

# LIQUORIFE GRAPPE

VICENTINE



CONSIGLIO REGIONALE DEL VICENTINO  
VICENZA



LE GUSTOSITÀ VICENTINE

LIQUORI E  
GRAPPE  
VICENTINE

*Collana a cura di*

**VICENZA QUALITÀ**

Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vicenza



Ricerche e testi: prof. Pierluigi Lovo

I liquori sono antichissimi ed è difficile tracciare una loro storia. Sembra comunque che i popoli d'Oriente, che precedettero gli Europei in tante invenzioni, facessero già uso dei liquori allorché Greci e Romani si limitavano ancora al vino schietto o mescolato con resine e sostanze aromatiche. Non si sa se il primato dell'origine della liquoristica appartenga alla Cina o all'Egitto, ma già nel 3500 a.C. a Tepe Gaura in Mesopotamia esistevano apparecchiature per la distillazione probabilmente di profumi e di medicinali. Dioscoride e Plinio descrivono nelle loro opere vari processi di distillazione ma la vera e propria produzione dell'alcool si deve agli Arabi che diffusero





l'uso dell'alambicco che, portato in Europa, trovò ampia diffusione tra alchimisti e conventi, divenendo corredo comune dei grandi monasteri dove nacquero gli elisir (altra parola araba) con erbe medicinali.

Nel XIII secolo Arnaud de Villeneuve, alchimista catalano e medico presso la corte degli Aragona, dà ai distillati il nome di acquavite o meglio aqua vitae e aqua vitis, quasi che la vite e la vita fossero un'unica cosa. Ma anche Arnaud non ebbe vita facile: fu scomunicato dal Papa Bonifacio VIII per le sue teorie e per secoli gli alchimisti furono visti di cattivo occhio. Una cosa è certa: dall'alchimia nacquero la chimica e la liquoreria e alcuni medici come il fiorentino Taddeo degli Alderotti scoprivano le virtù salutari dell'acquavite, che donava vigore e curava la pellagra, l'idropisia, la debolezza di cuore, l'infreddamento e i morsi velenosi e dell'aqua vitae si fece largo consumo

den rouch vñ zeyn  
strichē sy mit leynt. vñ vñ dem dā  
dō s offen gēschē mit steyne cyno halbe  
cyno dīck mit vier hūlen / vñ in der mitte  
so offens ein loch gelassen / also Das auch

nen geyn  
den mit kolen od ley sp  
eyn rot garber vñ ten holz. Des seim



durante le endemiche epidemie che dal 1300 continuarono fino alla fine del 1600 perché si pensava che prevenisse o curasse la "morte nera". Sotto il regno di Luigi XIV era diventata di gran moda la degustazione di due liquori che si chiamavano il primo Populo e il secondo Rossolis, vero e proprio antenato del nostro Rosolio, allora fatto con coriandolo, finocchio, mandorle amare, anice stellato, semi di angelica e melissa. Da noi, nel vicentino, i primi a produrre liquori furono i monaci dei conventi di San Felice e Fortunato di Vicenza che avevano il permesso di raccogliere i frutti e le erbe selvatiche per far rimedi contro le malattie. La tradizione dei liquori monastici si perpetuò a lungo, soprattutto al Monastero di Sant'Orso, a Santorso, dove eccelse il "Gerolimino", un liquore che riportava il sapore delle erbe medicinali del Summano. L'ultimo Gerolimino vero e proprio fu prodotto da Padre Francesco Gruba di Chaszcyo, Danzica, che visse a Santorso dal 1927 al 1969. Dal 1961 il Gerolimino fu prodotto in Santorso da Andrea Zanella, che continuò la tradizione finché visse.

Ma come possiamo distinguere i liquori che le nostre distillerie e i nostri liquorifici ancora producono? Li distinguiamo in due settori: liquori dolci, che contengono almeno il 20% di alcool e una quantità variabile di zucchero ed erbe aromatiche, e liquori secchi. Discorso a parte va fatto per i distillati veri e propri.

