

I Venedig är det svårt att äta något annat än venetianskt. Lika bra att kapitulera inför detta faktum direkt. Peter Loewe guidar till stadens matpärlor och vinlokaler på jakt efter vad som fortfarande är bra och autentiskt i en stad nedlusad med besökare.

Text: PETER LOEWE Foto: BRUND EHRS





VENEDIG



iskmarknaden vid Canal
Grande är ett tempel med
marmorkolonner, röda
markiser och starka lampor
över stånden för att havets
frukter ska få den där extra
färgglansen. Det är som
om Adriatiska havet denna
morgon var ett enda stort
ymnighetshorn som tömts
på sitt enorma innehåll med fisk, skaldjur
och musslor just här.

De venetianska kunderna kommer hit även i båt från gondolstationen Santa Sofia. För ett par euro får man stå med sina matkassar i den fullastade båten med två gondoljärer som ror över kanalen. Inte det minsta romantiskt.

Redan klockan åtta på morgonen är handeln i full gång. Den som är bevandrad i italiensk mat och fisk upptäcker med en gång att nästan alla varor har dialektala namn. Här är det inte tal om cozze och vongole. Blåmusslan heter i Venedig peoci, vilket kommer från ordet pidocchio som i detta sammanhang betyder "girigbuk"; det vill säga musslan bjuder motstånd och vill inte släppa sitt skal. Venusmusslorna heter caparossoli. De ska helst sjuda försiktigt i en liten keramikgryta; alla cassopipa kallas detta traditionella tillagningssätt.

Familjen Zane har haft sitt stånd här i

mer än 50 år. Pappa Nino står fortfarande bakom disken, som är full med stora svartsmetiga bläckfiskar. Sonen Alessandro håller stolt upp en halv gulfenad tonfisk, som fortfarande får säljas här. I Italien är konsumentmedvetandet lågt, och någon diskussion om vilken fisk som är lämplig att köpa eller inte finns knappast. Samma problematik gäller pigghajen, som här säljs under det lokala namnet cagnoletto ("liten hund"!).

Bläckfisken seppie finns i överflöd och behöver inte fredas. De rensas perfekt bakom disken. Kunden får de små svarta blåsorna i en separat, väl tillsluten påse färdiga att slänga i pastasåsen. Bläckfiskspaghetti är en av stadens populäraste rätter. Men inte den torkade kolsvarta spaghetti som många turister köper i butikerna. Rätten tillagas av vanlig spaghetti som färgas av såsen. De riktigt små bläckfiskarna kallas zotoi och ger pastan endast en lätt grå skymningston som vanligtvis färgbalanseras med färska tomater.

Stadens pyttesmå räkor kallas schie och är en absolut delikatess. De fångas ute i lagunen i små tinor kallade nassa. Till skillnad från vanliga räkor, som blir röda då de kokas, svartnar dessa som ett slags gastronomins yin och yang. Fast när schie är rensade – ett pillgöra; här står marknaden inte till tjänst – blir de återigen läckert rosa. Venetianarna äter dem som en sublim förrätt serverad med en mycket lös polenta. Stadens majsgröt kommer du inte ifrån. Den ackompanjerar åtskilliga av Venedigs rätter. Något man älskar eller avskyr!

"Stadens majsgröt kommer du inte ifrån. Den ackompanjerar åtskilliga av Venedigs rätter. Något man älskar eller avskyr!"

VENEDIG



Efterrätt som heter duga på Antiche Carampane: tryffelstänger med choklad och hasselnötter i ett glas med grädde, glass och kakao.

FRANCESCO AGOPYAN, som driver den lilla familjekrogen Antiche Carampane, har redan tidigt avslutat sina fiskinköp. Det mesta skulle han kunna få hemkört. Från fiskare ute på ön Burano får han levande havsabborre, branzino, levererad.

 Men utöver det vill jag gå till marknaden, för att se utbudet, välja och ha regelbunden direktkontakt med mina leverantörer, förklarar han.

