



Prodotti Agroalimentari Tradizionali

(D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)

Scheda identificativa

1. Categoria

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi.

2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali

Folpo alla veneta.

3. Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.

4. Descrizione sintetica del prodotto

Il “folpo” che viene preparato in Veneto – e specialmente nel territorio di Noventa Padovana (Pd) - è il moscardino grigio, un piccolo cefalopode di forma ovale, di varia lunghezza dotato di 8 tentacoli con una singola fila di ventose. Vive nei fondali sabbiosi o fangosi del Mar Adriatico nutrendosi di piccoli pesci morti e alghe.

Pescato solitamente nel periodo che va dal mese di settembre e ottobre fino alle prime piogge di novembre, i moscardini, hanno una misura prestabilita; il palmo della mano. I “folpi”, hanno una particolarità che li contraddistingue dalle seppie, ovvero di rilasciare un leggero odore di muschio che emanano dalle loro ghiandole.

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Preparazione: La ricetta del “folpo” ha origini molto antiche, risale al 1600 quando i nobili veneziani iniziarono a considerare la Riviera del Brenta e Noventa Padovana un territorio idoneo alle loro lunghe villeggiature nell’entroterra.

La ricetta ha delle particolarità che la identificano e la rendono unica. Si presuppone che la ricetta originale sia nata a Venezia e nella migrazione verso l’interno del territorio, abbia subito delle modifiche date dalla disponibilità alimentari locali; infatti, nella ricetta veneziana non viene menzionato un ingrediente che invece compare nella ricetta di Noventa Padovana; il vino rosso precisamente Cabernet Franc o per alcuni anche Clinto. Confrontando le due ricette possiamo notare numerose ripetizioni negli ingredienti impiegati per il piatto, ma l’elemento identitario è il vino rosso, un prodotto della terra, conservato e commercializzato in tutto il territorio.

Del folpo non si scarta nulla, e il sapore ne acquista di valore e connotazione, la particolarità è che si consuma con le interiora: la “cacarona”.

Oggi come da tradizione il “folpo” viene preparato da gran parte delle bettole e bettolini di Noventa Padovana durante la fiera del folpo e consumato come cibo di strada (*street food*); in piedi, lungo la strada con il solo utilizzo di uno stuzzicadenti, accompagnato da un ottimo vino del territorio a scelta. Il più famoso è la Folperia in centro a Padova, ma molti sono gli street food in provincia, e diverse le cicchetterie che lo propongono (a Noventa Padovana ricordiamo Da Marziano e la Tana del Folpo).

Questo piatto è una portata ricca di proteine e sali minerali di potassio e fosforo con un contenuto di chilocalorie medio /basso. Grazie al metodo di cottura di immersione in un liquido e verdure, il piatto è ulteriormente arricchito di sali minerali ed aromi.

Preparazione. Pulire con cura i Folpi prescelti senza privarlo del ripieno della pancia, in una pentola capiente contenente acqua, 250 ml di vino rosso (Cabernet Franc), 1 cipolla media, 2 gambi di sedano, 1 carota media e circa 2 foglie di alloro. Portare a bollore ed immergere il Folpo lavato.

Cuocere per 45 minuti. Passato il tempo di cottura il Folpo si presenterà più corposo e compatto; successivamente tagliare in piccole parti e aggiungere 20 gr di olio E.V.O., prezzemolo, sale e limone a piacere. Servire Caldo.

6. Indicare materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione ed il condizionamento del prodotto

Utensili per la preparazione: È sufficiente una pentola in cui far bollire l'acqua con gli altri ingredienti e poi una volta cotto può essere tagliato in un tagliere con un coltellino.

7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il moscardino grigio impiegato nelle ricette tradizionali di Noventa Padovana proviene dai mercati di Chioggia e di Caorle, sempre fresco con successivo congelamento per una migliore conservazione e maggiore intenerimento dei tessuti. Se il prodotto viene preparato per la propria produzione domestica il locale di lavorazione è la cucina di casa.

Se il piatto viene preparato in una cucina professionale della ristorazione, si useranno tutte le tecniche e gli accorgimenti seguendo le linee guida dell'HACCP.

Per quanto riguarda la conservazione: il folpo va conservato in frigorifero per qualche giorno, in un contenitore ermeticamente chiuso.

Si consiglia il consumo trascorsi 2-3 giorni.

Per ottenere un prodotto eccellente le materie prime devono essere freschissime. È possibile trovare questo prodotto già pronto anche nei negozi specializzati, in ristoranti ed eventi gastronomici soprattutto nella provincia di Padova e Venezia.

8. Indicare gli elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

I Diversi sono i cenni storici che fanno riferimento all'arrivo di questo piatto nel territorio di Noventa Padovana. Analizzando i diversi testi a disposizione (Veneto, immagini di ieri e di oggi. Volume 1. Giulio Felisari, Angelo Pastrello. 2011.) ed elaborando le informazioni acquisite è stata ricostruita una possibile linea temporale.

Le ipotesi affiorate sono diverse:

- La conformazione territoriale. Il territorio di Noventa Padovana è collocato in una posizione strategica per il commercio e per gli spostamenti dal mare verso la città di Padova e Vicenza.
- La villeggiatura dei nobili Veneziani. Nel 1405 grazie all'escavazione della nuova via fluviale e al clima di pacifica convivenza tra Venezia e Padova, aumentarono notevolmente anche i rapporti commerciali tra il popolo di mare ed entroterra portando indirettamente modifiche alle nostre tradizioni gastronomiche, negli usi e costumi locali. Nel 1500 la bellezza del paesaggio e la facile accessibilità trasformarono la riviera del Brenta in un susseguirsi di ville nei fondi terrieri acquisiti da ricchi patrizi veneziani e poi, nel 1600 un rinomato luogo di villeggiatura.
- Il commercio: maggior fonte di scambi. A Noventa Padovana, come in tutti i paesi, aveva il suo mercato franco per lo scambio dei principali beni. Nei mercati, dove la gente accorreva in massa per sapere le ultime novità e acquistare pezzi unici, diventò una vera e propria manifestazione la "Sagra del folpo". Testimonianze affermano che le origini di questa manifestazione risalgono al

1862, prendendo il nome dalle piccole realtà specializzate nel commercio del famoso animale, i folpari.

La Fiera del Folpo ha un'origine antica, sicuramente anteriore ai documenti del sei-settecento che la riguardano. Lo storico Andrea Gloria ne scrive addirittura nel "Territorio Padovano illustrato", del 1862. Dai vari documenti si capisce che si trattava di un rinnovo di vecchie concessioni delle quali non ci è concesso sapere l'effettiva origine. La data in cui essa ancora oggi si svolge, risale al **1776**; prima cadeva nella domenica della Madonna del Rosario, una ricorrenza molto sentita dagli abitanti del tempo. *La Fiera a quel tempo serviva soprattutto a favorire l'economia agricola locale, che priva del movimento creato dalla fiera risultava essere altrimenti povera e ristretta, ed era così tanto prestigiosa che la repubblica di Venezia concesse addirittura una franchigia dai dazi per le merci che fossero capitate nella fiera di Noventa.*