

luoghi golosi

come godersi la vera Venezia

Dietro il rutilante sipario di piazza San Marco o del Canal Grande, c'è una città che aspetta di farvi conoscere la sua natura quieta e le ricette legate alla laguna e al passato di potenza marinara

A CURA DI D. FALSITTA, TESTO DI E. FAGIANI, RICETTE DI G. RUO BERCHERA, FOTO DEL MENU DI S. FEDRIZZI

Dalla serpentina del Canal Grande alla spianata di piazza San Marco, da San Giorgio Maggiore alla Giudecca, dai palazzi del Sansovino alle chiese del Palladio, Venezia è un teatro a cielo aperto in cui gli immancabili turisti fanno da spettatori. Per loro la città deve mettersi continuamente in mostra, perché questo pubblico pretende di essere meravigliato, stupito, incantato. In realtà la Venezia più autentica, con i suoi ritmi lenti, i suoi riti sociali, **la sua disponibilità alle "ciacole"**, si cela dietro questo gigantesco sipario di monumenti, canali e isole, e nasconde ai foresti gran parte della sua vita. Per tentare di

conoscerla intimamente, la città va visitata nei mesi di relativa quiete, quando se ne sta adagiata in un'atmosfera lagunare e dolcemente malinconica, quando pare sdraiata nel silenzio umido dei vicoli, dei ponticelli gobbi, delle calli senza automobili né motorini, quando sale a bordo dei vaporetti di linea che collegano le sponde della laguna come una metropolitana d'acqua. Sono questi i momenti per frequentare i bacari (le osterie tipiche), assaporare i cicchetti (le tapas dei veneziani), oppure sedere a un tavolo nei ristoranti giusti, che è meglio prenotare con largo anticipo perché i veri veneziani apprezzano sia la buona cucina che il buon bere.

segue a pagina 69

GLI INDIRIZZI dove dormire



MOLINO STUCKY
Ricavato in un mulino ottocentesco sull'isola della Giudecca, offre una spa di 600 mq, una magnifica terrazza panoramica e ben 4 ristoranti. www.molinostuckyhilton.it



CORTE DI GABRIELA
Casa d'epoca nel centralissimo sestiere di San Marco trasformata in hotel di charme. Elementi di design mescolati a classici arredi veneziani. www.cortedigabriela.com



DA SCARPA
Una rustica locanda nella località di Punta Sabbioni, a metà strada tra la spiaggia sabbiosa e la laguna di Venezia. Per arrivare in città si prende il vaporetto. www.dascarpa.it

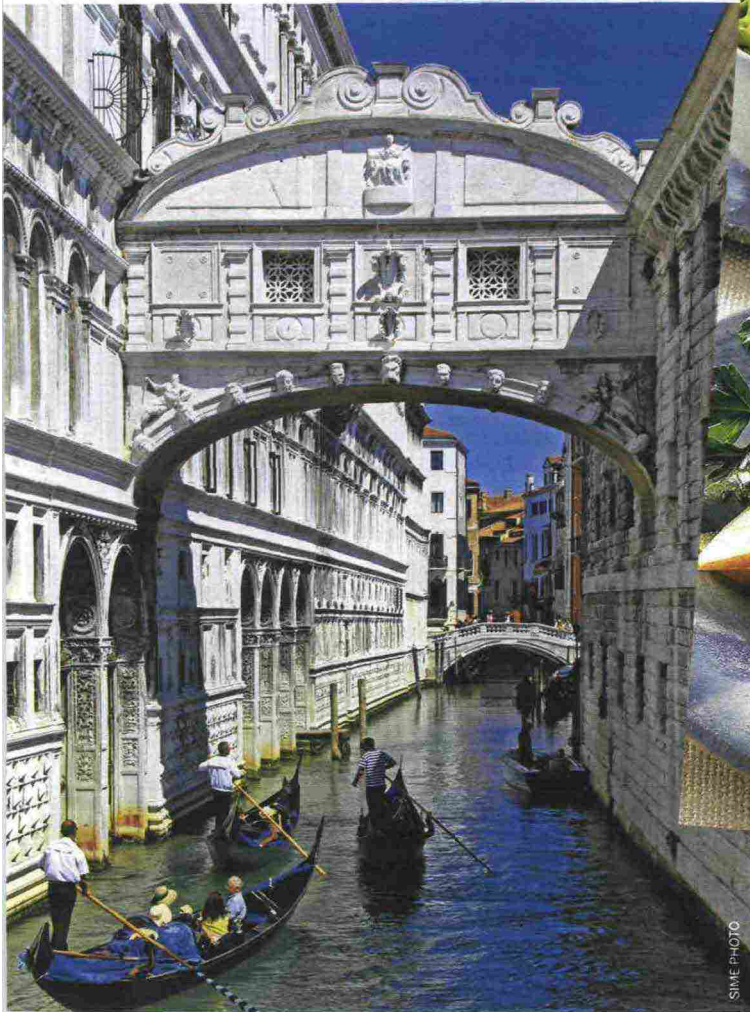


LA CORTE
Appena discosto dalle calli più turistiche, un bed & breakfast romantico con prezzi abbordabili. Buona prima colazione e possibilità di camere con vista. www.locandalacorte.it

