



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO

Gusti e sapori veneti

A tavola con alimenti DOP e IGP

a cura di Francesco Occhi - Maurizio Favazza - Augusto Garau



COMITATO PRO LOCO
UNPLI VENETO

Gusti e sapori veneti

A tavola con alimenti DOP e IGP

a cura di
Maurizio Favazza
Augusto Garau
Francesco Occhi



Progetto grafico e stampa:
Tipografia La Grafica snc
Vago di Lavagno (Verona)

© 2022 UNPLI Veneto



GUSTI E SAPORI DEL BELLUNESE

La cucina bellunese nasce dalla vera quotidianità contadina e di montagna. I piatti erano semplici e sostanziosi, dovendo garantire un apporto calorico adeguato a far fronte alle temperature rigide e alle fatiche del lavoro nei campi posti in quota. Considerata la difficoltà delle comunicazioni e dei collegamenti con l'esterno, gli ingredienti base per l'alimentazione si limitavano a quello che si poteva produrre in loco. La preparazione dei piatti era molto veloce da realizzarsi e molto austera nei risultati. Sulle tavole poco fornite, facevano la loro comparsa i prodotti che la terra dava naturalmente, raccolti nei prati e nei boschi, tra le erbe spontanee senza dimenticare il bestiame e la cacciagione.

L'alimento base di ogni pasto era indubbiamente la polenta che si mangiava in sostituzione del pane e che doveva essere ben soda per essere tagliata a fette. La polenta veniva accompagnata con latte, formaggio, salsiccia, salame o con quanto c'era a disposizione. Ancora oggi, in queste aree, è il complemento indispensabile delle carni alla brace e del formaggio fuso. Spesso si trova servita abbrustolita sulla griglia, frita nell'olio bollente o condita con il sugo "el tocio". Il formaggio, invece, dal sapore intenso e dall'aroma penetrante, si produce ancor oggi senza sofisticazioni, e lo si può trovare nelle latterie sociali locali. Una menzione particolare la merita poi un prodotto nato per essere cotto: lo *schiz*, un formaggio fresco che viene messo a soffriggere a fuo-

co basso nel burro fresco, con l'aggiunta di un po' di panna e di sale. Nell'agordino è tipico invece lo *ziger*, un formaggio fresco fatto con latte di capra a cui vengono aggiunti sale, pepe ed erba cipollina e successivamente stagionato per almeno cinque mesi.

Altra specialità, tipica dell'Agordino, è il *pastin*, un macinato di carne di maiale con l'aggiunta di aromi, vino e spezie che può essere cucinato alla griglia, utilizzato come ripieno o come base per saporiti raggù. Nel capitolo dedicato alla carne, vanta un posto d'onore la selvaggina le cui carni di non facile trattamento, vengono accuratamente preparate ed elaborate con ingredienti locali come erbe, bacche e semi, a volte sconosciuti ai più. Caratteristiche dell'alimentazione di montagna sono e restano le minestre calde e saporite. La zuppa più tipica è ancor oggi la "pasta e fagioli" spesso resa più gustosa con un po' di speck o pancetta e ottima se preparata con i prelibati fagioli di Lamon.

Un'autentica specialità del Cadore è il "brodo fritto" ottenuto facendo tostare la farina con burro sciolto e aggiungendovi l'acqua; il tutto portato a ebollizione e insaporito con burro e sale.

I dolci, in una cucina così essenziale sono preparati con ingredienti di facile reperimento come per le "torte di pane" e le fragranti crostate con mirtillo, lamponi e panna montata. Particolarissimo è poi il "kondinzon" fatto di mele cotte, essiccate e tirate come una sfoglia, da consumarsi al naturale o utilizzato come ripieno.

Prodotti dop e igp

FAGIOLO DI LAMON IGP

Le origini del Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP risalgono al XVI secolo. Questo legume fu introdotto nel Bellunese dall'umanista Pietro Valeriano che, nel 1532, ne ricevette in dono alcuni semi da Papa Clemente VII. Già dalla metà del XVII secolo vi sono testimonianze della sua diffusione nel Bellunese. Risale al secolo successivo un saggio sull'agricoltura del Distretto di Feltre, in cui si accenna a una qualità di fagioli molto ricercati; nello stesso periodo altri studiosi riconoscevano che i fagioli feltrini erano i migliori della provincia. Anche negli atti preparatori del catasto austriaco (1862) risulta come il fagiolo fosse coltivato a Lamon. Nel tempo, il fagiolo ha conosciuto fasi alterne di sviluppo e di importanza, in quanto esistevano delle credenze legate alla scarsa digeribilità dei legumi secchi, ma riuscì ad imporsi perché permetteva agli agricoltori di ricavarne dallo stesso appezzamento un maggior volume di prodotto. Così, ol-

tre ad essere l'alimento base della cucina lamonese, divenne anche un'importante risorsa economica per questo territorio.

La zona di produzione del Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP, comprende ventun comuni della provincia di Belluno. Oltre alle qualità di tutti i fagioli il *Lamon* si distingue per la delicatezza del gusto, la gradevolezza al palato e una più facile digeribilità, poiché possiede una scorza sottilissima e una polpa tenera.

La tradizionale minestra di fagioli alla lamonese può essere fatta con fagioli freschi o secchi e normalmente è insaporita da lardo, pancetta o cotenna. La cottura, a fuoco lento, è prolungata e dona alla minestra una cremosità particolare.

I Fagioli di Lamon si possono gustare anche in purezza, semplicemente lessanti, uniti alla cipolla e conditi con olio, sale ed aceto, oppure impastati con patate bollite e ritagli fritti di lardo per comporre il cosiddetto *Pendolon*, tipico cibo dei pastori transumanti.

Dal 1983 è operativo il Consorzio di Tutela del Fagiolo di Lamon che si propone



A tavola con i Fagioli di Lamon della Vallata Bellunese IGP.

di sviluppare, tutelare e propagandare la produzione ed il consumo di questo prodotto tipico di montagna.

Festa

La manifestazione *A tavola nel Feltrino* corrisponde alla tanto attesa *Festa del Fagiolo* che a Lamon promuove e valorizza una coltura introdotta nel territorio almeno 500 anni or sono, favorita da un clima mite e da un terreno alluvionale ghiaioso ideale per questo favoloso legume. La *Tre giorni lamonese* si svolge, ogni anno, il terzo fine settimana di settembre e durante l'evento è possibile acquistare il prezioso legume oltre che gustarlo, in svariati modi, negli stands allestiti per l'occasione o nei ristoranti che aderiscono all'itinerario gastronomico. Visitando gli stand allestiti nel centro storico, si ha la possibilità di accedere a tante altre specialità e prelibatezze fra le quali la carne di pecora affumicata preparata secondo le usanze del posto, gli gnocchi di ragù di pecora, le guancette di maiale con fagioli di Lamon e le crespelle ai fagioli. All'interno della manifestazione vengono inoltre proposte mostre con argomenti inerenti storia e tradizioni del territorio, oltre a numerosi spettacoli di vario genere. Ampio spazio trovano poi l'arte e l'artigianato locale con intere aree riservate ad artigiani e scultori con la presenza di più di 130 espositori.

Ricetta

EL PENDOLON

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: circa 80 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti. 1 kg di fagioli di Lamon IGP; 3 kg di patate; 1 cipolla piccola; 150 g di pancetta; 30 g di burro o lardo; sale e pepe q.b.
- ▶ Realizzazione. Cuocere per 40' in una pentola a pressione i fagioli precedentemente ammollati in acqua fredda almeno



Festa del Fagiolo a Lamon.

12 ore prima, e conservare l'acqua di cottura. Nel frattempo tagliare la pancetta a pezzetti e tritare finemente la cipolla; entrambi gli ingredienti sono da soffriggere in una padella con il burro finché non avranno preso un bel colore dorato. Mettere in una padella capiente o in un paiolo le patate sbucciate e i fagioli con la loro acqua di cottura e cuocere lentamente finché le patate non saranno cotte, di solito per 25'. Aggiungere il soffritto e con la mescola della polenta mescolare il tutto fino a quando non è diventato cremoso, per circa 15', sistemandolo con sale e pepe, quindi, rovesciarlo su di un tagliere in legno. Si consuma sia caldo che freddo o abbrustolito a fette.

IL MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI DOP

L'attività apistica e l'uso del miele nel territorio bellunese sono ben documentati. In un atto pubblico sui prezzi dei prodotti del 1712, sono catalogati tre diversi tipi di miele: "miele di fiori d'alta alpe", "miele



Il miele delle Dolomiti Bellunesi DOP.

di brugo", "miele de 'bosco misto". Esiste una vasta documentazione della tradizionale cultura culinaria locale, sull'uso del miele con ricette databili attorno al 1580 e altre, più numerose, dal Seicento in poi, con indicazioni particolari per la produzione di dolci. Non mancano riferimenti alla medicina popolare dove emerge un suo uso per la cura di sindromi respiratorie o come ricostituente, integratore alimentare, ed altro. In alcuni musei etnografici locali, che raccolgono vecchie attrezzature agricole, sono presenti arnie villiche molte delle quali ricavate da tronchi cavi opportunamente modellati.

La zona geografica di produzione del Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP interessa l'intera provincia di Belluno, un territorio montano, caratterizzato da basse temperature, elevata piovosità e terreni di origine dolomitica che permettono lo sviluppo di una flora alpina ricca di piante arboree ed erbacee di elevato interesse apistico, ideale per la produzione di un miele pregiato. La bassa pressione antropica, lo stato di isolamento tipico della montagna e

soprattutto la capacità dei produttori nel condurre professionalmente un'attività rimasta a livello artigianale, permettono di ottenere un prodotto puro e salubre.

Tra i mieli tradizionali ci sono il *millefiori*, l'*acacia* ed il particolare *castagno* soprattutto nella zona del Feltrino e della Valbelluna; alcuni apicoltori si dedicano inoltre a produzioni particolari come il *miele di tarassaco o di tiglio*. Nella zona del Comelico, si produce anche il *miele di rododendro*, molto apprezzato ma con una produzione limitata che lo rende una vera rarità. Poco conosciuto, e dunque da scoprire, anche il *miele di melata di abete*, tipica produzione alpina; si tratta di un miele liquido, dal colore scuro e dal profumo leggermente balsamico. L'apicoltura è oggi un'attività in espansione ed è praticata soprattutto da piccoli agricoltori che, con la loro passione, garantiscono la qualità artigianale del prodotto. Il modo migliore per acquistare il miele bellunese è dunque rivolgersi direttamente ai produttori che sono spesso presenti nei mercati o nelle fiere che si tengono in varie loca-

lità della provincia. Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP è tutelato da Apidolomiti - Associazione Apicoltori della provincia di Belluno nata nel 1973 con lo scopo di fornire assistenza e formazione agli apicoltori ponendo particolare attenzione alla sanità dell'ape e alla garanzia di qualità delle produzioni; è inoltre inserito all'interno della sua Carta Qualità del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi.

In cucina e a tavola Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP va conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per mantenere inalterate le sue caratteristiche. È utilizzato in molti piatti tipici, come ingrediente per dolci e pani caratteristici del Cadore e dell'Ampezzo nonché nel tipico liquore di miele e in abbinamento con i formaggi locali. Una proposta che trova sempre più riscontro tra i buongustai è la degustazione di formaggi freschi e stagionati con il miele o la marmellata. L'abbinamento migliore è con i formaggi dal gusto deciso: da assaggiare ad esempio il *miele di castagno* con il Morlacco del Grappa e il *miele d'acacia o millefiori* con un buon Formaggio Piave DOP, che raggiunge la sua massima espressione dopo una stagionatura di almeno un anno, cioè quando la struttura diventa friabile ed il gusto pieno e assolutamente unico.

Festa

Con l'impegno di numerosi produttori di miele tramite il Consorzio "ApiDolomiti", Ente promotore della DOP, la Pro Loco di Limana e il Comune organizzano dal 2011, nel mese di ottobre, la *Festa e Fiera del miele*. Numerose bancarelle, dislocate nel centro della città, presentano prodotti agricoli locali: il miele, la propoli, la lavorazione della cera delle api e gli attrezzi per chi lavora nel settore dell'apicoltura.

La festa con le sue svariate iniziative collaterali, è oggi uno degli appuntamenti principe per tutta la sinistra Piave tant'è vero che il paese viene definito a tutti gli effetti "Limana il paese del miele".

Con il tradizionale convegno di apertura, le premiazioni del concorso atto a valutare i migliori mieli prodotti e confezionati in provincia di Belluno, le attività con le scuole, le mostre e le attività folcloristiche, si attraggono a Limana migliaia di persone. Stand gastronomici si prestano ad assaggi e degustazioni di piatti della tradizione mentre il *clou* della manifestazione è la smielatura direttamente dai favi.

In occasione della festa è possibile percorrere a piedi il percorso "La strada del Miele". Una camminata di circa dieci chi-



Festa e Fiera del Miele a Limana.

lometri adatta a tutti che si snoda lungo le strade del territorio di Limana tra ville venete e produttori di miele. Inoltre è possibile assaggiare alcune delle specialità che gli esercenti locali propongono tra cui: gli gnocchi di patate allo zenzero e miele millefiori; pizza con gorgonzola e noci senza pomodoro con miele d'acacia; rotolo di coniglio con ripieno di castagne e colata di miele di castagno; gelato su fichi caramellati, pasta sfoglia con noci e miele millefiori.

Ricetta

TORTA AL MIELE

- Preparazione per 6 persone
- Tempo di realizzazione: circa 50 minuti
- Difficoltà: bassa
- Ingredienti: 350 g di farina; 300 g di miele millefiori; 4 uova, 150 ml olio di seme di girasole; 1 bicchiere colmo di latte; 1 bustina di lievito per dolci e la scorza di un limone grattugiata
- Preparazione. Frullare le uova con il miele per circa cinque minuti. Aggiungere l'olio a filo e poi il latte. Aggiungere un po' alla volta la farina setacciata con il lievito e la scorza di limone grattugiato. Imburrare e infarinare uno stampo da 24 cm di diametro e cuocere nel forno già caldo per 40/45 minuti a 180°. Servire una volta raffreddata.



Gelato al fior di latte della Val di Zoldo.

Ricetta tipica

GELATO FIOR DI LATTE FATTO IN CASA

► Ingredienti per circa 1,5 kg di gelato: 1 l di latte intero; 190 g di panna fresca liquida raffreddata in frigo; 230 g di zucchero; 50 g farina di maizena; 1 baccello di vaniglia

► Preparazione. Versare il latte in una pentola e scaldarlo con fiamma moderata. Nel frattempo prelevare i semi di vaniglia dalla bacca, che dovrà essere fatta cadere nel latte. Mescolare ogni tanto per non far attaccare il latte che dovrà giungere a bollore. Intanto, in una ciotola, versare lo zucchero e la farina da mescolare con la frusta fino a quando non saranno ben amalgamati. Non appena il latte inizierà a bollire, spostare dal fuoco la pentola e versare il contenuto della ciotola lentamente, continuando a mescolare con la frusta perché non si formino grumi.

Quando il tutto sarà pronto, rimettere la pentola sul fuoco e continuare a mescolare mentre il preparato deve giungere ad ebollizione. A questo punto trasferire la pentola all'interno di una bacinella capiente riempita con acqua e ghiaccio. Continuare a mescolare finché la temperatura non si sia velocemente abbassata e non appena questa sia scesa sotto i 30°, aggiungere la panna fredda e riprendere a mescolare.

Coprire la pentola con la pellicola e metterla in frigorifero lasciandola come minimo per 5 ore, come massimo 12 ore. Recuperare la pentola dal frigorifero e mescolare di nuovo il tutto. In base alla gelatiera che si ha a disposizione, si preleva un adeguato di composto che verrà versato all'interno della macchina che si andrà ad attivare. Dopo circa 40-50 minuti il prodotto sarà mantecato, presentando una buona consistenza, quindi, lo si potrà versare nelle coppette perché questo gelato va gustato al momento. Quello che avanza lo si andrà a trasferire in una vaschetta e conservato in freezer solamente per un paio di giorni.



GUSTI E SAPORI DEL PADOVANO

La cucina padovana non può vantare tradizioni gastronomiche totalmente autonome ed originali, investita com'era, e com'è anche oggi, dalle molteplici influenze delle aree limitrofe, a cominciare dalla vicina Venezia, dominatrice, per secoli, di tutto il territorio veneto e ispiratrice generale della sua cucina. Risente, inoltre, gli influssi provenienti dal vicentino (l'alto padovano), dal trevigiano e dalla Riviera del Brenta. È risaputo che, dove c'è un'interessante produzione di prodotti, anche la cucina ne riceve beneficio. Ragion per cui, in questo contesto, si è dato avvio alla valorizzazione della "cucina della corte". La corte padovana è erede delle grandi corti benedettine e di un'antica civiltà rurale, popolata dagli animali da cortile, del pollaio, della colombaia, della conigliera e del porcile. Di questo regno è indiscussa sovrana la gallina che, attraverso una serie di incroci, vide nel tardo Ottocento, la "nascita" della cosiddetta "gallina padovana". La gallina è prediletta per il brodo, bollita, accompagnata con della salsa al cren o preparata a la *canevèra* inserita in una vescica di suino o in un sacchetto di carta oleata a tenuta stagna. Altro animale da cortile è l'anatra ampiamente consumata per tradizione le cui carni pregiate, sode e saporite, la vedono arrostita, in umido, ripiena o lessa. Una delle combinazioni più antiche e felici è senz'altro quella con i "bigoli al torchio", piatto forte della cucina padovana.

Nel recinto del pollaio si trova anche l'oca

che si è guadagnata il meritato ingresso nella tradizione culinaria padovana grazie all'apporto della cucina ebraica. Celeberrima è l'oca *in onto*, che costituiva nei tempi passati una preziosa riserva di cibo e di grasso. Non dimentichiamo poi la faraona con le sue carni prelibate, dal sapore deciso che ricorda la selvaggina; ottima preparata al forno o arrosto.

Cucinato allo spiedo o al forno, con o senza ripieno, il *colombin torresano* (piccione della zona euganea) rappresenta una delle peculiarità della cucina dei Colli Euganei i cui ristoratori l'hanno eletto a piatto tipico della zona. Oltre ai penuti non può mancare nella trazione culinaria padovana il maiale da cui si ricavano sopresse, salami, pancette, stinco e ossi bolliti serviti con il cren, il prosciutto (celeberrimo quello di Montagnana) che, tagliato a dadini, veniva utilizzato per insaporire minestre e risotti.

Il contributo della provincia alla cucina veneta è dato anche da alcune specialità come la carne equina della Saccisica (gli "sfilacci" ormai approdati anche nell'alta ristorazione), la carne d'asino preparata in gustosi stracotti o lo spezzatino accompagnato dalla polenta, le giuggiole, l'olio extra vergine d'oliva dei Colli Euganei, il miele e i dolci biscotti *zaleti* fatti con la farina gialla di granoturco, una delle poche specialità padovane autentiche conosciute e ampiamente diffuse.

