



PIATTI, VINI E PRODOTTI DELLA TRADIZIONE VERONESE

Alfredo Pelle

Aristocratica e popolare: fra questi due estremi si attesta la cucina veneta e quella veronese in particolare.

C'è un preciso rapporto fra il variare del paesaggio e la cucina che ne è, in parte, espressione: si passa, nel Veronese, dalla dolcezza del Garda e della sua cucina di lago alla forte cucina del Basso Veronese dal clima continentale, dalla pianura al fiume, dalla montagna alla collina. Così si è sempre in bilico fra i due estremi.

Ma è qui, in questa Italia del Nord-Est che si ottengono riso, grano e una serie di prodotti ortofrutticoli di grande rilievo, tutelati dalle Dop più prestigiose. Così fragole, radicchio rosso, pesche, tanto quanto il lago con il suo olio delicato, dal grande profumo e i monti Lessini con il formaggio Monte Veronese e i vini di mondiale importanza onorano una terra frutto del lavoro dell'uomo da tempi immemorabili. E una menzione d'onore va fatta per il pandoro, uno fra i più apprezzati dolci nazionali, vero e proprio simbolo gastronomico del Natale che, accompagnato da un bicchiere di Recioto di Soave, porterà con sé il calore e la magia di questa terra.

Ma cosa concorre a formare, nel corso dei secoli, la tradizione di una cucina?

Certamente la storia, ma concorrono anche il condizionamento ambientale nel quale la cucina si forma, come dicevamo, la struttura geologica del terreno, le possibilità di comunicazione via acqua e via terra e infine la facilità con la quale si ottengono prodotti prima naturali e poi costruiti.

Tutti questi motivi s'intrecciano in modo ricco e complesso e, ancor più della storia comune di genti, i fili quotidiani di un tessuto ordito dagli uomini in secoli di vita comune hanno determinato una cultura collettiva che si ritrova, in cucina, nel comune sentire di certi piatti.

Scrivere oggi, in un clima costante di "invasioni" gastronomiche, cercare i piatti che hanno caratterizzato i momenti più significativi di una cucina vasta e differenziata vuol dire, in definitiva, rivalutare una cultura e una funzione sociale che il cibo porta con sé.

GNOCHI SBATUI

preparazione: 15 minuti

cottura: 2 minuti

difficoltà: media

Mescolate con la frusta elettrica le uova, la ricotta, la panna e l'acqua tiepida. Quando il tutto si sarà ben amalgamato, unitevi la farina e un pizzico di sale. Amalgamate bene fino a raggiungere la giusta consistenza dell'impasto (né troppo morbido, né troppo duro), quindi ponete sul fuoco una capace pentola piena d'acqua e, quando avrà preso il bollore, tuffatevi gli gnocchi dando loro la forma con l'aiuto di due cucchiaini. Dopo circa 2' cominceranno a venire a galla, quindi scolateli con una schiumarola e conditeli con del burro fuso e della ricotta affumicata grattugiata.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 600 g di ricotta
- 2 uova
- 2 dl di acqua tiepida
- 200 g di panna fresca
- 500 g di farina
- burro fuso
- ricotta affumicata
- sale

VINO CONSIGLIATO

Lugana



AOLE SOTTO SALE

preparazione: 45 minuti
difficoltà: bassa

Lavate le aole e asciugatele. Mettetele quindi a strati in un contenitore di terracotta smaltata rotondo, disponendole a raggiera, con le teste verso l'interno e le code verso l'esterno. Spruzzate ogni strato di aole con del succo di limone che avrete precedentemente aromatizzato con gli spicchi di aglio schiacciati e cospargete con del sale grosso. Ripetete l'operazione sino a quando avrete finito tutte le aole e concludete con uno strato di sale. Lasciate il recipiente aperto per qualche giorno, poi chiudetelo con un foglio di carta oleata.

Le aole si conservano in questo modo per molti mesi, ma prima di consumarle è bene lavarle per pulirle dal sale.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 600 g di *aole* (alborelle)
- 300 g di sale grosso
- 2 limoni
- foglie di alloro fresco
- 2 spicchi di aglio schiacciati

VINO CONSIGLIATO

Lessini Durello Brut

DAVIDE BIGHELLI TRATTORIA DALLA BRUNA, VERONA



COTOGNATA DI BADIA DI CALAVENA

preparazione: 45 minuti
cottura: 90 minuti
difficoltà: media

Sbucciate le mele, tagliatele a tocchetti e fatele cuocere in un tegame con il succo dei limoni e poca acqua. Quando saranno cotte, passatele al setaccio e pesatene la polpa ottenuta. Misurate una pari quantità di zucchero e scioglietelo con dell'acqua a fuoco dolce, quindi unitevi la pasta di cotogne e fate cuocere per 45', mescolando costantemente. Mettete la cotognata in piccole ciotole e, quando si sarà rappresa, mettetela al sole per qualche giorno. Quindi trasferitela in vasi di vetro.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 3 kg di mele cotogne
- 5 limoni
- zucchero

