

CROCIERA GIUGNO 2013

Itinerario: Parenzo - Veruda - Zverinac - Levrnaka-Kornati - Muna-Zirje - Mali Iz - Zapuntel-Molat - Lussin Piccolo - Parenzo

EQUIPAGGIO: Giorgio, Marco, Alberto, Gianni, Valter

VENERDÌ 7 GIUGNO 2013

Finalmente il lungo inverno 2013 e' finito, lasciando il posto al primo vero anticiclone estivo.

Io e mio figlio Marco partiamo alle 9,00 per raggiungere Trieste dove Marco ha acquistato su internet una bici da corsa usata in carbonio.

Una sosta da Decatlon, a Muggia, per acquistare alcune cose e attraversiamo il confine sloveno.

Alle 13,30 siamo in marina a Parenzo e, caricati i bagagli su masquerade, andiamo da Friedl per uno spuntino, un piatto di calamari alla griglia con contorni (185 kune).

Alle 15,00, dopo aver spostato la barca al distributore per fare il pieno di gasolio, ci separiamo, Marco a provare la nuova bici, io a preparare la partenza.

Aggiornata in Capitaneria la lista equipaggio, cambiata un po' di valuta (1 € = 747 kune), ricaricata la SIM card VIP dati dell'Ipad (10 kune al giorno x 1 giga) e quella del telefonino, posso finalmente mettermi in costume per il primo bagno in mare della stagione.

L'acqua e' freschina, sui 19*, ma mi faccio comunque una lunga nuotata.

Trascuriamo il resto del pomeriggio facendo un po d'ordine in barca, rifornimento d'acqua e sistemando il cavo dell'impianto elettrico ossidato.

Alle 20,00 finalmente arrivano Gianni, Alberto e Valter. Giusto il tempo di stivare provviste e bagagli e, alle 20,30 siamo in mare. Appena fuori del porto un branco di delfini, 4-5 adulti e alcuni cuccioli, ci attraversa la rotta quasi per augurarci buon viaggio mentre il sole si sta tuffando in Adriatico a occidente. Ci dirigiamo verso S, a motore, il mare liscio come l'olio senza un fil di vento. Superato Rovigno e l'isola Rossa, mi metto ai fornelli per riscaldare le seppie in umido preparate da mia moglie e abbrustolire la polenta mentre Gianni tira fuori una teglia di sisam preparata da Sandro, una specialità del Garda, a base di pesce di lago marinato "in saor" con cipolla soffritta, uvetta e pinoli. Tre bottiglie di prosecco di Valter ci aiutano a mandare giù il tutto, mentre navighiamo nel canale di Fasana, tra l'arcipelago delle Brioni e la terraferma. Al caffè e alla pelinkovac siamo ormai in vista di Pola e a mezzanotte e mezza raggiungiamo la rada di Val Cagoia, a Veruda dove diamo fondo all'ancora. C'e' ancora voglia di stappare una bottiglia di Canard Duchene riserve Charles VII, un prestigioso champagne millesimato, portato da Alberto per brindare alla sua prima esperienza in barca con la "banda del buco" e all'una andiamo a coricarci.

Miglia marine percorse 25

SABATO 8 GIUGNO 2013

Ancora 5 minuti!

Non ho proprio voglia di alzarmi, alle 5,00, quando suona la sveglia. Il nuovo materasso gonfiabile, acquistato da Decatlon funziona a pennello e ha trasformato la mia cuccetta in una cuccia calda e accogliente dove smaltire gli eccessi alcolici della notte trascorsa.

Per fortuna, alle 5,40, Marco prende l'iniziativa e, alata l'ancora, si dirige in Quarnaro.

