



Poesia e ricchezza del pane veneto

Il pane è l'alimento principe per tutti i popoli del mondo: è simbolo di vita e di felicità ed è parte viva e vitale dell'esistenza di ogni uomo. Dove manca il pane c'è fame e infelicità, spesso anticamera della morte e per questo è pietra di paragone anche nel mondo d'oggi. Chi ha pane è un popolo fortunato, chi non ce l'ha appartiene al mondo dei poveri, a coloro che lo conoscono soltanto in sogno. I popoli fortunati hanno spesso innalzato il pane a emblema della propria felicità e dei propri successi, così come hanno creato delle forme speciali per segnare le date più significative del calendario. C'è infatti il pane della mietitura e il pane della vendemmia; il pane di San Biagio, il pane dei Morti e il pane di San Nicolò, che si trasforma in dolce atteso un tempo da tutti i bambini. Ovunque si trova il pane di Natale, divenuto col tempo panettone, pandoro, panpepato, pandolce, panforte, pan giallo e altro ancora, così come a Pasqua ci sono ancora, a Venezia, le colombine e, per gli Ebrei, il pane azzimo.

Il pane, dunque, accompagna da sempre la vicenda umana, con una gran varietà di forme, anche solo a censire quelle di una piccola area come il Veneto. Ogni forma ha la sua storia, è legata a tradizioni antiche, è frutto di ingegno di tanti abili panificatori. Il pane esprime la cultura e la saggezza dei popoli, il rapporto con la terra, le stagioni e il sentire religioso, tanto che il donarlo a chi ne è privo è atto d'amore che sarà ampiamente ricompensato nella vita eterna. Cristo stesso l'ha preso a simbolo della propria carne, pane di vita che sazia ogni fame.

Il pane è stato assunto da molti artisti come soggetto per le loro opere e, in certi casi, a testimoniare usi e consuetudini del proprio tempo.

«I musaici di San Marco – ha scritto Elio Zorzi – ci hanno tramandato la forma primitiva del pane usato dagli antichi veneziani alle loro mense. Sono piccole, rotonde, somiglianti a grosse chioccioline; e il loro nome, che s'è perduto nei secoli, e sopravvive per indicare un tipo di pane ancor oggi in uso, specialmente nella Setti-

mana Santa, perché impastato con l'olio, ne indica appunto la forma caratteristica: bovoli, cioè chioccioline». Soffermandosi a raccontare le tradizioni veneziane, Zorzi scrive che in città «il pane si distingueva in pan bianco, fatto di farina molto abburattata, e in pan traverso, cioè mescolato ad abbondante crusca, ed era vietato ai fornai di cuocere contemporaneamente nello stesso forno le due qualità di pane. Grande importanza aveva per i veneziani, popolo di navigatori per eccellenza, il pan biscotto, alla confezione del quale erano destinati numerosi forni, gestiti direttamente dallo Stato, e serviti, dal Quattrocento in poi, da lavoranti per la massima parte tedeschi, sotto la diretta sorveglianza delle autorità marittime. Il biscotto che si fabbricava aveva la proprietà di conservarsi indefinitivamente, senza essere intaccato dal tarlo... Il biscotto grattugiato offriva ai soldati veneziani una zuppa celeberrima: il frisopo. Col tempo le forme del pane s'erano andate evolvendo e modificando. Ai primitivi bovoli s'erano aggiunti altri pani: le bine costituite da quattro picciette di pane di frumento, attaccate insieme per i fianchi; i filoni, costituiti da tre pani attaccati insieme nel senso della lunghezza. Dal frazionamento delle bine in due pezzi distinti, nacquero le cioppe, vocabolo derivante per metatesi dalla coppia, che sta ad indicare una coppia di picciette di pane, evolute a lor volta nella forma fino a costituire l'attuale ciopa, che è il pane più caratteristico di Venezia. D'altra parte i filoni a lor volta si allungarono, si arrotondarono al centro, si assottigliarono all'estremità, dando così origine ai bastoni, oggi largamente usati dal popolo, il quale mostra anche una particolare predilezione per le massarine, pani somiglianti nella forma alle cioppe, ma più grandi, e fatti di una farina non solamente poco abburattata, ma ottenuta con una frattura più grossa del frumento: eredi diretti del pan traverso del Medio Evo.

Oltre a queste qualità di pane che predominano sul mercato veneziano, vi sono le rosete, il pan tedesco, i montasù, i saltimpanza ed altri tipi di pane più fino. Le

Bigné

500 g di farina
1 l di latte
100 g di zucchero
150 g di burro
12 uova
la rapatura di 1 limone
sale



Versate il latte freddo in una pentola, salate leggermente, poi unite pian piano la farina e fatela sciogliere. Accendete la fiamma e portate il composto a metà cottura.

Dopo 7-8' unite lo zucchero, il burro e la rapatura del limone. Mescolate bene e lasciate raffreddare.

Quando il composto si sarà raffreddato, incorporate i tuorli d'uovo, tenendo da parte gli albumi, e mescolate bene per mezz'ora fino a ottenere un amalgama completo.

