

# Padova si presenta a Tavola

Mercoledì 27 giugno 2007 ore 20

Incontro con le tradizioni culinarie di Padova presentato

dai Ristoratori Padovani in

## Prà de la Vale



Padova - Prà de la Vale - Incision de F. Piranesi (1785 zsirca)

La granda **piazza elitica** del Prà de la Vale la xe uno dei sínboli de [Padova](#), la pí granda piazza padoana e una de le pí grande de l'[Europa](#). La mixura su par zó 90.000 mq., uncò la se prexenta cofà no spàzso monumental de granda inpresion, co in mezo na ixola verde díta *Ixola Memia*, che ga tuto intorno na canaleta e un dopio baxamento co sóra calche statua; de 'ste qua una la raprexenta **Andrea Memo**, el patrizsio venezsian, nominà proveditor de Padova, che 'ntel [1775](#) el ga vù l'idea de meliorar tuta la piazza, che a qûel tempo la jera nà palú senza forma.

E' dal Piranesi che si possono dedurre tante cose sul progetto originario descritto poi dalle cronache dell'epoca, in particolare da Domenico Cerato che lo fece per incarico della Serenissima Repubblica rappresentata da Andrea Memmo da cui il luogo prese il nome.. Ed il Cerato fra l'altro ci riporta il fatto che si trovarono degli importanti reperti archeologici(teatro Romano) durante gli scavi. Il Memmo abitava proprio in Prato della Valle a Palazzo Besarion ( angolo di cso Umberto)a testimonianza dell'importanza del sito.

Le statue 78 rappresentano illustri padovani per nascita e/o per residenza.

Ma ora parliamo della serata e della Gastronomia della serata che ci verrà proposta dai

Ristoratori Padovani.

Il menu parte subito con un piatto tradizionale e di grande importanza. Il buffet grande e maestoso, placherà sicuramente i morsi della fame( forse esagero ma sicuramente placherà l'appetito) con tanti prodotti veramente tipici del territorio.

L'insalata di gallina Padovana con pinoli ed uvetta. Prima di tutto due parole sulla Gallina Padovana ma cosa è

### La Gallina Padovana



La Gallina Padovana pare sia stata portata a Padova nel 1300, direttamente dalla Polonia, da Giovanni Dondi dell'Orologio che era rimasto affascinato dalla sua eleganza e bellezza. La Gallina Padovana è inconfondibile per il gran ciuffo di penne sul capo, una barba sul mento e dei favoriti sulle guance. Esistono cinque varianti, diverse per il colore del piumaggio che può essere nero, bianco, dorato, camoscio e argentato. Della Gallina Padovana si possono trovare notizie anche nel libro del monaco bolognese, medico e naturalista Ulisse Aldrovandi, intitolato *Historia animalium* e pubblicato tra il 1599 e il 1613. La sua storia si intreccia con quella della Gallina di Polverara poiché è ancora irrisolta la controversia su quale delle due specie sia la progenitrice dell'altra. L'ipotesi più probabile è che la seconda derivi da un incrocio fra la padovana ed un pollo locale del contado padovano. Anche la Gallina Padovana rientra tra le specie che hanno rischiato l'estinzione ma, grazie alla sua particolare bellezza, alcuni amatori hanno continuato ad allevarla. È riconosciuta come prodotto tradizionale dal Mi.P.A.F. ed è presidio di Slow Food, sostenuto da Regione Veneto, Veneto Agricoltura e Camera di Commercio di Padova.

[Top](#)

### La Gallina Polverara



Nella zona di Polverara si trovava una “sorella” della celebre Gallina Padovana, ovvero la Gallina

di Polverara, diffusa soprattutto nella varietà nera piuttosto che in quella bianca e dotata di un ciuffetto ritto sulla testa. Era conosciuta fin dai secoli passati per la bontà delle sue carni e anche le modalità di allevamento risultavano particolarmente insolite; infatti l'animale era completamente libero sia di giorno che di notte in qualsiasi periodo dell'anno e per dormire si rifugiava sui rami degli alberi.

È in atto un progetto per la ricostituzione della razza. Come la Gallina Padovana, anche la Gallina di Polverara è inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali del Mi.P.A.F.

Ma torniamo al piatto. Quando non c'era la disponibilità del freddo per conservare gli alimenti bisognava fare piatti con alimenti che potessero autocoservarsi e pertanto si usavano marinature e la cipolle ( vedi le famose "sarde in Saor" Il piatto richiama la tradizione veneziana particolarmente con l'uso dei pinoli e dell'uvetta.

