

ARQUA' PETRARCA (PD)

Il borgo si è sviluppato alle falde di due colli ed è abbracciato da altri dolcemente digradanti verso la pianura a forma di arco, da cui il nome latino Arquatium, poi volgarizzato in Arquade e infine in Arquà. Nel 1868 fu aggiunto il nome di Petrarca.



Introduzione ...

L'attuale nucleo abitativo di Arquà, dal latino Arquatium o Arquata volgarizzato poi in Arquada, va a designare quel Borgo che mantiene ancora in gran parte intatto il suo aspetto trecentesco, e che fu abitato, negli ultimi anni della sua vita, dal Poeta Francesco Petrarca. Le origini di Arquà sono chiaramente medievale e le si può far risalire al periodo in cui veniva a collocarsi su di una probabile linea difensiva che doveva esistere già in epoca barbarica e che collegava la Rocca di Monselice, centro della locale giurisdizione politico amministrativa longobarda, con Valle S. Giorgio, Cinto Euganeo e la fascia pianeggiante verso Vicenza, a ponente dei colli. Andando più indietro nella storia si scopre che il territorio di Arquà ha origini antichissime. Presso il Lago della Costa è stata rinvenuta, sul finire del 1800, una stazione preistorica risalente alla fine dell'età del bronzo, sviluppatasi sulle rive stesse del laghetto ai confini dei territori di Arquà e Monselice. Il territorio di Arquà, dopo essere stato abitato dagli antichi veneti, al tempo dell'Imperatore Augusto fu inquadrato nella Decima regione e molti, infatti, sono gli elementi che ricordano la dominazione romana a partire dai toponimi (Bignago da Bennius, Mercurana da Mercurius) sino ad arrivare al ritrovamento di numerosi reperti archeologici quali cippi funerari, monete imperiali e condutture per lo scarico dell'acqua.

Il nucleo medioevale

Per quanto riguarda il Borgo, in un documento del 985 si attesta, ad Arquà, la presenza di un "castrum", un castello abitato da Rodolfo Normanno. E' proprio sull'altura dove si collocava l'antico castello, detta Monte Castello a ricordo delle fortificazioni oggi scomparse, che si può collocare l'originale nucleo medioevale da cui si è sviluppato il Borgo più tardi abitato dal Petrarca. Infatti, attorno al castrum, dalla parte interna rispetto alla pianura e perciò meglio difeso, distribuito nella valletta formata dalle pendici contermini di Monte Castello e Monte Ventolone, si sviluppò il vero e proprio abitato. Inoltre, sempre ai piedi e a mezza costa della collina, sorsero gli edifici per il culto, uno votato a S. Maria e ricordato con l'importante titolo di pieve nel 1026, l'altro della SS.Trinità e menzionato nel 1181, entrambi dotati di fonte battesimale. La località nel '200 divenne feudo dei Marchesi d'Este ed entrò successivamente nell'orbita politica di Padova. Elevata infine dalla signoria Carrarese al rango di vicaria, fu allora che Arquà ebbe la ventura di ospitare il Petrarca e di accoglierne le spoglie mortali. Le cose non cambiarono sotto la dominazione della Repubblica di Venezia che si era intanto sostituita, fin dal 1405, al dominio carrarese. Arquà mantenne intatta l'ampia giurisdizione vicariale che comprendeva numerosi altri centri dell'area euganea come Baone, Galzignano, Montegrotto, Abano sino ad arrivare a Valbona. In questo periodo la fama e la moda petrarchesche spinsero alcune famiglie aristocratiche padovane e veneziane, tra queste i Cotarini, i Pisani, i Capodivacca, gli Zabarella ecc., a costruire delle dimore, se non sontuose, certo di nobile fattura. Il paese così completò l'assetto urbanistico che tutt'ora conserva, anche se dopo il secolo XVI non si costruì più molto. Alla caduta della Repubblica Veneta Arquà perse progressivamente importanza, ma nel 1866, dopo l'annessione del Veneto all'Italia, fu elevato alla dignità di Comune e nel 1868 poté aggiungere al nome di Arquà quello di Petrarca.

