



Un tempo non c'era **casa veneziana** dove non si offrirono all'ospite, i **baicoli** (biscotti secchi così chiamati per la loro forma che assomiglia vagamente alla figura di piccolissimi cefali, detti appunto "baicoli") con il caffè, lo zabaglione o con un bicchierino di vino di Cipro.

Oggi i baicoli, creati nel **1700** da un offeliere della contrada di Santa Margherita, si offrono con la cioccolata o con il té poiché è totalmente scomparso l'uso di questo vino, che spesso veniva anche gustato dopo la panna.

Quest'ultima, chiamata dai vecchi veneziani, "**caodelate**", era uno dei desserts preferiti e molto in voga sino agli anni '60 del secolo scorso: si gustava nei bar della Riva degli Schiavoni o delle Zattere, accompagnata dagli "**storti**", coni di cialda sottilissima e lievemente abbrustolita (famosi un tempo quelli prodotti a Dolo) di cui si diceva che si spezzassero al solo contatto con le labbra.

Tra i **dolci "da passeggio"** vanno ricordate le ottime "**bubane**", molto simili ai pressnitz austriaci, i "**paneti co la ua**" (panini con l'uva passa), i frutti canditi "**caramei**" il pan speziato "**parpagnaco**", il castagnaccio e ovviamente le famosissime "**fritole**".

La **cioccolata**, cara ai veneziani di tutte le generazioni (dal '700 in poi) e spesso celebrata nelle commedie del Goldoni, ha ancor oggi molti fedeli ma si è persa l'antica abitudine di mescolarla al caffè per farne quell'aurora molto gradita al Voltaire.

Scomparso del tutto è invece l'uso della "**dosa**", uno **sciropo di frutta** che si beveva caldo, per strada, durante l'inverno e quello della "**semada**", una specie di **orzata** che si preparava con i semi del melone molto apprezzata nel periodo estivo.

Questa piccola incursione nei gusti e sapori di una volta mi regala l'occasione di ricordare la bella cucina della nonna, con il grande tavolo dal piano in marmo su cui si preparavano i "**croccanti**", le belle "**pignate**" di rame stagnato, i peltri, i piatti istoriati di rame, le "**farsore**" le caldiere per la polenta che poteva essere poi frita, zuccherata e diventare così una buona merenda, e infine l'armadetto con i "**golosessi**" (cose "libidinose" da mangiarsi ogni tanto).

Purtroppo le **restrizioni** dell'ultima grande guerra prima, e le **nuove introduzioni alimentari** dopo, hanno stravolto buona parte delle abitudini gastronomiche dei veneziani **facendo scomparire quasi del tutto questi cibi** e sostituendoli con altri meno sani e

forse anche meno gustosi...

**Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:**

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