



*Tutto nasce dal latte*



*Il recupero della Burlina parte da Altissimo pag. 4*



*Mille bollicine per un Vespaiolo pag. 12*



*Duron e More pag. 36*



*Un'ombra tra le moschee pag. 38*

# Sommario

giugno 2008

Formaggi: piacere perenne	2
Il recupero della Burlina parte da Altissimo	4
Sono nati prima gli gnocchi o la fioretta?	6
La maresina	10
Mille bollicine per un Vespaiolo	12
L'origine celeste degli asparagi	14
Il Durello Dolce Salato	20
Tutti i colori del Bianco: quando la longevità passa dal Cru	22
Facciamo la festa al Toresan	24
Oltre il dessert	26
Bevande spiritose	28
Alla scoperta degli autoctoni veneti	29
L'Umami	32
A tavola con i Funghi dei Re e dei Papi	34
Duron e More	36
Un'ombra tra le moschee	38
Abc di Amedeo Sandri	40
Un piatto patriottardo	42
Lo sai che... i ravioli	44
12° Trofeo Internazionale "Calvados Nouvelle Vogue"	45
Appuntamenti	46
Annunci	48



## COMPILARE IN STAMPATELLO

(le parti con \* sono obbligatorie)  
ed inviare in busta chiusa a:  
**Gustolocale Via Veneto 2b - 36015 Schio (VI)**  
oppure al Fax **0445-500201**  
È possibile abbonarsi anche a [www.gustolocale.it](http://www.gustolocale.it)

Ditta.....

Cognome\*.....

Nome\*.....

Indirizzo\*.....n°.....

Città\*.....Prov\*.....

Tel\*.....

Fax.....

E-Mail.....

P.IVA/C.Fisc.....

Rinnovo  Nuovo abbonamento

**Desidero abbonarmi** a gustolocale per 1 anno (11 numeri)

**Regalo** un abbonamento di gustolocale per 1 anno (11 numeri)

Al Sig.....

Via.....n°.....

Cap.....città.....pv.....

### Pagamento:

Allego assegno bancario non trasferibile intestato a Pierregi

Versamento c/c postale 72198765 (allego ricevuta)

Bonifico bancario Banca Pop. Di Verona

C/c 011529 Abi: 05188 Cob: 60750 (allego ricevuta)

**Pagherò solo € 20,00 per 11 numeri!**

Data..... Firma.....

La informiamo ai sensi della legge 675/96 che i suoi dati sono oggetto di trattamento prevalentemente informatico, ai soli fini della corretta gestione del suo abbonamento e di tutti gli obblighi che ne conseguono.

# Sono nati prima gli gnocchi o la fioretta?

Il piatto tipico di Recoaro ha ottenuto recentemente il riconoscimento della Denominazione Comunale. Un rigido disciplinare ne regola la realizzazione per i ristoratori

Si può dire che gli gnocchi siano un piatto universale, perché ben si prestano a essere insaporiti con svariati condimenti, a essere prodotti con i più diversi ingredienti ed essere serviti sia come primo piatto, usuale per la nostra cucina, sia come contorno, come avviene in molte cucine straniere.

Qui voglio limitarmi a parlare di una tipologia di gnocchi tipici dell'alta valle dell'Agno, ossia degli gnocchi con la fioretta, piatto tipico di Recoaro, che ha ottenuto il riconoscimento DE.CO. (denominazione comunale).

Si tratta di un piatto le cui origini, senz'altro molto antiche, si devono ai malgari che trascorrevano lunghi periodi sulle montagne recoaresi disponendo di pochi ingredienti alimentari, ma potendo usufruire in abbondanza di latte e dei suoi derivati.

La ricetta è infatti molto semplice: si tratta di impastare farina bianca di frumento con la fioretta (ricotta liquida perché ancora impregnata di siero) aggiungendovi burro e sale quanto basta; e ricavarne degli gnocchi da cuocere in acqua bollente e successivamente conditi con burro fuso aromatizzato con foglie di salvia e cosparsi con formaggio di malga stravecchio grattugiato.

Oggi è invalso l'uso di arricchire l'impasto con uova, noce moscata e di usare

il formaggio grana, ma naturalmente tali aggiunte non credo fossero comprese nella ricetta originale.

Questa mia tesi mi sembra essere avvalorata dal fatto che i malgari dovevano usare solo di quegli ingredienti dei quali potevano disporre ed inoltre perché, all'epoca, vi erano due cucine ben distinte: quella della nobiltà ricca e quella della povera gente.

## Le origini

Di quest'ultimo genere era senz'altro la ricetta che realizzavano i festaioli del quartiere S.Zeno di Verona, quando proclamavano il re del gnocco.

La ricetta, risalente al 500, era press'a poco la seguente:

*"tamisate sei libbre di farina, mescolate quanto basti con l'acqua, unite il tutto e formate un rotolo che dividerete in 400 parti e appena pronti gettateli in acqua bollente. Quando verranno a galla col minestro raccoglieteli e gettateli sopra una libbra di formaggio grattugiato e bagnateli con due libbre di burro affinché siano ben unti".*

Appare chiaro che tale ricetta non dovrebbe differire molto da quella originale dei malgari, probabilmente solo l'acqua veniva sostituita dalla fioretta.

Prendiamo ora in considerazione una ricetta di mastro Martino risalente alla seconda metà del 1400.

