



FEASR



REGIONE del VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



ive

PERCORSI NELLA
VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto

LA CULTURA DEL MAIALE

Negli ultimi anni, nei territori interni della Venezia Orientale molte famiglie hanno ripreso la tradizione dell'allevamento del maiale in casa. Ancora oggi, adottando le antiche tecniche di lavorazione e conservazione, si utilizzano tutte le parti dell'animale in modo che possano essere consumate nell'arco dell'anno senza che nulla vada sprecato. Un tempo "tirar su" il maiale era una garanzia di sopravvivenza, ora rappresenta un recupero delle usanze contadine, ma anche una forma sostenibile di allevamento.

PIG-FARMING CULTURE

In recent years, in the inland territories of Eastern Venice many families have revived the tradition of household pig-farming. Even today, by adopting the ancient techniques of processing and storage you use all parts of the animal so that they can be eaten throughout the year with nothing go to waste. Once "raising up" a pig guaranteed survival; now it is the recovery of rural customs but also a sustainable type of farming.

DIE KULTUR DES SCHWEINS

In den letzten Jahren haben viele Familien im Landesinneren des östlichen Venetiens die Tradition der Schweine-zucht zu Hause wieder aufgenommen. Heute noch werden durch die Besinnung auf alte Arbeits- und Konservierungstechniken alle Teile des Tieres verwendet, sodass über sie das ganze Jahr über konsumiert werden können und nichts weggeworfen werden muss. Früher war die komplette Verwendung des Tieres (das sogenannte „tirar su“) eine Überlebensgarantie, heute stellt sie eine Wiederbelebung der bauerlichen Bräuche dar, ebenso wie eine nachhaltige Zuchtform.



IL LENGUAL

È un insaccato prodotto con la lingua suina, scottata e aromatizzata, e le carni magre della testa e del guanciale insaporite con sale, pepe e aromi vari. Viene commercializzato precotto, data la lunga cottura cui deve essere sottoposto. È un prodotto fortemente radicato nella cultura contadina e un tempo veniva consumato in occasione dell'arrivo dei nobili veneziani che, dopo il rito dello Sposalizio del Mare nel giorno della Festa dell'Ascensione, si recavano in villeggiatura nell'entroterra.

LENGUAL

It is a sausage made with seared and seasoned pork tongue and lean meats of the head and cheek lard seasoned with salt, pepper and various herbs. It is sold precooked, given the long cooking that must be applied. It is a product deeply rooted in rural culture. Once it was consumed on the occasion of the arrival of Venetian nobles who went on holiday in the hinterland after the ceremony of Sposalizio del Mare (Marriage of the sea) on the Feast of the Ascension.

DER LENGUAL

Der Lengual ist eine Wurstware, die aus abgebrühter und gewürzter Schweinszunge und dem mit Salz, Pfeffer und weiteren Aromen gewürztem mageren Speck vom Kopf hergestellt wird. Da er lange gekocht werden muss, wird er bereits vorgekocht vertrieben. Dieses Produkt ist sehr stark in der bäuerlichen Kultur verwurzelt und wurde früher bei der Ankunft adeliger Venezianer gegessen, die sich nach dem Ritus der „Meereshochzeit“ an Christi Himmelfahrt für ihren Urlaub ins Landesinnere zurückzogen

MAIALE AL LATTE VENETO

Il maiale al latte è una preparazione tipica del Veneto che viene preparata con la carne di maiale che verrà marinata per due giorni nel vino bianco. Successivamente il maiale al latte verrà cotto nel latte e servito ben caldo.

INGREDIENTI

1 kg Coscia di maiale
100 cl Latte
50 g Burro
1 bicchiere Vino bianco
Rosmarino
Salvia
q.b. Sale
q.b. Pepe

PREPARAZIONE

Coprire la carne col vino bianco e farla marinare per 2 giorni. Levarla dalla marinata, asciugarla e rosolarla nel burro, aggiustando di sale e pepe. Unire salvia e rosmarino, coprire col latte e cuocere a fuoco lento a recipiente coperto. A cottura quasi ultimata togliere il coperchio e far addensare il sugo a fuoco vivo. Tagliare a fette la carne e servire con il sugo filtrato a parte.

<http://www.buonissimo.org/>

ROASTED PORK WITH MILK

Pork with milk is a typical recipe of the Veneto that is prepared with pork meat marinated for two days in white wine. Subsequently, the pork is cooked with milk and served piping hot.

INGREDIENTS

1 kg Leg of pork
100 cl Milk
50 g Butter
1 glass of white wine
Rosemary
Sage
Salt to taste
Pepper to taste

PREPARATION

Cover the meat with white wine and let it marinade for 2 days. Remove it from the marinade, dry and brown in butter, season with salt and pepper. Combine sage and rosemary, cover with milk and simmer in a covered container. When almost cooked, remove the lid and thicken the sauce over high heat. Slice the meat and serve with the sauce filtered separately.

<http://www.buonissimo.org/>

MAIALE AL LATTE VENETO

Das Maiale al Latte (etwa: Schwein mit Milch) ist eine typische Zubereitungsart im Veneto und ist zwei Tage lang in Weißwein eingelegtes Schweinefleisch, das anschließend in Milch gekocht und heiß serviert wird.

ZUTATEN

1kg Keule vom Schwein
100cl Milch
50g Butter
1 Glas Weißwein
Rosmarin
Salbei
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Bedecken Sie das Fleisch mit Weißwein und lassen Sie es zwei Tage lang durchziehen. Waschen Sie die Marinade danach ab, trocknen Sie das Fleisch und schmoren Sie es in der Butter an, würzen Sie es dabei mit Salz und Pfeffer. Mischen Sie Salbei und Rosmarin mit der Milch und lassen Sie das Ganze in einem bedeckten Gefäß langsam aufkochen. Nehmen Sie den Deckel kurz vor dem Siedepunkt ab, damit die Sauce sich unbedeckt verdicken kann. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke und servieren Sie es mit der zuvor filtrierten Sauce.

<http://www.buonissimo.org/>

Google+: <https://plus.google.com/b/107027491234869325840/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Ive/764231846954128>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkeohJkzpE8bE1LOmSk8Q>

Twitter: <https://twitter.com/IveVeneto>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/ivelt/>

Instagram: <http://instagram.com/ive.veneziaorientale>



www.i-ve.it