

# ANATRA DI CORTE PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anatra di corte padovana, anara.



## La storia

La domesticazione dell'anatra sembra aver avuto origine in Asia, dove questo palmipede, soprattutto in Cina, veniva utilizzato nelle risaie per allontanare i numerosi insetti e per nutrirsi dei semi di erbe infestanti. Una vera e propria rivoluzione si ebbe, alla metà del XIX secolo, con l'introduzione delle razze asiatiche in Europa, molto più prolifiche rispetto alle razze indigene. L'allevamento di anatre in Italia era diffuso in tutta la pianura padana, in particolare nelle zone fluviali e lagunari e si basava su un tipo di allevamento semi-brado.

L'anatra trova notevole e documentato uso nella tradizione culinaria provinciale ed è presente in tutte le pubblicazioni relative alla cucina padovana a cominciare dal "Libreto de tutte le cosse che se

manzano" del medico padovano Michele Savonarola datato 1508, continuando con l'anatra alla frutta di messer Mattia Giegher, bavaro di Morburg, trinciante dell'Illustrissima Nazione Alemanna in Padova (1639).

In merito all'allevamento delle razze avicole in provincia di Padova esiste notevole produzione bibliografica pubblicata dall'Osservatorio Avicolo Provinciale. Per la necessità di disporre di carni alternative ai bovini che nel periodo bellico furono requisiti per l'alimentazione delle forze armate, l'anatra è stata allevata su grande scala in tutte le aziende agricole della provincia a partire dal 1940-1943.

## Descrizione del prodotto

Le anatre hanno un piumaggio molto fitto che assicura una completa protezione dall'acqua.

La colorazione varia a seconda degli esemplari e della tipologia e può essere bianco, nero e pezzato. L'anatra muta ha la pelle della testa nuda, rossa e conformata in modo tale da costruire intorno agli occhi una sorta di mascherina. Il suo nome deriva proprio dal fatto di essere realmente afona. Solo il maschio si limita ad emettere una specie di forte soffio ma in situazioni particolari. A differenza delle altre specie, l'anatra muta è meno legata all'acqua, e si dimostra anche una buona madre, questa è la ragione per cui viene spesso impiegata nella cova.

## Processo di produzione

L'anatra è un animale da cortile presente in molte aziende agricole, viene allevato in libertà e lasciato razzolare liberamente. I ricoveri per l'allevamento devono garantire il rispetto delle esigenze biologiche ed etologiche delle anatre e i locali devono consentire un'abbondante ventilazione e illuminazione naturale.

Nell'alimentazione degli animali non vengono impiegati antibiotici o altre sostanze intese a stimolare la crescita o la produzione e sono alimentate in gran parte al pascolo con integrazione di granella di mais. Per garantire la tipicità delle produzioni e la qualità delle carni, gli animali vengono macellati dopo almeno 15 settimane di vita.

## Usi

La carne d'anatra viene usata in numerose ricette sia per la preparazione di sughi che di secondi piatti.

## Reperibilità

Presso i ristoranti, gli agriturismi e alcune macellerie del padovano, il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

