



DELIZIE D'AUTUNNO

MARCA TREVIGIANA

www.deliziedautunno.tv



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO



COMITATO PRO LOCO
UNPLI TREVISO

LE NOSTRE

Andar per mostre di delizie autunnali tra le terre della Marca Trevigiana.

RICETTE

Grandi eventi, da conoscere, vivere e degustare.





Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ed il Ministero dei Beni Culturali e del Turismo hanno proclamato il 2018 Anno Nazionale del Cibo Italiano. È per questo motivo che da parte di UNPLI Treviso e dei presidenti delle Pro Loco aderenti a Delizie d'Autunno è nata la volontà di dare vita al ricettario "Delizie d'Autunno: le nostre ricette", che tenete tra le vostre mani.

La Marca Trevigiana è terra ricca di prodotti e piatti tipici che, per tutto l'anno, arricchiscono e colorano non solo i nostri terreni e le nostre tavole, ma anche la nostra storia e la nostra cultura.

Le rassegne enogastronomiche ideate da Unpli Treviso, tra le quali vi è anche Delizie d'Autunno, nascono proprio per il voler valorizzare non solo il prodotto in sé, ma soprattutto il suo legame con la popolazione, che sapientemente lo cucina e lo trasforma.

In questo ricettario troverete quindi non solo molte idee per i vostri pranzi e cene con le delizie autunnali, le protagoniste delle Mostre inserite in Delizie d'Autunno, ma soprattutto una storia: la storia delle Pro Loco che, con passione e forza di volontà, offrono e preparano i piatti della tradizione, facendoli conoscere e tramandandoli di padre in figlio.

Giovanni Follador
Presidente Regionale UNPLI





Le ricette, che un tempo le nostre nonne e le nostre mamme realizzavano senza l'ausilio di un ricettario, diventano con questo libro il manifesto di quel cucinare genuino con i prodotti stagionali della nostra terra, che coniugano bontà e fantasia, prelibatezza e creatività. Un manuale rivolto a tutti, non solo a chi è già un asso dei fornelli, ma anche a coloro che vogliono scoprire, cucinando questi piatti, il duro lavoro e la passione che si celano dietro a ogni prodotto con cui sono stati realizzati.

Frutti di stagione che giocano un ruolo fondamentale per far conoscere i luoghi, le bellezze paesaggistiche e artistiche, la cultura da cui sono stati generati, diventando essi stessi l'espressione del nostro patrimonio, anche quello culinario di cui il nostro "Veneto - The Land of Venice" ha una ricchezza e una biodiversità che non sono paragonabili ad altri. Cibo e tradizione sono parte della nostra identità che, in occasione dell'Anno Nazionale del Cibo Italiano, l'Unpli di Treviso, con le Pro Loco aderenti alla rassegna enogastronomica "Delizie d'Autunno", ha voluto valorizzare sul territorio non solo con le iniziative e le mostre ma anche con questo libretto di squisite pietanze. Piccoli capolavori della nostra arte culinaria, tavolozze di colori e di sapori che richiamano l'autunno, creati da sapienzialità antica.

Concludo con un pensiero dell'imperatore Adriano: "Il vero luogo natio è quello in cui l'uomo pone lo sguardo per la prima volta su se stesso". Vorrei dedicarlo al lettore affinché, attraverso queste ricette, possa recuperare la memoria gustativa del contesto in cui vive.

Luca Zaia

Presidente della Regione del Veneto





Tanti, tantissimi sono i motivi che ogni anno spingono milioni di turisti provenienti da tutto il mondo a scegliere il Veneto come meta per le proprie vacanze. Tra questi uno dei più sentiti è sicuramente la ricchissima tradizione enogastronomica che tutto il territorio regionale può vantare.

In Veneto tutto è sapore, fragranza e aroma. A rappresentarci sulla tavola, ci sono un mondo di prodotti tipici, tra cui 36 tra marchi DOP e IGP, e una varietà enologica senza pari, che annovera numerose etichette blasonate tra cui 28 produzioni DOC e 14 DOCG, senza però dimenticare tutti quei deliziosi vini rossi, bianchi, passiti e spumanti, vere e proprie eccellenze venete.

Questa raccolta di ricette, attentamente composta dall'UNPLI di Treviso con il contributo delle Pro Loco aderenti alla rassegna "Delizie d'Autunno", rappresenta un viaggio. Un viaggio nei paesi, nelle campagne e nelle cucine intrise dell'odore dei pranzi domenicali alla scoperta o riscoperta dei sapori della tradizione gastronomica veneta.

E come ogni viaggio, ha un inizio ma non una fine: gli odori e i sapori si confondono con i dialetti del luogo, con le storie e con i "segreti" delle nonne, fino ad evocare nuove suggestioni che si mescolano, si moltiplicano, si tramandano.

La terra veneta, una terra da assaggiare quindi, con gusto.

Federico Caner
Assessore al Turismo del Veneto



**DELIZIE
D'AUTUNNO**

MARCA TREVIGIANA

Andar per mostre di delizie autunnali tra le terre della Marca Trevigiana.

