

**Publication: VAGABOND**

**Date: September, 2016**

**Circulation: 100,000**

Kyrkan Santa Maria della Salute,  
som uppfördes som tack för  
att pesten upphört år 1631, ger  
staden ett orientaliskt drag med  
sina högt välvda kupoler.



Publication: VAGABOND

Date: September, 2016

Circulation: 100,000

WEEKENDRESA

# Vinter i Venedig

Vintern är här. Turisterna har åkt. Svalkan lindrar.  
Dimman sveper in. Lokalbefolkningen träder  
fram. Det är nu Venedig är som bäst.

AV PETER LOEWE | FOTO: BRUNO EHRS





**Publication: VAGABOND**

**Date: September, 2016**

**Circulation: 100,000**



Bildtext





Duvfri dag på Markusplatsen, tack vare spöregn. Då framträder torgets mönster och dekorationer.



I motljus syns det enotna arbetet med en duk där spetsen är handsydd i mörsta stygn. En stor duk som görs enligt äkta Burano-tradition tar årtal att göra.



Dogepalatset på Piazza San Marco är fullt med unika detaljer kring varje valv och kapitel.

**J**AG BLICKAR OROLIGT mot kajkanten: Ska jag få uppleva mitt livs första högvatten efter tre decenniers regelbundna besök i lagunstaden?

Ja, det verkar så. Det är inte mer än 15 centimeter kvar till kanten där det grönbå vattnet redan stänker högt upp på "la riva" som kajen kallas. Jag kollar färgskalan på kommunens högvattenprognos. Den peakar rakt i topp under slutet av veckan med minst 150 centimeter med varnande klarröd färg.

– Ni har otur. Det är första gången på hela vintersäsongen. Det kommer starka sciroccovindar från sydost som trycker in enorma mängder vatten i lagunen. Dessutom har vi fullmåne och starkt tidvatten, säger vår luttrade hotellportier och slår ut med armarna samtidigt som han försäkrar att hotellet har höga stövlar till läns.

Fotografen Bruno Ehrh blir omedelbart exalterad. Han ser fantastiska bilder framför sig med en vattenfylld Markusplats, där basilikans ornamentik och mosaiker speglar sig i vattnet. Jag som är mer praktiskt lagd inser trängseln på de smala spångarna som läggs ut och hur omöjligt det kommer bli att kunna rulla tunga resväskor med fotoutrustning där.

Jag är antagligen inte tillräckligt sportig eller grabbig heller för att stoltsera i endast badbyxor på torgets Caffè Lavena. Och sedan sittandes i de matchande gula plaststolarna lajva

## SKA JAG FÅ UPPLEVA MITT LIVS FÖRSTA HÖGVATTEN EFTER TRE DECENNIERS REGELBUNDNA BESÖK I LAGUNSTADEN?

iväg en bild till hela världen på Facebook eller Instagram, som en grupp högvattenstinna killar gjorde häromåret med en bira i handen.

Högvattnet är ett vinterfenomen. 1966 inträffade det absolut värsta scenariot hittills. Då steg lagunen till en aldrig tidigare nådd nivå på 196 centimeter över medelvattenståndet.

En katastrofnivå som aldrig har återupprepats och där hela stadens centrum hamnade under vatten. Det fick stadens politiker att bilda kommittéer med förslag till lösningar. Plötsligt stod hela världen i kö och ville rädda Venedig från att sjunka. Lösningen på problemet blev italiensk – tyvärr – och heter MOSE. 78 stora slussportar håller på att installeras på lagunens botten. De reser sig vid högvatten och skall på så sätt täppa till lagunens fyra sund där havsvattnet strömmar in fritt.

Projektet, som hittills kostat över 6 miljarder euro, är ännu inte färdigt. Det har kantats av en gigantisk korruptionsskandal. Ingen vet när det blir färdigt och om det kommer att fungera. Låt oss hoppas att Venedigs miljökämpar har lika fel som de svenska miljökumpanerna hade om att bygget av Öresundsbron i sig skulle förstöra hela Östersjöns ekosystem.

