



Cucine del Territorio

Cucine del Territorio  
volumi già pubblicati

- La cucina ampezzana*, di Rachele Padovan  
*La cucina aretina*, di Guido Gianni  
*La cucina bresciana*, di Marino Marini  
*La cucina dei Genovesi*, di Paolo Lingua  
*La cucina dei milanesi*, di Marco Guarnaschelli Gotti  
*La cucina del Montefeltro*, di Graziano Pozzetto  
*La cucina del Parco del Delta*, di Graziano Pozzetto  
*La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo*, di Giovanni Gorla  
*La cucina della Carnia*, di Pietro Adami  
*La cucina della Maiella*, di Lucio Biancatelli e Gino Primavera  
*La cucina della Terra di Bari*, di Luigi Sada  
*La cucina della Toscana*, di Italo Arieti  
*La cucina delle Murge*, di Maria Pignatelli Ferrante  
*La cucina delle Valli d'Aosta*, di Salvatore Marchese  
*La cucina di Lunigiana*, di Salvatore Marchese  
*La cucina ferrarese*, di M. Alessandra Iori Galluzzi, N. Iori, M. Jannotta  
*La cucina fiorentina*, di Aldo Santini  
*La cucina istriana*, di Mady Fast  
*La cucina ligure di Levante*, di Salvatore Marchese  
*La cucina livornese*, di Aldo Santini  
*La cucina maremmana*, di Aldo Santini  
*La cucina modenese*, di Sandro Bellei  
*La cucina padovana*, di Giuseppe Maffioli  
*La cucina piacentina*, di Andrea Sinigaglia e Marino Marini  
*La cucina picena e delle Marche*, di Beatrice Muzi e Allan Evans  
*La cucina reggiana*, di M. Alessandra Iori Galluzzi e Narsete Iori  
*La cucina trapanese e delle isole*, di Giacomo Pilati e Alba Allotta  
*La cucina trevigiana*, di Giuseppe Maffioli  
*La cucina vicentina*, di Giovanni Capnist e Anna Capnist Dolcetta  
*Le cucine di Parma*, di Marino Marini  
*Le cucine di Romagna*, di Graziano Pozzetto  
*Le cucine di Sardegna*, di Nuccia Caredda  
*Mangiare triestino*, di Mady Fast

Giovanni Capnist  
Anna Capnist Dolcetta

# La cucina vicentina

Prefazione alla nuova edizione di  
Alfredo Pelle

Prefazione alla prima edizione di  
Marino Breganze

TARKA

*La cucina vicentina*

di Giovanni Capnist e Anna Dolcetta Capnist

Tutti i diritti riservati

Nuova edizione 2019

© 2019 Tarka edizioni srl

Piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)

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

ISBN: 978-88-99898-02-1

Questo libro è disponibile anche in edizione ebook (ISBN 978-88-98823-09-3)

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Finito di stampare nel mese di marzo 2019

presso Mediagraf SpA – Noventa Padovana (PD)

# Indice

Prefazione alla nuova edizione di <i>Alfredo Pelle</i>	vi
Prefazione alla prima edizione di <i>Marino Breganze</i>	ix
Introduzione	1
Gastronomia vicentina, civiltà della tavola	4
Civiltà della tavola vicentina, sue origini	9
La cucina in villa nel vicentino	17
La ceramica da tavola vicentina	21
I rami	25
I vini del vicentino	27
I formaggi	30
La grappa	33
La mostarda	34
Le minestre	36
I contorni di verdura	38
I dolci	39
I tartufi	43
Le pere dei colli Berici	44
La cena del maiale	45
Le erbe spontanee	47
La storia del baccalà	48
Primi	55
Secondi	71
Contorni	90
Dolci	97
Bibliografia	113
Indice analitico delle ricette	114
Indice alfabetico delle ricette	116

## Prefazione alla nuova edizione

Molti libri di gastronomia che intasano le librerie (si parla di circa mille pubblicazioni all'anno di libri di cucina con vendite che, salvo pochissime eccezioni, non superano le 700 copie, con scarsi investimenti delle case editrici, anche perché in moltissimi casi sono gli autori stessi che finanziano la stampa della propria opera) sono il frutto di nefaste mene editoriali, di sciocchi intralazzi a fini economici. Basta stampare, rilegare, prezzare, impacchettare e spedire. Non ci si preoccupa più di tanto della dignità dello scritto, della verità della sua "vendibilità". Risultato? Rese catastrofiche che minano la salute già precaria di case editrici, avvio mesto verso i remainder prima e la distruzione poi.