Tra i primi annoveriamo l'alchermes, il maraschino, il cordiale, il nocino, la pruma, la prugna e i vari liquori tipo Strega, di tradizione milanese e campana. Più nostrano e prodotto ancor oggi nel nostro





Altopiano è il kummel, detto anche Kumino. Il kummel è un liquore delicatamente aromatico, densissimo, trasparente, completamente incolore. Quello più rustico assume un colore più ambrato. Va bevuto da solo come digestivo, ma può diventare un ottimo dissetante in ghiaccio tritato. Altri liquori dolci erano il Doppio Anice e la Sambuca. Ma vanto dell'Altopiano e del vicentino resta il Kranebet.

Registrato per la prima volta come Marchio dalla Distilleria F.lli Rossi in Asiago nel 1935 era già prodotto precedentemente, ma le imitazioni che già si avevano, costrinsero la distilleria a registrare per ben quattro volte le etichette. Quella del 1936 presentava un caratteristico acquarello riprodotto un aspetto di Asiago. Lo stesso marchio fu modificato nel 1948 con un'altra etichetta riprodotto ancora un aspetto di Asiago e come veniva ricavato il liquore. Il Kranebet ebbe gran-

de splendore negli anni '50 del secolo scorso, allorché si presentava con il motto: "chi beve Kranebet respira montagna" ed era venduto con la classica bottiglia a forma di pino.

Come amaro bianco il Kranebet si differenzia dagli altri amari e dal genepi valdostano; ha un sapore gradito al palato con profumi e sentore marcato di erbe salutari ed ha ampie caratteristiche tonico-digestive.

Dal 1992 la ditta è stata assorbita dalle Antiche Distillerie Riunite con sede a Barbarano Vic.no. La Rossi negli anni '50 produceva anche la Menta Alpina e il Lampono di Asiago, a metà tra liquore e scioppo.

Altro liquore in uso durante la Belle Epoque e che ora sta riavendo un buon ritorno è il Maraschino, un liquore dolce, fine, profumato di marasca. La sua storia è la storia della gente dalmata e della famiglia Luxardo che le disgraziate vicende della II Guerra mondiale e il profugato portò la fabbrica a Torreglia, ai piedi dei Colli Euganei. Il Maraschino fu imitato e introdotto nella propria gamma da tutti i liquorifici. Ancor prodotta è la Genziana, ottenuta dalle radici della pianta alpina, così come gode ancor oggi buona fama un liquore popolare per eccellenza, che non mancava mai nelle case dei nostri nonni: la prugna, che si differenziava per gusto e secchezza dalla "pruma". Anche per questo liquore bisogna risalire ai frati Camaldolesi. È un liquore il cui procedimento è rimasto immutato. Le prugne mature vengono messe a macerare in acquavite di primissima qualità e il liquore poi fatto invecchiare in fusti di legno pregiato. La prugna è più secca, quasi parente di liquori simili prodotti in Francia; la pruma è più dolce.



Entrambe si bevono dopo i pasti, anche se fino agli anni '50 una prugna era l'aperitivo di facchini e operai soliti a farsi un "cicheto" come colazione. Un discorso a sé meritano gli amari e il rosolio.

Nel dizionario della lingua italiana troviamo scritto: "In medicina prendono il nome di amari molte sostanze per lo più di origine vegetale caratterizzate dal sapore intensamente amaro".

Segue un elenco di vegetali: china, noce vomica, assenzio, arancio amaro, ruta, tarassaco, genziana, quassia etc. Gli amari sono parecchi e si differenziano per ingredienti, gusto e qualità. Vi sono infatti tre categorie: amari dolcificati, in cui vi è stata aggiunta una percentuale di zucchero all'alcool, amari secchi e amarissimi, quasi medicinali.