FÖRGÅNGLIGHETEN KÄNNES påtagligare i Venedig än i andra städer. Festen är över, bordet rakat, lamporna släckta. Jo, det kan kännas så under en färd kvällstid utmed Canal Grande med vaporetton linje 1; den som venetianerna tar och som anlägger varje hållplats. Det är mörkt ➤

## DE FÖRNÄMA PALATSEN, DÄR BYRON OCH OTALIGA AV STADENS DOGER BOTT ÄR NÄSTAN ALLA SLÄCKTA. VATTNET KLUCKAR BARA EN OCH EN HALV METER NEDANFÖR MITT KANALFÖNSTER. SORGSET OCH ROMANTISKT.

och tyst. De förnäma palatsen, där Byron och otaliga av stadens doger bott är nästan alla släckta. Vattnet kluckar bara en och en halv meter nedanför mitt kanalfönster. Sorgset och romantiskt.

På morgonen tar vi båten ut till öarna. San Michele är den första, Venedigs kyrkogårdsö som kantas av höga cypresser. Här kliver nästan bara venetianare av och någon enstaka besökare som vallfärdar till poeten Ezra Pounds grav.

Det färgrika Burano med sina små kanaler, är pittoreskt, där husen går i regnbågens alla färger. Sommartid är det en myrstack med människor, svårt att hitta något som känns autentiskt. Nu är det tyst och stilla. Ön är berömd för sina spetsar.

– De knypplas inte, utan sys för hand, säger Daniela Novelli som på öns museum visar hur spetsarna sys stygn för stygn mot en förlaga på papper.

– Förr fanns här en jättelik skola, där unga venetianskor fick lära sig detta hantverk. Idag är ingen intresserad. Vi är troligen den sista generationen.

Ingen har heller råd att betala. Har ni köpt en liten bordstablett 30 x 40 centimeter för några hundra kronor så är den industrigjord och kommer från Asien. Tabletten tar nämligen flera månader att sy. Det symboliska priset borde åtminstone vara 5000 kronor.

**MURANO ÄR DEN** större ön starkt förknippad med Venedigs glasbruk, som med tanke på brandrisken omöjligt kunde förläggas till stadens centrum. Precis som i Sverige genomgår branschen ett stälbad. Flera glasbruk har stängt, andra berömda som Barovier & Toso och Venini har nyligen bytt ägare.

Adriano Berengo, definierar sig själv som "förläggare", trots att han jobbar med glas. Hans stora glashytta som han grundade 1989 är som ett jättelikt konstgalleri. Han har valt att jobba med konstnärer som normalt inte ägnar sig åt glas. Bland konstnärerna finns flera svenska som Ernst Billgren, Marie Louise Ekman och Lena Cronqvist samt förstås Bertil Vallien som härom året hade en stor utställning i ett av stadens finaste palats.

I hyttan är mästaren Silvano Signoretto i färd

med att förverkliga en stor drottningliknande glasskulptur kallad "Reine" efter en målning av den spanske konstnären Juan Ripollès. Silvano börjar med basen, en tjock glödande glasstav som han förvandlar till ett uppochnervänt U. På den bygger han sedan en lång kvinnokropp med ett clownliknande ansikte.

– Det går inte att stanna upp. Skulpturen måste göras klart vid ett enda tillfälle. Det tar ungefär två timmar, säger Signoretto som oberörd badar i svett framför den heta ugnen.

**I KVARTEREN BAKOM** kyrkan San Trovaso finns stadens sista gondolvarv, ett så kallat *squero*.

Efterfrågan har stigit och det händer att en turist kommer och vill beställa en gondol.

– Det tar två månader att bygga en gondol. Skrovet täcks med elva lager mahogny. Väntetiden för att få en gondol blir lång, säger Roberto Tramontin.

Hans *squero* är historiskt och öppnade här 1884. Merparten av jobbet idag består av renoveringar, säger han när vi går in på varvet. Tillsammans med en medarbetare lägger han sista handen vid en gondol, där namnet Eleonora förnyas med äkta bladguld.

Såväl årorna som själva årklykan görs av en särskild yrkeskår som kallas *forcolaio*. Paolo Brandolisios historiska verkstad ligger undangömd i en gränd precis bakom Markusplatsen. Årklykan som skulle kunna liknas vid en stiliserad vriden häger är ett konstverk i sig. Ett exemplar finns mycket riktigt utställt på Moma i New York.

