

FORMA... OMEN

Venezia, leggenda vuole, sia stata fondata il 25 marzo del 421, a mezzogiorno in punto, di venerdì, un giorno faticoso legato alla mitologia greco-romana.

Venezia è un pesce – scrive in modo ironico lo scrittore veneziano Tiziano Scarpa – infatti, a ben guardarla dall’alto essa assomiglia a una grossa sogliola distesa sul fondo della laguna.

Le lagune venete si formarono con l’apporto sedimentario di alcuni fiumi che, scendendo dalle Alpi, depositarono sabbia, sassi e altro materiale nell’angolo

nord-est dell’Adriatico. Per molti secoli questo ambiente anfibio-paludoso, e malsano, fu un rifugio sicuro dal mare aperto e dagli attacchi esterni, secondo la descrizione del 537 d.C. di Cassiodoro Pescatori, cacciatori di valle e raccoglitori di sale erano gli unici scarsi abitanti di questi luoghi inospitali.

Tra il V e il VI secolo d.C. onde successive di Goti, Unni, Avari, Eruli, Longobardi misero a ferro e fuoco il morente Impero Romano deprestandolo e saccheggiandolo. La popolazione terrorizzata trovò rifugio nelle isole lagunari. Con l’andar del tempo la dimora dei fuggiaschi divenne stabile: sorsero nuovi centri di potere e di culto. I vescovi trasferirono dalle loro antiche sedi gli arredi sacri, le reliquie e perfino i materiali per costruire le nuove chiese. I nuovi abitanti

delle lagune si adattarono, presto e bene, a un ambiente ostile, imparando nuovi modi di vivere, costruendo barche e piccole navi per muoversi, per commerciare e per pescare; il pesce fu l’elemento principale del loro sostentamento.

Col passare del tempo, Venezia divenne la “Porta dell’Europa verso l’Oriente”: forte, stabile, identitaria, in grado di inglobare tutte le diversità culturali acquisite con l’attività mercantile. I *Domini da Mar* andavano dalle coste dalmate a Costantinopoli, dalla Morea (Peloponneso) a Candia (Creta), dalle isole dell’Egeo alle coste del Mar d’Azov. Dalla poliedricità degli eventi storici e degli incontri di popoli e culture diverse, la Serenissima ebbe a guadagnarci anche nella cucina.

Nel mondo greco-bizantino, di cui le lagune venete erano una propaggine, le esigenze alimentari erano piuttosto semplici; la gente comune preferiva servirsi spesso di cibarie preparate nelle trattorie (*kapelèion*), com’era costume già al tempo dei Romani che utilizzavano le “tavole calde” (*popina*), le veneziane *fu-*

ratole (dal latino *furvus*, tetro, senza luce): luoghi spesso sciatti e oscuri. Fra i cibi consueti non poteva naturalmente mancare il pesce a cui si accompagnava un’abbondanza di ortaggi e di legumi, cotti per lo più in acqua e olio – antesignani dei nostri *broetoni* – oltre alle carni di maiale, di pecora e di agnello, cotte soprattutto allo spiedo, secondo l’usanza tipica del *kebab* greco-arabo-islamico. C’erano quindi il castrato di montone, la nostra *castradina*, il formaggio fresco (*asbestòtyron*) sia ovino che caprino. Il popolo minuto faceva inoltre largo uso di pane integrale (*psomòs pithyròdes*) e di pesce fritto, come ci ricorda lo storico bizantino Niceta Coniata da Filippopoli.

Nella preparazione dei dolci, il dolcificante quasi esclusivo era il miele fino all’arrivo degli Arabi che introdussero lo zucchero di canna, già noto allo stesso Alessandro Magno che nel suo viaggio verso l’Indo, lo conobbe come «il miele fatto senza l’aiuto delle api». Grandi protagonisti della pasticceria greco-bizantina erano ingredienti come l’uvetta, i pistacchi, le noci, le mandorle, i datteri ecc., che entreranno anche nella cucina veneziana, il tutto annaffiato con le varie “malvasie”, da cui i noti luoghi per la mescolta dell’omonimo vino greco-cipriota.

Venezia, oltre ad apprendere molto dal mondo greco e mediorientale, fu senza alcun dubbio maestra dell’eleganza a tavola – parliamo ovviamente delle classi abbienti – come testimoniano molti dipinti dei maestri veneziani dal Quattrocento al Settecento. I banchetti della Serenissima erano allestiti per stupire, soprattutto in occasione di importanti visite diplomatiche: pranzi sontuosi, talvolta progettati esteticamente da grandi architetti come il Sansovino, arricchiti nelle *mise en place* da splendidi bicchieri e vasi di Murano, raffinati merletti di Burano e altro ancora.

