TREVISANI A TAVOLA

SUPPLEMENTO DE "IL QUINDICINALE" N. 5 DEL 15 MARZO 2018

La *fugassa pag VIII-IX*

CUCINA DI PRIMAVERA

Il risveglio della natura... e della fantasia tra i fornelli

di Omar Lapecia Bis

Che cosa c'è di meglio che festeggiare l'arrivo della primavera con tante ricette preparate con ingredienti colorati, saporiti e di stagione?

Nel periodo che va da marzo a giugno le nostre tavole si arricchiscono infatti di nuove materie prime fresche, l'ideale per piatti deliziosi, dall'antipasto al dolce. È il momento degli asparagi, delle fave, dei piselli, dei ravanelli, dei fagiolini, dei cipollotti, dei fagioli, delle zucchine, delle fragole, dei fiori. La primavera è la stagione degli ultimi carciofi, spesso ben presenti nei piatti del pranzo di Pasqua e Pasquetta insieme alle uova e all'agnello. E poi questo è il periodo delle scampagnate con gli amici, dei picnic: un periodo bellissimo per la cucina, un momento dell'anno perfetto per sbizzarrirsi con tanti piatti diversi perché non è ancora troppo caldo per passare del tempo tra forno e fornelli e le idee da sperimentare sono davvero tantissime.

SOPRAVVIVERE A PASQUA E PASQUETTA

Pag V

ERBE DI PRIMAVERA

Un ciuffo di erbe spontanee, fiorellini viola e gialli splendenti tra rocce lisce color antracite; qualche goccia d'acqua con riflessi d'arcobaleno, un po' di terriccio rosso, sassolini sparsi, la scia bavosa di una lumaca, due fili di paglia, un guscio d'uovo rotto. Potrebbe essere il soggetto di una di quelle foto che catturiamo col telefono durante una passeggiata, entusiasti della composizione casuale offerta dalla natura. Ma potrebbe anche essere uno dei piatti di René Redzepi, lo chef danese patron del Noma o di Christian Puglisi del Relae

Comunque, diciamolo soprattutto ai fini della snobocrazia, al netto della venerazione che continua a tributargli il capriccioso mondo dei foodies (in neoitaliano, gastrofanatici) non è il sacerdote dell'olivello spinoso (bacche selvatiche), si parla sempre di Redzepi, il custode della cucina delle erbe. Casomai gli va riconosciuto il merito di aver costruito su muschio, tuberi, radici, germogli, alghe, aghi di pino un vero laboratorio culinario.

In Italia, per dire, non sono pochi i ristoranti che hanno riscoperto le erbe spontanee, tra lo stupore di molti osti che le hanno sempre usate, a centinaia. Ogni regione, spesso ogni valle con la sua specialità.

Ecco un taccuino delle erbe e verdure selvatiche per capire dove trovarle e come gustarle.

Orzo dei Colli coneglianesi

Ingredienti per 4 persone

Orzo: 300 g, Burro: 50 g, Scalogno: 20 g, Zucchine con fiore: 100 g, Bruscandoli stufati nella cipolla novella g.80, Silene g 80, Aglio orsino g.80, Asparagi: 100 g, Piselli: 100 g, Latte: 400 g, Panna: 70 g, Formaggio ubriaco: 350 g

Procedimento

Mettete a bagno l'orzo e risciacquatelo. Tagliate a julienne lo scalogno e fatelo imbiondire. A parte preparate una brunoise con le verdure e fatele cuocere separatamente, mantenendole croccanti.Assieme alle erbe spontanee. Ponete in infusione a freddo il latte, la panna e il formaggio grattugiato. Riempite un sifone con questa crema e stabilizzatelo. Nello scalogno tritato fate cuocere l'orzo come per un risotto. A cottura quasi ultimata aggiungete le verdure e mantecate. Fate riposare per un paio di minuti e con l'aiuto di uno stampo circolare impiattate. Guarnite con un fiore di zucca e con la spuma di formaggio ubriaco al Glera.

TARASSACO.
Sinonimi: dente di leone, piscialetto, sciffone, cicoria matta, insalata matta, tala.
Dove e quando: nei prati a tutte le latitudini e altitudini. Tutto l'anno ma è migliore in primavera, prima che si formi il fiore.
Come si usa: crudo in insalata, sott'olio quando è giovanissimo, bollito, saltato in padella.

SILENE.
Sinonimi: strigoli, verzitt, sciopeti, sclupit, carletti, sgrizlol.
Dove e quando: nei prati. Al nord, Romagna compresa, più Marche e Abruzzo. Da aprile a giugno (secondo l'altitudine), prima della fioritura.
Come si usa: cruda in insalata, sott'olio, cotta in insalata, in risotti, minestre, frittate, ripieni, negli gnocchi.