Manca, nella quasi totalità di questo genere di libri, quanto invece si trova, con abbondanza e competenza, in questo volume, monumento alla cucina vicentina. Libro concepito dagli autori con un substrato di fatti storici, artistici, politici, tradizionali, religiosi che si insediano nel tessuto geografico di una terra che dalla pianura sale fino all'Altipiano di Asiago, fino al gruppo del Monte Grappa, scendendo verso le pianure che degradano nella laguna veneziana. Troverete un repertorio gastronomico che trae le origini dalla storia più lontana, addirittura dai greci antichi, etruschi, romani, longobardi, franchi, bizantini, veneziani e cimbri.

È uno specifico volume, non solo un ricettario della cucina vicentina, che traccia la storia di questa cucina, la sua origine, le sue varianti che il tempo ha imposto.

Nel desiderio, ottimamente riuscito, di far conoscere la cucina di questa terra si è fatto uno studio addirittura sui componenti della cucina, dai rami alle ceramiche degli Antonibon, dalle porcellane alla nobile cucina in villa.

Un volume che Giovanni Capnist, uomo d'industria approdato poi a condurre, da Presidente, il grandissimo cambiamento epocale dell'Accademia Italiana della Cucina ha scritto con la figlia, Anna Capnist Dolcetta, anch'essa validissima autrice di libri di questo settore.

È soprattutto un'analisi completa, puntuale, particolareggiata, di quanto il mondo della gastronomia vicentina ha dato e preso dalla propria storia.

Certo, tutto diviene poi ricetta, ma sono ricette antiche, mai sparite dalle nostre tavole, oggi addirittura ricercate, riscoperte e valorizzate come espressioni di un'arte necessaria per ritrovare aspetti di una civiltà di vita.

Non troveremo mai nulla di "innovativo" o "creativo" secondo i canoni di una cucina che subisce mode, influenze, variazioni il più delle volte incomprensibili.

Avremo di che appassionarci nel leggere quanto emerge da puntigliose e meticolose ricerche in quaderni ed archivi di famiglia e di terzi, perché, come dicono gli autori, "un'ottima ed accurata gastronomia desta piacere ed interesse anche sul piano culturale". Il volume si divide, come dicevo, in una parte nella quale si traccia la storia della civiltà della nostra tavola, dai romani ai longobardi fino all'inizio del Risorgimento, con gli inevitabili "incroci" con Venezia ed i suoi commerci, la diffusione delle spezie e la funzione della stampa del settore, dai *Banchetti* del Messisbugo o *Il Roccolo* dell'Accademico Olimpico Acanti della metà del '700.

Si parlerà della presenza dei Cimbri in questa gastronomia e di come, dai Longobardi, venne l'uso di erbe spontanee, componenti imprescindibili di una cucina che ha, nella semplicità, l'aspetto più ricorrente.

Particolare attenzione al bacalà alla vicentina piatto simbolo di questa terra. Il Conte Capnist fu socio fondatore della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina e qui si trovano profondi e completi elementi di conoscenza di questo piatto, dalla parte storica alle "espressioni artistiche" che il baccalà ha generato, come le poesie di Agno Berlese e di Adolfo Giuriato.

Nell'intento, riuscito, di percorrere la storia della cucina vicentina si ricorre anche a materiale fotografico (interessantissima la salsa per "uccelli selvatici") in un riuscito tentativo di "rinsavimento" cucinario, una tendenza al parziale recupero di una antichissima civiltà che sembrava sfaldarsi sotto il piovvere di nuove e a volte cervellotiche tendenze.

