



Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia

Sede storica: Mostra Nazionale Vini - PRAMAGGIORE (VE)

Sede capitolare: Torre di Seconda Porta in SESTO AL REGHENA (PN)

Sede Cancelleria e Postale: c/o LUIGI CARDAZZO - Via Colombo, 14 - Tel. 0434.71994 - 33077 SACILE (PN)



Simposio di Primavera

Arquà Petrarca
25 aprile 2013

Giorno di San Marco

**Confraternita della Vite e del Vino
del Veneto Orientale e del Friuli-Venezia Giulia**



Pranzo d'Onore

Con menù proposto dal titolare sig. Giorgio BORIN
coadiuvato dalla gentile consorte signora Biancarosa e dalla capace nuora signora Elisa



"la Montanella"

Via dei Carraresi, 9
ARQUÀ PETRARCA (PD)
Tel. 0429.718200

Note sulla tradizione:

Messer Mattia Gieger gastronomo padovano del '600 ne "I tre trattati" edito a Padova nel 1639 cita questo piatto. Questo libro si trova alla biblioteca Universitaria di Padova.

Anche Giuseppe Maffioli nel suo libro della cucina padovana parla del Geiger e del suo libro.

Aperitivo di benvenuto

Prosciutto di Montagnana

Soppresa della Casa

Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG

Fiore di Gaia - Az. Agr. Borin Vini e Vigne

*

Tagliatelle agli Asparagi Bianchi Padovani di Pernumia

Risotto alla Quaglia

(Piatto Storico della Montanella da oltre 50 anni)

Colli Euganei Pinot Bianco DOCG Meriggio

Az. Agr. Tenuta San Zibio

**

Papero alla Frutta

(piatto della gastronomia padovana del '600)

Piselli di Arquà Petrarca in tegame

Patate Rosolate

Colli Euganei Cabernet DOC

Az. Agr. Dotto L.

Dolci

Torta alle fragole

Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG spumante

Az. Agr. Dotto L.

Caffè; Rosolio Biancarosa

PAPERÒ ALLA FRUTTA

Piatto della gastronomia padovana del '600

Ingredienti per quattro persone: un'anatra giovane, un limone pelato, tre pere, uva o ciliege, un cucchiaio di olio extravergine di oliva, una noce di burro, un cucchiaio di zucchero, un bicchiere di vino,

Attrezzatura necessaria: una pirofila, una padella.

Tipo di cottura: in forno.

Tempo di preparazione: due ore e mezza. **Grado di difficoltà:** difficile.

Descrizione della ricetta: pulire e fiammeggiare bene un'anatra. Togliere la buccia ai limoni.

In una pirofila disporre l'anatra con l'olio, il sale, inserire nel ventre un limone sbucciato, le pere a pezzi, l'uva (o le ciliege) e cuocere in forno a 120°C per circa tre ore. A metà cottura girare l'anatra, bagnare il papero con un bicchiere di vino bianco e ultimare la cottura alzando la temperatura a 180°C per 15 minuti circa. Togliere dal forno quando sarà di un bel colorito bruno, estrarre la frutta dal ventre e passare a setaccio con il fondo di cottura.

Presentazione su piatto singolo: disporre su un piatto caldo il sugo di cottura al centro appoggiandovi sopra un quarto di anatra e guarnire con la frutta.

Abbinamento cibo-vino: Colli Euganei Cabernet d.o.c.

i profumi dell'estate pur non risultando mai stucchevole; questo vino ha titolo alcolometrico di 15,5% e viene servito alla temperatura di 18° accompagnato da piccola pasticceria secca, biscotti in genere, formaggi di media stagionatura erborinati (lo ritengo un ottimo compagno da meditazione). Nell'anno 2009 ne sono stati realizzati 98 hl con un risultato di circa 13.500 bottiglie.

Grazie allo sforzo dei produttori coadiuvati dal Consorzio di tutela questo vino, negli ultimi anni ha avuto importanti riconoscimenti internazionali e grazie ai quali oggi è iscritto nella Docg Colli Euganei come Moscato Fior d'Arancio.

Francesco Petrarca

da una plaga misteriosa di trasognata immaginazione; e basti citare per tutti la canzone *Chiare fresche e dolci acque*:

Chiare fresche e dolci acque
ave le belle membra
pose¹ colei che sola a me par donna;²
gentil ramo ave piacque,
con sospir mi rimembra,
a lei di fare al bel fianco colonna;
erba e fior che la gonna
leggiadra ricoverse
co l'angelico seno;
aere sacro sereno
ave Amor co' begli occhi³ il cor m'aperse:
date udienza insieme
a le dolenti mie parole estreme.

