

Vicenza in tavola!



La cucina vicentina interpretata dai grandi chef di quel territorio è la protagonista di Arte in Cucina di questo mese. Un'occasione da non perdere per scoprire una realtà gastronomica di tutto rispetto. Un bacino ricco di proposte e di prodotti che lasciano a bocca aperta. In genere, quando si parla di Vicenza si pensa alla polenta di Marano e ad antiche dicerie. La realtà, invece, è ben diversa. Nel leggere le ricette di questo mese, che hanno visto il contributo di chef come Alex Lorenzon, Claudio Ballardin, Morgan Pasqual, Riccardo Cunico, Maurizio Trinca, Enzo Penacio, Alessandro Favin, Galdino Giancesin e Imera Giannello, capitanati da Nicola Portinari della Peca di Lonigo, potete scoprire prodotti di grande valore come il croccante radicchio rosso di Asigliano, il celebrato Asiago, la profumata soppressa, il prosciutto Veneto Berico Euganeo, senza dimenticare o trascurare formaggi come il morlacco, il peggiorin, la tosella e il blu di Montegalda, tanto per citarne qualcuno. Insomma, prodotti tipici di tutto rispetto che fanno parte della grande tradizione gastronomica italiana, uno dei fiori all'occhiello della nostra Patria. Una cucina tutta da scoprire, da realizzare insieme, ma soprattutto da gustare con gli amici. Concludo rispondendo ad alcune lettere che sono giunte in redazione da parte di lettrici preoccupate della difficoltà di recuperare alcuni prodotti. Ecco il mio consiglio: se non trovate proprio l'ingrediente indicato nella ricetta, sostituitelo con un altro che abbia simili caratteristiche organolettiche e di consistenza. A volte, grandi piatti creativi sono nati proprio in questo modo.

Davide Di Corato

di Chiara Di Nardo

Vicentino originale

Impariamo ad apprezzare e conoscere i prodotti della nostra terra e della tradizione. Gustosi e genuini, doneranno un tocco in più a ogni vostro piatto. Scopriamo che cosa offre la provincia di Vicenza...

Per qualsiasi informazione visitate i siti del Consorzio Vicenza è:
www.vicenzae.org
www.saporivicentini.it



ASPARAGO BIANCO DI BASSANO

L'asparago di Bassano DOP, delizia dell'Alto Vicentino, è un germoglio che non ha ancora rotto la terra e alla sua breve esistenza sotterranea deve il caratteristico biancore. Un vago color rosa lo riveste appena colto ed è l'unico concesso giacché anche il minimo inverdimento lo declassa. Nel Vicentino gli asparagi bianchi trovano sempre il modo di essere protagonisti in tavola, con il riso in un primo piatto di sobria eleganza come nei virtuosismi dei cuochi d'avanguardia. La tradizione vuole, comunque, che basti una semplicissima salsa a base d'uovo per gustarli al meglio. Per conoscerlo da vicino, si può visitare la Mostra dell'Asparago che si tiene a Bassano in aprile con un allettante contorno di manifestazioni gastronomiche.



BROCCOLO FIOVARO DI CREAZZO

Il broccolo, finché è stato uno dei pochi ortaggi freschi reperibili durante l'inverno, ha rappresentato una voce importante dell'economia delle colline di Creazzo. Le piante vengono seminate al coperto a fine giugno e passate in piena terra in agosto. Ai primi di novembre ha inizio la raccolta che si protrae fino a febbraio. Secondo tradizione i broccoli più saporiti sono quelli toccati dal gelo e questo trova riscontro scientifico nel fatto che la pianta sempreverde si difende naturalmente dal gelo, limitando i processi biologici, così da aumentare la concentrazione nelle foglie di sali e zuccheri e, di conseguenza, il sapore.