A inaffiare degnamente tanta offerta agroalimentare, non possono mancare dei buoni vini, che qui, nel complesso collinare

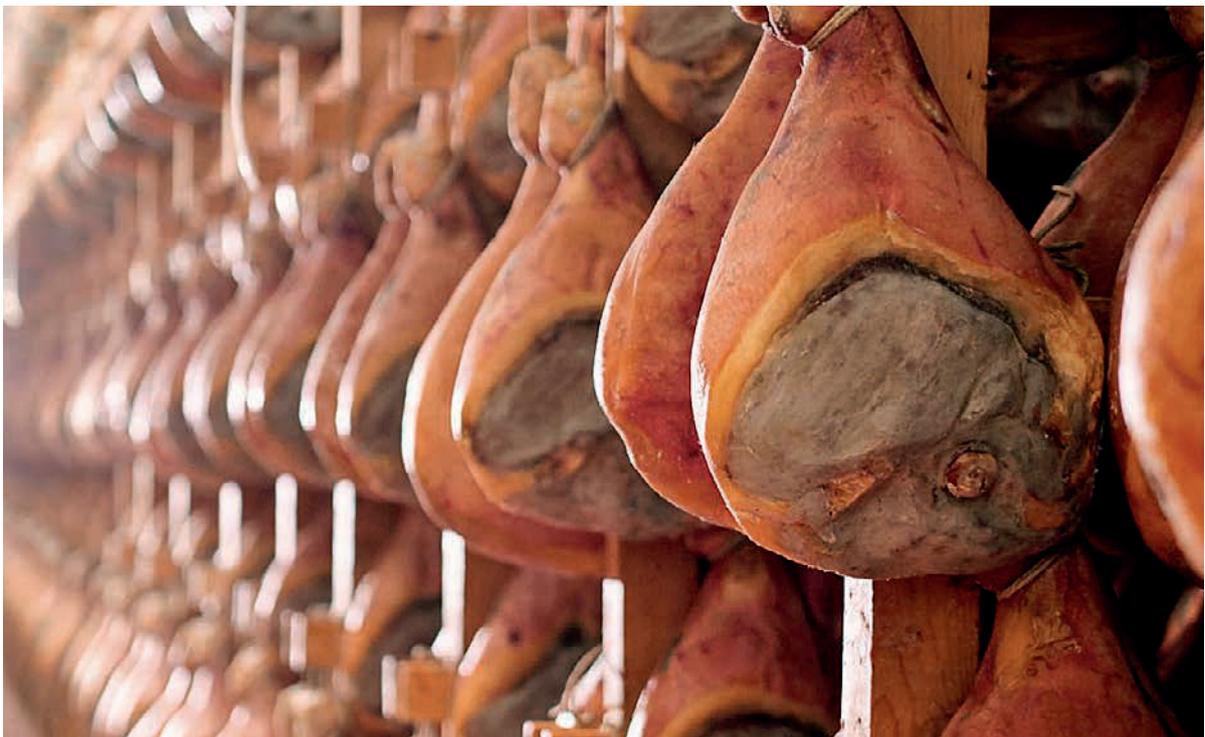
di origine vulcanica dove terreni basaltici si affiancano a quelli calcarei, trovano un'area di produzione particolarmente felice. Sono i tredici vini DOC dei Colli Euganei, vini freschi, beverini, armonici, derivati da una tradizione enologica risalente ai paleoveneti. Prodotti in quantità non elevata, garantiscono un buon livello qualitativo.

Prodotti dop e igp

IL PROSCIUTTO VENETO BERICO EUGANEO DOP

Le origini del Prosciutto Veneto-Berico Euganeo DOP sono antiche. L'allevamento dei suini, infatti, ha sempre caratterizzato l'agricoltura veneta e testimonianze storiche sulla lavorazione e conservazione delle carni di maiale risalgono già all'epoca romana, con citazioni che si riferiscono alle tecniche di asciugatura dei prosciutti. Altre testimonianze risalgono al 1300, dalle cronache della Serenissima: le carni conservate con il sale erano infatti presenti nelle cambuse delle navi venete che solcavano il Mediterraneo e, in particolare, i prosciutti erano destinati alla mensa del capitano, de-

gli ufficiali e degli ospiti di alto rango. In questo periodo, anche presso le famiglie contadine più umili, si diffuse l'usanza di allevare il maiale per poi venderne le cosce ai negozianti. In questo modo le parti rimanenti, opportunamente acconciate a salsiccia, cotechino, salame, soppressa e altro, venivano preparate e conservate per il sostentamento della famiglia durante l'anno. L'allevamento dei maiali così come la sua macellazione, rientra nella tradizione del Veneto profondo: fino a pochi decenni fa gran parte delle famiglie vivevano di agricoltura e la festa del maiale e della sua macellazione era un rituale legato anche alla religiosità. Soltanto a partire da metà Ottocento ebbe inizio la commercializzazione delle cosce fresche e dunque il moderno metodo di lavorazione del prosciutto crudo. La zona di produzione del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è geograficamente limitata al territorio di 15 comuni delle province di Padova, Vicenza e Verona, ricompresi nell'area padana e pedemontana dei Colli Berici e dei Colli Euganei. In tale territorio devono essere ubicati i prosciuttifici e i laboratori di affettamento



Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP.

e confezionamento nei quali si svolgono tutte le fasi di trasformazione della materia prima. La presenza dei due gruppi collinari, condiziona l'andamento dei venti, la piovosità e la temperatura del luogo, e proprio l'equilibrio climatico risulta ottimale per una buona stagionatura.

In diverse ricette antiche si menziona l'uso del prosciutto la cui preparazione era pratica consueta, almeno nel contesto delle ville rustiche padronali, e ciò si trova testimoniato nei ricettari e nei trattati di agricoltura dal Cinquecento in poi. Grazie al suo aroma delicato, dolce e fragrante fa sì che si adatti bene ad una molteplicità di preparazioni. Questo prosciutto può essere degustato sia da solo sia in abbinamento ad altri cibi dal sapore tenue. È l'ingrediente perfetto non solo per la preparazione di antipasti e contorni, ma anche per numerosi primi e secondi piatti, come ad esempio la "zuppa contadina al prosciutto", "il risotto con il prosciutto", "il radicchio al forno con prosciutto" oltre che essere consigliato con la mozzarella e con il melone.

Nel 1971 a Montagnana, dall'esigenza di garantire la qualità del prodotto, la sua unicità e tutelarne la sua origine ed il legame con il territorio, si è costituito il Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico Euganeo. Nel 1996 è l'Unione Europea a riconoscere l'origine di quello che oggi è il Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP. La cura prestata dai produttori della zona, a partire dallo svezamento dei suini sino alla commercializzazione dei prosciutti, rende il Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP un prodotto di qualità elevatissima.

Festa

Tutte le primavere, verso la metà di maggio, per dieci giorni a Montagnana, viene celebrato il Prosciutto Veneto-Berico Euganeo DOP. Montagnana è una delle città murate meglio conservate in Europa e in quel periodo il prosciutto crudo "dolce"



Gamberoni in camicia e Prosciutto di Montagnana.

viene degustato da appassionati e visitatori all'interno della città medievale, all'interno di piazza Vittorio Emanuele II dove si trova *l'Isola del Gusto*. Ad accompagnare il prosciutto ci sono altri prodotti del territorio come formaggi, dolci tipici e i vini della zona. Il nutrito programma propone, tra l'altro, visite ai prosciuttifici locali, eventi nella *Sala Gourmet* e nell'*Isola del Gusto*, visite alla città e spettacoli per tutti i gusti.

Ricetta

GAMBERONI IN CAMICIA CON PROSCIUTTO DI MONTAGNANA

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 15 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 3 gamberoni; 12 fette di prosciutto di Montagnana; pepe nero q.b.
- ▶ Ingredienti per il pinzimonio: 1 ciottolina con tre cucchiaini di olio evo "Euganei e Berici" DOP; sale e pepe q.b. per ogni commensale.
- ▶ Ingredienti per le crudité: carote, cavolfiore, cetrioli, cuore di carciofo, finocchi, funghi, pomodorini ciliegini, sedano e altri ortaggi di stagione q.b. per ogni commensale
- ▶ Realizzazione: lavate e pulite accuratamente i gamberoni togliendo le interiora,

mantenendo integra la parte finale della coda. Asciugateli e pepateli. Arrotolate i gamberoni, ognuno con una fetta di prosciutto in modo tale da mantenere fuori la parte terminale. Poneteli in una teglia ricoperta da carta forno avendo l'accortezza che i gamberoni non si tocchino. Mettete la teglia in forno per 10 minuti a 180°. Una volta cotti, poneteli in un piatto di portata e serviteli con il pinzimonio e le *crudites* già disposte in un altro piatto di portata. Questo piatto richiede un calice di Pinot bianco Colli Euganei DOC.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VENETO DOP

Veneto Valpolicella Dop

Veneto Euganei-Berici Dop

Veneto Del Grappa Dop

La coltura dell'olivo sembra essere stata introdotta in Veneto dai coloni romani. La buona esposizione al sole e la protezione dalle correnti fredde hanno favorito la diffusione nei tre distretti oleari che presentano scenari paesaggistici diversi. Il distretto oleario veronese, conosciuto con la denominazione Valpolicella, si estende in destra Adige e comprende le

terre vinicole del Recioto e dell'Amarone, per poi estendersi nella zona di produzione del Bianco di Soave. L'olio Veneto del Grappa DOP viene prodotto nella fascia pedemontana delle province di Vicenza e Treviso, dove si trovano le vigne del Torcolato di Breganze, i vini di Asolo e del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. Infine, all'interno paesaggio diverso si presenta nel distretto oleario Euganei e Berici, in cui l'orizzonte della pianura veneta è interrotto da due sistemi collinari contigui, geologicamente diversi ma comunque favorevoli all'olivo e alla vite: i Colli Berici, di natura calcarea, nel basso vicentino; di origine vulcanica i Colli Euganei nel padovano.

Il Veneto Euganei e Berici DOP presenta un colore verde-oro da intenso e marcato, un odore e un sapore fruttato, con leggera sensazione di amaro.

Caratteristica principale del prodotto è la tradizionale spremitura a freddo di frutti sani, selezionati e raccolti a mano con l'utilizzo di pettini o rastrelli direttamente dalla pianta. Dalla raccolta alla molitura passano solo poche ore, in modo che il prodotto non subisca alcuna alterazione

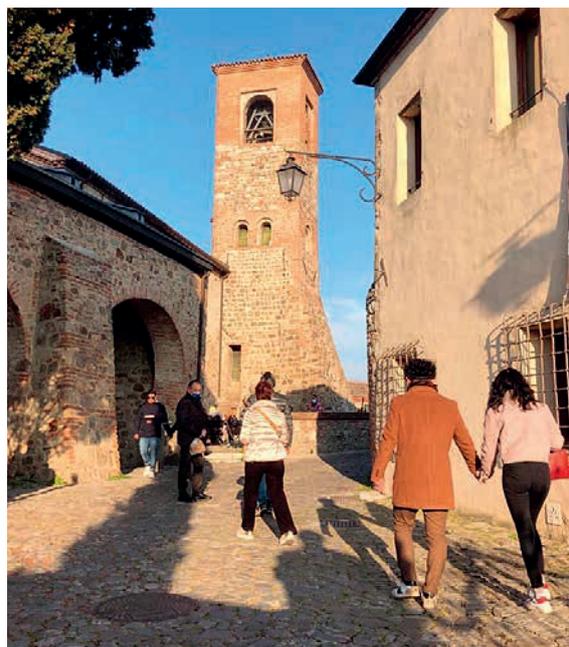


Pane, olio e olive.

esterna; la molitura avviene con sistemi di estrazione tradizionali (a presse o continuo) atti a non modificare la qualità organolettica delle olive raccolte. Le caratteristiche qualitative dell'olio derivano, oltre che dalla tipicità dei frutti, dall'attenzione ad ogni piccolo particolare nella sua lavorazione, poiché se la natura lo premia per il particolare clima favorevole e la buona composizione del terreno, è la cura dell'uomo a renderlo speciale. L'insieme di questi fattori conferisce al prodotto spiccate caratteristiche organolettiche, che si apprezzano appieno sia nel consumo freddo, a crudo, sia nel caso di uso a caldo, grazie a un'elevata resistenza alle alte temperature, qualità che consente il mantenimento dei sapori in tutte le forme di cottura. L'olio extravergine di oliva è un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche. L'olio extravergine di oliva Veneto DOP è caratterizzato da un'ampia gamma di proprietà organolettiche che lo rendono particolarmente apprezzato per il consumo a crudo. Si sposa bene anche a ortaggi, bolliti e grigliate di pesce.

Festa

"Arquà Petrarca Città dell'Olio" è una manifestazione che coinvolge tutti i produttori di olio del borgo e celebra l'adesione di Arquà all'*Associazione nazionale Città dell'olio*. È l'occasione per assaggiare, imparare a degustare l'olio, apprezzare le qualità e le caratteristiche di una produzione le cui origini sul territorio dei Colli Euganei risalgono all'epoca dell'antica Roma per poi accrescere nei secoli di dominazione della Serenissima Repubblica di Venezia. Tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre gli olivicoltori euganei si dedicano alla molitura e alla spremitura delle olive per ottenere così l'olio nuovo, il cui colore, profumo e gusto rappresentano un'esperienza sensoriale che



Festa ad 'Arquà Petrarca Città dell'Olio'.

racchiude molto dell'identità del territorio. Durante la manifestazione i produttori espongono gli oli locali e viene indetto un concorso per premiare il miglior olio di Arquà Petrarca. Con l'occasione si svolgono le rievocazioni medievali per ricordare la storia del borgo, rievocazione di giochi ed antichi mestieri senza dimenticare, ovviamente, in piazza Petrarca lo stand della Pro Loco che prende per la gola gli ospiti con gustosi piatti di baccalà e polenta e lo "schissotto", tradizionale pane, infarcito di salumi e insaccati vari; mentre i ristoranti propongono menù speciali con diversi prodotti tipici. L'olio di oliva di Arquà Petrarca e dei Colli Euganei rientra nel marchio DOP del *Consorzio di tutela olio extra vergine del Veneto*.

Ricetta

LO SCHISSOTTO VENETO

- Preparazione per 4 persone
- tempo di realizzazione: circa 90/95 minuti
- Difficoltà: media
- Ingredienti: Farina tipo 0 bianca 500 g; latte intero circa 200 ml; strutto 60 g; olio evo "Euganei e Berici" DOP; 40 ml; sale fino 10 g; lievito istantaneo per salati 7 g

► **Realizzazione.** Versate gli ingredienti, eccetto il latte, in una terrina e lavorateli ben, bene con le mani fino ad ottenere un impasto simile a quello della pasta frolla. Aggiungete gradualmente il latte continuando ad impastare fino ad ottenere un impasto ben amalgamato, uniforme e consistente, senza che diventi troppo morbido. Trasferite l'impasto dalla terrina sulla spianatoia senza infarinare, formate una palla che lascerete riposare coprendola con un canovaccio per 30 minuti. Poi, riprendete l'impasto che schiaccerete leggermente e stendetelo con l'aiuto di un mattarello fino a raggiungere uno spessore di circa 1,5 cm. Uniformate i bordi con le mani e incidete con un coltello affilato la superficie dell'impasto. Trasferite in una teglia del diametro di 26 cm, che avete coperto con carta forno lo schizzotto e mettetelo a cuocere in un forno statico a 200° C per circa 30 minuti. Una volta cotto lasciatelo appena, appena raffreddare, tagliatelo e farcitelo con salumi o formaggi di vostro gradimento.

Ricetta tipica

GALLINA IN INSALATA ALLA PADOVANA

- Preparazione per 6 persone
- tempo totale: 4 ore e 20 minuti
- Difficoltà: bassa



Lo schissotto veneto.

► **Ingredienti:** 1 gallina padovana già pulita; 1 cipolla bianca; 3 chiodi di garofano 1 gamba di sedano; 1 carota; 2 foglie di alloro; 200 g di songino (valeriana); 50 g di uvetta sultanina; 50 g di pinoli; 60 cl di olio evo Euganei e Berici DOP; 2 cucchiari di mostarda vicentina; sale q.b.

► **Realizzazione.** Per prima cosa mettete in ammollo l'uvetta sultanina in una tazza di acqua tiepida l'uvetta. Sbucciate la cipolla e steccatela con i tre chiodi di garofano. Lavate sotto acqua corrente la gallina e poi asciugatela. Pulite e lavate la gamba di sedano e la carota. Ponete in una pentola abbondante acqua, aggiungete le verdure precedentemente preparate, le foglie d'alloro, una presa di sale e ponete un coperchio sulla pentola e portate in ebollizione il brodo di verdure. Aggiungete la gallina, alzate la fiamma per riprendere il bollore poi abbassatela e fate cuocere la gallina per circa 1 ora e 30 minuti. Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare la gallina nel suo brodo. Intanto pulite e asciugate il songino. Mettete in una scodella l'olio evo e la mostarda che andrete ad emulsionare sbattendo la forchetta fino ad ottenere una salsa omogenea. Quando è fredda disossate la gallina e sfilettate la carne. Ponete su un piatto di portata il songino, la carne di gallina, l'uvetta sciugata e condite il tutto con la salsa che avete preparato.



Gallina in insalata alla padovana.



GUSTI E SAPORI DEL POLESINE

La cucina polesana è semplice, fatta di fantasia personale: le "materie prime", rigorosamente locali, dal canto loro conferiscono una particolare impronta e personalità a tutte le svariate elaborazioni culinarie. Del resto, sin dai tempi antichi, i contadini polesani potevano approvvigionarsi con una notevole quantità e varietà di risorse alimentari, procurate nei boschi o nei pascoli, nelle paludi o nelle valli, nei fiumi, nei fossati e nei canali. Nell'economia polesana, legata in tutti i suoi aspetti alla presenza benefica del Po e dell'Adige, la produzione agricola svolge un ruolo rilevante. L'orticoltura, introdotta sin dal Medioevo grazie alla sua prerogativa di sottrarsi al pagamento dei canoni fiscali e di poter essere facilmente esercitata da ogni famiglia, viene oggi ancora praticata nelle zone di provincia con criteri moderni e razionali in centri produttivi di notevoli dimensioni come appunto Lusina e Rosolina. Tra le diverse produzioni sono soprattutto aglio, carote, cipolle, insalate, radicchio e zucca ad essere protagoniste. Importante è la produzione ittica delle zone costiere e lagunari, un tempo preziosa e disponibile risorsa naturale per le popolazioni del Delta, che conservavano il pesce salato, marinato e seccato. L'attuale produzione si può suddividere in allevamento e pesca d'acqua dolce e di mare. Tra i pesci d'acqua dolce ricordiamo il luccio, lo storione, la carpa, la tinca ed il pesce gatto mentre l'allevamento di mare si distingue per la produzione di cozze e vongole, ma è soprattutto l'anguilla ad es-

sere la protagonista della tavola polesana. La sua carne, una volta cotta, è gustosa, saporita, adatta ad essere preparata in numerose ghiotte ricette. Anche nel Polesine è diffuso l'allevamento del maiale un tempo vera benedizione per le famiglie contadine che ne utilizzavano pressoché ogni parte, ricavandone svariate preparazioni. Carne, pesce, salumi, ma, una portata che si rispetti, richiede sempre l'immane presenza della polenta. La storia alimentare del Polesine, come del resto quella di tutto il Veneto, è sempre stata caratterizzata da questo prodotto, un tempo simbolo di fame e miseria. Ancor oggi la troviamo nella cucina moderna sia come accompagnamento di altri piatti, che come ingrediente principale di svariate preparazioni. Tra le tante, citiamo la polenta



Paesaggio polesano.

infasolà cotta insieme ai fagioli, la polenta col riso, col latte, abbrustolita o frita.

