

LA STORIA DI VENEZIA

COTTA A PUNTINO

/Venice's culinary history

03

## SE IL MARE FUSSE DE TOCIO E I MONTI DE POLENTA...

/Cicheti and wine:  
Venice food tour  
with Pierangelo  
Federici

"I veneziani hanno nel carattere un immenso fondo di gioia; il loro peccato capitale è la golosità, ma una golosità ciarliera e viva."

George Sand (pseudonimo della scrittrice Aurore Dupin 1804-1876).

Testo di /by

Pierangelo Federici (\*)

foto di /photographs by

Veneziani a Tavola

[www.facebook.com/veneziani.a.tavola](http://www.facebook.com/veneziani.a.tavola)



**C**ome sappiamo a Venezia c'è soltanto una Piazza, quella di San Marco, tutti gli altri grandi spazi aperti si chiamano campi. A dire il vero, nel Medioevo il termine "campo" era utilizzato in tutta Italia: Piazza del Campo a Siena, Campo de' Fiori a Roma, e così via. Ma poi, praticamente ovunque, la denominazione cambiò da campo a piazza, con funzioni urbanistiche più vicine all'idea di "agorà" greca o "foro" romano (cioè punti d'incontro con finalità politiche, commerciali o religiose).

Invece a Venezia i campi (e quelli più piccoli i "campielli") erano veri e propri prati, piccole aree rurali dove coltivare l'orto o pascolare bestiame, solo in alcuni casi erano adibiti a cimiteri. In seguito vennero pavimentati, prima con mattoni in cotto e poi con i "masegni" di trachite come li vediamo oggi. Al centro dei campi troneggiava un pozzo che garantiva il rifornimento idrico, attraverso un ingegnoso sistema di filtraggio

delle acque piovane. Quindi l'alimentazione quotidiana dei veneziani non era molto diversa da quella degli abitanti dell'entroterra lagunare: dal loro orticello ricavavano verdure, in particolari occasioni sacrificavano un pollo, il pane fatto in casa, poi la selvaggina di barena, ma soprattutto il pesce. Certo non erano i grandi pesci che si possono trovare nei mari profondi, la pesca in Laguna era piuttosto povera, ma spesso è dalle difficoltà che nascono le grandi idee. Così, dalla semplicità e dall'incontro con le spezie provenienti dall'Est, si inventarono i piatti più famosi della cucina veneziana.

Ma è dalla metà del XVI secolo che intervenne una "rivoluzione" alimentare che cambiò profondamente le abitudini dei veneziani e di tutte le genti della regione: arriva la "polenta"! In realtà la polenta, intesa come zuppa di cereali, era già in uso da tempi lontanissimi, nelle antiche civiltà mesopotamiche, egiziane e greche. Polenta è un termine di origine latina: un incrocio tra "pollen" (farina) e "puls" (mistu-



"The Venetian personality is joyful; their main defect is their greediness, but it's a friendly lively greediness." George Sand (Aurora Dupin's nom de plume 1804-1876).



As we know, there is only one square in Venice i.e. St. Mark's. All the other big open spaces are called campo (field). To tell you the truth, in Medieval times, the word "campo" was used all over Italy. Piazza del Campo in Siena, Campo de' Fiori in Rome, and so on. But then, practically everywhere, the meaning changed from campo to piazza (square) with an urban role closer to the idea of the Greek "agorà" or Roman "Forum" (i.e. a meeting place with political, commercial and/or religious ends). Instead in Venice, the campi (plural) and the campielli (the smaller ones) were actually fields, small rural areas for vegetable gardening and rearing animals, and in certain cases, even cemeteries. Later on, they were paved - at the beginning with earthenware bricks, and then with trachyte masegni stones, as we can see today. In the centre of the campo was a

well for water replenishment that used an ingenious filtering system for rainwater. At this point, the daily nutrition of the Venetians wasn't much different from the inhabitants in the lagoon hinterland areas: from their little gardens, they got vegetables, on certain occasions they would part with one of their chickens, home-made bread, then game birds from the barena areas, but above all fish. Of course not big fish as found in the open sea. Lagoon fish is of poor quality, but often necessity is the mother of invention. So, simplicity met with Eastern spices, and the best and most famous Venetian dishes were created.

