

06 Luglio 2017

Bigoli, gli spaghetti veneti con la passione per il sugo

La pasta all'uovo è celebrata a tavola e nelle feste popolari. Ricca di sapore e sempre pronta ad essere interpretata a Monterosso ha ottenuto anche il marchio DeCo



Veneto

In Veneto non c'è altra pasta che i **bigoli**. I 'bigoi', come si dice nel dialetto locale, sono una **pasta lunga** simile a un **grosso spaghetti** dagli ingredienti molto semplici: farina di grano tenero, acqua e sale nella ricetta originale, oggi con l'aggiunta di uova. Le caratteristiche irrinunciabili di questa pasta della tradizione sono la **rugosità** e la **porosità**, che la rendono **perfetta per trattenere il sugo**.

Per secoli i bigoli sono stati una preparazione affidata alle mani esperte delle donne di casa. Per rendere più pratica la loro lavorazione, nel 1604 il pastaio **Bartolomio Veronese** inventò il '**torchio bigolaro**': l'impasto passava attraverso una trafilatura con fori di 2-2,5 mm formando lunghi spaghetti. Ci volle parecchio tempo prima che il torchio a mano entrasse nelle case di tutti i veneti, dopo di che fu considerato un utensile da cucina irrinunciabile. Grazie al 'bigolaro' si riuscivano a preparare maggiori quantità di pasta, senza però utilizzare le uova, considerate troppo preziose e utilizzate per barattare altra merce.

Il nome 'bigoli' è collegato all'aspetto della pasta e deriva molto probabilmente dal termine dialettale 'bigàt' (bruco). Oggi si trovano alcune varianti del prodotto tradizionale, che utilizzano ingredienti diversi come ad esempio la farina di grano saraceno o di segale. In questo modo si ottengono i cosiddetti '**bigoli mori**', una specialità del territorio di Bassano del Grappa.

Più è saporito il sugo e più i bigoli si arricchiscono di gusto. Una delle ricette più celebrate è sicuramente quella dei bigoli in salsa o '**bigoi coea sàrdea**' con sarde e cipolle, il classico **piatto di magro** che viene servito anche alla vigilia di Natale, il Venerdì Santo o il Mercoledì delle Ceneri. Ma le ricette sono davvero numerose. In provincia di Vicenza a tavola si servono i '**bigoi co' l'arna**', i bigoli con le **frattaglie di anatra** cotte nel burro. A questa specialità è dedicata persino una **sagra a Zanè** che si tiene nel mese di ottobre. E poi ancora i bigoli con le frattaglie di pollo, con la luganega, 'all'ebraica' con salsa di acciughe,

olio, aglio e prezzemolo tritati, con piselli o funghi.

Nell'arco dell'anno sono numerosissimi gli appuntamenti per celebrare il piatto veneto. Da Abano Terme a Bassano del Grappa le occasioni per gustarli durante le **feste di paese** non mancano. Nel 2014, a Monterosso (PD), i bigoli hanno ottenuto la **denominazione comunale (DeCo)** e nel giorno di San Bartolomeo, ad agosto, si tiene la festa loro dedicata. Nello stesso mese, a Ceneselli (RO), è la volta della "Festa dal bigul al torc". A settembre invece l'appuntamento a tavola è alla sagra dei "Bigoi de Bassan" a Bassano del Grappa.

Potrebbe interessarti anche

Bigoli con carbonara di fiori di zucca e Montasio DOP [1]

I Bigoli buoni raccolgono il sugo e non restano crudi [2]

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/bigoli-con-carbonara-di-fiori-di-zuccina-e-montasio-dop>

[2] <https://territori.coop.it/territori/i-bigoli-buoni-raccolgono-il-sugo-e-non-restano-crudi>