È fondamentale, in questo libro sulla cucina vicentina, il non essersi fatti prendere da scalmate retoriche e nostalgiche per il tempo dei contadini ma aver, per contro, definito questa come una cucina schietta, capibile e fruibile da tutti, frutto di una economia domestica consapevole e lineare nella sua semplicità costruita nei secoli.

Una narrazione di una cucina borghese che non si è mai snaturata ma si è arricchita di se stessa, esposta con una passione narrativa che riesce a trasmettere anche emozioni.

*Alfredo Pelle*  
*Segretario Centro Studi Nazionale "Franco Marenghi"*  
*Accademia Italiana della Cucina*  
*luglio 2012*

## Prefazione alla prima edizione

Il “conte-zio” di manzoniana memoria era caratterizzato da “un parlare ambiguo, un tacere significativo, un restare a mezzo”.

Esattamente l'opposto del mio conte-zio, Gianni Capnist, che, sia pur signorilmente porgendo con apparente affabile e ironico distacco, ama dire pane al pane e vino al vino: anche se non crudamente e asetticamente, bensì di questi illustrando nel contempo qualità, tradizioni, ambienti, poesia.

Ciò deriva dal suo essere umanista (anche) della tavola: frutto dell'evoluzione di una persona di cultura che da uomo di industria, preso da mille assilli quotidiani, l'ha gradatamente portato alla serenità del gentiluomo di campagna. E lì, gli ha consentito di riscoprire genuini prodotti della terra e antichi ma sempre attuali gusti, pietanze, ricette: e con essi la gioia di studiarli, di risalirne alle radici, di inquadrarli nel loro ambiente e nel loro divenire e, quindi, di sottrarli all'oblio e, anzi, di farli vieppiù conoscere e valorizzare (e questo fa subito capire il perché del suo amore per l'Accademia Italiana della Cucina, ai cui vertici nazionali è stato a lungo e che tuttora presiede ad honorem), grazie alla sua fertile penna.

Le ricette che si leggono nei suoi libri – essenziali, precise e frutto, per lo più, di diretta sperimentazione – sono in gran parte conseguenti a puntigliose e meticolose ricerche in archivi e quaderni di cucina, vuoi di famiglie nobili che della borghesia o popolane: e diventano così, spesso, anche settoriale spaccato della società.

L'ambiente è sempre (o quasi: non potendosi ignorare un felice excursus nella cucina mediterranea) quello della sua terra, a Gianni Capnist naturalmente congeniale. Così, dopo studi tematici sui dolci e sui funghi del Veneto e una pubblicazione sulla cucina veneta in generale, ecco approfondimenti geografici che via via, risalendo dal polesine e passando per il veronese, lo portano ora a

occuparsi in particolare della “sua” cucina: la vicentina, che illustra con la preziosa collaborazione della figlia, Anna Dolcetta, già coautrice di altre sue pubblicazioni.

E qui, naturalmente, il Nostro dà libero sfogo alle sue conoscenze, ai suoi ricordi, alla sua fantasia sempre giovane: e trasforma un pur dovizioso ricettario in un articolato e appassionato studio che spazia dalle origini storiche della civiltà della tavola vicentina alle ceramiche per i servizi, ai contenitori in rame (“i rami”), alla poesia dei grandi cantori delle tradizioni gastronomiche beriche. L’augurio è che l’autore (sempre a quattro mani con la figlia), arrivato con questo libro – dopo anni di peregrinazioni culinarie in terra veneta – finalmente a casa, a Vicenza, non decida di far riposare il calamo ma consideri questa solo una tappa, pur importante, di un ancor lungo Giro cultural-gastronomico del Veneto. Dunque: ad multos libros!

