



## VENETO

---

Venezia: uno Stato-città, la cui forza, all'epoca delle repubbliche marinare, si basò più sulla diplomazia che sulle armi. E alla diplomazia dei cibi raffinati si affida ancora oggi il turismo enogastronomico della regione. La cultura gastronomica veneta è di straordinaria tradizione, basti pensare ai banchetti raffigurati nelle tele del Veronese e le monumentali cucine delle ville palladiane, che rimandano ai fasti della Serenissima, ma anche alla vivissima scena della cucina popolare, evocata innanzitutto dalle commedie di Carlo Goldoni. Nella sua attualità il Veneto si presenta come un territorio dai molteplici orizzonti: dalle lagune adriatiche alle vette delle Dolomiti, dal lago di Garda ai colli Bèrici ed Euganei; perfino la pianura riserva paesaggi ben diversi tra la fascia alta, disegnata dai vigneti e quella bassa che si stende tra i pioppi verso il delta del Po. Dall'Asiago al Talleggio, al locale Monte Veronese, un vasto assortimento di prodotti tipici, antichi "Viagra" ante litteram che avranno probabilmente contribuito alla fortuna del più famoso tra gli amanti veneziani, monsieur Casanova. Piatto fondamentale Veneto è la "polenta" che viene preparata in svariati modi per accompagnare i piatti più disparati. La più celebre ricetta la vede in accoppiata con gli uccelletti nella tipica "polenta e osei". Per quanto riguarda i primi piatti, la tradizione Veneta è particolarmente ricca e variegata. I secondi piatti si dividono equamente tra quelli di carne e quelli di pesce. Tra i secondi di carne menzioniamo il "bollito misto con la pearà", il "cappone alla canevera", il "fegato alla Veneziana", la "faraona con salsa peverada", l' "anatra arrosto", l' "oca arrosto ripiena", le "rane fritte", e la "pastissada de caval". I piatti a base di pesce sono molto diffusi soprattutto lungo le zone costiere e sulla laguna di Venezia. Da ricordare sono sicuramente il "baccalà alla vicentina", il "baccalà marinato", le "sarde in saor", gli "scampi alla busara", l' "anguilla ai ferri", il "luccio in salsa" ed il "fritto misto dell'Adriatico". Particolarmente apprezzati sono, poi, due secondi piatti a base di verdura che all'occorrenza si possono trasformare anche in contorni: gli "asparagi con le uova" e la "frittata rognosa".

## I prodotti, i sapori e il territorio

---

- **Asiago**

*L'Asiago prende il nome dalla zona in cui si produce, l'Altopiano di Asiago. Le sue origini risalgono all'anno Mille, epoca in cui veniva ricavato dal latte di pecora. Con la modernizzazione delle tecniche di allevamento, intorno al 1500, le pecore lasciarono il posto ai bovini, e, di conseguenza, il latte ovino venne sostituito con quello vaccino nella produzione dell'Asiago. Nacque così la tecnica casearia ancora oggi in uso nelle malghe altopianesi e nei piccoli e medi caseifici della zona di produzione. Negli anni '20 fu poi introdotta una nuova tecnica di produzione a più breve*

stagionatura, così che oggi l'Asiago viene prodotto in due tipologie differenti, d'allevato (stagionato) e pressato (fresco).

Il gusto dell'Asiago stagionato è deciso e variamente saporito a seconda dell'invecchiamento; il tipo fresco invece ha un sapore meno deciso, più morbido, dolce e delicato.

- **Taleggio**

Il Taleggio prende il nome dalla Val Taleggio, in provincia di Bergamo. Le sue origini storiche sono antichissime: ne parlarono già Cicerone, Catone e Plinio. Questo formaggio era elencato tra i cibi serviti alla festa dell'incoronazione di Papa Clemente VI nel 1344, e fu servito anche alle nozze di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti nel 1441.

