

BREVE STORIA DELLA CUCINA DEL GHETTO DI VENEZIA

/A Brief History of
the Venetian
Ghetto Cuisine

Testo di /by

Pierangelo Federici (*)

foto di /photographs by

Veneziani a Tavola

www.facebook.com/veneziani.a.tavola



La presenza ebraica a Venezia risale a **prima dell'anno mille**, cioè a poche centinaia d'anni dopo la fondazione stessa della Città.

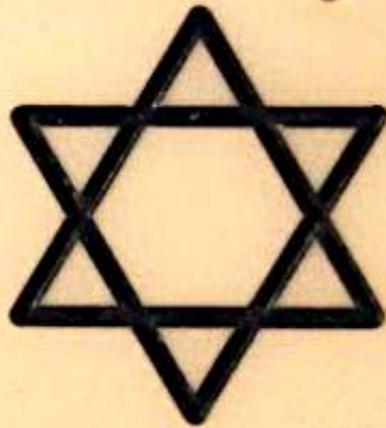
È stato un insediamento stabile e dal Trecento anche numericamente consistente: basti pensare che **la parola ghetto** (oggi di uso internazionale) risale dal fatto che, **nel luogo in cui gli ebrei veneziani furono costretti a risiedere**, vi era precedentemente **una fonderia**; infatti nel veneziano del XIV secolo il termine *gèto* corrisponde all'italiano moderno *getto*, cioè **gettata di metallo fuso**. All'inizio del 1500 scoppia la "guerra della Lega di Cambrai" che fu un conflitto enorme per l'epoca e fu scatenato allo scopo di arrestare l'espansione della potentissima Repubblica Serenissima in terraferma: praticamente tutti i principali

stati europei si coalizzarono nel tentativo di spartirsi i ricchissimi possedimenti di Venezia. Furono proprio gli sconvolgimenti di quella guerra, che comunque alla fine Venezia vinse, a portare numerosi **ebrei fuggitivi dalla terraferma a Venezia**.

Per ricavare un numero sufficiente di alloggi si dovette provvedere all'**espansione in verticale degli edifici**; tutt'oggi le costruzioni del Ghetto, caso unico a Venezia e **primi "grattacieli" della Storia**, si caratterizzano per **la notevole altezza, sino a otto piani**. Con la caduta della Repubblica e l'avvento di Napoleone le porte del ghetto furono aperte e fu eliminato l'obbligo di residenza per gli ebrei.

Fin qui la storiografia ufficiale, ma gli ebrei ebbero un ruolo veramente importante e profondamente stratificato nella

ECIALITA'



I EBRAICI



Jewish presence in Venice can be traced back to **before 1000AD**, more precisely a few hundred years after the city was founded.

There was a stable settlement, and by approximately 300 AD, the population was numerically consistent: Just meditate on **the word ghetto** (commonly - used international word). It refers to the fact, that **where the Venetian Jews were forced to live, there had once been a foundry**; in fact, the fourteenth century Venetian word *gèto* corresponds to the modern Italian word *getto*, i.e. **pouring molten metal**.

At the beginning of the 1500s, the "War of the League of Cambrai" (War of the Holy League) broke out.

For the period, it was an enormous war, and ordered

with the aim of stopping the mainland expansion of the powerful Serenissima Republic. Practically all the main European countries formed a coalition aiming to share Venice's rich property.

Venice won the war, but the upheaval caused by it, **forced many Jews to flee from the mainland to Venice**. Then to obtain sufficient dwellings, there was a **vertical expansion of the buildings**; even now the ghetto constructions, unmatched elsewhere in Venice, and considered as **the first "skyscrapers" in history**, are characterized by their **remarkable height - up to eight floors**.

With the fall of the Republic and Napoleon's arrival, the doors of the ghetto were opened, and the Jews had no further obligation to live there. That's the official sto-

(*) Pierangelo Federici, veneziano, di mestiere fa il pubblicitario copywriter, per passione il gourmet. Ha creato campagne pubblicitarie per importanti marchi dell'enogastronomia italiana, tiene da anni una rubrica di interviste e ricette dedicate sul mensile Venezia News, scrive per "Veneziani a Tavola" e alcuni blog internazionali.

