

**CIBO COME IDENTITÀ.
IL GUSTO DI UN TERRITORIO:
VENEZIA E I SUOI CICCHETTI**

a cura di CHIARA PESCE



Il bacino di San Marco nel giorno dell'Ascensione - Canaletto



IL CIBO È PIÙ DI NUTRIMENTO: È RACCONTO, STORIA,
APPARTENENZA.

LE TRADIZIONI CULINARIE TRADUCONO IN SAPORI CIÒ CHE
È SCRITTO NELLA CULTURA DI UN TERRITORIO.

Venezia, città d'acqua,
di scambi, di sapori è da
sempre crocevia di
commerci e culture.

Mangiare a Venezia è
come fare un viaggio
nella sua storia.

OPERA DI BARTOLOMEO SCAPPÌ

MASTRO DELL'ARTE DEL CUCINARE,
con laquale si può ammaestrare quantu si voglia Cuoco,
Scalco, Trinciante, o Mastro di Casa.

DIVISA IN SEI LIBRI.

NEI } Primo si intende il ragionamento che fa l'Autore con Giovanni suo discepolo.
} Secondo si tratta di diuerse viuande di carne, si di quadrupedi come di volatili.
} Terzo si parla della statura, e il ragione di ogni sorte di pesci.
} Quarto si mostra le hile del presentar le viuande in tauola di grasso, & magro.
} Quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauari.
} Sesto si ragiona de' conualecenti, e molte altre sorte di viuande per gli infermi.

Con le Figure che fanno dibisogno nella Cucina.

Aggiuntoui nuotamente il Trinciante, & il Mastro di Casa.

DEDICATE AL MAG. M. MATTEO BARBINI
Cuoco, e Scalco celeberrimo della Città di Venetia.



IN VENETIA, Per Aleffandro de' Vecchi. MDC XXII.

Città aperta al
mondo anche nella
cucina.

Per soddisfare la
fame di chi lavorava
e dei visitatori, è
nata l'idea di piatti
veloci, economici e
gustosi.



I CICCHETTI, o *cicheti*, i morsi di Venezia



La venditrice di frittelle - Pietro Longhi



1784: FU RESTAURATTO SOTTO LA
GASTAI DIA DI M.^o ZUANNE DALLA BRAZZA

Tavoletta con l'insegna della corporazione dell'Arte dei fritoleri del 1784, conservata al Museo Correr di Venezia

Il termine "cicchetto" deriva dal latino "**ciccus**", che significa piccola quantità.

L'abbinamento perfetto per i cicchetti è /'**ombra**, un bicchiere di vino il cui nome affonda le radici in un'usanza particolare.



Piazza San Marco verso la Basilica - Canaletto

Andar per ombre come rito sociale

Non solo mangiare, ma **socializzare**.

Ancora oggi il cicchetto diventa esperienza culturale per chi visita la città.

Rialto

centro dei traffici dove sorgevano botteghe, magazzini e mercati.



Vittore Carpaccio, Miracolo della reliquia della croce al ponte di Rialto

Ma prima di parlar di luoghi
vediamo cosa si consumava,
allora come oggi.

Polvere d'oro

Così veniva chiamata **la polenta** dal Carlo Goldoni che ci racconta anche come veniva preparata

*calda con butirro
(burro) e formaggio e
innaffiata con
preziosissimo vin dolce*

La polenta così
condita si vendeva
per strada, «a un
soldeto a la fetina»



Pietro Longhi, *La polenta*

Le sarde in saor,

piatto simbolo della cucina lagunare, nascono per esigenze pratiche: i marinai dovevano conservare il pesce durante le lunghe traversate.



Uno dei
cicchetti più
rustici è il
musetto, una
specie di
cotechino
servito caldo su
pane o polenta.



Mezzo uovo con l'acciuga

Le **uova**, alimento molto apprezzato anche nella cucina del passato, oggi con le acciughe, un tempo accompagnate da sarde salate.



Bovoli e Bovoletti *da vida*.....

Lumache

arrostite o lessate



Folpetti,
folpo da cocio e
folpo da risi



Sua maestà il **Baccalà**

Una tradizione e
una storia tutta
veneziana
apartire dal 1400.



Pesce a volontà









Ma anche
carne, spesso le
parti meno nobili
come la trippa e i
nervetti o salumi.



Un occhio alla
sostenibilità e a
evitare gli sprechi

**Polpete de
avansi**, grandi
protagoniste della
cicchetteria
veneziana ancora
oggi.



Mozzarella in carrozza con l'acciuga



Isola di Sant'Erasmo, l'orto di Venezia













SANT'ERASIO

Le **castraùre**
i germogli di
carciofo





**Il territorio intorno, la campagna, la
terraferma.**





Bruscandoli



Carletti

I luoghi d'incontro

La vera vita veneziana si svolgeva all'esterno.

Ma c'erano, osterie e locande, taverne e caneve, malvasie, furatole, magazzeni, *fritolin...*

Il vino

A Rialto c'era la **Riva del Vin**, dove attraccavano le barche per lo scarico e l'immagazzinamento.

Tutti vini della terraferma.

Il vino lagunare era solo per pochi.

I vin da colpi, molto alcolici.



Storie affascinanti che fondono
culture diverse, classi sociali e
storia.

Oggi, la tradizione dei cicchetti è più viva che mai. Passeggiando per Venezia, è facile imbattersi in bacari dove locali e turisti si ritrovano per condividere questi piccoli capolavori gastronomici, accompagnati da un buon bicchiere di vino.



Per concludere

I cicchetti veneziani non sono solo cibo, ma racconti di una città che ha fatto della convivialità e della buona cucina un'arte da tramandare nel tempo.

**Quando mangiamo locale,
ascoltiamo la voce della terra,
della storia e delle persone.**

Il cibo è geografia che si scioglie in bocca.





























Grazie

ありがとう

Thank you