Arquà ed il Petrarca

E' probabile che Francesco Petrarca abbia conosciuto Arquà, per la prima volta, nel 1364 mentre si trovava ad Abano per curarsi alle terme dalla scabbia. Nel 1369, poi, Francesco il Vecchio donò un appezzamento di terreno ad Arquà al Poeta che dal 1365 era divenuto canonico presso la collegiata della vicina Monselice. Già nella primavera del 1369 il Poeta in persona si recò ad Arquà a sovrintendere i lavori di restauro della casetta che inizierà ad abitare dal marzo del 1370; avrà allora inizio il "buen retiro". Così viene descritta Arquà al tempo del Petrarca, in un documento che si trova nel Museo Civico di Padova: "vasti boschi di castagni, noci faggi, frassini, roveri coprivano i pendii di Arquà, ma erano soprattutto la vite, l'olivo e il mandorlo che contribuivano a creare il suggestivo e tipico paesaggio arquatese". Una vegetazione e una pace che forse hanno richiamato alla mente del poeta un'altra terra a lui cara, la Toscana, e così si decise a stabilirsi in una casa decorosa che si distingueva certamente dalle altre assai povere dei contadini e degli artigiani. Queste infatti erano casupole con il perimetro in muratura o in legno, quasi sempre coperte di paglia, poche forse presentavano già la caratteristica recinzione lapidea, a protezione dell'intimità e a contenimento delle terrazze, con l'orto, il viridario o brolo, e a fare da gentile e utile cornice. Nel trecento i declivi attorno al paese, erano punteggiati di vigneti dalle prelibate uve bianche, garganica e schiava, in prevalenza, ma pure moscata, palestra e marzemina. L'ottimo vino che se ne ricavava giungeva fino agli osti di Padova.

In conclusione ...

Il nome di Arquà non è legato solo al Poeta, si ricordano infatti i numerosi notai e religiosi che da qui provennero anche se senza dubbio il più famoso fu Jacopo d'Arquà della famiglia Paradisi. Medico al servizio presso la corte del re Lodovico d'Ungheria fu collega di Giovanni Dondi dall'Orologio amico del Petrarca. E' da ricordare perché, nel testamento, non dimenticò il paese natale con un'opera benefica che consisteva nella costruzione di una cisterna per lo sfruttamento dell'acqua a beneficio di tutta la comunità.

La Storia

- **1000 a.C. ca.**, i Veneti provenienti dall'Asia minore s'insediano nella regione dando vita a una civiltà detta "atestina" perché aveva il suo maggiore centro in quella che oggi è la città di Este.
- **50 ca. a.C.**, fedeli alleati di Roma contro i Galli, i Veneti ottengono la cittadinanza romana e tutto il territorio atestino, compresa Arquatum, è aggregato alla decima regione d'Italia.
- **985**, è documentata l'esistenza ad Arquà di un castello di origine carolingia, che nel 990 l'imperatore Ottone I dà in dote alla figlia Ada.
- **1040**, il feudatario Rodolfo Normanno risiede nel castello. I marchesi d'Este, ai quali appartiene, lo concedono poi in feudo ai conti di Abano, padovani.
- **1196-1205**, governa sul castello il conte di Arquà.
- **XIII sec.**, sotto la Repubblica di Padova, Arquà è sede di podestà. Il villaggio è ormai un agglomerato urbano dalle tipiche case costruite con blocchi di trachite rozzamente squadrati.
- **1318-1405**, con i Carraresi, signori di Padova, il borgo diventa sede vicarile. Nel 1374 vi muore Francesco Petrarca.
- **1405**, Arquà passa sotto la Serenissima Repubblica di Venezia e ne condivide le sorti fino al 1797, quando il Veneto è aggregato all'Austria.
- **1866**, il Veneto si ricongiunge al Regno d'Italia.



Un'oasi di arte e natura nel cuore del Veneto

Ariosità, leggerezza, serenità: quali altri stati d'animo potrebbero definire questo borgo trecentesco che qualcuno, insistendo sulla vicenda di Petrarca, ha chiamato "paese di vigilia", adatto a chi intende abbandonarsi al nirvana, folgorato da lampi di visione interiore? In effetti, il borgo vibra di silenzio,

