



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

UNIONE VENEZIA

Dove abitano le ricette

*percorsi tra i sapori
della provincia di Venezia*

*a cura di
Giampiero Rorato*



Dove abitano le ricette

*percorsi tra i sapori
della provincia di Venezia*

DOVE ABITANO LE RICETTE

percorsi tra i sapori
della provincia di Venezia

progetto realizzato da
Confcommercio Unione Venezia
Viale Ancona, 9
Mestre Venezia
unione@confcom.it
www.confcommerciovenezia.it

in collaborazione con



con il contributo di



a cura di
Giampiero Rorato

foto di
Alessandro Orlandini

design
Andrea Argenton - Lattebianco
info@lattebianco.it

stampa
Centro Stampa Puiatti

Dove abitano le ricette...senza punti di domanda!

di Massimo Zanon
Presidente Confcommercio Unione Venezia

Negli ultimi anni l'Unione Provinciale ha realizzato diverse iniziative promozionali nel settore della ristorazione, anche in sinergia con altre categorie del sistema Confcommercio, come la rassegna gastronomica *Il fiore in tavola*, la pubblicazione a tema *La selvaggina nella ristorazione*, la guida ai ristoranti segnalati dagli agenti di commercio *Il mangiachilometri* e il progetto di rilancio del consumo delle carni *El bistecon. Alla scoperta di Sorana e Scottona*.

Nonostante questo impegno, vi sono stati diversi fattori - la crisi "glocale", la concorrenza sleale di falsi agriturismi e di sagre improvvisate, la tendenza all'omologazione del gusto delle tante catene fastfood - che hanno riportato la nostra riflessione alle radici: occorre valorizzare la tradizione a tavola. Come farlo?

Noi ci proviamo rovesciando il punto di vista. Ossia mettendo al centro dell'attenzione, per una volta, non i ristoranti, ma le ricette. Sono le ricette ad essere, innanzitutto, legate intimamente al territorio e alle sue sfumature, per cui possiamo ricordare come una volta certi piatti tradizionali fossero diversamente elaborati e interpretati non solo da regione a regione, da paese a paese, ma addirittura da via a via, da casa a casa.

Le ricette quindi nascono e vivono nel territorio, lo abitano e vi crescono, evolvendosi attraverso le interpretazioni fornite da casalinghe, cuochi e ristoratori. Con una differenza però, che i ristoranti sono cucine di casa aperte a tutti, anzi sono la cucina della nostra - vogliamo dire - seconda casa.

Ecco allora il senso di questa pubblicazione: un ricettario georeferenziato, che indichi dove i piatti della tradizione sono riproposti da anni, coniugando la tradizione a tavola con i gusti del tempo. Ristoranti e cuochi della provincia di Venezia, con almeno due generazioni di attività alle spalle, hanno riscritto con passione autentica le ricette dei loro cavalli di battaglia, svelando così un patrimonio di storia e cultura gastronomica senza eguali.

A Giampiero Rorato, gastronomo e scrittore, il compito di valorizzare questo patrimonio, con note e commenti che inquadrano storicamente ogni ricetta nello scambio di merci, commerci e contaminazioni, che caratterizzano la cucina della Serenissima e del suo esteso entroterra.

Dalla lettura di questo ricettario, mi auguro, ritorni quindi chiaro dove abitano le ricette: presso i nostri ristoranti! Un titolo, quindi, senza punti di domanda. Sul fatto che i ristoratori oggi siano rimasti gli unici veri custodi della tradizione a tavola, infatti, non abbiamo dubbi.

In conclusione, voglio rivolgere uno speciale ringraziamento ai colleghi e collaboratori delle Confcommercio Mandamentali che hanno lavorato per diversi mesi a questa pubblicazione, e all'azienda speciale dalla Camera di Commercio Venezia@Opportunità, alla nostra cooperativa di garanzia Fidimpresa Veneto e all'Ente Bilaterale Turismo Spiagge della provincia di Venezia, partner preziosi senza i quali questo progetto non sarebbe stato possibile.

Una storia che viene da lontano

di Giampiero Rorato
Gastronomo

Le ricette presentate in questo volumetto sono frutto d'un serio progetto di Confcommercio Unione Venezia, teso a valorizzare sia la vera tradizione culinaria veneziana che i ristoranti che continuano a preparala e offrirla ai loro ospiti, essendoci la precisa indicazione dei ristoranti dove questi piatti si possono gustare. Il ricettario si incastona perfettamente nella storia culinaria di Venezia, che, accanto ai prodotti propri, ha attinto a piene mani ai tesori d'Oriente, a cominciare dalle spezie, dallo zucchero e dal caffè; a quelli del Nord, in particolare l'aringa e lo stoccafisso, ribattezzato "baccalà"; a quelli d'Occidente, arrivati dalle Americhe dopo i viaggi di Cristoforo Colombo; a quelli del Sud, fra cui l'olio d'oliva.

Pur in un mondo sempre più globalizzato, a Venezia e nel suo territorio si ritrovano ancor oggi nei tanti piatti quotidianamente preparati le radici di una storia culturale, commerciale e alimentare che possiede una propria inconfondibile identità e che non ha uguali nel mondo. Si pensi al carciofo violetto di Sant'Erasmo, alle moëche e alle masanete, ai risi e bisi, al fegato alla veneziana, ai bigoli in salsa, al baccalà mantecato e a tante altre specialità d'una cucina davvero dogale.

Questi piatti non sono soltanto alimenti, né solo frutto della tradizione, ma storia, cultura, espressioni di una grande civiltà che alla cucina ha dato prodotti, tecniche di cottura, gusti e sapori unici, nel rispetto della stagionalità, legandoli spesso alle proprie feste sia civili che religiose, realizzando un calendario gastronomico che si conserva inalterato da secoli e che si trova solo nelle terre della Serenissima.

Nel recuperare e proporre a buongustai e turisti questo patrimonio, Confcommercio Unione Venezia intende rendere omaggio ai ristoratori veneziani e alla loro cucina, che è espressione della grande cultura gastronomica della Serenissima, prezioso patrimonio di civiltà lasciatici dalle precedenti generazioni e, perciò, meritevole d'essere conservato e valorizzato perché ne godano anche le generazioni che verranno e quanti, da ogni parte del mondo, vengono a visitare e godere le straordinarie bellezze di questa nostra splendida terra.

● [indice](#)

Antipasti e cicheti

Baccalà mantecato / **p. 16**
Da Gelindo - Spinea

Granseola alla veneziana / **p. 17**
Da Odino - Quarto d'Altino

Insalatina con gamberetti di laguna
e carciofini di Torcello / **p. 18**
Al Ponte del Diavolo - Torcello

Renga in saor con pinoli e uvetta / **p. 19**
Da Fanio - Concordia Sagittaria

Sarde in saòr / **p. 20**
Brustolina - Chioggia

Polepette di Fasolari / **p. 21**
Ai Assassini - Venezia

Primi piatti

"Bigoi" in salsa / **p. 24**
Taverna Caorlina - Caorle

Gnocchetti di patate con castraure e scampi / **p. 25**
Trono di Attila - Torcello

Mezze maniche moscardini e pinoli / **p. 26**
El Gato - Chioggia

Pan bogio (Zuppa di pesce) / **p. 27**
La Taverna - Cortellazzo

Pasta con pesce in guazzetto / **p. 28**
La Baia - Caorle

Pasta e fagioli / **p. 29**
Al Fogher - Losson, Meolo

Ravioli neri con sugarelli e caviale
di melanzane ai profumi di timo / **p. 30**
Luna Nuova - S. Donà di Piave

Risi e bisì / **p. 32**
Locanda Al Piave - S. Donà di Piave

Risi in brodo coi fegatini / **p. 34**
La Taverna - Cortellazzo

Risotto ai bruscardoli / **p. 35**
Dalla Lina - Vetrego Mirano

Risotto con le "sécole" / **p. 36**
La Taverna - Cortellazzo

Risotto de gò / **p. 37**
Green Garden - Mestre

Risotto di pesce / **p. 38**
Taverna Caorlina - Caorle

Risotto di scampi / **p. 39**
Al Bersagliere - Chioggia

Spaghetti alle sepioline nere e piselli / **p. 40**
Garibaldi - Chioggia

Zuppa del pescatore / **p. 41**
Al Gallo - Noale

Secondi piatti

Anara in tecia con la peverada / **p. 44**
Al Cacciatore - Pramaggiore

Anguilla cotta nel coccio / **p. 45**
Nadain - Oriago

Astice alla Catalana / **p. 46**
Nadain - Oriago

Baccalà alla concordiese / **p. 47**
Da Fanio - Concordia Sagittaria

Baccalà alla vicentina / **p. 48**
Aurora - Chioggia - Sottomarina

Baccalà in umido / **p. 49**
Miravalle - Jesolo

Branzino alla pescatora, patate viola
e olio di olive taggiasche / **p. 50**
Villa Goetzen - Dolo

Broeto di pesce alla caorlotta / **p. 51**
Taverna Caorlina - Caorle

Calamari saltati / **p. 52**
Da Odino - Quarto d'Altino

Fagiano arrosto con piopparelli / **p. 53**
Tavernetta - Cittanova di Eraclea

Faraona in salsa peverada / **p. 54**
Tavernetta del Tocai- Pradipozzo di Portogruaro

Fegato alla veneziana / **p. 56**
Da Nicola – Cortellazzo

Frittura dell'Alto Adriatico / **p. 57**
Da Nicola – Cortellazzo

Granchio al forno / **p. 58**
Al Trono di Attila – Torcello

Lucerna incovercià / **p. 59**
El Fontego - Chioggia

“Moéche” col pien / **p. 60**
Green Garden - Mestre

Oca arrosta con ripieno di castagne / **p. 61**
Dalla Lina – Vetrego Mirano

Rombo al forno con verdure cotte di stagione / **p. 62**
Nuova Perla - Venezia

Seppie alla veneziana / **p. 63**
Al Cacciatore-Pramaggiore

Seppie col nero alla veneziana / **p. 64**
Ai Assassini – Venezia

Seppioline in cassopipa / **p. 65**
Al Bersagliere - Chioggia

Tortino di melanzane / **p. 66**
Locanda Zanella – Cavallino Treporti

Uova strapazzate alla Teresina / **p. 67**
La Taverna - Cortellazzo

Contorni

Fondi di carciofo / **p. 70**
Vescovo - Noale

Melanzane al funghetto / **p. 71**
Locanda Al Piave – San Donà di Piave

Dolci

Frittelle dolci di fiori d'acacia / **p. 74**
La Tavernetta - Cittanova di Eraclea