'Delizie d'Autunno' riunisce tutte le iniziative e le mostre, organizzate con inimitabile passione dalle Pro Loco, che promuovono e valorizzano i piatti tipici ed i frutti della stagione autunnale, inserendole in un unico calendario ed itinerario temporale.

Protagonisti sono quindi i funghi, i marroni e le castagne, la zucca, le mele, il kiwi, il peperone, il Fagiolo Borlotto, ed i piatti della tradizione, come la trippa, il musso e lo spiedo, i quali vengono presentati, reinterpretati e offerti ai visitatori mettendo in luce anche il loro legame con il territorio.

È proprio questo aspetto che rende la rassegna importante anche dal punto di vista turistico: Delizie D'Autunno offre al turista che giunge nel nostro territorio la possibilità di scoprire il territorio attraverso la sua gente, i prodotti tipici e le sue bellezze naturalistiche e culturali, in un unico percorso enoturistico che ha luogo in tutta l'Altamarca Trevigiana.

Delizie d'Autunno è un'iniziativa del Comitato Provinciale UNPLI Treviso promossa da Regione del Veneto, Provincia di Treviso, Comitato Regionale UNPLI Veneto, Consorzio Pro Loco Quartier del Piave e Banca Prealpi, in collaborazione con i Consorzi di Tutela e di produttori e associazioni di categorie.

Indice delle ricette

Antipasti

Pro Loco Sernaglia	ZUCCA IN SAOR	pg. 10
--------------------	----------------------	--------

Primi Piatti

Com. Fraz. San Vito di Altivole	TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA	pg. 12
---------------------------------	-----------------------------------	--------

Pro Loco Codognè	RAVIOLI CON MELE COTOGNE, NOCCIOLE E GORGONZOLA	pg. 14
------------------	--	--------

Pro Loco Cordignano	PASTA E FAGIOLI	pg. 16
---------------------	------------------------	--------

Pro Loco Covolo	PASTA E FAGIOLI CON ZUCCA	pg. 18
-----------------	----------------------------------	--------

Pro Loco Nervesa	RISOTTO CON I FUNGHI MISTI	pg. 20
------------------	-----------------------------------	--------

Pro Loco Pederobba	PASTICCIO AL RAGÙ CON MARRONI DEL MONFENERA	pg. 22
--------------------	--	--------

Pro Loco Segusino	GNOCCHI CON FORMAGGIO S-CECH, SALSICCIA E TARTUFO NERO	pg. 24
-------------------	---	--------

Secondi Piatti

Pro Loco Combai	SPEZZATINO AI MARRONI DI COMBAI	pg. 26
-----------------	--	--------

Pro Loco Mosnigo	MUSÉT CO' LE ERBE	pg. 28
------------------	--------------------------	--------

Pro Loco Paese	ORATA CON KIVI E VERDURE	pg. 30
----------------	---------------------------------	--------

Pro Loco Pieve di Soligo	SPIEDO D'ALTA MARCA	pg. 32
--------------------------	----------------------------	--------

Pro Loco Riese Pio X	SPEZZATINO DI ASINO	pg. 34
----------------------	----------------------------	--------

Pro Loco Tovenà	TRIPPA ALLA TOVENESE	pg. 36
-----------------	-----------------------------	--------

Pro Loco Volpago	CONIGLIO IN UMIDO CON PATATE E CHIODINI DEL MONTELLO	pg. 38
------------------	---	--------

Pro Loco Zero Branco	SAPORI ANTICHI: SALSICCIA E POLENTA	pg. 40
----------------------	--	--------

Dolci

Pro Loco Refrontolo	BISCOTTI AL REFRONTOLO PASSITO	pg. 42
---------------------	---------------------------------------	--------

ZUCCA IN SAOR



Ingredienti per 4 persone:

- Zucca Violino 1
- Cipolla Bianca 2 kg
- Aceto 0.5 l
- Zucchero 0.1 kg
- Sale 0.05 kg

**Tempo
di realizzazione:**
2 ore

Difficoltà:
Facile

ZUCCA IN SAOR

Questo piatto è presente nelle ricette della cucina tradizionale contadina veneta, in quanto era un piatto povero con prodotti presenti nelle coltivazioni del nostro territorio.

Una volta, al posto della zucca violino veniva utilizzata la zucca Santa, presente nel territorio, così come la cipolla.

Questo piatto ha riscontrato un notevole successo, in quanto le persone erano titubanti soprattutto per la presenza della cipolla ma dopo l'assaggio tutti restano meravigliati per l'abbinamento tra la dolcezza della zucca accompagnata dalla dolcezza della cipolla.

