

BACARI E OSTARIE

BACARO JAZZ

San Marco, 5546

tel. +39.041.5285249

Sito ad un minuto dall'ufficio postale centrale di Rialto. La passione per la musica jazz music ha teso Bacaro Jazz un piacevolissimo punto d'incontro. Offre una cucina veneziana e tradizionale, una assortita varietà di cocktails fino alle tre della notte.

Chiuso il mercoledì

OSTERIA ALLE BOTTEGHE

San Marco, 3454

tel. +39.041.5228181

Aperto tutti i giorni.

LA COLOMBINA

Cannaregio, 1828

tel. +39.041.2750622

Aperto tutti i giorni.

HOSTARIA GALILEO

San Marco, C.po SanAngelo 3593

tel. +39.041.5206393

Max e Andrea, our chefs, offrono deliziosi piatti tradizionali tipicamente veneziani ma anche specialità nazionali.

Chiuso il martedì

DO MORI

San Polo, 429

tel. +39.041.5225401

E' il più vecchio "bacaro" di Venezia. Il paradiso dei "cicheti" e di una grande quantità di piatti veneziani. Ha anche una straordinaria e selezionata varietà di vini.

Chiuso la domenica

ALL'ACCIUGHETTA

Castello, 4357

tel. +39.041.5224292

Non lasciatevi influenzare dall'aspetto esterno! Sarà subito dimenticato appena avrete assaggiato le insalate di calamaretti, le verdure fritte, i folpetti e le pizze. Serate da non perdere.

Aperto tutti i giorni

AL PARADISO PERDUTO

Cannaregio, 2640

tel. +39.041.720581

Un posto originale che offre agli ospiti locali e stranieri non solo i suoi piatti, ma anche piacevoli serate con musica dal vivo e rappresentazioni teatrali.

Chiuso martedì e mercoledì.

DA CODROMA

Dorsoduro, 2540

tel. +39.041.5246789

Il vecchio "bacaro" veneziano, famoso per i tradizionali "cicheti" veneziani, i formaggi e il vino, spesso intrattiene gli ospiti con piacevoli serate musicali. Il divertimento è assicurato.

Chiuso la domenica

BENTIGODI

San Marcuola 1424

tel. +39.041.716269

Insieme ai tradizionali "cicheti" la cucina creativa consente di gustare delle ricette davvero speciali. Da non perdere la pasta con i calamari e il radicchio.

Chiuso la domenica

ALLA BOTTE

San Marco 5482

tel. +39.041.5209775

Il tipico locale veneziano! Offre bovoleti, patate, polipetti, polpette inaffiati da una o più ombre (bicchieri di vino).

Chiuso il giovedì

BAGOLO

Santa Croce, 1584

tel. +39.041.717584

In Campo San Giacomo uno dei migliori snack bar in città. Una grande quantità di vini e liquori selezionati,

formaggi e specialità friulane.

Chiuso il lunedì

ENOTECHE

BOTTIGLIERIA COLONNA

Castello, 5595

tel. +39.041.5285137

L'enoteca ove gustare vini e liquori di qualità eccellente.

Chiuso la domenica

VINO VINO

San Marco, 2007

tel. +39.041.5237027

Offre una selezione di vini provenienti da ogni parte del mondo. Non mancano gli snacks!

Chiuso martedì e mercoledì a pranzo

RUGA RIALTO

Rialto, 692

tel. +39.041.5211243

Una "ombra" da bere come aperitivo a fine mattina o in serata in una tipica taverna veneziana.

Aperto tutti i giorni

AI POSTALI

Santa Croce, 821

tel. +39.041.715156

Una tipica osteria veneziana sempre affollata da clientela locale e turisti.

Chiuso la domenica

PIZZERIE E PUB

DEVIL'S FOREST PUB

SanMarco, 5185

tel. +39.041.5200623

Un pub di stile inglese situato a pochi passi dal ponte di Rialto. Gli ospiti possono assaggiare tutti i tipi di birra Guinness alla spina. Si mangia a colazione e a mezzogiorno, gli snacks sono serviti fino a notte tarda.

