

# La Trevisana a Pasqua

Caro . . . . . ,

cercavo uno stimolo adeguato per inviarti degli Auguri che non fossero scontati.

Ed oggi quella “Gran Donna” che il Signore mi ha messo a fianco - finché dura godiamo - me l’ha fatta venire.

Per renderti la scena ti devi immaginare in cucina quella delicata e naturale esuberanza di una Ave Ninchi o di un Aldo Fabrizi.

Al confronto a fare la Maestra, che già è molto più dell’insegnante semplice, è *sprecata*.

*Creatività rubata alla . . . . .*

Da noi - forse eredi di una cultura dove il rispetto per chi sta peggio è anche il non buttare via niente di ciò che può essere in qualche modo reso utile - nel preparare il radicchio per l’insalata - ed a me potendo in questo periodo piace ancora quello che ha vissuto tutto l’inverno all’aperto, sia esso di Castelfranco, Chioggia o Lusia – le foglie esterne sane, ma che non sono adatte per l’insalata, vengono messe da parte e “scottate” su una padella.

Immaginati di aprire il frigo dove è già pronto “*el radicio scotà*” che pensi devi insaporire . . . e subito con il pensiero vai quella **Sopressa** ricevuta a Natale, iniziata in qualche occasione ed ancora non completamente consumata.

Ora spazio alla creatività all’alba del giorno di Pasqua per preparare il Pranzo del Giorno.

Pensando ad un pasticcio, avendo del Bastardo del Grappa, del grana con latte di bufala da grattugiare e del “*radicio scotà*” - con il suo *amaro caratteristico* - quale migliore risultato si poteva avere sposandolo con diverse fette tagliate a pezzetti di “. . . . . **Trevisana**”, dopo averla delicatamente rosolata con il radicchio!

Una besciamella preparata al momento, e via.

Il risultato

**10 e lode!**

*E se lo dicono i miei figli, “affinati” nei gusti dalla loro esuberante Nonna, non può che essere vero.*

*E ti confesso che non so se sia merito di quel primitivo spirito trevisano che aleggia nella preparazione del pasticcio o della . . . . . **Trevisana**.*

Auguri di Buona Pasqua

Da “*Espressioni libere*”