Si occupa anche di issare il genoa, ancora stivato per l'inverno, e, spiegate le vele, lancia masquerade in una bolina larga verso Sansego-Susak, a 7 kts. approfittando del borino termico del mattino. Alle 10,30 raggiungiamo Sansego, per dare fondo all'ancora in una baietta a N del paese, in 7 m. d'acqua, davanti a una spiaggetta di ciottoli, per un bel bagno ristorante. Ripresa la navigazione dirigiamo verso l'isola di

Premuda. Mentre Valter si ingegna a preparare uno stuzzichino a base di tartine con filetti di sardine del Garda salate e sott'olio e pasta di olive di Malcesine e l'immane bottiglia di prosecco, Gianni si diverte a sfamare un gabbiano reale particolarmente spregiudicato e socievole che, appollaiato sulla sacca del salvagente anulare, si lascia imboccare senza alcun timore.

Il maestrale termico del pomeriggio comincia a prendere forza, quando arriviamo a Premuda, consentendoci di spiegare le vele in ausilio al motore. Proseguiamo costeggiando Scarda, Isto-Ist e Melata-Molat fino a superare il Passaggio delle Sette Bocche-Sed Movrace la porta di ingresso a Zara. Alle 16,00 raggiungiamo Sferinacco-Zverinac e ormeggiamo all'inglese all'interno del pontile del battello. Pagato l'ormeggio, 140 kune compresa la corrente, andiamo a prenotare la cena al vicino ristorante Bife Zverinac. Il proprietario ci presenta un magnifico piatto di pesce, scorfani, sampieri, orate e pagelli, freschissimi, dall'occhio vivo e le scaglie lucenti mentre diverse grosse aragoste e astici fanno bella mostra nella vasca.

Scegliamo tre belle scarpene per circa 3,5 kg. da fare alla griglia col tipico contorno dalmata di biette e patate.

Risolto il pensiero della cena ci concediamo una passeggiata lungo i sentieri che si addentrano nell'isola, tra vigneti oliveti e orti, resi insolitamente rigogliosi dalle abbondanti piogge.

Alle 20.00 andiamo a cena. A farci compagnia una tavolata di "figlie di Maria", 25 attempate isolane, piu' o meno vedove, che alternano una costoletta di maiale a un rosario e a una canzone "alpina" in croato. Tommy, il giovane figlio del gestore, ci ha preparato 2 kg. di dondoli alla buzara, seguiti dagli scorfani, aperti a meta' e cotti alla brace con le patate dell'orto del padrone. Tre litri di zlahtina dell'isola di Veglia-Krk, un paio di palacinke a testa, assortite marmellata e cioccolato, caffè e vlakovac, la versione strong della pelinkovac, per digerire il conto. Sono 2384 kune, 322 €, decisamente "corposo" ma compatibile con quello che abbiamo ingurgitato.

Alle 23,00, frastornato dai cori delle vecchie, mi ritiro in barca mentre Alberto e Marco indugiano nella pesca di bobbe e saragheti in porto.

Miglia marine percorse 64, Totali 89

DOMENICA 9 GIUGNO 2013

Abbiamo dormito come sassi, nella quiete ovattata della notte senza vento. I primi movimenti alle 7,00, chi per una passeggiata "fisiologica", chi per riprendere la pesca, chi per godere del tiepido sole del mattino dopo un bagno corroborante in mare.

Lasciamo l'ormeggio alle 9,30 e Alberto, già titolato con la Comanderie du Cordon bleu si mette ai fornelli. Invero riesce, in 3 ore, utilizzando tutti i fornelli, le pentole, e buona parte delle stoviglie di masquerade a produrre una pietanza eccellente.

Per gustarla ci fermiamo a Rava, a uno dei gavitelli della baia Paladinica e la ricetta merita di essere riportata.