racchiude nei suoi scorci, nelle sue strade lastricate, nei suoi panorami, l'ardore della giovinezza che si stempera nella malinconia, riflettendo forse come uno specchio gli umori di Petrarca quando vi ha stabilito la sua residenza finale. Ma risalta anche l'aspetto luminoso, dato dalla pietra chiara delle sue case, delle sue chiese, dei palazzetti che la moda petrarchista ha fatto erigere a ricche famiglie venute da Venezia. Lungo le rampe tortuose che dal paese basso portano a quello alto ci si trova subito immersi in una fantasia rurale, che comincia con le prime case in pietra, prosegue con la visione dei vecchi lavatoi e abbeveratoi, subito prima della fontana detta del Petrarca (al quale in realtà preesisteva, anche se certamente il poeta vi veniva ad attingere l'acqua) e termina sul sagrato della parrocchiale, la chiesa arcipetrale di S. Maria Assunta. In mezzo al sagrato sorge la tomba del Petrarca, l'arca eretta sei anni dopo la sua morte in marmo rosso di Verona. Della chiesa si ha notizia sin dal 1026; ai tempi del Petrarca aveva un porticato ed era usanza farsi seppellire vicino ad essa, come lo stesso poeta nel suo testamento aveva disposto per sé. All'interno la chiesa, recentemente ristrutturata, conserva affreschi di scuola veneto-bizantina, un polittico trecentesco, una pala di Palma il Giovane. Giunti in piazza Petrarca nel borgo alto, troviamo il Palazzo Contarini, in stile gotico veneziano del XV secolo e, accanto, una pittoresca osteria detta "del Guerriero", ora chiusa. Uscendo dalla piazza e percorrendo via Roma si incontrano una casa romanica con aggiunte gotiche e quattrocentesche e una piccola dimora con nicchia e affresco che era sede, agli inizi del Trecento, di un ospedale per mendicanti. Alla svolta, dopo un'altra casa duecentesca, appare Villa Alessi, di origine trecentesca e restaurata nel 1789. A fine salita ecco lo scorcio sublime dell'Oratorio della SS. Trinità con la Loggia dei Vicari, un tempo abbellita dagli stemmi gentilizi dei nobili padovani che amministrarono Arquà per conto della Serenissima. L'Oratorio, con tetto a capanna, ospita il Polittico di Sant'Agostino, opera di Jacobello di Bonomo (1370), recentemente restaurato, una tela di Palma il Giovane (1626) e resti di affreschi. Attualmente l'Oratorio è visitabile solo in determinate occasioni. Nei pressi, si ammira una bella casa rifatta nel Cinquecento, con ampia balconata sui colli circostanti. Vista la colonna del Leone veneto del 1612, si imbecca via Valleselle per giungere alla Casa del Petrarca. Immersa nel verde, circondata dagli orti che lui stesso curava, l'abitazione è preesistente al poeta, cui fu donata, secondo tradizione nel 1369, dal signore di Padova, Francesco il Vecchio da Carrara. Petrarca la ingrandì e migliorò e la abitò, anche se non in maniera continua, dal 1370 al '74. Nel Cinquecento furono aggiunti la loggetta e gli affreschi ispirati alle sue opere, e altre modifiche seguirono nel tempo.



La suggestione di questo luogo, che naturalmente oggi, nella struttura generale e nella disposizione degli spazi interni e degli arredi, è alquanto diverso da come lo vedeva Petrarca, sta nel suo potere evocativo, complice il paesaggio che gli si distende davanti e che è più o meno lo stesso ammirato dal poeta.

I prodotti tipici

Il Vino D.O.C. ...

Il vino "Colli Euganei" Bianco è il risultato di un sapiente uvaggio di Garganega, Serpina e Tocai Friulano in percentuali pressoché uguali con piccole quantità di Pinot Bianco, Riesling Italico, Pinella e Chardonnay. Il vino "Colli Euganei" Rosso nasce da un uvaggio di Merlot, Cabernet Franc e/o Sauvignon, Berbera e Raboso veronese dove domina la cultivar Merlot per i 2/3. La denominazione di origine "Colli Euganei" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Moscato, Pinot Bianco, Tocai Italico, Merlot e Cabernet è riservata ai vini ottenuti dalle uve della varietà di vitigni corrispondenti presenti nei vigneti per almeno il 90% escluso il Moscato che deve essere presente per almeno il 95%. La zona di produzione dei vini "Colli Euganei" in provincia di Padova, comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Arquà Petrarca, Galzignano, Torreglia ed in parte dei comuni di Abano, Montegrotto, Battaglia, Carrara S.G., Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S.C., Teolo e Selvazzano. La produzione massima di uva per la produzione dei vini "Colli Euganei" Bianco, Moscato, Pinot Bianco, Tocai Italico e Cabernet non deve superare i 120 quintali per ettaro, mentre il "Colli Euganei" Rosso e Merlot non deve superare i 140 quintali per ettaro. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65% per il "Colli Euganei" Moscato e al 70% per i rimanenti vini. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 10 gradi ai vini "Colli Euganei" Bianco e Moscato; di 10,5 gradi ai vini "Colli Euganei" Rosso, Pinot Bianco, Tocai Italico e Merlot e di 11 gradi al vino "Colli Euganei" Cabernet. I Colli Euganei, di origine vulcanica, sono situati nel cuore della provincia di Padova, la città di Sant'Antonio. Nell'area collinare famosissime sono le terme di Abano e Montegrotto. Il terreno euganeo è ricco di sostanze minerali e si adatta bene alla viticoltura. Qui viene prodotto, fra gli altri, il Colli Euganei Moscato dall'inconfondibile aroma, delicato e soave, eccezionale con dolci e biscotteria.