Per gustare il Taleggio non è necessario togliere la crosta, ma è sufficiente raschiarla. Può essere abbinato a vini rossi, fermi, come il Merlot o il Pinot, ma anche a spumanti chiari, giovani e secchi. All'assaggio è dolce, con lieve vena acidula e talvolta retrogusto tartufato.

- **Anatra Germana veneta**

L'anatra Germanata Veneta discende direttamente dal germano reale che è un'anatra selvatica.

L'anatra Germanata Veneta presenta un tronco leggermente cadente e carnoso, il collo lungo a forma di "S", (leggermente più corto nella femmina), il becco forte di color verde chiaro, petto ampio, ali ben aderenti al corpo e zampe di media lunghezza di color arancio. Nel maschio il piumaggio è grigio, con sfumature marrone di varie tonalità su dorso, ali e coda, mentre testa e collo sono di color verde. Le femmine invece presentano colorazione marrone su tutto il corpo. I maschi adulti raggiungono il peso di 3-3,2kg, mentre le femmine sono leggermente più piccole pesando circa 2,6-2,8kg. Molto utilizzata per la preparazione di arrostiti.

- **Radicchio Rosso di Treviso**

Il Radicchio Rosso di Treviso è un prodotto tradizionale, espressione della tipica cultura rurale del Trevigiano; richiami storici al radicchio si possono trovare anche nelle tradizioni gastronomiche che si sono tramandate fino ai nostri giorni. La tecnica di forzatura necessaria per ottenere il prodotto finale tipico è stata utilizzata per la prima volta alla metà del XVI secolo. Può essere consumato sia crudo che cotto: si possono preparare insalate crude e miste, pinzimoni, risotti oppure lo si può cucinare ai ferri o saltato in padella. Il Radicchio Rosso di Treviso è caratterizzato da un sapore delicatamente amarognolo e da una consistenza croccante

- **Riso Vialone Nano Veronese**

La varietà di riso 'Vialone Nano' ottenuta dalla Stazione sperimentale di risicoltura di Vercelli per incrocio del 'Nano' con il 'Vialone' è coltivata dal 1937 ed è stata introdotta nella provincia di Verona nel 1945. Delle oltre 24 varietà di riso coltivate in Italia costituisce in ordine di tempo la seconda per anzianità di coltivazione, preceduta soltanto dal Balilla. Il riso Vialone Nano ha trovato nei terreni del veronese il suo habitat più idoneo anche per la dolcezza e purezza delle acque di fontanile, tipiche di questo territorio: in queste zone, infatti, il riso viene coltivato in avvicendamento colturale, riducendo considerevolmente l'utilizzo di concimazioni chimiche.

Il riso è adatto per minestre, risotti tipici della zona come il risotto all'isolana, insalate e dolci e ha un tempo di cottura dai 12 ai 16 minuti. Per mantenere ben sgranati i chicchi nella preparazione di insalate si può mettere qualche goccia di limone nell'acqua di cottura. Il riso durante la cottura può assorbire un volume d'acqua quadruplo rispetto al volume del granello; come dosi di riso da cuocere si calcolano, quindi, circa 100 grammi a persona per risotti, insalate e dolci; 70 grammi per contorni; 50 grammi per minestre in brodo. Il Riso Vialone Nano ha un gusto e una consistenza tali da insaporire tutti i piatti, freddi e caldi, della cucina tipica italiana

- **Aaglio Bianco Polesano**

Prodotto orticolo dal peculiare profilo aromatico, dovuto alla particolare combinazione dei composti volatili solforati e delle sostanze aromatiche, permette di distinguerlo da quello di altre zone di

produzione; l'analisi sensoriale, infatti, evidenzia che il profumo risulta meno pungente e più persistente rispetto ad altre varietà ottenute in altre zone, qualità questa molto apprezzate dal consumatore. In particolare l'Aglio Bianco Palesano è risultato ricco di composti aromatici solforati e di note gradevoli che ricordano l'erba tagliata di fresco, con note fruttate e dolci che aumentano durante la fase di conservazione e determinano il profumo meno pungente e più persistente.

