



# LA LOCANDA DELLA TONA DI PAPOZZE



*Ricordi di  
Cesare Lorefice*

Sembra ieri, eppure son passati quasi 38 anni da quel 29 giugno 1974, giorno dei santi Pietro e Paolo, che sicuramente mi avevano preso sotto la loro benevola protezione. Ero partito il giorno prima in treno da Siracusa, sulla freccia della laguna, ed avevo viaggiato tutto il pomeriggio e la notte, finché dopo 14 ore scesi a Rovigo, dove trovai ad attendermi il dottor Giovanni Scaranello, con cui ero d'accordo che l'avrei sostituito come medico condotto a Papozze. Mi ero laureato l'inverno prima ed avevo sostenuto a maggio l'esame all'esercizio della professione, ma mai e poi mai avrei pensato di trascorrere l'estate in Polesine. Il dottor Scaranello mi aveva contattato telefonicamente tramite l'Ordine Provinciale di Rovigo, a cui avevo scritto dichiarandomi disponibile per eventuali sostituzioni.

“Le telefono perché ho bisogno di lei a Papozze”, mi disse. “Dove si trova Papozze?”, gli chiesi, ed egli: “Sul Po, tra Ferrara e Rovigo, però fa provincia con Rovigo ed è attaccata ad Adria, dove vi è un eccellente ospedale a cui può indirizzare i casi più rognosi. E per convincermi: “Le metto a disposizione la mia macchina, e tutto il mio stipendio”, palesandomi una cifra da capogiro, da far svenire un neolaureato come me. Naturalmente accettai, ed eccomi a Papozze.

Strada facendo, mi illustrò la situazione medica del paese, nulla di cui preoccuparmi, abitato da gente sana e lavoratrice, dove le donne gravide venivano seguite dall'ostetrica comunale (la signora Lina Bonello), andavano a partorire nel vicino ospedale di Adria, e il pediatra si prendeva cura dei neonati. Inoltre in paese vi era la farmacia, a cui potevo appoggiarmi.



“Di mattina farai il tuo ambulatorio e il pomeriggio le tue visite domiciliari”, aggiunse con tono rassicurante. Mi raccontò che quello era il nuovo paese, ricostruito in una nuova e più sicura posizione, dopo che il vecchio paese era stato completamente sommerso dal Po durante la famosa alluvione del Polesine nel novembre del '51, e che il nome Papozze deriva da “Papuzze” che in dialetto

veneto vuol dire Babuccia cioè Scarpetta, a causa della sua forma adagiata nella golena.

Appena arrivati, mi portò nella trattoria “La Tona”, dove mi aveva prenotato alloggio, e mi presentò ai padroni: ricordo il vecchio Angelo Soldati, il capofamiglia, tutto magro e bianco in testa, che mi accolse con fare cerimonioso e sorridente, la moglie signora Fortunata, con un grembiolino candido annodato sulla vita, la nipote Vittoria, maestra il mattino e barista il pomeriggio, e la nipote Mariangela, bella ragazza che attirò subito la mia attenzione, al che il buon Scaranello ridendo: “Fai attenzione che è fidanzata!”.



*Trattoria “Tona” in Piazza Cantone” nella golena*

Questi, più che miei pensionanti, furono in realtà la mia famiglia, mi ospitarono con tanta cura e amore, e li porto ancora nel cuore: da loro imparai ad amare questa terra e i suoi abitanti, ed appresi i primi rudimenti del dialetto veneto.

Grazie a loro sono rimasto in Polesine, mi sento Polesano, e ne sono orgoglioso e fiero...

Dopo una veloce doccia, scesi giù in sala da pranzo e il signor Angelo mi illustrò il menù, proponendomi “el piton”, al che mi venne da pensare che qui come in Africa mangiassero il pitone. “No, stia tranquillo signor dottore,” vedendo la mia faccia sbigottita, “è il modo del nostro dialetto per indicare il tacchino”, trattenendo a stento le risate. Come quella volta che mi voleva far mangiare “el bosgatto”, che non era il gatto, ma molto più semplicemente il maiale.