MOSCATO. Sapore: Dolce, intenso, caratteristico, tranquillo o più o meno vivace; Colore bianco; 10,5 Grad. Vol.; Da abbinare a dessert, dolci con fragole, strudel, e biscotteria.

MOSCATO SPUMANTE. Sapore: Dolce; Colore bianco; 11,5 Grad. Vol.; Da abbinare a dolci secchi e biscotteria;

COLLI EUGANEI BIANCO. Sapore: Secco o amabile, sapido, morbido, fine, vellutato; Colore bianco; 10,5 Grad. Vol.; Da abbinare a tutto il pasto, piatti di pesce e uova, salumi.

COLLI EUGANEI BIANCO SUPERIORE. Sapore: Secco o amabile, sapido, morbido, fine, vellutato; Colore bianco; 12 Grad. Vol.; Da abbinare a tutto il pasto, piatti di pesce e uova, salumi.

L'olio di oliva D.O.P.

Il Consorzio di tutela ha ottenuto la denominazione d'origine protetta "Veneto" per l'olio prodotto nel Veronese (monti Lessini e in Valpolicella), nel Trevigiano (pedemontana del Grappa), nel Vicentino (colli Berici) e nel Padovano (colli Euganei). Il consorzio nasce dal lavoro dei produttori olivicoli e dagli operatori della filiera, che attuano un rigoroso programma di controllo a garanzia dell'olio. Ciò che si ottiene, attraverso metodiche disciplinate, è l'olio extravergine d'oliva Veneto DOP. La caratteristica di questo prodotto è di provenire dalla sola e tradizionale spremitura dei frutti sani, raccolti a mano direttamente dalla pianta e con l'ausilio di pettini che fanno cadere i frutti su teli o reti, opportunamente collocate ai piedi degli alberi. L'alta qualità organolettica del prodotto si deve al clima e alla composizione del terreno di

coltura: grazie ai tratti pedoclimatici, difatti, l'uso degli antiparassitari è ridotto al minimo, il che conferisce all'olio un ricco spettro di proprietà organolettiche, apprezzabile appieno in un consumo a "crudo".

Le Giuggiole di Arquà Petrarca (foto sotto)

La giuggiola, nome scientifico è Zizyphus, è un frutto abbastanza raro dato che la produzione è circoscritta all'ambito familiare, ma ad Arquà Petrarca se ne possono invece fare delle vere scorpacciate e si può tranquillamente affermare non c'è cortile dove non vi sia almeno un albero di giuggiole. Si tratta di un frutto di colore scarlatto, dalla forma di oliva con polpa giallastra, che matura nei mesi di settembre e ottobre. La si può consumare fresca, appena colta, oppure dopo qualche giorno, avvizzita, e quindi più morbida ma con gusto più fermentato. E' ottima per confetture, sciroppi, e molto apprezzata quando viene conservata sotto spirito e naturalmente quando viene utilizzata per il brodo. Non vanno poi dimenticate le sue proprietà medicinali visto il suo contenuto di vitamina C. La Giuggiola dei Colli Euganei è inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali del Mi.P.A.F..

