

# Città del Tabacco

## Bovolone - Gastronomie et Vins

Ce lambeau de la plaine vénitienne, traversé par le fleuve Adige et d'autres rivières, est une terre pleine d'énergie vitale. Le progrès technologique a déraciné beaucoup de traditions dans la cuisine, **mais la culture rurale est restée protagoniste**. Une cuisine simple et authentique qui puise ses ingrédients dans la campagne et dans la basse-cour. Les plats typiques sont toujours les gnocchi, le bouilli avec le pearà (une sauce faite avec de la mie de pain, du fromage, de la moelle, du bouillon et du poivre), la « pasticciata di cavallo o di asino » (ragout de cheval ou d'âne au vin), salami.



Riso con la zucca

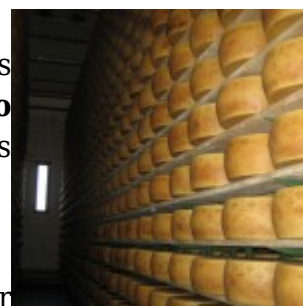
D'autres spécialités sont les plats à base de **poisson d'eau douce**, la **polenta avec les haricots**, du **hareng** et de nombreuses recettes à base de porc. Dans la région de Bovolone sont cultivés des légumes divers comme la courge, l'oignon, le céleri et le basilic. Il y a des élevages de poulets, de dindes et de lapins, et les canards et d'autres oiseaux anoblissent la gastronomie déjà excellente et savoureuse. La courge à l'écorce épaisse et verte et à chair jaune-orange est typique de la campagne autour de Vérone. Elle a un goût doux et ferme, et est parsemée de graines blanches, qui, une fois grillées et salées, sont délicieuses. Elle est particulièrement adaptée pour les soupes et le risotto, et on peut la farcir, cuire au four, frire, braiser et griller sans oublier qu'on peut l'utiliser comme ingrédient d'autres plats. Le melon de Vérone est apprécié pour son arôme caractéristique, la texture et la couleur de la pulpe particulièrement attirantes. C'est un fruit riche en vitamines et minéraux dont les sucres confèrent des propriétés diurétiques et laxatives. Ce produit est en grande demande sur les marchés et est consommé comme fruit ou en apéritif avec du jambon ou en combinaison avec de la viande et du poisson.



Vialone Nano

Mais ce qui rend cette région célèbre parmi les gourmets du monde entier est le riz **Vialone Nano**. D'ancienne origine chinoise et passé en Indonésie en 1490 avant JC et en Inde en 1000 avant JC, le riz est arrivé très tard dans l'Ouest. A partir du premier siècle après JC il apparut dans la Méditerranée, d'abord aux côtés d'autres médicaments et des épices, puis aussi comme plante pour culture extensive. En Italie, malgré les famines, la culture s'est développée principalement dans la vallée du Pô, où les grands travaux de déboisement et de la bonification des terres réalisés en 1200 jetèrent les bases pour la culture du riz moderne. Les nobles Vénitiens achetaient le riz de la campagne de Vérone depuis le 15<sup>ème</sup> et 16<sup>ème</sup> siècle, et de grandes quantités de riz de l'Adige franchissaient les Alpes vers l'Autriche et l'Allemagne déjà au début de 700. Dans la gastronomie de Bovolone le riz est combiné à des dizaines de recettes: avec le « tastasale » (mélange de salami frais), à la courge, aux asperges, avec le « radicchio rosso » (chicorée rouge), mais surtout avec les poissons et les grenouilles qui peuplent toujours les champs de riz.

A Bovolone et non loin de là, à Isola Rizza, des laiteries modernes produisent d'excellents exemples de **Grana Padano** et Provolone Valpadano fabriqués à partir du lait des élevages de vaches locales.



Grana Padano



Offella d'oro

Au moment du dessert, on trouvera sur les tables les «bigolotti alle mele» (tartes aux pommes), des gâteaux de farine de maïs, des crêpes, mais surtout la fameuse "**offella**." Ce n'est pas un biscuit sec, comme à Milan et à Pavie, mais un gâteau somptueux avec une grande tradition, qui possède son propre centre de production en Bovolone. Il s'agit d'un pain sucré au levain, moelleux et parfumé, riche en beurre et légèrement couvert avec des graines de sucre perlé. Sa tradition ancienne peut la faire considérer comme l'ancêtre officiel du Pandoro. Ce gâteau, caractéristique de Noël, est maintenant préparé tout au long de l'année. Pour comprendre comment l'offella appartient intimement à l'histoire de la région il suffit de dire que dans les alentours de Bovolone un magasin de pâtisserie est appelé «Offelleria» L' «Offella d'oro» est le point

de départ des gâteaux au levain de Vérone, sa recette date du 1er Octobre 1891. A' cette époque le cuisinier Gian Battista Perbellini modifia la recette d'un dessert traditionnel de Vérone appelé "**Nadalin**" en enrichissant la pâte avec du beurre et des oeufs, ce qui la rendit beaucoup plus douce. La production, restée fidèle aux vieilles recettes et aux méthodes plus simples, commence en octobre et se poursuit tout au long du printemps suivant et puis elle est produite à la demande.