Nella nostra provincia il più antico è la China Rossi. Il primo ad intuire i valori salubri della china fu il farmacista di Asiago G.B. Rossi, che creò quella che

Das XXXII. Ca  
Von der Weinra  
Weinrauten. Ruta la



Je Raute oder Weinraute  
der Gestäud / von wegen sei

è ancor oggi conosciuta come China Rossi. Oggi è prodotta dalle Antiche Distillerie Riunite. È un liquore che ha conservato il gusto tipico e si beve come corroborante per ritemperare le forze; liscio come digestivo, allungato con acqua diventa un dissetante, scaldato è meglio di un punch. Logicamente ogni località vicentina aveva il suo "Amaro". Ecco allora l'Amaro Asiago, un distillato sui 30° ottenuto per infusione di erbe e radici alpine; l'Amaro di Thiene e l'Amaro Breganzino della Boschiero di Thiene; l'Amaro Cimbri della Dall'Olio oggi della Rigoni; l'Amaro Monte Grappa e l'Elisir China della Distilleria Monte Grappa di Fellette; l'Amaro di Lonigo dell'erborista Alberto Cenghialta; l'Amaro Felsina a base di liquirizia, genziana e arancia amara e dolce della Schiavo; l'Amaro del Palazzone, il Fernet, la China dei f.lli Brunello di Montegalda; il Liquore Rosso, il Bitter, il Rabarbaro e l'Elisir di China e l'Amaro della Nardini e dopo l'Amaro Montezuma per chiudere in bellezza la China, l'Amaretto, il Ferrochina e il Rabarbaro della Carlotto di Valdagno.

Un discorso a parte meritano il Rosolio e la Tagliatella e i vari zabaioni e limoncelli, quest'ultimi non di tradizione vicentina, ma prodotti per la nuova moda esplosa soprattutto tra i giovani.

Parliamo dunque del Rosolio di casa Carlotto e poi degli altri rosoli presenti. Il Rosolio in senso generico è conosciuto come un liquore dolce, delicatamente profumato, di gradazione moderata e riservato alle signore, anche se poi viene bevuto dagli uomini. Quello di casa Carlotto, a differenza di altri rosoli italiani, non è a base di essenza di mandorla,



ma a base di essenza di rosa bulgara e tale rosolio si beveva in tutti i territori dell'Impero Asburgico. Questo tipo di Rosolio si perpetuò sulla base dell'antica ricetta dell'Ottocento di cui la Carlotta ha ancora l'originale, gelosamente custodito, lasciato scritto dal bisnonno Onesto Potepan, di nazionalità ungherese, che dopo aver svolto il servizio militare nel Regno Lombardo-Veneto, conosciuta Veronica Agostani di Cornedo, aprì una "offelleria" in Valdagno. La di lui figlia Teresa Potepan sposerà Girolamo Carlotta, anch'egli liquorista e da loro nascerà l'attuale proprietario della "bottega storica" di Valdagno e logicamente degno erede dell'antica ricetta. Ma com'è il Rosolio Carlotta? È un liquore dolce che ha come base calcolati, infusi, distillati di fiori e frutta di zone a clima centro europeo, amalgamati dall'olio di rosa bulgara. Lo troviamo nell'antica bottega e nei locali più esclusivi d'Italia

e d'Europa. Curiosità storica: il Rosolio dell'atenato Potepan che aveva distilleria e bottega a Vienna fu portato in dono dall'Imperatore Francesco Giuseppe nella sua visita in Italia a Venezia nel 1875 al re Vittorio Emanuele II e qualche anno fa, in onore dei partecipanti al G7, fu servito dopo pranzo, sempre a Venezia, un Rosolio dei Carlotto.