Sugoli / **p. 75**
Al Cacciatore - Blessaglia

Tortino alle pere / **p. 76**
Tavernetta del Tocai - Pradipozzo di Portogruaro

Zabaione caldo con biscottini / **p. 78**
Locanda Zanella – Cavallino Treporti

Zaleti veneziani / **p. 79**
Locanda Al Piave – San Donà di Piave

dove abitano le ricette



blessaglia di pramaggiore ●

● pradiopozzo di portogruaro

● concordia sagittaria

● san donà di piave

● cittanova di eraclea

● caorle

quarto d'altino ●

meolo

● jesolo - cortellazzo

mare adriatico

noale ●

vetrego mirano ●

spinea ●

● mestre

torcello ●

● cavallino treporti

● oriago di mira

● venezia

dolo ●

● chioggia

caorle:

- / Bigoli in salsa
- / Broetto di pesce alla caorlotta
- / Pasta con pesce in guazzetto
- / Risotto di pesce

cavallino treporti:

- / Tortino alle melanzane
- / Zabaione caldo con biscottini

chioggia:

- / Baccalà alla vicentina
- / Lucerna incovercià
- / Mezze maniche
- / Moscardini e pinoli
- / Risotto di scampi
- / Sarde in saor
- / Seppioline in cassopipa
- / Spaghetti alle seppioline nere e piselli

concordia sagittaria:

- / Baccalà alla concordiese
- / Renga in saor con pinoli e uvetta

dolo:

- / Branzino alla pescatora, patate viola e olio di olive taggiasche

cittanova di eraclea:

- / Fagiano al forno con piopparelli
- / Frittelle dolci di fiori d'acacia

jesolo - cortellazzo:

- / Baccalà in umido
- / Fegato alla veneziana
- / Frittura dell'alto adriatico
- / Pan bogio
- / Risi in brodo coi fegatini
- / Risotto con le sécole
- / Uova strapazzate alla teresina

meolo:

- / Pasta fagioli

oriago di mira:

- / Anguilla cotta nel cocchio
- / Astice alla catalana

vetrego mirano:

- / Oca arrosta con ripieno di castagne
- / Risotto ai bruscardoli

noale:

- / Fondi di carciofo
- / Zuppa del pescatore

pradiopozzo di portogruaro:

- / Faraona in salsa peverada
- / Tortino alle pere

blessaglia di pramaggiore:

- / Anatra in tecia con salsa ai peperoni
- / Seppie alla veneziana
- / Sugoli

quarto d'altino:

- / Calamari saltati
- / Granseola alla veneziana

san donà di piave:

- / Melanzane al funghetto
- / Ravioli neri ai sugarelli con melanzane ai profumi di timo
- / Risi e bisi
- / Zaleti veneziani

spinea:

- / Baccalà mantecato

venezia:

- / Polpette di fasolari
- / Rombo al forno con verdure cotte di stagione
- / Seppie col nero alla veneziana

venezia - mestre:

- / Moèche col pien
- / Risotto de gò

venezia - torcello:

- / Gnocchetti di patate con castraure e scampi
- / Granchio al forno
- / Insalatina con gamberetti di laguna e carciofini di torcello

- antipasti e cicheti

Baccalà mantecato

Trattoria "Da Gelindo", Spinea



18

Antipasti e Cicheti

Ingredienti per 4 persone

600 g. di baccala secco / sale / pepe / olio di girasole
2 spicchi d'aglio / sale e pepe di mulinello

Preparazione

Mettere in ammollo il baccala tagliato a pezzi per 24 ore. Lavarlo dall'acqua ed eliminare le lische, dopodichè metterlo in una pentola sommerso d'acqua e portarlo ad ebollizione. Quando inizia a bollire, lo si leva e si inizia a lavorarlo piano piano con sale e olio, finchè diventa omogeneo.

Lo sapevi che...

Probabilmente il più antico piatto italiano a base di stoccafisso, risalente ai primi decenni del '600, quando nel Nord Italia dominava la cultura spagnola. Lo stoccafisso, conosciuto dal veneziano Piero Querini nel 1432, è arrivato a Venezia dopo la conclusione del Concilio di Trento. Questa interpretazione del ristoratore utilizza l'olio di girasole al posto del più tradizionale olio d'oliva. A fine mantecatura si può anche aggiungere qualche spicchio d'aglio, da eliminare prima di servire in tavola.

Granseola alla veneziana

Ristorante "Da Odino", Quarto d'Altino



19

Antipasti e Cicheti

Ingredienti per 4 persone

2 granseole femmine / olio extra vergine di oliva delicato
pepe di mulinello / 1 limone / 1 gamba di sedano italiano
sale grosso

Preparazione

Metti sul fuoco una pentola d'acqua, con il sedano e il limone tagliato a metà; porta a ebollizione e aggiungi il sale grosso. Come l'acqua bolle, immergivi le granseole e falle cuocere per 25 minuti circa (il tempo di cottura varia a seconda della pezzatura dell'animale). Una volta cotte, estrai le granseole dall'acqua, lasciale raffreddare, quindi leva il guscio esterno e conservalo in acqua tiepida. Taglia la parte interna dell'animale in pezzi grossolani ed estraine la polpa con l'aiuto di uno stuzzicadenti. Asciuga i gusci precedentemente puliti, poni al loro interno la polpa, facendo attenzione che non siano rimasti in essa dei pezzi di carapace. Manda in tavola a temperatura ambiente con un filo d'olio extravergine d'oliva e una macinata di pepe fresco.

Lo sapevi che...

Piatto aristocratico presente a Venezia sicuramente dal '600, ancor oggi uno dei più raffinati, gustosi e richiesti antipasti della città e del litorale veneziano, rievocante i fasti gastronomici della Serenissima.

Insalatina con gamberetti di laguna e carciofini di Torcello

Osteria "Al Ponte del Diavolo", Torcello, Venezia



20

Antipasti e Cicheti

Ingredienti per 4 persone

120 g. di gamberetti di laguna / 8 carciofini di Torcello
sale e pepe / limone / olio extravergine d'oliva

Preparazione

Fai friggere i gamberetti di laguna, nel frattempo monda e taglia a piccoli spicchi i carciofini. In una terrina versa i gamberetti e gli spicchietti di carciofo, condiscili con sale e pepe, alcune gocce di sugo di limone e un filo d'olio extravergine. Mescola e suddividi nei piatti.

Lo sapevi che...

Piatto tipico della cucina lagunare veneziana, inesistente altrove, evoluzione di due storici piatti, i "gamberetti con polentina bianca" e "carciofini in insalata".

Renga in saor con pinoli e uvetta

Ristorante "Hostaria Da Fanio", Concordia Sagittaria



21

Antipasti e Cicheti

Ingredienti per 4 persone

400 g. di aringhe sotto sale / latte / vino bianco secco
olio extravergine di oliva / aceto di vino bianco / pinoli
uva passa / sale e pepe / polenta abbrustolita
o crostini di pane

Preparazione

Prendi le aringhe, elimina le teste e lavale molto bene sotto acqua corrente. In una pentola fa bollire acqua e latte, quindi aggiungi le aringhe badando che siano tutte coperte dal liquido; dopodichè lasciale bollire per circa 10 minuti. Toglile dal fuoco, spellale, diliscate e adagiale in un piatto o una pirofila bagnandole con un po' di olio. A parte, fa soffriggere le cipolle sottilmente affettate, bagnale con del vino bianco e aceto, aggiungi pinoli e uvetta, sale e pepe; il composto ottenuto copri le aringhe e lasciale marinare 2 giorni; dopo dichè puoi servirle con una fetta di polenta abbrustolita o sopra un crostino di pane tostato.

Lo sapevi che...

Piatto storico di derivazione ebraica (l'aringa cotta nel latte), con importanti apporti orientali (uvetta e pinoli), frutto dei millenari rapporti di Venezia con Costantinopoli e il Vicino Oriente.

Sarde in saor

Ristorante "Brustolina", Chioggia



22

Antipasti e Cicheti

Ingredienti per 4 persone

500 g. di sarde / 500 g. di cipolla bianca di Chioggia
300 ml di vino bianco e aceto di vino bianco / pinoli
uvetta sultanina / olio extravergine d'oliva / sale

Preparazione

Decapita, eviscera, dilisca e lava le sarde. Pulisci le cipolle e affettale finemente. In una padella fai appassire le cipolle con olio, insaporiscile di sale, versa il vino e l'aceto e, a cottura ultimata, unisci l'uvetta e i pinoli. In un altro tegame fai friggere le sarde e salale.

Una volta cotto il tutto, prendi una terrina e versa sul fondo un po' del condimento a base di cipolle (saòr), quindi uno strato di sarde, poi ancora saòr e sarde, fino a completare gli ingredienti. Copri con le cipolle e versa sul tutto il liquido di cottura delle cipolle eventualmente rimasto.

Poni la terrina in luogo fresco e lascia riposare qualche giorno prima di servire in tavola.

Lo sapevi che...

Antichissima preparazione popolare altoadriatica, documentata a Venezia fin dal XIV secolo, accanto all'analoga preparazione più aristocratica degli "sfogéti in saòr". Il "saòr" è ancora valido tutt'oggi come ottimo metodo di conservazione del pesce, in assenza di refrigerazione.

Polpette di Fasolari

Osteria "Ai Assassini", Venezia



23

Antipasti e Cicheti

Ingredienti per 4 persone

2,5 kg di fasolari / pancarrè / pangrattato
parmigiano-reggiano / prezzemolo / il succo di 1 limone
olio di semi di arachide / sale

Preparazione

Apri e pulisci accuratamente i fasolari, staccandoli dalla loro conchiglia. Poni in una terrina le fette di pancarrè, bagnale con acqua tiepida, quindi strizzale al meglio.

Tritura finemente i fasolari e uniscili al pane strizzato, quindi unisci il succo di limone, il parmigiano, il prezzemolo e eventualmente un pizzico di sale. Mescola il tutto assieme al pangrattato fino a ottenere un impasto consistente, ma non troppo asciutto.

Con il composto ottenuto forma delle polpettine di grandezza media, passale nel pangrattato e falle friggere in olio ben caldo. Se vuoi ottenere delle polpettine più leggere falle cuocere al forno, facendo attenzione ad infornarle in un forno già caldo (250°), abbassare la temperatura dopo 15 minuti a 200° e cuocerle per altri 10 minuti.

Lo sapevi che...

Questa preparazione, frutto della creatività del ristoratore, s'inserisce nella cucina storica veneziana che ha sempre fatto uso dei fasolari, così come ha privilegiato le polpette, come testimonia Carlo Goldoni nelle sue commedie.

- primi piatti

“Bigoii” in salsa

Ristorante “Taverna Caorlina”, Caorle



26

Primi Piatti

Ingredienti per 6 persone

500 g. di “bigoii” (usa Vermicelli o “Bigoii”) / 1 cipolla
12 sardine sotto sale / olio extravergine di oliva
prezzemolo.

A piacere, un cucchiaino di capperi sotto sale lavati.

