

Slow Food è un'associazione internazionale non profit nata in Italia nel 1986: oggi coinvolge 40.000 persone in Italia e più di 80.000 nel mondo, in 130 Paesi dei cinque continenti. Le condotte e i convivium (350 in Italia e oltre 400 all'estero) sono il punto di riferimento del Movimento sul territorio e organizzano iniziative per gli associati. Slow Food promuove il diritto al piacere, a tavola e non solo. Nata come risposta al dilagare del fast food e alla frenesia della fast life, Slow Food studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni angolo del mondo, per consegnare il piacere di oggi alle generazioni future. Slow Food rieduca i sensi assopiti, insegna a gustare e a degustare. Allenare il palato a riconoscere le differenze rende l'amore per il cibo un'esperienza universale. E permette a consumatori "educati" di indirizzare verso la qualità - gastronomica, ambientale e sociale - le scelte produttive. Slow Food, attraverso progetti (Presidi), pubblicazioni (Slow Food Editore), eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish) difende la biodiversità, i diritti dei popoli alla sovranità alimentare e si batte contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva, le manipolazioni genetiche. È una rete di persone che si incontrano, che si scambiano conoscenze ed esperienze. Un'associazione che ha fatto del godimento gastronomico un atto politico, perché dietro a un buon piatto ci sono scelte operate nei campi, sulle barche, nelle vigne, nelle scuole, nei governi. E ogni scelta ha un sapore diverso. La Condotta Slow Food del Vicentino, nata nel 1986, è una delle più vecchie dell'associazione (ne è prova il numero di registrazione, il 16). Oggi conta più di 160 soci distribuiti nel territorio di appartenenza. In provincia di Vicenza esistono altre tre condotte, Area berica, Schio e Valleogra, Alto Vicentino, più piccole territorialmente e come numero di soci. Complessivamente gli associati a Slow food in provincia di Vicenza sono più di 300. La Condotta è retta da un Fiduciario che, coadiuvato dal Comitato di Condotta, definisce e organizza gli eventi (convegni, cene, degustazioni, dibattiti) e promuove sul territorio la filosofia Slow Food, secondo un concetto di qualità alimentare, che si basa su tre requisiti imprescindibili e interconnessi. Il cibo di qualità deve essere:

1. **Buono.** La bontà organolettica, che sensi educati e allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime, e di metodi produttivi che non ne alterino la naturalità;

2. **Pulito.** L'ambiente deve essere rispettato e pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili dovrebbero essere prese in seria considerazione. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare, consumo incluso, dovrebbero infatti proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la salute del consumatore e del produttore;

3. **Giusto.** La giustizia sociale va perseguita attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose dell'uomo e dei suoi diritti e che generino un'adeguata gratificazione; attraverso la ricerca di economie globali equilibrate; attraverso la pratica della solidarietà; attraverso il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni;

La qualità buona, pulita e giusta è un impegno per un futuro migliore.

La qualità buona, pulita e giusta è un atto di civiltà e uno strumento per migliorare l'attuale sistema alimentare: tutti possono contribuire con le proprie scelte e i propri comportamenti individuali.



Slow Food®  
Vicentino

7 febbraio 2008

METTI IL PANETTONE IN TAVOLA,  
OVVERO L'IN... SOLITO PANETTONE A SAN BIAGIO

in collaborazione con



www.slowfoodvi.it



www.enotecalacorte.it



www.loison.com



## PANGNOCCO CON RICOTTA DI PECORA E UVETTA



**CHEF**  
Enrico Pianegonda



**INGREDIENTI**  
per 6 persone: 100gr. di farina bianca, 500gr. di patate da gnocchi, 200gr. di panettone al limone, 20gr. di sale  
250gr. di ricotta di pecora, buccia di limone (solo giallo)  
80gr. di uvetta sultanina, 2 rossi d'uovo, 180gr. di salsa di pomodoro, 70gr. di burro.



**PREPARAZIONE**  
Preparare l'impasto dei pangnocchi unendo le patate lessate, il panettone, la farina, un pizzico di sale e i rossi d'uovo. Una volta ottenuto l'impasto tiratelo con il mattarello allo spessore di mezzo centimetro circa. Con lo stampo rotondo formare dei dischi di circa sei centimetri di diametro. A parte avremo unito la ricotta di pecora, la buccia di limone, metà dell'uvetta, il sale e un pizzico di parmigiano. Farcire i dischi con la ricotta e quindi piegarli a metà. Con una leggera pressione del dito dare la classica forma di barchetta. Cuocerli in abbondante acqua salata fino a che non vengano a galla, disporli quindi in un piatto dove avremo messo un cucchiaino di salsa di pomodoro ben calda, cospargere con del grana padano, l'uvetta rimasta e quindi il burro fuso leggermente nocciola.



**ABBINAMENTI**  
Colli Euganei Chardonnay 2006  
Az. Agricola Vignalta (Colli Euganei)

## GOCCE DI PANETTONE IN TEMPURA



**CHEF**  
Enrico Pianegonda



**INGREDIENTI**  
per 6 persone: 150gr. di panettone tradizionale, 80gr. di farina di tempura, 12 code di gambero pulite, sale q.b., acqua,  
Olio extra vergine per frittura, aceto balsamico.



**PREPARAZIONE**  
tagliare a cubetti il panettone e saltarlo leggermente, preparare la pastella con acqua ghiacciata e farina di tempura, immergere il panettone nella pastella e friggere nell'olio bollente per pochi minuti, passare nella pastella di tempura anche le code di gambero pulite e quindi friggere. Servire con gocce di aceto Balsamico.



