

## di Simonetta Dondi dell’Orologio

Lo **zirotto** o “zeiotto” è un biscotto secco, dal sapore lievemente salato.



Nato dalla tradizione padovana, nel corso degli anni è diventato parte integrante della cucina tipica veneta.



Venne creato per scommessa da Pietro Biasiotto, grande cuoco di fine ottocento.

Alla creazione gestiva un ristorante oggi scomparso che portava l’omonimo nome, “Zirotto” del luogo e del mercato stabile rionale padovano in Piazza delle Erbe.

Alcuni clienti stanchi delle poche specialità che la cucina tipica offriva chiesero a Biasiotto una sorpresa per la settimana successiva quando si sarebbero presentati

per la novità.

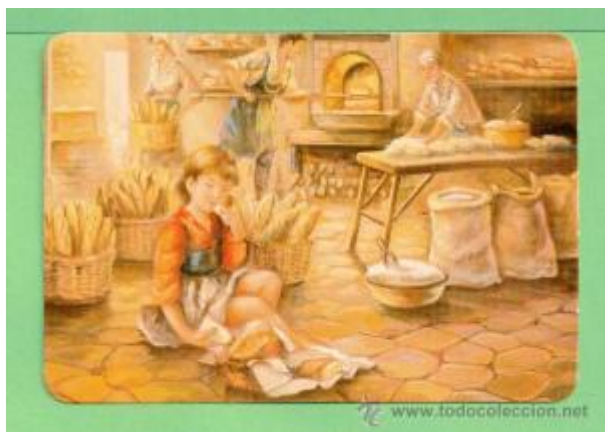
Il cuoco padovano presentò loro un piatto con “Gli Zeiotti” che fece tanto piacere nel gusto e nella novità.



La ricetta, pur essendo molto diffusa nelle repliche venete, si pensi allo Ziroto Vicentino (con cannella e zenzero), è stata passata in segreto agli allievi della pasticceria Graziati nel centro storico di Padova.

Fatto con ingredienti semplici e genuini è preparato con farina, poco zucchero e un pizzico di sale (secondo la ricetta originale con farina di granturco e mosto cotto oppure sciroppo di fichi).

Non stupisce che lo Ziroto sia molto simile al “cuddharaci” calabrese che veniva preparato dalle fidanzate (in calabrese “zite”) al proprio fidanzato come simbolo del loro amore.



L'aiuto cuoco di Pietro Biasiotto era figlio di emigranti coltivatori d'arance presso la piana di Sibari.

In onore alla tradizione calabrese che ha ispirato lo Ziroto padovano, Biasiotto pensò bene di giocare con la parola “zito” (fidanzato) e creare un nome di fantasia con un suono più vicino alla parlata veneta