Aggiungete allora gli albumi montati a neve e mescolate ancora.

Scaldate l'olio in una padella e con un cucchiaio di legno versate a cucchiaiate il composto che avete preparato; estraete i bigné ottenuti e, ancora caldi, cospargeteli di zucchero a velo.

Se cotti correttamente, al centro dei bigné si formerà un vuoto che, usando una siringa da cucina, potrete riempire con della crema, della marmellata o della gelatina di frutta.



Bomboloni polesani carnevaleschi

per la pasta
1 kg di patate
1 kg di farina
50 g di burro
1 bustina di lievito
4 uova intere

per la crema
400 g di fior di farina
4 cucchiaini di zucchero
4 uova
0,75 l di latte

Fate cuocere le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate; quindi impastatele con la farina, le uova, il lievito e il burro fuso e lavoratele energicamente con le mani per alcuni minuti fino a ottenere una consistenza simile a quella della pasta per tagliatelle.

Avvolgete l'impasto in uno strofinaccio e lasciatelo riposare in luogo caldo.

Intanto preparate la crema mescolando con cura gli ingredienti indicati fino a ottenere un composto omogeneo non troppo fluido.

Tagliate in grossi pezzi l'impasto di patate e spianateli uno alla volta col matterello, ottenendo una sfoglia non troppo sottile.

Con un bicchiere capovolto formate dei dischetti su ciascuno dei quali porrete un cucchiaio di crema, coprite con un altro disco e pressate i bordi con le mani per impedire la fuoriuscita della crema.

Una volta utilizzato tutto l'impasto, iniziate a friggere i bomboloni in abbondante olio o strutto di maiale, due o tre per volta.

Quando saranno cotti, levateli dal forno, disponeteli su piatti da portata e spolverateli di zucchero.



Versate la farina sulla spianatoia setacciandola con il lievito e il sale; formate la fontana e versatevi le uova, il burro precedentemente ammorbidito e la rapatura di limone, irrorando con la grappa e cominciate a impastare energicamente.

Aggiungete poi lo zucchero e tanto vino quanto ne serve per ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciate riposare la pasta per mezz'ora, quindi tirate una sfoglia, tagliatela in rombi di 10 cm per 6 di lato, segnateli al centro con una rotellina e fateli friggere un po' per volta in olio o strutto caldissimi.

Quando saranno cotti, scolateli con delicatezza, lasciateli sgocciolare su un foglio di carta assorbente da cucina, quindi trasferiteli su un piatto da portata cospargendoli infine di zucchero a velo.



Carafoi ampezzani

500 g di fior di farina
2 uova intere e 2 tuorli
150 g di burro
vino bianco
1 bicchierino di grappa
3 cucchiaini di zucchero
la rapatura di 1 limone
1 cucchiaio di lievito in polvere
zucchero a velo
sale

Lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, quindi mettete la purea ottenuta sulla spianatoia.

Unite della farina, il sale, la rapatura del limone, le uova, il lievito di birra fatto precedentemente sciogliere in un poco di latte e la grappa.

Lavorate rapidamente il composto, aggiungendo, se necessario, altra farina fino a ottenere un impasto sufficientemente sodo e liscio.

Tirate una sfoglia piuttosto grossa e ritagliate dei rombi della misura che desiderate e fateli subito friggere in strutto o olio bollenti.

Lasciateli sgocciolare su un foglio di carta assorbente da cucina, quindi trasferiteli su un piatto da portata e serviteli caldi.

Montate le uova con lo zucchero e quando questo si sarà ben sciolto aggiungete il latte, l'olio e il sale, poi l'uvetta e per ultima la farina.

Lavorate a lungo per ottenere un composto omogeneo, al quale unirete la vaniglia, la rapatura del limone e il lievito e lavorate ancora a lungo con le mani, fino a ottenere un composto morbido e liscio.

Lasciate riposare la pasta per mezz'ora in luogo tiepido, tenendola coperta. Tagliate poi la pasta a piccoli pezzi, che arrotonderete facendoli scorrere tra i palmi delle mani per ottenere delle palline che verserete nell'olio o strutto bollente. Quando risulteranno cotte, assumendo un bel colore dorato scuro, scolatele velocemente e mettetele su un

piatto da portata, cospargendole di zucchero a velo.



Carafoi di patate

500 g di patate
farina
2 uova
sale
1 bicchierino di grappa
la rapatura di 1 limone
10 g di lievito di birra

Castagnole

500 g di fior di farina
3 uova
6 cucchiaini di zucchero
6 cucchiaini di latte
6 cucchiaini di olio
una puntina di lievito
200 g di uva passa
1 bustina di vaniglia
la rapatura di 1 limone
zucchero a velo
sale

Torta nicolotta

500 g di pane raffermo
1 l di latte
100 g di farina di frumento
40 g di strutto o burro
100 g di zucchero
100 g di uva passa e 50 g di pinoli
1/2 bicchiere di vino bianco
1 cucchiaino di semi di finocchio
4 uova
sale



Inzuppate in una terrina il pane nel latte fino a ottenere un composto abbastanza omogeneo; setacciatevi la farina e unitevi le uova ben battute, amalgamando bene il tutto in modo da “legare” l’impasto. Aggiungete poi tutti gli altri ingredienti fino a ottenere un composto di media consistenza. Versate il tutto in una tortiera imburata e cosparsa di pangrattato e fate cuocere in forno a 200° per 40-50’.

