

GASTRONOMÍA

Lexico de la GASTRONOMIA
93-229

Tradicionalmente, la cocina veneciana ha tenido dos vertientes; una derivada de su condición de isla del Adriático, y otra de sus contactos comerciales con los países de Europa y Oriente. Junto al consumo masivo de pescados y los elementos propios de la cocina mediterránea determinados por su situación, se observan influencias orientales en el uso abundante de las especias, y otras procedentes de Europa continental, especialmente de Alemania, que se aprecia en platos como el *gulasch* o el *strudel*. Actualmente, la comida que se puede degustar en los restaurantes de Venecia, está basada en los pescados del Adriático, en la pasta y en el arroz. Como cocina mediterránea, es similar a la de algunas zonas de España, por lo que los sabores, en general, no resultan extraños. Los platos tradicionales venecianos más representativos son el **fegato alla Veneziana**, hígado encebollado; la **seppie in teccia**, sepia en su tinta; **risi e bisi**, arroz caldoso con guisantes, y las **sarde in saor**, sardinas con un aliño especial a base de vinagre. Muchos de estos platos están acompañados de la característica **polenta**, harina de maíz cocida. Tradicional también es la **zuppa di pesce**, sopa de pescado blanco y marisco; otra sopa habitual es la **pasta e fagioli**, hecha con pasta y judías. Abundan además los mariscos, especialmente la **granseola** (centollo); característicos de Venecia son los **moleches**, pequeños cangrejos capturados en la época de muda de su caparazón, que se toman como aperitivo. También como entrante (*antipasto*),

se puede tomar un buen jamón de **San Daniele**. La pasta es abundante y se encuentran todas las especialidades italianas. Específicamente venecianos son los **bigoli in salsa**, spaghetti fino de harina oscura preparados con salsa de anchoas y atún. Es muy frecuente encontrar **gnocchi**, bolitas de patata con queso, de origen alemán, y pasta verde, realizada con espinacas. Muchas de las pastas más conocidas (*spaguetti, tagliatelle...*) pueden encontrarse **alla granseola**, con salsa de centollo, y **al nero**, con tinta de sepia. Los arroces (**rissoto**), además del ya mencionado *risi e bisi*, suelen estar preparados con verdura y pescado. En cuanto a estos últimos, abunda el **bacalà** (bacalao), que puede estar preparado **alla Vicentina**, cocido con leche, aceite y cebolla, y **mantecato** (brandida de bacalao con anchoas y canela), además de los peces **in saor**, como las sardinas o boquerones, los guisos de anguillas, **anguilla**, y el **pasticcio di pesce**, pasta con pescado, normalmente bacalao. Encontrará también salmónete (**triglia**), lenguado (**sogliola**) y dorada (**orata**), así como filetes de **San Pietro**, delicioso pescado blanco, normalmente a la parrilla. Entre las verduras que se pueden pedir como guarnición (*contorno*), es especialmente sabroso el **radicchio**, achicoria. En cuanto a los postres, son recomendables el **tiramisù**, especie de bizcocho borracho, y el **zabaglione**, una crema de huevo y vino de Marsala, que se suele acompañar con galletas o pastas. Para cerrar, en todos los restaurantes se puede consumir una **grappa**, aguardiente del cercano Bassano di Grappa.

En cuanto a los vinos, en Venecia se suelen consumir los del Veneto, algunos de ellos magníficos, aunque en los grandes restaurantes encontrará vinos de toda Italia. Entre los tintos, el **Valpolicella** y **Bardolino**, ambos de la región de Verona, aunque también podrá consumir variedades de **Cabernet** y **Merlot**, de los alrededores de Vicenza. Entre los blancos, el **Soave**, el **Tocai** y el **Gambellara**. Como vino de postre, el **Recioto**, dulce.

Recetas Tradicionales

Fegato alla veneziana

Ingredientes para seis personas:
900 grs. de filetes de hígado

una cebolla
aceite, sal y pimienta negra.

Cortar la cebolla y sofreirla en aceite con la sartén tapada. Cortar en trozos pequeños los filetes de hígado y freírlos junto con la cebolla a fuego fuerte, removiendo. Añadir sal y pimienta y cuando esté hecho el hígado se apaga el fuego y se deja reposar unos minutos antes de servir. Finalmente, se acompaña con polenta.

Risi e Bisi

Ingredientes para seis personas:

1 litro de caldo de pollo
mantequilla
una cebolla picada finamente
1 kg de guisantes frescos
300 grs. de arroz
100 grs. de bacon cortado en daditos
50 grs. de queso Parmesano rallado

Poner el caldo de pollo a hervir y mantenerlo a fuego lento. En otra cacerola, derretir la mantequilla y añadir las cebollas removiendo frecuentemente sin dejar que se doren. Añadir los guisantes, el arroz y el jamón y dejarlo al fuego durante un par de minutos. Incorporar la tercera parte del caldo de pollo hirviendo y dejar cocer sin tapar durante cinco minutos. Remover de vez en cuando. Ir añadiendo caldo hasta que los guisantes y el arroz estén en su punto. A continuación, fundir 25 grs. de mantequilla y añadirla junto con el queso rallado.

VOCABULARIO GASTRONÓMICO

Comida

A la parrilla	<i>Alla Griglia</i>
Aceite	<i>Olio</i>
Aceituna	<i>Oliva</i>
Acelga	<i>Bietola</i>
Albahaca	<i>Basilico</i>
Alcachofas	<i>Carciofi</i>
Almejas	<i>Vongole</i>
Anchoas	<i>Acciughe</i>
Anguila	<i>Anguilla</i>