Det råder en koncentrerad tystnad i den lilla lokalen när vi kliver in. Hela restaurangen deltar i rensningen av ett stort plasthandfat fullt med knallröda medelhavskrabbor. Kroppen kan bli så stor som 20 centimeter i diameter; däremot saknar denna krabba riktiga klor. Det blir ändå ett rejält pillande och knäckande av ben. Samtliga fyra kockar deltar i arbetet, liksom kyparen Chicco samt förstås Piera Bortoluzzi. Hon har varit med sedan starten 1983 och blev indragen i projektet av sin bror Giovanni, kallad Nani. Med otaliga maträtter har hon satt en stark prägel på denna lilla restaurangpärla.

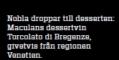
Den rensade krabban – som i Venedig kallas för *granceola* eller *grancevola*, för sin lökartade form – serverar vi med dagens äggpasta tagliolini, förklarar Piera, och vi blir omedelbart hungriga och sorgsna över att klockan bara är tio.

Jag har ätit här i över ett decennium och aldrig blivit besviken. Pastan med knivmusslor (cannolicchi) är ett stensäkert kort. Musslorna är mindre än de som kommer från Atlantkusten men mycket mer smakrika. Sanktpersfisken (kallad så efter aposteln Petrus, som var fiskare och som enligt legenden ska ha gett fisken dess stora svarta märke på sidan då han drog upp den ur vattnet) serveras med små mjälla kronärtskockor. Vintertid kommer de från lagunens egna öar, som Sant'Erasmo, där skockorna får en naturlig sälta från jorden som tar upp mycket av lagunens grundvatten.

Det är svårt att tänka sig en mer kontrastrik rätt än den svarta bläckfiskgrytan som kommer med vitskimrande polenta. Den ser en aning slabbig ut men är ack så god. Kanske är det därför fotografen Bruno Ehrs gör en serie bilder som ser ut som ett avätet bord som gästen hastigt lämnat.

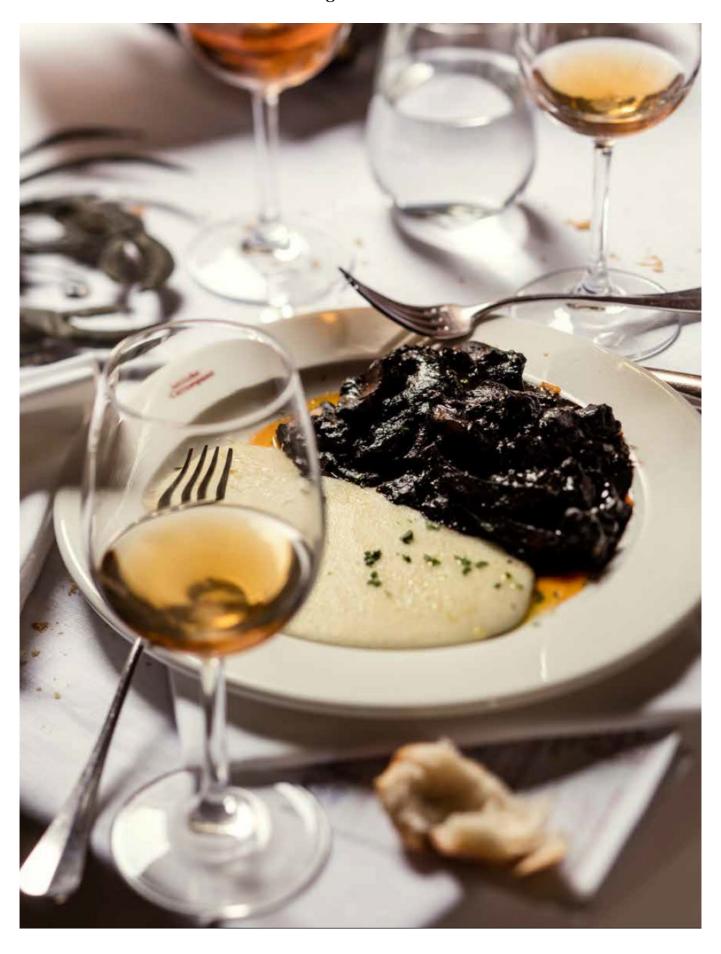
ELISABETTA FRANCO ÄR ANSVARIG för efterrätterna. Ett svårt val, inte minst för mig som tycker att det godaste som finns i Venedig är den vispade citronsorbeten som görs på citronglass, prosecco, rivet citronskal, is och en lämplig mängd vodka. Sgroppino heter underverket, att lägga på minnet! – perfekt efter en stor måltid. Betyder bokstavligen "lätta på trycket". Nu står valet står mellan pavlova, som är en mix av maräng, mascarpone och färska skogsbär, och husets chokladtryffel, gianduiotto. Vi väljer det senare. In kommer tre rejäla tryffelstänger nedtryckta i ett stort glas tillsammans med glass och vispgrädde toppad med kakao och rostade hasselnötter. Det blev ingen sgroppino men väl ett glas dessertvin, Torcolato di Breganze från vinfamiljen Maculan i det närliggande Vicenza. Ett vin som inte har några som helst problem att möta denna intensiva chokladsmak.

