

LES MERVEILLES DU MONDE: 224 NO SPRITZ

Carissima Compagnia Gongolante,

sono già passati 4 anni dalla mail "[0 IL PROLOGO](#)" con cui ho iniziato a raccontare le meraviglie della città metropolitana ed è opportuno festeggiare con una mail speciale dedicata ad una meraviglia speciale.

Uno dei fenomeni più recenti è che, mentre lo spritz si affermava in tutto il mondo divenendo nel 2011 cocktail ufficiale della IBA (International Bartenders Association), un piccolo ma significativo gruppo di esercenti, nel nome di un ritorno alle origini, della qualità contrapposta alla quantità ed una vena NO GLOBAL, si è dissociato autoproclamandosi NO SPRITZ.

Pur essendo io un SI SPRITZ convinto e professante ho deciso di andare a vedere i luoghi in cui si ritrovano i praticanti della visione contrapposta.

Sono partito da Piazzale Roma proprio dalla fine dei binari del tram e passato il ponte e i giardini Papadopoli ho percorso anche il ponte dei Tolentini seguendo i tondini azzurri che vedete nella cartina.



Non è stato facile trascurare il Bacareto Da Lele e tirare dritto per fondamenta dei Tolentini per proseguire lungo fondamenta Minotto e Salizada San Pantalon per arrivare a Calle Crosera e, appena passato il ponte, approdare all'Adriatico Mar.

All'esterno il bacaro (osteria) si presenta benissimo, anzi speciale dato l'attracco esclusivo e il cofanetto (barca a fondo piatto) pronto a portarvi di corsa in stazione nel caso abbiate indugiato un po troppo con il bicchiere della staffa prima di lasciare Venezia.



All'"Adriatico Mar" in Calle Crosera Dorsoduro 3771 lo spritz non dovete neanche nominarlo perché sulla lavagna è scritto chiaro "NO APEROL, NO SELECT, NO CYNAR, NO CAMPARI, SI PARTY".



Al posto dello spritz potete bere di tutto e di tutto quel che bevete dovrete sapere il nome, cognome e indirizzo cosa che potrete desumere dalla lavagna che riporta tutti i dati richiesti,



mentre di quello che mangiate potete anche indicare con il dito il cicchetto (spuntino) che vi attira di più nelle vetrinette.

Un buon trucco è scegliere prima il cicchetto e poi affidarsi al gestore per il vino da accompagnare; eviterete brutte figure sempre in agguato.

Seguendo questa strategia ho preso una tartina alle alici alla quale ho associato scegliendo, fra tre proposte dell'oste, un calice di ribolla gialla il cui sapore è stato ucciso dal gustosissimo cicchetto.



Sul costo niente posso dire perché ha pagato il mio amico Enrico, che ringrazio, a cui, però, non sono sicuramente bastati 10 euro.

C'è da dire che il locale non è stato sempre NO SPRITZ come testimonia una foto del 2016 in cui nella prima lavagna sulla sinistra in alto al primo posto è indicato proprio lo SPRITZ.

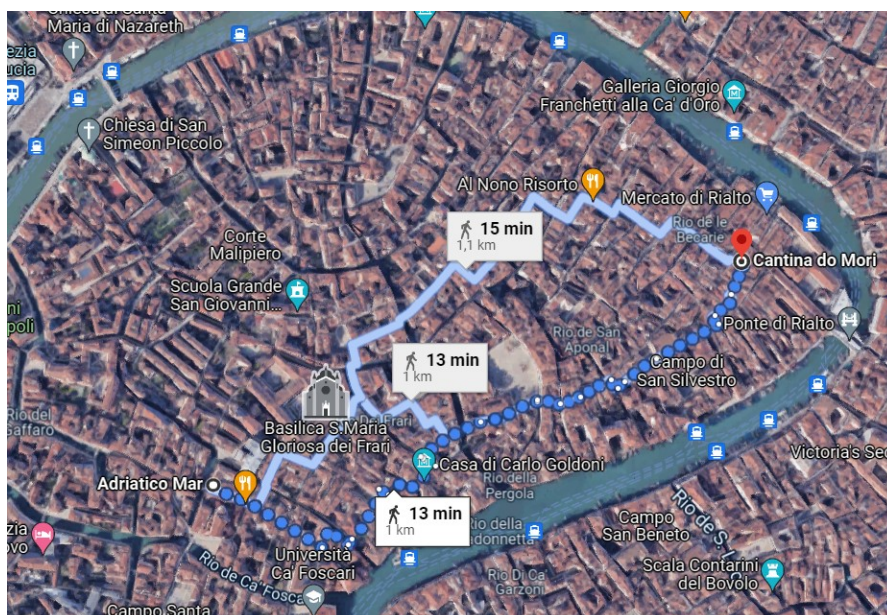


Dall'Adriatico Mar ho proseguito lungo Calle Crosera ed arrivato di fronte alla locanda Cà Foscari ho girato a sinistra e, poco dopo, a sinistra sbucando in Calle Venier.

In calle Venier ho girato a sinistra, ho passato il ponte, proseguendo in Calle del Campanile e passando rasente alla facciata della chiesa di San Tomà ho girato l'angolo a destra.

