

Canóla, il sapore della tradizione ai Campionati italiani per società

Si chiama "canóla" il biscotto simbolo dei Campionati italiani di canoa velocità per società in calendario sabato 10 e domenica 11 agosto a Revine Lago e Tarzo sul lago Santa Maria in provincia di Treviso.

Il nome "canóla" deriva dalla fusione delle parole canoa e buzzóla, dolce tipico del Trevigiano che a sua volta trae origine dal bussolá dell'isola di Burano (Venezia), diventato poi un prodotto tipico del Veneto conosciuto con diversi nomi a seconda delle varie province. Il biscotto é frutto di un impasto composto da uova, farina, burro e un goccio di grappa, tutti ingredienti caratteristici del mondo contadino, che oggi "profumano" di tradizione e rispetto della cultura popolare.



2. La canóla, simbolo di sport e tradizione

Il Comitato regionale Veneto della FICK, ha voluto riscoprire questo dolce tradizionale abbinandolo, ovviamente, alla canoa e chiamandolo appunto "canóla" per rendere omaggio sia allo sport che rappresenta che a una tipica espressione del territorio che ospita i Campionati italiani di velocità per società. "L'intento é quindi quello di favorire una duplice azione promozionale", spiega Bruno Panziera, presidente del Comitato regionale Veneto, che ha fortemente voluto la canóla "che ha per obiettivo la diffusione della canoa e la conoscenza di una zona, quella dei laghi di Revine Lago e Tarzo, ad alta vocazione turistica grazie anche all'offerta di una semplice e prelibata cucina tradizionale di cui la "canóla" può ben rappresentare un nuovo e stimolante ingrediente".

Il biscotto "canóla" é prodotto dal Panificio Grava di Revine e, in particolare, dal mastro pasticciere Luciano Piaia, presidente della Pro loco di Tarzo, da sempre sensibile a qualsiasi iniziativa tesa a valorizzare la zona dei laghi. "Il biscotto a forma di canoa", spiega Piaia "ha un'impronta circolare al centro che ricorda il pozzetto dell'imbarcazione, è lungo più o meno 12 centimetri, largo cinque e alto fino a due centimetri nella parte più consistente. È un prodotto artigianale a lunga durata come in passato lo erano quelli che i nostri contadini si portavano nei campi o in montagna. In origine era a forma rotondeggiante per favorirne il trasporto e veniva consumato soprattutto durante il periodo pasquale, una tradizione che dura ancora oggi". "Inoltre", sottolinea Livio Poloni, titolare del Panificio Grava "la sua caratteristica era quella di avere un alto valore energetico e quindi generare un senso di grande sazietà che accompagnava i nostri contadini nelle lunghe giornate dedicate al duro lavoro nei campi".

Il biscotto era preparato anche dalle mogli dei pescatori come riserva calorica per i lunghi viaggi in mare dei mariti, che restavano lontani da casa per molto tempo, e anche in tal senso la tradizione si fonde con lo sport della canoa grazie all'acqua che diventa così un elemento comune "ed é proprio anche per questo motivo", conclude Panziera "che abbiamo deciso di abbinare la canóla ai Campionati italiani offrendo i biscotti alle squadre che vi parteciperanno".



1. Gli ingredienti per la canóla



3. Luciano Piaia, a sinistra, e Livio Poloni