

Anno VII - Numero 1
Maggio 1998

Hobby Natura

Periodico di cultura, ambiente, tempo libero, campeggio, nautica e sport.



Hobby Natura

Periodico di cultura, ambiente, tempo libero, campeggio, nautica, sport.

Con la Collaborazione del



Direttore responsabile
Michele Gottardi

Vicedirettore
Renato Boaretto

Impaginazione elettronica
a cura di
Bruno Virgulin & Renato Boaretto

Collaborano:
il Club "OLTRE I 40"
Dino Basso, Sigismondo Bentos,
Loris Brunello, Roberto De Bei,
Luciano Disperdi, Rossana Maiorca,
Patrizia e Lucio Maritan,
Paolo Mazzucato, Alberto Montagner,
Mario Motta, Cristina Rossi,
Roberto Sartore, Rita Sartori,
Bruno Virgulin, Federico Zerini,
Alberto Zanellato, Mario Zilio,
Andrea Zolli.

MAGGIO
1998
Numero Uno

Editore:
NAUTICLUB 11 FUSINA
via Moranzani
30030 Malcontenta - Venezia

Pubblicazione registrata
presso il Tribunale di Venezia
al N° 1098 in data 1 giugno 1992.

Direzione, redazione ed
amministrazione:
Nauticlub 11 Fusina
Via Moranzani - Malcontenta (VE)
Tel. 041/69.81.33

Stampato da:
GRAFICA & STAMPA snc
via Brunacci, 5/a
30175 Marghera (VE)

In copertina
Bicicletta e argini dei fiumi,
ottimo binomio per conoscere il territorio.
di Bruno Virgulin

Distribuzione gratuita
riservata ai Soci

Federico Zerlin	Un Super Lotto a Bergamo	2
Cristina Rossi	I funerali del Doge	5
R. De Bei & A. Zolli	Il bragozzo	6
Federico Zerlin	Arcipelago Venezia, itinerari alla scoperta dell'ambiente lagunare	9
Paolo Mazzucato	La pineta di Casal Borsetti	12
Loris Brunello	Sievoli ovvero i mugilidi	14
Sigismondo Bentos	L'uovo di Colombo	16
Bruno Virgulin	Tra le conche dei Moranzani e Dolo	19
Roberto Sartore	I venti	22
Maurizio Stancanelli	Naufragar o navigar in questo vino?	24
Bruno Virgulin	Influenze ebraiche a Venezia	26
Osservatorio ASAP	Consumi di pesce fresco	28
Alberto Zanellato	Collezionismo e dintorni	30
Dino Basso	Fondali	31
Dino Basso	Convegno Tecnico Scientifico Attività Subacquea nel Veneto	32

EDITORIALE

*Il numero estivo di **Hobby Natura** è tradizionalmente dedicato ai percorsi naturalistici e alla vita en plein air. Così, ecco i consueti itinerari alla scoperta dell'ambiente che circonda la gronda lagunare, accompagnati da qualche sfioramento verso i lidi raven-nati di Casal Borsetti. Tempo d'estate, tempo di pesca: e allora ecco i sievoli, nelle loro molte varietà di colori e forme; ed ecco i bragozzi, altrettanto colorati e vari. Ma, come sempre, Hobby Natura, giunto al settimo anno di vita, lascia il consueto spazio all'attualità, attraverso la mostra di Lorenzo Lotto, in corso a Bergamo e dintorni sino alla prossima estate. Una visita nella città orobica, in occasione della mostra del grande pittore veneziano, rivale di Tiziano, potrebbe essere l'occasione per unire insieme svago e cultura. Buon divertimento e buona lettura.*

Michele Gottardi

Un Super Lotto a Bergamo

di Federico Zerlin



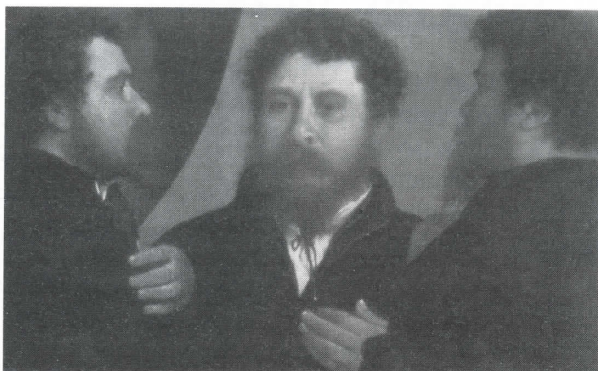
Bergamo ha vinto il suo Superlotto ospitando la mostra "Lorenzo Lotto. Il genio inquieto del Rinascimento" proveniente da Washington e destinata successivamente a Parigi. Evento culturale sia per la qualità delle opere esposte (41), sia per la straordinaria possibilità di confronto con quelle che il Maestro ha lasciato in città e dintorni ma, soprattutto, per la definitiva conferma di uno dei maggiori artisti di tutta la pittura italiana. Pensate che il Vasari gli dedica solo poche righe, l'Aretino ironicamente lo liquida: "come la bontà buono, come la virtù vertuoso". Per fortuna il più grande critico moderno, Bernard Berenson, alla fine dell'Ottocento lo "riscopre". Federico Zeri dice di lui: "Il fragile e nevrotico Lotto è più grande di Tiziano, antipatico e narcisista. Il quale snobbava il suo più sfortunato collega perché in fondo lo temeva". Vittorio Sgarbi non ha dubbi: "In Lotto la pittura e il pensiero si fondono a un grado altissimo, con una complessità ignota prima di Caravaggio". Flavio Caroli aggiunge: "Leonardo, Giorgione e Lotto indagano la fisiognomica, cioè come i tratti del volto rappresentino i moti dell'anima. Essi iniziano un cammino che porta fino a noi. Tiziano costituisce, invece, la luce più fulgida di una parabola esauritasi col suo tempo. Ma chi era, allora, questo artista così intrigante?"



Particolare degli affreschi dell'Oratorio Suardi, Trescore

Nato a Venezia nel 1480 (?) allievo di Giovanni Bellini, *magister* a 20 anni, quasi coetaneo di Giorgione e Tiziano, si ispira alle opere di Antonello da Messina e Duerer. Dopo l'iniziale attività divisa tra Venezia e Treviso, comincia il suo errabondare che terminerà solo con la morte a Loreto nel 1556. Lavora a Recanati, è chiamato in Vaticano dove conosce, tra gli altri, Raffaello (malelingue dicono intimamente) e, ironia

della sorte, i suoi lavori vengono cancellati per lasciar posto proprio alle opere del genio emergente. Ancora nelle Marche e, finalmente, un periodo (1512-1525) tranquillo e fecondo a Bergamo dove lascia un numero impressionante di capolavori in gran parte ancora inseriti nel contesto originario. Un esempio per tutti: gli affreschi di S. Barbara nell'oratorio Suardi a Trescore Balneario immerso in un parco secolare. Sono paragonati da molti addirittura alla Cappella Sistina o alle Stanze di Raffaello soprattutto per la grande libertà ed inventiva antiaccademica, la squisita e sincera rappresentazione popolare: fatto assolutamente nuovo per la pittura italiana. Continua a viaggiare insoddisfatto tra Marche, Venezia e Treviso. Produce ritratti mirabili e geniali, ricchissimi di introspezione psicologica, ma troppo distanti dalla perfetta armonia oleografica tizianesca imperante in Laguna, tanto da abbandonarla definitivamente. Si ritira nelle Marche dove dipinge gli ultimi capolavori, che rimangono spesso invenduti ed incompresi. Arriva ad organizzare perfino una grande asta in cui vendere le sue molte opere, ma resta deluso



Triplice ritratto di orefice

per l'ennesima volta. Rinuncia ai beni terreni ritirandosi in convento, dove muore dimenticato da tutti. Eppure ha frequentato ambienti poco ortodossi, le sue profonde conoscenze alchemiche sono chiaramente visibili (interpretabili un po' meno!) in uno dei suoi più importanti lavori: i cartoni per le tarsie del coro della Basilica di S. Maria Maggiore a Bergamo. Tra le tante: una perfetta raffigurazione di papavero da oppio, associato nella tradizione greca al sonno e alla conoscenza della morte. Tra le curiosità inerenti alla sua vasta produzione, troviamo un ritratto con tre diverse angolature nella stessa inquadratura (vedi immagine). Era famoso per la cura maniacale dei dettagli, in particolare nei tappeti tanto che alcuni vennero denominati "Lotto" (vedi Hobby Natura, anno VI n.2/3).



ritratto di donna come Lucrezia

Un altro esempio dell'originalità del "pictor famosissimus" la troviamo nella "Annunciazione" di Recanati, in cui, la raffigurazione è apertamente teatrale. L'angelo ginnasta, dal sesso incerto come tutti gli angeli, fissa perplesso la Vergine, il Padreterno incita il suo messaggero titubante, la Madonna guarda ansiosa chi contempla il quadro con uno sguardo preoccupato che sembra chiederci aiuto nell'affrontare una situazione più grande di Lei. Mentre al centro della composizio-



Annunciazione, pinacoteca di Recanati

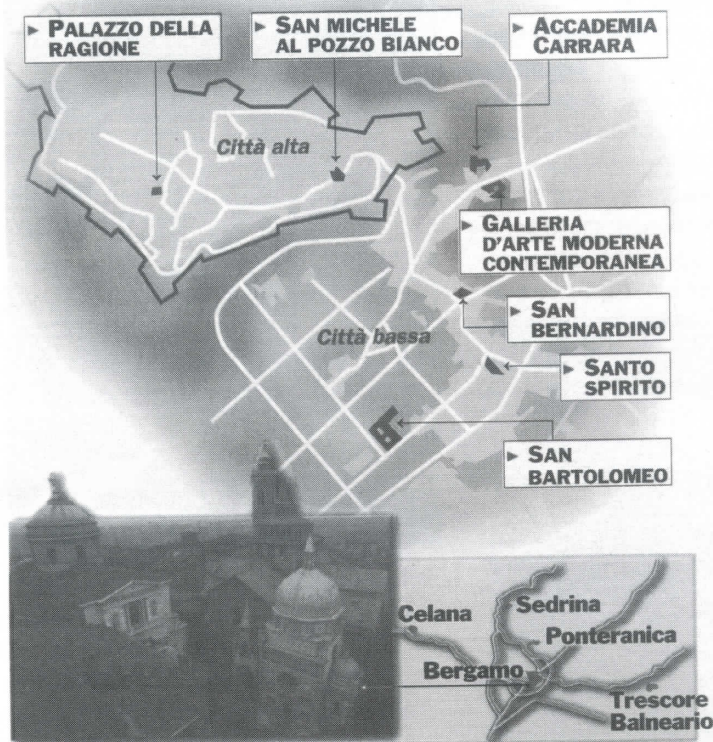
ne sta un gatto soffiante ed inarcato che percepisce la presenza angelica come una minaccia.

Sono solo alcuni spunti tra i tanti che potrete trovare visitando la mostra aperta all'Accademia Carrara fino al 28/6 (da martedì a domenica, 10-20, giovedì 10-22.30). "Le tarsie di L. Lotto: un itinerario tra Bibbia e alchimia", Palazzo della Ragione fino al 16/7 (da martedì a domenica 10-20). Gli affreschi e le pale nelle varie chiese di Bergamo Bassa e Alta: S. Michele al Pozzo, S. Alessandro in Colonna, S. Bernardino in Pignolo, S. Spirito e S. Bartolomeo. Imperdibile, naturalmente, "Lotto a Trescore: immagini, documenti, temi dell'oratorio Suardi" fino al 27/9 da martedì a domenica 10-18

con visita all'oratorio solo su prenotazione, tel. 035-944844.

Chi avesse a disposizione un intero weekend potrebbe completare il tour visitando le seguenti chiese: SS. Vincenzo e Alessandro a Ponteranica, S. Giacomo Maggiore a Sedrina, S. Maria Assunta a Celana di Caprino Bergamasco, S. Giorgio a Credaro.

Chi volesse vedere opere del Maestro senza andare fino a Bergamo, può trovare "L'Assunta" (1506) nella parrocchiale di Asolo, una pala (1507) nella chiesa di S. Cristina al Tiverone (TV). A Venezia trovia-

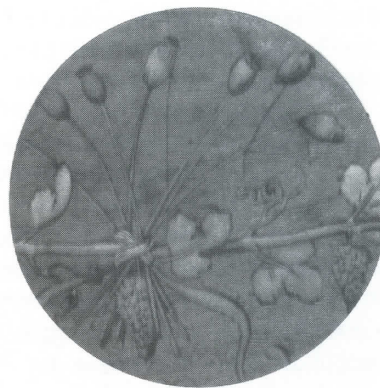


Mapa dei luoghi e delle manifestazioni citati

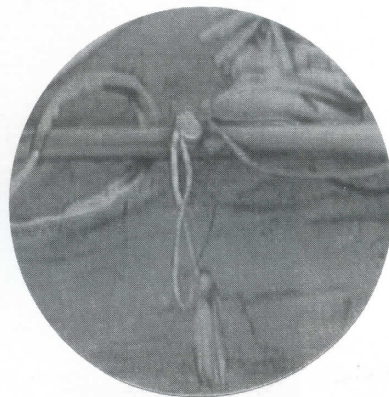
mo: ai Carmini "S. Nicola in gloria, S.ta Lucia, il Battista e S. Giorgio che uccide il drago" (1529), la famosa "Elemosina di S. Antonino" (1542) ai SS Giovanni e Paolo, "La Vergine col Putto fra i Santi Andrea, Giacomo, Cosma e Damiano" (1546) a S. Giacomo dell'Orio, il capolavoro assoluto "Ritratto di gentiluomo nel suo studio" all'Accademia e "Vergine col Putto incoronata da due angeli" alla quadreria Correr.



Per indovinare il nome della dama ritratta, Lotto ci costringe a risolvere un intarsio: luna + CI: Lucina



Rappresentazione del papavero da oppio nelle tarsie di S. Maria Maggiore



Una delle tante firme del Maestro: una cordicella che forma l'otto

I funerali del Doge

di Cristina Rossi

Quando un doge moriva, si svolgeva una cerimonia molto particolare: l'addetto alle cerimonie, il Cavaliere del Doge, annunciava l'accaduto al Collegio. Il vicedoge, il più anziano dei Consiglieri, rispondeva con una frase di rito: *"Con molto dispiacere avemo sentido la morte del Serenissimo Principe di tanta bontà e pietà, però ne faremo un altro"*.

