

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA



PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

Amarettoni	289
Banana comune	290
Bibanesi	291
Bigoì	292
Biscotti baicoli	293
Biscotti bussolai	294
Biscotti pazientini	295
Bossolà di Chioggia	296
Capezzoli di Venerè	297
Carfogn	298
Casunziei	299
Ciopa vicentina	300
Cornetti	301
Colomba pasquale di Verona	302
Dolce bissoleta	303
Dolce del Santo	304
Dolce nadalin	305
Dolce polentina	306
Esse adriese	307
Fave alla veneziana	308
Forti bassanesi	309
Frittella con l'erba amara	310
Frittelle di Verona	311
Frittelle veneziane	312
Fugassa padovana	313
Fugassa veneta	314
Galani e crostoli	315
Gargati	316
Gelato artigianale del Cadore	317
Gnocco smalzaò	318
Gnocco di Verona	319
Il riccio	320
Lasagne da fornèl	321
Mandorlato di Cologna Veneta	322
Mandorlato veneziano	323
Mantovana	324
Merletti Santantonio	325
Montasù	326
Pagnotta del doge	327
Pan biscotto del Veneto	328
Pan co la suca	329
Pan co l'ùa	330
Pan de le feste	331
Pan del Santo	332
Pandoli di Schio	333
Pandoro di Verona	334
Pane al mais	335
Pastafrolla della Lessinia	336
Pastina de Bortolin	337
Pevarin	338
Rofioi di Sanguinetto	339
Rufiolo di Costeggiola	340
Sagagiardi	341
San Martino	342
Savoiardi di Verona	343
Schizzotto	344
Sfogliatine di Villafranca	345

Smegiassa	346
Subioti all'ortica	347
Tajadele al tardivo	348
Torrone di San Martino di Lupari	349
Torta ciosota	350
Torta figassa	351
Torta fregolotta	352
Torta nicolotta	353
Torta Ortigara	354
Torta pazientina	355
Torta pinza - putàna	356
Torta sgriesolona	357
Torta zonclada	358
Tortellini di Valeggio sul Mincio	359
Treccia d'oro di Thiene	360
Zaletto di giuggiole	361
Zaletti	362

AMARETTONI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Amaretonni, amaretoni di Sant'Antonio.



La storia

Gli "amaretoni" di S. Antonio sono biscotti che derivano dalla ricetta del "dolce del Santo", confezionati inizialmente come semplice amaretto, sono stati successivamente modificati e sono molto apprezzati soprattutto dai pellegrini che passano ogni anno per la Basilica, richiedendoli nei punti vendita della stessa. Proprio per questo motivo hanno assunto col tempo una certa aura di culto popolare.

Descrizione del prodotto

Gli Amaretoni sono dolci da forno, tagliati a biscotto, composti da mandorle armelline, mandorle sgusciate e tritate, zucchero, canditi di arancia, albume di uovo. Si distinguono per la loro notevole dimensione e il gusto d'arancia dato dai canditi.

Processo di produzione

L'albume dell'uovo viene montato a neve, vengono inseriti i canditi e le mandorle sgusciate, quindi lo zucchero, all'impasto viene data la forma di un grosso biscotto.

Il lavoro di esecuzione è essenzialmente manuale ed il prodotto, dopo la cottura, viene stoccato per un giorno lasciandolo riposare sulle teglie da forno, poi confezionato e messo in vendita. Non necessita di stagionatura e per sua natura si presta alla lunga conservazione.

Usi

Questi dolci, molto apprezzati per il gusto particolare, si accompagnano bene con un buon vino bianco dolce.

Reperibilità

Presso alcune pasticcerie e rivenditori di alimentari della città di Padova durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Padova.



BANANA COMUNE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Banana comune.



La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati.

Descrizione del prodotto

La "banana comune" è un pane di forma allungata formato da quattro o cinque giri di impasto attorno al pane stesso, assai morbido, composto da farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, malto con o senza aggiunta di strutto o olio di oliva.

Processo di produzione

L'impasto di tutti gli ingredienti viene effettuato il giorno precedente alla cottura, esso lievita per 12 ore, rimpastato il giorno successivo con l'aggiunta di tutti gli ingredienti già utilizzati, lievita per ulteriori due ore nell'apposita cella e segue cottura a 230 °C per circa 30 minuti.

Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

Reperibilità

La "banana comune" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



BIBANESI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bibanesi.



La storia

Il consumatore, stanco delle classiche forme di pane si è avvicinato a questo prodotto che nasce da una lunga esperienza di panificazione per la produzione di pane fresco particolare, integrale, di soia, ecc.

Descrizione del prodotto

Si tratta di bocconcini di pane stirati a mano, di lunghezza e spessore variabili, friabili, leggermente salati e secchi, prodotti con olio di oliva di qualità, con quantità ridotta di semi di sesamo in superficie, colore giallo dorato, con sapore di pane, leggero e gradevole. Ai "bibanesi" classici si affiancano diverse versioni alla pizza, rosmarino, ecc.

Processo di produzione

Il processo di produzione dei "bibanesi" è simile a quello tipico della panificazione artigianale di qualità, con due componenti di peculiarità: lievitazione basata sull'utilizzo di "lieviti lunghi" e stiratura manuale della pasta. La pesatura dei bocconcini, di dimensioni e pesi diversi, richiede uno strumento apposito per bilanciare il peso esatto del contenuto. La conservazione del prodotto viene fatta in appositi sacchetti plurispessore, opachi, adatti a mantenere le caratteristiche di freschezza del prodotto.

Usi

Vengono mangiati da soli, assieme ad affettati e formaggi, o in abbinamento con molti altri cibi.

Reperibilità

I vari prodotti sono facilmente reperibili presso panetterie e panifici nelle zone di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare nella frazione di Bibano del comune di Godega Sant'Urbano.



BIGOI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bigoi, bigoli.



La storia

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

Descrizione del prodotto

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

Processo di produzione

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

Usi

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

Reperibilità

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

Territorio interessato alla produzione

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



BISCOTTI BAICOLI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Baicoli, biscotti baicoli.



La storia

“I biscotti veneziani per eccellenza sono i “baicoli” che creati due secoli fa, nelle offellerie e panetterie per le botteghe del caffè, sono ancora oggi tra i biscotti più delicati e saporiti. I “baicoli” veneziani sono molto considerati anche dai turisti stranieri i quali spesso si ricordano della loro bontà e li richiedono a distanza di anni”. Da “Il Veneto in cucina” di Ranieri Da Mosto, Giunti Martello Editore, 1978. Nelle Venezia del settecento era di moda servire questi biscotti con lo zabaione, inoltre questo famosissimo dolce secco da “tocciar” (intingere) era adatto ad essere conservato facilmente anche durante i lunghi viaggi dei veneziani commercianti in mare. Il nome “baicolo” è stato dato a questo biscotto per la sua forma molto simile a quella dei piccoli branzini di laguna che portano, appunto, questo nome.

Descrizione del prodotto

I biscotti si presentano come dei tranci di pane biscottati, con forma allungata, ovoidale e uno spessore molto sottile. Vengono prodotti con farina bianca, burro, oli vegetali, zucchero, lievito di birra, una chiara d'uovo, un po' di latte e un po' di sale.

Processo di produzione

Dopo aver sciolto il lievito di birra con poca acqua tiepida, lo zucchero ed un pizzico di sale, si incorpora una parte della farina. Si forma quindi un panetto che viene messo a lievitare per 30 minuti in una terrina coperta da un telo in un luogo caldo, finché raddoppia il proprio volume. A questo punto si incorporano gli altri ingredienti partendo dal burro, poi la spremuta di arance e quindi la farina rimanente, lo zucchero, la chiara d'uovo sbattuta e il sale, dando al tutto la forma di filoni ovali ed un po' schiacciati e di una larghezza massima di 8 cm. Si cuoce quindi in forno a 150 °C per aumentare poi la temperatura a 220 °C fino a cottura completa per circa un'ora. L'impasto viene a questo punto sfornato e lasciato raffreddare, poi viene affettato con una lama automatica ottenendo i “baicoli”, di uno spessore di circa 2-3 mm, che sono rimessi in forno a biscottare per circa 20 minuti a 50-80 °C.

Usi

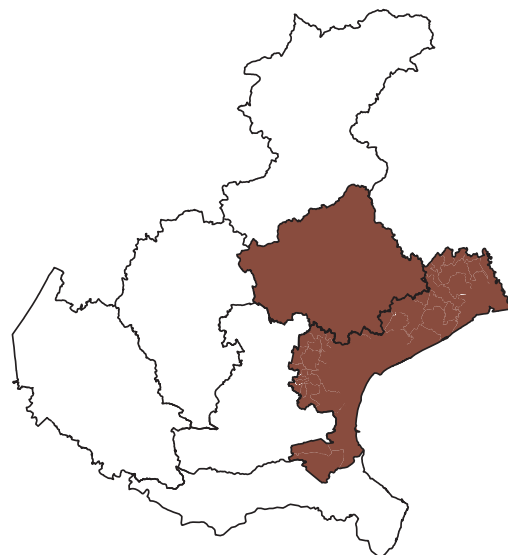
I “baicoli” vanno serviti con lo zabaione e una crema di mascarpone oppure con la cioccolata calda.

Reperibilità

Biscotti molto diffusi a Venezia e in provincia, si possono trovare facilmente presso pasticcerie e rivendite anche nelle zone di Padova e Treviso vicine al territorio veneziano.

Territorio interessato alla produzione

Biscotto tipico del comune di Venezia, ma prodotto anche in altri comuni della provincia (ad esempio a Chioggia) e di altre province venete come a Treviso.



BISCOTTI BUSSOLAI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Biscotti bussolai, bussolai di Burano, bussolà, bussolai buranei (a Venezia); bussoeai (a Treviso).



La storia

Il “bussolà” è un dolce antico che accompagna, nei secoli, la storia del popolo veneziano e dell’entroterra veneto.

Descrizione del prodotto

I “bussolai” di Burano sono dei biscotti di forma circolare con il buco in mezzo, prodotti con farina 00, burro, zucchero, sale, lievito, vaniglia o limone, Mistrà (distillato con anice, un bicchierino), uova.

Processo di produzione

Si pone la farina sulla tavola e si fa un buco nel mezzo, si aggiunge lo zucchero, il burro fuso, il sale e il lievito che era già stato messo in un po’ d’acqua tiepida. Gli ingredienti, nell’impasto, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato; questo viene tagliuzzato a pezzettini e allungato e fare dei cerchietti; si possono cucinare in forno o anche friggere. Una volta raffreddati, possono essere confezionati e consumati a distanza di mesi.

Usi

Sono ottimi con vini dolci.

Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

Territorio interessato alla produzione

Venezia, isola di Burano e altri comuni della provincia di Venezia e Treviso.



BISCOTTI PAZIENTINI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Biscotti pazientini.



La storia

Il ricordo popolare riconduce l'origine di questi deliziosi biscotti al periodo della Serenissima Repubblica, quando i mercanti veneziani portavano dai loro viaggi ingredienti all'epoca sconosciuti. I maestri pasticceri veneti crearono così i "pazientini", vere specialità preparati con mandorle, nocciole, farina e zucchero, la cui denominazione ricorda quei dolcetti conventuali che erano chiamati "pazienze".

Descrizione del prodotto

Si tratta di piccolissimi biscotti preparati con mandorle, nocciole, burro, zucchero e limone grattugiato senza uso di uova. I "pazientini", piccolissimi e fragranti biscotti da meditazione, sono ottimi per accompagnare una calda tazza di tè.

Processo di produzione

Versare in una terrina zucchero e vanillina, aggiungere farina di grano tipo "00" incorporandola perfettamente; mettere il composto in una siringa da pasticceria dotata di foro d'uscita largo quanto un fiammifero di legno. Premendo la siringa, far cadere sulla placca da forno ricoperta da carta oleata (anticamente si usava passare sulla placca della cera vergine), tanti bastoncini della lunghezza di circa 3 cm. Se preparati alla sera, lasciarli tutta la notte in ambiente tiepido. Cuocerli in forno già piuttosto caldo (190 °C); appena si saranno coloriti (dopo circa 10'), estrarre dal forno e con una spatola staccare subito i pazientini. Si conservano in una scatola di metallo ben sigillata.

Usi

Ottimi per accompagnare gelati, granite, creme o per decorare torte, budini, charlotte.

Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



BOSSOLÀ DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bossolà di Chioggia, bussolà, buzzolà.



La storia

La tradizionalità di questi biscotti, nel territorio di Chioggia, è attestata da fonti scritte che risalgono alla metà del Seicento. I bussolài sono citati in un documento di una visita pastorale effettuata l'11 maggio 1644 presso il monastero di S. Francesco: «... Si cucina in casa e sono io et una conversa al forno. Non si dà fuori farina se non per far i buzzolai per il convento che si fanno di Pasqua e de Nadale, et qualche altra volta si fa qualche torta che ordina la Madre Abbadessa ...» ACVC, Serie Visite pastorali, volume 95 carta 218 verso.

Sicuramente vi sono altri documenti ma la ricetta del "bossolà di Chioggia" è tramandata da padre a figlio già dai tempi della Repubblica Serenissima. È considerato il pane dei pescatori; si tratta di un pane secco, a lunga conservazione che non ammuffisce con il clima marino. Per questo era alimento tradizionalmente portato nelle barche dai pescatori quando si allontanavano per le battute di pesca e rimanevano lontani da casa diversi mesi. La tradizione infatti vuole che la sua forma arrotolata sia dovuta proprio al fatto che veniva posto sullo scalmo della barca per essiccare ed essere pronto al consumo.

La caratteristica del prodotto nel suo gusto originale è rimasta la stessa per centinaia di anni. Attual-

mente alcuni panifici del territorio per rispondere alle esigenze dei consumatori producono "bossolà" che, pur mantenendone la forma caratteristica e lo stesso procedimento, possono contenere altri ingredienti, come il sesamo oppure possono essere privi di lievito per chi soffre di allergie.

Descrizione del prodotto

È un pane biscotto mono dose, molto fragile, dalla caratteristica forma arrotolata. Il termine "bossolà" deriva dalla sua forma rotonda, imbossolare significa arrotolare, avvolgere. Può essere consumato sia con i dolci (marmellate, cioccolato, ecc.) sia con il salato (salumi, formaggi, ecc). È usato anche come pane da colazione, al posto dei biscotti, con il caffè, il latte o il tè.

Processo di produzione

Il "bossolà" è fatto completamente a mano con farine locali e nazionali a basso contenuto di glutine. Vengono utilizzate le così dette farine deboli, condite con grassi animali e vegetali. Gli ingredienti utilizzati sono farina, lievito, acqua e sale. Creato l'impasto, detto "bastardo" in quanto ha una consistenza né dura né tenera ma media, lo si lascia riposare per 15 minuti. Con la pasta si procede a creare un cilindretto della consistenza di un grissino lo si chiude ad anello, poi viene effettuato un taglio longitudinale per permetterne l'asciugatura del prodotto e la sua conservazione. Infornato per trenta minuti a una temperatura di circa 170 °C, a fine cottura, vengono aperte le valvole del forno per permettere all'umidità di uscire favorendo l'essiccazione del prodotto. Una volta raffreddato, il "bossolà di Chioggia" viene confezionato in sacchetti con pezzature diverse che variano secondo la tipologia di vendita. Il prodotto ha una conservazione di circa tre mesi. Essendo fatto artigianalmente a mano non ha bisogno di materiali e attrezzature specifiche quindi tutti i forni sono in grado di produrre il prodotto. Il Bossolà è fatto interamente a mano artigianalmente non solo nella fase di preparazione, ma anche in quella del confezionamento e insacchettamento.

Tutti i forni hanno la tradizione di preparare il Bossolà alla stessa stregua del pane. Non è prodotto industrialmente. Nel passato era conservato in sacchi di iuta riposti a penzolare nelle travi delle case.

Usi

Può essere consumato sia con il dolce (marmellate, cioccolato, ecc.), sia con il salato (salumi, formaggi, ecc.); è usato anche come pane da colazione, al posto dei biscotti, con il caffè, il latte o il tè.

Reperibilità

Il "bossolà di Chioggia", si trova tutto l'anno presso i forni di piccola o media dimensione della città.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.



CAPEZZOLI DI VENERE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Capezzoli di Venere.



La storia

La ricetta per la preparazione dei “capezzoli di Venere” appartiene alla tradizione pasticceria della cittadina di Legnago, nel veronese, e veniva utilizzata per feste di compleanno e matrimoni. Dopo un lungo oblio, questo prodotto dolciario fu riscoperto quando, grazie al pezzo teatrale “Amadeus” di Pether Shaffer (1979) e all’omonimo film diretto da Milos Forman (1984), tornò alla ribalta il musicista legnaghese Antonio Salieri (1750-1825), compositore ed autore musicale che entrò, sin da giovane, alla corte di Vienna (1766) e nelle grazie dell’Imperatore Giuseppe II. Ogni volta che il Salieri partiva però dalla sua Legnago era solito portare in dono alla corte viennese dei dolci molto apprezzati, in particolare i “capezzoli di Venere”; Ignaz von Mosel (1772-1844) nel 1827 scrisse “Sulla vita e le opere del Salieri”: “Salieri era più di corporatura piccola che robusta... beveva solo acqua, ma amava molto pasticcini e dolci...”.