Zuppa di pesce alla "Sferinacco"

Ingredienti: pesce povero pescato fresco, seppie, cavolo cappuccio, pomodori, cipolla gialla e bianca, aglio, finocchietto selvatico, prosecco, dondoli

Tagliare a julienne il cavolo e le cipolle, sbollentare i pomodori, spelarli e tagliarli a cubetti, bollire le seppie, tagliarle a listarelle lasciando intatti i tentacoli, nettare il pesce e tagliarlo a pezzettoni. Mettere in una teglia il cavolo cappuccio e le cipolle con l'acqua di cottura delle seppie e dei pomodori sbollentando il tutto per 15 minuti aggiungendo il finocchietto selvatico tritato e le seppie, lasciando sobbollire lentamente. In una padella soffriggere i cubetti di pomodoro per 5 minuti e aggiungere nella pentola di cottura. Schiudere i dondoli (o molluschi bivalvi) con olio e aglio in camicia, raccogliarli in una terrina e aggiungere il liquido di cottura nella pentola principale. Infarinare il pesce a tocchetti e friggerlo sfumando con il prosecco. Aggiungere il pesce fritto nella padella in sobbollizione. Dopo 5 minuti

spegnerne il fuoco e aggiungere i molluschi. Lasciare riposare per 5 minuti, nel frattempo guarnire i piatti fondi con fette di pane raffermo. Servire la zuppa calda e buon appetito.

Alle 15,00 riprendiamo la navigazione per raggiungere Zaglav-Triluke, dove facciamo rifornimento di carburante. Proseguiamo verso S, fino a raggiungere il passaggio S di Katina, Proversa vela, porta di accesso a Incoronata. Il cielo si sta velando di una nuvolaglia grigia e, quando raggiungiamo il pontile della konoba Levrnaka, nell'isola omonima, comincia a piovere. Ci consoliamo con una birra e un assaggio di frittura di calamari mentre ordiniamo la cena. Trascorso il resto del pomeriggio in barca, alle 20,00 siamo a tavola. abbiamo ordinato dondoli crudi (250 kune al kg.), una ventina a testa, con olio, pepe e limone. A seguire tre aragoste (2,7 kg x 680 kune kg.) bollite annaffiate da due bottiglia di malvasia Kozlovic (190 kune l'una). Per finire palacinke wine chateaux e un paio di bottiglie di moscato Cuj (180 kune l'una), ambrato e aromatico. Il conto e' una mazzata, 4.036 kune, circa 100 € a testa ma probabilmente adeguati. Sono ormai la 23,00, quando, dopo il caffè e la grappa, rientriamo in barca.

Miglia marine percorse 26, Totale115

LUNEDÌ 10 GIUGNO 2013

Nella notte ha soffiato lo scirocco ma il cielo e' tornato sereno alle 7,30, quando ci svegliamo. A occidente una nuvolaglia sottile non promette comunque nulla di buono. Lasciamo l'ormeggio alle 8,30, prima del passaggio mattutino degli esattori del Parco, salutano i vicini di barca, un charter di russi che stanno facendo colazione col Jack Daniels e ci dirigiamo a motore lungo il canale di Incoronata. In giro ci sono pochissime barche e proviamo a pescare alla traina, purtroppo inutilmente. Il vento continua a mancare quando, superata Smokvica e Kurba vela, riguadagnamo il mare aperto. A mezzogiorno e mezzo entriamo nella baia Mikavica, la più settentrionale dell'isola di Zuri-Zirje dove accostiamo al vecchio molo in pietra. Ci fermiamo solo il tempo di un bagno in mare e di sbarcare Alberto, Gianni e Valter che ci raggiungeranno a Muna a piedi, attraverso le stradine dell'isola. Io è Marco ne approfittiamo per ritarare la bussola del pilota automatico che ultimamente ci ha dato non pochi problemi. Il cielo si è coperto e si è levato un freddo maestrale quando entriamo nel porto di Muna, alle 13,30. Ormeggiamo all'inglese al nostro solito posto, alla banchina della gru a manovella, nel mandracchio in fondo alla baia, in 2,3 m. d'acqua e andiamo subito a trovare Violetta che avevamo preavvisato per telefono. La troviamo svelta e pimpante come sempre, indaffarata a seguire gli operai che le stanno costruendo una rimessa per la barca. Ci rassicura che la piovra alla peka con le patate che le abbiamo ordinato e' in fase di preparazione e sarà pronta per le 19,30. Rientrando in barca incontriamo i nostri amici reduci dalla passeggiata ma anche un isolano che ci intima di spostarci, perché deve alare la barca con la gru. Non ci resta che spostarci alle trappe, in andana, predisposte lungo la banchina e rassegnarci a pagare la tariffa d'ormeggio, 260 kune, un furto visto che non c'è nessun servizio di acqua o corrente. Nel frattempo comincia a cadere una pioggerellina sottile e ci ritiriamo in barca, aromatizzata dagli effluvi di una bottiglia di raboso frizzante esplosivo nel frigo. Si tratta comunque di una nuvola di passaggio e presto torna il sole così che l'equipaggio si disperde, chi a prendere il sole, chi a fare jogging verso Stupica Vela chi a pescare sulla foranea.

