



La Confraternita della Gallina Padovana

The Confraternita della Gallina Padovana

Il giornalista Franco Holzer, nella sua rubrica "Il Quadrifoglio" pubblicata da "Il Gazzettino" domenica 18 maggio 2003, aveva preannunciato a settembre la "nascita" della "Confraternita della Gallina Padovana" ad opera di Piero De Franceschi, presidente anche dell'associazione culturale gastronomica "A Tavola con la Cucina Padovana".

Puntualmente l'associazione è stata costituita e, con grande entusiasmo, ha avviato alcune iniziative capaci di rendere stabilmente presente la "Gallina Padovana" presso i Rivenditori avicoli e nelle liste vivande

dei Ristoratori più qualificati del nostro Territorio.

Nel suo statuto è infatti espressa la volontà di contribuire al recupero, conservazione, salvaguardia delle razze avicole in via di estinzione, tipiche del Territorio Padovano individuando proprio nella razza avicola "Gallina Padovana" l'elemento più qualificante. Inoltre, la Confraternita intende promuovere lo studio e la valorizzazione della buona cucina che può derivare dall'utilizzo



delle loro carni e, da tale esperienza, trarre spunto per relazioni e dibattiti sulle tradizioni enogastronomiche del medesimo territorio, anche sotto l'aspetto storico, culturale, folcloristico e didattico cui tale tradizione ha dato origine e si ispira.

La "Confraternita della Gallina Padovana" aderisce alla F.I.C.E. - Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, alla quale sono iscritte oltre 120 confraternite italiane: non "compagnie del magna e bevi", come a torto spesso considerate, bensì associazioni di persone attivamente impegnate per la rivalutazione e riqualificazione della cultura enogastronomia tradizionale, che svolgono un importante ruolo per la conoscenza e la promozione in tutto il mondo di un prodotto tipico di un determinato territorio, nonché la valorizzazione della sua specifica enogastronomia (o dei prodotti che la costituiscono).

Con questo preciso intento, la "Confraternita della Gallina Padovana" è impegnata a rendere note le proprie conoscenze ai media comunicazionali della carta stampata ed agli Enti Pubblici locali interessati e, per quanto possibile, coinvolgerli per un'adeguata e qualificata informazione ai consumatori finali, non solo quelli locali. Vale a dire cercare di dare ad un sempre più largo pubblico di consumatori un'informazione approfondita, rigorosa, precisa sull'identità di questo prodotto "di nicchia" e dei prodotti tipici del Territorio padovano, fiori all'occhiello del nostro Paese all'estero. In tal modo si forniscono al consumatore fonti sicure sull'autenticità di un bene per creare e promuovere la certezza di una vera possibilità di scelta, fondata sulla riconoscibilità del prodotto tipico (aspetto fondamentale del prodotto stesso) e con la consapevolezza che in esso si ritrovano le radici, i sentimenti, l'identità ed un po' della storia di una popolazione.

Ecco dunque che la "Confraternita della Gallina Padovana" assume un ruolo importante e di grande interesse, non solo perché raggruppamento di persone di buona volontà e di buon "gusto" (nel senso lato della parola), ma soprattutto perché veicolo insostituibile di conoscenza, di informazione e di formazione: attività propositive capaci di portare il proprio ambiente in ambiti più elevati e farlo condividere da pubblici più vasti. Attività propositive rivolte agli agriturismo, ai quali il consu-

In his column "Il Quadrifoglio", published in "Il Gazzettino" on Sunday 18th May 2003, the journalist Franco Holzer announced for September the creation of the "Confraternita della Gallina Padovana" by Piero De Franceschi, who is also president of the Paduan gastronomical and cultural association "A Tavola con la Cucina Padovana".

According to schedule, the association was established and embarked with great enthusiasm on several schemes capable of making the "Paduan Hen" a constant presence at poultry farms and on the menus of the most qualified restaurants in our area.

In its by-laws, the association clearly states its intention to contribute towards restoring, preserving and safeguarding poultry breeds typical of the Paduan area that are nearing extinction, placing a special emphasis on the "Paduan Hen". In addition, the Confraternity aims to promote research and valorize the good food that can derive from using their meat and, on the strength of this experience, come up with ideas for debates and discussions on the wine and food traditions of the area, also considering the historical, cultural, folkloristic and educational aspects that have generated and inspire these traditions.