prendi nota

GUSTO IN SCENA

Nei giorni 1 e 2 marzo torna l'appuntamento veneziano legato all'innovazione enogastronomica. Ideato dal critico Marcello Coronini e ospitato alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, proporrà incontri e dimostrazioni con alcuni dei più grandi chef stellati d'Italia. Tra le tematiche più ardite della manifestazione, figura anche quest'anno "La Cucina del Senza", un nuovo modo di cucinare che già nel 2014 aveva attirato l'interesse dei protagonisti dell'alta gastronomia chiamati a realizzare piatti e dolci senza l'aggiunta di sale, grassi e zuccheri. La sfida di quest'anno si chiama La Pizza del Senza, e vedrà la rinascita in chiave salutista di uno dei piatti italiani più popolari. Ma **Gusto in Scena**, che ha ottenuto il patrocinio del Ministero della Salute e quello di Expo 2015, darà anche l'occasione di aggiornarsi e vedere all'opera le stelle della cucina italiana nonché la possibilità di degustare menu composti da piatti della tradizione e idee innovative proposti da 18 ristoranti e grandi alberghi di Venezia. I biglietti per partecipare agli eventi si acquistano su: www.gustoinscena.it



Il ponte dei sospiri collega il Palazzo Ducale e le Prigioni Nuove: i sospiri erano quelli dei prigionieri che lo attraversavano in attesa di giudizio. Sotto, l'isola di San Giorgio Maggiore con l'omonima basilica del Palladio.



**Scopetoni
al forno**

Tipica della cucina veneziana ebraica, in origine questa ricetta si preparava con le aringhe sottosale, lasciate nel latte per un paio d'ore.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 6 **aringhe fresche già pulite e aperte a libro**
- 4 cucchiaini di **vino bianco** • 1 spicchio d' **aglio**
- 3 rametti di **prezzemolo** • 1 cucchiaino di **pangrattato** • 2 **patate lesse medie**
- 1 **manciata di insalatine primaverili**
- 1/4 di **mela rossa** • 1 pezzetto di **cipollotto**
- 4 cucchiaini d'**olio extravergine di oliva**
- 1 cucchiaino d' **aceto** • **sale, pepe**

- 1** Eliminate l'eventuale pinna dorsale rimasta delle aringhe e dividetele a metà ottenendo 12 filetti. Lavate e sgocciate i filetti, tamponateli con carta assorbente e sistemati su una teglia oliata adagiandoli dalla parte della pelle, irrorateli con il vino bianco e spolverizzate con un trito di prezzemolo e aglio mescolato con il pangrattato. Salate leggermente.
- 2** Cuocete i filetti di aringa in forno preriscaldato a 190 ° per 10-12 minuti. Una volta cotti, sistemati sui piatti e completate con 2 dischetti di patata, alcuni anelli di cipollotto, un pizzico di insalata e una fettina sottile di mela, il tutto condito con olio, aceto, sale e una macinata di pepe.

cucina moderna



**mangia
acquista**



ROSTICCERIA GISLON

Aperta negli anni Trenta propone polpette e fritti, ma anche baccalà mantecato, fegato alla veneziana e altre specialità veraci da portare a casa o da assaggiare ai tavoli. Calle de la Bissa 5424, Campo San Bartolomeo.

**GASTRONOMIA
ALIANI**

Formaggi, olio del Garda, specialità regionali e piatti pronti come le sarde in saor o il baccalà mantecato alla veneta. Ruga Rialto, San Polo 654.

DROGHERIA MASCARI

È la più antica drogheria di Venezia, con uno strepitoso assortimento di frutta secca, tè sfusi e, ovviamente, spezie. Sestiere San Polo 381.

