

Veneto

27 NOVEMBRE 2019



Pasta e fagioli

La ricetta della **pasta e fagioli** è una delle più tradizionali della nostra penisola e, in particolare, tipica della **tradizione veneta**. Non è possibile stabilire con certezza quale sia la patria originale della ricetta, ma è risaputo che questa pietanza esiste fin **dall'antica Roma**, dove venne subito adottata dalle famiglie contadine. Questo piatto semplice ed economico, ma gustoso e nutriente, risulta essere completo dal punto di vista nutrizionale, garantendo un corretto apporto di **nutrienti, vitamine e minerali**.

Formaggio Casatella

La Casatella è un formaggio tipico della **Marca Trevigiana**, anche se in espansione al di fuori dei suoi confini originali. Il nome sembra derivare dal latino "**caseus**", che significa formaggio, secondo altri autori invece il termine deriverebbe da "**casa**" per il fatto che un tempo era una produzione **tipicamente casalinga**. Questo tipo di formaggio si presenta come pasta morbida e cremosa, dal sapore dolce e caratteristico.

Zucca al forno

Con il termine "zucca" vengono identificate diverse piante della famiglia delle **Cucurbitacee** e, come tutti gli ortaggi di colore arancione, è ricca di **caroteni**, sostanze utili all'organismo per la produzione di **vitamina A** e con **proprietà antiossidanti e antinfiammatorie**. La zucca è sicuramente uno dei cibi autunnali per eccellenza, con produzione in crescita soprattutto nelle pianure venete e lombarde.



Radicchio



Gli storici ritengono che il **Radicchio** abbia origine orientale, per venire poi introdotto nei territori della Repubblica di Venezia verso la fine del Quattrocento e coltivato dal XVI secolo, inizialmente in provincia di **Treviso**. Tra le varie curiosità, nel 1998 i semi del Radicchio Rosso di Treviso e del Variegato di Castelfranco sono andati anche in orbita sullo **Shuttle** nell'ambito di un progetto della **Nasa** sugli effetti della microgravità.

Torta Casalinga

BUON APPETITO!