



Cibo tipico veneziano? Sì, ecco i cicheti.

Qui, a Venezia, grazie ad una tradizione antica di ben oltre mille anni continuano a chiamarsi **“cichéti”**. Ma cosa sono? vediamo di scoprirlo insieme.

Innanzitutto i “cicheti” sono del cibo. Porzioni di cibo da mangiare con le mani. Questo modo di mangiare velocemente rispondeva al bisogno di poter continuare a fare business senza interrompere le proprie attività per una lunga pausa pasto.

In una città che deve la sua grandezza ai commerci, nel distretto delle banche di Rialto e nei pressi dei magazzini dove si compravano e vendevano merci da tutto il mondo conosciuto, le bancarelle di cichéti offrivano, agli affaccendati uomini d'affari ed ai mercanti, una vastità di delizie della tradizione gastronomica veneziana ma anche novità provenienti da tutto il Mediterraneo e da terre lontane. Venezia commerciava con tutto il mondo, le sue navi solcavano tutti mari... ecco comparire il baccalà (lo stockfish dalla Scandinavia), il curry dall'India... ed le rare spezie d'Oriente.

Qui a Venezia vi erano i Fondaci ovvero i grandi magazzini gestiti dalle nazioni con cui Venezia commerciava. Il Fondaco era un vero e proprio centro commerciale in cui i mercanti di stranieri trovavano alloggi, uffici presso cui appoggiarsi, interpreti, depositi ove stoccare le loro mercanzie, etc. Famoso è il Fondaco dei Turchi, attivo ed abitato sino circa metà 1.800. Anche il Fondaco dei Tedeschi è molto famoso: *“Tedeschi e Veneziani, noi siamo una cosa sola, perché antico è il nostro rapporto commerciale...”*, così scriveva all'inizio del 1.500 Gerolamo Priuli portavoce dell'aristocrazia veneziana. Venezia godeva di un rapporto privilegiato con la Germania e se ne hanno prove scritte risalenti già all'epoca di Carlo Magno. Inevitabilmente la cultura di quei paesi ha avuto un'influenza significativa anche sul cibo di questa meravigliosa città, ecco perché i cicheti sono parte della storia di Venezia. Mangiare così, era un modo pratico e veloce per poter gustare cibi familiari ma anche nuovi ed esotici, magari interpretati con abbondanza di verdure provenienti dalle isole della laguna, un mangiare accompagnato sempre dai vini del vicino Veneto e Friuli.

Oggi vi proponiamo una scelta di cichéti saporiti ed originali, così, per qualche istante, anche Voi, potrete immaginare di essere un mercante veneziano, come il famoso Marco Polo, impegnato in una tipica giornata di commercio tra tessuti di Ormuz, seta della Cina, spezie del Libano, olio di Spagna ed una visita alla propria banca!

Benvenuti e Buon appetito!

.I PIATTI SALATI

Alcune pietanze veneziane ed altre che qui sono giunte a volte “hanno contaminato” la tavola italiana, altre, invece, si sono adattate al gusto locale, in questa Venezia così aperta a scoprire gusti nuovi, che però ha sempre amato una cucina semplice come quella di casa. Con questa filosofia e con questo approccio di tradizione e genuinità siamo orgogliosi di presentarvi alcuni nostri piatti storici e rivisitati:

.IL PASTICCIO DI PASTA E RAGÙ (ha origine dalle Lasagne, tipiche di Bologna)

.LA ZUPPA DI FAGIOLI

.LE POLPETTINE IN SALSA DI POMODORO

.LE POLPETTINE DI VERDURE

.IL PROSCIUTTO CON DEMI GLACE

.GLI ARANCINI DI RISO

.LE PATATE TAGLiate A TOCCHI E POI INFORNATE CON IL ROSMARINO

.IL RISO PILAW

.LE VERDURE AL FORNO

.I CICHETI

I “cicheti”, come si trovano nelle Osterie veneziane, sempre accompagnati da un bicchiere di buon vino, da consumarsi in compagnia degli amici tra un impegno ed un altro, come da sempre fanno i Veneziani nelle pause di lavoro.