Preparazione

Lava, apri e toglì la lisca alle sardine. In un tegame scaldi poco olio e fa cuocere a fuoco lento la cipolla tagliata fine aggiungendo qualche cucchiaino di acqua. Quando la cipolla sarà trasparente aggiungi le sardine ed, eventualmente, anche i capperi, e lascia il tegame sul fuoco ancora per pochi minuti; otterrai così una salsa sufficientemente morbida.

Nel frattempo getta la pasta (vermicelli o bucatini) in abbondante acqua salata tenuta in ebollizione, scolala al dente e condiscila con la salsa già pronta. Cospargici sopra un trito di prezzemolo e mandala subito in tavola.

Lo sapevi che...

Antico piatto della tradizione veneta, uno dei rarissimi piatti di pasta presenti fino agli inizi del '900, preparato in particolare la Vigilia di Natale, il Mercoledì delle Ceneri e il Venerdì Santo.

Gnocchetti di patate con castraure e scampi

Ristorante “Al Trono di Attila”, Venezia



27

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

5 patate medie / 1 uovo / 100 g. di farina
1 cucchiaino di formaggio grattugiato / 1 cucchiaino di cipolla
tritata / olio extravergine d'oliva / 4 castraure
scampi / sale e pepe / prezzemolo tritato

Preparazione

Fai lessare le patate; quando sono cotte estrai dalle dall'acqua, quindi schiacciale, fai una fontana e metti l'uovo, il formaggio grattugiato, la farina e un pizzico di sale. Impasta a lungo, taglia l'impasto a pezzi e forma dei filoncini del diametro di 1 cm circa, che taglierai a pezzetti per formare gli gnocchetti. Prendi i carciofini, leva le foglie più dure, tagliali a julienne e falli rosolare a fuoco vivo per 5 minuti, regolando sale e pepe. In un altro tegame fai rosolare la cipolla tritata, aggiungi le code di scampi e fai rosolare per altri 3 minuti, unisci poi i carciofi e regola di sale e pepe. Versa gli gnocchi in acqua bollente e appena salgono in superficie, scolali e spadellali con il sugo di scampi e carciofini, aggiungendo del prezzemolo tritato.

Lo sapevi che...

Questa interessante ricetta rappresenta una evoluzione della cucina della gronda lagunare veneziana, legata sia ai prodotti ittici, in questo caso gli scampi, che a quelli dei celebri orti dell'Estuario.

Mezze maniche moscardini e pinoli

Ristorante "El Gato", Chioggia



28

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

320 g. di mezze maniche fresche / 10 moscardini
10 pomodorini datterino / una manciata di pinoli tritati
mezzo bicchiere di vino bianco secco / 2 spicchi d'aglio
sale / pepe / olio extravergine di oliva / prezzemolo tritato

Preparazione

Pulisci i moscardini eliminandone bocca e occhi, lavalì e lessali immergendoli nell'acqua in ebollizione (15/20 minuti); togliili dall'acqua e falli raffreddare. In una padella versa olio, aglio tritato finemente e i pomodorini tagliati a metà; aggiungi i moscardini tagliati finemente e sfuma col vino, insaporisci di sale e pepe di mulinello; aggiungi i pinoli e il prezzemolo tritati, cuocendo ancora per qualche minuto. Fa cuocere le mezze maniche in acqua bollente salata, scolale al dente, versale nella padella del sugo, amalgama bene e manda subito in tavola.

Lo sapevi che...

Questo piatto risente appieno della tradizione lagunare veneziana e chioggiotta per l'impiego dei moscardini e dei pinoli, qui introdotti a seguito dei rapporti di Venezia col Levante.

Panbogio (Zuppa di pane)

Trattoria-Pizzeria "La Taverna", Cortellazzo, Jesolo Lido



29

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

600 g. di pane raffermo / 60 g. di burro / 2 tuorli d'uovo
olio extravergine d'oliva / 100 g. di formaggio stravecchio o
grana / brodo o acqua / sale e pepe

Preparazione

In un recipiente di terracotta metti a bagno nel brodo o nell'acqua il pane raffermo e come questo risulta ben inzuppato metti il tegame sul fuoco a calore basso per almeno un'ora, tenendo mescolato. Aggiusta di sale, aggiungi il burro già fatto fondere e il formaggio grattugiato. Manda in tavola dopo aver aggiunto un filo d'olio extravergine, una macinatina di pepe e una spolverata di formaggio grattugiato. La consistenza deve essere cremosa e piuttosto densa. Variante del ristorante: a cottura ultimata aggiungi due tuorli d'uovo e falli amalgamare.

Lo sapevi che...

Antica zuppa popolare nata dalla necessità di recuperare gli avanzi, come il pane raffermo. Ogni casa aveva poi le sue varianti, in particolare il brodo, le uova e il pepe che potevano anche non esserci, nonché il tipo di grasso che poteva variare.

Pasta con pesce in guazzetto

Ristorante "La Baia", Altanea, Caorle



30

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

1 soaso (rombo liscio) da 400 g. / 200 g. di peverasse
200 g. di cozze / 300 g. di canocchie / 200 g. di capelunghe
aceto / concentrato di pomodoro / sale e pepe
prezzemolo / 320 g. di pasta

Preparazione

Monda con cura il soaso, taglialo a pezzi e fallo cuocere assieme ai frutti di mare, già mondati e accuratamente lavati, unendo anche gli altri ingredienti meno la pasta. Nel frattempo fa cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata, levala al dente e spadellala con il soaso e gli altri ingredienti, aggiungi una macinatina di pepe, quindi mandala in tavola.

Lo sapevi che...

Dalla pasta con le vongole, le cappe peverasse o altro mollusco si è passati, per comodità e in risposta a una richiesta sempre maggiore a questa ricetta che può essere considerata un moderno piatto unico, tipico dei pescatori "a casòn"

Pasta e fagioli

Trattoria "Al Fogher", Meolo



31

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

800 g. di fagioli freschi o 400 di secchi / 1 gambo di sedano
1 carota / 1 cipolla / olio extravergine di oliva
100 g. di pasta corta non all'uovo
(a piacere: del radicchio rosso di Treviso in stagione)

Preparazione

Lava con cura i fagioli e, se usi quelli secchi, mettili in ammollo per 8 ore.

Versa l'acqua in una pentola capiente e robusta con le verdure e i fagioli, porta a ebollizione e fa cuocere, coperto, a fuoco lento per circa cinque ore (se secchi finchè i fagioli risultano teneri insaporendo di sale). Verso fine cottura aggiungi la pasta, oppure in alternativa, e in stagione, puoi mettere del radicchio rosso di Treviso crudo. Controlla l'insaporimento e completa la cottura aggiungendo un filo d'olio extravergine d'oliva.

Puoi servirla calda o anche tiepida, mai fredda.

Lo sapevi che...

Le minestre di fagioli fanno la loro comparsa in Veneto nel terzo decennio del '500 e da allora sono presenze stabili nella cucina popolare, conoscendo pochissime varianti nel corso dei secoli. Questo piatto, più adatto ai mesi freddi, è stato sapientemente elaborato ed è presente nelle Carte anche della cucina gourmet.

Ravioli neri con sugarelli e caviale di melanzana al profumo di timo

Ristorante-Pizzeria "Luna Nuova", San Donà di Piave



32

Primi Piatti

Ingredienti

Per la pasta fresca:

150 g. di farina 00 / 150 g. di farina di grano duro rimacinata
3 tuorli / 1 uovo / 1 cucchiaino di nero di seppia
2 cucchiari di olio extravergine di oliva

Per il ripieno

200 g. di sugarelli freschi / 80 g. di patate lesse
1 spicchio piccolo d'aglio / olio extravergine di oliva
sale e pepe

Per il caviale di melanzana

1 melanzana viola di media grandezza / olio extravergine
d'oliva / sale e pepe / 2 rametti di timo



33

Preparazione

Per la pasta fresca: sbatti le uova con l'olio il sale e il nero di seppia, fa una fontana con le farine e versarci il composto, impasta il tutto, fa riposare per un'ora coperto con la pellicola.

Per il ripieno: fa bollire la patate, sbucciale e schiacciale. Sfiletta i sugarelli togliendo loro la pelle, tritali e falli rosolare, quindi amalgamali alle patate e aggiusta di sale e pepe.

Per i ravioli: stendi la pasta molto sottile, metti una noce di ripieno a una distanza minima di 3 cm., poi chiudi i ravioli facendo attenzione a espellere l'aria, quindi tagliali nella forma desiderata

Per il caviale di melanzana: lava per bene la melanzana, ungilala con pochissimo olio e falla cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

Togli la pelle e recupera la polpa, tritala e condiscila con olio sale e pepe

Fa cuocere i ravioli, quindi distribuiscili sui piatti e condiscili con il caviale di melanzana, aromatizzando con un po' di timo.

Lo sapevi che...

Questa ricetta è un'evoluzione di antiche preparazioni lagunari, realizzata con prodotti del mare e degli orti della laguna, ispirata alla cucina mediterranea presente da sempre anche a Venezia e nel suo territorio.

Risi e bisi

Locanda "Al Piave", San Donà di Piave



34

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone:

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva / una noce di burro
1 piccola cipolla tritata / 500 g. di piselli freschi oppure
250 g. di piselli surgelati / un pizzico di zucchero
1,5 litro di brodo bollente / 300 g. di riso fino o superfino
sale e pepe / parmigiano grattugiato

Preparazione

Sguscia i piselli. Sciacqua i baccelli e mettili in 2 litri di acqua con un po' di sale e fa bollire a fuoco lento per circa un'ora, poi filtra il brodo eliminando i baccelli.

Se usi il dado al posto del sale, prepara un litro e mezzo di brodo.

Fa imbiondire la cipolla in una pentola con l'olio e un po' di burro. Aggiungi i piselli con lo zucchero e un po' di brodo ottenuto dai baccelli; fa cuocere a fuoco moderato fino a che diventano teneri. Se utilizzi i piselli surgelati non farli scongelare.

Fa evaporare il liquido, quindi cala il riso alzando un po' la fiamma e mescolando bene.

Lo sapevi che...

Ricetta storica veneziana, già presente dai primi decenni del '500, immaneabile primo piatto nel pranzo ufficiale della Repubblica nella festa del Patrono san Marco, il 25 aprile. È uno dei più importanti e interessanti primi piatti della gastronomia veneziana.



35

Aggiungi un mestolo di brodo caldissimo, ottenuto dai baccelli e fa riprendere il bollire, continua la cottura aggiungendo altro brodo caldo man mano che il riso lo assorbe, mescolando continuamente fino a cottura (15-16 minuti circa).

Togli dal fuoco e aggiusta di sale e pepe. Aggiungi ancora un mestolo di brodo e il burro rimasto. Copri e lascia riposare a fuoco spento per 2-3 minuti, poi mescola delicatamente. Servi subito con parmigiano.

Ricorda che questo piatto va mangiato con il cucchiaio, perché deve essere moderatamente liquido.