*Marino Breganze  
Past Delegato di Vicenza  
dell’Accademia Italiana della Cucina  
settembre 2002*

# Introduzione

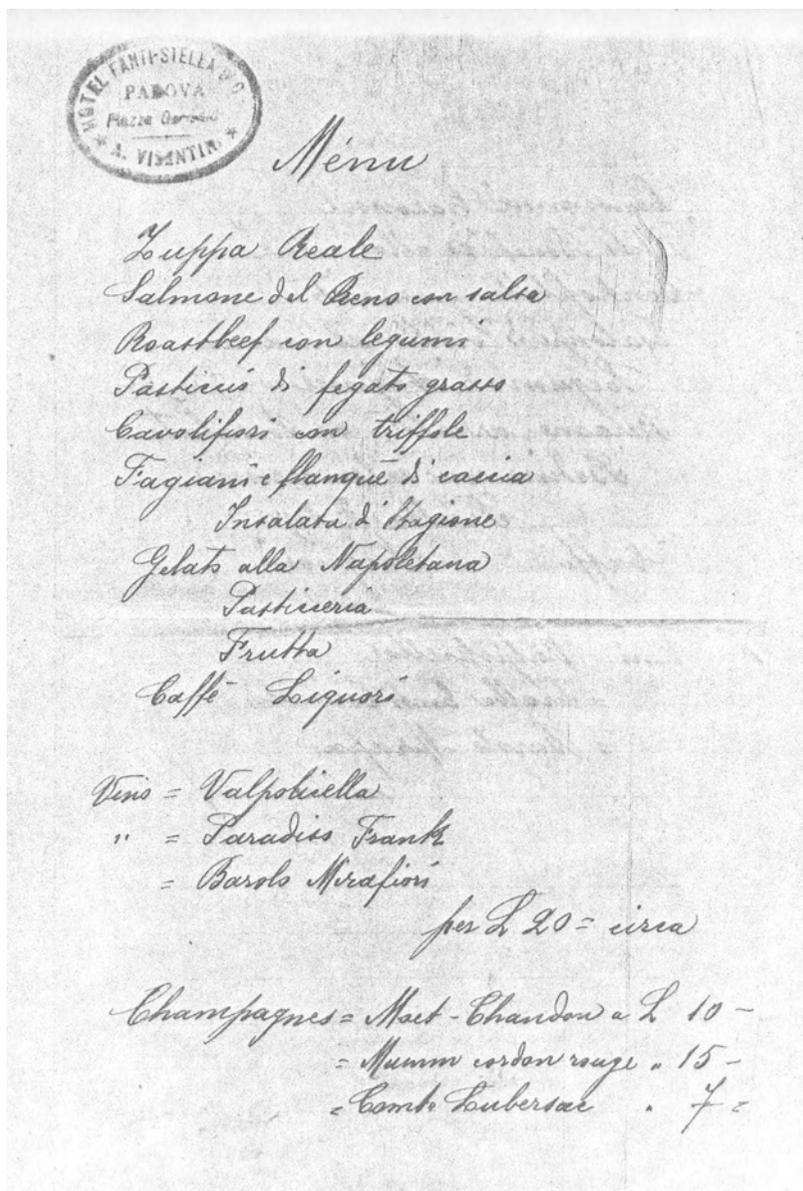
Qualcuno, scorrendo le righe di queste pagine, si chiederà se era necessario dedicare tempo e ricerche a un argomento quale “La Gastronomia Vicentina”, quando già la gastronomia del Veneto è stata a lungo oggetto di studi, codificazioni, riflessioni da parte di giornalisti, scrittori e gastronomi famosi e meno.

Accanto alla semplice esposizione di fatti storici e sociali, che hanno caratterizzato il comportamento di abitanti di determinate località, si è voluto anche costituire un tramite di divulgazione e quindi di valorizzazione di tanti prodotti e tradizioni locali, “nostrani”, come si dice in dialetto, che sono legati e provenienti da antiche abitudini di nuclei familiari che per secoli hanno costituito il tessuto connettivo della nostra provincia.

Nel compilare un siffatto testo si corre naturalmente il rischio di ripetere notizie già note, o per lo meno vagamente risapute, e anche di interpretare con opinioni personali argomenti che invece fanno parte di una supposta tradizione.

Sta nella varietà grandissima di cibi e nelle diverse maniere di prepararli, maniere che variano da paese a paese, da valle a valle, da borgata a borgata, secondo la nostra esperienza e conoscenza, una delle caratteristiche delle popolazioni venete, che ne costituisce un elemento molto importante del costume italiano.

