



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA
NOURRIR LA PLANETE
ENERGIE POUR LA VIE
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



Pasta e fagioli alla veneta

Minestra tipicamente invernale, veniva sovente arricchita con qualche "péndola" di carne o osso di maiale salati e talvolta affumicati. L'aggiunta di patate, legata nella tradizione alla necessità di risparmiare fagioli, dona una buona cremosità, mentre il sedano conferisce un gusto più deciso.

INGREDIENTI (4-6 persone)

600 g di fagioli di Lamona della vallata bellunese I.G.P. (Borlotti) sgusciati freschi o, se secchi, una quantità equivalente a metà peso lasciandola in acqua per almeno una notte intera

2 patate (a piacere)

una spruzzata di aceto di vino

acqua, sale e pepe qb per il condimento

100 g di pancetta o lardo, salati

1 cipolla (200-250 g)

2 gambe di sedano (a piacere)

50 g (circa) di olio extra vergine di oliva Garda D.O.P. e/o burro

aglio, rosmarino e prezzemolo

150-200 g di pasta all'uovo fatta in casa, tirata a sfoglia e tagliata a straccetti o in fettucce

PREPARAZIONE

Si pongono a sobbollire i fagioli in abbondante acqua leggermente salata. In un'altra pentola si prepara un soffritto con lardo (meglio grasso di prosciutto), cipolla, sedano, aglio, rosmarino e prezzemolo pestati finissimi. Si aggiunge dell'acqua bollente e si travasano rapidamente i fagioli dal loro primo brodo di cottura. Si sala e si lascia sobbollire a lungo la minestra per poi aggiungere la pasta all'uovo fatta in casa tagliata a losanghe o strappata. Si toglie dal fuoco e si lascia intiepidire: nel frattempo la pasta risulterà cotta. Se si usa pasta di grano duro si lascia sul fornello un paio di minuti in più. C'è chi unisce alla minestra delle striscioline di cotica di maiale o chi aggiunge del burro crudo che va "montato" nel liquido della minestra. Ogni tipo di condimento porta alla pietanza una propria differente personalità da gustare ed apprezzare.

ABBINAMENTO CON I VINI

Lison-Pramaggiore Refosco dal peduncolo rosso D.O.C.

Breganze Pinot nero D.O.C.

Uno dei ricordi più belli che ho legati a questa ricetta, è di quando ho passato una settimana a Venezia con la mia famiglia. I miei genitori decisero di portare me e mio fratello, di rispettivamente undici e sei anni, a vedere la città dove nacque mio nonno. Partimmo una domenica sera e tornammo una domenica pomeriggio, quella fu la settimana più bella della mia vita, e non solo perché vidi i monumenti più belli di Venezia, ma perché vidi da dove veniva la mia famiglia, vidi dove aveva vissuto mio nonno prima di conoscere mia nonna e venire in Lombardia. Mio nonno mi raccontava sempre storie su quando lui era bambino e stava con i suoi fratelli, a quel tempo c'era la guerra e non si potevano fare determinate cose, come uscire di casa o semplicemente accendere la luce per andare da una stanza all'altra, quando arrivai a Venezia mi ricordai tutti i suoi racconti, essi mi portarono a voler sapere di più su Venezia ed il Veneto in generale, e così feci, non sprecai nemmeno un secondo di quella settimana, che per quante cose facemmo sembrava un anno intero. Uno dei monumenti che mi piacque di più fu Piazza San Marco, quella con i piaccioni, la visitammo l'ultimo giorno, di pomeriggio, entrammo anche nella cattedrale, non avevo mai visto una cosa più bella di quella, passammo ben due ore dentro la cattedrale, e quando uscimmo si era fatto ormai tardi, e andammo a mangiare ad un ristorante, ordinai questo piatto, e fu buonissimo, forse aveva un buon sapore perché ero affamata, o forse il sapore era arricchito dalla sensazione appagante che provavo in quel momento dopo aver passato una bella settimana con tutta la mia famiglia.