

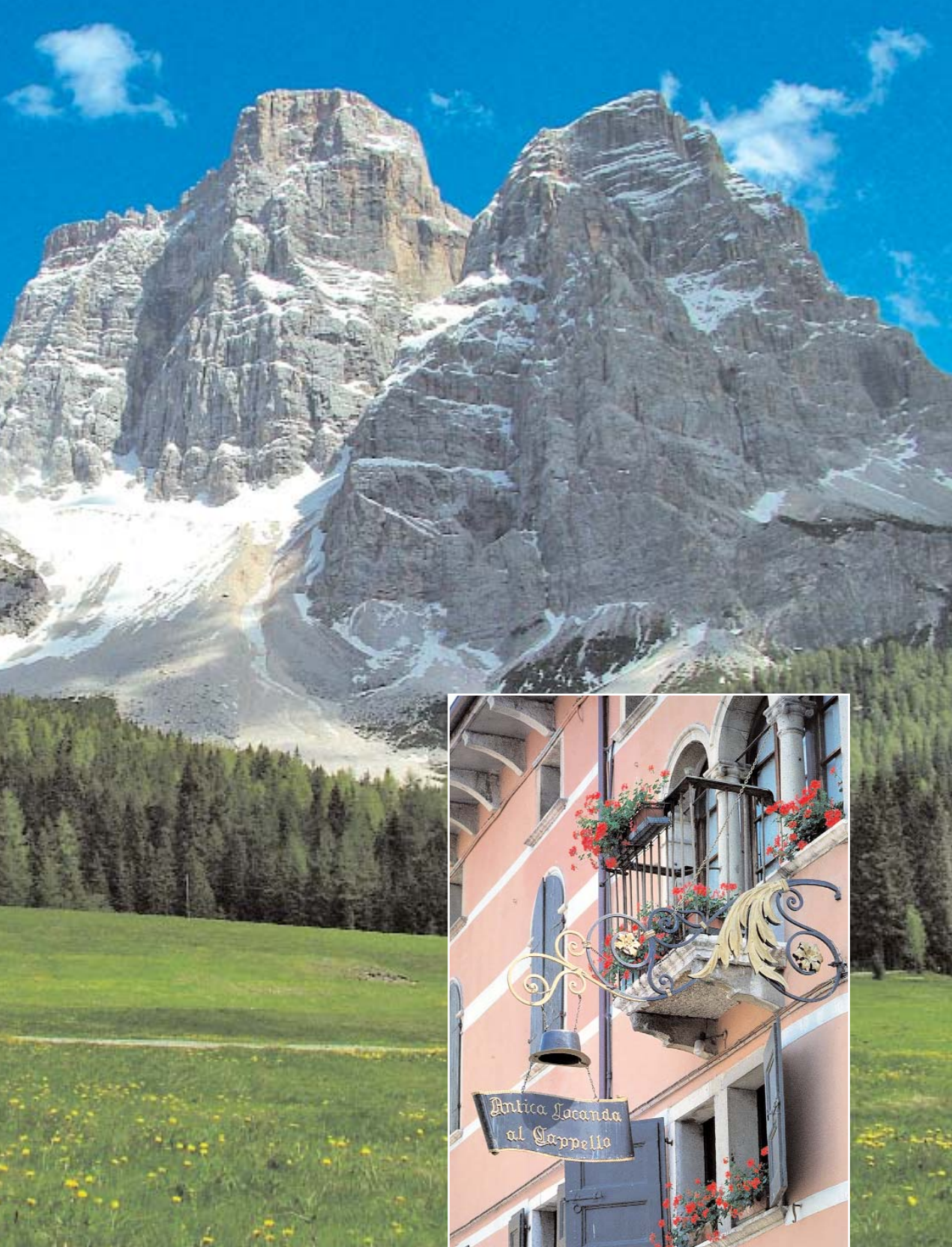


IL MONTE GRAPPA

Il massiccio del monte Grappa s'innalza fino a 1775 metri di quota al confine di tre province: Vicenza, Treviso e Belluno. Montagna sacra alla patria per le sanguinose battaglie di cui fu teatro tra il 1917 e il 1918, conserva numerosi segni legati a quelle vicende, strade, opere belliche nonché un'imponente zona monumentale. La principale via d'accesso al massiccio è rappresentata dalla statale 141, meglio nota come Strada Cadorna, tracciata al tempo della prima guerra mondiale, che da Romano d'Ezzelino risale tortuosa il versante meridionale della montagna, tocca il Sacrario di Cima Grappa e quindi discende verso Seren del Grappa e Feltre. Altre direttrici d'accesso s'innestano alla Pedemontana che tocca i centri di Borso del Grappa, famoso per la produzione di pipe, Possagno, patria del grande maestro Antonio Canova di cui si conserva la casa natale con annessa gipsoteca, e Alano di Piave. Quanto alle attività tradizionali della montagna, sul Monte Grappa sono ancor oggi attive alcune decine di malghe, un buon numero delle quali trasforma il latte in proprio. Da segnalare, ai primi di ottobre, la plurisecolare Fiera Franca di Bassano, che s'apre il giovedì con il mercato del bestiame reduce dall'alpeggio.

I FORMAGGI DEL GRAPPA: MORLACCO E BASTARDO

Il nome di questo formaggio si riferisce a un'antica popolazione slava di lingua romanza, i Morlacchi, originari dell'entroterra montuoso della Dalmazia, che di fronte all'avanzata turca cercarono rifugio nei territori controllati dalla Repubblica di Venezia. Avvezzi alla pastorizia, si stabilirono nell'area del Monte Grappa introducendo