Già nel lontano 1928, per una brillante iniziativa del Conte Emilio Turati e di Ugo Ogetti, il Rotary Club di Milano proponeva, per la prima volta, un'indagine approfondita e completa di quali cibi e quali vini sono particolari, regione per regione, in Italia. Veniva addirittura consigliata la specificazione, non solo delle maggiori regioni, ma anche delle località minori e quindi poco conosciute; il perché era chiarito nella proposta; non poche di queste specialità caratteristiche derivavano da eventi storici, da situazioni



agricole, economiche e sociali così evidenti e radicate nella storia, da far parte integrante del patrimonio culturale italiano.

Questo è stato l'inizio di uno studio di ricerca razionale ben approfondito e documentato di quanto fino ad allora era avvenuto

spontaneamente; l'inizio di una ricerca delle intime ragioni storiche, tradizionali, folcloristiche, filologiche ed economiche per le quali certe abitudini di alimentazione trionfavano in alcune località e non in altre seppur vicinissime per distanza, ma solo per distanza.

L'Italia tanto varia per bellezze, panorami, paesaggi, agglomerati abitativi, conserva infinite manifestazioni di vita del suo popolo, tale da poter essere rappresentata come un vero e proprio museo naturale, immerso in un ambiente incantevole, sempre pronto a riservare anche al più distratto osservatore sprazzi di arte e cultura. Nelle constatazioni fisiologiche di Brillat-Savarin è spesso rimarcato che l'impressione personale riportata nei riguardi di un paese che si visita, impressione negativa od ottimale che sia, può essere influenzata in maniera pesante dal fatto di aver incontrato poca gentilezza o sciattezza proprio nell'importante incontro con la gastronomia del posto.

Mangiare male, bere peggio, divengono fattori negativi anche per l'uomo più saggio e paziente!

È evidente quindi che un'ottima e accurata gastronomia desta piacere e interesse anche sul piano culturale, intesa come ricerca storica, esattamente come può creare curiosità, vivo interesse e ammirazione, la storia e la civiltà che stanno alla base di ogni monumento d'arte.

Chi si nutre delle bellezze del nostro Paese e della ricchezza dei nostri monumenti ha certamente un animo gentile e sensibile anche per le bellezze naturali che molte volte coincidono con la sana e dotta cultura gastronomica.

I prodotti della terra del nostro incantevole territorio, dal Nord al centro, al Sud, alle isole, sono la garanzia più solida per affiancare all'opera di generazioni di artisti dello scalpello e del pennello, anche gli artisti del fornello e delle pentole.

Genio della nostra gente quello di saper magistralmente manipolare farine, carni, latte, pesci, verdure e ogni varietà di frutta, annaffiando con prelibati vini, figli del sole ardente, traccia storica di millenni di civiltà.

## Gastronomia vicentina, civiltà della tavola

L'ispirazione dei nostri grandi pittori paesaggisti che, con la loro pittura tonale, hanno lasciato opere splendide di trasparenti cieli rosa e azzurri, come per esempio in Bellini, e Tiepolo, oppure profondità incommensurabili nei fondali del Giorgione, o Santi quasi umani in una umile apparenza di nostrani contadini, contornati dal loro ambiente locale, in Cima da Conegliano, morbidi drappaggi sericei e tessuti brillanti, tra le sode carni dei ritratti di Tiziano (e tanti altri esempi potremmo aggiungere), è la stessa che ha fatto esprimere il meglio del mondo musicale di Vivaldi, in un contesto di sentimenti quasi anticonformisti, o ha innalzato un musicale monumento linguistico e di espressione, nelle meravigliose commedie di Goldoni, così attento osservatore del linguaggio e delle abitudini popolari.

È tutto un trionfo della "Naturalezza" che con meticolosa ricerca filologica invade ogni settore dell'arte veneta, della civiltà veneta, tra paesaggi che dalle rive del Garda si tingono delle sfumature delle Alpi e delle Dolomiti, si immergono nelle brume della pianura padana, trovano dolcezza nei colli Berici ed Euganei, si distendono fra le lagune del Polesine e di Venezia e poi su fino alle piane colorate della Marca trevigiana in forme irreali e splendide, che appaiono poi concretamente nelle pitture, nelle note musicali, nella parlata delle popolazioni.

