

LAGUNA DI VENEZIA A TAVOLA

Durante la crociera in houseboat, ad ogni sosta su un'isola o una città della Laguna di Venezia corrisponderà la scoperta di nuovi sapori. Ad aprile, a Chioggia ha inizio la raccolta del **RADICCHIO ROSSO IGP** precoce (www.radicchiodichioggiaigp.it) e a Sant'Erasmo quella del **CARCIOFO VIOLETTO** Presidio Slow Food (www.carciofovioletto.it), apprezzato soprattutto sotto forma di *castraùra*, il primo germoglio apicale della pianta di carciofo, tenerissimo, che viene reciso per consentire la crescita più rigogliosa degli altri germogli (da 18 a 20 per pianta), altrettanto teneri e gustosi. Si può cucinare in vari modi, ad esempio, fritto in pastella, crudo con un filo di olio d'oliva, cotto col soffritto di aglio o cipolla, o maritato con gamberetti di laguna e sardine. Sull'isola, il Carciofo violetto può essere acquistato presso le aziende agricole **La Maravegia** (www.facebook.com/lamaravegia/) e **I Sapori di Sant'Erasmo** (isaporidisanterasmo.com), mentre visitando la cantina **Orto di Venezia** della famiglia Thoulouze (www.ortodivenezia.com) si potrà degustare l'**ORTO**, un vino bianco ad alto contenuto minerale, generato da antichi vitigni italiani dove domina la *Malvasia istriana*, ottimo da abbinare ai piatti tipici della laguna veneta: pesce, frutti di mare, carciofi, asparagi. Nel borgo di Malamocco, invece, si può imparare a cucinare

il **SUGO ALLA MALAMOCCHINA**, una prelibatezza a base di pomodoro e di cozze, partecipando alle cooking class di 4 ore del **Relais Alberti**, un percorso emozionale alla scoperta delle ricette della tradizione veneziana da compiere insieme alle locandiere Michela e Micaela, con le quali si prepareranno ravioli, gnocchi, bigoli, secondi di terra e di mare e dolci tipici (foto sotto - www.relaisalberti.com). Restando in tema di dolci, a Burano si può far scorta di biscotti veneziani presso la **Pasticceria Palmisano**, scegliendo tra **BURANELLI** al cioccolato o alle mandorle, **ZALETTI** e **BUSSO-LAI RIPIENI** al cioccolato, alla ciliegia o all'albicocca (www.dolcipalmisano.it)



INFO UTILI

ONLINE

www.houseboat.it
www.veneziaunica.it

HOTEL

Castello di Roncade

Roncade (Treviso), via Roma, 141
www.castellodironcade.it

La sera prima di iniziare il viaggio in houseboat si può vivere l'esperienza di pernottare in un castello, scegliendo tra gli appartamenti nelle torri di guardia e le camere doppie all'interno del corpo centrale della villa. Tra i servizi disponibili: Wi-Fi, parcheggio, prima colazione, piscina, visita guidata del castello e degustazione di vini in cantina.

RISTORANTI

Locanda Cipriani

Torcello (Venezia), Piazza S. Fosca, 29
www.locandacipriani.com

Il Carpaccio di carne cruda e il Filetto di San Pietro alla Carlina con pomodori e capperi sono i grandi classici del ristorante della Locanda Cipriani, dove si possono gustare anche paste fatte in casa e risotti. La struttura, fondata nel 1935 e famosa per aver ospitato più volte Ernest Hemingway, dispone di 5 camere, alcune affacciate sul canale che attraversa l'isola, altre sul giardino interno.

ITALIA NEL PIATTO | ZALETTI VENEZIANI

Il caratteristico colore giallino, *zaletto* in dialetto veneto, è all'origine del nome di questi buonissimi biscotti, la cui ricetta si trova nel libro *La nuova cucina economica* di Vincenzo Agnoletti, pubblicato nel 1803.

Ingredienti (per 4 persone): 250 g di farina di mais - 250 g di farina di grano - 150 g di zucchero - 200 g di burro - 1 limone - 4 uova - 100 g di uvetta - sale q.b..

Preparazione: versare in una ciotola le due farine, un pizzico di sale, la buccia grattugiata del limone e il burro ammorbidito a pezzetti, e nel frattempo mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida (c'è anche chi utilizza la grappa al posto dell'acqua). Impastare per bene e unire le uova ben sbattute con lo zucchero, continuare ad impastare e, infine, aggiungere l'uvetta scolata ben strizzata. Fare una palla con l'impasto e lasciarla riposare in frigo per tre ore (la ricetta originale ovviamente non prevedeva questo riposo). Stendere la pasta alta uno o due centimetri e tagliare a losanghe o a forma di ovetto. Quindi cuocere gli zaletti in forno caldo a 180 gradi per 12-15 minuti. Togliere i biscotti dal forno e lasciarli raffreddare.

