

THE BEATING HEART OF RIALTO

CURATED BY / A CURA DI

**INSIDE
VENICE
NICE.**

Founded by the Venetian Romanelli family, which has managed hotels in the city for more than fifty years, Inside Venice is an alternative guide to discovering the most authentic parts of the city.

For *InTime* readers, Inside Venice presents itineraries and selected addresses for fashion, design and gastronomy. / *Fondata dalla famiglia veneziana Romanelli, che da oltre cinquant'anni gestisce alcuni alberghi in città, Inside Venice si offre come guida alternativa alla scoperta della parte più autentica della città. Per i lettori di InTime, Inside Venice propone percorsi e indirizzi selezionati di moda, design e gastronomia.*

www.insidevenice.it



BY/DI FRANCESCA BRASOLIN

A day at Rialto market: food, design, crafts...

The **Rialto market** is an experience that will change your way of seeing Venice. You will be in its belly, you'll grasp its deepest and truest spirit.



Il **mercato di Rialto** è un'esperienza che cambierà il vostro modo di vedere Venezia. Sarete nel suo ventre, ne coglierete l'anima profonda e più vera.

6.30 am, still the dark of night. Preparations start that within an hour will show off stalls laden with the best retail fish. At **Ittica Zane**, Matteo is in charge of a team of seven people, each with their own tasks, perfect gearing, concentration and plenty of high spirits, despite the effort. Matteo's day began at 2.30 am, the wholesale market, auction and buying of fish until six, then loading the boat and unloading it at Rialto, which he will leave in the early afternoon. It's all a frenzy of calling out, going crazy, moving ice, filling, overturning, weighing. In exactly an hour the magic is done: from the steel of the empty stall to a rainbow of shapes and bright colours, order and cleanliness. Six hundred kilos of soft-

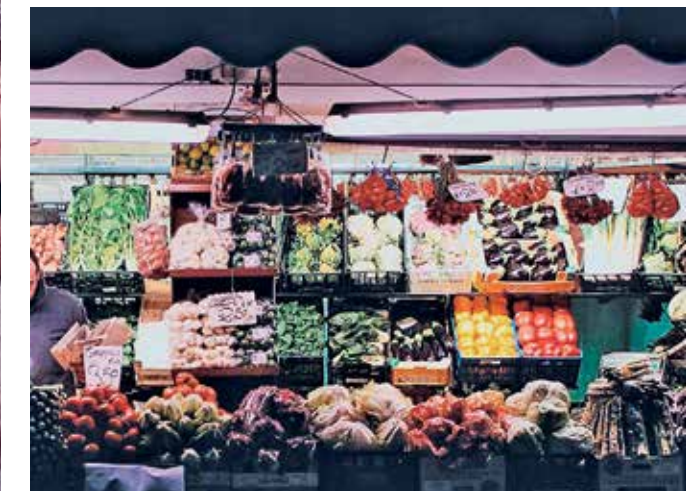


Ore 6.30, ancora il buio della notte. Iniziano i preparativi che di lì a un'ora mostreranno banchi carichi del miglior pesce al dettaglio. All'**Ittica Zane**, Matteo è il regista di una squadra di sette persone, ciascuna con il proprio compito, ingranaggi perfetti, concentrazione, tanta allegria, nonostante la fatica. La giornata di Matteo è iniziata alle 2.30, mercato all'ingrosso, asta e acquisti di pesce fino alle 6, poi carico e scarico della barca, direzione Rialto, che lascerà nel primo pomeriggio. È tutto un chiamarsi, dare i numeri, spostare il ghiaccio, riempire, rovesciare, pesare. In un'ora esatta si compie la magia: si passa dall'acciaio del banco vuoto a un arcobaleno di forme e colori

Fratelli Zane
San Polo 328
+39.041.5203333

shelled crab, turbot, sardines, wild salmon, mantis shrimps, swordfish, octopus, sea bass and more. It will virtually all go. Venetians of various ages come here to do their shopping, along with tourists, passers-by and the best restaurants in town. And the reason is in front of everyone's eyes.

