

ALTRI PRODOTTI

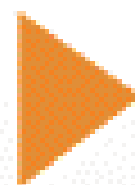
PESCI

BEVANDE

VEGETALI

CASARI

CARNI

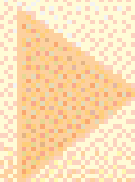


PANETTERIE



VENETO BELLUNO TREVISO VENEZIA PADOVA ROVIGO VICENZA VERONA

PANETTERIE



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
AMARETTONI

Territorio interessato alla produzione

Padova

La storia

Gli amaretoni 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 Basilica 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 ammel-line, mandorle sgusciate e tritate, zucchero, canditi di arancia, albume di uovo. Si distinguono per la loro notevole dimensione e il gusto d'arancio 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, a sua volta confezionato e messo in vendita. Non necessita di stagionatura e per sua natura si presta alla lunga conservazione.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

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

Usi

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

251



VERONA

VICENZA

ROVIGO

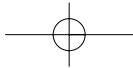
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

BANANA COMUNE (Padova e provincia);
CORNETTI (Padova e provincia);
MANTOVANA (Padova e provincia);
BIBANESI (Treviso e provincia);
CIOPA VICENTINA (Provincia di Vicenza);
MONTASÙ (tutti i comuni dell'alta padovana).

Territorio interessato alla produzione

Veneto

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

Banana comune: pane di forma allungata formata da quattro o cinque giri di impasto attorno al pane stesso, assai morbida, composta da farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale, malto con o senza aggiunta di strutto o olio di oliva.

Cornetti: pane caratteristico formato da due parti arrotolate, attaccate con rialzi nella parte apicale, prodotto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, sale e malto.

Mantovana: pane a forma di due conchiglie appaiate, prodotto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, sale e malto.

Bibanesi: 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. Al bibanese classico si affiancano diverse versioni alla pizza, rosmarino, ecc.

Ciopa Vicentina: pane realizzato con un impasto di farina, acqua, lievito acido e sale.

Montasù: pane con crosta consistente prodotto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito naturale, sale.

Processo di produzione

Il processo di produzione dei pani è simile per tutti i prodotti in elenco e si differenzia solo per alcuni tempi di lievitazione o la temperatura di cottura, oltre che, ovviamente, per le diverse forme date alle pagnotte. Quest'ultima, assieme all'umidità, determina la fondamentale differenza dei pani per quanto riguarda la consistenza. Generalmente gli ingredienti vengono impastati alla sera, lasciati riposare e lievitare; vengono quindi reimpastati, infornati e successivamente lasciati raffreddare.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

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

Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

252



VENETO

BELLUNO

TREVISO

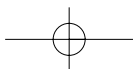
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali **BIGOI**

Territorio interessato alla produzione

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

La storia

I bigoli sono probabilmente la pasta più tradizionale del Veneto, un prodotto di tradizione contadina in uso fin dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia. La leggenda vuole che nel 1604 un pastaio 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 spaghettoni, tutti tondi, divenuti appunto la pasta tipica veneta. Da quasi 30 anni si svolge a Zanè (VI), la sagra dei "bigoi co l'arna" cioè i bigoli con il sugo di anitra.

Descrizione del prodotto

I Bigoli sono spaghetti di grosse dimensioni (il diametro è circa 2 millimetri), lunghi 20-25 cm e 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 "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, viene immesso in un apposito torchietto di bronzo chiamato "bigolaro" e pigiato: da questa operazione si ricavano questi spaghetti ruvidi e grossolani. Il prodotto viene quindi messo a riposare ed asciugare su appositi teli infarinati per circa 24 ore.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

Diffusissimi in quasi tutta la regione, i bigoli si trovano in commercio presso la maggior parte dei negozi alimentari e si trovano spesso nei menu di ristoranti e agriturismo.

Usi

I bigoli 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. Ma sono molto famosi anche i bigoli "in salsa", conditi con un sugo a base di cipolle soffritte, olio e acciughe.

253



VERONA

VICENZA

ROVIGO

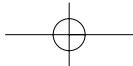
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☒ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

**Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali**
BISCOTTI BAICOLI

Territorio interessato alla produzione

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

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 ed inoltre questo famosissimo dolce secco da “tocciar” 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 le arance spremute e quindi la farina, 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 max 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 e quindi i “baicoli” vengono affettati con una lama automatica ad uno spessore di circa 2/3 mm ed in seguito rimessi in forno a biscottare per circa 20 minuti a 50/80 °C.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

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

Usi

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



VENETO

BELLUNO

TREVISO

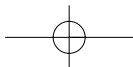
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

BISCOTTI BUSSOLAI; (Venezia - Burano e altri comuni della provincia di Venezia e Treviso); **SAGAGIARDI** (comune di Chioggia); **BISCOTTI PAZIENTINI** (Padova e provincia); **FORTI BASSANESI** (area di Bassano).

Territorio interessato alla produzione

Veneto

La storia

Sono dolci antichi della Costa Veneziana e dell'entroterra Veneto conosciuti da circa un secolo.

Descrizione del prodotto

Bussolai di Burano: di forma circolare con il buco in mezzo, prodotti con farina 00, burro, zucchero, sale, lievito, vaniglia o limone, Mistrà (un bicchierino), uova.

Sagagiardi: di colore marroncino pallido, prodotto con farino di tipo 0, uova, zucchero, aromi naturali.

Biscotti pazientiini: preparati con mandorle, nocciole, burro, senza uso di uova.