.SPIEDINO CAPRESE

Un assaggio di mozzarella e pomodoro, due pilastri della cucina italiana, freschi, semplici e saporiti.

.SPIEDINO CON OLIVA E POMODORINO

La versione vegetariana, con le olive del Sud Italia e i piccoli pomodori della campagna veneta.

.ROTOLO CAPRESE CON GAMBERETTI

Non può mancare un po' di sapore del nostro mare.

.UOVO SODO CON POMODORINO CILIEGINA

L'uovo sodo non manca mai sul bancone di un'Osteria veneziana, giustifica un buon bicchiere di rosso d'accompagnamento. Eccolo abbinato ad un pomodorino, una delle tante versioni.

.UOVO SODO CON ALICE

“Meso vovo co' l'aciugheta” è per i Veneziani sacro quanto la Basilica di San Marco, se non c'è questa tradizionale combinazione di sapore forte e gusto leggero vuol dire che il vostro oste non sa nulla della cucina veneziana!

.UOVO SODO CON CIPOLLINA AGRODOLCE

Il “vovo” merita sempre di essere contrastato da un sapore un po' più marcato. Tutte scuse per bere di seguito l'ennesimo bicchiere di vino!

.UOVO SODO CON INSALATA PRIMAVERA

L'uovo sta benissimo con un po' di verdure sott'olio, quanto basta per mantenere la sua morbidezza aggiungendo un po' di sapore.

.SPIEDINO POLPETTINA E VERDURA

A qualsiasi ora uno snack con la polpettina di carne ed un assaggio di verdura va sempre bene e da secoli nutre i Veneziani al lavoro sulle barche nei nostri canali, sempre pronti a sbarcare nei pressi dell'osteria più vicina!

.I DOLCI

Alla fine deve esserci qualcosa di dolce, i Veneziani sono buongustai, i nostri biscottini dell'isola di Burano o il sorbetto al limone sono il rito conclusivo di un importante momento della giornata, l'occasione per fare due chiacchiere (“do ciacoe”) con gli amici a fine pasto.

.I DOLCETTI VENEZIANI

.GLI SPIEDINI DI ANANAS

.LE CREME AL CAFFÈ

.LE CREME AL CIOCCOLATO

.I SORBETTI AL LIMONE ED ALLA LIQUIRIZIA

.VINI

I nostri vini sono rigorosamente prodotti nella nostra regione dalle Cantine San Martino e rappresentano un esempio dei vini più consumati in città, primo tra tutti il popolarissimo Prosecco.

.CABERNET

Prodotto nelle province di Venezia, Treviso, Padova, Vicenza e Verona. Colore: rosso rubino. Profumo: vinoso intenso (erbaceo), gradevole e caratteristico. Sapore: asciutto, pieno, giustamente acido e tannico, caratteristico.

.PINOT GRIGIO

Prodotto nelle province di Venezia, Treviso, Vicenza e Verona. Spesso confuso con lo Chardonnay, del quale possiede numerose caratteristiche comuni. Colore: dal giallo paglierino al giallo ramato. Profumo: fruttato da giovane, poi intenso, caratteristico. Sapore: vellutato, secco o morbido, armonico.

.PROSECCO

Prodotto nella zona collinare della provincia di Treviso. Gradevolmente frizzante. Il vino più famoso e più popolare tra i Veneziani, che lo amano sia durante i pasti sia come vino da dessert o per un bicchiere in compagnia. Gareggia per qualità e raffinatezza con il più noto Champagne francese. Colore: giallo paglierino più o meno carico. Profumo: caratteristico con leggero profumo di fruttato. Sapore: gradevolmente amarognolo e non molto corposo nel tipo secco, amabile o dolce e fruttato nei tipi amabili-dolci.