

BIGOI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bigoi, bigoli.



La storia

I “bigoi” sono probabilmente la pasta più tradizionale del Veneto, un prodotto di origine contadina in uso fin dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia. La leggenda vuole che nel 1604 un pastaiolo di Padova, detto “Abbondanza”, venne autorizzato dall’allora Consiglio del Comune a godere del brevetto di un macchinario per lavorare la pasta, usando frumento padovano. Il signor Abbondanza riuscì a produrre con questo macchinario anche vermicelli ed altri tipi di pasta lunga. La predilezione dei padovani cadde sui “bigoli” una sorta di spaghetti, tutti tondi, divenuti appunto la pasta tipica veneta. Da oltre trent’anni si svolge a Zanè (VI), la sagra dei “bigoi co l’arna” cioè bigoli con il sugo d’anitra. Esiste anche la variante “bigoi neri” prodotta nel comune di Mogliano Veneto (Treviso).

Descrizione del prodotto

I bigoli sono una pasta alimentare tipo spaghetti freschi di grosse dimensioni (il diametro non deve essere inferiore a 2,5 mm e lunghi 25-30 cm) preparati con farina bianca, burro, latte e uova di anatra o di gallina. Un tempo le famiglie più modeste omettevano l’aggiunta di uova e burro, oggi usati per rendere l’impasto più morbido. La variante “bigoli mori” o “bigoi neri” viene ottenuta con farina integrale o aggiungendo all’impasto del nero di seppia.

Processo di produzione

L’impasto ottenuto amalgamando e lavorando per circa 20 minuti gli ingredienti (farina con uova, acqua e sale), viene immesso in un apposito torchio di bronzo chiamato “bigolaro” e pigiato; da questa operazione si ricavano spaghetti ruvidi e grossolani, i “bigoi”. Il prodotto viene quindi messo a riposare ed asciugare su appositi teli infarinati per circa 24 ore o disteso su un tavolo cosparso di farina di mais; hanno una durata di 3- 4 giorni.

Usi

I “bigoi” vanno consumati, dopo una breve cottura in acqua. Il condimento tradizionale dei bigoli è quello a base di frattaglie di anatra cotte con burro, olio, sale e un’aggiunta del brodo di anatra nel quale viene fatta bollire la pasta. Sono molto famosi anche i bigoli “in salsa”, conditi con un sugo a base di cipolle soffritte, olio e acciughe.

Reperibilità

Diffusissimi in quasi tutta la Regione, i “bigoi” si trovano in commercio presso la maggior parte dei negozi di alimentari e sono proposti spesso nei menù di ristoranti ed agriturismi.

Territorio interessato alla produzione

Regione del Veneto, in particolare nelle province di Padova, Treviso e Vicenza.

