

V E R D I A N A



Veneta Cucine®

LA CUCINA DELLE REGIONI





Evocare un'epoca attraverso luoghi ricchi di storia e cultura, abbracciare uno stile fatto di cose vissute oggi con rinnovata passione, di edifici in cui i confini fra storia e tradizione si fanno sfumati, di oggetti in cui convivono arte e artigianato, di sapori che esprimono bontà e genuinità, di signorile ruralità vissuta in armonia con una natura chiamata a scandire con i suoi ritmi il trascorrere del tempo.

È il mondo di Verdiana, abitato da un'eleganza fatta di semplicità e buon gusto.

A fare da protagonisti sono la solida bellezza del legno tinto ciliegio, materia pregiata da cui prende forma l'anta con pannello bugnato, le preziose opalescenze del vetro serigrafato e le caratteristiche maniglie in metallo brunito con inserti in ceramica.

“...basta fermarsi sulla strada a guardare una casa colonica affogata in mezzo al granturco e alla canapa, e subito nasce una storia.”

Giovannino Guareschi

Veneta Cucine
LA CUCINA DELLE REGIONI

*L'ambiente cucina classico come spazio per riscoprire la tipicità, scenario ideale per imparare a gustare i sapori caratteristici della cucina regionale italiana.
E' la volta di Verdiana.*

LA CUISINE DES RÉGIONS D'ITALIE.

La cuisine classique conçue comme un lieu permettant de redécouvrir la singularité, le scénario idéal pour apprendre à apprécier les saveurs caractéristiques de la cuisine régionale italienne. Voici Verdiana.

LA COCINA DE LAS REGIONES DE ITALIA.

El ambiente cocina clásico como espacio para redescubrir la tipicidad, escenario ideal para aprender a gustar los sabores característicos de la cocina regional italiana. Es el momento de Verdiana.

THE KITCHEN AND CUISINE OF ITALIAN REGIONS.

The classic kitchen as a space for rediscovering typicality, the ideal setting for learning to appreciate the characteristic flavours of regional Italian cooking. It's the turn of Verdiana.

I SAPORI DELLA TERRA E DELLA STORIA.



L'atmosfera è quella dei luoghi cari a Giuseppe Verdi, gli stessi che un altro figlio di queste contrade, Giovannino Guareschi, definì con arguzia "Quella fettaccia di Terra che dal Grande Fiume si stende guardando l'Appennino". Una felice combinazione di aria, terra e acqua da cui nascono prodotti unici, frutto di una secolare tradizione gastronomica sviluppata fin dai tempi più remoti.

Oggi specialità come il Culatello, il celebre prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, vini come il Fontana e il Lambrusco, liquori come il Nocino invecchiato e dolci come

la Spongata sono amati e rinomati.

E non c'è niente di meglio che gustarli in uno scenario aperto sulla pianura e le sue dolci colline.

LES SAVEURS DE LA TERRE ET DE L'HISTOIRE.
L'atmosphère est celle des lieux chers à Giuseppe Verdi, ceux mêmes qu'un autre de ses enfants Giovannino Guareschi, définissait avec esprit comme "Quella fettaccia di Terra che dal Grande Fiume si stende guardando l'Appennino" (Ce lopin de terre qui, du grand Fleuve, s'étend en regardant l'Apennin). L'union heureuse de l'air, de la terre et de l'eau, de laquelle naissent des produits uniques, fruits d'une tradition gastronomique séculaire développée depuis la nuit des temps. Aujourd'hui, la réputation de spécialités comme le Culatello, le célèbre jambon de Parme et le Parmigiano Reggiano, des vins comme le Fontana et le Lambrusco, des liqueurs comme le Nocino vieilli et des gâteaux comme la Spongata n'est plus à faire. Et il n'existe rien de mieux que de les déguster avec pour toile de fond la plaine et ses douces collines.

LOS SABORES DE LA TIERRA Y DE LA HISTORIA.
La atmósfera es la de los lugares amados por Giuseppe Verdi, los mismos que otro hijo de estos parajes, Giovannino Guareschi, definió con agudeza "Ese pedazo de Tierra que desde el Gran Río se extiende mirando los Apeninos". Una feliz combinación de aire, tierra y agua de la que nacen productos únicos, fruto de una tradición gastronómica secular desarrollada desde los tiempos más remotos. Hoy, especialidades como el Culatello (especie de jamón serrano), el célebre jamón de Parma y el queso Parmigiano Reggiano, vinos como el Fontana y el Lambrusco, licores como el Nocino envejecido (licor de nuez) y dulces como la Spongata son famosos y muy apreciados. Y no hay nada mejor que saborearlos en un escenario abierto sobre la llanura y sus dulces colinas.

THE FRUITS OF THE EARTH AND HISTORY.
The atmosphere is that of the places dear to Giuseppe Verdi, the same places that gave birth to another famous person, Giovannino Guareschi, who defined it as "That strip of Land which from the Great River stretches towards the Apennines". A happy combination of air, earth and water giving rise to unique products that are part of a centuries-old, time-honoured gastronomic tradition. Today, specialities such as Culatello (salted loin of pork), the famous Parma raw ham and Parmigiano Reggiano (Parmesan cheese), wines such as Fontana and Lambrusco, liqueurs such as aged Nocino (walnut flavour) and desserts such as the Spongata are highly appreciated and renowned. There is nothing better than to taste them in a splendid outdoor setting on the plain surrounded by gently rolling hills.





Verdiana favorisce la massima libertà di configurazione. Questa composizione è caratterizzata dalla presenza di una grande credenza all'antica, dotata di un ampio piano di appoggio e di una nicchia luminosa con mensole. Fondamentale il ruolo del legno tinto ciliegio.