La salma del Doge veniva composta nella sala delle udienze private e, dopo aver ricevuto la benedizione dai sacerdoti di S. Marco, veniva portata privatamente nella chiesa destinata alla sepoltura.

Dal Cinquecento in poi si istituì l'usanza

to in testa, guanti bianchi, scarpe rosse con la fibbia. Questo simulacro veniva poi mostrato al popolo sorretto da dodici ufficiali della Marina e tre inquisitori parlavano della sua vita e delle sue opere. Il terzo giorno, all'imbrunire, si svolgevano i funerali solenni: dopo aver fatto il giro di Piazza S. Marco, la salma veniva sollevata e abbassata per nove volte, davanti alla porta principale della Chiesa. Al corteo partecipavano i Senatori che vestivano la toga rossa a significare che anche se c'era un lutto, questo era privato e la Repubblica invece era eterna. Alla destra di ciascuno di loro c'era un parente del defunto, vestito di nero dalla testa ai piedi con un lungo mantello che strisciava per terra. Alla processione partecipavano tutte le Scuole Grandi e Piccole, i capi della Marina, i Padroni delle navi, le maestranze dell'Arsenale. Il corteo funebre proseguiva poi verso la Chiesa dei SS. Giovanni e Paolo dove la salma veniva deposta sopra un catafalco e si svolgeva la messa. La statua di cera veniva invece portata nella cappella del Rosario e spogliata delle insegne dogali che venivano consegnate alla famiglia. I parenti del defunto, sempre incappucciati e vestiti di nero, si recavano il giorno seguente a Palazzo Ducale prima, a Rialto poi, per ricevere le condoglianze di parenti e amici.

Mentre si svolgevano le cerimonie funebri, nelle cucine dei conventi venivano messe a bollire delle fave da distribuire ai poveri: da qui ha origine l'usanza di mangiare nel giorno dei morti piccoli dolci detti "favette dei morti".



Il doge Domenico Michiel segue la salma di Sant'Isidoro dalla nave alla basilica di S. Marco (mosaici, sec. XIV)

di imbalsamare il corpo e di vegliarlo per tre giorni prima dei funerali. Si preparava una statua di cera con i tratti del defunto, la si vestiva con la dogalina rossa, con un manto dorato, bavero di ermellino, corno di brocca-

Bibliografia: AA.VV., *Itinerari veneziani*, Comune di Venezia - servizi educativi, Venezia 1990

Il bragozzo

di R. De Bei e A. Zolli
del "Giorgio Cini" di Chioggia

Dai tempi più remoti, fino all'inizio del Novecento, l'attività della pesca si rivelò una delle fondamentali occupazioni delle popolazioni che risiedevano lungo le coste dell'Adriatico. Infatti, i prodotti del mare rappresentavano quasi esclusivamente l'unica base alimentare per gli abitanti dei litorali adriatici. La Serenissima Repubblica di Venezia, per-

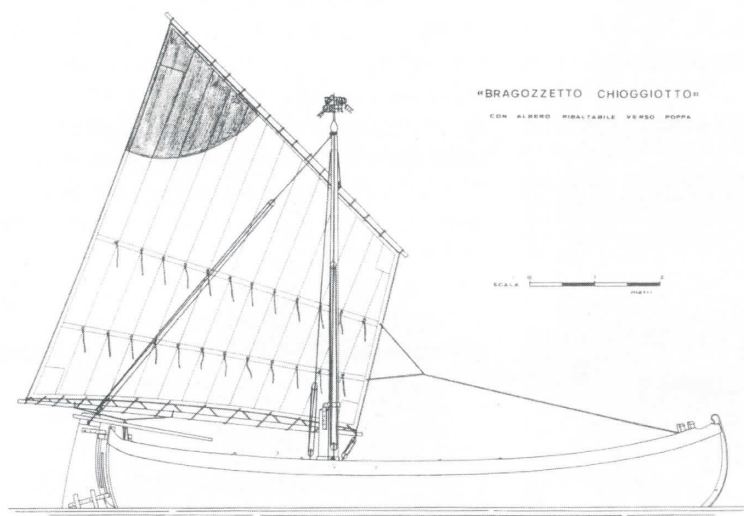
metri e con un solo albero, era chiamata *bateluccio*.

Eppure anche non essendo nata come barca da pesca, ma *valliva* e lagunare, l'economicità di costo e la versatilità rispetto alle più grosse tartane (navi deputate alla pesca), ne fecero diventare ben presto il peschereccio tipico dell'intero Adriatico. Il suo maggior sviluppo si ebbe tra il Settecento e l'inizio del secolo attuale, quando l'avvento del motore ne decretò la fine.

Di costruzione estremamente semplice ed economica, non presentava controfasciame, era generalmente privo di chiglia, con prua alta e rigonfia, poppa rientrante e munito di un grosso timone che funzionava pure da deriva e che poteva essere alzato in zone di bassi fondali. Risultava pontato, munito di ampi boccaporti (uno piccolo a prua fungeva da canna fumaria per il *fogon* dove si preparavano i pasti) ed era armato con due alberi forniti di vele al terzo. *Pescava* pochissimo mettendolo così in grado di operare anche come mezzo da trasporto sui fondali minimi lagunari e di rifugiarsi sulle coste sabbiose in caso di tempeste, senza danneggiare lo scafo.

Sulle etimologie del nome ci sono pareri contrastanti, forse deriva dal tipo di rete utilizzata da questa imbarcazione, il *bragato*, una rete a strascico per bassi fondali, così chiamata per via delle forme che ricorderebbero un paio di pantaloni (corpo centrale, o sacco, e due ali).

Poteva essere attrezzato sia per lo strascico (rampone, cocchia, tartana, ostregghero, sciabica) che per la posta (seraglie, nasse) con un equipaggio, compreso il capobarca o *paron marittimo*, di tre o quattro uomini (la tartana ne aveva il doppio). Le barche che si dedicavano alla pesca d'altura



ciò, tenne sempre in grande considerazione questa importante attività, tutelando, controllando e regolamentando ogni suo aspetto, in quanto risultava evidente il primario risvolto economico.

Tipica imbarcazione da pesca che per oltre tre secoli scorrazzò dalle lagune venete, lungo i litorali dalmati fino alle bocche di Cattaro, il bragozzo è stato l'indiscutibile *padrone di casa* nel mare Adriatico.

Quanti ricordi tornano alle menti dei vecchi pescatori solo a sentirne il nome. Era la barca, ovvero *el batelo* per antonomasia, tanto che la versione più piccola, circa 8-10

(le campagne potevano durare anche tre o quattro mesi) si riunivano in *compagnie* i cui bragozzi pescavano in coppia, o singolarmente con i divergenti, con la cocchia ed erano supportati da una portolata che aveva il compito di trasportare tutto il pescato al mercato più vicino. Molte volte, il pesce catturato veniva semplicemente barattato con le popolazioni litoranee con generi vari come frutta, verdura, vino, carne, olio, cordame, petrolio per lumi o altro ancora.

simboli che distinguevano gli armatori, apparivano tra le *palae* (imboccature) del porto di Chioggia, venivano avvistate dagli *esploratori* (vecchi ed esperti pescatori) che sapevano distinguerne con esattezza le famiglie di appartenenza (circa un migliaio). Appostati in cima ai campanili di S. Andrea e di S. Domenico, scrutavano l'orizzonte e, dopo aver riconosciuto l'imbarcazione, ne avvisava dell'arrivo la famiglia.

Il compenso veniva dato dal proprietario



I pescatori impegnati lontano da casa, usavano rientrare per le principali festività religiose come la Settimana Santa, il Santo Natale e la festa del patrono della città di origine (a Chioggia, San Felice e San Fortunato).

Non appena le imbarcazioni, spinte dalle ampie vele policrome (soprattutto ocra, seppia, arancione, giallo) caratterizzate dai vari

del bragozzo e dipendeva dal periodo di lontananza da casa dei pescatori.

Altra attività in cui venivano impiegati i vecchi pescatori consisteva nel controllare le barche, ormeggiate in porto senza equipaggio a bordo per evitare danneggiamenti o furti. Durante queste soste, le imbarcazioni venivano tirate *in secco* negli squeri e si procedeva alla manutenzione dello scafo e

delle attrezzature. Poi si riprendeva il mare per un'altra campagna di pesca.

Tale mondo pittoresco iniziò il suo declino con la comparsa, agli inizi del secolo, del motore. La presenza della vela, tra le acque dell'Adriatico, durò ancora per quasi mezzo secolo, in quanto i pescatori, constatata

buon rendimento, di una volta di poppa ampia e *panciuta*.

Ciò nonostante, si installarono motori anche sui bragozzi con la costruzione di un apposito massiccio poppiero per ospitare il timone e la sistemazione dell'elica.

Ben presto, la carena del bragozzo si rivelò inidonea ad un tale tipo di propulsore e la costruzione di pescherecci si orientò verso scafi provvisti di chiglia e con una carena pensata non più per navigare nei bassi fondali della laguna, bensì per ospitare e sopportare le sollecitazioni causate dall'asse dell'elica.

Attualmente, dopo secoli di *dominio* sull'Adriatico, il bragozzo e i suoi derivati (batalucci, bragagne) sono diventati imbarcazioni da diporto, curate con grande passione dai loro proprietari, che spesso partecipano a regate di *vele al terzo*. A Chioggia esiste un solo bragozzo originale, restaurato dal maestro d'ascia Ennio Casson e ormeggiato a Vigo. Famoso risulta essere inoltre il museo galleggiante di Cesenatico con i suoi trabaccoli e bragozzi.

Per finire è interessante valutare anche l'aspetto di *promozione sociale* che caratterizzò il bragozzo come veicolo di affrancamento dalla miseria di molti pescatori, che riuscirono a diventare *paroni de batelo* cioè armatori e si affermarono nel mondo economico della marineria chioggiotta, i cui figli e nipoti ora sono al comando di moderni motopescherecci con sofisticatissimi impianti ed apparati che tuttora rappresentano la spina dorsale dell'economia di Chioggia.

Proverbi dei pescatori sul tempo:

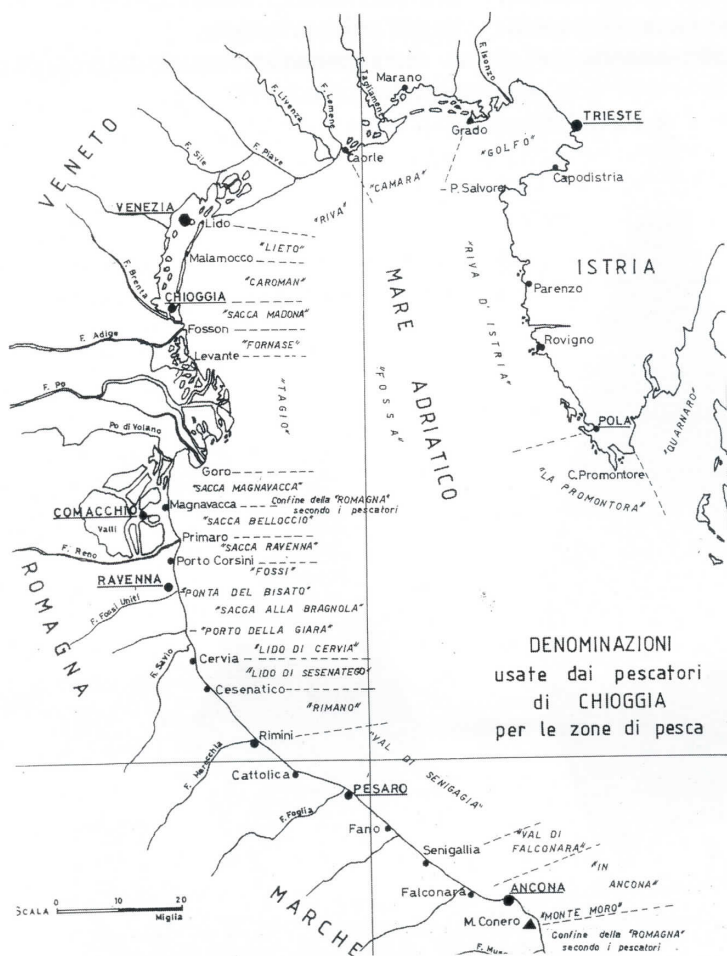
*se a sud un spesso lampeggiare tu vedi,
soffierà vento assai più che tu non credi;
luna in pie, marineri sentai, luna sentà,
marineri in pie, luna rossa, luna zala, piova
o vento: no se fala;*

*nuvole fatte a bale de lana, vento da
greco o da tramontana;*

*rosso de mattina, la piova se avvisina,
rosso de sera, bon tempo se spera;*

*se in porto ghe xe i crocal, in mare xe
fortunal;*

*ponente ciaro e tramontana scura, butti-
te in mare e no aver paura.*



Alto e Medio Adriatico

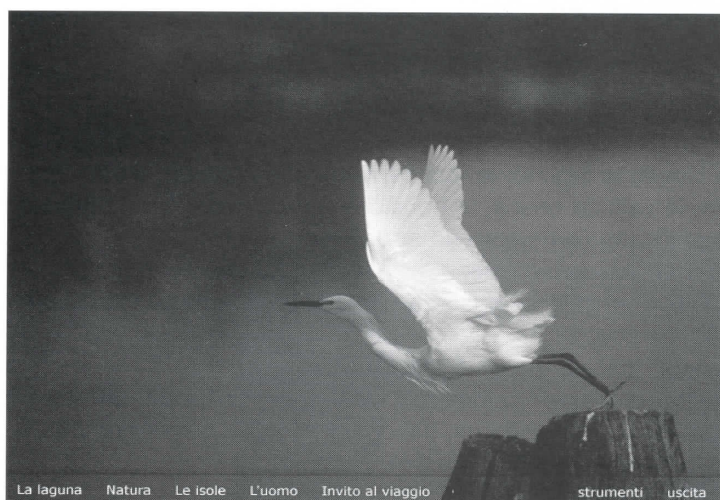
l'inaffidabilità dei primi motori, nonché l'elevato costo, continuarono ad issare sui loro pennoni le multicolori vele che ancora garantivano puntualità e soprattutto economicità.

