

LA STORIA DI VENEZIA

COTTA A PUNTINO

/Venice's culinary history

03

"E MI ME NE SON 'NDAO..." PEREGRINAZIONI LAGUNARI (prima puntata)

/Lagoon
peregrination
(First part)

Testo di /by

Pierangelo Federici (*)

www.facebook.com/veneziani.a.tavola

In alto /at the top

In primo piano l'isola di Mazzorbo, collegata da un lungo ponte di legno a Burano.

/Foreground - the island of Mazzorbo, connected to Burano by a long wooden bridge.

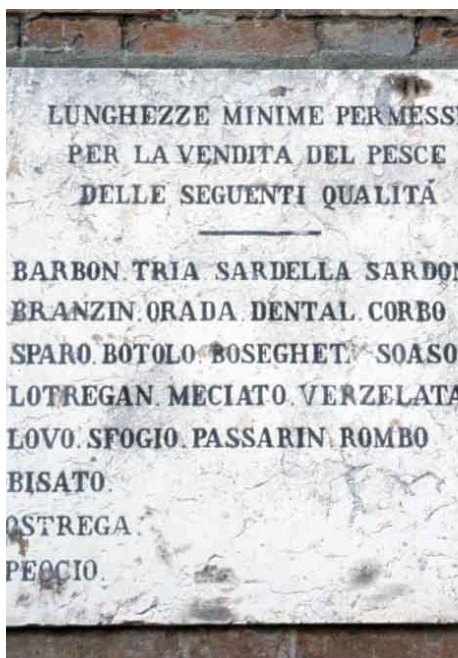


Venezia è nata dall'acqua, cresciuta sull'acqua e la sua stessa forma urbis ricorda un pesce. Di cosa avremmo potuto mai nutrirci se non dei prodotti della pesca? Una legge emanata nel 1173 dal Doge Sebastiano Ziani fissava i prezzi massimi delle principali derrate alimentari. In essa, guarda caso, l'articolo dedicato ai prodotti ittici è il più dettagliato, con il preciso **elenco di tutte le specie marine e lagunari e i relativi prezzi di vendita**. Un'altra fonte è il noto **ricettario di un anonimo cuoco veneziano** redatto verso la fine del 1300, nel quale sono riportate oltre **cento ricette con la totale assenza di tutte le pietanze relative al pesce**. Perché? Perché, evidentemente, tali ricette erano ritenute troppo usuali e conosciute per essere riportate in un prezioso ricettario manoscritto, **il pesce a Venezia è il cibo per tutti**. Insomma, se come

scriveva il filosofo Feuerbach "l'uomo è ciò che mangia", **il veneziano è sicuramente un pesce**.

Letta questa premessa, sei pronto per venire con me, **andiamo in Laguna**. Appuntamento alle **Fondamente Nove** (o "Fondamenta Nuove"), si chiamano così perché nel 1766 una bufera devastò questa parte della città e fu necessario ricostruirla. Nelle giornate più limpide, da qui è possibile vedere **il panorama dell'arco dolomitico del Cadore**: proprio per questo il grande **Tiziano Vecellio** decise di venirci ad abitare e ammirare così le sue **montagne natali**. Da qui, un grande vaporetto della linea 12 ci porterà nel cuore della Laguna Nord.

Navigando davanti a **Murano** ti racconto una ricetta antica che nasce dal lavoro: qui gli operai delle fornaci utilizzavano le braci roventi per cucinare quello che capitava, per esempio un bel *bisato*, una anguilla di laguna appena pescata. Si chiama *bisato su l'ara*,



In alto /at the top .

Targa all'ingresso del mercato di Rialto, indica la lunghezza minima per la pesca di alcune specie ittiche al fine di preservarne la crescita.

/A plaque at the entrance of the Rialto market, indicating the minimum length permitted by law when catching some fish species - done in order to preserve growth.

Venice came from the water, grew on the water and its urban form is fish-shaped. What else could we have eaten, if not seafood? A law issued in 1173 by Doge Sebastiano Ziani, established maximum prices for main foodstuffs. It is interesting to note that an article dedicated to fish products was more detailed, and that there was a precise **list of all the sea and lagoon species and their relative sales prices**. Another source is a famous **recipe book by an anonymous Venetian cook**, written at the end of 1300, where there are more than a hundred recipes and **not a mention of any type of seafood**. Why? Evidently, because such recipes were considered as too usual and known to be recorded in a precious handwritten recipe book. **In Venice, fish is common food**. So, according to Feuerbach, if “man is what he eats” then **the Venetian person is certainly a fish**.