Il Brodo di Giuggiole

Anticamente vi è era la consuetudine nelle famiglie contadini di mettere la frutta matura, ed in particolare le giuggiole, in vasi e poi, per infusione, si otteneva un succo liquoroso che per la sua dolcezza veniva definito "Brodo di Giuggiole". E' dalle caratteristiche di questo dolce succo liquoroso che nasce l'espressione "andare un brodo di giuggiole", ovvero andare in estasi. Il liquore, a bassa gradazione alcolica, che oggi si può degustare, deriva dall'infusione naturale delle giuggiole e di altra frutta. Di colore rosso ha un gusto pieno e dolce, pieno e vellutato molto caratteristico. E' ottimo come dopo cena, ma anche come digestivo.

Il miele dei Colli Euganei

-il Miele di Acacia, limpido, non cristallizza quasi mai, di colore chiaro e dal sapore delicato;

-il Miele di Castagno, di colore ambrato, sapore vagamente amarognolo e profumo che derivano dalla pianta da cui trae origine;

-il Miele Millefiori, ottenuto da svariate qualità di fiori, dai colori e sapori che variano a seconda della zona di produzione;

-il Miele di Melata, particolarmente adatto agli sportivi per la grande quantità di sali minerali che contiene; di colore scuro, nero pece se liquido o marrone se cristallizzato, con profumo forte, ma meno dolce degli altri tipi di Miele. Il Miele dei Colli Euganei è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali del Mi.P.A.F..



I piatti tipici

Bigoli al ragù (foto): spaghetti fatti a mano con farina e uova, passati in un “torchio” e conditi con ragù di manzo, vitello, maiale, funghi porcini e sugo di pomodoro.

Bigoli

Per tradizione di primi, il Veneto è soprattutto riso e polenta, ma se si parla di pasta si parla di bigoli, o, per dirla alla veneta, di bigoi... I bigoli sono una pasta semplice, di tradizione contadina molto antica: si tratta di grossi spaghetti del diametro di 2-3 mm, lunghi 25-30 cm e, soprattutto, si tratta di pasta fresca. I bigoli sono, infatti, quanto di più semplice si possa immaginare: farina di grano tenero, acqua e sale, pochissima acqua, giusto quanto ne basta per poter ottenere l'impasto da trasformare in pasta, impasto che deve avere una certa consistenza, caratteristica, questa, irrinunciabile dato che deve essere passato al torchio per ottenere i bigoli. Il torchio per i bigoli è uno strumento ben preciso, si chiama bigolaro, e proprio questo curioso attrezzo è al centro della leggenda (o storia?) legata all'“invenzione” dei bigoli. La leggenda vuole, infatti, che nel 1604 un pastaio di Padova, chiamato “Abbondanza”, chiese ed ottenne dall'allora Consiglio del Comune il permesso di godere del brevetto di un macchinario di sua invenzione. Il signor Abbondanza, col suo macchinario (una sorta di torchio per trafilare la pasta) riuscì a produrre diversi tipi di pasta lunga, ma tra i vari tipi di pasta furono degli spaghetti a conquistare i clienti del pastaio, questi spaghetti di grande diametro e superficie ruvida furono poi battezzati “bigoli”. Ne consegue che l'attrezzo per ottenerli fu chiamato bigolaro.



Ma perché bigoli?

L'etimologia del termine è incerta, deriverebbe dal dialetto veneto, bigàt che ha il significato di baco o bruco: probabilmente per la forma che ha questa pasta fresca. Ma fin qui la storia, la tradizione, oggi i bigoli sono prodotti anche con l'aggiunta di uova; non è che i contadini, un tempo, non avessero le uova, tutti possedevano un pollaio più o meno grande, ma le uova venivano utilizzate come moneta di scambio per “acquistare” (una vera e propria forma di baratto) merci più preziose: zucchero, sale, tabacco da pipa... Insomma non finivano certo nell'impasto per i bigoli! Anche in questo caso l'impasto dei bigoli deve essere duro, per ottenerlo così si aggiungeranno tante uova quante sono necessarie per avere un impasto sodo. Altra variante è l'utilizzo di altre farine: semola di grano duro, o mista con farina di grano saraceno per