Nel primo dopoguerra, però, motori leggeri e perfezionati decretavano la fine del bragozzo, in quanto la tipica conformazione dello scafo era poco idonea a motori veloci che invece avevano bisogno, per ottenere un

Arcipelago Venezia,

itinerari alla scoperta dell'ambiente lagunare

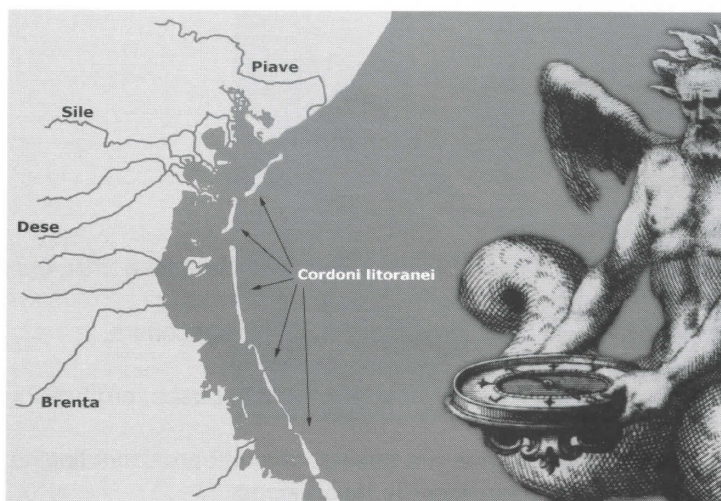
di Federico Zerlin



menu principale

Nel numero di gennaio '98 di *AIRONE*, oltre ad un'interessante inchiesta (corredata da splendide foto in b/n) sugli annosi problemi della Serenissima, c'era un CD Rom, allegato, che si occupava della Laguna in tutti i

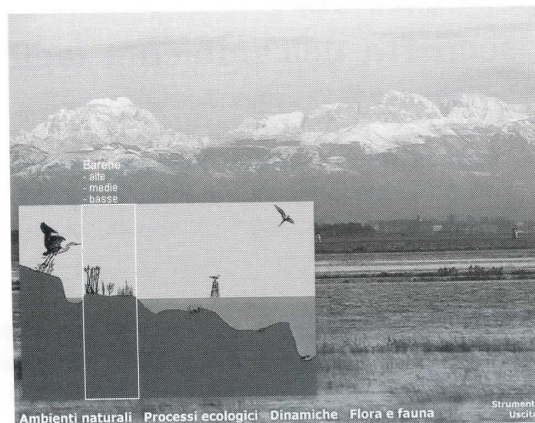
suoi aspetti, realizzato nell'ambito del progetto LIFE Vivilaguna sotto il patrocinio dell'Unione Europea. L'opera non è un vero ipertesto, tuttavia si apprezza per la trattazione chiara e sintetica, la buona organicità della struttura, l'ampio spazio riservato alla flora e fauna e, naturalmente, la genesi, la trasformazione e le prospettive di questo ambiente particolarissimo. L'entrata e l'uscita dalle singole "maschere" è a senso unico senza possibilità di "salti", però questo difetto è largamente compensato dall'eleganza della grafica e soprattutto della qualità delle foto. L'ambiente iniziale ci permette di addentrarci in cinque tematiche principali oltre all'opzione strumenti che ci fornisce un'accurata bibliografia, cartografia, glossario italiano/dialettale, cronologia, collegamento con Internet, galleria di foto (la parte migliore) divisa tra ambiente, flora e fauna. Questi temi sono: **Laguna, natura, le isole, l'uomo e invito al viaggio.**



maschera iniziale capitolo **La Laguna**

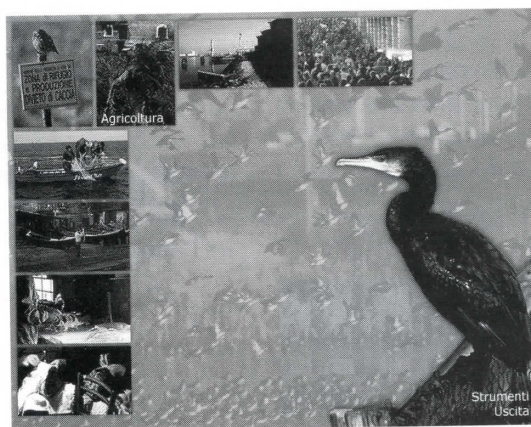
LA LAGUNA:

- origini ed evoluzione,
- agenti del cambiamento,
- l'azione dell'uomo,
- la Laguna in cifre.



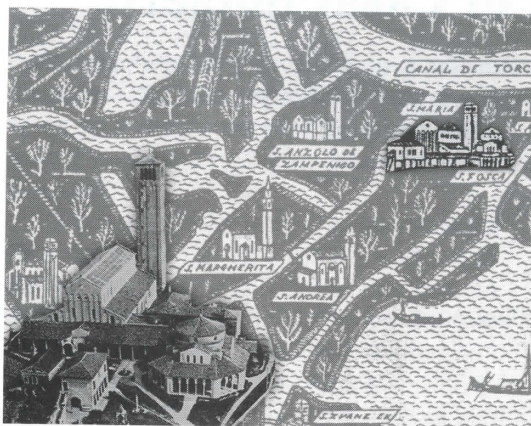
NATURA

- ambienti naturali:** i litorali, la laguna, le foci dei fiumi e le zone umide dulcicole, le valli da pesca, le bonifiche per colmata, zone agricole bonificate, l'ambiente urbano.
- processi ecologici:** variabilità ambientale, zonazione, un ambiente molto produttivo, le catene alimentari, le comunità animali, stabilità e adattamento.
- dinamiche:** clima, maree, ghiaccio, acqua alta.
- flora e fauna:** spugne, briozoi, celenterati, nematodi, molluschi, anellidi, artropodi, echinodermi, pesci, uccelli (*con possibilità, per molti, di ascoltarne il verso*), mammiferi.



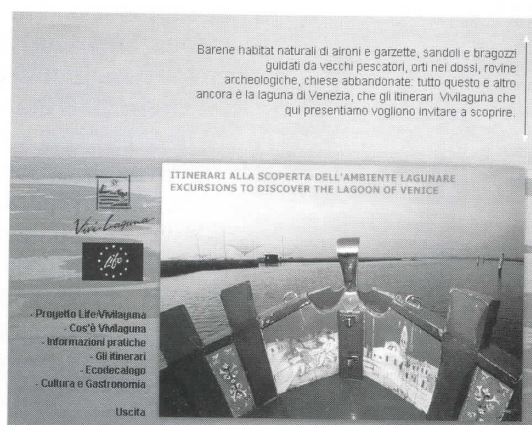
L'UOMO

- turismo:** come, dove, quando, quanto.
- il porto:** origini di P.to Marghera, variante PRG, impatto ambientale e crisi, bonifica terreni.
- agricoltura:** agricoltura lagunare, poli produttivi, paesaggi dell'agricoltura.
- caccia:** caccia in laguna, in valle, con s'ciopon, legislazione.
- pesca:** premessa, acquacoltura, pesca, barche e sistemi di pesca, produzioni ittiche lagunari.
- squeri:** squeri e squeraroli, la gondola e sua costruzione, imbarcazioni tipiche.
- vetro:** l'arte muranese, il vetro, le tecniche, la lavorazione.
- merletti:** le tecniche.



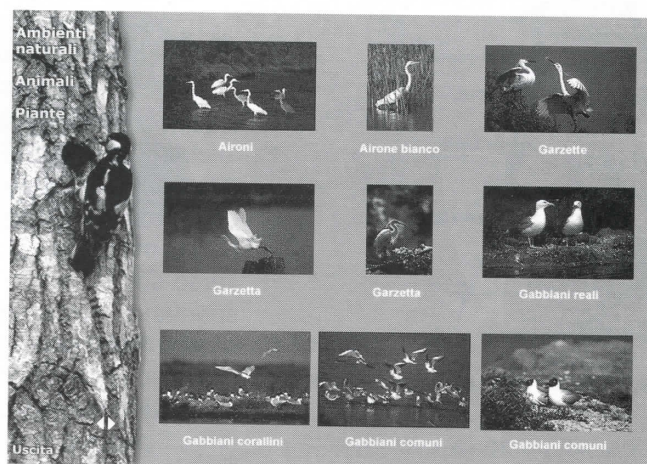
LE ISOLE

- prima di Venezia.
- le isole scomparse.
- isolario (mappe e ricerche grafiche).
- carte degli insediamenti.
- le associazioni.



INVITO AL VIAGGIO

- progetto Life/Vivilaguna.
- cos'è Vivilaguna.
- informazione pratiche.
- gli itinerari.
- ecodecalogo.
- cultura e gastronomia.



GALLERIA

Basta un clic e si ingrandisce l'immagine a tutto schermo con possibilità di udire il verso.

Ricordiamo i recapiti: Forum per la Laguna tel. 041/5212830, forum@sit.iuav.unive.it - www.venice.it/forum.

La pineta di Casal Borsetti

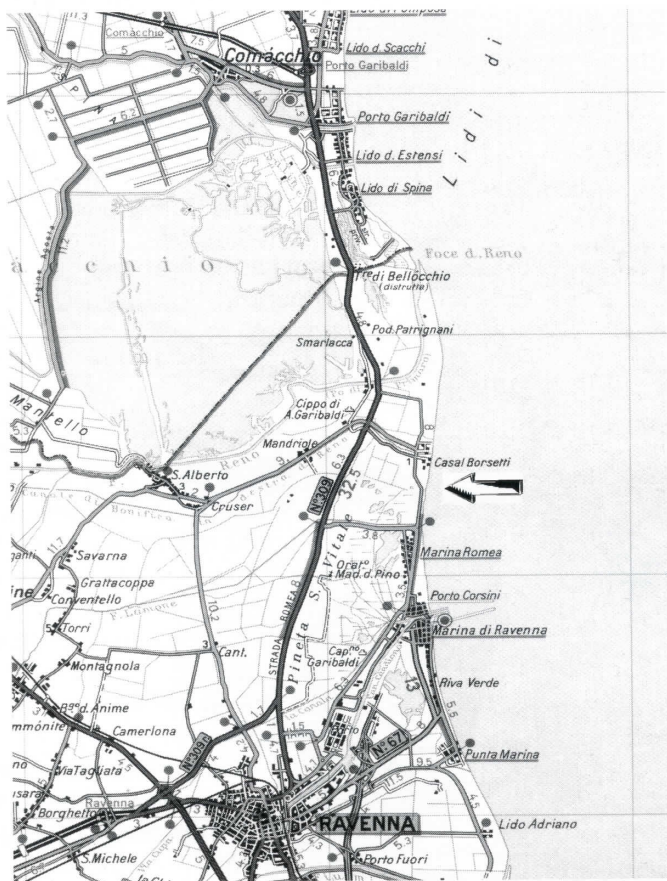
di Paolo Mazzucato

Quando si parla di lagune, quasi automaticamente si pensa a quella Veneta, tutt'al più a quella di Grado e Marano. Eppure tutto il fronte mare della Pianura Padana, la fascia costiera che va dalle saline di Cervia, in Romagna, alla foce dell'Isonzo, in Venezia

o Pialassa di Ravenna, una superficie acquosa di 1800 ettari collegata al mare da un unico sbocco. Una zona umida interessante, sia dal punto di vista idraulico, sia per l'ecosistema che in esso ha trovato un precario equilibrio, nonostante il disturbo dell'adiacente zona industriale che ne condiziona l'approccio. Trascurando quest'ultimo aspetto, anche se non secondario, passiamo alla descrizione di questo tratto litoraneo che va da Casal Borsetti a Marina di Ravenna: una decina di km di splendida pineta.

Arrivando da nord, dopo un centinaio di km di "Romea" (S.S. 309) per chi proviene da Venezia, appena superato il fiume Reno, l'orizzonte si amplia su basse coltivazioni agricole, che riprendono consistenza dopo le lagune di Comacchio, caratterizzate da macchia spontanea di pioppo nero e salice. Lo sguardo volge automaticamente a sinistra complice una lunghissima curva a destra della statale. Impossibile non vedere l'indicazione "Casal Borsetti": qui comincia il tratto litoraneo che conduce ugualmente a Ravenna nello stesso tempo.

La località di Casal Borsetti consiste in un modesto insediamento abitativo che fatica ad acquisire una fisionomia turistica, anche se lo sforzo è degno di rispetto. La dimensione rimane comunque circoscritta a pretese di portata limitata. La strada litoranea comincia quasi per caso inoltrandosi verso sud in mezzo a bassa vegetazione spontanea tipica delle zone palustri o di recente bonifica; vegetazione che si infoltisce rapidamente, nella quale la varietà arborea predominante è costituita dal pino marittimo. Il periodo migliore per visitare questi luoghi è sicuramente la fine estate, momenti in cui il traffico, già scarso, diventa irrilevante permettendoci di cogliere un'atmosfera di struggente malinconia. Sensazione forse



Giulia, è da considerarsi un unico ecosistema senza soluzione di continuità. Alcuni brevi tratti hanno perso la loro identità a causa delle bonifiche pur preservando i canali navigabili che permettono di navigare da Ravenna a Trieste per acque interne.

E' bellissima la "Pialassa" della Baiona,

comune ad altri luoghi, ma che qui acquista un sapore del tutto particolare: il mare e la spiaggia scorrono paralleli a qualche centinaio di metri, ma non sono assolutamente avvertibili.