Preparazione:

1. Tagliate la zucca verticalmente, togliendo le sementi e la buccia e facendo poi delle fettine dello spessore di 1 cm.
2. Adagiate le fettine su una teglia ricoperta con carta da forno e mettete in forno a 160° per 8 minuti.
3. Tagliate una cipolla e mettetela in una padella congiuntamente a zucchero, sale e aceto. Fatela cuocere finché non inizia a caramellarsi.
4. A fine cottura sia della zucca, sia della cipolla, prendete una pirofila di vetro o di ceramica e fate tre strati di zucca intervallandola con uno strato di cipolla.
5. Mettete la pirofila in frigo e lasciatela raffreddare per minimo 24 ore. L'ideale sarebbe di lasciarla riposare per 48 ore.
6. Servite il piatto freddo e per decorare aggiungete gocce di aceto balsamico.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Sernaglia della Battaglia

Manifestazione:

Festa della Zucca

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Ottobre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA



Ingredienti per 4 persone:

- Tagliatelle fresche all'uovo 600 gr
- Funghi 400 gr
- Panna da cucina 200 ml
- Aglio 1 spicchio
- Prezzemolo un ciuffo
- Burro 40 gr
- Olio evo 2 cucchiari
- Sale e pepe q.b.

**Tempo
di realizzazione:**
40 minuti

Difficoltà:
Facile

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

All'interno della nostra Mostra Micologica, non poteva mancare questo tradizionale primo piatto, in cui protagonista è il sapore dei funghi porcini.

Piatto che piace ai più piccoli come ai più grandi, che incarna pienamente il gusto tipico del periodo autunnale.

Preparazione:

1. Per prima cosa, tritate lo spicchio d'aglio e il prezzemolo e metteteli, in una padella, a soffriggere nel burro e nell'olio.
2. Aggiungete i funghi e fateli andare lentamente, e mi raccomando quando salate!
3. Coprite con un coperchio e lasciate andare per una ventina di minuti, finché i funghi non saranno cotti.
4. Terminata la cottura, versate la panna da cucina e se volete un po' di pepe.
5. Nel frattempo cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata e quando saranno al dente, spadellate il tutto per un paio di minuti.
6. Servite le tagliatelle alla boscaiola calde e aggiungetevi, se volete, una grattata di grana padano.

Ricetta presentata da:

Comitato Frazionale San Vito di Altivole

Manifestazione:

Mostra Micologica

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Ottobre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

RAVIOLI DI MELE COTOGNE, NOCCIOLE E GORGONZOLA



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- Farina 00 300 gr
- Uova intere 2
- Tuorli 2
- Sale 1 cucchiaino

Per il ripieno:

- Mele cotogna 2
- Nocciole tritate o a granella 50 gr
- Cipolla 1
- Burro 50 gr

- Gorgonzola 50 gr
- Pangrattato 3 cucchiari
- Vino bianco 1 bicchiere
- Sale 1 cucchiaino

Per la salsa:

- Salvia fresca tritata 6 foglie
- Burro 50 gr
- Pan grattato 1 cucchiaino

- Cannella in polvere (facolt.) ½ cucchiaino
- Formaggio Grana grattugiato

RAVIOLI DI MELE COTOGNE, NOCCIOLE E GORGONZOLA

Codognè deve il suo toponimo alla storica presenza dei meli cotogni sul territorio.

Tradizionalmente i frutti venivano usati per la preparazione di mostarde, marmellate e cotognata. Oppure per profumare la biancheria mettendo una mela nei cassetti e nelle cassepanche.

Oggi vogliamo leggere questo frutto in chiave moderna.

Preparazione per la pasta:

1. Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico; formate una palla e riponetela in una ciotola, copritela e lasciatela riposare.

Preparazione per il ripieno:

2. Intanto che l'impasto riposa, mondate e tagliate le mele cotogne e la cipolla,

mettete il tutto in padella con il burro ed il vino e cuocete finché le mele saranno sfaldate così che il composto risulti quasi asciutto.

3. A questo punto aggiungete il gorgonzola e mescolate a fiamma bassa finché non si scioglie.
4. Frullate il composto e unite le nocciole, il pangrattato e il sale.
5. Stendete una sfoglia sottile, depositate il ripieno con due cucchiaini così da ottenere dei mucchietti adeguatamente distanziati.
6. Ripiegate in due la sfoglia e con la rotella ritagliate i ravioli, disponendoli poi su di un vassoio con carta da forno. Riponeteli in frigo coperti con un canovaccio.
7. In una padella fate tostare il pangrattato, sciogliete il burro, unite la salvia.
8. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli e saltateli in padella e serviteli con una spruzzata di grana.

Tempo

di realizzazione:

2 ore preparazione della pasta
e cottura mele cotogne

20 minuti assemblaggio e cottura

Difficoltà:

Media

Ricetta presentata da:

Pro Loco Codognè

Manifestazione:

**Tra Natura e Agricoltura
Fiera delle PPL Venete
Festa della Mela Cotogna**

Mese in cui si svolge la manifestazione: **Ottobre**

PASTA E FAGIOLI



Ingredienti per 4 persone:

- Fagioli secchi 250 gr (Borlotti o di Lamon)
- Pasta Ditalini 150 gr
- Prosciutto crudo 1 gambetto
- Gambi di sedano 1
- Patate 2
- Carota + Cipolla 1+1
- Rosmarino 1 rametto
- Pomodoro concentrato 1 cucchiaino
- Olio evo q.b.
- Sale

**Tempo
di realizzazione:**
1 ora e 30 minuti

Difficoltà:
Facile

PASTA E FAGIOLI

Piatto tipico della tradizione contadina veneta, la Pasta e Fagioli non poteva mancare nel menù della nostra Prealpi in Festa.

