

MONICA CESARI SARTONI

VENEZIA IN TECIA



I NUOVI SAMIZDAT N.45

Una specie di presentazione

Ma come si fa a scrivere di Monica? Per me è troppo complessa, però ci provo.

Potrei tentare partendo dalla sua "bolognesità" anche se non basta a descriverne tutte le sfumature, i passaggi e i viaggi successivi al distacco dalla sua città natale.

E allora parliamo della lingua e di come lei la sappia usare molto bene; eh, sì perché da brava bolognese si è interessata alla cucina di casa, ma con eccezionale curiosità, è andata a cercare anche in quelle degli altri. Monica è innanzi tutto una profonda conoscitrice della cultura e della tradizione della sua terra e ne incarna tutto il buono; provate a farvi recitare il "Fattaz dei Zarden Margherita" poema erotico-cavalleresco del '900 di ignoto autore bolognese, dove il personaggio principale è quella Flevia (Flavia), figura di donna risoluta, che insieme all'altra eroina della letteratura bolognese: l'infermiera Teodomira, campione di cura e dedizione, rappresentano l'ideale di donna a cui tutti gli uomini, sofferenti, vorrebbero affidare il proprio destino di resurrezione, e a cui lei (la Monica) talvolta si ispira con grande passione.

Tutto questo bagaglio non ha costretto Monica ad una identificazione esclusiva con i fatti della sua terra di origine; la sua curiosità del mondo e l'amore assoluto per la libertà e la conoscenza, l'hanno portata a viaggiare, cucinare, scrivere delle cucine altrui. Quando decidemmo di stampare come

Samizdat questo suo lavoro incompiuto, qualcuno mi chiese: - Ma come mai lei, che è bolognese, scrive di cucina veneta? - certamente non perché ha conosciuto me - La risposta potrebbe stare in quello che vorrei, ambiziosamente, far capire in questa presentazione.

A parte i dati concreti, come pubblicazioni, partecipazioni a convegni, attività editoriali, pranzi e cene, che segnano la sua carriera, ad esempio c'è proprio un suo libro di cucina regionale italiana che si intitola: "Dizionario del Ghiottone Viaggiatore"; quello che le fa scrivere di altre tradizioni e culture, è l'assoluto interesse per tutto ciò che è a disposizione del genere umano e per tutto quello che lo possa aiutare a raggiungere una qualità di vita migliore.

E' questo il suo spirito e tutto il suo essere va in quella direzione, ed è questa motivazione che la fa uscire dagli schemi, anche professionali.

Quindi, dicevamo, parte dalla sua lingua e incontra quelle degli altri. Ama lo spagnolo, ma predilige la scuola di Ferran Adrià, il grande innovatore catalano, oppure sceglie il puro brasiliano di Jorge Amado per descrivere la preparazione del "Vitapà", specialità della cucina di Bahia. Studia il tedesco, ma è quello delle "Affinità Elettive" piuttosto di quello dei grandi cuochi renani, parla correttamente inglese, ma il suo modello è uno chef newyorkese mezzo sangue francese: Anthony Bourdain, avventuroso viaggiatore di cucine internazionali. E poi c'è la Francia, che ama in tutte le sue manifestazioni . la cucina, la seduzione, il vino, la rivoluzione, l'arte; il suo francese è più quello di Baudelaire critico d'arte e quello del movimento vitalistico di Gerard Depardieu piuttosto che quello dei grandi chef Ducasse e Bocuse.

Amore e libertà, sincerità e passione, insieme a coraggio e compassione, giustizia e cambiamento sono i suoi Mainstreams

e io le voglio un gran bene e per questo ho scritto di lei, ma vorrei mettere sull'avviso chi volesse conoscerla e descriverne le meraviglie: stia attento, perché corre il rischio di diventare, come me, poco attendibile.

Mec



Veduta del principio della strada di Galiera, nella Città di Bologna.

I PRIMI



RISI E BISI

Se realizzato a regola d'arte, nella sua semplicità, è un piatto straordinario. Piaceva anche ai Dogi, tanto da diventare la portata tradizionale per il 25 aprile, giorno di San Marco, la festa più importante per Venezia. Non a caso, perché proprio in questo periodo le piante di piselli, coltivate negli orti veneti, danno i loro frutti migliori, i più dolci e i baccelli sono ancora teneri e delicati. E poi i risi e bisi soddisfano le voglie primaverili di piatti freschi, preparati con le verdure novelle. Piatto nazionale della Serenissima, dunque, ma anche specialità apprezzata un po' in tutto il Mediterraneo orientale, tanto che in Dalmazia, Grecia, Turchia e persino Libano esistono ricette affini.

Ogni riso un biso, questa sostanzialmente le ricetta dei risi e bisì, che non sono nè un risotto nè una minestra, ma un primo all'onda, nè troppo morbido, nè troppo denso. Alla fine della preparazione il grado di morbidezza deve essere tale per cui, inclinando il piatto, il riso ne segua dolcemente l'inclinazione, creando un leggero movimento ondulatorio, come quello del mare.

Prima di avventurarvi nella preparazione scegliete al mercato circa un chilo e mezzo di pisellini con il baccello (se sono già sgranati calcolatene 400-500 g): basteranno per 6 persone. Controllate che siano sani, croccanti, privi di macchie o ammaccature, lavateli e sgranateli con pazienza, senza buttare i baccelli, perché serviranno a preparare il brodo. Versate in una pentola un litro e mezzo abbondante di brodo leggero di carne o di pollo, portate a ebollizione e scottatevi i pisellini per qualche istante, in modo che conservino un bel colore verde brillante e sgocciolateli con un mestolo forato. Fate intiepidire il brodo, immergetevi i baccelli e qualche barbina di finocchio, lasciate cuocere a fuoco basso per circa un'ora con il coperchio e salate. Passate al setaccio, premendo bene sui baccelli o al passaverdure, in modo da ottenere un brodo verdolino dolce e profumato. Fate rosolare in una casseruola di coccio o a fondo spesso 60 g di pancetta magra tagliata a dadini fini; aggiungete 2 noci di burro e un filo d'olio e fatevi soffriggere una cipolla o 2 cipollotti tritati finemente. Intanto riscaldate il brodo di baccelli e tritate un ciuffo di prezzemolo. Quando la cipolla risulterà stufata, ma non troppo imbiondita, unite 500 g di riso Vialone Nano e lasciatelo tostare leggermente , mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete i pisellini e, dopo qualche istante, versate 2-3 mestoli di brodo di baccelli e mescolate. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura, versando brodo e mescolando ogni volta che il precedente risulterà assorbito. Lasciate cuocere per circa 15-18 minuti, finché il riso sarà cotto, ma ancora leggermente al dente. A questo punto regolate di sale e pepe bianco macinato al momento, versate ancora un mestolo di brodo bollente e spegnete il fuoco. Procedete alla mantecatura: unite circa 50 g di burro diviso a fiocchetti,

mescolando e alternandolo a una manciata abbondante di parmigiano reggiano grattugiato al momento. Spolverizzate con il prezzemolo tritato, lasciate riposare qualche minuto e servite.

Per creare un'atmosfera veneziana regalate ai vostri ospiti questi versi di un tale poeta Domenico Varagnolo, magari scrivendoli a mano su un cartoncino decorato con un disegno ispirato ai piselli o con il Leone di San Marco:

"Per benedir la santa primavera
che fa dei orti tanti paradisi,
a mi me basta solo una supiera,
'na supiera dei nostri risi e bisi..."

Là mi me gusto più che volentiera
in cento modi piccoli e precisi,
La zogia verde e dolze de la tera
s'un bianco mar de tenari sorisi..."

RISI IN CAVROMAN

E' un piatto ormai raro, ma che merita attenzione, perchè è ancora attuale e abbastanza semplice da realizzare. Basta avere un po' di pazienza, perché la cottura deve essere dolcissima. La sua origine levantina fa pensare ai contatti di Venezia con Dalmazia e Albania e alle reciproche influenze culinarie. La parola "cavroman" deriva quasi certamente dai termini dialettali "cavra" (capra), "cavrer" o "cavaron" (caprone castrato), protagonista di questo gustoso risotto. Per 6 persone acquistate 500 g di carne di castrato con l'osso e fatevela tagliare a pezzetti. A casa ripulitela dalle eventuali tracce di grasso o nervi, lavatela rapidamente sotto acqua fredda e asciugatela. In una casseruola fate rosolare a fuoco dolcissimo un cucchiaino di sedano, uno di carota e 2 di cipolla, tritati finemente con un filo d'olio di oliva e una noce di burro. Dopo una decina di minuti, aggiungete il castrato e fatelo soffriggere per 15 minuti a fuoco basso, mescolando spesso.

Quando la carne sarà asciutta e dorata, salatela, pepatela e profumate con un pezzetto di cannella. Bagnate con un bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Se lo gradite, potete unire 2 pomodori perini scottati in acqua bollente per qualche istante, spellati, privati dei semi e tritati. Proseguite la cottura, aggiungendo man mano qualche mestolo di brodo bollente, per un'ora abbondante, finché la carne sarà tenera e saporita; quindi regolate di sale e pepe. Lasciate intiepidire l'intindolo e disossate la carne.

Fate rosolare in una casseruola con una noce di burro e un filo di olio di oliva mezza cipolla tritata finemente, aggiungete il riso e lasciatelo tostare per qualche minuto, mescolando spesso. Bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare e incorporate l'intingolo di castrato. Bagnate con 2 mestoli di brodo bollente e mescolate. Lasciate cuocere per circa 15-18 minuti, versando brodo bollente e mescolando a ogni aggiunta di brodo: alla fine il piatto dovrà avere l'aspetto di un risotto. Regolate di sale e pepe, togliete dal fuoco e mantecate: aggiungete cioè, mescolando, 2-3 noci di burro e una manciata di parmigiano reggiano o grana padano grattugiati al momento. Attendete qualche minuto e servite, dopo aver decorato ciascun piatto con un pezzetto di stecca di cannella.

RISOTO CO LE SECOLE

Soltanto a Venezia poteva nascere un risotto preparato con i succulenti muscoletti posti fra le vertebre del manzo. In qualche altra città, infatti, i macellai possono avere tanta pazienza da scarnificare la colonna vertebrale dei bovini? Soltanto a Venezia, dove gli abitanti si conoscono un po' tutti e il rapporto con i negozianti o con gli ambulanti del mercato è amichevole e confidenziale. Ma se siete "foresti", vi conviene essere, più che clienti, buoni amici del vostro macellaio, per soddisfare questo, sia pur lecito, desiderio di gola. Altrimenti vi dovrete armare di santa pazienza, richiedere in anticipo un pezzo di colonna

vertebrale e intraprendere l'impresa di estrarre le secole, magari utilizzando un bisturi da dentista - sic - (lo trovate nei negozi di articoli medici). Non scoraggiatevi, perché il risultato è sorprendente. Per 6 persone procuratevi 500 g delle fatitiche "secole", 480 g di riso semifino Vialone Nano o superfino Carnaroli, 30-40 g di midollo di bue, una cipolla, mezza carota, un pezzo di costa di sedano, burro freschissimo, buon brodo di carne, parmigiano stravecchio, una presa di cannella e pepe nero da macinare con l'apposito mulinello. Fate rosolare a fuoco dolce in una casseruola a fondo spesso (di coccio, di rame rivestito di acciaio o di acciaio) il sedano e la carota tritati e la cipolla affettata con il midollo e 40-50 g di burro. Aggiungete le secole, tagliate a pezzi solo se sono grandi e lasciatele imbiondire a fuoco bassissimo. Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco secco veneto e, una volta evaporato, aggiungete un mestolo di brodo bollente e, proprio se non ne potete fare a meno, un cucchiaino di estratto di pomodoro. Proseguite la cottura a "casso pipa", come si dice a Venezia (cioè molto lentamente per sviluppare i profumi), aggiungendo di tanto in tanto un mestolino di brodo bollente. Prolungate la cottura per ben 2 ore: alla fine le secole dovranno essere morbide. A questo punto aggiungete il riso, lasciatelo tostare un po' mescolando con un cucchiaino di legno e coprite di brodo. Mescolate ancora e lasciate sobbollire a fuoco medio. Portate a cottura (occorreranno circa 18 minuti), aggiungendo brodo bollente e mescolando ogni volta che il precedente sarà stato assorbito: alla fine il risotto dovrà, come sempre, essere all'onda. Togliete la casseruola dal fuoco e mantecate, aggiungendo 40 g di burro a fiocchetti e una grattugiata abbondante di parmigiano. Spolverizzate con il pepe e, dopo qualche minuto di meditazione, servite. Gustate questo risotto come piatto unico. A seguire un'insalata, una fetta di Vezzena e un buon frutto di stagione o un'insalata di frutta fresca.

RISOTO DE GO'

Ecco uno dei risotti tradizionali della laguna. Con tutta probabilità

nasce a Chioggia nell'ambito della cucina povera dei pescatori, quella cucina nata spontaneamente sui pescherecci, ma si trasferisce presto a Venezia, dove è uno dei piatti più amati. I gò (ghiozzi) sono piccoli pesci, adatti da frittura o da brodetto. Ne esistono almeno tre tipi: i ghiozzi comuni, i testoni e i paganelli. Sono molto spinosi, ma la polpa delicata e ricca di sapore è una vera prelibatezza. Per 6 persone procuratevi un kg di gò, eviscerateli, lavateli rapidamente in acqua e aceto e asciugateli. Fateli rosolare per qualche minuto in una casseruola con 5-6 cucchiaini di olio di oliva e 2 spicchi d'aglio schiacciati. Prelevatene metà e sfilettateli con pazienza, eliminando tutte le lisce. Tenete da parte la polpa ottenuta e rimettete gli scarti nella casseruola con gli altri gò. Coprite con un litro e mezzo scarso di acqua fredda e aggiungete qualche gambo di prezzemolo, mezza cipolla, un pezzetto di costa di sedano e 2 cucchiaini di vino bianco secco, tipo Soave. Salate, lasciate bollire dolcemente per mezz'ora e passate al setaccio, premendo bene sui pesci. Fate rosolare una piccola cipolla tritata finemente in una casseruola con una noce di burro e un filo di olio di oliva, salatela leggermente, bagnate con 2-3 cucchiaini di acqua e lasciatela evaporare (in questo modo l'aroma della cipolla risulterà più delicato). Unite 500 g di riso semifino Vialone Nano o superfino Carnaroli e lasciatelo tostare per qualche minuto, mescolando spesso. Sfumate con un bicchiere di vino bianco secco (tipo Soave) e fatelo evaporare. Coprite di brodo di gò, mescolate e lasciate cuocere a fuoco medio. Quando il brodo sarà evaporato, aggiungetene altro, mescolando a ogni aggiunta di brodo. Dopo 10 minuti incorporate la polpa di gò tenuta da parte. Dopo 15-18 minuti, quando il riso sarà cotto al dente, ma ancora all'onda, toglietelo dal fuoco e aggiungete 2-3 noci di burro e 2 cucchiaini di prezzemolo tritato al momento. Regolate di sale, se necessario, spolverizzate con una macinata di pepe bianco e servite.

RISI E BRUSCANDOI (O RISOTO CO I BRUSCANDOLI)

In primavera, specialmente nel mese di aprile, i mercati veneziani

offrono in grande copia questi germogli squisiti, diventati ormai tradizionali sulla tavola di questa città, tanto da essere il simbolo dell'arrivo della bella stagione. I naturalisti, invece, preferiscono andarseli a raccogliere lungo i fossati di campagna o nei luoghi incolti, pregustando la raffinatezza di questo risotto. Oggi sono conosciuti anche in altre regioni d'Italia e non è difficile trovarli sui banchi dei mercati e persino nei supermercati. Non sono altro che i germogli o getti del luppolo, dei quali vengono raccolte le punte, tenere, dal sapore caratteristico amarognolo e leggermente acidulo. Un tempo i risi e bruscandoi erano uno dei tipici piatti poveri della cucina di Venezia, oggi rappresentano una raffinatezza da intenditori. Per 6 persone procuratevi 600 g di bruscandoli freschi e croccanti, lavateli rapidamente, puliteli, eliminando le parti più dure, se ci sono, e tagliateli a pezzetti. Scottateli per qualche istante in un litro e mezzo abbondante di brodo (di gallina o di manzo) bollente e sgocciolateli con un mestolo forato. Fate rosolare una cipolla tritata finemente in una casseruola a fondo spesso con un filo di olio e 2-3 noci di burro. Quando sarà intenerita, ma non troppo bionda, aggiungete i bruscandoli e lasciateli soffriggere delicatamente. Bagnate con mezzo mestolo di brodo bollente (quello dove avete scottato i bruscandoli) e proseguite la cottura per 15 minuti circa, bagnando con altro brodo, se necessario. A questo punto unite 500 g di riso semifino Vialone Nano e superfino Carnaroli e fatelo tostare per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno. Coprite di brodo bollente e mescolate. Aggiungete un mestolo di brodo e mescolate ogni volta che il precedente sarà stato assorbito. Proseguite la cottura a fuoco basso per 15-18 minuti, finché il riso sarà cotto al dente, ma ancora all'onda. Toglietelo dal fuoco e mantecate: incorporate cioè, mescolando, qualche fiocchetto di burro e abbondante parmigiano reggiano grattugiato al momento. Regolate di sale e pepe, se necessario, se volete spolverizzate con poco prezzemolo tritato al momento, e servite.

RISOTTO ALLA PRIMAVERA

La sua versione più raffinata è quella classica dell'Harry's Bar, voluta da Giuseppe Cipriani, per esaltare le verdure degli orti di Torcello e dei dintorni di Venezia. In realtà la ricetta si rifà ai tanti risotti alla paesana, diffusi nella campagna veneta. Le verdure possono variare, in base alla disponibilità del mercato e alla stagione. In ogni caso il risultato è un piatto che piace a tutti, leggero, delicato e di grande attualità. Per 6 persone procuratevi 150 g di punte di asparagi (solo la parte più alta e tenera), 100 g di pisellini sgranati, 100 g di fagiolini, 2-3 zucchine novelle, 2-3 fondi di carciofo, una patata, 2 pomodori sodi, il cuore di un cespo di lattuga, una costa tenera di sedano, 2-3 cipollotti, 2 carote, un pezzo di porro, una falda di peperone rosso dolce e una falda di peperone giallo. Lavate e pulite tutte le verdure; tagliate a pezzetti le punte di asparagi e i fagiolini e a dadini le zucchine, la patata, il sedano, le carote e il porro. Scottate per un istante i pomodori in acqua bollente, scolateli, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini; sbucciate i peperoni (se non ci riuscite, frigeteli interi in abbondante olio di semi di arachidi bollente, sgocciolateli, lavateli spellateli e puliteli) e tagliate anch'essi a dadini. Pulite i fondi di carciofo, tagliateli a dadini e metteteli a bagno in acqua acidulata con succo di limone. Tagliate a pezzetti la lattuga. Scottate in abbondante brodo bollente vegetale, di carne o di pollo (almeno 2 litri, che poi utilizzerete per la cottura del riso) per pochi minuti, separatamente, i pisellini, i fagiolini, le punte di asparagi, i carciofi, le zucchine e il porro: questa operazione servirà per mantenere un colore verde brillante. Fate rosolare in una padella 2 spicchi d'aglio con 2 cucchiaini di olio, eliminatelo e aggiungete i dadini di carciofo. Lasciateli cuocere per 5-10 minuti, aggiungete i dadini di zucchine e saltate il tutto a fuoco medio, versando poca acqua bollente, se necessario. Sgocciolate le verdure con un mestolo forato e tenetele da parte. Nella stessa padella fate cuocere con una noce di burro e un filo di olio il porro, le carote e il sedano; quindi teneteli da parte. Ancora nella stessa padella saltate con un filo di olio i peperoni e le patate. Quando saranno

cotti, ma ancora croccanti, togliete anch'essi. Aggiungete 2-3 noci di burro nella padella e cuocetevi, sempre al dente, gli asparagi, i piselli, i fagiolini e la lattuga. A fine cottura riunite tutte le verdure, regolate di sale e pepe e aggiungete i dadini di pomodoro. In una casseruola a fondo spesso sciogliete una noce di burro e fatevi rosolare i cipollotti tritati. Aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto, mescolando con un cucchiaino di legno. Bagnatelo con un bicchiere di vino bianco secco, tipo Soave, e fate evaporare, copritelo di brodo bollente e mescolate. Continuate a cuocere il riso a fuoco medio, versando brodo e mescolando ogni volta che il precedente sarà assorbito. Dopo 10 minuti amalgamate tutte le verdure e mescolate. Portate il riso a una cottura al dente, in modo che rimanga soffice, appena fluido, all'onda e regolate di sale e pepe bianco. Toglietelo dal fuoco e mantecate: incorporate, mescolando, qualche noce di burro e un'abbondante spolverata di parmigiano reggiano o grana padano grattugiato al momento. Spolverizzate, a piacere, con un trito di basilico e prezzemolo e servite. Per una preparazione più veloce, ma meno perfetta, potete cuocere tutte le verdure insieme, senza scottarle anticipatamente.

