



■ Wnętrze sławnej Cafe Florian



■ Urokliwy Ponte di Rialto – Most Zakochanych



■ Sklep z kawowymi akcesoriami – Cafe Florian

Wenecja – miasto o bogatej historii i jedna z kulturalnych stolic współczesnej Europy – to miejsce tajemnicze i romantyczne, urzekające swym pięknem.

Na kawę do... Wenecji

Pierwszy załadowany kawą statek dotarł do Wenecji w 1615 roku. Dobre stosunki handlowe, jakie Wenecjanie utrzymywali z Arabami, mającymi w tym czasie monopol na produkcję kawy, miały wpływ na regularne i obfite dostawy ziaren zielonej kawy do Wenecji. Pierwotnie były one rozprowadzane w aptekach i używane jako lek. Kawę uważano wówczas za medykament. Prawdopodobnie już od 1624 roku Wenecjanie wprowadzili prażenie ziaren i rozpoczęli produkcję kawy nadającej się do parzenia.

Od tego momentu spożycie kawy w Wenecji szybko rosło. Napar sporządzano zarówno w licznych lokalach przeznaczonych do tego celu, jak i w domach prywatnych. Pierwsza kawiarnia pojawiła się w Wenecji już około 1640 roku. Wtedy to zaczęły powstawać pierwsze lokale specjalizujące się w parzeniu kawy, które pierwotnie nazywano *Botteghe delle Acque e dei Ghiacci*; podawano w nich również napoje na bazie wody i lodu. Pierwsze kawiarnie były skromnymi pomieszczeniami, pozbawionymi okien, wyposażonymi w drewniane ławki oraz słabo oświetlonymi. Przed południem spotykali się tutaj kupcy, podróżujący, prawnicy oraz lekarze. Około południa zjawiali się robotnicy, wieczorem artyści, ludzie napawający się nocnym życiem i oczywiście kurtyzany.

W tym właśnie czasie na Placu św. Marka zaczęły powstawać kolejne, wzorowane na tureckich lokalach kawiarnie, zastępując gospody i karczmy. Wenecjanie w krótkim czasie uzależnili się od „małej czarnej”, a ciemnoskórzy handlarze uliczni niemalże na każdym rogu oferowali sprzedaż *caffè turco*. Parzony kawowy wywar szybko został doceniony również przez arystokrację wenecką, co spowodowało radykalną zmianę

pierwszych skromnych kawiarni w miejsca urządzone bardziej wytwornie i wymyślnie, bogatsze zarówno w produkty, jak i usługi, jakie proponowały.

Pierwszy z tych lokali został otwarty w 1720 roku przez Floriano Francesconiego – pod nazwą *Cafe de la Venise Triomphante*, a z czasem zmienił nazwę na *Cafe Florian*, od imienia założyciela. Poza kawą można tu było napić się wielu innych napojów, zjeść coś słodkiego i poczytać gazety. Gościli w nim: Casanova, cesarz austriacki Franciszek Józef, Johann Wolfgang Goethe, Karol Dickens i wiele innych sławnych postaci. Częstym gościem kawiarni był również Honoré de Balzac – opisał on wygląd ówczesnej *Cafe Florian* jako niemożliwe w swej urodzie do zdefiniowania wnętrza.

Sukces *Cafe Florian* był tak znaczący, że wkrótce na jej wzór powstało trzydzieści innych kawiarnianych lokali przy Placu Świętego Marka. Głównym rywalem *Floriana* była, i jest do dnia dzisiejszego, *Cafe Quadri*, położona po przeciwnej stronie placu i otwarta w kilka lat po pierwszej.

Popularność weneckich kawiarni była tak wielka, że w 1759 roku naliczono ich ponad dwieście. Dzięki Carlo Goldoniu i jego komedii *La Bottega del Cafe* z 1750 roku możemy jeszcze dzisiaj żyć atmosferą dawnej weneckiej kawiarni.

Wenecja, słusznie nazywana miastem zakochanych, przyciąga swym urokiem niezliczone rzesze turystów z całego świata. Sztandarowym miejscem odwiedzanym przez turystów jest Plac św. Marka, nazywany przez Napoleona najpiękniejszym salonem Europy. To tutaj znajdują się główne zabytki Wenecji: Pałac Dożów i Bazylika św. Marka. Jednak życie towarzyskie skupia się w nieco odleglejszych od centrum rejonach miasta. ▶



Kafejki nad Canal Grande

- Wśród splątanych uliczek dzielnice Dorsoduro lub Cannariego z łatwością można znaleźć wiele kameralnych miejsc, gdzie przy odrobinie szczęścia znajdzie się wolny stolik w cukierni, nazywanej tutaj *pasticceria*, lodziarni – *gelaterie* lub kafejce – *bottega del caffè*. Rodowici mieszkańcy Wenecji wybierają raczej skromne lokale zwane *bakari*, które są odpowiednikiem barów przekąskowych.

Oddalone od Placu św. Marka, zlokalizowane na wybrzeżu Canal Grande kawiarnie i restauracje tętnią życiem towarzyskim bez względu na porę dnia czy

porę roku. Można tu przeżyć jedyną w swoim rodzaju przygodę picia wysmienitej kawy nieopodal Ponte di Rialto – Mostu Zakochanych. Wenecja jest również tradycyjnym miejscem pobytu świeżo zaślubionych par. Panuje moda na organizowanie przyjęć weselnych i miesiąca miodowego właśnie w tym miejscu. Nie jest rzadkością spotkanie nowożeńców podczas przechadzki wąskimi uliczkami miasta lub przejażdżki gondolą.

Spacer po Wenecji byłby jeszcze większą przyjemnością, gdyby nie panujące tutaj realia cenowe... W tym mieście proste śniadanie złożone z kawy i rogalika kosztuje ponad 10 euro, a skromny obiad to wydatek minimum 30 euro, więc większość turystów zmuszona jest zabrać ze sobą własny prowiant lub kupuje przekąski i napoje na wynos.

W czasach współczesnych kultowe Cafe Florian i Cafe Quadri to już tylko swoiste stylowe pułapki dla turystów. Zachęcają one spacerowiczów wystawionymi na zewnątrz stolikami i piękną, graną na żywo muzyką, jednak skutecznie odstraszaają cenami – na luksus delectowania się kawą stać jedynie najbogatszych. Mniej zasobnym przybyszom pozostaje perspektywa kawy podanej w papierowym kubku w już znacznie mniej romantycznym weneckim McDonalddie. □

Tekst i zdjęcia: Szymon Konkol

Deser herbaciano-lodowy

Składniki na 4 porcje

woda	400 ml
herbata owocowa lub korzenna	2 saszetki
biała żelatyna	4 listki
płynny miód	1-2 łyżki
gruszki w zalewie	6 połówek owoców
lody śmietankowe Jubileuszowe (Zielona Budka)	1 opakowanie (1000 ml)
gorzka czekolada	1 tabliczka

Sposób przygotowania

Zagotować wodę, parzyć herbatę przez 8-10 minut, a następnie wyjąć saszetki. Żelatynę moczyć przez 5 minut w zimnej wodzie, odsączyć i rozpuścić w herbacie. Herbatę lekko osłodzić miodem, rozlać do czterech głębokich talerzy i odstawić do lodówki, aby się ścięła (min. na 3 godziny). Gruszki odsączyć i pokroić w plasterki. Czekoladę zetrzeć na tarce. Na każdym talerzu umieścić 2-3 gałki lodów oraz plasterki gruszek. Deser udekorować płatkami czekolady.

Abym galaretka mocno się ścięła, można użyć 6 listków żelatyny.

