

LA GASTRONOMIA NELLA STORIA DI VENEZIA

La nostra Presidente Federica Pozzi Rossi (L.C. Venezia Angelo Partecipazio) ha voluto organizzare tre incontri culturali per una ricerca sulla storia, le origini, gli sviluppi della nostra cucina veneziana. Un percorso nei secoli condotto dalla Dott.a Carla Cocco, una storica che si occupa di cultura Medio Orientale e che con le sue pubblicazioni sulla storia della gastronomia, tradotte in tante parti del mondo, promuove l'arte e la cucina di qualità.

Questo percorso culturale si è svolto in tre appuntamenti:

- il 10 novembre nella casa della Dott.a Maria Grazia Calò con lezione di cucina e narrazione delle ricette intitolate LA VENEZIA DELL'ORO E DEL LUSSO: cibi che stupivano gli ospiti che arrivavano dalle varie parti del mondo e che volevano evidenziare l'opulenza e la potenza della Repubblica Veneta;

- il 17 novembre, il secondo incontro, nella casa della nostra socia Elena Zacchello con la presentazione del libro, sempre della Cocco, VENEZIA IN CUCINA che ci ha condotto alla scoperta di quel capitolo che l'autrice intitola "per un pugno di spezie".

Ci si immerge così in questo mondo aromatico, profumato di cannella, chiodi di garofano, zenzero, pepe nero, cumino, curcuma e con esse ci vengono narrate le nuove ricette culinarie, le nuove ricchezze, i nuovi affari che Venezia esportava nelle sue tavole e nei suoi magazzini.

Molto abili nel commerciare, i Veneziani hanno sempre intrattenuto rapporti fittissimi in tutto il Levante da dove, come abbiamo già detto, importavano spezie, zucchero, caffè che poi rivendevano a caro prezzo in Europa. La centralità della cucina veneziana si alimenta attraverso questi scambi continui. Erede diretta della tradizione bizantina e quindi romana, si confronta con le altre cucine del mondo dalla musulmana all'austro-ungarica a quella francese;

- il 24 novembre, sotto la guida della Dott.a Cocco, abbiamo visitato l'antico centro commerciale della Serenissima, ancora oggi centro vivo della nostra città: Rialto.

Nello spazio che circonda le antiche chiese di San Giacomo e di San Giovanni Elemosinario si aprivano calli a pettine nelle quali i magazzini esplodevano di mercanzie di grandissimo valore provenienti dalle galere di Barbaria, di Alessandria, di Costantinopoli e queste calli prendevano il nome dalle merci depositate: le spezierie, le naranserie ecc..ecc..

Ma la vera grandezza di Venezia è stata quella di saper uscire dalla cucina e svolgere una sapiente editoria gastronomica con la pubblicazione di ricettari dell'epoca, traduzioni di libri di dietetica dall'arabo e dal greco, trattati di agricoltura, resoconti di viaggi che informavano della scoperta di nuovi prodotti.

Ancora una volta questi incontri ci hanno dato la possibilità di capire come Venezia fosse all'avanguardia in ogni suo aspetto e fosse aperta al dialogo con altri popoli e altre culture.

Carmela Saccomani