– Årklykan är som en bilnyckel. Väl isatt går gondolen att navigera på åtta olika sätt, utan årklyka kommer varken gondoljär eller tjuv någonstans, förklarar Paolo Brandolisio.

**I INGET ANNAT** sammanhang har Venedigs hantverkare exellerat som vid återuppbyggnaden av La Fenice. Stadens berömda operahus brann ner en vinternatt 1996. Enligt den kvicke Woody Allen måste det ha varit en musikälskare som tände eld på teatern "eftersom jag skulle spela där en vecka senare". Sanningen var banal men inte mindre hemsk: två elektriker som var försenade med sitt arbete valde att tända på för att undgå ➤



**Squero Tramontin**,  
gondolvarv, [ingondole.it](http://ingondole.it).

**Paolo Brandolisio**,  
Forcolaio – gör gondolens  
årklyka. [paolobrandolisio.altervista.org](http://paolobrandolisio.altervista.org).

**L'Arlecchino**, Marialisa  
Dal Cason är en äkta  
maskmakare som gör allt  
för hand i sin lilla butik.  
Ruga Vecchia San Giovanni  
789, San Polo.

**Berengo**, Glasbruk på  
Murano, [berengo.com](http://berengo.com).  
**Spetsar**, Piazza Baldassarre  
Galuppi 187, Burano,  
[museomerletto.visitmuve.it](http://museomerletto.visitmuve.it).  
Stängt måndagar.



**Publication: VAGABOND**

**Date: September, 2016**

**Circulation: 100,000**

Berengo är idag ett glasbruk som arbetar med internationella konstnärer. Här görs basen till en skulptur ritad av den spanske konstnären Juan Ripollés.



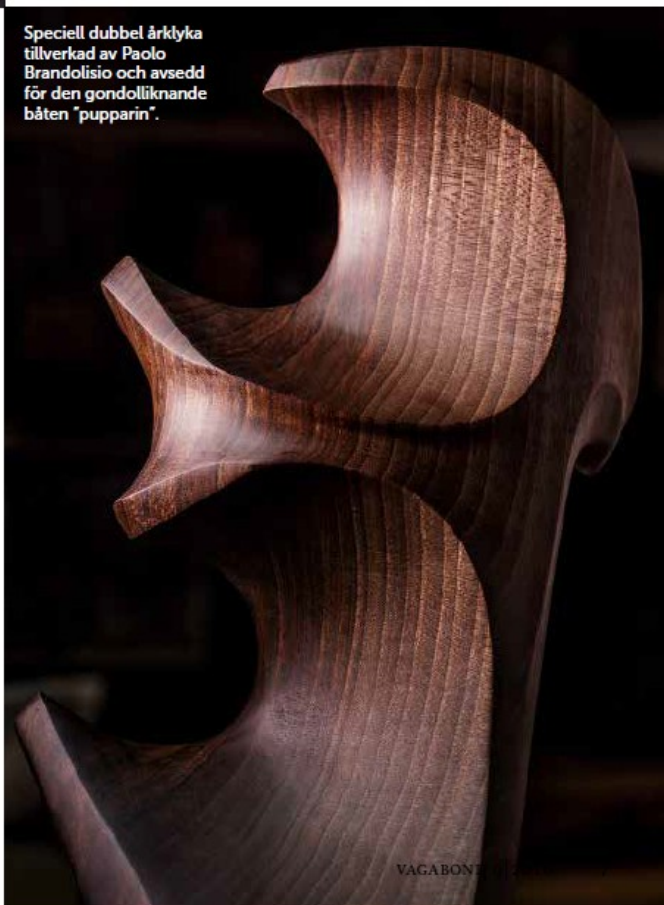
– Ett utdöende hantverk. Vi är antagligen den sista generationen som kan göra detta, säger Daniela Novelli, som visar på museet hur äkta Bruranospets görs.



Roberto Tramontin utanför familjens gondolvärv "squero", ett av stadens sista, som startade här redan 1884.



Speciell dubbel årklyka tillverkad av Paolo Brandolisio och avsedd för den gondolliknande båten "pupparin".