Descrizione del prodotto

Il prodotto dolciario “capezzoli di Venere” è un “bon bon” liquoroso, da consumo fresco, a forma di noce, umbonata per dare la forma di “capezzolo”, di colore cacao. Le materie prime impiegate sono: pasta di marroni, zucchero, cacao magro, liquore a base di Rum.

Processo di produzione

Gli ingredienti vengono esclusivamente impastati a mano immettendo in giuste quantità i vari componenti. La predisposizione di ogni singolo pezzo è eseguita manualmente senza alcun ausilio d’attrezzatura per miscelare o per lo stampaggio. È un prodotto fresco quindi non abbisogna di cottura o raffreddamento. Il confezionamento è fatto in vassoi e non viene eseguito l’incartamento. Il prodotto, da consumare entro breve tempo, si conserva naturalmente senza aggiunta di conservanti e/o additivi; unico accorgimento è quello di mantenere il prodotto in un luogo fresco.

Usi

Ottimo se accompagnato con un vino bianco dolce.

Reperibilità

In laboratori artigianali di pasticceria.

Territorio interessato alla produzione

Legnago, in provincia di Verona.



CARFOGN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carfogn.



La storia

Sono tipici dolci di carnevale prima riservati a clienti danarosi, poi entrati a far parte della cucina popolare. Come le classiche frittelle rappresentano il dolce delle feste carnevalesche fin dal Rinascimento.

Descrizione del prodotto

Si tratta di frittelle ripiene ottenute con pasta sfoglia a base di farina di grano, uova e zucchero con ripieno di papavero macinato, zucchero, miele, grappa, biscotti e altri ingredienti che variano da villaggio a villaggio ma tipiche delle zone ladine.

Processo di produzione

In una terrina si mescolano farina, uova e zucchero facendone un impasto abbastanza tenero. Si aggiunge un pizzico di sale, un po' di lievito e quindi gli ingredienti caratterizzanti che sono papavero, miele, grappa, biscotti e altri ingredienti. Si lascia riposare l'impasto per circa 30 minuti e nel contempo si porta a temperatura (170 °C) l'olio di oliva. Una volta fritto, viene posto su di una carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso e consumato nel giro di alcuni giorni.

Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono gettate nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colorito marroncino, vengono quindi tolte e posate su di una carta assorbente. Per servirle vengono coperte da un velo di zucchero vanigliato.

Usi

Ottime con vino dolce.

Reperibilità

Nei laboratori di pasticceria dell'area bellunese.

Territorio interessato alla produzione

La Val Biois, comuni di Falcade, Vallada Agordina, Canale D'Agordo, Cencenighe Agordino, S. Tomaso Agordino, tutti in provincia di Belluno.



CASUNZIEI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Casunziei.



La storia

I “casunziei” sono un prodotto che in passato veniva fatto in casa con i prodotti che la terra offriva. Per questo motivo le ricette più antiche ed originali sono quelle dei “casunziei rossi” fatti con la barbabietola rossa, le patate e la rapa gialla ed i “casunziei verdi” ottenuti con gli spinaci e soprattutto con l’erba cipollina raccolta nei prati in primavera. Era un piatto che si cucinava nelle occasioni importanti, come le festività natalizie o pasquali o di domenica.

Descrizione del prodotto

Sono dei ravioli, la cui sfoglia è fatta con farina, uova ed acqua; il ripieno, nella tipologia dei “casunziei rossi”, comprende barbabietole rosse, patate, rape gialle e semi di papavero (questi ultimi non sempre presenti); nel caso dei “casunziei verdi”, il ripieno è composto da spinaci, ricotta, burro, erba cipollina e formaggio. Altre varianti sono i “casunziei con la zucca o con il radicchio”.

Processo di produzione

La sfoglia è prodotta amalgamando a mano farina, uova ed acqua. Il ripieno, nella tipologia “casunziei rossi”, comprende barbabietole rosse, patate, rape gialle e talvolta, semi di papavero; nei “casunziei verdi”, il ripieno è composto da spinaci, ricotta, burro, erba cipollina e formaggio. Altre varianti sono con la zucca o con il radicchio, i “casunziei frit” ed i “casunziei con pastolà”.

Usi

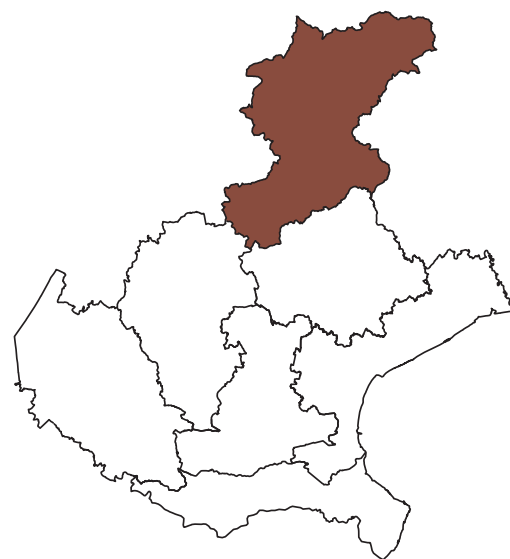
Nella tradizione agordina la notte di Natale, a Cencenighe, i “casunziei” venivano conditi con semi di papavero pestati e miele, mentre in altre parti venivano conditi col burro.

Reperibilità

Laboratori artigianali di lavorazione della pasta fresca o ristoranti della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare Cortina d’Ampezzo e i Comuni della Comunità della Val del Boite e dell’Agordino.



CIOPA VICENTINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciopa vicentina.

La storia

Tipico pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta, pretese forme di pane di singola porzione; è sicuramente il più conosciuto e diffuso nell'area vicentina.

Descrizione del prodotto

La "ciopa vicentina" è un tipo di pane realizzato con un impasto di farina, acqua, lievito acido e sale.

Processo di produzione

L'impasto è realizzato con farina "povera", cioè con poco glutine. La lievitazione avviene su tavole coprendo l'impasto con un telo. L'impasto deve essere duro abbastanza da consentire di mantenere la forma tipica (infatti questo tipo di pane viene definito in gergo come "pane a pasta dura"). La lavorazione è manuale. Infatti due pezzi di pasta sono manipolati e messi uno sopra l'altro in modo da formare due "corni". Si tratta di un tipo di pane che si conserva bene. La cottura avviene preferibilmente in forni a legna.

Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

Reperibilità

La "ciopa vicentina" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



CORNETTI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cornetti.



La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati.

Descrizione del prodotto

I "cornetti" sono un pane di forma caratteristica costituito da due parti arrotolate, attaccate con rialzi nella parte apicale, prodotto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, sale e malto.

Processo di produzione

Il processo di produzione dei "cornetti", tipico pane padovano, prevede che l'impasto di tutti gli ingredienti sia effettuato il giorno precedente la cottura che si svolgerà il giorno dopo, previa lievitazione, per trenta minuti circa.

Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

Reperibilità

I "cornetti" sono facilmente reperibili presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



COLOMBA PASQUALE DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Colomba pasquale di Verona.



La storia

La colomba fu creata a Verona, alla fine dell'Ottocento. La sua origine risale ai pani plastici della tradizione egiziana e greca, che continuò poi con quella romana e avevano funzioni magiche e votive. Queste tradizioni, mutate nei significati, si mantennero col Cristianesimo ed assunsero, nelle varie regioni e province, forme e significati diversi; nel periodo pasquale, centro della fede cristiana, questa manifestazione a Verona è continuata con la produzione di pani dolci. Nella seconda metà dell'Ottocento, con l'introduzione del lievito di birra in sostituzione del lievito naturale e il progresso della tecnica molitoria (nel 1830 compaiono i mulini a cilindri), le tecniche dolciarie andarono sempre più raffinandosi creando delle vere e proprie attività di fine pasticceria con l'aggiunta di mandorle, nocciole e frutta candita, come la "colomba pasquale di Verona"; si tratta dell'espressione d'un alto livello di pasticceria artigianale che rappresenta un'importante specializzazione agroalimentare dell'industria veronese.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti sono: farina, lievito madre (succo di mela, farina, acqua), tuorlo d'uovo, zucchero, burro, miele, sale, vaniglia, burro di cacao, mandorle, nocciole ermelline, albume, amido di mais, frutta candita.

Processo di produzione

Si impastano tutti gli ingredienti assieme per tre volte e si fa lievitare. Al termine, dopo un riposo in cella per circa 45 minuti, si esegue la pezzatura "a colomba" e dopo oltre 10-12 ore di lievitazione si glassa il tutto con mandorle, nocciole ermelline, amido e albume quindi si inforna.

Usi

Ottima se accompagnata con vino dolce frizzante.

Reperibilità

Durante il periodo pasquale è reperibile presso pasticcerie e negozi alimentari.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



DOLCE BISSIOLETA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce bissoioletta.



La storia

La tradizionalità di questi biscotti è attestata da fonti scritte in cui si fanno risalire alla metà dell'Ottocento.

Descrizione del prodotto

La "bissioleta" è una specialità dolciaria tipica della cucina povera, dei biscotti da forno secchi, non farciti, ad impasto unico e forma tipica ad "esse" o a "serpentello" di colore marroncino chiaro. I biscotti sono prodotti con farina, burro, fecola, zucchero, uova, latte, lievito, sale, aromi naturali.

Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico da suddividere a mano per dare la forma al famoso biscotto. La cottura avviene su teglie e, dopo che si sono raffreddati, vengono confezionati.

Usi

Ottimi per la colazione o per essere sbocconcellati a fine pasto accompagnati da un buon vino passito.

Reperibilità

Si trovano presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.



DOLCE DEL SANTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce del Santo, dolce Santantonio.



La storia

Il "dolce del Santo" deriva da un'antica tradizione dei frati della Basilica del Santo, che donavano ai poveri della città e ai viandanti, fuori dal Sagrato della Basilica, il pane per alleviare la loro fame. Col tempo, i mastri pasticceri della zona, memori di quella tradizione e per accontentare le richieste dei turisti sempre più numerosi, hanno elaborato la ricetta del pane, creando un prodotto dolciario apprezzato e rinomato.

Descrizione del prodotto

Il "dolce del Santo" è un prodotto da forno farcito con marmellata di albicocche, buccia d'arancia candita, pan di Spagna, marzapane di mandorle o granella di amaretti, il tutto avvolto in pastasfoglia. La sua forma particolare ricorda l'aureola posta sul capo di Sant'Antonio. Esso viene prodotto in diversi formati: da 70 g (monodose mignon), 400 g e 700 g.

Processo di produzione

Per la produzione della sfoglia si usano uova intere, zucchero semolato, farina di grano tenero 00, margarina vegetale e sale. La lavorazione è essenzialmente manuale; i prodotti vengono amalgamati, disposti a mano in vari strati con procedure codificate e con particolare cura. Dopo la cottura in forno, il prodotto viene lasciato riposare per un giorno sugli stampi, quindi confezionato e posto in vendita. Dati gli ingredienti utilizzati il dolce ha una durata di circa 3 mesi senza particolari condizioni di conservazione.

Usi

Il "dolce del Santo" si accompagna bene con un vino bianco dolce.

Reperibilità

Presso le pasticcerie e rivenditori alimentari della città di Padova il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Padova città.



DOLCE NADALIN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce nadalin, pandoro di Verona.



La storia

Le origini del “pandoro di Verona” si legano al “pan de oro” un dolce conico della Serenissima, riservato ai nobili, che veniva ricoperto da sottili foglie d’oro zecchino. Tuttavia la morbidezza dell’impasto fu importata da Vienna dove pasticceri italiani producevano brioches per la Casa Reale Asburgica. Questo dolce diventò nel 1260 una specialità natalizia veronese detta “nadalin” con base a forma di stella a otto punte, non molto alto; fu creato per festeggiare il primo Natale dopo l’investitura dei nobili Della Scala a Signori di Verona. Solo nell’ottocento il dolce cambiò forma: venne alzato, le punte ridotte a cinque e chiamato “pandoro”. Questo si diversificava dal “nadalin” per la morbidezza dell’impasto e per la mancanza della glassa. Ben presto il “pandoro” divenne il simbolo di Verona che, riprodotto nei laterizi, veniva utilizzato come decoro delle colonne nelle abitazioni dei nobili.

Descrizione del prodotto

Il “dolce nadalin” è composto da: lievito madre (succo di mela, farina, acqua), tuorlo d’uovo, zucchero, farina, burro di cacao, burro, bacche di vaniglia, sale.

Processo di produzione

Ha una lavorazione lunga e laboriosa che dura quattro giorni. Si prepara il lievito madre, lo si rimpasta almeno 3 volte con aggiunta di acqua tiepida e farina; si aggiunge il tuorlo d’uovo, lo zucchero, il sale, la vaniglia e la farina. Con il burro, il burro di cacao e il tuorlo d’uovo si fa un’emulsione che si aggiunge all’impasto.

Si lascia riposare l’impasto per 30 minuti in cella; poi si esegue la pezzatura dell’impasto nei formati richiesti quindi, il tutto ritorna in cella per riposare altre 12 ore al termine delle quali il prodotto viene infornato. Dopo la cottura viene lasciato a raffreddare negli stampi capovolti per impedire l’afflosciamento della parte superiore. Quando il prodotto è freddo si procede al confezionamento.

Usi

Nelle festività, a fine pasto, abbinato spesso con vini dolci, bianche e neri, di grande struttura.

Reperibilità

Durante il periodo natalizio è reperibile presso pasticcerie e negozi di alimentari della Regione.

Territorio interessato alla produzione

Verona e provincia.



DOLCE POLENTINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce polentina, polentina di Cittadella, polentina di mastro Paolo.



La storia

Prodotto tradizionale in tutta la provincia di Padova da tempo indefinibile e codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana di Giovanni Bianco Mengotti del 1967.

Il nome è sempre stato intrigante, facendo subito pensare alla polenta, ma in realtà il dolce non assomiglia per nulla a questo piatto, se non nella bontà e nella leggerezza e per l'impiego della farina di mais in una sua variante popolaresca

Descrizione del prodotto

Il dolce si presenta con una forma tonda, bianco in superficie e dorato al suo interno.

Dolce da forno caratteristico per il gusto e aroma inconfondibile della polenta. Preparato con: uova, zucchero, burro, farina di mais.

Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Il tuorlo delle uova viene montato con lo zucchero, viene aggiunta la farina, la fecola e la buccia del limone grattugiata, gli albumi delle uova montati a neve, il cremor tartaro, il bicarbonato ed il sale; il tutto viene cotto al forno.

Levato il dolce, lo si toglie dalla tortiera e lo si lascia raffreddare, quindi lo si spolverizza di zucchero a velo. Solitamente viene servito a fette, con una bella cucchiata di zabaione tiepido.

Usi

Ottimo per il fine pasto accompagnato da un buon vino passito; da consumarsi entro un mese.

Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



ESSE ADRIESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Esse adriese.



La storia

La tradizionale produzione di questo dolce è attestata da fonti scritte che risalgono ai primi del '900 e ne spiegano la metodica di lavorazione così come tutt'oggi praticata.

Descrizione del prodotto

La "esse adriese" è un dolce secco popolare tipico del Polesine, a base di farina, uova, zucchero e burro. Il prodotto ha forma a "S".

Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico, modellato a mano con la tipica forma ad "esse". La cottura avviene in forno. Viene conservato anche a temperatura ambiente chiuso in apposite sacche.

Usi

Ottimo per la colazione o per essere consumato a fine pasto accompagnato da un buon vino passito.

Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Adria, provincia di Rovigo.



FAVE ALLA VENEZIANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fave alla veneziana, fave dei morti.



La storia

Tipico dolce veneziano in vendita nelle pasticcerie durante il mese di novembre, tradizionalmente dedicato alla commemorazione di defunti.

La ricetta viene riportata nel volume “Il Veneto in cucina” di Ranieri Da Mosto stampato nel 1978, in cui la lavorazione viene già allora descritta come tradizione della pasticceria veneziana.

Descrizione del prodotto

Dolcetti di forma tondeggiante, grandi come una noce, prodotti con mandorle bianche, pinoli, zucchero semolato, albume, essenze coloranti.

Processo di produzione

La lavorazione prevede di passare tutto l'impasto in una raffinatrice con una piccola parte di albume, quindi impastare aggiungendo poco alla volta il resto di albume fino a che l'impasto è morbido ed omogeneo. Dividere l'impasto in 4 parti: la prima parte si colora di verde con il purè di pistacchi, la seconda di marrone con il cacao, la terza di marroncino con il purè di nocciole, infine la quarta si lascia bianca.

Mettere il composto in un sacco “a poche” con la bocchetta liscia media e formare su placche con la carta da forno dei piccoli bastoncini ovali, spolverare quelli bianchi di zucchero semolato, quelli verdi di zucchero semolato verde, quelli marroncini di zucchero semolato marroncino e quelli marroni di cacao. Cotti in forno a 230 °C, per 6 o 7 minuti.

Usi

Si mangiano da sole come le caramelle o a fine pasto accompagnate da vino dolce.