- **Sopressa Vicentina**

La Sopressa Vicentina è un prodotto di qualità fortemente legato al suo territorio di origine, legame testimoniato dalla centralità della sopressa nelle tradizioni gastronomiche del territorio vicentino nonché in numerose ricette tipiche di una volta. Secondo i vicentini la sopressa è un alimento indicato per tutti i pasti della giornata. Si presta alla prima colazione, a quella di metà mattina, al pranzo sia come antipasto sia come secondo piatto, alla merenda pomeridiana, alla cena in famiglia e al dopo cena tra amici. Insomma un piatto buono per ogni occasione, specie se accompagnato dal buon 'vin de casa' preferibilmente rosso. Al taglio la pasta appare compatta e allo stesso tempo tenera. La fetta presenta colori leggermente opachi, una grana medio grossa con il magro e il grasso privi di confini ben definiti. Il profumo è speziato, con eventuale fragranze di erbe aromatiche con o senza aglio e il sapore è delicato, leggermente dolce e pepato o di aglio.

## Vini regionali

---

- **Conegliano Valdobbiadene**

Il Conegliano Valdobbiadene Doc (o Conegliano o Valdobbiadene) viene prodotto in una zona del Veneto nota già dall'antichità come terra di ottimi vini. Risalgono al XVII secolo, invece, le prime testimonianze di commerci internazionali che hanno portato il vino di questa Doc fino in Germania e in Polonia. È un vino spumante ma è prodotto anche nelle versioni Secco, Amabile, Dolce e Frizzante. Il Conegliano Valdobbiadene Spumante ha colore giallo paglierino, brillante, con spuma persistente. L'odore è gradevole e caratteristico di fruttato, il sapore secco o amabile o dolce, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico. La gradazione deve essere di 11 gradi e 11,5 per il Conegliano Valdobbiadene Doc Spumante con sottodenominazione Superiore di Cartizze. All'esame visivo il Conegliano Valdobbiadene Doc Frizzante si presenta di colore giallo paglierino, brillante con evidente sviluppo di bollicine. L'odore è gradevole e caratteristico di fruttato, il sapore secco o amabile, frizzante, fruttato. La gradazione minima deve essere di 10,5 gradi.

- **Colli Berici**

I vitigni di questa Doc vengono coltivati a sud di Vicenza, in una zona caratterizzata da un clima estremamente favorevole, mite a tal punto che vi vengono coltivati anche olivi e oleandri. Recentemente i vini di questa Doc hanno conosciuto un notevole successo commerciale, dovuto in parte alla loro qualità, in parte all'aumento di produzione delle ultime vendemmie. La Doc Colli Berici comprende più tipologie di vino: Garganega, Tocai italico, Sauvignon, Pinot bianco, Chardonnay, Merlot, Tocai rosso, Cabernet e Spumante. All'esame visivo il Colli Berici Doc Garganega si presenta di colore giallo paglierino dorato chiaro. Ha odore leggermente vinoso con delicato profumo caratteristico. Il sapore è asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità, armonico. La gradazione minima è di 10 gradi. Il Colli Berici Doc Merlot ha colore rosso rubino, odore vinoso, piacevolmente intenso e caratteristico, sapore morbido, armonico, di corpo, pieno. La gradazione deve essere di 11 gradi. La versione Spumante ha spuma fine e persistente, colore paglierino più o meno chiaro, brillante. L'odore è gradevole e fruttato, il sapore secco, fresco, fine, armonico. La gradazione è di 11 gradi.

