

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRXXX



Matteo Benedetti
di anni 18 - classe 4^A A CAT
Istituto Istruzione Superiore
"8 Marzo K. Lorenz"
di Mirano

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2023
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it



European Heritage Days
Giornate Europee
del Patrimonio



La Wigwam
Local Community
Miranese - Italy

ANDAR PER BÀCARI A VENEZIA FINGER FOOD DELLA SERENISSIMA

Gli spunceti e i cicheti delle osterie veneziane (i bàcari) sono gli antesignani dei moderni finger food. E, sempre co' "na ombra de vin"

Cominciamo il nostro viaggio facendo un'introduzione su cosa sono i "bàcari" veneziani. Per "bàcari" a Venezia si intendono le tipiche osterie o bar dove è possibile intrattenersi a fare due chiacchiere tra amici bevendo qualcosa, generalmente un'"ombra" o uno spritz, mentre si consumano specialità locali sotto forma di piccoli snack o "finger food"

chiamati in dialetto veneziano "cicheti".

La nascita del "bàcaro" si fa risalire alla fine dell'ottocento quando a Venezia cessava l'occupazione dell'impero austro-ungarico e si celebrava l'annessione del Veneto al Regno d'Italia. È incredibile pensare che il primo "bàcaro" aperto a Venezia sia opera di un pugliese di nome Fabiano da Trani.

Si racconta come aneddoto che un giorno nel locale di Fabiano, che si trovava nei pressi di Rialto, un gondoliere mentre assaggiava il vino di Fabiano disse: *"Bon, bon, questo xé proprio un vin... da bàcaro!"* Da quel momento in poi a Venezia viene usata l'espressione "bacàro" per indicare tutti quei locali, dove è possibile consumare del buon vino, non caro, accompagnato da





qualche "cicheto".

Questa persona aveva appena dato un proprio significato all'espressione "far bàcara". Infatti l'espressione "far bàcara" significa fare festa, baldoria facendolo risalire ai famosi baccanali (feste che si tenevano in onore di Bacco dio del vino e dei misteri).

In passato si frequentavano i "bacàri" per svariati motivi: fra questi uno poteva essere appunto il festeggiare la conclusione di affari (ricordiamo che il popolo veneziano era principalmente formato da mercati che svolgevano le proprie attività commerciali nei mercati, come Rialto, cuore pulsante della città); un'altra motivazione per recarsi in queste osterie poteva essere quella di risparmiare del tempo per pranzare, oppure andavano coloro che non potevano permettersi un pasto completo, accontentandosi così di qualcosa da mangiare e un "ombra" di vino.

L' "ombra" è un termine veneziano per indicare un bicchiere di vino. Nasce dal fatto che i veneziani si ritrovavano all'ombra del

I cicheti misti

"paron" a bere un "goto de vin"; il "goto" è un termine veneziano che identifica un tipo di bicchiere a forma cilindrica.

Il "paron de casa" (cioè il padrone di casa) viene chiamato così dai veneziani il campanile che si trova in Piazza San Marco. La storia dei "cicheti" è altresì antichissima; risale al XV secolo, quando nelle piccole osterie veneziane del tempo i mercanti usavano festeggiare la conclusione di affari tra loro consumando del vino e appunto degli spuntini che fungevano da pasto veloce. Questi spuntini, chiamati in veneziano "cicheti", derivano dal latino "ciccus" che significa piccola quantità.

Infatti è importante ricordare che nei "bàcari" non si mangia un pasto completo come nei ristoranti, ma si consumano appunto solo degli assaggi di cucina locale generalmente a base di pesce. Bisogna inoltre precisare che un tempo esisteva anche un fratello del "bàcaro" che era il "frittoin", un piccolo locale dove si gustava pesce fritto servito su dei fogli di

carta arrotolati a forma di cono, detti "scartossi".

I "bàcari" nella loro struttura hanno caratteristiche molto semplici e simili tra loro; sono composti da una struttura semplice ed accogliente, generalmente caratterizzata da una forte presenza di legno scuro, dove in esposizione dentro una vetrina sono presenti gli immancabili "cicheti". Di "cicheti" se ne possono creare a migliaia, ma i più famosi e tradizionali sono: le sepioline grigliate, le alici marinate, il baccalà mantecato, le polpettine di pesce o di carne, *canoce lesse* (cioè cicale di mare), sarde in "saor" ecc...

Tra i veneziani, ma soprattutto tra gli studenti, è presente un rito ovvero il "bàcaro" tour. Questo giro tra i "bàcari" veneziani non è come molte persone possono pensare un giro dentro le varie osterie a bere fino a sentirsi male. Questo rito è sentito più come un momento per stare in compagnia mangiando qualcosa di tipico mentre si beve per esempio una gradevole "ombra" o spriz.





