

COMMENTI 0

PREFERITI 34

Like 386

Tweet 4

Google + 0

Share 0

-A

A+

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

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** Registrati / Login

Nome Email (non verrà pubblicata)

Scrivi il tuo commento

Ospite

INVIA COMMENTO

0 commenti



PAROLA DI *Paolini*
 Eccellenza culinaria e storie straordinarie

MILANOGOLOSA

GOURMANDIA

I SONDAGGI DEL GASTRONAUTA



WWW.CECCHI.NET



MONTE ROSSA
 FRANCIACORTA



sellaemosca.com

MONTE ROSSA
 FRANCIACORTA

