

Cucina Veronese: l'arte della tradizione

TESTO DI ALESSANDRA PIUBELLO



Verona: un nome che evoca, nel mondo, la memoria di splendide vestigia architettoniche e il fascino di un milieu culturale d'eccellenza. Verona sottolinea, in ciascun ambito del suo storico evolversi, il ruolo principe dell'Adige. Quel fiume alpino, maestoso e indomito, abbraccia la città in anse avvolgenti, continuando verso la placida pianura della Bassa e la terra polesana per tuffarsi, infine, nell'Adriatico. L'acqua, la terra, il cibo. Tre entità inscindibili dalla storia di Verona e del suo territorio. E, dunque, soggette a profondi mutamenti, nel corso dei secoli, anzitutto per l'influsso di lunghe dominazioni. Crollato l'impero romano nel V secolo dell'era cristiana, Verona è con Ravenna sede dell'ostrogoto Teodorico, sovrano temibile ma non privo di lungimiranza e per la leggenda padre onorario di una sorta di spezzatino a lunga macerazione, la pastissàda de cavà, entrata nell'Olimpo della cucina tradizionale veronese. Carne dal gusto unico che, in tempi a noi più prossimi, viene inoltre desunta quale tipico antipasto: quei 'crudi' sfilacci, accompagnati da succo di limone e un tocco di extravergine del nostro Garda. All'originaria ricetta della pastissàda, dall'800, si aggiungono il pomodoro (importato dalla Spagna) e preceduto, tre secoli prima, dalla polenta. E, sempre figlia del grano, la pasta regala la bontà, nel gusto morbido e pieno dei bigoli (spaghettoni), di regola tirati al tòrcolo, che accolgono ragù di carne o di frattaglie d'anatra e sono il simbolo di sacrale attesa nella Vigilia di tutti i veronesi, sposandosi inoltre alla sardèla (sarda) o al sugo di àole (alborelle). Sulla mensa del Natale sono regine anche le "paparele" (tagliolini), impalpabili nel brodo, con bisì (piselli), fegadini (fegatini), e nella sottile armonia che si lega a variopinti ragù. Mentre, nell'ambito



cittadino della cucina aristocratica che ama preparare la cacciagione in infinite varianti, la pearà, sostanziosa al pari di una pietanza, si rivela la mitica compagna di gustosi bolliti misti. Il lesso co la pearà, rientrato dagli anni '70 nella classifica titolata della tradizione veronese, sconvolge l'assetto della cucina nel laborioso preparatorio, diversificato per ciascun tipo di carne (dal manzo alla vitella, agli animali da cortile, al castrato, all'onnipresente cotechino), con relativi tempi di cottura e recipienti. Grazie ad ore e ore di

fuoco lento nel cocchio, il pipà della pearà esalta il gusto di quel sapiente assemblaggio tra spezie, pane raffermo grattugiato con la propria crosta, midollo di bue, burro, brodo di carne e molto pepe bianco o nero, a parti uguali macinato finemente e lasciato granuloso... E, per quel tesoro di 40 ricette tramandateci, come dimenticare l'importanza del riso nel Veronese, presenza fondamentale della Bassa? Va citato anche lo gnoco, la cui origine rinascimentale indicava (prima della versione sostitutiva della patata, nel



1800) una pasta di farina di grano o di miglio. E, dopo gli gnocchi, i dolci: dai galani (ad imitazione delle chiacchiere) alle (nomen omen) fritole (variante delle 'veneziane'), fritte nell'olio e a base di farina, pezzetti di mela, uova, uvetta ammollata nel vino Marsala, rapatura d'arancia o di limone, zucchero e vaniglia... Dal 1894 (ottenuta la patente reale,

premio del laborioso ingegno di Domenico Melegatti, caposaldo storico della produzione artigianale) l'insignito pandoro è il dolce natalizio di Verona. Apprezzato e diffuso in tutto il mondo (grazie all'impulso produttivo di diverse aziende del territorio, Verona è capitale dell'industria dolciaria in Italia) questo fragrante amalgama di farina, burro, zucchero, rivela antica e complessa origine. Dalle antiche tradizioni vi accompagneremo attraverso un percorso nelle sei principali zone della provincia di Verona (Valpolicella, Lessinia, Garda, Est veronese, Bassa Veronese, Baldo-Valdadige) illustrandovi i prodotti e i piatti principali per le quali si distinguono.