Backgammon, sky sport tv live and videomusic sono buoni motivi per visitarlo.

Aperto tutti i giorni

BORA BORA

SanMarco, 5251

tel. +39.041.5236583

Aperto tutti i giorni

CONCA D'ORO

Castello, 4338

tel. +39.041.5229293

Un ristorante tipico veneziano, dal 1947. La più vecchia pizzeria a Venezia.

Chiuso il martedì

DUE COLONNE

San Polo, 2343

tel. +39.041.5240685

Mezzogiorno e sera: pizze e piatti della cucina veneziana serviti all'aperto nella bella stagione.

Chiuso la domenica e sabato a pranzo.

AL NONO RISORTO

San Croce, 2337

tel. +39.041.5241169

Pizze e piatti tradizionali veneziani serviti, durante la bella stagione, in un piacevole giardino.

Chiuso il mercoledì ed il giovedì a pranzo

AE OCHE

Santa Croce, 1552

tel. +39.041.5241161

Una grande quantità di pizze e di freschissime insalate miste. E' gradita la prenotazione.

Aperto tutti i giorni

SIGNIFICATO E STORIA DEI BACARI VENEZIANI

Nessuno mi aveva mai spiegato che diavolo fosse un baccaro, se proprio ci tenete a saperlo. È incredibile quante persone passino l'intera esistenza senza mai chiedersi il significato di una dannata parola. Molti, poi, se glielo dicessero, non ci metterebbero piede per tutto il loro del mondo. Tranne i veneti, naturalmente. Loro hanno fatto del bere un'arte, e viceversa. Ma non sono tanto sicuro che ci sia molta differenza. Per farla breve, c'è un modo di pranzare a Venezia: "andare per ombre e cicchetti", che consiste nel girare per i vari baccari



e osterie consumando di volta in volta piccoli assaggi di pesce o salumi e bevendo "ombre" di vino. A Venezia si bevono giornalmente 50000 ombre. Una bella cifra per una città che, dopo il calo demografico degli ultimi anni, non conta ormai che 75000 abitanti. La bella pensata non poteva che venire ad un vicentino, quella specie di cugino di campagna di un veneziano lagunare: forestiero quanto basta da esser riconoscibile a cagione dell'accento ma non

abbastanza da confondersi con l'orda anonima degli stranieri che settimanalmente di Venezia fanno strazio. Che è una città bellissima. La città più bella del mondo e via discorrendo, a mio parere. Pino il vicentino, dunque, davanti ad un musetto di porcello in quel di Parma, vuoi per colpa della pesantezza della cucina emiliana o a causa d'un principio d'abbrezza etilica, si lasciò sfuggire lo scorso novembre una proposta che suonava come una promessa: «Perché non organizziamo un sabato a Venezia, andando per baccari?».

Il termine "baccaro" si fa risalire ad una esclamazione di un gondoliere che un giorno, assaggiando un nuovo vino venuto dal sud Italia, esclamò: Bon, bon! Questo xe proprio un "vin de baccaro". L'espressione veneziana "far baccara" equivale a far baldoria, mangiare e bere in buona compagnia: quindi un "vin de baccaro" non può essere che un vino adatto a questo scopo. Secondo questa leggenda, riportata da Elio Zorzi nel suo libro "Osterie Veneziane" del 1928, il gondoliere avrebbe creato un nuovo termine, che si trasmise poi ai locali di miscita di vino sfuso, del vino pugliese e dei suoi spacci, che pian piano vennero aperti in tutta la città. E quale miglior Compagnia di quella dell'Osteria virtuale di ihv, per l'occasione incarnatasi in un'Osteria reale a Venezia? A ben guardare, l'unione tra carne e vino, tra sacro e profano, ha avuto sempre numerosi, e ben più illustri, profeti. Ma sto divagando. Detto fatto, trascorso il Carnevale, con il suo



strascico di kitsch gotico, e la Santa Pasqua, con i suoi cortei dei miracoli, Venezia assume per breve tempo un aspetto umano, conosce un intervallo di quiete prima dell'assalto estivo: l'ideale per chi voglia gustarsi un'ombra in santa pace senza che il

compare accanto gli pesti i piedi o gli pisci sui pantaloni e via discorrendo.