- **Bardolino Superiore**

*Il Bardolino Superiore è l'ultima denominazione di origine controllata e garantita, in ordine di tempo, acquisita dal Veneto. **Fra le regioni che destinano la maggior parte del proprio territorio alla coltivazione di vigneti, il Veneto si distingue anche per la qualità dei vini prodotti; tale regione, infatti, annovera ben due Docg, 19 Doc e 9 Igt, oltre a un'ampia scelta di tipologie che vanno dai rossi di struttura ai vini passiti e agli spumanti.** La vite è diffusa in tutto il Veneto, in particolare nelle zone collinari e nelle pianure a ridosso del Garda, con esclusione delle aree montuose dove il clima è poco favorevole alla maturazione delle uve. Il Bardolino Superiore Docg è un vino rosso da pasto.*

*Il Bardolino Superiore Docg va degustato assieme al Prosciutto veneto, alla soppressa vicentina, all'Asiago, al Piave e alla tacchinella al melograno. Va servito in calici bordolesi a una temperatura di 16-18°C. All'esame visivo il Bardolino Superiore Docg si presenta di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Ha odore caratteristico con profumo delicato, il sapore è asciutto, sapido, leggermente amarognolo, armonico, a volte caratterizzato da leggero sentore di legno. Ha una gradazione minima di 12 gradi.*

# I segreti e la tradizione culinaria nelle ricette del VENETO

---

- **Stoccafisso alla vicentina**
- **Sformato di patate e Asiago con funghi trifolati**
- **Fegato alla veneziana con cipolle**
- **Bigoli con l'anatra**
- **Risotto al Radicchio Rosso e canocchie**
- **Gnocchi con scampi e trevigiana**

- **Stoccafisso alla vicentina**

*Classico indiscusso della cucina veneta, piatto prelibato e avvolgente.*

## **Ingredienti e dosi per 4 persone**

400 gr di stoccafisso  
500 ml di latte 2  
5 gr di uva sultanina  
30 gr di pinoli  
1 spicchio d'aglio  
Prezzemolo  
½ cipolla  
Acciughe salate  
Parmigiano  
Farina  
Burro  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e Pepe

## **Preparazione**

Priviamo lo stoccafisso delle lisce e tagliatelo a pezzi. Infariniamo leggermente i tranci. Prepariamo un soffritto con abbondante olio, la cipolla, una noce di burro, l'aglio e il prezzemolo. Facciamo rosolare e aggiungiamo le acciughe salate, precedentemente pulite, e mescoliamo delicatamente facendo attenzione a non farle attaccare. A questo punto adagiamo nel tegame i pezzi di stoccafisso. Saliamo e pepiamo. Mescoliamo lentamente e aggiungiamo, poco alla volta, il parmigiano grattugiato e il latte. Lasciamo cuocere a fuoco lento e, quando il latte si è ritirato, aggiungiamo l'uvetta e i pinoli. Mescoliamo. Togliamo dal fuoco e serviamo con fettine di polenta abbrustolita.

- **Sformato di patate e Asiago pressato (fresco) con funghi trifolati**

*Piatto tradizionale della cucina veneta, sapore delicato e soave ma intenso e lungo.*

## **Ingredienti e dosi per 4 persone**

600 gr di patate  
150 gr di panna fresca  
3 uova intere  
200 gr di Asiago  
300 gr di funghi champignons  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
1 cucchiaio di erba cipollina fresca tritata  
olio extra vergine d'oliva  
sale e pepe bianco

## **Preparazione**

Puliamo i funghi, laviamoli velocemente sotto l'acqua corrente e tagliamoli a fettine sottili.

Facciamo imbiondire l'aglio nell'olio caldo, aggiungiamo il prezzemolo e i funghi, cuociamo a tegame scoperto per circa 10 minuti, aggiustiamo di sale e pepe.

Cuociamo le patate, schiacciamole ancora calde con lo schiacciapatate e lasciamole intiepidire.

Incorporiamo alla polpa di patate la panna fresca, le uova, una alla volta, l'Asiago tagliato a cubetti, l'erba cipollina tritata, sale e pepe.

Versiamo in uno stampo il composto e cuociamo in forno preriscaldato a 170° per 15-20 minuti.

