



RICETTARIO

# Alici marinate

Per chi fosse meno avvezzo con le denominazioni dei pesci meglio fare attenzione a non confondere le alici, ossia le acciughe, con le sardine, dette anche sarde o *sardete*. Per complicare ulteriormente la cosa, poi, in dialetto veneziano l'alice è chiamata *sardon*... Occhio quindi ai cartelli esposti nei banchi delle pescherie!

Si tratta tuttavia di qualità ittiche di cui, ai tempi della Serenissima, pesca e vendita al mercato di Rialto erano strettamente regolamentate. Meno rigide invece le scelte edilizie successive: basti pensare che la loggia in stile neogotico, che ancora oggi lo ospita, è stata realizzata tra il 1905 e il 1907 dall'architetto Domenico Rupolo in sostituzione di una costruzione di fine Ottocento in ferro e vetro.

Per 4 persone

400 g alici freschissime, 50 ml aceto bianco, 2 limoni, 2 spicchi aglio, olio evo, sale e pepe



Dopo aver tolto le teste e le interiora alle alici, deliscatele molto delicatamente, facendo attenzione a non separare i due filetti e lasciando attaccata la coda. Lavatele bene, asciugatele con della carta da cucina e disponetele, una accanto all'altra, in un contenitore largo con il bordo basso appoggiandole sul lato della pelle. A questo punto potete procedere con la marinatura: coprite quasi del tutto, aspetto essenziale per ottenere un buon risultato, le alici con il succo dei limoni e l'aceto bianco. Quindi conditele con un pizzico di sale, una spolverata di pepe e infine aggiungete l'aglio tagliato a fettine sottilissime e la scorza dei limoni (solo la parte gialla) a pezzetti.

Mettete un coperchio o della pellicola e sistemate in frigorifero per 6/8 ore. Trascorso questo tempo, scolatele, asciugatele e infine abbattetele in freezer a -18 gradi per almeno 96 ore.

Prima di consumarle naturalmente scongelatele e quindi servitele con un po' di olio extravergine di oliva e qualche grano di pepe rosa.

# Baccalà alla veneta

Pesce tipico dell'oceano Atlantico settentrionale, il merluzzo arriva in Veneto via terra a seguito del lungo e rocambolesco viaggio di Pietro Querini. Il mercante veneziano con una piccola parte dell'equipaggio si salvano da un naufragio, toccando terra nel 1432 nell'isola di Sandøy, vicino a Røst, nell'arcipelago norvegese delle Lofoten. Al rientro a Venezia porta con sé degli stoccafissi essiccati. In città, e non solo, l'idea ottiene subito un grande successo, sia per la bontà gastronomica che per le caratteristiche di alimento a lunga conservazione, molto utile nei lunghi spostamenti, oltre che per la proprietà di essere un "cibo magro", così come in seguito consigliato anche nell'ultima sessione del Concilio di Trento.

Per 6 persone

800 g stoccafisso già ammolato, 5/6 acciughe sott'olio, 1 cipolla bianca o 3 scalogni, 2 spicchi aglio, 2 cucchiari di capperi dissalati, 1 bicchiere di latte, 1 lt circa brodo vegetale, alloro, farina 0, polenta bianca, olio evo e pepe



Immergete lo stoccafisso intero nel brodo caldo. Appena riprende il bollore spegnete il fuoco e lasciate intiepidire per 15/20 minuti.

Estraete con cura il pesce, pulitelo ed eliminate gli scarti. Potete lasciarlo intero oppure tagliarlo a pezzi grossolani. A questo punto procedete a infarinarlo, sistemato in una casseruola con abbondante olio extravergine di oliva e fatelo andare a fuoco moderato. Trascorsi alcuni minuti aggiungete gli spicchi d'aglio intero, fatelo soffriggere, eliminatelo e poi introducete la cipolla o lo scalogno tagliuzzati grossolanamente, le acciughe, i capperi tritati, il latte e l'alloro e cuocete con coperchio socchiuso, facendo attenzione a mescolare spesso, ma delicatamente, in modo che nulla si attacchi sul fondo, fino a quando il tutto risulterà ben amalgamato e cremoso. Spegnete il fornello, spolverate di pepe nero e servite lo stoccafisso con polenta bianca morbida.