Alle 19,30 arriviamo tutti puntuali dalla Violetta, giusto in tempo per vedere sfornare la teglia della peka. Alberto, alla sua prima esperienza, e' rimasto sconvolto e perplesso dall'aspetto del locale ma i suoi dubbi svaniscono appena il piatto arriva in tavola. Come al solito, rimossa la carta stagnola che protegge la teglia dalla cenere, appare la piovra, tagliata a tocchettoni, su un letto di patate e cipolle che navigano nel suo brodo di cottura. Una squisitezza destinata a durare pochi minuti, prima di sparire nelle fauci fameliche dei miei soci. Per contorno un piatto di erbette saltate, e una ruota di pane fatto in casa da Violetta sotto la peka. Ovviamente il vino e' quello locale, un rosso dal colore incerto, miscuglio dei vari uvaggi delle vigne dell'isola brusco, forte e deciso. Violetta non ha altro da offrirci e, mentre finiamo il pane con una fetta di montasio della cambusa di masquerade, ci prepara una terrina di frittelle come

dessert. Un caffè alla turca e una bottiglia di grappa locale per concludere in bellezza e chiediamo il conto. Solo 700 kune (85 €) che ci riportano in media dopo la stangata di ieri. Rientrati in barca ci concediamo un ultimo giro di gin tonoc prima di coricarci.

Miglia marine percorse 22, Totali 137

MARTEDÌ 11 GIUGNO 2013

Un'altra notte è trascorsa tranquilla, nella calma ovattata del porto. Ci svegliamo alle 7,00, per i consueti pellegrinaggi fisiologici sugli scogli fuori la rada.

Lasciamo l'ormeggio alle 8,00 e passiamo davanti alla veranda dove Violetta sta facendo colazione per un "saluto alla mano". Un triplice hip hip urra' rimbomba nella baia al quale la nostra risponde commossa. Il cielo è una tavolozza di colori, dall'azzurro intenso del sereno al nero cupo dei cumulonembi incombenti qua e là, passando per innumerevoli sfumature di bianco e di rosa. Non soffia un alito di vento e il mare ha la pesantezza immobile di una lastra di piombo, mentre dirigiamo a motore verso NW e il canale tra Incoronata e Zut.. Poi, improvvisa, una linea scura avanza sull'acqua da Murter e una botta di bora a 30 kts. si abbatte su masquerade. Siamo comunque preparati, le vele ridotte a 1/3 per affrontare una sgroppata di bolina larga. Siamo molto indecisi se proseguire verso Zut, stringendo la bolina e incassando più schizzi o fare i "democristiani" e poggiare verso il canale di Incoronata, protetto dalla bora. Alla fine prevale la scelta più audace, anche perché Alberto ha in mente un piatto per il pranzo che richiede una baia tranquilla e senza il patema degli esattori del Parco a richiedere pedaggi. Stringiamo dunque i denti e la bolina e a mezzogiorno siamo all'ancora nella baia Jagodnja, sulla sponda W di Zut. il menu' pensato dal nostro gastronomo prevede l'utilizzo del sugo di risulta del polpo di Violetta, abbinato a due sacche di bottarga di muggine originale algherese, omaggio del mio amico Renzo, utilizzate per condire una spaghettonata, il tutto aromatizzato al profumo di finocchietto selvatico. Il piatto è sublime, delicato e ricco di profumi mediterranei e anche Marco, che detesta la bottarga, se ne sbafa due porzioni. Per mandarlo giù stappiamo, oltre al solito Valdobbadiene, una bottiglia di Lugana Provenza e una di charetto di Bardolino. Per dessert Alberto e Marco si tuffano a rimediare qualche riccio di mare, subito aperti e assaporati col cucchiaino, sale pepe e limone. Alle 13,30 riprendiamo la navigazione, sotto un cielo ormai sereno e un discreto maestrale a rinfrescare l'aria. La navigazione procede spedita, di bolina larga e alle 16,00 siamo in porto a Ezo Piccolo-Mali Iz nell'isola omonima. Ci sono già altre due barche ormeggiate all'inglese sulla banchina del molo e non ci resta che accontentarci dell'ultimo posto disponibile, il più esterno ed esposto alla risacca. L'ormeggio è a pagamento e gestito dal figlio di Dragomir, il padrone dell'unico ristorante del paese il quale, dopo essersi assicurato che questa sera saremo loro ospiti a cena, non ci fa pagare.