E veniamo alla "Tagliatella", assai più antica: la si ricollega ai terribili inverni dal 1813 al 1817, allorché a "Paron Bortolo Nardini" i poveri di Bassano anziché l'elemosina, chiedevano un "cucheto" (misura per liquidi di allora, con cui poi si identificò un particolare bicchierino) "de quel che sgioffa dai lambicchi" e negli alambicchi si trovavano grappa, china, prugna o slilovitz: il miscuglio fu soprannominato "tajadela". Il

successo era tanto che i Nardini cercarono la formula giusta per un nuovo prodotto che raccolse sempre più i consensi generali, appunto un cocktail che oggi si ottiene con una base di grappa, essenze d'agrumi misti e marasche. Il colore è rosso rubino, il bouquet intenso con una nuance di ciliegia matura, il gusto è calibrato, non prevalendo né il dolce né l'amaro e la gradazione è sui 35°. Infine i limoncelli. Non appartengono alla nostra tradizione, ma essendovi una forte domanda anche le nostre distillerie hanno deciso di produrli.











Fino a qualche anno fa la grappa era legata soltanto al ricordo degli alpini, alle immagini di vecchie osterie e rudi boscaioli. Oggi l'antica acquavite non s'identifica solo nelle immagini del "vecchio alpin" o dell'uomo dei campi, ma è assurta anche a simbolo di progresso e di prodotto tipicamente italiano. Negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso il latte dei montanari, il carburante dei facchini, camionisti e uomini di fatica, arrivò nei salotti bene, dove si incontra la gente che conta. Il boom della grappa coincise, infatti, col boom industriale del Nord-Est. Il Veneto e il Friuli, terre di emigranti e di agricoltori fino ad allora, entrò nel novero dei grandi e la grappa prodotta veneto per

## GRAPPE VICENTINE





eccellenza divenne un distillato di moda. In quegli anni se ne vendettero enormi quantità anche se la qualità non era sempre adeguata, perché piaceva, rammentava un mondo arcaico di rami appesi ai camini, di caratteristici bicchieri noti come "cuchéti", di prodotti ruspanti e genuini, e nello stesso tempo aveva quel tono ruvido che tanto la distingueva dal brandy e dal cognac. Qualcuno diceva, ed ancor dice, che la grappa è plebea, troppo anonima, mentre la realtà odierna sempre più li smentisce; altri poi insistono con il dire che la grappa fa male, ma sono stati smentiti pure essi in un convegno ad Asti dal dott. Sacco Botto: la grappa è più sana di altri prodotti, è più digeribile e certe grappe sanno dare sensazioni indescrivibili. Cenerentola o strega? Per taluni la grappa è ancora, purtroppo, castigata come una strega medievale e tale atteggiamento nasce da quel falso perbenismo che continua a considerarla l'anticamera dei vizi più reconditi. Molto si è discusso anche sull'origine del nome "grappa". Vi sono varie teorie: La prima vuole che derivi dal termine dell'arcaico italiano "grappo" con il quale s'identificava il grappolo d'uva; la seconda che derivi dal termine lombardo-veneto arcaico "graspò", resti del grappolo d'uva; la terza la vuole dal longobardo "krappa", asserendo che furono i Burgundi nel loro passaggio in Friuli ad aver portato questo ruvido prodotto. Ma sin dal Medio Evo e fino all'Ottocento fu sempre identificata come "acquavite". Nel vicentino il termine "grappa" si riscontra per la prima volta nel Dizionario vicentino-italiano scritto da Luigi Pajello nel 1896. La storia della grappa s'identifica con la storia della liquoreria fino al 1500 allorchè a

Venezia furono emanate leggi e regolamenti per la Confraternita degli Acquavitari. Leggi e regolamenti estesi anche alla Terraferma come troviamo in un editto del 1618 conservato presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza:

*"che da cantero alcuno non possa letter Statio o Banco dell'Arte dell'Aqua de Vita se non lontano paisa cento d'ogni altro statio o banchetto, che s'attrovasse dovendo in termini de giorni otto vegnir ogni un a dar in nota il loro Statio all'offittio degli Illustrissimi Sopra Provveditori".*

