

23 Luglio 2019

Tra i menù del Veneto: terra di calici alzati e sapori da scoprire

Dai celebri Bigoli ai dolcetti della laguna passando per l'aroma di vini unici. Qualche spunto per immergersi nella vivace e variegata cultura culinaria di questa regione



Veneto

Il **Veneto** è una regione dal carattere forte e dalle vivaci tradizioni culinarie. In questa terra di rocce e magiche lagune ci si può concedere un assaggio delle **tipicità più disparate** che, dai primi piatti, arrivano fino al dolce, passando per il buon vino.

Sbirciando tra i menù veneti ci s'imbatta subito nei celebri **Bigoli**, sorta di spaghetti extra-large che qui si gustano "in salsa", vale a dire con cipolle e acciughe. Per una variante sul tema si possono invece provare nella tipica ricetta "[coi rovinazzi](#) [1]": rigaglie e fegatini di pollo soffritti con la salvia o con l'anatra. Tra **tagliatelle** e **tagliolini**, qui la pasta lunga è un must a cui è difficile rinunciare. Tuttavia, il Veneto è anche terra di risaie e risotti, preparati con diverse varietà tra cui figura anche il classico **riso Carnaroli**. Le ricette per i risotti lasciano solo l'imbarazzo della scelta tra ingredienti locali, come radicchio rosso o tarassaco, a cui si aggiungono combinazioni come quella dei "[risi e bisi](#) [2]" a base di piselli e pancetta.

[Bigoli, gli spaghettoni veneti con la passione per il sugo](#) [3]

Per entrare invece nel clima della laguna veneziana, e assaporare un tocco di mondanità e dolci pensieri, occorre dare spazio ai biscotti di Burano. Gli ingredienti sono semplici: farina, uova, burro e zucchero. A variare è la forma. Quella degli **Essi Buranei** disegna una linea ricurva che ricorda appunto la lettera esse. Con lo stesso impasto, sono noti anche i **Bussolà**, (oppure Bussolai o Buranelli) a forma di piccola ciambella. Infine, ci si può dedicare ai dolci **Zaeti** che, con farina di mais e uvetta sultanina, sono tra i biscotti più popolari a Venezia.

[La dolce tradizione veneziana degli Essi Buranei](#) [4]

Il Veneto si assapora infine grazie ai suoi vini. La grande varietà di vitigni ospitati da questa regione consente produzioni di grande prestigio e qualità. Ci si può allora concedere un immancabile **Prosecco Doc extra-dry**, oppure un fresco **Verduzzo Veneto Igt**. La scelta dei rossi può invece cadere sul **Raboso Veneto** che, con il suo piglio intenso, si lega all'affascinante Borgo Malanotte e alle vicende della Grande Guerra, regalando un assaggio di queste terre ricche di sapori e cultura.

Links

[1] <http://www.comuni-italiani.it/05/enogastronomia.html>

[2] <http://www.territori.coop.it/ricette/cucina-con-il-socio-preparare-risi-e-bisi-alla-veneta>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/bigoli-gli-spaghettoni-veneti-con-la-passione-il-sugo>

[4] <http://www.territori.coop.it/territori/la-dolce-tradizione-veneziana-degli-essi-buranei>