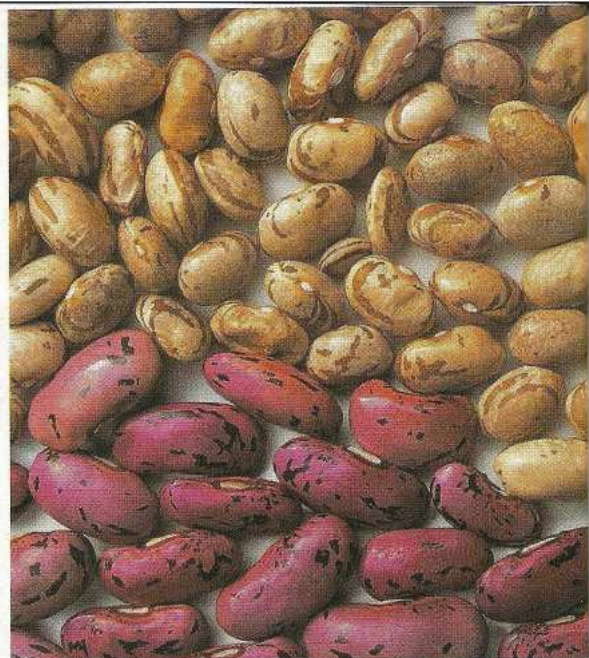


CILIEGIA DI MAROSTICA

In terra vicentina la primavera viene annunciata dalla comparsa di un bianco velo di fiori. È lo spettacolo commovente offerto dal ciliegio, che da tempo immemorabile prospera intorno a Marostica, piccola capitale della sua coltivazione, nella valle del Chiampo e sui Colli Berici. Impossibile descriverne in breve la gamma: secoli di selezioni la fanno variare per maturazione dal precoce al tardivo e per colore dal giallo al rosso cupo. Per consistenza la polpa va dal croccante al morbido e il sapore si modula nelle più sottili pieghe dell'aspro e del dolce. Numerose, di riflesso, le manifestazioni a Marostica, Villaganzerla, Pianezze San Lorenzo, Castegnaro, Chiampo e Mason, a cavallo tra maggio e giugno, in un viaggio alla scoperta dei tanti sapori della primavera vicentina.

FAGIOLI POSINA

La produzione agricola di Posina ha un elemento di storico orgoglio nei fagioli, che un bollettino agronomico del 1936 elenca tra i più apprezzati sul mercato a livello nazionale. La rinomanza del fagiolo Scalda viene tanto dal sapore, particolarmente dolce, quanto dalla consistenza, gradevolmente farinosa. La buccia ha il doppio pregio di reggere bene alla cottura senza risultare coriacea. I fagioli, dunque, non si disfano nel minestrone e sono adatti alle preparazioni tanto stufate quanto in insalata. Passati al setaccio danno una base per la pasta e fagioli chiara e cremosa.



FORMAGGIO - ASIAGO PRESSATO DOP

Formaggio grasso a pasta semidura e semicotta, prodotto con latte vaccino, di due mungiture, oppure di una sola, ad acidità naturale o indotta con l'aggiunta di fermenti. È così denominato poiché la pasta, dopo la coagulazione, viene semicotta, messa in forma e quindi pressata per favorire un adeguato spurgo del siero. La salatura avviene in pasta ed è completata dopo la pressatura con la salamoia. La maturazione avviene tra i 20 i 40 giorni. Ha forma cilindrica con diametro di 30-40 cm e altezza di 11-15 cm. Il peso delle forme varia tra gli 11 e i 15 kg a seconda delle tecniche di produzione. La crosta è sottile ed elastica, la pasta di color bianco o appena paglierino, con occhiature marcate e irregolari. Si tratta di un tipico formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato.



FORMAGGIO DI MONTEGALDA

Il Bianco di Montegalda è un formaggio a crosta fiorita, da latte caprino, semistagionato, a pasta molle, con sviluppo di muffa bianca sulla crosta (*pennicillium candidum*), del peso medio di 400-500 g, confezionato in carta pergamena. Si presta a un'ulteriore maturazione secondo il gusto del consumatore, semplicemente conservandolo in frigorifero avvolto da pellicola o da altra barriera impermeabile. Acquisisce con la stagionatura maggior personalità e ricchezza di aromi. La crosta si può mangiare.