Reperibilità

Tipico del mese di novembre in concomitanza con la festa di commemorazione dei defunti. Il prodotto è reperibile presso tutte le pasticcerie della Regione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia ma vengono prodotte anche in altre parti del Veneto.



FORTI BASSANESI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Forti bassanesi.



La storia

Si tratta di un prodotto realizzato da quasi un secolo dalle pasticcerie di Bassano e dintorni. Una volta veniva venduto anche in forma ambulante, ora è venduto sfuso o in confezioni da sei.

Descrizione del prodotto

Biscotto di colore marrone scuro lungo circa 7-8 cm e largo 2 cm, di sapore speziato, realizzato con melassa, cacao amaro, farina, zucchero, mandorle, burro, uova, briciole di pan di Spagna, spezie (pepe, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero), lievito, sale, aromi.

Processo di produzione

Gli ingredienti, nell'impasto realizzato almeno 24 ore prima, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato. Il biscotto viene poi fatto a mano e cosparso di zucchero in granella; è infornato per 16 minuti.

Usi

Ottimo se accompagnato soprattutto con vini dolci è spesso utilizzato, grattugiato, in salse salate.

Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

Territorio interessato alla produzione

Bassano del Grappa e comuni limitrofi, provincia di Vicenza.



FRITTELLE CON L'ERBA AMARA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Frittelle con l'erba amara, fritole co la maresina.



La storia

La ricetta delle "fritole co la maresina", nelle sue numerose varianti, inaugura una felice tradizione gastronomica nelle zone di crescita spontanea dell'erba amara. A Valdagno, in particolare, le "fritolare" che detenevano i segreti della ricetta, forse in parte personalizzata, ma immutata nella sostanza, si può dire abbiano fatto storia per circa 150 anni. Al di là delle personalità riconosciute, i ricettari delle famiglie che da generazioni coltivano la passione della cucina tradizionale fra Arzignano, Valdagno e Schio hanno perpetuato queste ricette dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi.

Descrizione del prodotto

Frittelle "povere" ottenute con un impasto a base di pane raffermo ammolato nel latte, con piccole quantità di farina, uova, zucchero, sale e lievito. Si aggiunge scorza di limone grattugiato oppure grappa a piacere. Le varianti più ricche dei giorni di festa a Valdagno e ad Arzignano prevedono del riso, bollito finché si sfrange, in luogo del pane. L'Erba

Amara o Matricale, detta anche Atanasia o Tanacetone (*Chrysanthemum vulgare*, var. *Parthenium*), tritata al momento, conferisce a queste frittelle un bel colore verde marmorizzato ed un inconfondibile sapore amaro, aromatico ma gentile (l'erba è detta non a caso "maresina").

Ricordiamo che, nello stesso ambito territoriale, di riflesso alle celebri frittelle, la "maresina" è ingrediente di torte e frittate.

Processo di produzione

Si scioglie in mezzo bicchiere di latte una rosetta di pane, e se non si riesce ad avere un buon risultato con il solo liquido e le mani, la si passa poi eventualmente al setaccio o al passaverdure con fori piccoli. Quindi si aggiungono 3 cucchiaini e mezzo di farina, 3 di zucchero, un uovo (il guscio va velocemente lavato prima di essere rotto), un'abbondante presa di sale e mezza bustina di lievito, nonché, a piacere, la grattugia di un limone o poca grappa. Quando tutto è ben amalgamato, si aggiunge una scodella di Maresina ben lavata, asciugata e tritata, che conferirà all'impasto un bel colore verde marmorizzato. Si lascia riposare la pastella per almeno due ore.

Raffreddatosi a sufficienza, si incorpora un cucchiaino colmo di farina ed un uovo intero, e si meschia ben bene. Quindi si aggiungono 100 g di zucchero, un cucchiaino d'olio e, se occorre, qualche cucchiaino di latte per rendere fluido l'impasto, la grattugia di un limone a piacere. Ed infine abbondante erba "maresina" (3 ciotole) ben lavata, asciugata e tritata. Questa pastella va lasciata riposare per almeno un'ora in luogo tiepido, senza correnti d'aria, in una terrina coperta con un canovaccio.

Le frittelle presentano una forma allargata e piatta, più che tonda: in particolare quelle Valdagnesi di riso dovrebbero assumere un diametro di 7-8 cm, mentre ad Arzignano si fanno larghe anche 10-12 cm, friggendole in pochissimo olio o strutto e facendole girare di continuo, con piccoli colpi di forchetta. Si devono servire subito, ancora calde, a piacere cosparse di zucchero a velo, o semolato, che viene meno assorbito dalle frittelle calde.

Usi

Questo prodotto ben si accompagna a liquori dolci di confezione casalinga, come il "centerbe", e a vini cotti (con cannella, chiodi di garofano e foglie di lauro, oppure con giovani foglie di pesco o di vite). Nelle occasioni, si potrà azzardare con queste frittelle, dolci-amare, un buon vino dolce frizzante.

Reperibilità

Si possono trovare presso alcune pasticcerie della zona o in alcuni ristoranti.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Arzignano, Chiampo, Valdagno e Schio, in provincia di Vicenza.



FRITTELLE DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Frittelle di Verona, fritole.



La storia

Alcuni storici fanno risalire il Carnevale di Verona a millecinquecento anni fa, come una ricorrenza a quel dio da "El muso da du musi", forse Giano il bifronte. Momento di grande festa per i veronesi tanto che le mense venivano invase di dolci e d'allegria. Ed è vera allegria quella portata dalla frittelle, le dolci "fritole", che già la corporazione dei panettieri, verso la seconda metà del Trecento, offrivano per il Carnevale ai propri clienti (sicuramente ai più danarosi).

La semantica della parola dialettale di frittelle "fritole", sta a significare che venivano "frite", fatte friggere, originariamente su grasso di maiale, perché l'olio era poco conosciuto. Le frittelle sono quindi un prodotto tipico del Carnevale veronese, che si ricorda come uno dei più vecchi d'Italia.

Descrizione del prodotto

Dolce di mele, uva passa macerata nel Marsala, scorze di arancia, canditi pestati, scorza di limone grattugiata, panna, uova intere (albume e tuorlo), farina, lievito in polvere, latte, sale, vaniglia e zucchero.

Processo di produzione

Si mescolano le uova intere, albume e tuorlo, con lo zucchero, si aggiunge la panna e il latte assieme ai pezzetti di mela, l'uvetta, i canditi, le scorze di arancia, la scorza di limone grattugiata, la vaniglia, il sale, il lievito in polvere e da ultima la farina. L'impasto viene lasciato riposare per circa 30 minuti e nel contempo si porta a temperatura (170 °C) l'olio di oliva. Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono fritte nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colorito marroncino, vengono quindi tolte e posate su di una carta assorbente e spolverate con zucchero a velo prima di servirle.

Usi

Ottimo con vino dolce.

Reperibilità

Nei laboratori di pasticceria della provincia di Verona.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



FRITTELLE VENEZIANE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Frittelle veneziane, frittela, fritola, fritola venexiana.



La storia

Le frittelle sono il dolce delle feste carnevalesche fin dal Rinascimento. La ricetta originale fu definita da Bartolomeo Scappi cuoco di Papa V. Per la sua grande popolarità e diffusione questo dolce fu definito nel '700 "Dolce Nazionale dello Stato Veneto" e per lungo tempo fu prodotto e venduto lungo le calli veneziane in apposite baracche di legno. Carlo Goldoni le nomina nella Commedia "Il Campiello" del 1756. Come allora anche oggi le "fritole" mantengono inalterata la loro popolarità continuando ad essere preparate, oltre che in pasticceria, nelle case di molte famiglie venete.

Descrizione del prodotto

Dolce a base di farina bianca "00", uvetta sultana, zucchero, uova, latte, lievito di birra, zucchero vanigliato, sale, olio di semi (o strutto) per la frittura, aromi (buccia di limone o arancia).

Processo di produzione

Si mescolano in una terrina la farina con latte, uova e zucchero facendone un impasto abbastanza tenero. Si aggiunge un pizzico di sale, un po' di lievito di birra, uva sultanina bagnata ed infarinata e si rimesta molto bene cercando che tutto si amalgami; si lascia lievitare il composto, coperto con un tovagliolo, in un luogo tiepido, per alcune ore. Si lavora nuovamente aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua per avere un impasto fluido. Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono gettate nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colore marroncino, viene poi tolto e posato su carta assorbente. Le frittelle vengono servite, coperte da un velo di zucchero vanigliato.

Usi

Ottime con vino dolce.

Reperibilità

Laboratori di pasticceria di tutta la provincia di Venezia.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia.



FUGASSA PADOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fugassa padovana, focaccia.

La storia

Dolce tipico di cucina casalinga, prodotto in tutta la provincia di Padova da tempo immemorabile, codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica di Giovanni Bianco Menegotti (1967).

Descrizione del prodotto

Prodotto con farina, lievito, latte, uova, zucchero, burro, buccia di limone e sale. Ha forma rotonda con un diametro variabile di circa 25-30 cm e un colorito giallo-dorato.

Processo di produzione

Prodotto artigianalmente nell'impasto e nella lavorazione: gli ingredienti vengono amalgamati, lasciati a riposo e cotti in forno. Per una buona riuscita della focaccia è necessario ripetere l'impasto più volte prima della lievitazione finale. La conservazione del prodotto imballato può durare anche per 9-12 mesi.

Usi

Inizialmente dolce poverissimo della cucina popolare, oggi è diventato tipico della festività di Capodanno. Ottimo se accompagnato con vino dolce.

Reperibilità

La "fugassa padovana" si può trovare presso alcune pasticcerie o nei menù di alcuni ristoranti, nell'area di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



FUGASSA VENETA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Focaccia veneta, fugassa veneta.



La storia

Dolce tipico di cucina casalinga, prodotto in tutte le province del Veneto da tempo immemorabile, codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica di Giovanni Bianco Menegotti (1967), raffigurata anche nei disegni dei mosaici di Ermete nella Basilica di San Marco.

Descrizione del prodotto

Dolce da forno lievitato naturalmente prodotto con: farina, burro, zucchero, uova, ricoperto di marzapane, mandorle e granella di zucchero; di forma rotonda ha un diametro variabile di circa 25-30 cm e un colorito giallo-dorato.

Processo di produzione

Prodotto artigianalmente nell'impasto, nella lievitazione e nella cottura. Gli ingredienti vengono amalgamati, lasciati a riposo e cotti in forno. Per la buona riuscita della "fugassa veneta" è necessario ripetere l'impasto più volte prima della lievitazione finale. La conservazione della focaccia imballata può durare anche per 9-12 mesi.

Usi

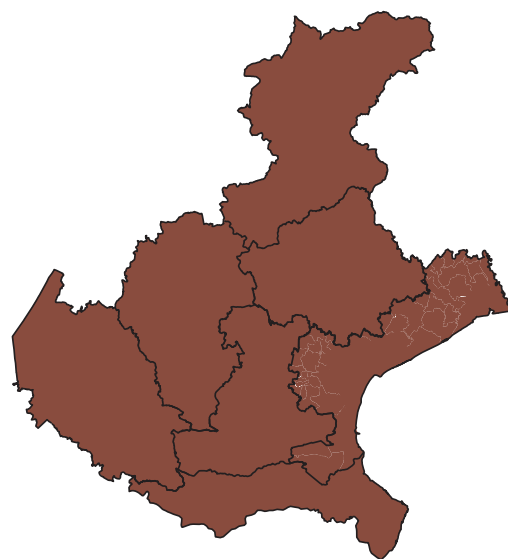
La "fugassa veneta", inizialmente dolce poverissimo della cucina popolare, oggi è diventata tipica della festività di Capodanno, arricchita con le mandorle e lo zucchero. Ottima se accompagnata con vino dolce.

Reperibilità

Il prodotto si può trovare presso alcune pasticcerie o nei menù di alcuni ristoranti della Regione.

Territorio interessato alla produzione

Prodotto in gran parte della Regione del Veneto e in particolare nelle province di Padova e Venezia.



GALANI E CROSTOLI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Galani e crostoli, galani a Venezia, crostoi a Treviso.



La storia

La ricetta viene riportata come ricetta tipica nel libro “Il Veneto in cucina” di Ranieri Da Mosto anno 1978.

Descrizione del prodotto

Tipico dolce del carnevale saporito e leggero, fragilissimo e vaporoso, con forme bizzarre. Gli ingredienti sono: farina, zucchero a velo, burro, zucchero, grappa, uova, latte, sale, vino bianco, olio di semi, buccia d’arancia e di limone.

Processo di produzione

Prendere la farina, impastarla con qualche uovo, un po’ di latte e zucchero in polvere, burro, un cucchiaino di grappa, vino bianco ed un pizzico di sale (condimento necessario). La pasta va fatta molto soda lavorata su una tavola di legno o su una lastra di marmo. La si fa riposare un po’, senza farla seccare, poi la si stende con un mattarello fino a ridurla allo spessore di una moneta, con un coltello o una rotellina si taglia la pasta a strisce di 4-5 cm di larghezza e 20 cm di lunghezza, infine nel mezzo di ciascun “galano” si fanno altre incisioni che favoriscono la crescita della sfoglia durante la frittura. I “galani” vanno cotti in padella con molto olio; quando non sono più caldi, li si spolvera di zucchero a velo e si mettono nei vassoi a catasta, cioè a strati disposti per diritto e trasverso, facendo attenzione a non romperli, poiché i “galani” sono fragilissimi.

Usi

Tipico dolce del carnevale veneto.

Reperibilità

Nei mesi di gennaio e febbraio il prodotto è reperibile presso pasticcerie, forni e negozi alimentari della Regione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia ma è diffuso anche in tutto il territorio regionale.



GARGATI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gargati.



La storia

Tipica pasta realizzata e mangiata dalle famiglie vicentine; ora è prodotta soprattutto nei pastifici artigianali e da molti è confusa con i maccheroni.

Descrizione del prodotto

Si tratta di una pasta simile ai maccheroni, realizzata con farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (6 per ogni kg di farina). Il diametro è di circa 1,2 cm e la lunghezza di circa 5 cm.

Processo di produzione

L'impasto viene realizzato con gli ingredienti sopra descritti, poi viene inserito in una piccola pressa con trafilatrice (lavorazione per estrusione). L'impasto non deve essere troppo umido, altrimenti la pasta risulterà troppo liscia e non tratterrà bene il sugo. I "gargati" sono generalmente venduti allo stato sfuso.

Usi

Ottimi se accompagnati con sughi di carne o verdure.

Reperibilità

Nella provincia di Vicenza presso alcuni pastifici che li producono o in alcuni ristoranti che li propongono.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



GELATO ARTIGIANALE DEL CADORE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gelato artigianale del Cadore.



La storia

Come il gelato sia arrivato in Veneto e tra le montagne del bellunese, con precisione, non si sa. I primi gelatieri nel Veneto furono proprio i Cadorini, forse per l'abbondanza di ottime materie prime come il latte, la panna, le uova, i frutti di bosco, ma anche di neve e ghiaccio naturali, e di luoghi naturalmente refrigerati anche d'estate come grotte ed acqua di torrente. Il gelato veniva preparato in apposite tinozze, congelato con ghiaccio e sale, infine travasato in tini di legno che venivano isolati con dei sacchi che lo mantenevano solido fino a

sera. I Cadorini si lanciarono sul mercato sin dalla metà del secolo scorso, raggiungendo coi caratteristici carretti le principali città della Germania e della zona d'influenza Austro-Ungarica. Da un documento storico, datato 24 aprile 1899, si apprende che tale Valentino Traiber fu Giobatta, chiese ed ottenne dal sindaco di Zoldo un certificato di buona condotta, di fama e di carattere per poter vendere il suo gelato all'estero. I gelatai bellunesi iniziarono, nelle diverse realtà nelle quali operavano, ad affittare dei piccoli negozi; li arredarono con panche, li illuminarono con una lanterna e presero vita le prime gelaterie artigiane.

Descrizione del prodotto

Il gelato artigianale è un prodotto costituito da alcuni ingredienti fondamentali (latte, panna, zucchero, tuorli d'uovo), arricchiti da una serie variabile di ingredienti complementari (caffè, vaniglia, cioccolato, nocciole, frutta fresca, aromi e moltissimi altri). La miscela, una volta raffreddata, si addensa diventando cremosa e pastosa.

In base alla loro composizione i gelati sono suddivisi in due categorie: quelli alle creme e quelli alla frutta. La differenza non è determinata dal sapore bensì dalla quantità di grassi, di zuccheri contenuti e dal grado di acidità degli ingredienti.

Processo di produzione

Gli ingredienti, miscelati e dosati, vengono pastorizzati, emulsionati e omogeneizzati; la sostanza cremosa che ne deriva viene sottoposta a congelamento, che avviene in due fasi distinte: la prima nel "mantecatore", dove la miscela viene congelata e sbattuta contemporaneamente, facendone aumentare il volume dal 20 al 50 per cento; la seconda nel frigorifero, dove il gelato si solidifica. Il prodotto viene conservato in frigoriferi e congelatori.