Verdiana permet une liberté totale de configuration. Cette composition est caractérisée par la présence d'un grand buffet à l'ancienne doté d'un vaste plan d'appui et d'une niche lumineuse pourvue d'étagères. Le bois teinté merisier assume un rôle fondamental.

Verdiana favorece la máxima libertad de configuración. Esta composición está caracterizada por la presencia de un gran aparador a la antigua, dotado de un amplio tablero de apoyo y de una hornacina luminosa con repisas. Fundamental, el papel de la madera color cerezo.

Verdiana has been conceived to offer maximum freedom of layout. This arrangement boasts a large dresser as in olden times, the cupboard having a roomy top surmounted by a lighted shelf unit. The cherry-effect wood is a distinctive feature.



Fanno parte di Verdiana diversi elementi dotati di mensole, sia in forma di pensile, come spazio da dedicare a spezie, aromi, condimenti e conserve, sia come parte integrante della credenza.

Verdiana est constituée de divers éléments dotés d'étagères pouvant être murales pour y ranger les épices, les arômes, les sauces et les conserves, ou partie intégrante du buffet.

Forman parte de Verdiana diversos elementos dotados de repisas, bien en forma de módulo colgado, como espacio dedicado a especias, aromas, condimentos y conservas, bien como parte integrante del aparador.

Verdiana comprises various shelving elements whether as a wall unit, such as the space where spices, flavourings, condiments and preserves can be stored, or as an integral part of the dresser.



Per il blocco cottura una soluzione che ricorda i bei tempi andati:
da notare i vani laterali a giorno con le colonnine e i piedini “a cipolla”.

La foto a sinistra illustra la cappa Aida, con elegante cornice in legno massello su barbacani, e la barra porta-utensili da cucina in rame.

Pour le bloc cuisson, une solution qui rappelle le bon temps d'autrefois: à noter, les compartiments latéraux ouverts à petites colonnes et les pieds "en oignon". Sur la photo de gauche, une image de la hotte Aida, avec son élégante corniche en bois massif sur barbacanes et la barre porte-ustensiles en cuivre.

Para el bloque de cocción, una solución que recuerda la belleza de los tiempos pasados: nótese los compartimentos laterales abiertos, con las columnas y los pies de apoyo “con forma de cebolla”. La fotografía de la izquierda muestra la campana Aida, con un elegante marco de madera maciza que descansa sobre las barbacanas, y la barra portautensilios de cocina en cobre.

A solution for the cooking block that conjures up visions of bygone days: of note, the open compartments at the side with the small posts and the squat “bun” feet. The photo on the left shows the Aida hood with its elegant solid wood ledge supported by corbels and the copper kitchen tool rail.



UN PASSATO ILLUSTRE, UN PRESENTE VIVO.



*Il secondo Ottocento, epoca cui si ispira Verdiana,
è periodo in cui vivevano ancora nitidi, nella vita quotidiana
e nelle consuetudini sociali, i ricordi di un passato antico,
di cui oggi sopravvivono solo le vestigia monumentali.*

*Tra Parma e Busseto, dove nacque Verdi, a fare da contrappunto
a una natura ricca e resa produttiva dall'ingegno e dal lavoro
dell'uomo vi sono edifici da secoli sospesi nel tempo, legati a casati e
dinastie che nella bassa parmense hanno lasciato il segno,
dai Meli Lupi di Soragna ai Rossi di San Secondo,
dai Sanvitale di Fontanellato, ai Sanseverino
di Colorno, signori di piccoli stati
o giurisdizioni sopravvissuti fino agli inizi
del diciannovesimo secolo.*

UN PASSÉ ILLUSTRE, UN PRÉSENT PLEIN D'ALLANT.

La vie quotidienne et les habitudes sociales à la fin du XIXe siècle, époque dont s'inspire Verdiana, sont encore empreintes du souvenir d'un passé lointain duquel ne subsistent plus aujourd'hui que les vestiges des monuments. Entre Parme et Busseto, où naquit Verdi, une nature enrichie par l'ingéniosité et le travail de l'homme sert de contrepoint à des demeures figées dans le temps, liées à des familles et à des dynasties qui ont marqué cette région Parmesane, des Meli Lupi di Soragna aux Rossi di San Secondo, des Sanvitale di Fontanellato, aux Sanseverino di Colorno, seigneurs de petits états ou de juridictions ayant survécu jusqu'au début du dix-neuvième siècle.

UN PASADO ILUSTRE, UN PRESENTE VIVO.

La segunda mitad del siglo XIX, época en la que se inspira Verdiana, es un período en el que seguían nítidos, en la vida cotidiana y en las costumbres sociales, los recuerdos de un pasado antiguo, del que hoy sobreviven sólo los vestigios monumentales. Entre Parma y Busseto, donde nació Verdi, haciendo de contrapunto a una naturaleza rica y altamente productiva gracias al ingenio y al trabajo del hombre, se observan edificios suspendidos en el tiempo desde hace siglos, vinculados a estirpes y dinastías que, en el sur de la provincia de Parma, han dejado huella, desde los Meli Lupi di Soragna hasta los Rossi di San Secondo, desde los Sanvitale di Fontanellato hasta los Sanseverino di Colorno, señores de pequeños estados o jurisdicciones sobrevividos hasta los comienzos del siglo XIX.

AN ILLUSTRIOUS PAST, A LIVELY PRESENT.

The second half of the nineteenth century, the inspirational source of Verdiana, was a period in which the memories of an ancient past were still to be found in daily life and social customs and which today only survive in monuments. There are buildings between Parma and Busseto, where Verdi was born, that have been suspended in time for centuries. They were linked to certain families and dynasties that have left their mark in the lower Parma region, such as Meli Lupi of Soragna, Rossi of San Secondo, Sanvitale of Fontanellato and Sanseverino of Colorno, lords of small states or jurisdictions that survived until the early nineteenth century. These buildings are the counterpart to a rich and abundant nature made productive by man's skill and work.