La presenza nella Pianura padano-veneta di grandi fiumi abbondanti d'acqua in ogni stagione determinò dal XV secolo, la diffusione della coltivazione del riso, colonna portante della cucina veneta, che diventò uno degli alimenti simbolo della gastronomia regionale in Polesine e nel Basso Veronese.

Prodotti dop e ipp

COZZA DI SCARDOVARI DOP

La cozza di Scardovari è una cozza polposa, coltivata in un luogo magico: il Delta del Po, e in particolare nella Sacca di Scardovari, una zona remota della laguna, dove spiccano dall'acqua a specchio le caratteristiche cavane, le palafitte in legno dedicate all'attività di pesca di molluschi della zona. La Cozza di Scardovari possiede alcune peculiarità uniche dovute alla zona di produzione, che la distinguono radicalmente da prodotti simili, provenienti da altre zone e dagli allevamenti in mare aperto. Ad esempio, ha una parte commestibile maggiore e più morbida. Le sue carni sono meno salate e più dolci, grazie al basso contenuto di sodio.



Spaghetti alle cozze.

La Cozza di Scardovari DOP, dalla forma allungata con la conchiglia di colore nero-violaceo, è un alimento con grande valore nutritivo e contiene un alto livello di proteine e di acidi grassi polinsaturi. L'allevamento è a carattere familiare o in forma associativa e prevede una lavorazione prevalentemente manuale la cui tecnica tradizionale viene tramandata di padre in figlio. L'attenzione alla gestione dei vivai e alle specifiche tecniche di raccolta e depurazione, che mirano a conservare le pratiche tradizionali e a salvaguardare l'ambiente naturale, garantiscono le speciali caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto. L'intero processo di produzione è gestito dal Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine, il quale ne permette la tracciabilità del pescato in modo che il commerciante e il consumatore finale possano verificarne l'origine.

La Cozza di Scardovari DOP è il primo mollusco italiano ad aver ottenuto, nel 2013, il riconoscimento europeo della Denominazione d'origine protetta.

In cucina viene apprezzata "alla marinara" o come ingrediente nelle zuppe di pesce, ma spesso viene preparata anche gratinata al forno o consumata cruda. Il periodo ideale per il suo consumo va da aprile a settembre e la si può acquistare presso i mercati ittici e supermercati.

Festa

La Pro Loco organizza sul finire del mese di maggio nella frazione di Santa Giulia di Porto Tolle la *Sagra della Cozza*. È un'occasione da non perdere per gustare le prelibate cozze che vengono pescate nella Sacca di Scardovari. Per l'occasione sono aperti stand gastronomici dove è possibile gustare, in svariate ricette, i prelibati molluschi allevati in zona. Durante i quattro giorni di festa c'è la possibilità di ballare accompagnati da importanti orchestre, di acquistare prodotti locali ed artigianali e infine, partecipare alla ricca tombola che chiude la Sagra della Cozza.

Ricetta

LINGUINE o SPAGHETTI ALLE COZZE

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 15 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 1 kg di cozze pulite di Scardovari DOP; 350 g di linguine; 1 barattolo di pomodori pelati da 400 g peso sgocciolato 240 g; 2 spicchi d'Aglio Bianco Polesano DOP; 4 cucchiaini d'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP; 1 mazzetto di prezzemolo fresco; pepe nero q.b.
- ▶ Realizzazione. Lavate in acqua corrente le cozze anche se le avete acquistate pulite e controllatele. Con l'ausilio della mezzaluna tritate in modo grossolano il prezzemolo e l'aglio, che metterete a soffriggere in padella capiente con un bel giro d'olio. Poi, quando l'acqua bolle, salatela e tuffate le linguine. Quando il soffritto risulterà dorato, versate le cozze e attendete che comincino a schiudersi, allora versate i pomodori pelati sgocciolati che avete precedentemente sminuzzato spolverando il tutto con un po' di pepe. Alzate il fuoco per far aprire le cozze e intanto tritate alcuni ciuffetti rimasti di prezzemolo. Scolate la pasta al dente e versatela nella padella contenente il sugo di pomodoro e le cozze. Saltate o mescolate il tutto per poi spolverarlo con un po' di pepe, con il trito di prezzemolo e aggiungete un filo d'olio crudo.

INSALATA DI LUSIA IGP

Nel territorio attorno a Lusìa, l'humus, che nel tempo si è creato è particolarmente adatto per gli ortaggi, la cui lavorazione è oggi l'attività prevalente della zona, favorita da razionali impianti di irrigazione e da una fitta rete di canali.

Una caratteristica di questa insalata è che i sali minerali dell'acqua presente nel terreno, conferiscono al prodotto una sapidità particolare da renderne possibile il consumo senza alcuna aggiunta di sale.

La zona di produzione dell'Insalata di Lusìa IGP è situata ai lati dell'ultima parte del

corso del fiume Adige e comprende i comuni di Lusìa, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo, Rovigo in Provincia di Rovigo e i comuni di Barbona, Vescovana e Sant'Urbano in provincia di Padova.

La sua storia è più che centenaria: si iniziò a coltivarla nella prima metà dell'Ottocento, ma è un secolo dopo che a Lusìa si sviluppa la produzione di ortaggi diventando, in seguito, un'importante attività commerciale oltre che agricola. I comuni coinvolti sono caratterizzati da terreni con strati di sabbia molto spessi, trasportati dalle piene dell'Adige nei secoli precedenti. La tipologia del terreno non permetteva le coltivazioni tradizionali (grano e mais) poiché le stesse fornivano produzioni unitarie scarse. Terreni fertili e leggeri e la disponibilità illimitata d'acqua, sono state le basi fondamentali per lo sviluppo dell'orticoltura e in particolar modo della coltivazione dell'insalata. L'Insalata di Lusìa ha ottenuto il prestigioso riconoscimento IGP nel 2009. Si tratta di un'importante garanzia di qualità ed eccellenza in merito alle caratteristiche e alle zone specifiche di coltivazione e produzione. Essa contiene vitamina A e C, calcio e ferro, è ricca di fibre ed è conosciuta per le sue proprietà rinfre-



Coltivazione insalata di Lusìa IGP.



'Le vie degli orti' a Lusìa.

scanti e depurative. Abbinata a alla carne o pesce è ideale come contorno, ma può fungere anche da piatto completo se accompagnata a verdura cruda, legumi, cereali in chicchi, tonno sott'olio, pomodorini e formaggi teneri.

Festa

LUSIA E LE VIE DEGLI ORTI

Una delle feste più significative che organizza la Pro Loco di Lusìa nei mesi estivi, è legata al desiderio di mettere in luce la grande ricchezza di questa terra: quella dei prodotti tipici all'interno di ciò che viene definito con un termine molto calzante, "turismo lento" fatto di gusti, sapori, colori e profumi della terra. Un percorso naturalistico tra gli orti di circa 6/7 km alla scoperta della terra e del suo lavoro, quindi questa iniziativa risulta particolarmente interessante per chi, come la Pro Loco, vuole valorizzare i luoghi e i prodotti in cui essa opera. Il viaggio prevede anche la visita a vivai presenti lungo il percorso che permettono di conoscere i prodotti direttamente dal seme alla piantina. Comunque Lusìa e la sua Pro Loco non sono solo *La via degli orti*, infatti presso il Mercato Ortofrutticolo si

tiene un altro evento dal titolo *Vegeto e Vivo*, il Festival vegan-vegetariano, dedicato alla conoscenza dell'alimentazione e dello stile di vita vegan-vegetariano attraverso le eccellenze gastronomiche legate alla coltura degli orti di Lusìa, diventando un'occasione per fare educazione alimentare e comprendere l'importanza della qualità dei cibi.

Ricetta

INSALATA DI LUSIA ALLA GRIGLIA CON MAIONESE

- Preparazione per 4 persone
- Tempo di realizzazione: 60 minuti
- Difficoltà: bassa
- Ingredienti: 1 cespo di Insalata di Lusìa IGP; 4 acciughe; 3 cucchiaini di capperi dissalati; ½ bicchiere di olio extravergine di oliva Veneto del Grappa DOP; ½ limone
- Realizzazione. Versate quasi tutto l'olio extravergine di oliva in una ciotola dove poi ponete in ammollo, per 25 minuti, i capperi; una volta pronti aggiungete il succo di ½ limone. Eliminate le foglie esterne del ceppo d'insalata, lavatelo per bene sotto l'acqua corrente e tagliatelo per il lungo in quattro parti. Asciugate con un canovaccio l'insalata e ponete sul fuo-

co a scaldare per bene una piastra. Spen-
nellate per bene l'insalata con il po' di olio
rimasto e grigliatela con cura su tutti i la-
ti. Servire l'insalata grigliata su un piatto di
portata condita con i capperi, la maionese
che sarà cosparsa con le acciughe tritare
finemente.

► Preparazione della maionese per 4 per-
sone

► Tempo di realizzazione: 3 minuti

► Difficoltà: bassa

Ingredienti per la maionese: 1 uovo me-
dio; 200 ml olio di girasole, 15 ml di aceto
bianco; sale fino q.b.

► Realizzazione. Rompete l'uovo, che sia
a temperatura ambiente, all'interno di una
ciotola. Aggiungete l'olio di semi, l'aceto e
un pizzico di sale fino. Prendete il frullato-
re ad immersione e lavorate il composto.
Dopo 2 minuti si ha una maionese densa
pronta per l'uso.

RISO DEL DELTA DEL PO IGP

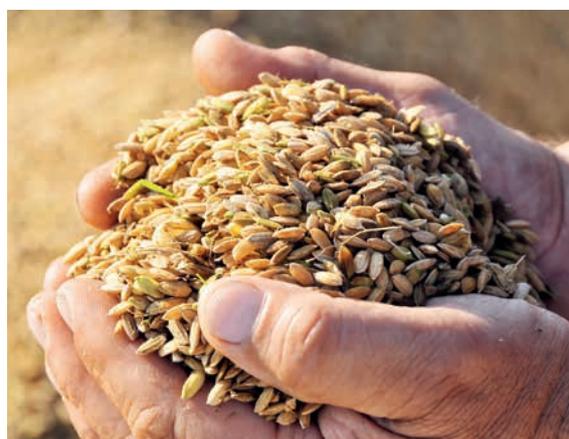
La coltivazione del riso nel Delta del Po
risale al 1400, anche se la produzione
estensiva ed organizzata si sviluppò so-
lo nel XVI secolo per opera della famiglia
degli Estensi, che riuscirono a sfruttare i
terreni acquitrinosi che altrimenti sareb-
bero rimasti abbandonati.

Tra il Settecento e l'Ottocento, importanti
famiglie veneziane avviano ulteriori ope-
re di bonifica che hanno come scopo l'e-
stensione delle risaie in tutto il territorio
deltizio, contribuendo alla valorizzazione
di queste aree ancora in bilico tra terra e
acqua. Le sue qualità vengono certifica-
te nel 1950 da una dichiarazione del Ca-
po Dipartimento dell'Ispettorato Agrario
Compartimentale delle Venezie, Viscar-
do Montanari, il quale ne esalta le qua-
lità ritenendolo fra i più pregiati in Italia.
Le rovinose alluvioni degli anni Cinquan-
ta e Sessanta del Novecento assestano
un duro colpo alla diffusione della colti-
vazione del riso, che si riprende solo ne-
gli anni Novanta, per proseguire poi nel
nuovo millennio con il riconoscimento
IGP e la nascita del Consorzio di Tute-



Insalata alla griglia con maionese.

la. Le sue caratteristiche sono un chic-
co grande, che può essere bianco o in-
tegrale, cristallino, compatto, con un
elevato tenore proteico. Per questo si
distingue per la grande capacità di as-
sorbimento, la poca perdita di amido, la
buona resistenza durante la cottura, l'a-
roma e la sapidità particolari. Qualità che
si ritrovano nel palato e che possono
esaltare i risotti, piatti forti della cucina
polesana, declinabili in un'infinita varietà
d'ingredienti e di sapori. Il "Riso del Delta
del Po", cresce così fra le regioni di Ve-
neto ed Emilia-Romagna, nei territori for-
mati dai detriti e riporti del fiume Po, in
un'area delimitata a Nord dal fiume Adi-
ge e a Sud dal Canale navigabile Ferra-
ra/Porto Garibaldi. L'intero ciclo produt-
tivo del Riso del Delta del Po IGP, dalla
semina al confezionamento, si compie
all'interno del Delta del Po e il delicato
equilibrio tra terra e acqua di questa zo-



Riso del Delta del Po IGP.

na ne garantiscono le particolari caratteristiche nutrizionali e organolettiche.

Il percorso per ottenere la certificazione di Indicazione Geografica Protetta per il Riso del Delta del Po è iniziato con la costituzione dell'Associazione dei Risicoltori del Delta del Po, diventato successivamente Consorzio di Tutela del Riso del Delta del Po IGP ed oggi conta oltre trenta aziende affiliate. Il Riso del Delta del Po IGP va conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore. Per l'aroma e la maggiore resistenza alla cottura è ottimo nella preparazione di svariate ricette, dalle minestre ai tipici risotti e persino ai dolci. Sono celebri le ricette del "risotto all'anguilla", del "risotto al radicchio", del "risotto al lambrusco", del "risi e bisi" e la "torta di riso".

Festa

La *Festa del Riso* promossa e organizzata dalla Pro Loco di Porto Tolle inizia intorno al 20 di settembre. È un evento che da anni registra un aumento di presenze e che ha contribuito a formare una solida collaborazione tra ristoratori locali e associazioni presenti nel territorio dando vita ad una promozione enogastronomica unica, grazie alla degustazione di risotti fatti con il riso del Delta del Po IGP, dei prodotti locali come la Cozza DOP di



Risotto con l'anguilla.

Scardovari oltre che con il pesce azzurro dell'Adriatico, l'ostrica rosa di Scardovari e molto altro. Questo appuntamento, oltre alla promozione enogastronomica, promuove il territorio dal punto di vista rurale, essendo da alcuni anni una festa itinerante alla quale partecipano pure varie aziende agricole del territorio.

Ricetta

RISOTTO CON L'ANGUILLA

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 70 minuti
- ▶ Difficoltà: media
- ▶ Ingredienti: 320 g di riso del Delta del Po IGP; 500 g di filetti d'anguilla; 70 g di formaggio grattugiato Grana Padano; 20 g di formaggio grattugiato Pecorino Romano; 2 scalogni; 1 carota; ½ cipolla bianca; 1 gambo di sedano; 1 cucchiaino di pomodoro concentrato; ½ bicchiere di vino bianco; olio extravergine di Oliva Garda DOP, sale e prezzemolo q.b.
- ▶ Realizzazione. Mettete i filetti d'anguilla in una casseruola con la carota, il sedano e la mezza cipolla. Coprite tutto a filo con l'acqua e fate cuocere lentamente per circa un quarto d'ora. Recuperate i filetti, togliete le lisce e la pelle e mettetevi da parte la polpa dell'anguilla. Rimettete le lisce e gli scarti nella casseruola e fate di nuovo bollire per circa 15 minuti. Spegnete il fuoco e filtrate il brodo che è diventato fumetto. Tritate i due scalogni e fateli saltare in padella con un po' d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete la polpa dell'anguilla, bagnate con il vino bianco che lascerete sfumare e salate. In un po' d'acqua diluite il concentrato di pomodoro, unitelo al soffritto e proseguite la cottura per qualche minuto aggiungendo un mestolo di fumetto di pesce. Abbassate il fuoco e versate nella casseruola il riso e per qualche minuto lasciatelo insaporire con la polpa d'anguilla, rialzate il fuoco, mescolate con un cucchiaio di legno il tutto e aggiungete, quando serve, un mestolo di fumetto. Sul finire della cottura

unite i due formaggi grattugiati, mescolate per bene e servite spolverando con una manciata di prezzemolo fresco tritato. Il risotto deve risultare ne troppo asciutto ne troppo morbido e pertanto all'onda.

AGLIO BIANCO POLESANO DOP

La presenza dell'aglio nel Polesine si fa risalire ai Romani, i quali con le loro opere di bonifica e riassetto dei territori agricoli hanno fortemente modificato la conformazione idrogeologica dell'area. Nel periodo medievale, negli Annali Pollicinensi, Francesco Antonio Bocchi testimonia come agli abitanti di Rovigo fosse imposto di coltivare *l'aglio loco bono* nei propri appezzamenti.

La presenza di questa coltura nella rotazione aziendale è documentata già nel XVI secolo mentre nel 1833 in alcuni documenti viene citato l'Aglio Bianco Polesano per il suo ruolo da protagonista nel comparto economico della provincia di Rovigo. La sua importanza nell'economia delle aziende agricole dell'area DOP è testimoniata dagli studi sull'agricoltura polesana; anche per la commercializzazione l'aglio polesano ha visto nei secoli nella piazza di Rovigo un punto di riferimento, come riportato nell'Archivio Storico della Camera di Commercio. Il fatto che la coltura dell'aglio si sia radicata sul territorio nel tempo, dimostra che la combinazione del fattore pedo-climatico dell'area e del fattore umano è risultata elemento fondamentale per l'affermazione del prodotto. L'aglio polesano è diventato negli anni sempre più un elemento di sviluppo economico tale da essere definito *l'oro bianco del Polesine*.

L'Aglio Banco Polesano DOP si distingue per la sua forma regolare e compatta, il colore bianco lucente, il profumo delicato e l'aroma intenso, non pungente, ma molto persistente e grandi doti di serbevolezza. L'area interessata è caratterizzata dalla presenza di suoli fertili, frutto delle numerose inondazioni ed esondazioni, avutesi nei secoli, dei due fiumi che la delimitano



Eccellenze polesane.

a sud e a nord, ovvero il Po e l'Adige. L'opera dei fiumi ha portato alla creazione di suoli di medio impasto, argilloso/limosi, ben drenati, porosi e fertili che ben si adattano a una produzione di pregio qual è l'Aglio Bianco Polesano DOP.

Negli anni Novanta i coltivatori di questo ortaggio misero a punto un progetto che prevedeva la sanificazione dei bulbilli in modo da ottenere quanto più possibili coltivazioni qualitativamente controllate. Il livello di eccellenza raggiunto dal bulbo locale è valso all'Aglio Bianco Polesano l'attribuzione dell'ambita DOP per le sue straordinarie caratteristiche nutrizionali. Questo bulbo è prezioso in cucina per la sua versatilità e le innumerevoli modalità di utilizzo, a crudo, intero o sminuzzato, secco in polvere oppure spremuto. Oltre a conferire sapore e carattere ad ogni ricetta, è particolarmente apprezzato per le sue numerose proprietà: antibatterica, antisettica, mucolitica, ipotensiva e come regolatore del sistema cardiovascolare. L'aglio si usa per insaporire qualunque pietanza, sughi, carni, pesce e verdure.

Festa

La Pro Loco di Arquà Polesine in collaborazione con l'Associazione culturale NSV, presso il Parco del Castello Estense, nell'ultimo fine settimana di luglio organizza la Festa Provinciale dell'Aglio. In questi due giorni è possibile degusta-

re specialità locali a base di aglio, visitare stand che espongono prodotti tipici del territorio, assistere a spettacoli folcloristici, partecipare a convegni e alla premiazione del concorso "Grappolo d'Oro". A questo concorso i coltivatori presentano il loro aglio e vince chi ha portato l'intreccio a grappolo meglio confezionato che possiede le migliori caratteristiche di forma e colore. Ci sono, inoltre, momenti di animazione per bambini e adulti.