Usi

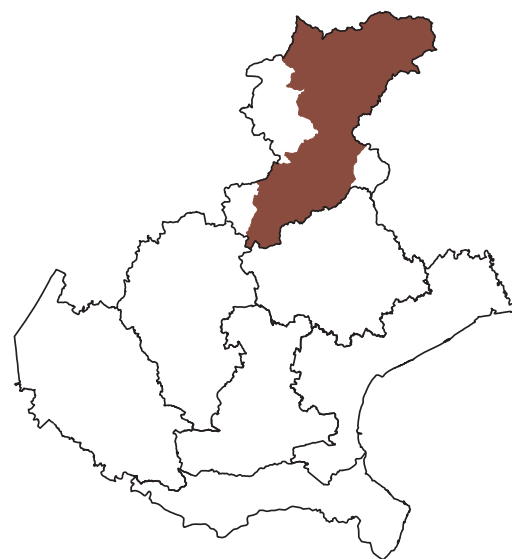
Il gelato è tipicamente estivo ma si è trasformato in un prodotto apprezzato e consumato tutto l'anno, seppure in quantità minori rispetto all'estate.

Reperibilità

Gelaterie artigianali delle vallate bellunesi.

Territorio interessato alla produzione

La zona storica del gelato artigianale è circoscritta alle vallate bellunesi della Val Belluna e della Val Zoldana e, in generale, alla zona del Cadore.



GNOCO SMALZAO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gnocco smalzao, gnocco di malga, gnoco smalzao (da smalz, burro), gnoco sbatuo (sbattuto).

La storia

L'origine del nome "gnocco smalzao", deriva dal cimbro smalz che significa burro e questo indica la loro antica origine; i Cimbri, infatti, comparvero "ufficialmente" nella Lessinia veronese il 5 febbraio 1287 come documentato da un atto notarile redatto dal Vescovo di Verona Bartolomeo della Scala e Ulderico di Altissimo, capo tribù cimbro.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali del "gnocco smalzao" sono: 600 grammi di farina, 1 litro di latte, 20 g di sale, 4 cucchiaini di lievito e altro condimento a piacere.

Processo di produzione

In una terrina si dispone la farina a "fontana", si aggiunge il sale e si versa lentamente il latte. Si amalgamano perfettamente gli ingredienti mediante un cucchiaino di legno, fino ad ottenere un impasto piuttosto consistente. Nel frattempo si fa bollire in una pentola una quantità d'acqua sufficiente alla cottura, si aggiunge il sale e, mediante un cucchiaino, si versano delle piccole porzioni dell'impasto precedentemente ottenuto. Questa operazione richiede una certa abilità in quanto dovrà essere eseguita il più rapidamente possibile per ottenere una cottura omogenea. Quando gli gnocchi affiorano in superficie, bisogna prenderli con una schiumarola, avendo cura di scolarli adeguatamente.

Usi

Ottimi se conditi con burro fuso, accompagnati da ricotta affumicata o formaggio di malga grattugiati.

Reperibilità

Nella provincia di Verona presso alcuni pastifici artigianali che li producono o in alcuni ristoranti e agriturismi che li propongono.

Territorio interessato alla produzione

Area pedemontana e montana della Lessinia veronese, area del Baldo e relative colline moreniche, in provincia di Verona.



GNOCCO DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gnocco di Verona, gnoco di Verona.



La storia

La "cabala del gnoco", di Berto Barbarani, è un inno al gnocco, anticamente piatto tipico del periodo carnevalesco. Il poeta ha dedicato agli gnocchi delle bellissime rime, nelle quali svela anche la ricetta del piatto che ha l'onore, sia pure per qualche giorno, di avere anche un re: "el papà del Gnoco", maschera scanzonata attorno alla quale ruotano tutti i rioni di Verona. "El papà del Gnoco", con la sua "corte gnocolar", è la figura dell'abbondanza, con lo scopo più nobile della beneficenza.

Ma la data della creazione del "gnoco" per alcuni coincide con l'idea e il lascito del dottor Tommaso da Vico, per altri che la tradizione ha avuto inizio quando Verona, qualche anno addietro, venne conquistata da Venezia e unita così alla Serenissima. Gli gnocchi dell'epoca, rispettando la storia degli ingredienti, erano fatti dall'impasto di sola farina e acqua, visto che le patate non erano ancora state "inventate". Comunque sia, con patate o con farina, i veronesi vantano 400 anni di esperienza nella produzione dei tradizionali gnocchi.

Al "venerdì Gnocolar", giorno di festa popolare, tutti accorrono sul sagrato di San Zeno, patria dei gnocchi veronesi, a ricevere il loro piatto tradizionale. Gli gnocchi nuotano in enormi paioli e, quando galleggiano, ciclopici mestoloni forati li traggono in salvo per essere irrorati di burro e asciugati con formaggio stravecchio.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali e le quantità da impiegare sono: 4 kg di patate a pasta farinosa, 300 g di farina, un uovo intero; una volta cotti vanno consumati con condimento a piacere.

Processo di produzione

Le patate, precedentemente lavate, vengono lesate in acqua verificando con una forchetta la perfetta cottura. Dopo aver eliminato la buccia, vengono passate al setaccio e impastate con la farina, alla quale è stato aggiunto l'uovo e il sale. L'impasto viene lavorato accuratamente fino ad essere soffice, con l'accortezza di spruzzare con un po' di farina la superficie di lavorazione per evitare che la pasta vi aderisca. Vengono formati dei piccoli filoncini di pasta alti un dito grosso, tagliati in tanti pezzetti della lunghezza di circa 3 cm, che con veloce movimento della mano vanno fatti scivolare sulla grattugia dal basso verso l'alto premendo leggermente: lo gnocco acquisterà così la caratteristica lavorazione utile a far aderire nel modo migliore il sugo alla superficie. Si versano in una casseruola di acqua salata in ebollizione e pescati con un colino appena salgono in superficie.

Usi

A pranzo con condimento a piacere: burro fuso e parmigiano, pomodoro e parmigiano, gorgonzola fuso, o il saporito sugo di carne di cavallo macerata lungamente nel vino, la cosiddetta "pastissada de caval".

Reperibilità

Nella provincia di Verona, si trovano in vendita presso alcuni pastifici artigianali che li producono o in alcuni ristoranti e agriturismi che li propongono.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



IL RICCIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Il riccio.



La storia

La denominazione “riccio” ha preso ispirazione dal porcospino, mammifero di colorazione grigio brunastra con muso appuntito, peli irti e acuminati sul dorso, che vive diffusamente nei Colli Euganei ed è il simbolo del Parco naturale, e che il dolce raffigura nel suo aspetto spinoso con un rivestimento di granella di nocciole. Il termine riccio ha anche affinità con le castagne, ingrediente principale del dolce, frutti di grandi alberi che qualificano i boschi collinari contenuti in un involucro spinoso chiamato appunto riccio. Il dolce rappresenta quindi il territorio euganeo e nasce da un’abile esperienza artigiana che ha saputo armonizzare i prodotti tipici dell’ambiente naturale e agrario: farina di castagne, olio d’oliva, miele, grappa, nocciole.

Descrizione del prodotto

Il “riccio” è un dolce da forno prodotto con zucchero, farina di grano, uova, olio extra vergine di oliva, latte, grappa, farina di castagne, granella di nocciole, miele e lievito in polvere, prodotti tipici della zona.

Processo di produzione

Vengono amalgamati gli ingredienti, all’impasto così ottenuto viene data una forma rotonda e poi cotto al forno; essendo un dolce da forno non necessita di particolari sistemi di conservazione o stagionatura.

Usi

Il “riccio” è un dolce che, per le materie prime utilizzate nella sua preparazione tipicamente autunnali, si consuma preferibilmente da ottobre a fine inverno.

Reperibilità

Presso le pasticcerie locali dell’area interessata alla produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, in provincia di Padova.



LASAGNE DA FORNÈL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lasagne, lasagne da fornèl.

La storia

Questo prodotto è presente nel territorio da almeno 30 anni come riportato nel "Vocabolario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino centrale e meridionale", 1992, autore G.B. Rossi.

Descrizione del prodotto

Le "lasagne da fornèl" sono lasagne fatte in casa con farina bianca, uova, acqua, latte, semi di papavero, zucchero, uva passa, arachidi, noci e cannella.

Processo di produzione

Si fa la sfoglia con farina (mezzo chilo per volta), due uova, un po' d'acqua e latte. Si amalgamano gli ingredienti sulla spianatoia, quindi con il mattarello si assottiglia la pasta che viene successivamente arrotolata e tagliata in strisce larghe 8-10 cm. Poi si lavano gli ingredienti che verranno amalgamati assieme alla pasta. Si pesta il seme di papavero in una pila di pietra, a questo si aggiunge zucchero, uva passa, arachidi, noci e cannella; si cuociono le lasagne e si scolano. Successivamente, in una padella, una volta unto il fondo con il burro, si mette l'uva passa, i semi di papavero trattati e zucchero, quindi si ricopre il tutto con uno strato di lasagne e vi si aggiunge burro, cannella, zucchero, arachidi e noci pestate. Si fanno più strati di lasagne ed infine si mette la padella nel forno (nel "fornèl"), per mezz'ora.

Usi

Ottime se accompagnate con sughi di carne o di verdure.

Reperibilità

Si trovano nei pastifici artigianali o proposte nei menù di qualche ristorante della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Vallata Agordina in particolare la Valle del Biois, Canale d'Agordo, Falcade, in provincia di Belluno.



MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mandorlato di Cologna Veneta.



La storia

Il mandorlato era già presente nell'area colognese fin dal Settecento, solo alla fine dell'Ottocento ha assunto un prestigio ed una rinomanza particolari anche al di fuori dell'area veneta. La ricetta, custodita gelosamente dalla ditta produttrice, sembra sia stata elaborata dallo speziale della farmacia comunale dell'epoca. Agli inizi degli anni '60 sorsero le prime attività artigianali, limitate inizialmente alla produzione di "mandorlato di Cologna Veneta" nel periodo natalizio; dagli anni '90 tale produzione è continua durante tutto l'anno.

Descrizione del prodotto

Il "mandorlato di Cologna Veneta" (torrone) si presenta di colore bianco e di consistenza molto dura dovuta ai suoi componenti. Gli ingredienti sono: zucchero, miele, sciroppo di glucosio, ostie, mandorle o nocciole o arachidi, gelatina alimentare, aromi.

Processo di produzione

Si portano a temperatura le caldaie e si mesce assieme zucchero, miele e sciroppo di glucosio. In apposito forno-essiccatoio si tostano a parte le mandorle (o nocciole o arachidi).

Si amalgamano le materie prime, si scioglie la gelatina in acqua tiepida e la si aggiunge al prodotto in cottura. Per la cottura del mandorlato si usano caldaie in rame. Per la modellatura del prodotto e il suo raffreddamento possono venir utilizzati stampi in legno, rivestiti con ostie; al fine di ottenere i vari formati si taglia con apposite taglierine a disco rotante. Viene confezionato con cellofan o incartatrice.

Usi

Viene consumato maggiormente nel periodo invernale.

Reperibilità

In tutte le pasticcerie e nella piccola e media distribuzione alimentare di tutta la Regione e in quelle contermini.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cologna Veneta, in provincia di Verona.



MANDORLATO VENEZIANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mandorlato veneziano, torrone veneziano, “mandoeato”.



La storia

La produzione nasce alla fine dell'800 a Mira Porte, sulla Riviera del Brenta, in una famosa pasticceria storica che successivamente si è evoluta in un vero laboratorio-torronificio dedicato alla produzione del “mandorlato veneziano”. La lavorazione segue un procedimento antico cent'anni e più; la posatura viene ancora oggi effettuata a mano, rimane unica nel suo genere in Europa e caratterizza in modo esclusivo questo mandorlato che rimane più friabile e può essere comodamente diviso in porzioni e pronto al consumo.

Descrizione del prodotto

Il “mandorlato veneziano” si presenta di colore bianco ed è composto da una miscela di mieli pregiati, tra i quali il miele di barena, nonché zucchero, albume d'uovo, vaniglia in bacca e mandorle pelate italiane.

Processo di produzione

Per la lavorazione ci si avvale di strumenti artigianali, quali le antiche “caliere” (caldaie) di rame per cucinare il prodotto, le spatole di legno per estrarlo, gli antichi stampi di bronzo per sagomare le forme di torrone.

Così, amalgamate le materie prime, l'impasto viene cotto a bagnomaria per 10 ore in antiche pentole di rame. A fine cottura l'impasto ha meno del 4% di acqua residua e viene posato a mano in tipici fiocchi adagiati su di una cialda. Tale tradizionale posatura a mano è unica nel suo genere in Europa e caratterizza in modo esclusivo il prodotto. Il prodotto viene preparato solo in stagione (da settembre a gennaio), lavorando materie prime appena raccolte; è venduto esclusivamente su ordinazione, pertanto il prodotto si presenta sempre al meglio delle sue caratteristiche.

Usi

Viene prodotto e consumato maggiormente nel periodo invernale. Una volta acquistato conserva le sue migliori caratteristiche per almeno 1 anno se mantenuto ad una temperatura inferiore a 21 °C, in ambiente non luminoso e con umidità inferiore al 70%.

Reperibilità

Tutto l'anno, meglio su ordinazione, ma si trova anche nella distribuzione organizzata.

Territorio interessato alla produzione

Riviera del Brenta, in particolare i comuni di Dolo e Mira, in provincia di Venezia.



MANTOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mantovana.



La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati.

Descrizione del prodotto

La "mantovana" è un pane a forma di due conchiglie appaiate, prodotto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, sale e malto.

Processo di produzione

Il giorno precedente la cottura, viene preparato l'impasto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra; messo a riposo per 12 ore circa, ad una temperatura di 18-20° C, è rimpastato con ulteriore aggiunta di farina di grano tipo "0", acqua, lievito di birra, sale e malto. Segue la lievitazione per ulteriori 2 ore all'aperto senza vapore; la cottura si svolge a 230 °C.

Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

Reperibilità

È facilmente reperibile, presso panetterie e panifici, nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



MERLETTI SANTANTONIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Merletti Santantonio.

La storia

Prodotto tradizionale di pasticceria tipica padovana.

Descrizione del prodotto

Pasticcino con uova, farina, burro, mandorle affettate e marsala.

Processo di produzione

Gli ingredienti vengono amalgamati, all'impasto viene data forma di pasticcino che viene ricoperto con mandorle affettate e cotto al forno.

Usi

I "merletti Santantonio" sono pasticcini che si accompagnano al miele, alla cioccolata o al vino dolce.

Reperibilità

Panifici del padovano.

Territorio interessato alla produzione

Padova.



MONTASÙ

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Montasù.



La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati; fa parte della tradizione panificatoria del padovano.

Descrizione del prodotto

Il "montasù" è un pane con crosta consistente prodotto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale e sale.

Processo di produzione

La sera si prepara la biga (il pre-impasto detto "el levà") con 10 kg di farina tipo "0", 4 litri di acqua, e 50 g di lievito. Va impastato lentamente il tutto per 8-10 minuti quindi si mette l'impasto nella marna (contenitore di legno), o in un mastello di plastica, precedentemente unta di olio di oliva e si copre con un telo lasciandolo a lievitare per 8-10 ore circa in un ambiente con temperatura non inferiore ai 20 °C. Al mattino si impasta la biga con l'aggiunta di 2 litri di acqua, 300 g di sale, 20 g di lievito e farina di grano tenero tipo "0" (circa 4 kg), quanto basta per ottenere un impasto abbastanza consistente e ben compatto. Si lascia riposare per 10-15 minuti, poi si preparano i singoli pani che le capaci mani del fornaio sapranno ben modellare. Il "montasù" viene posto in lievitazione per 70-80 minuti in ambiente con umidità intorno al 75% e 35 °C di temperatura. Infornato, con valvole chiuse, viene spruzzato con un po' di vapore e cuoce per 40-45 minuti a temperatura moderata e comunque non superiore ai 200 °C. Come per gli altri tipi di pane la conservazione è la stessa ma l'invecchiamento è un po' più lento perché è un pane ben cotto e consistente e con crosta abbastanza dura.

Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

Reperibilità

Il "montasù" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare i Comuni dell'Alta Padovana.



PAGNOTTA DEL DOGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pagnotta del doge.



La storia

La “pagnotta del doge” è un prodotto dolciario inserito nel menù dei banchetti del doge Valier, ultimo nobile veneziano a soggiornare nel comune di Villadose e a questi è legato il suo nome. In origine era una pagnotta addolcita con miele, fichi, burro, uova, noci tutti prodotti della poca terra coltivabile, visto che, a quel tempo “Villa del doge”, sorgeva in una zona paludosa. Oggi quel dolce particolare è stato leggermente rivisto nella ricetta originale ma conserva un gusto e una delicatezza del tutto particolari.

Questo dolce ha il suo apice di vendita durante il periodo natalizio e durante l’inverno in generale, ma viene commercializzato con successo anche durante il resto dell’anno.

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale lenta, la “pagnotta del doge” è prodotta con farina di grano tenero tipo “00”, zucchero, burro, uova, fichi secchi, noci, miele, latte intero, sale, lievito naturale, scorza di limone e di arancia grattugiata. Gli ingredienti semplici e l’abbondanza del burro e del miele fanno sì che questo dolce si mantenga morbido nel tempo dando la sensazione di sciogliersi in bocca; esaltante la dolcezza dei fichi e delle noci, sapori di un tempo lontano.