Fino al 1700 la produzione della grappa era libera, poi fu affidato il controllo della produzione ad appaltatori specifici, che dovevano controllare il peso, la qualità e la non presenza di acqua. Ma non vi erano tasse specifiche sulla produzione. Nel vicentino la prima grappa fu prodotta dal monastero del Monte Summano come "aqua de vita", considerata quasi un medicinale,





alla stregua degli altri liquori, ancor nel Quattrocento, ma diventa protagonista della nostra storia a partire dal 1779. In quell'anno, infatti, arrivarono da Segonzano, nella trentina Val di Cembra, a Bassano, i Nardini. In quella lontana primavera Bortolo Nardini comprò quella che si chiamava "l'Osteria del Ponte". Vi sistemò i suoi alambicchi e iniziò la distillazione di una grappa inconfondibile, che divenne ben presto celebre anche a Venezia, portata dagli zattieri del Brenta, che spesso la ricevevano come premio per il difficile trasporto del legname dalla Calà del Sasso a Fusine. Gli occupanti Francesi nel 1806 perseguirono con pene severe ogni tipo di distillazione e le multe severissime servivano per finanziare la Grande Armée. Più equa fu l'occupazione austriaca che cercò di portare ordine nella distillazione e nella vendita di "spiriti e liquori", tasse furono emesse sulla distillazione solo dopo il 1848. Il peggio arrivò con il nuovo Regno d'Italia che impose dazi molto elevati sia sulla distillazione che sulla vendita, costringendo i Veneti e i Friulani a distillare clandestinamente. La "sgnapà" divenne nota come la "furba", la "stellina" la "brinosa", "la sgneve", insomma un prodotto carbonaro e rude che molto contribuì alla cattiva fama e per certi versi all'alcolismo di fine ottocento. Tuttavia i distillatori seri migliorarono sia la qualità che le tecni-





che di lavorazione e di rettificazione e vengono introdotti distillatori evoluti come il Villard-Rottner e si sperimenta la nuova tecnica del bagnomaria, più efficace di quella a fuoco diretto.

La prima distilleria, ancor vivente, dopo la Nardini, sorta sotto il Regno Lombardo-Veneto nel 1840, fu la Marzari, che più tardi attraverso matrimonio, diverrà f.lli Brunello. Sotto il Regno d'Italia nascono la Chiarello a Sarego, la Dalla Vecchia a Malo, la Distilleria Sociale di Schio, tutte nel 1870; la Rossi d'Asiago nel 1865 per la China e nel 1870 per la grappa; nel 1887 a Costabissara nasce la Schiavo, nel 1895 a Thiene la Fabris e nel 1898 a Schiavon la Poli. Nel 1901, a Schio, si tenne una Mostra Ortagricola Distrettuale a cui parteciparono alcune distillerie tra cui quella dei padri Girolomini di Santorso, la Luigi Bertoldo di Malo e la Distilleria Sociale di Schio. Fino alla Prima





Guerra Mondiale fu un pullulare di distillerie artigiane e la grappa fu spesso conforto alle truppe italiane nelle fredde giornate nelle trincee o fedele costituente durante la febbre spagnola e un eccitante prima dell'assalto alla baionetta. La Prima Guerra mondiale fece conoscere la grappa a tutti gli Italiani al fronte, soprattutto a quelli del centro-Sud, che non l'avevano mai bevuta prima. Finita la guerra nacquero dagli anni '20 agli anni 30 del Novecento, fra le altre, la Distilleria Dal Toso, che poi si suddivise in vari rami, la Battistello a Breganze, la f.lli Boschiero a Thiene, senza contare le tante osterie distillatrici in Vicenza città come la Santagiuliana in Corso San Felice e Fortunato e, singolare, la distilleria annessa alla latteria sociale in San Vito di Leguzzano. Agli anni '30 è ascrivibile un marchio caro ai nostri amanti della grappa: la "Cavallina Bianca" dei Zanini di Zugliano. Con la Seconda