The "Confraternita della Gallina Padovana" is part of the F.I.C.E. - the Italian Federation of Wine and Food Circles, whose members include over 120 Italian confraternities: these are not just groups of people who go out to eat and drink, as they are often wrongly considered, but associations of people actively involved in reevaluating and requalifying our traditional food and wine heritage - associations that play an important part in spreading and promoting the typical products of a given territory all over the world, exploiting the specific oenogastronomical values of the area (or its produce).

With this specific objective, the "Confraternita della Gallina Padovana" is committed to passing its knowledge on to the media and to any local Public Bodies that are interested, involving them as much as possible to ensure that consumers (and not only the locals) receive adequate, qualified information. This means trying to reach an ever-growing audience of consumers with in-depth, clear and precise information on the identity of this niche product and other products from the Paduan area, the pride of our country on the international scene. The consumer is thus assured secure sources on the authenticity of a product to create and promote the certainty of a genuine chance to make a choice based on the ability to recognize typical products (a fundamental feature of the product) and safe in the awareness that it reflects the roots, emotions, identity and some of the history of a people.

That is why the "Confraternita della Gallina Padovana" has an important and very interesting role, not only because it brings together people of goodwill and good taste, but particularly because it is an irreplaceable vehicle for circulating knowledge, information and education: proactive schemes capable of raising their environment to higher levels and sharing it with a wider public. Activities designed for the rural tourist facilities, where the

c o n s u m e r expects to find the perfect source of safe and characteristic local products, and where he expects to be able to enjoy them at their best because they are grown, bred, produced and prepared by people living in the area, who



matore pensa come ad una sicura fonte di prodotti sani e tipici del territorio e dove ritiene di poterli nel giusto modo assaporare perché coltivati, allevati, prodotti e preparati da chi, vivendo in quella terra, è ritenuto più qualificato a conoscerne i segreti. Attività propositive indirizzate ai ristoratori affinché la loro clientela possa prendere conoscenza e piena coscienza di cosa è, come deve essere, quali sono le caratteristiche e quanto vale un prodotto "tipico"; di cosa è come deve essere la ricetta della nostra tradizione gastronomica che lo caratterizza e che, come tale, non può essere semplificata, non può ricorrere a frettilosità, soprattutto quando nel piatto ci può essere un po' meno condimento ma un po' più di altre cose: fondamentalmente l'essenza di quel cibo. Per la sua sopravvivenza la "Gallina Padovana" molto confida nell'attivo e fattivo impegno della sua "Confraternita" - Ai posteri l'ardua sentenza!

(a cura della Confraternita della Gallina Padovana)



Le ricette della tradizione dell'Associazione Ristoratori Padovani

The recipes of the tradition of the Associazione Ristoratori Padovani (Association of Restaurateurs of Padova)

Gallina imbriga

Ingredienti (per 4 persone): una gallina di peso medio; 500 gr. di vino rosso (Cabernet); 100 gr. pancetta affumicata; 100 gr funghi misti trifolati; 50 gr di burro; 2 cipolle; 50 gr di brandy; 50 gr di farina fiore 00; 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo, un ramoscello di rosmarino.

Preparazione: Prendere la gallina, pulirla, tagliarla a ottavi, prendere una pentola, infarinare leggermente i pezzi di gallina e porli nella pentola e tostarli a fuoco vivo per circa 5 minuti e poi bagnarli con il brandy. Aggiungere sale e prezzemolo e cucinare a fuoco lento aggiungendo il vino rosso. Su una padella a parte mettere la pancetta tagliata a dadi, i funghi trifolati, la cipolla tagliata, l'aglio, il rosmarino e il burro. Cucinare per circa 15 minuti a fuoco lento. Quando la gallina è quasi cotta aggiungere il composto e portare a cottura completa. Servita calda con una guarnizione di polenta.

Gallina al friularo

Ingredienti (per 4 persone): 200 gr di cipollette; 250 gr di funghi; 100 gr di pancetta tagliata a cubetti; 1 carota tagliata a listelline; 1 costa di sedano tritata; 600 gr di Vino Friulano; 2 cucchiaini di olio d'oliva; 50 gr di burro; aromi a piacere.

