

LA CUCINA VENETA INCONTRA I VINI DEL PIEMONTE

La Confraternita Dogale della Marca di Mogliano Veneto Treviso ha organizzato Sabato 3 dicembre 2022 presso l'antica Trattoria "da Bimbari" una serata a tema dall'intrigante titolo "LA CUCINA VENETA INCONTRA I VINI DEL PIEMONTE". La serata è stata anche l'occasione per l'incontro pre natalizio di scambio degli auguri.

Ad alcuni piatti tipici veneti, tra cui un interessantissimo "risotto alla sbiraglia" (di cui è stata fornita la ricetta ai commensali) ed uno splendido cappone al forno, sono stati proposti in abbinamento alcuni selezionati vini Piemontesi, tra cui un vivace Barbera d'Alba Joretta Saffirio di Monforte d'Alba. I piatti, preparati sotto la sapiente regia del titolare Achille Zorzi, sono stati illustrati, unitamente ai vini, dal presidente della Confraternita Francesco Danesin. E' stata una serata piacevole, tra piatti veneti di pregevole fattura ed interessanti abbinamenti con vini piemontesi di qualità.

Non sono mancate le sorprese: nelle proposte dei vini è stato inserito un interessante e poco conosciuto Timorasso di Derthona, mentre nel finale è stato proposto un Barolo di Massolino del 2016 come accompagnamento ad un eccellente formaggio stagionato "Monte Veronese".

La crostata di mele finale ha trovato infine naturale accompagnamento con un piacevolissimo Moscato d'Asti di Massolino.

RISOTTO ALLA SBIRAGLIA ...LA STORIA E LA RICETTA

Il risotto alla sbiraglia è una ricetta popolare diffusa sia in Veneto che in Trentino, grazie a materie prime facili da reperire ed a una preparazione abbastanza immediata. Il nome del piatto lo si fa risalire, dice la trazione orale, ai soldati austriaci (chiamati dai popolani "sbirri") che negli anni del Regno Lombardo-Veneto e anche nelle guerre, durante le notti di sorveglianza, rubavano i polli nelle varie fattorie che incontravano per strada. Si racconta che durante la 1° Guerra Mondiale, i soldati austriaci invadessero le case, requisendo i polli dei cortili, pretendendo ospitalità da parte delle famiglie di contadini. E le donne preparavano loro il pollo in umido, aggiungendo talvolta del riso per rendere più sostanzioso il piatto. Servivano poi ogni porzione di risotto con un pezzo del pollo in umido. Da quel momento il piatto prese il nome di riso "alla sbiraglia". Questo piatto è poi entrato nella tradizione delle nostre campagne; anche dopo il secondo conflitto mondiale veniva portato come piatto unico ai contadini sui campi durante la vendemmia, come pasto di mezzodì.

INGREDIENTI: pollo; riso; burro; cipolle; carote; sedano; olio d'oliva; vino bianco; parmigiano reggiano grattugiato; sale e pepe.

PROCEDIMENTO: Pulire il pollo e tagliarlo in ottavi. Con le carcasse preparare un fondo bianco comune. Tritare finemente cipolla, carota e sedano e metterli a soffriggere in una casseruola con l'olio. Aggiungere il pollo tagliato a pezzi, farlo ben rosolare e sfumare con il vino. Dopo qualche minuto, aggiungere del brodo di pollo (facoltativo qualche pomodoro pelato o concentrato di pomodoro). Coprire e cuocere dolcemente. Terminata la cottura togliere i pezzi di pollo, lasciarli raffreddare e tagliarli poi a pezzi più piccoli è preferibile disossarli. Nel sugo di cottura del pollo versare il riso, farlo insaporire bene e versare un po' alla volta il brodo. A circa 3/4 della cottura aggiungere i pezzi di pollo. In ultimo, dopo aver salato e pepato quanto basta, completare con una spolverata di parmigiano. Il risotto alla sbiraglia non è un risotto fatto nel modo tradizionale, perché manca la tostatura iniziale del riso. Servirlo con parmigiano a parte.



“La cucina Veneta incontra i vini del Piemonte”

<u>Aperitivo</u>	Alta Langa DOCG 2018 Brut Metodo Classico Az. Agr. Sara Vezza Monforte d'Alba (CN) – 13%
<u>Antipasto</u>	Sopressa veneta e stracchino con zucca in saor Chardonnay 2018 DOC Langhe Az. Agr. Vigna Rionda S.S. di Massolino Serralunga d'Alba (CN) – 14%
<u>Primo piatto</u>	Risotto alla sbirraglia Chardonnay 2018 DOC Langhe Az. Agr. Vigna Rionda S.S. di Massolino Serralunga d'Alba (CN) – 14%
<u>Secondo piatto</u>	Cappone al forno con contorno di verdura cotta e patate Selezione di Formaggi con polenta abbrustolita Barbera d'Alba 2020 DOC Superiore Az. Agr. Sara Vezza Monforte d'Alba (CN) – 14,5%
<u>Dolce</u>	Crostata di mele Moscato d'Asti DOCG 2022 Az. Agr. Vigna Rionda S.S. di Massolino Serralunga d'Alba (CN) – 5%