Forti bassanesi: di colore marrone scuro lungo circa 7-8 cm e largo 2 cm realizzati con melassa, farina, zucchero, mandorle, burro, uova, briciole di pan di spagna, spezie (pepe, chiodi di garofano, noce moscata), lievito, aromi.

Processo di produzione

Gli ingredienti, nell'impasto, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato, cotti in forno e, una volta raffreddati, possono essere confezionati e hanno una self-life fino a 12 mesi.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

Usi

Sono ottimi con vini dolci.



VERONA

VICENZA

ROVIGO

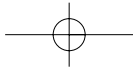
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☒ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

**Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali**
CAPEZZOLI DI VENERE

Territorio interessato alla produzione

Legnago (Verona).

La storia

La ricetta per la preparazione dei "Capezzoli di Venere" trova fondamento nella tradizione pasticceria della cittadina di Legnago, nel veronese, e veniva utilizzata nella preparazione delle feste di compleanni e dei matrimoni.

Questo prodotto fu riscoperto quando tornò alla ribalta il musicista legnaghese Antonio Salieri (1750 – 1825) con il pezzo teatrale "Amadeus" di Peter Shaffer (1979) e l'omonimo film diretto da Milos Forman (1984). Salieri da compositore ed autore musicale entrò sin da giovane nella 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, con particolare riguardo a questi "Capezzoli di Venere", infatti Ignaz von Mosel (1772 – 1844) che 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 componenti. La predisposizione di ogni singolo pezzo è pure eseguita manualmente senza alcun ausilio d'attrezzatura per miscelare o per lo stampaggio. E' 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.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

In laboratori artigianali di pasticceria.

Usi

Ottimo se accompagnato con un Recioto di Soave.

256



VENETO

BELLUNO

TREVISO

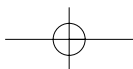
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE


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

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali

CARFOGN (Val Biois, comuni di Falcade, Vallada Agordina, Canale D'Agordo, Cencenighe Agordino, S. Tomaso Agordino);

FRITTELLE VENEZIANE

(provincia di Venezia);

FRITTELLE DI VERONA (provincia di Verona)

Territorio interessato alla produzione

Veneto

La storia

Sono tipici dolci di carnevale prima solo per clienti danarosi, poi entrati a far parte della cucina popolare.

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. 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.

Anche Carlo Goldoni le nomina nella Commedia "Il Campiello" del 1756.

Conosciute sin dal 1500 d.C. sono un prodotto tipico del Carnevale Veronese, che si ricorda come uno dei più vecchi d'Italia.

Descrizione del prodotto

Carfogn: 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. Tipiche delle zone ladine.

Frittella veneziana: farina bianca 00, uvetta sultanina, zucchero, uova, latte, lievito di birra, zucchero vanigliato, sale, olio di semi (o strutto) per la frittura, aromi (buccia di limone o arancio). Le frittelle erano, un tempo, preparate dai "fritoleri" che cucinavano per le strade, all'aperto o in piccole baracche di legno.

Frittelle di Verona: mele, uva passa macerata nel Marsala, scorze di arancia, canditi pestati, scorza di limone grattugiata, panna, uova, farina, lievito in polvere, latte, sale, vaniglia e zucchero.

Processo di produzione

Si mescolano in una terrina la farina, uova e zucchero facendone un impasto abbastanza tenero. Si aggiunge un pizzico di sale, un po' di lievito e quindi gli ingredienti che caratterizzano i diversi tipi di frittelle. Si lascia riposare l'impasto per circa 30 minuti e nel contempo si porta a temperatura (170°) l'olio di oliva. 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.



G F M A M G L A S O N D

•

•

•

•

Reperibilità

Laboratori di pasticceria

Usi

Ottimo con vino dolce



VERONA

VICENZA

ROVIGO

PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO

BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



Veneto
Tra la terra e il cielo

Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

CASUNZIEI; RAVIOLI CON RADICCHIO ROSSO DI VERONA

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, Vicenza, Verona.

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" fatte con la barbabietola rossa, le patate e la rapa gialla ed i "casunziei verdi" fatta con gli spinaci ma soprattutto 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.

La tradizione del raviolo ripieno di radicchio rosso di Verona si lega alla presenza e utilizzo nella zona del veronese ed del basso vicentino dello stesso radicchio rosso di Verona, che da decenni è coltivato in queste zone.

Descrizione del prodotto

Casunziei: sono dei ravioli. La 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".

Ravioli con radicchio rosso di Verona: pasta realizzata con un impasto all'uovo (farina di grano tenero, semola e uova) e con un ripieno di radicchio rosso di Verona cotto con olio d'oliva, ricotta, uova, sale, pepe e pane grattugiato. Si tratta di ravioli con lato 3,5 cm. x 3,5 cm..

Processo di produzione

La sfoglia è prodotta amalgamando a mano farina, uova ed acqua. Il ripieno, invece, viene preparato cuocendo assieme i vari ingredienti e una volta pronto è adagiato tra due sfoglie e il tutto viene ritagliato nella forma desiderata.

Reperibilità

Laboratori artigianali di lavorazione della pasta fresca o ristoranti.

Usi

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

I ravioli al radicchio rosso, invece, una volta cotti vengono conditi con burro e salvia o con una salsa al radicchio spolverati con formaggio grana.



