



un soffritto di cipolla e lardo. Se ne conosce una variante che prevede la presenza della polenta, unitamente ai fagioli e alle patate: si crea così un composto sostanzioso che può essere servito come di consueto con formaggi, salumi o carne alla griglia. Il *pastin* è un altro prodotto peculiare della gastronomia bellunese, dal profumo inconfondibile e dal gusto inimitabile: è fatto dell'impasto carneo macinato della salsiccia, non insaccato e sapientemente insaporito con spezie e aromi, come la cannella o i chiodi di garofano. Si compone solitamente di carne fresca di maiale e di manzo, miscelata al lardo, vino bianco, sale, pepe, erbe aromatiche. Queste ultime variano a piacimento a seconda delle vallate, conferendo di volta in volta sfumature diverse. Sintesi perfetta di genuinità degli ingredienti e unicità dei sapori, il *pastin* può essere consumato crudo oppure cucinato in padella o sulla griglia sotto forma di polpette schiacciate ed è squisito con la polenta. Dalla lavorazione della carne suina di prima scelta, cui si aggiungono grasso morbido, sale e aromi si ricavano poi le *luganeghe*, ovvero le salsicce insaccate in budello naturale a formare dei salamini di una decina di centimetri circa, allineati in file lunghe anche quattro metri. Appese a stagionare in luoghi appositamente adibiti, dopo circa quattro mesi di stagionatura sono pronte per essere consumate.

Specialità dello Zoldano e del Longaronese sono le *pendole*, listarelle di carne affumicata e saporita: dalla pecora all'asino, dal maiale alla selvaggina. Durante la preparazione, le strisce devono essere lunghe il più possibile, poiché il procedimento di essiccazione le riduce notevolmente. Lasciate a macerare con erbe aromatiche e vino bianco, successivamente vengono disposte su un bastone di legno per completare l'asciugatura e l'affumicatura vicino a un fuoco acceso con il legno dolce. Tra le carni caratteristiche del Bellunese, prelibato è inoltre l'agnello d'Alpago (presidio Slow Food). La splendida conca alpagota è, fin dai tempi più antichi, terreno ideale per la pastorizia e l'allevamento fino a dare vita a una razza ovina autoctona. L'agnello d'Alpago è di taglia medio-piccola, senza corna, con profilo leggermente montonino e il mantello folto e ondulato contraddistinto da una curiosa maculatura. Viene allevato allo stato brado o semibrado seguendo scrupolosamente alcune linee guida essenziali per la produzione di carne di eccellente qualità: fondamentale importanza è assunta dall'alimentazione naturale, con foraggio di prato o comunque prodotto in loco. La carne ricercata si presenta tenerissima, dal sapore delicato e mai selvatico e un perfetto equilibrio tra grasso e magro.



Passando in rassegna la storia della cucina bellunese, sono state nominate alcune

ZUFA (O DUFA)

preparazione: 10 minuti

cottura: 40 minuti

difficoltà: bassa

In una capace pentola portate a ebollizione l'acqua con il latte, versatevi quindi la farina di mais e un pizzico di sale e mescolate sin da subito con la frusta con una certa energia per evitare la formazione di grumi. Lasciate cuocere per almeno 40' mescolando continuamente.

Versate la *zufa* (o *dufa*) in ciotole monoporzione e cospargete con il burro fuso e con della ricotta affumicata grattugiata.

Tradizionalmente questa polenta liquida veniva mangiata accompagnata con del latte freddo.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 250 g di farina di mais
- 0,5 l di acqua
- 1 l di latte
- 100 g di burro
- ricotta affumicata
- sale

VINO CONSIGLIATO

Colli Euganei Pinot Bianco



CASUNZIEI ALL'AMPEZZANA

preparazione: 60 minuti

cottura: 50 minuti

difficoltà: alta

Confezionate la pasta all'uovo seguendo il procedimento a pag. 138.

Sbucciate e lavate le rape e cuocetele in acqua bollente, quindi passatele al setaccio in modo da ottenere una purea.

Insaporite la purea con della cipolla tritata e stufata nel burro, la patata schiacciata e del grana grattugiato; aggiustate di sale e pepe.

Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia piuttosto sottile e ricavatene dei dischetti di circa 6 cm di diametro con l'ausilio di un coppapasta.

Farcite i dischetti con la purea di rape, piegateli a metà sigillando bene i bordi in modo da ottenere delle mezzelune.

Cuocete i *casunziei* in abbondante acqua bollente salata, scolateli con una schiumarola e conditeli con del burro fuso. Concludete con una spolverizzata di grana grattugiato e semi di papavero.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di pasta all'uovo (vedi ricetta a pag. 138)
- 120 g di rape rosse
- 1 piccola cipolla
- 1 patata bollita
- grana padano grattugiato
- semi di papavero
- 150 g di burro
- sale



VINO CONSIGLIATO
Soave

FAGIANO IN SALSA

preparazione: 10 minuti

cottura: 60 minuti

difficoltà: media

Tagliate a pezzi il fagiano e fatelo rosolare in un tegame con una grossa noce di burro, un poco di olio e un fondo di carota, sedano, cipolla e foglie di rosmarino tritati. Quindi lasciatelo cuocere per circa 30-40', aggiustando di sale e pepe e bagnandolo con dell'acqua se necessario.

Nel frattempo preparate la salsa tritando assieme il fegato del fagiano, la soppressa, il lardo, la scorza tritata del limone e un pizzico di sale.

Sciogliete in un tegamino una bella noce di burro e unitevi il composto tritato. Mescolate in modo da ottenere una salsa omogenea e bagnate con un goccio di cognac.

Lasciate cuocere per 20' circa a fuoco dolcissimo.

Servite il fagiano accompagnandolo con la salsa ben calda.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 fagiano già pulito
- il fegato del fagiano
- 3 fette di lardo tagliate spesse
- 100 g di soppressa
- sedano
- carota
- cipolla
- un rametto di rosmarino
- 1 limone
- cognac
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Lison Pramaggiore Cabernet Sauvignon



TORTA DI NOCI FELTRINE

preparazione: 45 minuti

cottura: 30 minuti

difficoltà: media

Per la crema inglese: mettete a scaldare il latte in una casseruola assieme alla buccia di limone.

Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete poi il latte caldo, mescolate delicatamente e ponete a bagnomaria in acqua quasi bollente.

Continuate a mescolare affinché il composto non impazzisca. Raggiunta la consistenza cremosa togliete dal fuoco e profumate con la vanillina, quindi lasciate raffreddare.

In una terrina montate il burro ammorbidito con la metà dello zucchero e i tuorli delle uova.

In un'altra terrina montate gli albumi a neve ferma con lo zucchero rimasto. Aggiungete gli albumi all'impasto precedente, unitevi anche le noci e la farina e amalgamate bene il tutto con delicatezza.

Versate il composto in una teglia, precedentemente imburrata e infarinata, e ponetela in forno già caldo a 180° per 30'.

A cottura ultimata, toglietela dal forno, lasciatela raffreddare e spolverizzatela con dello zucchero a velo.

Accompagnate la torta con la crema inglese precedentemente ottenuta.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di noci feltrine tritate
- 100 g di burro
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 30 g di farina

per la crema inglese

- 1 l di latte
- 6 tuorli d'uovo
- 250 g di zucchero
- la buccia di un limone
- vanillina

VINO CONSIGLIATO

Colli Euganei Fior d'Arancio
Spumante

