

UNA MERENDA VENEZIANA

PECCATI DI GOLA E TRADIZIONI DA ASSAGGIARE





UNA MERENDA VENEZIANA

PECCATI DI GOLA E TRADIZIONI DA ASSAGGIARE

Venezia non è solo la patria delle osterie ma anche un ottimo posto per una buona merenda. Da fare a metà mattino, nel pomeriggio o in qualsiasi altro momento della giornata, perché c'è sempre un valido motivo per una pausa: breve, in piedi al bancone ma anche più lunga, contemplativa, seduti ad un tavolino in una piazzetta (che qui chiamano campo); da soli per leggersi il giornale o un libro, oppure in compagnia, per fare due chiacchiere "do ciacoe". Mentre gustate il vostro caffè, ricordate che in quella tazzina c'è la storia di una bevanda "nera" arrivata da lontano, da oriente. Nel Settecento a Venezia esistevano oltre duecento caffetterie, ritrovo di intellettuali e vita mondana dove deliziarsi anche con tabacco e cioccolato. Della cioccolata fu gran degustatore Carlo Goldoni che la inserì nelle sue commedie e Giacomo Casanova che la offriva in tazza per sedurre, calda e fondente, arricchita di note speziate. Ancora oggi Venezia offre una serie di "golosessi" della pasticceria secca lagunare adatti anche come souvenir. I baicoli, sottili biscotti secchi dalla forma allungata simile ad un pesce, richiedono

una lunga preparazione (due momenti di lievitazione e una doppia cottura), da intingere nella tazzina (mogliar nella cicara) tipicamente venduti in scatole di latta un tempo per il trasporto in mare. Dal bizzarro nome gli Zaeti (da zàlo, giallo) sono granulosi e friabili preparati con la farina di mais fioretto, un ingrediente dalle origini umili arricchito di uvetta sultanina, talvolta ammollata in grappa, burro, uova e zucchero. A Carnevale, le regine sono le frittelle, con uvetta e pinoli, sempre rigorosamente coperte di zucchero a velo, mentre l'11 novembre, per i festeggiamenti di San Martino, nelle vetrine della pasticceria veneziane appaiono dolci dalla tipica forma a cavallo e cavaliere, ricoperti di cioccolato, altre glasse e zuccherini. Piaceri di gola che tramandano storie e tradizioni: lo sapevate che il termine merenda deriva dal latino "merēre" meritarsi?

CAFFÈ

1 **Caffè Girani** | torrefazione
Castello 3727, campo della Bragora

CIOCCOLATA

2 **Vizio virtù**
Castello 5988
041 2750149 / www.viziovirtu.com

4 **Dal Mas**
Cannaregio 150, Rio Terà Lista di Spagna
041 715101

3 **I Tre Mercanti** | tiramisù
Castello 5364, calle al Ponte de la Guerra
041 5222901

VENICE ORIGINAL TRAVEL

Progetto di promozione territoriale attraverso itinerari integrati tra artigianato, commercio ed enogastronomia.

Sei itinerari alla scoperta del territorio attraverso la valorizzazione del saper fare veneziano.

Una selezione suggestiva di attività produttive espressione dell'identità e della cultura lagunare, per ripartire dalle eccellenze locali.

LE MAPPE

Non solo oro, argento e perle

Travestimenti veneziani

Una merenda veneziana

I mestieri della gondola

Una giornata a Murano

Una domenica a Burano

progetto promosso da



grazie al sostegno di



con il patrocinio di



partner



SCARICA LE MAPPE!
veniceoriginal.it/travel



PASTICCERIA

5 **Didovich**
Castello 5908, Campo Santa Marina
041 5230017

7 **Rosasalva**
San Marco 951, Calle Fiubera
041 5210544

9 **Rizzardini**
San Polo 1415, Campiello dei Meloni
041 5223835

6 **Tonolo**
Dorsoduro 3764, calle San Pantalon
041 5237209

8 **Al teatro**
San Marco, Campo S. Fantin Fenice

10 **Dal nono Colussi**
Dorsoduro 2867a, Calle lunga S. Barnaba
041 5231871

11 **Pitteri**
Cannaregio, 3843/A
041 522 2687

13 **Bonifacio**
Castello 4237, Calle degli Albanesi
041 522 7507

15 **Ponte delle Paste**
Castello 5991
041 2410173

17 **Ballarin**
Cannaregio 5794
041 528 5273

12 **Toletta**
Dorsoduro 1192, Ponte de le Maravegie
041 522 7451

14 **Targa**
San Polo 1050
041 523 6048

16 **Nobile**
Cannaregio 1818
041 720731

18 **Kosher Tevè** | Specialità ebraiche
Cannaregio 1242, Ghetto vecchio
041 5244486, 349 8427187