BUON ENRICO.
Sinonimi: cugol, spinacio di montagna, gasala, farinetta.
Dove e quando: in montagna vicino alle malghe o comunque, ai margini dei pascoli dove ci sono molti bovini. Da aprile a giugno.
Come si usa: cotto, negli gnocchi, nelle minestre, nei risotti, nelle frittate, nei ripieni.

GERMOGLI DI LUPPOLO.
Sinonimi: bruscandoli, asparagina, ilgaboschi.
Dove e quando: rampicante su alberi, pali, siepi, reti di recinzione, in tutta Italia. Da marzo a giugno.
Come si usa: cotti in frittata, risotti, ripieni, minestre; bolliti in insalata, sott'olio.

ROSOLACCIO.
Sinonimi: papavero rosso, rosolino.
Dove e quando: nei prati, negli incolti, ai margini delle strade, in tutta Italia. Da marzo a maggio, secondo l'altitudine.
Come si usa: solo cotto, bollito in insalata, per riostti, frittate, gnocchi, ripieni.

SALVIA DI PRATO.
Sinonimi: erba lupo.
Dove e quando: nei prati, dal mare a 1700m. di quota, nel nord e centro Italia. Da marzo a settembre, ma è migliore prima della fioritura.
Come si usa: cotta nei ripieni, nelle minestre, nelle frittate, nei risotti; le foglie grosse, fritte.

FINOCCHIETTO SELVATICO.
Sinonimi: Finocchio forte.

Pasta all'aglio orsino

Ingredienti per 4 persone

Pasta corta o spaghetti: 400 g, Ricotta: 120 g, Foglie di aglio orsino tenere : 1 mazzetto con un paio di fiori e bulbi, Mollica di un panino raffermo, Olio extravergine d'oliva dei Colli Berici, Aceto di vino bianco: 1 cucchiaio, Acqua di cottura della pasta, Sale q.b., Formaggio grana

Procedimento

In una ciotola mettete la mollica di un panino e spruzzatela con l'aceto, lasciate poi riposare per 10 minuti. Dopo averla strizzata, frullatela con le foglie, i fiori e i bulbi dell'aglio, aggiungendo un filo di olio e un pizzico di sale.

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. In una terrina mettete la salsa ottenuta ammorbidita con la ricotta e diluita con un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta, unitela alla salsa, mescolate bene e se necessario aggiungete un po'd'olio e a piacere del formaggio grana grattugiato.

Dove e quando: negli incolti. Nel centro-sud, Liguria, zona del Garda e Colli Euganei. Sempre come aromatica, foglie tenere da febbraio a maggio.
Come si usa: crudo in insalata e salse; nei sughi per la pasta, nei ripieni, con patate e altre verdure cotte.

AGLIO ORSINO.
Sinonimi: aglio dei boschi.
Dove e quando: nei boschi umidi lungo i fiumi e i torrenti, dal livello del mare ai 1500m di quota, in tutta Italia esclusa la Sardegna. Da marzo a giugno.
Come si usa: crudo in insalata (bulbi, foglie e fiori), nella classica zuppa d'aglio del Bosco di Vienna, salse e ripieni.

BORRAGGINE.
Sinonimi: borrana.
Dove e quando: negli incolti, prevalentemente nelle zone più mediterranee e vicine al mare. Tutto l'anno, foglie giovani da febbraio a maggio, fiori da aprile.
Come si usa: le foglie cotte, per ripieni di ravioli, cannelloni, involtini; crude, fritte. I fiori, in insalata e negli aperitivi.

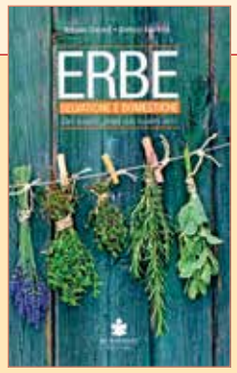
CRESCIONE D'ACQUA.
Dove e quando: nei fontanili di pianura e collina, la specie Cardamine amara nei ruscelli dell'arco alpino. Aprile-luglio in pianura, agosto in montagna.
Come si usa: si mangia solo crudo, in insalata, salse, aggiunto alle zuppe.

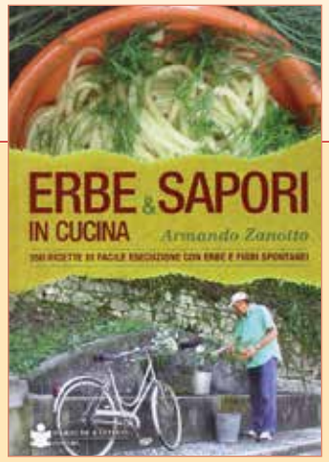
PORCELLANA.
Sinonimi: porcacchia, erba grassa.
Dove e quando: infestante negli orti e nei giardini in tutta Italia e a tutte le altitudini. Da maggio a settembre.
Come si usa: crudo in insalata e come sottaceto.

