Venezia, Carnevale, magia e dolci chiacchiere

- Informazioni su WordPress
- Weekend Premium
- Nuovo
- Modifica articolo
- SEO
  Punteggio SEO Ok
- AMP
- Notifiche
- Ciao, Cesare Zucca
- Cerca

Welcome to Venice Carnival !
by Cesare Zucca——
(italian and english version)
Carnevale è una ricorrenza antichissima, che nasce come festa contadina che celebrava la fine dell'inverno e l'avvicinarsi della primavera. Come in ogni festa le tavole erano rallegrate da dolci tradizionali e la storia continua!

Il Carnevale è alle porte, niente di più appropriato di un coloratissimo weekend tra i colori, le maschere e i costumi del Carnevale Veneziano. La nostra meta è una delle zone più caratteristiche della città: il **Sestiere di Cannaregio.**

Ci attende un itinerario di circa 7 km, da fare in mezza giornata. un percorso davvero unico dove l’allegria del Carnevale risuona nelle calli, sui ponti e…nelle pasticcerie veneziane che proprio in questi giorni sfornano i loro tradizionali *‘galani’* conosciuti in tutta Italia con tanti nomi diversi ….

Pronti? Si parte!
Lasciata la Stazione di Santa Lucia, ci attende la sfarzosa C**hiesa degli Scalzi,** attraversiamo **Campo San Geremia,** verso il **Ponte delle Guglie e Tre Archi** che fiancheggia l'ampio C**anale di Cannaregio,** dove spicca il P**alazzo Contarini Venier.**

Palazzo Contarini Venier.

Passiamo da **Rio San Girolamo** e **Fondamenta Ormesini** per raggiungere le sinagoghe del **Ghetto Nuovo,** che dal ‘500 al ‘700, fu la residenza degli ebrei, un luogo pieno di storia e memorie.

Il Ghetto Ebraico

Prossima tappa la Chiesa della **Madonna dell’Orto.** con il suo campanile quattrocentesco dalla caratteristica cupoletta. Lì scopriamo una fontanella arabeggiante e il famoso bassorilievo

del cammello guidato dal suo cammeliere con tanto di turbante.

Passiamo da F**ondamenta dell'Abbazia,** la **Scuola Nuova di S. Maria della Misericordia e** il **Campo dei Gesuiti** dalla Chiesa ricca di marmi e affreschi. Proseguiamo per le **Fondamenta Nuove**, tra i caratteristici passaggi chiamati *'calli'* **Fumo, Widman** e **Varisco,** la più stretta di Venezia, larga solo 53 cm. Beh, io ci sono passato…. di sbieco!

A questo punto vi attende un vero gioiello: la **Ca’ d’Oro,** un trionfo di trafori marmorei un tempo ornati da decorazioni in oro. Il nostro viaggio sta per finire, ma prima di ritornare in Stazione, Venezia ci vuole regalare un’ indimenticabile cartolina: infatti arrivati alla C**hiesa di San Marcuola** ci aspetta una meravigliosa vista del **Canal Grande.**

Le dolcezze del Carnevale

*Le chiacchiere s*ono il dolce simbolo del Carnevale e cambiano nome a seconda della regione d'Italia in cui si mangiano, ma la ricetta è molto simile dappertutto. *Bugie, cenci, frappe, galani, cròstoli…* Ogni regione ha la 'sua ' chiacchIera"

Cenci o Melatelli (Toscana) *Frappe* (Lazio, Umbria e Marche), *Cioffe* (Sulmona, *Cunchiell'* (Molise), *Guanti* (Caserta), *Risòle (*Cuneo), *Gale* (Bassa Vercellese. In Piemonte sono conosciute come *Bugie* e *Gasse* nel basso Alessandrino, mentre, quasi in un gemellaggio a distanza, le *Merveilles* della Val

d’Aosta sp*osano* le *Maraviglias* della Sardegna.

Controbatte l’Emilia e Romagna: a Rimini sono *Fiocchetti Intrigoni* (Piacenza) *Sfrappole* (Modena) A Bergamo diventano *Galarane*, a Brescia *Saltasù,* a Mantova *Lattughe* mentre mia mamma, ottima cuoca e Cadorina doc, preparava grandi cesti di crostoli.

Ma perchè si chiamano chiacchiere?

Si racconta, pare che la **Regina Margherita di Savoia** chiese a Raffaele, il cuoco di corte, di preparare qualcosa da gustare in compagnia delle sue amiche e Raffaele preparò questi dolcetti che Sua Maestà e le sue ospiti consumarono tra una chiacchiera e l’altra.

Da qui il nome…

Dove trovare le migliori ‘chiacchiere’ della Serenissima?

Ecco il parere ‘gourmet’ della mia cara amica Marisa, vera (e golosa) veneziana doc.
“D’accordo: chiacchiere, ciacole, precisa Marisa, *chiamatele come volete, per noi veneziani sono i ‘galani’ e occhio, diffidate da chi li vende prezzati al pezzo…Vanno pagati a peso data l’irregolarità delle pezzature.*

Tonolo, tra San Rocco e San Pantalon, buone anche le loro frittelle:
Italo Didovich in campo Santa Marina
Panificio Crosera in campiello del Pestrin, verso Fondamenta Nove,
Nobile in strada Nova
Dal Mas a Cannaregio

LA RICETTA DEI ‘GALANI’ VENEZIANI

Ingredienti:

50 gr. di zucchero, 2 uova, 250 gr. di farina, olio o strutto per friggere, zucchero a velo per spolverizzare.