Appena lo sformato è pronto togliamolo dal forno e portarlo in tavola, accompagnato dai funghi trifolati.

## • **Fegato alla veneziana con cipolle**

*Tra i vari piatti tipici, questo è sicuramente uno dei più conosciuti in tutto il mondo per il suo sapore inconfondibile e particolare che accosta il sapore deciso del fegato all'aroma della cipolla.*

*Le origini di questo piatto, chiamato in veneto "figà àea Venessiana", risalgono addirittura al tempo dei Romani che usavano cucinare il fegato insieme ai fichi per coprirne l'odore un pò forte.*

*I Veneziani col passare del tempo sostituirono i fichi con le cipolle e fecero diventare questa ricetta una delle più apprezzate della cucina Veneta.*

### **Ingredienti e dosi per 4 persone**

4 fette di fegato di bue

6 cipolle bianche

100 gr di burro

un bicchiere di vino bianco Chardonnay

un ciuffetto di prezzemolo

sale e pepe

### **Preparazione**

Tagliamo a fettine sottili le cipolle e mettiamo a rosolare nel burro, facendole appassire lentamente. Mettiamo a cuocere le fette di fegato, bagnandole con il vino bianco. Se la salsa fosse troppo liquida addensiamola con un cucchiaino di farina. Prima di servire spolverizzate con il prezzemolo tritato, salate e pepate.



## • Bigoli con l'anatra

*I bigoli sono una ricetta tipica veneta. Si tratta di una pasta povera fatta in casa realizzata con farina, olio ed acqua senza l'aggiunta di uova; sono simili a dei grossi spaghetti ruvidi. Ogni famiglia aveva in casa il proprio "bigolaro": una specie di tritacarne a manovella fissato ad un tavolo, in cui veniva inserito l'impasto dall'imboccatura posta in alto ottenendo degli spaghetti da un apposita trafila in bronzo. La superficie della pasta rimane in questo modo porosa, e il condimento è maggiormente assorbito.*

### Ingredienti e dosi per 4 persone

#### Per i bigoli:

400 gr di farina di grano duro rimacinata

200 ml di acqua tiepida

25 ml di olio evo

1 pizzico di sale

#### Per il ragù

2 petti d'anatra

2 carote

1 cipolla

1 costa di sedano

1 bicchiere di vino rosso corposo

10 gr di burro

100 ml di passata di pomodoro

1/2 lt di brodo di carne (meglio se brodo di gallina e/o anatra)

1/2 bicchiere di olio

sale

pepe

### Preparazione

Per il ragù:

Tagliamo i petti d'anatra al coltello, ottenendo dei piccoli dadini. Affettiamo la cipolla finemente, tagliamo la carota e il sedano a piccoli cubetti.

Mettiamo in una pentola il burro, l'olio e le verdure tritate. Facciamo soffriggere a fuoco lento, quando la cipolla sarà diventata trasparente aggiungiamo i pezzetti di petto d'anatra. Alziamo la fiamma e rosolate bene la carne per 4-5 minuti. Sfumiamo con il vino, copriamo e cuociamo per altri 5 minuti. Aggiungiamo anche la passata di pomodoro e metà del brodo. Abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere lentamente per almeno 1 ora e mezza. A metà cottura aggiungiamo sale e pepe. Mescoliamo di tanto in tanto e aggiungiamo un po' di brodo se ci sembra che si asciughi troppo.

Per i bigoli:

Versiamo la farina sulla spianatoia e uniamo il sale. Impastiamo aggiungendo un po' alla volta l'acqua mescolata con l'olio. Dobbiamo ottenere un impasto sodo. Introduciamo piccole porzioni di impasto all'interno del "bigolaro" e ricaviamo tanti spaghetti grossi e lunghi circa 30 cm.

Disponiamo i bigoli su un vassoio infarinato e lasciamoli asciugare per almeno 30 minuti.

