

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

Folpi, folpetti.

3. Territorio interessato alla produzione

Intero territorio regionale e principalmente Città Metropolitana di Venezia, province di Padova e Treviso.

4. Descrizione sintetica del prodotto

I folpi sono un amatissimo piatto della tradizione marinara del Veneto, affermatosi a partire dal Novecento nell'entroterra attraverso una vera e propria attività di vendita quasi porta a porta.

Il folpo in Veneto è il moscardino grigio (da non confondere con il polpo o la piovra), da secoli parte integrante della cultura gastronomica delle comunità costiere venete, ed in particolare: nella laguna di Venezia, a Chioggia, nel Delta del Po e lungo il litorale Cavallino-Treporti. La sua storia affonda le radici nella cucina povera lagunare, in cui il pesce di piccola taglia e i molluschi erano alla base dell'alimentazione quotidiana delle classi meno abbienti. Tuttavia, con il tempo, il folpo ha assunto anche un valore identitario, diventando simbolo di fiere, tradizioni e piatti codificati.

Un rito, praticato ancora oggi, è quello di mangiare il folpo con lo "*spuncion*" (lo stuzzicadenti). Forse proprio per questo motivo il piatto ha assunto un taglio maggiormente *street food*, anche se rivisitazioni in chiave di cucina *gourmet* si stanno moltiplicando negli ultimi anni.

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

I moscardini utilizzati devono essere stati pescati nei tratti di costa e laguna veneta e provenire dai mercati ittici del Veneto, come Chioggia, Caorle, Tronchetto. A volte possono provenire anche da Marano lagunare, comune del Friuli-Venezia Giulia con fortissime radici venete.

La particolarità del folpo è che si consuma con la "*cacarona*", ovvero con le sue interiora. In questo modo il sapore acquista valore e connotazione. I folpi con all'interno le uova, apprezzatissimi in Veneto secondo le fonti bibliografiche, vengono chiamati folpi "da riso".

Ingredienti per 4 persone: 4 folpi di circa 150 g l'uno; 1 bicchiere vino rosso locale o *merlot*; 1 mazzetto di prezzemolo fresco; 2-3 foglie di alloro; 1 spicchio d'aglio; 1 limone; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Preparazione: eliminare la sabbia dai folpi prescelti, senza privarli delle interiora. Portare ad ebollizione abbondante acqua in una casseruola (meglio se di terracotta) con un pugno di sale grosso, il vino rosso e qualche foglia di alloro. Tuffare nell'acqua i folpi afferrandoli dalla parte della testa, immergendoli in 2-3 riprese finché i tentacoli si arricciano. Cuocere, a seconda della grandezza, dai 25 ai 30 minuti. Fare intiepidire nella loro acqua di cottura (la celebre acqua dei folpi). Tritare finemente il prezzemolo fresco con l'aglio usando un coltello pesante. Raccogliere il trito e aggiungere abbondante olio fino ad ottenere

una profumata salsa verde. Scolare i folpi con un forchettone a rebbi fini. Tagliarli a pezzi condendo con la salsa ottenuta, del sale, del pepe e del succo di limone. Servire il piatto caldo con delle fettine di pane fresco per apprezzare il suo sugo/*tocio*.

6. Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- casseruola;
- tagliere;
- coltello;
- forchetta/forchettone;

7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

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 alcuni giorni, in un contenitore ermeticamente chiuso. Si consiglia il consumo trascorsi 2-3 giorni.

Per ottenere un prodotto eccellente le materie prime devono essere freschissime.

Soprattutto in provincia di Padova e nella Città Metropolitana di Venezia, è possibile trovare questo prodotto già pronto, in negozi specializzati, ristoranti ed eventi gastronomici. Ad oggi in Veneto le attività che conducono la professione del "*folparo*" in maniera non occasionale sono rimaste appena 3-4.

8. Elementi che comprovino che le metodiche di cui al punto 5 siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Sono presenti diverse fonti bibliografiche che confermano la diffusione del consumo dei folpi nel territorio regionale.

Negli "Atti dell'I.R. Istituto veneto di scienze, lettere ed arti" (1863) viene menzionata la vendita di prodotti ittici tra cui i folpi: "*La vendita minuta si fa anche da piccoli mercanti girovaghi o dallo stesso pescatore che recasi per le vie gridando: Fresca sta pescada, chi vuo sta pescada, ovvero in altro modo secondo il pesce che sta per vendere, quindi sardelle vinti al grosso! Che bulegole, che belle. Marsioni e schille vive, che belle cape la veda, folpi teneri, ostreghe e canochie!*".

Anche nel libro "Requiem per Venezia" di Lavinia Riva Sarcinelli (Dedalo libri, 1970) troviamo menzione dell'allegorico rito della vendita dei folpi: "*Vedo girovagare col treppiede sotto al braccio, il cuscinetto tondo su il capo per mantenere in equilibrio il catino verde pieno di folpi, bei folpi, folpi da riso, done!*".

La storicità superiore ai 25 anni si evince chiaramente dalla documentazione che ha consentito l'inserimento della Folperia, sita ai piedi di Palazzo della Ragione a Padova, nell'Elenco regionale dei luoghi storici del commercio, previsto dall'articolo 11 della Legge regionale 28 dicembre 2012, n. 50 "Politiche per lo sviluppo del sistema commerciale nella Regione del Veneto". Tra i requisiti per ottenere l'iscrizione vi è l'apertura dell'attività al pubblico da almeno 40 anni.