in Veneto usanze casearie balcaniche, come nel caso del Morlacco. Unico nel suo genere, è un formaggio lavorato da latte vaccino crudo, semigrasso, tradizionalmente prodotto in malga, ma oggi anche in stabilimenti a valle, previo trattamento termico. Caratteristica è la crosta, appena percepibile, rigata nel ricordo dell'usanza di porre la cagliata in ceste di vimini. Nel tipo più fresco, dopo 15 giorni, la pasta è molle e bianca, con occhiature piccole; il profumo è spiccato; il sapore, salato e caratteristico. È prevista anche una stagionatura di alcuni mesi, che ne accentua colore, consistenza e sapore, oltre a coprire la forma di muffe verdastre; nel rispetto della tradizione più an-



LE DOLOMITI BELLUNESI

Le Dolomiti Bellunesi sono la dorsale che s'innalza sulla valle del Piave tra le Vette Feltrine, cime arrotondate che sottendono suggestivi circhi glaciali, e il Gruppo della Schiara (m 2565), massima elevazione della catena, circondata da impressionanti contrafforti rocciosi. Dino Buzzati definì queste vette «le più enigmatiche, intime, segrete... commoventi per le storie che raccontano, per l'aria d'altri secoli, per la solitudine paragonabile a quella dei deserti». Straordinaria la flora, con rare fioriture d'alta quota. Noto anche la fauna, con aquile, camosci e galli forcelli. Alle falde delle montagne si distende la Val Belluna, scenario di particolare serenità, mosso da morbide colline coltivate, densa di paesi e contrade che digradano verso il greto del Piave. La direttrice di risalita è la statale del passo di Rolle: da Feltre, millenaria città murata, a Belluno, che tiene fede all'appellativo di "piccola Venezia di montagna".