Variante: La versione proposta dalla "Locanda al Piave" di solito è un risotto vero e proprio, diversamente da quella tradizionale che è quasi una minestra in brodo. In questo caso i risi e bisi sono presentati "all'onda" tali da permettere al riso di spostarsi e formare una piccola onda se si inclina il piatto.

Risi in brodo coi fegatini

Trattoria-Pizzeria "La Taverna", Cortellazzo, Jesolo Lido



36

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

200 g. di riso vialone nano / 100 g. di duri di pollo
50 g. di fegatini di pollo / 1 costa di sedano / 1 carota
1 cipolla / olio extravergine di oliva / mezzo bicchiere di vino
bianco / sale e pepe / una spruzzata di cannella e noce
moscata / 2 foglie alloro / 1 litro brodo di carne o vegetale
parmigiano grattugiato.

Preparazione

Pulisci bene i duri e i fegatini eliminando le eventuali parti grasse e gialle e tagliali a pezzettini, quindi falli bollire cambiando l'acqua più volte. Intanto prepara un trito di sedano, carota e cipolla e fallo soffriggere a fuoco dolce finché appassisce, sfuma col vino e lascia che evaporì. Sala, pepa, aggiungi gli altri aromi e copri con circa 1 litro di brodo. Fa cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti, a pentola un po' scoperta girando ogni tanto, eventualmente aggiungi ancora un po' di brodo. Cala il riso e procedi come per una normale minestra in brodo. A metà cottura unisci i fegatini e i duri lessati, così il riso resterà bianco. La consistenza deve essere come quella di una minestra, e, se occorre, aggiungi altro brodo. Manda in tavola cospargendovi sopra del parmigiano.

Lo sapevi che...

Per diversi secoli questo era il primo piatto servito nei matrimoni, per cui detto anche "Riso in brodo dea sposa". Ancora in auge in tutto il Veneto, è un apprezzato classico della cucina veneziana.

Risotto ai bruschandoli

Osteria "Dalla Lina", Mirano



37

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

300 g. di riso / 200 g. di apici di luppulo selvatico (bruschandoli) / mezza cipolla / 20 g. di burro / 20 g. di parmigiano
reggiano / brodo vegetale salato / sale e pepe

Preparazione

Monda e lava i bruschandoli e tagliali a pezzettini. Trita la cipolla e falla soffriggere, quindi aggiungi i bruschandoli e falli intenerire per alcuni minuti, poi cala il riso e, tenendolo sempre bagnato con mestolini di brodo vegetale molto caldo, portalo a cottura. Verso fine cottura controlla l'insaporimento, aggiungi una macinatina di pepe, quindi levalo dal fuoco e mantecalo con burro e parmigiano, mandando subito in tavola.

Lo sapevi che...

I "bruschandoli", apici teneri del luppulo selvatico, accompagnano da secoli la cucina primaverile veneziana, in minestre, frittate, salse vegetali, contorni. Il "risotto ai bruschandoli" è, da molti decenni, una delle più gustose prelibatezze gastronomiche primaverili della cucina veneziana e veneta.

Risotto con le “secole”

Trattoria-Pizzeria “La Taverna”, Cortellazzo, Jesolo Lido



38

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

280 g. di riso Carnaroli / 300 g. di secole / mezza cipolla
1 bicchiere di vino bianco secco / olio extravergine d'oliva
cannella / pepe / sale / brodo leggero di carne

Preparazione

Le secole sono i pezzetti di carne che dopo la macellazione e il taglio dei pezzi rimangono attaccati alle ossa e che il macellaio con tanta pazienza taglia via a punta di coltello. Fa rosolare le “secole” in un soffritto di cipolla aggiungendo pepe ma non sale, che farebbe indurire la carne. Poi bagnale con vino bianco e brodo, facendole cucinare una quindicina di minuti. A questo punto insaporisci e aromatizza con sale e cannella, quindi cala il riso e, aggiungendo via via mestolini di brodo bollente e tenendo sempre mescolato, porta il risotto a cottura.

Lo sapevi che...

Il riso a Venezia arriva all'inizio del '500 e le risaie si diffondono rapidamente in tutta la regione, dando vita a numerosi tipi di minestre. Una delle più importanti, tipica della città dogale, era quella che vedeva il riso arricchito dalle “secole”, pezzetti di carne pazientemente levati dai macellai cittadini dalle ossa dei bovini, dopo averli spolpati. Le “secole” sono gustosissime e danno al piatto un sapore straordinario. Da diversi decenni questa minestra viene presentata asciutta.

Risotto de gò

“Green Garden Restaurant”, Mestre



39

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

320 g. di riso / 500 g. di gò / brodo di pesce / olio extravergine di oliva / burro / vino bianco secco / 1 spicchio d'aglio
sale e pepe

Preparazione

Lava accuratamente i gò e falli cuocere in una pentola con olio, poi passali al setaccio, conservando la polpa. In una pentola fa soffriggere l'aglio con l'olio, quindi aggiungi la polpa di gò. Calala il riso, bagnalo con vino bianco, lascia che evaporino e porta il riso a cottura aggiungendo via via mestolini di brodo di pesce bollente. A fine cottura aggiungi una noce di burro e manteca. Servilo caldo.

Lo sapevi che...

Fin dall'inizio del '500 si preparava a Venezia una minestra in brodo con il riso e i gò. Nel corso del '900, la minestra è diventata asciutta, un vero e proprio risotto, conservando la storica accoppiata con questo straordinario pesce di laguna.

Risotto di pesce

Ristorante "Taverna Caorlina", Caorle



40

Primi Piatti

Ingredienti per 6 persone

350 g. di riso "Vialone Nano" / 500 g. di vongole veraci
500 g. di cozze (peoci) / 500 g. di seppie pulite
200 g. di gamberi sguosciati / un bicchiere di vino bianco
secco / brandy / olio extravergine d'oliva / spicchi d'aglio
una noce di burro / sale e pepe / prezzemolo / brodo vegetale.

Preparazione

Prepara del brodo vegetale con acqua, sale, sedano, carote e cipolla. In una pentola scalda olio e aglio e quando questo prende colore unisci le cozze e le vongole ben lavate e, con un mestolo di acqua, tienile sul fuoco fino a quando si saranno aperte. Sguscialle e tienile da parte insieme al liquido di cottura. In un'altra pentola prepara un soffritto con olio e aglio, quindi fa rosolare per 5 minuti le seppie tagliate finemente, bagnale con il vino e continua la cottura per altri 5 minuti. Cala il riso e fallo tostare per qualche minuto assieme alle seppie. Versa, poi, 1/2 lt. di brodo vegetale e mescola piano per 10 minuti, aggiungi le cozze e le vongole con il loro liquido continuando a mescolare e mantenendo costantemente morbido il risotto. A 5 minuti dal termine di cottura aggiungi i gamberi, una noce di burro, una spruzzata di brandy, il sale ed il pepe. A cottura terminata cospargi sopra una manciata di prezzemolo tritato e manda subito in tavola.

Lo sapevi che...

La cucina dei pescatori ha sempre utilizzato con sapienza il pesce non commerciabile, preparando soprattutto brodetti, minestre di riso, frittate e frittelle, dette, per l'appunto, "fritto misto". Questo risotto è dunque figlio di una tradizione secolare, che, dalle case dei pescatori caorlotti, s'è ampiamente diffusa nella gronda lagunare e nella terraferma veneziana. Il brandy è un'aggiunta esclusiva del ristorante.

Risotto di scampi

Ristorante "Al Bersagliere", Chioggia



41

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

280 g. di scampi sguosciati / 20 g. di cipolla tritata
½ bicchiere di vino bianco / 400 g. di riso / brodo vegetale
olio extravergine di oliva / 1 bicchierino di brandy
1 noce di burro / prezzemolo

Preparazione

Fai soffriggere la cipolla in poco olio, aggiungi gli scampi e sfumala con mezzo bicchiere di vino bianco, quindi cala il riso e fallo tostare qualche istante. Poi procedi alla cottura aggiungendo un po' per volta dei mestolini di brodo vegetale caldissimo. Verso fine cottura controlla l'insaporimento, versa il brandy, cospargi il prezzemolo e manteca con una noce di burro, il tutto a fuoco lento, tenendolo all'onda. Mandalo subito in tavola, ben caldo.

Lo sapevi che...

Ecco un piatto di aurea semplicità, uno straordinario classico della cucina marinara veneziana, chioggiotta e caorlotta, ora diffuso anche altrove. Agli storici ingredienti essenziali, il ristorante ha aggiunto il brandy, seguendo una moda non molto diffusa, ma interessante, poiché dà al piatto un tocco di maggiore eleganza.

Spaghetti alle sepioline nere e piselli

Ristorante "Garibaldi", Sottomarina, Chioggia



42

Primi Piatti

Ingredienti per 4-6 persone

400 g. di sepioline / 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
mezza cipolla tritata / 1 spicchio d'aglio / 100 g. di piselli
1 bicchiere di vino bianco secco / sale e pepe
400 g. di spaghetti n. 5

Preparazione

Monda accuratamente le sepioline togliendo occhi, bocca e osso e metti da parte le interiora con i sacchetti di nero. In una padella fai imbiondire la cipolla e l'aglio nell'olio, sfuma col vino, aggiungi i piselli e un mestolino d'acqua di cottura e fai cuocere a fuoco dolce per 5 minuti con coperchio. Togli la padella dal fuoco, aggiungi le sepioline e con un cucchiaino di legno schiacciale un po' in modo da rompere i sacchetti del nero al loro interno. Rimetti sul fuoco a fiamma viva per 3 minuti, poi riduci la fiamma e fai cuocere con coperchio per 4 minuti, regolando di sale. Nel frattempo fai cuocere la pasta in abbondante acqua salata tenuta in ebollizione, scolala al dente, versala nella padella delle sepioline e termina la cottura rigirandola continuamente. Trasferiscila poi in piatti caldi, aggiungi una macinata di pepe e manda subito in tavola.

Lo sapevi che...

L'impiego in cucina del nero di seppia è da sempre abbastanza diffuso in area veneziana e, per quanto riguarda i primi piatti, dapprima lo era col riso e, dal secolo scorso, lo si ritrova anche con la pasta.

Zuppa del pescatore

Ristorante "Al Gallo", Noale



43

Primi Piatti

Ingredienti per 4 persone

scarpene / code di rospo / gò / sepioline / polipetti o moscardini / gamberoni / vongole veraci / cozze / brodo di pesce leggermente salato / 1 cipolla / 2 spicchi d'aglio / olio extravergine di oliva / vino bianco secco / aceto di vino bianco qualche pomodorino / 1 foglia d'alloro / farina / sale e pepe

Preparazione

Monda con la massima cura e lava i molluschi e i crostacei, possibilmente tutti quelli indicati. Monda, squama, dilisca, lava e taglia il pesce a pezzi. Nel frattempo fa rosolare nell'olio la cipolla tritata e l'aglio schiacciato, che getti come imbrunisce. Unisci il pesce, fallo rosolare e annaffialo con vino e aceto. Versa poco a poco il brodo di pesce, preparato a parte con una foglia di alloro, proseguendo fino a cottura ultimata. Unisci poi i pomodorini precedentemente passati in padella con un filo d'olio, sale, pepe. Fa bollire tutto lentamente fino a cottura ultimata. Nel frattempo, a parte, fa cuocere i molluschi e i crostacei, poi tienili al caldo. Quando la zuppa è cotta, ponila in piatto fondi, guarnisci con peoci, veraci, canocia e gamberoni, accompagnando con crostini di pane.