Torta di nocciole

200 g di farina di mais giallo
200 g di nocciole tritate
200 g di zucchero
100 g di burro
2 tuorli d’uovo
la rapatura di 1 limone
1 bustina di lievito e 1 bicchiere di latte
un pizzico di sale

Sciogliete il lievito in un bicchiere di latte tiepido. Mescolate sulla spianatoia la farina, lo zucchero e le nocciole tritate, formate la fontana e versatevi al centro i tuorli e il burro ammorbidito a pezzettini e cominciate a impastare; unitevi quindi il lievito, la rapatura di limone e un pizzico di sale, continuando a lavorare energicamente il composto con le mani, fino a quando avrete ottenuto un impasto omogeneo. Imburrate una teglia da forno, spolverizzatela con della farina gialla e versatevi l’impasto alto circa 2 cm. Infornate e fate cuocere a 180° per circa 45’.

Torta di noci

250 g di gherigli di noci
150 g di burro
150 g di zucchero
4 uova
150 g di fecola
2 cucchiaini di acquavite di prugne
pangrattato
zucchero a velo
sale

Tostate un poco i gherigli di noce, quindi tritateli, salvandone alcuni per la decorazione finale. Mantecate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso; aggiungetevi i tuorli e incorporateli tenendo mescolato. Fate cadere a pioggia la fecola e un pizzico di sale, continuando a mescolare, quindi aggiungete le noci tritate e, per ultimo, incorporate gli albumi montati a neve, bagnando il composto con l’acquavite. Imburrate una tortiera, cospargete con del pangrattato, quindi versatevi il composto ottenuto, decorando la superficie con i gherigli di noce tenuti da parte. Fate cuocere in forno già caldo per circa mezz’ora, senza mai aprire. Levate dal forno, lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.



Tagliate il pane a pezzetti, mettetelo in una ciotola e bagnatelo col vino. Quando il pane risulterà ben inzuppato, strizzatelo e riducetelo in poltiglia.

Unite lo zucchero, l’uvetta, la cannella, il cedro e i tuorli d’uovo. Lavorate bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungete gli albumi montati a neve soda con un pizzico di sale e mescolate il tutto con estrema delicatezza. Versate l’impasto ottenuto in uno stampo imburato e fatelo cuocere a calore moderato.



Torta di pane nero

200 g di zucchero
150 g di pane nero
2,5 dl di vino bianco
50 g di uva passa
cannella in polvere
cedro tagliato a pezzettini
8 uova

Bollite le patate americane in una casseruola piena d’acqua. Quando saranno cotte sbucciatele, mettetele in una terrina, schiacciatele con le mani e mescolatele con la farina.

Aggiungete le mele sbucciate, private di semi e torsolo e tagliate a pezzetti, i fichi, anch’essi tagliati a piccoli pezzi, il latte, l’uvetta, lo zucchero e un cucchiaino di miele.

Legate l’impasto con le uova, aggiungendone uno alla volta, profumate con l’anice (ma se lo preferite potete utilizzare anche rum o “prugna”) e aggiungete il sale.

Mescolate con molta cura fino a che otterrete un composto liscio e omogeneo. Imburrate e spolverate di pangrattato una casseruola o una teglia da forno e versatevi l’impasto.

Mettete a cuocere in forno a 180° per circa un’ora.

Mettete a bagno per una decina di ore le prugne in poca acqua, inizialmente tiepida. Scolatele, snocciolatele e tagliatele a pezzetti.

In una terrina, mantecate il burro, già ben ammorbidito, con lo zucchero, ottenendo infine un composto cremoso.

Setacciate la farina sulla spianatoia, bagnatela con mezzo bicchiere d’acqua e unitevi la crema di burro e un pizzico di sale.

Impastate quindi con le mani fino a ottenere una pasta morbida che avvolgerete in un canovaccio e lascerete riposare per almeno un’ora.

Imburrate e infarinate una tortiera, stendetevi la pasta distribuendovi sopra le prugne e mettetevi in forno caldo per mezz’ora.

Appena togliete la torta dal forno, spalmatene la superficie con la marmellata d’albicocche fatta precedentemente sciogliere nel liquore e spolverizzatevi sopra dello zucchero a velo.

Torta di patate dolci

4 patate americane
3 mele grosse
1 bicchiere di latte
100 g di uva passa
100 g di fichi secchi
2 uova
4 cucchiaini di zucchero
miele
1 bicchiere di farina di frumento
1 bicchierino di anice
un pizzico di sale

Torta di prugne

400 g di prugne secche
1,5 kg di farina di frumento
50 g di burro
1 cucchiaino di zucchero
4 cucchiaini di marmellata di albicocche
1 bicchierino di mandarinetto
zucchero a velo
un pizzico di sale