Smaki Wenecji i Veneto

14 listopada 2012

Wenecja to setki wysp połączonych kanałami, koronkowe pałace na wodzie, tramwaje wodne, śpiewający gondolierzy i dzwonnice, które w większości przypadków są krzywe. Kulinarnie to głównie tłumy turystów w kolejce po małą wodę w cenie jeden euro, kawałki zimnej pizzy i przyschnięte kanapki. Ale jest też kulinarna Wenecja, o której warto napisać - to eleganckie kawiarnie podające gęste espresso, zapach pieczonych na ruszcie ryb i owoców morza unoszący się w wąskich uliczkach i orzeźwiający Spritz pity na stojąco o zmierzchu.

Kuchnia poszczególnych regionów Włoch różni się od siebie diametralnie, a Wenecja i Veneto to przede wszystkim owoce morza z laguny. Tak więc w przypadku jedzenia typowe składniki to kałamarnica (seppia) lub smażone i marynowane sardynki (sarde in soar), do tego polenta i risotto. Najpopularniejsze warzywa to szparagi, dynia, karczochy i radicchio. W Veneto wytwarza się także wina takie jak Soave, Bardolino czy Prosecco. Popularnym napojem w Wenecji jest Spritz, drink koloru pomarańczowego, składający się z musującego wina i Aperolu lub Campari. Włosi piją go wieczorami na ulicy głośno rozmawiając i gestykulując, na przykład w okolicy rynku Rialto.

Obfitując w niesamowite składniki Wenecja jest niestety równocześnie bardzo nieprzyjazna dla portfela. Większość miejsc podaje drogie i słabe jakościowo jedzenie dla turystów, a w menu z obowiązkowymi zdjęciami, można znaleźć dania ze wszystkich regionów Włoch. Mimo to wieczorem we wszystkich lokalach jest tłoczno. Dlatego wybierającym się do Wenecji, żeby uniknąć rozczarowania, polecam wcześniejsze przestudiowanie przewodnika, wybranie dobrej restauracji i zarezerwowanie zawczasu stolika na kolację.

Wybierając miejsce, w którym można zjeść, warto zwrócić uwagę na nazwę przybytku, bo wpływa ona na cenę. Restauracja (ristorante) jest najdroższą kategorią, z pełną obsługą kelnerską i stałym menu. Trattoria - to kategoria między restauracją a osterią, najczęściej bez stałego menu, z mniej oficjalną obsługą, nastawiona na stałych klientów. Podawane jedzenie jest lokalne, a porcje obfite. I na koniec osteria, czyli lokal który oferuje tylko kilka pozycji danego dnia, opartych na lokalnych specjalnościach, takich jak pasta czy ryby, w których często je się przy wspólnych stołach. Nadaje się na szybki posiłek.

Na kolację w Wenecji polecam Osteria le Tiestere. Wybraliśmy się do niej w związku z naszą rodzinną tradycją spędzania urodzin mojego męża za granicą, przy dobrej kolacji. Osteria le Tiestere to miejsce serwujące wyłącznie ryby i owoce morza. Lokal jest kameralny, na około 20 osób i był wypełniony po brzegi. Kolację podaje się w dwóch turach, o 19:00 i 21:30. Ponieważ każde miejsce jest na wagę złota to osteria prowadzi ciekawy system rezerwacji - trzeba ją potwierdzić dodatkowo 24 godziny przed kolacją. Tego konkretnego wieczora można było zjeść małe gnocci z jeżowcem i kwiatami cukinii, spaghetti z pomidorami i ośmiorniczkami, filet z pietrosza z sosem cytrusowym, przyprawami i ziołami, labraksa w sosie maślanym z kaparami. Na deser oczywiście panna cotta lub tiramisu.

www.osterialletestiere.it

Większość przepisów włoskich opiera się na mniej niż dziesięciu składnikach, najczęściej sezonowych i regionalnych. Najpopularniejszym miejscem do nabywania takich produktów w Wenecji jest targ Rialto składający się z części warzywno-owocowej zwanej Erberia oraz części z rybami i owocami morza - Pescheria. Targ jest po prawej stronie mostu Rialto i działa od ósmej rano do południa, od wtorku do soboty. Oznacza to, że w poniedziałek nie je się ryb w Wenecji, bo na pewno nie są świeże. Rialto to dobre miejsce, żeby kupić świeże owoce na całodniowe zwiedzanie, a równocześnie ciekawy plener dla fotografów.

Będąc w Wenecji warto wybrać się z aparatem fotograficznym na wyspę Burano, która jest rajem dla fotografów. Każdy z domów na wyspie jest pomalowany na inny jaskrawy kolor, który odbija się dodatkowo w tafli wody kanałów, tworząc malowniczy obraz. Te jaskrawe barwy miały pomóc powracającym do domu rybakom odnaleźć we mgle domy. Na Burano zastał nas jeden z nielicznych słonecznych dni naszego wyjazdu, więc mogliśmy delektować się risotto alla sepia w restauracji przy deptaku. Oprócz zamiłowania do kolorowych elewacji Burano jest także znane z ciasteczek Bussola, które je się maczane w winie Vin Santo, czyli w słodkim winie deserowym w kolorze bursztynu. Ciasteczka, okrągę jak busola lub w wygięte w kształt litery S, są chrupiące i maślano-cytrynowe w smaku.

Po paru dniach w Wenecji wyruszyliśmy dalej na południe Włoch w poszukiwaniu wrażeń kulinarnych i … słońca. Kolejne wspomnienia z naszej podróży już wkrótce.