Tra gli elementi di questa grande composizione che illustra la ricchezza di elementi di Verdiana, merita un cenno la “piattaia”, protagonista della pagina precedente, caratterizzata dall’elegante centinatura ad arco ribassato e corredata di mensola per contenere ed esporre i complementi per la tavola.

Dans cette grande composition qui illustre la richesse de Verdiana, on peut remarquer le vaisselier, protagoniste de la page précédente, caractérisé par un cintrage élégant à arc surbaissé et doté d’une étagère permettant de ranger et de mettre en lumière tous les objets de la table.

Entre los elementos de esta gran composición que ilustra la riqueza de elementos de Verdiana, merece una especial atención el “compartimento de los platos”, protagonista de la página anterior, caracterizado por la elegante cimbra con arco rebajado y equipado con repisa para contener y exponer los complementos para la mesa.

In this generous arrangement, which shows the abundance of Verdiana elements, the “plate rack” shown in detail on the previous page is truly worth mentioning. It has a distinctive elegant low arch front and is fitted with a shelf to hold and display tableware.





Bella, originale e capiente, con i fianchi raffinatamente impiallacciati, la colonna/dispensa angolare risolve con gusto le esigenze del contenimento arredando con stile.

Dotata di luce interna, grazie all'assenza di fondo permette di sfruttare a pieno i suoi 211 cm di altezza e in virtù dei suoi 58 cm di profondità consente l'alloggiamento della lavatrice. Nell'immagine a destra è raffigurata la cappa Opera, caratterizzata dalla cornice con giunti a coda di rondine, qui con camino dritto e nella pagina precedente con camino sagomato.



Belle, originale et d'une grande contenance, pourvue de côtés élégamment plaqués, la colonne/garde-manger permet de résoudre n'importe quelle exigence de rangement tout en meublant avec style. Dotée d'éclairage interne et dépourvue de fond, ses 211 cm de hauteur et 58 cm de profondeur permettent de loger une machine à laver. La hotte Opera, présentée sur l'image de droite et caractérisée par une corniche assemblée à queue d'aronde, est proposée ici avec une cheminée droite et sur la page précédente avec une cheminée galbée.

Bella, original y espaciosa, con los lados refinadamente chapeados, la columna/dispensa angular resuelve con gusto las exigencias de almacenamiento decorando con estilo. Dotada de luz interior, gracias a la ausencia de fondo, permite aprovechar al máximo sus 211 cm de altura y, en virtud de sus 58 cm de profundidad, permite colocar la lavadora. En la imagen de la derecha, está representada la campana Opera, caracterizada por el marco con uniones de cola de milano, aquí con chimenea recta y en la página anterior con chimenea perfilada.

Attractive, original and spacious, with beautifully veneered side panels, the corner tall larder unit tastefully and stylishly resolves storage needs. It is fitted with an interior light and has no bottom so that all of its 211 cm height can be fully exploited, while the 58 cm of depth means that it can house a washing machine. In the picture on the right there is the Opera hood, featuring a surround with dovetail joints and shown here with a straight flue, while on the previous page the flue is shaped.



TORTELLI DI ERBETTE

Ingredienti per 6 persone

PER IL RIPIENO:

- 4 ETTI DI RICOTTA ROMANA
- 3 ETTI DI FOGLIE DI BIETOLE
- 100 GR DI PARMIGIANO-REGGIANO GRATTUGIATO
- 1 UOVO
- SALE
- NOCE MOSCATA (POCA)

PER LA SFOGLIA:

- 300 GR DI FARINA
- 3 UOVA INTERE

PER CONDIRE:

- 100 GR BURRO FUSO
- 80 GR DI PARMIGIANO-REGGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

1. Lessate le foglie delle bietole, strizzatele e tritatele fini.
2. Lavorate la ricotta con le bietole, l'uovo, il Parmigiano-Reggiano grattugiato, sale e un pizzico di noce moscata grattugiata.
3. Preparate la sfoglia impastando la farina con le uova.
4. Tirate la sfoglia il più sottile possibile, a strisce larghe circa 10 cm.
5. Ponete il ripieno a mucchietti, grossi come una noce, in fila sulla striscia di sfoglia a una distanza di 4-5 cm l'uno dall'altro; ripiegate la striscia per il lungo in modo da ricoprire il ripieno; schiacciate con le dita intorno al mucchietto di ripieno. Formate dei tortelli rettangolari tagliandoli con l'apposita rotellina.
6. Cuocete i tortelli in acqua salata, scolateli bene e conditeli, a strati con burro fuso e Parmigiano-Reggiano grattugiato.



BOMBA DI RISO

Ingredienti per 4 persone

- 2 PICCIONI
- UNA CIPOLLA
- PREZZEMOLO
- SALVIA
- QUALCHE BACCA DI GINEPRO
- 250 GR DI OLIO
- 250 GR DI BURRO
- SALE Q.B.
- ODORE DI NOCE MOSCATA
- 1 KG DI RISO
- 250 GR DI GRANA PADANO GRATTUGIATO
- 6 UOVA
- UN PO' DI LATTE
- PANE GRATTUGIATO Q.B.