VENETO

BELLUNO

TREVISO

VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA

ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
COLOMBA PASQUALE DI VERONA

Territorio interessato alla produzione

Provincia 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 ed 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 del Credo Cristiano, questa manifestazione a Verona è continuata con la formazione di *pani dolci* che, nella seconda metà dell'Ottocento, con l'introduzione del lievito di birra in sostituzione del lievito naturale ed il progresso della tecnica molitoria (1830 comparsa dei mulini a cilindri), andò sempre più raffinandosi creando delle vere e proprie attività di fine pasticceria con l'aggiunta di mandorle, nocciole e frutta candita, come la nostra Colomba Pasquale. Oltre che espressione d'un alto livello di pasticceria artigianale la Colomba Pasquale 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 emel-line, 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 emel-line, amido e albume quindi si inforna.



G F M A M G L A S O N D

• •

Reperibilità

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

Usi

Ottima se accompagnata con vino dolce frizzante.

259



VERONA

VICENZA

ROVIGO

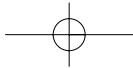
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



Prodotti da forno

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

POLENTINA DOLCE (Padova e provincia); **SMEGIASSA** (Padova e provincia); **DOLCE BISSIOLETTA** (comune di Chioggia-Venezia); **SAN MARTINO** (provincia di Venezia); **ESSE ADRIESE** (Adria).

La storia

La tradizionalità di questi biscotti è attestata da fonti scritte in cui si fanno risalire da metà del 1800 d.C.

Descrizione del prodotto

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

Smergiassa: 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.

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

San Martino: dolce a pasta tipo Bussolà che riproduce la figura di San Martino a Cavallo con una lunga spada e contornato di stelle luccicanti, prodotto con farina, zucchero, uova, tuorli, burro.

Esse adriese: dolce secco popolare tipico del Polesine, a base di farina, uova, zucchero e burro. Tagliato 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 da suddividere a mano. La cottura avviene su teglie e, dopo che si sono raffreddati, vengono confezionati.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

Si trovano presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nelle varie zone di produzione.

Usi

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

260



VENETO

BELLUNO

TREVISO

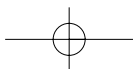
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali **DOLCE DEL SANTO (DOLCE SANTANTONIO); PAN DEL SANTO**

Territorio interessato alla produzione

Padova

La storia

Il Dolce del Santo deriva da un'antica tradizione dei frati della Basilica del Santo, che donavano ai poveri ed ai viandanti, fuori dal Sacro 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 ne soggiace.

Descrizione del prodotto

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

Processo di produzione

Per la produzione della sfoglia si usano uova intere, zucchero semolato, farina di grano tenero 00, margarina vegetale e sale. Il lavoro viene eseguito 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 di lunga conservazione, il dolce si presta a una durata di circa 3 mesi.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

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

Usi

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

261



VERONA

VICENZA

ROVIGO

PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



 Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

**Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
NADALIN; PANDORO DI VERONA**

Territorio interessato alla produzione

Verona e provincia

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 diventò nel 1260 una specialità natalizia veronese detta nadalin con base a forma di stella a otto punte non molto alto. Il nadalin 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 con latterizi, veniva utilizzato come decoro delle colonne nelle abitazioni dei nobili.

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 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 e quindi lasciato raffreddare negli stampi. Quando il prodotto è freddo si può levarlo dagli stampi per il confezionamento.

Reperibilità

Durante il periodo natalizio il prodotto è reperibile presso pasticcerie e negozi alimentari.

Usi

Abbinato molto spesso con il vino Recioto della Valpolicella

262



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
FAVE ALLA VENEZIANA

Territorio interessato alla produzione

La produzione interessa gran parte del territorio della provincia di Venezia ma vengono prodotti anche in altre parti del Veneto.

La storia

Tipico dolce veneziano in vendita nelle pasticcerie durante il mese di novembre, mese 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 tondeggianti, 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 i 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 per 6 o 7 minuti.



G F M A M G L A S O N D

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.

Usi

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

263



VERONA

VICENZA

ROVIGO

PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO

BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali FRITTELLE CON L'ERBA AMARA

Territorio interessato alla produzione

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

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. Iniziò la Lora Pierina, seguita dalla Bija Balzi e dalla Nina Nea, cui subentrò l'indimenticabile Bice (ricordata ancor oggi come la più nota e migliore *fritolàra* della zona), e infine i coniugi Balzi: tutti personaggi che vivono tra realtà, ricordo e poesia dialettale (*"fritole bone, dai mille sapori- bocòn da poarèti e anca da siòrì"* canta M.Cazzola a proposito delle *Fritole co la Maresina*). Ma 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

Fritelle "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 Tanaceto (*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 pure 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. Una variante Valdagnese dell'impasto vede sostituito il più povero pane raffermo con 1 kg di riso di buona qualità e ridotto a una crema. Raffreddatosi a sufficienza, si incorpora un cucchiaino colmo di farina ed un uovo intero, e si meschia ben bene. Quindi si aggiungono 100 gr 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 (alcuni preferiscono lasciare la pastella senza l'erba, e distribuirne poi un abbondante pizzico sopra ogni frittella. Questa pastella va lasciata riposare per almeno un'ora in luogo tiepido, senza correnti d'aria, in una terrina coperta con un canovaccio. La variante che si fa solitamente ad Arzignano prevede più o meno lo stesso impasto, reso più sodo con un paio di cucchiaini di farina bianca in più. Queste 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.

Reperibilità

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

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 Recioto frizzante.



VENETO

BELLUNO

TREVISO

VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA

ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

FUGASSA PADOVANA (Padova e provincia);
FUGASSA VENETA (prodotto in gran parte della regione Veneto ed in particolare nelle province di Padova e Venezia).

