

Especial

# Gastronomia essencial

Veneza também se conhece pela boca. Os bacari oferecem cicchetti — petiscos que vão de bacalhau cremoso a pequenas porções de frutos do mar — sempre acompanhados de um cálice de prosecco. À mesa, brilham os risotos de tinta de lula, as sarde in saor, os bigoli em molho de anchova.

Mas sempre há espaço para um simples, porém delicioso, prato de massa com molho de tomate, que atende bem ao bolso do turista médio. E uma regra local: é preciso pagar um couvert por pessoa para se sentar à mesa, sempre pedir uma comida, e as pizzas, bem, são individuais, enormes e não se dividem. Cada um deve pedir a sua, como quem respeita um ritual.

Entre 18h e 20h, o aperitivo transforma bares em celebrações: um spritz nas mãos, pequenos pratos sobre a mesa e o Sol caindo atrás da Igreja della Salute. Um espetáculo gratuito de cor e sabor.

A gastronomia veneziana é um mosaico de sabores que vai muito além dos clichês turísticos. Os pratos imperdíveis incluem o bigoli in salsa (massa grossa com molho de anchova e cebola), o cremoso risotto al nero di seppia (com tinta de lula) e os cicchetti (petiscos locais como bacalhà mantecato). Para beber, o prosecco espumante e o encorpado Amarone são essenciais, harmonizando perfeitamente com a culinária à base de frutos do mar. Nas sobremesas, o tiramisù (inventado na região do Vêneto) e as fritole (bolinhos de carnaval) são paradas obrigatórias.

Quanto ao serviço, é importante saber que o coperto (taxa de serviço de 2 a 5 euros por pessoa) já vem incluso na conta — não confundir com gorjeta. E sem esquecer o famoso gelato italiano, que encontra em Veneza algumas das suas expressões mais cremosas e autênticas. No geral, cada bola não passa de 3 euros.

As refeições seguem o ritmo italiano, sem pressa: o garçom só traz a conta quando solicitada ("il conto, per favore"). Evite pedir cappuccino após as 11h, pois os locais consideram isso uma quebra de protocolo. Entre 18h e 20h, muitos bares oferecem aperitivo com bebida e petiscos inclusos, perfeito para um pré-jantar autêntico. A regra de ouro? Observe os venezianos: onde eles comem e como

Fotos: Patrick Selvatti/CB/DA Press



Um cardápio típico e acessível em Veneza



O refresco doce de um gelato saboroso



Pizza individual, em média 10 euros



Uma típica massa italiana

se comportam à mesa — esse é o verdadeiro guia gastronômico da Sereníssima.

Em Veneza, as pizzas individuais são levadas tão a sério quanto a ópera em La Fenice. Diferente de outros destinos italianos, muitos restaurantes exigem que cada pessoa na mesa peça seu próprio prato principal — e isso inclui as pizzas redondas tradicionais (não as fatias vendidas nas pizzerie al taglio). É uma questão de etiqueta local: os estabelecimentos consideram desrespeitoso dividir uma pizza entre duas pessoas, especialmente durante o jantar.

A tradição reflete a cultura veneziana de valorizar

a refeição como ritual. As pizzas individuais chegam em tamanho generoso (cerca de 30cm de diâmetro), com massas finas e crocantes assadas em forno a lenha. Sabores como prosciutto e rucola ou frutti di mare são consumidos inteiros — e sem pressa. Turistas que insistem em compartilhar podem receber olhares de reprovação ou, em alguns locais mais rígidos, serem gentilmente orientados a pedirem outro item. Dica estratégica: se realmente desejar dividir, opte por osterie informais no almoço ou peça antecipadamente "possiamo condividere?" — alguns locais flexibilizam com taxa de serviço extra.