

LUNGO I FIUMI TRA GLI ARGINI DELLA VENEZIA ORIENTALE



LUNGO I FIUMI, TRA GLI ARGINI DELLA VENEZIA ORIENTALE

SOMMARIO

Introduzione	2
Dalla spiaggia della Brussa	3
La Venezia orientale e le vie d'acqua	5
Gli Itinerari	6
Caorle e la laguna	7
Brian	10
Ceggia	12
Corbolone	16
La Livenza	19
Fra Lemene e Reghena	24
Gastronomia del pesce d'acqua dolce	29
Ricette	30
Il luccio	30
La carpa	30
La tinca	31
Il barbo	32
L'anguilla	32
Il cavedano	33
Il gambero d'acqua dolce	34
Il pesce gatto	35

Questa pubblicazione costituisce la base per il varo delle "Strade del pesce d'acqua dolce", che affiancando quelle più note del vino possono contribuire a valorizzare un prodotto e una cultura, come quelli del fiume, ancora purtroppo misconosciuti.

Con la descrizione di una serie d'itinerari aventi a base i corsi d'acqua che dalla Venezia orientale scendono il mare, il lettore turista o appassionato, viene accompagnato alla riscoperta di incontaminati paesaggi naturali, istruito sulla storia dei luoghi, incuriosito con le tradizioni locali e alla fine irretito dalla buona cucina, che qui trova nei piatti a base di pesce d'acqua dolce la sua massima espressione.

In auto, in bici, oppure a piedi "Lungo i fiumi, tra gli argini della Venezia orientale" è una vera e propria guida alla riscoperta delle origini e del gusto dei piatti poveri descritti, pesce per pesce, con le più tipiche ricette dei posti visitati.

La Venezia orientale è sicuramente conosciuta in tutto il mondo per la bellezza e l'offerta turistica del suo litorale.

Ogni anno milioni di turisti d'estate affollano le splendide spiagge di Jesolo, Caorle, Eraclea, Porto S. Margherita, Bibione, assicurati da una valida offerta ricettiva, da un mare ancora pulito (testimoni le numerose bandiere blu dell'Unione europea che attestano la qualità delle acque) e, soprattutto i più giovani, galvanizzati dall'idea di poter spendere la notte divertendosi.

La spiaggia della Brussa è un luogo particolare e privilegiato di osservazione del litorale Veneziano orientale.

Non è facile arrivarci. Uscendo al casello di Portogruaro dell'Autostrada A4 VE - TS, si prende la strada per Concordia Sagittaria, si prosegue per Sindacale e quindi per Lugugnana. A destra troveremo le indicazioni per Brussa. Quando la strada si fa sterrata proseguire ancora per circa un chilometro finché alcune piazzole di sosta inviteranno ad abbandonare l'auto.

Una suggestiva e fresca pineta si para allora davanti precludendoci la vista del mare. Eppure se ne coglie la vicinanza, dal profumo intenso di salsedine e dallo sciabordare delle onde sulla riva.

I raggi del sole giocano tra gli aghi dei pini marittimi. La sabbia lungo il sentiero rende sempre più incerti i passi. Intorno è solo musica d'acqua e di vento.

E finalmente il mare!

Appare come una immensa lamina dorata dai raggi del sole, brulicante di luci per le leggere increspature delle onde.

E' sempre una grande emozione vedere il mare! Sensazioni di onnipotenza e di timore si accavallano e ti travolgono.

La spiaggia è una striscia di sabbia larga poche decine di metri, libera e non attrezzata.

Tenendo le spalle alla pineta, a destra verso Sud-Ovest si intravedono le case di



Caorle, antico borgo di pescatori ora convertitosi all'industria delle vacanze.

A sinistra, a Nord-Est, si stagliano i grattacieli degli hotel di Bibione, città nata proprio a vocazione turistica.

Di fronte l'Adriatico, che del litorale ha determinato la fortuna economica.

Ma se solo per un attimo, sperando che nessun dio del mare se ne abbia per questo, girandoci voltassimo le spalle all'acqua e immaginassimo di poter volare con lo sguardo oltre la pineta della Brussa, un territorio nuovo ed affascinante non meno bello ed interessante da scoprire e da vivere, ci si presenterebbe dinnanzi.

Soprattutto risalterebbe la grande quantità e varietà d'acqua che caratterizza l'entroterra della Venezia orientale.

Tre fiumi alpini solcano il territorio.

Il Piave, verso Jesolo e Cortellazzo; la Livenza, più a Nord, verso Caorle; e al confine con il Friuli, il Tagliamento.

Altri fiumi di risorgiva e canali (il Loncon, il Lemene, il Reghena, il Malgher, il Grassaga, il Piavon, il Brian...), uniti fra loro da innumerevoli canali artificiali, attraversano le campagne.

Un' ampia laguna si insinua sensuale nell'entroterra ed unisce anche fisicamente Caorle a Bibione. Acqua! Tanta Acqua!

E la Storia ce lo insegna, nel bacino del Mediterraneo, dove c'è acqua, dove i fiumi sfociano al mare e le condizioni sono favorevoli, si insediano l'Uomo e la Civiltà.

A Concordia Sagittaria ha sede la cooperativa di pescatori "Nuova Venezia".

Fra i propri soci annovera, oltre a tanti che pescano nella vicina laguna di Caorle e spesso in mare, anche una figura "speciale", purtroppo in via d'estinzione: il pescatore professionale d'acqua dolce.

Eppure questo mestiere fino a non pochi decenni fa, sfruttando solo le risorse ittiche dei fiumi e dei canali, dava da vivere ad intere famiglie, le numerosissime famiglie di una volta!

Tinche, carpe, lucci, storioni, anguille..., allietavano sia la tavola dei più poveri che non potendosi permettere la carne trovavano nel pesce una valida alternativa proteica, come le ricche mense delle case patrizie della vicina Venezia.

Anche la storia della Serenissima ci parla di banchetti offerti ad ambasciatori e principi stranieri con i prodotti della Livenza.

Il pescatore stava ben attento a non impoverire il patrimonio ittico dei fiumi e fra le stesse famiglie vi erano precisi accordi verbali affinché ognuno avesse un proprio ambito fluviale da sfruttare: una sorta di "concessione ante - litteram" dei corsi d'acqua.

Purtroppo le condizioni sono molto mutate!

Oggi il pescatore d'acqua dolce difficilmente riesce a vivere con il solo frutto del suo lavoro.

Per testimoniare questo mondo che sta scomparendo. Per stimolare nel viaggiatore del terzo millennio la riscoperta dell'entroterra della Venezia orientale e quelle espressioni di civiltà nel significato più ampio del termine: storie di pietre durature all'usura del tempo e di popoli e uomini consegnati alla Storia; e di altri uomini che forse lasceranno flebili ma non meno importanti tracce del loro passaggio nella storia.

Per far riscoprire le "strade d'acqua" che hanno caratterizzato e che caratterizzano questa bella provincia del Veneto. Per tutto ciò nascono questi semplici appunti di viaggio "Lungo i fiumi", tra gli argini della Venezia orientale.

Una parte di questi "appunti di viaggio" è dedicata anche alla cucina del pesce d'acqua dolce. Ricette tradizionali, ricette nuove e originali, perché anche in cucina si misura la civiltà di un popolo. Con la speranza che queste note gastronomiche possano essere di stimolo per i ristoratori più sensibili della Venezia orientale, affinché riscoprano e facciano apprezzare i piatti della tradizione, anche arricchendoli con nuove e particolari proposte, dai sapori oggi quasi dimenticati.



LA VENEZIA ORIENTALE E LE VIE D'ACQUA

L'importanza delle vie d'acqua della Venezia orientale è notevole.

Anticamente da Comacchio alle foci del Po, fino ad Aquileja in Friuli, si estendeva lungo la direttrice di quella che poi sarebbe divenuta la via Annia (costruita dai romani per i commerci con la Dalmazia) una immensa laguna navigabile.

Il mare faceva paura ed i venti instabili della regione spesso consigliavano una più sicura navigazione interna.

La Venezia orientale diventa perciò intorno al 50 a.C. un importante nodo commerciale della regione.

Viene fondata Iulia Concordia su di un primo insediamento di popolazioni paleovenete (che per prime avevano capito l'importanza della zona), a diretto contatto con le realtà romane più importanti di Altino e Oderzo.

Non si scordi poi, all'interno del "graticolato romano", il porto e la cittadina di Heraclia.

Proprio dalla Venezia orientale, spinti dalle orde barbariche, partirono i primi coloni a fondare ed inventare Torcello e poi Venezia, la Serenissima, la civiltà lagunare per eccellenza, la città che tutto il mondo invidia.

Il Papato con i Vescovi nominati in loco (Concordia Sagittaria, Eraclea, Aquileja, Sesto al Reghena) e le signorie durante il Medioevo e il Rinascimento, contribuirono, insieme all'affermarsi dei traffici e delle tratte commerciali, a valorizzare la zona.

Essenziali per la grandezza di Venezia furono le vie d'acqua del Piave e della Livenza.