Lo sapevi che...

La zuppa di pesce non è tradizionale a Venezia e tra i pescatori del litorale veneziano, essendo arrivata nel secolo scorso al seguito di emigrati da altre aree costiere, ma da diversi decenni è entrata con successo nella cucina marinara veneziana, inserendosi a pieno titolo anche nella tradizione altoadiatica.

- secondi piatti

Anatra in tecia con la peverada

Trattoria "Al Cacciatore", Blessaglia di Pramaggiore



46

Secondi Piatti

Ingredienti per 6 persone

1 anatra / 1 gambo di sedano / 1 cipolla / 2 peperoni freschi / mezzo bicchiere di vino bianco secco / 1 cucchiaino di farina burro / olio extravergine d'oliva / sale e pepe / polenta gialla

Preparazione

Far soffriggere in olio e burro un battuto di sedano, cipolla e peperoni tagliati a pezzi, quindi unisci l'anatra mondata e tagliata a pezzi, insaporendoli di sale e pepe. Tieni tagliata la carne prima con mezzo bicchiere di vino, poi con cucchiainate di acqua bollente, portandola lentamente a cottura. Verso fine cottura addenta il sugo con la farina e manda in tavola la carne col proprio sugo, accompagnata da polenta gialla.

Lo sapevi che...

Ricetta storica della terraferma veneziana, preparata in passato nei mesi autunnali, attualmente dall'inizio autunno alla primavera inoltrata.

Anguilla cotta nel cocchio

Ristorante "Nadain", Oriago di Mira



47

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

2 spicchi aglio / olio extravergine d'oliva / 1 cucchiaino di prezzemolo tritato / 1 cipolla media / 2 foglie d'alloro la rasatura di 1 limone / una anguilla di 7/ 800 g. salsa di pomodoro / vino bianco secco / aceto / 1 bicchiere di birra / polenta abbrustolita o morbida, a piacere

Preparazione

Prendi l'anguilla, mondala bene e mettila a marinare 1 giorno in acqua e aceto.

In un cocchio di almeno 60 cm di diametro prepara un soffritto di aglio, olio, prezzemolo e cipolla e, quando è pronto, aggiungi, a piacere, salsa di pomodoro, foglie di alloro e rasatura di limone. Prendi l'anguilla già marinata, tagliala e ponila a cuocere a fuoco molto basso nella teglia di cocchio, con il suo ricco soffritto, tenendola bagnata con il vino. A fine cottura, allunga la salsa con la birra e fai andare ancora per qualche minuto.

Trasferisci l'anguilla su piatti caldi assieme al sugo di cottura e mandala in tavola con polenta abbrustolita o morbida, a piacere.

Lo sapevi che...

Questa interessante ricetta unisce la tradizione lagunare e terrafermiera veneziana, da sempre legata ai piatti d'anguilla, alla cultura della birra, qui introdotta dagli austriaci, presenti nel veneziano dal 1815 al 1866.

Astice alla Catalana

Ristorante "Nadain"; Oriago di Mira



48

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

2 astici / cipolle, carote, sedano e pomodorini / olio extravergine di oliva / sale e pepe

Preparazione

Fai cuocere gli astici a vapore, quindi tagliali a metà. Prepara una julienne di verdure, che condisci con olio, sale e pepe e distribuisi sui piatti. Poni sopra ogni piatto mezzo astice che condisci con un filino di olio e una spruzzatina di sale e poco pepe di mulinello, mandando subito in tavola.

Lo sapevi che...

Questa preparazione s'è diffusa nella seconda metà del secolo scorso ed è chiamata "alla catalana" per la presenza di un ricco letto di verdure. Era comunque presente da molto tempo sulle tavole patrizie veneziane.

Baccalà alla concordiese

Ristorante "Hostaria Da Fanio"; Concordia Sagittaria



49

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

800 g. circa di stoccafisso già battuto e ammollato / 2 cipolle bianche / 2 spicchi d'aglio / 6 sardine sotto sale / latte olio extravergine di oliva / sale e pepe / polenta

Preparazione

Taglia lo stoccafisso, già adeguatamente battuto e ammollato, a pezzi grandi; salalo e pepalo da entrambi i lati. In una pentola fa rosolare le cipolle e l'aglio sminuzzati, quindi aggiungi lo stoccafisso e le sardine decapitate, eviscerate e lavate. Porta a leggero calore e ricopri i pezzi di stoccafisso con latte e olio e lascia cuocere lentamente per circa 2 e ½ - 3 ore, mescolando delicatamente di tanto in tanto. Quando lo stoccafisso risulta cotto, mandalo in tavola con polenta morbida o abbrustolita.

Lo sapevi che...

Tutte le ricette di pesce che vedono l'impiego del latte sono di origine ebraica (a Venezia il Ghetto ebraico esiste dal 1516), diffuse poi nel mondo cristiano dal secondo decennio del secolo scorso dopo che papa Pio X (1903-14) dichiarò latte, latticini e uova cibi di magro.

Baccalà alla vicentina

Ristorante "Aurora", Sottomarina, Chioggia



50

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

500 g. di stoccafisso / 500 cl di olio extravergine d'oliva
500 cl di latte intero / 200 g. di acciughe dissalate
10 g. di capperi / 1 cipolla / prezzemolo / sale e pepe

Preparazione

Prendi lo stoccafisso, già adeguatamente battuto e mettilo a mollo per circa 24 ore o anche più, avendo cura di cambiare l'acqua ogni 8 ore. Quando lo estrai, mettilo in una pentola con acqua fredda e fallo bollire per 5 minuti. Una volta tolto e raffreddato, puliscilo da pelle, interiora e lisca, taglialo a tranci, che poi infarinerai e disporrai in una pentola da forno, a strati, alternandolo con un battuto di cipolla, prezzemolo, capperi e acciughe, fino a terminare tutti gli ingredienti. Coprilo di olio e latte e inforna a 120°C per circa 2 ore.

Lo sapevi che...

Piatto apprezzato dai buongustai, ideato da una perpetua vicentina subito dopo la prima guerra mondiale e, da allora, divenuto emblema della cucina locale, diffuso e apprezzato in tutto il Veneto. In questo caso il ristorante ha voluto servirlo in una coppa di crosta di pane per rendere più elegante la presentazione.

Baccalà in umido

Ristorante "Miravalle", Jesolo



51

Secondi Piatti

Ingredienti per 8 persone:

1 stoccafisso / concentrato di pomodoro / mezza cipolla rossa / 1 spicchio d'aglio / 1 bicchiere divino bianco secco
foglie di alloro / brodo vegetale / 5 dl di olio di semi di girasole

Preparazione

Metti a bagno per 5 giorni uno stoccafisso già ben battuto, cambiando spesso l'acqua. Poi mettilo a bollire e lascialo raffreddare nella sua acqua di cottura, quindi elimina la lisca e la pelle e metti la polpa a soffriggere insieme alla cipolla e all'aglio tritati e alle foglie d'alloro. Bagnalo col vino poi aggiungi il concentrato. Copri con brodo vegetale e fa cucinare per circa 3 ore. Aggiungi in cottura l'olio di semi di girasole.

Lo sapevi che...

Lo stoccafisso, presente nel veneziano dalla seconda metà del '500, è stato trasformato in piatti tra loro anche molto diversi e la stessa preparazione in umido ha visto molte varianti. Quella che presentiamo è abbastanza moderna, poiché il concentrato di pomodoro è stato introdotto in quest'area solo all'inizio del '900.

Branzino alla pescatora, patate viola e olio di olive taggiasche

Ristorante "Villa Goetzen", Dolo



52

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

2 branzini da 900 g. / olio extravergine di oliva
mezza cipolla di Tropea / 1 spicchio d'aglio / sale e pepe
foglie di basilico / 150 g. di pomodorini / 80 g. di olive
taggiasche / 250 g. di patate viola / burro

Preparazione

Monda accuratamente e sfiletta i branzini. In una placca da forno disponi la cipolla tagliata a julienne, l'aglio tritato e l'olio. Aggiungi le patate pelate, lavate e tagliate a pezzettini, i filetti di branzino conditi con pomodorini, sale, pepe, burro e basilico. Fa cuocere per 25 minuti in forno a 175°. Servi con una riga di olio extra vergine di oliva frullato a immersione con le olive taggiasche.

Lo sapevi che...

Felice e intelligente evoluzione di una antica ricetta di branzino al forno, dai sapori chiaramente mediterranei, con un leggero tocco di internazionalità. La Riviera del Brenta è, infatti, meta ambita di turisti e gourmet di tutto il mondo.

Broeto di pesce alla caorlotta

Ristorante "Taverna Caorlina", Caorle



53

Secondi Piatti

Ingredienti per 6 persone

500 g. di Asià (Palombo) / 400 g. di anguilla / 1,5 kg di seppie pulite / sale e pepe / 60 g. di passato di pomodoro / 1 dl di aceto / 1 dl di acqua / 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro / 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva / aglio
1 bicchiere di vino bianco secco.

Preparazione

In una terrina mescola insieme il passato di pomodoro, l'aceto, l'acqua, un pizzico di sale, il pepe e il concentrato di pomodoro. Taglia a tranci non troppo piccoli l'anguilla, l'asià e affetta le seppie. In un tegame largo fai imbiondire due spicchi d'aglio, aggiungi le seppie e bagnale con il vino. Lascia cuocere a fuoco vivace per 5 minuti e poi continua a fuoco moderato per altri 15. Aggiungi il pesce rimanente insieme al composto di pomodoro e aceto, e lascia insaporire il tutto a fuoco vivace per 5 minuti. Controlla la salatura, quindi abbassa la fiamma e fa cuocere per altri 25 minuti. Durante la cottura non mescolare ma scuoti leggermente la pentola; in questo modo le varie qualità di pesce rimangono intatte.

Nota: allo stesso modo possono essere cucinati altri tipi di pesce: Canocchie, Coda di Rospo (rana pescatrice), San Pietro, Scorfano e Gallinella (Lucerna).

Lo sapevi che...

Gustosissimo piatto preparato in passato nelle barche dei pescatori caorlotti, poi anche nelle loro case e, da alcuni decenni, anche nei ristoranti legati alla tradizione. L'aggiunta dei derivati dal pomodoro risale alla seconda metà del secolo scorso. Il Broeto alla caorlotta non è una zuppa ma uno stufatino di pesce e va servito come secondo o come piatto unico.