PIMPINELLA.
Sinonimi: salvastrella.
Dove e quando: nei prati, ai margini dei sentieri, a tutte le latitudini e altitudini. Quasi tutto l'anno.
Come si usa: cruda in insalata, nelle salse, per aromatizzare vino bianco e spumante.

Le erbe nei libri

Sono tre i libri della casa editrice Dario De Bastiani che si occupano soprattutto di erbe (sponatanee e non, primaverili e non) e di come cucinarle:
***Erbe selvatiche e domestiche**, di Antonio Ghirard e Stefano Esposito*
***Erbe e sapori in cucina**, di Armando Zanotto*
***Erbe e sparasi**, di Giampiero Rorato*
E' possibile acquistarli anche on-line, su www.debastiani.it





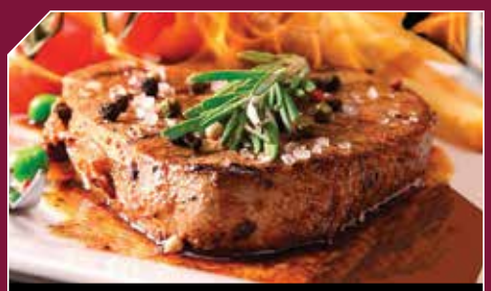
EARLSTON

20 15

STEAKHOUSE

IL SAPORE ITALIANO INCONTRA LO STILE BRITANNICO

VARIETA' PANINI CALDI CON CARNI DI PRIMA QUALITA'



SPECIALITA' A BASE DI CARNE

VASTA SCELTA DI BIRRA BELGA IN BOTTIGLIA E ALLA SPINA

HAMBURGER DI CHIANINA

IL PANINO DIVENTA GOURMET

Prenota il tuo pranzo di Pasqua con noi!

INFO E PRENOTAZIONE AL 366 3688854

VIA ANZANO 171 - CAPPELLA MAGGIORE - TEL. 0438 1960187

PRANZO DI PASQUA E PASQUETTA?

Andrà tutto bene ...se leggete qui

di Omar Lapecia Bis

Come è già Pasqua? Andrea mi sollecita a scrivere di Pasqua quando ancora mi gusto le ultime frittelle…

Va bene Pasqua e Pasquetta sono arrivate, panico! Come perché. Uova, asparagi e colomba prevalgono nei menu domestici; a dispetto delle campagne animaliste l'agnello resta la portata principale. Tra poco avremo parenti, amici e fidanzati di altri parenti non meglio identificati stanno per dirigersi disordinatamente, rumorosamente, anarchicamente verso casa vostra, nonostante l'organizzazione da burocrazia prussiana che siete soliti seguire, l'angoscia vince. Calma. Respirate piano, ho qui per voi 5 consigli utili per gestire al meglio i pranzi del periodo festivo, se poi conoscete altri trucchetti, non siate avari e comunicateli anche a me.

Il forno è uno solo – Uova sode ripiene

Trovarsi a dover scaldare/intiepidire in un sol colpo 4 vassoi di antipasti può far crollare i nervi. Ne sono consapevole. Due soluzioni: o alterniamo antipasti caldi con antipasti freddi, avendo così il tempo di scaldare di volta in volta le pietanze oppure, in estrema ratio, cuciniamo solo antipasti freddi. Ci sono i termosifoni, diamine! A proposito di antipasti, non è Pasqua se in tavola non compaiono **le uova sode ripiene.** La versione basic prevede che, cotte e sgusciate le uova, si recuperino i tuorli e si impastino alla bell'e meglio con tonno in scatola, sottaceti appena tolti dal barattolo, maionese in vasetto (uovo su uovo!) e via dicendo. Terribile …io opterei per delle stupende uova e asparagi o anche per il tuorlo d'uovo fritto di Cracco servito sugli asparagi e con una misticanza di insalatine che fa tanto primavera.

Siate modesti – Lievitati di Primavera

Buttarvi a cucinare l'ultimo piatto che avete visto fare a uno chef pluristellato per Pasqua, senza averlo mai sperimentato prima, è rischioso. Molto rischioso. Lo stesso dicasi per la specialità siciliana che avete adocchiato e scritto sul comodino leggendo Il Gattopardo. Anche no. Un menu l'avete già studiato per tempo non fatevi prendere dal sacro fuoco della cucina.