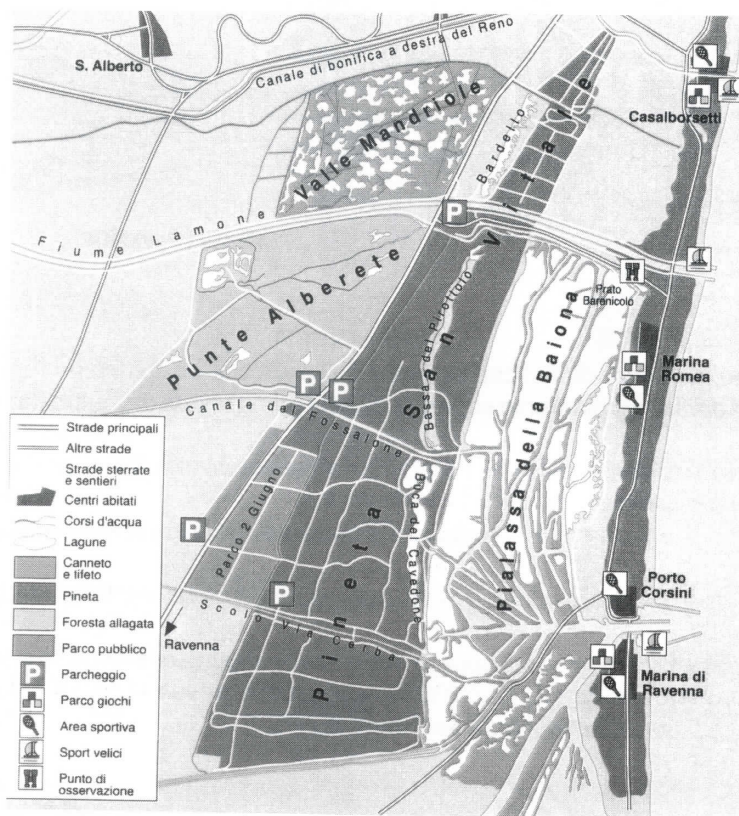
Dopo qualche km, un ponte attraversa la foce del fiume Lamone, un corso d'acqua senile, la cui portata è ormai unicamente regolata dai consorzi di bonifica del suo bacino, insensibile quindi alle precipitazioni: ciò ha permesso l'installazione di un porticciolo all'interno della foce. Una breve sosta sul parapetto del manufatto permette di scorgere il mare appena un centinaio di

di un moderno insediamento di scarsa estensione verticale, le cui volumetrie sono ben armonizzate nel contesto stesso della pineta. Al mare si accede unicamente attraverso dei sentieri ciclopeditoni distanziati due-trecento metri gli uni dagli altri. Il contesto permane quello di un ambiente finalizzato ad un turismo familiare che poco concede a distrazioni ludiche, ma che è caratterizzato da una piacevole tranquillità.

La pineta termina in prossimità di Porto Corsini. Questa piccola frazione del comune di Ravenna, abitata per lo più da operai della vicina zona industriale e da pescatori, mantiene una sua caratteristica: le case, pur modeste, sono curate e la felice collocazione sulla riva sinistra del tratto terminale del Candiano, porto-canale di Ravenna, ne esaltano l'amenità. Nell'abitato si colgono ritmi lenti, caratterizzati dalle innumerevoli installazioni fisse per la pesca col bilanciere e dalla grande estensione di acqua salmastra della Pialassa di Ravenna. Questa laguna inizia subito ad ovest per terminare a ridosso della pineta di S. Vitale, fino alla statale 309.

Non dobbiamo dimenticare che scrittori e poeti come Boccaccio, Dante e Byron hanno legato i loro nomi a queste zone rendendole immortali. Dante, in particolare, nel suo capolavoro ne parla come di "una divina foresta fresca e viva d'acque".

Un piccolo traghetto, anche per auto, permette di superare il canale Candiano e trovarsi subito a Marina di Ravenna, una località la cui bella posizione ha favorito un notevole sviluppo turistico e residenziale, punto di ritrovo estivo della borghesia ravennate, ma che ha visto deluse le proprie ambizioni dall'espandersi della zona industriale, le cui dimensioni sono vicine a quelle di Porto Marghera.



cartina tratta dalla rivista OASIS 3/94 (scala 1:75.000)

metri più a valle. Il silenzio è la predominante più apprezzabile, rotto solo dallo stormir di fronde.

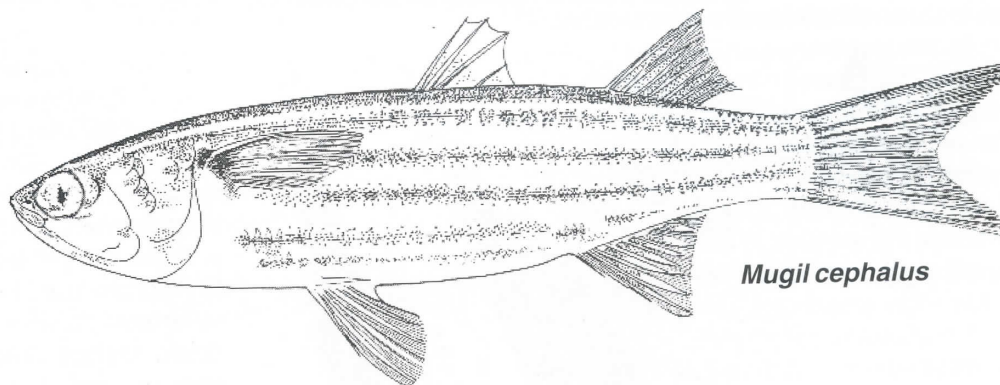
Oltre il Lamone si entra nell'abitato di Marina Romea. Qui le strutture turistiche sono più evidenti, trattandosi, in ogni caso,

Sievoli ovvero i mugilidi

di Loris Brunello

I mugilidi, i veneti *sievoli*, vanno spesso al pascolo nelle lagune in branchi numerosi come un tempo andavano i bisonti nelle praterie d'America.

La loro struttura, la loro capacità di nuoto, l'adattabilità ad acque anche torbide di estuario, le labbra dure e i denti sottili a forma di spazzola, insomma tutta la loro conformazione li rende adattissimi a vivere nella laguna e a nutrirsi di molluschi e di crostacei, a raspare con le labbra dure la vegetazione, a strappare ciuffi d'alghe o porzioni di sedimento per nutrirsi degli animali che vi si trovano. I cefali sono solo una delle cinque specie di mugilidi che popolano le lagune venete, anche se il loro nome dialettizzato le comprende tutte senza distinzione.



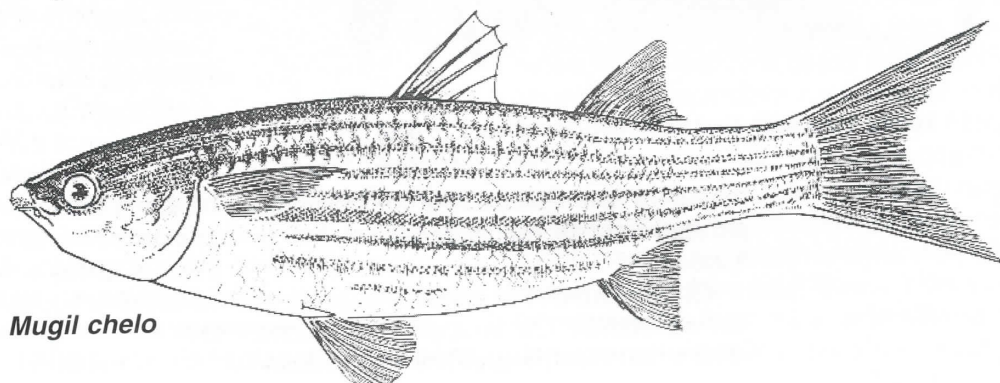
Le specie presentano molte caratteristiche simili quali scaglie grandi, pinne pettorali attaccate alte, due pinne dorsali ampiamente separate di cui la prima dotata di quattro raggi spinosi.

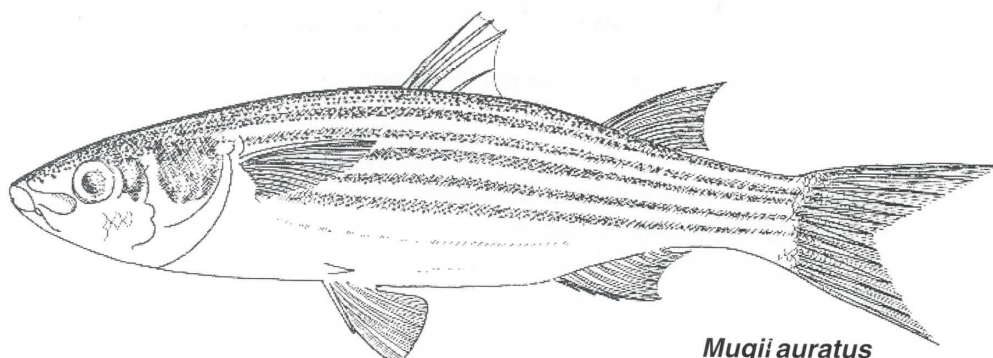
Passiamo ad analizzare visivamente le specie lagunari affiancando al nome scientifico le denominazioni venete più comuni.

Per la loro individuazione vale la pena di seguire una chiave dicotomica che di seguito proponiamo.

Se l'occhio presenta delle palpebre adipose molto sviluppate è il *Mugil cephalus*, detto *sievolo*, *volpina*, *meciato*.

Se invece non ha le palpebre adipose sviluppate ma lo spazio giugulare è ristretto cioè l'estremità inferiore degli opercoli si vanno quasi a toccare e ha delle grosse labbra, si tratta di *Mugil chelo* ovvero della *bosega* (boseghin, bosegheta).

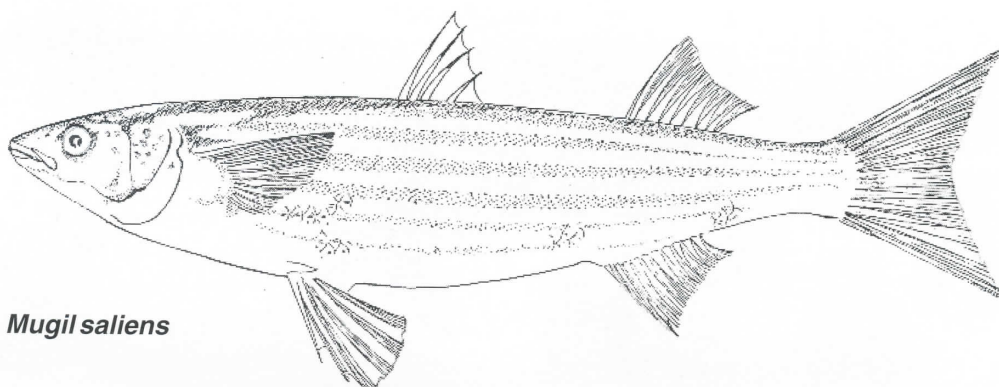




Mugil auratus

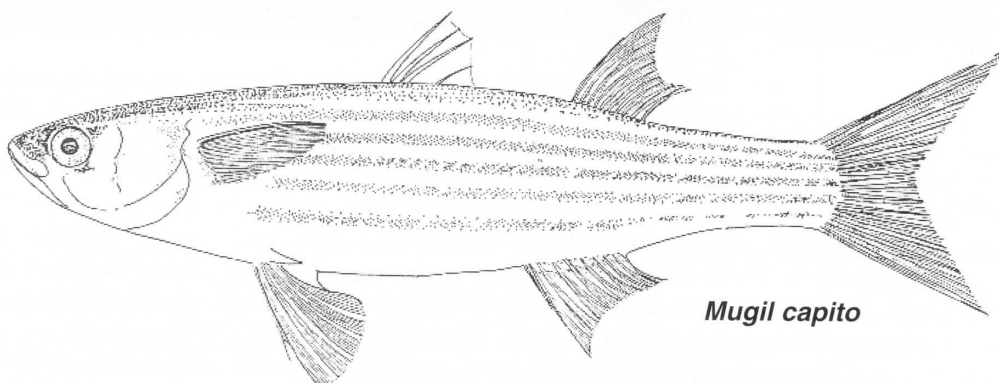
Se lo spazio giugulare è largo ma sull'opercolo vi è una grande macchia dorata è *Mugil auratus* ovvero il *lotregan*.

Se non risponde ai precedenti requisiti e presenta delle macchie piccole sugli opercoli è *Mugil saliens* ovvero il *cefalo verzelata* o *verzelata*.



Mugil saliens

Se non risponde ai precedenti requisiti è *Mugil capito* ovvero il *causteo* (*botolo* 1-2 anni, *terzanino* 3 anni).



Mugil capito

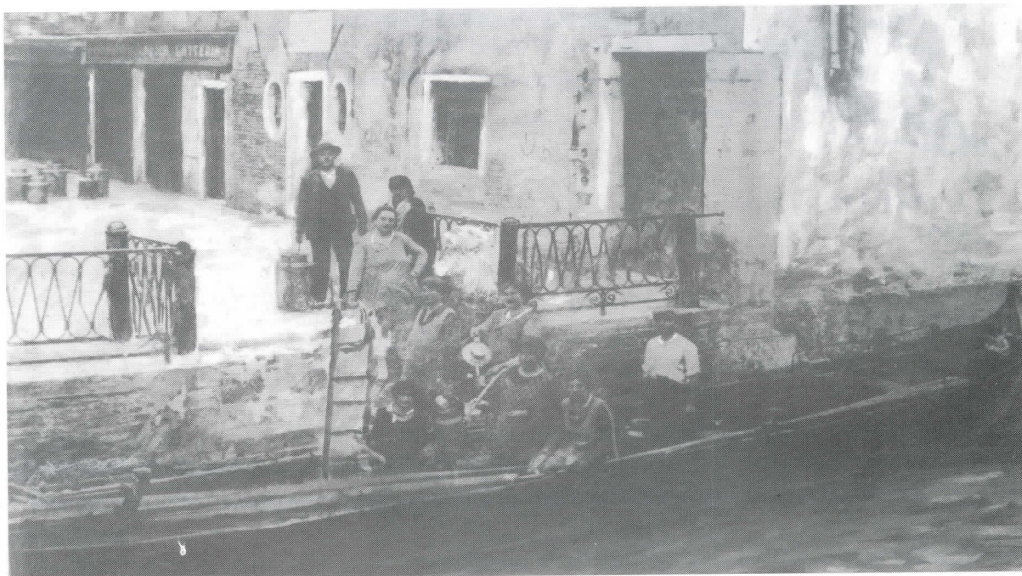
Ma anche se al di là di queste distinzioni le varie specie di mugilidi verranno ancora confuse non sarà poi grave, né dal punto di vista ecologico, poiché ricoprono ruoli simili nell'ecosistema, né dal punto di vista alimentare, a condizione che siano stati pescati in acque non inquinate e ovviamente siano cucinati come si deve!

