



Venezia – Ristorante Al Colombo



Bisi e risi

In collaborazione con il Comune di Jundiaí, l'Università Paulista-UNIP, Venezia Opportunità e CCIAA di Venezia, coordinato dal sig. Bruno Moretto, Presidente dell'Associazione Veneziani nel Mondo e da Laura Soligo Freire della UNIP saranno presenti a San Paolo tre maestri che faranno un percorso enogastronomico-culturale-formativo sulla cucina lagunare veneziana che si terrà dal 7 al 14 novembre 2011. I tre maestri operano nella famosissima Taverna Caorlina di Caorle, Venezia.

Si tratta di Lorenzo Comisso autore di varie pubblicazioni sulla cucina lagunare veneziana, Rosa Maria Salvador, Leila Gigliola Comisso..

Caorle, situata tra Venezia e Trieste, completata nell'offerta turistica dalle splendide località di Porto S. Margherita e Duna Verde, è un noto centro turistico dell'Alto Adriatico. Qui mare e spiaggia si incontrano con la storia, la cultura, la pesca ed il fascino della laguna. Visitare Caorle è un piacere da non perdere: la spiaggia dorata, il porto peschereccio con i suoi colori e il mercato ittico con le sue antiche tradizioni, come l'asta del pesce "in recia" (all'orecchio), le calli ed i campielli che ricordano Venezia, il magico incanto della laguna, amata da E. Hemingway ed in particolare i prelibati piatti locali della cucina tradizionale come "il Moscardin", "Il Broeto alla Caorlotta", "Saor" e la "Pasta al nero di sepa".

Tutti piatti che il gruppo della "Ristorazione Tipica Caorlotta" presenta ed offre a chi visita questa affascinante città.

Piatti tipici della tradizione caorlotta che i maestri realizzeranno sono:

Moscardin di Caorle: Il "Moscardin" è una qualità di mollusco tipico del mare

antistante Caorle. Si pesca tutto l'anno con le reti a strascico, a "tirate brevi", e con l'utilizzo di attrezzi a ridotte dimensioni. La tecnica di pesca usata serve a dare minimo stress, maggiore qualità e morbidezza al prodotto. E' nella cottura in lesso che si apprezza maggiormente il "Moscardin", ed è per questo che è considerato una delle specialità tipiche della cucina di Caorle.

Pasta al nero di seppie: La "Pasta al nero della cucina caorlotta" è una specialità locale che usa il nero delle seppie per le sue qualità aromatiche e per il colore dei piatti. Il nero contenuto nella sacca delle seppie serve quindi, non solo come protezione al mollusco per confondere il campo visivo ai predatori, ma a dare qualità e gusto particolare alla pasta.

Sarde in saor: Piatto di invenzione lagunare, sono le "Sarde in Saor", o più semplicemente "Saor". Le sardine vengono fritte, messe a macerare con olio, cipolla, affettata fine ed appena soffritta, sale ed annaffiate di aceto. E' un piatto delicato e nello stesso tempo forte, autentica invenzione dei poveri pescatori che, in passato, per poter mantenere a lungo le sardine non vendute, erano soliti friggerle a mezza cottura e conservarle immerse nello stesso olio di cottura.

Il tutto accompagnato dai pregiati vini DOC della provincia di Venezia e forniti dalle "Cantine Santa Margherita" di Villanova di Fossalta di Portogruaro (Venezia) e il riso tipo "Carnaroli" e la farina di mais dell'Azienda Agricola "La Fagiana" di Torre di Fine – Eraclea (Venezia).

Altri piatti tipici della cucina veneziana sono:

risi e bisi: piatto povero ma molto gustoso: è un semplice risotto con pisellini cotti in tegame dopo aver appassito abbondante cipolla, quindi conditi con prezzemolo, sale e pepe.

moéche: piccoli granchi verdi della specie *Carcinus maenas*, quando sono arrivati al culmine della fase di muta e quindi molli, vengono fritti. Le moéche sono molto preziose perché la fase di muta nell'acqua salmastra delle laguna dura poche ore, la corazza torna subito dura e ritornano a essere chiamate masenete

risotto de gò: risotto preparato con il ghiozzo (*Gobius ophiocephalus*), detto gò, pesce tipico della laguna veneziana

fegato alla veneziana: fegato di vitello cotto con cipolle bianche, olio extravergine d'oliva e un goccio di vino bianco verso fine cottura

pasta e fazioi: minestra di fagioli con pasta (tipicamente pasta lunga ruvida spezzata, del tipo chiamato "signorine" o "reginelle")

poenta e schie: piccoli gamberi di laguna (grigi da crudi, grigio-marroncini da cotti), fritti e adagiati su di un letto di polenta gialla morbida. Solo recentemente servite con una polenta talmente liquida da dover essere raccolta col cucchiaino, che contrasta in pieno con quella

tradizionale veneziana che viene tagliata sul tagliere con una gugliata di filo.

Tra i dolci si possono citare le fritole, i baicoli, i xaeti, la pinsa, i crostoli, la fugassa, e gli "spuncioti de caramel"; frutta secca o essiccata con qualche chicco d'uva infilata in spiedini di legno e immersa in zucchero caramellato. (Google).

Venceslao Soligo

Loredana Flego