Territorio interessato alla produzione

Veneto

La storia

Dolce tipico di cucina casalinga, prodotto in tutta 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 Erode nella Basilica di San Marco.

Descrizione del prodotto

Fugassa padovana: prodotto con farina, lievito, latte, uova, zucchero, burro, buccia di limone e sale.
Focaccia: farina, burro, zucchero, uova, ricoperto di marzapane, mandorle e granella di zucchero.
Sono entrambe di 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.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

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

Usi

Inizialmente dolce poverissimo della cucina popolare, oggi è diventato tipico della festività di Capodanno, arricchita con le mandorle e lo zucchero. Ottimo se accompagnato con vino dolce.



VERONA

VICENZA

ROVIGO

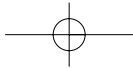
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

**Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali**
GALANI E CROSTOLI

Territorio interessato alla produzione

L'intera provincia di Venezia ma è diffuso anche in tutto il territorio regionale.

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.

Ingredienti: farina, zucchero a velo, burro, zucchero, grappa, uova, latte, sale, vino bianco, olio di semi, buccia d'arancio e di limone.

Processo di produzione

Prendere la farina, impastarla con qualche uovo, un po' di latte, un po' di 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 traverso, facendo attenzione a non romperli, perché i "galani" sono fragilissimi.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

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

Usi

Tipico dolce del carnevale veneto.



VENETO

BELLUNO

TREVISO

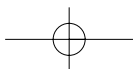
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

GARGATI (provincia di Vicenza);

SUBIOTI ALL'ORTICA (territorio regionale soprattutto provincia di Treviso).

Territorio interessato alla produzione

Vicenza, Treviso

La storia

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

Descrizione del prodotto

Gargati: 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., la lunghezza è di circa 5 cm.

Subioti all'ortica: prodotti con farina, acqua, sale, uova e ortiche

Processo di produzione

L'impasto viene realizzato con gli ingredienti descritti, poi viene inserito in uno a piccola pressa con trafilatrice. L'impasto non deve essere troppo umido, perché altrimenti la pasta risulterà troppo liscia e non tratterrà bene il sugo.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

I prodotti sono reperibili presso alcuni pastifici che li producono o in alcuni ristoranti che li propongono.

Usi

Ottimi se accompagnate con sughi di carne o verdure.

VERONA

VICENZA

ROVIGO

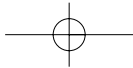
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali GELATO ARTIGIANALE DEL CADORE

Territorio interessato alla produzione

La zona storica del gelato artigianale è circoscritta alle vallate bellunesi della Val Belluna e della Val Zoldana e, comunque in generale, alla zona 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 nelle principali città della Germania e della zona d'influenza Austro-ungarica. Da un documento storico datato 24 aprile 1899, 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 pensarono allora di 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 divenendo 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.



G F M A M G L A S O N D

Reperibilità

Gelaterie artigianali delle vallate bellunesi.

Usi

Prodotto tipicamente estivo.



VENETO

BELLUNO

TREVISO

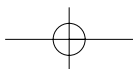
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
GNOCO SMALZAO

Territorio interessato alla produzione

Area pedemontana e montana della Lessinia Veronese, area del Baldo e relative coline moreniche. (Verona)

La storia

L'origine del nome, gnocchi smalzai, deriva dal cimbro smalz (burro) e questo indica la loro antica origine; infatti, i Cimbri comparvero nella Lessinia veronese il 5 febbraio 1287 con il Vescovo di Verona Bartolomeo della Scala e Ulderico di Altissimo, capo tribù cimbro.

Descrizione del prodotto

600 gr di farina; 1 l di latte; 20 gr di sale; 4 cucchiaini di lievito; 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 cucchiaio di legno, fino ad ottenere un impasto piuttosto consistente. Frattanto si fa bollire in una pentola una quantità d'acqua sufficiente, si aggiunge il sale e, mediante un cucchiaio, 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.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

Gelaterie artigianali delle vallate bellunesi.

Usi

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



VERONA

VICENZA

ROVIGO

PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO

BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI


☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali GNOCCO DI VERONA

Territorio interessato alla produzione

Provincia 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 gnocolara*, 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 dell'impasto di sola farina e acqua, visto che le patate non erano ancora state "inventate".

Comunque sia, con le patate o con la farina, i Veronesi vantano 400 anni di esperienza nell'esecuzione dei tradizionali gnocchi.

Negli anni Trenta tutti i venerdì i primi gnocchi che venivano a galla conditi con burro e formaggio erano per il Berto veronese, il quale riceveva gli ospiti, con in testa la papalina dei letterati, nella sua grande cucina in vicolo Pozzo San Marco. 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 parmigiano stravecchio.

Descrizione del prodotto

4 kg di patate a pasta farinosa; 300 gr di farina; uova; condimento a piacere.

Processo di produzione

Le patate, precedentemente lavate, vengono lessate in acqua verificando con una forchetta la perfetta cottura. Dopo aver levato la buccia, vengono passate al setaccio e impastate con la farina, alla quale è stata aggiunta 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 con sale in ebollizione e pescati con un colino appena salgono in superficie.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

Si trovano in vendita presso pastifici.

Usi

Il condimento è 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*.

270



VENETO

BELLUNO

TREVISO

VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA

ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
IL RICCIO

Territorio interessato alla produzione

Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca (PD)

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. 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

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, data forma rotonda, cotto al forno; essendo un dolce da forno non necessita di particolari sistemi di conservazione o stagionatura.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

Presso le pasticcerie locali.