L'uovo di Colombo

di Sigismondo Bentos

Fin prima degli anni 30 di questo secolo, epoca di costruzione del tratto stradale del ponte translagunare che collega Venezia alla terraferma (Ponte Littorio, ora Ponte della Libertà), tutti i generi alimentari erano trasportati a Venezia su barche. I *porti di access*o più famosi erano Fusina (dove arri-

e borse di uova, al pontile del passo Campalto. Caricata la caorlina, noleggiata assieme ad altri "commercianti" si dirigeva a remi, partecipando alla voga, verso Venezia, e le Fondamenta Nuove. Talvolta lo accompagnavano le figlie più grandi. Iniziavano così il giro della città, a consegnare i prodotti rac-



vava anche una linea tramviaria), Mestre (la famosa Piazza Barche, ora XXVII Ottobre) e Campalto (il Passo, cioè passaggio). Da quest'ultimo approdo, alle prime luci dell'alba, partivano le caorline spinte a remi dai vigorosi "ragazzi di campagna", trasportando prevalentemente il latte e le uova per la città. Erano i *lattarioli* di Campalto. Mio nonno era uno di loro. La sua esistenza, molto dura, era legata a una ritualità precisa. Il gallo cantava alle quattro del mattino: dopo essersi messo in tasca due pezzi di polenta fredda e un paio di fichi secchi il nonno si dirigeva con il calesse (*bironcio*) trainato da una cavallina bianca, carico di secchi di latte

colti il giorno prima nella campagna circostante. I contenitori del latte venivano trasportati naturalmente a piedi, caricandoli su una lunga asta posta sulle spalle a mo' di bilancia, mentre le uova erano tenute in una cesta a mano. Molte volte il pagamento avveniva in natura, per baratto, molto spesso a fine mese, in contanti. (Aprendo una piccola parentesi, si narra di alcune persone dedite a questa attività, completamente analfabete, ma in grado di ricordarsi benissimo i crediti pendenti con le varie famiglie veneziane, tanto da esigere a fine mese la cifra esatta). Il rientro a Campalto avveniva verso mezzogiorno. Un pranzo frugale e poi via, in

bicicletta, su strade di sassi, a raccogliere le uova presso i contadini di Gaggio, Quarto d'Altino, Musestre. Il latte proveniva invece dalla vicina Centrale PLIP di via San Donà, a Carpenedo (tutt'ora visibile anche se ormai prossima al crollo).

Mi hanno sempre colpito i racconti del nonno. "trasportavo fino a trecento uova per viaggio, al giorno, suddivise in due borse (*sporte*) di paglia poste ai lati del manubrio della bicicletta" Forte del suo glorioso passato di bersagliere, aveva sicuramente una buona gamba che gli consentiva di affrontare i 50/60 Km quotidiani di sterrato, tutti i giorni, col sole e con la pioggia. Quello che non

per essere pronto l'indomani. Quando sentivo questa storia, restavo sempre affascinato. Ma vi era anche un altro motivo per cui le uova non si rompevano. Esse erano costruite con materiali ben più solidi di quelli odierni. Erano cioè *integrali* (per il significato vedi Hobby Natura Nov.97 Anno VI-n.2/3). Le galline mangiavano un pastone di mais, ma per il resto della giornata razzolavano liberamente sul cortile mangiando quello che trovavano, compresi i sassolini necessari alla costruzione del guscio. Le uova che oggi troviamo comunemente in commercio provengono da allevamenti intensivi dove le galline vengono nutrite con mangimi di origi-



riuscivo a spiegarmi era come riuscisse a non rompere le uova, così strette dentro a quelle due borse, dato che non erano certo stipate in contenitori di cartone, né avvolte nella paglia. L'unico accorgimento adottato era quello di mettere un bastoncino distanziatore sulla bocca della sporta, affinché questa non si richiudesse, schiacciando il prezioso contenuto. Il rientro a casa avveniva verso le sei del pomeriggio. Cena con minestrina, polenta e *renga*, talvolta anche con qualche pezzo di frittata, suddivisa tra le nove bocche da sfamare, dovuta a qualche raro caso di rottura di uovo. Alle otto a letto,

ne per lo più chimica che, non fornendo un equilibrio alimentare, costringono troppo spesso ad integrazioni con antibiotici. Un primo modo di controllare l'integralità del prodotto è dato proprio dalla robustezza del guscio. Solamente un bel colpo assestato dovrebbe riuscire a romperlo (C. Colombo fece rimanere in piedi un uovo crudo, rompendolo alla base e questo non si sfracellò ma restò intero, adagiato sulla sua ammacatura, il famoso uovo di Colombo). Un altro elemento di controllo è dato dalla etichetta e quindi dal prezzo di acquisto. Intorno agli anni '70 un uovo costava 100 lire, ora il suo

prezzo si aggira intorno alle 300 lire. Il costo della vita, in 30 anni non si è solo triplicato come il prezzo dell'uovo.

Attualmente, nelle più rosee stime risulta quantomeno decuplicato!

Potenza del progresso. L'uovo che troviamo in vendita oggi, a 300 lire, è comprensivo dell'alimentazione dell'animale, la sua custodia, raccolta, imballo, trasporto e non può certo provenire da allevamenti estensivi. Difatti il costo di un uovo proveniente da colture biologiche è di circa 800/1000 lire. Cioè perfettamente in linea con il costo della vita attuale.

Basti pensare che con 2 uova si può benissimo sostituire qualsiasi secondo piatto, dal punto di vista calorico e quindi pensare di cenare con sole 600 lire mi sembra quantomeno molto lusinghiero, ma difficilmente rientra nei canoni di salubrità degli alimenti. Le galline, nelle colture intensive vengono poste in strette gabbie solitarie, una sopra all'altra e una a fianco all'altra. Non si muoveranno mai da questa posizione. Le uova, belle, pulite e sempre uguali cadranno delicatamente e automaticamente su un nastro trasportatore che le porterà all'imballo. In questo caso l'uovo è il prodotto di un animale costretto a una indegna vita di segregazione e non può non risentirne.

Nelle colture cosiddette biologiche (opportunamente certificate in Italia da appositi enti: AIAB, AMAB, BioAgriCoop, BioAgriCert. etc.) le galline hanno a disposizione almeno 10 mq di terreno a capo e l'alimentazione è esclusivamente di origine vegetale, mais, frumento, orzo, piselli, soia, integrata da qualche verme saltuario, razzolato all'aperto.

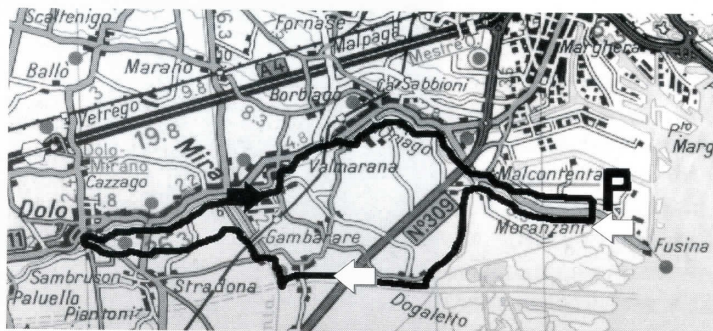
Solo adesso capisco il segreto del trasporto delle uova del nonno. Uova più robuste quindi, ma anche più ricche dal punto di vista alimentare. Le scarse razioni di cibo di quel tempo erano sufficienti in virtù del fatto che gli alimenti erano davvero un concentrato di energia.

E allora perché non fare un piccolo passo indietro, rinunciando alla logica del profitto (minor spesa per maggior prezzo = maggior ricavo) e ritrovando l'antica saggezza apparentemente perduta?

L'uovo, meraviglioso alimento, il primo prodotto inscatolato dalla natura, si divide in tre parti. Il guscio, costituito da carbonato di calcio, l'albuma (il bianco) costituito da acqua e proteine e il tuorlo (il rosso) ricco di proteine e di grassi. E' questa la parte più nobile dell'uovo. Contiene infatti colesterolo, quello buono, ma anche lecitina che provvede alla sua eliminazione in maniera naturale. E' ricco di grassi insaturi (65%) e saturi (30%). Le proteine dell'uovo sono ad altissimo valore biologico, cioè nessuna altra proteina presente in natura può essere utilizzata così totalmente come l'uovo. Soprattutto se consumato nella sua integralità, cioè assieme all'albuma. Le uova di gallina (quelle più comunemente usate) contengono anche molti oligoelementi, specialmente calcio, ferro, potassio, fosforo, cobalto e rame. Il modo migliore di consumare l'uovo, dal punto di vista della digeribilità, è la cosiddetta cottura à la coque - immerso per 90" in acqua portata alla ebollizione -, cioè albuma rappreso e tuorlo morbido, con un tempo di assimilazione di 90 minuti, addirittura inferiore allo stesso alimento consumato crudo. Da evitare naturalmente le frittate. E' consigliabile accompagnarlo con verdure crude e mai con altri alimenti proteici (carne, formaggi, legumi). Teniamo presente che in un uovo c'è un individuo potenziale e appare quindi evidente come possa essere un alimento ricco e completo. E' l'equivalente del seme intero, integrale nel regno vegetale. E' accettato anche dai vegetariani che generalmente si oppongono all'alimentazione derivante dalla soppressione di una vita animale (non dimentichiamo che l'uovo che si mangia non è ancora stato fecondato), assieme ad altri alimenti come il formaggio e il miele. Gli integralisti, coloro che non assumono assolutamente nulla derivante dal mondo animale sono invece detti Vegetaliani.

Tra le conche dei Moranzani e Dolo

di Bruno Virgulin

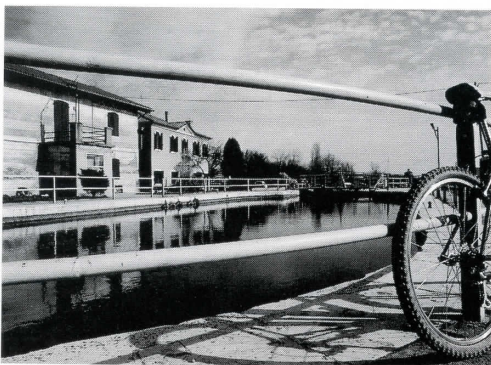


"CHE LE PEOTE ET BARCHE CHE TRANSITERANO CON LE LANE CHE ANDARANO ET TORNERANO DA LAVARSI AL MORANZANI SIANO ASSENTIDA OGNI PAGAMENTO ET VANNO FATTE TRANSITARE LIBERAMENTE".

Così recita una bianca pietra d'Istria murata alla conca dei Moranzani. Ricorda la scaltrezza fiscale della Serenissima e quale ruolo decisivo svolgesse la chiusa assieme alla famosa Lizza Fusina. Questa era una macchina per trascinare le barche oltre l'argine che sbarrava la foce al Brenta. Ciò avveniva per mezzo di un argano (1438) e due piani inclinati. Il "carro" di Lizza Fusina fu soppiantato dalla costruzione della "chiusa" con porte vinciane nel 1609 (interrate nel 1964). Qui avveniva lo smistamento del servizio postale veneziano, qui c'erano le vasche di decantazione della Seriola, il canale proveniente da Dolo che approvvigionava la Dominante, qui c'era il capolinea tramviario per Padova fino al 1951, da qui passava tutto

il traffico fluviale da e per Padova. L'attuale conca è settecentesca.

Lasciata l'auto nel piazzale antistante la trattoria, dopo aver superato la passerella della conca, imbocchiamo via Pallada che ci porta, lungo l'argine destro del Naviglio, a Malcontenta. Subito a sinistra per la rettilinea via Foscara che costeggia il canale artificiale Bondante. Dopo 6,2 km sulla sinistra, saliamo su un ponte di ferro, dalla cui sommità intravediamo sullo sfondo il muro di cinta della caserma dei Lagunari, sulla destra, oltre la casa dei cavanisti, il primo sguardo alla Laguna. Nessuno penserebbe, però, che la campagna celi quel che rimane della potente Abbazia di Sant'Ilario. Gli scavi avvenuti tra il 1873 e il 1885, portarono alla luce vario materiale che si trova in deposito al Seminario Patriarcale e al Museo Archeologico di Venezia. Le fondazioni dei vari edifici sono state in parte cancellate dalle arature e in parte, coperte dal terreno agricolo.



conca dei Moranzani

Nel 784 il doge Agnello Partecipazio (colui che portò il seggio dogale a Rivo Alto) concesse dei possedimenti e una cappella ai monaci benedettini di S. Servolo. In poco tempo l'Abbazia estese la sua giurisdizione su un vasto territorio, tanto da suscitare la reazione di Padova che arrivò a deviare un ramo del Brenta, innescando un inesorabile impudamento che segnò la fine delle fortune politiche dell'Abbazia. Il suo massimo sviluppo avvenne tra i secoli XI e XII, vi furono sepolti ben cinque Dogi, fu ricordata da Dante sia nel canto XIII dell'Inferno che nel V



scavi archeologici all'Abb. di S. Ilario

del Purgatorio, memorabili le sue lotte contro Ezzelino da Romano. Era circondata da ampie selve ricche di selvaggina, cinghiali e persino di lupi e orsi!. Il doge veniva spesso a caccia per donare ai patrizi anatre in gran quantità, finché non furono più sufficienti, costringendolo ad inventarsi... le Oselle!

