

www.altivole.it

Diversi autori latini ci hanno lasciato testimonianze sugli usi alimentari veneti. Marziale, ad esempio, ci racconta del singolare costume dei Veneti i quali erano soliti servire come... antipasto per le loro cene, ricche o povere che fossero, un piatto di ghiozzi, i pesci dal grosso capo e dal corpo molto spinoso ma le cui carni sono saporitissime. Lo scrittore veneziano Giacomo Filiasi, che ha dedicato un'importante opera agli antichi Veneti, intitolata «Saggio sui Veneti primi e secondi» (Venezia, 1797), riferisce questa usanza che, d'altra parte, può essere facilmente ritenuta veritiera. Basta pensare che il ghiozzo, detto in termine dialettale «gò», era pesce assai apprezzato nella cucina tradizionale veneta fino a non molti anni fa. Il Filiasi riporta la frase di Marziale: «Principium coenae gobius esse solet» (III, pag. 252), ossia: «all'inizio della cena si usa consumare un piatto di ghiozzi».

Il pesce, sia di fiume che di mare, era molto comune nella cucina veneta. Uno degli imperatori romani, Marco Aurelio Antonino, detto Eliogabalo, vissuto nel terzo secolo dopo Cristo, era ghiotto di pesce condito con la «salsa veneta»: lo racconta lo scrittore Lampridio e ce lo riferisce il Filiasi (III, pag. 253). Non possiamo esserne certi, tuttavia è molto probabile che si trattasse dell'antenata della salsa ancor oggi usata e detta «salsa in saor», a base di olio, aceto e cipolle. E da notare che questo tipo di salsa serve a dare sapore («saor») al piatto, ma anche a conservare a lungo il pesce immerso nel condimento. È quindi molto probabile che gli antichi Veneti usassero un trattamento simile per conservare il pesce quando le pescate fossero risultate eccezionalmente abbondanti (non esistevano certo ghiacciaie e frigoriferi!).

I Veneti apprezzavano molto e consumavano volentieri anche i molluschi. Plinio lodava con entusiasmo i «pettini altinati», ossia le cozze (dette «peoci» in dialetto veneto), che costituivano una raffinata pietanza.

<http://www.istruzionealtivole.it/.../C.../VENETO/paleoveneti.htm>

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Condividi su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\) Facebook](#)
- [Condividi su X \(Si apre in una nuova finestra\) X](#)
- [Condividi su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\) Pinterest](#)
- [Condividi su LinkedIn \(Si apre in una nuova finestra\) LinkedIn](#)
- [Invia un link a un amico via e-mail \(Si apre in una nuova finestra\) E-mail](#)
- [Stampa \(Si apre in una nuova finestra\) Stampa](#)
- [Condividi su WhatsApp \(Si apre in una nuova finestra\) WhatsApp](#)
- [Condividi su Telegram \(Si apre in una nuova finestra\) Telegram](#)