Usi

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



VERONA

VICENZA

ROVIGO

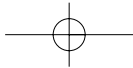
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

LASAGNE DA FORNEL (Vallata Agordina in particolare la Valle del Bios-Belluno); **TAJADELE AL TARDIVO** (provincia di Treviso).

Territorio interessato alla produzione

Belluno, Treviso

La storia

Questi prodotti sono presenti nel territorio da almeno 30 anni

Descrizione del prodotto

Lasagne da fornel: farina bianca, uova, acqua, latte, semi di papavero, zucchero, uva passa, arachidi, noci e cannella.

Tajadele al tardivo: farina di frumento, acqua, sale, uova e radicchio tardivo

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 (nel caso delle lasagne) o di 3-4 cm (nel caso delle tajadele).

Poi si lavano e pestano gli ingredienti che verranno amalgamati assieme alla pasta.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

Si trovano nei pastifici artigianali

Usi

Ottime se accompagnate con sughi di carne o di verdure.



VENETO

BELLUNO

TREVISO

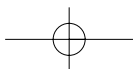
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

Territorio interessato alla produzione

Il Comune di Cologna Veneta, in provincia di Verona.

La storia

Il Mandorlato era già presente nell’area colognese fin dal Settecento ma, solo alla fine dell’Ottocento ha assunto un prestigio ed una rinomanza particolari 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 nel periodo natalizio; dagli anni 90 tale produzione riveste una certa continuità durante tutto l’anno.

Descrizione del prodotto

Il torrone si presenta di colore bianco e di consistenza molto duro. 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. E si tostano a parte le mandorle (o nocciole o arachidi).

Si amalgamano le materie prime e si scioglie la gelatina in acqua tiepida quindi, la si aggiunge al prodotto in cottura. Per la cottura del torrone si usano caldaie in rame. Per la modellatura del prodotto e raffreddamento possono venir utilizzati stampi in legno, rivestiti con ostie.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

In pasticcerie

Usi

Viene consumato nel periodo invernale.



VERONA

VICENZA

ROVIGO

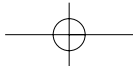
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



Veneto
Tra la terra e il cielo

☒ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

**Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali**
MERLETTI SANTANTONIO

Territorio interessato alla produzione
Padova

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 assieme, e viene data forma di pasticcino all'impasto, ricoperto con mandorle affettate e cotto al forno.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità
Panifici del padovano.

Usi
Pasticcini si accompagnano al miele, alla cioccolata o al vino dolce.



VENETO

BELLUNO

TREVISO

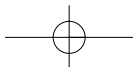
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

PANDOLI DI SCHIO (provincia di Vicenza area di Schio e Malo); **TRECCIA D'ORO DI THIENE** (comune di Thiene e comprensorio); **PAN CO L'UA** (vari comuni del Veneto in particolar modo nella provincia di Treviso); **PAN CO LA SUCA** (molti comuni del territorio Veneto in particolar modo nella fascia pedemontana della provincia di Treviso); **PAN DE LE FESTE** (Valbelluna, Alpago, Belluno); **PANE DI MAIS** (provincia di Vicenza e anche altre province Venete).

Territorio interessato alla produzione

Veneto

La storia

Sono pani tipici delle feste come prodotti rustici e caserecci che fanno parte della cultura tradizionale contadina da molto tempo.

Descrizione del prodotto

- Pandoli di Schio:* pane dolce formato da farina di grano tenero, latte e uova.
- Treccia d'oro di Thiene:* realizzato con farina, burro, zucchero, uova, rosso d'uovo, aromi, lievito naturale, uvetta, cedro e arancia candita. E' lievitato e ha forma di treccia.
- Pan co l'ua:* per 1 kg di farina di frumento bianca 00, zucchero 150 g, burro 150 g, uva sultanina 250 g, lievito di birra 50 g, sale q.b., acqua q.b. La forma dei panetti può essere diversa: quelli fatti in casa sono piccoli e rotondi; in panificio se ne fanno a forma di parallelepipedo
- Pan co a suca:* per ogni Kg di zucca lessata e asciugata si aggiungono 250 g di farina di frumento 00, 100 g di zucchero, 50 g di lievito.
- Pan de la festa:* per ogni Kg di farina di frumento si aggiunge farina di sorgo 500 g, burro 100 g, zucchero 100 g, lievito 50 g, sale q.b., liquore q.b., buccia di limone grattugiata q.b., noci, nocciole e fichi secchi a pezzetti 300 g. Per quanto riguarda la forma: a Natale assomiglia alla focaccia, a Capodanno e all'Epifania viene confezionato a forma di ciambellone.
- Pane al mais:* farina di mais, frumento, lievito, sale e zucchero.

Processo di produzione

Il processo di produzione dei pani è simile per tutti i prodotti in elenco. Si differenzia per alcuni tempi di lievitazione o la temperatura di cottura, per gli ingredienti di condimento aggiunti oltre che, ovviamente, per le diverse forme date alle pagnotte. Generalmente gli ingredienti vengono impastati alla sera, lasciati riposare e lievitare; vengono quindi reimpastati, infornati e successivamente lasciati raffreddare.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

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

Usi

Ottimi da assaporare da soli come alternativa al prodotto dolciario.



VERONA

VICENZA

ROVIGO

PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO

BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI


☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali **PAGNOTTA DEL DOGE**

Territorio interessato alla produzione

La produzione è localizzata nel Comune di Villadose, in provincia di Rovigo.

