

Venezia. “Trattoria alla Madonna”, 75 anni di storia e la ricetta del famoso “Risotto ai frutti di mare”

(Versione in italiano e inglese) –
TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Venezia. **Trattoria alla Madonna**, da 75 anni il locale classico della ristorazione veneziana. Qui non ci si può sbagliare: piatti abbondanti, servizio accurato, atmosfera familiare, e soprattutto... niente musica!



Un ritrovo all'antica. Arredamento tradizionale e quadri di Artisti contemporanei alle pareti

Il menu è un tuffo nel passato con le delizie del presente con tanto pesce lavorato in maniera naturale per non intaccare i sapori tipici di ogni singola pietanza. Tra le tante proposte segnalo il ricco antipasto misto di pesce (canoce, gamberetti, polpetti, garusoli, latticini) le tradizionali “*sarde in saor*”, il granchio, i vermicelli al nero di seppia, le

granseole nel guscio, il pesce fritto o grigliato e, naturalmente, il fegato alla veneta con polenta.



Le vongole veraci, valide 'eredi' delle antiche 'peverasse'

Questa Trattoria è una vera istituzione veneziana, la cui gestione è passata da generazione in generazione, Oggi troviamo il Patron **Lucio Rado** e lo Chef **Enrico Liberalesso** che da ben 42 anni è al timone di questo iconico ristorante.



Enrico Liberalesso

Buongiorno Enrico. Dove le piace trascorrere un weekend libero?

Mi piace scoprire l'entroterra veneziano, sia in *mountain bike* che in auto.

Che auto guida?

Una Volvo, mi da sicurezza.

Qualche meta all'estero?

Le Canarie, Sharm el-Sheikh, Barcellona e un po' tutta la Spagna, anche se nella cucina spagnola non ho trovato un utilizzo interessante del pesce singolo, ma quasi sempre misto, nei fritti o nella *paella*.



Il classico sugo nero di seppia

Al contrario della cucina veneziana...

Esattamente. A Venezia da sempre il pesce ha costituito un elemento prezioso per una cucina nata 'povera' e sviluppatasi nei secoli. Mai buttar via niente, la filosofia "no waste" la ritroviamo perfino in antiche ricette settecentesche, come il 'fumetto" cioè un ristretto di brodo di pesce, fatto con le parti avanzate.



Il meraviglioso antipasto di pesce della Trattoria alla Madonna

Il suo primo ricordo in cucina?

Un gran spavento... mia mamma Carla che era tornata dal mercato con un paniere pieno di moeche vive e sgambettanti... mi avevano terrorizzato.

Lei è da 42 anni al timone di questa trattoria. Quali sono i piatti di allora e quelli di oggi ?

La *'petite marmite'* è sparita. Era un piatto amatissimo dai francesi, con fegatini e frattaglie di pollo; anche le *'peverasse'* hanno ceduto il posto alle vongole veraci. Sempre attuali gli spaghetti di seppie in nero, le sarde n saor, l'intramontabile fegato alla veneziana e il nostro piatto forte, il "Risotto con frutti di mare alla Madonna" (sorride) In giro si dice che sia il migliore della città...

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE



Il famoso risotto ai frutti di mare della Trattoria alla Madonna, Venezia

Ingredienti per 4 persone

1/2 kg di cozze
1/2 kg di vongole
1/2 kg di scampi
300 g di riso
2 gambi di sedano
1 cipolla
1 carota
2 foglie di alloro
1 rametto di timo
1 spicchio d'aglio
1/2 bicchiere di brandy
2 bicchieri di vino bianco
sale, pepe e peperoncino qb

Il brodo

Soffriggere leggermente la cipolla, il sedano, la carota,

l'aglio, l'alloro e il timo.

Sfumare con il vino bianco e far evaporare, quindi aggiungere la salsa di pomodoro, i gusci di scampi, le teste e code di rana pescatrice e l'acqua.

Bollire per un'ora e mezza, filtrare e conservare solo il liquido.

Il risotto

Soffriggere vongole, cozze e scampi, quindi sgusciarli. Soffriggere sedano, cipolla aglio tritati con una foglia di alloro.

Aggiungere gli scampi, le cozze e le vongole e bagnare con il vino bianco.

