

LES MERVEILLES DU MONDE: 340 TRAMEZZINO TOUR

Carissima Compagnia Gongolante,

lo so che a carnevale bisognerebbe parlare di frittelle e galani ma "a carnevale ogni scherzo vale" e così vi parlerò di tramezzini, alternativa mestrina ai cicchetti veneziani, dato che a carnevale a Venezia è meglio neanche andarci se non si ha la fortuna di viverci o la sfortuna di lavorarci.

Ho pensato, quindi, ad un itinerario alternativo all'impraticabile "bacaro tour" veneziano , proponendo un "tramezzino tour" mestrino.

Ho capito che a Mestre si faceva gran uso di tramezzini quella volta che in via Asseggiano mi sono trovato davanti un trattore che trainava un rimorchio colmo di croste di pancarrè come vi ho raccontato nella [mail 82](#).

L'avo del tramezzino è sicuramente il sandwich inventato da John Montagu, IV conte di Sandwich (13 novembre 1718 _ Chiswick, 30 aprile 1792), consistente in "roast beef tra due fette di pane imburato", ma dovranno passare più di cent'anni prima che dalla fetta di pancarrè venga eliminata tutta la crosta.

A togliere la crosta, durante il ventennio fascista, sarà una torinese: *"Al pancarrè la signora Demichelis Nebiolo toglie scrupolosamente anche la più minuscola briciola di crosta, ottenendo quadrati di mollica morbida e profumatissima da farcire a piacimento."*

"Pare che il primo abbinamento sia stato con burro e acciughe: un sandwich piemontese, un bicchiere di vermouth, e il pranzo veloce era fatto."

"A battezzarlo tramezzino ci pensò Gabriele D'Annunzio, il Vate dall'inventiva copy ante litteram, che un giorno piombò al Caffè Mulassano chiedendo "uno di quei golosi tramezzini" Nota 1

A Mestre, però, Adriano Anzanello dice di essere stato lui l'inventore del tramezzino nel lontano 1968 con tanto di certificazione nel Guinness dei Primati. Nota 2

Non resta che partire , quindi, dall'origine, ovvero il Bar Serena, che si trova proprio dove si trovava l'osteria "Alla Campana" in bocca del ponte sul Marzenego, ramo "delle Muneghe" (Monache) o, appunto "della Campana", di ingresso a Piazza Ferretto



che rivendica, addirittura, la data del 1522 come inizio di attività.



Il tramezzino, invece, è l'originale tramezzino cicciotto metrino di forma triangolare, con due lati chiusi e uno aperto, ricavato da un quadrato di pan carrè tagliato diagonalmente.



La procedura è semplice e richiede due fette di pancarrè , maionese e il ripieno preferito di solito composto di due ingredienti: si cosparge la fetta sottostante di maionese, si accumulano gli ingredienti al centro, si coprono gli ingredienti con la seconda fetta di pancarrè, adeguatamente spalmata di maionese, e la si preme con il palmo della mano a coppa finchè i bordi della fetta superiore non aderiscono ai bordi della fetta inferiore.

Per avere una conferma non resta che attraversare il Marzenego ed andare alla Galleria Toniolo



sotto la quale sulla sinistra c'è il "Bar Galleria" che, anche se non può vantare i 55 anni di attività del Bar Serena, ne vanta comunque quasi quaranta visto che la vetrina riporta la scritta "Bar Galleria dal 1985".



I tramezzini esposti sono di 19 tipi



che ricalcano forma e confezione del tradizionale tramezzino cicciotto di Mestre con forse due millimetri in più di spessore della fetta di pane



Dalla riva del ramo della Campana o delle Muneghe (monache) del Marzenego ci spostiamo, passando davanti al teatro Toniolo e attraversando piazzetta Gian Francesco Malipiero fino ad arrivare in piazzale Luigi Candiani sede dell'omonimo Centro Culturale e della multisala IMG Cinemas Mestre, confidenzialmente detta "Furlan"



al cui piano terra c'è il bar Goppion.



Qui ci troviamo davanti ad una inattesa sorpresa perché il tramezzino non è triangolare ma cilindrico con entrambi i lati aperti, ma, a parziale scusante, bisogna considerare che il simpaticissimo titolare è originario di Viterbo. Nota 3



Quando uscite, andate verso sinistra rimanendo rasenti al muro del complesso e arriverete al ponticello che attraversa il ramo delle Beccarie o della Dogana del fiume Marzenego.



Siete in via Manin, a sinistra avete il Parco Manin, di fronte via Manin e a destra via Manin che imbucate con decisione vedendo già in fondo alla via i tendoni del bar SoraProva sulla destra.

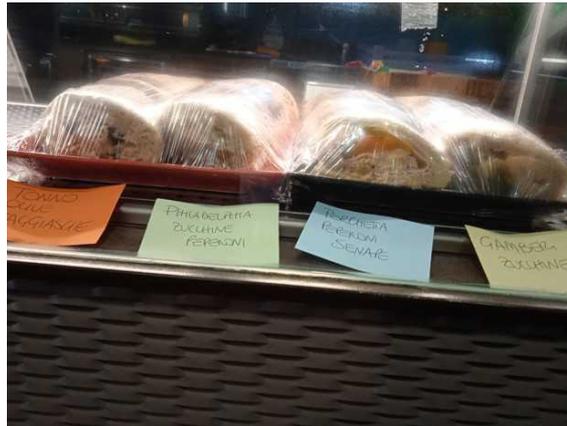


Il bar SoraProva si trova sotto il palazzo che si erge sul Ponte delle Erbe e divide via Manin dal fiume Marzenego quasi come la prua (prova) di una nave.



