

## IL BACARO DI VENEZIA

L'Enoteca Mascareta di Mauro Lorenzon vale davvero una messa

Pubblicato da Giorgio Bobba il 07/05/2015



La raccomandazione ricevuta da parte dei colleghi al lavoro, un sito web multilinguistico ad agevolare il turista e un passaggio qualche tempo fa a **Masterchef**: vi erano tutte le premesse perché la visita a questo bacaro veneziano, alle spalle di Campo Santa Maria Formosa, si rivelasse una delusione preannunciata.

**E' invece piacevole, talvolta anche per il contrarian più accanito**, riconoscere merito alle leggende e ammettere che il bacaro **Enoteca Mascareta**, guidato dall'elettico oste Mauro Lorenzon, vale davvero una messa. Una scarpa rossa e una blu, un *gilet* rifrangente perfetto per assolvere gli obblighi imposti dal codice della strada si condensano su un viso affabile, gioioso ed estremamente professionale. Un locale a misura del patron ove il calore ti avvolge sin nel momento in cui si varca la soglia, tra tavolini di legno scuro molto ravvicinati e pareti ricoperte dalle due principali passioni del Lorenzon: papillons e bottiglie di vino.

**Neanche il tempo di annunciarci e una solerte mano ad affettare un prosciutto crudo San Daniele**, la cui sofficità unita a un'equilibrata sapidità, non ci fanno rimpiangere quel culatello sempre decantato dai cantori del marketing moderno, come se i suini italiani fossero tutti stipati in Emilia. Accompagnato da un tozzo di pane rustico e una scelta di bollicine locali nell'attesa di prendere posto, scorriamo il menù: non possiamo certo dire che le osterie veneziane, anche nelle soluzioni proposte dagli chef più giovani e avventurosi, si distinguano per fantasia e originalità nella scelta.

**E allora ecco che l'esecuzione dei piatti diventa fondamentale per fare emergere questo bacaro** rispetto all'enorme scelta numerica, cui il visitatore si trova davanti. Che sia la prima visita o l'ennesima, non si può non iniziare con baccalà mantecato su crostini di pane abbrustoliti alla perfezione e con sarde in saor semplicemente perfette nella dolcezza creata dall'uso delle cipolle. Per chi volesse spaziare oltre laguna una scelta di ostriche *Gillardeau*, molto fresche e carnose. Un passaggio inframezzo tra spaghetti alle vongole a regola d'arte e zuppa di pesce, per approdare a un baccalà in umido alla veneziana indimenticabile. Fatevi guidare nella scelta dei vini e aggiungerete un tocco di magia ad una città già magica di per sé. Senza dimenticare il tiramisù, qualora il tasso glicemico non fosse sufficientemente elevato.

### ENOITECA MASCARETA

Calle Lunga Santa Maria Formosa, 5183

Venezia

T. 041.5230744

W. [www.ostemaurolorenzoni.it](http://www.ostemaurolorenzoni.it)

TAG: bollicine, baccalà, sarde in saor, enoteca Mascareta, bacari di Venezia, Mauro Lorenzon



VIENI AD ALGHERO  
A SCOPRIRE LE NOSTRE  
CANTINE STORICHE.



## LASCIA UN COMMENTO

Commenta come  
**Ospite**

Commenta con il tuo  
profilo Facebook

Iscritto a [gastronauta.it](http://gastronauta.it)  
Registrati / Login

Ospite

“

Nome

Email (non verrà pubblicata)

Scrivi il tuo commento

”

INVIA COMMENTO

0 commenti



Eccellenza culinaria  
e storie straordinarie



MILANOGOLOSA

GOURMANDIA

I SONDAGGI  
DEL GASTRONAUTA



WWW.CECCHI.NET



L'anima del Lugana e  
il cuore della Valpolicella.



sellaemosca.com



L'anima del Lugana e  
il cuore della Valpolicella.