*Trattoria “La.Tona” nel nuovo abitato di Papozze, ora casa di civile abitazione*

Dopo il pranzo il dottor Scaranello mi portò dal Sindaco, Giani se non sbaglio, dato che avevo il compito di Ufficiale Sanitario oltrecchè di Medico Condotta. E ne approfittò per farmi fare un giro per il paese, con mia somma meraviglia per la visione improvvisa del fiume Po dietro l’argine che mi abbagliò con tutto il suo splendore come un nastro d’argento sotto i raggi del sole, per condurmi alla fine nel suo ambulatorio, dove avrei svolto la mia attività, che allora copriva un territorio che comprendeva oltre Papozze, Panarella, la casa di riposo Bottoni, Corcrevà, Borgo, i Santi, Villanova Marchesana, Bellombra, Gavello. Per una estensione dove adesso vi sono 4

o 5 medici, ed allora non esistevano né feste né domeniche, mi chiamavano anche di notte, e dovevo correre. Io, tutto infervorato dal fuoco che prende i neofiti, consideravo il mio lavoro quasi una missione, e non rinunciai mai ad una visita. Di giorno avevo un ragazzino di nome Marco o Mauro, che prendevo con me sulla cinquecento e mi faceva da guida per le campagne, mentre di notte dicevo a chi mi telefonava di venire a prendermi dalla Tona. Così imparai ad andare su e giù per l'argine, dove feci la mia prima esperienza con la nebbia, che non avevo mai visto, trovandomi una volta, di giorno e col sole, improvvisamente immerso in un fumo denso e vaporoso, che mi fece frenare di botto e scendere fuori dalla cinquecento temendo avesse preso fuoco il motore.

Dopo imparai ad amare anche la nebbia...

Il vecchio Angelo teneva i cani da caccia e la doppietta, e grazie a lui potei assaggiare il primo "fasan" della mia vita. Un giorno tornando da caccia mi disse che i cani avevano trovato uno "scorsone" e me l'avrebbe fatto mangiare: ed io inorridii al pensiero, giacchè in Sicilia scorsone vuol dire biscione. "Ma no, è il tartufo nero", e tirò fuori dalla bisaccia una patata dalla buccia nera grinzosa, dal profumo acre e penetrante, con cui la signora Fortunata cucinò un risotto di una dolcezza soave, da mandarmi in paradiso, per cui non potei fare a meno di notare che il padrone di casa era un Angelo di nome e di fatto.

Egli mi rispose che d'inverno mi avrebbe fatto assaggiare quello bianco, il Magnatum Pico, e in primavera il cosiddetto "bianchetto".

La cucina della Tona era molto rinomata sin dai quando era una locanda da posta, e i postiglioni venivano con i cavalli e la diligenza a consegnare la posta suonando una tromba arrotolata, riprodotta su un'antica insegna che il signor Angelo custodiva religiosamente.

Per non parlare dei dolci, rigorosamente fatti in casa, con cui festeggiavamo la domenica.

Ricordo proprio una domenica che mi venne presentato il dottor Beno Gambaro di Adria, affezionato cultore ed amico della famiglia Soldati, il quale subito mi invitò a trovarlo in Adria, dove fui suo ospite a cena. Quello fu in incontro che diede una svolta alla mia vita, e mi fece decidere di rimanere in Polesine, dove mi accasai e misi su famiglia.

Così potei assaggiare il tartufo bianco e il bianchetto dalla Tona, e non escluderei che alla scelta di diventare Polesano, contribuisse anche il tartufo del Po, dove il nome Papozze richiama la scarpetta di Cenerentola, che diventata regina, ebbe il suo oro: una volta era l'ambra l'oro del Po, adesso il

tartufo. Ed è sorta l'accademia del tartufo del delta del Po a ricordarcelo, proprio ai piedi dell'argine dove aveva sede l'antica locanda della Tona, in un ristorante che si chiama "Le Magnolie" in cui, anche se nuovo, dimorano gli dei, e i sacerdoti del tartufo ti fan sentire un dio. Adesso come allora.