SCENARI FUORI DAL TEMPO

Tra le raccomandazioni di sosta, Mel, pittoresco borgo di campagna protetto da un castello. Il centro storico ha dimensioni contenute, ma una piazza che sorprende per dimensioni e nobiltà d'architettura. Ogni palazzo ha una sua storia da raccontare, come quello che regge l'insegna della storica Locanda al Cappello: all'interno, il grande focolare e gli affreschi di quando era una casa ospitaliera dei Cavalieri di Malta; in tavola, gnocchi di pane con le ortiche e tortelloni al radicchio; l'ambiente è tale che non stupirebbe sentire sopraggiungere una carrozza di gentiluomini e dame veneziani, o immaginare lo scompiglio generato dalla sosta del maresciallo Radetzky. Poco più a monte si trova invece Villiago, borgo di campagna alla confluenza del Cordevole nel Piave, dove la Regione ha attrezzato una bellissima tenuta agricola come «centro per la sperimentazione di tecniche e colture innovative della montagna veneta». Ottanta ettari mantenuti a coltivi e prato stabile, con ampie zone di vegetazione naturale. Vi si allevano una mandria di vacche Pezzate Rosse allo stato semibrado e piccoli greggi di pecore a rischio d'estinzione. Tra le coltivazioni: fagioli e granoturco da polenta, patate e meli di montagna, frutti di bosco e legna da ardere. Una bellissima passeggiata, lungo percorsi didattici pensati apposta per famiglie e scolaresche.

CANEDERLI AI FINFERLI

preparazione: 25 minuti

cottura: 30 minuti

difficoltà: media

Tritate la cipolla finemente e imbionditela in poco burro. Versatevi sopra il pane tagliato a cubetti, bagnate con il latte bollente e lasciate riposare per mezz'ora circa.

Nel frattempo, pulite i finferli, tagliateli grossolanamente e cuoceteli in un tegame con dell'olio e un piccolo spicchio d'aglio leggermente schiacciato per circa 10-15'. Toglieteli dal fuoco e aggiustateli di sale.

Unite i finferli al pane. Aggiungete quindi anche le uova, la farina, parte del grana padano e il prezzemolo tritato. Impastate e formate delle piccole palline.

Cuocete i *canederli* nel brodo vegetale per 10-15'. Scolateli, adagiateli su un piatto e conditeli con il rimanente grana e il burro nocciola.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di pane bianco raffermo
- 80 g di finferli freschi
- 0,5 dl di latte
- 25 g di cipolla
- 15 g di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 3 uova
- 50 g di farina
- 80 g di burro
- 80 g di grana padano
- 1,5 l di brodo vegetale
- olio extravergine d'oliva
- sale

VINO CONSIGLIATO
Bardolino Classico



POENTA E MUSSO

preparazione: 20 minuti

cottura: 90 minuti

difficoltà: bassa

Tagliate la cipolla a fettine, il sedano a *julienne* e le carote a dadini. Fate rosolare tutte le verdure con un cucchiaino d'olio.

Aggiungete la carne tagliata a cubetti e fate insaporire su tutti i lati. Unite gli odori, bagnate col vino e lasciatelo evaporare. Salate e pepate.

Aggiungete poi i pomodori tagliati a cubetti e il mezzo limone. Lasciate cuocere a fuoco lento per almeno un'ora e mezza.

Nel frattempo preparate la polenta seguendo il procedimento descritto a pag. 141.

Potete servire questo piatto a seconda dei gusti con polenta morbida oppure grigliata.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 800 g di polpa di *musso* (asino)
- 60 g di cipolla
- 30 g di carote
- 30 g di sedano
- timo, alloro, rosmarino
- 1 dl di vino rosso
- 250 g di pomodori pelati
- polenta (vedi ricetta a pag. 141)
- 1/2 limone
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Colli Berici Cabernet



TORTA DI FAGIOLI

preparazione: 40 minuti

cottura: 120 minuti

difficoltà: media

Bollite i fagioli in acqua e latte con un pizzico di sale. Scolateli, passateli al passaverdura e setacciateli. Sbattete i tuorli in una bastardella e aggiungetevi lo zucchero, il burro ammorbidito, la scorza di limone grattugiata, le mandorle tritate, l'uvetta ammollata in acqua tiepida e ben strizzata, la ricotta e i fagioli passati. Montate gli albumi a neve ferma e mescolateli al composto. Versate il tutto in una tortiera imburrata e infarinata.

Cuocete in forno a 180° per circa un'ora.

Servite con una spolverata di zucchero a velo.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 600 g di fagioli di Lamona
- 1 l di latte
- 3 uova
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 100 g di mandorle tostate
- 100 g di ricotta
- scorza di limone
- 50 g di uvetta
- zucchero a velo
- sale

VINO CONSIGLIATO

Piave Raboso Passito