Facendo questo “bacaro” tour oltre a bere e mangiare qualcosa di buono si ha l’occasione di vedere la splendida città di Venezia sotto un altro punto di vista. Una cosa non facile da fare quando si parla di “bàcari” è riuscire a fare un “bàcaro” tour senza cadere in bar che si spacciano per “bàcari”, rivelandosi delle trappole attira turisti. Prima di svolgere questo tour, se non siete della zona, vi consiglio vivamente di consultare internet per ulteriori accertamenti e informarvi o farvi accompagnare o magari consigliare da un nativo del luogo.

I prezzi dentro un “bacaro” non sono alti, anzi sono molto accessibili; i prezzi medi per dei “cicheti” vanno da l’euro e mezzo ai tre euro, mentre i prezzi per un bicchiere di vino o uno spriz sono generalmente di due euro o tre euro. Per fare un buon “bàcaro” tour, passando almeno per quattro o

cinque “bàcari” si potrà spendere circa venti-venticinque euro, consumando da bere e da mangiare su ogni “bàcaro”. Può capire di trovarsi dentro dei “bacari” un po’ più dispendiosi in cui per un “ombra” (bicchiere di vino) si andrà a spendere anche quattro o cinque euro, stesso discorso vale

per i “cicheti”.

Per trovare dei veri “bàcari” veneziani si dovrà stare lontani dalle mete turistiche della città, ma bisognerà addentrarsi nelle varie calli e campielli che si trovano nei sestieri di Cannaregio o Dorsoduro. Se volete provare questa esperienza vi consiglio di farla con testa e bere responsabilmente così da gustare i piaceri gastronomici della tradizione veneziana, i vini tipici e qualche tipo di aperitivo in serenità e compagnia. In questo modo si potrà apprezzare appieno l’anima autentica e ospitale dei “bàcari” veneziani.

In conclusione, i “bàcari” veneziani rappresentano un’antica tradizione sociale e culinaria da apprezzare e preservare nella splendida città lagunare. Essi testimoniando il legame profondo tra il passato e il presente di Venezia ■

© Riproduzione riservata





RETE WIGWAM®



TEMA 2023: PATRIMONIO VIVENTE

Includo ad esempio le arti tradizionali e il modo in cui le comunità trasmettono la conoscenza attraverso la memoria collettiva, nonché il rapporto che le persone hanno col loro senso del luogo e della comprensione dei valori ambientali e culturali che i territori racchiudono.



European Heritage Days

Giornate Europee del Patrimonio

GIORNATE EUROPEE DEL PATRIMONIO WIGWAM* | 23-24 SETTEMBRE 2023

Tipo di evento:	Attività didattica
Comunità Locale Wigwam	Wigwam Local Community Rosario - Argentina e Rete Wigwam Italia
Titolo dell'evento:	TALLER DE COCINA VENETA LABORATORIO DI CUCINA VENETA
	Lo chef Diego Hugolini offrirà una lezione pratica e teorica di cucina veneta. Si centerà su due/tre piatti tipici. Le cucine, in specie se proposte nei piatti della tradizione, rappresentano il veicolo attraverso il quale si conservano e si trasmettono le arti gastronomiche dei popoli. E, rappresentando, l'atto del cibarsi, una necessità di sopravvivenza ancestrale, si può ben dire che la culinaria, rappresenti il sapere di inventiva e tecnologico più antico cui l'umanità abbia dato (e continua a dare) il meglio di se. Prima tramandata solo oralmente, poi documentata con ricette e una copiosa letteratura, coniuga l'ingegno nel saper valorizzare gli ingredienti, spesso poverissimi, che potevano essere reperiti nei diversi luoghi con la bravura nel saperli adeguatamente trattare e abbinare. Inoltre, per le popolazioni migrate, i magiari degli avi, rappresentano un collante identitario per le comunità e di dialogo con le nuove generazioni native qui, oriundo venete.
Luogo dell'evento	Sede Associazione Familia Veneta di Rosario
INFORMAZIONI PRATICHE	
Accessibilità a disabili:	Si
Data dell'evento	Sabato, 23 settembre 2023
Ore: apertura, partenza	Dalle ore 19:00 alle ore 21:00 (ora Argentina)
Numero di posti	30
Indirizzo luogo attività:	Cafferata 254 - Rosario (Argentina)
Prenotazione (si/no):	Si
Costo / Quota assoc:	2000.- Pesos argentinos (circa 5,30 Euro)
ORGANIZZATORE	
Nome organizzatore:	Wigwam Rosario Local Community - Argentina
Sito internet:	www.wigwam.it
Pagina facebook:	@wigwam.rosario
Partner dell'evento:	Associazione Veneta di Rosario Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS
REFERENTE DELL'INIZIATIVA	
Nome e Cognome:	Mauro Testa
Titolo, ruolo:	<input type="checkbox"/> Wigwam Linkman <input checked="" type="checkbox"/> Wigwam Corrispondente <input type="checkbox"/> Altro Referente
Contatto telefonico:	+54 341 6152287
Contatto e-mail:	rosario@wigwam.it

(*) Rete associativa non profit per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali fondata in Italia il 3 dicembre 1972 - Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017