VAGABOND



**Publication: VAGABOND**

**Date: September, 2016**

**Circulation: 100,000**

Paolo Brandolisio i sin vackra verkstad där han tillverkar åror och årklykor till stadens gondoler. Ett yrke som var utdöende, men där efterfrågan har ökat stadigt de senare åren.





Operahuset La Fenice har återuppstått i praktglans med guld, röd sammet och otroliga sniderier. Napoleons besök 1807 gjorde att man planerade och skapade en praktlogé (t.h.).



Handgjorda masker av Marialisa Dal Cason. En av de roligaste saker som finns att köpa med sig hem från Venedig. Masken med den långa näsan tillhör pestläkaren.



att deras firma skulle få betala höga böter.

Det tog sju år att bygga upp operan. I en stad med biennaler, som vartannat år visar upp de mest avancerade samtida arkitekturprojekt, hade man kunnat vänta sig en rejäl förnyelse. Det var aldrig på tal när det gällde La Fenice. Den återuppstod – som namnet fågel Fenix förpliktigar – exakt som venetianerna ville ha sin teater: "Där den var, som den var".

Det var inte givet att denna återuppbyggnad blev av. Idag med den ekonomiska kris som råder i Italien hade detta antagligen inte varit möjligt. Nu byggde staden upp en identisk kopia i marmor med gyllene stuckatur, speglar och kristallkronor.

Exklusiva broderier i guldtråd kantar den djupt smaragdgröna ridån. Med de starka färgerna i den praktfyllda salongen liknar La Fenice mest ett Disneyland för Pinocchio. Men om 100 år bör teatern ha återfått sin patina.

**VI BOR PÅ** några riktigt bra hotell till rabatterade pris under lågsäsongen och får på så vis pengar över till middagar på några utmärkta restauranger.

Det är svårt att äta någonting annat än venetianskt i staden. Det finns visserligen en kines, ett thaitälle och en indier i stan. Men bäst är att satsa på venetianskt. De flesta rätterna är fisk. Vanligt är kabeljo kokt i gryta med mjölk och olivolja. Eller rört till ett vitt mos som äts på rostade brödskivor. Här finns flera bläckfiskrätter, lika sotsvarta som stadens nätter.

Men givetvis även köttträtter som kalvlever på venetianskt vis med mycket stekt lök.

Det som venetianerna älskar särskilt är att gå barrundor och äta smårätter. *Cicchetti* kallas denna italienska tapasform. Den finns bara i Venedig. Normalt syftar ordet på att ta sig ett glas, men i Venedig är det synonymt med allt man äter till. Vinet är nästan det enda som är riktigt billigt i stan.

Ett litet glas som man tar vid disken kostar sällan mer än 15 kronor. Och venetianerna dricker många. Gå gärna till Harry's bar och ta en *bellini* (vita passerade persikor som blandas med champagne). Priset 17 euro är en klar markering att besöket bör stanna där.

**MARIA LUISA SEMI** är en känd notarie. En yrkeskår som tjänar grymt med pengar och som man i Italien måste gå till för en rad juridiska akter, som att få lagfart på

en fastighet till exempel. Hon är urvenetianska och har i hela sitt liv bott nära Markusplatsen. Jag träffar henne på Caffè Florian, där hon ofta slinker in, tar en espresso och röker en cigarett vid utomhusborden.

Venetianerna var bland de första att introducera kaffet i Europa. Detta fantastiska hak med guldstickatur, antika målningar och speglar är ett av världens äldsta kaféer. Florian slog upp sina portar den 29 december 1720.

Det första Maria Luisa Semi gör är att förmana mig är stället skall uttalas franskt. Jag provar "Fläriann" och får hennes godkännande leende. ➤

**ETT LITET GLAS VID DISKEN  
KOSTAR SÄLLAN MER ÄN 15  
KRONOR. OCH VENETIANARNA  
DRICKER MÅNGA.**



## PÅ KVÄLLEN DRAR EN CYKLON IN ÖVER LAGUNEN. REGNET BLIR URSINNIGT OCH SPÖAR DE STENLAGDA GATORNA.

– Turismen har förstört Venedig. Den stad som fanns när jag gick på gymnasiet och på universitet är sedan länge borta, säger hon med ett torrt konstaterande utan att vara det minsta snobbig. Jag förstår att hon måste tala om det sena femtiotalet.