Having read this, you're now ready to come with me - **let's go to the lagoon area**. An appointment at the **Fondamente Nove** (“Fondamente Nuove” - New embankments) thus called because a storm devastated this part of the city and it had to be reconstructed. On clear days, it is possible to get **a view of the Dolomites in the Cadore area**: the famous **Tiziano Vercellio** decided to come and live here exactly for this reason - so that he could admire **the mountains - his birthplace**. A big vaporetto - line 12- leaves from here and will take us to the centre of Laguna Nord. As we sail in front of **Murano**, I'll tell you about a very old recipe used by workers: here, men operating the furnaces would use hot embers to cook whatever available, for example a good *bisato*, or *bisato su l'ara* - using a freshly-fished lagoon eel. It's very easy to prepare: cover the base of a casserole dish with bay leaves. After having delicately

(*) 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.

In basso e e nella pagina successiva /at the bottom and in the next page

L'isola di Mazzorbo, in vecchie foto in bianco e nero.

/The island of Mazzorbo.
photo: venicexplorer

tutto sommato è semplice da preparare: stendi un letto di foglie d'alloro sul fondo di una pirofila, adagiaci sopra, avvolta a spirale, una anguilla che avrai pulito delle interiora e alla quale avrai praticato qualche delicata incisione a coltello. Un po' d'acqua, aceto e un pizzico di sale, a imitazione di quello che usavano una volta: l'acqua della Laguna. Ricopri ancora con foglie di alloro e inforna.

Chiacchierando stiamo per arrivare alla nostra meta: **l'isola di Mazzorbo**. Era anticamente denominata *Maiurbium* (da *Magna Urbs*, città maggiore), a testimonianza dell'importanza avuta dall'isola. Reperti archeologici, oggi conservati al **Museo di Torcello**, dimostrano che anche Mazzorbo fu popolata dagli "altinati" in fuga dalla terraferma a seguito

slit the skin several times with a knife, place the gutted eel in a spiral shape on the top of the leaves. Add some water, vinegar and a pinch of salt – imitating what was used once upon a time: lagoon water. Cover with more bay leaves and put into the oven.

While we've been chatting, we've arrived at our destination: **the island of Mazzorbo**. In ancient times, it was called *Maiurbium* (from *Magna Urbs*, meaning main city) a proof of just how important the island was. Archaeological finds, now kept at the **Torcello Museum**, show that even Mazzorbo was once populated by the "Altinati" (inhabitants of Altinum) who fled from the mainland after being invaded by the Longobards between the 6th and 7th centuries. Mazzorbo reached its maximum splendour in the 10th century. Then there





(*) 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.

delle invasioni dei Longobardi, tra il VI e il VII secolo. Nel X secolo raggiunse il massimo splendore, poi il declino che la condurrà a diventare un **luogo per le attività ortofrutticole** dei veneziani.

E che attività ortofrutticole! Anche a Mazzorbo, come sui terreni di Sant’Erasmus, delle Vignole e di Lio Piccolo, si coltiva il meraviglioso **Carciofo Violetto** (Presidio Slow Food), ma ci puoi trovare tutte le delizie dell’orto e perfino le **viti di “Dorona”**, un **vitigno autoctono molto antico** che ci regala un vino bianco particolarissimo.

Guardati intorno, cosa vedi? Una Venezia nobile e ricca, meraviglia venuta dall’ingegno di architetti, grandi artisti, abili mercanti? No, quello che vedi è soltanto l’acqua e l’elemento determinante del **paesaggio lagunare**, il palo, la **“bricola”**, i **“vieri”** da pesca, la **“palina”**. Sono gli stessi elementi dell’urbanistica e dell’edilizia veneziana, perché la mia città è soprattutto figlia della fatica di umili persone: i **“battipali”**. Pensa che **il Ponte di Rialto sta in piedi perché lì sotto ci sono 12.000 pali di olmo, piantati a mano!**

Resta con me, perché la prossima volta ti porterò con la mia barca per canali, terre emerse e **“ghebi”**...

was a decline, and it became a **place for market gardening activities**.

And what a production! Just like at Sant’Erasmus, Vignole and Lio Piccolo, the wonderful **violet artichoke** promoted by the Slow Food Movement is grown here.

But you can also find other garden delicacies and even vineyards with the **rare, autochthonous “Dorona” grapes, an ancient variety** used for a very unusual white wine.

Look around, what do you see? A rich, aristocratic Venice, wonderfully created by talented architects, famous artists, and clever merchants? No - what you see is only water and the determining element of the **lagoon landscape** - the pole, the **“bricola”** (dolphins-man-made structures or groups of poles for major stability marking canal navigation), the **“palina”** - (single pole to anchor boats in city canals) the **“vieri”** (fishing baskets or traps). These same elements belong to both Venetian city planning and construction, because my city is above all the result of hard work done by humble people - the **“battipali”** (pole drivers). Just think about it, **the Bridge of Rialto stands up only because there are 12,000 hand-driven elm poles under it!** Stay with me - the next time I’ll take you with my boat, along the canals, to areas above sea level, to **“ghebi”** (minor canals)...