La compagnia si divide, chi va a spasso sulla strada per Iz Veli, chi fa attività balneare, chi si mette a pescare dal molo.

Alle 20,00 siamo tutti alla konoba Diza, dove abbiamo ordinato 1 kg. di scampi alla buzara, tre branzini selvaggi (2,9 kg.) e 1/2 kg. di calamari alla brace con biette e patate bollite. per finire le solite palacinke e qualche assaggio delle grappe alle erbe dell'isola. Pagato il conto (1622 kune) ci trasferiamo al bar sul porto, di proprietà dello stesso Dragomir, per il caffè e un gin tonic, prima di rientrare in barca

Miglia marine percorse 34, Totali 171

MERCOLEDÌ 12 GIUGNO 2013

Ho dormito come un sasso, nonostante lo sciabordio e il tintinnio delle drizze provocato dalla risacca. Il vento da N ha abbassato la temperatura e si sta bene con il passauomo chiuso e il sacco a pelo invernale. Il cielo è di un azzurro intenso e la tramontana strina di bianco il mare di un blu cobalto, quando mi sveglio alle 7,30.

Lasciamo l'ormeggio alle 8,30 per dirigerci verso l'isolotto Rutnjac dove, Alberto, che ha frequentato per molti lustri quest'isola, ricorda una nutrita colonia di ricci di mare "femmina". L'aria e' frizzante e l'acqua del mare decisamente freddina ma Marco e Alberto non si tirano indietro e in breve raccolgono un cesto di pungenti frutti di mare. Ho promesso ad Alberto una sosta a Ezo Grande-Iz Veli per rivedere i luoghi frequentati dalla sua famiglia fino a qualche anno fa e così entro in porto per sbarcarlo a raggiungere Valter che aveva preferito fare una passeggiata mattutina, partendo da Iz Mali. Rientrano dopo una mezz'ora, carichi di sacchetti e trionfanti. Alberto ha scovato gli ingredienti che gli servivano per prepararci dei manicaretti sopraffini. Tra questi due kg. di alici freschissime, appena prese in mare e vendute al dettaglio dall'equipaggio del peschereccio a 20 kune al kg. Ripresa la navigazione ci diamo da fare per nettere il pesce, mentre ci dirigiamo verso Sferinacco-Zverinac. Alle 12,30 diamo fondo all'ancora al termine della sinuosa insenatura di Kablin all'estremità meridionale di Zverinac e, dopo un bagno rinfrescante ci mettiamo a tavola. Alberto ha superato se stesso in abilità e inventiva, trasformando pochi poveri ingredienti in qualcosa di raffinato e superbo.