La storia

La Pagnotta del Doge deve il suo nome alla sua origine; infatti essa è un prodotto dolciario inserito nei banchetti del Doge Valier, ultimo nobile a soggiornare nel Comune di Villadose. 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.

La "Pagnotta del Doge" stagionalmente 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" è prodotta con farina di tipo "00" di grano tenero, 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, nel contempo, la sensazione che si scioglia 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 gli ingredienti che avviene in due periodi distinti. Prima si produce un impasto che deve lievitare per 12 ore, e successivamente si attua un reimpasto con aggiunta della frutta a cui segue una lievitazione di 15 ore. Si procede quindi con la cottura ed un 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.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

Questo dolce viene commercializzato in tutta Italia soprattutto nelle Regione settentrionali ed è reperibile, durante tutto l'anno, con relativa facilità in numerosi punti vendita a Rovigo, Verona e Venezia.

Usi

Prodotto dolciario che può essere usato come dessert in banchetti, come prodotto da prima colazione e dolce da pasto.



VENETO

BELLUNO

TREVISO

VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA

ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
PAN BISCOTTO DEL VENETO

Territorio interessato alla produzione

E’ un prodotto è tradizionale per quasi tutto il territorio del Veneto, ma è ancora oggi particolarmente prodotto e consumato nel Basso Vicentino e nel Polesine.

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, ed 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

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 esempio ancora 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 extra-vergine d’oliva o 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 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 dl lievito dei giorni precedenti (lievito madre), rinfrescato di giorno in giorno.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

In tutti i panifici del Veneto lungo tutto il corso dell’anno.

Usi

Il pan biscotto viene consumato solitamente inzuppato nel caffelatte o nelle zuppe, ma anche per accompagnare gli affettati e i salumi.



VERONA

VICENZA

ROVIGO

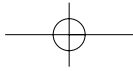
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

**Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali**
PASTA FROLLA DELLA LESSINIA

Territorio interessato alla produzione

Monti Lessini (VR)i

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

Torta molto fraibile a base di farina, burro e zucchero. Ingredienti: zucchero, tuorli d'uovo, burro veronese, strutto, farina, sale, vaniglia, buccia di limoni 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 seconda fase 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 sgrnatore 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, complessivamente, il prodotto rimane per circa 15 minuti.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

Si trovano in commercio presso pasticcerie e negozi alimentari della provincia veronese.

Usi

Ottima con vino da dessert.

278



VENETO

BELLUNO

TREVISO

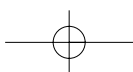
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
RUFIOLO DI COSTEGGIOLA

Territorio interessato alla produzione

Il paese di Costeggiola (frazione di Soave, Verona)

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 questa data portavano sui tavoli, piatti di Rufioi di Costeggiola, accompagnati da un buon bicchiere di vino. Nel 1949 è iniziata la prima sagra paesana, chiamata appunto dei Rufioi, che nel corso degli anni si è sviluppata sempre più.

Una poesia datata 17 gennaio 1972 ne ricorda la sua originalità, ricordando un elemento storico: la ricetta scritta di pugno da don Artemio Felisi che è stato parroco di Costeggiola dal 1925 al 1952.

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; mentre 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 di Costeggiola, 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. Infine si deposita la dose di ripieno e quindi si richiude 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 di fonti luminose, e deve essere consumato preferibilmente entro 30 giorni dalla data di produzione.



G F M A M G L A S O N D



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.

Usi

Il Rufiolo è un dolce particolare, che andrebbe degustato accompagnandolo con il vino Recioto Soave Doc.

279



VERONA

VICENZA

ROVIGO

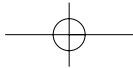
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☒ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

**Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
SAVOIARDI DI VERONA**

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.

La storia

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

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno a base di farina, zucchero (minimo 40%), uova (minimo 23%) e privo di additivi conservanti.

Processo di produzione

La lavorazione prevede diverse fasi. La prima prevede l'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 savoiardi; 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.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

Presso i rivenditori alimentari il prodotto è reperibile in tutta Italia e anche all'estero durante tutto l'anno.

Usi

Ottimi se inzuppati o "tociati" nel vino, o usati per la lavorazione di dolci.

280



VENETO

BELLUNO

TREVISO

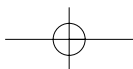
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
SCHIZZOTTO

Territorio interessato alla produzione

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, 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, (PD).

La storia

Il nome deriva dalla sua forma schiacciata dovuta alla mancata lievitazione dell'impasto.
Citato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana da Giovanni Bianco Mengotti quale piatto vincitore di un concorso gastronomico tenutosi a Montagnana nel 1880, ne fa riferimento anche il Maffioli trattando di cucina tipica padovana consigliandone l'abbinamento con salumi e formaggi.

Descrizione del prodotto

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 e grappa o brandy. L'aspetto è piuttosto rustico: colore nocciola, forma appiattita, superficie rugosa e irregolare.

Processo di produzione

Gli ingredienti 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, messo su placca da forno e cotto al forno.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

Generalmente si trova in alcuni forni tradizionali ma trova maggior diffusione nelle ristorazione tipica e agrituristiche.

Usi

E' 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.



VERONA

VICENZA

ROVIGO

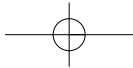
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
SFOGLIATINE DI VILAFRANCA

Territorio interessato alla produzione

Il Comune di Villafranca, in provincia di Verona.

