

## LES MERVEILLES DU MONDE: 347 I SANTUARI DEI TRAMEZZINI

Carissima Compagnia Gongolante,

dopo le ricerche sui misteri e sulle bugie relative alle attività produttive di via San Giuliano, che ci ha visti impegnati a rimestare carte e a frequentare uffici, ritorniamo alla nostra amata ricerca sul campo.

La [mail 340](#) sul "tramezzino tour" ha lasciato più di qualcuno insoddisfatto per non aver visto incluso nel tour il suo pusher prediletto di tramezzini.

Cercherò di porre rimedio, almeno parziale, segnalando alcune "mecche" del tramezzino che non possono mancare nella sporta della cultura alimentare da asporto di ogni gongolante .

### IL TRAMEZZINO PIU' ASSORTITO

A Mestre è imprescindibile per un estimatore del tramezzino passare dallo snack-bar "Perla" che si trova in via Mestrina al civico 28.



Il logo del bar è una capasanta con dentro una perla forse a rappresentare le due fette di pane che racchiudono una cosa preziosa, ma non ho chiesto conferma.



Sono invece andato a vedere sul sito alla sezione "CHI SIAMO" ma esce un link "LA NOSTRA TRADITA" (sic!) che non porta a niente Nota 1

L'offerta dello snack-bar "Perla" è veramente abbondante dato che la scelta è straordinariamente varia dai classici fino ad un "Piter Pan" (sic!) che chissà di cos'è farcito.



La forma è quella classica triangolare anche se le due fette di pane sono una scura e una chiara apparentemente senza un significato.



Il successo del prodotto tramezzino ha portato lo snack bar "Perla" a filare due succursali globalizzate inserite in due centri commerciali ovvero "Le Porte di Mestre" a Zelarino a nord di Mestre



e "La Nave de Vero" (La Nave di Vetro) a Marghera a sud di Mestre



A sud la succursale è denominata "Il Centro Tramezzini & Dintorni".che non documento, dato che la globalizzazione non è fantasiosa, mentre a nord si chiama "Bar il Centro" ed espone 32 varietà di tramezzini.



## IL TRAMEZZINO PIU' PREMIATO

Il bar più premiato per il "suo" tramezzino si trova a Marghera in Piazza del Mercato 45 e non è un bar ma la "Rosticceria Fratelli Bottazzo" detta anche "Gastronomia-Snack Bottazzo".



E' il più premiato locale che offre tramezzini perché ha vinto l'unico concorso per il miglior tramezzino mestrino, tenutosi nel 2008, aggiudicandosi il primo posto con un tramezzino al pollo arrosto specialità della gastronomia.

Non occorre neanche entrare per capire che al patriarca Tristano Bottazzo, classe 1938, piace l'opera lirica tanto da aver chiamato gli otto figli (quattro maschi e quattro femmine) con i nomi di personaggi delle opere liriche ovvero Radames , Amneris (Aida di Giuseppe Verdi), Violetta (La Traviata di Giuseppe Verdi) Santuzza (Cavalleria rusticana di Pietro Mascagni) Manon (Manon Lescaut di Giacomo Puccini), Otello ( Otello di Giuseppe Verdi) e Tristano (Junior) (Tristano e Isotta di Wagner). Nota 2



Nel racconto di Tristano (Senior) manca un figlio maschio perché Luca era considerato da tutta la famiglia l'ottavo figlio ma era figlio di Alfio, fratello di Tristano (senior), effigiato vicino ai genitori Gino e Giovannina.



La scelta è tra 22 tipi di tramezzini fra cui Il "Gioacchino Rossini" che ha come ingredienti porchetta, rucola e pomodorini secchi sott'olio.



Varcata la soglia si entra in un pantheon lirico dove potete gustare la vostra scelta in piedi,



ma potete anche sedervi sotto lo sguardo dei miti dell'opera.



La forma del tramezzino è rettangolare e i due gusti che abbiamo preso, un manzo + insalatina e un salmone + uova, erano di una freschezza straordinaria.



### **IL TRAMEZZINO PIU' CONTESO**

I tramezzini non piacciono solo agli umani e papparsene uno può essere rischioso in alcune zone di Venezia tanto che una ditta ha preso spunto dal problema per una sua pubblicità



A dir la verità il grafico è sicuramente un abile creativo ma non conosce la differenza fra il gabbiano comune ed il gabbiano reale ovvero tra il *cocal* più piccolo e con la testa e il becco neri



e la *magoga* che è più grande e ha testa bianca e becco giallo con un punto rosso.



Il cocal mangia sano e il suo pesce se lo pesca fresco da solo mentre alla magoga piace trovar pronto e, quella veneziana, è specializzata nello scippo dall'alto del tramezzino all'incauto turista.

Avrete già capito che stiamo parlando di piazzale Roma e del Bar "Filovia" anche se sulla tenda c'è scritto "Borgo Molino".



I tramezzini sono del tipo triangolare e la farcitura è abbondantissima per la gioia di turisti e magoghe.



## IL TRAMEZZINO PIU' COMODO

Il tramezzino è sicuramente una modalità di assumere cibo in modo veloce e sbrigativa, ma c'è un bar che offre la possibilità di gustarlo in maniera lenta e gongolante.

Si tratta della "Gelateria Nico" alle fondamenta Zattere al Ponte Lungo 922 che è famoso per il gianduiotto affogato nella panna montata.



Sono ben pochi gli avventori che si siedono a ridosso del locale o al suo interno



atteso che la quasi totalità si siede sulla terrazza in riva al Canale della Giudecca per godersi acqua, sole e il primo traverso della ringhiera dove si possono appoggiare i piedi in completo relax



I tramezzini sono solo di tre gusti ovvero tonno + cipolline, granchio + uova e prosciutto + funghi



e la fattura consiste in un semplice risvolto di pane.



Il bicchiere dello spritz è la ciliegina sulla torta, rectius sul tramezzino, dato che rivendica la paternità del Select quale unica e autentica rubea macchiatura del vero spritz di Venezia. Nota 3



La prossima settimana andremo in gita fuori porta a vedere l'opera pittorica più grande al mondo e il suo autore.

Buona Pasqua e basi grandi

Carletto da Camisan diventato venexian metropolitan

Nota 1 <https://snackbarperla.it/chi-siamo/#>

Nota 2 intervista del 2014 <https://www.youtube.com/watch?v=zsiDkZZpB1A>

Nota 3 per saperne di più sullo spritz più bello di Venezia vedi la [mail 333](#) mentre per i NO SPRITZ vedi invece la [mail 224](#)

**RINGRAZIAMENTO:** ringrazio la sig.ra Mary per i ragguagli e le spiegazioni che mi ha dato in un sabato mattina di inizio primavera sulla composizione della famiglia Bottazzo.

Mary mi ha dato anche una dritta che vi regalo anche se non sono ancora riuscito ad approfittarne: Tristano (senior) Bottazzo, se non c'è niente da ascoltare all'arena di Verona, passa per il locale di Marghera ogni sera alle 19,00 e racconta volentieri ai clienti gustosissimi aneddoti sul mondo della lirica.

**SCUSE ANTICIPATE;** mi scuso già da ora con la Lolli per non aver parlato neanche questa volta dei suoi tramezzini prediletti ovvero quelli del bar "Stendardo" di Mestre, ma mi sono fatto un pò troppo lungo.