BIGOLI

Sono gli "spaghetti" veneziani, la pasta veneta per eccellenza e quella più amata. Si ottengono con un apposito strumento chiamato "bigolaro", una sorta di torchio dentro un cilindro che fa uscire dal suo fondo bucherellato questa sorta di "spaghettoni". Non è facile trovare questo attrezzo; in alternativa si può utilizzare un torchietto da pasta, fornito di più dischi di uscita della pasta o una macchina elettrica per pasta, fornita della bocchetta per spaghettoni o bucatini. Sì, perché i bigoli esistono forati e non forati, come testimoniano più fonti. Anche Venezia, oltre a Napoli e Genova, ama attribuirsi la paternità della pasta e, come è naturale, fa riferimento a Marco Polo che avrebbe portato dalla Cina un formato di pasta simile agli spaghetti, quindi ai bigoli. Ma sono solo leggende: queste specialità nascono dalla spontaneità

dei gesti e dall'uso costante di un certo tipo di ingrediente o, perché no, dalla voglia di creare, per dare un tocco di originalità alla mensa quotidiana, novità con prodotti poveri. Così devono essere nati i bigoli, anche perché quelli originali venivano fatti con farina integrale, non setacciata, quella allora meno preziosa. Esistono diverse ricette per prepararli. Se li accompagnate con l'anara (vedi ricetta), meglio impastarli con le uova di anatra (una ogni 100 g di farina); altrimenti i migliori sono quelli tradizionali, di farina integrale. Per 6 persone versate a fontana sulla spianatoia 500 g di farina integrale, sgusciate al centro 4 uova, un cucchiaio di acqua e un pizzico di sale e impastate con cura, fino a ottenere una pasta liscia e omogenea, che poi farete riposare per circa un'ora coperta con un foglio di pellicola. Per ottenere una pasta di maggior corpo, potete calcolare 350 g di farina integrale e 150 g di farina di grano duro (manitoba) e di farina sottile di semola di grano duro. A piacere, potete anche diminuire il numero di uova, calcolando che un uovo corrisponde a circa mezzo dl di acqua, utile per impastare 100 g di farina. Un tempo infatti i bigoli venivano fatti anche con un impasto semplicemente di farina e acqua, calcolando proprio mezzo dl di acqua ogni 100 g di farina. Esiste anche una ricetta di bigoli più ricchi, impastati con 500 g di farina bianca o integrale, 50 g di burro morbido, poco latte, un pizzico di sale e 3-4 uova. Dopo aver preparato e fatto riposare l'impasto prescelto, passatelo nel torchio o nella macchina per pasta, in modo da ottenere dei lunghi spaghettoni carnosì. Lasciateli riposare per almeno mezz'ora sparpagliati su fogli di carta da forno spolverizzati di farina di semola, prima di lessarli. Per chi non abbia voglia di cimentarsi in questa piccola impresa, oggi esistono anche bigoli di produzione industriale. Se non li trovate, optate per grossi spaghetti di farina integrale, ormai molto diffusi.

BIGOLI MORI IN SALSA

Come assicura Giuseppe Maffioli (uno dei più grandi studiosi di cucina veneziana), i bigoli "in tutto il Veneto furono il piatto più frequente dei giorni di astinenza e di digiuno, sin dai tempi delle

'vigilie' a 'puro oio'. La Vigilia di Natale, il mercoledì delle Ceneri e il venerdì Santo furono e sono da sempre i giorni dei bigoli in salsa in quasi tutte le città venete, con un'abbinata costante di bigoli e sardelle - o acciughe - sotto sale, ma con la variante di altri ingredienti da città a città, da provincia a provincia, e talvolta persino da mandamento a mandamento." A Venezia la ricetta classica dei bigoli in salsa è la seguente: per 6 persone pulite 6 cipolle, possibilmente bianche, non vecchie e prive di germogli, spellatele e tagliatele a fettine sottili. Fatele stufare a fuoco medio in una padella con circa 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva e appena un pizzico di sale, facendo attenzione che non imbriondiscano. Dopo una decina di minuti, abbassate il fuoco al minimo e proseguite la cottura per circa un'ora, aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaino di acqua bollente: alla fine dovranno risultare ben appassite, quasi disfatte e trasparenti. Nel frattempo lavate con cura 300 g di acciughe o sardelle sotto sale (possibilmente le spagnole, perché sono le migliori) sotto acqua corrente, passatele rapidamente in acqua e aceto di vino bianco, lavatele ancora, apritele a libro, diliscatele ed eliminate la testa e i residui di pelle. Fatele asciugare su un telo, irroratele con un filo di olio e tagliatele a pezzetti. Quando le cipolle saranno quasi cotte, aggiungete le acciughe e fatele sciogliere a fuoco dolce, mescolando con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una salsa dorata, quasi bruna. Spolverizzate con una macinata di pepe di mulinello e un ciuffo di prezzemolo fresco tritato al momento. Lessate 500 g di bigoli al dente in abbondante acqua bollente moderatamente salata, a cui avrete aggiunto un filo di olio, sgocciolateli, conditeli con la salsa e serviteli. Se volete, potete decorare il piatto da portata, che dovrà essere caldo, con foglioline di prezzemolo.

BIGOLI CON L'ANARA

Da una ricetta di magro (da vigilia) a una ricca di carne, quasi un piatto unico. Ne esistono, come sempre, diverse varianti. In alcuni casi si cuoce l'anatra arrosto con gli odori, poi si prepara un ragù

con le frattaglie e si guarnisce con parte della polpa. Il resto andrà servito come secondo piatto. Altrimenti si usa l'anatra per il brodo, dove poi si cuoceranno i bigoli e si condiscono i bigoli con un ragù di frattaglie. Nei giorni di festa, invece, si usa guarnire il piatto con chicchi di melagrana. C'è poi chi aggiunge all'intingolo un po' di succo di melagrana. Ecco la ricetta che preferiamo, forse non del tutto tradizionale, ma certamente ottima. Per 6 persone procuratevi un'anatra polposa e grande, privatela delle interiori, che conserverete e staccate i petti e le cosce, che poi disosserete. Volendo, potete utilizzare anche un piccolo bisturi da dentista, reperibile nei negozi di articoli medici e perfetto per disossare. Pulite bene e lavate le frattaglie, togliete la vescichetta del fiele dai fegatini e svuotate il ventriglio. Lavate la carcassa dell'anatra e mettetela in una grande pentola con gli ossi delle cosce, una cipolla steccata con un chiodo di garofano, una costa di sedano, una carota, un rametto di rosmarino, uno spicchio d'aglio con la buccia, qualche granello di pepe nero, un rametto di timo e qualche gambo di prezzemolo. Portate a ebollizione, schiumando spesso e salate. Aggiungete il ventriglio e il cuore e lasciateli cuocere per circa mezz'ora o finché saranno ammorbiditi, poi sgocciolateli con un mestolo forato. Lasciate cuocere il brodo per 2-3 ore con il coperchio a fuoco dolce, fino a ottenere un brodo saporito, quindi filtratelo. Disossate la carcassa e utilizzate la polpa di anatra per altre preparazioni (polpette, intingoli, ecc.) o unitela al ragù che vi apprestate a preparare. A questo punto fate rosolare in una casseruola, possibilmente di coccio, mezza carota, un pezzetto di sedano e uno di cipolla tritati grossolanamente con un filo di olio e 2-3 noci di burro. Aggiungete qualche fogliolina di salvia e una foglia di alloro. Quando tutto sarà soffritto, unite tutte le frattaglie e la polpa tenuta da parte, tagliate a pezzetti o tritate grossolanamente. Fate cuocere a fuoco vivo mescolando, finché la carne sarà dorata. regolate di sale e pepe, bagnate con un bicchiere di vino bianco o rosso e lasciatelo evaporare. Incorporate un cucchiaino di concentrato di pomodoro (se vi piace) e proseguite la cottura a fuoco dolce per circa un'ora, bagnando

ogni volta che sarà necessario con un mestolo di brodo di anatra. A fine cottura regolate di sale e pepe. Lessate al dente 500 g di bigoli (ideali sarebbero quelli impastati con le uova di anatra, burro e farina, ma vanno bene anche gli altri tipi) nel brodo di anatra bollente, sgocciolateli, conditeli il sugo di anatra, spolverizzate con parmigiano reggiano o grana padano grattugiati al momento e con una macinata di pepe e servite. Conservate il brodo rimasto, potrete metterlo in frigo, sgrassarlo e utilizzarlo per altre preparazioni (risotti, zuppe, stufati).

PASTA E FASIOI

E' uno dei piatti più amati dai veneziani, nella sua estrema semplicità. Certamente si tratta di una ricetta antica, ma posteriore al Cinquecento, se si pensa che i Veneziani solo a partire da quel secolo possono aver portato i fagioli a Venezia dalla Spagna, che a sua volta li importava dalle Americhe. L'accostamento con le cotiche di maiale o l'osso di prosciutto deve poi essere nato spontaneamente nelle campagne circostanti la città nel periodo tardoautunnale o invernale quando, con l'uccisione del maiale, si poteva disporre di ossi e cotenne fresche, ideali per insaporire la minestra. Per la preparazione è importante usare fagioli di qualità: a Venezia si preferiscono i borlotti di Lamon, un paesetto a nord di Feltre, perché sono farinosi e hanno la buccia sottile o quelli di Santa Giustina, sempre in provincia di Belluno. Anche la pasta può variare: si va dai bigoli alle tagliatelle più o meno spezzate, alle tirache trevigiane (tagliatelle rustiche di un certo spessore, realizzate con semola e acqua, senza uova). In altri casi si usa la pasta secca, come le linguine o gli spaghetti spezzati e i ditalini o, persino, il riso. Per 6 persone procuratevi 400 g abbondanti di fagioli borlotti secchi (possibilmente di Lamon) o 1,2 kg di fagioli freschi sgranati. Se utilizzate quelli secchi metteteli a bagno in acqua fredda con un pizzico di bicarbonato per una notte, quindi sgocciolateli. Trasferiteli in un'ampia pentola e coprite con abbondante acqua (almeno 4 litri). Aggiungete un mix di 10

granelli di pepe, una foglia di alloro, uno spicchio d'aglio con la buccia e qualche gambo di prezzemolo racchiusi in una garza, una cipolla steccata con 2 chiodi di garofano, una costa di sedano, una carota, un osso di prosciutto (chiedetelo in anticipo al salumiere) o qualche pezzo di cotenna di prosciutto scottato precedentemente per 5 minuti in acqua bollente e qualche crosta di parmigiano reggiano o grana padano raschiata e lavata con cura. Portate a ebollizione a fuoco medio e schiumate spesso. Abbassate il fuoco e proseguite la cottura per circa 2 ore, finché i fagioli saranno cotti (quelli freschi impiegano meno, quelli secchi possono anche impiegare più tempo). Salate solo a fine cottura, altrimenti la buccia dei fagioli indurisce. Se necessario, aggiungete un po' di acqua bollente. Intanto preparate un battuto con un grosso spicchio d'aglio o 2 più piccoli, 2 foglie di salvia, un ciuffo di prezzemolo e 80 g di pancetta, lardo o prosciutto grasso e fatelo rosolare per circa 15 minuti a fuoco molto basso con un filo di olio extravergine di oliva. Tritate grossolanamente una carota, un pezzetto di sedano e una cipolla, fateli rosolare con un filo di olio e un pizzico di sale e uniteli al battuto precedente. Quando i fagioli saranno cotti, eliminate tutti gli odori, l'osso di prosciutto e la cotenna, prelevate circa 2/3 di fagioli, frullateli con un po' di acqua di cottura e passate al setaccio. Rimettete la crema ottenuta nella pentola con i fagioli e aggiungete le verdure e il battuto soffritti. Lasciate cuocere ancora per 15-20 minuti e regolate di sale. Immergete nella minestra 150-200 g di pasta (la più classica è la tagliatella spezzata) e cuocetela al dente. Se vi piace aggiungete la cotenna tagliata a striscioline e le croste di parmigiano. Prima di servire spolverizzate, a piacere, con prezzemolo fresco tritato al momento, parmigiano reggiano o grana padano grattugiati al momento e un'abbondante macinata di pepe e irrorate con un filo di olio extravergine di oliva (l'usanza è toscana, ma i veneziani la gradiscono molto) e servite. La pasta e fasoi è ottima servita tiepida e, in estate, anche fredda (non di frigorifero).

PESCI, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE



ASIA' IN TECIA

Per essere precisi si tratta del pesce spinarolo, un tipo di squaloide, con carni molto simili a quelle del palombo, con cui può essere sostituito. In realtà al mercato di Rialto si trovano vari tipi di piccoli squaloidi, già privati della testa e della pelle e tagliati a fette, quindi difficilmente riconoscibili. L'importante è che il pesce sia fresco, con polpa soda e odore marino gradevole. Per 6 persone calcolate 500-600 g di "asià" e fatevelo tagliare o tagliatelo a fette o a pezzi. Conditelo con sale, pepe e succo di

limone e lasciatelo marinare per una decina di minuti. Infarinatelo e fatelo rosolare in una padella con 5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Giratelo con una spatola, fatelo cuocere ancora per qualche minuto e sgocciolatelo su carta assorbente. Nella stessa padella fate rosolare una cipolla e uno spicchio d'aglio tritati, salate e unite qualche cucchiaino di brodo vegetale o fumetto o brodo (anche di dado) di pesce (se lo avete). Dopo qualche minuto bagnate con un bicchiere di vino bianco secco (meglio se veneto), lasciatelo evaporare, aggiungete la scorza grattugiata di mezzo limone e 200 g di passato di pomodoro. Quando la salsa sarà leggermente addensata, rimettete in padella l'asià, scaldate per qualche minuto, spolverizzate con un ciuffo di prezzemolo tritato al momento e servite. In qualche caso si aggiungono all'intingolo, dopo aver rosolato la cipolla e l'aglio, 6-7 cucchiaini di pisellini scottati per qualche minuto in acqua bollente salata o 3 cucchiaini di capperini. Questo piatto è ottimo servito con la classica polentina di mais morbida alla veneziana.

STOCCAFISSO O BACCALA'

A Venezia la parola baccalà indica in realtà lo stoccafisso, cioè il merluzzo essiccato. Quello che invece nelle altre regioni si chiama baccalà, ovvero il merluzzo conservato sotto sale, a Venezia prende il nome di bertagnin e si usa molto meno, per lo più lessato, fritto, in umido o in polpette. Certamente chi non trovi lo stoccafisso può anche utilizzare il baccalà salato, avendo cura di dissalarlo, mettendolo a bagno per 2-3 giorni in acqua fredda corrente e di non salare la preparazione o di salarla pochissimo. A proposito di questa confusione linguistica Ranieri Da Mosto sostiene in un suo bel libretto sulla cucina veneta che "In effetti un motivo c'è per chiamare baccalà lo stoccafisso. Il baccalà, infatti, una volta era soltanto lo stoccafisso perché l'unico modo di conservare per l'inverno queste enormi pescate di merluzzi, era proprio quello scandinavo, islandese e inglese di seccarlo al sole e al vento mesi e mesi di fila. La salatura allora non era facile perché il sale non si riusciva a produrre nei paesi nordici privi di

sole e di mari tranquilli e fino all'epoca moderna privi di carbone e costava in modo tale da scoraggiare chiunque. E del suo valore ne sanno qualcosa proprio i veneziani che del sale avevano il monopolio, fonte delle loro leggendarie ricchezze e gli inglesi che il sale tenevano in piccole quantità in meravigliose saliere d'oro, più pesanti del contenuto. Il merluzzo salato detto baccalà è quindi un'invenzione moderna, cioè da quando si è potuto salare il pesce del Nord per distinguerlo dal più celebre stoccafisso. Veneziani e veneti, conservatori come sono, non hanno accettato quest'ultima variante commerciale vecchia di qualche secolo e con quella venerazione per il passato, continuano imperterriti a mantenere l'antica accezione senza battere ciglio." Venezia ha sempre amato questo pesce, specialmente dopo il Concilio di Trento, nella seconda metà del Cinquecento, che rese obbligatorie le astinenze e i digiuni, fissando giorni e periodi in cui si doveva mangiare "di magro". Niente di meglio, quindi, di un pesce così saporito e gustoso e che, per giunta, si poteva conservare a lungo. Così i mercanti veneziani presero a portarlo regolarmente a Venezia, quando tornavano dal grande Nord. Per questo si diceva che il baccalà, nascendo protestante moriva cattolico. Quando i veneziani non andarono più a prenderlo al Nord, furono i Norvegesi a portarlo a Venezia. E nel 1827 si aprì a Venezia un deposito di stoccafissi (baccalà), ad opera della Ditta Block, così grande che nei tempi duri dell'assedio del 1849, i veneziani si nutirono quasi esclusivamente di questo alimento "oltre che, come leggendariamente si racconta, di tutti i gatti e persino di tutte le 'pantegane' della città" (Giuseppe Maffioli). Proprio per questo la creatività popolare ha dato vita e numerosissime ricette a base di stoccafisso, come testimonia un poemetto (1850) di un certo Luigi Plet, professore di canto della Cappella Musicale di San Marco:

"Lesso, in umido, rosto e se se vol
in quatro modi con la salsa; e po
Frito in tre altri; in pezzi a mustacchiol
In turbante, in adobo, co l'inchìo

In carta, in tripa, revoltà... se pol
Far insoma una lista, che no so
Se ghe sia chi pretende aver magnà
In tute le maniere el bacalà."