VALPOLICELLA

Soleggiati declivi ospitano i vigneti in filare. Nel ricordo di illustri personaggi, da secoli, l'incantevole paesaggio della "terra dalle molte cantine" difende, per le sue colture, primati d'eccellenza, guardando l'avvicinarsi delle stagioni con rinnovata fiducia. Nell'ambito della peschicoltura, due le IGP inerenti ai frutti a polpa bianca e a polpa gialla delle cultivar a triplice fase di maturazione: "Pesca di Verona", varietà della specie *Persica vulgaris*, Mill (al tatto, consistente, al gusto succosa, il sentore contraddistinto da lieve nota acidula) e "Nettarina di Verona", per le varietà della *Persica levis*, DC.

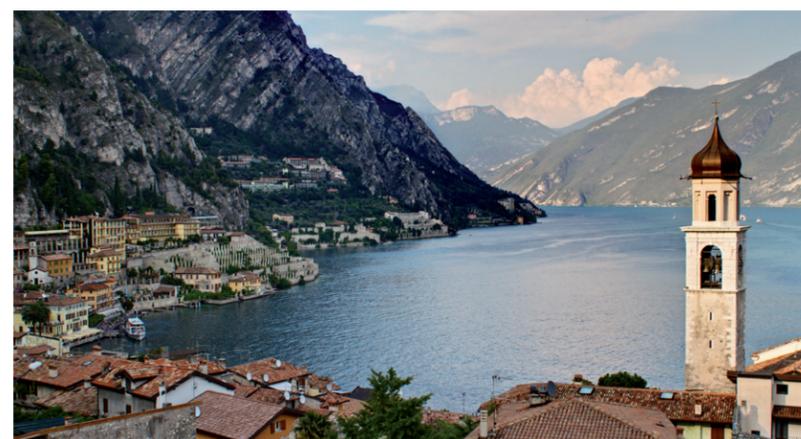
Importante la presenza della varietà estiva del *Tuber Melanosporum*, nelle pendici collinari: scorzone e trifola nera, ad ampio uso nella cucina locale per salse ad anima di acciuga, con timo ed aglio, zuppe, crostini di pane tostati e imburati o uniti a polenta, soppressa, formaggio saporito e carni. Tra i caprini tipici, la Caciotta (gusto, dolce, con variazione a lieve nota acidula o assai decisa), il Formaggio (fresco, aspro al gusto). La Caciotta di latte di pecora (peculiare impressione sapida e dolce). Tra gli insaccati, la soppressa, macina a grana medio-grossa di pancetta e polpa suine, con concia di sale, pepe ed aglio. Come il Salame di Verona è perfetta cruda, alla griglia, con polenta calda o abbrustolita, verdure ripassate in padella, lumache in umido, formaggio stagionato, o sott'olio.



LESSINIA

In origine giunsero i Celti, poi i Cimbri... La Lessinia, fitta di antiche contrade dai tetti in pietra, offre scorci di incontaminata bellezza: nel Parco naturale, nelle visuali mozzafiato di Molina e ponte di Veja, nei depositi fossili di Bolca, oggetto di studi sin dall'antichità. Un contesto unico che si riflette inoltre nella peculiarità della cucina del luogo, ricca di prodotti tipici e di colture. La squisita ricetta degli gnocchi sbatùti co la puina (gnocchi impastati con farina, sale e latte e conditi con burro fuso e ricotta affumicata grattugiata) con l'immane legante del formaggio, presente in questa terra montana con due produzioni DOP: il Grana Padano e l'eccellente Monte Veronese.