La storia

Nella seconda metà dell’800 a Villafranca la Pasticceria Fantoni (1870) inizia la produzione di un dolce particolarmente friabile e delicato, che fin da subito conquista il gusto degli abitanti 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 arrivano in visita a Villafranca vengono offerte le sfogliatine di Fantoni.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali sono farina, uova e zucchero, oltre a burro e una mano sapiente per tirare la sfoglia.

Processo di produzione

Dopo aver preparato l’impasto, unendo farina, uova e zucchero, eventualmente un po’ d’acqua, la sfoglia viene lavorata secondo il seguente procedimento che viene ripetuto più volte:
spinatura 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.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

S trovano presso le pasticcerie della zona di produzione.

Usi

Ottima con vino da dessert



VENETO

BELLUNO

TREVISO

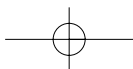
VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA



ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
TORRONE DI SAN MARTINO DI LUPARI

Territorio interessato alla produzione

San Martino di Lupari (Padova)

La storia

Prodotto da aziende della zona da oltre quarant'anni

Descrizione del prodotto

Mandorlato, prodotto composto da miele, zucchero, mandorle, albume d'uovo.

Processo di produzione

Gli ingredienti vengono miscelati e contemporaneamente cotti, a ciclo ultimato l'amalgama viene stesa, tagliata e confezionata.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

Normali pasticcerie

Usi

Si consuma tagliato in pezzetti o accompagnato a vino secco.



VERONA

VICENZA

ROVIGO

PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO

BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali e territorio interessato alla produzione.

TORTA FIGASSA - (Padova e provincia); **TORTA PAZIENTINA** (Padova e provincia); **TORTA SGRIESOLONA (rosegota)** (Padova e provincia); **TORTA CIOSOTA** (solo nel Comune di Chioggia-Venezia); **TORTA NICIOLLOTTA** (la si trova solo in alcuni panifici di Venezia); **TORTA ORTIGARA** (Asiago-Vicenza); **TORTA FREGIOLLOTTA** (Fanzolo di Veduggio); **TORTA ZONCLADA** (Treviso).

Territorio interessato alla produzione

Veneto

La storia

Sono dolci di tradizione contadina, elaborati con ingredienti poveri, e si presume risalgano al periodo successivo alla prima guerra mondiale.

Descrizione del prodotto

Torta figassa: dolce da forno di forma rotonda, prodotto con farina gialla di mais, rossi di uovo, fichi secchi macerati in grappa, burro, zucchero, farina 00, sale.

Pazientina: torta a strati (pasta bresciana, pan di spagna imbevuto di liquore, crema di zabajone) sormontata da larghi e sottili nastri di cioccolato.

Torta sgriesolona: 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, rosso di uovo, zucchero, ricoperto con un foglio di pasta di mandorle scottata alla fiamma.

Ciosota: specialità con radicchio di Chioggia e carote. Prodotto dolciario da forno, semi secco e non farcito, di impasto unico fatto su stampo di carta, di colore prevalentemente marroncino. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Ingredienti: radicchio, zucchero, farina 00, uova, margarina vegetale, noccioline, carote, pan di spagna, mandorle, lievito, sale, aromi naturali.

Il prodotto è ricco di umidità e necessita la commercializzazione entro 40 gg dalla produzione. Si consiglia la conservazione in frigo

Torta Nicolotta: dolce popolare veneziano, tipico delle panetterie, prodotto con mollica di pane, latte, farina di fiore, uvetta, finocchi, olio, sale. Testimonianze di questo dolce sono presenti nella pubblicazione "Il Veneto in Cucina" di Ranieri Da Mosto.

Torta Ortigara: è un dolce secco, preparato in tre pezzature da 500g, 750g e 1kg. La forma è circolare con un'altezza di tre centimetri circa.; il colore interno è giallo zabajone, 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 ad essere adatta per essere inzuppata nel vino amabile o pasito. Prima di essere consumato questo dolce va cosperso di zucchero a velo.

Fregiolotta: si tratta di un dolce semplice, di pastafrolla, a base di farina, latte, uova, burro, aromi di bacche esotiche, privo di conservanti.

Zonclada: 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, aranci canditi, pinoli, gherigli di noci, sale, limone, cannella.

Processo di produzione

Le varie produzioni, differenti per ingredienti sono tuttavia simili nel processo di produzione. Amalgamati i vari prodotti a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria, l'impasto viene inserito in apposite forme e infornato. Ci sono, ovviamente, differenze nei tempi e nelle temperature di cottura a seconda delle varie torte.

Reperibilità

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

Usi

Ottime se accompagnate con Recioto della Val Policella.



VENETO

BELLUNO

TREVISI

VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA

ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali TORTA PINZA - PUTANA

Territorio interessato alla produzione

La pinza può essere di due tipi: la Pinza lievitata, prodotta prevalentemente nel territorio della Sinistra Piave della provincia di Treviso, nelle zone attorno ai comuni di Vittorio Veneto, Conegliano (area del prosecco); la pinza non lievitata più diffusa nella zona di Treviso e della destra Piave, a Venezia e nei comuni della provincia; in provincia di Vicenza nei comuni di Arzignano, Chiampo, Altissimo e a Padova.

La storia

La pinza è un dolce tipico trevigiano, veneziano e padovano. Tipico della cultura contadina 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 si beveva davanti ai falò propiziatori).

