

Solo su
sky
Canale
412

Venezia su DoveTv

23 aprile, ore 22.30



Weekend **Venezia**



1. Il mercato del pesce di Rialto a Venezia (si tiene dal martedì al sabato).
2. Uno scorcio del Canal Grande, verso il ponte di Rialto. 3. La cicchetteria Bacaromi, da poco aperta nel complesso dell'**Hilton Molino Stucky**, in un vecchio mulino del '700. 4. Un romantico scorcio tra le calli.

Prendere un granchio

È la stagione delle moèche, teneri e piccoli crostacei di laguna. Un'eccellenza gastronomica da comprare nei mercati e gustare in trattoria. E, con i pescatori, si organizzano escursioni in laguna

Due volte l'anno, in primavera e in autunno, gourmand e intenditori vanno a caccia delle moèche, teneri granchi di laguna sorpresi nel periodo della muta, quando si liberano del guscio e si lasciano gustare interi. Difficile assaggiarli in altri posti e in ricette diverse da quella della tradizione: la frittura in una pastella d'uovo è tuttora difficile da imitare. In laguna vige il tacito divieto di abbandonare le radici. Non a caso, la ricetta compare nel nuovo libro *Venezia in cucina* (ed. Sime Books), raffinato ricettario che pesca nella tradizione di Torcello, Burano e Mazzorbo. È la **Venezia** defilata e misteriosa, ricca di eccellenze, da conoscere anche in barca grazie alle attività di Pescaturismo, cooperativa che propone, su prenotazione, itinerari in laguna nord sulle rotte dei pescatori. Tra le proposte, escursioni con il moecante (da 1 a 3 ore, costo 30-50 €), un pescatore specializzato al quale è affidata la crescita, a metà tra pesca e allevamento, della moèca (tel. 041.73.00.76, www.pescaturismoburano.com). Si scopre così che le moèche sono una fase del ciclo vitale del granchio verde. E che una volta catturati, i piccoli crostacei che la marea lascia impigliati nelle reti fisse (le tresse) vengono stivati in sacchi di juta e poi selezionati a mano, uno a uno, per

separare i gransi bóni, cioè quelli prossimi alla muta, dai gransi matti, non idonei a trasformarsi in moèche. Qui il moecante dà prova di una sapienza che si impara solo sul campo, con un'occhiata che identifica a colpo sicuro un piccolo segno sulla pancia del granchio. Stoccati nei vieri, cassoni in legno in sospensione nell'acqua, il delicato processo di maturazione dei granchi prosegue sotto l'occhio attento del pescatore. Vietato distrarsi: quando i granchi smettono di mangiare e diventano spiantanti significa che sono prossimi a perdere il guscio. Barbon, branzin, rombo, bisato, ostrega e peocio: la tabella in marmo bianco su un lato dell'antica pescheria di Rialto riporta ancora le lunghezze minime permesse per la vendita del pesce. Sotto i portici, ogni mattina (7.30-12, mar.-sab.) si rinnova lo spettacolo del commercio: si compra il pescato migliore, moèche comprese (da 40 a 70 € al kg), nei banchetti sotto i due edifici in stile neogotico a ridosso del Canal Grande. Per gustarlo, bisogna inoltrarsi nel criogio di calli e salizade al di qua e di là dal ponte di Rialto, dove gli indirizzi più autentici convivono con i ristoranti iperturistici. "A Venezia, per mangiare bene, bisogna sapere dove andare", spiega Marino Cortese, presidente della

Fondazione Querini Stampalia, che ad aprile inaugura l'ala restaurata da Mario Botta: "Da 50 anni vado **Alla Madonna**, un'osteria familiare conosciuta dai professionisti. Si trova vicino al tribunale, attaccata al ponte di Rialto, ma è nascosta da un sottopòrtego". Ambiente classico, camerieri in giacca bianca, pesce freschissimo e moèche impeccabili, preparate senza l'uovo (calle della Madonna, San Polo 594, tel. 041.52.23.824. Prezzo: 40 €, chiuso mer.). Non si arriva per caso nemmeno alla vicina **Trattoria Antiche Carampane**, nascosta com'è tra calli e campielli, frequentata da una selezionata clientela di veneziani e turisti che non amano sentirsi tall. Anche qui, con l'arrivo della primavera, moèche freschissime (rigorosamente vive), impanate e fritte a puntino (San Polo 1911, tel. 041.52.40.165, www.antichecarampane.com. Chiuso dom. e lun. Prezzo 50 €).
È però nel cuore di Cannaregio che si ritrovano i sapori e le atmosfere della Venezia di un tempo, popolare e autentica, poco frequentata dai turisti. La Chiesa della Madonna dell'Orto, lungo la fondamenta Contarini, è una delle pochissime, a Venezia, con il sagrato in cotto a spina di pesce



3



2



1. La sala della Trattoria Antiche Carampane.
2. La Casa dei Tre Oci, ex casa-studio dell'artista Mario De Mata, ora spazio espositivo.
3. Punta della Dogana.
4. Una veduta dello storico hotel Gritti, riaperto dopo i restauri.