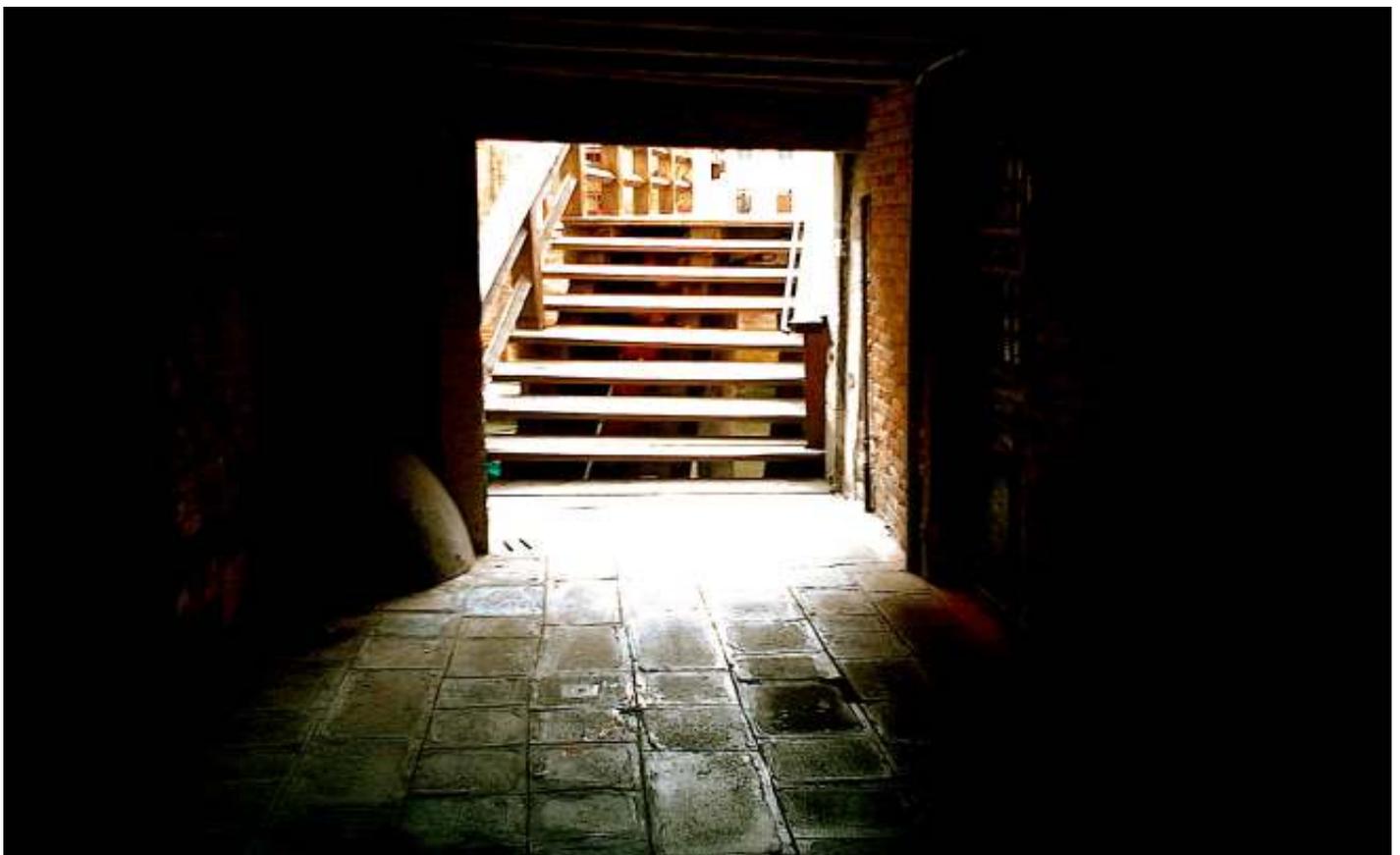
quotidianità dei veneziani. Un esempio lampante è **la cucina ebraico-veneziana**, ricchissima di contenuti perché i **mercanti levantini**, che commerciavano con l'Oriente, **introdussero le spezie e la frutta secca, come lo zafferano e le uvette**: il *riso zalo* (riso giallo), ancora oggi preparato, viene ad esempio soffritto in grasso d'oca e arricchito con zafferano, ed è sicuramente frutto dell'incontro tra quelle culture.

Di origine ebraica anche un altro famosissimo piatto, i *bigoli in salsa*, deliziosi **spaghetti neri** (cioè impastati col nero di seppia) **conditi con salsa di cipolle e acciughe**. I **mercanti ponentini**, ebrei della Penisola

ry, but the Jews played a truly important part, that was deeply stratified in the everyday Venetian life.

A blatant example is **the rich Jewish-Venetian cuisine**. Eastern merchants trading with the Orient, introduced **spices and dried fruit, like saffron and raisins**: for example *riso zalo* (yellow rice) still prepared today, is sautéed in goose fat and enriched with saffron. This dish is definitely the result of the meeting of two cultures.