Scegliere un buon baccalà (stoccafisso) non è sempre impresa facile: meglio affidarsi a un negoziante di fiducia, dando per scontato che il migliore è quello della qualità "ragno". Gli appassionati sono invece capaci di riconoscerne le sfumature dall'odore, da un particolare segno sotto la pinna caudale, che rivela se il pesce sia stato essiccato, come dovrebbe, all'aria fredda e secca e non in essiccatoio e dalla consistenza della polpa, che deve essere il più possibile chiara, di un lieve color paglierino. Altro particolare importante è la battitura, che rompe le fibre, le apre e le rende flessibili, trasformando la polpa in un'autentica prelibatezza. Se decidete di acquistare il baccalà già battuto e magari anche già bagnato, accertatevi che il rivenditore sia di fiducia, perchè la battitura deve avvenire di fresco, altrimenti il pesce prende aromi sgradevoli. Se invece volete cimentarvi in questa impresa, battete a lungo lo stoccafisso con un martello di legno, un matterello o un batticarne; quindi mettetelo a bagno in abbondante acqua fredda, possibilmente corrente (basta un filo o goccia a goccia), per un tempo variabile dai 3, fino ai 6-7 giorni, a seconda della stagione e della qualità dello stoccafisso. E' importante cambiare completamente l'acqua 2-3 volte al giorno. A questo punto il pesce è pronto per essere spellato (quando necessario), diliscato e tagliato a pezzi. Alcuni, dopo averlo tagliato a pezzi, lo rimettono a bagno per un giorno. Gli amanti del "baccalà" hanno un piccolo segreto per bagnarlo. Prima di tutto fanno bollire un pentolone d'acqua, la tolgono dal fuoco e vi immergono un sacchettino di tela con dentro 2 grosse manciate di cenere di legna e lasciano intiepidire l'acqua (ottenendo così la "lissietta", quella che si utilizzava per sbiancare il bucato). Tolgono poi il sacchettino di cenere e immergono lo stoccafisso per un giorno in questa acqua: questa operazione serve per

sbianchire la polpa. Poi lo mettono a bagno normalmente in acqua fredda. "Uscito dal bagno, il baccalà è pronto a tutte le avventure culinarie". A Venezia si usa bollirlo in acqua aromatizzata con vino bianco, cipolla e sedano e condirlo poi con olio di oliva, aglio e prezzemolo, magari con l'aggiunta di un battuto di acciuga, oppure si prepara in agrodolce (dolce garbo), si frigge dopo averlo impastellato o infarinato, si riduce in polpette, in turbante (sformato con l'aggiunta di spinaci), alla cappuccina o semplicemente si cuoce in tecia. Ma le ricette più amate, i capolavori sono quelle che seguono.

BACCALA' MANTECATO

Come sostiene Arrigo Cipriani "Il baccalà mantecato, pardon stoccafisso, è forse il piatto che io preferisco tra tutti quelli che ho provato. Chiunque abbia creato questa ricetta dovrebbe ricevere il premio Nobel, perché realizzare un piatto così delicato da qualcosa di così poco poetico qual'è un pezzo di stoccafisso duro e rigido come un asse di legno, è certamente impresa di grandissimo rispetto." Parente della famosa "brandade de morue" provenzale, il baccalà mantecato si definisce a Venezia anche "in rosada". Apparentemente semplice, anche perché fatta di pochissimi ingredienti, questa ricetta, in realtà non riesce sempre alla perfezione: occorre un'attenzione quasi maniacale a ogni più piccolo dettaglio. Per 6 persone fate bollire un litro di latte intero fresco, salatelo e immergetevi 500 g di baccalà (stoccafisso) - va bene anche la parte verso la coda - già bagnato o 300 g, se secco. Lasciate cuocere a fuoco dolce per circa mezz'ora e sgocciolatelo, conservando il latte. Lasciatelo asciugare; quindi pulitelo, eliminando pelle e lisce e sbriciolatelo finemente, sfilacciandolo o pestatelo per qualche minuto al mortaio. Trasferitelo in una casseruola adatta da bagnomaria (ideale sarebbe la bastardella, una pentola professionale con il fondo arrotondato) e mettete la casseruola in un altro tegame con acqua tiepida. Mescolatelo con grande pazienza sempre nello stesso senso, montando leggermente, con un cucchiaino di legno o una frusta, versando a

filo, quasi goccia a goccia, dell'olio extravergine di oliva finissimo (bene quello del Garda): alla fine dovrebbe occorrerne circa 1,5 dl scarso, dipende dalla qualità del pesce. Quando la preparazione risulterà soffice come una nuvola, bianca e ben montata, versate 2-3 cucchiari del latte di cottura, continuando a montare. Aromatizzate con uno spicchio d'aglio privato del germoglio, se c'è, e tritato finissimo o grattugiato e un ciuffo di prezzemolo fresco tritato al momento. Regolate di sale e pepe, date un'ultima mescolata e servite con fettine di polenta abbrustolita. Abbiate pazienza: perchè per la preparazione può occorrere anche un'ora. Altrimenti cedete alla civiltà, anche se il risultato non è lo stesso e utilizzate un frullatore o un mixer, senza naturalmente bisogno del bagnomaria. Esistono varianti alla preparazione: alcuni cuociono il baccalà al vapore per 45 minuti o in acqua per 20, altri, prima di montarlo, lo fanno stufare per qualche istante con un pochissima cipolla tritata o aggiungono un battutino di acciughe. C'è poi chi, per renderlo più soffice incorpora delicatamente, alla fine e fuori dal fuoco, un po' di panna montata, ovviamente non zuccherata. C'è persino chi lo batte dentro la zangola, l'attrezzo per preparare il burro. Esiste infine una ricetta illegittima del baccalà mantecato. Lessate 500 g di stoccafisso già bagnato, pulitelo come al solito e sbriciolatelo, frullatelo poi con un dl di olio extravergine di oliva e fatelo rosolare a fuoco basso con 50 g di farina, mescolando in continuazione. Dopo qualche minuto versate a filo mezzo litro di latte bollente e proseguite la cottura per circa 15 minuti, continuando a mescolare, fino a ottenere un composto cremoso. A fine cottura aromatizzate con un pizzico di noce moscata, uno spicchio d'aglio tritato finissimo o 2 schiacciati, che poi eliminerete e una manciata di prezzemolo tritato. regolate di sale e pepe e servite. In questo caso è bene aggiungere poca panna montata, dopo averlo lasciato intiepidire.

Il baccalà mantecato si serve generalmente come cicchetto, spalmato su crostini di pane casereccio o su fettine di polenta.

BACCALA' ALLA VICENTINA

E' vero che si chiama alla vicentina e in quella città lo fanno a meraviglia, ma è anche vero che i veneziani lo adorano e lo preparano spessissimo, con risultati eccellenti, magari variando a modo loro la ricetta. E sono abituati a servirlo come secondo con una buona polentina di mais, morbida, appena fatta, ma anche come cicchetto, con un buon bicchiere di vino. Molti lo preparano il giorno prima di servirlo: così è ancora più saporito. Per 6 persone procuratevi un kg di baccalà (stoccafisso) già bagnato, spellato e diliscato. Se decidete di partire dal prodotto secco, calcolate circa la metà del peso. Fate rosolare con un dl di olio extravergine di oliva delicato (tipo quello del Garda o ligure o toscano) 3 grosse cipolle tritate grossolanamente o affettate, finché saranno stufate. Ogni tanto aggiungete qualche cucchiaino di acqua e salate leggermente. Intanto lavate bene 4 acciughe salate, apritele a libro, eliminate la testa, sfilettatele e mettete i filetti ottenuti a bagno in acqua e aceto per qualche minuto. Fateli asciugare su un telo e uniteli alle cipolle, sciogliendoli con un cucchiaino di legno. Fate stufare ancora per qualche minuto, regolate di sale e pepe e spolverizzate con una manciata abbondante di prezzemolo tritato al momento. Aprite il baccalà a libro, farcitelo con una parte del composto di cipolla e spolverizzate con 2-3 cucchiaini di parmigiano reggiano o grana padano grattugiato al momento; richiudetelo e tagliatelo a pezzi quadrati di circa 5 cm di lato. Infarinateli con un mix di farina e poco parmigiano e sistemateli in una casseruola, possibilmente di terracotta o coccio (altri preferiscono il rame stagnato o rivestito di acciaio), nella quale avrete formato un letto con metà del composto di cipolla rimasto. Regolate di sale e pepe, irrorate la preparazione con 2 dl di olio extravergine di oliva e coprite con mezzo litro di latte intero fresco, riscaldato. Mettete la casseruola su fuoco dolcissimo e proseguite la cottura per 3- 4 ore, lasciandola "pipare" (cioè stufare a fuoco bassissimo), irrorando di

tanto in tanto con olio e latte caldo (calcolate circa 2 dl scarsi di olio e mezzo litro di latte). Non mescolate mai, ma scuotete ogni tanto la casseruola, perchè il baccalà non attacchi. A tre quarti di cottura, spolverizzate con 2 cucchiaini di parmigiano reggiano o grana padano grattugiato. Se preferite, potete terminare la cottura in forno già caldo a 170° per circa mezz'ora. Prima di servire spolverizzate con prezzemolo fresco tritato al momento. Alcuni lo fanno cuocere tutto in forno a calore moderato. Ecco le varianti più diffuse. C'è chi aggiunge al soffritto di cipolla iniziale 2 spicchi d'aglio tritati o schiacciati. Alcuni profumano la preparazione con una foglia di alloro, un pizzico di cannella o noce moscata o la arricchiscono con una manciata di capperi dissalati. Altri, invece di farcire il baccalà aperto a libro, lo sistemano nella teglia a strati, alternandolo con il composto di cipolle. Quanto al coperchio, bisogna imparare a sapersi regolare: un po' con e un po' senza.

BISATO SU L'ARA

Prima di affrontare questo piatto, in realtà molto semplice da preparare, è bene precisare di cosa si tratta. Il bisato, a Venezia, non è altro che l'anguilla; mentre l'ara è il piano di pietra dell'anticamera delle fornaci delle vetrerie di Murano, quello su cui vengono fatti lentamente temperare, cioè raffreddare e stagionare i vetri, una volta che i maestri vetrai li abbiano soffiati, formati e decorati. Proprio su questa pietra veniva un tempo posta la teglia con l'anguilla, per cuocerla a temperatura bassa, ma costante, in modo da farle perdere il grasso, rendendola gustosa e saporita. Oggi naturalmente si può cuocere in un forno normale, magari ponendo la teglia su un piano di pietra refrattaria. Per 6 persone procuratevi prima di tutto l'anguilla: da 1,2 a 1,5 kg e controllate che il ventre sia di colore argenteo, quella a ventre giallognolo viene pescata nel periodo in cui l'anguilla vive vicino al fango e ne acquisisce un vago sentore non troppo piacevole. Acquistatela viva, perché deperisce molto rapidamente, essendo un pesce particolarmente ricco di grassi. Se non volete cimentarvi

nell'ardua impresa di ucciderla da voi, chiedete di farlo al vostro pescivendolo - e ci sembra una scelta saggia. L'importante è che, una volta a casa, la cuciniate subito. Se invece volete sfogare i vostri istinti più violenti, portatela a casa viva (sappiate che continua a muoversi), agguantatela con un telo dalla parte della testa e colpitemela in modo forte e deciso con una mazza, un matterello, un batticarne o un martello. Immediatamente decapitatela con un coltellaccio e, appena smette di muoversi (sì, perché continua per un bel po'), evisceratela, praticando un taglio sul ventre ed eliminando proprio tutte le interiora. Ricordate, mentre compite questo sacrificio, che questo crudo rituale lo può celebrare il pescivendolo, ben più abituato di voi e certamente meno schizzinoso. A questo punto, se disponete di cenere di legna, utilizzatela per strofinare l'anguilla con fogli di carta da macellaio: questa operazione serve per togliere la vischiosità dalla pelle del pesce. Altrimenti anche una manciata di crusca può funzionare. Lavate bene sotto acqua corrente l'anguilla così trattata, asciugatela e tagliatela a pezzi (rocchi o in veneziano "murèi") di 8-10 cm di lunghezza. Formate in una teglia di coccio, vetro temperato o rame stagnato o rivestito di acciaio un letto di foglie di alloro; disponetevi in bell'ordine, uno attaccato all'altro, alternandoli con qualche altra foglia di alloro, i rocchi di anguilla. Regolate di sale e pepe e ricoprite con altre fronde di alloro. Spruzzate con un po' di acqua mescolata a succo di limone o aceto (un tempo si usava l'acqua di mare, ma oggi non è consigliabile) e mettete la teglia in forno già caldo a 170° per un'ora abbondante, anche un'ora e mezza: alla fine la polpa dovrà risultare bianca, tenera e sgrassata. Questo è uno dei modi migliori per gustare il bisato, perché ne rispetta il sapore originario. Alcuni, però, hanno l'abitudine di aggiungere qualche spicchio d'aglio, magari con la buccia, altri preferiscono cuocere l'anguilla già spellata (la pelle si deve togliere come un guanto). Accompagnamento immancabile: una bella polenta.

BOVOLETI O BOGOETI IN TECIA

Immaneabili tra i cicchetti, possono, oltre che come stuzzichino, essere serviti anche come antipasto. Sono piccole chioccioline di terra, quelle che si raccolgono negli orti fra le foglie degli ortaggi o sulle siepi di campagna, soprattutto in seguito a una pioggia, oppure al mattino presto, quando le foglie sono madide di rugiada. Ma i veri intenditori, i veneziani doc, esigono quelle raccolte su foglie di vite. Noi ci limiteremo ad acquistarle in pescheria, fidandoci del rivenditore. Per 6 persone mettete a bagno in acqua fredda leggermente salata un kg abbondante di bovoleti. Dopo mezz'ora sgocciolateli e metteteli a bagno in acqua fredda corrente per altri 30 minuti. A questo punto fate rosolare in una padella una piccola cipolla e 2 spicchi d'aglio tritati con 4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Aggiungete i bovoleti e fateli cuocere a fuoco vivo per qualche minuto. Irrorateli con un bicchiere di vino bianco secco e proseguite la cottura per una decina di minuti. Alla fine spolveriztateli con un trito di abbondante di prezzemolo fresco e una macinata di pepe o peperoncino. Gustateli caldi, succhiandoli o estraendo il piccolo mollusco all'interno della conchiglia con il classico "pomolin", uno spillo sormontato da una pallina di vetro (pomolo) o più semplicemente con uno stecchino. Volendo, potete anche bollirli in abbondante acqua bollente salata, irrorarli con un filo di olio extravergine di oliva e un trito finissimo di aglio e prezzemolo. La stessa preparazione si può realizzare anche con lumachine di mare.

BRANZIN LESSO

Certamente il branzino non è privilegio esclusivo dei veneziani, perché viene preparato un po' in tutta Italia; ma in questa città è amato particolarmente per la delicatezza delle sue carni. Il modo migliore per gustarlo e apprezzarne il sapore è la lessatura. Per 6 persone acquistate un branzino di circa 1,5 kg. Controllatene la freschezza: deve avere l'occhio vivo, le branchie rosate, la carne soda, le squame lucenti e un delicato odore di mare. Cercate di

procurarvelo selvaggio, anche se non è facile, perché quelli di allevamento sono certamente di qualità inferiore. Se potete, fatevelo pulire e squamare dal pescivendolo, oppure fatelo voi. Ricordate di squamarlo su un foglio di carta da giornale; poi evisceratelo, eliminate le branchie e lavatelo con cura, Togliete la griglia da una pesciera (casseruola ovale per lessare il pesce) e riempitela d'acqua. Salatela e aggiungete 2 foglie di alloro, un cipollotto, un bicchiere di vino bianco, un pezzetto di scorza di limone non trattato, una costa di sedano, qualche gambo di prezzemolo e qualche granello di pepe. Quando bolle, abbassate il fuoco e immergetevi il branzino posto sulla griglia della pesciera. Calcolate circa 15 minuti di cottura a fuoco basso (10 minuti per ogni kg). Sollevate delicatamente la griglia della pesciera e trasferite il pesce in un piatto da portata caldo. Pulitelo, eliminate la pelle e sfilettatelo. Servitelo caldo irrorato con un filo di olio extravergine di oliva e conditelo con sale e pepe. Il contorno ideale: patate al vapore, spolverizzate di prezzemolo. Se vi piace potete aggiungere qualche goccia di succo di limone e decorare il piatto con foglioline di prezzemolo e fettine di limone. Potete utilizzare il brodo di cottura del pesce per preparare un buon risotto di pesce. Ricordatevi però di omettere la scorza di limone.

CANOCE AL PREZZEMOLO

Come ricorda Giuseppe Maffioli: " 'De santa Catarina', na canocia val na galina' vecchio detto che corrisponde in qualche modo alla realtà perché verso il 25 novembre, festa della santa in parola, le canocie sono belle sode, turgide di polpa e spesso anche col loro corallo." In realtà le canocchie o pannocchie o cicale di mare sono buone soprattutto in autunno e in inverno, fino all'inizio della primavera. Si dice che i mesi giusti siano quelli con la erre. Le canoce a Venezia si servono tra i cicchetti o come antipasto e sono squisite. Per 6 persone acquistate 1,5 kg di canocchie, possibilmente vive. Lavatele rapidamente e immergetele in abbondante acqua bollente salata. Immediatamente spegnete il fuoco e lasciatele nel tegame per 4-5 minuti al massimo. Scolatele

e pulitele: tagliatele con le forbici lungo i bordi, sotto la testa e sulla coda; apritele, se volete, toglietele delicatamente dalla parte di guscio rimasta attaccata, passando con un coltellino sotto la polpa e distribuitele su un piatto da portata, una accanto all'altra. Conditele con prezzemolo fresco tritato al momento, un filo di olio extravergine di oliva, sale, pepe e, se vi piace, qualche goccia di succo di limone e servitele. Alcuni cuociono le canocchie in una casseruola con un dito di acqua bollente, mettendo un telo bagnato tra la pentola e il coperchio, in modo da ottenere una cottura a vapore. Se volete, potete ottenere un buon brodo da utilizzare per risotti e sughi, conservando l'acqua di cottura, che avrete prima aromatizzato con cipolla, aglio, sedano, gambi di prezzemolo, alloro e vino bianco. Fate raffreddare questo liquido, unite i gusci delle canocchie, fatelo bollire per mezz'ora e filtratelo. Un altro buon metodo per cuocerle consiste nel disporle in un unico strato, accostate una all'altra, in una casseruola, irrorarle con un filo di olio, condirle con un trito fine di aglio e prezzemolo, sale e pepe e spruzzarle poi con poca acqua. Si mette poi il solito telo bagnato fra la pentola e il coperchio e si cucinano per 5 minuti al massimo a fuoco medio. Un ultimo segreto: per evitare che la polpa esca dalle canocchie, si staccano le 2 chele della testa (quelle sopra) e si infilano sui due fori sotto la coda.

CAPAROSSOLI

Ecco un altro cicchetto o antipastino, facilissimo e rapido da preparare, ma degno della tavola di un re. I caparossoli sono quelli che comunemente vengono chiamati tartufi di mare. A Venezia, però, negli ultimi anni, si usano anche e soprattutto le vongole veraci. Per 6 persone ne occorrono da 1,5 a 2 kg. Prima di tutto puliteli, per eliminare eventuali incrostazioni, con uno spazzolino, lavateli e metteteli a bagno in acqua fredda salata per qualche ora, in modo che eliminino i residui di sabbia. Scaldate in una casseruola un filo di olio extravergine di oliva, fatevi rosolare 2-3 spicchi d'aglio schiacciati, eliminateli e versate i caparossoli. Mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco vivo per qualche

minuto, finché le conchiglie si apriranno. Immediatamente toglieteli dal fuoco con un mestolo forato, scartate le conchiglie rimaste chiuse e trasferite le altre in una ciotola o in una pirofila riscaldata. Filtrate il fondo di cottura attraverso una tela o un tovagliolo rigorosamente non lavati con detersivi, per eliminare eventuali residui di sabbia. Scaldate di nuovo questo brodino, versatelo sui caparossoli, pepate con pepe appena macinato, spolverizzate con abbondante prezzemolo fresco tritato al momento e servite immediatamente. Ci raccomandiamo: non salate assolutamente. Se vi piace, servite con crostini caldi appena tostati. Alcuni sostituiscono i caparossoli con comuni vongole: buone e meno costose.

