

IL VENETO

Grazie alla propria conformazione geografica, il Veneto è sicuramente una delle regioni italiane dalla gastronomia più completa e raffinata. Il territorio offre un po' di tutto: pianura, mare, laguna, collina, montagna; habitat molto diversi tra loro non solo per lo sfruttamento agricolo e zootecnico, ma anche per gli usi e i costumi della gente che vi abita. Anche la gastronomia veneta risente di queste differenze territoriali, offrendo particolari aspetti culinari, specifici di ognuna delle sette province. Tre sono le aree distinte che si possono individuare in questa vasta e ricca regione del Nordest italiano: quella costiera e lagunare, che va dal delta del Po al Tagliamento; l'entroterra pianeggiante e collinare, che si estende dal lago di Garda sino al litorale adriatico; e, infine, quello montano che si identifica nell'intera provincia di Belluno, nell'alto vicentino e nell'alto trevigiano.

La cucina della fascia costiera e lagunare è ovviamente legata ai prodotti della pesca e dell'itticoltura. I veneti sono gente di grande tradizione marinara, quindi pesce e frutti di mare sono protagonisti di tutta la cucina veneta. Oltre allo sfruttamento dell'Adriatico, l'habitat lagunare ha consentito anche lo sviluppo di tutta una serie di attività di allevamento ittico difficili da trovare altrove. Branzini, cefali, orate, sogliole, anguille, mitili, cannestrelli sono solo alcuni esempi di pesci e molluschi allevati nelle valli lagunari di Chioggia e Marano, oppure nella zona del delta del Po. Oltre a importanti attività agricole, nella pianura veneta vi sono grandi allevamenti di bovini, suini e animali da cortile. Questi ultimi sono i protagonisti di molti piatti della cucina veneta di pianura. Polli, capponi, oche, anitre, faraone, piccioni sono diffusamente allevati in ogni aia e costituiscono le proposte più ricorrenti dei menu a base di carne. Non mancano, tuttavia, preparazioni che utilizzano altre carni, come i bolliti misti di bovino, le frattaglie (soprattutto il fegato) e le carni bianche degli agnelli.

L'agricoltura praticata in Veneto è di tipo intensivo, con grandi coltivazioni di cereali (soprattutto mais) e di barbabietole da zucchero. La polenta, preparata con la farina di mais (gialla e bianca), è l'elemento costante della cucina veneta, usata per accompagnare ogni tipo di companatico.

Altro cereale molto consumato nella pianura è il riso, protagonista di numerosi piatti regionali. Importante è anche la produzione ortofrutticola, che nel Veneto ha come punta di diamante le coltivazioni pregiate di radicchio del trevisano e di asparagi a Bassano. Anche il pesce del lago di Garda costituisce un ingrediente fondamentale della cucina veronese, mentre quello fluviale del Po lo è per quella della provincia di Rovigo. Una particolare menzione merita il merluzzo essiccato, che in questa regione (come in Friuli) non si chiama stoccafisso, ma "baccalà"; viene preparato in molti modi nelle diverse province. Nella fascia montana la gastronomia diventa meno ricca e "grassa", offrendo un repertorio basato soprattutto sulle carni, non solo bovine, ma anche suine, ovine e di selvaggina.

Notevole è la produzione casearia (famosi sono l'*Asiago* e il *Montasio*) e quella della lavorazione delle carni suine e di cavallo (prosciutti crudi, salami e salsicce).

Vicenza

Oltre a numerose versioni di risotto, la cucina vicentina vanta numerose altre preparazioni, tra le quali i bigoli (grossi spaghetti fatti col torchio), conditi in svariate maniere, e il *baccalà con polenta*, servita fredda o abbrustolita. Tra le preparazioni di carne, sono da ricordare la *tacchinella alla salsa di melograno* e i *torresani allo spiedo* (piccioni giovani) di *Breganze*.

Verona

La tradizione culinaria di questa provincia è proficuamente influenzata da tre elementi naturali: la pianura, che si estende a sud, le prime colline delle Prealpi, a nord, e il lago di Garda (verso la Lombardia). Si possono degustare piatti di antica tradizione popolare come la *sopa coada*, una minestra con carni di piccione, tacchino e pollo, gli *gnocchi di patate* con la *pastizzata de caval* e le *paparele* (pappardelle) *con i carpioni* (pregiato pesce del Garda). In tutta la gardesana veronese è abbondante l'impiego culinario dei pesci d'acqua dolce.

Padova

È questa una cucina più sobria e maggiormente legata alla terra rispetto a quella del vicino capoluogo di regione. In questa gastronomia viene fatto largo uso degli animali da cortile, preparati in ogni modo, sia come condimento di primi piatti (famoso è il *risotto coi rovinassi*, ossia le rigaglie di pollo), sia come gustosi piatti di companatico (oche, faraone, anatre ecc.). Verso i Colli Euganei, si possono degustare i *torresani*, giovani piccioni, cotti arrosto.

Venezia

La cucina veneziana è profondamente legata al mare e alle spezie, che la Serenissima faceva giungere in grandi quantità dall'Oriente. Molte sono le specialità a base di crostacei e frutti di mare, come le *moleche* (granchi lagunari catturati in primavera, quando il carapace è molle a causa della muta), le *masanete* (femmine di granchio bollite e condite con aglio e prezzemolo), i *peoci* (le cozze), i *garusoli* (murici), i *bovoli* (le lumachine di mare), le *granseole*. Da sottolineare anche le molte preparazioni "in tecia" (in tegame) che utilizzano le seppie (famoso il *risotto al nero di seppia* e *con i frutti di mare*), i *bisati* (le anguille), il baccalà (che si presta a diverse preparazioni), le *capesante* e i *cannestrelli*. Gustosa conserva a base di pesce sono le *sardelle in saor*, sardine prima fritte e poi ricoperte con una concia a base di cipolle, aceto, pinoli e uva sultanina. Tra i piatti a base di carne, da ricordare il *fegato alla veneziana*, preparato in padella con le cipolle. Tipico primo piatto della Serenissima sono i risi e bisi (riso e piselli), il cui brodo si prepara con lo stesso baccello verde.

Treviso

Il *radicchio* è il protagonista d'obbligo della cucina trevigiana: accompagna riso e paste fatte in casa, carni e pesci, sia come ingrediente principale sia come contorno. Tipica è anche la particolare *luganega*, salsiccia preparata con carni suine del collo e del guanciale, particolarmente adatta a condire i risotti. Questi ultimi sono preparati in

moltissime versioni: con le quaglie, con i legumi, con la tinca, coi funghi. Caratteristico piatto di Treviso è la *sopa coada*, preparata con carni tenere di piccione.

Belluno

In questa zona si può assaporare la cucina veneta di montagna, ricca di minestre (specialmente orzo), di selvaggina (capriolo in modo particolare) e di funghi. Tipici primi piatti sono gli *gnocchi alla cadorina* e i *casunziei* (ravioli ripieni).

Rovigo

È a torto considerata la cucina povera del Veneto, in quanto legata a una terra avara e piena di lagune e paludi come il Polesine. Esiste tuttavia un vasto repertorio culinario legato alla vita fluviale di queste genti che vede nei pesci d'acqua dolce e negli animali da cortile i due principali ingredienti.

Famoso è il *risotto polesano* (con cefali, anguilla e branzino), i *bisati in tecia* (anguille in padella), e le varie preparazioni a base di faraona, anitra e pollame.

Nella zona del Delta del Po, si possono degustare la folaga, il fischione, l'arzavola e molte altre specie di selvaggina a piuma.