Direttamente dal ponte, prendiamo un sentierino che corre sull'argine (chi non ha la MTB può seguire la strada asfaltata fino a Porto Menai) tenuto sgombro dai cavanisti dopo le lunghe dispute col Magistrato alle acque che fece sgomberare le cavane abusive. Sforiamo sulla destra Dogaletto, dopo un Km il Bondante interseca un mastodontico quanto inutile canale: l'Idrovia VE-PD meglio conosciuta come l'Incompiuta più cara! Sulla sinistra oltre il fitto canneto, si intravedono i ghebi del Lago dei Teneri. Seguiamo il larghissimo argine di terra e ghiaia che prosegue rettilineo: il ponte della ss Romea ci supera dopo km 9,8. Questo tratto, fino al successivo ponte, mostra molti segni di degrado. Il fondo, con resti d'asfalto sbriciolato, è ricoperto da rifiuti di ogni genere, fino alla chiusa (km 10,2). Dopo una vecchia casa colonica con una vetusta barchessa ad ampi archi, il paesaggio ritorna agreste, il sentiero diventa piacevolmente erboso, finendo bruscamente al km 11,6 davanti al Canale Novissimo. Capiamo immediatamente l'inutilità dell'opera: non c'è nessun collegamento tra le due vie d'acqua, le separa uno stretto diaframma di terra

ricoperto da fittissimi rovi e robinie! Giriamo a destra lungo l'argine ghiaioso fino al ponte di ferro (km 12,3) che oltrepassiamo prendendo a destra via Argine Novissimo proprio davanti ad un noto ristorante. D'ora in poi le strade saranno totalmente asfaltate. Sottopassata la linea ferroviaria, in lontananza notiamo l'alta torre della Mira Lanza. Al km 14,1

(cartello giallo it. n° 4) girate a sinistra per via Savoldelli. Dopo 500 m, a destra per via Seriola. Al km 15, all'altezza di una piccola chiavica, oltre il fossato, intravediamo un fitto bosco, che nasconde una villa, da cui spunta una torre in cotto, ingraziosita da archetti ciechi alla sommità. Dopo 400 m superiamo un incrocio tenendoci sempre sull'argine del fossato: attraversiamo un'ordinata e tranquilla campagna lontano dal traffico. In successione lasciamo sulla destra le rovine di una grande fornace, un lungo viale di accesso ad una dimora gentilizia ed un boschetto con un'altra imponente villa. Attenzione al superamento di un incrocio pericoloso al km 16,7, già intravediamo il campanile di Dolo. Al km 18, via Seriola sbucca proprio di fronte al Naviglio Brenta. Il viale a sinistra ci porta dritti alle nuove chiuse di Dolo. Molto più interessanti risultano, però, l'antico squero per la costruzione e riparazione dei burchi, nonché il perimetro delle antiche conche, la chiusa che



conca di Dolo



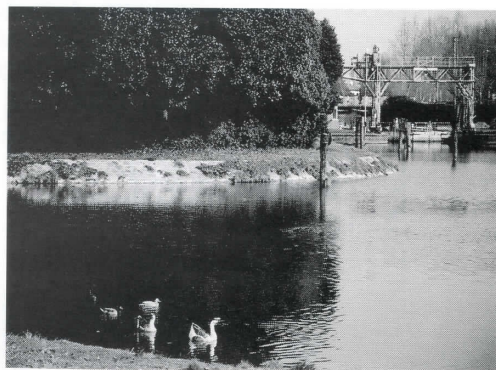
ingresso al parco di Villa Allegri

ritroviamo in una celebre incisione del Canaletto e i vecchi mulini del '500. Ritorniamo sull'argine destro del Naviglio su via Vego Scocco. Alla fine del rettilineo il canale si dirama formando un'isola verdissima, prendiamo a destra per via Brenta Bassa. Dopo qualche stretta curva, eccoci davanti al cancello che chiude il parco di villa Angeli (festivi 9-17, feriali 9-16.45), selvaggio ed interessante. Torniamo in vista del Naviglio, ma allontanandoci da esso momentaneamente ogni qual volta incrociamo un parco di qualche villa affacciato sull'acqua. Dopo le rovine di una piccola fornace, al km 20, sbuchiamo di fronte a villa Badoer-Fattoretto, a sinistra poi subito a destra per via Tito. La vegetazione, ma soprattutto, la serie di ville affacciate su entrambi gli argini del Naviglio è impressionante per numero e qualità delle costruzioni. L'esiguo spazio ci obbliga a rimandare l'approfondimento, invitando gli interessati a consultare le numerosissime pubblicazioni che trattano l'argomento. Al km 23 arriviamo al ponte di ferro, a Mira Porte, ancora azionato a mano, proseguiamo dritti ma, di



Villa Foscari a Malcontenta

fronte alla Mira Lanza, attraversiamo un altro ponte di ferro, a dx (cartello giallo it. 1-3). Sfiato Palazzo Contarini detto anche Villa dei Leoni, attuale sede della biblioteca comunale, arriviamo dove il fiume si divide in due rami: a destra le chiuse, a sinistra un'ampia ansa con le vecchie porte ormai interrate. Dopo aver superato Villa Pio, Villa Franceschini, un isolotto creato dal fiume, Villa Querini Stampalia, arriviamo sulla trafficatissima statale, necessaria per arrivare a due delle più famose perle della Riviera: Villa Sheriman-Widmann-Foscari, grande, sfarzosa, barocca e le classicheggianti barchesse di Villa Valmarana. La prima non è attualmente aperta al pubblico, per visitare la seconda bisogna superare un vicino ponte



conche di Mira Porte

di ferro e ritornare verso la ss. Seguiamo via Riscossa lungo l'argine sinistro per riprendere poi la pericolosa ss, dopo "Il Burchiello" (km 27). Sfruttando un ponte di ferro ci portiamo sull'altro argine, lontani dal traffico, su Riviera S. Pietro. Attenzione a non sbattere contro il campanile spostato dalla chiesa e quasi in mezzo alla strada! Dopo Villa Mocenigo, sede staccata dell'Università di Venezia, Economia del Turismo, siamo ormai al ponte di Oriago, proseguiamo dritti per via Bosco Piccolo (km 28) poi via Fusinato fino ad incrociare la Romea (km 31,4). Prendiamo via Malcanton fino a Malcontenta (km 32,3), non senza aver sbirciato, oltre la siepe, la facciata della celeberrima Villa Foscari verso il suo parco. Ripercorrendo via Pallada torniamo ai Moranzani, per totali km 36.

I venti

di Roberto Sartore

Elemento essenziale alla navigazione sino all'avvento della propulsione meccanica è stato, e resta, *croce e delizia* di chi frequenta a vario titolo il mare.

E' evidente che parliamo del vento, desiderato dai *velisti*, mal sopportato dai *cannisti*, aborrito dai *subacquei*.

Conoscere, capire, quantificare il vento sarà determinante sia per la sicurezza che per la riuscita delle nostre escursioni, infatti, prima ancora di partire potremmo stabilire se vale la pena di uscire oppure, se già in mare, percepire la necessità di rientrare velocemente o continuare tranquillamente l'escursione.

Naturalmente ogni zona geografica avrà venti prevalenti o se pur non *costanti* venti che abitualmente investono quelle zone tanto da essere caratteristici e quindi in qualche misura prevedibili.

A motivo di ciò quando si affronteranno acque in località diverse da quelle abituali sarà opportuno informarsi sui venti *locali* in modo da poterli *interpretare* coi mutamenti atmosferici.

Sul golfo di Venezia è notoriamente presente la **bora** vento del primo quadrante

freddo e secco proveniente da NE che spinge il mare verso la costa veneta e dura per le classiche *tre giornate*.

E' un vento che di solito preannuncia bel tempo e abbassamento della temperatura anche se fa eccezione la *bora scura*, che, se pur raramente, si accompagna al brutto tempo.

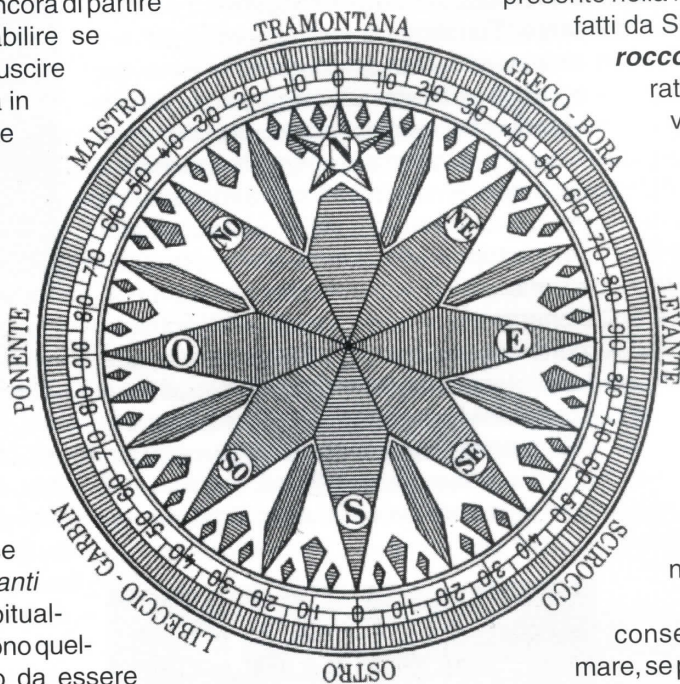
Nell'evoluzione ciclonica troviamo nel secondo quadrante un altro vento spesso presente nella nostra zona, infatti da SE arriva lo **sci-**

rocco che ha le caratteristiche di favorire l'acqua alta e di essere un vento caldo umido foriero di pioggia.

Nell'evoluzione di cui trattiamo, dal terzo quadrante proviene il **libeccio** o *garbin*, vento da terra in quanto proviene da SO

Questo vento consente l'uscita in mare, se pur restando sottocosta, giacché ci si trova sottovento, ma al di là di questo il garbin è foriero di prolungato maltempo che quindi alla fine ci costringerà a terra.

Raramente dal quarto quadrante giunge nel golfo di Venezia il **maestrale**, infatti a NO, Venezia è protetta dalla pianura prima e dall'arco alpino poi, pertanto, la forza di questo vento arriva assai attenuata.



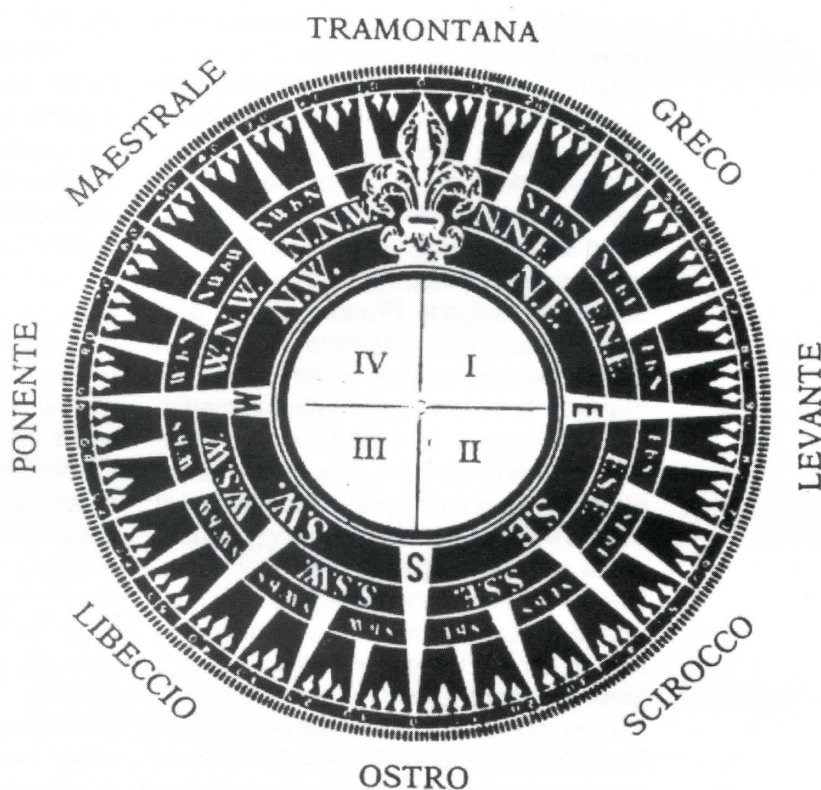
Durante l'inverno può, altresì, soffiare da N la **tramontana** che, pur apportando un freddo gelido, ci regala indimenticabili cartoline dove la Laguna nord muore ai piedi delle Dolomiti.

Da non sottovalutare, poi, le **brezze**, che d'estate, durante il giorno, soffiano dal mare

vevano far cadere il loro carico proprio sulla Serenissima.

In realtà non tennero conto dell'influenza della Laguna sulle brezze e finirono per essere bombardati dai loro stessi ordigni.

In questa breve sintesi abbiamo esaminato quali siano i venti con i quali ci dobbia-



verso terra mentre, di notte, invertono il loro verso soffiando in considerazione delle differenze termiche dalla terra verso il mare.

Non dovremmo dimenticare, quando dal Nauticlub faremo le nostre valutazioni, che tra il mare aperto e la terra ferma c'è la nostra Laguna essa, infatti, con la sua presenza umida ha sicuri effetti sulle brezze.

E' noto che gli austriaci, durante l'assedio di Venezia, vollero bombardare la città con ordigni appesi a palloni aerostatici che nelle intenzioni accompagnati dal vento do-

mo confrontare, rimandando, per il momento, la disamina di alcune peculiarità degli stessi nella nostra zona, pur ricordando quanto la loro nascita e il loro mutamento di direzione possa avvenire in tempi relativamente brevi cambiando conseguentemente in modo repentino le condizioni del nostro Adriatico.

Ribadiamo quindi, in conclusione, l'importanza della previsione delle condizioni atmosferiche al fine di evitare situazioni poco piacevoli durante le nostre escursioni.

Naufragar o navigare in questo vino?