**ABBINAMENTI**  
Franciacorta Extra Dry  
Az. Agricola Barone Pizzini (Franciacorta)

METTI IL PANETTONE IN TAVOLA,  
OVVERO L'IN... SOLITO PANETTONE A SAN BIAGIO

anno domini 1476...



Il panettone, stando alla leggenda, nasce a Milano al tempo della magnifica corte di Ludovico il Moro. In occasione di un banchetto il pasticcere va in confusione e carbonizza il dolce che come d'uso all'epoca, doveva essere un tripudio di marzapane con frutta secca, spezie e miele. Il disgraziato, non avendo altra scelta, si lascia convincere a servire il pan dolce che Toni, il garzone, aveva preparato per la tavola dei cuccinieri impastando fior di farina, uova, burro, zucchero e lievito con una manciata di uvetta e canditi sottratti alla dispensa di corte. I nobili commensali guardano perplessi quel che viene portato in tavola, lo assaggiano scrutando la reazione del duca. Luna buona o dolcezza del vino, sia quel che sia, avviene il miracolo: "Qual novita!" - tuona il Moro - "Maggiordomo, di che si tratta?" Una corsa in cucina per capirci qualcosa: "El pan de Toni? No, no, per carità, qui ci vuole un nome che riempia la bocca, altisonante... Panettone, mio signore, si chiama Panettone!"

## SCALOPPA DI FEGATO GRASSO SU CROSTINO DI PANETTONE CON SALSA AL TORCOLATO



**CHEF**  
Enrico Pianegonda



**INGREDIENTI**  
per 6 persone: 360gr. di Foie gras, 6 piccole fette di panettone all'uvetta 1 bicchiere di Torcolato, poco burro.



**PREPARAZIONE**  
Dorare il panettone in una padella antiaderente con una noce di burro. In un'altra padella far dorare le scaloppe di Foie gras leggermente salate, irrorare con il Torcolato, quindi disporre sul piatto con le fette di panettone tostato. Glassare delicatamente con il fondo di cottura delle scaloppe e servire.



**ABBINAMENTI**  
Torcolato Bosco Grande  
Cantina B. Bartolomeo Breganze



## STRACOTTO DI CERVO E CANEDERLI DI PAN NOEL



**CHEF**  
Enrico Pianegonda



**INGREDIENTI**  
per 6 persone: 1Kg. di polpa di cervo, 2 cipolle, 1 spicchio d'aglio, mazzetto di aromi (rosmarino, salvia, cannella in canna, chiodi di garofano, bacche di ginepro. Il tutto racchiuso in uno straccetto di lino), paprika q.b., ½ Lt. di birra scura, sale, pepe, burro, brodo di carne, 100gr. di farina bianca.



**PREPARAZIONE**  
Tagliare il pane ed il panettone a cubetti, farlo ammorbidire in un recipiente con poco brodo. A parte far rosolare la salsiccia, aggiungerla al pane, quindi tutti gli altri ingredienti. Lasciare riposare un paio d'ore. Formare i canederli e metterli a cuocere nel brodo per circa 5 minuti. Quindi servirli accompagnati dallo stracotto..



**ABBINAMENTI**  
Pinot Noir Terre de Famille 2005  
Domaine de la Vougeraie (Borgogna)

## ZUPPA DI SFOGLIA AL PANETTONE CON AMARENE



**CHEF**  
Enrico Pianegonda



**INGREDIENTI**  
per 6 persone: 300gr. di sfoglia, 700gr. di crema pasticcera, 200gr. di panettone all'amarena tagliato a quadri di 8 cm., zucchero a velo q.b., bagna al marsala, sciroppo di amarene



**PREPARAZIONE**  
Cuocere la sfoglia tirata allo spessore di mezzo centimetro e cosparsa di zucchero semolato in forno a 180gr. per circa 20 min., toglierla dal forno e lasciarla raffreddare. Tagliare la sfoglia in 12 quadri regolari e comporre il piatto nel seguente modo: quadri di foglia, crema pasticcera, quadro di panettone, bagna al marsala, quindi crema pasticcera e di nuovo quadro di sfoglia, spolverare con lo zucchero a velo e quindi decorare con lo sciroppo di amarene.



**ABBINAMENTI**  
Merlino rosso liquoroso  
Az. Agricola Pojer & Sandri (Trentino)

## i segreti della tradizione

La forza di sapere attendere per avere il meglio. Un lento, lungo e onesto procedimento come la vecchia tradizione impone ci porta oltre le 72 ore di lavorazione.

La massa di pasta viene lavorata per 3 volte.  
Lievitazione finale di 12 ore.  
Cottura: un'ora circa a 180/190 gradi.  
Raffreddamento naturale: 6/8 ore.



La Corte  
enoteca  
con cucina

IL LOCALE

Quando a fine 800 i viandanti si fermavano all'albergo Il Salice in contrà Rabbìn (ora via giacomuni) per ristorarsi dalle fatiche del viaggio e per il cambio dei cavalli, ad attenderli c'era Attilio Frigo. Nell'annessa osteria vi era soprattutto una cucina legata ai sapori della tradizione mentre nella corte dell'antico stabile si viveva quotidianamente con il commercio di un piccolo mercato di frutta verdura bacchi da seta grano e vino. In tavola ai commensali in definitiva venivano presentati prodotti poveri, ma tipici di una terra che regalava gusti e profumi genuini. Gli stessi riscoperti a distanza di 3 generazioni da Enrico Pianegonda e Marisa Piacentini Frigo. L'enoteca con cucina "la Corte" è nata all'interno di quello che una volta era una stazione di posta con annessa scuderia. Ad oggi ancora si mangia e si beve bene (bene!!!, modestia a parte) sentendosi più ospiti che clienti.

