

LA STORIA DI VENEZIA

COTTA A PUNTINO

/Venice's culinary history

03

OMBRE E CICHETI. UN GIRO DE BACARI CON PIERANGELO FEDERICI

/Cicheti and wine: Venice food tour with Pierangelo Federici

"I veneziani hanno nel carattere un immenso fondo di gioia; il loro peccato capitale è la golosità, ma una golosità ciarliera e viva."

George Sand (pseudonimo della scrittrice Aurore Dupin 1804-1876).

Testo di /by

Pierangelo Federici (*)

foto di /photographs by

Veneziani a Tavola

www.facebook.com/veneziani.a.tavola



Venezia e il vino hanno uno stretto rapporto, da sempre. Ci giungono notizie antichissime sulla coltura della vite nelle nostre zone (nell'area dell'attuale Concordia Sagittaria la pianta era coltivata **già nel 40 a.C.**). Sul particolarissimo **terroir salmastro delle isole della Laguna** non sono mai mancati i **vigneti**, ma la pianta si coltivava **anche in centro città**, come testimoniano i *nizioleti* (cioè i toponimi scritti sui "lenzuolini" delle strade veneziane), tanto per fare un esempio "San Francesco della Vigna". Inoltre i vini provenivano naturalmente dai possedimenti della Repubblica Serenissima in terra ferma, un Veneto ancora oggi particolarmente vocato a questa produzione e, come se non bastasse, venivano importati dall'Europa sudorientale (la Malvasia) e dalla Grecia (l'Aleatico). C'è da chiedersi dove si consu-

masse tutto questo nettare degli dei...Si poteva bere ai "*bastioni*", dove si smerciava soltanto vino, oppure nelle "*furatole*", negozietti per popolani dove veniva servito anche pesce fritto. Oppure si poteva scegliere i "*magazen*" che erano mescite di vino, ma anche una sorta di monte dei pegni dove venivano concessi "mutui" in cambio di effetti (il prestito veniva erogato per due terzi in denaro e il rimanente in vinaccio detto "vin da pegni").

Infine eccoci alle "osterie" (chiamate "*bàcari*" o "*bàcari?*", non da Bacco, ma da "*far bàcara*" cioè festeggiare), dove finalmente si poteva e ancora oggi si può bere più che decentemente, tant'è che sono state **assai apprezzate, nel '700 da Carlo Goldoni, nel '800 da Richard Wagner e poi da tutti noi veneziani e dai turisti curiosi in stile slow come Ernest Hemingway**. Tutti sanno che il bicchiere di vino a Venezia si chiama "*ombra*", questo perché



"The Venetian personality is joyful; their main defect is their greediness, but it's a friendly lively greediness." George Sand (Aurora Dupin's nom de plume 1804-1876).



Venice and wine has always had a tight relationship. We have very old information on grape vine growing in our area (it was already growing in 40BC in the Concordia Sagittaria area).

There have always been **vineyards on the salty lands of the lagoon islands, and grapes were also grown in the centre of the city**, as stated by the *nizioleti* (thin bed sheets - i.e. place/street names written or painted in special rectangular shapes/frames forming real frescos). "San Francesco della Vigna" is an example. In addition, wines normally came from Serenissima landholdings on the mainland. An area that is still today dedicated to this type of production, and as if it weren't enough, Malvasia was imported from south-eastern Europe, and Aleatico from Greece. It would be normal

to ask, how was it all being consumed? One could drink at "*bastion*" where only wine was being sold, or in "*furatole*" i.e. very small popular shops where fried fish was also served. Or one could opt for "*magazen*" which were wine bars and even sorts of pawn shops where "loans" were granted in exchange of items (two-thirds of the loan was given in cash and the rest in a low-quality wine called "*vin da pegni*" i.e. pawn wine). Finally we come to the "*osterie*" (inns) called "*bàcari*" or "*bàcari*" (not called after Bacchus, but from the expression "*far bàcara*" i.e. to celebrate) where even today one can still get a decent glass of wine. **In the 1700s, it was appreciated by Carlo Goldoni, in the 1800s by Richard Wagner, then by all us Venetians**, and by curious "slow" style tourists like Ernest Hemingway. Everyone knows that in Venice a glass of