È una naturalezza tutta veneta, che non tradisce mai la realtà, ma la riassume e la esalta. E la "naturalezza" dei veneti è certo lo specchio della loro civiltà e della loro arte ed è la migliore virtù, che caratterizza appieno lo spirito vicentino.



Ciò che vale per l'Arte, vale certamente anche per la Cucina, perché la cucina concepita come risultato della sopravvivenza fisica di un popolo, è Arte e Storia a un tempo, ma soprattutto è Civiltà. Nel vicentino come nel Veneto la cucina è antichissima, a volte risale alle abitudini degli antichi greci, per l'uso dei loro cibi marinarci, dell'aglio e della cipolla, degli aromi forti di certe piante, del vino. Qualche sfumatura di Oriente non manca; del resto la via delle spezie, per centinaia di anni, passava per Venezia e si inoltrava attraverso il vicentino nella pianura padana.

Un alimento accomuna il Veneto, un alimento che ne è diventato quasi il simbolo: la polenta.

I veneti la polenta l'hanno sempre mangiata. In tempi antichi preparata con il grano saraceno, poi dopo la scoperta dell'America con il grano turco, nome ancora in uso nelle nostre campagne. "Turco" nel 1500 era per gli europei tutto ciò che veniva da lontano, Oriente o Americhe. Cosicché fu facile affibbiare a quelle belle pannocchie del colore del sole, che Colombo aveva da poco portato in Spagna, il nome di granoturco.

Ma la polenta più saporita nel vicentino era quella ottenuta con il famoso granoturco "Marano". Il suo luogo di origine è Marano

Vicentino, dove nel 1890 l'agricoltore Antonio Fioretti incrociò il "nostrano locale" con il "Pignoletto d'oro", proveniente da Rettorgole di Caldogno, ottenendo una varietà semiviviva di qualità superiore e di un colore rosso aranciato.

Immagini di brillanti paioli di rame, acqua in bollire con sale, farina che scorre tra le dita indurite delle mani di donne anziane, vestite di nero, il girare ritmico del mestolo, attrezzo di forma particolare, il gesto pratico di alzare il paiolo e versare in un colpo la polenta debitamente cotta e densa sul tagliere, sono immagini tipiche di uno spaccato di vita che è parte integrante del Veneto. Nel vicentino la polenta è degnamente accompagnata dai formaggi dell'Altipiano di Asiago e del Monte Grappa, dalle gustose soppresse delle valli del Pasubio, dai pesci fritti dei nostri fiumi, torrenti e laghi, dagli animali da cortile, per finire accanto al saporito, laborioso baccalà alla vicentina, vanto della nostra cucina locale.

Famoso poi è il riso del vicentino, ottimo nella preparazione di risotti e minestre, ne sia un esempio il famoso "risi e bisì", o il riso e brusandoli che oggi trionfa in primavera in ogni cucina di casa o ristorante.

Nelle nostre tavole non può mancare la minestra di fagioli che per merito della qualità superiore dei fagioli delle nostre valli, specialmente della Val di Posina, diviene particolarmente cremosa, morbida e gustosa. Piatto dall'apparenza "barbaro", come lo definiva affettuosamente Beppi Maffioli, ma protagonista da sempre sulle nostre tavole, anche le più raffinate.

E che dire del "Broccolo fioraro di Creazzo", tipico prodotto del territorio, verdura oggi rivalutata, grazie alla scoperta delle sue proprietà antiossidanti. Nel passato comunque appariva sulla tavola per il suo ottimo sapore ed era gioia per tutti.

Famosi e apprezzati particolarmente nel giorno dell'Assensa, i piselli di Lumignano che nascono nell'assolata costiera sud dei Colli Berici, dove il microclima fa allignare l'ulivo con la pianta del fico. I primissimi piselli anticipano il maggio con un prodotto di una dolcezza e una fragranza particolari.