Calamari saltati

Ristorante "Da Odino", Quarto d'Altino



54

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

4 calamari di pezzatura media / 500 g. di spinaci freschi
olio extra vergine di oliva / sale e pepe macinato fresco
timo fresco / 2 cipolle di Tropea belle grosse

Preparazione

Poni le cipolle con la buccia in forno per 30 minuti a 200 gradi, quindi estrai e falle raffreddare, toglila buccia; tagliala in 6 parti verticalmente. Monda con cura e lava i calamari, tagliali a rombi e condiscili con sale, olio e pepe. In una padella fa saltare gli spinaci con un po' di olio, aggiungi un po' di timo fresco, salali e pepali. Scalda bene una padella antiaderente, metti i calamari e falli cuocere.

Quando i calamari sono cotti, poni gli spinaci in un piatto piano, appoggia delicatamente i rombi di calamaro al di sopra degli spinaci e finisci il piatto adagiando la cipolla cotta al forno.

Finisci versando sul tutto un filo di olio al limone.

Lo sapevi che...

Negli ultimi anni, anche sotto la spinta di un raffinato turismo gourmet, la cucina veneziana sta affinando le proprie ricette, conservando gli antichio sapori ma ingentilendoli e arricchendoli, come nel piatto qui presentato che unisce con bravura i prodotti del mare a quelli degli orti dell'estuario, in una preparazione piacevolmente innovativa.

Fagiano arrosto con piopparelli

Ristorante "La Tavernetta", Cittanova di Eraclea



55

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

1 fagiano / 1 carota / 1 cipolla / 1 gambo di sedano
2 spicchi d'aglio / 1 rametto di rosmarino / vino bianco secco
800 g. di funghi piopparelli sbollentati e trifolati / olio extra-vergine d'oliva / sale / polenta

Preparazione

Spenna, spiuma, fiammeggia, eviscera e lava il fagiano, elimina testa e zampe, taglialo a pezzi e fallo rosolare nell'olio con le verdure, lavate e tagliate a pezzi. Bagnalo col vino, lascia che evapori, quindi unisci il rosmarino e continua la cottura in forno, tenendolo bagnato, al bisogno, con mestolini di acqua bollente. Verso fine cottura controlla e aggiusta l'insaporimento e unisci i piopparelli già trifolati e mescola delicatamente. Aspetta qualche minuto quindi manda in tavola accompagnando il piatto da polenta fumante.

Lo sapevi che...

Antica e classica ricetta della terraferma veneziana, realizzata in passato nelle case di caccia dei patrizi della Serenissima. Per insaporire ulteriormente la carne di fagiano la univano ad altri ingredienti, fra cui i funghi piopparelli, molto comuni in pianura dalla primavera all'autunno.

Faraona in salsa peverada

Ristorante "Tavernetta del Tocai", Pradipozzo di Portogruaro



56

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

Per la faraona:

1 faraona / 2 coste di sedano / mezza cipolla / salvia e rosmarino / mezzo bicchiere di vino bianco secco (Lison classico Docg) / brodo di pollo

Per la salsa peverada:

mezza cipolla / mezza carota / mezza costa di sedano
2 salsicce / 3 acciughe / mezzo bicchiere di aceto di vino bianco / 3 cucchiai di pane grattugiato / olio extravergine d'oliva / 1 foglia d'alloro



57

Preparazione

Spenna, spiuma, fiammeggia, eviscera, lava con cura e asciuga la faraona, quindi salala e pepala all'interno. Aggiungi le erbe aromatiche. Su una placca da forno fa rosolare le verdure e la faraona, sfuma con mezzo bicchiere di Lison Classico, aggiungi il brodo e passa in forno a 150° per 2 ore.

Prepara intanto la salsa peverada, iniziando da un trito di cipolla, sedano e carote che dovrai porre in padella e far rosolare. Trita il resto degli ingredienti al mixer e aggiungili al fondo di cottura ottenuto dal trito di verdure. Sfuma con vino bianco e continua la cottura a fuoco moderato per 1 ora. Aggiungi il pane grattugiato e l'aceto di vino (1/2 cucchiaino) per rendere la salsa agrodolce con una consistenza semidensa.

Lascia la faraona cotta a raffreddare, poi tagliala a pezzi e rimettila a gratinare in forno a 180°C per 20 minuti circa; la salsa puoi servirla a parte o direttamente sopra la faraona.

Lo sapevi che...

La salsa peverada era l'antica salsa preparata dai patrizi veneziani per accompagnare la cacciagione (lepri e fagiani), mentre nelle case dei contadini, ai quali era vietata la caccia, veniva usata per coniglio e faraona al forno. L'antica tradizione continua.

Fegato alla veneziana

Osteria "Da Nicola", Cortellazzo, Lido di Jesolo



58

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

400 g. di fegato di vitello tagliate a fette sottili
300 g. di cipolle bianche / 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva / una noce di burro / 2 dita di aceto di vino bianco
prezzemolo / sale e pepe / 1 limone

Preparazione

Taglia la cipolla a fettine sottili e falla appassire a fuoco lento in una padella con olio e burro, mescolando ogni tanto per evitare che si attacchi al fondo. Dopo circa 10 minuti, quando la fettine di cipolla risultano appassite, bagnale con l'aceto e unisci il fegato a fettine, privato della pellicina che lo riveste e fallo cuocere per non più di 5 minuti a fiamma alta. Aggiusta di sale, pepa e toglì il fegato dal fuoco, quindi servilo ancora caldo con spicchi di limone e con il sughetto della cipolla.

Lo sapevi che...

Antichissima ricetta veneziana, risalente al Medioevo, leggermente ritoccata dal ristorante per adeguarla ai gusti attuali.

Frittura dell'Alto Adriatico

Osteria "Da Nicola", Cortellazzo, Lido di Jesolo



59

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

sarde, alici, barboni, triglie, moi e moëche
(almeno 3 tipi di pesce per servire 350 g. a persona)
2 uova / 100 g. di farina 00 / olio di arachidi / polenta

Preparazione

Lava le moëche e lasciale per una decina di minuti chiuse in una terrina con un composto di uova sbattute e farina. Nel frattempo monda, eviscera e lava il pesce e passalo nella farina. Scalda in una padella da fritto (fasòra) olio di arachidi portandolo alla temperatura di 170°C, quindi immergivi via via il pesce e le moëche. Come risultano dorati levali dall'olio, disponili su carta assorbente da cucina, quindi servili in tavola ben caldi accompagnati da polenta calda.

Lo sapevi che...

La frittura di pesce del litorale veneziano si richiama alla tradizione dei pescatori, che tenevano per sé i prodotti non commerciabili, con cui preparavano dei fritti detti "misti", che venivano gustati in casa come abbondante piatto unico accompagnato da polenta sia tenera che abbrustolita.

Granchio al forno

Ristorante "Al Trono di Attila", Torcello, Venezia



60

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

2 granchi porri da 600/800 g. / 1 spicchio d'aglio / 1 ramo di rosmarino / 100 cl di olio extravergine d'oliva / sale e pepe

Preparazione

Fa bollire per 15 minuti i granchi, estraili dall'acqua e rompi con un batticarne le chele e le zampe, quindi togli il guscio, pulisci la pancia dalle "barbe" e tagliala in quattro parti. In una padella fa rosolare l'aglio e il rosmarino con l'olio; metti tutte le parti del granchio, insaporisci di sale e pepe, passa in forno per 5 minuti, quindi mandalo in tavola caldo.

Lo sapevi che...

Ricetta straordinaria della cucina orientale, arrivata nel veneziano nella seconda metà del secolo scorso e subito adottata, arricchendo in tal modo il patrimonio gastronomico veneziano.

Luserna incovercià

Ristorante "El Fontego", Chioggia



61

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

1 gallinella di mare (triglia lucerna) da 1200-1500 g
1 bicchiere di olio extravergine di oliva / 1 cipolla tritata
2,5 dl di vino bianco secco / 5 dl di aceto di vino bianco
20 g. di farina 00 / sale e pepe

Preparazione

Monda e lava la gallinella e falla cuocere alla griglia. Fai appassire la cipolla sull'olio e un po' di aceto, quindi prendi la gallinella già cotta alla griglia e adagiala sulla pentola del soffritto, aggiungendo un pizzico di sale e pepe e un po' di farina a pioggia. Aggiungi poi il restante aceto e il vino. Metti il coperchio e porta lentamente a cottura lasciando che si formi un sughetto denso e cremoso. Manda in tavola la gallinella col proprio sugo di cottura, accompagnata da polenta abbrustolita.

Lo sapevi che...

Antica ricetta della tradizione chioggiotta che prevede per questo pesce una doppia cottura, prima alla griglia e poi in una padella o in una pentola, chiusa da un coperchio (incovercià). Questa tecnica di cottura consente di ottenere un pesce molto gustoso e saporito, con un ottimo sughetto nel quale intingere la polenta.

“Moéche” col pien

“Green Garden Restaurant”, Mestre



62

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

12 moéche / 3 uova / olio extravergine di oliva o di arachidi
farina / sale / polenta bianca

Preparazione

Passa velocemente le moéche vive all'acqua corrente, quindi mettile in una terrina con le uova sbattute e leggermente salate e lasciale circa 2 ore fino a quando hanno assorbito tutte le uova. Riprendile, passale alla farina e falle friggere in olio a 180°C. Non appena risultano dorate, estraile dall'olio, posale su carta assorbente da cucina, spruzzale un po' di sale e distribuiscile su piatti caldi sopra un cucchiaino di polentina morbida, quindi mandale subito in tavola.

Lo sapevi che...

Piatto straordinario, originario di Chioggia, tipico ed esclusivo della cucina veneziana, presente a Venezia e nel suo litorale dal '700, molto ricercato dai gourmet di tutto il mondo.

Oca arrosta con ripieno di castagne

Osteria “Dalla Lina”, Mirano



63

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

1 oca disossata / fegatini / 400 g. di carne macinata
150 g. di castagne pulite / aglio, prezzemolo e rosmarino
1 uovo / una manciata di pane grattugiato
olio extravergine d'oliva / burro / sale e pepe

Preparazione

Trita i fegatini, poi uniscili alla carne macinata, alle castagne lessate e sbriciolate, aggiungi l'uovo, il prezzemolo tritato, insaporisci di sale e pepe, aggiungi anche il pane grattugiato e impasta il tutto amalgamando bene. Prendi l'oca, spennala, spiumala, fiammeggiala ed eviscerala, eliminando testa e zampe. Aprila a libro e disossala. Sulla carne spianata poni al centro il ripieno, quindi arrotolala e chiudila bene, legandola con spago da cucina. Poni il rotolo d'oca col ripieno in un tegame con olio e burro, spruzzala di sale e pepe, infornala e portala a cottura a fuoco basso, badando che la carne si conservi sempre morbida. Quando è cotta, estraila dal forno, elimina lo spago, tagliala a rondelle e mandala in tavola con verdure di stagione.