Processo di produzione

La “pagnotta del doge” deriva da un impasto tra i vari ingredienti che avviene in due periodi distinti. Prima si produce un impasto (pre-impasto) che deve lievitare per 12 ore, successivamente si attua un re-impasto con aggiunta della frutta a cui segue una lievitazione di 15 ore. Si procede con la cottura e il successivo raffreddamento con immersione in burro fuso e infarinatura nello zucchero. Il confezionamento avviene in busta di cellofan ed incarto finale; il prodotto conservato a temperatura ambiente ha una durata di 180 giorni.

Usi

Dolce che può essere usato come dessert in banchetti, al mattino a colazione e come dolce da pasto.

Reperibilità

La “pagnotta del doge” viene commercializzata in tutta Italia soprattutto nelle Regioni settentrionali ed è reperibile, durante tutto l’anno, con relativa facilità in numerosi punti vendita a Rovigo, Verona e Venezia.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Villadose, provincia di Rovigo.



PAN BISCOTTO DEL VENETO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan biscotto del Veneto.



La storia

Nel Polesine il pan biscotto era tradizionalmente preparato nelle "casade" (fattorie) di campagna, dove vi era un forno a legna che veniva adoperato dai salariati. Mediamente si faceva il pane per la famiglia ogni 15 giorni, era quindi necessario ottenere un prodotto facilmente conservabile.

Nel Basso Vicentino il pan biscotto viene fatto da molte generazioni in tutti i panifici proprio dove si trovano antichi mulini ad acqua.

Descrizione del prodotto

Il "pan biscotto" è un pane di pasta molto dura, ottenuto da farine di media forza. Gli ingredienti caratteristici sono i seguenti: lievito di birra, una volta e in qualche caso ancor oggi, si conservava dal precedente impasto un 10% di pasta da aggiungere al nuovo perché contribuiva alla lievitazione (detta biga), sale fino, acqua, farina, olio extravergine d'oliva, eventuale strutto (utilizzato soprattutto un tempo).

Processo di produzione

Si ottiene un impasto molto consistente, duro, del peso di 30-40 kg. Dopo la lunga lievitazione, della durata di 4-5 ore, le forme di pane vengono messe su apposite tavole. La procedura di lavorazione inizia con l'impasto di tutti gli ingredienti, effettuato a mano una volta e nell'impastatrice, oggi, per circa 20-30 minuti. Nel Polesine è tipico l'impiego di lievito dei giorni precedenti (lievito madre), rinfrescato di giorno in giorno.

Al termine l'impasto viene depositato sulla classica madia affinché avvenga la prima grande lievitazione, di circa un'ora, in relazione alla consistenza dell'impasto (più duro è, più tempo occorre); sulla superficie di legno viene cosparsa della farina perché l'impasto non si attacchi. La pasta viene quindi domata a mano in una forma allungata, un grosso rotolo di pasta, tagliato successivamente in fette che variano dagli 80 ai 150 g. Le "ciòpe" vengono quindi messe su assi di legno, con la tela di canapa sotto e sopra, dove avviene la seconda lievitazione (più breve, circa mezz'ora). Durante questa lievitazione si forma una pellicola, quasi la prima crosta del pane. Nel frattempo il forno è stato acceso e, raggiunta la temperatura di 210-240 °C viene inserito il pane infornato con pale di legno. Dopo un certo tempo di cottura il pane viene estratto, è importante che non si arrivi ad una cottura completa delle forme, ma circa di un 70% rispetto al pane normale, di modo che non si formi la caratteristica crosta un po' lucida che ostacola la biscottatura. Estratte, le forme vengono riposte nuovamente, affinché raffreddino, sulle assi di legno con sotto canovacci di canapa, questa volta però non coperte. Il forno intanto deve raffreddare anch'esso, dai 200 °C di fine cottura, ai 140 °C. Si riprende, raggiunta la temperatura voluta (in circa 6-7 ore), infornando nuovamente con l'utilizzo di una particolare pala di alluminio dotata all'estremità di una di griglia. Si distendono le forme sulla superficie del forno affinché via siano massimo due forme sovrapposte. Si possono ottenere da 55-60 kg di pane fresco circa 30 kg di "pan biscotto". La biscottatura tradizionale è quella naturale, molto

lenta, 40 ore contro le 5-6 di quella forzata. Tale modalità permette il mantenimento di un sapore e di una fragranza tipica. Estratto il prodotto, se riposto in sacchetti ermetici in luogo buio, fresco ed asciutto, può durare 3-4 mesi nel periodo estivo e 5 mesi d'inverno.

Usi

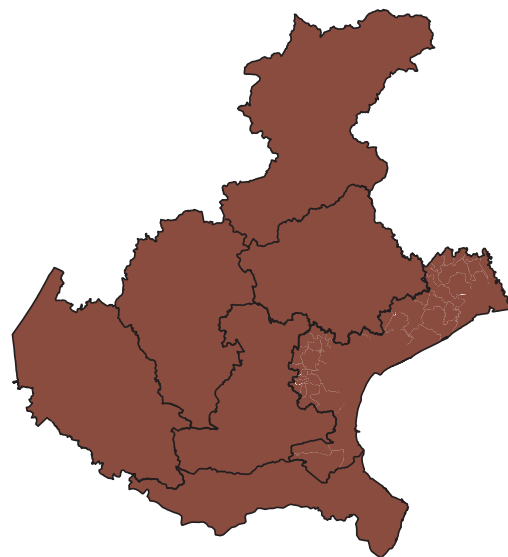
Il "pan biscotto" viene consumato solitamente inzuppato nel latte, nelle zuppe o nel vino, ma anche per accompagnare i formaggi e gli insaccati.

Reperibilità

In tutti i panifici del Veneto durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

È un prodotto tradizionale per quasi tutto il territorio del Veneto, oggi particolarmente prodotto e consumato nel Basso Vicentino e nel Polesine.



PAN CO LA SUCA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan co la suca, pane alla zucca.



La storia

Il “pan co la suca” nel Veneto è tipico delle feste e fa parte della cultura tradizionale contadina da tempo immemorabile.

Descrizione del prodotto

Per ogni kilogrammo di zucca lessata e asciugata si aggiungono 250 g di farina di frumento tipo “00”, 100 g di zucchero, 50 g di lievito. La forma dei panetti può essere diversa: quelli fatti in casa sono piccoli e rotondi; in panificio se ne fanno a forma di parallelepipedo.

Processo di produzione

Si prepara il “levà” e quando comincia a lievitare gli si aggiunge un altro bicchiere d’acqua calda lavorando e ponendo a riposare in luogo tiepido, coperto, per qualche ora. Si prende la polpa della zucca lessata e scolata; si stempera e si impasta col “levà” assieme al burro sciolto, allo zucchero, ad un pizzico di sale. Si lavora per bene e si pone a riposare la pasta. Si ritagliano i panini nella forma voluta e si pongono in forno.

Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Molti Comuni del territorio veneto ed in particolar modo nella fascia pedemontana della provincia di Treviso.



PAN CO L'ÙA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pane all'uva, pan co l'ùa, pane con l'uvetta.



La storia

Questo “pan co l'ùa”, pane con l'uvetta fa parte della cultura tradizionale contadina veneta da molto tempo.

Descrizione del prodotto

È composto, in proporzione, dai seguenti ingredienti: 1 kg di farina di frumento bianca tipo “00”, zucchero 150 g, burro 150 g, uva sultanina 250 g, lievito di birra 50 g, sale a piacere, acqua quanto basta. La forma dei panetti può essere diversa: quelli fatti in casa sono piccoli e rotondi; in panificio se ne fanno a forma di parallelepipedo.

Processo di produzione

Si prepara il panetto di “levà” diluendo il lievito di birra in acqua tiepida ed impastando con la farina. Si lascia lievitare per qualche ora al tiepido. Quindi si fa una fontana col resto della farina di frumento ed al centro si pone l'uvetta fatta rinvenire nell'acqua tiepida, lo zucchero e il burro sciolto. Si impasta il tutto aggiungendo un pizzico di sale; quindi si pone il pane a riposare in luogo tiepido per 3-4 ore coperto con un panno. Si ritaglia nelle forme desiderate e si inforna a calore moderato per un'ora e mezzo circa.

Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Vari comuni del Veneto ed in particolar modo quelli in provincia di Treviso.



PAN DE LE FESTE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan de le feste, pane da festa.



La storia

Questo pane era tipico delle feste invernali (Natale, Epifania, Carnevale) come prodotto rustico e casereccio. Esso consentiva di sfruttare i prodotti tipici della zona come il granoturco, le noci, le nocciole e i fichi secchi, che lo rendono oltremodo sostanzioso e gustoso.

Il primo documento in cui il pane in oggetto sembra citato è addirittura cinquecentesco e si riferisce ad una poesia del Notaio bellunese Bartolomeo Cavassico. Nella sua Oda XXV, dal verso 77 al verso 92 così si legge "... No magne pan con fighe,/ no me sa bon el dolz,/ e teme zir descolz/ e senza braghe/ No me sa bon pi fraghe/ me sa bon casunciei/ e pan dur cun turtiei e cun la iada ..."

Descrizione del prodotto

Il "pan de le feste" è composto, in proporzione, dai seguenti ingredienti: farina di frumento 1 kg, farina di sorgo 500 g, burro 100 g, zucchero 100 g, lievito 50 g, sale quanto basta, liquore quanto basta, buccia di limone grattugiata quanto basta, noci, nocciole e fichi secchi a pezzetti 300 g. Per quanto riguarda la forma: a Natale assomiglia alla focaccia, a Capodanno e all'Epifania può essere confezionato a forma di ciambellone.

Processo di produzione

Si bagna la farina gialla con acqua bollente aggiungendo un pizzico di sale e lasciando raffreddare (oppure si fa una polentina cuocendola per pochi minuti). Si impasta con farina bianca, burro sciolto, "levà", zucchero e uova, scorza grattugiata di limone e, a piacere, un bicchierino di liquore e frutta secca. Si pone a riposare il pane in luogo tiepido per 3-4 ore coperto. Si riduce nelle forme volute e si inforna a temperatura sostenuta, magari pennellando con della chiara d'uovo e spolverando di zucchero, cuocendolo come fosse pane.

Usi

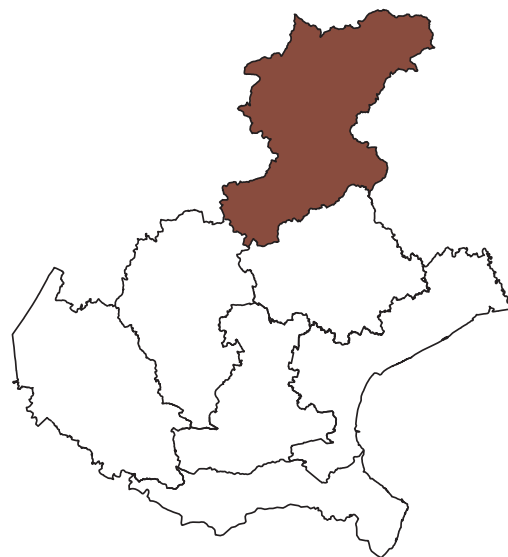
Ottimi da assaporare da soli come alternativa al prodotto dolciario.

Reperibilità

I vari prodotti sono facilmente reperibili presso panetterie e panifici nelle zone di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Valbelluna, Alpago, Belluno, in provincia di Belluno.



PAN DEL SANTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan del Santo.



La storia

Il “pan del Santo” deriva da un’antica tradizione dei frati della Basilica del Santo, che donavano ai poveri ed ai viandanti, fuori dal Sagrato della Basilica, il pane per alleviare la loro fame.

Col tempo, i mastri pasticceri della zona, memori di quella tradizione e per accontentare le richieste dei turisti sempre più numerosi, hanno elaborato la ricetta del pane, creando un prodotto dolciario apprezzato e rinomato anche grazie alla tradizione di comunione e altruismo che esso sottende.

Descrizione del prodotto

Il “pan del Santo” è un dolce da forno prodotto con farina di grano tenero tipo “00”, uova, zucchero, mandorle, gocce di cioccolato, granella di amaretto. La forma tradizionale e caratteristica è a ciambella.

Processo di produzione

Per la produzione si impastano uova intere, zucchero semolato, farina di grano tenero “00”, mandorle, gocce di cioccolato, granella di amaretto. Il lavoro viene eseguito essenzialmente a mano con procedure codificate e con particolare cura. Dopo la cottura in forno, il prodotto viene lasciato riposare, quindi confezionato e posto in vendita. Dati gli ingredienti di lunga conservazione, il dolce si presta a una durata di circa 9-12 mesi.

Usi

Il “pan del Santo” si accompagna bene con un vino bianco dolce.

Reperibilità

Tutto l’anno nelle pasticcerie e rivenditori alimentari della città di Padova e provincia.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



PANDOLI DI SCHIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pandoli di Schio, pandoi, pandolo, pandoloni di Malo.



La storia

Questo dolce tipico delle feste fa parte della cultura tradizionale contadina da molto tempo. Giovanni Capnist nel suo libro “I dolci del Veneto”, edito da Franco Muzzio Editore, cita alcune ricette di nobili famiglie datate 1860, 1890 e li descrive come biscottini tipici della zona di Schio; la loro caratteristica è data dal fatto che, se ben riusciti, quando vengono immersi nel vino si inzuppano così celermente da piegarsi e cadere nel sollevarli alla bocca. Questa forma di inettitudine, di goffaggine, è il motivo per cui si definisce a Schio come “pandolo” chi non è proprio un “dritto”. Una vecchia pasticceria di Schio conserva ancora una lettera di ringraziamento della Reale Casa, concessa dall’allora Re Vittorio Emanuele che, durante una visita alla città e al lanificio Rossi, ebbe modo di degustare questo tipico biscotto.

Descrizione del prodotto

I “pandoli di Schio” sono biscottini dolci formati da farina di grano tenero, latte e uova.

Processo di produzione

Si prepara per impasto diretto, con eventuale prelievitazione di una parte di farina. Si esegue la formatura, a forma di osso, poi la lievitazione e la cottura. La conservazione avviene in sacchetti di plastica per circa trenta giorni.

Usi

Ottimi da assaporare da soli come alternativa al prodotto dolciario.

Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Schio e Malo.



PANDORO DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pandoro di Verona.



La storia

Le origini del pandoro si legano al “pan de oro” un dolce conico della Serenissima, riservato ai nobili, che veniva ricoperto da sottili foglie d’oro zecchino. Tuttavia la morbidezza dell’impasto fu importata da Vienna dove pasticceri italiani producevano brioches per la Casa Reale Asburgica. Questo dolce vede la nascita ufficiale alla fine dell’Ottocento; una pubblicità apparsa sulla rivista “Can della Scala”, promossa dal pasticcere Giuseppe Cometti, in Verona, reclamizzava il suo “Pan d’Oro” il 20 marzo 1894. Viene ora da pensare che, lontano dal Natale, questo prodotto fosse pubblicizzato per le imminenti festività pasquali, o venisse comunemente consumato in importanti occasioni familiari (compleanni, ricorrenze, ecc.). La ricetta del Co-

metti venne ceduta nei primi anni del Novecento alla Pasticceria Paluani.

“Questa specialità veronese, dove burro uova e zucchero dominano l’impasto, trova le sue radici nella tradizione dei dolci lievitati e cotti al forno, da prepararsi per le festività.... Ma è negli ultimi decenni dell’Ottocento che questo dolce trova la sua affermazione tra la clientela di Verona, tanto da mettere in conflitto pasticcerie e panettieri del veronese spingendo Domenico Melegatti a chiedere in data 14 ottobre 1894, ed ottenere due mesi dopo dal Ministero di Agricoltura Industria e commercio, il brevetto di Privativa industriale per la produzione del Pandoro”.

Da altre fonti scritte, ricettario di Giò Battista Perbellini, pasticcere di Legnago, si apprende che il pandoro ha in gran parte sostituito il tradizionale dolce veronese “nadalín”, a forma di stella, dalle caratteristiche “troppo rustiche e superate”. La produzione del “pandoro di Verona” segue il ciclo stagionale concentrando da settembre a dicembre il 50% della produzione, in relazione alle festività di Natale e Capodanno.

Descrizione del prodotto

Il “pandoro di Verona” è composto da: lievito madre (succo di mela, farina, acqua), tuorlo d’uovo, zucchero, farina, burro di cacao, burro, bacche di vaniglia, sale.

Processo di produzione

Ha una lavorazione lunga e laboriosa; si prepara il lievito madre, lo si rimpasta almeno 3 volte con aggiunta di acqua tiepida e farina; si aggiunge il tuorlo d’uovo, lo zucchero, il sale, la vaniglia e la farina. Con il burro, il burro di cacao e il tuorlo d’uovo si fa un’emulsione, la si aggiunge all’impasto e di lascia riposare per 30 minuti in cella; poi si esegue la pezzatura dell’impasto nei formati richiesti, il tutto ritorna in cella per riposare altre 12 ore al termine delle quali il prodotto viene infornato e quindi lasciato raffreddare negli stampi. Quando il prodotto è freddo si può levarlo dagli stampi per il confezionamento.

