

BORDI GOLOSI

di Sinàm Pascià

La flotta dei Dinghy si sposta in Laguna e l'occasione sportiva si intreccia subito con grandi opportunità golose. Con un'avvertenza. Mai come in questo caso occorre saper bordeggiare, e anche molto bene, perché a Venezia il mostro del turismo incombe sulla ristorazione. Che si tratti di un Prosecco o di una tranquilla pizzetta - salvo non essere terribilmente distratti dalla bellezza stregante dei luoghi (ma a quel punto non c'è bisogno di leggere la rubrica e siete a posto) - il frankenfood è in agguato ovunque. E allora, in un ideale manuale di sopravvivenza tra calli e campielli, cominciamo dagli indirizzi da "ombre", ovvero quei bacari dove si consuma al banco un bicchiere di vino, accostato rigorosamente a un "cicheto", vale a dire uno stuzzichino. In altre parole, la versione antica e sofisticata delle tapas spagnole o dei pinxos baschi. Ricordando che nei bacari si va anche e soprattutto per "ciacolare", e cioè per scambiare chiacchiere sorridendo (non a caso il solare Goldoni è nato nella Venezia dei bacari e il malinconico Joyce - che è pure morto dopo un intervento per il più psicosomatico dei mali, l'ulcera duodenale - nella tetra atmosfera della Dublino dei pub). I melanconici si astengano, quindi, mentre i dinghysti allegri possono fare sosta (massimo della spesa una trentina di euro, ma anche meno) **All'Arco** (San Polo 436 - Rialto tel. 041.5205666), a due passi dalla fermata Rialto mercato del vaporino, col suo classico saòr di sarde o i crostini di baccalà. In alternativa, in una Venezia fuori dai grandi circuiti del turismo, sosta obbligata al **Garanghelo** (Castello 1621 - Via Garibaldi tel.041.5204967 - vaporino Giardini) dove oltre ai soliti classici, troverete anche ottima frittura e lo squisito pasticcio di pesce dell'isola di Pellestrina. Se poi qualcuno vuole stupire con la citazione colta, sappia che "garanghelo", in antico dialetto, indicava un incontro conviviale di una allegra compagnia dove uno dei convitati si incaricava di pagare per tutti e poi veniva rimborsato a rate: lo racconta Goldoni nel Campiello - dialogo tra il Cavaliere e Anzoletto - nel III atto. **La Mascareta** (Castello - Calle Lunga Santa Maria Formosa tel. 041.5230744 - Vaporino Rialto), al centro dello "struscio" veneziano, è invece il posto giusto per i devoti a Bacco, grazie alla sua formidabile collezione di etichette, da accompagnare con polenta e seppie, pasta e fagioli, baccalà, prima di concludere con i bussolai (i biscotti a forma di ciambella, tipici dell'isola di Burano) che faranno anche da pretesto per passare a un vino dolce.

Piedi sotto il tavolo con piccola spesa? Niente paura, ci sono le vere osterie. Per esempio **Dalla Marisa** (Cannaregio - Fondamenta San Giobbe tel. 041.720211 - Vaporino: Ponte Tre Archi - sui 35 euro), un luogo davvero "pop", con qualche tavolo anche lungo il canale. Ci si viene soprattutto per mangiare carnivoro, dal risotto con le secoe (i frammenti di carne che si ricavano tra le vertebre del bue), alle tagliatelle con l'anatra, dalla trippa, alle polpette, senza dimenticare le fritture e i folpeti (i moscardini) in umido.: il tutto, bevendo uno sfuso della casa senza mal di testa a seguire. In alternativa, sempre a Cannaregio, ha molti fan l'Anice Stellato (Cannaregio 3272 tel.041.720744, sui 50 euro), versione "modern chic" dell'osteria con qualche tavolo romantico con vista sulle fondamenta della Sensa (la Sensa era la festa dell'Ascensione, collegata storicamente allo Sposalizio col Mare e qui c'erano gli antichi magazzini di legname per le installazioni che venivano fatte a piazza San Marco, dove il

Sansovino disegnò nel 1544 il progetto per un recinto di botteghe per la Fiera che accompagnava la festa). All'Anice troverete classici come la polenta al nero con le seppie, insieme a una bella scelta di dolci.