Ricetta

BRUSCHETTE ALL'AGLIO

- Preparazione per 4 persone
- Tempo di realizzazione: 5 minuti
- Difficoltà: bassa
- Ingredienti: 8 fette di ciabatta italiana o polesana; 4 spicchi d'aglio bianco polesano DOP; 150 g pomodori freschi; 8 filetti di acciuga; 3 cucchiaini d'olio evo "Euganei e Berici" DOP; alcune foglie di basilico fresco; sale e pepe q.b.
- Realizzazione. In una padella fate abbrustolire le fette di pane da ambo i lati, mettete sopra il pomodoro tagliato a fette assieme a pezzettini di aglio bianco polesano DOP, le acciughe, salate e pepate con pepe nero macinato al momento, condire con l'olio d'oliva e prima di portare in tavola le bruschette all'aglio, decoratele con foglie di basilico fresco.



Bruschette all'aglio.

Ricetta tipica

BIGOLI AL TORCIO IN SALSA

- Preparazione per 4 persone
- Tempo di realizzazione: 30 minuti
- Difficoltà: bassa
- Ingredienti: 400 g di bigoli; 100 g di acciughe sotto sale; 2 cipolle bianche; 3 + 1 cucchiaini di olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP; sale e pepe q.b.
- Realizzazione. Passate le acciughe sotto l'acqua corrente per eliminare il sale in eccesso, togliete la lisca e asciugatele con un canovaccio. Pulite e tagliate a fette sottili le cipolle e mettetele a soffriggere con l'olio in una padella capiente. Una volta dorate, copritele con acqua calda prelevandola con un mestolo dalla pentola in cui farete cuocere i bigoli e lasciatele stufare per una decina di minuti. Non appena l'acqua sarà evaporata, controllate che le cipolle abbiano terminato la cottura e allora aggiungete le acciughe facendole soffriggere per alcuni minuti e nel frattempo schiacciatele con un cucchiaino di legno per agevolarne lo sfaldamento. Spegnete il fuoco e aggiungete un cucchiaino di olio. Mettete a cuocere nell'acqua bollente e già salata i bigoli per circa 8 minuti, una volta pronti scolateli e fateli saltare in padella per alcuni minuti su fuoco lento. Una volta impiattato spolverate con un po' di pepe nero.



Proposte di bigoli al torcio.



GUSTI E SAPORI DEL TREVIGIANO

La cucina trevigiana è una di quelle che ha saputo resistere meglio all'usura del tempo e alle contaminazioni di stampo esterofilo, riuscendo a rivisitare i piatti in modo da soddisfare pienamente le esigenze dei commensali di oggi senza venir meno alla sua originalità ed agli aspetti più tipici.

Nei bolliti, negli arrostiti e nei fritti, si trovano ancora eredità antichissime, passate attraverso l'esperienza della "cucina in villa", dove i piatti veneziani di città e di mare hanno incontrato i prodotti della terraferma. Ma, ancor prima, qualche segno tangibile l'hanno pure lasciato i monaci benedettini, grandi bonificatori e coltivatori di queste terre. La Marca è famosa per alcuni prodotti, come il celebre radicchio rosso di Treviso e radicchio variegato di Castelfranco Veneto, originato dall'incrocio tra lo stesso radicchio rosso di Treviso e l'indivia scarola. Del paesaggio trevigiano fanno parte anche le anatre, che sono state per molto tempo cibo plebeo e ingrediente insostituibile di molte feste tradizionali. I cuochi della Marca le ripropongono non solo nelle tradizionali preparazioni in arrosto, ripiene e lesse, ma anche attraverso nuovissime e gustose proposte. Questa provincia vanta anche la più grossa produzione di coniglio oltreché allevamenti estensivi di faraona e le cucine dei ristoranti presentano ottime pietanze sfruttando anche prodotti a base di polenta con salsicce trevigiane, la saporitissima anguilla e il classico spiedo della Marca che gira per almeno sette ore con

infilate carni di maiale e di pollo. I piaceri della tavola si prolungano quando parliamo dell'asparago bianco pregiatissimo e apprezzato in tutto il Veneto. La provincia di Treviso è sicuramente una delle aree più vocate per la coltivazione del prelibato ortaggio dalle notevoli virtù nutrizionali. E non è certo un caso che località come Cimadolmo, Badoere e Morgano abbiano sostituito le precedenti attività di bachicoltura con la coltivazione dell'asparago. Lontano dai campi coltivati, nel bosco, nasce invece un frutto prelibato, ingrediente ideale per dolci, minestre e utilizzato per ripieni e condimenti vari. Si tratta della castagna e del marrone che già nel Seicento furono utilizzati intensamente nella cucina a fianco della selvaggina.

Non può certo mancare, nella tradizione trevigiana, la produzione di formaggi la cui storia è indissolubilmente legata alla terra e alla comunità che li ha generati. Parliamo della Casatella Trevigiana DOP, del Morlacco del Grappa splendido formaggio dalla pasta tenera e compatta e del formaggio di pasta dura o semidura conosciuto come "formajo imbriago", perché dopo la stagionatura viene immerso nelle vinacce per 10-30 giorni. In un'offerta gastronomica che si rispetti, non può mancare un vino all'altezza del cibo, e la provincia di Treviso gode di un'ottima produzione enologica, grazie all'opera svolta dal Consorzio di Tutela Vini del Piave, dal Consorzio di Tutela vino Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e dal Consorzio di Tutela Vini Montello e Colli Asolani.

Prodotti dop e igp

ASPARAGO DI BADOERE IGP

L'origine dell'Asparago di Badoere IGP sembra risalire alla conquista romana delle terre venete. Inizialmente conosciuto come pianta medicamentale e poi alimentare, arriva ai giorni nostri grazie alla tradizione della sua coltura tramandata di generazione in generazione. La coltivazione specializzata della pianta dell'asparago ha avuto un impulso notevole in questo territorio subito dopo l'ultimo conflitto mondiale, in concomitanza con la trasformazione delle mezzadrie e con l'abbandono degli allevamenti del baco da seta. Le condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, contribuiscono a determinare le caratteristiche specifiche dell'Asparago di Badoere IGP.

Il tipo Bianco risulta diritto con apice molto chiuso, di colore bianco con possibili sfumature rosate dopo il confezionamento. Il sapore è dolce con un aroma lieve di spiga di grano matura, amarezza appena percepibile. La produzione dell'Asparago Bianco di Badoere è tutelata dal Consorzio dell'Asparago di Badoere che dal 2010 ha ottenuto il riconoscimento IGP da par-



Tre mazzi di Asparago Bianco.

te dell'Unione Europea. Il disciplinare stabilisce che può essere coltivato solo in 15 Comuni compresi tra le province di Treviso, Padova e Venezia. È consigliabile conservare l'Asparago di Badoere IGP avvolto in un panno umido nello scomparto verdura del frigorifero solo per pochi giorni. È opportuno cucinarlo quando è molto fresco, per assaporarne al meglio la particolare fragranza. Gustoso accompagnato da uova sode e condito con olio, sale e pepe, è protagonista di numerose ricette tipiche locali come il *Risoto de sparasi de Badoere* e gli *Sparasi verdi de Badoere in graela*, in frittata o come ripieno di torte rustiche. Si abbina bene anche alla carne e al pesce. Nel 1968 viene organizzata la Mostra Provinciale dell'Asparago, che ha luogo ancora oggi.

ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO IGP

L'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP vanta origini antiche. Noto già agli Egizi e ai Romani, la sua coltivazione è testimoniata dalle citazioni rinvenibili nelle opere di alcuni scrittori storici quale Giacomo Agostinetti nell'opera *Cento e dieci ricordi, che formano il buon fattore di villa* del 1679, testo presente negli archivi del Comune di Cimadolmo. L'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP è coltivato su terreni sabbioso-limosi, di origine alluvionale, permeabili ed accuratamente drenati. Il clima temperato-umido, tipico della zona, caratterizzato da primavera con elevata intensità di pioggia, favorisce il rapido accrescimento dell'asparago che presenta turioni di forma allungata, di colore bianco, teneri e dolciastri, privi di fibrosità. I turioni devono presentarsi interi e con odore fresco, senza ammaccature e puliti.

I produttori certificano i loro asparagi con il marchio "Asparago Bianco di Cimadolmo IGP" mantengono le loro coltivazioni nel territorio individuato dal disciplinare e grazie anche alle sue particolarità è stato il primo asparago in Europa ad ottenere il marchio IGP. Dal 2006 è stata istituita la Strada dell'Asparago, che comprende i

territori principali di produzione. L'asparago bianco di Cimadolmo IGP è ideale come contorno, come piatto unico, come ingrediente nella preparazione di antipasti e di primi piatti tra cui le crespelle e i risotti, oltre che alle delicate creme, i passati e le vellutate. Infine può essere gratinato, cotto in frittata.

Festa

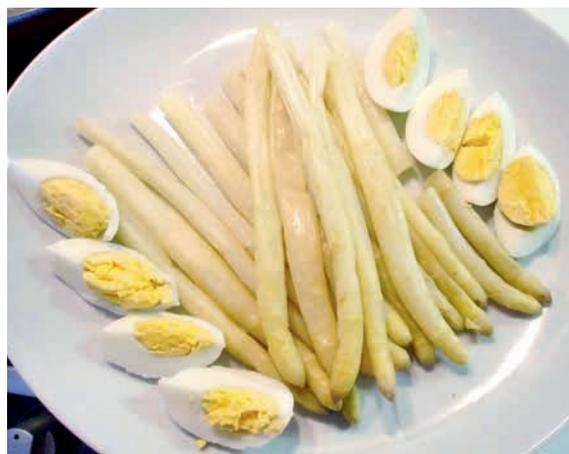
GERMOGLI DI PRIMAVERA

La rassegna *Germogli di Primavera* nasce nel 2008 con l'obiettivo di valorizzare, coordinare e qualificare l'insieme di mostre e manifestazioni primaverili legate all'*Asparago di Badoere IGP* e all'*Asparago Bianco di Cimadolmo IGP*, dando nel contempo rilievo e visibilità al territorio nel quale si svolgono, diffondendo la tradizione e la cultura storica. Un ciclo di sette appuntamenti, coordinati da Unpli Treviso, distribuiti tra marzo e maggio. Si tratta di un percorso tra le terre di Treviso e Venezia, dove le campagne attraversate dal fiume Piave e solcate dai fiumi Sile e Zero, sono protagoniste nella valorizzazione delle specialità orticole e zone di produzione dei preziosi germogli. Le città ed i paesi coinvolti sono Quinto di Treviso, Zero Branco, Badoere di Morgano, Cimadolmo, San Polo di Piave, Preganziol, Gardigiano di Scorzè. Il richiamo turistico è fortissimo per chi ama abbinare la scoperta dei territori ad una esperienza enogastronomica autentica come le "Feste della tradizione".

Ricetta

UOVA SODE E ASPARAGI

- Preparazione per 4 persone
- Tempo di realizzazione: 30 minuti
- Difficoltà: bassa
- Ingredienti: 2 kg Asparago Bianco di Cimadolmo IGP o Asparago di Badoere IGP; 8 uova sode; 150 g olio extravergine di oliva Veneto del Grappa DOP; aceto, sale, pepe q.b.



Uova sode e asparagi.

► **Realizzazione.** Tagliate agli asparagi la parte più legnosa e pelateli con il pelapatate. Unite in quattro mazzi gli asparagi e fateli bollire cercando che le punte non vengano a contatto con l'acqua salata, ma cuociano con il vapore della cottura. Il tempo di cottura dipende dallo spessore degli asparagi, ma solitamente bastano 15 minuti. Mentre gli asparagi cuociono riempite una pentola fino a metà con l'acqua, quando questa bolle, con un cucchiaino depositate delicatamente le uova lasciandole cuocere per circa 10 minuti. Scolate gli asparagi e lasciateli intiepidire. Sgusciate le uova e tagliatele a metà. Prendete un piatto di portata ponetevi gli asparagi con le punte verso il centro dove, in precedenza, sono state depositate le uova. Prima di servire in tavola condite con olio, un pizzico di sale fino, una spolveratina di pepe nero e, a chi piace, alcune gocce di aceto

IL MARRONE DI COMBAI IGP

Nel trevigiano la castanicoltura ha rappresentato per secoli una risorsa fondamentale per la popolazione, tanto da determinare la costruzione di una vera e propria "civiltà del castagno". Numerose testimonianze storiche risalenti al XII secolo, riportano come interi ettari di boschi venissero utilizzati in maniera comunitaria dalla popolazione. Un documento del 1665 testimonia che a Combai era in uso praticare la raccolta collettiva delle castagne, cui seguiva l'equa distribuzione dei frutti fra le



I marroni di Combai IGP.

famiglie della comunità. Nel Settecento si registrò una decimazione dei castagneti a seguito dell'abbandono della castanicoltura dopo la proclamazione dei boschi a patrimonio statale.

el corso dei secoli successivi, si cercò di recuperare quel patrimonio di conoscenze, esperienze e cultura e di riportare la produzione di castagne ai livelli quantitativi e qualitativi di un tempo. In epoca più recente la rinomanza e la fama del Marrone di Combai IGP si è diffusa dal Veneto ai consumatori di tutta Italia.

L'abbondante piovosità, le temperature particolarmente rigide e la natura dei terreni della zona di produzione, costituiscono condizioni particolarmente favorevoli per lo sviluppo delle specifiche proprietà organolettiche del Marrone di Combai IGP. Il frutto ha forma ellissoidale, con buccia brillante e di colore marrone scuro, provvista di striature. La polpa, di colore biancastro, presenta pasta farinosa, zuccherina, consistente, resistente alla cottura, croccante e di sapore dol-

ce. Il riccio contiene al massimo tre semi. È consigliabile conservare il Marrone di Combai IGP in luogo fresco e asciutto. Il prodotto è generalmente consumato arrostito, ma anche lessato. Viene largamente impiegato in pasticceria per la preparazione di confetture e dolci come il tiramisù alla crema di marroni e il Montebianco dolce al cucchiaio a base di castagne e panna montata.

Il frutto è anche eccellente ingrediente in svariate ricette: salse e zuppe come il tradizionale *mondoi* (marroni in brodo) un tempo sostitutivo della tradizionale minestra; primi piatti come la "pasta ai marroni con ragù di pollo e timo"; secondi piatti come la "tacchinella ripiena ai marroni" o i "nodini di vitello con marroni e cognac".

I MARRONI DEL MONFENERA IGP

La storia della coltivazione dei Marroni del Monfenera IGP inizia nel periodo medioevale. Lo testimonia un atto risalente al 1351 che regolava la raccolta del frutto e l'utilizzo del bosco tra i capifamiglia, un

vero e proprio statuto pubblico. La cura e la preservazione dei castagneti è avvalorata anche da fonti notarili della stessa epoca e successivi, costituite da atti che contrastavano i tagli abusivi dei castagneti o denunciavano la presenza di animali da pascolo fuori stagione che rischiavano di compromettere la raccolta delle castagne.

Nella prima metà dell'Ottocento, con l'Impero Asburgico, la castanicoltura attraversa probabilmente il suo momento storico migliore suscitando un grande interesse. Più recentemente, a partire dalla metà degli anni Ottanta, la coltura del castagno ha conosciuto un andamento molto positivo, risultando in ripresa su tutto il territorio della Pedemontana del Grappa e del Montello, anche grazie al traino di numerose manifestazioni. La più importante è la mostra mercato dei Marroni del Monfenera sorta nel 1970 e che esiste ancora, con il proposito di promuoverne e divulgarne la conoscenza.

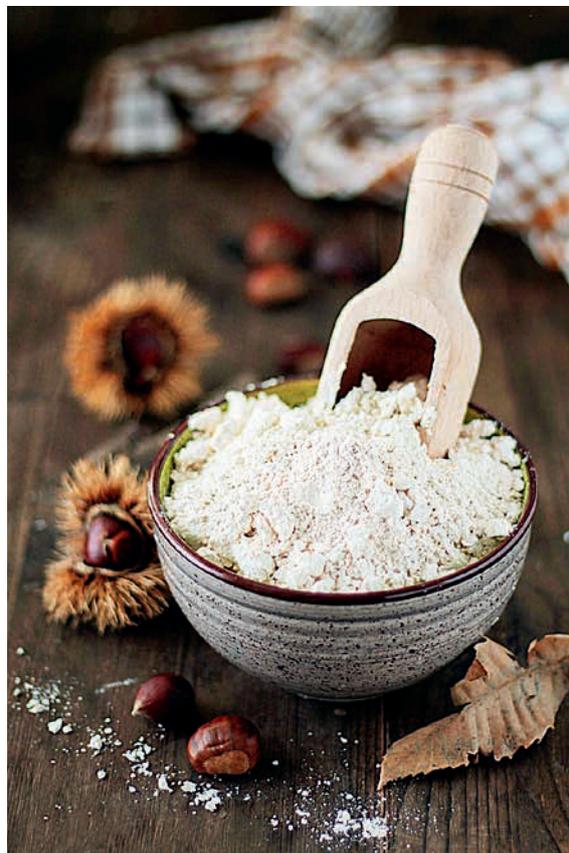
Il Monfenera è il monte su cui è sorta e si è sviluppata la castanicoltura della pedemontana, cuore della zona dei marroni di Pederobba. Una terra generosa, particolarmente adatta alla coltivazione del castagno grazie alle condizioni climatiche temperate, all'esposizione soletta e arieggiata, alla composizione chimico-fisica del terreno, fattori indispensabili per ottenere marroni di elevata qualità.

I Marroni del Monfenera IGP hanno forma prevalentemente ovoidale e colore marrone brillante con striature scure. La polpa è color nocciola tendente al giallo paglierino, di consistenza pastoso-farinosa e dal sapore molto dolce. Si consiglia di conservare i Marroni del Monfenera IGP in luogo fresco e asciutto. Oltre che per le tradizionali caldarroste, questi frutti possono essere utilizzati per numerose preparazioni culinarie, dai primi piatti ai desserts. Sono ottimi lessati o trasformati in farine o salse. Bolliti e passati possono costituire l'impasto per biscotti oppure per budini.

Festa

FESTA DEI MARRONI

La Festa dei Marroni di Combai è nata nel 1945 a guerra finita ed è nata a suon di musica voluta dalla locale banda musicale per sostenere l'attività attraverso una manifestazione organizzata nel periodo di San Martino, durante la quale gli stessi musicisti allestivano tavoli e sedie nella piazza del paese ed offrivano vino e marroni in cambio di un sostegno all'attività musicale. Questa idea, del tutto originale, continuò negli anni tanto che, nel 1955, anche dopo lo scioglimento del Corpo bandistico, si decise, sostenuti dal parroco, di continuare questa tradizione raccogliendo le offerte per destinarle all'Asilo, alla chiesa di Santo Stefano e alla chiesetta della Madonna di Ronoch. Scelta più che mai azzeccata visto che di anno in anno la sempre maggior affluenza di pubblico rese necessaria la costituzione di un Comitato di gestione per coordinare la manifestazione. Fu nel 1972



Farina realizzata con i marroni di Monfenera.

che la Pro Loco entrò nell'organizzazione della Festa e anche grazie alla collaborazione e all'entusiasmo della popolazione, venne costruito il Salone delle Feste per avere a disposizione un grande spazio coperto all'interno del quale poter accogliere i visitatori. La manifestazione poi, si è arricchita di anno in anno di varie iniziative scientifico-culturali per giungere ad una più razionale coltivazione del castagno, di mostre fotografiche e stand attrezzati con gli strumenti per la coltivazione e la raccolta dei marroni. Nel 1994 è stata costituita anche l'*Associazione dei Produttori dei Marroni di Combai* a cui hanno aderito circa un centinaio di produttori. Ora l'Associazione ha ottenuto il riconoscimento IGP coronando nel migliore dei modi il percorso di valorizzazione e conoscenza del prodotto.