Non posso non riportare le ricette delle due pietanze preparate:

Insalata di arance, con arance, cipolla bianca, finocchietto, olio pepe e sale

Alici alla zaratina in saor inverso

Nettare le alici dalla testa, interiora e spina dorsale e appiattirle. Preparare un sughetto con olio extra vergine e cipollotto tagliato a julienne. Spellare i pomodori in acqua bollente e tagliarli a dadetti È aggiungerli al sughetto. Disporre le alici pulite e aperte in una teglia alta in più strati. Coprire le alici con acqua bollente e alcuni cucchiari di aceto di vino e lasciarle riposare per 4 minuti. Scolare le alici e impiattare formando una corona concentrica nel cui mezzo poniamo il sughetto. Spolverare con prezzemolo tritato olio, pepe e sale e servire.

Dopo un oretta di pennica al sole ci rimettiamo all'opera per nettare i ricci e raccoglierne il corallo. Alle 17,00 riprendiamo la navigazione e, usciti dal Passaggio delle Sette Bocche, bordeggiamo lungo Molata-Molat, fino a raggiungere il passaggio di Zapuntel che separa Molat da Isto-Ist. Alle 19,00 ormeggiamo all'inglese all'interno del molo del battello di Zapuntel. Ci sono già altre due barche ormeggiate e restano solo 4-5 metri di banchina libera, all'estremità del molo. Comunque e' un ormeggio tranquillo e il vento di traversia proviene eventualmente dai quadranti settentrionali per cui attracciamo lo stesso approntando un paio di spring.

Un bagno veloce e Alberto si rimette ai fornelli e sfodera le sue abilità di ex "Commandeur du Cordon Bleu" per prepararci una prelibatezza della quale riporto la ricetta.

Spaghetti ai ricci di mare.

Procurarsi 10-15 ricci a persona e raccogliere il corallo. Preparare un soffritto di olio e aglio in camicia. Quando l'aglio indora spegnere e togliere l'aglio. Far raffreddare l'olio e aggiungervi 1/4 del corallo di riccio e 1/2 bicchiere di vino bianco secco (Lugana). Portare la pasta a 3/4 di cottura conservando parte dell'acqua, scolare gli spaghetti e ultimare la cottura nell'olio aromatizzato. Al momento di servire aggiungere i restanti ricci e impiattare con una spruzzatina di prezzemolo tritato. Innaffiamo il tutto con il Lugana, un bianco secco ideale per crostacei.

Una passeggiatina aiuta a digerire prima di ritirarci su masquerade

Miglia marine percorse 23, Totali 194

GIOVEDÌ 13 GIUGNO 2013

Nella notte si è levata la bora, 25-30 kts, a soffiare tra le sartie. Quando ci alziamo, alle 7,30, il cielo e' limpido e il mare in Quarnarolo una tavolozza bianco e cobalto. Un pescatore, appena rientrato, ci sconsiglia di uscire, "Troppo vento! Aspettate un po'!" Ci consoliamo facendoci vendere un po' del pesce che sta togliendo dalle reti. Due kg. tra scorfanetti rossi e bruni, due gallinelle, un tordo e altri pesci di

scoglio, oltre a un astice di 1/2 kg. finiscono nel nostro secchio per 260 kune. Gianni si sistema su uno scoglio e sfodera il suo talento eccezionale nel sfilettare il pesce senza sprecare alcunché. Alle 10,00, approfittando della latitanza del l'ormeggiatore che non si è visto ne ieri ne questa mattina, lasciamo senza pagare il molo di Zapuntel per portarci a un gavitello, riparato dal vento, sulla costa di Isto, dall'altra parte dell'insenatura. Qui ci godiamo il tiepido sole, azzardando un bagno mentre Alberto si dedica ai fornelli preparando quello che chiamerà "Brodetto di pesce di fondale alla Zapuntel in ridotto d'astice". In pratica mette a bollire teste e lische del pesce in una pentola. In un'altra pentola prepara un soffritto di cipolla, aglio e olio del Garda in cui cuoce il pomodoro a pezzettoni, la testa dell'astice e le chele, assieme a un bicchiere di Lugana e uno di birra. Filtrato il brodo del pesce, lo aggiunge al ristretto di astice. Frigge i filetti di pesce assieme a dei ciuffi di finocchietto, aggiunge poi le rondelle di astice al ristretto facendole bollire per altri 5 minuti. Distribuisce i filetti di pesce fritto nei piatti fondi che vengono ricoperti col ristretto bollente di astice e serviti con un calice di pinot grigio freddo.