CAPEONGHE A SCOTADEO

Capeonghe capelonghe sta per cannicchi o cannelli, quei molluschi bivalvi allungati a forma di tubetti. In veneziano si chiamano anche "cape de deo", perché si possono pescare la mattina presto, quando c'è bassa marea, sui litorali sabbiosi all'altezza del bagnasciuga, semplicemente infilandovi la punta del dito mignolo. Immediatamente i molluschi serrano la conchiglia e si aggrappano energicamente al dito. Altre tecniche di pesca consistono nell'utilizzare, con estrema delicatezza, un apposito ferro a base allargata, oppure, curiosamente, nel versarvi dentro un pizzico di sale fino, così schizzano immediatamente fuori dalla sabbia, come se la marea fosse terminata. Ma le capeonghe più pregiate sono quelle chiamate "capeonghe da baìl", cioè quelle prese tramite un apposito badile, che evita alla sabbia di entrare nelle valve. Naturalmente chi non ha possibilità di pescarle può acquistarle in pescheria, facendo però attenzione che siano freschissime. Per esserne certi basta richiedere al pescivendolo di mostrare il cartellino con la data di pesca, obbligatorio per tutti i frutti di mare e generalmente posto all'interno dei sacchetti a reticella. E' bene che siano anche vive: per verificare toccatele e vedrete che la conchiglia si chiuderà immediatamente. Per prima cosa lasciatele a bagno in acqua salata per circa 2 ore; quindi

toglietele dal recipiente, facendo attenzione di lasciare la sabbia sul fondo e lavatele con cura sotto acqua fredda corrente, in modo da eliminare tutta la sabbia. Per 6 persone procuratevi circa 1,5 kg. Prima di cuocerle preparate per ogni ospite una coppetta, tipo quelle da pinzimonio, con un filo di olio extra vergine di oliva, succo di limone e pepe appena macinato. Mettete sul fuoco una grande piastra e scaldatela bene oppure accendete la griglia (meglio con la brace). Mettete le capesante sulla superficie caldissima e, appena il calore le farà aprire, servitele in tavola. Gli ospiti le toglieranno dalla conchiglia e le intingeranno un istante nelle coppette, prima di gustarle. Se preferite, potete anche prepararle come i caparossoli (vedi). Possibilmente eliminate, prima di servirle, la piccola sacca scura posta a una delle estremità del corpo allungato, perché generalmente è piena di depositi sabbiosi.

CAPELANTE IN TEGIA

"Le capesante, le gà un cussì bel scorso, che le ghe somegia a na ventola verta de gran dama venessiana, come quele che se amira ne i quadri de'l Longhi" (Mariù Salvatori de Zuliani - A tola co i nostri veci). E in effetti la loro conchiglia somiglia proprio a un ventaglio aperto e a Venezia sui usa spesso come elemento decorativo o come contenitore di antipasti e preparazioni a base di pesce. Le capesante sono note in tutto il mondo con il termine francese di "coquilles Saint Jacques", conchiglie di San Giacomo e sono definite "sante" perché nel Medioevo le conchiglie di questo mollusco erano diffusissime sulle spiagge della Galizia in Spagna, dove si trova in Santuario di Santiago de Compostela, che conserva le reliquie di San Giacomo. I pellegrini che si recavano al santuario raccoglievano una conchiglia e la portavano legata al proprio bastone, come simbolo del viaggio effettuato. La stagione migliore per mangiare le capesante va da settembre a maggio, quando le conchiglie raggiungono la dimensione perfetta di 10-15 cm di diametro. Prima di acquistarle, chiedete di controllare la data di pesca nell'apposito cartellino e accertatevi che siano

fresche, chiuse e abbiano un odore fresco di mare. A Venezia si cucinano specialmente in tecia o gratinate al forno. L' Harry's Bar le propone anche con carciofi o funghi porcini. Per 6 persone acquistate 24 capesante e apritele a crudo: tenetele con un tovagliolo, con la parte piatta rivolta verso l'alto, e penetrate con la punta di un coltellino a lama rigida, tipo spelucchino, tra le due valve, percorrendone tutta la cerniera, in modo da separarle. Staccate i molluschi (noce e corallo) e ripuliteli bene dalle parti molli e dalle pelli grigiastre. Lavate bene i molluschi, per eliminare eventuali residui di sabbia. Conservate le parti convesse delle conchiglie, dopo averle lavate, raschiate con una spazzolina e asciugate. Fate rosolare 2 spicchi d'aglio schiacciati, che poi eliminerete, in una padella con 4 cucchiari di olio di oliva e una noce di burro. Aggiungete le capesante leggermente infarinate e passate in un velo di pangrattato finissimo. Cuocetele su entrambi i lati a fuoco basso per 4-5 minuti. Bagnatele con un dito di vino bianco secco, tipo Prosecco e cuocete ancora per qualche minuto. Regolate di sale e pepe bianco di mulinello, spolverizzate con un ciuffo di prezzemolo fresco tritato al momento e irrorate, a piacere, con qualche goccia di succo di limone. Servite subito le capesante con il loro sugo, disposte nelle conchiglie ripulite. Se preferite, potete aggiungere a metà cottura 3-4 cucchiari di passato di pomodoro.

FOLPETTI

"Tondi come un pomolo di porta e d'un rosso mattone violaceo come le barbabietole,..., i polipi occhieggiavano in mezzo ai loro tentacoli, fino a pochi anni fa (li ricordo anch'io) da quei grandi recipienti di rame col coperchio a mezzaluna, che somigliavano alle coperture dei pozzi di 'casada', esposti davanti alle modeste osterie non lontane dal celebre Danieli o portati da venditori ambulanti. Di media grandezza, non così grandi e paurosi come quelli che si vendono nei mercati del Tirreno, a Palermo o a Camogli sulla costa ligure, i 'folpetti' veneziani dalle carni sode e callose venivano mangiati su due piedi con uno stecchino, appena

conditi con un po' d'olio sale e pepe o anche senza niente. E come ricorda Elio Zorzi nelle 'Osterie veneziane', i rivenditori assai ciarlieri gridavano 'co teneri i folpi' 'folpi da risi', mentre il patito buongustaio staccava con i denti il corpo ovoidale apprezzando o il 'folpo da cocio', cioè maschio o il 'folpo da risi', cioè femmina piena di uova, a seconda dei gusti." (Ranieri Da Mosto - Il Veneto in cucina). Tutto vero, anche se tutta questa nostalgia ci sembra un po' ingiustificata, visto che i folpetti si trovano ancora in quasi tutti i bacari. Un po' più difficile trovare gli ambulanti, ma qualcuno ancora sopravvive. Ed è piacevole portarsene a casa un bel cartoccio o gustarseli direttamente con il canonico stecchino e un'ombra di vino. Oppure si possono preparare a casa: non è difficile. Per 6 persone procuratevi 1,5 kg di moscardini (sono i più teneri) o di piccoli polpi freschissimi e puliteli, oppure calcolatene 3 a testa: eliminate gli occhi, il becco corneo posto fra i tentacoli e le eventuali cartilagini interne; quindi lavateli con cura, ripetutamente, sotto un getto di acqua fredda. Intanto fate bollire abbondante acqua in una pentola con 2 foglie di alloro, il succo di un limone, qualche granello di pepe e qualche gambo di prezzemolo. Quando l'acqua bolle, salatela, prendete i folpetti dalla testa e immergete i tentacoli 2-3 volte, in modo che si arriccino. Immergeteli poi nell'acqua e lasciateli cuocere con la pentola coperta a tre quarti per una ventina di minutio o finché saranno abbastanza teneri. Sgocciolateli, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e, prima di gustarli, conditeli con un filo di olio extravergine di oliva, sale, pepe appena macinato e qualche goccia di succo di limone. Potete gustarli sia caldi che freddi. Se vi piace, insaporiteli con poco sedano affettato a velo e decorate il piatto con qualche ravanello fresco.

GARUSOLI

Sono molluschi gasteropodi caratterizzati da una conchiglia abbastanza grande, ritorta e ricca di spine. Scientificamente si chiamano murici e un tempo erano pregiate più che per le loro virtù culinarie, per una ghiandola interna, le cui secrezioni

biancastre, si trasformano, dopo un'opportuna esposizione al sole, in una sostanza rosso-violacea. Si tratta di quella "porpora" che, prima i fenici, poi i greci, utilizzavano per tingere tessuti pregiati. Per gustarli a tavola, magari come cicchetto, acquistatene 1,8 kg e lavateli ripetutamente sotto acqua fredda corrente. Tenete conto che se le conchiglie sono chiare (più giovani) i molluschi sono giovani e richiedono dai 45 minuti a un'ora di cottura; se sono scure, cioè più vecchie, richiedono certamente più di un'ora di cottura. Immergeteli in una pentola piena di acqua fredda, alla quale avrete aggiunto la parte gialla della scorza di un limone, 4 cucchiaini di aceto e qualche gambo di prezzemolo. Quando l'acqua bolle, salatela e lasciate cuocere almeno 45 minuti. Scolateli e serviteli tiepidi o freddi. Gli ospiti li toglieranno dalla conchiglia con uno stecchino o uno spillo, eliminando i dischetti coriacei (opercoli) posti all'imboccatura delle conchiglie. Lasciate a disposizione in tavola, per condirli, olio extravergine di oliva, spicchi di limone, sale, pepe e prezzemolo tritato. Se avete pazienza sgusciateli e conditeli voi, per poi servirli tra gli antipasti di pesce.

GRANSEOLE A LA VENESSIANA

Le granseole o grancevole sono grossi granchi rossi o rosati, caratterizzati da un guscio spinoso a forma di cuore, molto diffusi nel mar Adriatico. La stagione migliore, quella in cui sono più carnose, va da fine ottobre a febbraio. Tenete presente, prima di acquistarle, che i maschi hanno meno polpa, ma più saporita; le femmine, invece, hanno più polpa e contengono le prelibate uova. Calcolatene una per ogni commensale, scegliendo quelle di grandezza media (300-350 g al massimo). Acquistatele vive e maneggiatele con guanti da cucina. Prima spazzolate bene il guscio con una spazzolina, per eliminare eventuali impurità, poi legate le zampe intorno al corpo con spago da cucina e sciacquatele ancora sotto acqua fredda corrente. Fate bollire abbondante acqua in una pentola con 2-3 cucchiaini di succo di limone, un bicchiere di vino, qualche granello di pepe, qualche

gambo di prezzemolo, una costa di sedano, una carota e una piccola cipolla. Quando bolle salatela e immergetevi le granseole ancora vive. Lasciatele cuocere per 20 minuti, finché assumeranno un bel colore rosso brillante e lasciatele intiepidire nell'acqua di cottura. Sgocciolatele e staccate la corazza dal guscio, che terrete da parte, facendo attenzione a non romperla. Estraete le uova se ci sono e tenetele da parte. Staccate anche le zampe e le chele una ad una. Prelevate il corallo e le parti cremose più scure, tenendo anch'esse da parte. A questo punto pulite con pazienza il blocco di polpa: spezzettatelo ed estraete le parti carnose, scartando tutte quelle cartilaginee. Con una pinza per crostacei o con uno schiaccianoci schiacciate zampe e chele, per ricavare la polpa. Condite tutta la polpa ottenuta con un filo di olio extravergine di oliva, possibilmente quello delicato del Garda, sale, pepe bianco appena macinato, prezzemolo fresco tritato al momento, se vi piace, e qualche goccia di succo di limone. Lavate bene i gusci, riempiteli con la polpa e servite. Offrite a parte, in ciotoline o salsiere, le uova e le cremine, per gli ospiti che le gradiscono e per gli intenditori.

LATTI DI SEPPIA

Forse non esiste niente di più tipicamente veneziano, tant'è vero che i latti di seppia si trovano solo a Venezia e, meno spesso, nei dintorni. Nelle altre città sembra non vengano minimamente apprezzati. E' difficile persino trovarne notizie sui libri di cucina veneziana. Si presentano come piccole sacche bianche e sono il liquido seminale (gonadi) delle seppie e non le uova, come spesso si crede. La loro stagione migliore è la primavera, anche se ormai si trovano lungo tutto il corso dell'anno. Fanno parte degli antipasti misti alla veneziana e si possono gustare anche come cicchetti. Per prepararli fate bollire abbondante acqua in una pentola con qualche granello di pepe bianco, una costa di sedano, una carota e una piccola cipolla. QUando l'acqua bolle, salatele e immergetevi i latti di seppia. Fateli cuocere per una decina di minuti, sgocciolateli e conditeli con un velo di olio extravergine

di oliva delicato, sale, pepe e, per chi non ne può fare a meno, qualche goccia di succo di limone. Hanno un sapore così delicato che è bene non aggiungere altri aromi.

MASANETE IN SALSA

Sono le femmine dei granchi comuni e amano vivere nei fondali bassi della laguna veneta. Il periodo migliore per gustarle è l'autunno, quando entrano in muta e si riempiono di uova (il cosiddetto corallo), così la polpa è soda e saporita. Per 6 persone acquistate 1,5 kg di masanete vive e lavatele con cura. Intanto riempite una pentola di acqua e fatela bollire. Quando bolle, salatela e immergete le masanete. Cuocetele a fuoco vivo per 5-6 minuti, spegnete il fuoco e lasciatele intiepidire nell'acqua. Sgocciolatele staccate le zampette e togliete la parte dura dell'addome, in modo che rimangano attaccate al guscio le polpine e il corallo. Preparate una salsetta: sbattete un cucchiaino di aceto di vino bianco o di succo di limone con mezzo spicchio d'aglio tritato finissimo, sale e pepe, versando a filo 5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato al momento, versate la salsetta sulle masanete e servitele tiepide o fredde, magari accompagnate con una polentina fumante.

MOLECHE COL PIEN

Letteralmente moleche significa mollicce, ma il termine in realtà si riferisce ai granchi maschi nel periodo di muta, quando il loro guscio diventa sottile e tenero. Questa muta avviene in primavera (generalmente ad aprile) e in autunno. Successivamente i granchi irrobustiscono nuovamente il loro guscio, per poter fecondare e proteggere le masanete (femmine dei granchi). E sono così "gentili" che, nel periodo in cui le femmine si caricano di uova, se le portano in groppa. Non è facile pescare le moleche: proprio per questo i molecanti (pescatori di granchi) hanno escogitato da tempi immemorabili un metodo di allevarle. In pratica catturano tanti granchi e mettono quelli detti "boni" (il tipo che muta in

moleche) nei "vieri" (appositi cesti in vimini) immersi in acqua. Li sorvegliano quotidianamente e, quando sono pronti, li portano al mercato. Le moleche non sono prerogativa esclusiva di Venezia, come molti credono: esistono anche in America (e sono apprezzate specialmente a New York), dove prendono il nome di "soft shell crabs". Per 6 persone acquistate un kg di moleche, rigorosamente vive, lavatele con cura e mettetele in una ciotola con 4 uova sbattute. Volendo, potete aggiungere anche un cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato. Mescolate delicatamente, coprite con un telo e lasciate riposare per 2 ore: le moleche dovranno assorbire le uova. A questo punto tagliate la punta delle zampette, infarinatele una ad una e friggetele, poche alla volta, in abbondante olio di semi di arachidi bollente. Sgocciolatele su carta assorbente, salatele e servitele subito. Si mangiano intere, magari accompagnandole con una polentina bianca o gialla. Se volete, potete friggerle, dopo averle semplicemente infarinate, senza passarle nelle uova. Se ve ne avanzano, potete tagliarle a pezzi e prepararle in frittata (fortagia).

Dulcis... o terribilis in fundo, una breve descrizione di Ranieri Da Mosto (Il Veneto in cucina), per ricordarci il significato di una bella scorpacciata di moleche: "Questo piatto è il risultato della crudeltà dell'uomo che vuole mangiare sempre i cibi più prelibati e senza troppi scrupoli. Chi ne fa le spese questa volta sono le 'moleche', questi granchiolini della laguna veneta, che vengono tenuti dai pescatori immersi nell'acqua in capaci ceste di vimini, finché arriva il momento dell'anno che cambiano il guscio e diventano morbidi e adatti così ad aspirare agli onori della mensa. Si prendono le 'moleche' vive e dopo averle lavate bene a più acque si immergono in una terrina dentro uno sbattuto di uova con sale, tenendovele per almeno un paio d'ore. Appena sono morte affogate per la tremenda indigestione di uovo, si mozzano loro le zampine e si friggono..."

PEOCI SALTAI

I peoci sono le cozze o mitili o muscoli. A Venezia si cucinano in

modo molto semplice, per assaporare il loro gusto naturale. Per 6 persone acquistate 1,5 kg abbondante di cozze freschissime: potete controllare la data di pesca nei cartoncini che si trovano obbligatoriamente nei sacchi che li contengono. Eliminate le incrostazioni sulle conchiglie, raschiandole con un coltellino o una spazzolina a setole rigide. Eliminate il bisso, cioè il gruppo di filamenti che fuoriesce nel punto di chiusura della conchiglia e lavatele con cura. Fate rosolare in una casseruola 2 spicchi d'aglio tritati o affettati con 5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Fate attenzione che non brucino e aggiungete le cozze e mezzo bicchiere di vino bianco secco (facoltativo). Mettete subito il coperchio e lasciate cuocere a fuoco vivo, finché le cozze si apriranno. Spolverizzate con una macinata di pepe e abbondante prezzemolo fresco tritato al momento. Servite con pane casereccio come antipasto o cicchetto, mettendo in tavola qualche spicchio di limone.

SAN PIETRO ALLA CARLINA

E' una ricetta diventata ormai classica all'Harry's Bar. Così racconta Arrigo Cipriani: "Negli anni Cinquanta, mio padre aprì un Harry's Bar sulla spiaggia del Lido di Venezia. Ci mise a lavorare mia sorella Carla, che è sempre stata considerata la migliore cuoca della famiglia. Quel ristorante chiuse qualche anno dopo ma, poiché mia sorella vi aveva inventato questo piatto, lo si è sempre chiamato da allora: alla Carlina."

In veneziano il pesce San Pietro si chiama sampiero ed è molto facile trovarlo sui banchetti del mercato di Rialto, anche già sfilettato. Probabilmente si chiama così in omaggio a San Pietro pescatore. Come sostiene Ranieri Da Mosto, autore di un libro sulla cucina veneta degli anni Settanta, "Il suo aspetto si avvicina a quei fantastici pesci dei mari d'Oriente con le loro ondulate pinne. Di colore grigio ferro, questo pesce, la cui taglia media raggiunge il chilogrammo e mezzo, ha un cosco ovale molto schiacciato con una macchia scura sul fianco grande come una moneta e una robusta pinna dorsale con lunghe appendici

filamentose." A proposito della macchia, c'è chi racconta che questo sia il segno del dito del Santo. Il San Pietro a Venezia si mangia bollito, impanato e frittoe nella zuppa di pesce.

Per 6 persone procuratevi 6 grossi pesci San Pietro e divideteli in filetti o fateveli sfilettare direttamente dal pescivendolo: in totale dovrete ottenere un kg scarso di filetti. Controllate che non siano rimaste lisce attaccate alla polpa ed eventualmente eliminatele con una pinzetta. Lavate con cura i filetti, asciugateli e metteteli in frigorifero per circa mezz'ora. Nel frattempo preparate una salsa di pomodoro (la dose è abbondante, ma potete conservarla per altre preparazioni): fate soffriggere in una casseruola 60 g di cipolla tritata con 4 cucchiaini di olio di oliva. Salate, aggiungete 2 cucchiaini di acqua e, quando sarà evaporata, unite 800 g di pomodori pelati, un cucchiaino di zucchero e una foglia di alloro. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 30 minuti, regolate di sale e pepe e profumate con qualche foglia di basilico spezzettata; quindi passate la salsa al setaccio o al passaverdure e tenetela da parte. Infarinate i filetti di pesce e fateli rosolare 5 minuti per parte in una padella, possibilmente antiaderente o di ferro, con un filo di olio extravergine di oliva. Salateli, pepateli e disponeteli in un solo strato in una pirofila. Eliminate l'olio dalla padella, pulitela con carta da cucina, fatevi fondere 60 g di burro e aggiungete all'ultimo momento 2 cucchiaini di prezzemolo tritato al momento. Spolverizzate i filetti di pesce con un cucchiaio abbondante di capperini e 2 cucchiaini di cetriolini (meglio quelli agrodolci) tritati. Condite il tutto con qualche goccia di salsa Worcestershire e 100 g di salsa di pomodoro. Versate sulla preparazione il burro fuso con il prezzemolo e qualche goccia di succo di limone, passate per un istante in forno caldissimo e servite subito. Seguendo la stessa ricetta, potete preparare gli Scampi alla Carlina. Procuratevi 2,5 kg di scampi, sguciateli, eliminate il filetto nero sul dorso, lavateli con cura e asciugateli. Infarinateli e frigeteli rapidamente a fuoco vivo e pochi alla volta, in una padella con un dito di olio, finché saranno dorati. Sgocciolateli su carta assorbente e procedete come per il San Pietro.