But halfway through the 16th century, a food "revolution" deeply changed the habits of Venetians and all those living in the region: "Polenta" arrived! In reality polenta was a cereal soup, used in far-off times, in ancient



(\*) Pierangelo Federici, veneziano, di mestiere fa il pubblicitario copywriter, per passione il gourmet. Ha creato campagne pubblicitarie per importanti marchi dell'enogastronomia italiana, tiene da anni una rubrica di interviste e ricette dedicate sul mensile Venezia News, scrive per "Veneziani a Tavola" e alcuni blog internazionali.

ra, poltiglia). Anche i romani cuocevano in acqua le farine di grano, orzo, farro e miglio, per poi condirle con verdure o carni. Col decadere dell'Impero le polente di cereali divennero la cucina dei tempi di carestia, i piatti dei più poveri. Poi, con la scoperta delle Americhe, il fatidico incontro con il mais! Fu così che la polenta come la conosciamo oggi divenne, a partire dalla metà del Cinquecento, il cibo usuale per tutte le popolazioni dell'Italia settentrionale, in particolare per le genti venete che lo chiamarono "granturco" perché ogni cosa, straniera o foresta, qui da noi è "turca". Allora, se in montagna la polenta ci può stare col burro o i formaggi, oppure nelle campagne con le carni grasse del maiale, i "cittadini" veneziani l'hanno sempre preferita come naturale accompagnamento alle delizie della Lagu-

Mesopotamian, Egyptian, and Greek civilizations. The word "polenta" has Latin origins: a cross between "pollen" (flour) and "puls" (mixture and mush). Even the Romans cooked wheat, barley, spelt and millet flour in water, and served it with vegetables or meat. When the Empire fell, this use of cereals became a dish during times of shortage and famine, food for the poor. Then with the discovery of the Americas, the fateful meeting with maize! And so, it came to be, that starting from the mid 1500s, polenta became the daily food of all northern Italians. The Veneto people call it "granturco" (i.e. Turkish corn) because anything strange or foreign here is called "Turkish" (Anglo-Saxon equivalent is Dutch).

Well, in the mountain areas, polenta is served with butter





(\*) Pierangelo Federici, a Venetian, is by profession a copywriter and by passion a gourmet. He has created ad campaigns for big Italian wine and food brands, has had a column (publishing interviews and recipes) in the monthly magazine Venezia News for years and writes for “Veneziani a Tavola” and a number of international blogs.

na. “Polenta e late ingrossa le culate” (polenta e latte rendono robusti i fianchi), specialmente la polenta bianca ottenuta dal “Mais Bianco-perla”, considerata di maggior pregio, tanto da essere un Presidio Slow Food.

Tenuta tenera in cottura, accompagnata dalle meraviglie dell’orto, i carciofi, la zucca, le verze, i fagioli, qualche volta la carne come il famoso “figà a la venessiana”, fino al dolce (i famosi biscotti Zaleti sono fatti col granturco e la torta Pincia con la polenta avanzata) ... e naturalmente il pesce: la polenta e “schie” (gamberetti grigi di laguna), con le “moleche” (i granchi dal morbido carapace, nel periodo della muta), col “bacalà”, oppure più semplicemente con un qualsiasi intingolo o salsa gustosa, perché qui da noi ogni mare di buon sugo “va tocià” con una montagna di polenta!

and cheese, and in the countryside, it is served with pork, however, Venetian “citizens” have always preferred eating it with Lagoon delicacies. “Polenta e late ingrossa le culate” - Polenta and milk make thighs bigger - especially white polenta obtained from “Mais Biancoperla” which is considered to be of excellent quality and is part of the Slow Food Movement. Kept very soft, and accompanied with good vegetables, like artichokes, pumpkin, cabbage, beans, sometimes meat like the famous “figà a la venessiana” (liver with onions); used in making sweets like the famous Zaleti biscuits made of corn flour and the Pincia (a cake made with leftover polenta)... and of course fish: polenta and “schie” (grey lagoon prawns); “moleche” (crabs during the molting season); “bacalà”(salted codfish) or