



Andar per calli e osterie a Venezia: da Bacanera, trattoria contemporanea

Cucina veneziana con un animo meneghino (e un apposito menu dedicato) a due passi da Rialto

Due sguardi severi e indagatori scrutano silenziosi gli avventori dai maestosi quadri appesi alle pareti di questo edificio storico nel **sestiere di Cannaregio**: sono quelli dei due (un tempo) rispettati e temuti procuratori della Serenissima Repubblica di Venezia (le tele, ci dicono, sono attribuite addirittura al **Tintoretto** o comunque alla sua scuola). L'esperienza che si vivrà seduti a un tavolo dell'**Hostaria Bacanera** di **Venezia** sarà, però, assai ben più rilassante. E rimanderà ad atmosfere da dolce vita piuttosto che a sensazioni lugubri e cupe tipiche di un luogo di detenzione: visto anche che il locale sorge proprio in quel *campiello de la Casòn* termine che in veneziano, e declinato al femminile, indica appunto le prigioni, che qui vi sorgevano.

Venezia, l'Hostaria Bacanera e il suo menu

Soffermiamoci piuttosto sull'insegna di questa **trattoria aperta da poco più di un anno** e il cui nome deriva da una pianta a bacca nera che spunta proprio nel grazioso campiello: **Bacanera è un'osteria veneziana** contemporanea da un animo (e una proprietà) però meneghino.

Il menu **Milano-Venezia** (in tre portate, che comprendono i milanesissimi **mondeghili**, il **risotto allo zafferano** e la **costoletta di vitello con l'osso e le sue patate** – proposto al prezzo di 70 euro) si presenta come un omaggio a Stendhal a Milano: a quel grande scrittore francese, cioè, innamorato del capoluogo lombardo e al cui genio è intitolato l'omonimo ristorante che da più di vent'anni sorge nel cuore di Brera anch'esso di proprietà dell'imprenditore **Marcello Forti**.



Le sarde in saor, baccalà mantecato e castraure di S.Erasmo (Foto © Bacanera).

La deviazione gastronomica, però, non deve trarre in inganno perché qui, in un clima come dicevamo rilassato, in un contesto antico ma dal passo moderno, va in tavola una **cucina** anzitutto **veneziana**. Dal **menu a base di cicchetti** (in otto passaggi, dall'antipasto al dolce, sempre a 70 euro, ma si può scegliere anche alla carta con piatti che vanno dai 26 ai 35 euro; dessert a 12 euro) assaggeremo le **sarde** (ma anche i gamberi) **in saor**, il **baccalà mantecato**, in stagione anche l'**insalata di castraùre di Sant'Erasmo**. Il pesce è l'indubbio protagonista (ma non manca qualche piatto di carne) dal **risotto al nero di seppia** al **fritto di pesce**, ma piacevole è anche la **ricciola cotta ai carboni** e servita su una crema di patate e verdure al vapore.



Insalata di castraure, rucola selvatica e pecorino (Foto © Bacanera).



Un particolare delle tavole e il Tiramisù all'italiana (Foto © Bacanera).

Un locale dove è piacevole sostare e dove la **clientela è composta tanto da turisti ma non solo** (con alcuni piatti che strizzano l'occhio a un gusto internazionale, dai gamberi alla catalana al prosciutto crudo friulano servito con il melone, ma dove spunta anche una meno scontata pasta all'uovo cacio e pepe con le cozze).

Non sono certo infinite le strade imboccate dalla ristorazione, ma anche quella di qualità oggi ne batte spesso alcune che si tengono distanti dalle fascinazioni (od ossessioni o ancora tentazioni che dir si voglia) di una cucina gourmet.

Hostaria Bacanera

Campiello de la Cason, Venezia

Tel. +39 041 260 1146 | bacanera.it

Data di creazione

13/11/2024

Autore

giovanni-caldara