I tramezzini non ci sono sempre; in questo periodo, ad esempio, alla domenica niente tramezzini, ma frittelle salate che lascio a voi testare.

Un lunedì ho trovato i tramezzini, in soli quattro gusti,



preparati con pane ai cereali, che da un pò più consistenza al tutto, e tagliati in modo tale da dare una forma trapezoidale e lasciare due lati aperti.



Usciti dal SoraProva potete girovagare un po' per piazza Ferretto, ma se il tempo è poco, infilate il sottoportego di Piazzetta Cap. Edmondo Matter,



ignorare la taverna Ceola che offre tutto fuorché i tramezzini,



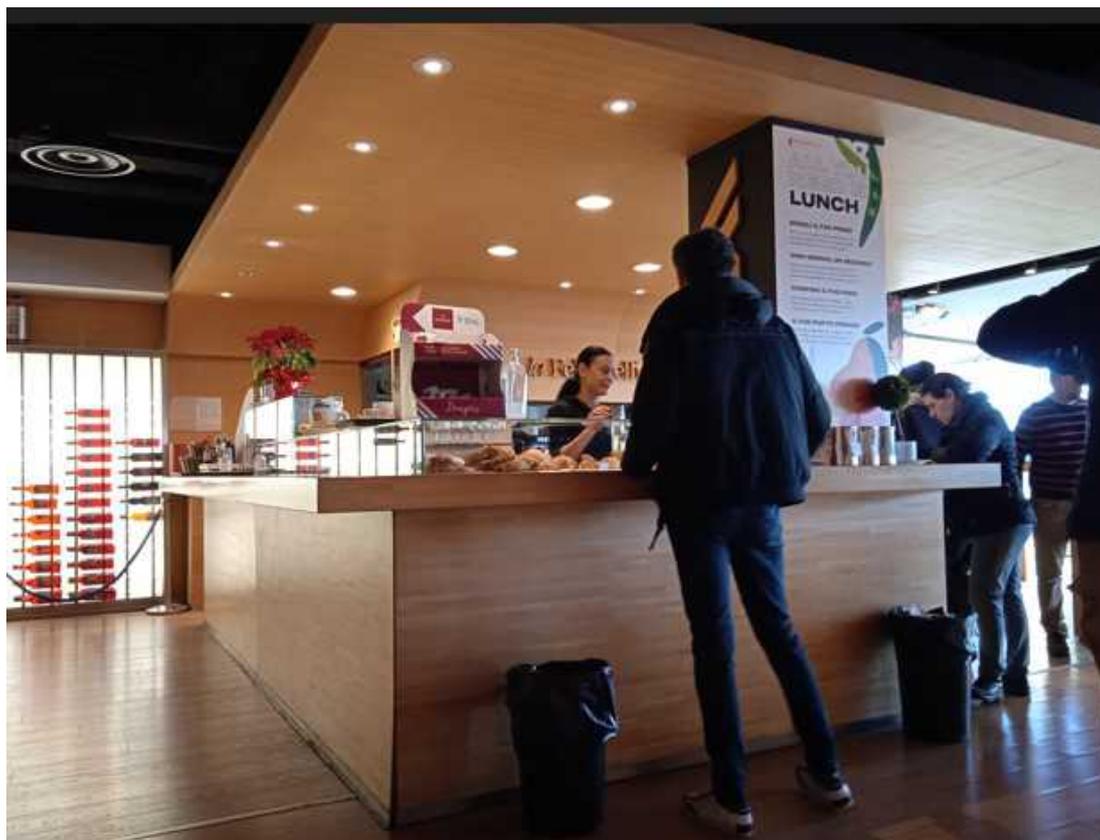
e scendete in Riviera Magellano proprio alla fine di quello che fu il palazzo della Dogana che da il nome a questo ramo del Marzenego.



Alla fine della riviera Magellano attraversate il ponte sul Marzenego e dirigetevi verso il centro commerciale Le Barche, inquietante blocco color antracite che domina la zona.



Il massiccio edificio ha però una vetta ambita e frequentatissima dato che al sesto piano è alloggiato il "la Feltrinelli bistrot".



Il tramezzino è anche qui del tipo trapezoidale,



ma glielo si perdona dato che la vista su piazza XXVII ottobre detta Piazza Barche è commovente.
Nota 4



Il tour che vi ho proposto è di 850 metri, senza difficoltà per stomaci generosi, e con un costo medio di € 6,00 (bibita compresa) per ognuna delle cinque tappe e così di 30 € complessive.

Potete proporlo agli amici foresti (non veneziani) anziché il classico Bacaro tour a Venezia; forse vi ameranno o forse vi odieranno ma avranno gustato qualcosa che più mestrino di così non si può.

Basi grandi e buon martedì grasso

Carletto da Camisan diventato venexian metropolitan

Nota 1 <https://www.marieclaire.it/food/a37495676/tramezzino-origine-storia/>

Nota 2 https://www.ilgazzettino.it/nordest/veneziah/inventore_tramezzino_adriano_anzanello-3804333.html

Nota 3 Quello che vedete nella foto è un solo tramezzino diviso a metà senza turbare la forma perchè vi voglio bene ma voglio bene anche al mio fegato.

Nota 4 La commozione richiede ovviamente che siate mestrini e quindi sappiate che quello che vedete ora ricoperto dagli alberi era il Canal Salso, già Fossa Gradeniga, cordone ombelicale fra Venezia e la terraferma che fa sentire i mestrini ancora tanto veneziani specie alla fine di un tour di cinque bar.