PREPARAZIONE

1. Prendete due piccioni giovani e, dopo averli ben puliti e tagliati a pezzi, fateli rosolare in un soffritto di cipolla, prezzemolo, salvia, qualche bacca di ginepro schiacciata, olio, burro, sale e odore di noce moscata.
2. Fate cuocere il riso unendo una cipolla.
3. A metà cottura, scolatelo e mettetelo in una zuppiera; fate ora un buco nel mezzo e ponetevi un pezzo di burro; coprite con il riso e lasciate riposare per un poco. Rimiscolate il riso con il burro (che nel frattempo si sarà molto ammorbidito).
4. Aggiungete un po' d'olio, 250 gr circa di Grana Padano, 6 uova sbattute, un po' di latte, sale e odore di noce moscata.
5. Prendete uno stampo, imburratelo, passatevi un po' di pane grattugiato e versatevi il riso. Fate un buco nel mezzo e mettetevi i piccioni in umido con l'intingolo.
6. Coprite il tutto con del riso lessato che avrete tenuto da parte, spargetevi sopra un poco di formaggio, qualche pezzetto di burro e mettete in forno caldo finché la bomba sarà ben dorata.
7. Togliete lo stampo, rovesciate su un piatto da portata e servite.



Elegante come poche

la vetrinetta:

il pannello dell'anta è in vetro

temperato serigrafato

con rilegatura in ottone.

Da notare la presenza dei

caratteristici frontali a griglia.

Petite vitrine précieuse et élégante: le panneau de la porte est en verre trempé sérigraphié, serti en laiton. A noter les façades caractéristiques enrichies de grilles de bois.

Elegante como pocas, la vitrina: el panel de la puerta está realizado en vidrio templado serigrafiado con engaste en latón. Nótese la presencia de los característicos frentes con rejilla.

The display cabinet is elegant as few others: the upper door panel is in screen-printed toughened glass with a brass surround. Of note, the distinctive grille-like lower front panels.







Verdiana è un programma di arredo dichiaratamente tradizionale, ma estremamente attuale dal punto di vista della modularità: lo dimostrano in quest'immagine la presenza di un elemento a penisola e la collocazione del forno su base rialzata.

Verdiana est un programme d'ameublement ouvertement traditionnel mais extrêmement actuel du point de vue de la modularité: l'élément en presqu'île proposé sur cette image ainsi que la position du four sur une base surélevée en sont la preuve.

Verdiana es un programa de decoración declaradamente tradicional, pero extremadamente actual desde el punto de vista de la modularidad: lo demuestran, en esta imagen, la presencia de un elemento a modo de península y la colocación del horno sobre un módulo base realzado.

Verdiana is a decidedly traditional kitchen in its furnishings yet extremely modern in terms of modularity: this can be clearly seen in the picture shown here comprising a peninsula element and the oven housed in a high-line base unit.

IL NOBILE GUSTO DELLA RURALITÀ.



Osservando Verdiana, è facile lasciarsi trasportare dall'immaginazione all'interno delle grandi, ricche cascine che disseminavano la pianura emiliana. Queste ultime erano di norma strutturate "a corte". Attorno a una si disponevano la casa padronale e le abitazioni dei contadini allineate a schiera, costruite in modo che ogni famiglia avesse a piano terra la cucina e una o due camere al piano superiore.

Completavano l'edificio i locali per gli animali e quelli di deposito e prima trasformazione dei prodotti. I locali seminterrati erano naturalmente adibiti a cantina per il vino, mentre il solaio, in particolare in determinate zone del modenese e del reggiano, veniva adibito ad "acetaia", ambiente in cui, come avviene ancora oggi, venivano sistemate le botti di fermentazione, maturazione e invecchiamento dell'aceto balsamico.

LE GOÛT NOBLE DE LA CAMPAGNE.

Il est très facile de se laisser transporter, en observant Verdiana, à l'intérieur de ces grandes et très riches fermes fréquentes autrefois dans la plaine Emilienne. Ces dernières étaient habituellement structurées "en cour". Autour de la cour s'alignaient la maison du maître et les habitations des paysans, construites de manière à ce que chaque famille ait une cuisine au rez-de-chaussée et une ou deux chambres à l'étage. L'ensemble était complété par les bâtiments réservés aux animaux et ceux permettant d'engranger puis de traiter les produits. Les pièces en sous-sol servaient naturellement de cave pour le vin alors que le grenier, en particulier dans certaines régions du Modénais et de l'Emilie servait d'"acetaia", lieu où, comme cela se fait encore aujourd'hui, l'on plaçait les tonneaux pour y laisser fermenter, se faire et vieillir, le vinaigre balsamique.

EL NOBLE GUSTO DE LA RURALIDAD.

Observando Verdiana, es fácil dejarse transportar por la imaginación por dentro de los grandes y ricos caseríos que diseminaban la llanura emiliana. Estos últimos, generalmente, estaban estructurados "a modo de patio". Alrededor de un "corral" se disponían la casa patronal y las viviendas de los campesinos alineadas y adosadas, construidas de manera que cada familia tuviera en la planta baja la cocina y una o dos habitaciones en la planta superior. Completaban el edificio los locales para los animales y los de depósito y primera transformación de los productos. Los locales semisótanos estaban destinados, naturalmente, a bodega para el vino, mientras que el desván, especialmente en determinadas zonas de las provincias de Modena y de Reggio, se utilizaba como "bodega de vinagre", local en que, como sucede todavía hoy, se colocaban los toneles de fermentación, maduración y envejecimiento del vinagre balsámico.

THE NOBLE TASTE OF RURAL LIFE.

Looking at Verdiana it is easy to let your imagination carry you inside the large, rich "farmhouses" that were scattered over the Emilian plain. The buildings were normally arranged around a courtyard and consisted of the actual farmhouse and terraced dwellings for the peasants, which were built so that each family had a kitchen on the ground floor and one or two rooms on the first floor. Rooms for the animals and others for the storage and first transformation of the various products completed the complex. The basements were naturally used for winemaking, while the loft, particularly in certain areas of the Modena and Reggiano regions, was used for vinegar-making. The barrels for fermentation, refining and ageing of the balsamic vinegar were placed in these rooms, as is still done today.