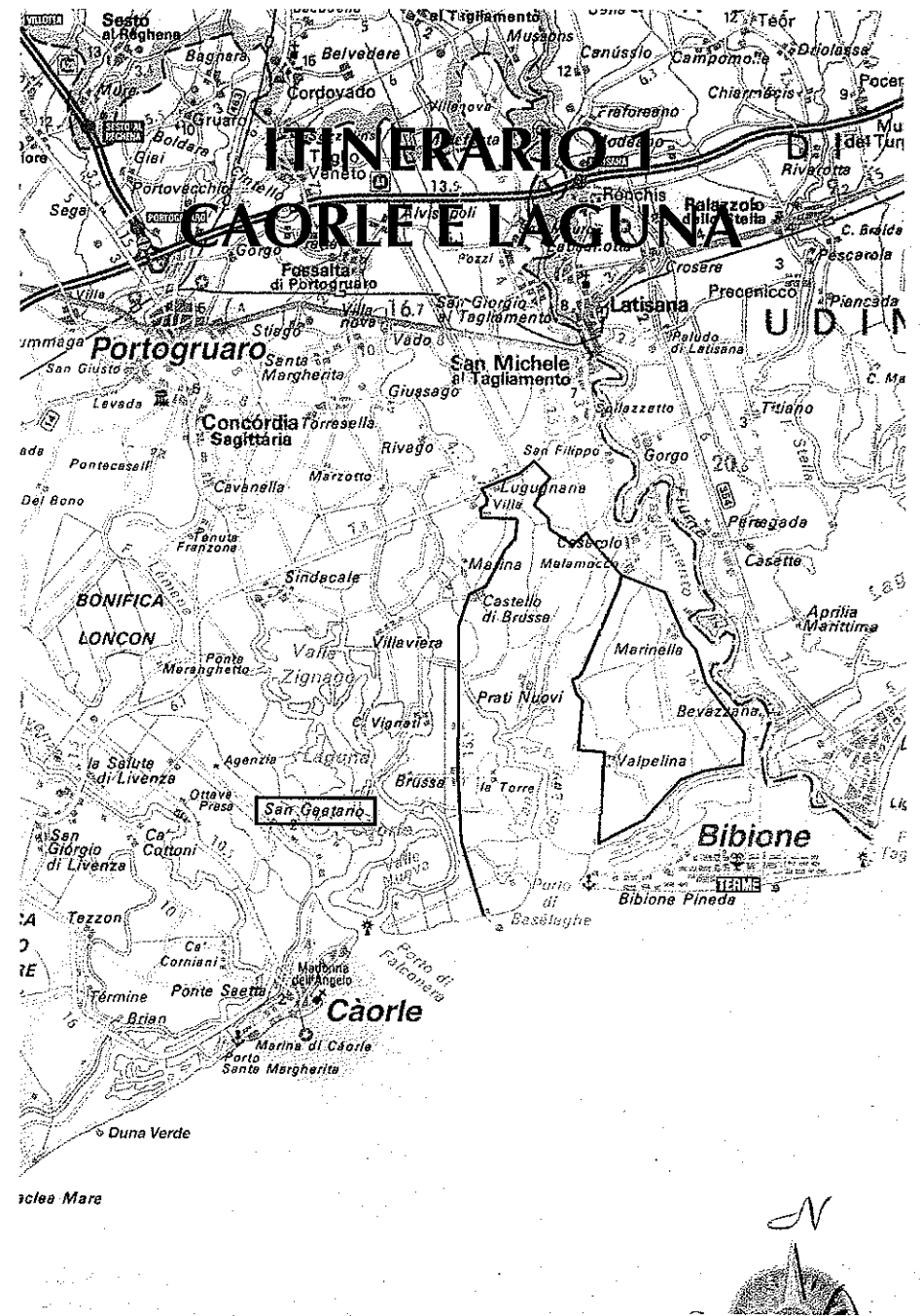
Esaurite in breve le riserve lignee delle ampie foreste planiziali a ridosso della costa, i due fiumi alpini divennero infatti il serbatoio naturale della più importante fonte di ricchezza e di sostentamento di Venezia: il legno pregiato per la costruzione delle navi e per i commerci con l'Oriente.

Carovane di "zatterieri" (zatterieri) fino a pochi decenni fa partivano per un viaggio avventuroso e denso di pericoli su barche - zattere costruite con i tronchi, giù lungo il fiume e poi in laguna, sfruttando misteriose correnti, fino all'arsenale, dove le zattere venivano letteralmente smembrate ed i tronchi adoperati per gli usi più appropriati.

Durante il diciottesimo secolo tutta l'area venne lasciata nel degrado più assoluto e, paludosa e malsana, venne quasi abbandonata. Si pensi che la Venezia orientale aveva il triste primato, con il Polesine, per incidenza della malaria.

Tuttavia un'importante opera di bonifica iniziata verso la fine del diciannovesimo secolo, ridarà nuova dignità e quella vocazione prettamente agricola attuale.

GLI ITINERARI



ITINERARIO 1

Caorle e la laguna

Come arrivarci: da Portogruaro prendere la strada per Lugugnana.

Tra sindacale e Caorle si estende una vasta "zona umida" che comprende la Valle Zignago, la Valle Nuova e Vallevecchia, con una naturale appendice verso Bibione tramite il canale dei Lovi.

Partendo da Lugugnana portarsi in località Brussa e provare a scegliere una delle tante strade bianche che si trovano.

Con un po' di fortuna, proprietà privata permettendo, e dopo qualche tratto a piedi, vi si aprirà un mondo davvero suggestivo.

La laguna e le barene, soprattutto in certe condizioni di luce (un temporale imminente o un bel tramonto) sanno offrire scorci indimenticabili.

Attrezzatevi quindi con un buon binocolo e, se siete appassionati, con una macchina fotografica dotata di "tele" adeguato.

Il bird-watching è assicurato e gli incontri con un bell'esemplare di rapace intento a volteggiare o appollaiato pronto all'attacco non sono cosa rara!

Un percorso ben segnalato e proposto per chi ama la bicicletta si trova alle porte di Bibione, sulla strada che da San Michele al Tagliamento porta verso Bibione stessa. Prima di un piccolo ponte che immette nella rinomata cittadina balneare seguire a dx le indicazioni "Terzo Bacino". La pista ciclabile è tabellata bene, segue per un buon tratto la via d'acqua interna per Caorle e quindi si perde in campagna, verso località "Malamocco", per ritornare a Bibione lungo la strada principale.

• Passando per Brussa fermatevi all'"agriturismo Brussa" di Pacchiedda Armido (tel. 0421-84116).

Una tabella ben visibile procedendo in direzione del mare vi indicherà la strada. Se non riuscirete a fare uno spuntino, cogliete tuttavia l'occasione per comprare gli insaccati e la carne di maiale: gli animali sono allevati e macellati direttamente in azienda.

• A Bibione in primavera è tempo di asparagi, quelli bianchi.

Il terreno sabbioso favorisce la crescita di questo appetitoso germoglio e ne rende le caratteristiche organolettiche particolarmente rinomate. In stagione sono ben visibili i cartelli "vendita asparagi" lungo la strada.

• Sempre a Bibione nuovo impulso al turismo sta dando lo sfruttamento delle acque termali.

Da quasi 600 mt. viene prelevata acqua alla temperatura costante di 37°C.

Della laguna di Caorle tuttavia, senza una barca che ci culli dolcemente tra le barene, si perde molto. Soprattutto non si ha la magica sensazione che dà l'avvistamento dei "casoni" dall'acqua.

I casoni erano le case-rifugio dei pescatori, dai tipici tetti spioventi fatti costipando canne palustri, costruite sulle barene e nelle valli per sfruttare al meglio la naturale predisposizione di alcune specie di pesci ad entrare ed uscire dalla laguna (in primavera per la riproduzione, trovando acque più basse e quindi più calde, il pesce è attratto dall'ambiente lagunare; ai primi freddi, questa migrazione ritorna al mare).

Con ingegnosi sistemi di chiuse i pescatori hanno capito come imprigionare il pesce in laguna, creando veri e propri allevamenti, le valli da pesca appunto, dove attingere con relativa facilità, soprattutto lontano dai pericoli della pesca in mare aperto.

Ormai i pochi casoni rimasti sono tutti di privati, ben gelosi della loro proprietà, e quelli aperti al pubblico si sono trasformati in ristoranti tout-court.

La laguna di Caorle e Hemingway

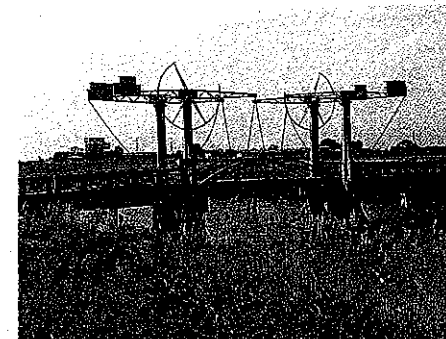
Come arrivarci: da San Stino di Livenza prendere la strada in direzione Caorle; attraversata la località "Ottava presa" proseguire a sx per San Gaetano.

Un vecchio e stretto ponte girevole ci introduce in quello che una volta era un piccolo paese - azienda agricola costruito al tempo delle bonifiche: San Gaetano.

Erano queste le terre del barone Franchetti che, fra gli ospiti illustri e blasonati, annoverava tale Ernest Hemingway, già scrittore e giornalista affermato, che di lì a qualche anno avrebbe vinto il premio Pulitzer (massimo riconoscimento giornalistico mondiale) e sarebbe stato insignito nel '54 del premio Nobel per la letteratura. Hemingway lo ricordiamo per i suoi romanzi "Di là dal fiume tra gli alberi" e "Addio alle armi", ambientati in alcuni capitoli tra la gente della Venezia orientale, e per la sua sfrenata passione per le battute di caccia.

Le case di San Gaetano sono quasi tutte in degrado. Resiste solo una costruzione centrale, mattoni faccia a vista, che un tempo aveva la funzione di bar, trattoria, locanda, cinema, drogheria, come testimoniano le tante scritte ormai sbiadite sulle facciate esterne.

E' rimasta aperta solo una caratteristica trattoria, "da Nico" (tel. 0421-88089). Alle pareti belle foto di caccia testimoniano degli ospiti del barone Franchetti. I figli del proprietario poi, hanno stampato un ciclostile che ricorda le visite del romanziere americano alla locanda. In stagione, forse sempre in onore di Hemingway, da settembre in poi (mā è necessario prenotare) spicca una celestiale preparazione di germano arrosto.





Mar Adri

ITINERARIO 2

Brian

Come arrivarci: da San Donà di Piave per Eraclea tenendo la dx Piave; attraversare il ponte sul fiume, passare il centro abitato, quindi svoltare a dx per Eraclea Mare, dopo circa 5 km, sulla rampa del grande ponte svoltare a sx per Torre di Fine; all'incrocio a sx inizia l'itinerario.

Il canale Brian, nel suo lungo girovagare nel territorio della Venezia orientale per soddisfare le esigenze irrigue delle aree agricole, si spinge così a Sud da lambire scorrendo parallelamente la spiaggia di Eraclea.

L'itinerario si propone per la quiete e la pace che si respirano. Oltre che in automobile o in moto, rimane sempre la bicicletta il mezzo migliore per godere le bellezze naturali del percorso.

Ma sarà a piedi, nei momenti e nei luoghi che la nostra sensibilità di viaggiatori ci farà scegliere, che riusciremo a cogliere appieno tutta la bellezza e la forza della natura che ci circonda.

Scrutare tra i canneti a cercare guizzi di pesci argentei o le teste colorate delle anatre e dei germani; perdere lo sguardo passeggiando lungo gli argini tra acqua e cielo; osservare la severa costruzione di una idrovora; meravigliarsi per l'apparire di un'imponente giardino, oasi di tranquillità inaspettata.

L'itinerario è semplice e si snoda, da Torre di Fine fino a località "Brian", per proseguire poi, sempre costeggiando il canale, fino a Termine e località "Tezzon".

• Da visitare l'az. agricola "La Fagiana" (tel. 0421-237429) dove producono ed è possibile acquistare un sorprendente riso superfino "carnaroli". L'azienda ha una sua peculiarità dovuta proprio al prodotto riso. Per esigenze di coltivazione, proprio come nel vercellese, le campagne vengono qui periodicamente allagate con l'acqua del Brian e diventano una importante zona umida, habitat naturale per molte specie di uccelli. I titolari stessi dell'azienda agricola promuovono un'interessante giro in bicicletta fra i campi della loro tenuta, per spiegare i segreti della coltivazione del riso e ammirare la fauna presente.

