



PANE E SOPPRESSA

Regina della gastronomia locale sin dai tempi degli Scaligeri, questo insaccato di carne suina dalla carne morbida e profumata, ha le sue origini nelle montagne e nelle campagne Veronesi. Si produce con tagli pregiati di suini allevati in queste terre. Dopo essere state macinate, le loro carni vengono condite con sale, pepe, aglio, rosmarino, cannella e chiodi di garofano che conferiscono un particolare profumo speziato e un gusto dolce e pepato. Si forma un impasto cilindrico e poi si lega il tutto con uno spago. L'impasto è di colore rosato tendente al rosso e per essere apprezzato a pieno deve essere stagionato da 20 a 60 giorni, ancora meglio per 3 mesi.



BRUSCHETTA CON L'OLIO DELLE COLLINE

La provincia di Verona fornisce una produzione d'olio di qualità eccellente con peculiari caratteristiche organolettiche.

La coltura dell'ulivo abbraccia le colline di tutta la provincia: dal lago di Garda, alla Valpolicella, alle colline a nord di Verona fino alla Valpantena, e alle Valli di Mezzane, Illasi e Tregnago.



POLENTA E LARDO

Vi è poi la polenta, il nutrimento tipico dei contadini poveri della Pianura Padana, che viene preparato con farina di granoturco cotta in acqua salata.

Per gustarla "alla veronese" bisogna mangiarla condita con fagioli ben cotti (polenta infasolà) o in accompagnamento alla cacciagione (polenta e osei).

RISTORO A TEMA la nostra Verona



IL VINO

Sembra che la coltivazione effettiva della vite nelle colline di Verona risalga con certezza al V sec. a.C. Il vino era il nettare d'uva preferito dai romani, in particolare dall'imperatore Augusto. Il vino delle colline era molto apprezzato sulle tavole della signoria scaligera e dal 1311 già si parlava di contea della Valpolicella. Il Veneto occupa il primo posto in Italia nella produzione di vini di qualità con ben 24 zone doc. Per affermare e sostenere questo patrimonio, operano i consorzi di tutela che nel veronese sono: Bardolino, Bianco di Custoza, Garda, per la zona collinare del lago, Valpolicella, Soave, Valdadige, Terradeiforti nel territorio a nord di Verona, Lessini Durello in Lessinia, Arcole in pianura. Le terre veronesi sono ricche di sali minerali, molto permeabili, ben irrigate, luogo ideale per i vigneti che giacciono sui dolci pendii esposti al sole.

IL PANDORO

Fin dall'Ottocento il pandoro è stato l'espressione più tipica della produzione dolciaria di Verona. Il nome pandoro descrive perfettamente il colore che ne caratterizza la pasta, il giallo oro, conferitogli dalle uova. La consistenza è soffice e leggera, come la pasta brioche, da cui probabilmente deriva; il sapore è delicato e leggermente profumato di vaniglia. Del "nadalin" il pandoro conserva ancora oggi la forma stellare. La sua inconfondibile struttura tronco-conica, a grandi costole disposte secondo il tipico disegno di una stella a otto punte, è ottenuta utilizzando uno stampo alto, a forma di piramide tronca, divisa in spicchi ad angolo acuto.



IL NADALIN

Classico dolce natalizio veronese, a pasta lievitata, a forma di stella e cosparso di pinoli, creato alla fine del duecento per festeggiare il primo Natale dopo l'investitura dei nobili Della Scala a Signori di Verona.

A differenza del pandoro, che ha esteso la sua fama a livello nazionale, il "Nadalin" rimane un prodotto esclusivamente veronese che si trova solo in alcune pasticcerie della città.



IL MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

E' un prodotto prestigioso e inconfondibile che vede impegnate nella produzione numerose aziende dolciarie della zona.

Le sue origini sono antiche e il suo successo è dovuto alla genuinità degli ingredienti e alla lavorazione artigianale.

Miele, zucchero, albume, mandorle sono gli ingredienti semplici per la preparazione di questa prelibatezza.