Vedrete davanti a voi il bar Ciak che ignorate, anche se fa uno spritz buonissimo, e attraversando il campo in diagonale, girate l'angolo e passate il ponte, sulla sinistra, che porta alla Casa del Goldoni. Fate quaranta metri di Calle del Scaleter e girate a sinistra in Rio Terà dei Nomboli e da lì a destra in Calle dei Saoneri, proseguendo in Salizada S. Polo.

Infilate il Sotoportego De La Madoneta e dopo Calle della Madoneta, Calle dei Meloni, Calle de Mezo, Calle de l'Ogio o Della Rughetta approdate in Ruga Vecchia San Giovanni.



Al civico 409/A, a sinistra, infilate il Sotoportego dei Do Mori e davanti a voi vedrete la botte che segnala il bacaro mentre la lanterna accesa segnala che è aperto.



Sono andato alle 10,30 del mattino per cui Pierpaolo detto Pier aveva un po' di tempo e mi ha spiegato che loro lo spritz non l'hanno mai fatto perché il locale ha aperto nel 1462 seicento anni prima che venisse concepito lo spritz come oggi lo intendiamo.

Del resto pensare di prendere uno spritz al cospetto delle panciute damigiane



e del florilegio di cicchetti (bocconi) sarebbe eretico anche per uno spritzomane come il sottoscritto.



A Pier ho detto della mia ricerca e lui mi ha detto che poco tempo prima si era presentata anche un'altra persona che stava conducendo la medesima indagine.

Detta persona si è materializzata poco dopo in Enrico, il mio agente a Venezia, che mi ha dato l'occasione di prendere una seconda coppa di toro accompagnata con un merlottino della casa.



La coppa di toro è una fettina di manzo avvolta intorno ad un piccolo peperoncino verde dolce, immersa nell'olio e su cui, al momento di servirla, viene spremuto mezzo limone.



Dove sia possibile procurarsi la coppa di toro è un segreto gelosamente custodito dai Do Mori e, in forma di tramezzino, dalla Birreria Forst in Calle delle Rasse 4540 (ora acquistata da cinesi che continuano ad ammannire i tramezzini con la coppa di toro) e dalla "Ostaria Enoteca Do Colonne" in Rio Terà del Cristo 1814/C aperto dagli ex titolari della Birreria Forst e quindi legittimi portatori del segreto della coppa di Toro.

Anche stavolta ha pagato quel nobile di Enrico, ma, avendone già preso una prima dose, so che una coppa di toro e un'ombra di merlottino vengono solamente euri 3.

Ritornati su Ruga Vecchia San Giovanni andate al ponte di Rialto e scesi dall'altra parte prendete a sinistra la Salizada del Fontego dei Tedeschi e, a seguire, Salizada S. Giovanni Crisostomo e, passato il Ponte dei Zogatoli, Calle Dolfin che vi porta a Campo S.S. Apostoli.



Da Campo S.S. Apostoli prendete la Strada Nuova fino al Campo Santa Fosca dove c'è il monumento a Fra Paolo Sarpi; passate il ponte alle spalle della statua, percorrete tutta calle Zancani fino al ponte oltre il quale c'è Campo S. Marziale di cui infilate il passaggio a sinistra finendo sul ponte che dà su Fondamenta Misericordia e il bacaro "Vino Vero".



L'appartenenza alla categoria "NO SPRITZ" è evidenziata sulla vetrina,



ma gli orari non mi hanno consentito di andare oltre nella mia mattutina ricerca.



Ho dato un'occhiata alla rete e ho visto che viene definito "A metà strada tra il bacaro, l'enoteca e il wine bar" e che "sono i cicchetti ad essere più cari della media: 2,50 euro al pezzo". Nota 1

Un locale che apre a mezzogiorno, che non ha cicchetti per tutte le tasche e che sta a metà tra tre tipologie (sic!), con o senza spritz, non è un locale per me.

Tornati su Strada Nuova andiamo in direzione stazione, senza bisogno di mappa, fino al Rio Terà Lista di Spagna e arrivati al civico 148 si gira giù a destra per Calle de la Misericordia e dopo 50 metri siete all'"Osteria Al Cicheto".



Il sito web e la vetrina non confessano la natura "NO SPRITZ", ma se lo chiedete vi viene cortesemente negato e vi viene proposto un calice di vino.

I cicchetti sono buoni, io ho preso una polpetta di carne fra i quattro gusti disponibili



e Piero una tartina con lardo e un grosso capperone



che abbiamo bagnato con un prosecco (a testa).



Stavolta non c'era Enrico ma Piero, che ha pagato, sempre sia lodato, e, quindi, non sono in grado di darvi conto della spesa del festino.

La settimana prossima riprenderemo il racconto e la documentazione delle meraviglie del Parco di San Giuliano.

Basi grandi

Carletto da Camisan diventato venexian metropolitan

Nota 1 Vedi <https://www.dissapore.com/ristoranti/vino-vero-a-venezias-recensione-il-bacaro-dei-vini-naturali/>

P.S. Se conoscete altri bacari NO SPRITZ a Venezia fatemelo sapere così riporto le notizie nella prossima mail.