

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289

LA BONDOLA POLESANA, PRELIBATO PIATTO DEI GIORNI DELLA FESTA

Salume tipico dei comuni di Frassinelle, Villamarzana, Pincara, Guarda Veneta, Rovigo e Grignano, viene prodotta in purezza ormai da pochi illuminati macellai

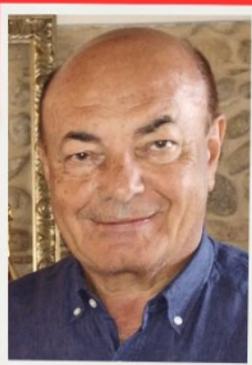
O rmai è diventata una **leggende**. La vera **bondola polesana** è come la **Primula Rossa**: tutti dicono di produrla ma pochi la sanno preparare secondo la tradizione.

Il salume più tipico del territorio della provincia di Rovigo, che si consuma durante il periodo invernale, è una vera prelibatezza: aria umida, acqua e nebbia quanto basta, maiali allevati in riva ai canali che si snodano tra le sponde dell'Adige e del Po. Ecco gli ingredienti esterni che unitamente alle parti scelte del maiale ne fanno una vera rarità. "La bondola di sola carne - affermava **Nemo Cuoghi**, accademico della cucina e profondo conoscitore della storia culina-

ria polesana - sta diventando ormai **introvabile**. E' un prodotto che deve essere salvato perché appartiene al mondo delle **eccellenze del Veneto**".

Un invito forte, quello di **Cuoghi**, un messaggio raccolto che ha mobilitato un numero sempre più numeroso di estimatori e buongustai dell'insaccato. Salume caratteristico dei comuni di **Frassinelle, Villamarzana, Pincara, Guarda Veneta, Rovigo e Grignano**, la bondola viene prodotta in purezza ormai da pochi illuminati macellai.

Da tempo l'associazione dei macellai aderenti all'Ascom/Confcommercio si è attivata per definire un rigoroso disciplinare che ne



Donato Sinigaglia

Corrispondenza dalla
Comunità Locale Wigwam
Città di Rovigo

Altre finiscono in Vaticano, piatto molto apprezzato servito durante le cene ufficiali



La Comunità Locale
Wigwam
Città di Rovigo



Bondola

Polesana

Prelibato piatto dei giorni di festa



consenta di ottenere la Dop. La base con cui viene preparato l'impasto: polpa scelta tra cui il fondello (straculo) e spalla in parti eguali; gola (guancia), pancetta, vino rosso di qualità, sale pepe e aglio (facoltativo). La macinatura fatta con piastra media, numero otto.

L'impasto insaccato nella vescica di maiale o di vitello. La stagionatura varia dai due ai tre mesi. La forma è rotondeggiante, il peso varia dal chilogrammo quando è fresca a 7/800 grammi quando è stagionata. Il resto degli ingredienti che fanno della bondola la regina delle mense delle feste invernali è "top secret".

La cottura richiede una

tecnica tutta particolare e tempi lunghi. Prima di cuocerla è opportuno tenere la bondola a bagno per alcune ore. Va poi legata ad una assicella ciò perché la parte non venga a contatto con il fondo caldo della pentola.

La cottura deve essere lenta e della durata di circa quattro ore. Va servita bollente, appena scamiciata, con un abbondante contorno di purea. Uno dei macellai che sanno lavorare la bondola è Gianni Astolfi, rodigino, con macelleria a di Stanghella, conosciuta con il marchio Gran Carni Group.

La produzione della macelleria Astolfi è di



"nicchia": al massimo 300 bondole, su prenotazione. Una parte sono gustate durante le due serate della "Cena Carbonara" che ogni anno nel secondo week end di novembre si tiene e Fratta Polesine in occasione delle giornate "Fratta Carbonara" che rievocano, con rappresentazione in costume, gli arresti dei carbonari che lottavano per l'indipendenza dall'impero austro-ungarico.

Altre finiscono in Vaticano, piatto molto apprezzato servito durante le cene ufficiali. Per i buongustai della bondola l'impasto deve essere morbido, uniforme e, dopo il taglio del budello, deve afflosciarsi leggermente ed emanare un "gran respiro profumato" per la gioia dei commensali ■

© Riproduzione riservata



**WIGWAM:
GITE & TURISMO**

Siete pronti

per una bella gita

in allegria?

**SEGUICI
PER INFORMAZIONI
E PER PRENOTARE**

info

SCAN ME!



*Cologna
Veneta*

Sabato

7/12



**"IL VIAGGIATORE È COLUI CHE
PERCORRE LE STRADE PIÙ LONTANE,
SEMPRE CON UNO SGUARDO
AL PASSATO E UNO AL FUTURO"**

Luigi Pirandello

