

SOMMARIO

PRESENTAZIONE	3
INTRODUZIONE	4

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 13

Acqua di melissa	15
Grappa veneta	16
Liquore all'uovo	17
Liquore barancino	18
Liquore del Cansiglio	19
Liquore fragolino	20
Maraschino	21
Prugna	22
Sangue Morlacco	23

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE 25

Anatra di corte padovana	27
Anatra germanata veneta	28
Anatra Mignon	29
Bogoni di Badia Calavena	30
Bondiola al sugo di Este	31
Bondiola col lengual del padovano	32
Bondiola di Castelgomberto	33
Bondola della Val Leogra	34
Bresaola di cavallo	35
Cacciatore di asino	36
Cacciatore di cavallo	37
Carne de fea afumegada	38
Carne di musso	39
Ciccioli della Val Leogra	40
Coeghin nostrano padovano	41
Coessin co la lèngua del basso vicentino	42
Coessin del basso vicentino	43
Coessin della Val Leogra	44
Coessin in ònto del basso vicentino	45
Coessin co lo sgrugno	46

Coniglio veneto	47
Coppa di testa di Este	48
Corgnoi de Crespadoro	49
Coscia affumicata di cavallo	50
Cotechino di puledro	51
Cotechino di Trecenta	52
Falso parsuto	53
Faraona camosciata	54
Faraona di corte padovana	55
Figalét	56
Galletto nano di corte veneta - pepoi	57
Gallina collo nudo di corte padovana	58
Gallina dorata di Lonigo	59
Gallina ermellinata di Rovigo	60
Gallina padovana	61
Gallina Polverara	62
Gallina robusta lionata	63
Gallina robusta maculata	64
Lardo del basso vicentino	65
Lardo in salamoia	66
Lardo steccato con le erbe	67
Lengual	68
Lingua salmistrata	69
Luganega da riso	70
Luganega nostrana padovana	71
Luganega trevigiana	72
Luganeghe de tripan	73
Luganeghe della Val Leogra	74
Morette o barbusti della Val Leogra	75
Mortandèle	76
Muset trevigiano	77
Nervetti di bovino	78
Oca del Mondragon	79
Oca di corte padovana	80
Oca in onto padovana	81
Oco in onto dei Berici	82
Osocol di Treviso	83
Panzéta col tòco del basso vicentino	84
Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino	85
Parsuto de oca	86
Parsuto de Montagnana	87

SOMMARIO

Pastin	88
Pecora alpagota	89
Pendole	90
Pollo combattente di corte padovana	91
Pollo rustichello della pedemontana	92
Porchetta trevigiana	93
Prosciutto crudo dolce di Este	94
Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato	95
Salado co l'ajo del basso vicentino	96
Salado della pedemontana trevigiana	97
Salado fresco del basso vicentino	98
Salado fresco trevigiano	99
Salame bellunese	100
Salame da taglio di Trecenta	101
Salame di asino	102
Salame di cavallo	103
Salame di Verona	104
Salame nostrano padovano	105
Salamelle di cavallo	106
Salsiccia con le rape	107
Salsiccia equina	108
Salsiccia tipica polesana	109
Schenal	110
Senkilam – Speck di Sappada	111
Sfilacci di equino	112
Sfilacci di manzo	113
Sopressa di Verona	114
Sopressa trevigiana	115
Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino	116
Soprèssa co la brazòla del basso vicentino	117
Soprèssa col tòco del basso vicentino	118
Sopressa di cavallo	119
Sopressa investida	120
Sopressa nostrana padovana	121
Speck del Cadore	122
Speck di cavallo	123
Spiedo d'Alta Marca	124
Tacchino comune bronzato	125
Tacchino ermellinato di Rovigo	126
Torresani di Torreglia	127
Torresano di Breganze	128
Vitellone ai cereali	129
Vitellone padano	130

GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI) 131

Burro al latte crudo di malga	133
-------------------------------	-----

FORMAGGI 135

Caciotta misto pecora	137
Fior delle Dolomiti	138
Formaggio acidino	139
Formaggio agordino di malga	140
Formaggio bastardo del Grappa	141
Formaggio Busche	142
Formaggio caciotta di Asiago	143
Formaggio casato del Garda	144
Formaggio casel bellunese	145
Formaggio Cesio	146
Formaggio Comelico	147
Formaggio Contrin	148
Formaggio Dolomiti	149
Formaggio Fodom	150
Formaggio inbriago	151
Formaggio latteria di Sappada	152
Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni	153
Formaggio malga bellunese	154
Formaggio misto pecora fresco dei Berici	155
Formaggio moesin di Fregona	156
Formaggio montemagro	157
Formaggio Morlacco	158
Formaggio Nevegàl	159
Formaggio nostrano veronese	160
Formaggio pecorino dei Berici	161
Formaggio pecorino fresco di malga	162
Formaggio Renàz	163
Formaggio schiz	164
Formaggio tosella	165
Formaggio Valmorel	166
Formaggio zigher	167
Formaggio Zumelle	168
Furmai nustran	169