På Carampanes hemsida välkomnas besökaren av orden "Du kommer inte hit av en slump". Det syftar säkert inte bara på maten utan också på läget. Ingen annan av stadens restauranger är svårare att hitta till. Detta är Venedigs äldsta kvarter med ett virrvarr av passager, små gårdar och gränder som hela tiden byter namn. Detta var kvarteret där stadens





Nasta sida: Träff i gastronomins yinoch yangvärld: svart bläckfiskgryta möter skimrande vit polenta på krogen Antiche Carampane





GOURMET - segue Agosto 2016

prostituerade höll till, sanktionerade av stadens doge. Carampane skulle prosaiskt kunna översättas med "Horhuset"!

På 1300-talet hade homosexualiteten blivit så utbredd i staden att de styrande beslöt att institutionalisera en bordell. I ett fint palats fick flickorna stå med bar överkropp i fönstren, liksom på bron "ponte delle tette". Familjen som ställde palatset till förfogande hette Rampini. Det blev på venetianska Ca' Rampini. Och det dröjde inte länge innan världens äldsta yrkeskår fått ett nytt namn: "carampane". Hela historien serveras efter kaffet på baksidan av notan!

DET GÅR FÖRSTÅS att äta kött i Venedig. Lever på venetianskt vis med mycket stekt lök är en klassiker; den kommer dock inte med kapris. Bräserad kalvkind i rödvin kan man hitta men också en urgammal rätt som secoe, ragu på nötrygg. En gång gjordes den på de bitar som blivit över hos slaktaren.

 Det finns en föreställning om att Venedig skulle ha ett begränsat kök som mest lagar fisk. Det är inte sant, säger krögaren Cesare Benelli, som sedan 30 år tillbaka driver krogen Al Covo ("Nästet"), och fortsätter:

- Vår lagun har alltid varit mycket rik, och där har man ofta jagat vilt som änder. På det närliggande fastlandet fanns i forna tider stora skogar med vildsvin och hjortar. Öarna har också varit oerhört bördiga och perfekta för odling av alla sorters grönsaker.

Den vackra, eleganta lokalen var en gång ett islager. Jag har inte varit här inne många minuter förrän besöket förvandlas till ett stycke gastronomisk historia, där den forna sjömakten Venedig, allmänt kallad La Serenissima, står i centrum.

Den rika sjörepubliken hade otaliga handelsstationer som levererade kryddor. I början av 1700-talet såg venetianarna till att göra hela Europa beroende av den nya världsdrycken: kaffet.

Venedig tävlade med omvärlden.
 Många viktiga länder, som Frankrike,
 hade en beskickning här. Stadens adelsfa-



miljer konkurrerade med varandra, inte minst när det gällde hur maten presenterades och lades upp. Kort sagt, det venetianska köket fick tidigt en gourmetlook att förvalta, betonar Cesare Benelli.