Proseguendo si arriva all'abitato di Brian: un bel ponte ci invita alla sosta. Due sono le opportunità di ristoro.

• Proprio attraversando il ponte troviamo la trattoria "Emiliana" (tel. 0421-210894).

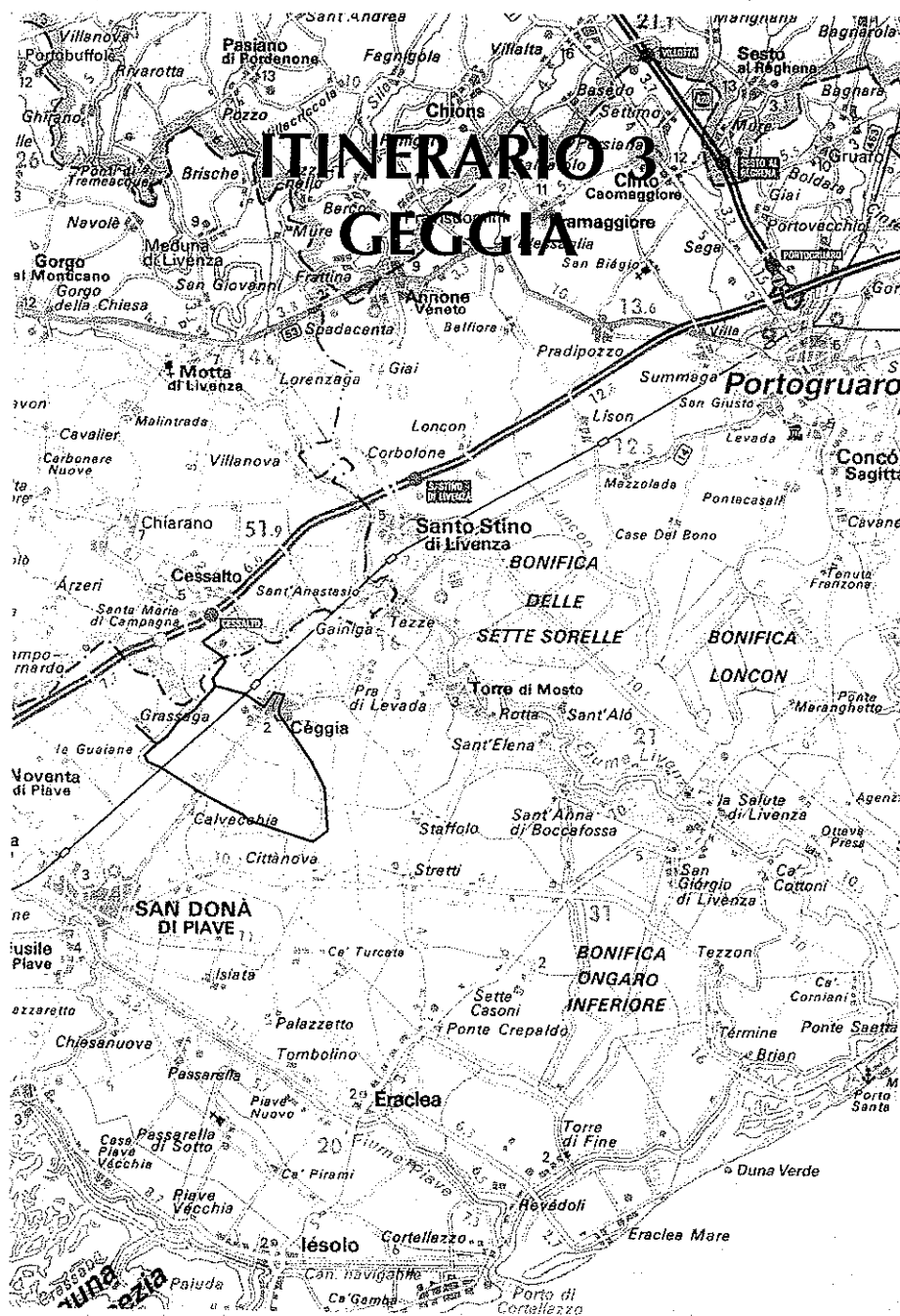
Il locale è stato da poco restaurato: la sala da pranzo è ampia e accogliente, ma potendo è piacevole mangiare nella veranda esterna. Cucina di pesce semplice e gustosa e in stagione (su prenotazione) specialità di cacciagione delle vicine valli di Caorle. E' stato risistemato ed è usufruibile per feste e cene anche un tipico casone attiguo al locale stesso.

• In centro a Brian la pizzeria c'è "Brian" con le pizze del campione del mondo" (tel. 0421-237001).

Graziano saprà stupirvi per la qualità e l'assortimento delle

sue celebri specialità.

L'itinerario continua verso Termine, attraversa gli splendidi boschetti Romiati, dove è possibile ammirare la villa e una graziosa chiesetta proprio sotto l'argine del canale; per arrivare poi all'idrovora Termine, importante costruzione che rammenta come tutta la zona agricola retrostante sia posta al di sotto del livello del mare.



ITINERARIO 3 GEGGIA

ITINERARI 3

Ceggia

Come arrivarci: autostrada A4 VE-TS, uscita Cessalto; a sx, quindi all'incrocio a dx, SP 58 per Ceggia (3 km).

Ceggia è il classico tranquillo paese della Venezia orientale.

Se in epoca romana le fortune del suo territorio sono strettamente legate agli attivi commerci che venivano svolti sulla direttrice della via Annia, tra Altino ed Aquileja, la caduta dell'Impero romano, le devastazioni dovute alle invasioni barbariche e non meno importanti fenomeni di dissesto idrogeologico, portarono al progressivo abbandono delle terre, soprattutto verso la costa, invase com'erano dalle acque del mare e divenute paludose e malsane.

Né le cose migliorarono con la Serenissima, che vedeva in quegli acquitrini una valida barriera naturale contro possibili invasori dal Nord.

La popolazione così si rifugiò verso l'interno in cerca di zone più salubri. Nasce Ceggia, il cui toponimo si vuol far derivare dal latino "cilia maris", cioè sorta al limitare (ciglio) del mare.

La caduta della Serenissima, l'inizio dei primi interventi di recupero del territorio sotto gli Austriaci, culminati poi nei grandi lavori di bonifica del secolo scorso ad opera soprattutto di privati e uno zuccherificio ancor oggi attivo, hanno portato nuovo impulso all'economia ciliense trasformando la cittadina nel piccolo, ma attivo centro agricolo di oggi.

Ceggia e il Carnevale

Un paese tranquillo!

Ma c'è una manifestazione che ha saputo ritagliarsi un proprio autonomo spazio, diventando il più importante appuntamento del genere nella Venezia orientale (e non solo): il Carnevale con la sfilata dei carri allegorici.

Sono quasi 50 anni che a Ceggia i quartieri e le frazioni limitrofe si sfidano, fra magistrali invenzioni tecniche, colorati voli della fantasia, con arguzia ed ironia pungenti, alla realizzazione del più bel carro allegorico.

Costruzioni monumentali alte come le case, ricche di meccanismi di movimento e di suoni; o più semplici, dove il movimento e la gioia vengono trasmessi dai figuranti che animano il carro stesso. Tutti ugualmente colorati e chiassosi, come si conviene a un Carnevale allegro e partecipato.

E che sia partecipato lo dimostra la qualità sempre crescente dei carri che ogni anno vengono presentati e la partecipazione massiccia della gente.

L'ultima edizione (marzo 2000) ha visto per la prima volta una interessante novità: la sfilata dei carri in notturna. Bellissima! Grandi e piccini sono stati letteralmente rapiti dallo spettacolo, fra fantasmagorici giochi di luci, esplosioni di colori e di suoni, raggi laser e fumi misteriosi.

Ma per vivere appieno lo spirito di questo Carnevale bisogna assistere alla costruzione dei carri. Nei giorni precedenti le sfilate sotto alcuni capannoni ora vicini



no al cimitero di Ceggia (ma l'Amministrazione comunale ha in progetto la realizzazione di una struttura dedicata), è possibile vedere come nascono questi carri e condividere con chi lavora l'amore, la fatica, l'entusiasmo, la genialità inventiva che tale costruzione richiede.

Provate a domandare a quegli uomini, a quei ragazzi e quelle ragazze qual è lo spirito che li anima. Anche se stanchi, sporchi ed indaffarati, vi risponderanno con un sorriso e con semplicità disarmante vi diranno: tanta passione!

L'itinerario si snoda da Ceggia lungo le rive del canale Piavon, costeggia poi il canale Grassaga, prevede una piccola deviazione al bosco di Olmè, quindi nuovamente a Ceggia per una breve visita culturale.

E' un percorso facile, da fare in auto o in moto, ma che rende sicuramente di più se affrontato in bicicletta, per godere appieno l'amenità e la pace dei luoghi attraversati.

I pescatori amanti dello "spinning" (la pesca con le esche artificiali) troveranno la zona molto interessante. Questi corsi d'acqua infatti sono conosciuti in tutt'Italia per la presenza del mitico "black bass", il persico trota, così divertente da insidiare e catturare.

Se fosse opportunamente attrezzato, il percorso sarebbe ottimo da affrontare anche in barca, tramite attività di semplice diporto e/o di pescaturismo.



Da Ceggia si prende la SP 58 per Staffolo, lungo il Piavon. Subito fuori il paese, a dx, dall'altra parte del canale si notano le vecchie ma ancora funzionanti strutture dello zuccherificio. Si prosegue lungo l'argine fra l'acqua e ampi territori di bonifica. Al bivio per Staffolo tenere la dx sempre lungo il Piavon, fino al ponte girevole, attraversato il quale si arriva al paese di Fossà avendo di fronte la parrocchiale.

All'incrocio deviamo per una breve escursione a sx, fino al nuovo ponte sul Grassaga. Un ampio spazio verde e una stradina sterrata che scende fino alle rive del fiume ci invitano a passeggiare.

Tornando indietro lasciamo a sx la parrocchiale di Fossà e, proseguendo dritti, al capitelto svoltiamo a sx.

In località Ponte Alto incrociamo la trafficata SS 14 Triestina: fare attenzione! La strada prosegue seguendo sempre il corso del canale verso il ponte ferroviario. Dopo una curva a gomito si passa vicino l'abitato di Grassaga.

•A Grassaga c'è l'"Antica Osteria da Freschi" (tel. 0421-320247).

In una vecchia casa caratteristica offre piccola cucina e spuntini veloci, con insaccati preparati e stagionati dal proprietario (notare le belle fotografie di specialità norcine alle pareti).

Procediamo fino all'incrocio.

A sx sicuramente interessante la deviazione per il bosco planiziale di Olmè. Da Ceggia, per creare un collegamento naturale proprio con questo bosco, è in via di realizzazione un "percorso verde" che sarà quanto prima usufruibile a piedi e in bicicletta.