Eletto dunque per acclamazione il vecchio Pino interprete e guida, con la fiducia incondizionata che si ripone nel saggio zio che parla a nome di tutta la famiglia (a causa della legittima suspicione sull'attendibilità dei capigruppo di mestiere) gli abbiamo affidato una cassa comune di venti euro a testa, confidando nella nostra



buona stella e nell'esperienza da lui vantata in materia di bàcari. A pensar male si fa peccato ma in genere ci si prende, perché il buon Pino è riuscito a perdersi subito dopo la prima osteria (1), una delle più ruspanti, situata a pochi passi dalla stazione di Santa Lucia. Ma andiamo con ordine. Per primi, oltre a gp e sandrina (un tipetto tosto, stile capoinfermiera di M.A.S.H., se capite quel che intendo) erano già arrivati in treno Irene da Verona col neomarito Davide di Bologna (ma che ci faranno a noi emiliani, øste venete), Pino in compagnia di nb (quest'ultimo più sconvolto del solito: aveva spento il telefonino non appena sceso dal treno e così l'ho riconosciuto per puro caso da lungi solo grazie ai suoi baffi spioventi alla Asterix). Oltre a nb erano giunti l'Americano Carlo øGrand Wazooö, riconoscibile dalla mascella da mastino rinforzata al titanio, Angelo (Artan, compare inseparabile di Pino) e un'amica di Carlo defilatasi non appena fatte le presentazioni. Partiti così alla volta del primo bàcaro, non eravamo ancor giunti alla terza ombra e al secondo øcichetoö di baccalà mantecato presso l'osteria Rivetta in Santa Croce, quando ha squillato inopinato un cellulare. Era il ødottor sottileö Doc Gimacu (alquanto deperito perché a dieta, oltre che per aver appena smesso di fumare, ci ha confessato). L'interruzione ci vedeva giocoforza

ritornare dalle parti della stazione per il ricongiungimento con la pattuglia giunta da piazzale Roma. E così, alla øCompagnia del Vinelloö si sono uniti, oltre al Doc (che, per favorire l'equilibrio, indossava un grosso zaino sulle spalle, ad arte bilanciato da un miracolo di tecnologia elettronico-fotografica da 5 milioni di Megapixel sul petto), Marcaval (un tipo segaligno, alto e smilzo ma loquace come pochi e fuori più di un balcone) oltre a Dario & Gabri, due veneti astemi, una bestemmia, che non si capiva perché fossero venuti se non per godere della compagnia dell'ø'allegra brigata": che siano una coppia di masochisti?!?



ritornare dalle parti della stazione per il ricongiungimento con la pattuglia giunta da piazzale Roma. E così, alla øCompagnia del Vinelloö si sono uniti, oltre al Doc (che, per favorire l'equilibrio, indossava un grosso zaino sulle spalle, ad arte bilanciato da un miracolo di tecnologia elettronico-fotografica da 5 milioni di Megapixel sul petto), Marcaval (un tipo

segaligno, alto e smilzo ma loquace come pochi e fuori più di un balcone) oltre a Dario & Gabri, due veneti astemi, una bestemmia, che non si capiva perché fossero venuti se non per godere della compagnia dell'ø'allegra brigata": che siano una coppia di masochisti?!?