After buying the fish, the other essential stop is the fruit and vegetable stall of the **Fratelli Moro**. All kinds of first season's produce, artfully arranged, for more than 40 years. Clementines, oranges, artichokes, cauliflower and local cabbages, aromatic herbs, leaf vegetables and dried fruit, to give a really restricted list. Quantity and variety, but primarily quality and freshness: the food seems to have been picked from the field a minute ago. During the summer Simone and his brother sell the best products from the lagoon,



vividi, ordine e pulizia. Sei quintali esposti fra granseole, rombi chiodati, sarde, salmone selvaggio, canocchie, pesce spada, polpi, branzini e altro. Finirà praticamente tutto. Qui vengono a fare la spesa veneziani di varie età, turisti, gente di passaggio, i migliori ristoranti di Venezia. E il motivo è sotto gli occhi di tutti.

Terminata la spesa del pesce, l'altra tappa irrinunciabile è il banco della frutta e verdura dei **Fratelli Moro**. Primizie di ogni genere, sistemate ad arte, da oltre 40 anni. Clementine, arance, carciofi, cavoli e capucci nostrani, erbe aromatiche, verdura in foglie, frutta secca, per fare un elenco davvero riduttivo. Quantità e varietà, ma prima di tutto qualità e freschezza, i cibi sembrano raccolti dal campo il minuto prima. Durante la stagione estiva

Fratelli Moro
San Polo 326
+39.041.2411010

primarily from Sant'Erasmus. The assault will last all morning, people buy direct, or leave a list, let themselves be advised, chat, confide, go past and say hello. The story of the Moro brothers is a story of generations, of lifestyle choices, first a modest stall outside, then finally the shop, under cover. Buying and selling, certainly, seasoned with plenty of humanity.

At Rialto every stall is a family, often in name and always in fact. Here we have discovered the value of sacrifice, of passion, of friendship. Happy and generous people. **Gino Mascari's** grocery-museum has been a symbol of quality in Venice for 70 years, originally selling almost only dried fruit and chestnut cake. It is the classic corner shop that you mustn't miss with its incredible spices, a palette of colours in the window, and its selection of wines, studied and always with an eye on the quality price ratio. Carry on and stop at the **Casa del Parmigiano**, the chosen place of cheese lovers with a really astonishing range.



Simone e il fratello vendono il meglio dei prodotti della laguna, Sant'Erasmus in primis. L'assalto dura una mattina intera, la gente compra in diretta, oppure lascia una lista, si fa consigliare, conversa, si confida, passa e saluta. La storia dei fratelli Moro è una storia di generazioni, di scelte di vita, prima un modesto banchetto all'aperto, poi finalmente la bottega, al riparo. Compravendita sì, condita di tanta umanità.

Drogheria Mascari
San Polo 381
+39.041.5229762 / www.imascari.com

A Rialto ogni banco è una famiglia, spesso di nome e sempre di fatto. Qui abbiamo scoperto il valore del sacrificio, della passione, dell'amicizia. Gente felice e generosa. La drogheria-museo di **Gino Mascari** è un simbolo di qualità a Venezia da 70 anni, quando si vendeva quasi solo frutta secca e castagnaccio. È il classico negozio di vicinato che non potete mancare per le sue incredibili spezie, una tavolozza di colori in vetrina, e per la selezione di vini, ricercata e sempre attenta al rapporto qualità prezzo. Proseguite e fate tappa alla **Casa del Parmigiano**, luogo d'elezione per gli amanti del formaggio con una proposta davvero impressionante.

Casa del Parmigiano
San Polo 214
+39.041.5206525 / www.aliani-casadelparmigiano.it

Leave the food market area and allow yourselves a pause at the **Arco**. This is now the fourth generation of an Apulian family whose relationship with Venice started with a wine cellar and shop. Now freshness, seasonal products and tradition have made it the best *cicchetteria* in Rialto. Friuli, Veneto and Apulian wines and an accurate selection of Italian and European beers. Taste the baccalà, the sardines, the anchovies, the baby Caorle octopus, the meat balls; in winter the boiled meats, the veal spleen and chin are not to be missed. Matteo and Francesco open from Monday to Saturday, from 8 am to 2.30 pm and until 7 in summer.