Han låter sig inte hejdas av att kocken Paolo Semeraro ropar på honom i köket eller att sonen Lorenzo frågar om dukning och hur många bokningar det är till lunch.

 Venedig hade stor och egen vinimport från Grekland, fortsätter han, och jag kommer omedelbart att tänka på att gränden som leder till mitt stamhotell heter "Vingränden" – Calle del vin. Där turisterna nu drar sina väskor rullades vinfaten in.

STADEN HAR OCKSÅ flera Calle del Malvasia. Malvasiadruvan, som importerades från republikens handelsstationer i Grekland, blev en succé på 1500-talet. Vinet flödade i staden, då precis som nu. Venetianarna kallade det för vino navigato, ett vin som färdats med båt, slutar Benelli och försvinner in i köket.

Covos paradnummer är il gran fritto misto, som består av två tallrikar: en med friterad fisk, räkor och scampi och en med en rad olika grönsaker. En njutning är kockens stora raviolone fylld med färskost och den lokala bittra rosésalladen, radicchio från Treviso. Vintertid växer salladen på de frostnupna fälten i långa slingrande röda korkskruvslockar.

Bland de mer speciella rätterna finns friterade tångkrabbor, moechie, när det är säsong. De fångas och hålls sedan i

" Stadens adelsfamiljer konkurrerade med varandra, inte minst när det gällde hur maten presenterades och lades upp."

GOURMET NR 6 2016 57



GOURMET - segue Agosto 2016



ströbröd och serveras med musslans skal som bas. Goda med paprika eller färsk karljohanssvamp och timjan. En annan restaurang lindar in musslan i en tunn skiva ister, *Lardo d'Arnad*, som kommer från Aosta-dalen och som smälter under den korta tillagningen. Le Testiere hamnar skyhögt på listan med sin version med apelsin och tunnskuren purjo från Cervere i Piemonte.

HÄR FINNS INGA HEMLIGHETER, betonar Luca di Vita och ger mig ett exemplar av restaurangens egen kokbok. Finns till försäljning på engelska för den som vill laga venetianskt på egen hand. Husets musslor med ingefära är en lätt rätt att göra hemma.

är en lätt rätt att göra hemma.

Mycket har sagts och skrivits om Venedigs lagun och hur förorenad den skulle vara. Men det stämmer inte, säger Luca di Vita.

Vattnet har blivit bättre, förklarar han. Mycket tack vare projektet MOSE. De stora slussportar som installerats på havsbottnen, och som ska resa sig när högvatten hotar staden, har haft en positiv effekt. Stora delar av lagunens botten har grävts upp. Idag cirkulerar havsvattnet helt annorlunda mellan lagunens många små obebodda öar, kallade "barene".

– Det fiskas havsbrax, sjötunga, abborre och multe som aldrig förr, säger han.

Kontrollen av musslorna är också mycket omfattande. Vongole som tas upp ur lagunens leriga botten måste renas under lång tid innan de förses med godkänd etikett. Venetianarna föredrar de mindre vongole som plockas upp från havet. På marknaden kallas de *beverasse* eller *rasse*, en beteckning som man sällan ser på restauranger.

Staden har åtskilliga fina hotellrestauranger. Det blir dyrt och ofta lite kliniskt trist. Hotell Danieli har en otrolig takterrass, men det kostar mer än det smakar. Samma sak gäller Harry's Bar, som serverar världens dyraste husmanskost. Men gå in i den legendariska bardelen, som Hemingway gjorde odödlig med sin roman *Över floden in bland träden*. Beställ en Bellini, prosecco mixad med vita passerade persikor. Det lilla glaset kostar

Alle Testiere serverar pilgrimsmusslan gratinerad i sitt skal med apelsin och tunnskuren purjo.





17 euro – en klar signal om att besöket bör

Ett undantag vill jag göra för La Caravella, som det historiska familjehotellet Saturnias restaurang heter. Här finns en av stadens bästa hotellbarer med lysande bartendrar. Jag är ingen svår kund. Den jättelika Bloody Mary – ett främmande val för italienare – som jag får är perfekt, lagom stark och pepprig. Drinken blir till en röd rutschkana rakt in i matsalen. Sällan har jag varit mer hungrig.