L'image de droite offre une autre possibilité d'utilisation de l'élément ouvert proposé précédemment. Dans cette variante, il sert en effet d'extrémité pour la base. Ci-contre, le buffet s'inspirant de ses ancêtres du XIX siècle mérite toute notre attention.

La imagen de la derecha ilustra otra posible utilización del elemento abierto anteriormente observado, que en esta variante actúa de terminal para el módulo base. Merece atención, aquí al lado, el aparador, inspirado en sus progenitores del siglo XIX.

The picture on the right shows another possible use of the open unit seen previously and here acting as an end element for the base. Worthy of note, to the side, the sideboard inspired by its predecessors of the 19th century.

L'immagine a destra illustra un altro possibile utilizzo dell'elemento a giorno precedentemente osservato, che in questa variante funge da terminale per la base.

Merita attenzione, qui a fianco, la credenza, ispirata alle sue progenitrici del XIX secolo.







In queste fotografie: il porta-calici, elemento tanto pratico quanto caratteristico, e il porta-tazze, fornito di robusti ganci in metallo brunito. In alto a sinistra un particolare che ben illustra la raffinata rilegatura in ottone del vetro e la bellezza della maniglia in metallo brunito e ceramica.



Sur ces photos : le porte-flûtes, aussi pratique qu'original, et porte-tasses doté de crochets robustes en métal bruni. En haut, à gauche, un détail qui illustre bien le sertissage raffiné en laiton du verre ainsi que la beauté de la poignée en métal bruni et céramique.

En estas fotografías: el portacopas, elemento práctico y característico, y el portatazas, provisto de sólidos ganchos en metal bruñido. Arriba a la izquierda, un detalle que bien ilustra el refinado engaste en latón del vidrio y la belleza del tirador en metal bruñido y cerámica.

In these photographs: the wineglass rack, an element that is as practical as it is characteristic, and the cup rack with sturdy burnished metal hooks. Top left, a detail that clearly shows the refined brass surround of the glazed door and the attractive burnished metal and ceramic handle.



La colonna/dispensa angolare
nella variante alta 239 cm, con anta
in vetro e anta superiore spinata
per ottenere un vano unico in altezza.

La colonne/garde-manger angulaire dans une variante
de 239 cm de hauteur, avec porte inférieure vitrée et partie
supérieure ouvrant en vasistas pour offrir un compartiment
unique en hauteur.

La columna/dispensa angular en la variante de 239 cm
de altura, con puerta de vidrio y puerta superior oblicua
para obtener un compartimento único en altura.

The corner tall larder unit in the 239 cm high version
is a single unit with two doors: a large glazed door
and a sculptured door at the top.



TORTA FRITTA

INGREDIENTI

- 500 GR DI FARINA BIANCA
- 3 CUCCHIAI DI OLIO
- SALE
- ACQUA CALDA PER IMPASTARE
- ABBONDANTE STRUTTO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE

1. Disponete a fontana la farina aggiungete l'olio, il sale e l'acqua calda. Impastare bene e aggiungete acqua se il composto risulta non morbido.
2. Stendete la pasta fino a raggiungere lo spessore di 3-4 millimetri, tagliare dei pezzi a forma di rombi non troppo grossi.
3. Nel frattempo fate sciogliere lo strutto su fuoco alto, quando risulta ben bollente iniziate a friggere i pezzi da ambo le parti. Quando sono colorati mettete sulla carta assorbente.
4. Servite ancora caldo con salumi affettati e formaggi.

SPONGATA

Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA:

- 250 GR DI FARINA
- 80 GR DI BURRO
- 120 GR DI ZUCCHERO
- 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
- UN PIZZICO DI SALE

PER IL RIPIENO:

- 250 GR DI MIELE
- 100 GR DI GHERIGLI DI NOCE
- 50 GR DI MANDORLE
- 50 GR DI NOCCIOLE
- 30 GR DI PINOLI
- 100 GR DI CANDITI MISTI
- 50 GR DI UVETTA SULTANINA
- 100 GR DI BISCOTTI SECCHI
- 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
- 5 GR DI CANNELLA IN POLVERE
- NOCE MOSCATA GRATTUGIATA Q.B.
- 1 BICCHIERINO DI COGNAC

PER COMPLETARE:

- 1 BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO
- 1 CUCCHIAIO DI OLIO DI OLIVA
- BURRO Q.B.
- FARINA Q.B.

PREPARAZIONE

1. Iniziate a preparare il ripieno: sbollentate e pelate le noci, le mandorle, le nocciole ed i pinoli. Tritateli e tagliate a dadini i canditi. Fate ammorbidire in acqua tiepida l'uvetta sultanina, quindi strizzatela. Sbriciolate i biscotti secchi. Versate il miele in una piccola casseruola, bagnatelo con il vino, portatela ad ebollizione, quindi abbassate al fiamma ed unite i biscotti secchi, le noci, le mandorle, le nocciole ed i pinoli. Insaporite il tutto con la noce moscata grattugiata e la cannella in polvere.
2. Aggiungete alla preparazione il cognac, i canditi e l'uva sultanina. Amalgamate il composto, toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Versatelo in una terrina, ricopritelo con un foglio di carta di alluminio e lasciatelo riposare in un luogo fresco per almeno 24 ore.
3. Preparate la pasta: setacciate la farina a fontana sulla spianatoia. Mettete al centro il burro ammorbidito, lo zucchero, il vino ed il sale. Lavorate gli ingredienti ricavandone un impasto piuttosto consistente, che lascerete riposare in luogo fresco per circa mezz'ora. Quindi dividete l'impasto in due parti, una più grande dell'altra.
4. Con il matterello stendete i due pezzi di pasta in modo da ricavarne un disco grande e uno più piccolo. Imburrate ed infarinate la teglia. Foderatela con il disco più grande. Versate il ripieno, livellatelo con una spatola inumidita, ricopritelo con il secondo disco di pasta e saldatelo ai bordi pizzicandolo con le dita. Con uno stecchino bucherellate la superficie e spennellatela con dell'olio.
5. Scaldate il forno a 190° e mettetevi a cuocere la preparazione per 30 m. Togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare completamente, mettetelo su un piatto di portata, spolverizzatelo con lo zucchero a velo e servitelo a tavola.