Guerra Mondiale alcune grappe, come quella dei Dal Toso, accompagnarono i nostri alpini nelle fredde steppe della Russia, tanti come il beato Don Gnocchi superarono il congelamento e lo sfinimento grazie alla grappa nella lunga marcia per tornare a "baita". Dopo la II Guerra mondiale fino agli anni '60 assistiamo alla morte di alcune distillerie e alla nascita di altre, spariscono le distillerie artigiane delle osterie e si perfezionano i metodi di distillazione ottenendo grappe migliori e più profumate. Nascono la Bassanina, la Monte Grappa, la Lovato con la storica Giorgina, e la LI.DI.A. di Villaga. È il "Rinascimento della grappa" che viene pubblicizzata anche alla TV e sempre più italiani cominciano a berla e ad apprezzarla. Persino il grande scrittore Hemingway nei suoi soggiorni a Venezia era solito farsi una grappa, che spesso miscelava per un suo tipo di cocktail. Mitterrand, presidente francese degli anni settanta, a Venezia era solito chiudere i suoi pranzi con una grappa e quando il Presidente Saragat venne a Vicenza gli fu servita una nostra grappa, che egli, piemontese, gradì moltissimo. Ma ecco poi l'intoppo della legge sugli scarichi inquinanti che costrinse molte ditte a non più distillare, a ridursi a marchio commerciale o a chiudere definitivamente, perché i figli non volevano seguire le orme dei padri. Ma la grappa non decadde, anzi migliorò ancor più, affinandosi e dando origine alle grappe di monovitigno e alla sorella minore: l'acquavite d'uva. La grappa vicentina si distingue per qualità e lo dimostra anche il successo delle "Distillerie Aperte" che si tiene ogni anno in autunno e i numerosi premi vinti dalle distillerie vicentine alla Douja d'Oro di Asti.

# Ricette con

## INGREDIENTI

Ricetta per 4 persone:

- 4/6 cipolle di Bassano
- 30 gr di salsiccia o "luganega"
- 150 gr di vitello macinato
- 30 gr di burro
- 5 cucchiaini di stravecchio di malga grattugiato
- 2 uova
- 1 bicchierino di grappa di Bassano del Grappa
- 1 oncia di noce moscata
- pepe
- sale
- 1 panetto di pan biscotto vicentino grattugiato
- 1 o 2 lingue di gatto pestate

## Cipolle rosse di Bassano alla grappa

Dorate la salsiccia (senza pellicina) in un tegame con 20 gr. di burro, unite la carne di vitello macinata, girate accuratamente e lasciate rosolare leggermente, quindi, togliete il tutto dal fuoco. A parte, sbucciate le cipolle e fatele quocere per 15 minuti in acqua bollente leggermente salata. Dopo averle scolate con cura, mettetele sopra un canovaccio e tagliatele a metà. Una parte la tenete fuori, la tritate finemente e la unite alla carne e alla salsiccia. Amalgamate il tutto con un uovo intero, sale, pepe e noce moscata, quattro cucchiaini di stravecchio di malga e le lingue di gatto pestate. Riempite le altre mezze cipolle con il composto e mettetele in una pirofila imburrata. Spruzzatele con un po' di grappa, pennellatele con l'uovo sbattuto e polverizzatele con il pan biscotto grattugiato e miscelatele con il resto dello stravecchio di malga. Disponete sopra le mezze cipolle un fiocchetto di burro, quindi, passatele al forno ben caldo e lasciatele cuocere per 45 min. fino alla formazione di una crosticina dorata.

## INGREDIENTI

Ricetta per 4 persone:

- Pasta brisè
- 500 gr asparagi bianchi di Bassano
- 250 gr di burro
- 150 gr formaggio Morlacco giovane
- 3 uova
- 1 bicchiere di latte
- sale
- 1/2 bicchiere di grappa monovitigno di Cabernet dei Colli Berici

## Tortino vicentino agli asparagi

Mettete sulla tavola la pasta brisè che avete già preparato o scongelata. Lessate gli asparagi di Bassano scegliendo i più piccoli e stretti (si possono usare anche asparagi selvatici o bruscardoli). Scolateli e poneteli a pezzetti (metà) in un tegame e fateli insaporire nel burro. Spianate la pasta foderando per bene la teglia unta, ponete sul fondo gli asparagi, ricopriteli con fette di Morlacco giovane tagliato sottile e versatevi sopra le uova sbattute e un bicchiere di latte. Salate, versate mezzo bicchiere di grappa monovitigno di Cabernet dei Colli Berici e ponete in forno caldo a 175° per 45 minuti. Servite caldo, decorando con altre punte d'asparagi.