**DET VÄRSTA ÖVERGREPP** som man gjort på staden är att man under 1800-talet byggde en järnvägsbro från Mestre på fastlandet till La Serenissima, som den forna sjörepubliken fortfarande omnämns. Mussolini förvärrade saken genom att bredda bron på 1930-talet så att även bilar kunde köra över. Sedan kom flyget och lågprisbiljetterna.

La Serenissima blev därmed något som det aldrig var meningen att hon skulle bli: Tillgänglig! Maria Luisa Semi nickar.

Hon bor mitt den värsta turismeten. Sommartid ska Markusplatsen undvikas – eller besökas först efter klockan 22. Men nu är det februari och lågsäsong. Regnet duggar dystert. Duvorna deppar och burrar upp sig. En pinande nordanvind sveper in över stadens enda piazza – alla andra kallas för campo, eller campiello om de är mycket små. Vårt besök i Markuskyrkans klocktorn för att ta fina bilder varar bara några minuter. Regnet piskar i ansiktet. På 80 meters höjd är det storm.

**PÅ KVÄLLEN DRAR** en cyklon in över lagunen. Vinden når full stormstyrka. Regnet blir ursinnigt och spöar de stenlagda gatorna. Det dånar i stuprör och jag ser från hotellfönstret hur Santa Maria della Salute kupoler, som ger staden en tydlig orientalisk profil, äts upp av moln och mörker på några minuter. Vattnet sköljer in över gatan.

Hotellet har ingen restaurang och vi har inte provianterat. På med lånade regnkläder och paraplyer. De senare går inte att använda i blåsten. Kvartret är öde. Nästan allt är stängt. Vi flyr in på ett av mina gamla stamställen Ai Cugnai (Svägerskorna). Tre glada virriga damer drev i decennier detta underbara ställe. De är sedan länge borta. Och vad värre är att med dem försvann varje uns av deras unika kokkonst.

Cyklonen urartar, men prognosen som talade



Chicchetti är smårätter som man tar i disken stående, mer till lunch. Ibland kan man också plocka ihop en tallrik och sitta ner. Se karta på nästa uppslag.

**All'Arco** (1), Calle Arco, San Polo 436, Populärt precis bakom Rialtos matmarknad, något som garanterar färska råvaror. Utöver cicchetti även varma smörgåsar. Stängt söndagar.

**Al Diavolo e l'Acquasanta** (2), Calle de la Madona, San Polo 561/B. "Djävulen och vigvattnet" är ett matställe. Men det går bra att bara ta ett glas vid disken och äta det man vill. Som alltid med cicchetti är lunchtid bäst, då allt är precis nyttlagat. Stängt tisdagar.

**Antico Dolo** (3), Ruga Rialto 778, anticodolo.it. Historiskt ställe som levt vidare under ny regi. Trångt i den lilla lokalen och här måste man sätta sig till bords.

**Bacaro risorto** (4), Campo San Provolo, Castello 4700. En populär bar på ett litet torg precis bakom Markusplatsen. Ung publik, både venetianare och turister. Öppet till midnatt, vilket närmast är rekord kring San Marco.

**Do Colonne** (5), Rio Terà del Cristo, Cannaregio 1814/c, docolonne.it. Enkelt genuint ställe 15 minuters promenad från stationen. Läckra cicchetti som värms innan de serveras. Bara smårätter. Även bord utomhus. Öppet dagligen tom kl 21.

om 50–60 centimeter högvatten slår fel. Vinden har vänt och det är betydligt mindre vatten som trycks in i lagunen än beräknat. Vid midnatt har vattnet stannat några centimeter ovanför den höga kajen vid Salute.

Jag går till sängs med Joseph Brodskij. Den ryske poeten tillbringade många vintrar i Venedig. Det resulterade i en liten tunn, men oerhört tät Venedigbok som heter *Vattenspegel*.