Lo sapevi che...

Nell'entroterra veneziano la tradizione dell'oca in cucina risale a tempi lontani, decisamente aumentata nel periodo della presenza austriaca (1816-66). Questo piatto, leggermente elaborato, richiama l'antica tradizione della cucina natalizia di Vienna e della Bassa Austria, per cui è un reperto gastronomico di valore storico, oltre che un piatto decisamente buono e interessante.

Rombo al forno con verdure cotte di stagione

Ristorante "La Nuova Perla", Venezia



64

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

1 rombo di circa 1,5 kg / olio extravergine d'oliva
qualche spicchio d'aglio / peperoni, patate, zucchine,
capperi, olive nere a piacere / sale e pepe / 3 bicchieri di vino
bianco secco / ½ bicchiere di brandy

Preparazione

Eviscera, monda e lava il rombo e ponilo in una pentola da forno con dell'olio e dell'aglio a spicchi. Aggiungi, nelle quantità che più piacciono, peperoni, patate, zucchine, capperi e olive nere, insaporendo di sale e pepe. Inforna per circa 40 minuti a 180°C. A poco meno di metà cottura, irrori il rombo di vino bianco e brandy, quindi porta a termine la cottura.

Lo sapevi che...

Questo piatto appartiene alla più solida tradizione veneziana che consente di variare le verdure secondo la stagionalità, non rinunciando però alle olive nere importate dall'inizio del precedente millennio dalla Grecia, confermando l'antica influenza nella cucina veneziana della tradizione levantina.

Seppie alla veneziana

Trattoria "Al Cacciatore", Blessaglia di Pramaggiore



65

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

1 kg di seppie / 2 spicchio d'aglio / olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di prezzemolo tritato / ½ cipolla
mezzo bicchiere di vino bianco secco / mezzo cucchiaio di
salsa di pomodoro / sale e pepe

Preparazione

Monda accuratamente le seppie, eliminando gli occhi, la bocca, l'osso e l'interno, conservando a parte il sacchetto del nero, quindi lavale bene ed eventualmente togli la pellicola che le ricopre. Mettitele a rosolare nell'olio d'oliva aromatizzato con l'aglio (che elimini non appena imbrunisce), il prezzemolo e un po' di cipolla tritata. Bagna col vino e lascialo evaporare. Incoperchia e fa cuocere lentamente, quindi sala e pepa. Gli amanti della tradizione veneziana preferiscono aggiungere un sacchetto di nero diluito in poca acqua con mezzo cucchiaio di salsa di pomodoro. Si mescola bene il tutto e si manda in tavola con polenta bianca fumante.

Lo sapevi che...

Ricetta antichissima, nata nelle case dei pescatori del litorale veneziano, quindi lentamente diffusasi anche in città e in terraferma. L'unico ingrediente nuovo, aggiunto dopo la prima guerra mondiale, è la salsa di pomodoro, non per dare colore, ma per attenuare il sapore del nero.

Seppie col nero alla veneziana

Osteria "Ai Assassini", Venezia



66

Secondi Piatti

Ingredienti per 4-6 persone

1 kg di seppie / 1 cipolla / 2 spicchi d'aglio / 1 foglia d'alloro (facoltativa) / 1 ciuffo di rosmarino (facoltativo) / mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva / sale e pepe

Preparazione

Monda con cura le seppie, elimina il becco al centro dei tentacoli e l'osso, mentre tieni da parte il sacchetto col nero. Se le seppie sono piccole lasciale intere, altrimenti tagliale a striscioline non troppo lunghe. Trita l'aglio e la cipolla e falli imbiondire nell'olio, aggiungi la foglia d'alloro e il rosmarino, unisci le seppioline e falle rosolare leggermente, copri poi con acqua, cospargi di sale e pepe, alza la fiamma e lascia che l'acqua evapori. Sciogli intanto l'inchiostro in poca acqua calda e varsalo sulle seppie, quindi completa la cottura lasciando sobbollire a lungo a fuoco basso. Se le seppie sono piuttosto grandi e il fuoco molto basso serviranno anche due ore; assai meno, circa un'ora, se le seppie sono piccole. Quando risultano tenere, mandale in tavola col sugo di cottura e abbondante polenta bianca molto calda.

NB. Negli ultimi tempi c'è chi vi aggiunge del concentrato di pomodoro.

Lo sapevi che...

Piatto immancabile della cucina veneziana, semplicissimo e quasi rustico, figlio del forte legame che Venezia ha sempre col mare; piatto fra i più richiesti e graditi dagli ospiti della città e dai gourmet internazionali.

Seppioline in cassopipa

Ristorante "Al Bersagliere", Chioggia



67

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

1,2 kg di seppioline / succo di 2 limoni / pepe / 1 spicchio d'aglio / olio extravergine di oliva

Preparazione

Monda e lava accuratamente le seppioline. In una pentola, meglio se di coccio, versa l'olio con l'aglio in camicia e lascialo dorare, aggiungi le seppioline e falle rosolare, bagnarle col succo dei limoni.

Controlla l'insaporimento e aggiungi una macinata di pepe. Copri il tutto con un coperchio per 10-15 minuti a fuoco moderato. Quando risultano cotte mandale in tavola con polenta abbrustolita.

Lo sapevi che...

Il "cassopipa" è un'antica tecnica di cottura chioggiotta, impiegata soprattutto con crostacei e molluschi. In passato si usava una pentola di coccio, detta "casso" si inserivano gli ingredienti come da ricetta, si metteva il coperchio e si faceva sobbollire lentamente sicché il vapore usciva dal coperchio sbuffando, come il fumo dalla pipa dei pescatori.

Tortino di melanzane

Locanda "Zanella", Cavallino Treporti



68

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

1 melanzana di Cavallino Treporti / sale, olio extravergine d'oliva, aglio e prezzemolo / pane grattugiato / formaggio Asiago / farina di mais / burro / panna da cucina e latte

Preparazione

Taglia a quadratini la melanzana intera, condisci quanto ottenuto con sale, olio, aglio e prezzemolo e fa cuocere in forno per 15 minuti a 180°. Una volta cotto, passa il composto al frullatore, aggiungendo ½ bicchiere di latte e 2 cucchiari di pane grattugiato, ottenendo così una pasta di melanzane. Prendi 4 stampini da monoporzione, ungili di burro, passali nella farina di mais e poni in essi questa pasta. Taglia a cubetti di cm2x2 il formaggio Asiago e immergili nella pasta di melanzane in centro allo stampino.

Scalda in forno a 180°C, inforna gli stampini e tienili per 20 minuti. Versa su 4 piatti caldi una fonduta di formaggio Asiago con un po' di latte e panna da cucina e ponivi sopra il tortino di melanzane rovesciando gli stampini.

Lo sapevi che...

L'area di Cavallino Treporti che guarda verso la laguna è un continuo susseguirsi di orti, sia in serra che a cielo aperto, sviluppatosi dagli anni '60 del secolo scorso. In questo territorio le ottime verdure prodotte hanno dato vita, grazie alla bravura delle casalinghe e dei cuochi, a nuovi gustosissimi piatti, come questo, che si distingue anche dal punto di vista cromatico per il colore bianco della fonduta di Asiago che lo ricopre.

Uova strapazzate alla Teresina

Trattoria-Pizzeria "La Taverna", Cortellazzo, Jesolo Lido



69

Secondi Piatti

Ingredienti per 4 persone

8 uova / olio extravergine d'oliva / sale / altri ingredienti a piacere (salame fresco, pancetta, formaggio, cipolla, altri ortaggi, ecc.)

Preparazione

Rompi le uova in una adatta padella, mescola bene, insaporisci di sale e inizia a mescolare vicino al calore, ma non sul fuoco fino ad ottenere la frittata. La Teresina, che un tempo gestiva il locale (ora è quasi centenaria), vi aggiungeva durante la cottura altri ingredienti in quel momento disponibili, per cui arricchiva la frittata che diventava piatto unico della sera.

Lo sapevi che...

Ecco un piatto della cucina cosiddetta "povera", figlio della millenaria tradizione contadina, oggi ricercato anche dai turisti più esigenti per la sua semplicità, genuinità e grande bontà.

● contorni

Fondi di carciofo

Ristorante "Vescovo", Noale



72

Contorni

Ingredienti per 4 persone

12 fondi di carciofo / mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva / 20 g. di burro / un ciuffo di prezzemolo / 1 spicchio d'aglio / 1 limone / sale e pepe

Preparazione

Tieni i fondi di carciofo in acqua acidula con limone fino al momento di cuocerli. Trita l'aglio e il prezzemolo e falli soffriggere in olio e burro. Come il soffritto è pronto, unisci i fondi e falli cuocere lentamente bagnandoli con un po' d'acqua. Verso fine cottura insaporiscili sale e pepe.

Lo sapevi che...

Gli ultimi carciofi prodotti sul finire della primavera a Sant'Erasmus e nelle altre isole dell'Estuario veneziano, vengono utilizzati in città e terraferma come fondi, gustosi e saporiti, secondo un'antica tradizione veneziana.

Melanzane al funghetto

Ristorante "Locanda al Piave", San Donà di Piave



73

Contorni

Ingredienti per 4 persone

1 kg di melanzane lunghe e sottili / sale / 2-3 cucchiaini di olio extravergine di oliva / 2 spicchi di aglio interi / 2 cucchiaini di prezzemolo tritato

Preparazione

Sbuccia le melanzane verticalmente, quindi riduci le bucce a fettine tagliandole orizzontalmente. Sala le bucce, poni-le in uno scolapasta e appoggiavi sopra un piatto. Il sale e il peso del piatto servono a far perdere l'acqua di vegetazione amarognola. Lascia riposare per 30 minuti. In una padella abbastanza grande fa soffriggere gli spicchi di aglio nell'olio finché imbiondiscono. Tampona le bucce e asciugale prima di cuocerle. La buccia liscia assorbe poco olio quindi è meglio non aggiungerne altro per non ritrovare poi le bucce lucide e scure coperte da una sgradevole patina di unto. Versa le bucce nella padella, mescola bene e fa cuocere dolcemente, coperte, per circa 25 minuti. Fa attenzione che non brucino. Diventano tenere e molto ridotte in volume. Se rimane del liquido nella padella fallo evaporare continuando a cuocere senza coperchio. A cottura ultimata le melanzane lucide e scure sembrano funghi. Cospargile di prezzemolo e servile calde o a temperatura ambiente.

Lo sapevi che...

Questo piatto proviene dalla tradizione ebraica veneziana, che lo abbinava a fettine di melone. Merita aggiungere che la cucina veneziana deve molto a quella ebraica, come questa è tributaria in molti suoi piatti alla cucina della città dei dogi.

