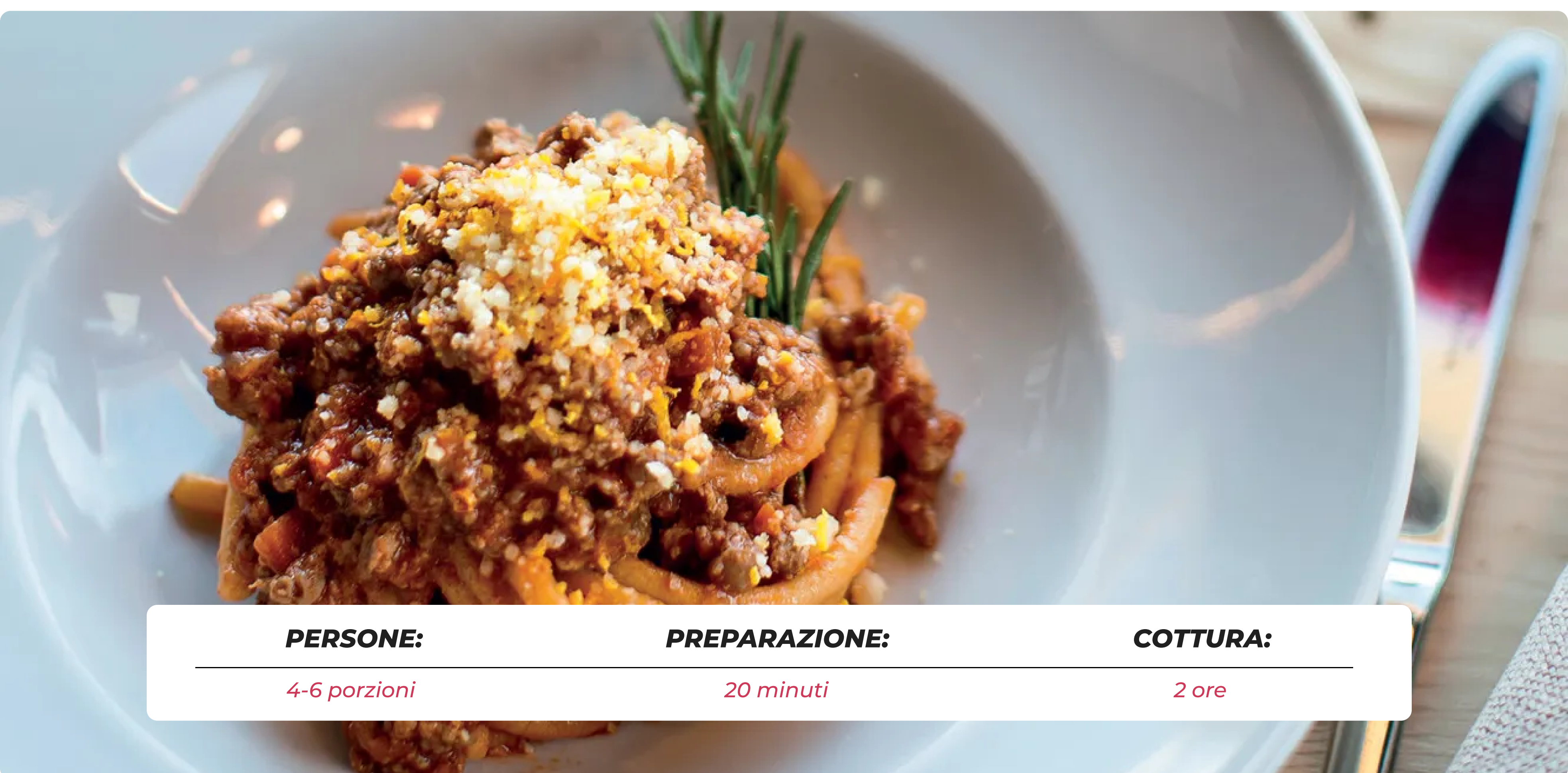


BIGOLI

con ragù d'anatra

**PERSONE:**

4-6 porzioni

PREPARAZIONE:

20 minuti

COTTURA:

2 ore

INGREDIENTI:

- 500 g di bigoli freschi
- 500 g di polpa d'anatra macinata
- 2 cipolle medie, tritate finemente
- 3 carote medie, tritate finemente
- 3 coste di sedano, tritate finemente
- 4 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 250 ml di brodo di pollo
- 250 ml di vino bianco secco
- 2 rametti di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- Olio d'oliva extra vergine
- Sale e pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