SARDE O SFOGI IN SAOR

E' un piatto pratico, perché permette di conservare questi pesci umili e poco costosi, ma saporitissimi, per qualche giorno. Non c'è tavola veneziana, nè bacaro che non le contempi: sia fra gli antipasti, che come cicchetto. Hanno un sapore antico, se è vero che questo tipo di marinata con la cipolla (che serviva anche ad evitare lo scorbuto) era già comune nel Trecento, quando i marinai la utilizzavano per conservare il pesce durante i lunghi periodi di permanenza in mare. Da diversi anni in città le sarde in saor si mangiano per tradizione in barca durante la notte della Festa del Redentore (il terzo sabato di luglio).

Per prima cosa invitate 6 persone a cena e andate al mercato o in pescheria. Acquistate un kg di sarde freschissime: si riconoscono dal colore argenteo e dagli occhi vivi. Se li trovate e preferite sapori delicati, prendete 600 g di sfogi: le soglioline nostrane.

Pulite i pescetti: eliminate le teste e le lisce, apritele a libro, lavatele e asciugatele. Se utilizzate gli sfogi, spellateli sotto acqua corrente e, se sono grandi, ricavate i filetti. Passate i pesci nella farina e frigeteli, pochi alla volta, in una padella, con abbondante olio bollente. Sgocciolateli su carta assorbente e salateli.

Pulite la padella e fatevi rosolare a fuoco dolce con 3 cucchiaini di olio di oliva 3 cipolle, meglio bianche, affettate. Salatele leggermente e proseguite la cottura, finchè risulteranno morbide, aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaino di vino bianco o di acqua.

Aggiungete 2 cucchiaini di uvetta ammorbidita per mezz'ora nel vino bianco e strizzata; bagnate con 2 bicchieri di aceto e uno abbondante di vino bianco e unite un cucchiaino abbondante di zucchero. Lasciate sobbollire la marinata per qualche minuto e regolate di sale e pepe.

Sistemate metà delle sarde o degli sfogi fritti in un piatto da portata, leggermente concavo o in una pirofila di vetro o di coccio, coprite con metà delle cipolle con la marinata, spolverizzate con un cucchiaino di pinoli tostati. Ripetete gli strati, fino a esaurire gli ingredienti e spolverizzate con altri pinoli,

sempre tostati. Coprite la preparazione, lasciatela marinare per almeno mezza giornata (o anche per 2-3 giorni) e gustatela, a piacere, con polenta alla brace.

Questa è la versione antica del piatto. Se preferite, optate per la versione più semplice, senza uvetta, pinoli, nè vino bianco.

SCAMPI IN BUSARA

La ricetta ha origini istriane e si è poi diffusa gradualmente fino a Venezia, dove è facile trovare scampi freschissimi e squisiti. Non è un caso, perché l'area dell'Adriatico settentrionale rappresenta un habitat perfetto per gli scampi, che qui si distinguono per una speciale delicatezza e dolcezza della polpa. I migliori sono quelli pescati in primavera o in autunno, ma si trovano sul mercato un po' in tutte le stagioni. Meglio acquistarli interi e non decapitati, perché è proprio la parte della testa e deperire più rapidamente e a darvi modo di controllarne la qualità. Per controllarne la freschezza basta annusarli: devono avere un delicato odore di mare, senza note di ammoniacca. Gli scampi dell'Adriatico hanno un carapace non troppo duro, perché vivono a profondità non eccessiva, al contrario di quelli atlantici, pescati a grandi profondità. E' importante imparare a distinguere gli scampi dai gamberi, perché questi ultimi sono molto meno pregiati. Il primo elemento che contraddistingue gli scampi è la presenza delle chele, le "forbici", che non compaiono generalmente nei gamberi, fatta eccezione per quelli di fiume. Gli scampi poi hanno un guscio (carapace) più chiaro, tendente al rosato, più duro e meno incurvato. Le sue carni sono infinitamente più dolci e morbide. Se decidete di utilizzarli sgusciati, eliminate testa e chele, con cui potrete preparare ottimi fumetti o brodi, da utilizzare come base di zuppe e salse, facendo attenzione a non rompere le code. Praticate poi con un coltellino affilato un taglio non troppo profondo sul dorso ed eliminate l'eventuale filetto nero, di sapore sgradevole; quindi lavateli con cura e asciugateli. Se invece li volete conservare interi, praticate con le forbici un taglio verticale sul dorso delle code e togliete il filetto nero. Per le dosi, calcolate che

hanno circa il 70% di scarto: quindi per ogni persona ne occorrono circa 400 g, se sgusciati o una decina, se interi. Gli scampi a Venezia si mangiano anche crudi, purché siano davvero freschissimi, conditi con succo di limone, sale, pepe, olio di oliva e magari un trito finissimo di porri o cipollotti, oppure alla griglia o fritti (infarinati o impanati) con salsa tartara (una maionese a cui viene aggiunta senape, scalogno tritato, cetriolini e capperi tritati, pepe e salsa Worcestershire), come li propone spesso l'Harry's Bar. Per gli scampi in Busara, se volete ottenere 6 porzioni, procuratevi 2 kg abbondanti di scampi abbastanza grandi e puliteli, come spiegato, conservando anche la testa. Fate rosolare in una grande padella una piccola cipolla tritata finissima e 4 spicchi d'aglio schiacciati, che poi eliminerete o 2 spicchi tritati, con 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Unite gli scampi e saltateli a fuoco vivo, poi sgocciolateli e teneteli da parte. Aggiungete un bicchiere di vino bianco, lasciatelo parzialmente evaporare, aromatizzate con un pizzico abbondante di paprika e unite 200 g di pomodori pelati tagliati a filetti o 100 g di passato di pomodoro (la versione più antica è, come spesso accade, in bianco). Lasciate cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti, aggiungendo poca acqua bollente, se necessario. Alla fine rimettete gli scampi nella padella, scaldateli per qualche istante, regolate di sale, spolverizzate con una piccola manciata di pangrattato mescolato a un ciuffo abbondante di prezzemolo tritato al momento e ancora un pizzico di paprika dolce e servite, a piacere, con una polentina morbida. Se preparate gli scampi in busara con i crostacei sgusciati, potete poi utilizzarli per condire un riso o una pastasciutta (ottimi i bigoli). In busara si possono preparare anche gamberoni, canocchie, granchi o calamari. La busara o buzara era secondo alcuni una pentola di coccio, secondo altri di ferro con il manico, nella quale marinai e pescatori usavano cucinare il pasto di bordo. Quanto all'origine della parola, secondo il glottologo triestino Mario D'Oria, significherebbe in dialetto giuliano "imbroglio", "fregatura". Il passaggio semantico da "imbroglio" a "intruglio" sarebbe stato naturale. Alcune ricette

prevedono l'aggiunta di un pizzico di zafferano.

SCHIE

Il termine deriva dal greco "skià", ombra, che indica questi piccoli gamberetti grigi di laguna semitrasparenti che, proprio come ombre, nuotano nelle acque salmastre della laguna. Non è difficile trovarli ancora vivi sui banchi dei mercati. Si possono cucinare infarinati e fritti o semplicemente fritti, senza bisogno di sgusciarli. In alternativa si possono sciacquare rapidamente sotto un getto di acqua fredda e scottare per non più di 2 minuti in acqua bollente salata. In alternativa si immergono in acqua fredda leggermente salata, acidulata con qualche goccia di succo di limone o di aceto e aromatizzata con una foglia di alloro. Si passa la casseruola su fuoco vivace. Al progressivo aumentare della temperatura, la superficie del liquido comincerà a coprirsi di schiuma; quando la schiuma sarà abbondante e l'acqua sul punto di bollire, si scolano i gamberetti e si lasciano raffreddare. Poi, con santa pazienza, si sgusciano uno a uno, delicatamente e si condiscono con un filo di olio extravergine di oliva, prezzemolo fresco tritato al momento, poco aglio tritato finissimo, sale, pepe e, volendo, qualche goccia di succo di limone. Un altro modo di prepararli è in umido. Per 6 persone procuratevi un kg e mezzo, sciacquateli e scottateli un istante in abbondante acqua bollente salata, poi sgusciateli. Fate rosolare in una padella i gusci a fuoco vivo con 4-5 cucchiai di olio di oliva, unite mezza carota, mezza cipolla e un pezzetto di costa di sedano tritati. Dopo qualche minuto bagnate con un bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Togliete i gusci e aggiungete 300 g di passato di pomodoro e un mestolo di brodo vegetale o di crostacei bollente. Lasciate addensare leggermente il sugo e unite le schie sgusciate. Dopo un minuto regolate di sale e pepe di mulinello, spolverizzate con prezzemolo tritato e servite. In tutti i casi le schie sono ottime con una polentina morbida.

SEPE IN TECIA COL NERO

Non è vero che le seppie al nero piacciono solo a Venezia, come sostengono alcuni gastronomi, perché si tratta di un piatto ormai diffuso in tutte le regioni italiane; ma è vero che a Venezia hanno un sapore speciale, forse per l'ottima qualità delle seppie dell'Adriatico settentrionale. Venezia è la città che ha dato alla luce la stampa dei primi libri di cucina, e non solo, a partire dal Cinquecento. E il nero di seppia, opportunamente essiccato al fumo, veniva utilizzato nella Venezia rinascimentale, non solo dai cuochi per colorare le vivande, ma anche dai più famosi tipografi per preparare gli inchiostri da stampa. L'acquisto delle seppie richiede una certa attenzione: meglio scegliere quelle con l'inchiostro, garanzia di freschezza e di una pesca più selettiva, anche se apparentemente hanno un aspetto non troppo accattivante. Evitate per questo piatto le seppie surgelate e men che meno l'inchiostro di seppia pronto in bustine. La vescichetta del nero, per assicurare la freschezza delle seppie, deve essere avere la consistenza di un liquido omogeneo ed essere ben piena: la quantità di inchiostro infatti diminuisce rapidamente con il tempo. Più numerosi sono i passaggi dal banco di vendita al frigorifero e viceversa, più "pulite" risulteranno le seppie. Una volta acquistate, pulite le seppie nel lavello sotto acqua fredda corrente. Per prima cosa incidete gli occhi, per far uscire il liquido scuro e le palline semitrasparenti; poi eliminate il becco, incapsulato al centro della corona di tentacoli; quindi separate la testa dal corpo ed estraete la conchiglia ("osso di seppia"), sfilandola. Incidete la pelle in corrispondenza dell'orlo del sacco e toglietela, tirandola con un coltellino e trattenendo il corpo del mollusco con un telo. Rivolate quindi la seppia come un guanto, per eliminare le viscere. Conservate la vescichetta del nero, facendo attenzione a non romperla. Per 6 persone procuratevi 1,5 kg di seppie fresche con il nero e pulitele, conservando le vescichette di nero. Tagliatele a pezzi o a listarelle non troppo sottili, lavatele con cura e asciugatele. Fate rosolare in una casseruola larga, possibilmente di coccio o in una padella una

cipolla, 2 spicchi d'aglio e un pezzetto di sedano (facoltativo) tritati con 5 cucchiaini di olio di oliva e una noce di burro. Aggiungete le seppie e lasciate cuocere a fuoco vivo, finché avranno perso la loro acqua. Bagnate con un bicchiere abbondante di vino bianco secco e fatelo evaporare. Intanto sciogliete le vescichette di nero incise in un mestolo di acqua, brodo leggero di pesce o vegetale bollente e filtrate attraverso un colino. Versate il liquido scuro sulle seppie e unite un cucchiaino di concentrato o 4 cucchiaini di passato di pomodoro (facoltativo). Proseguite la cottura per circa 45 minuti a fuoco dolce con il coperchio, finché le seppie saranno tenere. Se necessario bagnate di tanto in tanto con qualche mestolo di acqua o brodo bollente. A fine cottura regolate di sale e pepe e spolverizzate con un ciuffo di prezzemolo tritato al momento. Un piccolo trucchetto: mettete nella casseruola un tappo di sughero pulito durante la cottura. Molti sostengono che aiuti a mantenere morbide le seppie: che sia vero o no, vale comunque la pena provare. Servite le seppie ben calde con una morbida polentina bianca. Se preferite utilizzate l'intingolo per condire una pasta o un risotto.

SEPE IN TECIA COI BISI

Per 6 persone procuratevi un kg e mezzo di seppie e pulitele, eliminando in questo caso anche le vescichette del nero, se ci sono, poi tagliatele a pezzi o a listarelle. Fate rosolare in una casseruola ampia, possibilmente di coccio, o in una padella una cipolla e 2 spicchi d'aglio tritati con 4 cucchiaini di olio di oliva e una noce di burro. Quando il soffritto sarà imbiandito, unite le seppie e fatele cuocere, finché avranno perso la loro acqua. Bagnate con un bicchiere abbondante di vino bianco secco e lasciatelo evaporare. Aggiungete 500 g di passato di pomodoro o di pomodori pelati tritati grossolanamente e un mestolo di brodo vegetale o di pesce bollente. Abbassate il fuoco e proseguite la cottura per circa 45 minuti, finché le seppie saranno tenere. Se necessario, bagnate di tanto in tanto con qualche mestolo di acqua

o brodo bollente. Dieci minuti prima di terminare la cottura, unite 700 g di pisellini sgranati scottati per qualche istante in abbondante acqua bollente salata e sgocciolati. A fine cottura regolate di sale e pepe e spolverizzate con un ciuffo di prezzemolo tritato al momento.



LE CARNI



ANARA COL PIEN

E' uno dei piatti rituali per la Festa del Redentore, la notte "famosissima", quella della terza domenica di luglio. I veneziani consideravano le anatre un cibo prelibato. Tanto che il Doge era solito donare alle famiglie patrizie le oselle (così le chiamavano) cacciate nelle valli di pesca dogali. Oggi è più raro trovare anatre selvatiche; si possono invece acquistare le anatre mute, di ottima

qualità. Per 6 persone procuratevi un'anatra bella grande (2 kg abbondanti di peso) e giovane. Per verificare che non sia troppo vecchia, controllate il becco, che deve essere flessibile. Se la trovate selvatica, privatela delle interiora (che pulirete e conserverete in frigorifero) e fatela frollare dalle 24 alle 36 ore (meno in estate e più in inverno): appendetela cioè senza spiumarla in luogo fresco, ventilato e asciutto. Scottatela quindi per un attimo in abbondante acqua bollente, spiumatela con cura, togliete le interiora, pulitele e conservatele in frigorifero. Se invece l'anatra è d'allevamento, già spiumata, limitatevi a passarla sul fuoco, per eliminare la peluria residua e privatela delle interiora, conservando il fegato, dopo averlo pulito. A questo punto eliminate la testa e parte del collo, se c'è, e le ali, che terrete da parte, poi praticate un'incisione verticale sul dorso con un coltellino affilatissimo e leggermente flessibile o con un bisturi da dentista (si può comprare nei negozi di attrezzature mediche o in alcune farmacie). Seguite con il coltellino la carcassa e disossate tutta l'anatra, facendo attenzione a non romperla. Quando arriverete alle cosce, incidete tutt'intorno agli ossi e rivoltatele. Cucite infine con filo da cucina l'apertura delle ali. Togliete parte della carne dai petti, dividendola in fettine, e distribuitela sulle parti con meno carne. Stendete l'anatra ben aerea su un piano di lavoro. Se avete fretta, potete anche evitare di disossare l'anatra, infilando il ripieno dall'apertura in basso. Nel frattempo preparate il ripieno: Amalgamate a 120 g di polpa di maiale o di vitello macinata il fegato dell'anatra tritato (se non lo avete, potete sostituirlo con 50 g di fegatini di pollo puliti), 120 g di soppressa tenera tritata, 3 amaretti bagnati nel latte (facoltativi), un ciuffo di prezzemolo tritato, una manciata di mollica di pane bagnata nel latte o nel Marsala e strizzata, un uovo, 50 g di formaggio grana grattugiato, un pizzico di cannella e uno di noce moscata. Se vi piace, potete anche aggiungere un cucchiaio di pinoli tostati, uno di uvetta ammorbidita in vino bianco e sgocciolata e la scorza grattugiata di mezzo limone non trattato. Farcite l'anatra con il ripieno, senza riempirla troppo, perché in cottura tende a dilatarsi,

e ricucite le aperture con cura. Tritate 100 g di lardo o pancetta e mescolateli con qualche foglia di salvia, 2 spicchi d'aglio e qualche ago di rosmarino tritati, quindi cospargete questo battuto sulla pelle dell'anatra, poi foracchiatela in più punti con uno spiedino. Trasferite l'anatra farcita in una teglia da forno e aggiungete una cipolla, una carota e una costola di sedano tagliati a grossi pezzi e 2 foglie di alloro spezzettate. Se l'anatra è disossata, mettete nella teglia anche gli ossi spezzettati. Cospargete con qualche fiocchetto di burro e mettete in forno già caldo a 180°-200° per circa un'ora e 45 minuti. Quando l'anatra sarà ben dorata, bagnatela con un bicchiere abbondante di vino bianco secco e copritela con un foglio di alluminio. Scopritela 20 minuti prima di terminare la cottura, per farla dorare. Se necessario, aggiungete qualche cucchiaio di brodo bollente al fondo di cottura. Togliete l'anatra dal forno e avvolgetela in un foglio di alluminio per 10 minuti. Intanto eliminate le verdure, l'alloro e gli ossi e deglassate il fondo di cottura: mettetelo cioè sul fuoco e fatelo sciogliere con qualche cucchiaio di brodo bollente, in modo da ottenere una salsina con cui servire l'anatra. Per ottenere una salsa vellutata, aggiungete un cucchiaio di burro a temperatura ambiente mescolato con mezzo cucchiaio di farina e fate addensare, mescolando. Affettate l'anatra o tagliatela a pezzi e servitela con il suo ripieno e la salsa ben calda. Esistono diverse varianti alla ricetta: alcuni veneziani, per esempio la preferiscono bollita in un brodo vegetale bollente e farcita con un ripieno meno ricco; altri aggiungono alla farcia altri ingredienti, come i funghi secchi ammorbidenti in acqua tiepida e tritati, le acciughe e persino il tonno; altri ancora la servono con la salsa peverada (vedi).