Per dire, non è Pasqua se in tavola non compaiono le torte salate. Si comincia con la pizza di Pasqua, una sorta di soffice brioche a forma di panettone, con lievito di birra e tanto, tanto formaggio pecorino o, per i palati delicati, metà pecorino e metà parmigiano. Secondo me, è buona anche a colazione la mattina di Festa. Così come la sua cugina (o sorella? gemella?) marchigiana, la crescia. Entrambe si accompagnano volentieri ai salumi: prosciutti e salami soprattutto. Ma su una fetta appena scaldata in forno un velo di lardo ha decisamente il suo perché.

AgriCansiglio®
FORMAGGI DAI SAPORI UNICI,
PRODOTTI SOLO CON IL LATTE DEI SOCI

PUNTI VENDITA
- FREGONA (TV) - Via Roma, 78/80 - Tel. 0438.581837
- OGLIANO di Conegliano (TV) - Via Marcorà, 42 - Tel. 0438.788167
- S. MARTINO di COLLE UMBERTO (TV) - Via Boschetta, 39 - Tel./Fax 0438.39780
- VITTORIO VENETO (TV) - Via Pasqualis, 67 - Tel./Fax 0438.53216
- SARMEDE (TV) - Via Mazzini, 2/A - Tel./Fax 0438.959742

Tuorlo d'uovo fritto, asparagi e cialda di parmigiano

INGREDIENTI *(per 4 persone): 4 tuorli d'uovo freschissimi, pangrattato q.b., olio di semi d'arachide, 400 g di patate a pasta gialla, 250 g di asparagi, 500 gr di parmigiano reggiano, olio EVO, sale q.b.*

PREPARAZIONE. UNO: *Prendete dei pirottini da muffin e cospargeteli sul fondo di pangrattato, esercitando una leggera pressione con il dito al centro.* ***DUE:*** *In una bacinella, rompete singolarmente le uova, separate i tuorli e riponeteli nei pirottini.* ***TRE:*** *Ricoprite con pan grattato e lasciate riposare in frigo per 4/5 ore.* ***QUATTRO:*** *Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, immergetele in una casseruola con acqua fredda salata e bollitele per 10 minuti. Scolate e schiacciate con uno schiacciapatate, ammorbiditele con una noce di burro e tenete in caldo.* ***CINQUE:*** *Preparate la cialda di parmigiano, grattugiando il formaggio. Riponetelo in una padella antiaderente calda. Appiattitelo con una paletta e lasciate dorare. Al momento opportuno, giratelo e – a cottura terminata – lasciate risposare su un foglio di carta forno.* ***SEI:*** *Pulite gli asparagi, eliminando la parte più coriacea dai gambi e ricavando le punte: cuocete al vapore queste ultime per 10 minuti, mettendole in acqua e ghiaccio per mantenerne il verde brillante. Prima di servire, saltateli in una padella con poco burro e salate.* ***SETTE:*** *Tagliate i gambi a tocchetti e lessateli nella stessa acqua delle patate – nel frattempo scolate – in modo da sfruttarne gli amidi. Lasciate bollire circa trenta minuti e poi frullate, aggiungendo un po' dell'acqua di cottura e un cucchiaio d'olio EVO. Trasferite in un sac-à-poche.* ***OTTO:*** *Trascorso il tempo necessario, friggete i tuorli: eliminate il pangrattato eccedente, ponete uno alla volta i tuorli panati su un ragno, e friggete in olio di semi d'arachide a 175° per un massimo di 30 secondi.* ***NOVE:*** *Impiattate, coppando sul fondo la patata schiacciata, proseguendo con la crema di asparagi e adagiando il tuorlo d'uovo. Rifinite con qualche punta di asparago e – a piacere – con qualche germoglio.*

PANIFICIO Varaschin Moreno & C. snc

LARGO PORTA CADORE, 3

VITTORIO VENETO

Tel. 0438 57056

semprequa@virgilio.it

Il ruolo del cameriere – Arrosti

Ricetta perfetta: agnello al forno con patate. Avete presente quando, tra riscaldare, prendere una forchetta che manca, un tovagliolo in più, e così via fate la spola dalla cucina alla sala da pranzo continuamente?
Non state dietro alla conversazione, non capite cosa dicono gli altri e rispondete mentre state pensando al timer. A volte ho pensato, in certe situazioni, che avrei fatto meglio a mangiare prima, come i camerieri di sala, per poi potermi occupare meglio del servizio. Questo perché non ho permesso a nessuno di aiutarmi. Ora, con il senno di poi, delego.
Come fareste altrimenti, per esempio, con gli arrosti?
Se vi chiedete quale sia **il giusto taglio dell'agnello** la risposta è semplice: quello più adatto alla cottura che volete fare. Scottadito alla griglia? Costolette, che io preferisco siano un po' altine, per servirle rosolate fuori e ancora rosate al centro. Cotolettine impanate e fritte? Sempre costolette, ma sottili, anche leggermente battute perché cuociano nel tempo in cui la panatura si dora.
Casseruola o padella? Lombo disossato: intero da cucinare in stile roastbeef; tagliato a nocette spesse due dita, da scottare pochi istanti per parte; polpa a bocconcini, per umidi e stufati.
Forno? Cosciotto e carrè intero, anche arrotolato a corona, danno gli arrosti più scenografici; per le teglie di agnello al forno con gli ossi vanno bene un po' tutte le parti, dagli stinchi alla sella, spezzettate; se volete servire qualcosa di super, ordinate al macellaio gli stinchetti interi, uno per commensale.

