



Venezia, le cicchetterie e il mangiare “low cost” in 3 tappe

Il capoluogo veneto, leggendario luogo di ristoranti acchiappa-turisti, può essere visitato e goduto gastronomicamente senza spendere troppo.



3 consigli per mangiare a Venezia e spendere poco (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Le storie relative a Venezia ed ai suoi ristoratori poco “onesti” sono oramai sulla bocca di tutti ma quando i telegiornali parlano dell’ennesimo turista truffato da un conto salatissimo, nessuno si chiede in che ristorante abbia mangiato. Non è raro che la risposta sia: «In piazza San Marco».

Accomodatevi pure in un ristorante per turisti nella zona più visitata di una città incredibilmente turistica, però non aspettatevi di essere trattati con tanta attenzione!

Eppure, con un po’ di curiosità e pazienza, anche a Venezia è possibile scoprire dei locali in grado di regalare piacevoli sorprese, sia dal punto di vista delle specialità da gustare che da quello del prezzo. È sufficiente allontanarsi di poche centinaia di metri dai luoghi più frequentati e intrufolarsi nelle viette meno conosciute: insomma, bisogna pensare come un vero abitante del capoluogo veneto.

Mangiare a Venezia e spendere poco: le cicchetterie

Un’usanza gastronomica tipicamente veneziana è quella di accompagnare un sano aperitivo – viene subito in mente lo [Spritz!](#) – con qualche stuzzichino invitante.

Mettere da parte l’idea di sedersi ad un tavolo apre la possibilità di mangiare in una “**cicchetteria**”, ossia un piccolo bar spesso affollatissimo dove con una circa 20 euro si può bere del buon vino e mangiare i “cicchetti”, delle piccole tartine di ogni tipo: con il **baccalà mantecato**, con affettati,

formaggi, funghi e caponate di pesce e verdure.

Abbiamo provato **due cicchetterie e un ristorante** dove la qualità dell'offerta non fa a cazzotti con la nostra, legittima, voglia di spedere poco. Ce ne sono sicuramente altri, ma partire da questi ci evita brutte sorprese.

2 cicchetterie veneziane da non perdere

L' "[Osteria al Squero](#)", nel sestiere di Dorsoduro, è una cicchetteria che offre un pasto veloce e tradizionale a base di **crostini e vino, senza pretese ma di qualità**: l'ideale per un turista nel bel mezzo di una gita impegnativa.



A sinistra dei crostini dell'Osteria al Squero, a destra crostini con baccalà alla vicentina dell'Osteria alla Ciuma (Foto ©Francesca Corsetti).

Menzione d'onore merita l' "**Osteria alla Ciuma**", nel sestiere di San Polo. Incuneata in un vicolo buio e semisconosciuto alle spalle del ponte di Rialto, praticamente sprovvista d'insegna, sembra non aver proprio voglia di farsi trovare. Eppure, se si riesce ad arrivarci in un momento meno affollato è possibile gustare **cicchetti a dir poco sensazionali a 10 euro o poco più**. Sarebbe un crimine passarci e non assaggiare il crostino con il baccalà alla vicentina, la tartina con scampi e lardo, il fiore di zucca in pastella e il baccalà fritto. Cibo veloce e poco raffinato forse, ma tradizionale e realizzato con cura incredibile.

Ristoranti convenienti a Venezia: Antica Trattoria Bandierette



Antica Trattoria Bandierette: seppie alla veneziana (Foto © Francesca Corsetti).

Se invece, dopo una lunga giornata spesa a camminare e ad osservare le meraviglie della Laguna, si desidera una cena a tavola più tradizionale, basta seguire lo stesso principio di evitare le zone più “trafficate”. I **ristoranti familiari ed accoglienti**, i cosiddetti “bacari”, si trovano al riparo dalla fiumana di turisti affamati.

In Barbaria delle Tole, nel sestiere di Castello, si può incappare per caso nella modesta ed accogliente “[Antica Trattoria Bandierette](#)”. Tavoli di legno, tovaglette di carta, cestino del pane e proprietari cordiali e simpatici invitano a sedersi senza fretta.

Ordinare le seppie alla veneziana annegate nel loro gustosissimo nero, porta ad un viaggio sensoriale attraverso i canali della laguna, guidati dal vento dell’Adriatico. L’impiattamento non cerca di certo di essere elegante, ma la sostanza risiede tutta nella preparazione e nel sapore straordinario.

Finita la giornata, sazi e soddisfatti, ci si renderà presto conto di aver mangiato pietanze tipiche della regione e di Venezia senza aver speso troppo. Un’esperienza gastronomica, in fondo, non richiede necessariamente un grande investimento, ma solo un po’ di curiosità.

Data di creazione

26/03/2018

Autore

luca-lundari