E' meglio aver avuto che aver da avere, dice la mia portinaia, e così, non appena riunito il gruppo, ci siamo lasciati alle spalle l'osteria già visitata per puntare direttamente sulla seconda in programma, in zona Rialto. Alla terza svolta nel labirinto di corti, calli e campielli tranquilli, conosco le scorciatoie e sosteneva Pino ad ogni bivio, eravamo completamente persi. Riguardato con sudore il Canal Grande, ci siamo resi conto d'essere sul lato sbagliato. Per tornar sulla retta via ci è



toccatto attraversare lo storico ponte dell'Accademia, un aereo arco ligneo che sembra reggersi sul Canal Grande solo grazie a un incantesimo. Al ponte di Rialto l'orologio segnava già le 14:30, motivo per cui la banda cominciava a spazientirsi e il malcontento serpeggiava palpabile tra le fila. Fame e sete avevano già abbondantemente superato il livello di guardia per approssimarsi a quello di pericolo. Mai osteria fu tanto sospirata quanto la seconda (2) (la prima per alcuni), la Cantina Do Mori, in San Polo dietro Rialto. E mai più ci è toccato un salasso pecuniario paragonabile. Tanto per esser chiari, questa sponda del Canal Grande prende il nome di Riva del vin: un nome che è tutto un programma, perché nei paraggi aumenta la concentrazione d'osterie e baccari dove bere un'ombra è un rito sociale, una dichiarazione di amicizia e solidarietà che si rinnova di giorno in giorno, di ora in ora. La leggenda vuole che in tempi lontani il vino venisse venduto in piazza San Marco da venditori ambulanti. Questi erano soliti seguire l'ombra del Campanile, affinché il vino rimanesse fresco.



Per i forestieri i baccari veneziani rappresentano una possibile chiave per capire la dimensione diversa di una città dove la fretta non esiste, dove i ritmi sono quelli delle cantilenanti cadenze della lingua veneziana, dei passi che rimbombano lenti nelle calli nascoste. Una città dove non serve darsi appuntamento perché si incontrano più volte al giorno le stesse persone, con una casualità che ha le leggi della predestinazione, dove l'uscire di casa non è altro che la voglia di ritrovarsi in un ambiente per nulla estraneo e con persone familiari. L'oste dei Do Mori, un furbacchione matricolato, con una sola occhiata ha compreso con che specie di beoni aveva a che fare. Ha predisposto l'esca riempiendo un vassoio di cicchetti, pescetti, polipetti, seppioline e formaggio piccante, versando nel contempo ombre senza risparmio. Mentre la banda, provata dalla lunga



Per i forestieri i baccari veneziani rappresentano una possibile chiave per capire la dimensione diversa di una città dove la fretta non esiste, dove i ritmi sono quelli delle cantilenanti cadenze della lingua veneziana, dei passi che rimbombano lenti nelle calli nascoste. Una città dove non serve darsi appuntamento perché si incontrano più volte al giorno le stesse persone, con una casualità che ha le leggi della predestinazione, dove l'uscire di casa non è altro che la voglia di ritrovarsi in un ambiente per nulla estraneo e con persone familiari. L'oste dei Do Mori, un furbacchione matricolato, con una sola occhiata ha compreso con che specie di beoni aveva a che fare. Ha predisposto l'esca riempiendo un vassoio di cicchetti, pescetti, polipetti, seppioline e formaggio piccante, versando nel contempo ombre senza risparmio. Mentre la banda, provata dalla lunga

è altro che la voglia di ritrovarsi in un ambiente per nulla estraneo e con persone familiari. L'oste dei Do Mori, un furbacchione matricolato, con una sola occhiata ha compreso con che specie di beoni aveva a che fare. Ha predisposto l'esca riempiendo un vassoio di cicchetti, pescetti, polipetti, seppioline e formaggio piccante, versando nel contempo ombre senza risparmio. Mentre la banda, provata dalla lunga



astinenza, si gettava su tanta grazia di dio con l'eleganza d'un avvoltoio e il bon ton d'un ippopotamo, il buon Gimaqu, bastardo dentro almeno quanto sorridente fuori, faceva l'indifferente in un cantuccio, posticipando le libagioni per poter meglio cogliere gli attimi d'abbruttimento degli'impenitenti ubriaconi. Un flash impietoso,



