



A.U.C. 68 - 1972
www.auc68.com



OMBRE E CICHÉTI

Nei giorni scorsi il richiamo di Venezia e del suo carnevale è stato più vivo che mai.

L'annuale appuntamento in cui giochi, teatro, musica e magia si intrecciano con storia, emozioni e tradizioni, ha fatto circolare anche un ameno motto: "Venezia è il Carnevale?"

No, lorsignori mi scusino: il Carnevale è Venezia!". In piazza San Marco, nei saloni e nei teatri uomini e donne hanno per giorni giocato a celarsi dietro bautte, maschere e travestimenti ammaliani,

E noi invece siamo andati per bàcari! Si chiamano così (probabilmente in onore al dio Bacco) alcuni locali del centro storico di Venezia, punti di ritrovo di amici dove si chiacchiera, si mangiucchia e si sorseggia.

Fino a qualche tempo fa erano delle osterie non proprio di lusso, anzi erano conosciute come basi di convegno per avvinazzati e ci entravano solo quei personaggi con la barba perennemente incolta e con l'alito da vino e tabacco.

Ora i bàcari sono stati riscoperti e si presentano come dei pub finto-malandati, che offrono un saporito ventaglio di "cichéti": appetitosi spuntini, specialità "pescate" (è proprio il caso di dirlo) dalla tradizione veneziana.

Gli orari giusti per provare un bàcaro sono la tarda mattinata prima del mezzogiorno, quando tutto viene fuori dalla cucina bello fresco, anche se molti piatti escono comunque a ritmo continuo.

Il segreto è quello di fare una sorta di pellegrinaggio attraverso vari bàcari, per gustare gli aspetti più variegati dei cichéti, che sono tantissimi.

Eccone alcuni.

Polenta e bacalà: polenta gialla fatta di farina di grano, accompagnata al merluzzo cucinato secondo la tradizione tipica veneziana (esperienza indimenticabile per ogni palato, anche per quello vicentino!).

Bovoléti e folpéti: lumachine e piccoli polpi marinati con sale e prezzemolo.

Moléche: piccoli granchi fritti da mangiare in un sol boccone.

Fegato alla veneziana: uno dei più famosi piatti veneziani fatto con un delizioso fegato fritto, cotto con cipolle tagliate sottili.

Polpetine de carne: piccole polpette fredde di carne che sono, secondo la tradizione, l'ideale antipasto di una cena.

Vovi: uova sode aperte a metà e condite semplicemente con sale e pepe.

Pan con l'aciugheta: fettina di pane tostato e speziato con su una piccola acciuga.

Fritoin misto: un misto di deliziosi pesci fritti (calamari, gamberi, folpetti, ..).



Sarde in saor: sarde fritte marinate in aceto e cipolle, con pinoli, uvetta, alloro.

Ma ci sono anche le mazzancolle allo stuzzicadenti, la trippa, la spienza (milza) e... gòti! Gòti di buon bianco, secco, oppur amabile o frizzante, cosicché, al termine della passeggiata per bàcari, eravamo proprio pronti a tuffarci nella festa di carnevale in Piazza San Marco, per nasconderci e svelarci, per fingere e per tentare, per esserci e dimenticarsi, per perdersi e per ritrovarsi... Ostrega! Siamo già in Quaresima.

di *Gianfranco Sinico*