

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 mescita 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.