Il Verde di Montegalda è di pecora e capra, a pasta sostenuta con sviluppo di muffe di *pennicillium roqueforti* all'interno, dal sapore pronunciato. È stagionato in ambiente di grotta per oltre 70 giorni. La forma è cilindrica, il peso intorno a 1.600 g.



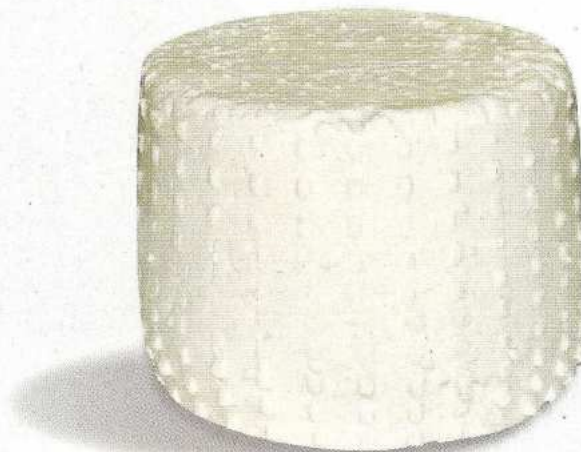
FORMAGGIO - MORLACCO

I morlacchi erano un popolo di nomadi che nel XIII secolo migrarono dal Mar Caspio verso la Dalmazia e sembra che alcuni di loro si siano spinti, nel periodo della Repubblica di Venezia, fin sul massiccio del Grappa. È chiaro, dunque, che a questo popolo si debba l'usanza di confezionare questo formaggio "dei poveri", perché piuttosto salato e quindi adatto a essere accompagnato da molta polenta. Viene chiamato anche Morlak o Burlaco. L'area di produzione è dunque il massiccio del Grappa. Il sapore è tipicamente salato, molto vicino al feta greco. Può essere conservato sotto sabbia umida, oppure avvolto nella creta, nell'argilla o nel fieno, per alcuni mesi.