Ingredienti di stagione –Carciofi

Benvenuto carciofo piacere universale. Risparmio e qualità, cosa chiedere di più? Pulire i carciofi non è faticoso, servono però un buon coltellino magari di ceramica, i guanti di lattice, altrimenti le mani saranno nere per due o tre giorni, e un paio di limoni. Se volete bollire un carciofo scegliete il romanesco, che meglio si adatta a questa preparazione. Tagliate il gambo lasciandolo lungo un paio di centimetri, con il coltellino sfilate la parte filamentosa del gambo, eliminate i primi due giri di foglie esterne e, se il carciofo è spinoso, tagliate la parte superiore, cioè le punte. Con i pollici lo aprite al centro, lo condite con sale, pepe, aglio e prezzemolo tritati, stringete le foglie e fatelo cuocere.
Un altro modo di tagliare il carciofo è a spicchi, magari per friggerlo o per saltarlo in padella. In questo caso scegliete i carciofi violetti, procedete allo stesso modo ma eliminate più giri di foglie, poi dividetelo verticalmente in quattro parti. Elimino la barba se c'è, e affinché non anneriscano lasciateli in acqua e limone.
Così tagliato, il carciofo è perfetto per essere dorato e fritto. Trasferite gli spicchi su una carta assorbente per eliminare l'eccesso d'acqua, poi passateli nella farina e quindi nell'uovo battuto. Friggeteli in abbondante olio d'arachidi o extra vergine, scolateli su carta assorbente e divorateli caldi.

Il dolce…non è Pasqua senza la focaccia

E' Pasqua solo se in tavola c'è la *fugassa*, la "focaccia". Si può considerare un "pane dolce" pasquale, arricchito da vari ingredienti, come farina, zucchero, lievito ed uova. Nasceva come dolce pasquale dei poveri che, per poter festeggiare, arricchivano l'impasto base del pane con uova, burro e zucchero, tutto in piccole dosi a causa dei costi, e lo cucinavano nel forno a legna.
Si narra anche che che questa "fugassa" venisse preparata in occasione dei fidanzamenti e donati alla famiglia della futura sposa con dentro l'anello. La tradizione di questi dolci è antichissima, risale alle prime feste cristiane in onore della Pasqua, celebrate sempre con grande solennità.
Era il dolce pasquale dei poveri che, per poter festeggiare, arricchivano

La fugassa

INGREDIENTI per uno stampo per focaccia da 750 grammi: 250 g di farina 00, 250 g di farina manitoba, 70 ml di latte tiepido, 4 uova intere medie a temperatura ambiente, 20 g di lievito di birra fresco, 150 g di zucchero, 100 g di burro temperatura ambiente, 1 presa di sale, 5 cucchiai di aroma spumadoro oppure buccia di arancia e limone grattugiata. ***PER GLASSARE***: latte, burro, 2 cucchiai di zucchero zucchero in granella, oppure 1 albume, 2 cucchiai di zucchero in granella, mandorle

PROCEDIMENTO

Per il lievitino: in un recipiente di vetro sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido, con 20 grammi di zucchero e 100 grammi delle farina che avrete mischiato. Formate la pastella coprite con della pellicola e lasciate riposare, fino al raddoppio.

Primo impasto: nel recipiente della planetaria, unire 200 grammi di farina, 2 uova e 80 grammi di zucchero. Aggiungete il lievitino e cominciate a lavorare il tutto con il gancio fino a che l'impasto inizia ad incordare. Unite 50 grammi di burro morbido a piccoli pezzetti e continua a lavorare per circa 30 minuti, finché l'impasto sarà molto morbido e liscio. Formate una palla con l'impasto e mettete a riposare coperto, al caldo, finché non sarà raddoppiato (circa 1 ora 1 ora e 1/2).

