



## LA CREMA FRITTA CHIOGGIOTTA DIVENTA UN P.A.T

“Per “**prodotto tradizionale**” si intende un prodotto destinato all’alimentazione umana, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo (periodo non inferiore a 25 anni). (D.M. n. 350/1999).

La Regione del Veneto ha individuato **403 prodotti agroalimentari tradizionali**, rappresentativi di tutte le province venete e appartenenti alle principali tipologie di prodotto (bevande analcoliche, distillati e liquori, carni e frattaglie, grassi, formaggi, prodotti vegetali, prodotti da forno, prodotti della gastronomia, pesci e molluschi, prodotti di origine animale) ”.

Sono proprio gli alunni dell’Istituto Alberghiero Sandonà di Chioggia ad accorgersi che la tipica crema fritta chioggiotta non era ancora iscritta nell’elenco dei prodotti PAT del Veneto.

I maturandi della 5AP (anno s. 2023/24) in collaborazione con gli alunni della classe 4AP, coordinati dal docente di Scienza e Cultura dell’Alimentazione Chieregato Giorgio chiedono e ottengono l’inserimento nell’elenco dei PAT del Veneto di questa fantastica prelibatezza, approvato con Decreto ministeriale del 29 febbraio 2024.

L’ipotesi dello storico legame con il territorio è stata confermata da diversi documenti storici:

- Il testo: Eskimo & Lacoste, Mario Della Loggia, Antonio Boscolo Mengolin, Libreria Editrice. Un romanzo ambientato tra il 1970 e 2000 dove il protagonista ritorna a Chioggia dopo un’assenza lunga 25 anni. Nel paragrafo, a pagina 126 si racconta, nella primavera del 1978: “Quella sera decise nuovamente di uscire, di ritornare dai sui amici. Rossano lo stava aspettando al solito posto, ai piedi delle tre grosse statue dello Stendardo, *seduto sul secondo gradino a guardare le ragazze che in serie gli sfilavano davanti*.  
“Lì dietro, a pochi passi c’era il chiosco della signora Gianna indaffarata a friggere le sue famose creme a forma di rombo. Il loro profumo invadente e delizioso, come un richiamo irresistibile, attiva i passanti che, pur di metterle sotto i denti, accettavano ben volentieri di sorbirsi una lunga coda e di aspettare con l’acquolina in bocca.  
Anche loro due non seppero resistere.  
Le solite tre <fritte> ragazzi?...”
- Documenti: Fotografie inedite scattate dall’ autore fra il 1940 e il 1960; Sapori e Colori di Chioggia e Street food Gambero rosso.

Gli alunni sono stati coinvolti nel progetto da prima con la realizzazione della relazione tecnica da presentare alla Direzione Agroalimentare della Regione Veneto e in un secondo momento prossimo verranno coinvolti nell’esecuzione del piatto in cucina. Si chiederà la partecipazione della sig.ra Zennaro Marianna, titolare dell’antico chiosco. L’occasione sarò un momento per ricordare la recente scomparsa della mamma di Marianna.

La crema fritta chioggiotta è ora presente nella Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria, alla posizione n. 16 nell’elenco dei PAT del Veneto.

Prof. Giorgio Chieregato



## LE CREME FRITTE

È una merenda calda e tipica, che a Venezia veniva chiamata anche "panno da Dose". Si mangia in piazza dal "baracchin de le creme", di lato al Municipio, ma si può preparare anche in casa.

**Ingredienti:**  
 300 gr. di farina,  
 200 gr. di zucchero,  
 6 tuorli d'uovo,  
 1 litro di latte,  
 un pizzico di vaniglia e scorza di limone,  
 un uovo e pane grattugiato per la doratura.

**Preparazione**  
 Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, la scorza di limone grattugiata, la vaniglia e il latte versato lentamente.  
 Mettere tutto a fuoco lento e mescolare lentamente.  
 Quando si è rassodato, aggiungere un pizzico di sale. Quindi versare la crema in un vassoio, lasciarla raffreddare e poi tagliarla a losanghe.  
 Successivamente immergerla nell'uovo sbattuto e passarla sul pane grattugiato.  
 Friggere le losanghe in olio bollente e servirle calde.

114