Avec Verdiana pour redécouvrir la cuisine typique ~ Con Verdiana para recordar la cocina típica With Verdiana to rediscover the typical dishes.

SPONGATA

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte:

- 250 g de farine
- 80 g de beurre
- 120 g de sucre
- 1 verre de vin blanc sec
- Une pincée de sel

Pour la garniture:

- 250 g de miel
- 100 g de cerneaux de noix
- 50 g d'amandes
- 50 g de noisettes
- 30 g de pigeons
- 100 g de fruits candis mélangés
- 50 g de raisins secs
- 100 g de gâteaux secs
- 1 verre de vin blanc sec
- 5 g de cannelle en poudre
- Noix de muscade râpée
- 1 petit verre de cognac

Pour compléter:

- 1 sachet de sucre glace
- 1 cuillère d'huile d'olive

- Beurre
- Farine

Préparation
1 Préparer la garniture: ébouillanter et peler les noix, les amandes, les noisettes et les pigeons. Les hacher. Couper les fruits candis en petits dés. Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau tiède puis les égoutter. Émietter les gâteaux secs. Verser le miel dans une petite casserole, l'humecter avec le vin, porter à ébullition puis baisser la flamme et ajouter les gâteaux secs, les noix, les amandes, les noisettes et les pigeons. Parfumer le tout avec la noix de muscade râpée et la cannelle en poudre.
2 Ajouter à la préparation le cognac, les fruits candis et les raisins secs. Mélanger, retirer du feu et laisser refroidir. Verser le mélange dans une terrine puis le recouvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer au frais pendant au moins 24 heures.
3 Préparer la pâte: disposer la farine en puits. Y verser au centre le beurre ramolli, le sucre, le vin et le sel. Mélanger les ingrédients de manière à obtenir une pâte plutôt consistante. La laisser reposer au frais pendant environ une demi-heure. Former ensuite deux boules de pâte, l'une plus grande que l'autre.
4 Étaler les deux boules de pâte avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir un grand disque et un plus petit. Beurrer et fariner le moule avant d'y placer le grand disque. Verser la garniture et l'égaliser avec une spatule humide. Recouvrir avec le deuxième disque de pâte et le souder aux bords en le pincant avec les doigts. Piquer la surface avec une fourchette et la badigeonner d'huile.
5 Réchauffer le four à 190° et y mettre la préparation à cuire pendant 30 mn. Enlever le gâteau du four et le laisser refroidir complètement sur un plat. Saupoudrer de sucre glace et servir.

- sauge
- quelques baies de genièvre
- 250 g d'huile
- 250 g de beurre
- sel
- parfum de muscade
- 1 kg de riz
- 250 g de parmesan râpé
- 6 œufs
- un peu de lait
- chapelure

Préparation

1 Nettoyer et couper en morceaux deux (quatre) jeunes pigeons. Les faire dorer dans un haché d'oignons, de persil et de sauge avec quelques baies de genièvre, de l'huile, du beurre, du sel et parfumer à la noix de muscade.
2 Faire cuire le riz à l'eau avec un oignon. Égoutter à mi cuisson et le mettre dans une soupière. Former un puits et y faire fondre un morceau de beurre. Recouvrir de riz et laisser reposer un instant. Mélanger le riz avec le beurre qui aura eu le temps de fondre.
4 Ajouter un peu d'huile, 250 g environ de parmesan, 6 œufs battus, un peu de lait, du sel et parfumer à la noix de muscade.
5 Prendre un moule, le beurrer, saupoudrer de chapelure et ajouter le riz. Y creuser un puits et y placer les pigeons dans leur sauce.
6 Couvrir le tout du riz cuit à l'eau que vous aurez mis de côté. Saupoudrer d'un peu de fromage, ajouter quelques petits morceaux de beurre puis mettre à four chaud jusqu'à ce que la bombe soit bien dorée.
7 Enlever le moule en retournant la préparation sur un plat et servir.

MERVEILLES

Ingrédients

- 500 g de farine blanche
- 3 cuillères d'huile
- sel
- eau chaude
- saindoux

Préparation

1 Disposer la farine en puits. Y verser l'huile, le sel et l'eau chaude. Bien mélanger et ajouter un peu d'eau si le résultat obtenu n'est pas suffisamment souple.
2 Étaler la pâte pour lui donner une épaisseur de 3-4 millimètres. Couper de petits losanges de pâte.
3 Pendant ce temps faire fondre le saindoux dans une casserole. Lorsqu'il est bouillant, commencer à frire les losanges des deux côtés. Dès qu'ils sont dorés, les placer sur du papier absorbant.
4 Servir encore chaud avec de la charcuterie et du fromage.