Intorno al 1000, in occasione delle nozze tra Teodora – una principessa ortodossa-bizantina – e il doge Domenico Selvo, iniziò a Venezia una sorta di Galateo a tavola *ante-litteram*. Fu infatti in tale occasione che comparve per la prima volta,

nella quasi inesistente posateria, una forchetta, d’oro e a due rebbi, che la principessa utilizzò per portare il cibo, già tagliuzzato da un servo, alla bocca, quand’era invece comune costume l’uso delle mani.

La cucina nelle isole Realtine nasce semplice «tra la fiamma di due stecchi incrociati lambente qualche pesce», per citare le parole del colto Ranieri Da Mosto nel noto *Il Veneto in*



LUNGHEZZE MINIME PERMESSE PER LA VENDITA DEL PESCE DELLE SEGUENTI QUALITÀ	
	CENT.
BARBON. TRIA. SARDELLA. SARDON	7
BRANZIN. ORADA. DENTAL. CORBO	12
SPARO. BÓTOLO. BOSEGHET. SOASO	
LOTREGAN. MECIATO. VERZELATA	
LOVO. SFOGIO. PASSARIN. ROMBO	
BISATO	25
OSTREGA	5
PECCIO	3



BOLLITO MISTO ALLA VENEZIANA

preparazione: 10 minuti

cottura: 45-50 minuti

difficoltà: bassa

Dopo averle lavate, sbollentate le cicale di mare in acqua calda per circa un minuto. Dopo che l'acqua ha ripreso a bollire, sbollentate i *garusoli*, anch'essi precedentemente mondati, per 5' e sgusciateli ancora caldi con uno spillo per rimuoverli più facilmente.

Fate bollire le uova di seppia per un paio di minuti e infine i polipetti, puliti ma non eviscerati come invece vorrebbe la tradizione, per circa 35-40'.

Condite separatamente con olio extravergine d'oliva, aglio tritato e prezzemolo e servite, sempre separati, ben caldi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di cicale di mare
- 1 kg di *garusoli* (murici)
- 250 g di uova di seppia
- 1 kg di piccoli polipi
- olio extravergine d'oliva
- aglio

VINO CONSIGLIATO

Lison Pramaggiore Pinot Grigio



RISOTTO DI SCHILE

preparazione: 20 minuti

cottura: 60 minuti

difficoltà: media

Lavate le *schile* e tuffatele in acqua bollente, dopo 2' levatele e sgusciatele.

Mettete invece i gusci nell'acqua bollente di cottura insieme alla carota, al sedano e alla cipolla tagliati a pezzi grossolanamente, aggiungete, se li avete, dei ritagli di pesce per fare un brodo delicato, infine aggiustate di sale lasciando sobbollire per almeno 40'.

Nel frattempo in una casseruola fate soffriggere nell'olio lo scalogno tritato e l'aglio intero, che poi toglierete. Versate il riso nel soffritto e tostatelo, sfumatelo con il vino bianco e aggiungete infine le *schile*, tenendone da parte alcune. Cuocete il riso a fuoco dolce, mescolando spesso e tenendo il risotto morbido con alcuni mestoli del brodo di pesce precedentemente preparato.

Quando il riso sarà cotto, mantecatelo con solo burro e una macinata di pepe fresco per non coprire il sapore lieve e delicato di questi crostacei.

Servite il riso guarnendo il piatto con le *schile* che avete messo da parte.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g di riso vialone nano
- 500 g di *schile* (gamberi grigi)
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 0,6 dl di olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno
- 50 g di burro
- sale
- pepe macinato di fresco

VINO CONSIGLIATO

Colli Berici Pinot Bianco



CREMA IN ROSADA

preparazione: 10 minuti
cottura: 40 minuti
difficoltà: bassa

Mescolate lo zucchero alle uova, aggiungete poi la farina setacciata e il latte. Impastate il tutto fino a ottenere un impasto piuttosto morbido.

Versate il composto così ottenuto in una tortiera ben imburata e fate cuocere in forno a bagnomaria per circa 40' a 160°, badando che non prenda bolle.

Estraete dal forno quando la crema risulterà sufficientemente solida e lasciatela raffreddare prima di capovolverla e servirla.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 100 g di zucchero
- 5 uova
- 80 g di farina
- 4 dl di latte
- burro

VINO CONSIGLIATO

Colli Euganei Fior d'Arancio