● dolci

Frittelle dolci di fiori d'acacia

Ristorante "La Tavernetta", Cittanova di Eraclea



76

Dolci

Ingredienti

500 g. di fiori di acacia freschi a grappolo / olio extravergine d'oliva per friggere / zucchero semolato

Per la pastella:

3 uova intere / 80 g. di zucchero / 1 bustina di lievito Bertolini la rasputura di 1 limone / 150 g. di farina 00 / 1 dl di latte intero

Preparazione

Sbatti le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice, quindi unisci la rasputura di limone e il lievito e continua a sbattere fino ad ottenere una crema bianca. Unisci la farina setacciata e stempera con il latte. Immergi nella pastella ottenuta i grappoli di fiori d'acacia, levali come indorano e ponili qualche istante su carta assorbente da cucina.

Prima di servirli, ancora caldi, cospargili di zucchero semolato.

Lo sapevi che...

Antichissime frittelle campagnole, già illustrate nel primo ricettario veneto della fine del XIV secolo, preparate nel periodo della fioritura delle acacie e fritte in passato nel grasso di maiale o d'oca.

Sugoli

Trattoria "Al Cacciatore", Blessaglia di Pramaggiore



77

Dolci

Ingredienti per 4 persone

10 kg di uva nera / 1 kg di farina di frumento
500 g. di zucchero / cannella / cacao in polvere

Preparazione

Stacca gli acini dai grappoli d'uva, schiacciali con le mani dentro una pentola e fa bollire mosto e sugo per 5 minuti, tenendo mescolato. Lascia riposare per un giorno in una terrina il composto ottenuto, quindi schiaccia il più possibile le bucce per estrarre il sugo. Gettate le bucce, poni sul fuoco due terzi del sugo ottenuto; il restante terzo versalo sulla farina messa in una terrina. Mescola bene e versa lentamente il composto nella pentola dove sta bollendo il succo d'uva, tenendo mescolato per circa 1 ora, evitando che si formino grumi. Aggiungi poi un pizzico di cannella e dello zucchero, e lascia bollire ancora per 15 minuti.

Servi i sugoli in tazza o in bicchiere, sia caldi che freddi, spolverandoli con polvere di cacao.

Lo sapevi che...

Dolcetto antichissimo, diffuso soprattutto dalla zona di Chioggia e, oltre il Po, fino al territorio di Ferrara, non dimenticato, come in questo caso, da altri ristoratori veneziani. Questa interessante preparazione ha origini orientali ed è stata variamente elaborata nel corso del tempo. I sugoli possono essere più o meno consistenti, dipende dalla quantità di farina impiegata, quindi vanno serviti in bicchiere o, se consistenti, rovesciando sul piatto lo stampino.

Tortino alle pere

Ristorante "Tavernetta del Tocai", Pradipozzo di Portogruaro



78

Dolci

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta frolla:

200 g. di farina / 150 g. di burro / 150 g. di zucchero
1 uovo intero e 1 tuorlo / mezza bustina di lievito chimico
la raspatura di mezzo limone

Per il ripieno:

4 pere / 4 cucchiaini di zucchero / anice stellato / 3 uova
100 g. di zucchero / 1 busta di vanillina / 50 g. di farina
80 g. di ricotta / mezza bustina di lievito chimico

Per la salsa:

Mezzo litro di latte / 4 tuorli / 60 g. di farina / 1 bicchiere di
vino Lison classico Docg

Lo sapevi che...

L'impiego di prodotti locali con l'aggiunta di pochissimi ingredienti arrivati da lontano ha suggerito al cuoco pasticciere un dolce che esalta per l'appunto i prodotti di un lembo straordinario del territorio veneziano, come le pere e il Lison classico.



79

Preparazione

Prepara la pasta frolla mettendo tutti gli ingredienti assieme, amalgamando bene e ottenendo una palla che ricoprirai con carta pellicola; lascia riposare 30 minuti in frigorifero. Sbuccia e taglia a quartini le pere, falle cuocere in padella con zucchero e anice stellato. Monta in una ciotola i tuorli con lo zucchero, vanillina, la raspatura di limone e ricotta. A parte monta gli albumi a neve e aggiungili delicatamente al composto dei tuorli, poi aggiungi farina e lievito. Infine, fodera di pasta frolla uno stampo, quindi metti le pere e la salsa sopra indicata. Inforna a 160° per 45 minuti e servi con la salsa.

Zabaione caldo con biscottini

Locanda "Zanella", Cavallino-Tre Porti



80

Dolci

Ingredienti per 4 persone

4 tuorli d'uovo / zucchero semolato / marsala all'uovo
vino bianco secco / biscottini secchi

Preparazione

Versa i 4 tuorli d'uovo in una pentola bastardella (conca), usa mezzo guscio d'uovo come misurino, e versane 4 di zucchero semolato, 4 di marsala all'uovo e 4 di vino bianco secco. Poni la bastardella a bagnomaria e sbatti velocemente con una frusta fino a che inizia a montare la crema. Servi con biscotti tipici veneziani, come esse o buranei.o baicoli

Lo sapevi che...

Antichissima preparazione veneziana molto corroborante, chiamata anche "sbatudin", dato in passato alle donne che avevano partorito e ai convalescenti, ma anche in altre importanti occasioni. È comunque un fine pasto invernale molto gradito dai buongustai.

Zaleti veneziani

Ristorante "Locanda Al Piave", San Donà di Piave



81

Dolci

Ingredienti

350 g. di farina di frumento 0 / 350 g. di farina di mais (quella per la polenta gialla) / 250 g. di uva passa (ammorbidita in acqua tiepida) / 250 g. di burro (ammorbidito a temperatura ambiente) / 250 g. di zucchero / 5 uova / un pizzico di sale

Preparazione

In una terrina unisci lo zucchero, il burro ammorbidito a temperatura ambiente (tienilo fuori dal frigo dal giorno prima) e il sale e sbatti con energia fino a ottenere una crema morbida e vellutata. Unisci le uova una alla volta e, in seguito, la farina di frumento e la farina di mais.

Mescola il tutto con forza e quando l'impasto risulterà omogeneo aggiungi l'uvetta e mescola ancora per ottenere un composto molto omogeneo e consistente.

Prendi l'impasto un po' per volta e sagoma i biscotti con le mani: ciascuno dovrà essere lungo circa 7 cm, di forma ovoidale, appuntito alle estremità.

Disponi i biscotti su una teglia imburata e inforna a 180° per 10/15 minuti.

Lo sapevi che...

Antichissimo biscotto veneziano, il cui impasto è realizzato con farina di più cereali (da alcuni secoli di frumento e mais), arricchito da uva passa proveniente dal Vicino Oriente. Anche questo biscotto è uno dei frutti dei rapporti di Venezia con Costantinopoli.

dove abitano le ricette

CLODIENSE

Ristorante Al Bersagliere

Via C. Battisti 293
Chioggia
041 401044
www.albersagliere.eu

Ristorante Aurora

Strada Madonna Marina 112
Sottomarina - Chioggia
041 493006
albergoristoranteaurora@alice.it

Ristorante Brustolina

Via Brondolo 26
Chioggia
041 490778

Ristorante El Fontego

Piazzetta XX Settembre 497
Chioggia
041 5500953
www.fontego.com

Ristorante El Gato

Corso del Popolo 653
Chioggia
041 400265
www.elgato.it

Ristorante Garibaldi

Via San Marco 1924
Sottomarina - Chioggia
041 5540042
www.ristorantegaribaldi.com

MIRANESE E RIVIERA DEL BRENTA

Ristorante Al Gallo

Piazza XX Settembre 44
Noale
041 440088
www.ristorantealgallo.it

Trattoria Da Gelindo

Viale San Remo 48
Spinea
041 990370
www.trattoriadagelindo.com

Osteria Dalla Lina

Via Vetrego 105
Mirano
041 436491
www.osteriadallalina.it

Ristorante Nadain

Via Ghebba 26
Oriago di Mira
041 429387
www.nadain.it

Ristorante Vescovo

Via G. D'Arco 2/2
Cappelletta di Noale
041 440149
www.ristorantevescovo.it

Ristorante Villa Goetzen

Via Matteotti 2/c
Dolo
041 5102300
www.villagoetzen.it

VENEZIA, ISOLE E TERRAFERMA

Osteria Ai Assassini

San Marco 3695
Venezia
041 5287986
www.osteriaaiassassini.it

Osteria Al Ponte del Diavolo

Fondamenta dei Borgognoni 10/11
Torcello - Venezia
041 730401
www.osteriaalpontedeldiavolo.com

Ristorante

Al Trono di Attila

Via Borgognoni 7/A
Torcello - Venezia
041 730094
www.altronodiattila.it

Green Garden Restaurant

Via Asseggiano 65
Mestre-Venezia
041 5442048
www.ristorantegreengarden.net

Ristorante La Nuova Perla

Castello 1645
Venezia
041 5206764
www.lanuovaperla.it

SANDONATESE

Trattoria Al Fogher

Via Losson Centro 32
Meolo
0421 61060

Ristorante Da Odino

Via Roma 87
Quarto D'Altino
0422 825421
www.parkhoteljunior.it

Locanda Al Piave

Corso S. Trentin 6
San Donà di Piave
0421 52103
www.locandaalpiave.it

Ristorante Pizzeria

Luna Nuova
Piazza IV Novembre 4/5
San Donà di Piave
0421 52810

LE SPIAGGE DA JESOLO A CAORLE

Ristorante Miravalle

Via Piave Vecchio 10
Jesolo
0421 350331
www.ristorantemiravalle.com

Osteria Da Nicola

Via Colombo 56
Cortellazzo - Jesolo
0421 961346
www.osteriadanicola.com

Ristorante La Baia

Via Dei Gabbiani 5
Altanea - Caorle
0421 299720
www.ristorantelabaia.com

Trattoria La Taverna

Via Amba Alagi 9
Cortellazzo - Jesolo
0421 980113
www.lataverna.org

Ristorante La Tavernetta

Via Cittanova 48
Eraclea
0421 316091
www.la-tavernetta.it

Locanda Zanella

Piazza SS Trinità 5/6
Cavallino Treporti
041 5301773
www.locandazanella.it

Ristorante Taverna Caorlina

Via Francesconi 19
Caorle
0421 81115
www.caorlina.it

PORTOGRUARESE

Trattoria Al Cacciatore

Piazza Marconi 1
Blessaglia
Pramaggiore
0421 799855
www.ristorantealcacciatore.it

Ristorante Hostaria Da Fanio

Via I Maggio 54
Concordia Sagittaria
0421 270462
www.hostariadafanio.com

Ristorante Tavernetta del Tocai

Via Fornace 93
Pradipozzo - Portogruaro
0421 204264
www.ristorantetavernettadeltocai.it





CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UNIONE VENEZIA

www.confcommerciovenezia.it