Aggiungere il riso e cuocere versando poco alla volta il brodo e mescolando continuamente, ricordandosi di aggiungere un bicchiere di brandy circa 3 minuti prima che il piatto sia pronto.

INFO

Trattoria Alla Madonna



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 il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'

Go to next page for the English version

Venice. Trattoria alla Madonna, 75 years of history and the recipe of the famous "Risotto with seafood"



Un ritrovo all'antica, dall'arredamento tradizionale e quadri d'autori contemporanei alle pareti

Venice. **Trattoria alla Madonna**, a classic Venetian restaurant for 75 years.

You can't go wrong here: abundant dishes, accurate service, family atmosphere, and above all... no music!

An old-fashioned meeting place. Traditional furniture and paintings by contemporary artists on the walls.

The menu is a dip in the past with the delights of the present with lots of fish processed in a natural way so as not to affect the typical flavors of each dish. Among the many proposals I point out the rich mixed fish appetizer (canoce, shrimp, octopus, garusoli, dairy products) the traditional "sarde in saor", crab, vermicelli with cuttlefish ink, spider crabs in the shell, fried or grilled fish and, of course, the Venetian-style liver with polenta.



Le vongole veraci, valide 'eredi' delle antiche va

This Trattoria is a true Venetian institution, whose management has passed from generation to generation, Today we find the Patron Lucio Rado and the Chef Enrico Liberalesso who has been at the helm of this iconic restaurant for 42 years.

Good morning Enrico. Where do you like to spend a free weekend?

I like to discover the Venetian hinterland, both by mountain bike and by car.

What car do you drive?

A Volvo, gives me security.

Any destination abroad?

The Canaries, Sharm el-Sheikh, Barcelona and a little all of Spain, although in Spanish cuisine I have not found an interesting use of single fish, but almost always mixed, in fried food or paella.



Il meraviglioso antipasto di pesce della Trattoria alla Madonna

Unlike Venetian cuisine ...

Exactly. In Venice, fish has always been a precious element for a cuisine born 'poor' and developed over the centuries. Never throw anything away, the "no waste" philosophy can even be found in ancient eighteenth-century recipes, such as the 'brodetto that is a restricted fish broth made with the leftovers.

Your first memory in the kitchen?

A great fright ... my mother Carla who had come back from the market with a basket full of live and trampling moeche ... they had terrified me.



Enrico Liberalesso

You have been at the helm of this restaurant for 42 years. What are the dishes of then and those of today?

The 'petite marmite' is gone. It was a dish much loved by the French, with chicken livers and offal; even the 'peverasse' have given way to clams. Always current are the cuttlefish spaghetti in black, the sardines n saor, the timeless Venetian liver and our main dish, the **"Risotto with seafood alla Madonna"** (smiles) It is said that it is the best in town around the world. ..

RISOTTO WITH SEAFOOD



Il famoso risotto ai frutti di mare della Trattoria alla Madonna, Venezia

Ingredients for 4 people 1/2 kg of mussels 1/2 kg of clams 1/2 kg of scampi 300 g of rice 2 celery sticks 1 onion 1 carrot 2 bay leaves 1 sprig of thyme 1 clove of garlic 1/2 glass of brandy 2 glasses of white wine salt, pepper and chilli to taste
The broth Lightly fry the onion, celery, carrot, garlic, bay leaf and thyme. Deglaze with the white wine and let it evaporate, then add the tomato sauce, the scampi shells, the monkfish heads and tails and the water. Boil for an hour and a half, strain and keep only the liquid. The risotto Sauté clams, mussels and scampi, then peel them. Saute celery, chopped garlic onion with a bay leaf. Add the scampi, mussels and clams and pour in the white wine. Add the rice and cook pouring the broth a little at a time and stirring constantly, remembering to add a glass of brandy about 3 minutes before the dish is ready.

INFO

Trattoria Alla Madonna



Cesare Zucca Travel, food & lifestyle.

Born in Milan, he lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and talks about cities, cultures, lifestyles and discovers both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interviews top chefs from all over the world, 'steals' their recipes and tells you everything in his blog, in the style of 'A Tourist not soo... Tourist'