Usi

Dolce simbolo delle festività di Natale e Capodanno il “pandoro di Verona” viene consumato molto spesso in abbinamento a vini dolci, spumanti secchi e dolci.

Reperibilità

Durante il periodo natalizio il prodotto è reperibile presso pasticcerie, negozi alimentari e nella media e grande distribuzione regionale in tutta Italia.

Territorio interessato alla produzione

Verona e provincia.



PANE AL MAIS

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pane al mais.



La storia

È un pane rustico e casereccio che fa parte della cultura tradizionale contadina da molto tempo. Nel Veneto, dove il consumo di polenta è stato più diffuso che in altre regioni, il pane di frumento non era sempre un alimento abituale. Quindi, soprattutto nei paesi di montagna e in quelli più isolati il pane “bianco” arrivava da grossi centri e, quando il pane era prodotto in loco era realizzato anche con farina di mais, chiaramente molto più facile da reperire.

Descrizione del prodotto

Pane al mais ottenuto con farina di mais, frumento, lievito, sale e zucchero.

Processo di produzione

Le farine di mais e di frumento unitamente al lievito stemperato in acqua e ad un pizzico di sale e zucchero vengono impastate a lungo. Si lascia lievitare per diverse ore. L'impasto viene ripreso e lavorato ancora sulla spianatoia infarinata, dividendolo poi in tante parti uguali, alle quali viene data sia la forma rotonda che quella allungata del filone. Dopo breve riposo vengono infarinate e cotte.

Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nelle zone di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza e altre province del Veneto.



PASTAFROLLA DELLA LESSINIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pastafrolla della Lessinia, pastafrolla, tortafrolla della Lessinia, pastafrolla di burro.

La storia

Le origini di questa ricetta risalgono a metà dell'Ottocento. Fu creata a Roverè Veronese, località montana a 900 metri d'altitudine.

Descrizione del prodotto

La "pastafrolla della Lessinia" è una torta molto friabile a base di farina, burro veronese, zucchero, tuorli d'uovo, strutto, sale, vaniglia, buccia di limone grattugiata, lievito in polvere.

Processo di produzione

Si impasta zucchero, burro e strutto quindi si unisce la vaniglia e la buccia di limone grattugiata. Nella fase successiva si miscelano uova, sale e acqua a velocità elevata; poi si aggiungono, amalgamandoli a bassa velocità, la farina e il lievito in polvere. L'impasto così formato viene scaricato su di un nastro che lo porta allo sgranatore per essere sbriciolato. Attraverso altri nastri il prodotto arriva ad un rullo che stampa la forma. Le frolle formate passano sotto lo zuccheratore che le ricopre con un velo di zucchero semolato. Il prodotto passa attraverso il forno a tunnel ciclotermico suddiviso in cinque zone di cottura dove, nel complesso, il prodotto rimane per circa 15 minuti. Dopo il raffreddamento avviene il confezionamento.

Usi

Ottima con vino da dessert.

Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e negozi alimentari della provincia di Verona.

Territorio interessato alla produzione

Monti Lessini, in provincia di Verona.



PASTINA DE BORTOLIN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pastina de Bortolin.



La storia

Le origini di questa ricetta risalgono alla fine dell'Ottocento. Fu creata a Villafranca di Verona da Bortolo Dainese che, nella sua gelateria denominata "Bortolin", inventò una particolare pastina che prese il nome di "pastina de Bortolin"; questa ricetta fu poi copiata da altri pasticceri e la troviamo tuttora nelle pasticcerie con il nome di "pasta italiana" o "pasta diplomatica" che differiscono però dall'originale nell'altezza, negli ingredienti e nella crema. La produzione di questa pastina si è via via consolidata, tramandata di padre in figlio con gli stessi tradizionali e genuini sapori di un tempo.

Descrizione del prodotto

La "pastina de Bortolin" è un caratteristico dolce da forno prodotto fin dalla fine dell'800 a Villafranca di Verona dal gelataio "Bortolo" e prodotta tuttora con la stessa ricetta.

Processo di produzione

Per realizzare la "pastina de Bortolin" è necessario preparare settimanalmente pasta sfoglia e pan di Spagna e, giornalmente, una crema.

Il pan di Spagna viene realizzato dosando sapientemente farina di grano tenero tipo "0", zucchero, ammonio bicarbonato, lievito, bicarbonato, strutto, sale, latte fresco intero e panna liquida. Questi ingredienti vengono miscelati in un'impastatrice per circa 30 minuti, l'impasto viene poi lavorato con una sfogliatrice impostata l'altezza di 2 mm e subito cotto in forno alla temperatura di 230 °C per circa 7 minuti.

La preparazione della pasta sfoglia, avviene in due fasi: nella prima fase si miscela farina di grano tenero tipo "0" con l'acqua e il sale per circa 20 minuti, poi il composto viene suddiviso in due parti che vengono stese a foglio sul bancone con il matterello; nella seconda fase si aggiungono margarina vegetale e ancora farina di grano tenero tipo "0", impastandoli per circa 20 minuti. Al termine l'impasto viene diviso in due parti sagomate alla dimensione voluta, per poi inserire l'impasto prodotto nella prima fase e chiudere il tutto a libro; il prodotto realizzato viene posizionato sulla sfogliatrice per ottenere 15 pieghe. A questo punto l'impasto viene ridotto a sfoglia di 2 mm; segue cottura in forno a 280 °C per circa 6-7 minuti.

La preparazione della crema prevede di riscaldare il latte con panna e zucchero, fino alla temperatura di circa 45-50 °C, per stemperare i fiocchi di vaniglia con la farina. Al composto si aggiunge ancora del latte mescolato a mano tramite schiumarola fino alla bollitura. Tutti gli ingredienti vanno dosati opportunamente.

La "pastina de Bortolin" viene assemblata posizionando la sfoglia, uno strato di crema, il pan di Spagna, inzuppato con crema marsala all'uovo, un

altro strato di crema e infine la pasta sfoglia coperta di zucchero a velo. Il preparato viene poi tagliato, utilizzando uno strumento in acciaio che permette di dare l'idonea grandezza al prodotto e di operare il taglio, secondo la tradizionale misura completata con uno strato di crema per il perimetro della banda di pastine. Il prodotto deve essere consumato fresco.

Usi

Ottima a fine pasto come prodotto dolciario; può essere accompagnata a caffè e cappuccino in una breve pausa trascorsa in pasticceria.

Reperibilità

La "pastina de Bortolin" si degusta presso le pasticcerie di Villafranca e della provincia di Verona.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Villafranca, in provincia di Verona.



PEVARIN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pevarin, pevarini a Padova.



La storia

I “pevarin” appartengono all’antica tradizione chioggiotta della produzione di dolci secchi che potessero durare a lungo. Prendono il loro nome dall’aggiunta del pepe nell’impasto, esso dona al prodotto un gusto leggermente piccante che contrasta con quello del cioccolato e delle mandorle. Nell’antica ricetta si aggiungeva all’impasto una fialetta d’anice. Testimonianze della sua tradizione sono reperibili nel testo “La cucina Chioggiotta. Tradizioni e Curiosità nell’800”. Anche a Padova, nell’immediato dopo guerra, sopra il banco di mescolta delle osterie, faceva bella mostra un grande vaso di vetro con dentro i “pevarini”; se ne trovano ancora nelle vecchie osterie e nei negozi di pasticceria nei dintorni di Piazza del Santo.

Descrizione del prodotto

Tipici della cucina povera i “pevarin” sono biscotti secchi, non farciti, ad impasto unico, dalla forma leggermente allungata e appuntita, di colore marrone “cioccolato” e dal profumo intenso. Sono prodotti con farina “0” o “00”, melassa di canna da zucchero, mandorle dolci, cioccolato, burro, uova, zucchero, sale, pepe nero, aromi.

Processo di produzione

Dopo aver fatto sciogliere il burro vi si aggiungono il sale, il pepe e le altre spezie. Si aggiungono dunque la farina e il lievito e si impasta. Il tutto viene lasciato riposare per circa 30 minuti e poi si pone in una spianatoia e con l’aiuto di un mattarello se ne fa una sfoglia sottile. Con degli stampini si ritagliano i “pevarin” e si sistemano in una teglia oleata e infornati per 15 minuti a circa 180 °C. dopo la cottura si lasciano raffreddare e si confezionano in sacchetti di plastica per la vendita.

Usi

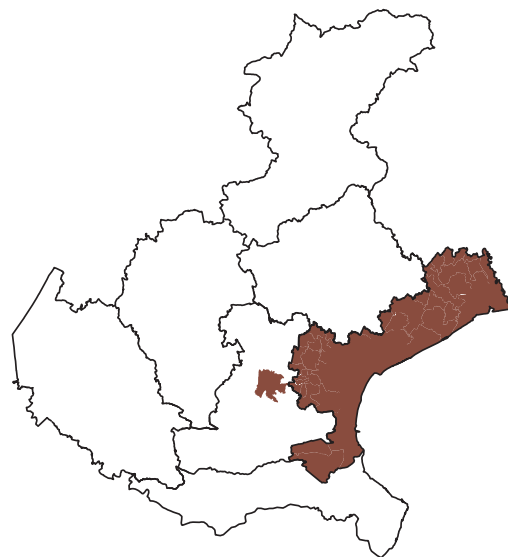
Essendo biscotti secchi e dal sapore deciso si accompagnano bene con vino rosso o vin brulé.

Reperibilità

I “pevarin” si trovano in commercio presso alcuni rivenditori sia nel veneziano che nel padovano ma in alcune osterie si possono ancora trovare, come un tempo, in vasi di vetro.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia in particolare il comune di Chioggia; Padova.



ROFIOI DI SANGUINETTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Rofioi di Sanguinetto.



La storia

La storia dei "rofioidi" risale dalla seconda metà dell'800 ed è nata a sud del paese e precisamente al "Cao de Soto", una delle 4 contrade di Sanguinetto. Si dice che un tempo, in occasione del 12 settembre, ricorrenza del S. Nome di Maria, la contrada "Cao de Soto" di fronte alla chiesetta della Rotonda, si animasse a festa con banchetti di dolciumi e che nell'antistante locanda "alla Posta" i proprietari ospitassero momenti di allegria con balli. Le donne di Sanguinetto venivano chiamate alla locanda per tirare a mano la pasta, poi il gestore si

appartava per inserire un ripieno segretissimo, la cui antica ricetta era conservata gelosamente. Si narra che, una volta preparati, venivano appesi alle "saraie", ovvero alle recinzioni, creando, al mattino della festa, una deliziosa sorpresa per i bambini della contrada.

Attualmente chi produce i "rofioidi", si rifà ad una ricetta del 1931. A Sanguinetto, ogni anno a settembre si svolge la manifestazione "Un Castello di Sapori", che dal 2009 ha preso il nome di "Antica Sagra dei Rofioi", con l'intento di valorizzare al meglio questa tradizione.

Descrizione del prodotto

I "rofioidi di Sanguinetto", sono dei dolci con ripieno composto da amaretti, cedrini, mandorle, biscotti secchi, zucchero, cacao amaro, latte e liquori, la cui sfoglia viene piegata assumendo così la forma di un "raviolo" e questa è l'etimologia più naturale del nome.

Processo di produzione

Inizialmente si prepara il ripieno tritando amaretti, cedrini (tritati rigorosamente a mano per conservarne tutto il sapore), mandorle, biscotti secchi, miscelando poi il tutto con zucchero, cacao amaro, latte e liquori. Risulta così un impasto compatto ed omogeneo che viene lasciato riposare. Nel frattempo si prepara la sfoglia, parte più delicata della preparazione di questo dolce, che deve risultare sottile e friabile al palato. La sfoglia viene stesa sul ripiano di lavoro, tagliata in quadrati al centro dei quali si pone il ripieno; le singole porzioni sono chiuse ai bordi rigorosamente a mano. In seguito i "rofioidi" vengono fritti in abbondante olio di palma e spolverizzati con zucchero a velo.

La conservazione avviene in un luogo fresco e per meglio apprezzarne la qualità, consumati entro sette giorni dal momento della preparazione.

Usi

I "rofioidi di Sanguinetto" sono dei dolci particolari, che andrebbero degustati accompagnandoli con vino dolce.

Reperibilità

Il prodotto si può gustare durante la manifestazione "Antica Sagra dei Rofioi", che si svolge a settembre, ma può essere apprezzato nella zona, presso forni e pasticcerie, durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Il comune di Sanguinetto, in provincia di Verona.



RUFIOLO DI COSTEGGIOLA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Rufiolo di Costeggiola.



La storia

Il “rufiolo di Costeggiola” è un prodotto nato nelle case contadine con ingredienti di recupero, in origine veniva cotto nel brodo e solo successivamente è stato realizzato esclusivamente come dolce.

Subito dopo la seconda guerra mondiale, il 17 gennaio, in occasione di Sant’Antonio abate protettore degli animali e patrono del paese di Costeggiola, gli abitanti iniziarono a festeggiare in piazza. Le osterie del paese che erano aperte in quella data portavano sui tavoli, piatti di “rufioli” di Costeggiola, accompagnati da un buon bicchiere di vino. Nel 1949 è iniziata la prima sagra paesana, chiamata appunto dei “rufioli”, che nel corso degli anni si è sviluppata sempre più.

Descrizione del prodotto

Il “rufiolo di Costeggiola” è una sorta di raviolo dolce disegnato su una mezzaluna di pasta, ha dunque la forma del sole nascente (o come la cresta di un gallo) ed è composto da un ripieno avvolto dalla pasta liscia e sottile. Per il ripieno si utilizzano: amaretti, uva appassita, pane grattugiato, brodo di carne, cedrini, mandorle, zucchero, uova, pinoli, rhum, noce moscata, formaggio grana; gli ingredienti della pasta sono farina, uova, latte, sale.

Processo di produzione

Il prodotto viene lavorato in tre fasi. Inizialmente si prepara il ripieno del “rufiolo”, che viene lavorato miscelando i vari ingredienti e lasciato riposare per 24 ore. La seconda fase consiste nel preparare la sfoglia di pasta e stenderla, poi si deposita la dose di ripieno richiudendolo sovrapponendo la pasta tagliandola con l’apposito stampo artigianale a forma di “rufiolo di Costeggiola”. A questo punto il dolce viene fritto in abbondante olio di semi.

La conservazione deve avvenire in un luogo fresco ed asciutto e al riparo da fonti luminose e deve essere consumato preferibilmente entro 30 giorni dalla data di produzione.

Usi

Il “rufiolo di Costeggiola” è un dolce particolare, che andrebbe degustato accompagnandolo con vino dolce.

Reperibilità

Il prodotto si può gustare durante la festa di S. Antonio del 17 gennaio. In alternativa è reperibile nella zona, presso i rivenditori e i produttori, durante tutto l’anno.

Territorio interessato alla produzione

Il paese di Costeggiola, frazione del comune di Sovave, in provincia di Verona.



SAGAGIARDI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sagagiardi.

La storia

Sono dolci antichi della costa veneziana e dell'entroterra Veneto; la tradizione dei "sagagiardi" viene testimoniata nel libro "La cucina Chioggia Tradizioni e Curiosità nell'800".

Descrizione del prodotto

I "sagagiardi" sono una specialità dolciaria tipica della cucina povera; si tratta di un biscotto da forno secco di colore marroncino pallido, prodotto con farina tipo "0", uova, zucchero, aromi naturali.

Processo di produzione

Gli ingredienti, nell'impasto, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato, da dosare con sacche, vista la consistenza molle a crudo. I biscotti vengono cotti in forno su tagliere; una volta raffreddati, possono essere confezionati e sono da consumarsi entro 12 mesi.

Usi

Sono ottimi con vini dolci.

Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.



SAN MARTINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

San Martino.



La storia

Nei primi anni dell'Ottocento gli "scaletteri", gli attuali pasticceri, recuperando la consuetudine di festeggiare San Martino (11 novembre), giornata che storicamente decreta l'apertura del nuovo anno agrario, iniziarono a confezionare appetitose e fantasiose riproduzioni del Santo. Ancora oggi, grazie al lavoro degli artigiani pasticceri, vive la tradizione di San Martino.

Descrizione del prodotto

Il "San Martino" è un dolce a pasta tipo "bossolà" che riproduce la figura di San Martino a cavallo con una lunga spada, contornato di stelle luccicanti; viene prodotto con farina, zucchero, uova, tuorli, burro.

Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Dopo aver mescolato e ben amalgamato gli ingredienti, si stende l'impasto lasciandolo riposare per 30 minuti circa; si dispone poi su piastrelle da forno, si ritaglia la figura del cavaliere (San Martino) e del cavallo e si cuoce in forno a 180 °C per 20 minuti. Viene decorato con confetti, cioccolatini, palline argentate, canditi.

Usi

Il dolce "San Martino" è ottimo per festeggiare tale ricorrenza, proposto a fine pasto accompagnato da un buon vino passito.

Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia.



SAVOIARDI DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Savoardi di Verona, biscotti all'uovo.



