



**INGIROPIEDANDO**

a cura di Elisabetta Testolina - Consulente Gastronomico

## Il “folpo” di Noventa Padovana diventa De.Co.

*Al celebre moscardino grigio è stata riconosciuta  
la Denominazione Comunale.*

*Un modo per riconoscere la sua storia  
e l'importanza gastronomica in un territorio  
diviso tra la provincia di Padova e quella di Venezia*

**D**e.Co è l'acronimo di Denominazione Comunale. Questo riconoscimento al folpo di Noventa Padovana è nato da un'idea di Gino Veronelli con lo scopo di salvaguardare l'identità di un territorio e le sue tipicità legate alla tradizione agroalimentare, enogastronomica e artigianale nonché i sapori e saperi di un tempo. La Denominazione Comunale ha per il territorio stesso un valore inestimabile, in quanto è una chiara e viva testimonianza del passato di quella parte di cultura contadina che oggi noi chiamiamo, *Tradizione*. Il riconoscimento viene concesso dall'Amministrazione Comunale rappresentando la prima parte attiva per la conservazione e salvaguardia del prodotto

**I nobili veneziani  
in villeggiatura sul Brenta  
richiedevano spesso  
al proprio seguito  
di preparare le consuete  
ricette veneziane  
e tra queste figurava anche  
il folpo preparato bollito**



*I folpi vengono cotti per 45 minuti, puliti senza togliere l'intestino. Una volta rappreso viene tagliato in piccoli pezzi e servito con olio, limone, prezzemolo e sale*



locale, dalle contaminazioni e dai processi globali di standardizzazione culturale. La De.Co infatti, viene concessa solo a prodotti che presentano determinate caratteristiche; radici storiche di almeno 20 anni, consolidamento nella tradizione popolare e nella comunità locale.

Quest'anno grazie al costante impegno della Pro Loco di Noventa Padovana, primo baluardo per la promozione e valorizzazione del territorio locale e delle sue tradizioni, in collaborazione e supporto dell'Amministrazione Comunale, il "Folpo di Noventa" ha ottenuto il suo importante riconoscimento.

### Una storia che vien dal mare

L'origine alimentare del polpo o comunemente chiamato "folpo" è molto antica e come tale è ricca di incontri, storia e cultura. Le testimonianze sono velate e la nascita della ricetta originale pressoché sconosciuta. Dall'attenta ricerca condotta per la formulazione della relazione da sottoporre alla commissione, sono emerse delle ipotesi che sembrano retrodatare l'arrivo del folpo in terra ferma. Noventa era un territorio strategico per la conformazione territoriale, il traffico commerciale tra Venezia e Padova e la villeggiatura dei nobili veneziani.

Noventa, grazie alla sua conformazione fluviale, era facilmente raggiungibile anche con imbarcazioni di grandi dimensioni acquisendo, tra il 1100 e il 1200, notevole importanza tra le potenze della Serenissima Repubblica di Venezia e i Carraresi di Padova, rappresentando l'ultimo avamposto privo di dazi. In questo attracco arrivavano numerosi prodotti importati dalle terre straniere, merce di scambio e il fresco pescato dalle acque veneziane.

Questa terra in breve tempo divenne un luogo di trattative commerciali dove contadini, allevatori e commercianti potevano trovare la propria fortuna e



Dino Bozzato, presidente della Pro Loco di Noventa Padovana, insieme ad Elisabetta Testolina

scambiare la propria mercanzia. Tutto ciò favorì l'aumento del traffico locale e il piccolo mercato quotidiano si trasformò in un punto di riferimento di maggiori dimensioni, prendendo il nome di "Sagra del Folpo", per la numerosa presenza di "folpari".

Nel 1600 Noventa era ormai ben nota come una meta di villeggiatura, ricca di campi da coltivare e raggiungibile in breve tempo. I primi ad esserne affascinati furono i nobili veneziani che videro in queste distese ottime opportunità. Iniziarono ad erigere le prime case di campagna, trasformate successivamente in lussuose ville; luoghi di villeggiatura per permanenze medio-lunghe dove potersi intrattenere con rilassanti passeggiate nei boschi, con l'eccitante caccia e la tranquillità della campagna.

Fu proprio in questi spostamenti che la ricetta del folpo sembra arrivare nella comunità locale. I nobili infatti molto attenti allo status sociale e alle comodità che Venezia offriva, richiedevano al proprio seguito di preparare spesso le consuete ricette veneziane, soprattutto a base di pesce.

### La tradizione in un palmo della mano

Il folpo di Noventa è il moscardino grigio, piccolo cefalopode di forma ovale di varia lunghezza dotati di 8 tentacoli con una singola fila di ventose. Questo inso-

**Nei secoli finali  
del Medioevo  
Noventa diventò  
un importante scalo  
dei prodotti importati  
dalle terre straniere  
delle merci prodotte  
dal territorio  
e del pescato fresco  
nelle acque veneziane**



## “Il “folpo di Noventa De.Co” si può assaporare tutto l’anno nei ristoranti del territorio ma la quarta domenica di ottobre diventa il protagonista dell’Antica Fiera de Noenta

lito animale vive nei fondali sabbiosi e fangosi del **Mar Adriatico** nutrendosi di piccoli pesci morti e alghe. Pescato solitamente nel periodo di settembre e ottobre fino alle prime piogge di novembre, i moscardini, hanno una misura prestabilita; **il palmo della mano**. I “folpi”, secondo la tradizione di Noventa Padovana hanno una particolarità che li contraddistingue dalle seppie, ovvero di rilasciare un leggero odore di muschio che emanano dalle loro ghiandole.

La ricetta tradizionale affonda le sue radici nella cucina veneziana. Prevede la preparazione di un brodo vegetale a base di sedano, cipolla, carote, foglie di alloro e un bicchiere di Cabernet Franc. I folpi vengono cotti per 45 minuti, puliti senza togliere il ripieno della pancia. Una volta rappreso viene tagliato in piccoli pezzi e servito con olio, limone, prezzemolo e sale. Il folpo De.Co rappresenta lo street food locale; consumato in compagnia, in piedi, con uno stecchino sorseggiando un ottimo vino novello.

nel periodo autunnale, precisamente la quarta domenica di ottobre, in occasione “*dell’Antica Fiera del Folpo*”, diventa protagonista in numerose bettole e bettolini; riconosciuto come simbolo del territorio e piatto della tradizione locale. Oggi grazie alla certificazione a Denominazione Comunale assegnata al “*folpo di Noventa*” possiamo essere testimoni di quanto la nostra cultura e tradizione locale sia importante, soprattutto per mantener vivo il ricordo e tramandare gli antichi sapori e saperi”.