KOCKEN SILVANO URBAN lever upp till förväntningarna. Vi startar med lövtunn carpaccio på tonfisk och lätt rökt svärdfisk. Scampi marinerade med stekt lök, vinäger, pinjenötter och russin följer; in saor kallas denna urvenetianska rätt. En hummerterrin med grapefrukt serverad med hallonvinägrett avslutar förrätterna. Efter ravioli med scampi i saffranssås rundar vi av med en rejäl köttbit efter flera dagars fiskätande.

Miljön, som är intakt sedan starten
1963, är marin, utformad som en jättelik
kabyss. Namnet "Karavellen" anspelar på
en av Columbus båtar, förklarar hovmästaren. Jag blir lite perplex. Vad har Christoffer Columbus med Venedig att göra?
Har hotellet förväxlat La Serenissima
med La Superba, som Columbus hemstad
sjömakten Genua brukar kallas?

Det enda som är riktigt billigt i Venedig är vinet. Gå in på vilken vanlig bar som helst och beställ ett glas vitt eller rött. Det kostar sällan mer än ett par euro. OK, glasen är små. Venetianarna kallar glaset för "en skugga". De beställer un ombra, men medvetna om storleken använder de ofta diminutivet un ombretta. Uttrycket härrör från Markusplatsen, där det i forna tider pågick marknad. Före vår tids kylanläggningar var det viktigt att vinet stod i skuggan. Den enda skugga som finns på detta torg är den som kommer från det 98 meter höga klocktornet. Därför fick vinet ofta flyttas. Och så uppstod uttrycket att "ta sig en skugga".



En avsmakning av otaliga fisk- och skaldjursrätter är en perfekt start på middagen på restaurangen La Caravella.

Andar a cichéti är ett annat utryck som venetianarna använder om sin dryckestradition. Men cichéti syftar i Venedig inte så mycket på allt man dricker som på de mumsiga tilltugg man får såväl på barer som vid disken på en del mindre restauranger. Bacaro kallas dessa enkla lokaler, efter vinguden Bacchus. Traditionen har ingenting att göra med milanesarnas aperitivo, där lokalerna försöker överglänsa varandra med en gratis buffé. Venetianarna väljer ställen med omsorg, där de bästa tilltuggen finns och de betalas per styck.

IDAG FUSKAS DET MYCKET. Många tror att cichéti ska vara brödbitar med pålägg. Det är i stället smårätter som marinerad fisk, sarde in saor, kabeljo kokad med mjölk och rörd till ett vitt mos, baccalà mantecato. Kokta små bläckfiskar är vanliga liksom panerade räkor, friterade köttbullar med potatismos och mycket annat.

Så när ni avslutat de dyra gastronomiska äventyren, ta en billig tur ute på stan med bara cichéti och gå från ställe till ställe så som venetianarna gör. För denna italienska form av tapas existerar bara i Venedig.

"Det enda som är riktigt billigt i Venedig är vinet. Gå in på vilken vanlig bar som helst och beställ ett glas vitt eller rött. Det kostar sällan mer än ett par euro".

GOURMET NR 6 2016 61

ADRESSER & TIPS:

Åka hit:

Norwegian flyger direkt till Venedig från Stockholm och Köpenhamn. Det gör även Ryanair, som landar i Treviso. Under lågsäsong måste du byta flyg eller ta Ryanair till Milano (Bergamo) och vidare med direkttåg (2 timmar) till Venedig.

Att bo:

Ca' Maria Adele

Elegant och lyxigt intill kyrkan Salute i ett kvarter där besökarna är relativt få. 16 otroliga rum. Ett romantiskt val för en bröllopsresa eller den stora födelsedager Ingen egen restaurang. Dubbelrum från 350 euro.

Hotel Saturnia

Spannande historiskt familjehotell med knarrande ekparketter och där alla rum är olika. En pārla vårdad av familjen Serrandrei. Centralt nära Markusplatsen. Dubbelrum från 140 euro på hemsidan.