Another very famous dish with Jewish origins is *bigoli in salsa* - delicious **black spaghetti** (pasta mixed/kneaded with squid ink) **served with an onion and anchovy gravy**. Western merchants - Iberian Jews placed **typical Medi-**





(*) Pierangelo Federici, a Venetian, is by profession a copywriter and by passion a gourmet. He has created ad campaigns for big Italian wine and food brands, has had a column (publishing interviews and recipes) in the monthly magazine Venezia News for years and writes for “Veneziani a Tavola” and a number of international blogs.

Iberica, portarono sulle tavole veneziane **sapori e colori tipicamente mediterranei**, e introdussero a Venezia l'uso spagnolo delle **preparazioni in agrodolce**, aprendo la strada a un altro dei piatti tipici della cucina veneziana, le *sarde in saor* con l'originale **abbinamento del pesce alla uvetta e i pinoli**.

La **pasticceria ebraica veneziana** è meravigliosa, in particolare per la Pasqua Ebraica (*Pèsach*) durante la quale il divieto di consumare lievito ha scatenato la fantasia nella produzione di **azzi-me dolci con semi di finocchio o di anice** e una infinità di deliziosi e **morbidi dolcetti** con nomi rigorosamente in dialetto veneziano: le *bìse* (dalla loro forma a *bissa*, cioè biscia), i *sucarini*

terranean colours and flavours on the Venetian table. They introduced the **Spanish sweet and sour food preparation**, opening the way to another characteristic Venetian dish *sarde in saor* (**fish ingeniously dressed with raisins and pine nuts**).

Venetian-Jewish pastry-making is marvellous, especially during *Pèsach* (Jewish Easter), when the consumption of yeast products is forbidden. This unleashed fantasy with the production of **unleavened sweets containing fennel seeds and aniseed**, and an immense variety of **soft delicious sweets** with names coming strictly from the Venetian dialect: *bìse* (from its long thin grass snake shape); *sucarini* (sugar sweets); *àpere* (very soft pa-

(cioè zuccherini), le *àpere* (morbidissime e fatte soltanto con farina, zucchero e uova) o infine i **dolci di mandorle** come le *impàde*, (che derivano dalle *empadas* cioè le torte di pasta frolla con un ripieno di impasto di mandorle degli ebrei sefarditi ponentini).

Tutto questo e molto altro lo si può ancora trovare a Venezia, anche perché tutta la cucina tipica veneziana, **così come la Cultura più in generale, ha un carattere cosmopolita** che ha sempre caratterizzato tanto la Serenissima quanto le comunità che a Venezia venivano ospitate.

Anche su Facebook puoi seguire la storia e le ricette di *Veneziani a Tavola!*

www.facebook.com/veneziani.a.tavola

stries made with flour sugar and eggs) and finally, from the Sephardic Jews, the **impàde** (word deriving from Spanish *empadas*) **shortcrust tarts with an almond filling**.

All this and much more can still be found in Venice, even because **its cuisine and culture have cosmopolitan characteristics** both typical of the Serenissima and the different cultures residing in Venice.

You can also follow the history and recipes of the author *Veneziani a Tavola* on Facebook.

www.facebook.com/veneziani.a.tavola



RISI COLL'UA



Risotto di uvetta, chiamato risi coll'ua in veneziano, è un'antica ricetta della comunità ebraica di Venezia. La strana combinazione di agrodolce e salato, lo rende un piatto molto moderno, autentica cucina fusion ante litteram.

Inizia soffriggendo un battuto di aglio e fai tostare il riso Vialone Nano.

Quindi aggiungi l'uvetta (una presa a porzione) che avrai fatto precedentemente rinvenire e sfuma con una spruzzata di vino bianco secco.

Procedi la normale cottura a risotto, aggiungendo man mano brodo di carne caldo e sgrassato (c'è chi utilizza l'acqua al posto del brodo e, alla fine, succo di mela).

Con il riso al dente, puoi mantecare fuori fiamma soltanto con un battuto fine di prezzemolo, oppure arricchire con un poco di burro e parmigiano grattugiato.

Perfetto se abbinato al pollo fritto e un vino rosso morbido e di medio corpo (Valpolicella Classico, Alto Adige Santa Maddalena, Trentino Merlot...).

Risotto with raisins, called “risi coll'ua” in dialect, is an old recipe from the Jewish community in Venice. The strange, sweet -and- sour combination makes it a very modern, authentic fusion ante litteram dish.

Begin by sautéing chopped garlic and toasting Vialone Nano rice. Then add raisins (a handful per portion) which have been left to soak, and simmer with dry white wine until reduced.

Continue with the normal cooking of the risotto, slowly adding hot lean meat broth (water can be used instead of broth, and apple juice added at the end). When rice is still at the al dente stage and creamy, take off the heat, and add finely chopped parsley, or some butter and Parmesan cheese.

Perfect with fried chicken and a supple, medium-bodied, red wine - (Valpolicella Classico, Alto Adige Santa Maddalena, Trentino Merlot).