ottenere bigoli più scuri. Quale che sia la variante il procedimento è lo stesso: si fa l'impasto, si trafila e i bigoli ottenuti si mettono ad asciugare a cavallo sulle perteghe o perteghele (se sono più piccole), dei bastoni di canna di bambù appoggiati tra le spalliere delle sedie. Ogni casa ha i suoi bigoli e chi non se li fa in casa li compera pronti anche se ormai sempre più spesso in maniera industriale: senza nulla togliere all'industria alimentare il bigolo trafilato nel bigolaro col sudore della fronte (l'impasto è molto duro...) è tutt'altra cosa. Una nota a parte merita questo strumento nato dall'ingegnosa mente del pastaio Abbondanza: si tratta di una sorta di torchietto, di cui esistono due versioni: la più semplice è una trafila a manovella che si fissa al tavolo con il disco forato della misura giusta per i bigoli (anche se, ahimè, anche per questo aspetto esistono diverse scuole di pensiero, più o meno spessi...), oppure una vera e propria macchina da pavimento in cui la trafila fa parte di un blocco più grande, che include una sorta di contenitore che si riempie con l'impasto, un manico che si avvita per "menare torno", trafilare la pasta, ed il tutto è montato su una sorta di treppiedi su cui ci si può mettere a cavalcioni per eseguire questo faticoso lavoro.

Ma fino a qui i bigoli, ma che sugo?

I bigoli sono un formato di pasta tradizionale che, per così dire, va bene per tutte le stagioni. Nel veneziano i bigoli sono piatto di magro, ad esempio per la vigilia di Natale, conditi con una salsa a base di cipolle e sarde salate (bigoli co la sardela). Tradizione vuole anche i bigoli conditi con le frattaglie di anatra cotte nel burro, dopo averli bolliti nel brodo in cui si è lessata l'anatra, di solito una giovane anatra, di 60-90 giorni di vita: sono i bigoi co' l'arna, piatto tipico della provincia di Vicenza (a Zanè, provincia di Vicenza, si tiene una sagra, la sagra dei bigoli con l'anatra, la prima domenica di ottobre). In ogni modo il bigolo ama il sugo, quale che sia, la sua superficie ruvida, quasi rustica, accoglie il sugo che viene catturato impregnando la pasta.

La ricetta dei bigoli

Ingredienti (per 4 persone): 500 g di farina di grano tenero - acqua o uova battute q.b. per ottenere l'impasto - un pizzico di sale

Preparazione: La farina viene disposta a fontana, al centro si pone poca acqua (o uova battute) e il sale. E' importante mettere poco liquido per volta, aggiungendone man mano fino a che l'impasto non ha preso consistenza. L'impasto così ottenuto viene passato al bigolaro, col disco forato, o, per i più che il bigolaro non ce l'hanno, si può utilizzare un semplice tritacarne (senza lame) col disco coi fori di almeno 3-4 mm, oppure uno schiacciapatate col disco opportuno (ma l'operazione in questo caso richiederà molta forza, e i bigoli che si otterranno difficilmente saranno abbastanza lunghi). La pasta che si ottiene si taglia ad una lunghezza di circa 25-30 cm, si fa asciugare all'aria per qualche ora e si cuoce in acqua bollente salata, fino a che non viene a galla. I bigoli sono ora pronti per essere conditi come si desidera.

La ricetta della salsa veneziana

Ingredienti (per 4 persone): 350 g di cipolle bianche di Chioggia - 8-10 acciughe salate - 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva - pepe - sale.

Preparazione: Tagliare la cipolla a fette sottili. Farla appassire a fuoco lentissimo nell'olio, senza mai farle prendere colore. - Quando è trasparente, aggiungere qualche cucchiaino di acqua e farla cuocere a fuoco dolcissimo per circa 35 minuti aggiungendo sempre l'acqua necessaria, ma senza annacquare troppo il sugo. Durante gli ultimi 10 minuti di cottura, aggiungete le acciughe dissalate e tagliate a pezzi. Regolare di sale, pepe e condire i bigoli appena scolati con la salsa caldissima.