DELIZIE D'AUTUNNO

Sapori, fragranze e aromi del Veneto. Si può racchiudere in queste parole la rassegna *Delizie d'Autunno*, il ricco calendario di eventi che, dal 2008, promuove un itinerario unico tra prodotti di nicchia e ricette da tutelare. Organizzata da Unpli Treviso,



Minestra di marroni.

Delizie d'Autunno è una rassegna pensata come un vero e proprio percorso alla scoperta, attraverso le feste delle Pro Loco locali, delle tante delizie della Marca. Un enorme patrimonio di prelibatezze tutte da preservare, come le mele di Monfumo, i funghi del Montello, i Marroni di Combai e Monfenera IGP, il Fagiolo Borlotto Nano di Levada, il preziosissimo olio d'oliva di Maser... senza dimenticare i grandi piatti della tradizione contadina come le Tripe di Tovenà, pittoresco borgo di Cison di Valmarino, o lo Spiedo Gigante di Pieve di Soligo, risultato di ore e ore di cottura da parte dei *menarosti*, specialisti diplomati da un'apposita Confraternita. Alla collina trevigiana, la pianura farà eco con le feste dedicate a peperoni, zucca e kiwi, oltre a spezzatini e ragù di musso. Naturalmente non mancano i vini di qualità che, insieme alle proposte gastronomiche, disegnano una mappa delle numerose tipicità trevigiane. Per valorizzare ulteriormente questi antichi sapori, Unpli Treviso e le Pro Loco promotrici della rassegna, hanno dato vita al *Ricettario Delizie d'Autunno*, una raccolta che celebra la cucina sana e genuina, strettamente legata ai prodotti stagionali della terra.

Ricetta

MINESTRA DI MARRONI

- ▶ Preparazione per 6 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 60 minuti
- ▶ Difficoltà: media
- ▶ Ingredienti: 400 g di marroni; 400 g di patate; 200 g di verza; 80 g di sedano; 100 g di fagioli borlotti secchi; 150 g di carote; 200 g di cipolla bianca; 1 spicchio d'aglio; 1 rametto di rosmarino; 4-5 foglie di salvia; olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.
- ▶ Realizzazione. Dopo aver lasciato riposare i fagioli in acqua fredda per 8-10 ore e aver lessato i marroni con tutta la buccia, averli fatti freddare e averli sbucciati lasciandoli interi, occorre tagliare sedano, carote e cipolle ed aggiungerle nell'olio in cui sono stati soffritti, e poi rimossi, l'aglio



Radicchio variegato di Castelfranco IGP e Radicchio Rosso di Treviso IGP.

e il rosmarino. Cuocere il trito a fuoco medio ed aggiungervi la verza affettata, le patate tagliate a cubetti e i fagioli scolati. Fare tostare il tutto, aggiungere sale e pepe e versare 2,5 litri di acqua abbassando la fiamma. Lasciare sobbollire per circa due ore ed aggiungere la metà dei marroni, per poi passare il tutto nel passaverdure, ottenendo una crema di consistenza densa. Scaldare per qualche minuto aggiungendo il resto dei marroni e servire in tavola guarnendo con un filo di olio a crudo e un rametto di rosmarino. Se si desidera seguire la ricetta tradizionale, per dare più sapore al piatto, aggiungere anche 3-4 pezzetti di crosta di Grana Padano.

RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP

L'origine del Radicchio variegato di Castelfranco IGP non è nota ma la sua storia e la sua tradizione sono legate a quella del radicchio rosso di Treviso tardivo. Deriva infatti quasi certamente da un incrocio di quest'ultimo con la scarola, ottenuto proprio nella zona di Castelfranco Veneto: alla scarola appartiene sicuramente la caratteristica foglia larga, spessa e di colore bianco-crema, mentre dal rosso tardivo sembra derivare la colorazione intensa e brillante delle variegature.

Il Variegato di Castelfranco iniziò a diffondersi come coltura invernale e povera, consumata dalle famiglie contadine in quanto fonte alimentare abbastanza certa, facile da coltivare durante i mesi invernali. Infatti la forma ricorda quella dell'insalata a cespo, ma le caratteristiche organolettiche sono assolutamente superiori ad una comune lattuga.

Viene definito il fiore o la rosa che si mangia per la sua bellissima forma ed è anch'esso tutelato dal Consorzio costituito nel 1996. La sua vocazione principale resta quella dell'insalata grazie al gioco di colori, tuttavia sempre più viene impiegato dagli chef per inventare ricette fantasiose e coreografiche. La sua caratteristica principale risiede nelle foglie espanse con nervature poco accentuate, bordo frastagliato e lembo leggermente ondulato. Bello nella forma e splendido nei colori con foglie bianco crema, si contraddistingue per il sapore dal dolce al gradevolmente amaro, molto fresco e delicato.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento del Radicchio Variegato di Castelfranco comprende diversi comuni nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia. La produzione è quindi collocata nell'area pianeggiante del Veneto centrale, caratterizzata da estati cal-

de e inverni piuttosto rigidi. I terreni sono fertili e soprattutto ricchi di acqua: si tratta infatti dall'area solcata dalla cosiddetta "linea delle risorgive" che divide l'alta dalla bassa pianura.

Il prodotto oggi è tra i più ricercati del settore ortofrutticolo, grazie anche alla sua versatilità in cucina, può essere conservato in frigorifero per alcuni giorni prima di essere consumato, avendo l'accortezza di mantenere le sue foglie asciutte per evitare che perdano le vitamine. Si consuma sia crudo, per preparare insalate miste e antipasti, che cotto, come ingrediente nella elaborazione di primi piatti e secondi a base di carne. La Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco, attraverso l'omonima associazione, si occupa di promuovere il territorio del radicchio facendone conoscere anche le peculiarità turistiche e culturali attraverso itinerari che conducono alla scoperta di castelli medievali, ville venete e città d'arte come Treviso.

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP

Il Radicchio Rosso di Treviso IGP vanta origini plurisecolari. Il radicchio apparve infatti in Italia nel XVI secolo, proprio

in provincia di Treviso, dove, da cibo della povera gente divenne un ortaggio pregiato e ricercato, grazie alle particolari tecniche di produzione, utilizzate ancora oggi. Il pieno riconoscimento delle impareggiabili qualità del prodotto venne definitivamente sancito con l'organizzazione della prima mostra del radicchio, realizzata per iniziativa dell'agronomo Giuseppe Benzi, nel dicembre del 1900.

Il Radicchio Rosso di Treviso è una varietà di cicoria caratterizzata da un cespo voluminoso e ben chiuso. Le foglie sono di colore rosso intenso, con una nervatura principale molto accentuata di colore bianco. Il sapore è leggermente amarognolo e la consistenza mediamente croccante. Viene chiamato il fiore d'inverno ed è uno dei prodotti più conosciuti e apprezzati al mondo della terra trevigiana e si presenta in due diverse varianti, il Precoce e il Tardivo. Il Precoce, meno pregiato ha un cespo voluminoso, allungato e ben chiuso, con foglia più larga e sapore leggermente amarognolo. Il Tardivo è invece assai più pregiato, in virtù della complessità del processo di produzione. Si presenta con germogli regolari, uniformi, ben compatti; le foglie sono lunghe,



La coltura invernale del Radicchio Rosso di Treviso IGP.

affusolate e di colore rosso vinoso ed intenso, con una costa centrale bianca. È gradevolmente amarognolo al gusto e croccante nella consistenza.

Il radicchio rosso trevigiano è anche il risultato del paziente processo di imbianchimento-forzatura al quale viene sottoposto dopo la raccolta, che ne deriva dall'antica ricerca da parte dei contadini di conservare più a lungo possibile nei periodi invernali il radicchio.

Il "fiore rosso" che si mangia è un prodotto fortemente legato a questa terra ma in particolare alla sua acqua. Qui le purissime acque di falda che scendono dalle Dolomiti e scorrono sotterranee, tendono a risalire spontaneamente in superficie dando origine a diversi corsi d'acqua. Il più importante è il Sile, la cui zona umida, culla di uno straordinario ecosistema, è tutelato dal Parco Regionale. Proprio l'abbondanza di acque pure è l'elemento determinante nel processo di produzione del radicchio, unitamente al lavoro dell'uomo, che coltiva con passione, secondo tradizione e in modo naturale, rispettando i ritmi della terra. Il radicchio rosso è vigilato dal Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco costituito nel 1996 e raggruppa diversi produttori che garantiscono un prodotto di altissima qualità.

Estremamente versatile, si può consumare sia crudo che cotto e si presta ad innumerevoli preparazioni gastronomiche.

Festa

FIORI D'INVERNO

La rassegna *Fiori d'Inverno* promuove gli ortaggi per eccellenza, più noti e pregiati della Marca, il Radicchio Rosso di Treviso IGP ed il Radicchio Variegato di Castelfranco IGP. Undici appuntamenti che attraversano le provincie di Treviso e Venezia dove le tradizioni culinarie faranno da traino per cinque mesi. A rendere omaggio alla pregiata cicoria ci pensano, per tutto l'inverno, gli eventi dove il fio-



Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo in agosto.

re che si mangia caratterizzerà i tradizionali piatti come risotti o lasagne, ma sarà anche aroma per birre o impasti. Un vortice di appuntamenti coordinati da Unpli Treviso in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio variegato Castelfranco IGP. Le città e i paesi coinvolti sono: Rio San Martino, Scorzè, Spresiano, Martellago, Mogliano Veneto, Treviso, Zero Branco, Mirano, Preganziol, Dosson di Casier, Roncade e Quinto di Treviso. Questa iniziativa, nata nel 2006, cresce costantemente nella qualità delle proposte turistiche e gastronomiche. Le Mostre del Radicchio sono anche un'occasione per incontrare i produttori, direttamente negli stand, oppure attraverso visite guidate in azienda alla scoperta del processo produttivo. Un richiamo turistico fortissimo per chi ama abbinare alla scoperta dei territori una esperienza enogastronomica autentica come le Feste della tradizione. Sono undici i paesi e le città coinvolte dalla rassegna, distribuite tra l'OGD Terre del Tiepolo e quella delle Città d'arte e ville del trevigiano: Rio San Martino di Scorzè, Spresiano, Martellago, Mogliano Veneto, Treviso, Zero Branco, Mirano, Preganziol, Dosson di Casier, Roncade, Quinto di Treviso. Tutti questi luoghi vantano tesori pronti per essere mostrati ai visitatori durante le *Mostre del Radicchio*.

Ricetta

CUORE DI RADICCHIO ROSSO DI TREVISO FONDENTE AL MORLACCO DEL GRAPPA

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: circa 30 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 500 g Radicchio Rosso di Treviso IGP; 200 g formaggio Morlacco del Grappa; 150 g osso collo; 40 g olio extravergine d'oliva; 40 g pane raffermo chips tostato; sale fino e pepe bianco q.b.
- ▶ Realizzazione. Mondare e tagliare a spicchi i cuori di radicchio. Tagliare le punte e utilizzarle per altri scopi, ad esempio, in insalata. Condire con sale fino, pepe bianco e olio extravergine d'oliva. Disporre su una teglia e cuocere in forno per circa cinque minuti a 180°C. Stendere su un tavolo delle fette sottili di osso collo e adagiare sopra uno spicchio di radicchio. Avvolgere e disporre su una pirofila unta con poco d'olio. Adagiare sopra ogni rotolino una fetta spessa di formaggio Morlacco e cuocere in forno a 160°C fino a che il formaggio non si scioglie sopra i cuori. Disporre i singoli involtini al centro di un piatto, guarnire con una chips di pane raffermo tostato e un filo di olio extravergine d'oliva. Servire ben caldi.



Radicchio di Treviso con Morlacco del Grappa.

Ricetta tipica

RISI E BISI

- ▶ Preparazione per 6 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 30 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 500 g piselli sgranati; 500 g riso vialone nano; 2 cipolle bianche fresche; 5 cucchiaini olio d'oliva extravergine; 1 cucchiaino prezzemolo tritato; 50 g burro; 5 cucchiaini parmigiano grattugiato; brodo; sale e pepe q.b.
- ▶ Realizzazione. Si prepara, preferibilmente il giorno prima, un brodo di pollo con sedano, carote, cipolla, uno spicchio d'aglio, poco sale. In una casseruola si mettono 5 cucchiaini di olio d'oliva, 500 g di piselli sgranati, due cipolle bianche fresche tagliate a pezzetti sottili, il prezzemolo tritato, mezzo bicchiere d'acqua e si cuociono i piselli per 10-15 minuti finché l'acqua sarà assorbita. Si aggiusta di sale e si aggiungano 500 g di riso vialone nano, si continua la cottura versando un po' alla volta il brodo che serve e precedentemente filtrato. A fine cottura, con il riso un po' al dente, si spegne il fuoco, si manteca con 50 g di burro, 5 cucchiaini di parmigiano grattugiato, un po' di pepe appena macinato e brodo quanto ne serve perché risulti morbidamente "all'onda", cioè appena brodoso, da muoversi morbido quando si sposta il piatto.



'Risi e bisi'.



GUSTI E SAPORI VENEZIANI

È sorprendente come la città di Venezia, impossibilitata ad avere una produzione agricola propria in quanto fortemente legata all'attività ittica, sia riuscita comunque ad approvvigionarsi dai fertili terreni dell'entroterra che costituivano gli ampi domini della Serenissima. In più, potendo contare sulla supremazia assoluta nelle grandi rotte del traffico commerciale marittimo, poteva importare dall'Oriente zucchero e spezie di ogni genere costituendo di fatto l'emporio più importante d'Europa. La disponibilità di spezie si riflette naturalmente sulla cucina e in tutti i vari sapori con cui si marinavano il pesce e la carne, e nell'ampia varietà di salse, più o meno piccanti e speziate, a base di pepe e zenzero.

Principe della coltivazione dell'entroterra veneziana è il radicchio di Chioggia la cui produzione è particolarmente intensa nella fascia lagunare che ne garantisce una produzione abbondante e reperibile per l'intero arco dell'anno.

Quando si parla di Venezia e provincia non si può non pensare al pesce, proposto in una incredibile varietà di ricette e prezioso alimento che si trova naturalmente in laguna e nel mare aperto o che viene prodotto nelle valli da pesca, attraverso la pratica dell'acquacoltura. L'uso del pesce in cucina, anche per questa città ha origini che si perdono nel tempo e che ancor oggi si tramandano. Molte altre sono le specie di pesci presenti sulle tavole veneziane come i molluschi pescati ed allevati in gran quantità nell'area lagu-

nare di cui citiamo le prelibate "capesante", i canestrelli, i "garusoli" (chioccioline di mare), i "peoci" (cozze), seppie, vongole, calamari gamberoni, scampi, "moleche" (granchietti) ed anguille. Tutto preparato con minuziosa attenzione e serviti cotti in antipasti, fritti, bolliti, al forno e ottimi per preparare condimenti e saporiti sughi da utilizzare nei risotti o con gli spaghetti.

Nelle valli della laguna, paradiso di molti uccelli d'acqua, migranti e stanziali, rimane viva anche la tradizione della "selvaggina": anatre, alzavole, germani reali e folaghe. D'altronde la caccia costituiva una pratica diffusa tra il ceto patrizio veneziano in quanto si creavano determinati momenti conviviali con ottime pietanze a base di selvaggina marinata in particolari liquidi aromatizzati.

La cucina veneziana è anche famosa per la mitica e diffusa pietanza come il "fegato alla veneziana" che viene cucinato in padella con una gran quantità di cipolla oppure addolcito con fichi, uvetta o erbe aromatiche.

Prodotti dop e igp

RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP

Gli storici ritengono che il radicchio abbia origine orientale, introdotto nei territori della Repubblica di Venezia verso la fine del Quattrocento e coltivato dal XVI secolo, inizialmente in provincia di Treviso. Le varietà di radicchio oggi coltivate derivano da ibridazioni spontanee, selezione naturale e selezione massale degli

orticoltori, con significative differenziazioni morfologiche. Pubblicazioni degli anni '30 del secolo scorso documentano la coltivazione di tipologie di radicchio, derivate dalla varietà Rosso di Treviso, da selezioni e prove sperimentali avviate dai produttori dell'area litoranea veneta, negli orti lagunari, fra le provincie di Venezia e Rovigo. Il radicchio di Chioggia assunse importanza commerciale verso la metà del XIX secolo e dagli anni '60 in poi diventando tutt'ora un prodotto di pregio e consumato a livello nazionale che europeo.

Il radicchio di Chioggia IGP prende il nome dal luogo che gli ha dato fama, ma viene coltivato nella tipologia tardivo anche in altri comuni delle provincie di Padova, Rovigo e Venezia. Il radicchio di Chioggia, tipologia precoce, viene prodotto all'interno dei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina, dove le particolari condizioni pedo-climatiche consentono di esaltarne le peculiari caratteristiche. Il radicchio di Chioggia, in dialetto chioggiotto "*radicio de Ciosa*", ha foglie grandi e rotondeggianti, di colore rosso

più o meno intenso e di sapore dolce o leggermente amarognolo, che compongono un grumolo di forma sferica, talora schiacciato all'apice, che richiama proprio la forma della rosa, da cui l'appellativo "Rosa di Chioggia".

Il radicchio di Chioggia IGP, maturo, idoneo alla vendita e al consumo fresco deve presentarsi esente da macchie, da bruciature, pulito, tagliato, di aspetto fresco, privo di umidità esterna anormale, privo di odori o sapori estranei. Le caratteristiche che lo rendono inimitabile derivano sicuramente dalla storia evolutiva del prodotto ma soprattutto dagli aspetti pedoclimatici e minerali del territorio. Gli orti in cui si coltiva il radicchio di Chioggia hanno origine dalle rocce arenarie che i grandi fiumi come il Po, l'Adige e il Brenta hanno portato dalle Alpi fino all'Adriatico. Si tratta, quindi, di terreni con una forte presenza di minerali ai quali si aggiunge la salinità apportata dalle brezze marine. Il Chioggia IGP è infatti il più sapido tra i radicchi italiani e tra quelli che richiedono il minor numero di interventi con prodotti chimici, in quanto è sempre la natu-



Centro storico di Chioggia.



Risotto di Chioggia cotto in padella.

ra a prendersi cura di questo ortaggio: i venti marini evitano i ristagni di umidità e la possibilità di malattie e il clima è fortemente influenzato dalla vicinanza del mare, che consente una ridotta escursione termica giornaliera.