A dx invece, dopo il sottopasso, si ritorna in centro a Ceggia.

•In località Olmè troviamo l'agriturismo "Prà d'Arca" (tel. 0421-329755).

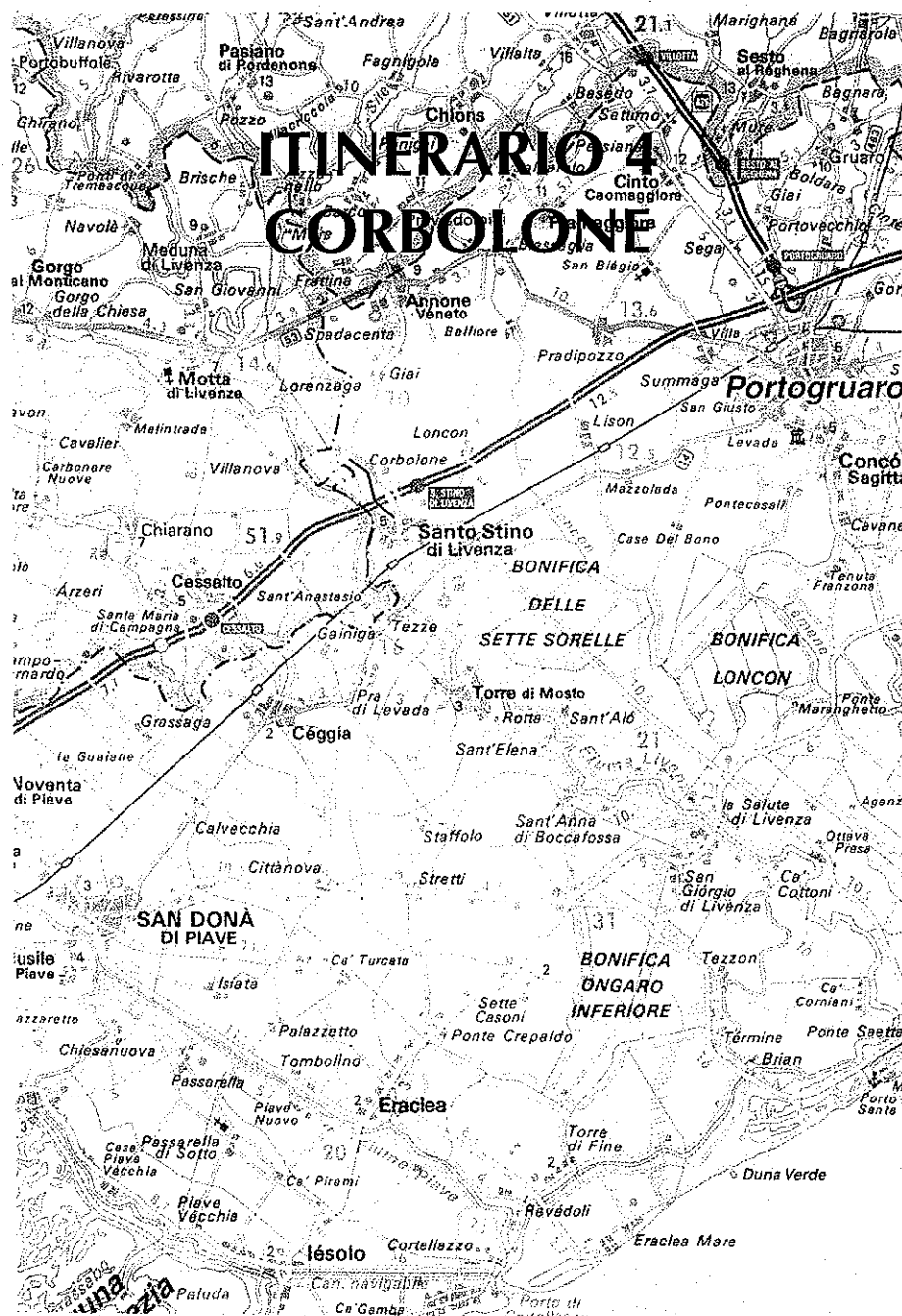
Specialità della tradizione contadina, spuntini di affettati misti, vini dell'azienda e vendita di animali da cortile.

Dopo l'itinerario d'acqua fra canneti e campagna nella placida quiete del territorio ciliense, due perle rare sono assolutamente da non perdere: la Chiesa parrocchiale di San Vitale e l'Oratorio Bragadin.

La Chiesa, oltre alla solida architettura esterna e all'austero campanile descritto anche da Hemingway in "Addio alle armi", brilla per gli splendidi affreschi di Giambattista Canal, nipote del Canaletto, sul "Martirio e Trionfo in cielo di San Vitale Martire".

L'Oratorio (XVIII sec.), costruito come cappella dell'adiacente villa Bragadin per volere del nobile veneziano Marcantonio, oltre che per l'architettura neoclassica che richiama simili strutture palladiane, sorprende per il ciclo di affreschi di Giuseppe Bernardino Bison (1762-1844), artista attivo fra Venezia e Trieste, che con maestria e grazia ha saputo creare sorprendenti giochi di luce, fondendo mirabilmente l'architettura degli interni con la delicatezza dei soggetti pittorici proposti.

In via Roma, presso la biblioteca comunale (tel. 0421-322452) sono disponibili testi e fotografie davvero interessanti sugli affreschi di San Vitale e sull'Oratorio Bragadin; ancora, una bella raccolta di vecchie foto dell'abitato di Ceggia (notevoli gli scorci sul Piavon) e un libro sulla nascita e sviluppo del Carnevale ciliense.



ITINERARI 4

Corbolone

Come arrivarci: autostrada A4 VE-TS, uscita San Stino di Livenza; sulla rotonda proseguire verso San Stino, quindi a dx verso Corbolone.

L'auto e la moto sono assolutamente inutili, anche la bicicletta potrebbe risultare superflua.

Corbolone è bello visitarla a piedi.

La passeggiata si snoda sulla strada asfaltata lungo l'argine del canale Malgher, all'ombra del viale alberato, osservando tra i rami e le foglie il paese affacciato sull'acqua; o, se si preferisce avere una più suggestiva visione d'insieme, lungo la strada sterrata che corre parallela sull'altro lato del canale, facilmente raggiungibile dal ponte che scavalca il Malgher in fondo al paese.

A Corbolone da visitare vi è la Chiesa di San Marco Evangelista (inizi del XVI sec.). All'interno: testimonianze pittoriche di sicura scuola, affreschi del XVII e dipinti del XVIII sec.; una bella acquasantiera in pietra d'Istria; una pregevole deposizione di Gesù in terracotta databile alla fine del XVI sec.

Imponente il campanile, sentinella vigile ed attenta del paese.

Alcune ville classiche in stile veneziano impreziosiscono lo scenario.

La camminata, sia che ci si trovi sulla strada asfaltata come su quella sterrata, prosegue oltre l'abitato storico di Corbolone, lungo l'ambiente naturale del canale. Un ponte ciclo-pedonale funge da raccordo tra le due vie, creando un suggestivo circuito.

•L'agriturismo "Al Cantinon" (tel. 0421-310211) di Mazzarotto G. e Giro Dialma, oltre alle buone specialità della cucina di campagna offre l'opportunità di acquistare i vini DOC di Lison-Pramaggiore prodotti in azienda.

Si respira un'aria magica a Corbolone.

E tutto vi contribuisce: il bel viale alberato, le case, la Chiesa col massiccio campanile, le eleganti ville veneziane testimoni di un antico splendore.

Pietre ed acqua a raccontare la storia della gente: un po' come a Venezia, sempre che il paragone non sembri irriverente.

Hanno detto che lì, proprio in fondo al paese, alle cascatelle, si può godere di uno spettacolo unico: anatre, germani ed oche riunite a decine di esemplari.

Siamo curiosi!

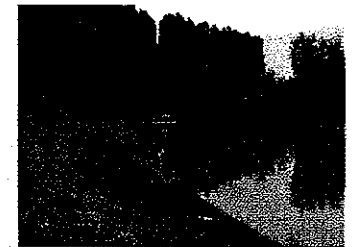
In effetti uno strano vociare riempie l'aria di note stridule.

Guardiamo con attenzione lo specchio d'acqua, ma la luce forte del sole al tramonto ci abbaglia.

Ci avviciniamo: lo starnazzare si fa sempre più acuto; finché, piano piano, cominciamo a vedere. E lo spettacolo è davvero comico!

In effetti decine fra anatre variopinte, germani e grasse oche animano le rive del canale. Tutti però si limitano a protestare contro uno stormo invasore di gabbiani, che placidamente si lasciano cullare dalle onde.

Nessuno osa entrare in acqua: gli strepiti, i batter d'ali, i colli allungati minac-



ciosi si sprecano, ma manca il coraggio di affrontare quei grossi "cocali": una povera oca, perso l'equilibrio cade in acqua e viene da questi prontamente ricacciata in malo modo sulla riva.

Proviamo a scendere alcuni gradini verso il fiume per scattare delle foto.

Gli animali più vicini, impauriti, cominciano a volare trascinandosi dietro al decollo altri fratelli dell'altra sponda ed alcuni gabbiani, che ne approfittano per distribuire qualche sonora beccata ai malcapitati che arrivano loro a tiro.

Solo pochi secondi e la situazione si ripristina: i gabbiani in acqua, gli altri a protestare dalla riva.

D'un tratto alle spalle un ordine perentorio fa trasalire: "Seduti, per favore!"

Una signora piccola e grassa, trasandata e buffa, carica di sei, forse sette borse della spesa strapiene che quasi la sommergono, si avvicina lenta ma decisa verso gli animali.

Lo starnazzare diventa quasi insopportabile.

Deposto il carico la piccola e grassa signora alza le braccia al cielo ed inizia a voce alta ad emettere strani suoni, quasi gutturali, incomprensibili.

Finché, con alcuni decisi battiti di mani comincia a dirigere il più strano concerto che mai era stato dato vedere.

I gabbiani dall'acqua e decine di animali dalle rive, tutti insieme e disordinatamente si alzano in volo.

La confusione è totale: gli uccelli volteggiano come impazziti, solo la signora è ancora lì, immobile, le braccia alzate al cielo a gridare rauche litanie.

Il sole al tramonto rende l'atmosfera irreali: i raggi rossi ed abbaglianti creano con i corpi degli uccelli psichedelici contrasti di luci e di colori.

Finché il miracolo si compie!

I gabbiani, quasi impauriti, si ritirano su di un campo vicino.

Ma non un'anatra, non un germano, non un'oca è fuggita. Tutti gli animali di Corbolone senza timore si avvicinano alla signora, che intanto pazientemente ha cominciato a vuotare il cibo sulla riva.