La storia

Varie aziende in provincia di Verona producono i "savoardi" secondo le loro ricette originarie, in alcuni casi come attività strettamente artigianale e familiare, in altri con produzione più ampia di livello industriale. Bisogna considerare che i savoardi erano già presenti a Verona sin dal 1894; in occasione di un incontro culturale dell'epoca vennero serviti "vino passito e dolcetti savoardi" (dal quotidiano veronese "L'Arena").

Descrizione del prodotto

I "savoardi di Verona" sono un prodotto da forno a base di farina di grano tenero tipo "0", zucchero (minimo 40%), uova (minimo 23%), privo di additivi conservanti.

Processo di produzione

La lavorazione prevede diverse fasi. La prima consiste nell'impasto delle materie prime: farina, zucchero, uovo pastorizzato. Nella seconda fase l'impasto, allo stato fluido, viene colato negli stampi delle teglie. Le teglie vengono successivamente zuccherate per poter procedere alla velatura dei savoardi; in questa fase inizia la lievitazione. Nella terza fase il prodotto viene posto nel forno, con tempi di permanenza e temperature di cottura prestabilite. Segue il raffreddamento e il confezionamento in film di polipropilene trasparente. I "savoardi di Verona" non richiedono alcun tipo di stagionatura e si conservano naturalmente, senza aggiunta di conservanti e/o altri additivi con simile funzione, purché siano tenuti in luogo fresco ed asciutto e non esposti ai raggi del sole.

Usi

Ottimi se inzuppati o "tociai" nel vino, o usati per la preparazione di dolci.

Reperibilità

I "savoardi di Verona" sono reperibili tutto l'anno presso la piccola e grande distribuzione alimentare in Italia e all'estero.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



SCHIZZOTTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schizzotto.



La storia

Il nome deriva dalla sua forma schiacciata dovuta alla mancata lievitazione dell'impasto. Lo "schizzotto" viene citato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana da Giovanni Bianco Mengotti quale piatto vincitore di un concorso gastronomico tenu-tosi a Montagnana nel 1880.

Descrizione del prodotto

È un pane condito, non lievitato, prodotto con farina, grasso di oca o di maiale o burro o con l'insieme di detti grassi, zucchero, acqua, sale, grappa o brandy. L'aspetto è piuttosto rustico: colore nocciola, forma appiattita, superficie rugosa e irregolare.

Processo di produzione

Gli ingredienti dello "schizzotto" vengono impastati, l'amalgama viene stesa su spianatoia, lavorata con mattarello fino ad uno spessore di circa 3 cm, viene poi incisa con coltello a piccoli rombi, messa su placca da forno e cotta al forno.

Usi

È un pane molto saporito che viene generalmente utilizzato per accompagnare affettati e formaggi negli antipasti o spuntini. Per il suo ricco condimento non è, se non in casi particolari, utilizzato durante i pasti.

Reperibilità

Generalmente si trova in alcuni forni tradizionali ma trova maggior diffusione nella ristorazione tipica e negli agriturismi.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, Urbana, Megliadino San Fidenzio, Megliadino San Vitale, Casale di Scodosia, Merlara, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Urbano, Vighizzolo d'Este, Santa Margherita d'Adige, Carceri, Ponso, Lozzo Atestino, Vò Euganeo, Teolo, Rovolon, Cervarese S. Croce, Cinto Euganeo, Arquà Petrarca, Baone, Este, Monselice, Pozzonovo, Anguillara Veneta, Boara Pisani, Stanghella, Solesino, Sant'Elena, Villa Estense, Granze, Vescovana, Barbona, tutti in provincia di Padova.



SFOGLIATINE DI VILLAFRANCA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sfogliatine di Villafranca.



La storia

Nella seconda metà dell'800 a Villafranca la pasticceria Fantoni (1870) inizia la produzione di un dolce particolarmente friabile e delicato che subito conquista il gusto degli abitanti del luogo e dei paesi vicini. Da Verona, le famiglie abbienti ordinavano, per le ricorrenze, i battesimi ed i matrimoni, le sfogliatine di Villafranca. A tutti i personaggi famosi che arrivavano in visita a Villafranca venivano offerte le sfogliatine di Fantoni.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali delle "sfogliatine di Villafranca" sono: farina, uova e zucchero, oltre a burro e una mano sapiente per tirare la sfoglia.

Processo di produzione

Dopo aver preparato l'impasto, amalgamando farina, uova e zucchero, eventualmente un po' d'acqua, la sfoglia viene lavorata secondo il seguente procedimento che viene ripetuto più volte: spianatura della pasta fino ad ottenere uno strato sottile; stesura sulla superficie di parte del burro; piegatura della sfoglia su se stessa più volte. Tale procedura viene ripetuta sulla pasta per più volte a seconda di quante sfoglie si vogliono ottenere sulla pasta.

Usi

Ottimo con vino da dessert.

Reperibilità

Le "sfogliatine di Villafranca" si trovano presso le pasticcerie della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Villafranca, in provincia di Verona.



SMEGIASSA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Smegiassa.



La storia

La “smegiassa” è prodotta nella zona indicata da tempo indefinibile, codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana di Giuseppe Maffioli (1981) e ne “La Saccisica e le sue ricette” di Giovanni Bianco Mengotti (1976).

Descrizione del prodotto

È un dolce di cucina contadina prodotto con farina di mais, farina di grano, acqua di cottura del musetto, zucchero, miele, uva passita, fichi secchi, buccia di arancia, grappa, zucca arrostita in forno. Nella pianura padovana sud-orientale in luogo dell’acqua di cottura del musetto vengono utilizzati i ciccioli di maiale; nella realizzazione attuale l’acqua di cottura del musetto o i ciccioli di maiale vengono sostituiti, in talune zone, con mele.

Processo di produzione

L’impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico da suddividere a mano. La cottura avviene su teglia e, dopo il raffreddamento, viene confezionato.

Usi

Ottimo per essere sbocconcellato a fine pasto accompagnato da un buon vino passito.

Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



SUBIOTI ALL'ORTICA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Subioti all'ortica, rigatoni all'ortica.



La storia

Ideati nel dopo-guerra per la crescente richiesta di forme diverse di pasta che arricchissero le tavole venete.

Descrizione del prodotto

I "subioti all'ortica", una pasta simile ai maccheroni, sono prodotti con farina, acqua, sale, uova e ortiche. Il loro diametro è di circa 1,2 cm e la lunghezza di circa 5 cm.

Processo di produzione

L'impasto viene realizzato con gli ingredienti sopra descritti, poi viene inserito in una piccola pressa con trafilatrice (lavorazione per estrusione). L'impasto non deve essere troppo umido, altrimenti la pasta risulterà troppo liscia e non tratterrà bene il sugo. I "subioti all'ortica" sono generalmente venduti allo stato sfuso.

Usi

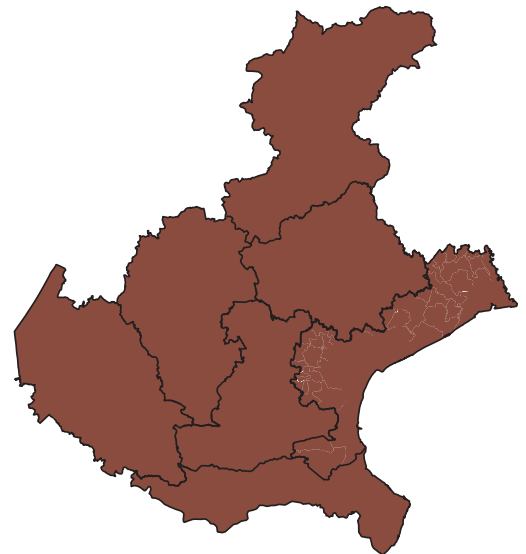
Ottimi se accompagnati con sughi di carne o verdure.

Reperibilità

I "subioti all'ortica" sono reperibili in tutta la Regione, presso alcuni pastifici che li producono o in alcuni ristoranti e agriturismi che li propongono.

Territorio interessato alla produzione

Tutta la Regione del Veneto, in particolare la provincia di Treviso.



TAJADELE AL TARDIVO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tajadele al tardivo, Tajadee de Treviso al Tardivo.



La storia

Le "tajadele al tardivo" vengono prodotte in tutto il territorio della provincia di Treviso ed in particolare nel comune di Mogliano Veneto, da oltre 30 anni.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti delle "tajadele al tardivo" sono: farina di frumento, acqua, sale, uova e radicchio tardivo.

Processo di produzione

Si tratta di un metodo antico di lavorazione della pasta fatta in casa. La sfoglia viene realizzata con farina (mezzo chilo per volta), due uova, un po' d'acqua e latte. Si amalgamano gli ingredienti sulla spianatoia, quindi con il mattarello si assottiglia la pasta che viene successivamente arrotolata e tagliata in strisce larghe 3-4 cm. Poi si lava il radicchio che verrà amalgamato assieme alla pasta.

Usi

Le "tajadele al tardivo" sono apprezzate per la loro delicatezza ed il gusto piacevolmente dolce-amarognolo.

Reperibilità

Si trovano nei pastifici artigianali della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.



TORRONE DI SAN MARTINO DI LUPARI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torrone di San Martino di Lupari.



La storia

Prodotto da aziende della zona da oltre quarant'anni.

Prodotto da 90 anni, prima da famiglie del paese e poi da aziende.

Descrizione del prodotto

Il "torrone di San Martino di Lupari" è un torrone composto di mandorle o nocciole o arachidi, miele, glucosio, albume o gelatina alimentare. Il torrone più caratteristico è quello friabile così come quello tenero con arachidi.

Processo di produzione

La lavorazione è artigianale, gli ingredienti sono miscelati e contemporaneamente cotti; a ciclo ultimato l'amalgama viene stesa, tagliata e confezionata.

Usi

Il "torrone di San Martino di Lupari" si consuma tagliato in pezzetti o accompagnato a vino secco.

Reperibilità

Negozi e supermercati del Veneto e nelle pasticcerie artigianali dell'area di produzione.

Territorio interessato alla produzione

San Martino di Lupari, in provincia di Padova.



TORTA CIOSOTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta ciosota, la ciosota.



La storia

Dolce di tradizione contadina, la prima produzione accertata della "torta ciosota" è avvenuta nel 1927 in una pasticceria di Chioggia; testimonianze sono presenti nel registro del gruppo Artigiani Pasticceri in Chioggia, nonché in una dichiarazione di dolce tipico locale rilasciata dalla Camera di Commercio di Venezia.

Descrizione del prodotto

La "torta ciosota" è una specialità a base di radicchio di Chioggia e carote. Prodotto dolciario da forno, semi secco e non farcito, di impasto unico fatto su stampo di carta, è di colore prevalentemente marroncino. Gli ingredienti sono: radicchio, zucchero, farina tipo "00", uova, margarina vegetale, nocciole, carote, pan di Spagna, mandorle, lievito, sale, aromi naturali. Il prodotto è ricco di umidità e per questo deve essere commercializzato entro 40 giorni dalla produzione. Si consiglia la conservazione in frigo; è soggetto a calo di peso naturale.

Processo di produzione

Dopo un accurato lavaggio del radicchio di Chioggia e delle carote selezionati si procede alla loro scolatura, taglio e assemblaggio. I componenti secchi (nocciole, mandorle, ecc.) vengono macinati, setacciati e assemblati alle farine secche. Segue la montatura delle materie grasse e liquide con l'assemblaggio di tutti gli ingredienti; l'impasto ottenuto viene inserito in stampi. La cottura si svolge in forno e, dopo raffreddamento, la "torta ciosota" viene confezionata in scatole.

Usi

Ottima nel fine pasto, meglio se accompagnate con ottimo vino dolce o secco.

Reperibilità

La "torta ciosota" si trova in commercio presso pasticcerie e forni nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.



TORTA FIGASSA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta figassa, torta di fichi.



La storia

Si tratta di un dolce di tradizione contadina, elaborato con ingredienti poveri, e si presume risalga al periodo successivo alla prima guerra mondiale.

Descrizione del prodotto

La "torta figassa" è un dolce da forno di forma rotonda, prodotto con farina gialla di mais, tuorli d'uovo, fichi secchi macerati in grappa, burro, zucchero, farina di grano tenero "00", sale.

Processo di produzione

Si procede manualmente all'amalgama dei diversi ingredienti: i tuorli d'uovo vengono impastati con lo zucchero e il burro, mescolati con farina di grano tenero e farina di mais e con l'aggiunta finale di fichi secchi macerati nella grappa e tagliati a pezzetti. Il composto viene inserito in apposite forme, cotto, lasciato raffreddare e confezionato, senza bisogno di particolari metodi di conservazione.

Usi

La "torta figassa" è un ottimo dolce a merenda o, meglio a fine pasto, accompagnata con vino dolce o secco.

Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e forni nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



TORTA FREGOLOTTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta fregolotta.



La storia

È un dolce di tradizione contadina, elaborati con ingredienti poveri; Sono disponibili documenti che riportano le prime notizie sulla produzione della “torta fregolotta” risalenti al 1926.

Descrizione del prodotto

La “torta fregolotta” è un dolce semplice, di pasta-frolla, a base di farina, latte, uova, burro, aromi di bacche esotiche, privo di conservanti.

Processo di produzione

La metodica di lavorazione è quella tipica della pasticceria artigianale e tradizionale di qualità. I vari ingredienti sono amalgamati a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria. L'impasto viene inserito in apposite forme e infornato; dopo il raffreddamento viene confezionato.

Usi

Ottimo a colazione, merenda oppure a fine pasto; in quest'ultimo caso accompagnato da un buon vino dolce o secco.

Reperibilità

La “torta fregolotta” si trova in commercio presso pasticcerie, forni nella zona di produzione e nella distribuzione organizzata.

Territorio interessato alla produzione

Fanzolo di Vedelago, in provincia di Treviso.



TORTA NICLOTTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta nicolotta.



La storia

È un dolce della tradizione contadina, elaborato con ingredienti poveri, si presume risalga al periodo successivo alla prima guerra mondiale. Testimonianze della produzione della “torta nicolotta” sono presenti nella pubblicazione “Il Veneto in Cucina” di Ranieri Da Mosto, del 1978.

Descrizione del prodotto

La “torta nicolotta” è un dolce popolare veneziano, tipico delle panetterie, prodotto con mollica di pane, latte, farina di fiore, uvetta, finocchi, olio, sale.

Processo di produzione

La lavorazione è tradizionale e manuale; si prende il pane avanzato, gli si leva la crosta e si mette a bagno con latte in un recipiente. Il pane così inumidito viene impastato insieme a farina ed abbondante uvetta; l'amalgama ottenuta viene modellata e trasformata in una stacciata (schiacciata) abbastanza soda posta in una teglia che occorre ungere bene. Sopra si distribuiscono molti semi di finocchio. Si inforna a fuoco caldo, finché l'impasto diventa consistente come un castagnaccio.

Usi

Ottima a fine pasto, servita su un piatto tondo, accompagnata con vin santo o moscato passito.

Reperibilità

La “torta nicolotta” si trova ancora in alcuni panifici di Venezia e dei comuni limitrofi.

Territorio interessato alla produzione

Venezia e comuni limitrofi.



TORTA ORTIGARA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta Ortigara.



La storia

Il laboratorio dove si produce la "torta Ortigara" nasce nel 1909 ad Asiago come offelleria per iniziativa delle sorelle Carli; nel 1922 la pasticceria Carli fu insignita del diploma e della medaglia d'oro per le specialità di paste e dolci create. Sul finire degli anni '20 fu creata la "torta Ortigara" che acquisì notorietà ben oltre i confini della zona di produzione tanto da venire indicata come dolce tipico di Asiago.

Descrizione del prodotto

La "torta Ortigara" è un dolce secco, preparato in tre pezzature da 500 g, 750 g e 1 kg. La forma è circolare con un'altezza di tre centimetri circa; il colore interno è giallo zabaione, mentre all'esterno si presenta con una morbida crosticina di colore nocciola chiaro. Nei primi 30-40 giorni dalla preparazione la sua consistenza è morbida e fragrante; col passare del tempo tende ad asciugarsi e quindi ideale per essere inzuppata nel vino amabile o passito. Prima di essere consumato questo dolce va cosperso di zucchero a velo.

Processo di produzione

Il processo di produzione è simile a quello di altre torte di simile fattura; i vari ingredienti vengono amalgamati a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria, l'impasto viene inserito in apposite forme e infornato. La particolarità di questa torta sta nella qualità degli ingredienti, specialmente nell'uso di burro prodotto sull'Altopiano di Asiago. Essendo un dolce secco non richiede particolari metodiche di conservazione.

Usi

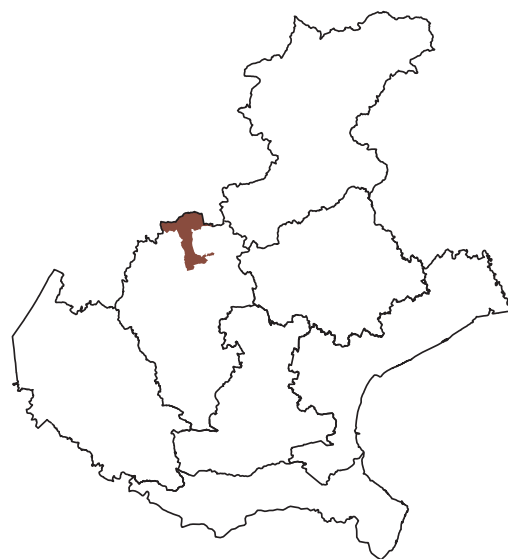
Ottima a fine pranzo, morbida e fragrante, accompagnata da vino amabile o passito o "tuffata" in esso se di grana più consistente.