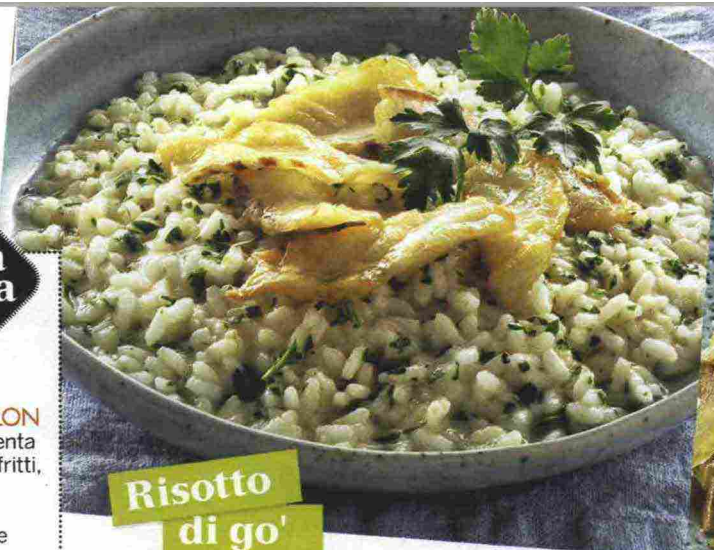


**PANIFICIO
GIOVANNI VOLPE**

Forno della comunità ebraica rinomato soprattutto per i dolci, tra cui le "impade" di pasta di mandorle. Calle del Ghetto Vecchio, Cannaregio 1143.

PASTICCERIA DAL MAS

Zaleti, pavane, pandevini e tanti altri biscotti e dolci della tradizione veneziana. Lista di Spagna 150/A.



**Risotto
di go'**

Il go' (ghiozzo) è un pesce lagunare molto amato dai veneziani. In questa ricetta serve per preparare il brodo con cui cuocere un delicato risotto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g di **riso Vialone Nano** • 600 g di **ghiozzi** • 1 **cipolla piccola** • 1 spicchio d'**aglio** • 3 rametti di **prezzemolo** • 1/2 cucchiaino di **farina** • 80 g di **burro** • 5 cucchiaini d'**olio extravergine d'oliva** • 2 cucchiaini di **parmigiano grattugiato** • 1 bicchiere di **vino bianco** • **sale, pepe in grani**

- 1 Eviscerate i ghiozzi, lavateli, sgocciolateli e sfilettatene 2 o 4 secondo le dimensioni. Mettete quelli interi e soltanto le teste e le lische di quelli sfilettati in una pentola con 2 cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato, fate rosolare il tutto, bagnate con metà vino bianco e lasciate evaporare.
- 2 Versate 1,5 litri d'acqua e cuocete a fuoco dolce per 20'. Quindi passate tutto al setaccio premendo delicatamente con un batticarne oppure attraverso il disco più fine del passaverdura in modo che un poco di polpa dei pesci scenda nel brodo rendendolo denso.
- 3 Tritate la cipolla e fatela appassire in un tegame con un filo d'olio e 20 g di burro, quindi fatevi tostare il riso. Sfumate con il vino rimasto e portate a cottura versando il brodo a mestolini. A cottura ultimata unite il prezzemolo tritato, altri 20 g di burro, il parmigiano e pepate. Infarinare i filetti, rosolateli nel burro rimasto e guarnite il riso prima di portarlo in tavola.



**Fegato
in saor**

Il saor è un condimento all'aceto nato per ragioni pratiche: conservare il pesce sulle navi. Con il tempo fu addolcito e abbinato a carni e verdure.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

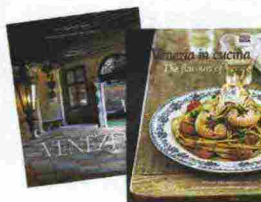
800 g di **fegato di vitello in un solo pezzo (preferibilmente la parte meno spessa)** • 4 **cipolle dorate (3 medie e 1 piccola)** • 1 **costola di sedano** • 1 **carota** • 70 g di **uvetta** • 40 g di **pinoli** • 2 bicchieri di **aceto di vino bianco** • 1 bicchiere di **vino bianco** • 1 bicchiere di **olio extravergine di oliva** • 30 g circa di **zenzero fresco grattugiato** • 1 foglia di **alloro** • 1 **chiodo di garofano** • **sale, pepe in grani**

- 1 Mettete il fegato in una pentola con la cipolla piccola steccata con un chiodo di garofano, la carota e il sedano a pezzettoni, il pepe e l'alloro. Aggiungete 3 litri d'acqua e portate a ebollizione, schiumando. Salate e proseguite la cottura per 20'. Spegnete e fate raffreddare.
- 2 Intanto, affettate le cipolle rimaste e fatele appassire in un tegame largo a fondo pesante con un filo d'olio versando gradualmente l'aceto e il vino bianco. Dopo 20-30' aggiungete l'uvetta e i pinoli, regolate di sale, pepate e cuocete ancora per 3'.
- 3 Tagliate il fegato a fette spesse 1 cm, disponetele in una pirofila alternando strati di fegato, zenzero grattugiato e cipolle. Terminate con le cipolle.