Terminata la Venezia buona e poco cara, la rassegna degli indirizzi giusti può partire da **Fiore** (San Polo – Calle del Scaletter 2202a tel. 041.721308 – sui 100 euro), elegante e piacevole (i romantici prenotino con giusto anticipo il tavolo separato incorniciato in una finestra-balcone che dà su un canaletto) nella sua appassionata citazione della cucina veneziana. Una critica gastronomica veneziana lo recensì qualche anno fa come “migliore del mondo”: forse la famosa finestra aveva fatto colpo, tant'è che prezzi e difficoltà a trovare un posto crebbero in maniera esponenziale. Oggi tutto è più felpato. Godetevi così la polenta bianca coi gamberetti fritti, nella serena consapevolezza che si tratta solo di un ristorante buono e molto garbato. Dovesse invece cogliere il desiderio in una bella giornata di sole di riempirvi gli occhi con la vista della Laguna, due sono gli indirizzi giusti. Mangerete normale, a prezzo non proprio mite, ma ne vale la pena. E allora, per lo spettacolo senza pari della chiesa della Salute non c'è di meglio della terrazza sull'acqua dell'**Hotel Monaco & Grand Canal** (San Marco 1332- Calle Vallaresso – sugli 80 euro – ma si può anche ripiegare su un'insalata o su un sandwich), mentre il Canale della Giudecca con tutta la sua magia di luce è lo spettacolo che offre l'**Harry's Dolci** (Giudecca 773 tel. 041.5224844 – sui 100 euro), coi suoi piatti di tradizione veneziana e i buoni dessert. Poi, ci si può tuffare nella veneziana del girone alto della ristorazione con **Vini da Gigio** (Cannaregio 3628° tel. 041.5285140 – sui 60-70 euro), dove col conforto di una bellissima carta dei vini, potrete sbizzarrirvi con una delle migliori granseole della Laguna, accompagnata da piatti di solida, felice mano. Ancora granseola, ma questa volta nei tagliolini, di rara bontà al **Covo** (Castello 3968 tel. 041.5223812 – sui 90 euro), uno degli indirizzi più solidi di Venezia. Qui il valore aggiunto è dato dalla qualità anche delle proposte non di pesce, a partire da una buonissima pasta e fagioli, prima di concludere con dolci di eccellente scuola, come quella della torta con le pere. Nota finale per i devoti a Bacco: la cantina qui è molto fornita, con una speciale vocazione per il “bio”. Una Venezia golosa in chiave più fantasiosa si trova da **Mario alla Fava** (Calle Stagneri 5242 tel. 041.5285147 – sui 70 euro), dove la freschezza della materia prima si trasforma in piatti come i bigoli fatti in casa in versione carbonara di mare o come la tagliata di tonno con quenelle di finocchi in salsa di agrumi.

Inutile dire che una sosta all **Harry's Bar** (Calle Vallaresso 1323 tel. 041.5285777 – sui 100 euro) ha una sua seduzione, se non altro “antropologica”. Godetevi l'atmosfera, la geniale professionalità dei camerieri a volteggiare in spazi minimi, insieme a classici come il Bellini, il Carpaccio o il risotto primavera (che fanno tutto l'anno!). A questo punto non resta che una puntata verso i luoghi della creatività spinta. Prima tappa, subito dietro a San Marco, al **Ridotto** (Campo San Filippo e Giacomo – Castello 4609 tel. 041.5208280 – sugli 80 euro): tre tavoli tre per una cucina scoppiettante di idee. I piatti? Calamari pere e rosmarino con seppie e gamberi e limone in agrodolce e liquirizia; ravioli alla buccia di arancia con gamberi rossi il loro corallo e pomodoro giallo; sandwich di riso nero e baccalà mantecato; flan e semifreddo di pistacchi. La seconda tappa è al **De Pisis dell'Hotel Bauer** (San Marco 1413a tel. 041.5207022 sui 130 euro), dove la vista dalla terrazza è davvero unica e la cucina di mano sicura, internazionalggiante con citazioni lagunari, ha piatti come la coda di rospo in crosta di arachidi piccanti e cous cous di verdure. L'estremo della creatività, però, è al **Met dell'Hotel**

Metropole (Riva degli Schiavoni 4149 tel. 041.5240034 – oltre 100 euro) dove si esibisce la genialità stravagante di Corrado Fasolato: provare per credere proposte come le squisite tagliatelle di pasta fresca e seppia con asparagi all'aglio, olio, moeche e trucioli d'uovo.

Venezia, insieme a botteghe di orrori travestiti da souvenir golosi, offre anche grandi cose. Per un caffè assoluto, provate senza esitazioni il **Caffè del Doge** (San Polo 609 – calle dei Cinque), una storica torrefazione che applica lo stile veneziano della tostatura chiara e della miscela a freddo, e che accompagna i suoi caffè con pasticcini di altissima qualità. Poi, per non finire nei soliti Quadri e Florian, potreste fare come Wagner e fermarvi, proprio in piazza San Marco, nel raffinato **Caffè Lavena**. Ultimo consiglio per i veri golosi: non vi perdetevi i krapfen alla crema dei **Fratelli Colussi** (Dorsoduro 2867), famosi anche per la focaccia veneziana, un dolce che richiede trenta ore di lavorazione secondo l'antica ricetta.

Un ultimo pensiero. Se stanchi di Venezia voleste congiungervi col mare del pesce più genuino? Risposta scontata: Chioggia. Si arriva in poco tempo, la città è simpaticissima e vivace, oltre ad essere il più importante porto di pesca dell'alto Adriatico. Sarde in saor, schie con la polenta, calamari ripieni, luserna in covercià (cioè cotta alla griglia e poi lasciata in padella qualche minuto con aglio, olio e aceto a sfumare, ovviamente “incoperchiando il tutto”) si trovano all'**Osteria da Penzo** (Calle Larga Bersaglio 526tel. 041.400992). Su Chioggia, si potrebbe chiedere a qualche pugnace e simpaticissimo dinghysta la storia del Gato de Cioga. Così viene chiamato infatti un piccolo leone marciano che svetta su una colonna nella piazza Vigo, proprio davanti al mare e all'imbarco per pelle strina. Si dice che i veneziani, per le dimensioni di quel leone, che riprendeva quelli monumentali di San Marco, si divertissero a portare lische di pesce, come si fa per un “gato”, per ricordare ai chioggiotti da che parte stessero la potenza e la forza. Ma, della storia, esiste anche una versione di segno contrario, e cioè che per irridere la non troppo amata Venezia, al momento di dover esporre uno dei suoi simboli, qualche bello spirito pensò bene di dargli sembianze più gattesche che leonine ... e la querelle resta aperta.....

N.B.: i prezzi sono indicativi e il vino è escluso