SPONGATA

Ingrédients para 6 personas

Para la pasta:

- 250 g de harina
- 80 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 1 vaso de vino blanco seco
- Una pizca de sal

Para el relleno:

- 250 g de miel
- 100 g de gajos de nuez
- 50 g de almendras
- 50 g de avellanas
- 30 g de piñones
- 100 g de frutas confitadas mixtas
- 50 g de pasas de variedad Sultanina
- 100 g de galletas secas
- 1 vaso de vino blanco seco
- 5 g de canela en polvo
- Nuez moscada rallada al gusto
- 1 copita de coñac
- Para completar:**
- 1 sobrecito de azúcar glacé
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Mantequilla al gusto
- Harina al gusto

Preparación

1 Empezar preparando el relleno: escalde y pele las nueces, las almendras, las avellanas y los piñones. Tritúrelos y corte en daditos las frutas confitadas. Haga reblanecer en agua templada las pasas Sultanina y, a continuación, escúrralas. Desmenuce las galletas secas. Vierta la miel en una pequeña cacerola, reméjela con el vino, llévela a ebullición, después baje el fuego y añada las galletas secas, las nueces, las almendras, las avellanas y los piñones. Condíméntelo todo con la nuez moscada rallada y la canela en polvo.
2 Agregue a la preparación el coñac, las frutas confitadas y las pasas Sultanina. Amalgame el compuesto, apártelo del fuego y déjelo enfriar. Viértalo en una terrina, recíbralo con una hoja de papel de aluminio y déjelo reposar en un

lugar fresco durante al menos 24 horas.
3 Prepare la pasta: tamice la harina a modo de lluvia sobre la tabla de amasar. Ponga en el centro la mantequilla reblanecida, el azúcar, el vino y la sal. Trabaje los ingredientes formando una masa bastante consistente, que dejará reposar en un lugar fresco durante aproximadamente media hora. A continuación, divida la masa en dos partes, una mayor que la otra.
4 Con el rodillo, extienda las dos piezas de pasta a fin de obtener un disco grande y uno más pequeño. Unte con mantequilla y enharine la tortera. Fórrela con el disco más grande. Vierta el relleno, nivélelo con una espátula humedecida, recíbralo con el segundo disco de pasta y cierre los dos discos pelizcando los bordes con los dedos. Con un palillo, agujeree la superficie y píncelele con aceite.
5 Caliente el horno a 190° y ponga a cocer la preparación durante 30 m. Sáque el dulce del horno, déjelo enfriar completamente, póngalo sobre una fuente, espolvoree por encima el azúcar glacé y sirvalo a la mesa.

TORTELLI DE HIERBAS

Ingrédients para 6 personas

Para el relleno:

- 400 g de requesón romano
- 300 g de hojas de acelgas
- 100 g de queso Parmigiano-Reggiano rallado
- 1 huevo
- Sal
- Nuez moscada (poca)

Para el hojaldre:

- 300 g de harina
- 3 huevos enteros
- Para condimentar:**
- 100 g de mantequilla fundida
- 80 g de queso Parmigiano-Reggiano rallado

Preparación

1.Hierva las hojas de las acelgas, escúrralas y tritúrelas finas.
2.Trabaje el requesón con las acelgas, el huevo, el queso Parmigiano-Reggiano rallado, sal y una pizca de nuez moscada rallada.
3.Prepare el hojaldre amasando la harina con los huevos.
4.Estíre el hojaldre lo más fino posible, con tiras de unos 10 cm de ancho.
5.Ponga montoncitos de relleno, del tamaño de una nuez, en fila sobre la tira de hojaldre, a una distancia de 4-5 cm uno del otro; doble la tira en sentido longitudinal para recubrir el relleno; aplaste con los dedos alrededor del montoncito de relleno. Forne tortelli rectangulares cortándolos con el cortapasta.
6.Cueza los tortelli en agua salada, escúrralos bien y condíméntelos, disponiéndolos en capas, con mantequilla fundida y queso Parmigiano-Reggiano rallado.

BOMBA DE ARROZ

Ingrédients para 4 personas

- 2 pichones
- Una cebolla
- Perejil
- Salvia
- Alguas bayas de enebro
- 250 g de aceite
- 250 g de mantequilla
- Sal al gusto
- Una pizca de nuez moscada rallada
- 1 kg de arroz
- 250 g de queso Grana Padano rallado
- 6 huevos
- Un poco de leche
- Pan rallado al gusto

Preparación

1 Tome dos (cuatro) pichones jóvenes y, después de lavarlos bien y cortarlos en trozos, hágalos dorar en un sofrito de cebolla, perejil, salvia, algunas bayas de enebro aplastadas, aceite, mantequilla, sal y una pizca de nuez moscada rallada.
2 Haga cocer el arroz añadiendo una cebolla.
3 A media cocción, escúrralo y póngalo en una sopera; seguidamente, haga un hueco en el centro y ponga dentro un trozo de mantequilla; cubra con el arroz y deje reposar un poco.
3 Mezcle el arroz con la mantequilla (que, mientras tanto, se habrá reblanecido mucho).
4 Añada un poco de aceite, unos 250 g de queso Grana Padano, 6 huevos batidos, un poco de leche, sal y una pizca de nuez moscada rallada.
5 Tome un molde, úntelo con mantequilla, pase un poco de pan rallado y vierta el arroz. Haga un hueco en el centro y ponga dentro los pichones guisados con la salsa.
6 Cúbralo todo con arroz hervido, que previamente habrá reservado aparte, espolvoree por encima un poco de queso, algún trocito de mantequilla y póngalo en el horno caliente hasta que la bomba quede bien dorada.
7 Quite el molde, vuelque sobre una fuente y sirva a la mesa.

TARTA FRITA

Ingrédients

- 500 g de harina blanca
- 3 cucharadas de aceite
- Sal
- Agua caliente para amasar
- Abundante manteca para freír

Preparación

1 Vierta la harina a modo de lluvia, añada el aceite, la sal y el agua caliente. Amase bien y añada agua si el compuesto no resulta blando.
2 Extienda la pasta hasta obtener un espesor de 3-4 milímetros y corte piezas con forma de rombo no demasiado grandes.
3 Mientras tanto, haga derretir la manteca a fuego alto; cuando resulte bien caliente, empiece a freír las piezas por ambos lados. Cuando estén doradas, póngalas sobre papel secante.
4 Sirvalas calientes con lonchas de embutido y quesos.

