

Di Milo Boz



Secondo Plinio i piccoli pani del Veneto erano figli della pace, la cui amorevole lavorazione sembrava quasi incredibile agli occhi dello storico. Dalla forma di baffi, tartarughe, cornetti, pugni, erano ottenuti da impasti così duri da essere lavorati con i piedi, come testimoniano anche affreschi del XVI sec.

- **Ciopa** : il pane più diffuso della regione, ottenuto con pasta dura, caratterizzato dalla compattezza della mollica e dalla friabilità della crosta. La forma finale ha generalmente quattro o sei punte, ma può assumere anche le sembianze di foglie o banane, (prendendone il nome), di pagnotta (mantovana), o di torciglione (giraffa);

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Condividi su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\) Facebook](#)
- [Condividi su X \(Si apre in una nuova finestra\) X](#)
- [Condividi su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\) Pinterest](#)
- [Condividi su LinkedIn \(Si apre in una nuova finestra\) LinkedIn](#)
- [Invia un link a un amico via e-mail \(Si apre in una nuova finestra\) E-mail](#)
- [Stampa \(Si apre in una nuova finestra\) Stampa](#)
- [Condividi su WhatsApp \(Si apre in una nuova finestra\) WhatsApp](#)
- [Condividi su Telegram \(Si apre in una nuova finestra\) Telegram](#)