Apprezzatissimo anche in veste "ubriaca" per la nota acidula e piccante derivante dal mosto di Soave o Durello o, a scorza 'rossa', per Valpolicella e Amarone. Tra le colture, importanza rilevante per l'allevamento della lumaca (bogone) in corgnolara: una cimbrica tradizione nell'area di Badia Calavena. Ma sovrano resta il tartufo nella pregiata varietà invernale del *Tuber melanosporum*, dal profumo marcato a nota sovrastante e superbo abbinamento in ogni portata. Infine, il Marrone di San Mauro dei Monti Lessini, rappresenta una produzione di nicchia per il marrone, rivolta ad un altrettanto definito utilizzo commerciale e buon connubio per molte ricette.



GARDA

Ricco di scorci naturali di incontaminata bellezza, nella composta visione di ridenti cittadine e antichi borghi persi tra i prati, il Garda porta un clima mite che lo rende fonte di vita per l'uomo e le creature che lo popolano da millenni. Preservandosi pressoché immutato, quell'habitat informa una cucina locale conosciuta in tutto il mondo, unica, differenziata, a sé stante... I pesci: primo, il raro carpione, al tempo della Serenissima fritto e irrorato d'aceto (saòr). La trota (truta), perfetta se bollita alla gardesana; il lavarello (corigòne), branzino d'acqua dolce. Il luccio, prelibato alla gardesana (prima bollito e in polpettine passate poi nell'olio bollente, con salsa di olive verdi) o ai ferri. L'anguilla (bisàto), in umido; la tinca (tènca), in un superbo risotto. Poi il cavèdano (cavassin): in

guazzetto con piselli, fritto a tranci o a polpettine. Il persico, sfilettato, si sposa al burro... Per l'olivocoltura, due i DOP di olio extravergine d'oliva: Garda (varietà Casaliva e Drizzàr), tonalità da verde intenso a marcato, con tenui sfumature di giallo, al naso leggero fruttato e al gusto, sentore di mandorla dolce. Il Veneto - Valpolicella (varietà Grignano e Favaròl) a tonalità prevalente giallo con lievi screziature di verde (nel prodotto fresco), profumo di lieve fruttato leggero e al palato un sentore fruttato a lieve nota amaro-gnola e retrogusto di mandorla. Assai rinomata la eco-coltura del Kiwi del Garda (nella variante autoctona, glabra, Top Star); va citato anche il Broccolotto di Custoza, pregevole produzione sulle colline argillose circostanti l'area gardesana.



EST VERONESE

Tra monte e pianura, sulle colline a vigneto, l'Est Veronese coniuga tradizione e innovazione. Proiettando la storia delle sue colture nel futuro... Ecco l'asparago, presente ad Arcole (ma anche a Rivoli) con il suo fragrante turione bianco-avorio. Sinergia delicata nella cucina primaverile (zuppe, risotti; in versione bollita o al burro dorato con scaglie di grana) indica, in Verona, il leader nazionale della produzione. Il pisello di Colognola ai Colli, Verdona nano e Bianchino, apre alla bontà dei primi piatti tipici del Soavese (lasagnette coi bisì e risi e bisì). Il gustoso rizoma del sedano-rapa (cresce in terreni prossimi al corso dell'Adige quale Sedano di Verona), informa un saporito risotto, tortelli alla ricotta, o accompagna carni bianche. Sette le cultivar della futura DOP "Patata dorata dei terreni rossi del Guà", insediata nei profondi terreni alluvionali ed argillosi del deviato corso dell'Adige. La cerasicoltura (a Verona, il primato regionale) offre tre varietà inerenti alle Ciliegie delle Colline Veronesi in alternanza alla duracina della Mora di Verona: eccellente accostamento con bigoli, dessert e sotto spirito (in grappa).



La "Mela di Verona" - 7 varietà -, profumata e croccante. Otto le cultivar inerenti alle "Pere di Verona", deliziose con il formaggio stagionato. Nella rosa dei prodotti tipici, lavorati artigianalmente, compare il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOC: roseo, morbido, sontuoso ma dal gusto dolce con delicato sentore di noci, (prodotto nel Veronese a Pressana, Roveredo di Guà e Colognola Veneta). Squisita la Caciotta della Val d'Alpone, dal sentore vellutato e impressione di panna al gusto.