Nobelpristagaren skriver:

"Vatten är lika med tid och förser skönheten med dess dubbelgångare. Själva delvis vatten tjänar vi skönheten på samma sätt. Genom att nöta vatten förbättrar den här stan tidens utseende, förskönar framtiden. Det är det som är den här stans roll i universum. För staden är statisk medan vi rör oss. Tären är ett bevis på det. För vi försvinner och skönheten blir kvar. För vi är på väg mot framtiden medan skönheten är det eviga nuet. Tären är ett försök att dröja sig kvar, att bli fast, att bli ett med staden".

**PÅ MORGONEN HAR** vinden mojnät. Lätta krusningar är allt som finns kvar på vattnet efter stormen. Båten till flygplatsen kommer punktligt.

Lagunens öar ligger insvepta i ett lätt dis. Den bleka vinterhimlen förefaller vara gjuten i glas. Himlen går inte att skilja från lagunen. Vid horisonten flyter de samman i en ton av pärlemor.

En sådan morgon är det grymt att skiljas från Venedig. ●

Några ord från/om de som gjort repet dfg,dfhgkjbbk gh h fghdfhgh ih ifhjs odfdj kgbdfhgkb kdfbkj fkgj nfkldsj mlö Några ord från/om de som gjort repet dfg,dfhgkjbbk gh h fghdfhgh ih ifhjs odfdj kgbdfhgkb kdfbkj fkgj nfkldsj mlö

**PETER ÅTERKOMMER  
MED "SLUTTEXT" /SARA**

**GUIDE TILL VENEDIG PÅ NÄSTA UPPSLAG. ➤**

**Publication: VAGABOND**

**Date: September, 2016**

**Circulation: 100,000**

Gondol i skymningen framför  
Santa Maria della Salute.  
Verklighetens Venedig överträffar  
besökarens alla förväntningar.





## GUIDE TILL Venedig

Lyxig och professionell bäddning  
på Ca' Maria Adele.



### FLER SYMBOLER



#### RESA HIT

Norwegian flyger direkt till Venedig från Stockholm och Köpenhamn apr-okt för från 1000 kr t/r. SAS flyger också direkt Köpenhamn-Venedig under sommarhalvåret. Ryanairs flyg landar under sommarhalvåret på Trevisos flygplats 4 mil norr om Venedig. Billigast under lågsäsong blir Ryanair till Bergamo, 22 mil väster om Venedig. Därifrån kan du ta direkttåg (2 tim) till Venedig.



#### NÄR?

Det är under absolut lågsäsong som det fortfarande är möjligt att riktigt njuta av denna turistmagnet. Lågsäsongen varar egentligen inte mer än sex veckor. Tre veckor i december – jul och nyår undantagna – och ytterligare tre veckor i januari. Om påsken är tidig är karnevalen det också, och efter den kommer lugnet inte tillbaka.



#### BO

**Ca' Maria Adele** (6), camaria adele.it. Absolut lyx i ett kvarter där turisterna är få, bakom kyrkan Santa Maria Salute. För en bröllopsresa eller stort festillfälle. Allt de 16 rummen är olika. Dubbelrum från

3400 kr, billigare rum i en b&b-del.

**Hotel San Zulian** (7), hotelsanzulian.it. Medelklassshotell med bra läge nära Markusplatsen och med hiss. Dubbelrum från 1700 kr.

**Locanda Gaffaro** (8), gaffaro.com. Strategiskt beläget mellan stationen och Accademia varifrån man snabbt kan gå till stora delar av stan. Nyrenoverat och bra standard på rummen. Dubbelrum från 590 kr.

**Albergo Doni**, albergodoni.it. Enstjärnt budgethotell, där det är lätt att känna sig hemma redan första gången. I en gränd nära Markusplatsen. Varierande standard. Inte alla rum har egen dusch och toalett. Fråga noga. Även ett par lägenheter för uthyrning. Dubbelrum med badrum från 790 kr. Obs: direkt olämpligt vid högvatten!



#### ÄTA

Vänta inte för länge med att äta middag. Venedig är extremt kvällstidigt, många ställen stänger redan klockan 22. Det finns fortfarande en hel del små restauranger som inte tar kort! De enda ansatserna till nattliv med barer finns kring torget Campo Santa Margherita. Vintertid tar nattlivet slut före midnatt. Prova Caffè Rosso.