Secondo impasto: sempre nella planetaria, aggiungete la restante farina (200g), 50 grammi di zucchero e le 2 uova, il sale e gli aromi. Aggiungete l'impasto lievitato e cominciate a lavorare un'altra volta con il gancio finché sarà bello liscio, e unite gli altri 50 grammi di burro morbido a pezzetti. Continuate a lavorare finché l'impasto sarà bello liscio, molto morbido ed elastico ma non appiccicoso. Ci vorrà un po' più di tempo, anche 45 minuti. L'impasto sarà pronto quando si staccherà in un unico blocco. Quindi rimettetelo a riposare, coperto con la pellicola, finché sarà raddoppiato. Io anche tutta la notte a temperatura ambiente (circa 20°C).

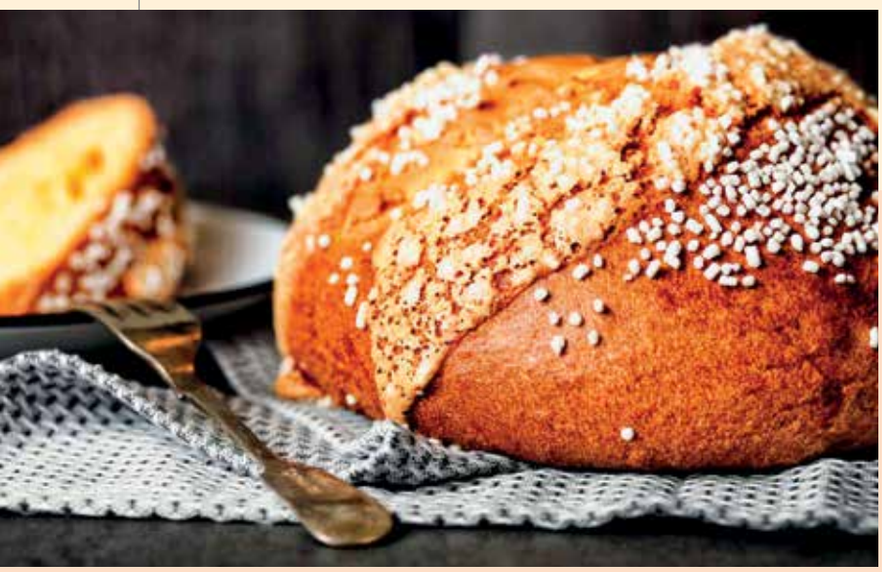
l'impasto base del pane con uova, burro e zucchero, tutto in piccole dosi a causa dei costi, e lo cucinavano nel forno a legna. Si narra anche che questa "fugassa" venisse preparata in occasione dei fidanzamenti e donati alla famiglia della futura sposa con dentro l'anello.

La *fugassa* non manca mai! Non è più un semplice pane condito, ma un vero e proprio dolce lievitato. E' un dolce che richiede lunghe lievitazioni per ottenere questa pasta leggera e soffice. Viene poi cotta negli stampi rotondi o, a volte, anche in quelli da colomba, e poi una glassa in super-

VIA CAPRERA
Hostaria
Pranzo di PASQUA
ANCHE per ASPORTO
0438 57520 | info@hostariaviacaprera.it

Presentando questo coupon entro il 30 aprile 2018 su una spesa di 20 euro avrai in omaggio 1kg di gnocchi.
RAVIOLO D'ORO
Pasta fresca fatta da noi e gastronomia
tutto per le vostre feste - rinfreschi - cene
Via Sant'Antonio da Padova, 53
S. Giacomo di Veglia - tel. 0438 501239
info@raviolodoro.it - www.raviolodoro.it

macelleria al Bechér salumeria
di Gianluca Bernardi
Buona Pasqua
Disponibilità di carni e agnelli nostrani
ARROSTI - SPIEDI PRONTI DA CUCINARE E PREPARATI VARI
Corbanese di Tarzo - Tv - Piazza Papa Luciani, 7 - Tel. 0438 933153 - Cell. 339 8195240



Finale: sgonfiare l'impasto, formate una palla e mettetela nell'apposito stampo e lasciate ancora a lievitare in un posto caldo, coperto, circa 2 ore. L'impasto dovrà arrivare al bordo dello stampo. Lasciate l'impsto scoperto per 10-15 minuti in modo che si formi una leggera pellicola e con una lametta praticare un taglio a croce. Spennellate il dolce con la "glassa": per la versione più semplice, che io preferisco, spennellate con un po' di latte e mettete qualche pezzetto di burro poi cospargete con lo zucchero in granella o semolato. Per la versione più ricca montate a neve l'albume con lo zucchero, spennellate la superficie del dolce e cospargete di zucchero in granella e mandorle. Mettete in forno caldo a 170°C su una placca, a griglia possibilmente, e appena la focaccia si colorerà sopra (dopo circa 15 minuti) coprite con un foglio di carta alluminio e portate a cottura finale, circa 45-50 minuti.
Una volta fredda puoi conservata per qualche giorno dentro ad un sacchetto di plastica per alimenti.

ficie a base di uova e zucchero in granella, e a volte anche mandorle.
Da noi si usa aromatizzare la *fugassa* con una miscela di colore giallo oro, a base di oli di agrumi mescolata con una miscela di aromi in acqua, la spumadoro, un prodotto che segue ancora la ricetta originale dal 1940 di una pasticceria di Castelfranco Veneto, la Fraccaro.
Insomma, Pasqua (e Pasquetta) è… avere pazienza. Non solo con i parenti stretti, con tutti. Se li avete invitati vi tocca trattarli con tutti i riguardi possibili e vi divertirete.