Verso l'una la bora si attenua lasciando il posto al maestrale per cui lasciamo l'ormeggio per dirigerci in Quarnerolo. Navighiamo nel canale tra Isto e Selve-Silba in direzione di Asinello-Ilovik poi costeggiamo Lussinino fino al porto di Lussin Grande dove, alle 16,30, sbarchiamo Valter e Alberto che ci raggiungeranno a piedi, per proseguire verso il ponte girevole di Privlaka, che permette l'accesso alla Valle Augusta, il porto di Lussin Piccolo. Ricordavo, senza consultare il Giorgiolano, che questo apriva alle 17,00, invece era alle 18,00 pertanto ci tocca dare fondo all'ancora e attendere. Ci consoliamo facendo un bagno e prendendo il sole. Alle 18,00 finalmente apre il ponte e ingaggiamo una sorta di gara, tra la decina di barche in attesa, per passare per primi. Noi transitiamo terzi, dopo un bragozzo delle gite e un charter con skipper croato che ci ha proditoriamente tagliato la rotta. Dopo aver fatto rifornimento di gasolio raggiungiamo il marina sui pontili galleggianti, in centro, dove ormeggiamo in andana, 304 kune, compresa acqua e corrente. Rassettata la barca, andiamo a cena alla konoba Odysseus dove ritroviamo Cedo "tromba" e la figlia Arianna. Ordiniamo un paio di porzioni di pescetti, tracine, oratine e saraggetti fritti per antipasto. A seguire, poiché per il mare mosso non ci sono scampi freschi io e Marco ripieghiamo sui calamari alla griglia, Gianni e Alberto su un branzino mentre Valter non si trattiene e ordina comunque 1/2 kg. di scampi bolliti, seppure di freezer. Pagato il conto, 1120 kune (scampi 460 kune al kg., pesce 300 kune al kg.) andiamo in centro a farci una coppa di gelato prima di rientrare in barca per il gin tonic della staffa.

Miglia marine percorse 23, Totali 217

VENERDÌ 14 GIUGNO 2013

È dura dover lasciare la branda alle 6,45, dopo essersi addormentati all'una. D'altronde oggi abbiamo di fronte 60 nm. di navigazione delle quali 20 di Quarnaro, un tratto pur sempre impegnativo in giorni di bora. A parziale consolazione, prima di partire facciamo un salto al mercato del pesce, che apre alle 7,00, alla caccia degli scampi freschi, negatici ieri.

Al nostro arrivo solo un banco è già aperto. Vende branzini e orate d'allevamento, merluzzetti, pesce azzurro e dei calamaretti mignon. Il nostro chef pensa già di ripiegare su un programma alternativo quando la venditrice ci rassicura. Tra una mezz'ora arriverà una sua collega che gli scampi li ha quasi certamente. Inganniamo l'attesa andando al mercato della frutta per alcuni acquisti e in breve siamo di ritorno. Il banco è ancora chiuso ma è arrivata la merce, alcune cassette di pesce tra le quali due di scampi che ancora si muovono. Ironia della sorte ad attendere, prima di noi, altre persone. Una coppia dall'aspetto slavo, ipotizziamo russi, lui in maglietta nera, capello corto e aspetto da duro del KGB, lei più distinta, intenta ad ammirare gli scampi. L'altro "avversario" un ometto in maglietta verdina, italiano. Finalmente arriva la venditrice e la palla passa ai "russi". Fortunatamente la signora, una indigena, acquista un kg. di pescetti da zuppa, tirando fuori poche kune da un borsellino consunto. Mentre paga si volta e sorride, parla italiano e aveva ascoltato i nostri discorsi preoccupati. L'italiano acquista degli

