



## Sua maestà il bollito, un classico della tradizione veneta

**Giovedì 6 febbraio, nell'ambito della rassegna enogastronomica organizzata da Le Buone Tavole dei Berici, è stato celebrato il trionfo del bollito Castegnero (VI)**



Giovanni Veronese presenta gli chef che hanno preparato il menù (Foto © Cinzia Dal Brolo).

È un piatto dal nome altisonante, un concentrato di sapori che ricordano l'infanzia e lo stare insieme a tavola. Ma al pari del maiale del bollito non si butta via niente, come attesta l'utilizzo di vari tipi di carne e il riuso degli ingredienti sotto altra forma (macinato, polpette), quando eravamo più oculati e con gli avanzi si faceva festa.

Benché rivisitato, **il bollito è un classico della tradizione veneta**, lombarda e **piemontese** – da cui si discosta per alcune varianti (la **pearà veronese**) – un piatto nutriente e saporito. Protagonista di cene a tema, come quella di giovedì 6 febbraio alla **Trattoria Al Sole di Castegnero (VI)**, il bollito racchiude la magia di un antico rito, legato alla cultura popolare e religiosa, che nei secoli scorsi influenzava l'alimentazione e la vita quotidiana. Diversamente, ai giorni nostri il bollito non è più un tabù, ma la sua versatilità favorisce l'ottimizzazione delle carni con salse – tra le quali la salsa verde di derivazione ebraica – e verdure.

## **Le Buone Tavole dei Berici: una serata dedicata al bollito**

Nell'ambito della rassegna enogastronomica organizzata da **Le Buone Tavole dei Berici** e curata da **Giovanni Veronese**, – esperto gourmet e storico – la serata ha entusiasmato tutti. Merito degli chef dell'Associazione (Roberto Berno, padrone di casa, Renato Rizzardi de La Locanda di Piero, Davide Pauletto de Le Vescovane, Giuseppe Zamboni di Trattoria Zamboni e Monica Gianesin della Trattoria Albergo Isetta), che si sono sbizzarriti nell'ideare piatti originali: *Gnocco di topinambur con coda di manzo*, *Vezzena cren e verza* (Le Vescovane), o nel riproporre i classici della tradizione: *Zuppa di Verze con le costine* (Trattoria Albergo Isetta), una vera leccornia.

Perfetto l'equilibrio dei *nervetti in carrozza* (quanti storcono il naso), ottenuto abbinando la freschezza della salsa di mela con l'hummus di ceci.



Da sn: Gnocco di topinambur con coda di manzo, Vezzena cren e verza e Zuppa di Verze con le costine (Foto © Cinzia Dal Brolo).

**Cotechino, manzo, nervetti, polpa di bollito, musetto, impossibile resistere!** A torto, musetto e cotechino vengono spesso confusi; in realtà, il primo è costituito dai tagli meno pregiati del maiale: muso (nomen omen), cotica, muscoletti interni. Il secondo ha un impasto formato prevalentemente da carne magra (50%), grasso di maiale (30%) e cotenna (20%).

Diverse le pietanze bisstate: fantastiche *le polpette con purè di sedano rapa* (Antica Trattoria Al Sole), delizioso *l'anolino di testina con salsa verde* (La Locanda di Piero), superbò *il cotechino in millefoglie di broccolo fiolario* (Trattoria Zamboni), un'eccellenza del territorio vicentino così chiamato per la presenza di germogli (Fioi, appunto in dialetto, inseriti lungo il fusto della pianta).

Un trionfo di sapori e saperi, come nella miglior tradizione veneta, che rivendica l'apprezzamento del pubblico, soddisfatto anche dei vini (Benvenuto con l'esuberante 36 MESI Giannitessari Rosè – Metodo Classico – a base Durella e Pinot Noir), eccellente il Malvasia Zonta 2018 – Campo di Fiori -, ottimo il Lagrein 2016 Doc – Abbazia di Novacella – un vino corposo e vellutato, perfetto per un secondo come *l'Anatra "col pien"* e *la pearà* (tipica salsa veronese fatta con il midollo di bue, pane raffermo, brodo e tantissimo pepe, de La locanda di Piero).



L'Anatra "col pien" e la pearà e Giovanni Veronese, conduttore della serata (Foto © Cinzia Dal Brolo).

**Data di creazione**

13/02/2020

**Autore**

cinzia-dalbrolo