E pare che li conosca ad uno ad uno quegli animali. Sempre borbottando, con voce ora più pacata e dolce, intonando misteriosi canti di sciamano, tiene a bada i più intraprendenti che si tuffano direttamente nelle borse, distribuisce il pane a chi preferisce mangiare in acqua, chiama in disparte i più timidi e li conforta con attenzioni speciali.

Alcuni gabbiani intraprendenti tentano di tornare alla carica: ma basta solo un leggero battito di mani della signora perché questi, e solo loro, fuggano di nuovo lontano.

Terminato il lavoro, visibilmente soddisfatta, la piccola e grassa signora risale i gradini.

E' solo un'ombra scura quella che cammina nel vivido controluce del tramonto e che scompare così com'era venuta: ma ha la grazia e la dignità di una donna di Botero.



ITINERARI 5

La Livenza

Come arrivarci: autostrada A4 VE-TS, uscita S. Stino di Livenza; alla rotonda entrare in S. Stino, superare il ponte sul canale Malgher, quindi subito a dx lungo l'argine; dopo una curva a sx, passati vicino al campo sportivo, superare il cavalcavia sulla Livenza, alla base del quale prendere la strada a sx (curva a gomito) che riporta verso l'argine del fiume; dallo STOP a dx inizia l'itinerario.

Potrebbe essere considerato l'itinerario classico lungo le vie d'acqua della Venezia orientale.

La Livenza è sicuramente il fiume più importante del territorio, anche solo per la sua posizione centrale e per l'apporto idrico che le sue acque forniscono a tanti canali irrigui.

Le sue acque fredde ancor oggi regalano il pescato organoletticamente più pregiato, soprattutto l'anguilla, famosa per il candore lunare delle sue carni ed i profumi soavi, giustamente utilizzata da tanti ristoratori della zona.

La corrente, veloce, aiuta il fiume a smaltire meglio che altrove i fenomeni di inquinamento.

E' naturale che i pescatori professionali d'acqua dolce trovino proprio sulla Livenza il terreno di caccia migliore.

L'itinerario proposto corre da S. Stino di Livenza, lungo tutto l'argine del fiume, passando per Torre di Mosto e La Salute di Livenza, fino a Caorle.

Un percorso lungo, da fare in auto o in moto. Ma chi ha buone gambe e passione troverà nella bicicletta il mezzo ideale.

Un viaggio attraverso la pace idilliaca e i colori della campagna, dominati dall'alto di un argine che aiuta e invita a scoprire il territorio.

È consigliabile quindi partire con l'itinerario proprio da S. Stino di Livenza, il bel paese della Venezia orientale.

S. Stino deve la sua fortuna allo sviluppo dell'agricoltura e a recenti insediamenti industriali. Non ci sono però quelle importanti attrattive di carattere storico (chiese, monumenti, ecc.) proprie di altri paesi della zona, anche se è gradevole passeggiare, soprattutto nella zona pedonale vicino al Municipio, e la gente è affabile e cortese.

Di due personaggi tuttavia i sanstinesi vanno giustamente orgogliosi, due uomini di cultura conosciuti non solo nel ristretto ambito locale, ma di respiro quanto meno nazionale: lo scrittore e poeta Romano Pascutto ed il pittore Fra Nevino Stradiotto.

Due percorsi, quello del pittore e dello scrittore, intimamente collegati: il pennello e la penna insieme a descrivere e a tratteggiare quel mondo di colori, di suoni; quei luoghi a volte magici e spesso tragici per le vicende della vita fra la campagna e le rive della Livenza.

Certo non si può banalizzare l'opera dei due Illustri a una mera visione bucolica, tanto ampio è il respiro della loro ricerca artistica.

Tuttavia appare questo un aspetto essenziale, una "welthanshaung" che se intimamente vissuta trasmette all'anima un "imprinting" difficile da cancellare.

La luce nella pittura di Stradiotto, anche nei cicli metafisici; le descrizioni dei

personaggi, della natura e delle cose della vita di tante pagine di Pascutto, ci offrono esaltanti visioni artistiche, trasportate sulla tela e sulla pagina con amore vero, con sofferenza intima e partecipata.

•Cogliamo l'occasione per una ghiotta ed importante deviazione.

Svoltando a sx, dopo alcuni chilometri, si arriva a Villanova di Motta di Livenza alla trattoria "Al mulino" di Paola ed Ottavio Nadalon (tel. 0422-766159). L'atmosfera del locale è molto cordiale, lo chef è geniale per come sa trattare con gusto e raffinatezza i piatti che propone, sia di carne come di pesce (la vera specialità del locale) del vicino mercato di Caorle. Piatti semplici, che non vuol dire banali, con precise sfumature di gusto e profumi accattivanti.

Ma la vera sorpresa, trovandosi il locale proprio a ridosso della Livenza, sono i piatti che propongono il pescato del fiume. Anguille, soprattutto, e gamberi d'acqua dolce; ma non vengono disdegnati carpe, barbi, tinche. Tutto pesce freschissimo che alcuni pescatori conferiscono quasi in esclusiva e che Ottavio sa trattare con la dovuta perizia.

La trattoria è associata a "La tavola dei re", uno slogan, un impegno preciso che da Paola ed Ottavio si traduce in realtà: loro i re della cucina e della sala, i clienti regalmente trattati e coccolati a tavola.

Voltando a dx proseguiamo per il nostro itinerario.

Saliti sull'argine saremo sicuramente colpiti dal primo impatto con la Livenza, che qui si mostra in quei suoi propri caratteri peculiari dell'ambiente fluviale.

Una piccola ansa del fiume, una curva dolce e sensuale, ci fa capire perché molti preferiscano citare la Livenza al femminile, con il dovuto rispetto che si devono alla donna amata o alla madre.

Gli argini altissimi, in primavera così verdi e ricchi di flora, ci avvertono come le piene del fiume possano essere travolgenti: fin lì, talvolta arriva l'acqua, proprio a lambire la strada.

I canneti lungo le rive, e alberi e rami rovesciati in acqua, creano l'habitat ideale ed i nascondigli per molte specie ittiche di fiume.

Un bilancione, alto sulle sue palafitte, la scala ripida per raggiungere il posto di comando da dove il manovratore cala e recupera la grande rete, fa bella mostra di sé e sembra quasi voler scrutare l'acqua a scandagliare il fondale dove ricercare i pesci.

E tanta luce! Il sole, il cielo libero, il verde dei prati e degli alberi, lo sguardo che può spaziare indisturbato: tutto sembra contribuire ad una struggente luminosità.

La Livenza è lì, con la sua acqua lattiginosa: gli occhi possono seguire gran parte del suo corso, a sinistra verso Motta di Livenza, a destra dove ci stiamo dirigendo... verso il mare.



Arriviamo quindi a San Anastasio, dopo aver abbandonato ed essere risaliti un paio di volte sull'argine (seguire sempre le strade che ripiegano a sinistra verso il fiume) e quindi a Tezze, dove con attenzione attraverseremo la SS n. 14 per proseguire lungo l'argine.

La Livenza è sempre lì che ci accompagna, quasi materna: la strada diritta corre parallela al grande fiume e si perde all'orizzonte verso Torre di Mosto.

Non scendete dall'argine al primo invito, ma proseguite e vi ritroverete ad una piccola rotatoria: la strada per proseguire l'itinerario è proprio quella di fronte a voi.

Anche Torre di Mosto presenta alcuni aspetti interessanti.

Ghiotti inviti per la gola. Le tre trattorie, "Isetta" (tel. 0421-324023), "Il Mulino" (tel. 0421-324634) e "Da Saro" (tel. 0421-425252) sono indirizzi tutti egualmente validi. Ed anche qui la sorpresa del pesce della Livenza (le splendide anguille, ma non solo), trattato e servito come si conviene.

Suggestive immagini e documenti storici. Il fotografo del paese ha una bella collezione di vecchie fotografie, una pubblicazione molto curata sulla storia di Torre di Mosto e alcuni scatti da lui stesso realizzati anche di ambientazione fluviale.

Iniziative culturali. Il Centro culturale "La Torre", molto attivo, ha voluto promuovere per la prima volta nel 2000 la "Festa del Bisàt", per la conoscenza e il recupero delle tradizioni locali, gastronomiche e di costume legate al fiume. L'anguilla ovviamente l'ha fatta da padrone, (insieme ad altri pesci di fiume proposti in una interessante serata "cultural-gastronomica").

Scesi dall'argine e passato il paese di Torre di Mosto, la strada corre qualche chilometro senza incontrare il fiume.

Quando però la Livenza riappare lo fa entusiasmando, da vera prima donna.

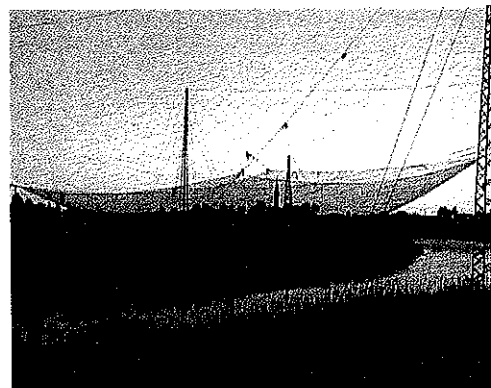
Quelle sensazioni magiche di luci e di colori, di profumi nell'aria, si moltiplicano all'infinito, cosicché pare veramente di vivere in una delle tele di Fra Nevino o la suggestione di una poesia del Pascutto.

È la Livenza, sensuale come non mai, curve ed anse che si rincorrono e paiono voler gareggiare in bellezza fra loro; le rive degli argini, così ricche dei verdi e dei profumi dell'erba e delle piante; e la campagna a perdita d'occhio, strappata al degrado ed alla malaria palmo a palmo dal lavoro duro di bonifica di tanti uomini, resa fertile e produttiva.

Per testimoniare e per rendere omaggio alla civiltà agreste è stato istituito a Sant'Anna di Boccafossa il "Museo della civiltà contadina". Vi si arriva scendendo dall'argine e passando accanto alla bella Chiesetta di Sant'Anna (che merita una sosta). In una casa colonica su più piani, catalogati in bell'ordine sono stati raccolti moltissimi attrezzi e i primi rudimentali macchinari che si usavano per il lavoro in campagna.

Ripreso l'argine si arriva a La Salute di Livenza.

Attraversando il ponte si può prendere la strada sull'argine opposto (in verità un po' stretta per le auto) che ci riporterà alla rotatoria di Torre di Mosto e di qui, seguendo a ritroso le strade già percorse, fino a San Stino di Livenza.



Il consiglio è però quello di proseguire ancora lungo il fiume verso Caorle, per scoprire l'azienda agricola "Ca' Corniani". Sono diversi chilometri di strada che, lasciato ben presto l'argine del fiume, si addentrano con convinzione nella campagna.

