

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!



PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2025

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9

DALLA TERRA ALLA TAVOLA, IL MEGLIO DELL'ENOGASTRONOMIA VERONESE

Verona e provincia offrono un'esperienza di gusti e sapori che va oltre il semplice mangiare, per diventare una ricerca culturale nello spazio e nel tempo

Benvenuti in un viaggio nell'enogastronomia veronese, attraverso cibi tipici che incantano il palato e raccontano storie affascinanti. Verona e provincia offrono un'esperienza di gusti e sapori che va oltre il semplice mangiare, per diventare una ricerca culturale nello spazio e nel tempo.

La presentazione dei prodotti che dalla terra giungono alla nostra tavola inizia dai primi piatti e dai loro contorni, per proseguire con insaccati e formaggi, ortaggi e frutta, fino ad arrivare ai dolci e ai vini più tradizionali. Come non partire dal **risotto all'isolana** che valorizza la coltivazione del riso assai ricca ad Isola della

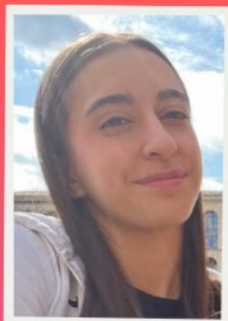
Scala e nei comuni vicini, nel cuore del basso veronese. Il riso è presente in varie situazioni culinarie da portata, compresi il dolce o il liquore di riso.

Il risotto con il tastasal, ricavato dal maiale in tagli di pancetta e spalla ben salati e pepati -60% carne magra, 40% grassa-, o **con i saltarei**, che sono gamberi pescati nelle acque dolci locali, o **alla pilota** giocato sul metodo particolare di cottura del pesto di maiale -ma anche nella variante **col puntel**, ossia con sopra il riso una braciola o salsiccia alla brace- nell'area occidentale che confina con il bresciano e il mantovano, sono apprezzati



DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Il meglio dell'enogastronomia veronese



Rebecca Merlino
di anni 15
di Legnago (Vr)



Vittoria Formigari
di anni 15
di Sanguinetto (Vr)

Lavoro finalista
del Premio Wigwam
Stampa Italiana 2025
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ segreteria@wigwam.it

IN COLLABORAZIONE CON



La Comunità Locale
[Wigwam del](#)
[Colognese Veneto](#)



La stortina della Pianura Veronese è un insaccato saporito che ben si sposa con la polenta brustolà, a Cerea ogni anno si svolge il Palio della Stortina

e richiesti pure nelle feste popolari, aggiungendo il risotto con l'anara (o i bigoli) a Tarmassia, con le nose a Nogara, con il radicchio rosso a Casaleone, con le fragole a Bonavigo, con l'Amarone a nord della città, tra gli abbinamenti possibili.

Tra i primi non si trascurano gli gnocchi di malga in montagna o i tortellini di Valeggio sul Mincio. Patrono della cucina è il bollito con la pearà, carne unita a pane raffermo grattugiato, con il midollo dell'osso e il brodo di carne. Il re degli insaccati, che proviene dagli allevamenti della pianura, è un salame campagnolo tipico che prende il nome di stortina, nella classica forma ricurva, dal sapore robusto e aromatico. È fatta con carne di maiale di alta qualità, macinata con sale, pepe, aglio e talvolta vino rosso, secondo le scelte. È in uso fin dal mondo contadino consumarlo con pan biscotto o polenta brustolà (abbrustolita). Quest'ultima sta bene un po' con tutto,

con cotechino o pesce, baccalà o scopetón. Una buona compagnia la fa il formaggio, soprattutto il Monte Veronese, che viene dalle colline della Lessinia e dintorni: è versatile e può essere degustato con vari accoppiamenti ma anche da solo, spesso con un dolce rivoletto di marmellata. In alternativa ci sono Asiago e Grana Padano, che dalle province vicine passano il confine e si sentono ormai a casa nel veronese.