Consigliamo di utilizzare i Fagioli Borlotti Nano di Levada o i fagioli di Lamon, proprio per valorizzare i prodotti tipici del nostro territorio.

Preparazione:

1. Mettete in ammollo i fagioli secchi in acqua fredda per una notte.
2. Il giorno dopo, tritate la carota, la cipolla, il sedano e gli aghetti di rosmarino e rosolate il trito con 3 cucchiaini d'olio.
3. Scolate i fagioli e sciacquateli, uniteli al soffritto e lasciate insaporire per un paio di minuti.
4. Aggiungete le patate a cubetti, il gambetto di prosciutto, 2 litri d'acqua e portate ad ebollizione.
5. Aggiungete il concentrato di pomodoro e poco sale e cuoceteli per circa due ore.
6. Frullate metà dei fagioli e rimetteteli sul fuoco aggiungendo i ditalini e portate a cottura.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Cordignano

Manifestazione:

Prealpi in Festa

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Novembre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

PASTA E FAGIOLI CON ZUCCA



Ingredienti per 4 persone:

- Fagioli borlotti Levada 400 gr
- Pasta integrale 100 gr
- Acqua 3 litri
- Zucca rugosa di Chioggia 50 gr
- 1 Carota, 1 gamba di sedano, 1 Cipolla (40gr x verdura)
- Rosmarino 20 gr
- Pancetta 20 gr
- Olio un cucchiaino
- Aceto 1 cucchiaino
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

**Tempo
di realizzazione:**
1 ora

Difficoltà:
Media

PASTA E FAGIOLI CON ZUCCA

Il piatto si rifà alla tradizione della cucina veneta, in particolare alla classica “pasta e fasioi”, sublimata brillantemente dal Maffioli, e che ha sfamato generazioni di famiglie contadine.

Alla tradizione della cucina popolare si aggiunge una nota di colore e di sapore con la crema di zucca, che rende ancora più vellutato il minestrone che accompagna la pasta.

Un trionfo di gusto e di sapori della terra.

Preparazione:

1. Fate bollire 3 litri d'acqua.
2. Pulite e lavate tutte le verdure e amalgamatele con un cucchiaino d'olio

extravergine di oliva. Fatele asciugare assieme in un tegame in modo che si amalgamino i profumi.

3. Aggiungetevi l'acqua fino a portarle a cottura (circa 30'). Togliete un po' di fagioli per aggiungerli sul piatto alla fine. Frullate il resto delle verdure.
4. Versate nel minestrone di verdure la pasta e lasciatela cucinare quanto basta.
5. A parte fate rosolare un po' di cipolla con 20 gr di pancetta tagliata finemente e aggiungete una spruzzata d'aceto. Versatele sul minestrone.
6. A parte tagliate a dadini la zucca, fatela saltare in padella con un filo di minestrone. Frullatela o lasciatela a dadini e aggiungetela sul piatto di pasta e fagioli assieme ai fagioli tolti in precedenza.
7. A piacere potete aggiungere dei crostini di pane.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Covolo

Manifestazione:

Festa del Fagiolo Borlotto Nano Levada

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Settembre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

RISOTTO CON FUNGHI MISTI



Ingredienti per 4 persone:

- Riso carnaroli o vialone nano 320 gr
- Funghi (porcini, chiodini, barboni, pioppini e finferli) 180 gr
- Vino bianco un bicchiere
- Sale e pepe q.b.
- Brodo vegetale 1 lt (cipolla, carota e sedano)
- Aglio 1 e prezzemolo
- Olio evo
- Burro
- Formaggio grana padano

**Tempo
di realizzazione:**
30 minuti

Difficoltà:
Facile

RISOTTO CON FUNGHI MISTI

Ad una Festa dei Funghi non può mancare, come primo piatto, il risotto con i funghi misti.

Questa ricetta, infatti, esalta il gusto di queste primizie d'autunno ed è un evergreen che piace sempre a tutti.

Inoltre, è una ricetta semplice e veloce, facilmente ripetibile anche a casa.

Preparazione:

1. In un tegame trifolate i funghi con aglio, olio extravergine di oliva e prezzemolo.
2. Proseguite con l'aggiunta del riso.
3. Quando sarà ben tostato bagnate con il vino fino a quando sarà completamente evaporato.
4. Aggiungete il brodo in piccole quantità e mescolate di continuo per 15-18 minuti.
5. Quando sarà cotto, spegnete il fuoco e procedete alla mantecatura con il burro e il formaggio.
6. Lasciate riposare prima di servire.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Nervesa della Battaglia

Manifestazione:

Festa dei Funghi

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Fine Settembre/Ottobre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

PASTICCIO AL RAGÙ BIANCO CON MARRONI DEL MONFENERA



Ingredienti per per 1 teglia da cm 32 x 40:

- Semola di farina 1 kg
- Latte intero 1,5 l
- Acqua 500 ml
- Farina 00 80 gr
- Macinato di vitellone 700 gr
- Macinato di maiale 300 gr
- Marroni del Monfenera 500 gr
- Burro 100 gr
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Cipolla q.b.
- Sedano q.b.
- Carota q.b.
- Vino bianco q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- Grana Padano q.b.
- Rosmarino
- Timo
- Chiodi di garofano 2
- Cannella
- Alloro e Salvia

PASTICCIO AL RAGÙ BIANCO CON MARRONI DEL MONFENERA

Sono molte le possibilità con cui assaggiare ed a cui abbinare i Marroni del Monfenera: in questa ricetta, vengono utilizzati per arricchire un pasticcio di carne.

