

LA DISPUTA

Venezia lancia la sfida ai tramezzini della terraferma

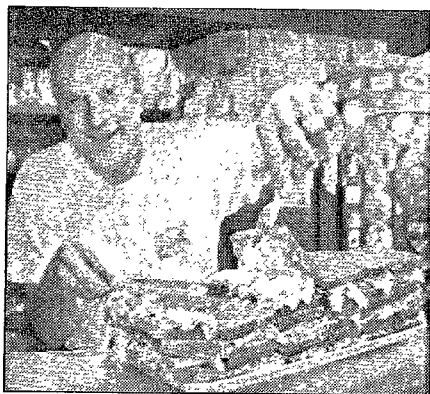
*Parte dal centro storico
il guanto di sfida
simbolico a Mestre per
la paternità dei migliori
tramezzini. Tutto è nato
da un premio ideato
dalla Confesercenti
della terraferma.
Ma dalla laguna
fanno sapere:*

«Gli inventori siamo noi»

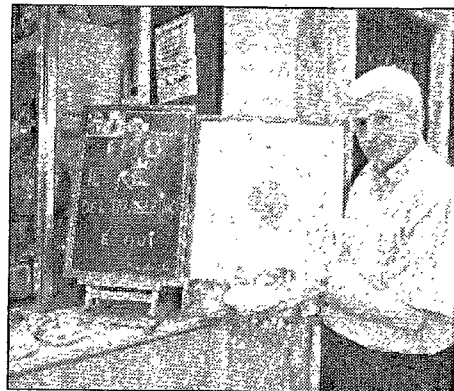
Tramezzini e sardine all'

Venezia sfida Mestre: «Vediamo chi fa il miglior tramezzino»

I locali del centro storico replicano all'iniziativa della Confesercenti della terraferma: «Qui li facciamo da almeno 60 anni»



BIRRERIA FORST Ernesto e il suo originale tramezzino



DA ELIO Il "re del tramezzino" in calle delle Bande a Rialto



DA TIZIANO Un altro dei locali specializzati in tramezzini

«Sfidiamo i mestrini a chi fa il tramezzino più buono». A lanciare il guanto della sfida è Elio Piccin, per tutti "il re del tramezzino" veneziano, capace di proporre oltre centocinquanta varietà «senza mai essersi scritto una ricetta», come sottolinea la moglie Carla. Mentre a precisare i termini del duello ci pensa Ernesto Pesciuta, erede di una famiglia di baristi che dal 1949 propone calle delle Rasse il tramezzi-

no di pane nero, come si faceva una volta. E che come padrini del duello vuole un intero teatro. «Una bella sfida in un teatro, con una giuria composta da qualche centinaio di persone che ci vedano preparare i tramezzini e poi li assaggio - propone Ernesto - e poi, dopo averli battuti, con i mestrini ci abbracciamo». A scatenare la sorridente ira del re del tramezzi-

no sono state le dichiarazioni di



Confesercenti secondo cui il tramezzino sarebbe un prodotto tipicamente mestrino. Tanto da indire un concorso tra i bar della terraferma a chi facesse il migliore "Tramezzino tradizionale mestrino", per il quale la Confesercenti ha anche creato un marchio di qualità. Apriti cielo! Perché a un veneziano si può toccare tutto, ma lo spritz, le sarde in saor e il tramezzino proprio no. E, anche se l'associazione degli esercenti si è poi affrettata a precisare di «avere semplicemente rilevato che quel tramezzino un po' speciale a Mestre ha trovato patria», definendo salomonicamente il tramezzino come "venezian-mestrino", ormai il guaio era fatto. Dando la stura a dichiarazioni di paternità su quelle due fettine di pane morbido farcite e a ricerche sull'anno esatto in cui un barista ebbe la brillante intuizione di realizzarlo. «Chi ha iniziato a farcire queste fette di pane

con la maionese e con i vari tipi di burro lavorato - dice con sicurezza Gigio Zanon - fu mio padre Umberto che era specializzato nel fare tartine e l'idea gli è venuta vedendo uno dei clienti accoppiare due tartine una sull'altra». E l'anno era

il 1948, precedente quindi alla creazione dei primi tramezzini a Mestre che, secondo Confesercenti, risalirebbero alla fine degli anni Cinquanta. Ma a retrodatare ulteriormente il tramezzino veneziano ci pensa il consigliere di Municipali

Piero Bortoluzzi, appellandosi nientemeno che al vate Gabriele D'Annunzio. «Il nome stesso "tramezzino" è stato coniato da D'Annunzio - scrive Bortoluzzi - con ogni probabilità proprio durante uno dei suoi frequenti soggiorni veneziani».

E considerando che D'Annunzio è morto nel 1938, il tramezzino veneziano risalirebbe addirittura agli anni Trenta. Un ginepraio di luoghi e date, insomma, dal quale cerca di uscire Confesercenti, spo-

stando la contesa dalla laguna a

Torino. «Come ben sanno gli storici della gola la scoperta spetta al Caffè Mulassano di piazza Castello a Torino che lo serve dal 1925 - scrive l'associazione in una nota, ma precisa subito - ma il nostro tramezzino è un'altra cosa». E allora, che sia nato al di qua o al di là del ponte della Libertà, quel tramezzino gonfio e succulento tanto vale gustarlo. Anche quando le ricette hanno i nomi improbabili che propone Eho, a partire da "scasse de marcà", premiato dalla Fiera di Padova nel 1991 e proposto dal re del tramezzino solo nelle

grandi occasioni. «Gli ingredienti sono porchetta, gamberetti e radicchio rosso crudo - spiega Eho, per trent'anni gestore di un bar a due passi da Rialto e ora in calle delle Bande - oltre alla salsa, che è il segreto del tramezzino, ma quella non la dico». E nel menu delle grandi occasioni si leggono altri nomi come "magnar del gatto" con carpaccio di angus e verdura, o "babbuccia della nonna", non a caso con il gorgonzola. Solo cinque tipi di tramezzino, invece, alla burreria Forst di calle delle Rasse, gestita da Ernesto Peschiuta e Riccardo Zanon, ma di grandissima qualità e caratterizzati da un gusto dell'antico. «È dal 9 aprile del 1949, quando mio nonno Ernesto Brugnolo aprì il bar - spiega Peschiuta - che facciamo il tramezzino con il pane nero di Merano, fatto con malto e segale». E ancora oggi viene proposta la farcitura di sessanta anni fa, wurstel, verdura e senape «da accompagnarsi con birra scura» suggerisce Peschiuta.

Pierluigi Tamburrini