# Bigoli al ragù d'anatra

Anatre selvatiche e *mazorini*, ossia i germani reali, loro corrispondente maschile, erano la selvaggina più frequente nelle battute di caccia in laguna. In particolare nella modalità della posta in botte: una struttura realizzata a forma di isoletta che, come ben racconta il pittore del Settecento veneziano Pietro Longhi, veniva circondata da richiami artificiali (realizzati in legno o con cannuccie ed erbe) e talvolta anche da esemplari vivi che, facendo sentire il loro verso, esercitavano maggior attrazione sulle prede.

A Venezia era uso in passato dire “*magnar l'anara d'agosto*” per intendere che, a imitazione di Ferragosto, il primo giorno di questo mese si facevano gozzovigli, pranzi e banchetti.

Per 4 persone

1/2 anatra con le ossa (circa 900 g per una resa di 500 di polpa), 450 g *bigoli* freschi tirati al torchio, 1 carota, 1 gambo sedano, 2 cipolle bianche, 250 ml vino bianco, 1 rametto rosmarino, olio evo, sale e pepe



Iniziate disossando l'anatra, ma tenete da parte le ossa. La polpa va poi tagliata a pezzetti, comprese interiora e pelle.

Sistamate il tutto in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva e fate andare a fuoco lento per circa 60 minuti.

Nal frattempo scottate in forno alla massima temperatura oppure in casseruola le ossa. A questo punto realizzate un brodo con la carota, il gambo di sedano, una cipolla e le ossa, facendo attenzione a eliminare le impurità e il grasso in eccesso con una schiumarola.

Tritate l'altra cipolla e fatela rosolare insieme al rosmarino in una pentola a fuoco moderato. Aggiungete la polpa d'anatra, che avrete precedentemente tritato, il vino e alzate il fuoco mescolando spesso fino a quando non sarà evaporato.

Quindi irrorate con qualche mestolo di brodo caldo e fate andare circa 1 ora e mezza a fuoco lento tenendo la casseruola semicoperta.

Spegnete il fuoco, regolate di sale e pepe, infine padellate il ragù assieme ai *bigoli*, che avrete cotto in abbondante acqua salata e scolato bene al dente, e servite.



ai promessi sposi



# Calamari arricciati con puntarelle

Sono rari i cuochi che nei secoli scorsi hanno speso qualche parola per il *molàme*, termine scomparso con cui i pescatori veneziani si riferivano all'insieme delle varie qualità di molluschi cefalopodi. Delle specie presenti nell'alto Adriatico le più importanti per il mercato e per il popolo - nessuna di loro veniva proposta nelle tavole dei nobili - erano la seppia, il polpo e in modo marginale il calamaro, ultimo fra gli ultimi.

Se il *caramàl* è stato promosso e oggi è molto apprezzato, un balzo in avanti vale anche per la cicoria catalogna di Chioggia, nota come puntarelle, che è stata riconosciuta dalla Regione Veneto come P.A.T. (prodotto agroalimentare tradizionale). Insomma... una bella coppia!

Per 2/3 persone

500 g calamari freschi nostrani, 350 g puntarelle, olio evo, sale e pepe



Lavate e pulite bene i calamari, eliminando la conchiglia interna, detta gladio o penna. Tagliateli a metà nel senso della lunghezza (o in quattro pezzi se sono grossi). Quindi incideteli in modo grossolano in direzione più o meno perpendicolare alla loro lunghezza con la lama di un coltello.

A questo punto lavate e tagliate le puntarelle a fettine spesse circa 2-3 mm.

Scottate i calamari su una griglia o in una padella antiaderente, entrambe già molto calde: vedrete che i calamari si arricceranno su se stessi nel giro di pochi secondi.

Per un risultato perfetto, girateli da ambo i lati in modo da rosolarli in maniera sostanzialmente uniforme. Poi, anche nella medesima pentola, ma dopo aver sistemato i calamari in un piatto idoneo, scottate anche le puntarelle da entrambe le parti facendo attenzione però a lasciarle croccanti.

Affiancatele ai calamari e servite il tutto con una spolverata di pepe nero, un po' di sale e un filo di olio extravergine d'oliva.

# Crostini di polenta nera con branzino mantecato

Tra i popolani del Rinascimento i più fortunati erano probabilmente i cittadini di Venezia. Il governo si preoccupava infatti che i granai pubblici fossero sempre pieni: basti pensare al duecentesco Fontego del Mégio che affaccia sul Canal Grande. Orzo, grano e miglio erano all'epoca tra i cereali utilizzati per preparare la polenta, una specie di pappa realizzata combinandoli con l'acqua.

Sempre legato ai cereali e al loro utilizzo è il branzino, pesce noto altrove come spigola. I suoi esemplari più giovani, fino a 12 mesi d'età, vengono detti infatti *baicoli*: i famosi biscotti veneziani portano il medesimo nome proprio perché ne ricordano la forma ovale.