LIBRI DA GUSTARE

Vivere a Venezia di Toto Bergamo Rossi. Viaggio tra campielli e palazzi sconosciuti (Idea Books, € 49).

Venezia in cucina Ricette di grandi chef e storia veneziana (C. Armanini, Sime Books, € 26).





Bussolai

Buranelli prima che veneziani, cioè tradizionali dell'isola dei merletti, sono biscotti burrosi, da tenere sempre pronti in una scatola di latta.

INGREDIENTI PER 60 BISCOTTI
550 g di **farina** • 125 g di **burro**
• 120 g di **zucchero** • 150 ml di **vino bianco secco aromatico** • 1 scorza di **limone** • 2 **uova** • 1/2 bustina di **cremor tartaro** • 1/2 baccello di **vaniglia** • **sale**

- 1 Tagliate il burro a pezzetti e fatelo ammorbidire a bagnomaria mescolando fino a ottenere la consistenza di una pomata. Setacciate la farina con il cremor tartaro, unite lo zucchero, la scorza grattugiata, i semi della vaniglia e un pizzico di sale.
- 2 Disponete il mix sulla spianatoia, sgusciatevi le uova, aggiungete il burro e impastate con una mano incorporando altra farina. Impastate brevemente e velocemente aggiungendo a filo il vino leggermente intiepidito. Dovrete ottenere un impasto simile a una pasta frolla. Appena sarà omogeneo formate un panetto e lasciatelo riposare 10'.
- 3 Dividete l'impasto in tre cilindri, tagliateli a pezzetti di 2-3 cm e fateli rotolare sotto i palmi delle mani sulla spianatoia infarinata in modo da ottenere dei piccoli bastoncini con le estremità affusolate. Unite quindi le estremità e sistemate i bussolai su teglie rivestite con carta da forno. Cuocete a 180° per 20' e fateli raffreddare sulle teglie.

GLI INDIRIZZI dove mangiare

ANTICHE CARAMPANE
Cucina di pesce autenticamente veneziana con verdure coltivate sulle isole lagunari, il tutto rivisitato e servito in un'atmosfera casual. Sestiere San Polo 1911, tel. 041 5240165

OSTERIA BANCOGIRO
Posto ai piedi del ponte di Rialto, con vista sul Canal Grande, un bacaro dal menu corposo specializzato anche in gustosi e insoliti cicheti su base di polenta. Campo San

Giacometto 122, tel. 041 5232061

CANTINE AZIENDE AGRICOLE
Piccolo, defilato, scomodo, ma autentico e "orgogliosamente bacaro", serve ombre e cichetti di ottima qualità ai prezzi più bassi della città. Cannaregio, 1847, tel. 333 345 8811

IL RIDOTTO
Locale raffinato con piatti di terra e di mare all'altezza

dell'ambientazione. A pranzo, possibilità di un menu degustazione a 28 euro. Sestiere Castello 4509, tel. 041 520 8280.

GAM GAM
Nel cuore del ghetto ebraico, un ristorante kosher che fa ingolosire anche la clientela vegetariana e vegana. Nonostante la particolarità e la varietà delle proposte il conto non è affatto salato. Ghetto Vecchio 1122, tel. 366 250 4505.

luoghi golosi



Alba in piazza San Marco. Nota in tutto il mondo per l'omonima basilica e la Torre con i mori, la piazza ospita anche il magnifico Palazzo Ducale (a sinistra, nella foto) abitato dal Doge per 800 anni.

segue da pagina 66

Potrete gustare piatti poveri come la fongadina di coratella, antichi come il risotto con le secole (i ritagli di carne), dimenticati come il cavroman, sorta di spezzatino di carne profumato di cannella, noce moscata e chiodi di garofano. Quella veneziana è infatti una gastronomia cosmopolita, radicata nella storia di una città che il passato di potenza marinara e commerciale ha spalancato ai sapori del Mediterraneo, dell'Egeo e dell'Oriente. Una cucina che sposa il riso della lontana Cina al **baccalà dalle rotte del Baltico** e alle spezie dalle carovane dell'Asia per creare ricette che hanno mantenuto la loro

tradizionale semplicità anche dopo l'incontro con le salse, i fondi e le alchimie culinarie introdotte dai cuochi francesi arruolati dai nobili della città. Dalla terraferma e dalle isole della laguna arrivano le verdure - le patate e la zucca baruca di Chioggia, i teneri carciofi di Malamocco e di Mazzorbo - e le varietà di **crostacei, granchi e frutti di mare** - granseole, peoci, pissoti, bovoli, canestrelli, carusoli, canoce, moleche, masanete, marzarote, caparozzoli, birbarazze, caragoi - con i loro nomi delicati, musicali come un minuetto, leggeri come le architetture di una città capace di galleggiare sull'acqua.