S'egli è pur mio destino,
e 'l cielo in ciò s'adopra,
ch'Amor quest'occhi lagrimando⁴ chiuda,
qualche grazia il meschino
corpo fra voi ricopra⁵
e torni l'alma al proprio albergo⁶ ignuda;
la morte fia men cruda
se questa spene porto
a quel dubbioso passo,
ché lo spirito lasso
non paria mai in più riposato porto
né in più tranquilla fossa
fuggir la carne travagliata e l'ossa.

Tempo verrà ancor forse
ch'a l'usato soggiorno⁷
torni la fera bella e mansueta
e la 'v'ella mi scorse
nel benedetto giorno⁸
volga la vista disiosa e lieta,
cercandomi; et o pietà!⁹
già terra infra le pietre¹⁰
vedendo,¹¹ Amor l'ispiri
in guisa che sospiri
sì dolcemente che mercé m'impetre,
e faccia forza al cielo
asciugandosi gli occhi col bel velo.

1 pose: immers.
2 colei ... donna: la sola che ai miei occhi sembri veramente donna.
3 co' begli occhi: con la vista degli occhi di Laura.
4 lagrimando: lagrimanti.
5 qualche grazia ... ricopra: una qualche ventura benigna faccia che il miocorpo sia sepolto qui.
6 albergo: il cielo.
7 usato soggiorno: luogo ove soleva venire.
8 benedetto giorno: cfr. la stanza seguente.
9 o pietà: o vista ietosa.
10 le pietre: del sepolcro.
11 vedendo: vedendomi.

Da' be' rami scendea,
dolce ne la memoria,
una pioggia di fior sovra 'l suo grembo,
et ella si sedea
umile in tanta gloria,¹
coverta già de l'amoroso nembo;²
qual fior cadea sul lembo,
qual su le treccie bionde,
ch'oro forbito e perle
eran quel dì a vederle;
qual si posava in terra e qual su l'onde,
qual con un vago errore³
girando pareva dir: « Qui regna Amore. »

Quante volte diss'io
allor pien di spavento:⁴
«Costei per fenno nacque in paradiso!»
Così carco d'oblio⁵
il divin portamento
e 'l volto e le parole e 'l dolce riso
m'aveano, e sì diviso
da l'immagine vera,⁶
ch'i' dicea sospirando:
«Qui come venn'io o quando?»
credendo esser in ciel, non là dov'era.
Da indi in qua mi piace
quest'erba sì ch'altrove non ho pace.

Se tu avessi ornamenti quant'ài voglia,
poresti arditamente
uscir del bosco e gir infra la gente.⁷
Erano i capei d'oro a l'aura sparsi
che 'n mille dolci nodi gli avolgea,
e 'l vago lume oltre misura ardea
di quei begli occhi ch'or ne san sì scarsi;¹

e 'l viso di pietosi² color farsi,
non so se vero o falso,³ mi pareva:
i' che l'esca amorosa al petto avea,
qual meraviglia se di subito arsi?

Non era l'andar suo cosa mortale
ma d'angelica forma,⁴ e le parole
sonavan altro che pur voce umana;

uno spirto celeste, un vivo sole
fu quel ch'i' vidi, e se non fosse or tale,
piaga per allentar d'arco non sana.⁵

GIOVEDÌ 25 APRILE 2013

Simposio di Primavera FESTA DI SAN MARCO

PROGRAMMA

- Ore 08.00 - Ritrovo Confratelli presso Hotel Omnia in Noventa di Piave con partenza in pullman ATVO
- Ore 08.30 - Ritrovo presso Hotel Novotel in via Castellana per confratelli di Mestre
- Ore 09.00 - Ritrovo presso uscita Padova zona industriale
- Ore 10.00 - Arrivo ad Arquà Petrarca presso Oratorio Santissima Trinità Saluto del Gran Maestro Enol. Francesco REBUF Saluto del Sindaco di Arquà Petrarca Dott. Luca CALLEGARO Convenevoli di rito.
- Ore 10.30 - Cerimoniale di investitura del nuovo Confratello - Sig. Sergio FRAGIACOMO, Provincia di Verona Cerimoniale di investitura quale Cavaliere "ad Honorem" - Dott. Luca CALLEGARO, Sindaco di Arquà Petrarca
- Ore 10.45- Seminario: con il relatore Dott. Massimiliano MANIN dal titolo "Arquata Montanaria"
- Ore 11.45- Visita libera al Borgo e alla casa del Petrarca
- Ore 12.30- Partenza da Arquà Petrarca per il Ristorante "La Montanella" PRANZO D'ONORE CON PIATTI E VINI TIPICI



STORIA DI ARQUÀ - Arquata Montanaria (1346)

Visitare Arquà Petrarca vuol dire soprattutto immergersi in un'atmosfera magica, fatta di case e monumenti medievali, viuzze che salgono tra i dolci declivi dei colli per aprirsi in improvvisi scorci mozzafiato, piazze e ville che ricordano il passato veneziano, il tutto circondato da una natura ricca, composta di colori, profumi e suggestioni sempre diversi nelle varie stagioni e con ogni condizione climatica, non riscontrabili altrove.