**Alla Basilica** (9), Calle Albanesi, Castello 4255, tel +39 041 5220524. Domkyrkoförsamlingen (San Marco) behövde en

representationslokal och då blev en del samtidigt en restaurang för allmänheten. Hyfsad mat, 16 euro för en meny: förrätt, pasta och en huvudrätt med tillbehör och vin går inte att slå. En dold central adress som få känner till. Endast lunch 12–15. Stängt tisdagar.

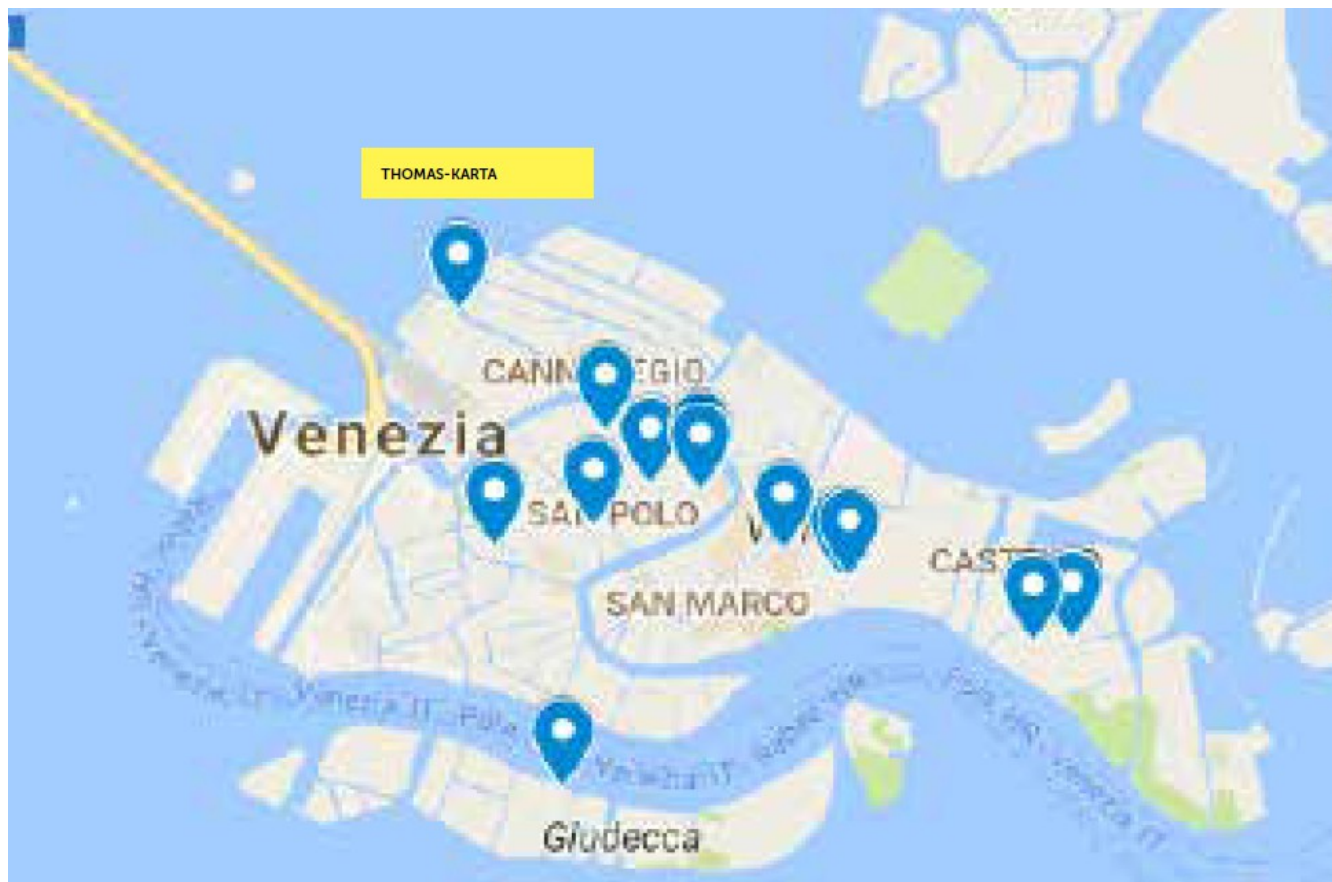
**Alla Rampa** (10), Castello 1135 – i slutet av Via Garibaldi, tel +39 041 5285365. Inte långt från biennalens trädgårdar ligger denna autentiska undangömda trattoria. Dagens pasta och fisk eller något så unikt som en omelett, såsom du behagar. Allt tillagat av rutinerade tanter som lagat mat i decennier. Endast lunch 12–15, stängt söndagar. Ett fynd!