(piccola guida per evitare mine vaganti e scogli affioranti)

di Maurizio Stancanelli



In questi ultimi anni, il panorama enoico italiano ed internazionale è cambiato, fortunatamente in meglio. I meriti vanno riconosciuti, innanzitutto ai professionisti del settore (giornalisti, viticoltori, enotecnici, enologi, wine maker), poi ad un movimento culturale enogastronomico costituito da un numero sempre maggiore di associazioni di vario genere. Quindi, infine, a consumatori sempre più esigenti. Prodotti migliori, allora? Spesso, ma non sempre! Quando un nuovo mercato si apre a numeri via via maggiori ecco farsi avanti, puntualmente, un nutrito branco di *squali*. Da ciò la necessità di non farsi divorare, di acquisire quegli elementi che ci consentano di accostarci al mondo del vino, se non proprio con competenza, almeno sufficientemente informati. Non sono passati poi molti anni da quando, entrati in un qualsiasi locale di ristorazione, il cameriere di turno, prima di ordinare le pietanze esordiva con la fatidica frase: "Il vino, bianco o rosso?" Normalmente sapevamo benissimo cosa volevamo mangiare, ma non altrettanto per il bere, ci si affidava all'oste che si premuniva comunque di precisare: "Tranquilli, è vino della casa!" Forse tutto ciò faceva parte di un retaggio culturale antico che intendeva il vino come alimento vero e proprio (infatti lo è, anzi una volta lo era di più) anche se nel corso dei secoli (ed in maniera significativa negli ultimi decenni) il vino è diventato un accompagnatore di cibi sempre più importante. L'accostamento tra alimento e vino ha regole precise che ci consentono di apprezzare, meglio e di più, l'uno e l'altro, di valorizzarli appieno e, conoscendo qualche piccola nozione, di amplificare il piacere derivato dalle singole degu-

stazioni.

Premesso che il vino andrà scelto sulla base dei piatti scelti, analizziamo le relazioni esistenti tra cibi e vini. Ad un tipo di piatto, con sua determinata *struttura* ed un gusto tipico, corrisponderà un vino della medesima tipologia, struttura e gusto. Quindi, per capirci meglio, ad un piatto di cucina regionale accosteremo un vino locale, se invece il piatto è raffinato o di grande cucina sceglieremo un vino di qualità superiore o di gran prestigio. E ancora, a piatti estremamente elaborati accosteremo vini strutturati e viceversa. Il gusto del cibo è determinato dall'insieme delle sensazioni gustative (dolce, salato, acido e amaro), dalle sensazioni cutanee (*tattili e termiche*) e dalle sensazioni olfattive *retro-nasali (aroma)*, che percepiamo durante la masticazione del cibo. La scelta del vino andrà indirizzata verso quella bottiglia che contrasti o smorzi le dominanti del cibo o ne integri le manchevolezze, in modo da creare una perfetta armonia, senza che il vino sovrasti o scompaia. Sommaria-mente possiamo indicare per piatti dolci, vini *abboccati, amabili, dolci o liquorosi* (nei quali il residuo zuccherino è in crescendo). Vino dolce spumante o frizzante su dessert estremamente ricchi di zuccheri o creme per pulire meglio la bocca. Mai spumanti secchi sui dessert, che vanno invece bene su carni, pesci, crostacei, formaggi tendenti al dolce, in alternativa a bianchi giovani. Una pietanza dal gusto in cui si percepisce il *salato* è normalmente non equilibrata ed è, forse, il caso più difficile per un abbinamento riuscito. Per ricercare il vino adatto, dovremo stabilire se il sale in eccesso è contenuto nella pietanza vera e propria o in una salsa

d'accompagnamento. Per il gusto amaro di un cibo (asprezza di acidi e astringenza di *tannini*) ad esempio *patè* in genere, *foie gras* in particolare, vini bianchi molto morbidi e strutturati che smorzeranno con la loro vena dolce l'amarognolo del fegato. Se il sapore

acido è predominante, come in certe insalate o nei pesci in carpione, impiegheremo un *vinello* non impegnativo. Se l'acidità è leggera, un vino *morbido*, senza asperità. Questa per sommi capi è una piccola base di partenza, da approfondire nei prossimi numeri.



Piccolo glossario

Struttura: l'insieme delle componenti che, in bocca, dà l'impressione di particolare coesione e saldezza.

Tattili e termiche: le sensazioni che, in bocca, le papille gustative ricevono (consentendo la distinzione del dolce-salato-acido-amaro) e la temperatura della bevanda.

Retro-nasali (aroma): sensazione gustativa-olfattiva che si rivela in chiusura di assaggio.

Abboccato: quando si avverte la presenza del gusto dolce.

Amabile: quando si distingue con facilità il gusto dolce.

Dolce: quando il sapore è gradevolmente dolce e si conserva zucchero indecomposto.

Liquoroso: quando la struttura, gradazione alcolica e dolcezza corrispondono alle caratteristiche tipiche dei liquori.

Tannini: sostanze di grande importanza per il fissaggio del colore e la conservazione nei vini rossi, hanno la proprietà di fissarsi sulle proteine dando luogo alla tipica sensazione astringente.

Morbido: quando si ha, in bocca, una piacevole sensazione equilibrata che mentalmente porta a pensare allo sfiorare delle dita su una superficie levigata.

Vinello: di un vino di non elevata qualità. Si ricorre ad un vinello nei casi dove sarebbe indicata l'acqua (es: eccessiva acidità, carciofi, etc.).

Influenze ebraiche a Venezia

di Bruno Virgulin

Fin dal XII secolo è documentata la presenza ebraica in città. Nonostante costituissero solo l'1, massimo 2,5% dell'intera popolazione (la maggiore comunità straniera dopo quella greca), influenzò notevolmente la cucina veneziana nel corso dei secoli. Sebbene dovessero rifornirsi dei prodotti tipici locali, gli Ebrei rispettavano la Legge dei loro padri direttamente tratta dal Pentateuco. Il Deuteronomio 14, 4-21 (vedi anche Levitico 11, 2-23) indica: *potrete mangiare il bue, la pecora e la capra, il cervo, la gazzella, il daino, lo stambecco, l'antilope, il bufalo e il camoscio: quadrupedi con unghia bipartita divisa in due da una fessura e che ruminano. Non mangerete pertanto il cammello, la lepre, il porco. Fra gli animali che vivono nelle acque potrete mangiare quelli che hanno pinne e squame. Potrete mangiare qualsiasi volatile fuorché i rapaci, il corvo, lo struzzo, il gabbiano, la folaga, il cigno, gli aironi, l'upupa e il pipistrello. E' immondo ogni insetto alato (eccetto la locusta, la cavalletta e il grillo). Non mangerete alcuna bestia morta naturalmente: potrete venderla allo straniero. Non cuocerete un capretto nel latte di sua madre.* Quest'ultimo comandamento generò, tra i gentili, l'equivoco che essi non potessero mangiare latte, burro e formaggio. Invece, si intendeva che i latticini potessero essere consumati con verdure ma non con carni o brodo di carne. Inoltre, tutti gli animali dovevano essere sgozzati per eliminare totalmente il sangue, simbolo di vita e utilizzabile solo nei sacrifici dedicati a Dio! Queste *restrizioni*, stimolarono la fantasia: un abbondante uso di verdure e legumi portarono a sviluppare una cucina più varia, economica e salutare rispetto a quella cristiana! Molte preparazioni *alla giudia*, inerenti alle verdure, furono copiate dai cristiani, altre volte, solo leggermente modificate come i famosi bigoli in salsa e i risotti a base di verdure. Oltre ai celebri dolcetti a base di mandorle (ancora venduti da un negozio del ghetto) dobbiamo agli ebrei anche l'uso della melanzana (ritenuta inizialmente *malum insanem*), del tacchino, dell'anatra e soprattutto dell'oca, l'animale di cui non si sprecava nulla, proprio come il cristiano maiale!

Bigoi in salsa ebraica

Per mezo chio de bigoi scuri, sfantar 12 fieti de aciuga in un bicer de ogio, farli bogiar un minuto co' un batuo fin fin de agio e parsemoeo. Conzari bigoi co' sta salsa e 'na spolverada de pevare.

I scachi

Xe tocheti e sfregoeadure de pan azimo (senza sal, ricordeve 'a fuga dal'Egitto) per infissir brodi e sope. Preparassion più riche prevedeva anca ligar col rosso de vovo, o cubeti de fongadina.

Riso col zafran

Far un soffrito co' 'na segoea, un spigoeo de agio, do bee sculierae de ogio e un eto de megoea de bo mazenata. Zontar mezo chio de riso, evaporar un bicer de vin, coverzar co' un litro de brodo de bogio, el zafran stemperà in poco brodo. Finir 'a cotura in forno. El fondo polessar varià co' tuti i tipi de verdura e ortagi, durei, figadini, ton e bisi.

Saeame de oca

Mazenar 4 parti de polpa de oca e 1 de grasso de rognon de vedeo, lavorarlo in terina co' poco vin, sal e pevare garofanà, un profumo de agio. Ricùsar 'sta pasta dentro 'a pee del colo de l'oca stessa! Se pol magnarlo cruo dopo qualche tempo o drio man coto in brodo.

Polpetine de pesse

Impastar nea terina, del pesse (specie coe squame) curà e mazenà fin, co' segoea tritada, mezo eto de pan azimo sfregoeà rinvenuo nel brodo fato coe teste e lische del pesse mondà, zontar do vovi, sal, pevare e spessie (canea, nose moscada). Chi vol più gusto, zonta anca parsemoeo, agio e do fieti de aciuga. Col composto far tante polpetine da passar nea farina e nel pan gratà. Frizar in ogio e servirle caldissime co' fetine de 'imon.

Polpete ala giudia

Spapoea un eto de pan vecio nel brodo de oca, missiandoeo co' mezo chio de carne masenada do volte, agio, parsemoeo, pevare, sal e nose moscada, igar co' do vovi. Far tante polpete schissae da frizar in ogio. Coverzarle col pomodoro e finir 'a cotura in forno. Variante coe zonte de un trito de parsemoeo e basilico o co' un scugierin de aseu e do de sucaro.

Bisi coea segoea

Infiapir 'a segoea, tagiada a fetine, nel ogio dee grigoe, zontar i bisi freschi e un mezo bicer de vin. Dopo l'evaporassion, zontar sal e parsuto de oca a cubeti, prima de fine cotura, 'na spolverada de par-semoeo e poco pevare.

Boricche

Impastar el fior de farina co' un bicer de ogio de oliva e 3/4 de bicer de acqua tiepida e sal. Dopo 'verla tirada col matareo, ricavar co' 'na squea dei serci da impenir co' avansi de carne o de pesse, fratie sofrite in un batuo de agio e segoea, megoea e ogio o grasso de oca, se iga tuto col vovo intiero, o, in alternativa co' suca, suchete, ton e caperi, melansane parsemoeo agio e ogio, vovi e aciughe. Bogiar come i ravioi, servir co' poco grasso de oca caldo spolverà co' canea o nose mascada. Esiste anca 'a version dolse co' ripien de mandorle, amareti, ueta, pinoi, nose, cedro gratà. Frite e sucaro a veo.

Sardee coe castraure

Cavar testa e spin ae sardee fresche e verzarle. Tignindoe pea coa, passarle nea farina, vovo sbatuo e sal, pan gratà. Tagiar i picoi e teneri articiochi in dò co' un toco de manegheto, passarli come 'e sardee e frizar el tuto. Servirli caldi dopo 'verli sugai sua carta 'sorbente. Cambiando stagion, se pol far coi fiori de suca o coi cavoeti.

E grigoe

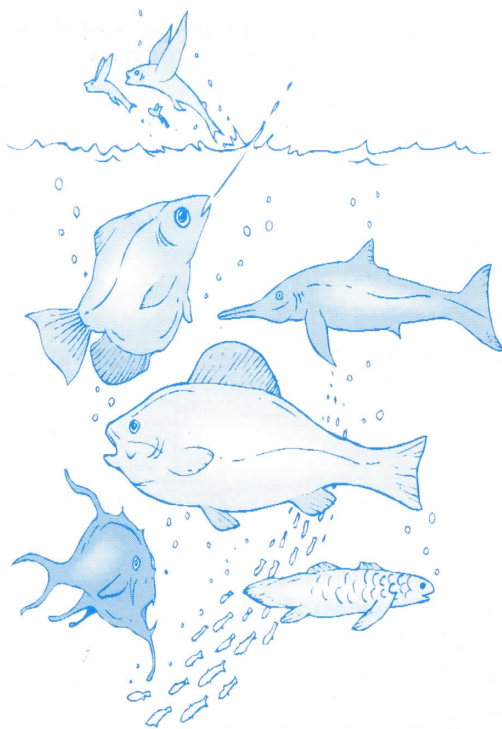
E xe dei tocheti de pee de oca che vien fritti per cavar fora el grasso bon per altre preparassion o se manca el ogio. Sti tochi, crocanti e caldi, i se magna dopo 'verli scoeai dal grasso e ben saeai. Coe grigoe se pol far 'na fugassa saeada.

Rece de Ammon

Stessa preparassion dei gaeani ma tagiar 'a pasta in strisse onghe 15 cm arghe 5 da unir ai bordi formando 'na spece de recia bagnandoea col bianco de vovo a neve sua giunssion. Frizar e servir col sucaro a veo o coea glassa de miel.

Consumi di pesce fresco

da Osservatorio ittico ASAP



Tra gennaio e dicembre 1997 in Italia sono state consumate poco più di 257.000 tonnellate di pesce fresco. E' quanto emerge dai dati elaborati dall'Osservatorio economico ASAP su un campione di circa 6.300 famiglie oggetto di indagine ACNielsen.

Ancora una volta si nota che nel Nord-Est (Area 2), i consumi di prodotti ittici sono inferiori a quelli del Centro e del Sud del Paese, nonostante la presenza di importanti porti pescherecci come Venezia e Chioggia.

Per quanto riguarda la composizione degli acquisti, Nord-Est e Veneto primeggiano con i consumi di crostacei.

Con esclusione del Nord-Ovest (Area 1), i molluschi vengono invece consumati equamente su tutto il territorio italiano.

Tra i pesci pinna di mare più consumati,

troviamo le alici con una media italiana del 6,2%, il merluzzo (5%), l'orata (5%), le sardine (3,3%) e il branzino (2,7%). I maggiori consumi di sardine si registrano proprio nel Veneto mentre le alici si consumano di più al Sud.

Sempre con una media nettamente superiore a quella italiana, i consumi di seppie nel Veneto raggiungono un 8,5% rispetto al 3,8% dell'Italia. Per contro i consumi di cozze sono meno della metà della media italiana (10,3%).

