

Un cappuccino a Venezia. Il blogger in incognito che stronca le colazioni

Foto al locale e allo scontrino, commenti in italiano e inglese: così un professore dell'Accademia sta facendo la mappa (critica) dei locali della città. Le sue recensioni sono un caso

VENEZIA — Se una città si conosce dal cappuccino, Venezia non ne esce bene. Prezzi truffaldini, bar inospitali, tazze impossibili, brodaglie imbevibili. Per non parlare di una semplice brioche. Date un'occhiata a un blog e ne avrete la prova: è breakfastinvenice.wordpress.com. Poche righe, in italiano e in inglese e un paio di foto, al locale e allo scontrino. Tutto qua. Eppure, in breve, grazie al tam tam dei social network, il sito è diventato un must in fatto di colazioni. L'anonimo blogger, che tale vuole rimanere, è riuscito a costruire una mappa utile a italiani e stranieri. «È ancora parziale - dice subito - mancano parti intere della città. Tutto è cominciato una mattina. Il tempo di un cappuccino e una brioche in campo San Cassiano», ci racconta il blogger, che non svela la sua identità per meglio muoversi tra i locali della città. Di lui, possiamo dire solo che insegna all'Accademia. «Dopo aver bevuto quella cosa orribile e pagato 2,60 euro, mi sono detto: questo lo dobbiamo raccontare».

Allora è entrato in decine di bar e pasticcerie veneziane. Ne ha descritto sensazioni, sapori e dettagli, compreso il servizio e l'ambiente. Il cappuccino? «Nella maggior parte dei casi è slavato e quasi sempre è pieno di schiuma. Una volta era così iper-bollito che, quando l'ho fatto notare, il barman ha aggiunto una tazza di latte freddo». Ride il blogger, poi punta il dito sulle brioche. Quasi sempre ammassate «in quelle terribili teche a due piani, dove le riscaldano per ore». A volte sono «così bollenti che è impossibile mangiarle sul posto». In altri casi, bruciate o consunte. Il suo commento è lapidario: «Un disastro, per una città affollata di turisti: la colazione dovrebbe essere un biglietto di presentazione. E chi ci abita è costretto a trangugiare qualsiasi cosa». Elio Dazzo, presidente della Fipe (la federazione dei pubblici esercizi), ricorda che «a Venezia ci sono pasticcerie rinomate. Persino il buffet della stazione ha raccolto molti elogi. C'è molta attenzione da parte degli esercenti - aggiunge - i corsi che da tre anni si fanno all'ente bilaterale sono molto partecipati. E cento pubblici esercenti sono andati all'ultima Fiera del caffè di Trieste». Certo, aggiunge Dazzo, questa è la città dove «si contano mille tra bar e ristoranti». Farne una mappa è un'impresa non facile.

Il nostro blogger, pacato e con molta ironia, si chiede: «Parliamo dei prezzi?». Cappuccino&brioche vanno dai 2,10 euro a Santa Maria Mater Domini ai 3,50 in un locale accanto a piazza San Marco: «Oltre ogni commento», dice. E ancora: una buona e semplice colazione è anche un fatto di luoghi, tazze e ospitalità. E anche qui il campionario è vasto. Si va dalle tazze enormi alle piccole e sottili ad alcune «grossolane e colorate», fino a quelle più pericolose di tutte: «Le scivolose nel manico». E poi il servizio: «Varia, da quello fatto con cura a chi tocca tutto con le mani, fino allo stile bottega di ferramenta». Un locale che l'ha sorpresa positivamente? «"Ai Artisti": cappuccino quasi perfetto, caffè ben aromatizzato e corretta densità della schiuma». Una conferma? «Tonolo, credo. Ha un servizio cortese ed organizzato. Ma lo spazio a volte

è impossibile». Anche Rosa Salva sembra passare la prova, ma non a pieni voti. Chiaro- scuro per il Caffé Marchini, ma un eccellente per la pasticceria. Alessandra Vio, una delle titolari, incassa il giudizio e invita il blogger a ritornare e in incognito: «Ogni giorno facciamo tra le 400 e le 500 colazioni e usiamo almeno 10 chili di caffè di ottima qualità». E scandisce: «Abbiamo un'attenzione speciale alla caffetteria. E il personale è giovane ed eccellente. Sono sicura che il blogger si potrà ricredere». Lui accetta l'invito. E non svela quale sia il peggiore tra i locali incontrati: «Non lo dico, per carità». E poi un appello: «Segnalatemi le vostre esperienze. Facciamo insieme questa mappa, sarà utile a tutti».

Fabio Bozzato
stampa | chiudi