sparato ad altezza d'uomo, coglieva primi piani da brivido, bocche piene da far paura: tutto materiale da ricatto di prima scelta, mirabilmente predigerito in salsa digitale da quel concentrato di tecnologia Sony che gli traballava sul pancione. Placati i basic instincts, si passava alla fase meglio conosciuta come riempimento degli angoli prima della classica fase d'assestamento, preparatoria a un successivo sisma. Pagato il conto (salatissimo), il corno d'ottone di Pino chiamava a raccolta i ritardatari (e i più ingordi) con un penetrante squillo che ci conduceva alla tappa successiva (3), l'Ostaria Sora al Ponte, in San Polo giusto dietro al mercato del pesce. Qui ci raggiungeva Cristina, una sorridente niubbina

seguita da Omar e Stefano, due giovani scioperati in cronico ritardo con la scusa di un corso schifo d'inglese. Stordito dall'alcool mi sono reso conto solo in quel frangente della presenza di uno zoppicante franbos, che pareva fosse uscito da uno scontro con un T.i.r. Il poverino, causa caduta, si era procurato una contusione inguinale lunga 15 cm, che ha cercato in tutte le maniere di farsi vedere da Sandrina, che sfortunatamente aveva lasciato a casa i ferri del mestiere. Ma non abbiamo avuto davvero tempo per fare qualcosa, perché, mentre aspettavamo i ritardatari sotto le antiche volte del mercato del pesce, nb, lesto come un ratto, riusciva quasi ad infilarmi nella tasca della giacca una testa



di gambero putrefatta, approfittando del fatto che ero tutto preso a fotografare gli astanti. Che ti si possa trasformare in aceto tutto il vino che tieni in cantina gli ho detto. Peggior insulto per lui non esiste. Per ingannare l'attesa, dagli zainetti dei professionisti della bevuta, Doc e nb, uscivano poscia una bottiglia di rosso di Alagna e una birra lappone (portata personalmente dal maestro nb e tenuta fresca sino all'ultimo grazie ad una bottiglietta d'acqua ghiacciata: quando si fa di necessità virtù). Ovviamente l'ottimo vino doc del Doc fungeva da pretesto per consentirgli di meglio immortalare i presenti mentre si attaccavano al collo della bottiglia con la voracità di un poppante affamato alla capezzolo di sua madre. Scolate le bottiglie di emergenza siamo entrati (4) Da Pinto, S. Polo 367. L'osteria è carina, con tutti i suoi bravi



muri rivestiti da scaffali stracarichi di bottiglie eccetera eccetera. Peccato solo che quell'oste malandrino ci abbia spremuto 75 euro in 18, quasi 9000 vecchie lirette a

cranio. Dario non ha quasi bevuto, ma i maligni hanno notato come sia ugualmente



riuscito a rientrare dal versamento effettuato in cassa comune. Più le ore passavano e il tasso alcolico cresceva, più la gita per calli si faceva interessante, sicché all'Ostaria dell'Antico Dolo (5) chi è riuscito a trovar posto non ha avuto pudore alcuno a sedersi al tavolo per meglio spazzolare un piatto di polentina con le seppie, innaffiate da ombre come se piovesse. Qui il conto ha superato ogni record precedente, giungendo a 85 euro. I più accorti (o i meno sbevazzoni) hanno preso a pretesto l'esaurimento dei fondi di cassa per cominciare a defilarsi (un esempio per tutti, nb, che con la scusa che Jack London e Artan dovevano prendere il treno