AZIENDA AGRICOLA
TOMASI
CORBANESE - TARZO / TV
PROSECCO & VINI DAL 1948
Via Borgo Molini, 68 - 31020 CORBANESE - TARZO/TV
cell. 339 6046096 - tomasi.vini@gmail.com - www.prosecco-tomasi.it

Trattoria
da Carlo
di Renosto Snc
Augura Buona Pasqua
Resera di Tarzo (TV) - tel 0438.586894
È gradita la prenotazione - Chiuso il martedì

Ogni giovedì sera spiedo e venerdì baccalà
osteria DA MARINA
cucina casalinga
Auguriamo a tutti buona Pasqua
P.zza Manzana - Formeniga
Vittorio Veneto (TV)
CHIUSO IL LUNEDI' - TEL.0438 59960

BAR TRATTORIA LEON D'ORO
Via Cavour, 8 - Vittorio Veneto
tel. 0438 552016
SI ACCETTANO PRENOTAZIONI PER IL PRANZO DI PASQUA.
VI ASPETTIAMO!

Il ritorno di un trevigiano. Dal Brasile

La storia di Josè, della sua famiglia e del suo ristorante

Andare alla ricerca delle proprie radici, della propria famiglia e della propria origine italiana, senza dimenticare il proprio paese natale, il Brasile.

Si sviluppa lungo un duplice binario la storia di Josè Da Ross e della sua famiglia, approdati in Italia ormai 18 anni fa. Lui, Josè, è nato nel 1964 a Criciuma, comune dello stato di Santa Catarina in Brasile: "Fin dall'adolescenza ho avuto il desiderio di conoscere le mie radici italiane – ammette – Così ci siamo impegnati a studiare e a fare delle ricerche, per conoscere la nostra provenienza".
Josè scopre che suo nonno, Domenico Da Ros, era italiano: più precisamente un vittoriese, di Rindola Alta. I nonni materni, Domenico e Lucia, erano invece rispettivamente di Cordignano e Tovena. "Sono partito per l'Italia, per sapere di più dei miei antenati" rivela Josè, che nel 2000 arrivò nel Belpaese, atterrando in quella Venezia che per tutti gli stranieri rappresenta una meraviglia assoluta. Un viaggio lunghissimo, con la sensazione di aver abbandonato un porto sicuro, ma con la voglia e la speranza di un futuro brillante in Italia, dove iniziare una nuova vita. Di grande aiuto fu l'associazione "Trevisani nel mondo" del Brasile, che aiuto Josè ad arrivare in Italia. Ad attenderlo c'era un parente dei nonni materni, Narciso, con il quale nacque un bel rapporto, fatto di amicizia e collaborazione. Narciso infatti aiutò la famiglia Da Ross a trovare casa, e offrì un lavoro a Josè, che insieme alla moglie Rosimari Placido e ai figli Thiago e Fernanda iniziò ad ambientarsi in questa nuova esperienza di vita.
Nacquero anche le prime amicizie, ci furono i primi viaggi e le prime gite per conoscere questa terra così diversa dal Brasile. Fino a quando, 11 anni dopo il suo arrivo, arrivò il consiglio che cambiò la vita di Josè: "Gli amici sapevano che so cucinare il churrasco – svela – Mi consigliarono di aprire un ristorante". Era il 2011, e tra mille difficoltà (burocrazia, organizzazione, novità) diede ascolto a quella proposta, aprendo il suo primo locale a Cordignano. "Abbiamo avuto un grande successo - ricorda Josè – E' stata una bella esperienza". Poi venne il momento di ampliarsi e di ingrandire l'attività, che si trasferì nell'attuale sede di San Vendemiano. Fu subito un boom di clienti: "Dopo sei anni ci conoscono in tutto il Veneto e vengono anche dal Friuli per il nostro churrasco" rende noto il proprietario. Carne condita solo con il sale grosso, "alla brasiliana", che iniziò a richiamare tantissime persone: prima per la sua novità e per la curiosità che suscitava, poi – una volta provata - per il suo gusto. Josè aveva capito che nel Coneglianese mancava qualcosa: e non fu difficile trovarlo nella cultura e nella cucina che lo avevano cresciuto. Ora sta pensando di aprire un locale in una propria struttura, dopo la grande esperienza fatta con il suo attuale ristorante.

