

di Simonetta Dondi dall'Orologio



Non ci sono dubbi che Venezia è stata una grande porta di connessione tra Oriente e Occidente: infatti i pellegrini che giungevano in questa città sull'acqua, rimanevano stupefatti della quantità e qualità di mercanzie che incontravano.



Nelle testimonianze giunte a noi si respira l'ammirazione per il Buon Governo che garantiva per tutti prosperità, si apprezza dai prosperissimi mercati ed i depositi come i granai di Terranova ed il Fondeggo del meglio.

L'approvvigionamento di farina giustificava le progressive conquiste della Terraferma che in un breve spazio di tempo diedero a Venezia il titolo di "Regina di terra e di mare".

Presto Venezia si fece con la Via delle Spezie.....il loro utilizzo, secondo le caratteristiche tipicamente orientali divenne quasi esagerato nei secoli tardo medievali, continuato poi nel Rinascimento e lo troviamo ancora nella attualità, anche se indosi più ridotte, rispetto ad altre cucine regionali.



Documenti storici del XV secolo, raccontano che nei magazzini veneziani, venivano annulmente scaricate dalle navi provenienti dai porti orientali circa cinquemila tonnellate di spezie; una buona parte di questi prodotti rimaneva in città ad incrementare la fiorente industria svolta dagli “speziali da grosso”, che con ricette segrete preparavano i famosi “sacheti veneti” e le “speciarie veneziane”, vendute a carissimo prezzo.

Il grande utilizzo di spezie arriva fino a noi grazie ad una ricetta del XIV secolo, oggi definito “pollo allo zenzero” la quantità è di 750 grammi.



L'altra grande “contaminazione” nella cucina veneziana, di origine orientale, è quella ebraica (grande comunità presente, nonché il primo ghetto della storia). Riso con l'uvetta, “cugoli” (gnocchi di pan grattato), salami d'oca, le combinazioni di vari tipi di verdura, oca, anatra e, più tardi il tacchino. Tutti dovuti alle estreme esigenze dettate dagli obblighi religiosi.

L'alimento orientale per eccellenza è il riso che divenne il piatto principale nelle grandi feste veneziane (risi e bisi).

La cucina veneziana è semplice, preparata con prodotti basici, allo stesso tempo elaborata dovuto alla millenaria esistenza che ha combinato molti sapori ed ingredienti (“sopa coada”, zuppa di ostriche, anatra ripiena).



Il “trionfi di zucchero” (alimento sconosciuto in Europa che utilizzava miele) venne importato a Venezia dalla Turchia, avendone il monopolio e che impone sui mercati.

Strettamente legato all’economia veneta è l’impiego di prodotti conservati e le relative tecniche di conservazione: “luganegheri”, “pesce in saor”, insaccati con carne di storione, di tonno e di baccalà, l’abitudine viene anche per i lunghi viaggi in barca dei veneziani che duravano anche un anno.



L’agridolce arriva da Costantinopoli e dura molti giorni: i “bussolai” (biscotti che durano molto tempo).

Nei dessert si utilizzava il “caramel”, ovvero frutta caramellata, “baicoli” , “fugasse” ecc.

I trionfi della cucina veneziana sono così straordinari che furono “immortalati” nelle grandi tele del Cinquecento come “Cena in casa di Levi” o “Le nozze di Cana” del Veronese, qui la ricchezza e l’estrema eleganza della mensa veneziana fanno dimenticare il soggetto rappresentato.

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](#)