ANNO XXXVI - NUMERO 34 - 3 FEBBRAIO 2026

WIGWAM NEWS

DIVENTA RESILIENTE!

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2026

- Socio Ordinario € 30,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 15685357 intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia
o con bonifico a IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357

Efrem Tassinato
Presidente di Wigwam Clubs Italia APS

AI MEDIATORI DI TOMBOLO I PIATTI AMBASSADOR DEL MEDIO BRENTA

Ero curioso di verificare su come si vada radicando la consapevolezza che i prodotti enogastronomici locali e i piatti della tradizione, rappresentino il miglior biglietto da visita per un territorio. I residenti, si dà per scontato che ne siano consapevoli e gli "stranieri" che ne vanno curiosamente alla ricerca.

La realtà ci dice invece che, tranne pochi gourmet, sia i residenti che i foresti, nella stragrande maggioranza, magari lo desiderano, ma non sanno cosa siano esattamente, dove e come acquistarli e degustarli e, soprattutto, sono consapevoli del pregio sia in termini "merceologici" che culturali.

E qui sta il senso e lo spirito del progetto "Prodotti Ambassador del Medio Brenta" promosso dall'IPA (Intesa Programmatica di Area) del Medio Brenta, di cui sono componenti le categorie economiche e i Comuni di questo territorio dell'Alto padovano, ed è sostenuto da un contributo della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Padova.

Molto semplicemente, ma direi anche opportunamente, l'intento del progetto è di fare delle peculiarità produttive del settore primario, valorizzate dall'artigianato e dalla piccola industria alimentare, una leva di sviluppo sostenibile e perciò duraturo a favore delle Comunità Locali.

In collaborzione con

COORDINAMENTO DELLE CATEGORIE ECONOMICHE DEL CITTADELLESE

COORDINAMENTO DELLE CATEGORIE ECONOMICHE DEL CITTADELLESE

ALLA TRATTORIA AI MEDIATORI

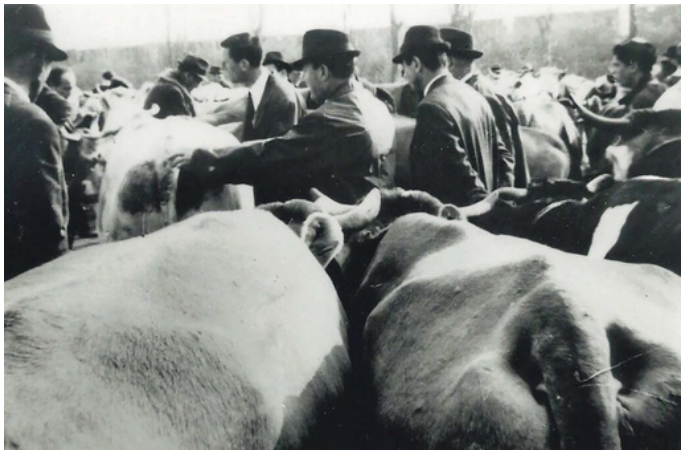
I piatti con i prodotti Ambassador del Medio Brenta

CITTA DELLESE Wigwam® Local Community

La Comunità Locale Wigwam del Cittadellese

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato** Redazione e Grafica: **Anita Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it

Trattoria Ai Mediatori a Tombolo



I mediatori di Tombolo

Sempre di più valorizzata quale componente del mix dell'offerta turistica, in specie se unita alle forme di fruizione cui questo territorio è più vocato: itinerari in bici, escursioni ed attività naturalistiche lungo il Fiume Brenta, visite alle Ville Venete e alla Città murata di Cittadella, ecc. Ma a ciò va sicuramente aggiunta ogni altra forma di frequentazione turistica, che va da quella di mero passaggio, al capitarci per lavoro, fino a quello che potremmo definire "turismo di contiguità" data la relativa vicinanza con città d'arte come Padova, i luoghi canoviani di Bassano e di Possagno, il Monte Grappa e la pedemontana Veneta.

Diciamo che una buona proposta gastronomica, se conosciuta, val bene anche solo per una tappa lungo un percorso o dentro un pacchetto turistico. Così come il migliore dei souvenir, è sempre di più preferito se enogastronomico: che sia un vino o una birra agricola, un formaggio o dei salumi, confetture, mieli, dei panificati o dei dolci. Preferiti ma anche più efficaci per il passa parola che generano quando, una volta che il visitatore sarà tornato a casa, li consumerà, raccontando e magnificando luoghi ed esperienze a famigliari e amici.