I Marroni, sbollentati in acqua e tritati finemente, diventano così uno degli strati che compongono la lasagna, diventando così parte del tradizionale primo piatto italiano.

Curiosità: in tutto il Veneto, "pasticcio" è sinonimo di "lasagna", mentre nel resto d'Italia "pasticcio" indica la pasta al forno.

Preparazione:

1. Sbollentate i Marroni del Monfenera pelati e tritateli finemente.
2. Passateli nel burro con salvia, salate e pepate il tutto.
3. Preparate la sfoglia con semola e acqua.
4. Preparate la besciamella con latte, burro e farina.
5. Preparate il ragù brasando cipolla, sedano e carote in olio d'oliva.
6. Aggiungete il macinato di carne e sfumate con vino bianco. Aggiungete il latte e l'acqua e gli aromi avvolti in garza.
7. Cucinare per un paio d'ore.
8. Montate il pasticcio a strati besciamella - ragù - sfoglia - Marroni del Monfenera - grana

**Tempo
di realizzazione:**
3 ore

Difficoltà:
Media

Ricetta presentata da:
Pro Loco Pederobba

Manifestazione:
**Mostra - Mercato dei Marroni
di Monfenera**

Mese in cui si svolge la manifestazione:
Ottobre

GNOCCHI CON FORMAGGIO S-CECH, SALSICCIA E TARTUFO NERO



Ingredienti per 4 persone:

- Patate di Milies
a pasta bianca 1 kg
- Farina bianca "00" 250 gr
- Uova medie 3
- Salsicce 2
(possibilmente a Km 0)
- Cipolla ½
- Formaggio S-CECH
fresco 100 gr
- Latte 50 ml
- Olio di mais 2 cucchiari
- Tartufo nero di Segusino 1
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

GNOCCHI CON FORMAGGIO S-CECH, SALSICCIA E TARTUFO NERO

Questo piatto nasce 4 anni fa, nelle cucine della Pro Loco di Segusino, con l'idea di creare una ricetta che racchiudesse i nostri prodotti locali.

Preparazione:

1. Cuocete le patate da Milies fino a quando saranno morbide.
2. Quando le patate sono pronte, privatele della buccia e passatele allo schiaccia patate.
3. Salate e aggiungete le uova, quindi impastate bene aggiungendo la farina fino ad ottenere un impasto omogeneo. Create dei filoncini di impasto e tagliate dei pezzetti con una paletta per formare gli gnocchi. (A piacere con i denti di una forchetta praticate la classica righettatura.)
4. Preparate la fonduta di formaggio scaldando il latte in un pentolino, poi aggiungete il formaggio S-cech e mescolate bene con una frusta per evitare che si formino grumi.
5. In una padella soffriggete la cipolla con l'olio; quando è ben dorata aggiungete le salsicce e fate rosolare bene.
6. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata e fateli saltare in padella con la fonduta di S-cech.
7. Impiattate gli gnocchi e finite il piatto con la salsiccia rosolata e il tartufo grattugiato o a scaglie.

**Tempo
di realizzazione:**
1 ora e 15 minuti

Difficoltà:
Media

Ricetta presentata da:
Pro Loco Segusino

Manifestazione:
Fiera Franca del Rosario

Mese in cui si svolge la manifestazione:
Ottobre

SPEZZATINO AI MARRONI DI COMBAI IGP



Ingredienti per 4 persone:

- Manzo tagliato a pezzi 800 gr
- Pomodori pelati 400 gr
- Marroni di Combai IGP 150 gr
- Cipolla bianca 1
- Vino bianco 1 bicchiere
- Rosmarino
- Salvia
- Ginepro 2 bacche
- Olio q.b.
- Acqua q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

**Tempo
di realizzazione:**
3 ore

Difficoltà:
Media

SPEZZATINO AI MARRONI DI COMBAI IGP

I Marroni di Combai IGP, grazie alle loro caratteristiche fisiche ed organolettiche, possono essere utilizzati in molti piatti, salati e dolci, dall'antipasto al dessert.

In questo caso, vengono abbinati alla carne, in accompagnamento allo spezzatino di manzo: il confronto tra il salato della carne ed il dolce del Marrone rende questo piatto unico e sicuramente da provare.