La ricetta dei bigoli co' l'arna

Ingredienti (per 4 persone): 400-500 g di bigoli - 1 anatra giovane - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 cipolla - 2-3 chiodi di garofano - 1 foglia di alloro - 2-3 foglie di salvia - 50 g di burro - parmigiano grattugiato q.b. - pepe bianco - sale

Pulire l'anatra, fiammeggiarla e privarla di tutte le interiora. Lessarla in acqua salata assieme a sedano, carota, cipolla, alloro, chiodi di garofano e a tutte le rigaglie tranne il fegato. Quando sarà cotta, dopo circa 1 ora e mezza, toglierla dal brodo e dividerla in porzioni (da tenere in caldo e servire come secondo). Le rigaglie e le parti meno pregiate, come collo e schiena, servono per preparare il condimento dei bigoli. Tritare le rigaglie cotte, unirle ai pezzetti di carne disossata, al fegato crudo tritato molto finemente e fare soffriggere il tutto nel burro assieme a salvia, sale e pepe per circa 10-15 minuti. Filtrate il brodo senza sgrassarlo, portarlo a ebollizione e fare lessare i bigoli. Quando questi sono cotti, scolarli, condarli con l'intingolo di rigaglie riscaldato e cospargere con il parmigiano grattugiato a piacere.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

La Soffitta nel Borgo - Mercato di Antiquariato – Ogni 3° domenica del mese - La manifestazione è patrocinata dal comune di Arquà Petrarca che intende valorizzare il proprio abitato e farlo conoscere a quanti non l'avessero ancora fatto. L'antico borgo medievale ospiterà banchi colmi di oggetti di ogni tipo, trasformando la fisionomia della piazza di volta in volta in modo da attirare pubblico colto e sempre nuovo. La manifestazione può essere l'occasione per scoprire la storia del famoso poeta Francesco Petrarca e le ricchezze artistiche del borgo.

Primavera al Borgo - 9 aprile e 22 aprile - Il Borgo di Arquà Petrarca saluta la Primavera.

Festa delle Giugiole - 07-e 14 ottobre - Nello scenario del Borgo trecentesco, incastonato tra il verde dei Colli Euganei, due domeniche interamente dedicate alla celebrazione del prodotto tipico locale: le giugiole. Tra spettacoli musicali, danze, sbandieratori e figuranti all'ombra della casa di Francesco Petrarca e della sua tomba, il visitatore potrà immergersi nell'atmosfera medievale tanto amata dal Poeta e riassaporare la genuinità dei prodotti locali e l'ospitalità e la schiettezza degli attuali abitanti.

Festa dell'Olio Novello - 25 novembre - Partirà l'ultima domenica di novembre la VIII edizione della Festa dell'Olio "Arquà Petrarca Città dell'Olio" una collaborazione tra Assessorato all'Agricoltura e Ambiente, Assessorato alla Cultura e Turismo, Pro Loco di Arquà Petrarca e con il patrocinio del Parco regionale dei Colli Euganei. Si celebra in questa maniera, con una manifestazione che coinvolge tutti i produttori di olio del Borgo, l'adesione di Arquà Petrarca all'Associazione nazionale Città dell'olio. Durante la manifestazione i produttori esporranno i gli oli locali e sarà indetto un concorso che alla fine andrà a premiare il miglior olio di Arquà Petrarca. info: 0429777100 email: arqua.petrarca@tin.it - info@arquapetrarca.com.

Dove mangiamo ?

L'altro Guerriero - Via Jacopo d'Arquà, n.2/a - Tel: 0429-718376.

La Costa - via Costa 105 - Tel: 0429-73003 - Carne alla griglia - Chiuso il mercoledì.

La Cucina del Petrarca - Via Scalette, 1 - Arquà Petrarca (PD) – Tel. 0429 718248 - Chiuso il Lunedì e Martedì.

La Pergola - via Roma 9 - Tel: 0429-718002 - Specialità: nidi di patate al ragù, carne d'asino, faraona farcita ricetta centenaria - Chiuso lunedì sera e martedì.

Le Fontanelle - via Monte Piccolo 3 - Tel: 0429-77707 - Fax : 0429-701549 - Giorni di apertura: giovedì e venerdì su prenotazione; sabato, domenica e festivi.

Miravalle - via Fontanelle 9 - Tel: 0429-777255 - Fax : 0429 777241 - Specialità: tagliolini Miravalle - Chiuso lunedì e martedì.

Pizzeria San Marco - P.zza San Marco n. 4 - Tel: 0429-718022.

