

Giovedì 4 febbraio: I VINI

La molteplicità dei vini che il Veneto porta nei nostri bicchieri rispecchia la varietà del paesaggio regionale: una ricchezza tutta da scoprire, un'impronta forte sul territorio, una proposta per ogni palato. E su questa straordinaria gamma di sensazioni, un inedito e originale ricettario che ha il vino e il territorio quali protagonisti di altrettante tradizionali o innovative proposte culinarie. Il vino come ingrediente di cucina, passaporto esclusivo di un'intera cultura gastronomica.

Giovedì 11 febbraio: I FORMAGGI

Un viaggio inedito nel Veneto dei formaggi, attraverso territori e paesaggi ancor oggi emozionanti e così diversi tra loro, dalla pianura Padana interrotta da quella meravigliosa pausa verdeggiante della dorsale Berico-Euganea, alla Lessinia, dall'Altopiano di Asiago a tutta la striscia prealpina, fino all'incanto del Cansiglio e delle Dolomiti. Un patrimonio caseario inaspettato dove si incontreranno le grandi produzioni Dop e molte sorprendenti microproduzioni, caseifici tecnologicamente all'avanguardia ma anche malghe d'alta quota o caprerie di pianura fuori dal tempo.

Gusti e sapori di latte che possono arricchirsi anche in cucina: ed ecco allora un ricettario originale che ha come protagonisti assoluti i formaggi veneti e la creatività di grandi chef.

Giovedì 18 febbraio: PESCI E CROSTACEI

La grande ricchezza di pesci, crostacei e molluschi delle valli lagunari e dell'Alto Adriatico si può ammirare con immutato stupore negli storici e vivaci mercati di Chioggia e di Rialto, e poi degustare nei bacari e nelle osterie o negli ultimi chioschi rimasti agli angoli delle strade.

Il fascino delle semplici preparazioni veneziane e venete a base di pesce (il bollito, il fritto, lo scotadeo...) viene riproposto nel volume, con notizie utili e pratiche per la conoscenza, l'acquisto e la pulizia del pescato.

Giovedì 25 febbraio: CARNI E SALUMI

Nella tradizione gastronomica veneta sono soprattutto gli animali da cortile ad avere, da sempre, il ruolo di protagonisti in cucina: l'anatra, la gallina, l'oca, il coniglio e, last but not least, il maiale, dal quale si ricavano anche eccellenti insaccati che hanno reso famosa in tutta Italia l'arte della norcineria veneta. Un viaggio tra le aie venete, con qualche accenno anche alla selvaggina in cucina, e una carrellata di ricette con i diversi tipi di cottura, dall'arrosto al bollito, dall'umido alla cottura in tecia.

Giovedì 4 marzo: FRUTTA E VERDURA

I cento volti del territorio veneto restituiscono frutti straordinari che ne rispecchiano l'essenza, dalle Dolomiti alle colline, dai prati stabili alle risorgive, dall'aperta pianura padana fin quasi alle spiagge sabbiose del litorale adriatico. Gli asparagi e le ciliegie in primavera, le verdure degli orti di Chioggia in estate, le zucche e le castagne in autunno, i radicchi e i broccoli d'inverno... in Veneto ogni stagione è ricca di produzioni orticole e frutticole che ben si prestano a essere utilizzate in cucina.