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 (a volte macerata nella grappa), 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 la *torta vilàna* o *torta de pàn*, che si prepara ad Arzignano e a Chiampo, similmente alla *casalina* di Altissimo, si rende ancor più saporita e nutriente la ricetta base della 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 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, e 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 dev'essere completata: i conoscitori della ricetta originale parlano di scottare la farina al massimo per mezz'ora. Quando la polentina ha comunque assunto una certa consistenza, si aggiungono burro, strutto, zucchero e poco sale, e la frutta secca e candita: nocciole, noci, mandorle o pinoli, uvetta (fatta rinvenire per tempo nella grappa), fichi secchi in parte sostituibili con prugne. Se si hanno, due mele a fette sottili spadellate ed ammorbidite in precedenza in poco burro. Si mescola per bene e, quando intiepidito, si possono aggiungere uova e, volendo, grappa o vino bianco forte. Altre versioni della putàna vogliono l'aggiunta di un paio di panini ammollati nel latte, di un bicchiere di vino bianco e la sostituzione dello zucchero con 200 gr circa di melata, l'aggiunta di una manciata di ciccioli (zizoli) di maiale per conferire 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° per circa un'ora, entro uno stampo a sponde alte, imburato e cosparso 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.



G F M A M G L A S O N D

• • • • • • • • • • • •

Reperibilità

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

Usi

Ottima con un vino prosecco o moscato.

285



VERONA

VICENZA

ROVIGO

PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO

BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI


☐ Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria ☐

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali TORTELLINI DI VALEGGIO SUL MINCIO

Territorio interessato alla produzione

Comune di Valeggio sul Mincio in provincia di Verona

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.

A Valeggio sul Mincio 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 nelle acque le 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 da 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 visconte si tiene una lunghissima tavolata, cui partecipano migliaia di persone, dove il menù è rigorosamente "Tortellino di Valeggio".

Descrizione del prodotto

Per la sfoglia – farina e uova

Per il ripieno – carne di manzo, maiale, pollo, aromi naturali (cipolla, carote, sedano e rosmarino), pane grattugiato, e vino (Bardolino)

Processo di produzione

Per la sfoglia: mescolare le uova con la farina sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Tirare la sfoglia molto sottile e tagliarla a piccoli quadratini.

Per il ripieno: fare rosolare in poco olio le verdure tagliate a pezzi (cipolla, carote, sedano e rosmarino). Aggiungere i pezzi di carne e spruzzare del vino (Bardolino). Fare cuocere il tutto come per il brasato. A fine cottura macinare il tutto, amalgamare con un po' pane grattugiato fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Posizionare, al centro dei quadratini di sfoglia, il ripieno di carne quindi, a mano, vengono chiusi i tortellini.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

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

Usi

Ottimi se accompagnati con un "Lugana doc".

286



VENETO

BELLUNO

TREVISO

VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA

ALTRI PRODOTTI

PESCI

PANETTERIE

VEGETALI

CASEARI

CARNI

BEVANDE



Paste fresche, prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali
ZALETTI; ZAETO O ZALETTO DI GIUGGIOLE

Territorio interessato alla produzione

Province di Padova, Treviso, Venezia.

La storia

I “Zaletti” vengono già citati nella commedia di Carlo Goldoni “La buona moglie” del 1749, come ricorda Giampietro Rorato ne “La cucina di Calo Goldoni - a tavola nella Venezia del Settecento”. Si sono poi diffusi anche nella provincia di Treviso dove, già a inizio secolo, era presente nella tradizione culinaria e nella provincia di Padova dove vengono prodotti aggiungendovi le giuggiole dei Colli Euganei. Il nome deriva dal caratteristico colore giallo-dorato che questi biscotti assumono dopo la cottura e grazie alla farina di granoturco presente nell’impasto.

Descrizione del prodotto

Biscotti prodotti con farina gialla da polenta, farina 00, zucchero, uova, uva passa, burro, pinoli, sale, limone, lievito, ed eventualmente giuggiole. A seconda delle usanze vengono prodotti con forme diverse: a forma di losanga a punta di 3-4 cm, di bastoncini lunghi 10 cm e larghi 3 cm. Una volta cotti spolverati con zucchero a velo, e possono venire conservati per qualche settimana in luoghi asciutti.

Processo di produzione

Una volta impastati gli ingredienti, viene data forma ai biscotti che sono poi infornati per 20 minuti a temperatura moderata.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

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

Usi

Accompagnati con Vini dolci o liquorosi o con caffè, i zaletti sono ottimi biscotti da dessert.

287



VERONA

VICENZA

ROVIGO

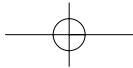
PADOVA

VENEZIA

TREVISO

BELLUNO

VENETO



BEVANDE

CARNI

CASEARI

VEGETALI

PANETTERIE

PESCI

ALTRI PRODOTTI



Prodotto da forno



**Nome del prodotto,
compresi sinonimi e termini dialettali**
PEVARIN

Territorio interessato alla produzione
Comune di Chioggia (Venezia)

La storia

I pevarini 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, che 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 tradizionalità sono reperibili sul testo: La cucina Chioggiotta. Tradizioni e Curiosità nell'800.

Descrizione del prodotto

I pevarini sono biscotti dalla forma leggermente allungata e appuntita, dal colore marron "cioccolato" e dal profumo intenso. Sono prodotti con farina "0", 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 addizionano dunque la farina e il lievito e si impasta. Il tutto viene quindi 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 pevarini 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.



G F M A M G L A S O N D



Reperibilità

I pevarini 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.

288

Usi

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



VENETO

BELLUNO

TREVISO

VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

VICENZA

VERONA