Il Radicchio di Chioggia si aggiudica il marchio IGP nel 2008, e il Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia Igp ha lo scopo di promuovere questo ortaggio ed il suo territorio, luogo d'incontro tra terra e mare, ricco di cultura e di tradizioni.

La qualità uniche del Radicchio di Chioggia IGP sono sempre più ricercate, sia dagli chef stellati che dalle famiglie per la cucina di tutti i giorni. Questo tipo di radicchio può essere consumato sia crudo che cotto in preparazioni che vanno dalle semplici insalate ai risotti o come secondo, se grigliato ai ferri, mentre saltato in padella è il contorno perfetto che accompagna carne e pesce. Consumato crudo dà il massimo delle vitamine, mentre cotto nei più svariati modi, può soddisfare i palati più esigenti.

Festa

Questo prodotto orticolo non ha una sua specifica festa, ma lo si può trovare durante le sagre e le feste nei comuni veneziani di: Chioggia, Cona e Cavarzere; nei comuni rodigini di: Rosolina, Loreo, Porto Viro, Taglio di Po, e Ariano Polesine; nei comuni padovani di Codevigo e Correzzola.



Risotto con capesante e radicchio di Chioggia.

Ricetta

RISOTTO CON CAPESANTE E RADICCHIO DI CHIOGGIA

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: circa 40 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 320 g Riso del Delta del Po IGP; 200 g radicchio di Chioggia IGP; 40 g burro; 12 frutti di capesante; 2 l fumetto di pesce; 1 cipolla bianca; ½ bicchiere di vino rosso; ½ bicchiere di olio evo Veneto "Euganei e Berici" DOP; sale e pepe q.b.
- ▶ Realizzazione. Preparate il fumetto di pesce, poi mondate le capesante, tagliatele a pezzetti e fatele saltare in padella con un po' di olio. A parte, in una casseruola alta, fate un soffritto di cipolla con l'olio avanzato, unite il radicchio tagliato a listarelle e stufate con il vino rosso continuando per 3-4 minuti a rigirare il tutto. Versate il riso nella casseruola e mescolate per bene fino a quando il chicco di riso diventa lucido. A quel punto aggiungete alcuni mestoli di brodo bollente e mescolate. Aggiungete altro brodo solo al bisogno e lasciate cuocere mescolando di tanto in tanto il risotto. Dopo circa 7-8 minuti versate le capesante e continuate la cottura controllando che il riso non si attacchi sul fondo della casseruola aggiungendo del brodo. Verso fine cottura, circa 15 minuti, aggiungete il burro, il sale e il pepe, spegnete il fuoco e incoperchiate la casseruola. Dopo 3 minuti scoperchiate, mescolate ben bene e servite il risotto con capesante e radicchio di Chioggia IGP.



Fumetto di pesce tradizionale.

FUMETTO DI PESCE

Un brodo indispensabile per risotti o zuppe di pesce

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 90 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 1 kg scarti di pesci vari; 2 carote; 1 cipolla bianca; 1 gambo di sedano; 1 porro; 1 bicchiere di vino bianco; 1 ciuffo di prezzemolo; 2 l di acqua, sale, pepe e olio extravergine d'oliva q.b.
- ▶ Realizzazione. Lavate, pulite e tagliate a pezzettini la cipolla, le carote, il sedano e il porro. In una pentola versate un filo d'olio e le verdure facendole rosolare, nel frattempo tagliuzzate gli scarti dei pesci. Una volta appassite le verdure, unite gli scarti di pesce lasciando il tutto a rosolare mescolandolo per circa 2 minuti a fiamma sostenuta. Sfumate con il vino bianco e quando l'alcol sarà evaporato versate nella pentola l'acqua e portate a bollore, do-

podiché con una schiumarola eliminate la schiuma e le impurità che affiorano in superficie. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire il fumetto per circa un'ora, poi spegnete il fuoco e lasciate il brodo a riposare. Infine, aiutandovi con un mestolo, filtrate il fumetto con un colino a maglia fine versandolo in un recipiente pulito. Questa dose, se non va del tutto consumata, può essere conservata in congelatore per circa un mese.

Ricetta tipica

POLENTA E RENGÀ

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 24 ore
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 8 fette di polenta pronta; 4 aringhe affumicate; 1 cucchiaino di aceto; 1 bicchiere di olio extravergine di oliva; pepe in grani e prezzemolo q.b.
- ▶ Realizzazione. Ricavare i filetti dalle aringhe dopo averle squamate e aperte a metà. Lavare i filetti e tenerli per cinque minuti in acqua bollente e aceto, poi scolarli e asciugarli. Mentre si raffreddano, bisogna versare l'olio in un vassoio, quindi dopo che si sono raffreddati, adagiatevi i filetti di aringa con sopra prezzemolo e grani di pepe. Il tutto va tenuto in frigorifero ben coperto per un giorno. I filetti vanno serviti in un piatto almeno due ore dopo averli tolti dal frigo e accompagnati con fette di polenta calde, possibilmente, abbrustolite sulla brace.



Polenta e renga.



GUSTI E SAPORI VERONESI

Verona rappresenta una realtà di prim'ordine nel panorama nazionale dell'agroalimentare: in questo settore è ricca di prodotti di grande qualità da meritare un posto d'onore fra le provincie italiane. La cucina veronese utilizza questa grande disponibilità con semplicità, rifugiando da elaborazioni estranee all'antica e ben sperimentata cultura del cibo. Principe delle produzioni agricole è senz'altro il Riso Nano Vialone Veronese IGP coltivato soprattutto nella zona intorno ad Isola della Scala. La presenza di corsi d'acqua determinò, a partire dal XV secolo, la diffusione della coltivazione di questa pianta, colonna portante della cucina veneta, destinato a diventare uno degli alimenti simbolo della gastronomia regionale.

Incontriamo poi il Radicchio di Verona IGP che con il suo gusto fresco ed amarognolo è un altro prodotto apprezzato in cucina per la sua versatilità. La provincia di Verona rappresenta anche un'area dedicata alla coltivazione dell'asparago, mentre la patata veronese è famosa nell'area del fiume Guà ed è conosciuta come "la Patata dorata del Guà". È apprezzata per il suo sapore e per la pasta consistente dal colore chiaro. Uno dei piatti storici veronesi sono gli gnocchi, piatto diffusissimo e di origine povera preparato di solito con le patate ma spesso anche con la zucca. La tradizione che gravita intorno ad esso affonda le sue radici nel XVI secolo e ancor oggi a Verona si celebra in occasione del venerdì grasso o "venerdì gnocolar", una grande festa legata al carnevale con

la rappresentazione della maschera tipica "Papà del Gnoco" e la sua corte.

Tra i molteplici prodotti coltivati non si può dimenticare: il sedano rapa più conosciuto come Sedano di Verona che con il suo gusto forte viene accostato a pietanze a base di carne oppure come contorno con altre verdure; il porro delle colline moreniche prospicienti la Valdadige; i deliziosi broccoli di Custozza; i dolcissimi piselli di Colognola ai Colli; il tartufo della Lessinia; la pesca coltivata sui terreni alluvionali della pianura centro-occidentale; la fragola la cui cultura viene praticata nel veronese sin dal 1700; la mela che grazie ai terreni permeabili ed irrigui trova condizioni pedoclimatiche favorevoli garantendone quantità e qualità; il melone molto apprezzato per il suo elevato grado zuccherino, per il suo aroma, per la consistenza della polpa ed il colore particolarmente accattivante; il ciliegio che nella zona collinare trova produzione la Mora di Cazzano, mentre a San Zeno di Montagna è famoso il Marrone DOP. Inoltre, in tutta la provincia si ha la produzione di insaccati legata all'allevamento dei suini che viene praticato quasi a livello industriale. La provincia di Verona, per le sue caratteristiche geografiche e climatiche, produce da sempre un eccellente olio extra vergine d'oliva. Le colline del lago di Garda, della Valpolicella e della Val d'Illasi sono segnate dalla presenza della nobile ed antica pianta dell'olivo che qui trova il suo habitat naturale.

Il veronese è, anche, terra di corsi d'acqua e da sempre ricchi di pesce tant'è che se



Mucche al pascolo nell'alta Lessinia.

ne contano 44 specie presenti nell'Adige nel lago di Garda e nella fascia delle risorgive. Da ricordare: il luccio, la carpa, l'anguilla, il pesce gatto, la tinca, l'alborella, l'agone, il lavarello, il cavedano, il carpione.

Sono molti i prodotti veronesi che in cucina si combinano in numerose varianti, dando origine a piatti di grande bontà tra i quali il "lesso con la pearà", i tortellini di Valeggio; lo stracotto d'asino; la "pastissada de caval", il più importante piatto storico veronese. Anche il settore caseario presenta un formaggio, prodotto in Lessinia, conosciuto con il nome di formaggio Monte Veronese. Tra i dolci spicca il Pandoro, il Mandorlato di Cologna Veneta e altri dolci tipici come: il Nadalin, i Baci di Giulietta, i Rofioi, i Capezzoli di Venere, la Torta Margherita" e le Fritole de Carnevale. Per concludere si rammentano i prestigiosi vini certificati dai Consorzi di Tutela delle DOC Bardolino, Bianco di Custoza, Soave, Valdadige, Valpolicella e Vino Arcole Doc.

Prodotti dop e igp

GARDA DOP EXTRAVERGINE DI OLIVA

La coltivazione dell'olivo nell'area di produzione dell'olio extravergine di oliva Garda DOP risale a tempi molto antichi, come

testimoniano i ritrovamenti archeologici dell'età del bronzo e frantoi di epoca romana. Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo iniziò a svolgere un ruolo chiave nel VII secolo come testimonia un editto del 643 che applicava sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al lago di Garda. Già nel Medioevo l'olio del Garda si distingueva per l'alta qualità e per l'alto valore economico ed era utilizzato con risultati eccellenti sia nell'alimentazione che in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, poiché nell'Alto Medioevo "4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande". Nel XVI secolo l'opera dell'uomo ha contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e in generale del lago di Garda. In quell'epoca si iniziarono a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divennero vere e proprie costruzioni "a terrazze" affacciate sul lago, adatte alla coltivazione degli oliveti e così tipiche da rendere la zona famosa, tanto che, la sponda veronese del lago nel 1968, assunse il nome di "Riviera degli Ulivi". L'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP si distingue per il sapore delicato, all'assaggio lo si riconosce per l'armonia delle sue note organolettiche, per gli aromi leggeri ed equilibrati, per i profumi di erba fresca, di erbe aromatiche, di fieno e carciofo, uniti al tipico retrogusto di mandorla, che lo rendono unico. Nel 1997 l'olio Extra Vergine di Oliva Garda ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, pertanto, possiede le caratteristiche di tipicità garantita. La dicitura "Garda DOP" può essere inserita in etichetta dai soli produttori della filiera che hanno rispettato il disciplinare di produzione e il relativo piano di controlli. L'olio extravergine di oliva è un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche. È dunque opportuno conservarlo in ambienti fre-

schii e al riparo dalla luce. Per il suo gusto leggero l'olio extravergine di oliva Garda DOP è ideale come condimento per piatti dal sapore delicato. Può essere utilizzato sia a crudo sia in cottura e abbinato a molti piatti, come ricette a base di pesce di lago, carni, carpacci di carne e di pesce, carne salata, pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e formaggi magri. Eccellente abbinato al cioccolato ma anche per preparare dolci, sorbetti e gelati.

Festa

WARDAGARDA: OLIO GARDA DOP

Nel primo fine settimana di settembre si svolge, a Cavaion Veronese, presso Corte Torcolo, il festival "Wardagarda l'olio Garda DOP ambasciatore del territorio". Questa importante manifestazione è promossa dal Consorzio Olio Garda DOP con il contributo della Regione Veneto e, per gli aspetti organizzativi, dalla Pro Loco di Cavaion Veronese. L'evento nasce per valorizzare il prodotto simbolo della Riviera degli olivi e il suo territorio circostante. Ci sono: un convegno riservato alle istituzioni locali e agli olivicoltori del Garda DOP, mentre il pubblico può partecipare alla degustazione guidata dove sono presenti prodotti locali da abbinare all'olio, con un apposito spazio per conoscere e gustare le produzioni enologiche locali. Infine. Il nome Wanda risale al termine longobardo da cui deriva il nome Garda, che significa guardia e sta ad indicare le numerose fortificazioni difensive poste sulle colline che circondano il lago.

Ricetta

FOCACCIA

- ▶ Preparazione per 6 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 3 ore
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 500 g di farina bianca tipo 00; 15 g lievito di birra; 4 cucchiaini olio extravergine di oliva Garda DOP; acqua, sale e rosmarino q.b.



Olio e olive del Garda.

▶ **Realizzazione.** Preparate un impasto di farina, lievito di birra sbriciolato e diversa acqua per ottenere un impasto morbido. Lasciatelo lievitare per circa 2 ore coperto da uno strofinaccio, poi stendetelo in una teglia per pizza, preventivamente unta con l'olio, in modo tale che il suo spessore superi i 2 cm. Premete con i polpastrelli delle dita tutta la superficie dell'impasto, cospargetelo con un velo d'olio d'oliva, un po' di sale e il rosmarino fresco preventivamente lavato, asciugato e sminuzzato. Lasciate lievitare l'impasto per circa mezz'ora, poi infornate a 200 ° C per 15 minuti. Lasciatelo riposare e poi tagliatelo a spicchi.

MONTE VERONESE DOP

Le origini del Monte Veronese DOP risalgono al XIII secolo, quando un gruppo di coloni tedeschi, i Cimbri, provenienti dall'altopiano di Asiago, ottenne in usufrutto le terre della montagna veronese, prima praticamente disabitate. È da allora che queste montagne sono diventate luogo di una operosa attività casearia sottoposta a minuzioso controllo da chi detenne il potere economico e politico nei secoli successivi. Già prima dell'anno Mille si trova un'interessante documentazione che attesta come le forme di formaggio venissero utilizzate come preziosa merce di scambio in sostituzione della moneta. Il nome fa riferimento al termine dialettale veronese "monta", che significa "mungitura". Il Monte Veronese DOP a Latte Intero, ha una crosta sottile ed elastica con colo-

re paglierino; la pasta, di colore bianco o leggermente paglierino, ha un sapore gradevole e delicato con occhiatura minuta e uniformemente diffusa. Il Monte Veronese DOP d'Allevio, presenta una crosta sottile, di colore paglierino più o meno intenso; la pasta di colore da bianco fino a giallo paglierino per il formaggio più maturo, ha occhiatura sparsa e un sapore fragrante, caratteristico del formaggio stagionato, che tende al leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura. La zona della Lessinia ha sviluppato una lunga tradizione casearia, grazie alla favorevole posizione geografica, alla quasi totale assenza di grandi pendenze, e alla presenza di manti erbosi di lungo periodo vegetativo. Qui, la produzione di latte vaccino di grande qualità, ha favorito l'attività casearia d'alpeggio, oggi Presidio Slow Food. L'obiettivo del Presidio è di aumentare il numero di malghe sui monti Lessini e sul Baldo, per fornire un prodotto di grande qualità, dalle caratteristiche uniche, e mantenere viva una tradizione secolare di queste zone.

Il Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese è una realtà associativa tra produttori di formaggio e stagionatori, già attiva sul territorio veronese in forma volontaria dagli anni Ottanta e si propone di difendere, tutelare e favorire la produzione e il commercio del formaggio Monte Veronese Dop, nelle varie tipologie e stagionature, e l'uso della sua denominazione. Da diversi anni nel mese di maggio nel comune di Erbezzo in Lessinia, si organizza "La Festa del formaggio" con degustazioni guidate, laboratori didattici, vendita dei prodotti tipici, stand gastronomici ed artigianato per le vie del paese.

Il Monte Veronese può essere consumato come piatto unico o accompagnato ad altri formaggi; si può abbinare a noci, pere e uova, o ancora utilizzarlo come ingrediente per cucinare polenta e torte rustiche, o per preparare le ricette tipiche della tradizione locale (come i bigoli con salsa di zucca e Monte Veronese). La ti-

pologia a latte intero è fresca e leggera, e si consuma quando ancora profuma di latte maturo e d'erba. Tenero in bocca, ha gusto dolce e burroso; i suoi aromi ricordano lo yogurt e la panna, ed è piacevole sul palato. Ottimo se abbinato a confetture piuttosto amare o a un miele dal sapore deciso, come quello di castagno. Il Monte Veronese d'Allevio "mezzano", viene usato spesso come formaggio da grattugia, avendo una consistenza più adatta alla scaglia. Questa versione sprigiona un gusto intenso, quasi piccante e talvolta leggermente amarognolo. È ottimo per mantecare un risotto all'Amarone o, in abbinamento al radicchio rosso di Verona Igp, utilizzato nel ripieno di deliziosi ravioli. Un classico piatto tradizionale delle malghe è la fonduta di Monte Veronese con tartufo: questa prelibatezza unisce tra loro due tra i prodotti della Lessinia più diffusi e apprezzati: il tartufo e il formaggio Monte Veronese di malga che abbinati si esaltano a vicenda.

Festa

FESTA DEL FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP

Il Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese DOP, in collaborazione con il Comune e la Pro Loco, organizza ad Erbezzo, nell'ultima domenica di maggio, la Festa del Formaggio Monte Veronese DOP. L'evento si svolge nel centro del paese con esposizione e vendita dei prodotti lattiero – caseari in Piazza della Chiesa, mentre lungo le vie ci sono bancarelle con prodotti tipici veronesi. Nella corte della chiesa si organizza il laboratorio didattico per i bambini, mentre in piazza del Municipio viene premiato il miglior formaggio Monte Veronese DOP nelle varie stagionature. A mezzogiorno apre lo stand gastronomico dove si possono gustare i piatti tipici della Lessinia. La manifestazione prosegue con la degustazione guidata del formaggio Monte Veronese DOP e il formaggio Monte Veronese di

Malga del presidio Slow Food. La festa continua fino a sera ed è allietata dall'esibizione di corali e gruppi musicali.

Ricetta

GNOCCHI DI MALGA

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 45 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: ½ litro di acqua; 600 g farina bianca tipo 00; 120 g formaggio Monte Veronese Stravecchio DOP grattugiato; 150 g burro di malga; 7-8 foglie di salvia; sale q.b.
- ▶ Realizzazione. Mettete metà della quantità di acqua a bollire in un pentolino, poi unitela alla restante acqua e versatela a filo sulla farina ed aggiungete un pizzico di sale che preventivamente avete versato in una terrina. Mescolate velocemente con un cucchiaino di legno e una volta raggiunta la consistenza di una pastella, versatela in un piatto fondo. Nel frattempo fate bollire in una pentola dell'abbondante acqua leggermente salata. Una volta che bolle bagnatevi un cucchiaino e iniziate a prelevare delle piccole porzioni di impasto che farete cadere nell'acqua. Cuocete gli gnocchi per circa 15 minuti, in realtà il tempo dipende dalla dimensione degli gnocchi. Mentre gli gnocchi cuociono, fate sciogliere il burro di malga in una padella con le foglie di salvia e quando queste iniziano a diventare croccanti, toglietele dal fuoco che andrete ad abbassare. Scolate gli gnocchi e metteteli direttamente nella padella con il burro, rialzate un attimo la fiamma e mescolate bene. Spegnete il fuoco, condite con il formaggio Monte Veronese Stravecchio DOP, che farete cadere a pioggia su ogni piatto.