Preparazione:

1. Appassite la cipolla finemente tritata con l'olio, il rosmarino e la salvia.
2. Aggiungete la polpa di manzo e fate rosolare.
3. Sfumate quindi con il vino bianco.
4. Aggiungete i pomodori pelati, sale, pepe e le bacche di ginepro.
5. Coprire con acqua e lasciate cucinare per 2 ore.
5. Nel frattempo, tritate i marroni grossolanamente.
6. Passato il tempo di cottura, aggiungete i marroni e proseguite la cottura per un'altra ora.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Combai

Manifestazione:

Festa dei Marroni

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Ottobre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

MUSÉT CO' LE ERBE



Ingredienti per 4 persone:

Per le erbe cotte:

- Coste 350 gr
- Cicoria Catalogna 350 gr
- Verze 150 gr
- Spinaci 150 gr
- Cipolla 50 gr

- Pancetta macinata finemente 100 gr
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

Per il cotechino:

- Cotechino 2
- Sedano 1 gambo

MUSÉT CO' LE ERBE

Tipico piatto della tradizione contadina del periodo autunnale e invernale, il musét si accompagna alla perfezione con le erbe cotte, preparate secondo la ricetta appena illustrata.

A piacimento, il piatto può essere arricchito con l'accompagnamento del cren (rafano) o con un filo d'aceto sul cotechino affettato.

Da sempre, questo piatto è uno dei più richiesti ed apprezzati della cucina della Pro loco di Mosnigo.

Preparazione per la verdura cotta:

1. Lavate accuratamente la verdura e tagliatela grossolanamente.
2. Mettete a bollire il tutto per qualche minuto, cominciando da coste e cicoria catalogna per poi aggiungere verze e spinaci.

3. Scolate accuratamente e lasciate raffreddare.
4. Nel frattempo preparate in una padella un soffritto di olio d'oliva, cipolla e pancetta.
5. Una volta che la verdura si sarà raffreddata, tagliatela a pezzettini e mettetela nella padella a fuoco molto lento per circa un'ora, aggiungendo sale e pepe e mescolando bene.

Preparazione per i cotechini:

1. Preparate una pentola con almeno 3 litri d'acqua fredda e il sedano, e immergete i cotechini in modo che siano ben coperti dall'acqua.
2. Accendete il fuoco e attendete due ore da quando l'acqua comincia a bollire.
3. Scolate i cotechini, levate la pelle e tagliate a fette della larghezza di circa 2 cm.

Tempo

di realizzazione:

2 ore e 30 min. cottura cotechino
2 ore preparazione verdura cotta.

Difficoltà:

Media

Ricetta presentata da:

Pro Loco Mosnigo

Manifestazione:

Festeggiamenti di San Martino

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Novembre

ORATA CON KIWI E VERDURE



Ingredienti per 4 persone:

- Orata 8 filetti
- Zucchine 4
- Carote 4
- Limoni 4
- Kiwi 2
- Olio
- Basilico
- Sale
- Pepe nero

**Tempo
di realizzazione:**
2 ore

Difficoltà:
Facile

ORATA CON KIWI E VERDURE

Non è usuale utilizzare il kiwi come ingrediente in piatti salati, ma con questa ricetta vogliamo ribaltare la tradizione.

Il sapore fresco e dolce del kiwi, infatti, si abbina bene al gusto dell'orata e delle zucchine, rendendo il piatto particolare ma di gran gusto: un modo per sorprendere gli amici durante una buona cena!

Preparazione:

1. Pelate le carote e le zucchine, successivamente tagliate tutto a dadini.
2. Rosolate il tutto in un cucchiaino di olio, fino a rendere la dadolata croccante.
3. Aggiustate il tutto con sale e pepe e poi aggiungete nella stessa padella i filetti dalla parte della pelle.
4. Una volta diventati croccanti, mettetevi da parte il pesce e sfumate il sugo della cottura con del succo di limone.
5. Nel frattempo frullate i kiwi con quattro cucchiaini di olio, sale e pepe: il risultato sarà una salsina verde davvero invitante.
6. Per comporre il piatto mettetevi la dadolata di verdure al centro, adagiatevi sopra i filetti e decorate il tutto con la salsa di kiwi e le foglie di basilico.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Paese

Manifestazione:

San Martino tra i Sapori d'Autunno

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Novembre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

SPIEDO D'ALTA MARCA



Ingredienti a persona*:

- Pollo 400 gr *
- Costicine 400 gr *
- Coppa di maiale 400 gr *
- Salvia
- Lardo
- Sale

**Tempo
di realizzazione:**
8 ore

Difficoltà:
Alta

SPIEDO D'ALTA MARCA

Nell'Alta Marca Trevigiana, lo Spiedo è una delle tradizioni più importanti, un piatto che non può mancare nelle feste di famiglia ed in quelle di paese.

Metodo di cottura lenta della carne, è così importante da vantare una sua Accademia, grazie alla storia millenaria.

A Pieve di Soligo, nel cuore dell'Alta Marca trevigiana, dal 1956 si festeggia questo piatto, allestendo nel centro del paese, un vero e proprio Spiedo Gigante che nell'ottobre 2017, in occasione della 61ª edizione, ha battuto ogni record ed è entrato a tutti gli effetti nel Guinness dei primati per "il più grande arrosto di paglie al mondo".