(*) 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.

una volta veniva venduto e sorseggiato perfino ai piedi del campanile di San Marco (detto "*el paron de casa*"), con gli osti che spostavano i loro chioschi seguendone l'ombra per mantenere la bibita fresca. Una tale quantità onnipresente di bevande alcoliche ha prudentemente suggerito di accompagnare il "*giro de ombre*" (tipica passeggiata serale) con una scelta pressoché infinita di prodotti tipici del *bàcaro*, i "*cichèti*" (dal latino "*ciccus*", piccola quantità). Per non far ubriacare i clienti, **gli osti veneziani si sono inventati la formula ante litteram dello street food**. Ecco che, seguendo le stagioni e la reperibilità, compaiono sui banchi i "*folpeti*" (moscardini lessi), le "*castraure*" (spettacolari primizie del carciofo violetto dell'isola di Sant'Erasmus), i crostini di "*bacalà mantecato*", le "*sarde in saor*"

wine is known as "ombra" (shade) because once upon a time, **it was sold and sipped while standing at the foot of St. Mark's bell tower** (known as "*el paron de casa*" i.e. the host). Vendors moved their stalls/kiosks and followed the shade to keep the drinks cool! Such an ever-present quantity of alcohol wisely evoked the consumption of local *bàcaro* products - "*cichèti*" (latin "*ciccus*" - a small quantity) during the evening pub stroll called "*giro de ombre*". To keep clients sober, **Venetian vendors** that were ahead of their time, **invented a type of street food**. So, according to seasons and availability, the following *cichèti* appeared on the stalls: "*folpeti*" (boiled octopus), "*castraure*" (early season, violet-coloured baby artichokes from the island of Sant'Erasmus), croutons with "*bacalà mantecato*" (creamy salted codfish), "*sarde in saor*"





(*) 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.

(emblema della cucina fusion veneziana), le verdure fritte, i salumi, i formaggi, tutte le parti del quinto quarto dal “*rumega*” (bocconcini di ruminante bovino), alla “*spienza*” (milza di vitello), dalla “*trippa rissa*” (bollita con aromi) ai “*nerveti*” (rigorosamente con cipolla cruda).

In tempi, anche recenti, si sono creati autentici miti locali, come il mistero sulla bontà segreta delle polpettine di qualche osteria o dello “*scartosso de pesse*”, la tipica frittura veneziana take away. Potrei raccontarne a centinaia, senza considerare le composizioni estemporanee dovute all'estro dell'oste o i “*tramezzini*” che animano autentiche dispute tra estimatori.

Però, ciò che accomuna queste piccole delizie, è la praticità del **cibo consumato in maniera informale, mai da soli, in piedi e senza l'uso di posate**, perché il “*cichèto*” deve lasciare sempre una mano libera per il bicchiere: “*l'ombra de vin*”!

(tasty sardines) - an emblem of Venetian fusion cooking, fried vegetables, cured meats, various cheeses, all the parts of *quinto quarto* (i.e. offal) from the “*rumega*” little pieces of beef rumen), “*spienza*” (calf spleen), “*trippa rissa*” (herb-flavoured boiled tripe) “*nerveti*” (nerves served with raw onion). In more recent times, local myths have been created - like the mystery about the flavoursome meatballs of a certain osteria or of the “*scartosso de pesse*” (typical Venetian fried fish take-away). I could tell you hundreds of stories, without considering the improvised compositions due to inspirations, innkeepers or even the “*tramezzini*” or sandwiches enlivening discussions among connoisseurs. However, what they all have in common, is that **this food can be consumed informally, never alone, always standing up and without cutlery**, because with a *cichèto* you must always have a hand free for a glass of wine: “*l'ombra de vin*”!