Lasciate la zona del mercato alimentare e concedetevi una pausa **All'Arco**. Siamo alla quarta generazione di una famiglia pugliese che ha iniziato il suo rapporto con Venezia come cantina e rivendita vini. Oggi freschezza, stagionalità e tradizione l'hanno resa la migliore *cicchetteria* di Rialto. Vini friulani, veneti e pugliesi e un'accurata selezione di birre italiane ed europee. Assaggiate il baccalà, le sarde, le alici, i folpi di Caorle, le polpette; d'inverno da non perdere i bolliti, la milza e il mento di vitello. Matteo e Francesco aprono dal lunedì al sabato, dalle 8 alle 14.30 e fino alle 19 in estate.

All'Arco
San Polo 436
+39.041.5205666

For some refined and authentic shopping go back towards the Rialto Bridge and into **Pied à terre** to buy some 'gondolier's shoes' Alessandra's Furlane here are still sewn by hand, made in the traditional way, with the sole made from old bicycle tyres, along with the new generation of slippers, inspired by eighteenth-century splendours, embellished with velvet, oriental silks and linen for summer. The window is a delight; inside the shelves have an infinite variety of colours and splendid fabrics, including Rubelli, Bevilacqua and Fortuny. A typical example of an object that unfolds history, culture and tradition, but also future.



Per uno shopping raffinato e autentico, tornate verso il ponte di Rialto ed entrate da **Pied à terre** per acquistare "le scarpe dei gondolieri". Le Furlane di Alessandra qui sono ancora cucite a mano, fatte alla maniera tradizionale, con la suola ricavata da vecchi pneumatici delle biciclette, insieme alle nuove generazioni di pantofole, ispirate ai fasti settecenteschi, impreziosite con velluto, sete orientali, lino per l'estate. La vetrina è deliziosa, all'interno gli scaffali hanno infinite variazioni di colori e tessuti splendidi, tra cui Rubelli, Bevilacqua, Fortuny. Tipico esempio di oggetto che racchiude storia, cultura, tradizione ma anche futuro.

Pied à terre
San Polo 60
+39.041.5285513 / www.piedaterre-venice.com

A few paces further on **Stefano and Daniele Attombri's** studio offers original and elegant artist's jewels. The craftsmanship is typically Venetian, the creations range from Baroque to ethnic and minimal accessories. Earrings, pendants, necklaces and rings are a blend of contemporary elements and varied geographical and aesthetic influences. It's good to find yourself in a place suspended between art gallery and workshop, with tools of the trade, beads, wires and metals scattered all over the place. A great success in Venice, in the US and Japan, and lots of work with the fashion world.



Qualche metro più avanti l'atelier di **Stefano e Daniele Attombri** propone gioielli d'autore, originali ed eleganti. La maestria artigiana è quella tipica veneziana, le creazioni vanno da accessori barocchi, a etnici e minimali. Orecchini, pendenti, collane, anelli che mescolano elementi contemporanei e influenze di varia natura, geografiche ed estetiche. È bello trovarsi in un luogo sospeso fra galleria d'arte e laboratorio, con attrezzi del mestiere, perle, fili e metalli sparsi un po' ovunque. Grande successo a Venezia, negli Stati Uniti e in Giappone, e tante collaborazioni con il mondo della moda.

Attombri
San Polo 65
+39.041.5212524 / www.attombri.com

To best end the day, dine at the **Antiche Carampane**, an excellent restaurant you will never forget with its premium seafood, bought by Francesco a few hours earlier from Ittica Zane. *Ca va sans dire.* ●



Per concludere al meglio la giornata cenate alle **Antiche Carampane**, eccellente ristorante che non dimenticherete mai per il suo pesce doc, acquistato da Francesco poche ore prima all'Ittica Zane. *Ca va sans dire.* ●

Antiche Carampane
San Polo 1911
+39.041.5240165 / www.antichecarampane.com