

Di Gianna Marcato.



La carne si mangiava alle feste grandi, il brodo quando si era malati (tanto che era prescritto nel regolamento degli ospedali veneti, sotto San Marco, nota mia) . Ma quando si mangiava carne, cosa si mangiava?



Guardiamo un po' le ricette tradizionali: *tripa a la trevisana*, *fongadina* (polmone, fegato, cuore e frattaglie cotte con abbondante cipolla), *testina lessa*, *penin de vedeo*, *rognon*, fegato alla veneziana (*figà* tagliato a fettine insieme, cotto insieme a tanta cipolla precedentemente lasciata inbiondire in un po' di olio) e .. *oseeti scampai*, piatto in cui con la fantasia si supplisce alla mancanza di uccelletti!

Col maiale si fanno *luganeghe*, *musetti*, *saeado* (salame), non si spreca nulla perché, sgozzata la bestia, si raccoglie persino il sangue, cucinandolo poi con l'aggiunta di pangrattato o di altri ingredienti (ea dolci), si recuperano i pezzettini di carne che restano una volta sciolto il grasso (la *sonsa*, che servirà poi come condimento), facendone un boccone gustoso e croccante, le *sisoe* (o *sossoli*, a seconda della zona).

Altri piatti tipici sono il baccalà alla vicentina, il *bisato* delle valli, le *moeche* (il granchio nel momento in cui cambia il guscio), gli umili *bovoeti aio e oio*, venduti nelle sagre paesane in grandi recipienti di terracotta smaltata.

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)