(l'interno conserva lo straordinario *Giudizio Universale* di Jacopo Tintoretto e la tomba del pittore). Lungo il canale, il bassorilievo raffigurante un cammello e il suo portatore sulla facciata di Palazzo Mastelli indica che qui, nel 1112, vivevano i fratelli Rioba. Santi e Alfani, ricchi commercianti provenienti dalla Morea. Gli stessi si ritrovano al di là del rio, simboleggiati in statue di pietra incastonate nel muro in campo dei Mori. Tra tutte, Rioba si riconosce per il naso posticcio in ferro; ai suoi piedi, nel Settecento, la gente depositava bigliettini e volantini di protesta, proprio come accadeva a Roma con la statua del Pasquino. A lui si ispira l'**Ostaria da Rioba**, rustica e curata, che ha una cucina di tradizione rivisitata con garbo: baccalà mantecato, pappardelle fatte in casa al timo o con ragù bianco di faraona e prugne secche, tranci di rombo ai ferri profumati al rosmarino e sale rosa dell'Himalaya su cavolo rosso saltato. In primavera, le moëche sono cucinate esposte e su ordinazione. "Le prepariamo come una volta: immerse per un paio d'ore in una ciotola con uovo sbattuto, che si mangiano tutto. Poi le infariniamo e le friggiamo nella farsòra. Si mangiano da sole, o su un letto di polentina bianca e morbida. Il prezzo? Quattro o cinque moëche costano attorno ai 14 euro (fondamenta de la Misericordia, tel. 041.52.44.379, chiuso lun. Menu da 40 €). Da Rioba, ci si addentra all'interno del quartiere ebraico, dove la **Locanda del Ghetto** propone sei camere di sobria eleganza,

in stile veneziano (Cannaregio 2892-2893, tel. 041.27.59.292, www.locandadelghetto.net/it. Ad aprile doppia da 130 €), oppure lungo la fondamenta de la Sensa, dove l'**Anice Stellato**, nonostante la notorietà, ha saputo mantenere il carattere di osteria autentica. Gli ingredienti sono locali e perlopiù biologici e l'uso delle spezie rimanda agli antichi commerci veneziani. Da provare il branzino alle erbe aromatiche e sale grosso e, naturalmente, le moëche (Cannaregio, Fondamenta de la Sensa 3272, tel. 041.72.07.44). Il campo santa Fosca fa da cerniera tra la parte più autentica di Cannaregio e la trafficata Strada Nova: qui, all'altezza di San Felice, la facciata segnata dal tempo di **Ca' Gottardi** cela una charming house con 15 raffinate camere in stile '700; in contrasto, linee essenziali e materiali attuali disegnano gli spazi comuni (Cannaregio 2283, Strada Nova, tel. 041.27.59.333, www.cagottardi.com. Doppia da 180 €). Linee contemporanee e arredi di design si ritrovano anche a **Ca' San Girolamo**: sette appartamenti ricavati da quella che, ai tempi dei Dogi, fungeva da lavanderia. La ristrutturazione ha mantenuto materiali e forme originali, come la pietra, le ampie vetrate, il giardino mediterraneo (calle del Battello 2940, sestiere Cannaregio, tel. 041.27.59.445. Minimo tre notti, 450 € ad appartamento per due persone). Studi, atelier, musei di poetica bellezza. L'isola della Giudecca, di fronte a piazza San Marco, vive oggi un momento di

grande espansione. Merito di luoghi come la neogotica **Casa dei Tre Oci**, nata come casa-studio dell'artista Mario De Mata, da un anno spazio espositivo di raro charme, dedicato alla fotografia (fino al 12 maggio si visita la mostra *Gianni Berengo Gardin: storie di un fotografo*. Fondamenta delle Zitelle 43, Giudecca. Info: tel. 041.24.12.332). Inaugurato il 31 gennaio, il **Bacaromi del Hilton Molino Stucky**, ricavato dalla ristrutturazione di un mulino del '700, è una moderna e allegra cicchetteria con un grande tavolo centrale sotto lampadari di design che riprendono le forme dei vecchi lampadari da bàcaro, pareti con mattoni a vista dove spiccano, appesi, ciotole multicolore e taglieri, attorno a un banco ricavato da travi di legno dismessi da un ponte di Venezia con una vetrina-esposizione dei prodotti del Triveneto. La frittura viene servita in un cestino di vimini con una grande varietà di pesce: moëche (in stagione), canestrelli, anguille, calamari e gamberi, accompagnati da verdure fritte. Il Bacaromi è aperto tutte le sere dalle 18 alle 22.30 (sestiere Giudecca 810, tel. 041.27.23.311, prezzo 40 €) anche a chi non è ospite dell'hotel. Per dormire si può approfittare del pacchetto pasquale proposto dal **Molino Stucky**: 225 € a notte per camera, ragazzi fino a 18 anni gratis. Dal 28 marzo al 2 aprile, (minimum stay 3 notti), un'occasione unica per scoprire uno dei più riusciti, e lussuosi, recuperi industriali.

Carlotta Lombardo