

“Intrecci tra cultura e spiritualità. Vicenza verso il Giubileo della Rinascita 2026”

ESITI PW 3

Proposta enogastronomica Luoghi Comuni Società Cooperativa Sociale Onlus

Benvenuti a Todomodo

Siamo un bar, trattoria e pizzeria inclusivo immerso nella cornice di Villa Angaran San Giuseppe.

La nostra proposta culinaria cerca di seguire la stagionalità dei nostri orti e per questo motivo abbiamo identificato quattro verdure che ci rappresentano e ci aiutano a proporci durante le quattro stagioni.

Zucca per l'autunno, Cavolo fiolario per l'inverno, Porri per la primavera, Melanzane per l'estate, ve li raccontiamo.

Autunno: Zuppetta di zucca al curry con briciole di pane e noci, un piatto caldo e gustoso, dal sapore particolare e intenso.

Ingredienti

- 600 gr zucca a pezzetti
- 2 patate
- 2 scalogni
- 2-3 cucchiaini di curry
- Brodo vegetale
- Qualche stelo di erba cipollina
- 50 gr mollica di pane
- 5-6 gherigli di noce
- Burro, olio evo, sale.

Sbucciare le patate e tagliarle a dadini. Scaldare 2-3 cucchiaini di olio con una noce di burro, unire gli scalogni e farli appassire per qualche minuto. Aggiungere la zucca e le patate, profumate con il curry, mescolate e lasciar insaporire qualche minuto. Coprite con brodo vegetale e proseguite la cottura per una mezz'ora o comunque finché gli ortaggi non saranno cotti. Regolate di sale, e frullate tutto fino a ottenere una sorta di crema. Mentre la zuppa è in cottura, pestate grossolanamente i gherigli di noci e tostarli leggermente in padella. Sbriciolate e tostate anche la mollica di pane. Unite i due ingredienti e miscelate. Versare la zuppa nelle ciotole, spolverizzare con un po' di miscela di mollica e noci, un po' di erba cipollina tagliuzzata con la forbice e servire con un filo d'olio evo.

Inverno: Maccheroni con pesto di cavolo fiolaro e acciughe, piatto dal colore e sapore vivace che può dare gioia nelle giornate d'inverno.

Ingredienti

- 1 cespo di broccolo fiolaro di Creazzo (grande)
- 1 spicchio aglio fresco
- 70 g mandorle (anche noci)
- qb olio extravergine di oliva
- 1 pizzico sale grosso
- Una manciata di acciughe sott' olio

Lavate il broccolo fiolaro e scartate i gambi coriacei, mantenendo invece tutte le foglie e soprattutto le cimette interne. Se alcune delle foglie più esterne le vedete troppo dure, lasciatele da parte per altri usi. Tagliate tutto a pezzi e sbollentate per 2-3 minuti in acqua bollente salata. Scolate e raffreddate molto velocemente in acqua e ghiaccio, o in abbattitore, in modo così da preservare molto vivo il colore e fermare la cottura. Mettete in una contenitore le mandorle, lo spicchio d'aglio e frullate un pochino, poi unite i broccoli ben strizzati e iniziate a versare a filo l'olio fino a creare una bella crema liscia. Regolate di sale e frullate un'ultima volta. Far sciogliere con un filo d'olio le acciughe e tenere da parte. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con un cucchiaino di acciughe, passare poi in una ciotola dove avremo stemperato il pesto con un filo di acqua di cottura e condire la pasta. Servire con lamelle di mandorle come decorazione.

Primavera: Lasagna con porri e salmone affumicato un legame delizioso tra il sapore delicato del salmone con retrogusto affumicato e la dolcezza dei porri.

Ingredienti

- 200 gr Pasta sottile per Lasagne
- 200 gr Salmone affumicato
- 200 gr Porri
- 1000 ml Latte
- 80 gr Farina 00
- 80 gr Burro
- Qualche pizzico Sale fino

- 3 pizzichi Pepe

Per prima cosa puliamo i porri e tagliamoli a rondelle sottili. Mettiamoli a cuocere con un filo d'olio in padella per circa 10 minuti, aggiungendo man mano un paio di mestoli d'acqua e insaporendo a piacere con sale e pepe. Una volta pronti lasciamoli in attesa. Per preparare la besciamella fatta in casa, dobbiamo mettere il latte a bollire mentre in un altro pentolino facciamo sciogliere il burro. Quando è del tutto fuso, uniamo la farina e facciamo addensare per 1 o 2 minuti. Quindi trasferiamo questo composto nel latte giunto ad ebollizione. Insaporiamo con sale e pepe, mescoliamo il tutto e poi togliamo dal fuoco. Iniziamo ad assemblare le nostre lasagne: prendiamo una pirofila (noi ne abbiamo utilizzata una di dimensione 15x25 cm) e cospargiamo il fondo con un po' di besciamella. Realizziamo un primo strato con le sfoglie di pasta fresca, poi procediamo con besciamella, porri e salmone tagliato a pezzetti. Spolveriamo con del parmigiano grattugiato e ripetiamo gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, completando con la besciamella e il formaggio. Cuociamo in forno ventilato già caldo a 190° per 15-20 minuti. Le nostre lasagne al salmone e porri sono pronte per essere portate in tavola!

Estate: Parmigiana di melanzane una versione un po' più leggera di un grande classico, una ricetta che con il profumo del pomodoro maturo ricorda i pranzi in famiglia ed il suono delle risate attorno alla tavola.

Ingredienti

- 1 kg di melanzane
- 500 ml di passata di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 300 gr di mozzarella
- 80 gr di parmigiano
- 1 ciuffo di basilico
- Olio extra vergine di oliva
- Sale fino qb

Lavate le melanzane e tagliatele a fette. Cercate di creare fette dello spessore di mezzo centimetro. Disponete le melanzane a strati con sale grosso in uno scolapasta. Coprite con un piatto e posizionate lo scolapasta in una ciotola capiente o in una pentola. Lasciate riposare per un'ora. Nel frattempo occupatevi della salsa. In una padella fate rosolare lo spicchio d'aglio con un cucchiaino d'olio extravergine di oliva. Eliminate l'aglio e versate la passata di pomodoro. A questo punto regolate di sale, aggiungete le foglie di basilico e portate a bollore. La nostra salsa dovrà essere densa, quindi fatela sobbollire per una ventina di minuti. Una volta pronta, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Torniamo alle melanzane. Rimuovete il sale passando le fette sotto l'acqua corrente. Asciugatele bene con carta assorbente e disponetele su una placca da forno con un filo d'olio. È arrivato il momento di comporre la nostra parmigiana di melanzane al forno. Sul fondo distribuite qualche cucchiaino di salsa e iniziate a creare gli strati. Prima disponete le melanzane in modo da coprire la superficie della pirofila. Poi aggiungete alcune fette di mozzarella, poco formaggio grattugiato e infine la salsa. Continuate ad alternare questi strati finché non avrete terminato melanzane e mozzarella. Completate con gli ultimi cucchiaini di salsa, fette di mozzarella e un'ultima manciata di parmigiano grattugiato. Se volete, decorate con foglie di basilico fresco e poi ultimate la preparazione cuocendo la parmigiana di melanzane in forno a 180° C per circa 30 minuti. Prima di servire la parmigiana al forno, aspettate qualche minuto per lasciarla assestare.

Vi aspettiamo per assaporare i nostri piatti, ispirati alla tradizione ma con un tocco di originalità e con i prodotti dei nostri orti.