

[Antonella Todesco](#)

Il popolo veneziano aveva i suoi luoghi di convegno nelle osterie e nelle taverne che si chiamavano "magazeni, bastioni, furatole" e nelle "malvasie" dove oltre al Cipro, all' Aleatico, allo Scopelo, al Samos e ad altri vini delle isole greche, si vendeva il vino Malvasia dell' Epiro; era chiamato anche "grecheto" ed era di due tipi: dolce e amaro, quest' ultimo, il preferito dai Veneziani, veniva da loro chiamato "garba".

Le malvasie erano ampi locali nel fondo dei quali si trovavano in bell' ordine botti di varia grandezza, in una delle pareti stava un altarinco con un' immagine sacra ed un lumino sempre

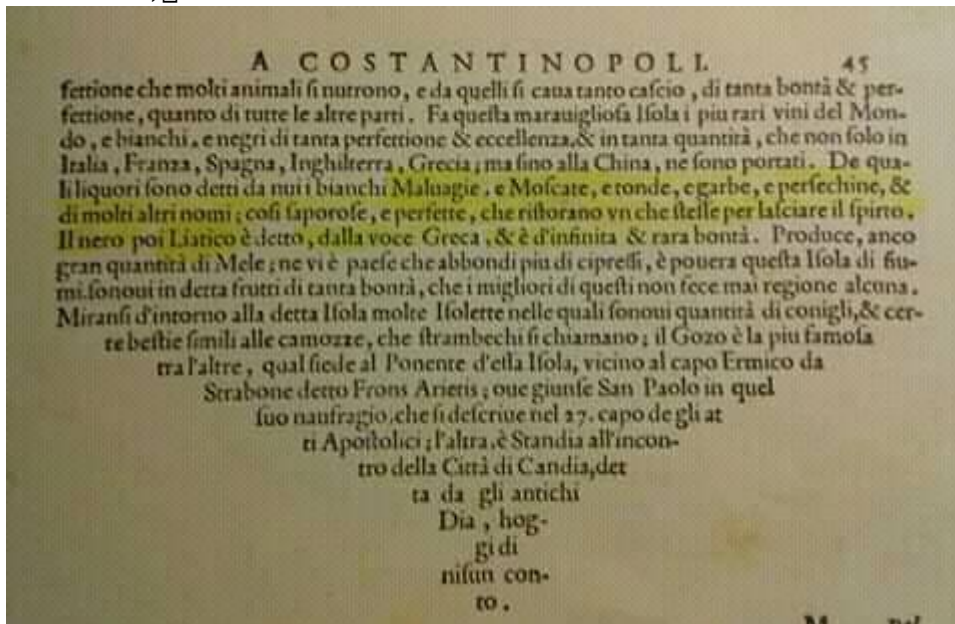
acceso; nel mezzo della stanza c'era il banco e qui, al mattino, nobili, mercanti, operai e gondolieri si confondevano assieme a prendere il bicchierino di "garba".

Alla sera, nella stanza a pianoterra dei magazzini o bastioni, operai di ogni specie sedevano attorno ad un lungo tavolo in legno con mezzo "bocaleto" davanti.

D'estate, le osterie poste sui campi collocavano all'aperto le tavole e alternavano servire bicchieri di vino e porzioni di castradina.

Ritrovi più modesti erano le "furatole" nome che probabilmente deriva dal barbarico "furabula" corrotto poi dal latino con "furfus", che significa buio, oscuro, nero, qualità appunto attribuita a questi locali posti di solito in angoli remoti della città; locali male illuminati da un lumicino ad olio dove ci si raccoglieva la sera ad una mensa comune a base di minestra e pesce fritto.

D'inverno, invece, erano più frequentate le botteghe dei pestrini (lattivendoli) dove si andava a mangiare il "fior de late sbatuo" cioè la panna coi storti (coni di cialda croccante) □ Venezia



Giuseppe Rosaccio viaggio da Venezia a Costantinopoli 1598, relazione sui vini

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)