Reperibilità

Si trovano in commercio presso pasticcerie e forni nelle varie zone di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Asiago, in provincia di Vicenza.



TORTA PAZIENTINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta pazientina.



La storia

Si dice che questo dolce abbia origine addirittura nel 1600. Non è chiaro il perché di questo nome: c'è chi dice che sia dovuto alla pazienza che richiede la lavorazione piuttosto laboriosa di questa torta ma, dato che in Veneto esistono anche dei biscotti a base di mandorle e miele che si chiamano essi pure "pazientini", probabilmente il nome viene dagli antichi dolcetti conventuali che venivano chiamati, appunto, "pazienze". La "pazientino" sarebbe dunque un dolce proveniente dai monasteri.

Descrizione del prodotto

La "pazientino" è un dolce originario di Padova: è una torta a strati, composta dalla pasta bresciana (una frolla composta da farina di mandorle e nocchie), uno strato di polentina di Cittadella (soffice pasta tipo pan di Spagna) farcita con crema di zabaione e sormontata da una decorazione di sottili nastri (oppure scaglie) di cioccolato fondente e granella di mandorle.

Processo di produzione

Lavorare bene il burro con lo zucchero; aggiungere a pioggia la farina e le mandorle tritate e, per ultimo, legare gli albumi montati a neve. Stendere il composto all'interno di una tortiera, tenendo lo spessore di circa 2 centimetri e cuocere in forno a 180 °C per circa 20 minuti. Intanto preparare un altro impasto, chiamato "polentina di Cittadella", dandogli la forma uguale al composto di mandorle. Preparare anche una crema allo zabaione, che serve per farcire gli strati della torta.

Confezione: farcire il primo strato di pasta pazientina con la crema zabaione; mettere una fetta di polentina di Cittadella e aromatizzarla con un po' di bagna al liquore (rum, alchermes o curaçao); aggiungere un altro strato di crema allo zabaione e per ultimo mettere il secondo strato di pasta pazientina. Rifinire i bordi attaccando alla crema zabaione delle mandorle sfilettate o della polentina sbriciolata, mentre la superficie va completata, volendo, con una copertura di cioccolato fondente fuso a bagnomaria. Lasciar riposare la torta per alcune ore affinché gli ingredienti abbiano a fondersi insieme; quindi servire.

Usi

Ottima alla fine di un pranzo festivo o di una celebrazione particolare.

Reperibilità

La "torta pazientina" si trova in commercio presso le pasticcerie della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



TORTA PINZA - PUTÀNA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta pinza - putana; pinza lievitata e non lievitata (a Treviso e Venezia); putàna (pinza, pinsòto); torta vilàna o torta de pàn (Arzignano, Chiampo); Casalina (Altissimo).



La storia

La pinza è un dolce tipico della cultura contadina e veniva consumato soprattutto durante le festività di inizio anno, per l'Epifania in occasione del panevin (falò per bruciare la "vecchia"), o quando in Quaresima davanti ai falò propiziatori. La pinza può essere di due tipi: lievitata e non lievitata.

Descrizione del prodotto

Dolce povero a forma rettangolare o quadrata, molto condito ed aromatizzato, servito a pezzi. Viene prodotto con farina di granoturco oppure farina di grano tenero "00", zucchero, uova, fichi secchi, uva passa, nocciole, noci o i più preziosi pinoli, semi di finocchio, sale, burro, lievito. Nella ricetta casalinga viene utilizzato anche pane vecchio, lasciato ammorbidire nel latte.

In provincia di Vicenza si prepara, ad Arzignano e a Chiampo, la "torta vilàna" o "torta de pàn" che,

similmente alla "casalina" di Altissimo, si rende ancor più saporita e nutriente della "torta putàna", aggiungendo ingredienti della cucina povera, come il pane raffermo, inzuppato nel latte o nel vino bianco. Le ricette di quest'area prevedono, inoltre, di mischiare ingredienti quali i ciccioli ed il miele o la melassa.

Processo di produzione

In un paiolo si fa scaldare il latte, eventualmente con una quota di acqua, con qualche foglia di alloro o altri aromi (cannella, anice, ecc.). Si mescolano farina bianca con metà quantità di gialla; quando il liquido bolle si versano le farine a pioggia continuando a rimestare perché non si formino grumi, come per fare la polenta. La cottura delle farine non deve essere completata: i conoscitori della ricetta originaria parlano di scottare la farina al massimo per mezz'ora. Quando la polentina ha comunque assunto una certa consistenza, si aggiungono burro, strutto, zucchero, poco sale, la frutta secca e candita: nocciole, noci, mandorle o pinoli, uvetta (fatta rinvenire per tempo nella grappa), fichi secchi in parte sostituibili con prugne. Si possono inserire anche mele tagliate a fette sottili ammorbidite e poi spadellate in poco burro. Si mescola per bene e, quando intiepidito, si possono aggiungere uova e, volendo, grappa o vino bianco forte. Altre versioni della "torta putàna" prevedono l'aggiunta di un paio di panini ammolati nel latte, di mezzo bicchiere di vino bianco e la sostituzione dello zucchero con 200 g circa di melata, l'aggiunta di una manciata di ciccioli ("zizoli") di maiale per conferirle maggior sapore e condimento. Alla fine, deve risultare un impasto abbastanza sodo, in grado di restare in forma. La cottura avviene in forno a 180 °C per circa un'ora, entro uno stampo a sponde alte, imburato e cosperso di pane grattato. La parte superiore della torta può essere cosparsa di fiocchi di burro, per non asciugarsi troppo e fare una bella crosticina dorata. La "putàna" va servita tiepida. Potendosi conservare in frigorifero a 4 °C per alcuni giorni, conviene ripassarla in forno prima di servirla.

Usi

Ottima accompagnata con un vino dolce spumante e frizzante.

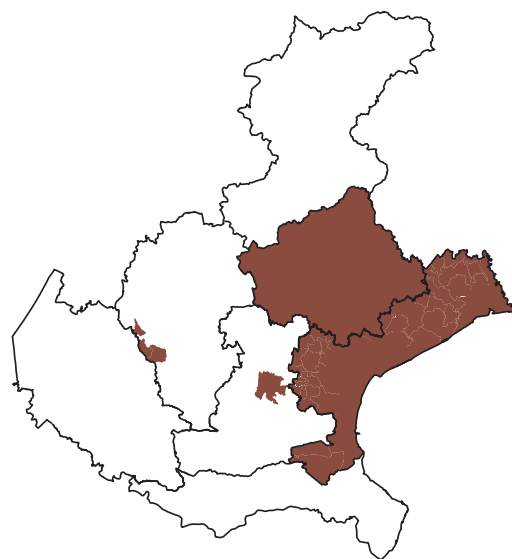
Reperibilità

Si trova presso pasticcerie e panifici della zona di produzione o nei menù di alcuni ristoranti.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, Sinistra Piave, in particolare i comuni di Conegliano e Vittorio Veneto per la tradizione della pinza lievitata.

Provincia di Treviso, Destra Piave, in particolare Treviso e i comuni limitrofi; Venezia e i comuni della provincia; in provincia di Vicenza i comuni di Arzignano, Chiampo, Altissimo e la città di Padova per la tradizione della pinza non lievitata.



TORTA SGRIESOLONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta sgriesolona, rosegota, sbrisolona.

La storia

Si tratta di un dolce tradizionale veneto, che viene spezzato con le mani e mangiato senza l'uso di posate.

Descrizione del prodotto

La "torta sgriesolona" è un dolce da forno di forma rotonda, alto circa 1 cm, particolarmente duro e nel contempo friabile, prodotto con farina gries, mandorle sgusciate e tritate, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, ricoperto con un foglio di pasta di mandorle scottata alla fiamma.

Processo di produzione

Gli ingredienti sopra elencati, in dosi codificate, vengono amalgamati a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria; l'impasto è posto in contenitori di forma rotonda e cotto al forno. Il dolce viene lasciato a riposo per un giorno e successivamente confezionato; ha durata molto lunga.

Usi

La "torta sgriesolona" è eccellente a fine pasto accompagnata da vini dolci e passiti.

Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e negozi alimentari della piccola e grande distribuzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



TORTA ZONCLADA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta zonclada, zoccolada o soccolada.

La storia

La “torta zonclada” è un dolce di tradizione contadina; si trova traccia di questo tipo di torta nel “Capitolato del Domo” di Treviso (1300-1400).

Descrizione del prodotto

È una torta a base di frutta secca e candita, alta circa 4 cm, con crostata superiore, prodotta con latte, farina, mandorle, semolino, fichi secchi, albicocche candite, uova, burro, zucchero, uva passita, arance candite, pinoli, gherigli di noci, sale, limone, cannella.

Processo di produzione

La lavorazione può essere fatta a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria; la “torta zonclada” viene prodotta con l'impasto del semolino al quale vengono uniti poi tutti gli altri ingredienti. La cottura viene attuata in normali forni da pasticceria. Il dolce necessita poi di un'asciugatura naturale “all'aperto” senza uso di essiccatoi. Non contiene conservanti per cui deve essere consumata entro due settimane circa.

Usi

Ottima alla fine di un pranzo festivo o per una celebrazione particolare.

Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e negozi di dolci e dolciumi della Città di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

Treviso città.



TORTELLINI DI VALEGGIO SUL MINCIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tortellini di Valeggio sul Mincio.



La storia

Prodotto tipico tradizionale della zona di Valeggio sul Mincio. La ricetta si tramanda di madre in figlia da molte generazioni. Il tortellino nasce come piatto per le feste di Natale, Pasqua, battesimi, comunioni o compleanni. Nel tempo il prodotto si è sempre più apprezzato sino a divenire vero e proprio motivo di richiamo commerciale per tutto il Comune; qui la nascita del tortellino si rifà ad un'antica leggenda del Trecento chiamata "Il nodo d'Amore".

"Alle fine del Trecento, nel corso di numerose guerre che segnarono l'Italia settentrionale, il signore di Milano Giangaleazzo Visconti, detto Conte di Virtù, raggiunge le sponde del Mincio e vi stabilisce una testa di ponte per lo sviluppo d'un piano militare contro i suoi nemici. Nell'accampamento delle truppe viscontee, il buffone Gonnella, intrattiene i

soldati alla luce dei falò raccontando un'antica leggenda: questa vuole che le acque del Mincio siano popolate da bellissime ninfe, che talvolta escono dal fiume per danzare in prossimità delle rive...". Fra il capitano delle guardie del Conte, Malco, ed una delle ninfe delle acque, Silvia, nasce l'amore. Malco, per seguire Silvia abbandona il proprio mondo per quello di Silvia, lasciando sulle rive del Mincio un "fazzoletto di seta dorata, simbolicamente annodato dai due amanti per ricordare il loro eterno amore. Ancora oggi si racconta che le donne e le ragazze di quel tempo, nei giorni di festa, avessero voluto ricordare la storia dei due innamorati tirando una pasta sottile come la seta, tagliata ed annodata come il fazzoletto d'oro, e arricchita d'un delicato ripieno: il tortellino di Valeggio".

Ogni anno, il secondo martedì di giugno, a Valeggio si tiene la "Festa del Tortellino" e nella vicina località di Borghetto, sull'antico ponte visconteo si tiene una lunghissima tavolata, cui partecipano migliaia di persone, dove il menù è rigorosamente "tortellino di Valeggio".

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti per la preparazione della sfoglia sono farina e uova; per il ripieno: carne di manzo, maiale, pollo, aromi naturali (cipolla, carote, sedano e rosmarino), pane grattugiato e vino.

Processo di produzione

Per la preparazione della sfoglia si mescolano le uova con la farina sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. La sfoglia viene stesa e tirata molto sottile, tagliata poi a piccoli quadratini.

Per la realizzazione del ripieno si fanno rosolare, in poco olio, le verdure tagliate a pezzi (cipolla, carote, sedano e rosmarino). Si aggiungono i pezzi di carne, si spruzza del vino e il preparato viene cotto come un brasato; a fine cottura si macina il tutto, amalgamandolo con un po' pane grattugiato fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Ora si posiziona, al centro dei quadratini di sfoglia, il ripieno di carne e, a mano, vengono chiusi i tortellini.

Usi

Ottimi se accompagnati con vini bianchi di buona struttura e freschezza.

Reperibilità

In tutti i pastifici o nei menù dei ristoranti della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Valeggio sul Mincio, in provincia di Verona.



TRECCIA D'ORO DI THIENE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Treccia d'oro di Thiene.



La storia

La “treccia d’oro di Thiene” è stata realizzata per la prima volta da Ezio e Romano Signorini nel 1919 e da allora continua ad essere prodotta dalle pasticcerie di Thiene, in particolare nella Pasticceria Signorini, che ancora possiede dei manifesti pubblicitari di tale prodotto, realizzati nel 1938.

Descrizione del prodotto

La “treccia d’oro di Thiene”, dolce lievitato a forma di treccia, è realizzato con farina, burro, zucchero, uova, tuorlo d’uovo, aromi, lievito naturale, uvetta, cedro e arancia candita.

Processo di produzione

La lavorazione è artigianale e fatta a mano; devono essere realizzati 4 impasti, la pasta si tira con la mescola, si fa lievitare ad una temperatura ideale di 25 °C, poi si aggiunge il burro, i canditi e l’uvetta. La lievitazione dura in tutto 10 ore. Poi il prodotto va messo in forno per 45 minuti.

Usi

Ottima da assaporare da sola, la “treccia d’oro di Thiene” rappresenta un’alternativa al classico prodotto dolciario.

Reperibilità

È facilmente reperibile presso le pasticcerie di Thiene e dei Comuni limitrofi.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Thiene e Comuni limitrofi, in provincia di Vicenza.



ZALETO DI GIUGGIOLE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Zaleto di giuggiole, zaeto.



La storia

Il nome deriva dal caratteristico colore giallo-dorato che questi biscotti assumono dopo la cottura e grazie alla farina di granoturco presente nell'impasto. Il "zaleto di giuggiole" viene prodotto nella zona sopra indicata da più di cinquant'anni secondo la tradizione orale, sostituendo alla classica uvetta presente nei classici "zaleti" la giuggiola, particolarmente disponibile nella zona dei colli Euganei.

Descrizione del prodotto

Il "zaleto" è un biscotto prodotto con giuggiole tritate, da farina gialla da polenta (mais), farina di grano "00", burro, zucchero, tuorlo d'uova, polpa di giuggiole, lievito in polvere e aromi naturali. Una volta cotti, raffreddati e confezionati possono venire conservati per qualche settimana in luoghi asciutti.

Processo di produzione

Una volta amalgamati gli ingredienti, all'impasto ottenuto viene data forma di piccoli biscotti di forma circolare schiacciata che sono poi cotti al forno per 20 minuti. Essendo un dolce da forno non necessita di particolari sistemi di conservazione o stagionatura.

Usi

Il "zaleto di giuggiole" accompagnato con vini dolci o liquorosi o con caffè, è un ottimo biscotto da dessert.

Reperibilità

Presso pasticcerie e panetterie nella zona di produzione sono reperibili abbastanza facilmente durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, in provincia di Padova.



ZALETTI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Zaletti, a Venezia zaeto o xaeto o zaletto, a Treviso xaeti o zaeti.



La storia

I “zaletti” vengono già citati nella commedia di Carlo Goldoni “La buona moglie” del 1749, abbinati in questo caso al vino Zibibbo, come ricorda Giampietro Rorato ne “La cucina di Carlo Goldoni - a tavola nella Venezia del Settecento”. Si sono poi diffusi nella provincia di Treviso e in quella di Padova dove, già agli inizi del Novecento, erano presenti nella tradizione culinaria.

Il nome deriva dal caratteristico colore giallo-dorato che questi biscotti assumono dopo la cottura grazie altresì alla farina di granoturco presente nell’impasto.

Descrizione del prodotto

Piccoli biscotti prodotti con farina di granoturco gialla da polenta, farina “00”, zucchero, uova, uva passa, burro, pinoli, sale, limone, lievito. A seconda delle usanze vengono prodotti con forme diverse: a forma di losanga a punta, di 3-4 cm, è la più classica; a forma di bastoncini lunghi 10 cm e larghi 3 cm.

Processo di produzione

Una volta amalgamati gli ingredienti, all’impasto ottenuto viene data forma di biscotti che dopo lievitazione sono infornati per 20 minuti a temperatura moderata. Alla cottura segue il raffreddamento poi vengono spolverati con zucchero a velo; si possono conservare per qualche settimana in luoghi asciutti.

Usi

Accompagnati con vini dolci o liquorosi o con caffè, i “zaletti” sono ottimi biscotti da dessert.

Reperibilità

Presso pasticcerie e panetterie nelle diverse zone di produzione sono reperibili abbastanza facilmente durante tutto l’anno.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Venezia e provincia; provincia di Treviso, specialmente nei Comuni di Castelfranco Veneto, Asolo, Treviso; Padova e provincia.