Preparazione: Rosolare a bassa temperatura la gallina con l'olio d'oliva; bagnare con il vino e far bollire per 5 minuti. Aggiungere il burro, i funghi, la pancetta e le cipollette. Coprire e continuare la cottura a fuoco basso. Servire con polenta tenera.

L'Associazione Ristoratori Padovani unisce un gruppo di ristoranti di Padova e provincia che insieme hanno iniziato un percorso fatto di studio, ricerca e promozione delle tradizioni. Nata oltre 20 anni fa, conta oggi 16 soci con la passione per la cucina ed un legame profondo con la cultura del territorio padovano. In un'epoca distratta, che tende ad uniformare usanze e gusti, i Ristoratori Padovani continuano a percorrere la strada di una "diversità" fatta di tradizioni culinarie e di sapori legati al territorio e alla stagionalità dei prodotti, promuovendo e difendendo un'immagine di Padova e della sua provincia attraverso la tipicità della sua cucina, testimoniando, attraverso il piacere della buona tavola, l'amore per la propria terra e per le tradizioni ad essa legate.

(Info: 049/660405) www.ristorantoripadovani.it

Antica Trattoria al Bosco - Antica Trattoria dei Paccagnella - Ristorante Dom Mario - Ristorante la Montanella - Ristorante Piroga - Ristorante Bion - Ristorante I Prati - Bastioni del Moro - Ristorante Montegrande - Ristorante Hostaria San Benedetto - Ristorante la Bulesca - Trattoria al Bosco - Trattoria Boccadoro - Trattoria Dotto di Campagna - Ristorante Tunnel - Villa Tacchi

are assumed to be better qualified to understand the product's secrets. Activities designed for the restaurants so that their customers can gain a thorough knowledge of the local produce, what it is, what it should be like, its features and its intrinsic value; then there is the matter of the typical recipes of our gastronomic tradition that make the best of this produce, which cannot be simplified or done in a rush, especially when the dish ought to contain a little less seasoning, but a little more of other things that basically become the very essence of that particular food.

For its survival, the "Paduan Hen" relies on the proactive, practical commitment of its "Confraternity" - Only time will tell!

(edited by the Confraternita della Gallina Padovana)



Padova, mercato in Prato della Valle

Gallina imbriga (Drunk chicken)

Ingredients (to serve 4): An average sized chicken; 500 g of red wine (Cabernet); 100 g of smoked bacon; 100 g of mixed mushrooms sautéed with garlic and parsley; 50 g of butter; 2 onions; 50 g of brandy; 50 g of best super-fine flour; 1 garlic clove, 1 spoonful of parsley, one twig of rosemary.

Method: Take the chicken, clean it and cut it into eight pieces. Lightly flour the chicken pieces, place them in a saucepan and toast them on a high flame for about 5 minutes, then pour the brandy over them. Add salt and parsley and cook on a slow heat adding the red wine. In another saucepan, place the diced bacon, the mushrooms, the sliced onion, the rosemary and the butter. Cook for about 15 minutes on a slow heat. When the chicken is almost cooked, add the mixture and complete the cooking. Serve hot with a garnish of maize porridge.

Gallina al friularo (Chicken à la Friularo)

Ingredients (to serve 4)
200 g of baby onions; 250 g of mushrooms; 100 g of diced bacon; 1 carrot cut into thin strips; 1 finely chopped stick of celery; 600 g of Friulano Wine; 2 spoonfuls of olive oil; 50 g of butter; flavourings to taste.

Method: Brown the chicken on a low heat with the olive oil; pour over the wine and boil for 5 minutes. Add the butter, the mushrooms, the bacon and the baby onions. Cover and continue cooking on a low heat. Serve with soft maize porridge.

The Associazione Ristoratori Padovani represents a group of restaurants in Padua and the province, which together have set out on a path for the study, research and promotion of traditions. Founded over 20 years ago, it has 16 members with a passion for cuisine and a close link with the culture of the Padua territory. In a distracted era, which tends to standardise habits and tastes, the Ristoratori Padovani continue to follow this route of "diversity" made up of culinary traditions and tastes linked to the territory and the seasons of the products, promoting and safeguarding an image of Padua and of its province through the typical character of its cuisine, giving witness, through the pleasures of good eating, to the love for their own land and for the traditions linked to it.