Tucano
Ristorante e Churrascaria Brasiliana

Tucano, ristorante e churrascheria brasiliana
Viale Venezia, 3 - San Vendemiano
0438.402687 - 327.8668671
info@ristorantetucano.it

Pomodoro tracciato

Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il decreto che introduce l'obbligo di indicazione dell'origine dei derivati del pomodoro. Il provvedimento introduce la sperimentazione per due anni del sistema di etichettatura, nel solco della norma già in vigore per i prodotti lattiero caseari, per la pasta e per il riso. Il decreto si applica ai derivati come conserve e concentrato di pomodoro, oltre che a sughi e salse che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro. Dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture:
a) Paese di coltivazione del pomodoro: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato;
b) Paese di trasformazione del pomodoro: nome del paese in cui il pomodoro è stato trasformato.
Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE, Paesi NON UE, Paesi UE E NON UE.
Se tutte le operazioni avvengono nel nostro Paese si può utilizzare la dicitura "Origine del pomodoro: Italia".

Bacon Prosecco

Una preparazione sperimentale dal sapore strutturato, un cocktail per palati sofisticati: ecco a voi il "Bacon Prosecco", una delle ultime novità in fatto di cocktail
Preparazione: *5 minuti*
Difficoltà: *media*
Ingredienti: *10 cl Prosecco Doc, alcune gocce di essenza di fumo, bacon croccante in superficie*
Preparazione: *versare in una flute una dose di Prosecco Doc ben fredda. Versarvi poi al suo interno l'essenza di fumo e mescolare delicatamente il tutto con un barspoon. Infine, in superficie, sul bordo del bicchiere adagiate il bacon.*

Il cibo dipinto

A scrivere di cibo e di pittura o, meglio, di cibo nella pittura, si corre il rischio di cadere in un diffuso luogo comune, per il quale la raffigurazione del cibo s'identifica con la "natura morta", cioè con quel genere, che nel '600 ha avuto larga diffusione e fortuna, specialmente nei Paesi Bassi. In realtà l'indagine del libro "Il cibo dipinto. Dalle pitture rupestri di Lascaux e Altamira alla pop art" si svolge sulle tracce di un lungo itinerario iconografico, in cui il cibo non appare più come componente marginale dell'opera pittorica ma ne diventa protagonista, estendendosi a tutte quelle implicazioni che sono connesse al cibo e al rituale della tavola. Il filo rosso del racconto è il cibo che diventa storia, arte, società, religione, guerra e pace, consumo, spreco, avidità, vita e morte. È un lungo racconto nel quale il cibo è in primo piano e l'uomo e la donna restano dietro, talvolta nemmeno ci sono.
L'autore del libro, edito da Dario De Bastiani (100 pagine, 12 euro), è Aldo Andreolo, saggista, pubblicista e pittore, nato a Venezia.

CASTELBRANDO - RISTORANTE SANSOVINO

Inserito nella magnifica cornice di Castelbrando, all'interno di eleganti saloni Settecenteschi finemente decorati con stucchi e lampadari in stile veneziano, il Ristorante Sansovino si è fatto interprete della millenaria tradizione della cucina veneta e trevigiana e la offre oggi ai suoi clienti riletta in chiave moderna, secondo le attuali esigenze di gusto e leggerezza. Un connubio fra gusto, qualità, tradizione ed innovazione per trasformare una semplice cena in un'esperienza unica, immersi in una location senza eguali, dove equilibrio e culto dell'ospitalità si uniscono nella continua ricerca di un moderno concetto di ristorazione. Colazioni di lavoro, ricevimenti nuziali, ricorrenze familiari assumono a CastelBrando un significato speciale, e, grazie ai piatti elaborati dallo Chef Marco Buosi e dallo Staff di Antonio Palazzi, il Ristorante Sansovino riesce a soddisfare qualsiasi palato.

CastelBrando - Ristorante Sansovino
via B. Brandolini, 29
Cison di Valmarino (TV)
tel. 0438 976720 banchetti@castelbrando.it
www.castelbrando.it

Pasqua 2018

Aperitivo di benvenuto con delizie di corte

A tavola:

Flan ai radicchietti di campo

con vellutata di carotine e punte di asparagi

Risotto con bruscandoli selvatici, Cartizze e luganega

Ravioli di Valeggio ai carciofini con sauté di primizie primaverili

Filetto di vitello in crosta e asparagi
Patate avvolte con prosciutto
Capretto della tradizione con polenta ai ferri

Ovetti di cioccolato ripieni con salsa ai lamponi

Focaccia e colomba pasquale
Biscotteria della casa

Caffè *Selezione di vini D.O.C.*