Martino de Rossi, più noto come Mastro Martino, era un cuoco, oggi si direbbe uno chef, di origine ticinese, ma che in vita sua servì i suoi manicaretti nelle case di nobili italiani, dagli Sforza ai Trivulzio, o di ecclesiastici quali il Patriarca di Aquileia. La sua è quindi una cucina per ricchi nobili. Mastro Martino, oltre che cuoco, fu anche una firma, forse la prima firma, della cucina italiana, in quanto raccolse le sue ricette in un manoscritto che intitolò *"De arte coquinaria"*.

È proprio in tale manoscritto che si rinviene una ricetta per preparare una spe



di gnocchi che il Maestro chiama “ravioli in bianco”, nella quale prevede di impastare a fior di latte burro, zenzero, bianchi d’uovo e farina, ricavarne degli gnocchi da cuocere in acqua bollente salata, per poi condirli con burro e cannella. Non possiamo dimenticare che Mastro Martino era originario del Canton Ticino e quindi doveva essere esperto di latte e dei suoi derivati, ma era anche un cuoco al servizio di ricchi signori, per cui doveva adattare le sue ricette ai gusti dei propri committenti. Una cosa è comunque certa, egli era originario del Canton Ticino, zona di valligiani e quindi si intendeva di latte.

È invece impossibile affermare chi abbia ideato per primo la ricetta degli gnocchi con la fioretta: i malgari di Recoaro o i pastori ticinesi? Probabilmente la ricetta l’hanno ideata indipendentemente gli uni dagli altri, anche se sarebbe suggestivo pensare che qualche malgaro recoarese si sia recato, per lavoro, nel canton Ticino ed abbia colà portato la ricetta degli gnocchi che si confezionavano nella sua zona. Oggi gli gnocchi con la fioretta sono entrati a far parte della cucina vicentina e gli ingredienti per confezionarli, nonché il modo di prepararli variavano secondo l’autore. Ad esempio nel libro “La cucina vicentina” di Gianni Capnist e Anna Capnist Dolcetta gli ingredienti sono fioretta, uova, formaggio grana, sale, farina, burro, salvia e noce moscata.



## La tutela

Per fortuna i Recoaresi hanno pensato di tutelare questa loro ricetta tradizionale ed hanno costituito la “Venerabile Confraternita dei gnocchi con la fioretta” con relativo statuto e cerimoniale, mentre il Comune di Recoaro ha svolto la sua opera per ottenere il logo DE.CO., corredando la richiesta con il disciplinare che stabilisce gli ingredienti ed il sistema di lavorazione per ottenere gli autentici “*gnochi* (con una sola c) con la *fioretta* (con una sola t)”, e stabilendo che a tale disciplinare debbano attenersi gli esercizi che chiedono di esporre il relativo logo.

Gli ingredienti sono ben specificati: fioretta, burro, formaggio o ricotta affumicate prodotti nelle malghe del territorio comunale di Recoaro Terme, con precisazioni varie, ad esempio la fioretta deve essere di vacca, il burro di malga e prodotto da panna d’affioramento, il formaggio stagionato di nove mesi, la farina deve essere di grano tenero, tipo 00 e prodotta in provincia di Vicenza o province limitrofe, l’impiego delle uova è ammesso in modo limitato e solo in casi eccezionali, mentre è ammesso l’uso della salvia per insaporire il burro di condimento.

Come per ogni piatto tipico tradizionale, gli esperti si sono subito dati da fare per trovare i vini da abbinare ai gnocchi con la fioretta. Io penso che i malgari recoarensi, che nel passato mangiavano *i gnocchi con la fioretta*, li accompagnavano con qualche *goto de vin nostran*, un vino ottenuto dalla pigiatura di tutti i tipi di uva esistenti in vallata con una prevalenza di il gusto e di bouquet dell’uva Clinton. Oggi quel vino è scomparso, per cui gli esperti consigliano di accompagnarli con un Pinot Bianco di Breganze, un Bianco di Custoza o un Franciacorta DOCG brut. A mio modo di vedere, starei sempre su un vino della vallata dell’Agnò e precisamente all’Agnò Bianco, un vino ottenuto da una miscela di uve garganega e durella, che unisce al gusto morbido della garganega l’acidulo tannico della durella.

Luciano Rizzi

Il sapore della nostra tradizione

I Ristoratori che hanno aderito  
alla DE.CO.

## “GNOCHI CON LA FIORETTA”

**Ristorante Al Molino**

Loc. Stoccheri, 15 - Recoaro Terme Tel. 0445-75564

**Ristorante Pittore**

Via Roma, 50 - Recoaro Terme Tel. 0445-75039

**Albergo Castello**

Via G. Zanella, 9 - Recoaro Terme Tel. 0445-780300

**Rifugio Alpino Campogrosso**

Campogrosso - Recoaro Terme Tel. 0445-75030

**Trattoria Malga Lora**

Str. per la Gazza, 3450 - Recoaro T. Tel. 0445-75970

**Ristorante Paradiso**

Via Bruni, 40 - Recoaro Terme Tel. 0445-75719

**Ristorante Capannina**

Via Bruni, 42 - Recoaro Terme Tel. 0445-75170

**Albergo Alpino**

Loc. Griffani, 9 - Recoaro Terme Tel. 0445-75097

**Hotel Carla**

Via C. Cavour, 55 - Recoaro Terme Tel. 0445-780700

**Rifugio Alla Guardia**

Loc. La Guardia di Campogrosso - Recoaro Terme  
Tel. 0445-75257

**Ristorante Cima Tunche**

Via Cima Tunche, 23 - Recoaro 1000 Tel. 0445-77115

**Hotel Trettenero**

Via Vitt. Emanuele, 16/e - Recoaro Terme  
Tel. 0445-780380

**Albergo All’Isola**

Via Cavour, 65 - Recoaro Terme Tel. 0445-780560