Preparazione:

1. Tagliate la carne in pezzi omogenei di circa 80/100 gr ciascuno.
2. Infilate gli spiedini alternando: lardo, salvia e coppa di maiale - lardo, salvia, pollo - lardo, salvia, costicina - lardo, salvia e così via.
3. Preparate il fuoco con legna di carpino o faggio, legna dura, per avere un fuoco costante. All'inizio il calore deve essere moderato per non bruciare o seccare la carne.
4. Mano a mano che la carne si cucina, aumentate il calore. Un buon spiedo richiede una cottura di circa 6/7 ore.
5. A metà cottura, ovvero dopo 3 ore, salate lo spiedo.
6. A cottura ultimata, togliete dal fuoco e sfilate la carne dagli spiedini.
7. Servite in abbinamento a polenta di farina bianca fresca, fagioli, patatine fritte e erbe cotte.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Pieve di Soligo

Manifestazione:

Spiedo Gigante

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Settembre/Ottobre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

SPEZZATINO DI ASINO



Ingredienti per 4 persone:

- Carne di asino 1,3 kg
- Polpa di pomodoro 0,1 kg
- Soffritto misto 0,1 kg
- Olio di oliva 1/2 bicchiere
- Vino Rosso 1/2 bicchiere
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

**Tempo
di realizzazione:**
3/4 ore

Difficoltà:
Facile

SPEZZATINO DI ASINO

Piatto della tradizione contadina, semplice ma prelibato.

Risalta la dolcezza della carne abbinata all'immancabile polenta.

Preparazione:

1. Preparate un soffritto di verdure.
2. A fuoco lento, aggiungete i pezzi di carne di asino tagliati a cubetti medio/grandi.
3. Aggiungete polpa di pomodoro, olio di oliva e vino rosso avendo cura di mescolare la carne affinché non si attacchi al fondo della pentola.
4. Condite con sale e pepe.

Il piatto può essere servito con polenta abbrustolita.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Riese Pio X

Manifestazione:

Palio dei Mussi / Sagra di San Matteo

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Settembre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

TRIPPA ALLA TOVENESE



Ingredienti per 4 persone:

- Trippa cruda 1 kg (non precotta)
- Cipolle 90 gr
- Prezzemolo 30 gr
- Carote 80 gr
- Sedano 40 gr
- Aglio 5 gr
- Olio di mais
- Burro
- Concentrato di pomodoro 50 gr
- Vino bianco 1 bicchiere
- Lardo 10 gr
- Sale, pepe nero
- Salvia
- Rosmarino
- Alloro in foglie secche non essiccate all'aria
- Chiodi di garofano
- Cannella in stecca
- Dado 1
- Grana Padano 100 gr

TRIPPA ALLA TOVENESE

Presente nei piatti dei nostri nonni, la Trippa non poteva mancare in questo nostro piccolo ricettario.

È un piatto povero, della nostra tradizione, che non potrà mai scomparire dalle nostre tavole.

A renderla speciale, un mix di aromi e spezie e la presenza del lardo.

Preparazione:

1. Dopo averla ben pulita, scottate la trippa in una pentola con acqua bollente e alloro per 5 minuti.
2. Scolate la trippa e quando sarà fredda, riducetela a listarelle.

3. Preparate il soffritto con olio, burro e lardo tagliato finemente e aggiungete il trito aromatico di verdure utilizzando carota, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, salvia e rosmarino.
4. Unite un bicchiere di vino bianco insieme al concentrato di pomodoro.
5. Lasciate insaporire per qualche minuto e aggiungete la trippa.
6. Diluite il dado in acqua calda e mettetelo insieme al resto nella casseruola.
7. Macinate finemente la cannella, i chiodi di garofano e aggiungeteli al composto insieme alle foglie di alloro.
8. Aggiustate di sale e pepe.
9. Fate cuocere a fuoco lento per circa tre ore.
10. Una volta impiattata la trippa, aggiungete il formaggio grana e servite il piatto ben caldo

**Tempo
di realizzazione:
3 ore**

**Difficoltà:
Media**

Ricetta presentata da:
Pro Loco Tovenà

Manifestazione:
**Secolare Fiera Franca dei Santi
Simone e Giuda**

Mese in cui si svolge la manifestazione:
Ottobre

CONIGLIO IN UMIDO CON PATATE E CHIODINI DEL MONTELLO



Ingredienti per 4 persone:

- Coniglio
- Vino bianco
- Cipolla
- Sedano
- Carota
- Pomodoro
- Pepe
- Sale
- Bicchiere d'acqua
- Burro

**Tempo
di realizzazione:**
1 ora e 30 min

Difficoltà:
Facile

CONIGLIO IN UMIDO CON PATATE E CHIODINI DEL MONTELLO

In una festa come la Mostra dei Vini del Montello e dei Colli Asolani non possono mancare quei piatti creati con i prodotti tipici di quelle terre.

Qui viene presentata la ricetta del coniglio in umido, in abbinamento alle Patate del Montello, che devono la loro particolarità al territorio in cui vengono coltivate, e ai chiodini del Montello.