Origini - Arquà ha origini antichissime e scavi archeologici condotti dalla metà del secolo scorso fino ai primi decenni del nostro secolo (e le indagini sul sottosuolo non si sono mai interrotte) hanno portato alla superficie importanti reperti risalenti ad epoca anteriore alla civiltà atestina testimonianti un insediamento umano attorno all'aghetto della Costa. Si rinvennero palafitte, capanne, stoviglie di ceramica, ossa di animali, utensili di sei ce databili alla fine dell'età del bronzo.

Alle pendici del Monte Ricco, poi, venne alla luce una necropoli con vari utensili ed armi appartenenti agli Euganei li insediatisi prima della colonizzazione di Roma alla quale Arquà fu sempre fedele.

Al tempo di Augusto fu inquadrata nell'ambito della Decima regione d'Italia comprendente le terre venete e l'Istria. Nel medioevo, Rodolfo Normanno abitava il castello sul colle, chiamato poi Castello, citato già nel 985. Sotto il Comune padovano, Arquà fu sede podestarile e venne innalzata al rango di Vicaria alla fine della Signoria Carrarese e continuando ad esserlo anche dopo il 1405 sotto la Repubblica Veneta con il dominio sui seguenti centri:

Abano, Baone, Cinto, Cornoleda, San Daniele, Faedo, Fontanafredda, Galzignano, Gemola, Granze di Mezzaria, Lozzo, San Pietro di Montagnon, Monteortone, Rua, Rusta, Teralba, Valbona, Valle San Giorgio, Valnogaredo, Valsanzibio.

Alla caduta della Repubblica Veneta, Arquà perse lentamente la sua importanza ma nel 1866 con l'annessione del Veneto all'Italia fu elevata a dignità di Comune e due anni dopo poté fregiarsi anche del prestigioso nome del Petrarca. E così Arquà Petrarca poté solennemente celebrare pochi anni dopo, nel 1874, il quinto centenario della morte del grande poeta alla presenza di Giosuè Carducci che tenne il discorso ufficiale. L'ultimo centenario della morte del Poeta (il sesto) fu celebrato in Arquà il 19 luglio 1974 con una commemorazione da parte di Riccardo Bacchelli.

I padovani amarono sempre questa ridente località. La Chiesa, i monasteri, i nobili furono strettamente legati con feudi e possessioni al territorio arquatense. Lo stesso Signore di Padova, Francesco il Vecchio da Carrara, nella seconda metà del Trecento, godeva della decima dell'intero paese: ... feudum decimale totius ville Arquade Il vescovo, proprietario dei beni terreni in Arquà da tempo antichissimo poteva ritenersi un grande feudatario dell'Impero ed anche il Capitolo dei canonici conduceva vasti feudi terrieri. Nel Trecento il vescovo concedeva feudi senza esigere la decima ma avendone in cambio soltanto una devota fedeltà: fidelitatem gratam et certam Ne beneficiarono le famiglie nobili e più prestigiose.

Nei secoli XV e XVI veneziani e padovani vi costruirono splendide ville per abitare dove era vissuto il poeta. Passata questa moda "petrarchesca" le case dei Contarini, Badoer, Cavalli, Pisani, Capodivacca, Sambonifacio, Santonini, Borromeo, Dottori, degli oddo e degli Zabarella rimasero a testimoniare uno splendido passato.

Da Cronaca Carrarese di Galeazzo Gatari. - Funerali di Petrarca

Negli anni del nostro Signore mille tresento setanta quattro, di martedì XVIII de luio, piauque all'altissimo Iddio di richiamare a sé l'anima benedeta del reverendo ed escielente corpo de misser Francesco Petrarca, laureato poeta la cui fama e onesta e santa vita non bisogna ch'io discrivia, perché la è plubicha per l'universo mondo. Ma dinoterò dove detto corpo finì i suoi ultimi dy. Morì dunque nella vila d'Arquà sulla montagna del terreno di Padoa dove ad onorare fu il detto corpo a sopelire misser Francesco da Carara Prinzipo di Padoa con quanti Arcivescovi, Vescovi Abati, Priori, Munixi e universalmente tutta la Chieresia di Padova e di Padovano disstreto e Cavalieri, e dottori e scolari, ch'era in Padova, andarono tutti ad onorare il detto corpo, il quale fu sportato dalla sua caxa d'Arquà sopra

una sbarra di panno d'oro foderato d'armellini e la ditta sbarra fu portata da XVI Dottori fino alla Chiesa d'Arquà e fògli fatto uno reale sermone. (Muratori RR. II.SS V, XVII, 1 p.138)