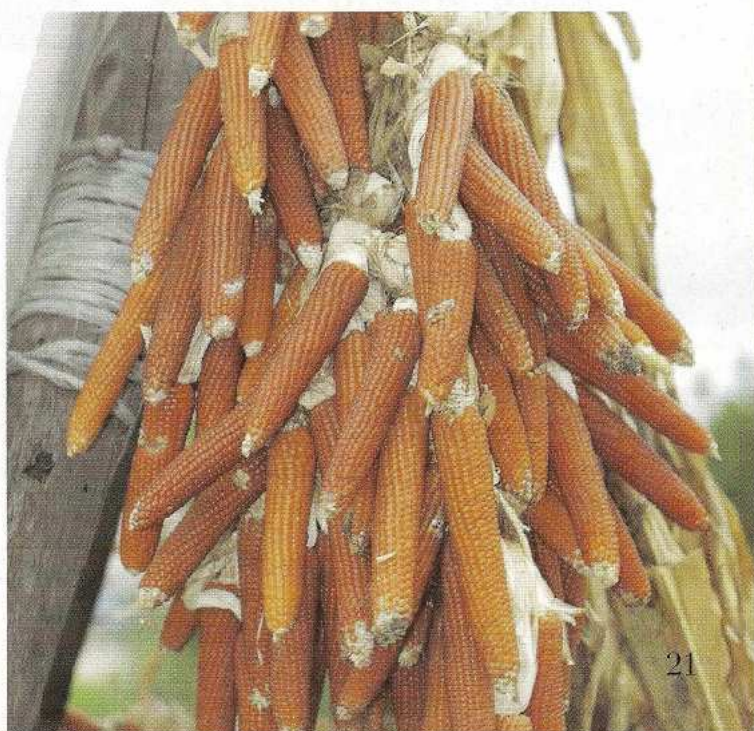
FORMAGGIO - TOSELLA

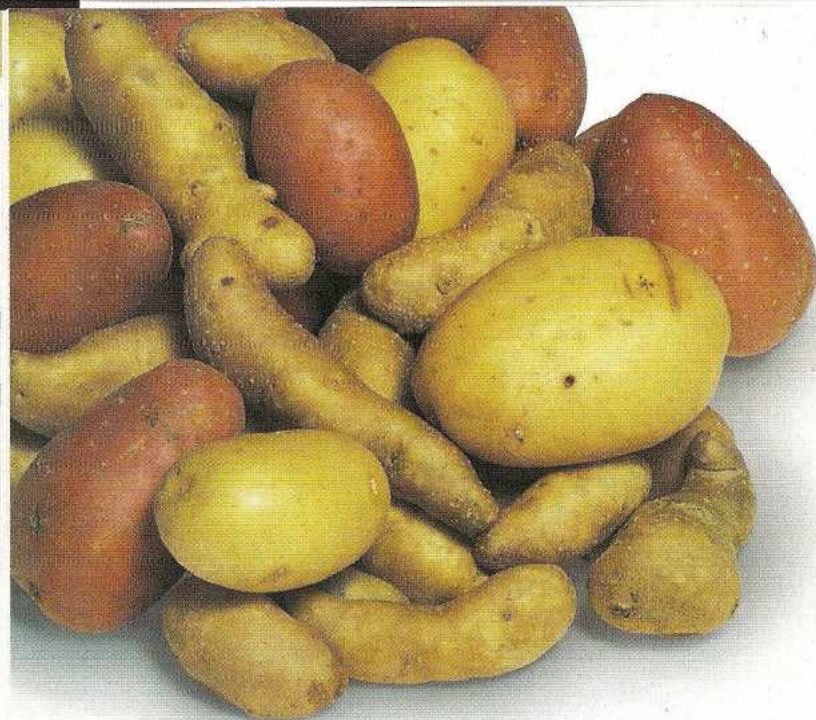
È un formaggio freschissimo, caratteristico dell'altopiano di Asiago dove i contadini, da tempo immemorabile usavano produrre la Tosella per uso familiare. È ottenuta da latte vaccino crudo e la cagliata, la stessa dell'Asiago, viene messa a scolare in appositi stampi fino al suo raffreddamento. La tradizionale ricetta dell'altopiano consiglia, dopo averla affettata e ben salata, di friggerla lentamente nel burro fino a quando è ben rosolata. È così, infatti, che viene servita in tutte le malghe, ma anche nei ristoranti, dell'intero altopiano.



MAIS DI MARANO

La polenta è uno dei simboli della cucina veneta e questa varietà di mais dalla storia esemplare è quanto di meglio un cuoco possa chiedere per onorare la sua tradizione. Il Marano è una varietà dalla resa molto apprezzabile, non tanto in quantità, ma sicuramente in qualità organolettiche, chimiche e molitorie della granella. Quanto al prodotto finale, sono previsti due tipi: la farina di Mais Marano Vicentino e la farina integrale di Mais Marano Vicentino. Per entrambe è prevista la menzione aggiuntiva «proveniente da agricoltura biologica», se certificata a norma di legge.





PATATA DI TONEZZA

Si tratta di una produzione esigua, ma comunque significativa perché "naturale", come la si definisce in loco, in quanto ispirata alla migliore tradizione contadina, dalla concimazione con stallatico a interventi che non richiedono altro che olio di gomito. Alla coltura sono riservati appezzamenti che spiccano prima come riquadri scuri tra i pascoli, poi per il verde brillante e l'esplosione di fiori bianchi e rosa.