prima del suo li ha accompagnati in stazione, come se avessero bisogno di lui per trovare la strada – portandoli poi al bar della medesima: come dire dalle stelle alle stalle). Peccato per loro, perché le ultime tre osterie, o La Patatinaö, o Vivaldiö e o Alla Vedovaö sono state un continuo crescendo di qualità (fortunatamente ad un prezzo contenuto), sino all'apoteosi finale: dolci e caffè in una pasticceria che si affaccia sul Canal Grande. Così libando, le ombre della sera erano già calate da un pezzo e l'ora delle separazioni si faceva di momento in momento sempre più ineluttabile. Ebbene, qui, sulle rive del Canal Grande, cari amici, si scioglie la nostra compagnia nella terra delle ombre. Andate in pace. Non dirò "Non piangete" perché non tutte le lacrime sono un male. Ma Dario, che era stato sino ad allora immobile e silenzioso, ci ha detto: salite in macchina con noi, tu e sandrina, perché è meglio tornare in quattro insieme in macchina piuttosto che in due da soli in treno. Sono rimasto secco! Conservavo da qualche parte in tasca i due biglietti per il treno di ritorno, lo giuro. Quando ci si sbronzava non si può mai esser certi della direzione da prendere per tornar a casa. Ma Dario ha insistito perché salissimo con lui. D'altronde, era il solo di cui mi potessi fidare perché non aveva bevuto neppure un'ombra. Di vino, voglio dire: sostiene di essere astemio. Però non è astemio di grappa e superalcolici: quelli li beve, eccome se li beve! Anche la Gabri è astemia, dice. In effetti non ha bevuto né vino né niente. L'impressione è che sia una coppia molto elastica. Vattelapesca. Strana la gente, vero? Al parcheggio multipiano abbiamo salutato il vecchio Doc e Marcaval, che sembrava quasi sobrio. Ma c'è da dire che Marco è sempre così, sempre in bilico, sia che beva sia che non beva. Io ero un po' brillo: ho cercato di baciarli entrambi. Marcaval non ha fatto una piega: è un signore, lui. Doc, con quella barba ispida, mi ha fatto pensare che sfortuna deve essere nascer donna. Voglio dire, ma ci pensate a baciare un uomo con la barba, e pungersi con tutti quei peli acuminati? Finisce che si perde tutto il gusto.

Acknowledgments:

Un ringraziamento speciale alla recente rilettura di Salinger, ai ricordi di Larsson e a J.R.R. Tolkien.

NOTIZIE PRATICHE: ANDAR A BACARI A VENEZIA

Dove:

- (1) Osteria Rivetta – Santa Croce n°637/a (giudizio: buona).
- (2) Cantina "Do Mori" – S. Polo 429, Rialto (giudizio: cara) Tel: 041/5225401.
- (3) Osteria "Sora al Ponte" – S. Polo, 1588 (giudizio: buona) chiusa il lunedì, Tel.: 041/718208.

- (4) Osteria Da Pinto – S. Polo, 367 (giudizio: cara ma buona).
(5) Osteria Antico Dolo - Ruga Rialto, 778 (giudizio: cara) chiusa il martedì. Tel 041/5226546.
(6) Osteria Al Ponte "La Patatina"- S. Polo, 2741/A (giudizio: ottima) Tel:041/5237238
www.lapatatina.it
(7) Osteria Vivaldi – S. Polo, 1457 (giudizio: ottima) Tel: 041/5238185.
(8) Osteria alla Vedova (o Ca' d'Oro) – Cannaregio 3912 (giudizio: buona).
(9) Cantina "Do Spade" – S. Polo, 860 – Calle do Spade (giudizio: non provata) Tel: 041/5210574 www.dospadevenezia.it

Come: A piedi o in vaporetto, raggiungere Rialto e recarsi agli indirizzi di cui sopra.

Quando: Tutti i giorni feriali, dalle 8:30 alle 20:30, domenica esclusa. Alcuni baccari osservano una chiusura pomeridiana dalle 15 alle 18.

Quanto costa: si va dai 2 euro a testa per baccaro (per un paio d'ombre e un cicchetto) ad oltre 4 euro per le stesse cose nei posti più turistici e raffinati (da evitare). Nel nostro caso la fregatura l'abbiamo presa solo alla Cantina Do Mori e all'Antico Dolo.

Bibliografia internetiana minimale

1. <http://storiaveneto.scipol.unipd.it/Dizionario%20veneto/schede/bacaro+.htm>
2. <http://www.elmoro.com/IT/BACARI.HTM>