

04-3175613PS T 2764F 0S172L 2

L'EUROPEO

VIA A. RIZZOLI 2

20132 MILANO MI

Dir. Resp. LANFRANCO VACCARI

Data: 14 APRILE 1989



DOLCI CICCHETTI

GIULIO COLOMBA

Bacaro a Venezia è sinonimo di localino dove si bevono «ombre e cicchetti», vale a dire vini sfusi al bicchiere. Si tratta di luoghi molto tradizionali, il cui nome deriva da quello dei barconi che trasportavano il vino dolce di Cipro nella Serenissima. E la parola «bacaro» ha ancora oggi una connotazione di dolcezza nel dialetto veneziano, se è vero che l'epiteto di «bacareto» viene affibbiato ai bambini teneri e ingenui.

Ma di bacari veri a Venezia se ne trovano sempre meno; con il passare del tempo sono stati sostituiti da ristoranti più o meno validi, che però della tradizione non hanno ormai più quasi nulla.

Quello che ancora adesso può essere

considerato un bacaro a tutti gli effetti è la Cantina do Mori, a due passi dal Ponte di Rialto. Aperta dal 1460 ed attualmente gestita da Roberto Biscontin, sommelier competente come pochi, propone ben 600 vini in mescolta al bicchiere, a prezzi contenuti, che vanno dalle 1.000 alle 3.500 lire. Non si tratta di bottiglie anonime e senza storia, ma di vere e proprie gemme enologiche dei migliori produttori nazionali, da Gaja a Ca' del Bosco, da Masi a Villa Banfi, solo per citarne alcuni.

Il tutto è accompagnato da una serie di tramezzini con baccalà, polipetti, sarde in saor, e da una grande varietà di sfizietti, fra cui degna di segnalazione è la carne di toro affumicata, semplicemente deliziosa. Si beve e si mangia in piedi, circondati dall'atmosfera resa calda da un pubblico sempre molto vivo e dal soffitto completamente ricoperto da belle pentole di rame.

Il secondo bacaro è meno tradizionale, forse più un piano bar-ristorantino. Si chiama Ai Canottieri e si trova a Cannaregio, vicino al Ponte delle Guglie. Lo mandano avanti due ragazze, Antonella e Olimpia Tozzi, di origini pugliesi e trascorsi parmigiani. È un locale dove si va per bere cicchetti e ascoltare musica, e rimane aperto fino a tardi. Nella saletta-ristorante, su tavoli con tovaglie di carta, con poco più di 20.000 lire si possono assaggiare piatti come spaghetti in salsa di olive, gnocchetti sardi in crema di spinaci, arrosto di maiale in salsa verde. Da bere Pinot Grigio, Cabernet e Prosecco sfusi di Mogliano Veneto.

In alto i gomiti. Anche giovani e ragazze non disdegnano le «ombre» della Cantina do Mori.

CHIAVE DI VOLTO

L'ISTITUZIONE

Ormai è straconosciuta, ma non possiamo esimerci dal menzionarla. Alludiamo all'Enoteca al



Volto, una delle istituzioni enologiche di Venezia. Era un'osteria, aperta dal padre di Giancarlo Carbon, attuale proprietario, nel 1936. Trasformata in enoteca agli inizi degli anni Cinquanta, ha continuato sotto la gestione di Giancarlo ad ampliare sempre più la gamma dei vini proposti, tanto che attualmente sono ben pochi i locali in Italia che possono vantare una mescolta così vasta e completa. Si va da grandi vini di tutta Italia, Barbaresco Gaja, Sassicaia di Bolgheri, Brunello di Biondi Santi, Tignanello di Antinori e via dicendo, ad una selezione di francesi di tutto rispetto e a una singolare presenza di vini di tutto il mondo, anche i più strani e inusuali. **Enoteca al Volto** di Giancarlo Carbon, Calle Cavalli 4081, tel. 041/5228945, chiuso la domenica.



BACARI DA SETE

Cantina do Mori di Roberto Biscontin, Calle Galianza 401, tel. 041/5225401, chiuso la domenica, aperto la mattina dalle 8.30 alle

13.30; una breve pausa poi riapre il pomeriggio e la sera dalle 17 alle 20.30. Per un'ombra e un tramezzino si spendono circa dalle 5 alle 10

mila lire.

Ai Canottieri di Antonella ed Olimpia Tozzi, Cannaregio 690, tel. 041/715408, chiuso la domenica, aperto dalle 10.30 alle 16 e dalle 18 alle 2 di notte. Ombre e cicchetti a 1.000-1.500 lire, per cenare tra le 20 e le 25 mila lire.