La storia del "tenimento" di Ca' Corniani, 1700 ettari acquistati nel 1851 dalla Compagnia delle Assicurazioni Generali di Trieste-Venezia, è un tipico esempio di come le opere di bonifica della Venezia orientale abbiano trasformato il territorio da paludoso e insalubre, a fertile e produttiva campagna di oggi.

Un lavoro durissimo, costruire canali di scolo, sollevare tonnellate di terra nera e maleodorante, rinforzare gli argini e deviare persino il corso dei fiumi. un'impresa titanica, tutta forza di braccia, perché la meccanizzazione non era ancora arrivata, e quando farà capolino determinerà la fine di un'epoca.

La trattoria "Ca' Corniani" (tel. 0421-210004) è proprio sulla strada, non ci si può sbagliare: è la meta finale del nostro itinerario.

Qui troviamo a gestire il locale gli ultimi depositari di quella che è stata definita con felice intuizione "La civiltà contadina di Ca' Corniani" (ora oggetto di una specifica pubblicazione).

Non lasciatevi ingannare dalla giovane età dei titolari. Sono entrambi ben felici e orgogliosi della loro Storia, ricostruita con pazienza attraverso i ricordi dei più anziani, gli uomini e le donne della Comunità che, per le esigenze di coltivazione di quelle vaste superfici, era cresciuta fino a diventare un vero e proprio paese, con tutte infrastrutture necessarie (Chiesa, scuola, asilo, negozi, studio medico, osteria,...) e che intorno al 1950 contava 2.500 anime.

Una comunità eterogenea per la diversa provenienza delle famiglie di coloni che la componevano, ma che col tempo ha saputo coltivare proprie tradizioni e codici di comportamento originali.

Sono storie di miseria e di povertà, di gente abituata alla fatica ed alle privazioni, che stupiscono per il grande senso di dignità che trasmettono.



ITINERARI 6

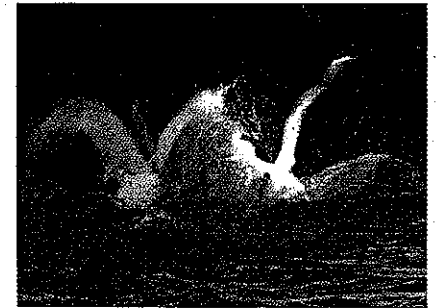
Fra Reghena e Lemena

Come arrivarci: autostrada A4 VE-TS. All'uscita di Portogruaro svoltare a sx e seguire le indicazioni per Concordia Sagittaria. Oppure SS n. 14 Triestina: nei pressi di Portogruaro, in località Levada, prendere a dx per Concordia Sagittaria.

La Venezia orientale è stata, fin dall'antichità, un trafficato nodo commerciale, verso la Dalmazia e le popolazioni orientali, crocevia lungo le direttrici romane della via Annia e della Postumia, ponte fra importanti realtà quali Altino, Aquileia e Oderzo.

Gli scavi archeologici, le chiese, le abbazie, i palazzi e i castelli sono la testimonianza tangibile del passaggio della storia nella regione.

Le vie d'acqua sono le naturali direttrici sulle quali muove questo itinerario che, partendo da Concordia Sagittaria, interessa Portogruaro, sconfina necessariamente nel vicino Friuli-Venezia Giulia, a Sesto al Reghena e Cordovado, propone importanti deviazioni verso Summaga, Fossalta e Alvisopoli.



Concordia Sagittaria

Il viaggio inizia da Concordia, la bella cittadina pigramente adagiata lungo le rive del fiume Lemene.

Venne fondata dai romani nel 40 a.C., chiamata Julia Concordia, poi Concordia Sagittaria, da "sagitta" (freccia), per un'importante fabbrica di frecce che sfruttava il legno di un bosco nelle vicinanze.

Nel IV sec. d.C. divenne sede vescovile.

Subì le invasioni barbariche (in epoche diverse quelle terribili degli Unni e degli Ungari) e la dominazione Longobarda.

A Concordia la visita ruota soprattutto attorno alla Cattedrale col bel campanile, dove si possono ammirare importanti ritrovamenti di epoca romana e l'impianto delle basiliche paleocristiane che, a partire dall'Editto di Costantino del 313 d.C., quando venne concessa anche ai Cristiani la possibilità di professare liberamente la propria fede, i concordiesi innalzarono al culto dei propri Martiri.

Interessanti le tre sale allestite al Museo civico che completano, ma non esauriscono, la conoscenza della Concordia romana e cristiana.

Il fiume Lemene coi bei palazzi in stile che si specchiano sulle sue acque e la sorprendente passeggiata immersa nel verde delle sue rive, è l'altro polo d'attrazione della cittadina.

Questo fiume, navigabile verso Sud fino alla laguna di Caorle e a Nord fino a Portogruaro e oltre, ha rappresentato ed è tuttora un'importante via d'acqua.

Concordia onora il suo fiume, vive l'elemento acqua come parte integrante della comunità e lo nobilita con originali iniziative.

La "Festa de le batee" (in autunno) rievoca, con un corteo storico in costumi medievali, la discesa in barca dei nobili di Cordovado dal loro castello (fatto costruire nel 1357 dal Vescovo di Concordia Guido de' Guisis) per rendere omaggio all'autorità

ecclesiastica. Agguerrite gare di voga focalizzano l'interesse degli appassionati e completano la festa.

La sera del 5 gennaio, vigilia dell'Epifania, viene innalzata la grande "casera" sul Lemene: è la festa del "Pan e vin", che a Concordia si svolge sull'acqua. L'enorme catasta di legna, dominata da una croce alla sua sommità, brucia crepitando e in una strana commistione fra simbologia cristiana e riti pagani, vengono ricavati gli auspici per la prossima stagione. Incomparabili sono i giochi di luci e ombre che le alte lingue di fuoco creano sull'acqua gelida, sulle cose che sembrano animarsi, sui volti delle persone incantate che assistono.

• Per ammirare meglio il Lemene immerso nella natura, si consiglia una breve escursione a Cavanella. Al ponte prendere a dx lungo l'argine, verso Tenuta Franzona. La strada (sono solo poche centinaia di metri) corre immersa nel verde fra case coloniche, giardini, l'acqua ed i canneti.

Portogruaro

Da Concordia, procedendo verso Nord, si arriva a Portogruaro per visitare il bel centro storico.

In Piazza della Repubblica si trova il Municipio, il più importante monumento medievale della città. I palazzi ed i portici lungo le strade principali sono una strana commistione fra gotico italiano nei piani inferiori e rinascimentale in quelli superiori.

Meritano una visita le belle chiese e il Museo nazionale concordiese, che custodisce importanti reperti della vicina Concordia.

Sono consigliate passeggiate alla Villa rinascimentale Marzotto per il suo parco, e alla zona dei Molini, dell'Oratorio e della pescheria lungo il placido corso del fiume Lemene.

Portogruaro vive un'intensa stagione concertistica, proposta ogni anno dalla Fondazione Santa Cecilia, diramazione del celebre Conservatorio di Roma.

Oltre agli appuntamenti con artisti di fama internazionale, importanti sono le giornate dedicate agli artisti più giovani e non ancora affermati. Lungo le rive del Lemene e negli angoli più caratteristici della città vengono proposte interessanti esecuzioni all'aperto.

• "L'Antico ristorante Spessotto" (tel. 0421-75458), recentemente restaurato e rinnovato, offre nelle accoglienti ed eleganti sale una cucina attenta e fantasiosa di pesce e non solo.

• Per chi predilige la cucina regionale, suggeriamo la trattoria "Alla Botte" (tel. 0421-760122) che spazia fra proposte di cucina friulana e veneta.

Summaga

Da Portogruaro prendendo la SS 53 per Treviso, si arriva a Summaga di Portogruaro dove è d'obbligo una visita all'Abbazia benedettina del XIII sec. Di notevole valore artistico oltre l'architettura dell'edificio, sono gli affreschi di diverse epoche che ne



impresiosiscono gli interni. L'Abbazia è stata oggetto di recenti ed importanti lavori di restauro.

• L'agriturismo "Ca' Menego" (tel. 0421-205247) propone le gustose specialità della tipica cucina di campagna, con particolare attenzione ai piatti della tradizione. I vini, gli insaccati e gli ortaggi sono tutti dell'azienda.

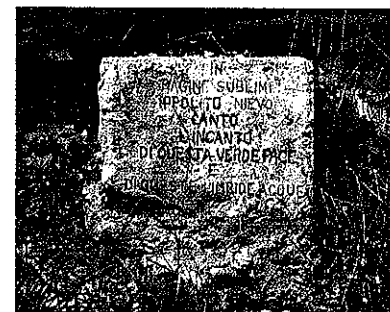
Alla cooperativa "Latteria di Summaga" (tel. 0421-205197) è aperto lo spaccio-vendita dei formaggi prodotti con il latte conferito dai soci, le cui aziende sono tutte ubicate nel comprensorio portogruarese. Fra le varietà latteria, caciotta, scamorza, ricotta, ecc., spicca la produzione del montasio, uno dei pochi formaggi italiani che hanno ottenuto dall'Ue la D.O.P. (Denominazione d'origine protetta). Per la gioia dei più piccini viene preparato, sempre con cura artigianale, il gelato.

Fossalta, Fratta e Alvisopoli

Sulla SS 14 da Portogruaro verso Trieste, si arriva a Fossalta di Portogruaro, nel cui centro urbano troviamo la Chiesa parrocchiale di San Zenone.

Nella vicina frazione di Fratta sono visibili i pochi ma importanti resti di quello che era il castello, immortalato da Ippolito Nievo ne "Le confessioni di un italiano".

Ma la scoperta più gradita arriva visitando l'azienda agricola e la barchessa di Alvisopoli, fatta costruire da Alvise Mocenigo nel XIX sec. alla caduta della Serenissima Repubblica di Venezia.



Sesto al Reghena, Cordovado e Boldara

Da Portogruaro verso Pordenone, quindi a dx seguendo le indicazioni per Sesto al Reghena; proseguendo in direzione di Bagnara le indicazioni conducono verso Cordovado.

Strettamente legate alla storia di Concordia Sagittaria sono l'Abbazia di Sesto al Reghena e il Castello di Cordovado.

Attraversato dalle limpide acque del fiume Reghena, l'abitato di Sesto nasce e si sviluppa attorno l'Abbazia benedettina che i Longobardi fondarono nell'VIII sec. Di notevole fattura il bassorilievo conservato nella cripta, autentico capolavoro di arte longobarda.