Cuociamo i bigoli in abbondante acqua salata per 3-4 minuti (dipende da quanto sono grossi e da quanto si sono seccati) e condiamo con abbondante ragù d'anatra.

Nota: al posto di utilizzare il petto d'anatra possiamo utilizzare un'anatra intera, togliere la carne dalle ossa e la tritarla per il ragù ed utilizzare lo scheletro per preparare il brodo.

## • **Risotto al Radicchio Rosso di Treviso e canocchie**

*Tradizionale piatto della cucina veneta, dal sapore inconfondibile, delicatamente amarognolo, tipico del radicchio rosso di Treviso, che viene però bene equilibrato dal dolce delle canocchie. Il risotto alla trevigiana come tutti i piatti tradizionali come per esempio il risotto alla milanese, ci permettono di girare il bel paese semplicemente con le migliaia di ricette che ci propone, non solo con la fantasia ma con veri tour gastronomici. Questo perché quando si parla di un piatto, secondo me in questo caso il risotto al Radicchio Rosso di Treviso e canocchie non è solo un primo, ma vengono raccontate con loro le storie delle persone e il mondo in cui vivono.*

### **Ingredienti e dosi per 4 persone**

280 gr riso  
20 grosse canocchie  
1 spicchio di aglio  
1 scalogno  
1 ciuffo di prezzemolo  
origano fresco  
olio extravergine d'oliva  
1 Radicchio Rosso di Treviso  
1 bicchiere di vino prosecco  
burro  
sale e pepe

### **Preparazione**

Cuociamo 12 canocchie in acqua bollente per 4/5 minuti. Vuotiamole della polpa che va conservata a parte. Rimettiamo le carcasse a bollire nella stessa acqua ottenendo così il brodo per tirare il risotto. Passiamo la polpa delle canocchie tagliata a pezzi in una noce di burro fuso, con uno spicchio d'aglio, bagnandola con una spruzzata abbondante di prosecco. Tagliamo a striscioline il Radicchio Rosso di Treviso e mettiamolo a soffriggere in un tegame dove è stato messo a scaldare il burro con l'olio e lo scalogno tritato per un paio di minuti. Versare nella pentola il riso e tostiamolo. versiamo un bicchiere di prosecco e facciamolo asciugare quindi aggiungiamo il brodo di canocchie, piano piano. A metà cottura uniamo le canocchie con il loro sugo, togliendo l'aglio. A cottura ultimata mantechiamo il risotto con olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e origano fresco. Ungiamo e riempiamo degli stampi monoporzione con il risotto e rovesciamolo sui piatti. Guarniamo con canocchie cotte a vapore e julienne di Radicchio Rosso di Treviso finissima.

- **Gnocchi con scampi e trevigiana**

*Piatto molto particolare. Il radicchio si presta molto bene per la preparazione di primi sia per dare colore, che come versatilità, in questo caso con scampi e gnocchi.*

## **Ingredienti e dosi per 4 persone**

800 gr di scampi  
400 gr di gnocchi di patata  
150 g di radicchio rosso trevigiano  
60 g rdi burro  
1 confezione di panna  
50 gr di parmigiano reggiano grattugiato  
½ bicchiere di vino bianco  
2 cipolle  
prezzemolo  
sale e pepe

## **Preparazione**

In una padella fate rosolare una cipolla tritata nel burro, poi aggiungiamo il radicchio rosso, ben mondato, pulito e tagliato a striscioline sottili e lasciamolo appassire lentamente. Salate e pepate.

A parte tritiamo la seconda cipolla e mettiamola a soffriggere appena con un po' di olio, uniamo gli scampi sgrassati e sfumiamo con il vino, che lasceremo evaporare.

Procediamo nella cottura a fuoco lento per 10 minuti. Uniamo il radicchio e la panna e lasciamo addensare la salsina. Facciamo cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scoliamoli non appena vengono a galla e condiamo con il sugo di scampi e radicchio, spolveriamo con il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato finemente e serviamo.