**Vini consigliati:** Pinot Grigio, Vespaiolo di Breganze o Durello.



# la grappa

## Trippa secondo il pensiero dei pittori vicentino del Novecento

In un tegame, fate dorare nel burro le cipolle, la rapa, le carote e il sedano di Rubbio tagliato a julienne, aggiungete il prezzemolo, il dragoncello, lo spicchio d'aglio, l'asparago, il cerfoglio e alcune foglie di radicchio rosso ben tritati, quindi, aggiungete la trippa e la cotenna.

Alzate il fuoco in modo da rosolare il tutto e, aggiungete subito il vino e il brodo, salate, pepate con le spezie e aggiungete il mazzetto di erbe composto da salvia, rosmarino, basilico e uno spicchio d'aglio (non usare mai l'aglio dell'Europa orientale, è troppo forte). Aggiustate di sale e pepe e versate un bicchierino di grappa delle distillerie vicentine riscaldata. Date fuoco al composto e servite con una grattugiata di Asiago Stravecchio.

**Vino consigliato:** Breganze Cabernet.

## Gnocchi di patate di Rotzo

Fatte lessare le patate di Rotzo con la buccia immerse nell'acqua fredda abbondante e leggermente salata. Quando sono giustamente tenere (non stracotte), scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapate (meglio se manuale). Unite al passato la farina e l'uovo leggermente sbattuto, salate, aggiungete un'oncia di noce moscata, l'olio e la grappa.

Impastate velocemente fino ad ottenere un composto a palla sodo, formate dei "rotolini", tagliateli a pezzetti, passateli sulla "gratacasola" premendo leggermente con la punta delle dita, lasciateli cadere su una tovaglia cosparsa di farina.

Cuoceteli in abbondante acqua salata, quando affiorano scolateli delicatamente ponendoli caldi nel sugo di carne o burro e salvia preparati a parte. Ottimi con il sugo di anitra.

**Vino consigliato:** Tocai Rosso o Barbarano dei Colli Berici.

### INGREDIENTI

**Ricetta per 4 persone:**

- 1 kg di trippa
- 2 cipolle rosse di Bassano
- 2 carote
- 1 rapa
- burro
- sedano di Rubbio
- prezzemolo
- dragoncello
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cespo di radicchio rosso
- 1 grossa fetta di cotenna
- 1/2 litro di Breganze Bianco
- 1 litro di brodo
- 1 noce moscata, 1 chiodo di garofano, 1 mazzetto d'erbe, 1 cespo di cerfoglio
- 1 asparago bianco di Bassano
- Grappa vicentina

### INGREDIENTI

**Ricetta per 4 persone:**

- 1 kg di patate di Rotzo
- 250 gr di farina 00
- 1 "ciucheto" di grappa vicentina
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva di Pove del Grappa
- 1 oncia di noce moscata

Si ringrazia la Biblioteca "La Vigna" per il materiale storico messo a disposizione.

Visita i nostri siti:

[www.madeinvicenza.it](http://www.madeinvicenza.it)

[www.vicenzaqualita.org](http://www.vicenzaqualita.org)

[www.vicenzagrifood.it](http://www.vicenzagrifood.it)

potrai trovare informazioni sui prodotti tipici vicentini.



Consorzio Tutela  
Formaggio Casu Marzu  
VICENZA

**VICENZA QUALITÀ**

Via E. Fermi, 134 - 36100 VICENZA - Tel. 0444 994750 - Fax 0444 994769

E-mail: [info@vicenzaqualita.org](mailto:info@vicenzaqualita.org)





# LQUORI E GRAPPE

VICENTINE