Solo con breve preavviso, solo qualche giorno fa, sono capitato alla storica **Trattoria Ai Mediatori di Tombolo**. Sapevo che sarei cascato bene (ma si comincia sempre dal facile) perché **Federico Antonello**, chef e contitolare, oltre che buon amico, compone la Commissione di valutazione dei **Prodotti Ambassador del Medio Brenta**, perciò, uno che di quanto raccontato in premessa è convinto e ne è fautore con la sua attività. Con lui, sto sperimentando la fluidità della filiera *"produzione-trasformazione-somministrazione"* ovvero *"agricoltura-artigianato alimentare-ristorazione"*, favorendo un comune terreno di incontro e collaborazione tra i diversi segmenti, supportando organizzativamente rapporti e passaggi, comunicando per creare consapevolezza e unità di visione e di intenti e quindi informando, affinché il mercato ne abbia contezza e i consumatori abbiano elementi per ponderare e orientare le loro scelte.

Ecco, possiamo dire che in questa zona del nord-ovest padovano si parte da una realtà dove le basi ci sono, ed in qualche caso radicate, qualificate e singolarmente organizzate ma che faticano a fare sistema. Perciò sfugge la possibilità di essere volano per un territorio che ambisce a dotarsi di marchio d'area e all'offerta coordinata e sinergica tra tutte le sue componenti che il marketing territoriale sottende.

Ai Mediatori di Tombolo, questo spirito si respira, … e si assaggia! Ad iniziare dalla denominazione stessa del ristorante, evocativo della tradizione propria di questo comune del commercio del bestiame, principalmente bovino. Quindi di mercato e per di più a valenza regionale e perfino nazionale. Tant'è che il termine di "tombolani" era sinonimo di allevatori e commercianti di bestiame. Con mostre e trattative gestite da una figura professionale, oramai quasi estinta, che erano appunto i mediatori. Che gestivano le contrattazioni tra venditori e acquirenti, avvicinavano le parti, tagliavano a metà, facevano combinare con una stretta di mano e poi, per suggellare definitivamente l'affare, l'osteria era il luogo deputato.

Radicchio rosso di Treviso IGP con lardo

Crema di fagioli Lamon con trippa e olio evo

Rigatoni integrali con ragu di manzetto

Un'ombra di vino, un piatto di trippe, dei cicchetti o spuncetti variamente composti che dir si voglia, perfino tagliatelle tirate a mano o bigoli al torchio con ragù di carne, crema di fagioli, fegato alla veneziana, radicchietto rosso condito con lardo. E molto altro ancora, ma tutto confezionato con ingredienti prodotti localmente o derivati dalle attività dell'allevamento, di cui molto gradite erano i tagli del "quinto quarto". Ovvero, le cosiddette frattaglie: animelle, cervello, cuore, fegato, lingua, milza, polmone, rognone, trippa con cui si confezionavano piatti particolarmente saporiti, oggi pressocché desueti.

Ai Mediatori c'è anche una bella storia familiare da raccontare (e da incontrare). Di Federico ho già detto ed aggiungo che ha 45 anni ed ha frequentato l'istituto alberghiero, è chef di cucina coadiuvato da Fabio di 38 anni, due colonne come ne parla papà Simeone che invece, insieme alla mamma Stefania gestisce la sala.

Brigate di cucina e di sala costituiscono una macchina perfetta, capaci di sostenere servizio veloce, impeccabile, dispensando anche informazioni e cortesia. E qui si vede come ci sia passione che arriva da lontano, mestiere che gestisce bene il presente e che con Federico e Fabio guarda ad un futuro fatto di qualità, di tradizione e quindi di identità.

Ai Mediatori i tre piatti sperimentati e a buon titolo definibili "Ambassador del Medio Brenta" sono stati: la crema di fagioli di Lamon con trippa e un filo d'olio extravergine di oliva a guarnitura; pasta mezze maniche di farina integrale con ragù di manzetto; radicchio rosso di Treviso IGP condito con lardo. In qualunque motore di ricerca sul web troverete giorni di apertura e orari ■

© Riproduzione riservata

Prodotto del MEDIO BRENTA

DOVE ACQUISTARE O DEGUSTARE GLI AMBASSADOR DEL MEDIO BRENTA DI QUESTA USCITA

Trattoria Ai Mediatori
Via Roma, 2 - Tombolo (PD)
+39 049 596 9541
trattoriaaimediatori@gmail.com

Azienda Viverde ss
Produzione pasta integrale
Via 1° Maggio, 5 – Campo San Martino (Pd)
+39 349 5166138
info@viverde.it

Allevamento con spaccio Etifor Farm
Carni bovine di razza Rendena
Via Barche, 88 – San Pietro in Gù (Pd)
+39 375 6162811
info@verderosa.farm

Azienda Agricola Francesca De Marchi
Produzione Olio extravergine di oliva
Via De Toni, 86 – Campodarsego (Pd)
+39 347 7987809
rettoremirco73@gmail.com