- In una pentola grande, scaldare un po' di olio d'oliva e rosolare le anatre da entrambi i lati fino a doratura uniforme. Rimuovere le anatre dalla pentola e metterle da parte.
- Nella stessa pentola, aggiungere cipolle, carote, sedano e aglio. Soffriggere le verdure fino a quando saranno morbide e leggermente dorate.
- Aggiungere la polpa di anatra macinata nella pentola, versare il vino bianco e lasciar evaporare l'alcol.
- Aggiungere il brodo di pollo, il rosmarino, le foglie di alloro, sale e pepe. Coprire la pentola e lasciare cuocere a fuoco basso per circa 1,5 - 2 ore, fino a quando il sugo non si sarà rappreso. Infine aggiustare il sale e il pepe secondo il proprio gusto.
- Cuocere i bigoli in abbondante acqua salata bollente finché non sono al dente. Scolarli e metterli da parte.
- Mescolare i bigoli cotti con il ragù bianco d'anatra, assicurandosi che la salsa si distribuisca uniformemente sulla pasta.
- Servire caldo, guarnendo con un po' di pepe nero appena macinato e, se lo si desidera, una spolverata di formaggio parmigiano grattugiato.
- I tempi di preparazione e cottura possono variare in base alla vostra esperienza e alla velocità di cucina.

Cenni Storici

Nel cuore del Trecento, quando la Serenissima Repubblica di Venezia combatteva con i turchi in una guerra travagliata, sorse un'astuta invenzione culinaria capace di sfidare le avversità e portare una nuova delizia ai palati affamati. L'ingegno di un pastaio dell'epoca brillò come una stella in un cielo notturno, offrendo un assaggio di creatività in tempi di conflitto.

La minaccia dei turchi affondava implacabilmente le navi che trasportavano il prezioso grano duro, lasciando le risorse scarse e i fornai preoccupati. E fu in questo scenario di carestia e intrigo che la storia dei bigoli con ragù d'anatra prese forma. L'artigiano di pasta, circondato dalla penuria di ingredienti, concepì una soluzione audace: mescolare la modesta farina di grano duro con quella più mite del grano tenero. Da questa fusione di necessità e creatività nacquero i bigoli, una pasta di nuova concezione.

Ma il vero protagonista di questa storia non era ancora emerso. Un nome destinato a brillare come una gemma nella storia culinaria si presentò nel 1604: Bartolomio Veronese, soprannominato "Abbondanza". Nella città di Padova, Abbonanza avanzò la sua richiesta al comune: brevettare una macchina per la produzione di pasta, un torchio. Questo dispositivo, diverso da quelli tradizionalmente usati in Italia, aveva il potere di creare una vasta gamma di forme di pasta. Tuttavia, una di queste forme risplendeva come una stella polare nella notte: il bigolo, una pasta dalla forma allungata.

La popolarità dei bigoli con ragù d'anatra si diffuse rapidamente dalle strade di Thiene, una cittadina che ne fu il primo porto d'approdo, fino alle trattorie di Padova e Treviso. Questo piatto che aveva visto la luce in tempi di necessità e si era evoluto grazie all'ingegno di Abbonanza divenne una pietanza apprezzata in tutta la provincia. La tradizione si intrecciò con l'innovazione, e la Sagra dei Bigoli co' l'arna divenne un rito annuale celebrato ad inizio ottobre nel pittoresco paese dell'alto vicentino, Zanè. Qui, in mezzo a una festa di sapori e profumi, i bigoli con ragù d'anatra trovavano un posto d'onore accanto ad altri prelibatezze locali.

Questo piatto era la quintessenza dell'arte contadina veneta, un prodotto di pazienza e dedizione. Il suo sapore sostanzioso e ricco si univa splendidamente a un vino rosso corposo, e la saggezza veneta trovava eco in un vecchio proverbio: «Arna lesa e bigolo tondo, a la sera contenta el mondo» (Anatra lessa e bigolo tondo, alla sera contento il mondo). I bigoli con ragù d'anatra erano diventati un inno alla tenacia, un tributo ai talenti culinari e una celebrazione del gusto che sfidava persino le sfide più oscure della storia.