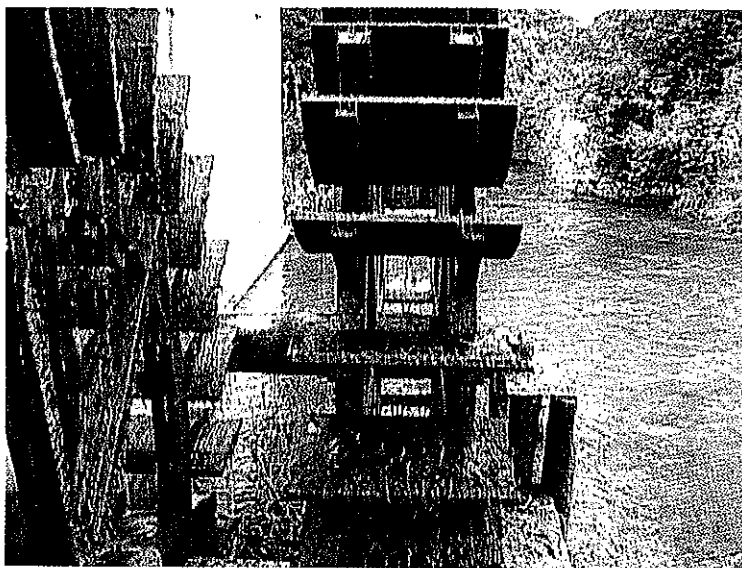
A Cordovado è possibile visitare e ammirare il Castello medievale e rinascimentale voluto dal Vescovo di Concordia Sagittaria, Guido de' Guisis.

Di particolare interesse architettonico sono anche i palazzi della nobiltà, impresiositi al loro interno da affreschi e dipinti di pregio.

• In frazione Bagnara alla prosciutteria-pizzeria "Ca' Balà" (tel. 0421 - 706284) vengono serviti ottimi affettati che il proprietario, attento e sensibile gourmet, ricerca personalmente dai produttori, e talvolta stagiona nelle proprie attrezzate cantine. Ottime e originali le pizze, cucinate nel forno a legna. Da non perdere le tante e buone grappe, sia

quelle in bottiglia, di cui il proprietario è appassionato collezionista, sia quelle aromatizzate da lui stesso.

Da Bagnara, tornando verso Portogruaro, da non perdere è la visita all'oasi di Boldara. Le fresche acque del Lemene, la natura incontaminata, i mulini di recente restaurati, i sentieri immersi nel verde e i ponticelli di legno creano lo scenario più bello che sia dato vedere lungo i fiumi della Venezia orientale.



GASTRONOMIA DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

La scoperta di questi itinerari d'acqua della Venezia orientale non può e non deve esaurirsi nella contemplazione bucolica del paesaggio o nella visita fine a sé stessa alle bellezze storico-artistiche.

Si sente il bisogno di un qualcosa di più, che possa caratterizzare con forza il territorio e catalizzare l'attenzione del viaggiatore.

Una proposta ormai collaudata ruota attorno a Pramaggiore, dove hanno sede la "Mostra Nazionale dei vini" e il "Consorzio vini DOC Lison - Pramaggiore".

L'industria vitivinicola infatti ha trovato terreno fertile e favorevole in queste zone e ha avuto un ruolo determinante nel loro sviluppo economico.

I vini DOC del Consorzio riscuotono sempre più il favore degli intenditori e di quanti più semplicemente desiderano accompagnare i pasti con un buon bicchiere di vino genuino.

Si è sviluppata una "cultura del vino e della vite" che ogni anno attira tanti attenti "turisti enoici" alla visita delle cantine e alle tante manifestazioni sul tema che si svolgono in tutta la Venezia orientale.

• A Blessaglia, vicinissimo a Pramaggiore, il titolare della trattoria "Al Cacciatore" (tel. 0421-799855), oltre la buona cucina, da esperto sommelier, saprà guidarvi nella degustazione dei vini DOC locali.

Un'altra proposta originale potrebbe venire dalla valorizzazione del pesce d'acqua dolce, con precisi riferimenti al passato (riscoprendo le ricette tradizionali, quando il pesce imbandiva le ricche mense dei nobili ed era per molte famiglie povere l'unica fonte di proteine) e importanti sviluppi per il futuro (viste le tante ricette che la fantasia dei cuochi d'oggi partorisce).

Perché, diciamolo una volta per tutte, il pesce d'acqua dolce è buono e non ha nulla da invidiare al pesce di mare!

Valorizzare questo prodotto tipico del territorio è importante. Con due vantaggi: rivalutare la figura del pescatore professionale di acque interne, ormai in via di estinzione, (cui necessariamente rivolgersi per la materia prima); proporsi in maniera nuova e originale, senza scimmiettare (spesso male!) la classica cucina di mare del litorale. La Venezia orientale in tal senso è un'area fortunata: sono tanti i corsi d'acqua dove recuperare pescato di qualità eccellente.

Questa piccola raccolta di ricette, ben lungi dal voler essere esaustiva, pertanto completa la riscoperta delle vie d'acqua: contiamo principalmente sui ristoratori, perché loro dovrebbero essere principalmente i promotori di questo "rinascimento" culinario.

La nascita delle Strade del pesce d'acqua dolce è auspicabile e foriera di tante possibili soddisfazioni!

RICETTE

IL LUCCIO



Mantecato di luccio

Ingredienti: 1 luccio di 1 kg, verdure per court-buillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, olio extra vergine di oliva, un cucchiaino di prezzemolo tritato fine, sale, pepe.

In una pentola capace fai bollire 3l di acqua leggermente salata con le verdure ed il vino per circa 15 minuti.

Eviscera e lava bene il luccio, ponilo a sobbollire nell'acqua profumata per 15 minuti, quindi scolalo e lascialo intiepidire. Con pazienza elimina la pelle, tutte le lisce, e raccogli la polpa in una ciotola capiente.

Procedi ora come la preparazione del baccalà mantecato e, secondo la tua abilità, usa olio di gomito, o il frullatore. Amalgama all'impasto qualche cucchiaino dell'acqua di cottura del luccio e, mescolando con energia, unisci tanto buon olio extra vergine quanto l'impasto ne riesce "a bere", fino ad ottenere una crema omogenea.

Regola di sale e di pepe, unisci il prezzemolo tritato fine. Servi con crostini di pane ben caldi.

Luccio saporito

Ingredienti: 1 luccio di kg 1, verdure da courtbuillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, una manciata di capperi sotto sale, 3 filetti di acciuga sotto sale, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, olio extra vergine di oliva.

Ricava la polpa del luccio come spiegato nella ricetta precedente e raccoglila in una ciotola.

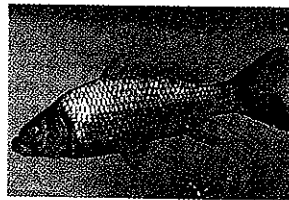
Mentre il luccio sobbolle, dissala bene i capperi ed i filetti di acciuga, tritali finemente e con l'olio prepara una salsa leggermente liquida.

Irrora la polpa del luccio con la salsa preparata e aggiungi il prezzemolo. Servi con fettine di polenta abbrustolita ben calda.

LA CARPA

Risotto di brodo di carpa ai funghi porcini

Ingredienti: 1 carpa di kg 2, verdure per court-buillon (carota, sedano, cipolla, pepe in grani, aglio), 1/2 bicchiere di vino bianco, 1/2 kg di funghi porcini, 400 g di riso "carnaroli", 100 g di burro, 1/2 cipolla tritata fina, 100 g di grana grattugiato, olio extra vergine di oliva, timo.



Desquama, eviscera e pulisci bene la carpa, tagliala a pezzi regolari.

In una pentola capace, con un filo di olio sul fondo, fai andare tutti gli ingredienti del courtbuillon, leggermente, quindi aggiungi i pezzi di carpa.

Rosola a fuoco vivo per 5 minuti, sfuma con il vino bianco e continua la cottura ancora 2 o 3 minuti.

Copri bene con acqua bollente leggermente salata e lascia sobbollire per 20 minuti, avendo cura ogni tanto di pestare bene i pezzi di carpa per spappolarli.

Filtra il brodo così preparato attraverso un setaccio fine e tienilo in caldo per la preparazione del riso.

Pulisci e taglia a fettine sottili i funghi, falli saltare per pochi minuti in una padella con aglio intero (che eliminerai) e olio. Regola di sale.

In una casseruola sciogli il burro e fai sudare la cipolla, senza farla rosolare.

Aggiungi il riso e tostalo per bene con il burro. Quindi inizia a bagnarlo con il brodo di carpa, aggiungendo altro liquido man mano che si asciuga, come per un normale risotto.

A cottura ultimata (il riso deve essere al dente), unisci i funghi porcini, il burro rimasto, il grana e manteca (mescola) con energia.

Profuma con rametti di timo.

Servi a velo su piatti piani riscaldati.

Carpa alla griglia

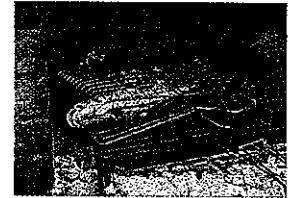
Ingredienti: 1 carpa di 2 kg o più, vino bianco, sale, rosmarino, aglio.

Squama, eviscera e pulisci bene la carpa.

Mettila a insaporire in luogo fresco con vino bianco, abbondante rosmarino, sale, aglio a spicchi, rigirandola spesso nella sua marinata (anche per alcune ore).

Prepara la brace per la griglia, che deve essere calda ma non bollente.

Pulisci la carpa ed asciugala dalla sua marinata, ponila sulle braci, fai rosolare lentamente fino a completa cottura, irrorando ogni tanto con la marinata. Servi con fette di polenta abbrustolite.



LA TINCA

Tinca fritta

Ingredienti: 10/12 tinchette, farina 00, olio di semi di arachide.



Squama, eviscera e pulisci i pesci.

Con un coltello ben affilato ricava i filetti partendo da poco sotto le branchie e seguendo con la lama la lisca centrale fino alla coda. Dividi ogni filetto in bocconcini più piccoli.

Fai scaldare abbondante olio, infarina i bocconcini di pesce eliminando l'eccesso di farina, friggi finché

non risultano croccanti.

Scola con il mestolo forato e passa su carta assorbente per togliere l'eccesso d'unto.

Sala i bocconcini e servi immediatamente.

Tinca al rosmarino

Ingredienti: 2 tinche da 500 g l'una, olio extra vergine di oliva, rosmarino, aglio, vino bianco.

Squama, eviscera e pulisci bene i pesci.

Elimina la testa, perché sotto i denti ci sono delle ghiandole amare che in cottura rovinerebbero la preparazione.

In una padella che le contenga di misura, fai rosolare da entrambi i lati i pesci nell'olio, con l'aglio a spicchi interi e i rametti di rosmarino.

Sfuma con del vino bianco, lascia evaporare, regola di sale, quindi copri con un coperchio e continua la cottura a fuoco basso per 20 minuti, rigirando i pesci una sola volta.