Da oltre 170 anni, eccellenza della tradizione natalizia, il "Mandorlato di Colognola Veneta della premiata industria dolciaria Garzotto Rocco & Figlio", vede un'immutata e laboriosa preparazione tra miele di Zafferana Etnea, albume d'uovo, zucchero e mandorle di Ceglie tritate.

BASSA VERONESE

La Bassa Veronese accoglie il visitatore con il silenzio delle sue piane bruciate dall'afosità estiva o avvolte nella caligine lattea dell'autunno. Una cultura loci legata all'acqua implica una variegata tradizione gastronomica, frutto di fertili colture nutrite dalle numerose risorgive naturali. Citeremo due produzioni IGP d'eccellenza, inimitabili componenti 'indigene' nelle più celebrate ricette della cucina non solo veronese ma internazionale: il Radicchio "Rosso di Verona" (in varietà precoce e tardiva), a foglia croccante e dal gusto piacevolmente amarognolo e il Riso Vialone Nano Veronese, proposto in decine di preparazioni: fra tutte, il risotto all'isolana, perfetto connubio tra polpa magra di vitello e di maiale, rosmarino, cannella, pepe, insaporiti da brodo di carne e formaggio grana. Di coltura in coltura, in primis, il mais. Nel panorama orticolo (zucca, zuccina, peperone, cipolla), giusto merito alla composita varietà del cavolo, per l'uso versatile in tutte le portate. Spicca, tra le frutticole, il melone (3 le specie varietali), seguito da pera, anguria e fragola. Nell'ambito zootecnico, bovini, suini e animali da cortile (coniglio, caprone e, incredibile bontà, l'oca), oltre a cacciagione (lepre) e alla coltura 'volatile' - in preziosi arrosti o ripieni - fagiano, anatra (il petto, alla griglia, in padella o affumicato), quaglie, pavoni e pavoncelle. Per la pesca d'acqua dolce, carpe e gobbi, al burro o in umido; gamberetti e rane: impalpabili risotti o frittiture. Infine, il dolce trionfo natalizio dell'Offella, soffice lievitare di farina, burro e mandole tritate, l'ottocentesca specialità della pasticceria Perbellini di Bovolone.



BALDO-VALDADIGE

Il territorio del Baldo, diversificato contesto naturale tra i più belli in Europa, si eleva dai 200 ai 700 metri di altitudine. Da questa varietà geoclimatica, il riflesso sulle colture permea tutto l'ambito di quella produttività di nicchia che, nel tempo, caratterizza la storia delle tradizioni locali relate al cibo. La castanicoltura, assolutamente naturale e biologica, indica parametri d'eccellenza nella produzione delle "Castagne del Baldo", e, in particolare per il Marrone di San Zeno di Montagna D.O.P. Il gusto unico, a nota piacevolmente agrodolce, si adatta a molteplici inserimenti dall'aperitivo al dessert. La nera polpa del Tartufo Nero del Baldo, a maturazione raggiunta, può assumere tonalità cupe, violacee o rosse. Perfetto se gustato

crudo, in lamelle sottili, emana una nota olfattiva di estrema, intensa piacevolezza. Il Casato Gardesano (Casàt) produzione assai limitata e recente reinterpretazione di un antico procedimento di un fragrante formaggio dal gusto unico, assai saporito e con lieve nota d'asprezza, prodotto dal Monte Veronese d'Alveo DOP e lasciato maturare in contenitori di vetro con l'aggiunta di abbondante olio extravergine delle Colline Veronesi o del Garda. Il formaggio Monte del Baldo, fresco e stagionato, originario della zona del comune di Malcesine, dispiega la propria versatilità in prelibate ricette a nota inconsueta. I salumi del Monte Baldo, nostranello, salamata, nosetta... immutata genuinità sulla tavola dei nostri giorni...