SALUMI - BONDOLE

D'impasto analogo al cotechino, le bondole hanno pezzatura maggiore e forma tondeggiante per via dell'insaccatura in vescica. Quanto alla preparazione, carni e cotiche vengono macinate singolarmente, quindi impastate con aggiunta di sale e aromi (pepe, cannella e chiodi di garofano), rimacinate assieme e infine insaccate in una vescica di maiale o vitello, tutt'al più in ritagli di budello di vacca. Si consumano dopo averle cotte in acqua e gli abbinamenti sono gli stessi del cotechino: salsa di rafano («cren»), radicchio di campo stufato o altre verdure bollite.

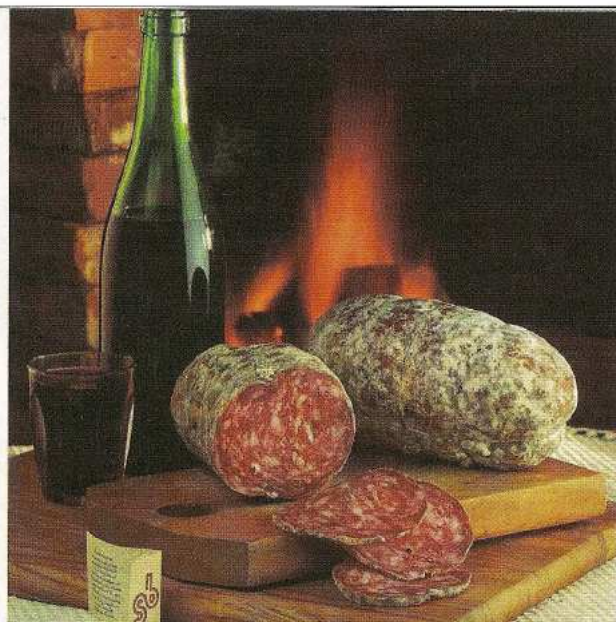
SALUMI - MUSETTO

È un cotechino "con lo sgrugno", cioè confezionato con lo spolpo della testa. Da provare, il musetto con il broccolo fiolario, ideato dalla macelleria Nogara di Sovizzo. Il musetto è un salume che nasce povero, ma che in questo caso assume nobiltà per qualità d'ingredienti: le carni, innanzitutto, ma anche il broccolo, che dev'essere della migliore qualità, di collina e "brumato", ovvero toccato dal gelo. Dopo le consuete tre ore di cottura, il risultato è davvero notevole, sia per il colore marezza della fetta, sia per il felicissimo abbinamento dell'ortaggio con le parti gelatinose dell'impasto.



SALUMI - SOPRESSA

La Sopressa Vicentina DOP può essere considerata il salume veneto per eccellenza. Viene prodotta con la carne più pregiata di maiali allevati esclusivamente nella provincia berica. Alla lavorazione della sopressa di Valli del Pasubio sono destinati tutti i tagli più pregiati: prosciutto, lombo, spalla, pancetta, grasso di gola e coppa. Unici conservanti ammessi sono il sale, il pepe e il salnitro, come da tradizione.



RADICCHIO ROSSO DI ASIGLIANO

“Fiore d’inverno”, così viene definito questo ortaggio che infiamma di colore la tavola invernale. La selezione di varietà a maturazione precoce, media e medio-tardiva fa sì che la raccolta abbia inizio nel mese di ottobre, quando il prodotto ha sapore più dolce, e si protragga fino a dicembre inoltrato, acquisendo un apprezzato gusto amarognolo. Dopo la raccolta è prevista la forzatura, ovvero un periodo di stazionamento in cumuli sul campo: circa 15 giorni, al riparo dalla luce, sotto teli, durante i quali i cespi raggiungono la consistenza ottimale. Al termine, dopo una toelettatura eseguita a mano, vengono inviati al mercato.

RISO VIALONE NANO

È un riso semifino, dai chicchi piuttosto piccoli e tondeggianti, molto ricchi di amido (23,8%), ben compatti a cottura e con una grande capacità di crescita, per questo ideale tanto per i risotti che per le insalate. A Grumolo la stagione del riso comincia con il 25 di aprile, data di riferimento per la semina, che viene effettuata a seconda delle tecniche adottate, in asciutta o con il terreno allagato.