Tra la frutta e gli ortaggi, è massiccia la produzione di mele e pere, soprat-

tutto nell'area mediana della pianura tra Zevio e Oppeano, oltre a castagne/marroni nella Lessinia orientale, pesche tra Pescantina e Bussolengo, meloni nella zona sud-est presso Erbè, ciliegie nelle terre a Cazzano di Tramigna, fragole a Bonavigo, kiwi a sud verso il Polesine, senza tralasciare l'uva di eccellenti vigneti; prodotti del campo agricolo e dell'orto sono il radicchio rosso di Casaleone e del colognese, le patate del sud-est veronese, il cavolo e cavolfiore tra Villa Bartolomea e Castagnaro, asparagi e zucca, fagioli e piselli/bisi in pianura.

Dulcis in fundo, c'è l'imbarazzo della scelta. A Natale il dolce iconico di Verona è il Pandoro, con la forma tipica di una montagna innervata dallo zucchero a velo, soffice e burroso -è presente altrimenti con svariate creme -, una delizia per il cenone di Natale o all'ultimo dell'anno. Varianti di tali feste sono l'offella e il Nadalin, che risale agli Scaligeri. Le frolle di Santa Lucia sono i biscot-



La stortina della Pianura Veronese è un insaccato saporito che ben si sposa con la polenta brustolà, a Cerea ogni anno si svolge il Palio della Stortina



Mele e pere della Pianura Veronese, con altri tipi di frutta, sono primizie della produzione ortofrutticola, si espongono nelle fiere agricole e nei mercati

ti della città per il 13 dicembre, quando si animano Piazza Bra e il centro storico con i banchetti natalizi. Ma ci sono anche le **sfogliatine** tipiche di Villafranca, sottili e croccanti con la pasta sfoglia; i **baci di Giulietta e Romeo** ispirati alla leggendaria storia d'amore creati in coppia con uno strato di cioccolato o crema; il **mandorlato** di Cologna Veneta, un impasto generoso di mandorle e miele tenuto segreto nell'esatta composizione da alcune antiche famiglie del paese; i **rofioi/rufioi**, realizzati a Sanguinetto e Costeggiola, tra Soave e Cazzano, la cui ricetta risale ai primi del '900 ed è ancora sconosciuta a molti, ma non alle donne casalinghe che la tramandano di generazione in generazione nei due paesi, per feste popolari e a Carnevale; i **capezzoli di Venere** e le **palle di Mozart** come dolci di Legnago per mantenere viva la memoria del noto musicista cittadino Antonio Salieri nel suo rapporto professionale con Wolfgang Amadeus Mozart alla corte asburgica di Vienna; vari tipi di **fogazzini**

(fugazze) fatti a livello domestico dalle massaie.

Sui vini c'è molto da dire, dato che si conta almeno una decina di tipi differenti tra le colline del lago, sopra Verona e nell'est provinciale, DOC di qualità, riconosciuti ed esportati in tutto il mondo nonché in vetrina all'evento annuale del Vinitaly: dai rossi ai bianchi, dai fermi alle bollicine... Amarone e Recioto della Valpolicella la fanno da padroni, poi Lugana e Bardolino sono affacciati al Lago di Garda, Custoza nel mantovano, Soave, Gambellara e vini

dell'Arcole nell'est veronese.

Rischiare di dimenticarne qualcuno sarebbe peccato mortale! Ognuno di loro si sposa con piatti di carne o pesce. Meriterebbero pagine di descrizione, dagli abbinamenti ai colori e sapori; ma ci si limita qui a dire che, per questa produzione, ci sono nel veronese ottimi esperti nel raccontare la storia dei vigneti, il passaggio dall'uva al vino, l'assaggio nelle tavole dei ristoranti o popolari. Il viaggio termina qui, appassionante per promuovere le prelibatezze enogastronomiche di Verona e provincia, fiore all'occhiello dell'economia agricola veneta e italiana.

Un soggiorno o una semplice visita nelle terre locali permette di apprezzare dal vivo, tramite la degustazione, quanto altrimenti si racconta per iscritto, a parole o nei social. Come si dice in questi casi, provare per credere! ■

© Riproduzione riservata



Il Pandoro cittadino è una prelibatezza, prodotto e consumato per le festività natalizie, è ispirato alle montagne innevate delle Dolomiti venete