Interessante notare come, ancora, il principale canale di distribuzione sia rappresentato dalle pescherie con un 50,2%, seguito da supermercati e ipermercati con un 28%.

Area 1: Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Lombardia.

Area 2: Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna.

Area 3: Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Sardegna.

Area 4: Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia.

Quote di mercato (%) inerenti la distribuzione di prodotti ittici freschi in Italia nel 1997

Ambulanti	21,5
Cash & Carry	0,3
Super-ipermercati	28,0
Pescherie	50,2
TOTALE	100,0

Consumi di prodotti ittici freschi in Italia nel 1997
Quantità complessiva e percentuali della specie principali

	ITALIA	AREA 1	AREA 2	AREA 3	AREA 4	VENETO
Pesce Fresco (tonnellate)	257228	50411	38471	54594	113754	23639,0
PESCE PINNATO %	51,3	49,5	43,3	52,3	54,3	43,2
Alici	6,2	5,3	2,0	6,3	8,0	1,3
Branzino+Spigola	2,7	4,2	2,8	3,2	1,8	2,8
Cefalo	1,1	0,8	0,4	2,1	1,0	0,4
Cernia	1,5	1,6	0,9	2,0	1,4	1,2
Coda di rospo	0,6	0,5	1,7	0,5	0,3	2,1
Dentice	0,5	0,2	0,4	0,7	0,5	0,5
Merluzzo	5,0	3,0	3,0	5,2	6,4	2,3
Orata	5,0	5,5	3,1	6,9	4,4	3,0
Palombo	1,2	2,6	1,3	1,5	0,4	0,7
Salmone	2,9	5,3	3,3	3,6	1,3	3,2
Sarda	3,3	2,3	6,0	2,2	3,4	7,7
Sgombro	2,1	1,1	1,7	1,1	3,2	1,7
Sogliola	2,8	4,0	4,5	2,7	1,7	3,7
Triglia	2,0	0,9	1,1	2,1	2,7	1,0
CROSTACEI %	6,6	5,1	11,1	5,8	6,2	9,2
Canocchie	0,6	0,2	1,5	1,3	0,2	1,1
Gamberetti	1,6	1,3	2,1	1,2	1,8	2,2
Gamberi+Mazzancolle	3,0	2,1	5,9	2,5	2,7	3,6
Scampi	1,0	0,9	1,2	0,9	1,0	1,4
MOLLUSCHI %	32,0	23,3	31,6	31,5	36,3	33,0
Cozze	10,3	7,6	5,1	9,9	13,3	5,0
Vongole Veraci	5,7	4,2	5,9	6,9	5,8	5,9
Ostriche	0,2	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
Calamari	5,8	3,4	4,3	5,5	7,6	4,1
Polpo	4,2	2,9	4,9	3,0	5,2	5,7
Seppia	3,8	3,3	7,6	3,0	3,1	8,5
PESCE DI FIUME %	10,0	22,1	13,9	10,4	3,2	14,6
Anguille+Capitoni	0,6	0,5	0,3	0,5	0,7	0,4
Trota	3,0	6,2	2,8	4,1	1,2	2,9

L'ASAP è l'azienda speciale della Camera di commercio di Venezia per lo sviluppo della pesca e dell'acquacoltura. Attua ricerche e sperimentazioni di carattere tecnico-scientifico, indagini statistico-economiche, progettazioni di infrastrutture collegate al comparto ittico. Maggiori informazioni in via Forte Marghera 151 Mestre, tel. 041/958461 fax 041/958041, E mail asap@ve.shineline.it, <http://www.asap.ve.it>

Collezionismo e dintorni.

di Alberto Zanellato



Dopo i francobolli, le monete, le cartoline, le tessere telefoniche, ecco affacciarsi il collezionismo del 2000: le innumerevoli serie di pupazzetti Kinder-sorpresa della Ferrero e di molte altre case di dolci che li hanno seguita negli ultimi anni.

Il fenomeno conosciuto anche come Kinder-mania, già solidamente avviato in Germania, dove la Ferrero ha iniziato, ancor prima che in Italia, l'originale distribuzione di quelle piccole uova di cioccolato al latte, occhieggianti ormai dagli espositori di molti punti vendita, e al cui interno vi si trova un secondo uovo/involucro in plastica, contenente una delle centinaia di sorpresine componibili.

Queste ultime, a loro volta formano delle miniserie e da ciò prende avvio il collezionismo: completare le serie più o meno prestigiose che si troveranno man mano negli

ovetti, avendo, però, a disposizione un periodo limitato di tempo.

Il seguito è storia di oggi.

E proliferano, ai mercatini delle pulci, i banchi dove poter trovare questo materiale, da poter acquistare, scambiare, a completamento delle raccolte mai terminate che si possiedono a casa.

In questo caso il mercatino di Piazzola sul Brenta (ogni ultima domenica del mese) o quello di Chioggia, fa proprio al caso con i suoi numerosi espositori forniti di tutto, comprese le scatole in plastica, appositamente create per la raccolta delle singole serie, i cataloghi generali e quant'altro necessari al collezionista.

Appuntamento dunque per piccini e adulti (anch'essi, per quanto non sembri, sono degli accaniti collezionisti di questi generi) al prossimo mercatino!



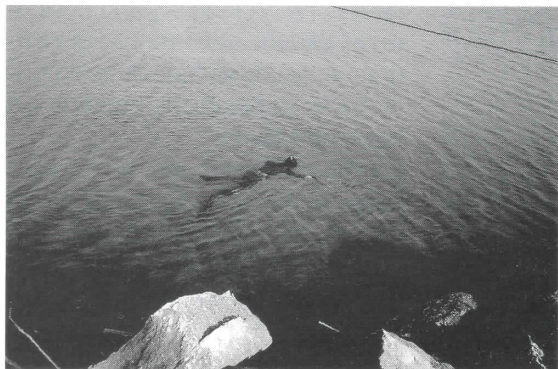
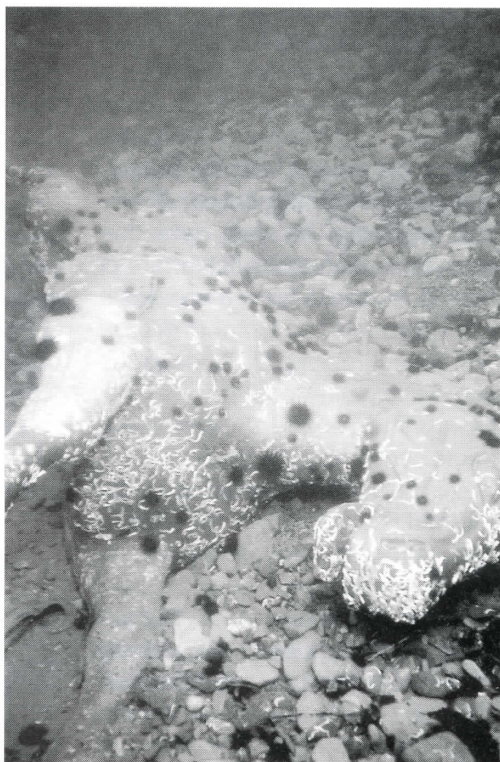
Operazione "Fondali puliti 1998"

di Dino Basso

Ormai non fa' più notizia. L'ennesima pulizia dei fondali marini è una cosa già vista e molti sono convinti che tanto - passato il momento di entusiasmo - non servirà a nulla e niente cambierà. Anche chi vi scrive sospetta che queste manifestazioni vengano spesso usate da qualche *operatore ecologico* improvvisato per avere un ritorno di pubblicità e di immagine magari giusto prima dell'inizio della stagione estiva. Tanto, una *riassetata* alla bell'e meglio a tratti di fondale marino non fa mai male. Eppure qualcosa bisogna effettivamente fare. *E' meglio l'ottimismo dell'azione che il pessimismo del pensiero* (motto rubato a Greenpeace). E' vero, i pensieri negativi non ci fanno avanzare di un passo. Ed è così che, anno dopo anno, di pulizie dei fondali nelle nostre acque se ne sono fatte molte. A cominciare da quell'ottobre 1987, quando due associazioni sportive - il **Nuoto Sub Team Donaggio** ed il **Nauticlub Nautica 11** - dettero vita all'operazione "Puliamo insieme un'isola", coordinando le energie dei rispettivi soci allo scopo di liberare l'isola di San Giorgio in Alga da immondizie vecchie di decenni. Si lavorò a tal punto - o meglio, tanta era la quantità dei rifiuti (di ogni genere) - da riempire una chiatta dell'Azienda Municipalizzata di Nettezza Urbana.

Poi venne il momento della pulizia delle *Tegnue* di Chioggia, Parco Marino ancora in embrione, operazioni organizzate dal Movimento per l'Adriatico. Annualmente nel mese di giugno, condizioni meteo permettendo, a tre miglia al largo di Chioggia si riuniva una piccola flotta formata da un centinaio di imbarcazioni, e altrettanti subacquei, allo scopo di offrire il doveroso omaggio alla natura. Quest'anno, chi volesse dire "C'ero anch'io!" può aderire all'iniziativa di **LEGAMBIENTE**, prontamente raccolta dal Nuoto Sub Team Donaggio, simpatica e molto attiva associazione no-profit della zona, con sede a Marghera in via Fabris. Il giorno fissato è **domenica 31 maggio 1998**. Luogo prescelto: la diga foranea di Punta Sabbioni, la "Mecca" dei subacquei della zona, non tanto per la bellezza dei suoi fondali, quanto perché ciascuno di loro, prima o poi, si è immerso - o ha dovuto immergersi - all'ombra del suo faro. Neofiti ed esperti, pescatori e fotografi, bombolari e apneisti, tutti hanno amaramente constatato il progressivo impoverimento dei fondali della zona così come il loro lento ma inesorabile processo di insabbiamento. Eppure, sia d'estate che d'inverno, nonostante tutto, i fondali di Punta Sabbioni vengono visitati da migliaia di appassionati e irriducibili nostalgici. Ed è per questo che il Nuoto Sub Team Donaggio ha scelto questa meta, così *rappresentativa*, al fine di pulire - una volta all'anno - i suoi fondali.

N.B. Durante la manifestazione verrà interdetta la navigazione in prossimità della diga.



Convegno Tecnico Scientifico sulla Attività Subacquea nel Veneto

di **Dino Basso**

Si è concluso domenica 30 novembre 1997 presso il Centro Culturale Santa Maria delle Grazie a Mestre il Convegno Tecnico Scientifico sull'Attività Subacquea nel Veneto. La manifestazione organizzata dalla F.I.P.S.A.S. (Federazione Italiana Pesca Sportiva e Attività Subacquee), unica nel suo genere nell'ambito regionale, ha visto nelle due giornate di conferenze l'alternarsi di ben 15 relatori di fama nazionale e internazionale con l'intento di dare una configurazione alla subacquea che si svolge in Veneto.

Nella prima giornata, dopo un'esauriente descrizione delle caratteristiche fisiche dell'Alto Adriatico svolta dal dott. Luca Mizzan del Museo Civico di Storia Naturale di Venezia, è intervenuto il prof. Luigi Fozzati, direttore del Nucleo Arch. Subacqueo Soprintendenza del Veneto rivelando l'importanza delle immersioni che si effettuano nel Veneto (laghi e fiumi compresi) per l'elevata possibilità di ritrovamenti subacquei. Il dott. Alessio Fileccia, direttore della Scuola Nazionale di Speleologia Subacquea ha presentato i dati del Catasto Nazionale Sifoni che ha visto il Veneto al 3° posto in Italia con 36 risorgenze/sifoni censiti, preceduto da Friuli (57) e Sardegna (53).

Nella seconda giornata, dopo una breve relazione del dott. Maurizio Schiavon di Padova, specialista in Medicina dello Sport, sulle novità delle immersioni anche con asma e con malformazioni cardiache (PFO, pervietà del foramen ovale), è intervenuto il dott. Bruno Zennaro di Mestre, specialista ORL. Il tema

della sicurezza è stato trattato da Dino Basso, istruttore FIPSAS con esperienza ventennale sull'argomento, soffermandosi su alcuni incidenti misteriosi occorsi nel territorio dal 1990 a oggi. Il prof. Alessandro Maroni del DAN EUROPE, statistiche alla mano, ha confermato la bassa pericolosità di questo sport rispetto ad altri (0,0025%, 1 caso ogni 40.227 immersioni se entro i 30 metri di profondità). Il dott. Massimo Rossato di Padova ha rivelato all'attenta platea che dopo 10 immersioni giornaliere, il rischio di incidente da DCP (de-compressione) scende dal 12% al 3% e cioè l'abitudine alle immersioni ne allontana il rischio. Un altro

importante fattore di rischio è dato dalla temperatura dell'acqua. Da uno studio condotto su 1525 subacquei immersi in acque dai 7° ai 13° è emerso che chi era equipaggiato con una muta umida era esposto maggiormente al rischio di MDD del 30% in più rispetto a quelli che usavano una muta stagna. A conclusione delle due giornate è intervenuto il Capitano di Fregata (CP) G. Tarzia della Capitaneria di Porto di Venezia che ha illustrato i compiti del corpo della Guardia Costiera che sono quelli di salvaguardare la vita umana in mare in tutti i suoi aspetti, informando i presenti dell'esistenza del numero blu 167.090090 da attivarsi in caso di necessità, al costo di un solo scatto.

Un'ulteriore conferma dell'interesse suscitato da tale manifestazione è stato il numero di presenze di clubs subacquei: ben 38, ben suddivisi tra club Fipsas del Veneto e anche provenienti da altre regioni limitrofe e club di altre associazioni "americane". Il numero dei subacquei presenti è stato di circa 200 unità, equamente suddiviso tra didattiche nazionali ed estere e questo a dimostrare che quando si parla di sicurezza cadono tutti i conflitti di insegnamento che abitualmente sorgono tra le 19 didattiche presenti sul territorio italiano.

Gli Atti del Convegno, un interessante opuscolo di un centinaio di pagine, sono disponibili presso la sezione FIPSAS, C.so del Popolo 32, Mestre, mercoledì 17-19.30 (tel. 984871).