CARPACCIO DELL'HARRY'S BAR

Parliamo di un piatto simbolo della cucina italiana, quello che, con la sua estrema semplicità, ha fatto parlare i gastronomi e i gourmet di tutto il mondo. Persino i francesi lo apprezzano e, non a caso, Angelo Paracucchi, un famoso chef italiano, ha aperto proprio a Parigi un ristorante che si chiama Carpaccio. Ma per

capire la sua origine affidiamoci alle parole di Giuseppe Cipriani, il mitico "oste" veneziano creatore dell'Harry's Bar e inventore del carpaccio:

"Tra i piatti un classico è diventato il Carpaccio. Se voi sfilettate della carne cruda, naturalmente freschissima e la tagliate in fettine leggere come fosse un prosciutto, eccovi (con l'aggiunta di un tantinello di salsa) il carpaccio. Con il carpaccio, gli imbrogli sono proibiti. Il suo segreto è nell'essere interamente svelato, nudo come mamma l'ha fatto. Per questo, non riconoscendone tante qualità, non amo la cucina francese, che predilige invece i cibi in maschera. Come è nato il Carpaccio? Alla Contessa Amalia Nani Mocenigo i medici avevano ordinato una dieta strettissima. Non poteva mangiare carne cotta e così, per accontentarla, pensai di affettare un filetto molto sottile. La carne da sola, era un po' insipida; ma c'era una salsa molto semplice, che chiamo universalmente per la sua adattabilità alla carne ed al pesce. Ne misi una spruzzata sul filetto e, in onore del pittore di cui in quell'anno (n.d.r. 1963) a Venezia si faceva un gran parlare per via della mostra e anche perché il colore del piatto ricordava certi rossi dell'artista, lo chiamai carpaccio." (Da "L'angolo dell'Harry's Bar di Giuseppe Cipriani)

Con questo piatto e con altre idee geniali Giuseppe Cipriani si è dimostrato già negli anni sessanta un antesignano della nuova cucina, prima ancora che in Francia entrasse in crisi la "grande cuisine". Ingredienti freschissimi, essenzialità nelle presentazioni, apertura mentale, creatività: queste le parole chiave per definire la sua cucina. Anche Giuseppe Maffioli, uno dei più importanti e intelligenti gastronomi veneti, non ha potuto fare a meno di raccontare il carpaccio nel suo libro di Cucina Veneziana (Muzzio Editore). Così a proposito della salsa: "Le invenzioni vengono fuori sempre per caso. La prima salsa 'universale' del Carpaccio, lo ricordo bene, si prepara a volte dinanzi al cliente. Maionese, come base, poi salsa rubra (n.d.r. Tomato Ketchup), poca senape, poca salsa inglese (n.d.r. salsa Worcestershire), un goccio di Cognac o talvolta di Whisky, uno di

tabasco e un po' di panna liquida. Era ad un dipresso la stessa che si usava per un cocktail di scampi o gamberetti, di solito chiamata salsa 'americana'... Più tardi da Cipriani si volle distinguere la salsa per i gamberetti da quella per il filetto del carpaccio e si abolì la rubra del tutto, aumentando le altre salse aromatizzanti, e lasciando invariati gli altri ingredienti."

Per sottolineare la paternità del Carpaccio anche Arrigo Cipriani, figlio di Giuseppe nel suo libro "Il mio Harry's Bar" (Sperling & Kupfer, 1991), dice la sua:

"Del Carpaccio ci sono mille e una versioni. E forse di più. Una per ogni ristorante del mondo.

Il vero Carpaccio è quello inventato da mio padre e consiste in fettine sottilissime di manzo disposte su un piatto e decorate alla Kandinsky con una salsa che noi chiamiamo universale.

Noi prepariamo il Carpaccio con il controfiletto di manzo, un taglio molto saporito, più del filetto e non congeliamo mai la carne prima di tagliarla. Si può chiedere al macellaio di tagliare la carne sottilissima con l'affettatrice, bisogna però poi usarla entro due ore."

Senza nulla togliere alla genialità di Giuseppe Cipriani, è probabile che il carpaccio tragga le sue origini anche dalla più tradizionale carne all'albese, chiaramente originaria del Piemonte: sottilissime fette di carne di manzo o di vitello, condite con succo di limone, olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco di mulinello, addizionata di aglio tritatissimo e guarnita con funghi ovoli o porcini crudi e cosparsa di scaglie di parmigiano reggiano o di grana padano e di tartufo bianco. Oggi il Carpaccio si condisce anche solo con olio extra vergine di oliva, sale, pepe appena macinato e succo di limone e si guarnisce con sottili lamella di carciofo, radicchio trevigiano, rucola o radicchio di campo. Per preparare quello dell'Harry's Bar, calcolate per 6 persone 700 g di controfiletto o filetto di manzo giovane già pulito e privato delle parti grasse o cartilaginee e mettetelo in frigo coperto per circa 2 ore. Affettate la carne sottilissima con un coltello affilatissimo (va bene quello per il prosciutto) o con

l'affettatrice e sistemare le fettine in 6 piatti individuali, coprendone interamente la superficie. Salate leggermente la carne e mettete i piatti in frigorifero per almeno 5 minuti. Intanto preparate una maionese. Per farla a mano, lavate una scodella con acqua calda e asciugatela bene. Mettetevi 2 tuorli, 2 cucchiaini di aceto, un pizzico abbondante di senape in polvere e uno di pepe e sbattete il tutto con una frusta o una forchetta, finché sarà ben amalgamato. Versate goccia a goccia un dl abbondante di olio, continuando a montare. Aggiungete poi ancora 2 dl circa di olio versandolo in un filo sottile e regolare. Quando la maionese sarà addensata, regolate di sale e pepe e insaporite con qualche goccia di succo di limone. Per fare la maionese nel frullatore: mettere un uovo intero, un tuorlo, l'aceto, la senape, un pizzico di sale e pepe nel recipiente del frullatore. Frullate, versando l'olio in un sottile filo continuo. Quando la maionese sarà montata, raccoglietela in una ciotola e perfezionate il condimento con sale, pepe e succo di limone a piacere. Mettete metà della maionese in frigorifero e conservatela per altre preparazioni. Aggiungete alla maionese rimasta 2-3 cucchiaini di salsa Worcestershire, 3-4 cucchiaini di latte o panna fresca, sale, pepe appena macinato e un cucchiaino di succo di limone; poi mescolate con cura. Se preferite, aggiungete anche un cucchiaino di senape, poco Tomato Ketchup o passato di pomodoro fresco, qualche goccia di Cognac o Whisky e qualche goccia di tabasco.

Intingendo varie volte un cucchiaio nella salsa, disegnate sul Carpaccio, facendola gocciolare dall'alto, un disegno a griglia, alla Kandinsky. Servite subito dopo.

CASTRADINA S'CIAVONA

Viene chiamata anche della Salute, perché era il piatto rituale per il 21 novembre, la festa veneziana in onore della Madonna della Salute. Oggi non è facile trovarla neppure a Venezia: pochissimi sono i macellai che la propongono solo in autunno e di quella nostrana, più delicata e meno grassa. Si tratta di un prodotto tradizionalmente importato dalla Penisola Balcanica, in

particolare dalla Dalmazia (S'ciavonia), ma anche dall'Albania e in alcuni casi dalla Grecia e non è altro che carne di montone o castrato (generalmente cosciotto) salata, affumicata e seccata. Se avete la fortuna di trovarla, calcolatene circa 1,5 kg per 6 persone e lavatela più volte sotto acqua calda. Mettetela poi in una ciotola, copritela di acqua bollente e lasciatela a bagno per una notte. Il giorno successivo sgocciolatela, tagliatela a pezzi, come per uno spezzatino e mettetela in una pentola, coprite di acqua fredda, portate a ebollizione, sgocciolatela ancora e gettate via l'acqua. Riempite di nuovo la pentola d'acqua e aggiungete una cipolla con 2 chiodi di garofano infilzati, una carota, una costola di sedano, una foglia di alloro e qualche granello di pepe. Portate a ebollizione e immergete la castradina. Fatela cuocere per 2 ore, poi lasciatela raffreddare e mettetela in frigorifero, finché il grasso sarà emerso in superficie. Sgrassate con cura, riportate ancora a ebollizione e cuocete per circa 2 ore o finché la carne sarà tenera come quella di un bollito. Aggiungete al brodo un 800 g di verze sofegae (vedi ricetta) e servite insieme carne, verze e brodo. Salate, solo se necessario, perché la carne è già salata. In alternativa nelle 2 ultime ore di cottura potete aggiungere al brodo in ebollizione un kg abbondante di verze e, volendo, 3-4 patate, pepe di mulinello e cannella.

Se non trovate, come è probabile, la castradina, potete sostituirla con un cosciotto di castrato ben lavato e asciugato che coprirete con abbondante sale grosso e lascierete riposare a temperatura ambiente per almeno 3 giorni.

FARAONA CO'LA PEVERADA

E' uno dei piatti della domenica o dei giorni di festa. Nelle altre regioni si preferiva il pollo; a Venezia invece la faraona era molto apprezzata, vuoi per il suo sapore più vicino alla selvaggina, vuoi per i bei colori del piumaggio. Si usava arrostitirla e servirla con l'antica salsa peverada (da pevare, pepe), da non confondere con la pearà, preparata con midollo di bue e pangrattato. Sembra che in

origine venisse preparata con l'aggiunta di molte spezie (specialmente cannella e noce moscata), uvetta e pinoli. Noi preferiamo la versione più recente con la soppressa. In provincia di Venezia e soprattutto nel padovano si usa aggiungere qualche peperone verde sottaceto tritato finissimo, filetti di acciughe, capperi, parmigiano, pangrattato e poco zucchero. Alcuni la legano a fine cottura con un cucchiaino di fecola o maizena sciolta in 2 cucchiaini di acqua fredda. Oltre che con la faraona si può servire con pollo, anatra, fagiano e selvaggina in genere. Per 6 persone procuratevi 2 belle faraone giovani (fra i 6 e gli 8 mesi, altrimenti la carne indurisce e perde sapore), già spiumate e frollate. Passatele sulla fiamma, per eliminare la peluria residua, evisceratele, conservando il fegatini, che priverete del fiele e laverete con cura. Se c'è eliminate la testa, le zampe e la punta delle ali. Salate e pepate le faraone, poi bardatele con fettine sottili di pancetta o lardo (ne occorreranno circa 150 g), cioè avvolgetele tutt'intorno e legatele con spago da cucina, in modo che conservino la forma. Fatele rosolare su tutti i lati in una teglia con un filo di olio e una noce di burro. Aggiungete 2 spicchi d'aglio affettati, qualche foglia di salvia e 2 rametti di rosmarino. Trasferite le faraone in forno già caldo a 180°-200° e fatele cuocere per circa un'ora o finché saranno ben arrostate, aggiungendo gradualmente un bicchiere abbondante di vino bianco secco. Se necessario, bagnate di tanto in tanto con qualche cucchiaino di brodo bollente e tenete sempre umide le faraone, bagnandole con il loro fondo di cottura. Se tendono a colorirsi troppo, copritele a metà cottura con fogli di alluminio, che toglierete 15 minuti prima di terminare la cottura. Nel frattempo preparate la salsa peverada: tritate i fegatini (se non li avete, potete sostituirli con fegatini di pollo già puliti) e amalgamateli con 150 g di soppressa tenera tritata. In una casseruola fate imbiondire 2 spicchi d'aglio tritati con 6-7 cucchiaini di olio extra vergine di oliva. Aggiungete il trito di soppressa e fegatini e la scorza di mezzo limone grattugiata. Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, mescolando spesso e aggiungendo poco

vino bianco, se necessario. A fine cottura salate, se necessario, spolverizzate con un ciuffo di prezzemolo tritato e aggiungete il succo di mezzo limone e 3 cucchiaini di aceto di vino rosso. Insaporite la salsa con abbondante pepe appena macinato e aggiungete, se volete, il fondo di cottura delle faraone. A piacere, potete legare la salsa con una manciata di mollica di pane grattugiata o tritata, rosolate con 2 noci di burro e ammorbidita con poco brodo di pollo bollente. Slegate le faraone, tagliatele a pezzi e servitele con la salsa peverada, crostini di pane tostato o fettine di polenta arrostita.

FEGATO ALLA VENEZIANA

Simbolo della cucina veneziana in tutto il mondo, è un piatto molto semplice da preparare e piacevole da gustare. Per 6 persone procuratevi 700 g di fegato di vitello in un solo pezzo; eliminate la pellicina che lo ricopre, sollevandola in un punto con un coltellino e tirandola dalla parte opposta. Tagliatelo quindi a fettine molto sottili (3-4 mm di spessore) e lunghe con un coltello ben affilato, oppure a listarelle. Pulite 800 g di cipolle, possibilmente bianche, e affettatele sottili. Fate stufare in una padella le fettine di cipolla con 30 g di burro e 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Proseguite la cottura a fuoco dolcissimo per circa 30 minuti, finché le cipolle saranno morbide e trasparenti, ma non dorate. Aggiungete man mano qualche cucchiaino di acqua bollente o brodo, se necessario. A fine cottura togliete le cipolle dalla padella, salatele, pepatele e tenetele in caldo. Sciogliete 30 g di burro nella stessa padella e unite un filo di olio di oliva. Fate cuocere le fettine di fegato a fuoco vivo su entrambi i lati per non più di 5 minuti in totale, girandole con una spatola, per non forarle. Aggiungete le cipolle, scaldate ancora per qualche istante, mescolate e, fuori dal fuoco, regolate di sale e pepe. E' importante salare solo a fine cottura, altrimenti il fegato tende a indurire. Se necessario a fine cottura aggiungete poco brodo bollente. Servite immediatamente, dopo aver spolverizzato con un ciuffo di prezzemolo tritato al momento, accompagnando con polenta,

crostini di pane fritti nel burro o purè. Se preferite temperare il sapore un po' pungente del fegato, potete tenerlo a bagno in acqua e aceto o in vino bianco secco per almeno un'ora, prima di cuocerlo. A Venezia si prepara anche il fegato alla sbrodega, molto simile a quello alla veneziana, dimezzando la quantità della cipolla e aggiungendo 3 spicchi d'aglio tritati. Alcuni aggiungono qualche cucchiaino di salsa di pomodoro, un trito di aglio e rosmarino, un cucchiaino di aceto o 2-3 di vino bianco e spezie (cannella e chiodi di garofano macinati). Con gli avanzi del fegato alla veneziana potete preparare un ottimo patè, da servire come antipasto con crostini di pane tostato. Per prepararlo basta aggiungere al fegato alla veneziana passato al setaccio o frullato al mixer, lo stesso peso di burro fresco a temperatura ambiente. Poi si forma un salamotto o si mette in uno stampo foderato di pellicola e si mette in frigo per almeno un'ora. Si serve poi tagliato a fette. Volendo, si può aromatizzare con pepe e qualche goccia di liquore all'anice.

Al fegato alla veneziana potete aggiungere, secondo un'usanza molto antica, 300 g di fichi secchi ammorbiditi per una notte in abbondante vino bianco e tagliati a spicchi o 500 g di fichi freschi o, ancora, una manciata di uvetta ammorbidita in vino bianco. In questo caso, prima di servire, spolverizzate con barbine di finocchio e aromatizzate, se vi piace, con scorza di limone grattugiata. L'uso di arricchire il fegato con fichi risale alla notte dei tempi, almeno sul bacino del Mediterraneo, se è vero che la stessa parola fegato deriva dal latino "iecur ficatum", dove "iecur" significava propriamente fegato (dal greco "epar") e "ficatum" (il termine da cui discende la parola attuale) indicava con ogni probabilità un uso gradualmente sempre più diffuso di servire il fegato con i fichi. Secondo altri studiosi "ficatum" indicherebbe invece fegato nutrito con i fichi, con un'allusione all'usanza di allevare le oche a fichi, per ottenere un fegato di gusto particolarmente raffinato.

VERDURE



CASTRAURE IN TECIA

I "foresti" non le conoscono e perdono moltissimo, perché questi piccoli carciofini sono saporitissimi. In pratica le castraure (letteralmente potature) sono i carciofini di prima fioritura, quelli che vengono tolti dalle piante, per consentire ai carciofi che cresceranno successivamente di svilupparsi al meglio, grossi e carnosì. Sone dette di Sant'Erasmus, perché provengono per lo più da quest'isola lagunare, famosa per la qualità dei suoi ortaggi. Si possono trovare al mercato di Rialto e in alcuni casi anche in provincia di Venezia in primavera, specialmente in marzo e all'inizio di aprile. Vengono serviti come contorno, ma anche come "cicchetto" nelle osterie. Si possono mangiare crudi in pinzimonio o lessati. Ma il modo migliore per cucinarli è quello che vi suggeriamo. Per 6 persone procuratevi 36 castraure e

pulitele, eliminando le foglie esterne più dure. Se necessario, tornite leggermente i fondi e immergete i carciofini in acqua acidulata con succo di limone. Sgocciolateli e fateli rosolare in una padella o in un'ampia casseruola di coccio con un filo di olio extravergine di oliva. Salate le castraure già dorate e aggiungete 3 spicchi d'aglio tritati e, se vi piace, una piccola cipolla tritata e 80 g di pancetta o lardo pestati (facoltativi). Bagnate con un bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare; quindi versate 2-3 mestoli di acqua bollente. Mettete il coperchio e proseguite la cottura a fuoco basso per circa mezz'ora, finché i carciofini saranno ammorbiditi, ma ancora al dente, aggiungendo ancora qualche cucchiaino di acqua bollente, se necessario. Togliete il coperchio e lasciate evaporare il liquido in eccesso. A fine cottura spolverizzate con prezzemolo tritato e regolate di sale e pepe. Prima di servire le castraure e per renderle più croccanti, passatele per una decina di minuti in forno già caldo a 180°-200°

FONDI DE ARTICIOCHI

"Veramente, la parola s'ceta in lengua venessiana la saria: 'culi de articiochi'; ma, parlando co i foresti, se pol far el sforso de chiamarli 'fondi', senò se va a ris'cio de passar par zente...greza e ordinaria." Così specifica Mariù Salvatori De Zuliani "A tola co i nostri veci", Franco Angeli Editore, con i suoi modi arguti e divertenti, da "ciacole" veneziane. Al mercato di Rialto si possono ammirare giovani e meno giovani erbivendoli, mentre tagliano con abile maestria e in un battibaleno decine e decine di carciofi, per ottenere i cuori delicati. Tolgono le foglie con un solo colpo deciso di coltello, poi i gambi, che puliscono e conservano. Con un'abilità da grandi chef terminano l'operazione spuntando gli attacchi delle foglie tutt'intorno, in modo da ottenere i fondelli tondi tondi, pronti da cuocere. Qualche volta si dimenticano (forse perché è un po'brigoso) di eliminare l'antipatico "fieno" interno. Strofinano quindi i fondi con il limone e li gettano nelle classiche ciotolone riempite di acqua e succo di limone, per evitare che anneriscano. Il tardo inverno e la primavera sono le stagioni

migliori e i fondi di carciofo vengono sempre messi in vendita a numero, mai a peso. Dopo aver acquistato queste squisitezze, potete cucinarle in tanti modi: farcirli, e passarli al forno, gratinarli, stufarli o, più semplicemente lessarli in acqua bollente per circa 40 minuti, per poi servirli con un filo di olio extravergine di oliva, sale, pepe, succo di limone e un trito finissimo di aglio. Il modo più classico rimane la cottura in tecia. Per 6 persone acquistate 18 fondi di carciofo già puliti. Controllate che non abbiano il fieno: se ce l'anno eliminatelo voi con un cucchiaino o un coltellino e mettete i fondi puliti a bagno in acqua e succo di limone. Se non li trovate già puliti, comprate dei beri carciofi grossi e sodi (vanno bene anche le "mamme romane"), tagliate le foglie fino a un cm dall'inizio del fondo, togliete anche i gambi, che spellerete e getterete subito in acqua e limone e torniteli tutt'intorno con un coltellino ben affilato, poi immergete man mano i cuori di carciofo nell'acqua e limone. Una volta pronti, metteteli in una padella con un filo di olio extravergine di oliva e fateli rosolare uniformemente, con il coperchio. Salateli, aggiungete 4 spicchi d'aglio schiacciati, che poi eliminerete e, dopo qualche minuto bagnate con un bicchiere abbondante di vino bianco secco, lasciatelo evaporare e coprite di acqua bollente. Proseguite la cottura per circa 40 minuti a fuoco basso, con il coperchio, finché i fondi saranno ben cotti, ma ancora sodi. Se necessario, bagnate con un altro po' di acqua bollente. Verso fine cottura regolate di sale e pepe, Spolverizzate con un ciuffo di prezzemolo tritato al momento e servite.