Per 4 persone

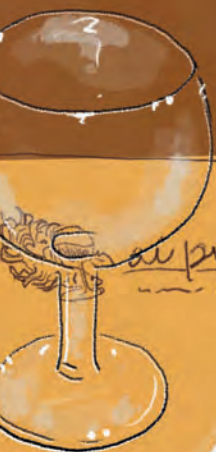
1 branzino (300/400 g), 250 g farina di mais bianco, 1 gambo sedano,  
1 scalogno, 1 carota, 1 bicchiere vino bianco, 1 sacca nero di seppia, alloro,  
olio evo, olio semi di girasole, sale e pepe



Dopo averle mondate, realizzate un brodo vegetale con tutte le verdure, una foglia di alloro e un bicchiere di vino bianco e cuocetelo per circa 45 minuti. Nel frattempo lavate ed eviscerate il branzino. Immergetelo nel brodo e lasciatelo andare a fuoco molto lento per una decina di minuti, trascorsi i quali farete intiepidire.

Estraete il pesce, eliminate la pelle, la lisca e le spine e procedete con la mantecatura. Potete farla a mano con una frusta o lentamente con una planetaria, aggiungendo un filo costante di olio di semi di girasole fino ad addensare il tutto e ottenere una crema bianca. Aggiustate quindi di sale e pepe e aggiungete un goccio di olio extravergine di oliva.

Preparate della polenta con farina di mais bianco a cui aggiungerete a fine cottura un po' di nero di seppia. Lasciate raffreddare la polenta ottenuta, successivamente tagliatela a fettine, abbrustolitelà in una padella e infine spalmate il branzino mantecato sui crostini caldi.



ai promessi sposi



# Orzotto con *canoce*

*Vodo come 'na canocia* in dialetto veneziano indica chi è smilzo e affamato, cioè con la pancia vuota. Il detto fa riferimento forse al fatto che questo crostaceo, se passa un po' di tempo dalla sua pesca, comincia un processo che lo disidrata e ne svuota la corazza: ragion per cui è fondamentale che venga consumato freschissimo, sì da gustarne le carni pregiate.

Chiamata anche canocchia o pannocchia, la *canocia*, nota comunemente come cicale di mare, con le sue due macchie ovali di colore viola scuro sulla coda, che potrebbero somigliare a degli occhi, ha stimolato ulteriormente l'immaginario popolare, riassunto nel detto: *ti xe orbo come 'na canocia!*

Per 2 persone

120 g orzo perlato, 10 cicale di mare freschissime, 2 spicchi d'aglio, 1/2 bicchiere vino bianco, olio evo, sale e pepe



Dopo aver lavato con cura le *canoce*, ritagliatene esternamente il carapace in modo da poter separare il dorso dalla pancia. Estraete quindi molto delicatamente la polpa di ciascuna, ma non preoccupatevi troppo se non rimane del tutto integra: poi dovrete comunque ridurla a pezzi più piccoli.

In una pentola idonea per dimensioni, rosolate tutti i carapaci e le teste, procedete quindi a sfumare con il vino e, una volta evaporato l'alcool, aggiungete abbondante acqua calda o meglio ancora del brodo vegetale, preparato in precedenza, anch'esso caldo. Portate a ebollizione e quindi fate andare a fuoco lento per circa 25/30 minuti. Infine filtrate il tutto in un'altra pentola e mantenete la temperatura.

Ora sciacquate bene l'orzo con acqua fresca, scolatelo e tostatelo per circa 1 minuto in una casseruola. Aggiungete uno spicchio d'aglio e man mano qualche mestolo del brodo di *canoce*, mescolando spesso come per un normale risotto.

Dopo circa mezz'ora, quando l'orzotto sarà piacevolmente al dente, spegnete il fuoco e aggiungete la polpa dei crostacei a pezzetti, un filo di olio extravergine di oliva (che avrete prima insaporito intiepidendolo assieme a uno spicchio d'aglio) e una spolverata di pepe nero. Quindi regolate di sale e mantecate.

La polpa delle *canoce* si cuocerà con il calore stesso dell'orzotto, mantenendosi però molto morbida al palato. Servite all'onda.