Nelle mattinate ancora fredde e nebbiose di pianura di marzo-aprile, si incontravano fra Vicenza, Lumignano, Mestre e Venezia, colonne di asini che portavano i sacchi dei piselli da Lumignano al mercato veneziano.

Bello, bianco, tenero e gustoso è il sedano di Rubbio, coltivato con amorevoli cure dalle popolazioni dell'Altipiano di Asiago, prima in fazzoletti di terra negli orti delle case, poi in forma più estesa, pronti per essere venduti nei mercati di Bassano, Marostica ecc. ai primi di settembre per la festa della Madonna "quea dei oto" (quella degli otto di settembre).

Belli, buoni, bianchi, ecco gli asparagi di Bassano che cominciano a spuntare già in aprile, subito dopo Pasqua, decantati da un nostro poeta vernacolo Emanuele Zuccato:

Xe famosa Bassan par el so ponte  
par ceramica, graspa e monte Grappa  
e par la gloria che ghe da i Da Ponte.  
Ma n'altra gloria, guai se la ve scapa,  
xe i so sparasi, i pi bei del mondo,  
che ben consà coi vovi duri,  
messi a corona in un gran piatto fondo,  
fa diventar i pareti siuri.

Le ricette antiche oggi vengono riscoperte come opere d'arte, con profonda gioia, per ritrovare aspetti ormai scomparsi di una civiltà e di una vita e di convivenza, che nella famiglia trovano il centro di tradizioni, religiosità e civiltà della gastronomia. Il focolare è sempre stato il fulcro della vita femminile, dove le doti di pazienza e di intelligenza delle nostre donne hanno saputo veramente "creare" la Cucina Vicentina, tramandando da madre a figlia i segreti di tutta una lontanissima esperienza, che passando dai primi piatti principali culmina in quelle splendide immagini ricche di dolci, biscotti e frittelle che a elencarle ci vorrebbe un libro intero.

Con la breve descrizione della civiltà della tavola or ora accennata, voglio aggiungere le immagini dell'affettuoso rispetto che il Vicentino ha per il suo vino buono e genuino, considerato bevanda

evangelica, alimento completo per la vita umana, assieme al pane, medicina, corroborante complemento alle poche soddisfazioni di una vita di duro lavoro; causa anche però di ebbrezza e perdizione quando, come in tutte le cose, se ne faccia abuso.

# Civiltà della tavola vicentina, sue origini

## Dai romani ai longobardi

Voler trovare un'origine chiaramente romana alle consuetudini alimentari dei vicentini, può essere un metodo invitante per fare della storia.

Ogni località della provincia è punteggiata da antichi reperti romani, tratti di strade lastricate, ponti, fondamenta di abitazioni e teatri, resti di colonne, statue, plinti, pietre miliari, resti di arcate di acquedotti, tracce insomma di un'articolata vita civile e militare, omogeneamente sparsa in tutto il territorio. Da queste sia pur interessanti tracce di vita romana non si può però trarre dettagli più precisi di una vita associativa, familiare o di consuetudini illustrative di uno spaccato di vita di allora. Quel che se ne può ricavare è solamente una ipotesi di vita civile, anche per la scarsità del ritrovamento di tutti quei piccoli oggetti di coccio, di ferro, di bronzo o di metalli pregiati dispersi forse nei secoli o non ancora ritrovati.

È solo nel terzo secolo a.C. che la romanizzazione del nostro territorio si estende e si completa a nord fino alle Alpi, degradando tra colline e valli fino alle fertili pianure solcate da corsi d'acqua via via fino al mare. Con Augusto il nostro territorio entrò a far parte della "prefettura d'Italia", diocesi italiana, provincia Venetia (a documentare ciò il *Laterculus veronensis*, manoscritto custodito nella Biblioteca Capitolare di Verona).

Seguono il regno di Odoacre, quello di Teodorico, dei re ostrogoti, la ricongiunzione al regno d'Oriente, per giungere poi alla faticosa data dell'anno 568 con l'insediamento di Alboino e l'avvento dei ducati Longobardi.