

Di Anonima



Rullo di tamburi, squilli di trombe.....finalmente riesco a rendere omaggio alla terra che mi ospita da un pò di anni: il Veneto. L'occasione mi si è presentata, passando di qui!

Qualche giorno fa, quando ho letto del contest "Pasqua lievitata", mi son detta: qua ci vuole proprio una bella fugassa. Quando poi ho visto l'imminente scadenza, mi son detta: non ce la farò con i tempi della lievitazione naturale. Sì, perché i grandi lievitati hanno bisogno di una pasta madre molto forte, che va preparata per tempo, tra rinfreschi ravvicinati e legature! Ma poi ho pensato: e se facessi una fermentazione mista? E che fermentazione mista sia!

Ma torniamo alla fugassa!

Si tratta di un dolce tipico pasquale, che secondo la leggenda è nato dall'estro di un fornaio trevigiano, che aggiunse alla sua pasta da pane, burro, uova e miele, ottenendo un soffice dolce, che donava ai suoi clienti nel periodo pasquale. Ma adesso vi racconto il mio primo incontro con la fugassa, risalente, ormai a quattro anni fa.

Ospite di amici, in un pomeriggio primaverile, mi fu chiesto se mi andava di assaggiare un pezzo di fugassa con "un'ombra de vin". Ed io, certo che sì, convinta che fosse qualcosa di almeno vagamente simile alla focaccia pugliese! L'ombra de vin mi rendeva assolutamente sicura che si trattasse di qualcosa di salato! Vi lascio immaginare il mio stupore innanzi a quella buona fetta di dolce. L'ombra de vin è fondamentale, perché la vera fugassa deve essere secca al punto giusto, deve cioè lasciare quella sensazione di pungente in gola, che mette voglia di bere. Si accompagna magnificamente al Moscato Fior d'arancio dei colli Euganei. Da allora mi sono sempre ripromessa di tentarla e devo dire che con questo primo esperimento, ho ottenuto un ottimo risultato. Vi lascio, quindi, la mia versione di questo dolce pasquale tipico della tradizione veneta, come preludio di una massiva produzione, che si annuncia in previsione della Pasqua.

ps... e non dimenticate il prosecco !

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

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