# Polpettine in umido

Nel 1310, a seguito della partecipazione a una congiura contro il doge in carica, la Repubblica confisca alla famiglia Querini il palazzo detto Ca' Mazor o Ca' Granda a Rialto. Pochi anni dopo in questa zona vengono collocate le pubbliche *beccarie*, ossia i macelli bovini. Trasferiti successivamente al termine della fondamenta di San Giobbe, una zona defilata del sestiere di Cannaregio, nel 1843 la struttura che li ospita è oggetto di rinnovo allo scopo di concentrare in un unico luogo, per ragioni igienico-sanitarie, quest'attività fino a quel momento ancora diffusa in varie aree della città per ovini e suini. Ora l'edificio è divenuto una sede dell'Università Ca' Foscari, ma spostato il Macello a Mestre, ha accolto anche per vari anni un gruppo di associazioni remiere veneziane.

Per 4 persone

500 g macinato magro di manzo, 100 g parmigiano, 50 g pecorino, 500 ml polpa pomodoro, 1 uovo, 1 spicchio aglio, 1 scalogno, pan grattato, basilico, olio evo, sale e pepe



Tritate lo scalogno e soffriggetelo con un filo di olio extravergine di oliva in una casseruola. Aggiungete la polpa di pomodoro che avrete ben frullato e, dopo aver messo un coperchio, fate andare con fuoco al minimo per circa una decina di minuti. In una terrina mescolate la carne macinata, il parmigiano e il pecorino, precedentemente grattugiati, e l'uovo aggiustando di sale e di pepe. A questo punto con l'impasto ben amalgamato realizzate 12 polpettine rotonde, passatele nel pan grattato e immergetele nella casseruola con il pomodoro, alzate il fuoco e mescolate molto delicatamente.

Appena il pomodoro avrà ripreso bollore riabbassate la fiamma al minimo, rimettete il coperchio e cuocete per circa 15/20 minuti mescolando spesso, soprattutto sul fondo. A fine cottura aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata e servite le polpettine tiepide su del pane bruschettato oppure su polentina bianca al cucchiaino.



# Scampi marinati all'arancia

Il medico, botanico e naturalista svedese Linneo, considerato il padre della moderna classificazione scientifica degli organismi viventi, nel Settecento chiama lo scampo *Nephrops Norvegicus*. Conosciuto a livello regionale con denominazioni diverse, il termine con cui però era ed è comunemente noto trae origine dal veneziano. Chissà se l'altro significato che nel dialetto locale ha la parola *scampo*, inteso come scappo, fuggo, abbia influenzato il nome di questo crostaceo che esce dalla sua tana furtivamente di notte alla ricerca di cibo.

Molto stimato a Venezia, si pescava a quel tempo però solo nelle acque del Quarnaro, a circa 80 miglia di vela dai nostri porti. Per questo motivo, se il clima non era abbastanza freddo, arrivava al mercato di Rialto con la testa che stava già diventando scura. Veniva quindi staccata e venduta per poco alle donne del popolo, mentre le code, ottime e ricercate, confluivano in ben più nobili piatti.

Per 4 persone

16 scampi (a seconda della dimensione) e 4 arance dolci



Per realizzare questa ricetta non vi serviranno i fornelli, ma un certa manualità sarà d'aiuto per evitare ciò che facevano i pescivendoli lagunari...

Sgusciate delicatamente il carapace degli scampi, facendo molta attenzione a non separare la testa e la parte finale della coda. Togliete l'intestino (quel cordoncino spesso e scuro disposto lungo la schiena del crostaceo) aiutandovi con uno stuzzicadenti.

A questo punto disponeteli in un contenitore largo e basso e copriteli con il succo delle arance, che precedentemente avrete filtrato bene servendovi di un colino.

Dopo aver eliminato la parte bianca, aggiungete le scorze e lasciate marinare il tutto per circa un'ora in frigorifero.

Infine scolate gli scampi, eliminate le bucce e serviteli... sconditi!

 ai promessi sposi



Fin da tempi lontani a Venezia non sono mancate di certo le osterie.

Chi desiderava e desidera mangiare un *cicchetto*, bere un'*ombra* di vino,  
pranzare o cenare gustando i cibi della tradizione aveva e ha un'ampia scelta.

Dai *bàcari*, le osterie appunto, ai ristoranti, l'enogastronomia locale si è espressa  
con numerose proposte.

In questo panorama "Ai Promessi Sposi" non è solo un'osteria storica veneziana,  
ma un'esperienza autentica o un'autentica esperienza, un luogo da scoprire,  
riscoprire e in cui poi tornare.

Con questo libro desideriamo trasmettere  
la passione per il nostro lavoro condividendo  
la nostra storia e le ricette più iconiche.

Vi aspettiamo!