**Alla Rivetta** (11), Salizada S. Provolto, Castello 4625, tel +39 041 5287302. Precis intill denna lilla bron ligger denna rustika trattoria som alltid är full. Glad personal tar hand om dig och ser till att bjuda på ett glas om du måste vänta. Går bra att boka tidigt! Bra smårätter och jag gillar deras bläckfiskgryta nero di seppie med polenta skarpt. Normalpris. Stängt söndagar.

**Antiche Carampane** (12), Rio Terrà de le Carampane, San Polo, antichecarampane.com, tel +39 041 5240165. Stängt söndag och måndag. En undangömd pärla och svår att hitta till. Utgå från båtstation San Silvestro. Bord måste bokas. En av stans bästa







fiskkrokar. Pilgrims musslor i ugn och sedan äggpasta med färsk krabba är två bra val, vilket lämnar plats för de utmärkta efterrätterna. Dyr, men värt att gå till.

**Dalla Marisa** (13), Fondamenta San Giobbe, Cannaregio 652, tel +39 041 720211. En institution som överlevt det faktum att Marisa själv gått i pension nyligen. Nu styr dottern Wanda i köket och ingenting har ändrats. Den som bokar först bestämmer vad alla skall äta: kött eller fisk. Maten kommer och du kan inte välja något. Vi åt fem fiskförrätter, sedan lasagne med musslor och räkor och därtill en "frittura mista". Vin och efterrätt ingick. Trodde jag skulle spricka. Och vi betalade 38 euro per person! Lunchen enkel, här är det middag som gäller, och den serveras tisdag och torsdag-lördag. Boka i god tid.

**Do Mori** (14), Giudecca 588, tel +39 041 5225452. Ibland är det skönt att bege sig till ett lugnare hörn av stan. Då är ön Giudecca perfekt. Detta relativt enkla familjeställe lämpar sig egentligen mest en varm sommarkväll då borden står ute på kajen. Såväl fisk som pizza. Näs med linje 2, hållplats Palanca. Stängt söndagar.

**Le Zucca** (15), Sotoportego del Tintor 1, Santa Croce, tel +39 041 5241570, lazucca.it. Mycket populärt och mysigt matställe. Namnet betyder pumpan. Sålunda hittar man

väldigt många goda grönsaksrätter på menyn. Som lasagne med med zucchini och mandel eller den goda sparrismoussen som stället kallar för flan serverad med en ostsås på parmesan. Det är dock inte ett rent vegetariskt ställe. Stängt söndagar. Relativt dyr.

**Pizzeria Muro Frari** (66), Rio Terà dei Frari, San Polo 2604, tel +39 041 5245310, murovenezia.com. Svårt att äta bra pizza i Venedig. Men här blev jag väldigt nöjd. Även andra rätter som bra kött på denna moderna undagömda restaurang, som domineras av venetianare och har öppet sent. Stängt torsdagar. Prisvärd.

**Trattoria Giorgione** (17), Via Garibaldi, Castello 1533, tel +39 041 5228727, ristorantegiorgione.it. En rustik trattoria där ägaren Lucio Bissuti ibland underhåller sina gäster med sång, särskilt under helger. Här finns atmosfär och lokalfärg. Klassiskt venetianskt kök väl tillagat. Stängt onsdagar.

**Al Covo** (18), Campiello della Pescaria, Castello 3968, tel +39 041 5223812, ristorantealcovo.com. Cesare Benelli driver tillsammans med sin amerikanska hustru Diane denna utsökta och lyxiga restaurang, där man känner sig hemma med en gång. Troligaste stället i stan där man kan stöta på Venedigs deckardrottning Donna Leon. Dyr. Stängt onsdagar och torsdagar.



Dubbel frittura mista på den lyxiga Il Covo. En tallrik med skaldjur och fisk, den andra med friterade grönsaker.