Servi ben caldo irrorando bene con il sugo che si sarà formato.

IL BARBO

Zuppetta di barbo e patate



Ingredienti: 1 kg di barbi, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, 100 g di passata di pomodoro, 300 g di patate, 1 spicchio d'aglio, 5 foglie di basilico, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe.

In una pentola fai bollire 2 l di acqua leggermente salata con le verdure del courtbouillon e il vino per 15 minuti. Intanto pulisci bene i barbi e tagliali a pezzi.

Mettili a sobbollire nell'acqua preparata per 25 minuti, quindi passa al setaccio fine raccogliendo tutto il liquido che riesci a ricavare.

Intanto pela le patate, tagliale a dadini piccoli e falle saltare in padella con poco olio e lo spicchio d'aglio intero per 10 minuti. Regola di sale.

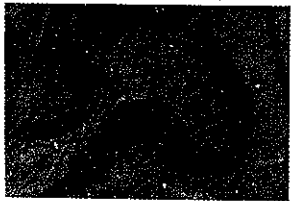
Riporta a bollire il brodo dei barbi che hai filtrato, unisci le patate, la passata di pomodoro e cuoci per 20 minuti.

Prepara una julienne con le foglie di basilico.

Servi la zuppa ben calda, insaporendo con un filo d'olio e il basilico.

L'ANGUILLA

Anguilla alla griglia



Ingredienti: 2 anguille da 700 g l'una, vino bianco, rosmarino, salvia, vino bianco, sale.

Aiutandoti con 2 chiodi e un asse di legno, fissa l'anguilla ben distesa su di un fianco e aprila sulla pancia dalla testa alla coda con un coltellino ben affilato seguendo la lisca centrale. Elimina le interiora, lavala ed asciugala bene.

Tagliala a fette grandi, che porrai a marinare con le verdure e

il vino per circa 1 ora.

Intanto prepara la griglia ben calda, ma non bollente.

Asciuga le fette d'anguilla dalla marinata e ponile sulla griglia dalla parte della carne.

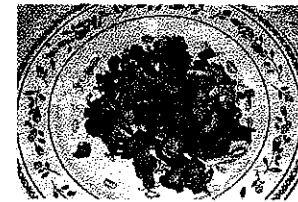
Cuoci lentamente rigirando spesso.

A cottura ultimata insaporisci con il sale e servi con fette di polenta abbrustolita.



Filetti di anguilla al balsamico

Ingredienti: 2 anguille da 700 g verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, olio extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, aceto balsamico, insalata verde di stagione per guarnire.



Eviscera e pulisci bene le anguille, tagliale a pezzi di 7 cm.

Fai bollire 20 minuti 3 l d'acqua leggermente salata con le verdure e il vino.

Immergi i pezzi di anguilla nel brodo vegetale e lascia sobbollire circa 10 minuti, quindi scolali bene e lascia intiepidire.

Con pazienza elimina la pelle e ricava i filetti togliendo la lisca centrale e le spine laterali.

In una padella unta d'olio che li contenga di misura, metti i filetti e l'aglio intero.

Cuoci a fuoco moderato per 10 minuti. Spegni il fuoco e irrori con poche gocce d'aceto balsamico. Lascia intiepidire. Regola di sale.

Lava ed asciuga bene l'insalata, distribuiscila sui piatti di servizio, adagiaci sopra i filetti d'anguilla e spruzza ancora qualche goccia d'aceto balsamico.

Anguilla ai funghi

Ingredienti: 2 anguille da 700 g l'una, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, 800 g di funghi misti (anche surgelati), 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, 4 rametti di timo, sale, pepe.

Ricava i filetti d'anguilla come spiegato alla ricetta precedente. Pulisci bene i funghi, tagliali a pezzetti piccoli e falli saltare dolcemente in padella fino a completa cottura con olio e aglio. Regola di sale.

Adagia i filetti sui funghi così preparati, bagna il tutto con 5 cucchiaini del brodo di cottura delle anguille, unisci il timo e fai cuocere lentamente per 10 minuti.

Servi su piatti caldi con fette di polenta abbrustolita e una macinata di pepe bianco.

IL CAVEDANO

Farfalle al sugo di cavedano

Ingredienti: 1 cavedano di 1 kg, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, 200 g di salsa di pomodoro, 5 foglie di basilico tagliate a julienne, 450 g di pasta a farfalla.



Fai bollire 3 l d'acqua leggermente salata con le verdure e il vino per 15 minuti.

Intanto squama, eviscera e pulisci bene il cavedano.

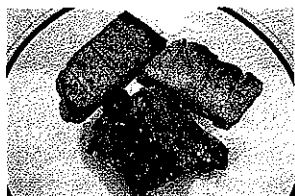
Mettilo a sobbollire nel courtbouillon per 25 minuti, quindi scolalo bene e

lascialo intiepidire.

Con pazienza elimina la pelle, tutte le lisce e raccogli la polpa in una ciotola. In una padella con un filo d'olio e l'aglio, scalda la salsa di pomodoro, unisci la polpa di cavedano e cuoci per 10 minuti. Regola di sale e pepe, aggiungi la julienne di basilico.

Le farfalle cotte al dente vanno padellate a fuoco vivo con il sugo di pesce preparato.

Strudel di cavedano alle verdure



Ingredienti: 1 cavedano di 1 kg, verdure da court-buillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, 200 g di carote, 200 g di zucchine, 2 spicchi d'aglio, 1 rotolo di pasta sfoglia, 2 tuorli d'uovo, olio extravergine di oliva, 10 foglie di basilico, 200 g di panna fresca, 20 gr di burro.

Ricava la polpa del cavedano come spiegato nella ricetta precedente e raccoglila in una ciotola.

Taglia a bastoncino le carote e le zucchine e falle saltare separatamente in una padella con poco olio e lo spicchio d'aglio. Regola di sale.

Stendi la pasta sfoglia, adagia a strati dapprima i bastoncini di carota, quindi la polpa del cavedano e per finire le zucchine. Chiudi bene il rotolo e pennellalo con i tuorli d'uovo leggermente sbattuti. Poni in forno a 180° C per 20 minuti circa, finché lo strudel non risulterà dorato.

Intanto prepara la salsa. Nel frullatore metti le foglie di basilico, la panna e un mestolo dell'acqua di cottura del cavedano. Fai andare alla massima velocità per 30 secondi, quindi passa il tutto al setaccio fine. Regola di sale.

Taglia a fette lo strudel.

Distribuisci la salsa a velo sui piatti, con sopra una fetta di strudel.

IL GAMBERO D'ACQUA DOLCE

Insalata di code di gamberi

Ingredienti: 1,5 kg di gamberi, olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, sale, pepe, insalata verde di stagione.



Lava accuratamente i gamberi in molta acqua corrente.

Fai bollire 5 l di acqua senza salare, tuffaci i gamberi e copri con un coperchio.

Quando l'acqua comincia di nuovo a fremere leggermente, calcola ancora 2 minuti di cottura e scola immediatamente.

Lascia raffreddare i gamberi avendo cura di distendere le code, che si saranno arricciate, il meglio possibile.

Dividi la testa dal carapace, conserva le teste per un'altra preparazione.

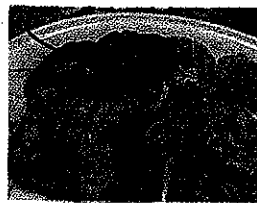
Sguscia le code e raccoglile in una ciotola.

Insaporisci con olio e sale, aggiungi gli spicchi d'aglio interi e mescola accuratamente.

Lascia rinfrescare in frigorifero.

Sul piatto fai un letto di insalata verde, disponi al centro le code di gamberi irrorandoli con la loro salsa.

Spaghetti con le teste di gambero



Ingredienti: le teste dei gamberi, 1 costa di sedano, 1 cipolla media, 2 spicchi d'aglio, pepe in grani, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di cognac, olio extravergine di oliva, 200 g di salsa di pomodoro, peperoncino, 450 g di spaghetti.

Recupera le teste dei gamberi della ricetta precedente, aprendole a metà con un coltello.

In una padella con un filo d'olio, fai soffriggere il sedano e la cipolla tagliati a pezzetti, l'aglio schiacciato e il pepe in grani.

Aggiungi le teste dei gamberi e fai saltare a fuoco vivace; bagna con il vino, lascia evaporare, quindi spruzza con il cognac.

Aggiungi 2 mestoli di acqua bollente e la salsa di pomodoro.

Abbassa la fiamma e lascia sobbollire dolcemente per 20 minuti.

Passa le teste e le verdure al setaccio fine, recuperando quanto più brodo ti è possibile.

Rimetti il brodo ottenuto sul fuoco in una casseruola e lascia ridurre fino a ottenere un sugo giustamente denso per condire la pasta. Regola di sale e, se piace, aggiungi un pò di peperoncino.

Cuoci gli spaghetti in molta acqua salata e scolali ben al dente.

Falli saltare in padella con il sugo dei gamberi e servi immediatamente.

IL PESCE GATTO

Pesce gatto in umido

Ingredienti: 12 pesci gatto, 1 costa di sedano, 1 cipolla bianca, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 spicchi di aglio, rosmarino, 2 foglie di alloro, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.



Eviscera e pulisci bene i pesci. In una padella con un filo d'olio, fai imbiondire il sedano, la cipolla e l'aglio tritati finemente, con l'alloro ed il rosmarino; aggiungi i pesci e fai rosolare bene; regola di sale.

Bagna col vino, lascia evaporare, quindi unisci la salsa di pomodoro.

Fai cuocere lentamente a padella coperta per 15 minuti.

Lascia riposare alcuni minuti prima di servire. Accompagna con fette di polenta abbrustolita.

Il presente lavoro è stato realizzato in compartecipazione con la **Cooperativa "Nuova Venezia"** di Concordia Sagittaria e con patrocinio dei **Comuni di** : Caorle, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Concordia Sagittaria, Eraclea, Gruaro, Portogruaro, Pramaggiore, San Stino di Livenza, Teglieto Veneto, Torre di Mosto.

A cura di: Francesco Frassinelli

Gruppo di lavoro: Giorgio De Luise, Francesco Frassinelli, Enrico Giorgiutti, Giuseppe Maio, Maurizio Marcon, Enrico Marconato, Ottaviano Morsanuto, Gianluigi Negroni, Stefano Scaggiante.

Coordinatore: Enrico Giorgiutti

- ASAP - Azienda sviluppo agricoltura e pesca della Camera di commercio di Venezia
30173 MESTRE VE via Forte Marghera 151
Tel 041 958461 fax 041 958041 e mail asap@shineline.it

Riproduzione vietata senza autorizzazione della fonte

Finito di stampare nel mese di novembre 2000

Progetto e grafica: Christian Vio
Stampa: Arti Grafiche Vio & C. snc - Mestre Ve - tel. 041.5314565