SPONGATA

Ingrédients for 6 persons

For pastry:

- 250 g flour
- 80 g butter
- 120 g sugar
- 1 glass dry white wine
- pinch of salt

For filling:

- 250 g honey
- 100 g walnut kernels
- 50 g almonds
- 50 g hazelnuts
- 30 g pine nuts
- 100 g candied fruit
- 50 g sultanas
- 100 g dry biscuits
- 1 glass dry white wine
- 5 g ground cinnamon
- grated nutmeg to taste
- 1 small glass brandy

For glazing and decoration:

- 1 sachet icing sugar
- 1 tablespoons olive oil
- butter
- flour

Preparation

1 Prepare the filling: scald and peel the walnuts, almonds, hazelnuts and pine nuts. Finely chop the nuts and cut the candied fruit into small cubes. Soften the sultanas in lukewarm water and then squeeze out the excess water. Crumble the dry biscuits. Put the honey into a small pan, pour in the wine and bring to the boil. Turn down the heat and add the dry biscuits and all the chopped nuts. Flavour with grated nutmeg and ground cinnamon.
2 Add the brandy, candied fruit and sultanas to the preparation. Blend the mix well, remove from the heat and leave it to cool. Pour the mixture into a dish, cover with aluminium foil and leave in a cool place for at least 24 hours.
3 Prepare the pastry: sift the flour into a pyramid on the pastry-board. Make a 'well' in the centre of the pyramid and put in the softened butter, sugar, wine and salt. Work in the ingredients to obtain a firm dough, which should be left in a cool place for approximately half an hour. Divide the pastry into two parts, one slightly larger than the other.
4 Using a rolling-pin roll out the two pieces of pastry to obtain one large and one smaller round. Grease and flour the dish. Line it with the largest round of pastry. Pour in the filling, level it using a damp spatula, cover it with the second round of pastry and seal the edges by pinching with fingers. Perforate the surface with a toothpick and brush over with oil.
5 Heat the oven to 190°, put in the preparation and cook for 30 min. Take the dessert out the oven, allow to cool completely, turn out onto a serving place, dust with icing sugar and serve.

HERB "TORTELLI" (RAVIOLI)

Ingrédients for 6 persons

For filling:

- 400 g Roman ricotta cheese
- 300 g chard leaves
- 100 g grated Parmesan cheese
- 1 egg
- salt
- nutmeg (sprinkling)

For the pasta dough:

- 300 g flour
- 3 whole eggs

To season:

- 100 g melted butter
- 80 g grated Parmesan cheese

Preparation

1. Boil the chard leaves, squeeze out the excess water and chop finely.

2. Blend the ricotta cheese with the chard leaves, egg, grated Parmesan cheese, salt and a pinch of grated nutmeg.
3. Prepare the dough by mixing the flour and the eggs.
4. Roll out the dough as thinly as possible making 10 cm wide strips.
5. Put small mounds of filling the size of a hazelnut along the length of the pastry strip 4-5 cm apart; fold the strip lengthwise to cover the filling; seal around the mounds by pressing with fingers. Finish making the rectangular 'tortelli' by cutting across the strip using a serrated pastry wheel.
6. Cook the 'tortelli in boiling salted water, drain well and serve in layers with melted butter and grated Parmesan cheese.

RICE SPECIALITY

Ingrédients for 4 persons

- 2 pigeons
- 1 onion
- parsley
- sage
- a few juniper berries
- 250 g oil
- 250 g butter
- salt to taste.
- sprinkling nutmeg
- 1 kg rice
- 250 g grated Grana Padano (type of Parmesan cheese)
- 6 eggs
- milk
- bread crumbs

Preparation

1 Take two (four) young pigeons, which have been thoroughly cleaned and cut into pieces, and brown them together with the onion, parsley, sage, crushed juniper berries, oil, butter, salt and a sprinkling of nutmeg.
2 Cook the rice together with an onion.
3 Halfway through cooking, drain the rice and put into aureen: make a 'well' in the centre of the rice and put in a piece of butter; cover over with the rice and leave for a few moments.
3 Stir the rice with the butter (which in the meantime will have softened).
4 Add some oil, approx. 250 g Grana Padano, 6 beaten eggs, some milk, salt and a sprinkling of nutmeg.
5 Grease a mould, line with breadcrumbs and pour in the rice, setting some aside. Make a 'well' in the centre and put in the stewed pigeons with the sauce.
6 Cover everything with the boiled rice that was set aside, sprinkle some cheese on top and add a few pieces of butter. Put in a hot oven until golden brown.
7 Remove the mould by turning upside down on a serving plate and serve.

FRIED PASTRY

Ingrédients

- 500 g white flour
- 3 tablespoons oil
- salt
- warm water for mixing
- lard for frying

Preparation

1 Arrange the flour in a pyramid and add the oil, salt and warm water. Knead into a dough and add water if it is not soft enough.
2 Roll out the dough to a thickness of 3-4 millimetres and cut into lozenge shaped pieces, not too large.
3 In the meantime melt the lard over a high heat and when sizzling hot start to fry the pieces of dough on both sides. When they are nicely coloured, remove them from the pan and put them on kitchen paper.
4 Serve hot with sliced salami, cold cuts and cheese.



PROGETTAZIONE GRAFICA E IDEAZIONE TEST **PARENTHESI**

FOTOGRAFIE VERDIANA **STUDIO ANDREA PITARI**

ART BUYER **DEBORA PONTAROLLO**

FOTOGRAFIE LOCALITÀ E SPECIALITÀ GASTRONOMICHE **TONY SPAGONE / REALY EASY STAR**

STAMPA E FOTOLITO **GRAFICHE ITALPRINT**



VENETA CUCINE S.p.A.

VIA PARIS BORDONE, 84 31030 BIANCADE (TV)

TEL. 0422.8471 - E-MAIL INFO@VENETACUCINE.COM



SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO



www.venetacucine.com