

## IL PIATTO DI NOVENTA PADOVANA "IL RE FOLPO".

IERI MATTINA NELLA BELLISSIMA LOCATION DI VILLA VALMARANA, A NOVENTA PADOVANA, SI E' SVOLTA UN'IMPORTANTE CONFERENZA STAMPA PER LA PROMOZIONE DEL PIATTO.



Alla conferenza, coordinata dalla **giornalista e responsabile Ufficio Stampa, Federica Pagliarone**, sono intervenuti:

**Marcello Bano - Sindaco di Noventa Padovana**  
**Roberto marcato - Assessore Regionale Veneto**  
**Eleonora Mosco - Consigliera delegata della Provincia di Padova**  
**Davide Iafelice - Assessore alla Fiera del Folpo di Noventa Padovana**  
**Otello Vendramin - Direttore Generale Confcommercio Asco Padova**  
**Elisabetta Testolina - Consulente Sicurezza Alimentare**  
**Andrea Salmaso - Sindaco di Fra**  
**Roberto Guzzonato - Vicesindaco di Fra**



**Apertura conferenza e presentazione**



Tanti gli attori per fare rete e portare avanti il progetto **"Il Piatto di Noventa Padovana - Il Re Folpo"**:

- **Comune di Noventa Padovana**
- **Comune di Stra**
- **Regione Veneto**

- Provincia di Padova
- Distretto del Commercio Stile & Qualità Noventa & Fra
- Repubblica Italiana
- Coesione Italia 21-27 Veneto

**Il progetto è cofinanziato dall'Unione Europea PR Veneto FESR 2021-2027.**

Un percorso per la valorizzazione del prodotto tipico che già il **9 giugno 2021 ha ricevuto il riconoscimento De.Co. dal Tavolo di Coordinamento Regionale De.Co. del Veneto (numero di registrazione PD-004).**

Questo permette, attraverso la promozione del prodotto a marchio comunale, un riscontro anche in termini di attrattività turistica.

In marzo ci sarà anche un **concorso dedicato al piatto di Noventa Padovana**, dove prenderanno parte 11 ristoratori del territorio. I piatti preparati saranno giudicati dalla giuria tecnica e popolare.

### **Intervista a Marcello Bano - Sindaco di Noventa Padovana**



### **Intervista a Roberto Marcato - Assessore Regione Veneto**



**Intervista a Davide Iafelice - Assessore Fiera del Folpo di Noventa Padovana**



**Intervento di Eleonora Mosco - Consigliera Delegata della Provincia di Padova**



**Intervento del Sindaco Andrea Salmaso e Vicesindaco Roberto Guzzonato del Comune di Fra**



**Intervista a Otello Vendramin - Direttore Generale Confcommercio Ascom Padova**



**Intervista a Elisabetta Testolina - Consulente Alimentare**



**Il giornalista Michele Pigozzo**



La **Fiera del Folpo** dedicata al piccolo cefalopode (moscardino grigio) di forma ovale, di varia lunghezza e dotato di 8 tentacoli con una singola fila di ventose, è antichissima e risale al 1776, da allora si svolge a cavallo della IV Domenica di Ottobre.

Prima di questa data, la fiera era nel giorno della Madonna del Rosario ed era prettamente agricola, paesana.

### **Come fa il moscardino ad essere un piatto di Noventa Padovana, un comune dell'entroterra?**

Il territorio del basso Brenta è ricco di ville come **Villa Valmarana** che riservano grandi architetture e capolavori interni come gli affreschi o sculture. I nobili veneziani venivano un tempo in queste ville per passare le ferie estive. Sicuramente i nobili veneziani venivano a Noventa Padovana in villa per villeggiatura e portavano anche la loro tradizione gastronomica fra cui il Folpo. La comunità del posto ha acquisito questo piatto, caratterizzandolo e facendolo diventare un prodotto con la sua autenticità.

La ricetta del Re Folpo non è segreta, anzi non sono segrete, perchè c'è quella di Venezia e quella di Noventa Padovana, ma con una variante. Gli ingredienti per la preparazione del Folpo sono uguali, ma quella di Noventa Padovana aggiunge all'acqua, del vino rosso (una volta il Clinto - Oggi un Cabernet o Merlot).

<b>VENEZIA</b>	<b>NOVENTA PADOVANA</b>
Folpeti	Folpeti
<b>Acqua salata + verdure</b>	<b>Acqua e <u>vino rosso</u> + verdure</b>
Olio e.v.o.	Olio e.v.o.
Limone	Limone
Prezzemolo	Prezzemolo
Alloro	Alloro
sale	Sale

### **Notizie salutistiche:**

Il moscardino viene considerato un alimento sano e adatto a tutte le età (anziani e bambini compresi) e può essere consumato anche da chi soffre di problematiche cardiovascolari. 100 grammi di moscardino apportano circa 75 Calorie e contengono approssimativamente: 78 g di acqua. 12 g di proteine. 1,5 g di lipidi.

Il moscardino muschiato è lungo al massimo 40 centimetri (tentacoli compresi) e può raggiungere il peso di 700 grammi, anche se in commercio si trovano più frequentemente esemplari di circa 15-20 cm di lunghezza e 100-300 grammi di peso.

### **Villa Valmarana**







## La Fiera del Polpo ai giorni nostri

Nel 2024, dopo 248 anni, la Fiera del Folpo è sempre andata in crescendo, infatti, ha registrato oltre 200 mila presenze nei sei giorni. Numero altissimo per un comune di 12.000 abitanti. L'edizione 2024 era strutturata in diverse aree tematiche:

- **Squero dei Pescatori**, riservata alla cucina di mare con street chef e ristoratori che preparavano il folpo in tante varianti e altre prelibatezze;
- **La Corte dei Bacari – Harley Davidson**, cassette bianche e luci calde, per gustare drink e prodotti gastronomici di qualità di fronte a Villa Vendramin Cappello Collizzolli;
- **Campo dei Tosi – Artisanal Beer Tasting**, 16 esercenti e birrifici artigianali che servivano le loro migliori produzioni e sostanzioso street food per una grande festa della birra di qualità;
- **Viale delle Delizie**, allestito in via Roma nel tragitto che porta al centro sportivo Noventello e al Lunapark. Si trovavano produttori e i food truck provenienti da tutta Italia. Una strada colorata e piena di profumi e sapori regionali per ogni palato;
- **Area Sapori e Regioni**, un Giro d'Italia fra sapori e tradizioni;
- **Area Expo**, dedicata ai partner della Fiera, che offriva una vetrina per loro e per tutti i visitatori che volevano scoprire nuovi prodotti e servizi.

Nel 2024 è stato siglato un importante **gemellaggio fra Carballino (Spagna) e Noventa Padovana**. Alla cerimonia hanno partecipato **Il sindaco di Noventa Padovana, Marcello Bano - il sindaco di Carballino, Francisco Fumega - l'assessore noventano alla Fiera del Folpo, Davide Iafelice - il vicesindaco galiziano Manolo Dacal**.

Un gemellaggio voluto dagli assessori dei territori Galiziano e Noventano, per promuovere le eccellenze gastronomiche ed in particolare le tradizioni legate al polpo.

Con questo accordo siglato, il Re Folpo di Noventa Padovana è diventato ancor più internazionale.

**A MARZO SEGUI IL CONCORSO SUL PIATTO "IL RE FOLPO" A NOVENTA PADOVANA CHE VI ASPETTA ANCHE PER LA FIERA DEL FOLPO DAL 23 AL 27 OTTOBRE 2025!**



