

Comitato della Croazia Polenta e Merluzzo



degustazione merluzzo
lunedì di Carnevale
dalle ore 21 in Borghetto,
via del Forno

distribuzione Mercoledì
delle Ceneri dalle ore 10
in piazza Lamarmora

nel 2011

1.000 kg di merluzzo
sottosale (Baccalà)
1.000 kg di cipolle
250 lt di olio di semi di
girasole
10 paioli di rame da 150 lt di
acqua e 350 kg di farina

Tipico piatto di magro con il quale il Mercoledì delle Ceneri si inizia l'austero periodo quaresimale.

Questa tradizione risale alla seconda metà del Cinquecento con la controriforma effettuata dalla Chiesa Cattolica che decretò l'osservanza della Quaresima, il mangiare magro il venerdì e nelle vigilie. In Ivrea questa ricorrenza veniva celebrata nei vari rioni per iniziativa di gruppi di cittadini che cucinavano polenta accompagnata da merluzzo e cipolle nei propri rioni, così come avviene ancora oggi per le fagiolate.

Al termine della seconda guerra mondiale il Comitato della Croazia fece sua questa iniziativa conferendole un carattere benefico.

“Tutto viene svolto in un clima di vera amicizia... Anche durante i turni di cottura le ore passano veloci nell'allegria più sfrenata, fra scherzi, canti e barzellette ti ritrovi ad andare a casa per dormire con l'odore del merluzzo e delle cipolle sui vestiti e nella pelle, ma con una gran voglia di ritornare con gli amici ad organizzare una nuova manifestazione.”

Nell'organizzazione sono coinvolte 15 persone per la sbucciatura delle cipolle, 35 persone per la cottura delle cipolle e del merluzzo, 40 persone per la distribuzione.