SOMMARIO

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE
O TRASFORMATI 171**

Aglio del Medio Adige	173
Antiche pesche di Mogliano Veneto	174
Asparago bianco del Sile	175
Asparago bianco di Bibione	176
Asparago di Arcole	177
Asparago di Giare	178
Asparago di Mambrotta	179
Asparago di Padova	180
Asparago di Palazzetto	181
Asparago di Rivoli	182
Asparago verde amaro Montine	183
Barbabietola rossa di Chioggia	184
Bietola di Bassano	185
Bisi de Lumignan	186
Bisi de Peseggia	187
Broccoletto di Custozza	188
Broccolo di Bassano	189
Broccolo fiolaro di Creazzo	190
Carciofo violetto di S. Erasmo	191
Carota di Chioggia	192
Castagne del Baldo	193
Castagne e marroni dei Colli Euganei	194
Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	195
Cavolo dell'Adige	196
Cicoria catalogna gigante di Chioggia	197
Ciliegia dei Colli Asolani	198
Ciliegia delle colline veronesi	199
Ciliegie dei Colli Euganei	200
Ciliegie durone di Cazzano	201
Cipolla bianca di Chioggia	202
Cipolla rosa di Bassano	203
Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo	204
Craut verde agre	205
Cràuti delle Bregonze	206
Cren	207
Culàti di Valdagno	208
Durona del Chiampo	209
Fagiolino meraviglia di Venezia	210
Fagiolo bonèl di Fonzaso	211
Fagiolo borlotto nano di Levada	212
Fagiolo di Posina "scalda"	213
Fagiolo gialèt	214
Fasolo gnoco borlotto	215

Farina di mais biancoverla	216
Farina di mais Marano	217
Farina per polenta di mais "sponcio"	218
Fasol de Lago	219
Fasola posenata	220
Fave bellunesi	221
Fragola delle Dolomiti bellunesi	222
Fragola di Verona	223
Funghi coltivati del Montello	224
Funghi di Costozza	225
Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	226
Giuggiola dei Colli Euganei	227
Giuggiolo del Cavallino	228
Kivi di Treviso	229
Kivi di Verona	230
Kodinze	231
Kodinzon	232
Mame d'Alpago	233
Mamma bianca di Bassano	234
Marinelle sotto spirito	235
Marrone di San Mauro	236
Marrone feltrino	237
Marroni di Valrovina	238
Mela del Medio Adige	239
Mela di Monfumo	240
Mela di Verona	241
Melone del Delta Polesano	242
Melone montagnanese	243
Melone precoce veronese	244
Mostarda vicentina	245
Nettarina di Verona	246
Noce dei grandi fiumi	247
Noce di Feltre	248
Orzo agordino	249
Patata americana di Anguillara e Stroppare	250
Patata americana di Zero Branco	251
Patata cornetta	252
Patata del Montello	253
Patata del Quartier del Piave	254
Patata di Bolca	255
Patata di Cesiomaggiore	256
Patata di Chioggia	257
Patata di Montagnana	258
Patata di Posina	259
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260

SOMMARIO

Patata di Rotzo	261
Peperone di Zero Branco	262
Pera del Medio Adige	263
Pere del veneziano	264
Pere del veronese	265
Pesca bianca di Venezia	266
Pesche di Povegliano	267
Pisello di Borso del Grappa	268
Pòm prussian	269
Pomodoro del Cavallino	270
Radicchio bianco fior di Maserà	271
Radicchio bianco o variegato di Lusia	272
Radicchio variegato bianco di Bassano	273
Radicio verdòn da cortèl	274
Riso di Grumolo delle Abbadesse	275
Scarola di Bassano	276
Sedano di Rubbio	277
Sedano verde di Chioggia	278
Sedano rapa di Ronco all'Adige	279
Susina gialla di Lio Piccolo	280
Tartufo della montagna veronese	281
Tartufo nero dei Berici	282
Verza moretta di Veronella	283
Zucca marina di Chioggia	284
Zucca santa bellunese	285

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA	287
--	------------

Amarettoni	289
Banana comune	290
Bibanesi	291
Bigoi	292
Biscotti baicoli	293
Biscotti bussolai	294
Biscotti pazientini	295
Bossolà di Chioggia	296
Capezzoli di Venere	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 smalzao	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
Savoardi 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

SOMMARIO

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
Zaleta di giuggiole	361
Zaletti	362

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI	363
--	------------

Anguilla del Delta del Po	365
Anguilla del Livenza	366
Anguilla marinata del Delta del Po	367
Anguilla delle valli da pesca venete	368
Branzino delle valli da pesca venete	369
Cefali delle valli da pesca venete	370
Cefalo del Polesine	371
Gambero di fiume della Venezia orientale	372
Latterini marinati del Delta del Po	373
Moeche e masanete	374
Moscardino di Caorle	375
Pesce azzurro del Delta del Po	376
Sardine e alici marinate del Delta del Po	377
Schia della laguna di Venezia	378
Seppia di Chioggia	379
Trota Fario delle valli vicentine	380
Trota iridea del Sile	381
Trota iridea della Valle del Chiampo	382
Vongola verace del Polesine	383

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)	385
--	------------

Caciocapra	387
Formaggio al latte crudo di Posina	388
Formaggio stracon	389
Miele dei Colli Euganei	390

Miele del Delta del Po	391
Miele del Grappa	392
Miele del Montello	393
Miele della collina e pianura veronese	394
Miele della montagna veronese	395
Miele di barena	396
Mieli dell'Altopiano di Asiago	397
Ricotta affumicata	398
Ricotta affumicata della Val Leogra	399
Ricotta da sacheto della Val Leogra	400
Ricotta fioreta delle vallate vicentine	401
Ricotta pecorina dei Berici	402
Ricotta pecorina stufata dei Berici	403
Ricotta Schotte	404

INDICE PER PROVINCIA	405
Provincia di Belluno	407
Provincia di Vicenza	409
Provincia di Treviso	411
Provincia di Verona	413
Provincia di Padova	415
Provincia di Venezia	417
Provincia di Rovigo	419
INDICE ALFABETICO	421