Procedimento:

Mescolare lo zucchero e la farina, creare la tipica collinetta con un buco al centro e porvi il burro e le uova dentro. Impastare bene il tutto, amalgamando gli ingredienti tra loro e nel frattempo tirare una sfoglia molto sottile. Ritagliare dei rettangoli di una misura di circa 5cm x 10cm, grazie all’uso di coltelli da cucina che abbiano la tipica rotellina dentata.

Creare uno o più tagli al centro, seguendo la direzione della lunghezza, facendo attenzione a non tagliare i margini, e poi friggere il tutto nell’olio o nello strutto, a scelta. Il colore dei galani deve restare molto chiaro e non va reso dorato. Dopo averli preparati, metterli sopra la carta da cucina a sgocciolare.
Una volta asciutti, servirli con abbondante zucchero a velo ben spolverizzato.

Buon Carvenale!

CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in stile 'Turista non Turista'

Seguiteci anche sui Instagram & Facebook per rimanere aggiornato su tutte le prossime uscite
ed iscrivietevi alla Newsletter per ricevere in regalo il nostro magazine digitale WEEKEND PREMIUM per TUTTO L'ANNO.

(*English version)*

Benvenuti a Venezia! Welcome to Venice!

Carnival is an ancient recurrence, which began as a peasant festival that celebrated the end of winter and the approach of spring. As in any feast, the tables were enlivened by traditional sweets and the story continues! Every year Carnival brings a delicious and crunchy dessert called ‘ **chiacchiere**’

Our destination is one of the most characteristic areas of the city: the Cannaregio district.

Are you ready? Let’s go!

Leaving the Santa Lucia train station, the sumptuous Chiesa degli Scalzi awaits us, we cross Campo San Geremia, towards the Ponte delle Guglie and Tre Archi which flanks the wide Cannaregio Canal, where the Contarini Venier Palace stands out.

Palazzo Contarini Venier.

We pass by Rio San Girolamo and Fondamenta Ormesini to reach the synagogues of the Ghetto Nuovo, which from the 16th to the 18th century was the residence of the Jews, a place full of history and memories.

Il Ghetto Ebraico

The next stop is the Church of the Madonna dell'Orto. with its fifteenth-century bell tower with a characteristic dome. There we discover an Arabian fountain and the famous bas-relief of

the camel guided by his camel driver with a turban. .

We pass by Fondamenta dell’Abbazia, the New School of S. Maria della Misericordia and the Campo dei Gesuiti from the church rich in marble and frescoes. We continue to the Fondamenta Nuove, between the characteristic passages called ‘calli’ Fumo, Widman and Varisco, the narrowest in Venice, only 53 cm wide…

At this point, a real jewel awaits you: the Ca ‘d’Oro, a triumph of marble tracery once adorned with gold decorations. Our journey is about to end, but before returning to the station, Venice wants to give us an unforgettable postcard: in fact, once we arrive at the Church of San Marcuola, where a wonderful view of the Grand Canal is waiting for you

The sweets of Carnival

Chiacchiere are the sweet symbol of Carnival, They change the name according to the region of Italy in which they are eaten, but the recipe is very similar everywhere. *Lies, rags, frappe, galani, cròstoli* …

But why it is called ‘ chiacchiera’? (chatter)
It is said, it seems that Queen Margherita of Savoy asked

Raffaele, the court cook, to prepare something to taste in the company of her friends and Raffaele prepared those sweets that Her Majesty and her guests ate while chatting .

Where to find the best ‘chatter’ in Venice?
Here is the ‘gourmet’ opinion of my dear friend Marisa, a true (and greedy) Venetian born.
“All right, all right…chatter, ciacole, Marisa specifies, *call them what you want, for us Venetians they are nicknamed ‘galani’ and watch out for those who sell them priced by the piece …They must be paid by weight given the irregularity of the sizes”*

Tonolo, tra San Rocco e San Pantalon,
Italo Didovich in campo Santa Marina
Panificio Crosera in campiello del Pestrin,
Nobile in strada Nova
Dal Mas a Cannaregio

LA RICETTA DEI ‘GALANI’ VENEZIANI- THE ‘GALANI’ RECIPE

Ingredients:
50 gr. of sugar,
2 eggs,
250 gr. made with flour,
oil or lard for frying,
powdered sugar for sprinkling.

Method:
Mix the sugar and flour, create the typical hillock with a hole in the center and put the butter and eggs inside.
Mix everything well, mixing the ingredients together and in the meantime roll out a very thin sheet.
Cut out rectangles measuring approximately 5cm x 10cm, thanks to the use of kitchen knives that have the typical toothed wheel.

Create one or more cuts in the center, following the direction of the length, taking care not to cut the edges, and then fry everything in oil or lard, as you wish.
The color of the galani must remain very clear and must not be made golden.
After preparing them, place them on the kitchen paper to drain.
Once dry, serve them with plenty of powdered sugar on top, well sprinkled.

Wishing to all of you Happy and Cheerful Carvenale!

CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.
Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interview top chefs from all over the world, 'steals' their recipes in a " non touristy tourist " style

Follow us Instagram & Facebook and join Newsletter for free magazine WEEKEND PREMIUM