mietitura e vendemmia. A volte, i canti che venivano cantati erano audaci oppure cantati da alcune persone chiamate cantastorie di paese. Durante le fiere di paese, ad esempio, i cantastorie passavano per il nostro comune e cantavano e narravano alcune storie divertenti mentre suonavano una chitarra o una fisarmonica. Per prendere alcuni soldini, questi cantastorie vendevano i foglietti con le parole delle canzoni che cantavano per 10 centesimi.

Alcuni titoli delle canzoni cantate nel passato:

- ‘Me compare Giacometo’ https://youtu.be/CsIzFRuj_z8
- ‘Mamma mia dammi cento lire’ <https://youtu.be/SNNeIy8lino>

Ora le canzoni sono molto più rock e accompagnate da molti strumenti musicali; adesso le canzoni si usano soprattutto ai compleanni, alle feste, sagre, in discoteca... Alcuni titoli di canzoni sono:

Notti in bianco, Mi fa impazzire, Zitti e buoni, Brividi, Malibù, Farfalle (https://www.youtube.com/watch?v=75fwUd-IX_o). Le canzoni oggi sono molto più ascoltate perché una volta si dava più importanza ad altre cose e perché non c'erano tutti i mezzi che ci sono oggi. I nostri nonni, una volta, non avevano tutti gli strumenti che abbiamo noi oggi per ascoltare la musica (ad esempio You Tube), quindi le canzoni erano più spesso cantate a voce e suonate con gli strumenti dal vivo.

In generale a me piacciono di più le canzoni di oggi.

LE TRADIZIONI CULINARIE

I PIATTI TIPICI

I piatti tipici della tradizioni di San Giorgio delle Pertiche sono legati alla cucina contadina: sono i più genuini e sono tramandati da generazioni.

Essi sono: bigoli in salsa (i bigoli sono grossi spaghetti), Panadéa, Riso ae ortrighe, risi e suca, risi e tripa (tripa di maiale), risi e verze, Risi e bisi, risi col latte, risoto con brustàngoi (i brustangoli sono dei minuscoli asparagi), verze sosegàe, verze in composto, trippe (le trippe sono il piatto tipico), pasta e pisei, coradéa, sugoi de vin, vin cotto, baccalà, radici mati o pissacani, cren (Cren e una salsa), pandole, poenta e figheti (era il piatto più semplice), poenta e renghe (il piatto povero), pinsa, mneghe (erano chicci di grano turco).



Poenta e renghe



Panadèa

UN PIATTO TIPICO: LA POLENTA

La polenta è sempre stata il cuore della casa veneta, simbolo popolare della sua cucina. E' un piatto arcaico e rappresenta uno dei primi pasti cotti dell'umanità. Già ai tempi dei Babilonesi e Assiri questo piatto era presente. In una tomba egizia di Tebe, addirittura, sarebbero stati ritrovati dei grani di mais. Nell'antica Roma era un cibo tanto comune che diede ai Romani il nome di "Pultiferi" ovvero mangiatori di polenta. Al tempo si trattava di un impasto di farro macinato e cotto in acqua salata, servito con contorni di pesciolini sotto sale, ceci, frutta, formaggio e verdure cotte. Con la scoperta dell'America il mais fu introdotto in Europa e a metà del '500 arrivò in Veneto grazie ai traffici commerciali che Venezia intratteneva con l'Oriente. Inizialmente il mais venne coltivato a scopo di studio in orti e giardini botanici e solo successivamente fu coltivato dai contadini nei campi per sfamare le proprie famiglie. Ben presto la Pianura Padana diventò patria di questa coltivazione. La popolazione non mangiò altro che polenta, la quale riscosse sin da subito un grande successo e risolse grossi problemi alimentari di molte popolazioni povere. La polenta, nonostante sia un piatto povero, in quanto non fornisce grandi apporti di vitamine, è comunque un alimento che da sempre è stato al

centro dei focolai popolari di tutta Italia. Questo perché, oltre a tutti i condimenti con la quale può essere accompagnata, dava l'opportunità, soprattutto in passato, di mangiare da un unico "piatto" in un'atmosfera di convivialità. La polenta si diversifica in molte varietà a seconda del mais con cui viene prodotta. In Veneto, per molto tempo, la varietà più comune è stata la polenta bianca, ottenuta da una varietà di mais detto biancoperla, che ben si è acclimatato nel territorio veneto. Era spesso accompagnata da gustosi sughi sia di carne (polenta e osei) sia di pesce lagunare e di fiume (anguille, granchi, gamberi). Nelle aree montane è diffusa la polenta gialla, più rustica e meno raffinata. Tra le numerose ricette con la polenta si ricordano: polenta pasticciata, polenta infasolà (cotta assieme ai fagioli), polenta e renga, seppioline e polenta, baccalà mantecato o alla vicentina con polenta, polenta e schie e la polenta frita. Oggi come in passato la polenta è sempre presente nelle tavole di tutta Italia e viene gustata in qualsiasi stagione in tutte le sue innumerevoli varianti. L'unica differenza con il passato è che un tempo veniva usata come unico piatto economico e di sostentamento di numerose famiglie povere. Oggi invece viene usata come accompagnamento e completamento di ricette molto più elaborate.



Mais biancoperlato



Polenta in cottura in caliera



Polenta e osei



Donne dedite alla raccolta del mais con le brattee per poi esporle al sole

CONCLUSIONI

Se dopo aver letto questo fascicolo vi è rimasto ancora qualche curiosità sulle tradizioni di San Giorgio delle Pertiche, non ci resta che consigliarvi e invitarvi a visitare la bella sezione di storia locale presente in Biblioteca Comunale a San Giorgio delle Pertiche, luogo in cui anche noi abbiamo preso in prestito i libri che ci hanno accompagnato lungo tutto questo percorso.

BIBLIOGRAFIA

- Beccagato, I. (2016). *L'Ostiglia e dintorni*. Trebaseleghe: Associazione Energia Pulita.
- Caon, B. (2000). *La torre millenaria*. Villa del Conte: Tipo-Litografia Bertato.
- Caon, B. (2011). *Proverbi de me nono Gigio*. Camposampiero: Edizioni del noce.
- Caon, B. (2016). *San Giorgio delle Pertiche*. Villa del Conte: Edizioni Bertato.
- Caon, B., & Grandesso, R. (2001). *Strasse Ossi e Ferovecio*. Camposampiero: Edizioni del noce.
- Caon, B., & Grandesso, R. (2002). *Poenta e figheti*. Camposampiero: Edizioni del noce.
- Caon, B., & Grandesso, R. (2005). *San Giorgio delle Pertiche, Arsego e Cavino*. Villa del Conte: Edizioni Bertato.
- Pancierà, W. (2016). *Insegnare storia nella scuola primaria e dell'infanzia*. Roma: Carocci editore.
- Tessari, P. (1999). *Ad perticas*. Noventa Padovana: Grafiche Leone .

SITOGRAFIA:

<https://www.ilcuoreveneto.it/>

<https://www.lacucinaitaliana.it/>

<https://www.magicoveneto.it/>

<https://www.padovaoggi.it/>

<https://www.comune.sangiorgiodellepertiche.pd.it/>

<https://www.vicenzatoday.it/>