VERZE SOFEGAE

E' il contorno più amato dai veneziani, che usano servire le verze sofegae (letteralmente soffocate, con chiara allusione alla cottura) con robusti piatti di carne, come il museto (un insaccato simile al cotechino, preparato però con le carni del muso del maiale), le luganeghe, lo stinco o il bollito di maiale affumicato. Per 6 persone pulite e lavate 2 verze non troppo grandi o una più grossa e tagliatele a listarelle. Fate rosolare in una padella o in una

grande casseruola, possibilmente di coccio, 70 g di lardo o pancetta tritata (facoltativi), con 3-4 cucchiari di olio di oliva e una noce di burro, aggiungete 2-3 spicchi d'aglio tritati e qualche ago di rosmarino tritato. Se vi piace, potete aggiungere anche una cipolla tritata. Dopo qualche minuto unite le verze, salatele leggermente e mettete il coperchio. Fate cuocere a fuoco molto dolce per circa un'ora, poi bagnate con un bicchiere scarso di vino bianco (facoltativo) e lasciatelo evaporare. Proseguite la cottura ancora per 40 minuti, aggiungendo acqua o brodo bollente, se necessario. Togliete il coperchio e fate asciugare la preparazione: alla fine le verze dovranno essere morbidissime, quasi vellutate. Regolate di sale e pepe e servite.

PATATE ALLA VENEZIANA

Ecco un modo semplice, ma molto amato, di preparare le patate, da servire poi con arrostidi carne o di pesce. Per 6 persone sbucciate 6 grosse patate e mettele a bagno in acqua fredda, per evitare che anneriscano. Tritate una grossa cipolla o 2 più piccole oppure affettatele sottili o a spicchietti e fatele rosolare in una padella con 4-5 cucchiari di olio extra vergine di oliva di gusto delicato (ottimo quello del Garda) e 120 g di lardo pestato. Sgocciolate le patate, asciugatele e tagliatele a pezzi o a spicchi. Trasferitele nella padella con il soffritto, salatele e lasciatele rosolare per qualche istante. Copritele di brodo bollente, mettete il coperchio e fatele cuocere per circa 40 minuti, finché saranno tenere, ma non disfatte. Regolate di sale e pepe di mulinello, spolverizzate con abbondante prezzemolo fresco tritato al momento e servitele ben calde. Chi preferisce, può aromatizzarle con rosmarino, invece che prezzemolo.

FASIOI SOFEGAI

I fagioli furono introdotti a Venezia nel '500 dai mercanti che commerciavano con la Spagna che, a sua volta, li importava dalle Americhe. E da allora ai veneziani piacciono proprio molto,

specialmente quelli di Lamon (in provincia di Belluno), pregiatissimi per la loro buccia sottile e per essere ben farinosi. Per 6 persone procuratevi 600 g di fagioli borotti di Lamon freschi sgranati. Se non è stagione optate per quelli secchi (300 g) e metteteli a bagno per una notte in acqua fredda con un pizzico di bicarbonato (che li aiuta a gonfiarsi). Mettete i fagioli in una pentola riempitela di acqua e aggiungete un pezzetto di cotenna di prosciutto, una cipolla con un chiodo di garofano infilzato, una costa di sedano, una carota. Chiudete in una garza una foglia di alloro, qualche granello di pepe e qualche gambo di prezzemolo e immergetela nell'acqua. Portate lentamente a ebollizione, schiumando man mano. Proseguite la cottura a fuoco basso, con il coperchio, per circa un'ora e mezzo o finché i fagioli saranno teneri, ma non disfatti. Salate solo a fine cottura, per evitare che i fagioli induriscano. Scolate i fagioli, trasferiteli in una casseruola di coccio e scaldateli, dopo aver aggiunto 150 g di salsa peverada (vedi faraona co'la peverada) e un po' di fondo di cottura della faraona o di brodo ristretto. Regolate di sale e pepe di mulinello, se necessario, e servite con carni di maiale, musèto (vedi alla ricetta precedente) o luganeghe. Se non disponete di salsa peverada preparateli in questo modo, dopo averli lessati. Fate rosolare in una casseruola di coccio con 4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato una cipolla, una carota e una costola di sedano tritati. Unite i fagioli lessati e sgocciolati, mescolate e aggiungete 300 g di passato di pomodoro. Proseguite la cottura per circa mezz'ora, bagnando, quando necessario, con qualche mestolo di acqua di cottura dei fagioli bollente. Salate, spolverizzate con una macinata di pepe e un ciuffo di prezzemolo tritato e servite. Se volete, potete aggiungere al soffritto iniziale 150 g di salsiccia o luganega sgranata o di lardo o pancetta tritati e un pizzico di rosmarino.

RADICIO IN TECIA

Questo piatto andrebbe preparato con il meraviglioso radicchio di Treviso chiamato spadone, a foglie lanceolate, ma possono

andare, fuori stagione anche quelli di Chioggia o di Castelfranco Veneto. In tutti i casi è buono servito con carni e formaggi alla griglia o con fette di soppressa fresca cotte alla brace e insaporite con una goccia di aceto. Per 6 persone 12 cespi di radicchio di Treviso freschissimo. Lavateli e divideteli in 4 parti spicchi, tagliandoli nel senso della lunghezza. Fateli rosolare con un filo di olio extra vergine di oliva in una grande padella e lasciateli cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, finché saranno ammorbiditi, ma ancora croccanti. Salateli, spolverizzateli con una macinata di pepe e serviteli subito. In alternativa sono ottimi anche cotti alla brace.

SEGOLETE GARBO DOLSE

Sono le classiche cipolline in agrodolce, arricchite con uvetta e pinoli. Per 6 persone acquistate 1,2 kg di cipolline borrettane (quelle piccole e schiacciate), pulitele con cura e tenetele a bagno per mezz'ora in acqua fredda, cambiandola 2-3 volte. Intanto scaldate il forno a 80°. Sciogliete 80 g di burro in una padella e aggiungetevi 3 cucchiaini di zucchero, mezzo dl di aceto, un chiodo di garofano e una foglia di alloro (facoltative). Dopo qualche minuto, aggiungete le cipolline, disponendole su un solo strato. Lasciate cuocere le cipolline a fuoco dolce con il coperchio, finché il liquido si sarà ridotto di circa metà. Se necessario, versate, durante la cottura, qualche cucchiaio di acqua bollente o di vino bianco. Trasferite le cipolline e il loro fondo di cottura in una pirofila, unite mezzo dl di aceto, 50 g di uvetta ammorbidita in vino bianco e strizzata e 50 g di pinoli e salate. Salate, mettete in forno per circa 45 minuti e servite: a fine cottura le cipolline dovranno apparire leggermente caramellate, con un sugo denso e scuro. Sono ottime con brasati, arrostiti, anatra e cacciagione. Se preferite, potete anche cuocerle in padella per circa un'ora, dimezzando la quantità di zucchero iniziale e aggiungendo, verso fine cottura 2 cucchiaini di zucchero caramellato.

SPARASI COI VОВI DURI

Per 6 persone lavate con cura 2 kg di asparagi bianchi di Bassano (ottimi anche quelli verdi, anche se meno tipici). Spuntate i gambi, in modo che siano tutti lunghi uguali e spellateli leggermente con un pelapatate o un coltellino affilato. Raccoglieteli a mazzetti di 7-8 asparagi ciascuno e lessateli nel cestello per la cottura a vapore. In alternativa, potete lessarli al dente in acqua bollente salata, mettendoli in piedi e facendo in modo che le punte restino fuori dall'acqua e si cuociano così comunque al vapore: occorreranno 15-20 minuti. Mettete 5 uova freschissime in una casseruola, copritele di acqua, aggiungete 3-4 cucchiaini di aceto e portate lentamente a ebollizione. Calcolate 10 minuti circa di cottura, sgocciolatele, raffreddatele sotto un getto di acqua fredda, picchiettatele tutt'intorno sul piano di lavoro e sgusciatele. Sgocciolate gli asparagi e disponeteli in un piatto da portata, possibilmente con le punte verso il centro. Schiacciate le uova sode con una forchetta e, quando avrete ottenuto un trito, conditelo con sale, pepe bianco appena macinato, qualche goccia di succo di limone e 5-6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva delicato (ottimo quello del Garda). Disponete le uova sulle punte degli asparagi e servite. A piacere, potete profumare il tutto con qualche stelo di erba cipollina tagliuzzata con le forbici.

DOLCI



BAICOLI

Sono biscotti leggerissimi e di gusto raffinato, ideali per valorizzare una buona tazza di cioccolata calda, magari aromatizzata con un pizzico di cannella o di noce moscata, un prezioso tè delle Indie, un caffè fumante, una coppa di zabaione o una crema al mascarpone. Perfetti anche con il vino da meditazione o quello dolce da dessert, come il vin di Cipro o il Moscato dell'Istria, il Marsala o lo Zibibbo, l'Aleatico o il Porto, il

Fragolino, il Torcolato o il Picolit. Già nel Settecento a Venezia piacevano moltissimo e accompagnavano le chiacchierate, gli scambi, gli incontri, il dopo teatro. Nelle nobili dimore della Serenissima si servivano dopo pranzo, dopo cena, all'ora del tè o del caffè, nei salotti fra la recitazione di una poesia e il racconto di un'esperienza di viaggio. La loro grande conservabilità li rendeva indispensabili fra le provviste di bordo dei vascelli battenti bandiera di San Marco. Il loro curioso nome ha origini dialettali e sarà sicuramente stato escogitato da qualche bizzarro pasticciere, che avrebbe accostato alla loro forma di sottilissime croccanti fette di pane dolce, quella di una piccola spigola o cefalo (in veneziano baicolo). Oggi non è facile trovarli fatti in casa, perchè la ditta dolciaria Colussi di Vittorio Veneto (tel.0438/941000) li produce artigianalmente per distribuirli sul mercato Veneziano e regionale. E sono eccellenti, racchiusi nelle tradizionali scatole di latta, sulle cui etichette campeggia una poesiola dalla metrica un po' approssimativa: "No gh'è a sto mondo no più bel biscoto/più fin, più dolce, più lisiero e san/par mogiar nella cicara e nel goto/del baicolo nostro venezian." (Non c'è al mondo un biscotto più fine, più dolce, più leggero e sano, da intingere nella tazza o nel bicchiere, del nostro baicolo veneziano.) Per ottenerne un dose abbondantemente sufficiente per 6 persone preparatevi 400 g di farina 00, qualche foglio di carta da forno per la cottura, 70 g di burro, 60 g di zucchero, 15 g di lievito di birra, un albume, 2 dl abbondanti di latte fresco e un pizzico di sale. Sciogliete il lievito con 4-5 cucchiaini di latte e un cucchiaino di zucchero (favorirà la lievitazione). Versate 100 g di farina a fontana sulla spianatoia e impastatela con il lievito e mezzo dl circa di latte: dovrete ottenere una pasta soda. Formate una palla, incidetela a croce sulla superficie e mettetela in una ciotola ricoperta di carta da forno. Coprite con un telo e lasciatela lievitare in luogo asciutto e tiepido per circa mezz'ora: il tempo perché raddoppi di volume. Intanto montate a neve ben ferma l'albume con un pizzico di sale, intiepidite il latte rimasto e lavorate il burro per ammorbidirlo. Versate a fontana la farina rimasta sulla spianatoia e aggiungete lo

zucchero. Disponete al centro la palla lievitata, l'albume montato, il latte e il burro morbido e impastate per una decina di minuti, fino a ottenere una pasta simile a quella del pane. Dividetela in 2 o 4 parti e formate dei filoni di circa 28 cm di lunghezza e 4 cm di larghezza. Trasfeiteli, distanziati fra di loro, su una o 2 placche ricoperte di carta da forno, schiacciateli leggermente, copriteli con un telo e fateli lievitare per 2 ore. Cuoceteli in forno già caldo a 170° per circa 15 minuti: dovranno assumere un colore dorato, ma non bruno. Toglieteli dal forno, lasciateli raffreddare, copriteli con un telo e fateli riposare per 2 giorni. A questo punto tagliateli di sbieco, come per un salame, con un coltello ben affilato a fettine sottili di circa 2 mm di spessore. Fate biscottare le fettine ottenute in forno già caldo a 150° per una decina di minuti, sorvegliandoli in continuazione, finché saranno di colore nocciola chiaro. Lasciateli raffreddare e chiudeteli in scatole di latta o vasi di vetro con il coperchio. Si conservano per più di un mese in luogo asciutto, senza perdere fragranza. Alcune ricette suggeriscono di impastare i biscotti con il succo di 2 arance al posto del latte; altre di aggiungere semplicemente un pizzico di scorza grattugiata. Per affrettare il tempo di riposo dei filoni, prima di affettarli a biscotto, si può aggiungere un tuorlo al primo impasto.

BIGARANI

Come quasi tutti i biscotti veneziani, anche i bigarani trovano, per giustificare il proprio nome, un'origine dialettale. Si chiamano infatti così per la loro forma vagamente somigliante al sesso femminile: biga significa vulva. E non a caso un tempo si donavano tradizionalmente alle puerpere, accompagnandoli con una buona bottiglia di vino da meditazione. Una dose sufficiente per 8-10 persone prevede 500 g di farina 00, un bicchiere di latte, 3 uova, 100 g di zucchero, 100 g di burro, 50 g di lievito di birra e un pizzico di sale. Sbattete le uova, tenendo da parte un albume, con il sale e 90 g di zucchero. Sciogliete il lievito con 3-4 cucchiai di latte tiepido e lo zucchero rimasto. Versate la farina a fontana sulla spianatoia e impastatela con le uova sbattute con lo

zucchero, il lievito, il latte rimasto e il burro fuso. Quando avrete ottenuto un impasto liscio e ben amalgamato, formate una palla, incidetela a croce sulla superficie, mettetela in una ciotola rivestita di carta da forno, copritela con un telo e fatela lievitare per 3 ore. Riprendete la pasta, lavoratela per un po' e quindi formate dei bastoncini grossi un dito e lunghi circa 20 cm; piegateli a forma di ellissi (ovale), ritorcendo una punta verso l'interno, in modo da formare una fessura al centro. Disponeteli su una placca ricoperta di carta da forno, tenendoli distanziati fra di loro e cuoceteli in forno già caldo a 150° per 15 minuti. Spennellateli con l'albume leggermente sbattuto (altre ricette suggeriscono un mix di acqua e zucchero nella stessa quantità) e lasciateli riposare per una notte; poi fateli biscottare per una decina di minuti in forno tiepido. Se volete ottenere i bigarani mori, aggiungete all'impasto 60 g di cacao in polvere o di cioccolato tagliuzzato o la stessa quantità di mandorle spellate, tostate e tritate. Conservate i biscotti all'asciutto in scatole di latta o vasi di vetro con il coperchio anche per un mese.

ZALETI O ZAETI

Non c'è osteria, forno o pasticceria a Venezia dove non vi propongano questi deliziosi biscotti. Un pò rustici, un pò raffinati, sono la sintesi del gusto dolce della Serenissima. E nelle case ognuno ha la sua ricetta segreta: chi usa più farina di mais, chi preferisce far prevalere quella di grano; chi aggiunge molta uvetta, magari ammorbidita nella grappa o in un buon vino dolce; chi unisce all'impasto una manciata di pinoli, chi preferisce i cedrini canditi. E, ancora, chi ama usare molto burro che conferisce ai biscotti una particolare fragranza. Fatto sta che i zaleti piacciono sempre a tutti, soprattutto serviti a fine pasto con un buon calice di vino da dessert o da meditazione. E poi, come racconta la tradizione, sono di buon auspicio. La stagione clou per servirli è il periodo di Carnevale, ma si possono offrire durante l'autunno e tutto l'inverno. Il loro nome, come è evidente, fa riferimento al colore giallo della farina di mais: la traduzione italiana di questo

termine è infatti gialletti. Per prepararne una quantità sufficiente per sei persone, procuratevi 200 g di farina di mais macinata fine (fioretto), reperibile nei neozii di granaglie e nelle migliori drogherie e mescolatela a 100 g di farina 00, 100 g di amido di mais (maizena) o di fecola di patate, una bustina di lievito per dolci setacciato e un pizzico di sale. Mettete a bagno 80-100 g di uvetta in un bicchiere di grappa o di vino da dessert e lasciatela ammorbidire per una ventina di minuti. Se i biscotti sono per i bambini, l'uvetta va messa a bagno in acqua tiepida. Intanto lasciate ammorbidire il burro tagliato a pezzi a temperatura ambiente. Sbattete quindi tre uova e due tuorli con 150 g di zucchero e la scorza grattugiata di mezzo limone, possibilmente non trattato, o una bustina di vanillina. Incorporate gradualmente, versandole a pioggia, le farine mescolate al lievito e il burro e impastate tutto con cura. Amalgamate anche l'uvetta sgocciolata, asciugata e leggermente infarinata e 30 g di pinoli leggermente tostati. Se il composto dovesse risultare troppo duro, aggiungete un pò di latte. Formate con la pasta dei rotoli di circa 4 cm di diametro, tagliatele a pezzi di circa 6 cm di lunghezza e formate delle losanghe arrotondate di circa 1 cm di spessore e 7 cm di lunghezza; oppure formate delle palline grosse come una noce e schiacciatele. Disponete i biscotti su una placca ricoperta di carta da forno tenendoli distanziati tra di loro e cuoceteli in forno già caldo a 180° per 15-20 minuti. Toglieteli dal forno e, a piacere, spolverizzateli di zucchero a velo. Potete conservarli per qualche giorno, dopo averli lasciati raffreddare, in una scatola di latta o di vetro per biscotti.

TORTA NICOLOTA

Non è perché sia stata dedicata a una bella signora veneziana, magari bene in carne, che questa torta si chiama così; ma per motivi molto meno edonistici. Il nome fa infatti riferimento all'isoletta di Venezia dove sorge la chiesa di San Nicolò dei Mendicanti. Sembra che gli abitanti di questa misera contrada fossero di origine padovana e si fossero qui rifugiati nel VII

secolo per sfuggire alle persecuzioni dei longobardi. Questi malcapitati, che vivevano di sussistenza, pescando in laguna, erano così poveri che l'isola stessa venne denominata "mendigola". La nostra torta nacque per riutilizzare gli avanzi di pane raffermo. In seguito la Nicolota cominciò a essere preparata nei conventi di Venezia, per distribuirla ai mendicanti ogni venerdì mattina. Oggi si può acquistare presso tutti i panifici veneziani e nelle pasticcerie più fedeli alla tradizione. Per 6-8 persone fate ammorbidire 300 g di pane raffermo bianco o integrale senza crosta, tagliato a pezzi, in 6 dl di latte per circa mezz'ora. Intanto fate ammorbidire 100 g di uvetta in acqua tiepida. Quando il pane sarà ben spappolato amalgamatevi 100 g di farina 00 setacciata con due cucchiaini di lievito in polvere per dolci, 100 g di burro morbido, quattro uova sbattute, l'uvetta sgocciolata, strizzata e leggermente infarinata, un pizzico di sale e 180 g di zucchero. Se volete, potete aggiungere anche 100 g di scorza di arancia e di cedro candita e tagliata a cubetti o la scorza grattugiata di un'arancia non trattata. Alcuni incorporano all'impasto anche 100 g di pinoli leggermente tostati. Imburrate e cospargete di pan grattato una tortiera di circa 26 cm di diametro, oppure foderatela con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata. Versatevi il composto preparato e spolverizzate la superficie con 25 g di semi di finocchio. Cuocete la torta in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti. Lasciatela raffreddare, sformatela e servitela. Alcuni aggiungono all'impasto una mela tagliata a fettine sottili.

