

Paola Disarò

Gran maestra della “Sòpa Coàda” alla mottense

14

• Giampiero Rorato



Paola Disarò
con la figlia Chiara

La stagione fredda è alle porte e la cucina, dimenticando i fantasiosi piatti estivi, invita sempre più volentieri a scegliere quelli della tradizione, in particolare a base di carne degli animali da cortile: polli ruspanti, capponi, anatre, oche, faraone, tacchini e, naturalmente, il maiale. E c'è un piatto che è l'emblema storico della cucina trevigiana invernale, soprattutto di Treviso e di Motta di Livenza, un piatto che arriva dal Medioevo, codificato da Cristoforo da Messisbugo (fine 400-1548), Gran Ciambellano alla Corte degli Estensi a Ferrara e autore del trattato gastronomico “Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni

sorte di vivanda”. La ricetta del Messisbugo (che trovate in queste pagine) è ancor oggi realizzata – senza lo zucchero e la cannella, eliminati da molto tempo – sia nella città di Treviso che a Motta di Livenza, in terra trevigiana e il motivo è presto detto. I più importanti trattati di cucina dal '400 al '700 sono stati stampati a Venezia e quasi sempre nella prima edizione, per cui a Venezia si conoscevano in quei secoli tutti i piatti delle varie cucine regionali italiane ed anche l'Opera di Messisbugo è stata stampata a Venezia. In quei secoli i rapporti commerciali di Venezia con la terraferma si svolgevano soprattutto per via fluviale e la

cultura gastronomica veneziana giungeva a Treviso lungo il Sile (e il Terraglio) e a Motta lungo la Livenza. E poiché a Treviso, città murata e ricca di torri, c'era grande abbondanza di piccioni, lì fu privilegiata la ricetta con i “pizzoni”, mentre a Motta, cittadina immersa nella campagna, abbondavano gli animali da cortile, per cui fu privilegiata la ricetta con i “pollastri”.

Nel ristorante Disarò
Nella città liventina, la “Sòpa coàda” è dunque radicata da secoli e ci sono da sempre ristoranti e trattorie che d'inverno la preparano per i residenti e i buongustai

che arrivano anche da molto lontano per gustarla. Negli ultimi vent'anni il ristorante che a Motta di Livenza si è distinto per l'accurata preparazione di un'eccellente "Sòpa coàda", perfetta per gusti e sapori, è il Disarò, un locale che s'affaccia sul vecchio corso della Livenza, il quale, pur modificato nel corso del tempo, risale all'inizio del '300, quando il porto fluviale della Livenza era trafficatissimo di barche che collegavano Motta (e il Friuli) con Venezia. Va qui ricordato che Motta è stata la prima città di terraferma a darsi a Venezia, con un trattato stipulato il 7 luglio 1291 tra i da Camino, signori della Motta e il Doge di Venezia. Ora l'antica locanda mottense, divenuta già dall'Ottocento ottimo ristorante, ha da tempo in cucina una bravissima cuoca, la signora Paola Disarò (il locale è gestito dalla famiglia Disarò da quasi un secolo), amante e conoscitrice delle tradizioni, molto brava nel preparare, oltre a tanti piatti di sua creazione, i vecchi piatti mottensi e, in primis, la "Sòpa coàda" che ha sapientemente elaborato e affinato, conservando tuttavia le materie prime e le indicazioni scritte dal Messisbugo.

La zuppa che va covata
Nella stagione fredda, a cominciare da ottobre e fino a marzo, questo piatto che esige un'attenta scelta delle carni di pollastra e gallina, naturalmente di casa contadina, un brodo di carni miste assai ristretto, nonché una cottura molto prolungata (la zuppa va, come dice il

nome, "covata") è preparato quasi sempre - o comunque basta prenotarlo e lo si trova. In suo onore Paola Disarò organizza con la figlia Chiara, affermata maîtresse di sala, delle serate di gala molto frequentate dai buongustai i quali, oltre a conoscere e godere di uno dei piatti di più lunga storia, sapientemente abbinato a giusti vini, vivono una serata gastronomica vera, che esalta il territorio e le sue tradizioni. ●●●

**Albergo Ristorante
Disarò**

Via Riviera Scarpa, 1
Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422-280067



*A fare una suppa
con pizzoni o pollastri*

(Per fare una zuppa di piccioni o pollastri)

Piglia fette di pane brustellate, poi piglia pollastrelli in quarti cotti arrosto e habbi una tiella di pietra e mettili un solaro di fette di pane nel fondo, con formaggio e zuccaro e cannella, e poi fa un altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con zuccaro e formaggio grattato e cannella e poi piglia buon brodo grasso e ponilo sopra tanto che stia sotto e poi dalli un'altra mano di sopra di zuccaro e cannella e formaggio grattato e dalli una caldetta nel testo e serà fatta.

*Cristoforo da Messisbugo
Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda"*