Ristorante De Laura - via J. D'Arquà 1 - Tel: 0429-718170 - Fax : 0429-718170 - e-mail: ristorantedelaura@gmail.com - Nel cuore del centro storico di Arquà Petrarca, davanti alla tomba del Poeta e a due passi dalla sua ultima dimora, in un palazzetto del 1300, si trova il ristorante pizzeria "De Laura". Attività che opera da 40 anni nella tradizione culinaria veneta; si possono degustare solamente piatti tipici regionali, dai bigoli alla Padovana, ai subioti al tastasae, allo spezzatino di asinello al baccalà, all'oca marinata in onto (presidio slowfood), alla carne alla brace, il tutto condito da una squisita cordialità e da un'ottima qualità dei prodotti. Susanna e Giovanni portano avanti l'attività della cara Rosetta, cuoca di grandi tradizioni, che con la sua semplicità ha fatto grande questo locale.

Ristorante I Ronchi - Via Ronchi, 2 - Tel. 0429 718286 - Cell. 393 7235394.

Ristorante Il Canzoniere - Via Zane, 5 - Tel: 0429-777361 - Fax : 0429-777371 - Un ristorante – nel panorama già ricco della gastronomia dei Colli Euganei – che vi accoglie in un ambiente moderno e luminoso, affacciato sui colli, e che offre piatti che riprendono e interpretano la tradizione, con originali proposte. Due gli spazi: la sala privée, che può ospitare fino a 30 persone, e la sala delle feste, con 140 posti, ideale anche per ricevimenti importanti. E da aprile a settembre c'è la terrazza estiva per aperitivi e antipasti nei momenti di festa o per i drink pomeridiani e serali, magari accompagnati dalla musica. Possibili brunch a buffet la domenica a pranzo.

Ristorante La Montanella - via dei Carraresi 9 - Tel: 0429-718200 - Fax : 0429-777177 - Email: lamontanella@gmail.com - Sito internet : www.lamontanella.it - Elegante e raffinato, il ristorante è situato nel parco dei Colli Euganei vicinissimo al centro del paese; si presenta come uno chalet al centro di un grande giardino con aiuole colorate, olivi secolari, prati verdi e una terrazza con vista panoramica impareggiabile. Si pranza all'esterno sotto freschi pergolati oppure all'interno nelle accoglienti e luminose sale. La famiglia Borin dal 1952 gestisce il ristorante. La passione e la continua ricerca gastronomica (da testi antichi) sono i motivi conduttori del menu. Biancarosa ed Elisa, in cucina, utilizzano i prodotti più caratteristici dei colli e del territorio padovano: giuggiole, olio d'oliva, erbe, piselli di Arquà, ortaggi del proprio orto e carni della corte padovana (gallina padovana, anitre, faraone ecc.). Il pane è fatto in casa (schissotto) e così pure i salumi (sopresse, pancette, ecc) E' possibile acquistare alcuni prodotti dalla 'Credenza di Biancarosa': marmellate, confetture, biscotti, salse, sottoli. Giorgio e Giuseppe si occupano della sala e della fornitissima cantina con vini delle migliori aziende vitivinicole dei colli Euganei e con circa 700 etichette di vini rari e preziosi da tutto il mondo. Francesca è la designer che si occupa dell'organizzazione di eventi importanti. Qui niente è lasciato al caso e tutto diventa importante dalla cenetta romantica a due al più numeroso e ricercato convivio. **Note:** -Inserito nelle migliori guide nazionali; -Specialità: papero alla frutta (ricetta padovana del '600); -Servizio wifi gratuito.

Ristorante Val Pomaro - via Scalette 19 - Tel: 0429-718229 / 320-6650364 - Fax : 0429-777230 - Chiuso il giovedì.

Trattoria "Da Segato" - via Aganoor 41 - Tel: 0429-718102 - Specialità: musso con polenta.

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

PS – **ARQUA' PETRARCA** - Punto sosta camper in un ampio parcheggio, ottimo per la notte, ai piedi dell'abitato, tutto in salita e da visitare assolutamente a piedi. Ente Parco Colli Euganei 0429.612010.

Camping / Agricampeggi nel Borgo e dintorni :

RUSTICO LUCIA , **Arquà Petrarca** , Tel. +393485949623 , Fax. +39044226143 , Agriturismo, Campagna , Piscina , Camere , ... i lettini in abbinato. Inoltre, c'è la possibilità di utilizzare 3 mountain bike per escursioni nei colli circostanti - Possibilità di degustare ed acquistare il vino prodotto nei vigneti circostanti. Ampio parcheggio, anche coperto.

Info Turistiche ...

Comune: Piazza San Marco, 1 - 35032 Arquà Petrarca Padova – tel. 0429 777100

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Arquà Petrarca - Camperweb .