CARAMEI

Allegrì divertissement da sgranocchiare dopo cena o per uno snack sostanzioso adatto anche ai bamini, questi spiedini caramellati si preparano in poco tempo e sono belli da presentare. Basta avere i denti buoni! Per 6 persone infilate su ogni spiedino (in tutto dovranno essere 12) un fico secco, un gheriglio di noce, un pezzo di scorza d'arancia o di cedro candita, una prugna secca, un grosso chicco d'uva, un'albicocca secca e un dattero. Fate

caramellare in una casseruola, possibilmente di rame non stagnato, 300 g di zucchero con un cucchiaino di succo di limone e mezzo bicchiere d'acqua. Man mano che lo zucchero bolle, spennellate i bordi della casseruola con un pennello intinto in acqua calda, per evitare che lo zucchero cristallizzi. Quando il caramello sarà pronto, intingetevi gli spiedini uno alla volta, per rivestirli, facendo attenzione a non bruciarvi, appoggiateli su fogli di carta da forno e lasciateli indurire. Serviteli infilzati su mele rosse, agrumi tagliati a metà o palle preparate con fogli di alluminio.



BIBLIOGRAFIA

AA.VV., "Prodotti ortofrutticoli ed ittici del Veneto, Regione Del Veneto. Giunta Regionale, 1991

Agostini, Pino

Zorzi, Alvise, "A tavola con i dogi. Storia con ricette della grande cucina veneziana", Venezia, Arsenale Editrice, 1991

- Alberini, Massimo, "Antica Cucina Veneziana", Casale Monferrato, Piemme, 1990

- Angeletti, Sergio, "Ostriche, seppie e altre delizie", Milano, TEA Pratica, 1994

- Bertolini, Alberto, "Veneti a tavola. Itinerario gastronomico delle Venezie", Milano, Longanesi, 1964

- Carnacina, Veronelli, "La cucina rustica regionale. Italia Settentrionale", Milano, Rizzoli, 1966

- Cesari Sartoni, Monica, "Dizionario del ghiottone viaggiatore Italia. Guida alle specialità regionali italiane", Bologna, Fuori Thema/Tempi Stretti, 1994

- Cipriani, Arrigo, "Il mio Harry's Bar. Le ricette e la leggenda, Milano, Sperling & Kupfer, 1991

- Coltro, Dino, "La cucina tradizionale veneta", Roma, Newton Compton Editori, 1983

- Cunsolo, Felice, "Guida gastronomica d'Italia", Novara, Istituto Geografico De Agostini, 1975

- Da Mosto, Ranieri, "Il Veneto in cucina", Firenze, Giunti

Editore, 1974

- Maffioli, Giuseppe, "Il ghiottone Veneto", Milano, Bramante Editrice, 1968

- Ninni, Emilio, "Pesci, molluschi e crostacei nel vernacolo veneziano", Venezia, Tipografia Romolo Pilla, 1920

- Rorato, Giampiero, "La cucina di Carlo Goldoni. A tavola nella Venezia del Settecento", Venezia, Stamperia di Venezia, 1983

- Salvatori de Zuliani, Mariù, "A tola co i nostri veci", Milano, Franco Angeli, 1992 (12° edizione)

- Sandri, Amedeo, "La polenta nella cucina veneta", Padova, Franco Muzzio Editore, 1980

- Schiaffino, Maria Rosa (a cura di), "Venezia in cucina", Milano, Arnoldo Mondadori Editore, 1994

- Scibilia, Michela, "Venezia. Osterie e dintorni", Venezia, Libreria Sansovino, 1996

- Tedeschi, Edda, "Le regioni italiane a tavola. 900 ricette di ieri e di oggi: storia e tradizione", Milano, Sperling & Kupfer, 1994

- Zucchi, Linda, "Le ricette della mia cucina veneta", Firenze, Del Riccio, 1977

L'invito

Di Paolo Gobbi

Padova, lunedì, il ventotto maggio del duemilaesette

Cari amici e simpatizzanti Samizdat,

PER LA CENA DATA AL DUCA IN VENEZIA

**Le cene d'Eliogabalo,
I pranzi de Luculo
A paragon de questa
Petteveli sul culo.**

**Sarave i sibariti
Coi so gran banchettoni,
Co i avesse visto questa,
Restai tanti cogioni.**

**Tutte quante l'istorie,
Che tratta de magnar,
Co se lezerà questa,
Le farà da cagar.**

Avrei voluto principiare con altri versi, con meno scostumatezza e perfino castità, ma Giorgio Baffo urtava alla mia mente, e non ho saputo che opporre sterilità. Non è detto però che più avanti, anzi lo giuro fin d'ora, non ricorra ai versi meno sconvolgenti della bella Gasparina Stampa (“la maggiore poetessa italiana in assoluto” sentenza Maria Bellonci, e io mi associo), ma per ora allontaniamoci dalle rime e dai loro autori, per inseguir altre mete, preziose vedrete più degli ori.

E dunque, si parlava pocanzi di una tal cena: capirete presto che non mi sbagliavo a dar risalto al tema della tavola e della fame perché stavolta solo di questo ci capiterà di parlare quando, sotto l'ampia pergola di un cortile veneziano, avremo modo d'ascoltare il racconto di tante ricette nate nei secoli per la maestria di cuoche e di cuccinieri ospiti della Serenissima. Dai tempi ormai lontani di un Samizdat intitolato “*Alla gran tua gola*” (io lo ricordo più d'ogni altro, e sfido a contestarlo) gli autori che son seguiti s'erano ben guardati dal riprenderne il filo, e via allora a sapienti lavori alleviati d'ogni più mite odore, sguarniti d'ogni più squisita fragranza. Fino a quando... Fino a quando s'è voluta intromettere con smisurata e al contempo amabile baldanza una gourmet bolognese che si chiama Monica Cesari Sartoni. L'amica Monica, che abbiamo conosciuto in qualità di cuoca esperta e raffinata, instancabile di fronte ai fornelli e altrettanto quando è chiamata a servirsi della penna per ritrarre un piatto o per far

risaltare la storia di una ricetta regionale, è infatti una preziosissima collaboratrice di vari periodici dedicati alla gastronomia italiana e autrice di numerosi lavori riferiti all'arte culinaria in Italia e alle nostre specialità regionali. Potevamo allora resistere alla lusinghiera proposta di Monica di farci comprendere qualcosa che abbiamo probabilmente trascurato di conoscere da vicino e che pure fortemente ci appartiene: la cucina veneziana? Ho il forte sentore di pronte obiezioni: tuttavia, devo forse giustificare, qualcuno si interroga ancora sulla proposta di far parlare di sarde in saor una bolognese, pur essa una cara amica? Si mostri quel fellone, incauto temerario! Io vi dico che Monica sa contrapporre argomenti tali da rendere spericolata qualsiasi diffidenza, talmente certa è la sua bravura nel saper approfondire ogni argomento che abbia a sfiorare - o ne sia impregnato fino al midollo – l'arte della tavola.

E a Venezia si doveva inevitabilmente celebrare il suo ampio e approfondito percorso della cucina veneziana; un viaggio il suo che non trascura di svelare ricette pressoché dimenticate, o rimaste tra le mani di qualche nonna incapace di rassegnarsi ai gusti frettolosi e indefinibili della mensa turistica, così maledettamente diffusa anche nel territorio lagunare. Il sapiente lavoro di ricerca storica rivolto alla tradizione della cucina veneziana ha permesso a Monica di raccontare non solo e non tanto l'aspetto operativo – che pure esiste, ed è ben condotto, quasi ci accompagna con paziente maestria – ma di declinare i diversi risvolti storici che immancabilmente rappresentano i più interessanti approfondimenti di ogni piatto che si rispetti, dal più

povero e umile al più ricco ed elaborato. Nello scorrere le pagine del nuovo Samizdat possiamo immergerci nelle atmosfere insolite e straordinarie di una Venezia che mostra un suo volto ormai remoto, distante dal “*tanfo di scampi fritti*” che si alza dal canale su cui si affaccia il buon Eugenio, ospite del Danieli. E’ una cucina che sa di antico, e non sarà facile scovarne l’eredità presso qualche trattoria governata da un nobile oste, d’altronde sempre più raro anche, o soprattutto, da queste parti. Ma non desisteremo proprio per questo, e al racconto di Monica alterneremo brindisi e bocconi, cincin e squisitezze, per dar corpo e sostanza alle belle pagine.

Nel meriggio vivace ancora ma non più infuocato, congedate le storie di Monica al mormorio dell’onde prossime alle rive, lasceremo il posto sotto la gran pergola per vagheggiare – no, non subito, lasciamo che il tempo srotoli almeno qualche minuto – una qualche malvasia che offra ombre alle gole inaridite. Quando infine il sole *cangerà loco* e *la sera non più vaga ridurrà ogni lume*, qualcuno darà voce, come promesso, a Gasparina:

*O notte, a me più chiara e più beata
che i più beati giorni ed i più chiari,
notte degna da’ primi e da’ più rari
ingegni esser, non pur da me, lodata*

I versi forse non andranno oltre quella leggiadra sequenza appena intonata, affaticati dal vin della malvasia, e fatalmente al silenzio suadente della notte veneziana consegneremo ogni altro sogno.

Con affetto sincero

Paolo

IL SAMISZDAT N.45 È PRESENTATO PRESSO LA TRATTORIA *DA IGNAZIO*
A VENEZIA DOMENICA 10 GIUGNO 2007

INDICE

<i>Una specie di presentazione</i>	3
I PRIMI.....	7
risi e bisi.....	7
risi in avroman	9
risoto co le secole	10
risoto de go'.....	11
risi e bruscandoi (o risoto co i bruscandoli).....	12
risotto alla primavera	14
bigoli.....	15
bigoli mori in salsa	16
bigoli con l'anara.....	17
pasta e fasioi	19
PESCI, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE.....	21
asia' in tecia.....	21
stoccafisso o baccala'	22
baccala' mantecato	25
baccala' alla vicentina	27
bisato su l'ara	28
bovoleti o bogoeti in tecia	30
branzin lesso	30
canoce al prezzemolo.....	31
caparossoli	32
capeonghe a scotadeo	33
capesante in tecia.....	34
folpetti.....	35
garusoli	36
granseole a la venessiana.....	37
latti di seppia.....	38
masanete in salsa	39
moleche col pien	39
peoci saltai	40
san Pietro alla Carlina	41
schie	46
sepe in tecia col nero	47
sepe in tecia coi bisi.....	48
LE CARNI.....	50
anara col pien.....	50
carpaccio dell'harry's bar	52

castradina s'ciavona	55
faraona co'la peverada	56
fegato alla veneziana	58
verdure	60
castraure in tecia	60
fondi de articiochi	61
verze sofegae	62
patate alla veneziana	63
fasioi sofegai	63
radicio in tecia	64
segolete garbo dolse	65
sparasi coi vovi duri	66
DOLCI	67
baicoli	67
bigarani	69
zaleti o zaeti	70
torta nicolota	71
carami	72
<i>BIBLIOGRAFIA</i>	74
L'INVITO	76

Le immagini di copertina e retrocopertina sono due vedute di Sangiorgio Maggiore di Joseph M. William Turner (1775-1881) l'una all'alba, l'altra al tramonto. Quella in prima pagina è del 1840, quella in ultima del 1819.

Le nature morte presenti nel testo sono opere di Willem C. Heda (1594-1680).

La veduta di Bologna a pagina 6 è di Pio Panfili (1723-1812).

CHI SONO I NUOVI SAMIZDAT



E' un gruppo nato quasi spontaneamente verso la fine del 1997. Alcuni amici, abituati a incontrarsi tra osterie e trattorie per scambiare idee, chiacchiere, conoscenze ed esperienze di vita, hanno sentito ad un certo punto il bisogno di imperniare tali incontri attorno alla presentazione e discussione di un breve testo redatto da un amico e regalato a tutti i presenti in spirito d'amicizia. Proveniamo da diversissime esperienze di vita associativa, politica, professionale e culturale; che cosa abbiamo in comune? Con una parola forte e un po' fuori moda potremmo dire che a unirci è una sorta di spirito illuminista: è possibile comprendere la realtà (le contraddizioni, gli incanti e gli orrori), è anche possibile trasformarla. La presentazione di questi libretti è anche e soprattutto l'occasione per scambiarci pensieri, storie, ipotesi, punti di vista, e ciò avviene sempre in una dimensione di dialogo e confronto. Se originale nel contenuto e nella forma (a giudizio di un Comitato di redazione alquanto informale), ogni scritto è ritenuto degno di pubblicazione. La denominazione di "Nuovi Samizdat" si rifà al nome che veniva dato ai dattiloscritti proibiti che circolavano clandestinamente nell'ex URSS, ed è stata adottata perché i libretti, che la casa editrice (si fa per dire) pubblica, sono orgogliosamente semiclandestini e poveri (solo a livello tipografico), circolano di mano in mano e non hanno prezzo. I libretti vengono diffusi e discussi in incontri pressoché mensili nelle sedi meno costose, che vanno dai prati (quando il tempo lo consente) alle sale di trattorie od osterie giudicate stuzzicanti mete culturali e gastronomiche o in sale pubbliche o private ottenute da compiacenti amici che amano una cultura fatta anche di relazioni umane.

GIUGNO 2007

Numero 0 - ERIC HOBSBAWM, Uno sguardo a volo d'uccello sul Secolo Breve.

1. FERDINANDO PERISSINOTTO, Frammentazione delle esperienze ed esperienza della modernità.
2. VITTORIO DUSE, La visita (con un ricordo dell'autore).
3. PAOLO GOBBI, Alla Gran Tua Gola – Viaggio sentimentale fra le trattorie del Veneto.
4. GIOVANNI COMISSO, Osteria di pescatori (con una nota di Paolo Gobbi).
5. STEFANO BRUGNOLO, PAOLO GOBBI, SERGIO VENTURA, Cartolina d'auguri per l'anno che viene (Racconti).
6. PAOLO GOBBI, STEFANO BRUGNOLO, ALDO PETTENELLA, Di pensier in pensier di monte in monte (Antologia di testi letterari dedicati ai Colli Euganei con tre suggerimenti di lettura itinerante).
7. GAETANO ZAMPIERI, Il firmamento di Ulisse.
8. ERNESTO MARCHESE, Pan e altro.
9. AUTORI VARI, Alla ricerca dell'identità perduta di Pietro Ritti.
10. LORENA FAVARETTO, Sesso e potere nel Rinascimento pavano.
11. STEFANO BRUGNOLO, Un ultimo ululato prima che il secolo finisca.
12. PIERGIORGIO ODDIFREDDI, GIOVANNI LEVI, Materiali per l'incontro su "Scienza e fede: un dialogo (im)possibile?"
13. STEFANO BRUGNOLO, Orazione in lode e onore dello scrittore e bon vivant Paolo Gobbi.
14. CESARE PELI, Tigre bianca e altro.
15. ALDO PETTENELLA, Il luogo del delitto (Gli Euganei del Sei-Settecento attraverso i processi criminali).
16. GIANGIORGIO PASQUALOTTO, L'uomo contemporaneo – con interventi di Ferdinando Perissinotto e Fernando Casarotti.
17. AUTORI VARI, Un mese di botte e risposte sull'identità s-perduta della sinistra.
18. MANUELA TIRELLI, Un tram chiamato... psicoterapia di gruppo.
19. CESARE LOVERRE, Al muro – Le fucilazioni del generale Andrea Graziani nel novembre 1917. Cronache di una giustizia esemplare a Padova e Noventa Padovana.
20. JORGE LEWOWICZ, Acerca del Caos.
21. GIUSEPPE VANZELLA, Vite svitate – Storie di trevigiani minori.
22. CARLO PAGANOTTO, Politica, Televisione, Nuovi media – Qualche riflessione.
23. PAOLO PERINI, Piccolo dizionario eti-mitologico dei fiori di montagna.
24. ETTORE BOLISANI, Il buio oltre internet. Come (soprav)viveremo nella grande rete.

- 25.GABRIELE RIGHETTO, Il sentiero.
- 26.YASHIMA FUJITA HISAO, Il senso del tempo.
- 27.LUIGI MAGAROTTO, Il rituale della tavola georgiana (lettera a Stefano Brugnolo).
- 28.MARCO MAFFEI, L'imprenditore, l'acquedotto, la città.
- 29.FERDINANDO PERISSINOTTO, Macchine da guerra – Appunti per una fenomenologia delle guerre postmoderne
- 30.GIORGIO HAVIS MARCHETTO, Seguendo Teppa – Un itinerario sulle orme dei partigiani in Val Posina
- 31.STEFANIA MASIERO, La rappresentazione nostalgica nella *Pavane pour une infante defunte* di Ravel
- 32.GIOVANNI PALOMBARINI, Dialogo intervista di Sonia Bello a Giovanni Palombarini
- 33.ANTONIO DRAGHI, La ze 'na parola – Piccolo glossario veneto dell'arte del costruire con alcune digressioni.
- 34.ALBERTO TREVISAN, Le sorgenti della pace.
- 35.GIORGIO HAVIS MARCHETTO, Seguendo Carnera – Un itinerario sulle orme dei partigiani a Piana di Valdagno.
- 36.MARIO DELLA MEA, Mendelsshon: da bambino prodigio a protagonista nel mondo musicale romantico.
- 37.GIORGIO ROVERATO, Sviluppo e crisi del cosiddetto modello veneto: intervista di Renzo Miozzo ad un "negazionista".
- 38.MARIO DE PAOLI, Il sovvertimento del moto dei pianeti e la pazzia del cavaliere errante: un caso di 'isomorfismo'.
- 39.RENATO RIZZO, Graffiti padovani – sullo scenario di una città di cinquant'anni fa e di oggi, con personaggi in politica, in tonaca, in affari e altro ancora.
- 40.LUCIA BARBATO, Guida a Villa Breda - Vincenzo Stefano Breda e la sua villa di Ponte di Brenta. Presentazione di Stefano Brugnolo
- 41.FABRIZIO DE ROSSO, Diario dal braccio
- 42.ALBERTO CESARE LOVERRE, Il mito del caduto e il sacrario del Grappa
- 43.PIERVINCENZO MENGALDO, Il passato e il presente (conversazione a cura di Stefano Brugnolo)
- 44.MAURIZIO ANGELINI, Vecchi compagni e nuovi migranti. Interviste a Cadoneghe
- 45.MONICA CESARI SARTONI, Venezia in tecia



I NUOVI SAMIZDAT

questo è il gatto con gli stivali, questa è la pace di Barcellona

fra Carlo V e Clemente VII, è la locomotiva, è il pesco

fiorito, è il cavalluccio marino: ma se volti il foglio, Alessandro

ci vedi il denaro:

questi sono i satelliti di Giove, questa è l'autostrada

del Sole, è la lavagna quadrettata, è il primo volume dei Poetae

Latini Aevi Carolini, sono le scarpe, sono le bugie, è la Scuola di Atene, è il burro,

è una cartolina che mi è arrivata oggi dalla Finlandia, è il muscolo massetere,

è il parto: ma se volti il foglio, Alessandro, ci vedi

il denaro:

e questo è il denaro,

e questi sono i generali con le loro mitragliatrici, e sono i cimiteri

con le loro tombe, e sono le casse di risparmio con le loro cassette

di sicurezza, e sono i libri di storia con le loro storie:

ma se volti il foglio, Alessandro, non ci vedi niente:

Stampato presso Copisteria “Centro Copie San Francesco 140” Padova

E-mail: centrocopie.sanfrancesco@tin.it

www.centrocopiesanfrancesco.it



I NUOVI SAMIZDAT