Il Furto del Braccio del Petrarca - 27 maggio 1630

De sto sacrilego rubamento fuit causa un certo fratazio regolare de nome Tomaso Martinelli de Portogruaro qua spedito aposito dà Fiorenzini con ordine d'asportar qualche particola de quel corpo benedeto; e questo per invdia che i nostri podavani i gavesse quel caro corpo Guadagnato alla sua causa il Decano del paese Battista Polito, il frate insieme con lui, con altri individui elencati per nome e con un fioleto de dodese anni... dopo la mezanote... sicome era note oscura e forte burasca con gran majo a roto l'angolo de ponente poi le casse in cui era serà quel corpo e fato pasar el brazio del putò cavò non senza gran resistenza el brazio destro e questo fato quel ladro frate scapò cò tuti i so complici

Fiori d'Arancio, Il Moscato Giallo dei Colli Euganei - Nel medioevo il vino veniva denominato Moscatella o Moscatello, era molto apprezzato e diffuso in tutta l'Italia. Nel diciassettesimo secolo compare per la prima volta il nome Moscato, la cui etimologia viene fatta risalire al termine tardo-latino muscum ossia muschio: essenza estratta da alcuni mammiferi ed usata come base di profumi pregiati. Nel 1800 esistevano circa 80 differenti varietà di Moscato e parecchi ampelografi si dedicarono allo studio di queste per capirne le origini. Sono stati individuati dei progenitori comuni:

- **Moscato bianco**, originario della Grecia, molto diffuso in tutto il bacino del mediterraneo, riconducibile alle uve Anathelicon moschaton dei Greci e Apiane dei Romani;
- **Moscato Giallo**, originario della Siria, diffuso prevalentemente in Trentino, sui Colli Euganei, a Parma e Piacenza;
- **Moscato d'Alessandria o Zibibbo**, originario dell'Egitto, diffuso nei paesi più caldi del Mediterraneo e oggi anche in Australia, utilizzato sia per la produzione di vini dolci che di uva appassita. A questa famiglia appartengono anche parecchie uve da Tavola. L'origine del nome Zibibbo (utilizzato in Sicilia) per alcuni autori risale alla località egizia El Zibibb di cui è originario, per altri risale alla parola nordafricana Zibibb che significa uva secca, per la sua attitudine alla passitura

I Moscato a bacca colorata sono spesso dovuti a mutazioni cromatiche di uve a bacca bianca. Studi ampelografici e chimici recenti hanno evidenziato che anche queste famiglie di uve Moscato hanno dei caratteri in comune che fanno ipotizzare un comune progenitore responsabile dell'aroma di "Moscato".

Nei Colli Euganei il Moscato Giallo si è affermato con vigore soprattutto nell'area meridionale che sembra sia la più vocata alla coltura della vite, particolarmente caratterizzata da un terreno ricco di marna euganea e scaglia rossa. Sarà il microclima e l'altitudine che fanno di questo posto l'ambiente ideale per la coltivazione di questa uva tanto che, nel 1994, chiamato anche Fior d'arancio, viene inserito nel disciplinare di produzione come vino Doc con una superficie attuale di ha 105.81.00 sotto la tutela del Consorzio Vini Colli Euganei. In questi ultimi anni la produzione di vino moscato ha subito un'evoluzione non solo quantitativa, ma soprattutto qualitativa nelle sue varianti secco e profumato, spumante e passito. Questo vino trattato nel passato ingiustamente come "vino da donne", risulta essere un prodotto contraddistinto da buona sapidità, da profumi che ricordano la zagara, il miele, la frutta candita e alcune erbe aromatiche; esso si identifica come un nettare che esprime sensazioni indicibili, traendo profumi ed aromi di alcoli e glucosidi sin dall'acino, senza comunque necessitare dell'aggiunta di sostanze aromatizzanti (pur essendo annoverato tra i vini aromatici d'Italia). Il Moscato Giallo (Fior d'Arancio) spumante dal colore paglierino con riflessi dorati, ben equilibrato, dal profumo intenso-persistente e dal basso tenore alcolico è ottenuto unicamente da uve moscato 100%, con titolo alcolometrico di 10,5%. Viene servito ad una temperatura di 6° e accompagnato gradevolmente da dolci di pasta sfoglia, focacce, crostate di frutta e meringhe alla panna; di questo vino nell'anno 2009 ne sono stati prodotti 2700 hl, realizzando circa 36.000 bottiglie. L'uva moscato giallo si presta particolarmente all'appassimento per la realizzazione un ottimo Moscato Passito, vino dal carattere intrigante, coinvolgente, aromatico e persistente che concentra tutti