Preparazione:

1. Tagliate il coniglio a pezzi e rosolatelo in padella con un bicchiere di vino bianco.
2. Dopo averlo ben rosolato, aggiungete cipolla, sedano, carota, pomodoro, pepe, sale e un bicchiere d'acqua.
3. Continuate a cuocerlo a fuoco lento.
4. A fine cottura aggiungete una noce di burro.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Volpago del Montello

Manifestazione:

Mostra dei Vini del Montello e dei Colli Asolani

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Novembre/Dicembre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

SAPORI ANTICHI, SALSICCIA E POLENTA



Ingredienti per 4 persone:

Per la salsiccia:

- Salsiccia 300 gr
- Olio extravergine
- Aglio 1 spicchio
- Cipolla
- Rosmarino 1 rametto
- Vino bianco secco 100 ml
- Peperoni 6 misti fra gialli e rossi
- Sugo pomodoro 150 ml
- Basilico un ciuffo

Per la polenta:

- Acqua 640 ml
- Sale grosso 5 gr
- Olio extravergine 1 cucchiaino
- Farina di mais per polenta gialla 160 gr
- Parmigiano Reggiano 20 gr
- Pecorino romano 2 gr

SAPORI ANTICHI, SALSICCIA E POLENTA

Piatto creato dallo staff della cucina della Pro Loco di Zero Branco, per le nozze d'oro della 50ª Sagra del Peperone 2017.

Piatto gustoso e saporito, si può considerare un piatto unico.

È stato denominato “Sapori Antichi” ricordando la semplicità, il gusto e i colori della polenta, piatto essenziale delle campagne trevigiane, soprattutto dopo le guerre

Preparazione per la salsiccia:

1. Tritate la salsiccia
2. Mettete in una padella un filo appena di olio, l'aglio spellato e cipolla con il rosmarino ben lavato ed asciugato.
3. Portate la padella sul fuoco e fate dorare.
4. Unite la salsiccia, quindi versate il vino.

5. Rosolate i peperoni con la cipolla aggiungendo poi sugo di pomodoro.
6. Amalgamate il sugo di peperoni e la salsiccia.

Preparazione della polenta:

1. Utilizzate un paiolo in rame oppure una pentola antiaderente dal fondo spesso.
2. Le giuste dosi di acqua dipendono molto dal tipo di farina scelta. Vanno da 3 a 6 volte. Verificare l'esatta proporzione sulla confezione.
3. Quando l'acqua bolle aggiungete il sale grosso
4. Mescolate bene e aggiungete l'olio.
5. Versate a pioggia la farina mescolando continuamente per evitare che si formino grumi.
6. Passate al cucchiaio di legno e continuate a girare fintanto che la polenta non è cotta, seguendo le indicazioni del tipo di farina scelto.
7. Quando la polenta è pronta, impiattatela versando al centro il ragù di salsiccia e peperoni
8. Cospargete con Parmigiano e Pecorino con un ciuffo di basilico e servite immediatamente.

**Tempo
di realizzazione:
45 minuti**

**Difficoltà:
Media**

Ricetta presentata da:
Pro Loco Zero Branco

Manifestazione:
Sagra del Peperone

Mese in cui si svolge la manifestazione:
Agosto/Settembre

BISCOTTI AL REFRONTOLO PASSITO



Ingredienti per 4 persone:

- Farina 0 1600 gr
- Olio di semi di girasole 0,7 l
- Zucchero semolato 700 gr
- Mandorle tritate 300 gr
- Refrontolo Passito 0,50 l
- Sale un pizzico
- Zucchero un pizzico

**Tempo
di realizzazione:**
40 minuti

Difficoltà:
Media

BISCOTTI AL REFRONTOLO PASSITO

Il Refrontolo Passito DOCG è un vino dolce, rosso, ottenuto con uve Marzamino, che si abbina perfettamente ai dessert.

Ma non solo: questa nostra ricetta ci insegna che è ottimo anche come ingrediente, per dare gusto e sapore a dei biscotti facili da fare in casa.

Preparazione:

1. Tritate le mandorle.
2. Setacciate la farina sulla spianatoria e unite tutti gli ingredienti.
3. Impastate il tutto e stendete la pasta con un mattarello formando un rettangolo dello spessore di 3-5 mm.
4. Ritagliate i biscotti della forma che preferite.
5. Trasferiteli su una placca.
6. Cuocete in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

Ricetta presentata da:

Pro Loco Refrontolo

Manifestazione:

Rassegna Nazionale dei Passiti

Mese in cui si svolge la manifestazione:

Novembre

**DELIZIE
D'AUTUNNO
LE NOSTRE
RICETTE**

Vivi i sapori e i colori dell'autunno
nella Marca Trevigiana
con le mostre di Delizie d'Autunno.

Tutte le informazioni e i programmi degli eventi su
www.deliziedautunno.tv

Si ringraziano tutte le Pro Loco,
i Consorzi delle Pro Loco e le Associazioni
che hanno collaborato nella realizzazione
del presente ricettario.



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu



PROVINCIA
DI TREVISO

PROLOCO



UNPLI



Consorzio Pro Loco
UNPLI VENETO



SERVIZIO CIVILE
NAZIONALE

Spesa sostenuta con i fondi di cui alla Legge regionale n. 34/2014 - DGR nr. 706 del 21 maggio 2018

Segreteria Organizzativa

COMITATO PROVINCIALE UNPLI TREVISO

Piazza Squillace 4 - 31050 Combai - Treviso - Tel. +39 0438 893385

www.deliziedautunno.tv