RADICCHIO DI VERONA IGP

Il Radicchio di Verona IGP vanta un'antica e consolidata tradizione. La coltivazione è presente già alla fine del Settecento nei broli (orti cittadini). I primi radicchi erano coltivati nell'alta pianura veronese ne-



Piatto della montagna veronese: gnocchi di malga.

gli interfilari delle piante da frutto e della vite, ed erano chiamati "cicoria rossa". La coltivazione si specializzò maggiormente con l'introduzione della tecnica "dell'imbianchimento", importata in Italia alla fine del XVIII secolo dal belga Francesco Van Den Borre. Le prime vere coltivazioni dei Radicchio di Verona destinate al mercato, iniziano però nei primi anni del Novecento. Il Radicchio di Verona IGP, detto anche "oro rosso della Bassa", si distingue per l'inconfondibile forma a cuore e per la particolare croccantezza delle foglie, il colore rosso intenso e il sapore leggermente amaro-gnolo, caratteristiche favorite dalle basse temperature invernali. Inoltre, la secolare opera dell'uomo e la continua ricerca e realizzazione di specifiche tecniche colturali, hanno contribuito a conferire al prodotto la sua notevole fama: il precoce ha un carattere più deciso, il tardivo più dolce.

La zona di produzione si estende nella fascia del basso Veneto, è costituita da terreni alluvionali, sabbiosi, ricchi di sostanza organica, freschi e dotati di un clima caratterizzato da estati molto calde ed afose e inverni rigidi e nebbiosi. Questi elementi ambientali e climatici tipici, unitamente alla tradizionale e secolare opera dell'uomo, hanno portato alla produzione di un radicchio dalle caratteristiche organolettiche e qualitative uniche, riconosciute sia in ambito scientifico che commerciale. Il Consorzio del Radicchio di Verona I.G.P. riunisce un gruppo di imprese agricole, confezionatori e trasformatori, accomunati dal forte legame col territorio e

dalla volontà di implementarne la crescita, attraverso la valorizzazione della tipicità e delle unicità di uno dei suoi prodotti più rappresentativi. L'interesse destato da questa coltura per l'economia locale, ha contribuito nei comuni di Casaleone, Cologna Veneta e Roveredo di Guà alla realizzazione di fiere e mostre con stand per la degustazione di piatti a base di radicchio legato ai sapori e tradizioni locali in un clima di festa. In cucina è molto versatile, il radicchio si può consumare crudo o cotto, nelle insalate o come ingrediente principale di numerose ricette tradizionali della cucina veneta. È ottimo nei risotti ma, preparato in pinzimonio, ai ferri e saltato in padella, accompagna egregiamente anche piatti di carne e formaggi, in abbinamento con vini rossi locali.

Festa

FIERA DEL RADICCHIO DI VERONA IGP

Sul finire della seconda settimana di gennaio, a Roveredo di Guà in ZAI località Ciconna, ha luogo la Fiera del Radicchio di Verona IGP. Tre giornate con divertimento e musica, ma, soprattutto, con prelibati piatti da gustare presso lo stand enogastronomico. La manifestazione si svolge al coperto in locali riscaldati con una ricca esposizione fieristica; il tutto è organizzato dalla Pro Loco di Roveredo di Guà sostenuta dall'entusiasmo dei suoi volontari.

Ricetta

RISOTTO CON IL RADICCHIO

- ▶ Preparazione per 4 persone
- ▶ Tempo di realizzazione: 30 minuti
- ▶ Difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 320 g di riso Vialone Nano Veronese IGP; 400 g di Radicchio di Verona IGP; 50 g di formaggio grana grattugiato; 30 g di burro; 0,6 l di brodo vegetale, 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva Garda DOP; 1 spicchio d'aglio bianco polesano DOP; 1 cipolla; ½ bicchiere di vino bianco fermo; sale e pepe q.b.

▶ Realizzazione. Imbiondire l'aglio e la cipolla tritata nell'olio con una noce di burro. Togliere l'aglio e aggiungere il radicchio lavato e tagliato a listarelle. Insaporire con il sale, versare il vino bianco e lasciare evaporare. Quando il radicchio risulta stufato, versare il riso e portarlo a cottura versando un poco alla volta il brodo vegetale bollente, continuando a rimestare lentamente con un cucchiaino di legno. Quando il riso è quasi pronto, spegnere la fiamma, unire il formaggio grana grattugiato e il restante burro e mescolare con energia. Lasciatelo riposare un paio di minuti coprendo la pentola con un coperchio e poi servitelo ancora fumante ai commensali.

RISO NANO VIALONE VERONESE IGP

Il riso, arrivato a Venezia da Oriente, è presto diventato emblema di ricchezza, abbondanza e fertilità. Il piatto tipico dei Dogi nel giorno di San Marco, patrono di Venezia, era ed è ancora oggi, il famosissimo "risi e bisì" (riso e piselli). Cominciò ad essere introdotto a livello produttivo nel Cinquecento, grazie all'incentivo di notevoli sgravi fiscali da parte della Serenissima.

La sua coltivazione nella pianura veronese risale ai primi anni del Seicento e influenzò notevolmente il paesaggio agrario modificando le tradizioni della zona. Furono infatti effettuati disboscamenti ed ingenti lavori di natura idraulica per lo sfruttamento dei fontanili, con la costruzione di lunghi canali per trasportare l'acqua pura e preziosa alle aziende agricole che, a valle, si dedicavano alla produzione del cereale. Lungo il percorso, l'acqua veniva utilizzata anche per generare il moto necessario alle pile da riso, ai mulini e ad altri piccoli opifici. La risicoltura veronese è sempre stata caratterizzata dalla coltivazione di risi di alto pregio e le pratiche colturali si sono affinate negli anni, seguendo sempre la tradizione pur nella modernizzazione delle tecniche utilizzate. Acque di risorgive e fontanili affiorano abbondanti nella zona della pianura veronese dove viene coltivato il Riso Nano Vialone Veronese.

nese IGP, che dalla loro purezza trae le sue preziose qualità.

Il riso vialone nano veronese si presenta con un chicco di grossezza media, con forma tonda e semilunga, e una sezione tondeggiate dal colore bianco privo di striscia. È stato il primo riso in Europa ad ottenere nel 1996 il marchio IGP e può essere coltivato in 24 comuni della provincia scaligera. Il suo disciplinare di produzione prevede regole che ne esaltano la qualità e che vengono verificate da un apposito Consorzio di Tutela che ha sede ad Isola della Scala, il comune veronese dove si trova il maggior numero di risicoltori.

Il vialone nano è, inoltre, protagonista della Fiera del Riso di Isola della Scala, l'evento dedicato al riso e al risotto più visitato al mondo. La Fiera si tiene ogni anno a cavallo tra settembre ed ottobre, e oltre ai numerosi tipi di risotti vi si possono trovare diverse aziende agricole che vendono direttamente il proprio riso. Nella zona è attiva la "Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP" che associa gli enti locali, i produttori, gli operatori del commercio e del turismo per la promozione del territorio interessato alla produzione. La "Strada del Riso" si snoda tra strade di campagna, fiumi e risaie, con la presenza di aironi e garzette attraversando paesi ricchi di storia in un territorio a Sud di Verona, dove i ritmi della vita scorrono ancora a misura d'uomo. Se si vuole cucinare un risotto con gli ingredienti tipici della media e bassa pianura veronese, non resta che provare la ricetta del risotto all'isolana, degustare il "risotto col pessin", o il "risotto con il tastasal".

Festa

FESTA DEL RISO

La Festa è nata nel 1966 dalla tradizionale *galzega* o *garzega*, la manifestazione che richiama, nelle sue origini, la tradizione contadina che celebrava l'annuale fine raccolto con un momento di festa ma, soprattutto, con un momento di



Risotto all'isolana.

condivisione a tavola con il *Risotto all'isolana*. Un tempo non molto lontano, la coltivazione del riso richiedeva diversa manodopera perché prima della semina bisognava preparare il terreno spianandolo e livellandolo, per poi suddividerlo in *pezze* da inondare con le acque di risorgiva dei fiumi: Tartaro, Piganzo e la Fossa Brà. La semina veniva effettuata a mano con la tecnica dello *spaglio* verso fine aprile inizio maggio e questa operazione avveniva sotto il controllo diretto della *spia*, una persona di fiducia del padrone. Poi si inondava la risaia e veniva liberato del pesce che aveva la funzione di essere un antiparassitario naturale per tutto il periodo della crescita del cereale. Per un determinato periodo in risaia c'era la presenza delle mondine che operavano nell'eliminazione manuale dell'erbe infestanti e al trapianto delle piantine che non erano cresciute. Prosciugata la risaia e pescato il pesce che vi era cresciuto, si procedeva alla mietitura a mano con il seghetto. Le piantine di riso venivano disposte in fasci, le si legavano con lo spago ricavato dalle foglie di carice, per poi essere portate ad essiccare sull'aia. Lì si procedeva alla trebbiatura e alla separazione del chicco di riso dalla paglia. Una volta asciutto, il riso veniva posto in granaio che si trovava nel sottotetto della casa padronale aspettando il tempo opportuno per la vendita dopo esser stato mondato dalla pula nelle pile da riso, che erano presenti, in gran numero, sul territorio comunale. Oggi la Fiera del Ri-

so si snoda lungo le strade del paese che conducono al Palariso dove ogni giorno, per tre settimane tra settembre e ottobre, sono programmate mostre, convegni, esposizioni, concorsi, gare per grandi e bambini, con l'immancabile piatto di riso presentato dalle varie associazioni presenti sul territorio.

Ricetta

RISOTTO ALL'ISOLANA

- Preparazione per 4 persone
- tempo di realizzazione: 25 minuti
- difficoltà: bassa
- Ingredienti: 350 g riso Vialone Nano IGP; 8 dl di brodo vegetale bollente; 300 g lombata di maiale; 80 g vitello magro; 60 g formaggio grana padano grattugiato e ben condito con cannella; 60 g burro; sale e pepe q.b. e un rametto di rosmarino.
- Realizzazione. Mettere il burro in una casseruola e farlo rosolare con un rametto di rosmarino, quando il burro sarà dorato togliere il rosmarino, versare la carne tagliata a dadini facendola rosolare, aggiungere sale e pepe. Poi abbassare la fiamma per completare la cottura. In una pentola, versare il riso e farlo tostare a fiamma moderata per un paio di minuti. Aggiungere gradualmente il brodo vegetale bollente, mescolare delicatamente e, a tre quarti della cottura, aggiungere la carne già rosolata. A cottura ultimata spegnere la fiamma, aggiungere al risotto



Pan co' el codeghin e la pearà.

to il formaggio mescolato con la cannella, mantecare delicatamente con un mestolo di legno e servire ben caldo.

Ricetta tipica

PAN CO' EL CODEGHIN E LA PEARÀ

- Preparazione per 4 persone
- Tempo di realizzazione: 120 minuti
- Difficoltà: media per la salsa
- Ingredienti: 1 cotechino da 800 g; 4 ciabattine con crosta croccante
- Ingredienti: per la pearà: 100 g di midollo bovino; 5 mestoli di brodo di carne; 200 g pane raffermo grattugiato; 50 g formaggio grana grattugiato; 20 g di burro; 1 cucchiaino da caffè di pepe nero.
- Realizzazione. Eseguire con un ago o uno stuzzicadenti numerosi forellini sul budello del cotechino per permettere lo sfogo in cottura. Preparare una pentola con acqua fredda e immergervi il salume in modo che non sforzi sulle pareti e sia abbondantemente sommerso. Portare ad ebollizione e lasciar cuocere a fuoco lento per circa due ore; il fuoco vivace può provocare la rottura del budello. Nel frattempo, in una terrina di terracotta o in una pentola con fondo pesante, scaldare il midollo con un po' di burro fino a farlo sciogliere, versare il brodo e aggiungere il pane grattato fino ad ottenere una crema. Mescolare accuratamente con un frustino e continuare la cottura a fuoco lento. Coprire e lasciar bollire la salsa per circa un paio d'ore mescolando ogni tanto. A metà cottura correggere, se serve, la densità della pearà con il pane grattugiato o con il brodo, poi aggiungere il pepe e il formaggio grana. Spegnere il fuoco solo al momento di servire e questo accorgimento vale anche per il cotechino che andrete a togliere dall'acqua di cottura solo al momento di servirlo, rimuovere il budello finché è caldo, tagliare a fette il salume e servirlo con salsa pearà. Una ventina di minuti, prima di servire il codeghin co' la pearà, far rosolare bene il pane fino per ottenere una crosta croccante.



GUSTI E SAPORI DEL VICENTINO

Dal punto di vista gastronomico la provincia di Vicenza non è un'area facile da descrivere. Come tutte le provincie un tempo dominate dalla Serenissima, porta in dote delle preparazioni che andrebbero classificate semplicemente come venete. Eppure, esiste una cucina prettamente vicentina, fatta di tradizioni autentiche da recuperare, molto più numerose di quei pochi piatti universalmente conosciuti riconosciuti come eredità distintive tipiche della zona, come ad esempio il "baccalà alla vicentina", ormai da considerarsi quasi un piatto di cucina internazionale, data l'enorme popolarità acquisita. Tuttavia non mancano i prodotti che anche in queste zone abbondano per caratteristiche territoriali ed organolettiche come i piselli di Lumignano piccoli e dolcissimi introdotti su Berici dai monaci benedettini verso il 900; la farina di mais di Marano con la quale si ottengono ottimi biscotti e un'ottima polenta; la soppressa di Valli del Pasubio e i prosciutti della riviera Berica.

Verso primavera, sulle tavole imbandite fanno invece la loro comparsa i porri, il radicchio da campo o tarassaco cotto al burro o conservato sott'olio, i bruscandoli, ovvero i germogli del luppolo selvatico, ottimo nel risotto ed in delicate frittatine, i rampussoli, una delizia che cresce solo nel Vicentino, da mangiarsi in insalata o nel risotto, la rucola selvatica, le ortiche, che finiscono in deliziose zuppe, e tutta una serie di altre erbe spontanee, ottime anche abbinate in splendidi manicaretti

con pesci d'acqua dolce. In maggio arriva "sua maestà" l'asparago bianco di Bassano, vera leccornia, le ciliegie di Marostica e in inverno il broccolo fiolaro di Creazzo.

Vicenza è anche terra di splendidi formaggi i più famosi come l'Asiago tutelato fin dal XV secolo, il Vezzena e il Morlacco e altri meno conosciuti come il caprino di Gambellara e il "Bastardo del Grappa".

Mentre per i dolci menzione va fatta per la "putana", nata come dolce tipico dell'Epifania. I suoi ingredienti sono farina gialla e bianca, strutto, zucchero, uvetta e cedrini, grappa, un pizzico di lievito, burro, pangrattato, fichi secchi e latte fresco e per la "fugassa", tipico dolce pasquale a forma di cupola, che un tempo veniva preparato con miele e spezie ed oggi se pur prodotta in maniera diversa è comunque sempre molto buona. Sono tre i consorzi di Tutela del vino Vicentino; Il "Breganze", I "Colli Berici" e il "Gambellara" con il Recioto di Gambellara ed il Vin Santo. Quelli vicentini sono tutti vini che vengono bevuti giovani e sono caratterizzati dalla grande adattabilità ai piatti di questa provincia, e chiudiamo con un bicchierino di grappa, un'acquavite di vinaccia prodotto con le vinacce di uve locali.

Prodotti dop e igr

ASIAGO DOP

L'Asiago DOP si produce fin dall'anno Mille sull'altopiano di Asiago, noto anche come Altopiano dei Sette Comuni. Veniva chiamato dagli abitanti della zona "Pe-



Momento della festa con il taglio del formaggio a Bressanvido.

gorin" perché, in passato, si utilizzava solamente latte di pecora. Nel 1500 i casari locali hanno colto l'importanza di utilizzare latte di vacca e dal 1700, grazie al progressivo miglioramento delle tecniche casearie, la produzione si è allargata ad altre zone limitrofe all'altopiano. L'Asiago più antico è quello Stagionato mentre, negli anni Venti, è iniziata la produzione del tipo Fresco, a più breve stagionatura.

L'Asiago nasce sull'Altopiano di Asiago, una zona immersa nella natura con un clima piacevole, acqua pura e ricca di vegetazione. Queste caratteristiche forniscono da sempre il nutrimento più adatto per la produzione di un latte genuino impiegato per la lavorazione di un formaggio dal sapore inconfondibile.

Dal 1979 è tutelato dal Consorzio di tutela del formaggio Asiago Dop, il quale garantisce che solo il formaggio originale e rispettoso del disciplinare di produzione, possa essere chiamato e venduto come Asiago, tramandandone la tradizione, rafforzandone l'identità e tutelando il consumatore finale. L'Asiago DOP Fresco ha crosta sottile ed elastica, pasta bianca o leggermente paglierina con occhiatura

ra marcata e irregolare. L'Asiago DOP Stagionato ha crosta liscia e regolare, la pasta interna è compatta, di colore che va dal paglierino fino all'ambrato e presenta occhiatura sparsa di piccola o media grandezza. Può essere consumato a cubetti, nella preparazione di aperitivi, nei sandwich, in insalate, nella pasta al forno, nelle pizze gourmet. L'Asiago DOP Stagionato si presta sia a fine pasto, abbinato a frutta secca, sia in ricette in cui si vuole dare maggiore "carattere" e un gusto deciso. Nelle versioni Vecchio e Stravecchio è ideale grattugiato sopra la pasta o da tavolo. È un ingrediente eccellente per risotti, polenta pasticciata, ravioli e fuso sopra la polenta. Si affianca a miele di melata, confettura di sambuco, mostarda di fichi. L'Asiago Stravecchio è un formaggio ottimo anche da grattugia e condisce egregiamente paste e, soprattutto, gnocchi di patata.

Festa

Il territorio di Bressanvido, terra di prati stabili irrorati dalle acque delle numerose risorgive, basava la sua economia, fino a pochi anni fa, esclusivamente sull'alleva-

mento bovino e sulla lavorazione del latte. Con l'avvento dell'industrializzazione, questo tipo di economia ha subito un ridimensionamento. I piccoli allevatori sono scomparsi; restano però alcuni allevamenti di grandi dimensioni i cui proprietari cercano con orgoglio di mantenere le antiche tradizioni di cui sentono la nostalgia. Le mucche sono state trasportate con i camion all'inizio del mese di giugno sull'Altipiano di Asiago e sono rimaste all'alpeggio fino alla fine di settembre. Pensando al rientro del bestiame dall'alpeggio, a Marino Pagusco venne l'idea di ritornare a piedi come si ricordava d'aver fatto da bambino. Questa prima transumanza, o per meglio dire *scarico* della malga, si svolse tra mille difficoltà dato che le mucche non erano per nulla abituate a un simile percorso né a tanta fatica. Le soddisfazioni ricevute dalla gente lungo la strada e dagli abitanti di Bressanvido, che accolsero l'arrivo della mandria e dei mandriani tra gli applausi, diedero quell'incoraggiamento che servi per ripetere l'esperienza. L'anno successivo l'esperienza venne rinnovata con molta meno pena in quanto le mucche ormai conoscevano la strada e guidavano, precedendole, le meno esperte. All'arrivo, questa volta, gli spettatori erano molto più numerosi dell'anno precedente. Il successo così ottenuto fornì l'idea al Direttivo della Pro Loco, di organizzare nel 1998 la festa denominata *Festa della Transumanza*. Per la Pro Loco lo scopo principale di questo avvenimento è, prendendo spunto dal detto popolare vicentino "A San Mattio, le vache torna indrio", di mantener viva una delle più importanti tradizioni contadine, perché se gli anziani l'hanno vissuta e gli adulti la conoscono, per i più giovani, spesso, si tratta di una manifestazione nuova dalla quale possono apprendere il rapporto di rispetto che c'era e che deve dovrebbe esserci fra l'uomo, il territorio e il mondo animale. Durante l'evento vi è poi il *Taglio della Forma Gigante di formaggio della Transumanza* del peso di circa 1200 kg a cura della *Cooperativa Latterie Vicenti-*

ne, che annualmente tiene la propria festa durante questa occasione.