scampi, ma solo mezzo kg. assieme a dei moscardini. Ora tocca a noi che abbiamo circondato il banco. Acquistiamo l'intera cassa piu' grande, tre kg., contenenti i pezzi piu' grossi e piu' belli, lasciando interdetta la cliente successiva, questa si probabilmente russa, alla quale restano solo una mezza cassetta di avanzi. Alberto acquista anche tre pesci ragno (tracine), che serviranno per il fumetto di pesce. Pagato il conto (250 kune il kg. gli scampi, 20 kune il pesce) rientriamo in barca e alle 8,00 molliamo l'ormeggio.

Il Quarnaro e' una lastra immobile di piombo, solo qualche striscia di borino leggero a striare la superficie. Appena usciti dal lungo fiordo della Valle Augusta Alberto si mette all'opera. Netta le tracine e le mette a bollire con verdure e odori mentre gli scampi vengono suddivisi in tre bacinelle secondo la pezzatura. I più grossi verranno gustati crudi, con uno spruzzo di limone, i piccoli serviranno per il risotto, medi verranno saltati nel burro e utilizzati per guarnire il risotto.

Mentre Alberto e' all'opera non riesco a trattenermi e tiro fuori un pacchetto da 250 gr. riso parboiled a cottura rapida e lo passo al cuoco.

"Questo va bene?" Gli domando. Alberto prima sbianca poi avvampa. "Solo questo ti ga". Non me la sento di reggere lo scherzo e tiro fuori un pacco di vialone nano "La Pila" un riso tra i più pregiati della bassa veronese. "Se ti vol che andremo d'accordo No' far altro sti schersi!" Mi dice tra il serio e il faceto. Il tramestio in cucina procede durante la navigazione tranquilla, Alberto ai fornelli, Valter dietro assistente, come un cagnolino in attesa di rimediare qualche "avanzo" dal padrone. Siamo al traverso della Galliola, lo scoglio in mezzo al Quarnaro celebre per aver causato l'affondamento del sommergibile e la conseguente cattura di Nazario Sauro, durante la prima guerra mondiale, quando arrivano in plancia i primi hors d'oeuvres. Prima le teste degli scampi bolliti, da ciucciare con uno schizzo di limone, poi una tartare di scampi "al cucchiaino" da leccarsi i baffi. Di conseguenza cominciano a partire i primi tappi, prosecco ma occorrerebbe champagne, e quasi non ci accorgiamo di superare il faro di Porer, a mezzogiorno, e di uscire dal Quarnaro. Due traversate, andata e ritorno, senza un filo d'aria sono inusuali in questo tratto di mare e meriterebbero un brindisi..... se non ne avessimo già fatti a sufficienza.

Alle 13,00 raggiungiamo Veruda per dare fondo all'ancora nella baia esterna all'insenatura, protetta dal maestrale termico che inizia a montare.

Un bagno veloce, giusto in tempo di mettersi a tavola per gustare gli scampi crudi e successivamente il risotto, una ricetta segreta del papà di Alberto che non mi è consentito divulgare.

Il piatto e' sublime, meriterebbe un 13 se non andassimo in scala decimale e lecciamo pure la pentola.

Alle 14,30 riprendiamo la navigazione, di bolina larga aiutandoci col motore, verso nord.

Alle 19,30 siamo in Marina a Parenzo. Giusto il tempo di ormeggiare la barca, raccogliere le mie cose, salutare gli amici che si fermano fino a domani e sono in auto diretto in Italia.

Domani all'alba mi attende un aereo

Miglia marine percorse 60, Totali 277