



## LA CUCINA TREVIGIANA

Giampiero Rorato

È ancor vero, all'inizio di questo terzo millennio, che la cucina italiana è cucina del territorio, se non proprio di paese e il Veneto, per la sua posizione geografica, la grande varietà e diversità delle sue aree anche all'interno di ogni singola provincia, presenta una pluralità di cucine, ciascuna delle quali è la preziosa tessera di un mosaico gastronomico, fra i più vari, godibili e interessanti del nostro Paese.

Nel Veneto c'è la stupenda area delle Dolomiti, dove, nelle tante vallate e sui dolci declivi che s'innalzano verso cime rocciose che il sole, all'alba e al tramonto, tinge di rosa, vive una popolazione di forte ascendenza ladina, ricca delle proprie antiche tradizioni culturali, linguistiche e alimentari, che nel corso del tempo ha conosciuto e fatto propri numerosi piatti della cucina mitteleuropea. E c'è la lunga e variegata Pedemontana, dal confine col Friuli al Garda, con l'altipiano del Cansiglio, le colline del Prosecco e il Montello, il massiccio del Grappa, l'altopiano di Asiago e, dopo la Lessinia, a ridosso del Garda, il monte Baldo. In questa vasta e complessa realtà, ora collinare e ora montuosa, vivono, con le comunità di antica origine locale – un misto di veneti antichi, romani, longobardi e altri ceppi ancora – alcune comunità cimbre, sulle pendici del Cansiglio, nell'altopiano dei Sette Comuni, nella Lessinia, giustamente gelose della propria cultura e della propria tradizione anche alimentare. E la montagna non è finita, perché al centro della vasta pianura veneta ritroviamo i colli Berici ed Euganei, dove s'incontrano delle comunità che possiedono una propria identità culturale e, naturalmente, alimentare e gastronomica. Attorno a questi straordinari ricordi di antichi vulcani che regalano ancor oggi salutari acque termali, si estende la vasta pianura veneta, dal Tagliamento al grande Po, dal Mincio all'alto Adriatico. Terra ferace, anche questa ricca di diversità, con estese coltivazioni di frumento e di mais, ampie risaie, curatissime aree orticole, vigne e pascoli. È la pianura veneta, dove continuano, pur ammodernate, le tradizionali attività agricole, ma dove in questi ultimi decenni agricoltura e industria si sono frammiste, a volte in modo confuso. Poi, verso il mare, ci sono le lagune, le valli da pesca e

## CREMA DI RADICCHIO ROSSO DI TREVISO CON CROSTINI DORATI

preparazione: 40 minuti

cottura: 40 minuti

difficoltà: media

Mondate il porro e la cipolla, tritateli finemente e lasciateli rosolare a fuoco dolce in una casseruola con pochissimo olio.

Lavate il radicchio accuratamente, tagliatelo a *julienne* e incorporatelo al soffritto, avendo cura di mescolare sempre.

Aggiungete metà del brodo e lasciate cuocere.

Fate fondere il burro in una casseruola, incorporate la farina e mescolate attentamente con una frusta. Versate sul roux così ottenuto il restante brodo e portate a ebollizione.

Unite a questo composto il precedente, lasciando bollire per 20'.

Trascorso questo tempo, con l'ausilio di un frullatore a immersione riducete il tutto in poltiglia fine. Se dovesse essere necessario filtrate la crema in uno *chinois* o un passino a trama sottile.

Rimettete la minestra sul fuoco e condite con sale e pepe. Servite la crema di radicchio con i crostini di pancarré a parte, precedentemente tostati in forno con una spennellata di burro a 180° per 7'.

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 1 kg di Radicchio Rosso di Treviso
- 200 g di porro
- 100 g di cipolla
- 1,5 l di brodo di carne
- 100 g di burro
- 100 g di farina
- 10 fette di pancarré
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

### VINO CONSIGLIATO

Colli di Conegliano Bianco