Ricetta

CANEDERLI AL FORMAGGIO

- Preparazione per 4 persone
- tempo di realizzazione: circa 60 minuti
- difficoltà: media
- ingredienti: 300 g di formaggio Asiago DOP 7 Malghe; 300 g di pane raffermo; 250 ml di latte fresco; 100 g di burro; 100 g di formaggio Asiago DOP stagionato oltre 15 mesi; 50 g di farina tipo 00; 3 uova fresche; 1 cipolla; sale, pepe e erba cipollina q.b.
- esecuzione. Si inizia dal soffritto tritando finemente la cipolla e facendola dorare in una larga padella assieme a 40 g burro fuso. Tagliare a dadini piccoli il formaggio Asiago DOP 7 Malghe e il pane raffermo. Mescolare questi due ingredienti in una capiente ciotola, unire l'erba cipollina tagliata finemente e il soffritto di cipolla. In un'altra terrina sbattere le uova fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il latte e amalgamare il tutto con una frusta, quindi, versare il contenuto della ciotola e impastare con le mani. Il composto deve risultare perfettamente lavo-



Canederli al formaggio.

rabile, infine, insaporire con sale e pepe a piacimento e, con le mani leggermente inumidite, formare i canederli; polpette grandi quanto un mandarino. Poi infarinare i canederli con la farina e cuocerli un pochi alla volta in abbondante acqua bollente per quasi 20 minuti. Nel frattempo sciogliere il restante burro in una padella perché serve da condimento. Scolare con una schiumarola i canederli cotti, poneteli su di un grande piatto di portata, condire con il burro sfuso e cospargeteli con abbondante formaggio grattugiato e portateli in tavola ancora caldi.

LA CILIEGIA DI MAROSTICA IGP

La coltivazione della ciliegia di Marostica ha origini molto antiche; si racconta che la sua storia sia legata alla vicenda della Partita a Scacchi, evento ricordato ancora oggi ogni anno, a fine maggio, nel corso della Mostra Regionale delle Ciliegie. Nel 1454 Taddeo Parisio, castellano e governatore della nobile terra di Marostica, a seguito della richiesta di due cavalieri di avere sua figlia come moglie, decise, per evitare duelli, di darla in sposa a chi dei due avesse battuto l'altro in una partita a scacchi viventi. Il vincitore ebbe in sposa



Cestino di ciliegie di Marostica IGP.

la figlia, il perdente la sorella del governatore. Il giorno delle nozze, per ricordare l'evento, il governatore diede ordine di mettere a dimora nelle campagne intorno a Marostica svariate piante di ciliegio: nacquero così la tradizione della partita a scacchi più famosa del mondo e la coltura delle ciliegie. Ancora oggi, durante la Mostra Mercato della Ciliegia di Marostica IGP. In tempi più recenti la coltura delle ciliegie ha acquisito una notevole importanza commerciale, tanto che alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso, fu costituito il primo Consorzio Conservazione Frutta, con lo scopo di gestire e organizzare la produzione delle ciliegie.

È il primo frutto della stagione primaverile, così prezioso e amato da essere conosciuto anche con il nome di "*Oro Rosso di Marostica*". La sua eccellente qualità è stata premiata nel 2001 con il riconoscimento del marchio europeo IGP, un marchio che tutela e promuove a livello internazionale non solo la Ciliegia di Marostica, ma anche il territorio dove viene coltivata con tanta passione e lavoro. Buona e bella, si caratterizza per una polpa molto soda, succosa, dal gusto pieno, dolce e molto gradevole, racchiusa nella tipica forma tonda con una leggera punta da farla assomigliare... a un piccolo cuore. La Ciliegia di Marostica IGP viene prodotta in un territorio pianeggiante e collinare, fertile e ricco di potassio che garantisce la dolcezza e la gustosità del prodotto. È un frutto prezioso da un punto di vista nutritivo e salutistico. Oltre a essere consumata allo stato fresco, viene impiegata anche nella preparazione di dolci, marmellate e bavaresi. Particolarmente indicata per la conservazione sotto grappa, alcol o vino rosso. Più raro il suo impiego come ingrediente in cucina, anche se recentemente si stanno diffondendo alcune ricette che ne prevedono l'abbinamento con le carni, come ad esempio "l'anitra e Ciliegie di Marostica IGP", dove queste ultime, aggiunte alla carne cotta in forno, formano una specie di salsa.

Festa

Nella *Città degli Scacchi*, ogni anno sul finire di maggio viene organizzata la tradizionale festa delle ciliegie. Sono giorni intensi dove la ciliegia diventa la regina di Marostica mostrando la sua bellezza, lucentezza e succosità. Per la promozione di questo frutto si organizza il mercato per la vendita diretta di Ciliege IGP e suoi trasformati, prodotti tipici locali e artigianali. La mostra con premiazione della Ciliegia di Marostica IGP. Inoltre, interessanti visite guidate alla scoperta del centro storico, sulla cinta muraria e del Castello inferiore. L'animazione prevede: la caccia al tesoro fotografica, laboratori di degustazione e punti d'incontro per conoscere il mondo delle api. Nel territorio sono programmati giri in aziende agricole a contatto diretto con natura e golosità attraverso menù di degustazione alla Ciliegia di Marostica IGP. Ma una sera è dedicata a questo frutto con la magica *Notte Rossa*. Ci sono locali e negozi aperti, c'è musica dal vivo e godibili intrattenimenti. La Festa della Ciliegia è promossa dal Comune di Marostica, dall'Associazione Pro Marostica e il Consorzio di Tutela della Ciliegia di Marostica IGP e con il patrocinio della Regione Veneto. Altri enti locali e provinciali collaborano per la riuscita di questo importante avvenimento attesa con l'acquolina in bocca.

Ricetta

TORTA CROSTATATA DI CILIEGIE

- ▶ Preparazione per 8/10 persone
- ▶ tempo di realizzazione: 60 minuti
- ▶ difficoltà: bassa
- ▶ Ingredienti: 300 g di farina bianca; 250 g di ricotta vaccina; 130 g di zucchero (90 g per la pasta frolla e 40 g per il ripieno); 80 cl olio di semi di girasole; 50 cl di latte; 15 g di cacao amaro; 8 g di lievito per dolci; 1 uovo; mezzo limone (solo la buccia grattugiata); ciliegie a piacere.
- ▶ Esecuzione. Rompete l'uovo e versatelo in una terrina dove aggiungete lo zucche-



Crostata di ciliegie.

ro, l'olio di semi di girasole, il latte, il cacao amaro e il lievito per dolci. Iniziate a mescolare aggiungendo piano, piano la farina bianca. Una volta amalgamato l'impasto lo si continua a lavorare su di una spianatoia in legno fino ad ottenere l'impasto omogeneo e liscio. La pasta frolla è pronta quando non si attacca più alle dita. Prendete una teglia del Ø di 26 cm, ungetela con un po' d'olio e infarinatela. Prendete circa 2/3 della pasta frolla, infarinatela e stendetela con un mattarello su un foglio di carta forno. Sollevate la carta e rovesciate nella teglia l'impasto, togliete delicatamente la carta forno e sistematelo con le mani. La pasta frolla eliminando i bordi in eccesso. Preparazione ripieno:

In una ciotola versate la ricotta, lo zucchero e la buccia grattugiata di mezzo limone. Mescolate per bene con un cucchiaio e spalmate il composto sopra l'impasto, poi prendete le ciliegie lavate e tagliate a metà, eliminate il nocciolo e sistematele sulla crema fino a ricoprirla completamente. Con la pasta frolla avanzata fate dei filoncini che andrete a stendere facendoli incrociare. Infornate a 180°

C per 45 minuti e la crostata è pronta. Prima di servirla lasciatela riposare un po' e chi vuole può spolverarla con un po' di zucchero a velo.

LA SOPRESSA VICENTINA DOP

Le sue origini risalgono alla metà del secolo scorso, quando si iniziò a dedicare a questo prodotto alcune feste contadine, tra le quali spicca quella di Valli del Pasubio (VI) che si svolge ogni anno all'inizio di agosto. La Sopressa Vicentina Dop è prodotta unicamente in provincia di Vicenza, in un'area compresa fra le Piccole Dolomiti, l'Altopiano di Asiago e i Colli Berici, ambiente in grado di rendere la Sopressa Vicentina un salume unico nel gusto e nell'aroma, in cui poter trovare una armonia delicata di sapori.

I suini destinati alla produzione di Sopressa Vicentina devono essere nati, allevati e macellati in provincia di Vicenza. I tagli di carne utilizzati per la produzione della Sopressa sono i migliori: la spalla, la coppa, il lombo (o lonza), la pancetta e il grasso di gola. La più significativa particolarità produttiva è l'utilizzo della coscia, normal-

mente destinata ai prosciutti, che dona particolare pregio alla Sopressa Vicentina.

La Sopressa Vicentina è riconoscibile dalla sua forma cilindrica e leggermente arcuata, ricoperta esternamente da muffe nobili dal colore che varia tra il bianco, il grigio ed il verde, a seconda della stagionatura. L'impasto, compatto ma tenero, ha un colore rosso/rosato, con le parti grasse distribuite in maniera uniforme per conferire la giusta morbidezza anche a fine stagionatura. Il gusto dolce e delicato è dato dal caratteristico clima pedemontano della zona, asciutto e ventilato, che permette un utilizzo contenuto di sale.

Le carni della Sopressa vengono macinate grossolanamente e insaporite con sale, pepe ed altre spezie tipiche. Il prodotto che ne risulterà avrà un sapore delicatamente dolce, speziato e molto persistente. Il riconoscimento DOP è arrivato nel 1992, data dalla quale la Sopressa vicentina può fregiarsi del prestigioso marchio in base al regolamento del disciplinare produttivo del Consorzio di Tutela che ne valorizza e promuove questo salume sia in Italia che all'estero certificandolo.



Esposizione di Sopressa Vicentina DOP a Valli del Pasubio.

La sopressa, perfetta già da sola o adagiata su di una fetta di pane casereccio, la è presente come ingrediente cardine in svariati piatti della tradizione come la "Polenta con funghi e sopressa", la "sopressa in tecia" ossia cotta in umido con aromi e verdure e la "sopressa in fortaja" in frittata o servita come antipasto è ottima cruda con sottaceti e pan biscotto. Tagliata grossolanamente e scottata sulla griglia si può servire con il formaggio Asiago DOP e la polenta abbrustolita. Si sposa inoltre bene con la "verdura cota": spinaci, bietole, pisacan (tarassaco) e ravisse (foglie della rapa).

Festa

In tutto il mondo questo insaccato è conosciuto con il nome di sopressa fuorché in provincia di Vicenza dove il nome perde una P per diventare *Sopressa DOP del Palladio*, una specialità da conoscere ed assaggiare. Verso la fine degli anni cinquanta, pensando che il comune di Valli Del Pasubio potesse basare parte del suo sviluppo economico e sociale nel turismo, un gruppo di giovani intraprendenti costituirono un comitato e nel 1960 promossero la prima *Festa della Sopressa*, con il lodevole intento di far conoscere, almeno in ambito regionale, non solo un prodotto della tradizione contadina locale, ma anche le bellezze naturalistiche, storiche e le tradizioni folcloristiche del territorio.

Nel settanta, dopo qualche anno d'interruzione, la Festa fu ripresa su iniziativa dell'Associazione Valli che riuscì a coinvolgere l'Amministrazione comunale ottenendone il patrocinio. Per stimolare la partecipazione nei giorni di festa venivano invitati gruppi e personaggi di fama nazionale e con l'occasione si portavano in piazza antichi giochi popolari come: corsa con i sacchi, il palo della cuccagna, lo spacca pignatte, la corsa con gli asini. Nel 1982 la gestione della festa passò alla Pro Loco Valli.

L'Associazione attualmente si avvale di oltre cento collaboratori volontari che lavorano al solo scopo di contribuire al buon nome del proprio paese. Per sostenere e conservare la tradizione di *far la sopressa in casa* magari continuando ad allevare il maiale come nel passato, la Pro Loco premia la miglior sopressa contadina, rigorosamente stagionata nel territorio comunale. Ovviamente le *sopresse fatte in casa* sono disponibili in numero limitato e non possono soddisfare le esigenze della Sagra della Sopressa. Quelle utilizzate per la degustazione durante i giorni di festa, che vanno da inizio agosto fino a ferragosto, sono fornite dai produttori artigianali locali che continuano a produrre e stagionare la sopressa secondo l'antica ricetta servendosi di suini da allevamenti del vicentino, considerando che è sempre più problematico allevare il maiale in casa. Nei giorni di sagra ci sono numerose iniziative collaterali quali: camminate alla scoperta degli angoli più suggestivi del territorio, accompagnati da animatori della Pro Loco.

Ci sono mostre, c'è il concerto d'organo, oltre all'interessante visita al Museo Etnografico degli antichi mestieri e alla segheria *alla veneziana*. Un ulteriore incentivo per partecipare a questa festa agostana viene dato con spettacoli per famiglie e una bella e ricca tombola che si estrae nella caratteristica piazza ai piedi della scenografica scalinata che porta al sagrato della chiesa arcipretale.

Ricetta

SOPRESSA, POLENTA E FORMAGGIO ASIAGO

- Preparazione per 4 persone
- tempo di realizzazione: 15 minuti
- difficoltà: bassa
- ingredienti: 8 fette da 1-2 cm di sopressa; 600 g di formaggio Asiago mezzano; 250 g di polenta istantanea; 1 vasetto di funghi; 700 ml di acqua, sale, burro q.b.

► Esecuzione. Far sciogliere il formaggio tagliato a pezzi in una padella antiaderente, contemporaneamente far rosolare la soppressa in un'altra padella antiaderente con del burro girandola 3-4 volte. Portare a bollore l'acqua in una pentola, salarla e versare a pioggia la farina di mais istantanea da mescolare con una frusta per una decina di minuti. La polenta sarà pronta quando si otterrà un composto omogeneo e compatto. Nel frattempo una volta sciolto il formaggio coprite la padella e lo stesso fate per le fette di soppressa. Servite tutto assieme avendo l'accortezza che tutto sia ben caldo e se in un angolo del piatto ponete 3 cucchiari di funghi diventa un insieme di sapori tipici della cucina veneta.

Ricetta tipica

BACALÀ ALLA VICENTINA

Il baccalà alla vicentina è un piatto saporito e molto ricco che ha bisogno di una lunga preparazione, è l'ideale per pranzi e cene delle grandi occasioni. La ricetta proposta è della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

- Preparazione per 12 persone
- tempo di esecuzione: molto lungo
- difficoltà: alta
- ingredienti: 1 kg di stoccafisso secco; 250 g di cipolle; 50 g di formaggio grana grattugiato; ½ litro di olio d'oliva non fruttato;



Soppressa, polenta e formaggio Asiago.

½ litro di latte fresco; 3-4 sarde sotto sale; un ciuffo di prezzemolo; farina bianca, sale, pepe q.b.

► Esecuzione. Ammollate lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Levate parte della pelle. Aprite il pesce per il lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliatelo a pezzi quadrati possibilmente uguali. Affettate finemente le cipolle da rosolare in un tegamino con le sarde dissalate, diliscate e tagliate a pezzettini. Per ultimo aggiungere, a fuoco spento, il prezzemolo tritato. Infarinare i pezzi di stoccafisso per poi disporli uno accanto all'altro in un tegame di cotto o di alluminio, oppure in una pirofila dove avete già versato qualche cucchiata di soffritto. Ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo il latte, il formaggio grattugiato, il sale e il pepe. Unite il restante olio fino a ricoprire tutti i pezzi livellandoli con le mani. Mettete a cuocere con fuoco molto lento per circa 4 ore e mezza, muovendo di tanto in tanto il recipiente senza mai mescolare. In termine dialettale questa fase di cottura si chiama *pipare*. Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta ottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire nella consistenza. Va servito ben caldo con la polenta in fetta. Questo piatto è ottimo anche dopo un riposo di 12-14 ore.



Polenta e baccalà mantecato.

Il Veneto



Indice

Gusti e sapori del bellunese	3
Gusti e sapori del padovano	9
Gusti e sapori del polesine	15
Gusti e sapori del trevigiano	23
Gusti e sapori veneziani	33
Gusti e sapori veronesi	37
Gusti e sapori del vicentino	45

Iconografia

Pro Loco di Bressanvido, 46
Pro Loco di Combai, 26
Pro Loco di Chioggia, 34
Pro Loco di Lamon, 3, 5
Pro Loco di Limana, 6, 7
Pro Loco di Lusina, 18
Pro Loco di Marostica, 48
Pro Loco Valli del Pasubio, 50
Unpli Treviso, 24
Alberto Vangelista, 44
Web, 4, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20,
21, 22, 23, 25, 27, 28, 29, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38,
39, 41, 43, 45, 47, 49, 52
Dal libro *Girar per Feste*, 30, 53

Immagine di copertina tratta dal web

Bibliografia

A. GARAU, *Da learse i bafi, Saperi e gusti nella cucina della bassa veronese*, Legnago, 2017.

P. MORGANTI, S. CONTE, *Sapori veneti 1999 Guida ragionata al mangiare, al bere e agli acquisti del Veneto*, Editore Morganti.

F. OCCHI, A. GARAU, M. FAVAZZA, *Girar per feste Saperi ed emozioni negli eventi delle Pro Loco venete*, Vago di Lavagno, 2022.

S. TURRIN, *Sapori e saperi delle Dolomiti*, edizioni DBS Zanetti, Feltre, 2014.

Webgrafia

www.agliodop.eu

www.alisupermercati.it

www.agrodolce.it

www.baccalaallavicentina.it

www.blog.giallozafferano.it

www.cucchiaio.it

www.cucinarepesce.com

www.fattoincasadabenedetta.it

www.fieradelriso.it

www.gardapost.it

www.innamoratiinviaggio.it

www.magazine.lorenzovinci.it

www.magicoveneto.it

www.monteveronese.it

www.oleariadelgarda.com

www.polesineterratraduefumi.it

www.prolocolamon.it

www.prolococoncordia.it

www.qualigeo.eu

www.radicchioditreviso.it

www.ricette10minuti.it

www.ricette.donnamoderna.com

www.rovigo.italiani.it

www.sagrando.it

www.stradelriso.it

www.venetoagricoltura.org



Finito di stampare nel mese di dicembre dell'anno 2022
presso la TIPOGRAFIA LA GRAFICA EDITRICE
di Vago di Lavagno (Verona) - Italia

lagraficagroup.it