Palazzo Barbarigo Palats intill Canal Grande som omges av kluckande vatten. Nås via gränden Calle Corner. Omgjort till exklusivt boutiquehotell i sammet och mörka toner. Lysande frukost. Dubbelrum från 250 euro under lågsäsong.

Hotel Centauro

hote/centauro.com Trestjärnigt budgethotell med centralt läge nära Campo Manin och den berömda Contarini-Bovolo-trappan,. Dubbelrum från

Āta:

Reportagets restauranger:

Al Covo Campiello de la Pescaria Castello 3968 stängt onsdag och torsdag

Antiche Carampane Rio Terrà de le Carampane San Polo (båtstation S. Silvestro) stängt söndag och måndag

La Carav

Via XXII Marzo San Marco 2398 restaurantlacaravella.com

Osteria alle Testiere

Calle del Mondo Novo Castello 5801 stängt söndag och måndag osterialletestiere.it

Övriga matställen & Cichéti

Calle lunga Santa Maria Formosa Castello 5183 Tidigare en enklare version av intilliggande Mascaron. Idag krog med bra mat och stort vinutbud. En hel vägg med champagne står till buds. Stället lever på sin karismatiske och utsvävande krögare Mauro Lorenzon.

Osteria del Cason Calle del Cristo x Fondamenta del Forner San Polo 2925 stängt måndagar osteriadelcason.it En modern restaurang, men familjen Foltran har lång erfarenhet av lokal i Mestre. Utmärkta cichéti men även bra

Ca' D'Oro - alla Vedova

Calle del Pistor Cannareggio 3912 tel + 39 041 528 53 24 I höjd med båtstation Ca' D'Oro ligger lokalen med samma namn En av stadens vackraste intakta restaurangmiljöer. Boka bord eller stå i entrén som venetianarna gör med ett glas och en tallrik smårätter.

Da Carla Corte Contarina – Frezzeria (gränd) San Marco 1535 A stängt söndagar osteriadacarla.it Ett av stans bästa lunchställen med cichéti. Litet och elegant med möjlighet att sitta ner. Kvällstid middag med bokning. I en undangömd gård från gränden Frezzeria vid

Trattoria Da Fiore Calle delle Botteghe – intill Campo Santo Stefano San Marco 3461 stängt tisdagar. Strunta i restaurangdelen, som inte är värd priset. Stans bästa cichéti, bäst till lunch då allt är varmt och nygjort. Plocka ihop en tallrik genom att peka i disken. (Ej att förväxla med stjärnkrogen Osteria Da Fiore!)

Fondamenta Nani Dorsoduro 992 stängt söndagar. En autentisk urgammal vinhandel. Här serveras vinet med ett enormt urval av snittar, crostini. Inga sittplatser – man står inne eller tar med sig vinet ut till kanalen. Stänger redan kl 20!



Övrigt:

Calle Albanesi San Marco 4237 stängt torsdagar När det gäller bakverken märks det österrikiska inflytandet. Bonifacio har stans bästa nötgifflar, kiffer, men också salta basta notgimar, kimer, men också saita minipizzor på mördeg med ost och sardell. Allt pinfarskt. Bagaren Paolo öppnar med en proppfull disk, och klockan 18 är den renrakad. Bara venetianare som tar kaffe eller spritz, för man måste stå!

Campo Santa Maria del Giglio tel + 39 041 79 46 11 För vanliga dödliga som inte kommer med båttaxi eller gondol nås det berömda lyxhotellet även till fots. Barens terrass är ett måste. Boka om ni är många. Omistligt utomhus en sommarkväll mot kanalen. Behöver inte bli extremt dyrt om det stannar vid ett glas vitt. Oppet till 01.

Dal Mas

Lista di Spagna Cannareggio 149-150 cioccolateriadalmas.com Omedelbart till vänster vid järnvägsstationen, ligger Dal Mas med intilliggande chokladbutik. För kräsna gottgrisar och kakmonster.