



Piatti tipici del Veneto. Viaggiare vuol dire **fare nuove esperienze e scoperte** e tutto ciò passa anche dall'assaggiare e **gustare la cucina locale e i piatti tipici.**

Gli usi ed i costumi di un luogo derivano anche da questo. **Il cibo è una caratteristica di una città o regione e per gli abitanti è una forma di appartenenza alla stessa.** Ecco perché viaggiare attraverso il cibo, i piatti tipici e le ricette locali arricchisce l'esperienza di scoperta. Partiamo quindi **alla scoperta del Veneto** in questo modo diverso, **attraverso i suoi piatti tipici.**



## **Risi e bisi, bigoli: due primi piatti tipici del Veneto**

Iniziamo il nostro viaggio portando in tavola un famosissimo primo piatto, semplice e gustoso: **risi e bisi.**

Avrete ben capito dal nome che si tratta di **riso con i piselli.** Questo piatto ha **origine veneziana** ed il riso preparato per questa ricetta si colloca **a metà tra la minestra ed il risotto.**

Insomma un piatto cremoso dal sapore avvolgente. Attenzione, però, il fatto che **ci siano i piselli** ci suggerisce che **il miglior periodo per gustarlo sia la primavera** quando questi legumi sono di stagione.

I **Bigoli** sono una pasta fresca dal formato lungo **simile agli spaghetti, ma dal diametro più grosso**, e sono famosi in tutta la regione. Il loro impasto è comune alla pasta fresca, perciò farina di grano tenero, acqua, ma senza uova. Utilizzati nelle ricette di primi piatti e la loro **ruvidità li rende ottimi per trattenere i condimenti**. Perciò via libera ai ricchi sughi della tradizione veneta, come per esempio il ragù d'anatra, di sardelle o carne d'asino, ma anche **la salsa d'acciughe**.



## **Piatti di pesce tipici del Veneto: sarde in saòr e baccalà**

Il loro sapore agrodolce è inconfondibile: sto parlando delle **sarde in saòr**. Si tratta di un piatto tipico della **cucina veneziana**, ma al giorno d'oggi riproposto nell'intera regione. Gli ingredienti principali che compongono il piatto sono **le sarde, le cipolle, i pinoli e l'uvetta** che dovranno cuocere insieme a **zucchero ed aceto**, i responsabili del particolare gusto agrodolce del piatto.

Ci spostiamo a Vicenza per assaggiare **il Baccalà alla vicentina**.

Vicenza è una meta gastronomica da tenere in considerazione visitando questa regione. Il baccalà in umido è un secondo a base di pesce, **piatto molto gustoso** in abbinamento con la polenta. Una curiosità: il **baccalà** è il merluzzo salato, mentre lo **stoccafisso** è il merluzzo essiccato all'aria.



# Polenta, regina dei piatti tipici del Veneto

L'ho nominata e ora ne parliamo. Chi non conosce la **polenta**? La polenta altro non è che **farina di mais o altri cereali fatta cuocere a lungo con acqua e sale** all'interno di un paiolo, continuando a mescolare perché non si formino i grumi. Una volta cotta, cioè quando si stacca dalle pareti, la polenta si versa su un grande tagliere di legno. Ad onor del vero questo piatto è tipico non solo del Veneto, ma di tutta la zona settentrionale della nostra penisola e le sue origini sono antichissime.

**Già i Sumeri ed in Mesopotamia** si preparava con farro o segale, mentre successivamente i greci utilizzarono la farina d'orzo. **Persino in Asia e Africa** ne esistono delle varianti preparate con il cereale disponibile in zona. **La polenta di mais**, dal tipico colore giallo, che noi oggi conosciamo è **nata in seguito alla scoperta dell'America**: è da allora infatti che viene importato questo cereale. Grazie al suo sapore piuttosto neutro, la polenta si **abbina a molti piatti di carne e pesce**, proprio come il Baccalà alla vicentina. In alternativa è ottima con **formaggi, salumi o sughi**.



# Piatti tipici del Veneto: il radicchio

Il radicchio di **Treviso**, ma anche di **Castelfranco** e di **Chioggia**, è fra le verdure più conosciute dell'intera Penisola. Viene utilizzato all'interno di **molte ricette sia di primi piatti che contorni**, ma è ottimo anche consumato a sé, sia crudo che cotto, per esempio in padella o alla brace. Uno dei primi piatti più famosi è sicuramente **il risotto al radicchio**, ma ancor più famoso è il **Radicchio rosso alla trevigiana** dove questo ortaggio viene cotto alla brace ed il risultato sarà un piatto croccante fuori e morbido, ma al dente, internamente.



# Vongola verace del Polesine e cozza di Scardovari

Non un vero e proprio piatto tipico, ma due prodotti tipici della zona del polesine: **la vongola verace del Polesine e la Cozza di Scardovari**. Ci troviamo immersi nel **Parco del Delta del Po**, oggi un'area protetta riconosciuta dall' **UNESCO** che si estende tra **Veneto ed Emilia Romagna**, e rappresenta **la più grande zona umida d'Italia e una fra le maggiori d'Europa**.

Ed è proprio qui che questi due molluschi – vongole e cozze, tipici delle zone citate – si sviluppano spontaneamente ed oggi vengono anche allevati. Sulle nostre tavole li possiamo ritrovare in ricette ricche come condimento per **primi piatti a**

**base di pesce** oppure semplicemente si possono gustare in un **sauté**. Una **curiosità**: il **Ministero delle Politiche Agricole** ha inserito **“la cozza di Scardovari”** nell’albo dei prodotti tradizionali Italiani ed è conosciuta come **“l’oro del Delta”**.



## **Due dolci tra i piatti tipici del Veneto**

E per finire non possono di certo mancare **i dolci**.

Qui in Veneto, il dolce tipico è niente di meno che il **Tiramisù**, uno dei dolci più conosciuti ed apprezzati al mondo. Dobbiamo dire, però, che la paternità del Tiramisù è contesa con il vicino **Friuli Venezia Giulia**, ma nonostante questo, non possiamo che citarlo nel nostro viaggio in Veneto. Il nome significa proprio **“tirare su” nel senso di “rinvigorire”** ed infatti gli ingredienti di questa ricetta tipica sono: uova, caffè, zucchero e biscotti. La ricetta del Tiramisù che noi oggi conosciamo, con la sua irresistibile crema al mascarpone e savoiardi inzuppati nel caffè, **compare solo dopo gli anni Cinquanta sui libri di cucina**.

Ultimo spostamento all’interno della regione per scoprire il **Pandoro**. **Verona** è la città che da i natali a questo dolce anche la sua origine è molto antica, addirittura risalente all’epoca romana. Si tratta di un **impasto di farina, uova e lievito** che prevede una complessa lavorazione. Il suo nome deriva da **“pan de oro”, pane d’oro**, perché **veniva servito sulle tavole dei ricchi veneziani** insieme al nadalin. Oggi é uno dei **dolci natalizi più tipici in Italia**.

*di Silvia Guelpa*



## **INFORMAZIONI:**

<https://www.mammainviaggio.it/dove-mangiare-senza-glutine-a-verona/>

## **ARTICOLI CORRELATI:**

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/delta-del-po-nel-parco-del-fiume-piu-lungo-d-italia/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/colli-euganei-in-moto-tra-castelli-terme-e-vigneti/>