

viaggiando scoprendo vivendo il Bel Paese

ANNO II - DICEMBRE/GENNAIO 2015 N.3
BIMESTRALE € 3,90 (Icail)

THAT'S ITALIA

THATISITALIA.IT

LO SCHIACCIANOCI

LA FAVOLA PIÙ MAGICA
VISSUTA A PASSO DI DANZA
NEI TEATRI PIÙ BELLI D'ITALIA

IN CITTÀ **VENEZIA**
seduzione e mistero nei luoghi amati
da Casanova e Corto Maltese

WEEKEND
DA ASSISI... A GRECCIO
SULLE ORME DI FRANCESCO
TRENTO... LA CITTÀ INTELLIGENTE
CREMONA... MUSICA PER IL PALATO

LE CITTÀ IDEALI
MANTOVA e SABBIONETA viaggio
nel cuore del Rinascimento Italiano

MARCA FERMANA
borghi solitari e incantati
dall'Adriatico ai Monti Sibillini

MARATONA NELLA STORIA

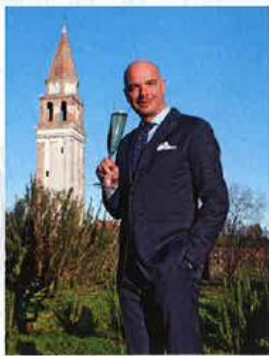
DA AQUILEIA A CIVIDALE DEL FRIULI PASSANDO PER PALMANOVA
LA CITTÀ A FORMA DI STELLA CANDIDATA ALL'UNESCO



Poste Italiane S.p.A. - Spediz. in abb. postale post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 - LO/MI

I PIATTI DELLA TRADIZIONE E IL VINO DELLA VENEZIA NATIVA

Venezia presenta nella sua tradizione culinaria una varietà di piatti a base di prodotti provenienti non solo dal territorio, ma anche da Paesi lontani. Fin dall'anno Mille fanno la loro comparsa sulla tavola il baccalà del Mar Baltico, le spezie dell'Asia, il riso proveniente dal mondo arabo, ma anche le verdure fresche, la selvaggina cacciata in barena e il pesce della laguna. Proprio il pesce è alla base di molti piatti tipici veneziani, tra cui il **BACCALÀ MANTECATO**, le **SEPIE COL NERO**, le **SARDE IN SAOR** (un piatto a base di sarde fritte, cipolle e aceto che si fa risalire al Trecento) e i **CAPAROSSOLI IN CASSOPIPA** a base di vongole veraci. Non mancano ovviamente piatti di carne come il famoso e gustosissimo **FEGATO ALLA VENEZIANA** e i primi preparati con pasta fresca come i **BIGOLI IN SALSA**. Rappresentanti di spicco della biscotteria sono invece i **BAICOLI** da consumarsi con il **MOSCATO FIOR D'ARANCIO DEI COLLI EUGANEI DOGG**, abbinamento prediletto dai Dogi: nell'antichità i *baicoli* erano parte integrante delle provviste delle navi mercantili, mentre oggi possono essere acquistati in città nella storica *Pasticceria Ponte delle Paste* (Sestiere Castello, 5991, tel. 041 522 2889). Da provare anche la notissima **FUGASSA**, un pane pasquale arricchito con farina, zucchero, burro, lievito e uova, e le golosissime **FRITOLE** (frittelle), tipiche del periodo di Carnevale, che potevano essere preparate solo da specifici commercianti, i *fritoleri*. Infine, dove un tempo sorgevano le Isole di Ammiana e Costanziaca, nel cuore della Venezia Nativa, oggi si trova una vigna di quasi tre ettari da cui nasce un grande vino, il **ROSSO VENISSA 2011**, fusione di Merlot e Cabernet, prodotto da Gianluca Bisol e gli enologi Desiderio Bisol e Roberto Cipresso. Un vino di grande carattere, sapidità e fragranza, che al posto dell'etichetta presenta una preziosa foglia di rame realizzata dalla famiglia Berta Battiloro (www.venissa.it).



ITALIA NEL PIATTO | VENEZIA... A TAVOLA

Una delle ricette tipiche più antiche della tradizione veneziana è **Risi e Bisi**, servita dai Dogi ai banchetti solenni e in occasioni di feste. Un piatto molto semplice ma di grande gusto, a metà tra il risotto e la minestrone, in cui si utilizzano i piselli in tutte le loro parti, compreso il baccello per il brodo e la pancetta.

Ingredienti: 320 g di riso Vialone nano - 1 kg di piselli freschi - 1 cipolla piccola - 70 g di pancetta a dadini - prezzemolo fresco - 2 noci di burro - 1,5 lt di brodo vegetale (ottenuto a piacere con i baccelli dei piselli) - 60 g di parmigiano grattugiato.

Preparazione: soffriggere la cipolla affettata sottilmente, con una parte di burro, in una pentola insieme alla pancetta tagliata a cubetti. Unire i piselli freschi, regolare di sale e pepe e aggiungere del prezzemolo. Irrorare il tutto con 1/2 lt di brodo e cuocere circa 15 minuti su fiamma viva. Unire il resto del brodo e una volta ripreso il bollore aggiungere il riso. Portare a cottura mescolando e una volta assorbito il brodo togliere la pentola dalla fiamma. Mantecare con il burro rimasto e completare il tutto con il parmigiano grattugiato.

INFO UTILI

ONLINE

www.turismovenezia.it
www.comune.venezia.it

HOTEL

Hotel Rialto

Venezia, San Marco, 5149, Ponte Di Rialto
www.rialtohotel.com

L'hotel, situato in un antico palazzo, gode di una posizione unica sul Canal Grande, di fronte al Ponte di Rialto. Si può soggiornare anche nella *Ca' Rialto House* adiacente all'hotel, ma con ingresso indipendente, che offre camere in stile settecentesco.

B&B Ca' Gottardi

Venezia, Cannaregio, 2283
www.cagottardi.com

Residenza di charme a soli 200 metri dal palazzo Ca' d'Oro e a pochi passi dal Casinò, ubicato in un incantevole edificio del XV secolo con vista su un piccolo canale di Venezia. Offre eleganti camere e suite.

RISTORANTI

Cantina Do Mori

Venezia, Sestiere San Polo, 429
tel. 041 522 5401

Storico *bàcaro* aperto fin dal 1462. Oltre ai famosi *cicchetti* si possono ordinare anche i *francobolli*, tramezzini dalle piccole dimensioni farciti con granchi, gamberetti e molto altro. La leggenda vuole che in questo locale Casanova attendesse le sue amanti.

Antica Trattoria Poste Vecie

Venezia, San Polo
www.postevecie.com

Osteria cinquecentesca situata all'interno del mercato del pesce di Rialto, dove si può gustare il miglior pesce fresco della città. Si dice che fosse frequentata da Casanova.

