

VOV PEZIOL

Padova

Il **Vov** è un **liquore all'uovo** italiano, originario di Padova, denso, di colore giallo, con una gradazione alcolica di circa 17%. Vov è una marca commerciale che ha guadagnato talmente tanta fama da essere comunemente usata per indicare un qualsiasi liquore fatto con le uova, anche quelli casalinghi.

Il Vov è sempre stato sinonimo di **bevanda corroborante e ricostituente**, fin da quando divenne la bevanda ufficiale dei militari durante la Prima e la Seconda Guerra mondiale, con la sigla **VAV** (Vino Alimento Vigoroso). Può essere bevuto sia caldo che freddo, da frigo, oppure sottoforma di granita, a seconda dei gusti e delle stagioni.

Storia del Vov

Gian Battista **Pezziol**, un pasticcere di Padova vocato alla produzione di torrone, ideò la ricetta del Vov nel **1845**, poichè cercò un modo di riutilizzare i tuorli d'uovo che scartava dalla fabbricazione di torroni per i quali usava solo gli albumi.

Il nome stesso "vov" deriva dal termine dialettale "vovi" che sta per "uova".

Ha conosciuto il suo maggior sviluppo durante gli anni Sessanta e Settanta, ma dagli anni Ottanta, Novanta il Vov ha perso gran parte della sua attrattiva sul mercato italiano e oggi sopravvive giusto perchè viene usato per scopi culinari, per esempio per preparare alcuni dessert come il gelato affogato allo zabajone, oppure per comporre il cocktail montanaro per eccellenza, il bombardino, a base di caffè, panna e Vov.

Le stazioni sciistiche alpine sono fundamentalmente i principali consumatori di Vov, dove la tradizione vuole che venga bevuto nei pomeriggi e nelle sere d'inverno per combattere il freddo.

Oltre alla ditta storica Pezziol di Padova, quella con la classica bottiglia bianca con etichetta colorata di giallo, rosso e azzurro, che è stata acquisita dalla Molinari nel 2012, sopravvive un altro produttore di liquore all'uovo, lo **Zabov** delle Distillerie Moccia di Ferrara, entrambi comunque prodotti di buona qualità, senza conservanti nè coloranti.

Ricetta del Vov fai da te

Il liquore all'uovo è molto semplice da preparare in casa, anche con buoni esiti, senza nulla da invidiare ai Vov commerciali.

Ingredienti per una bottiglia da 0,75 lt

- 100 ml di alcol buongusto 95%
- 40 ml di vino liquoroso tipo vin santo o marsala con almeno 16%
- 10 tuorli d'uovo
- 400 g di zucchero semolato o a velo
- 300 ml di latte intero
- qualche seme di bacca di vaniglia



Procedimento

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero aiutandosi con le fruste, fino a che il composto non assuma una consistenza cremosa, poi aggiungere i semi di vaniglia.

Sempre continuando a mescolare aggiungere anche l'alcol puro e il vino liquoroso e infine il latte.

Cuocere il composto nella stessa ciotola a bagnomaria per almeno 10 minuti, senza alzare troppo la fiamma, l'acqua non deve bolire, deve solo "tremare", altrimenti si rischia di cuocere le uova.

Aspettare che il liquore si raffreddi e imbottigliarlo in una bottiglia di vetro scuro da 0,75 lt.

Conservare in luogo fresco e asciutto, anche in frigorifero va bene, e agitarlo sempre prima di berlo