LA LAGUNA DI
VENEZIA
IN BICICLETTA

VENEZIA

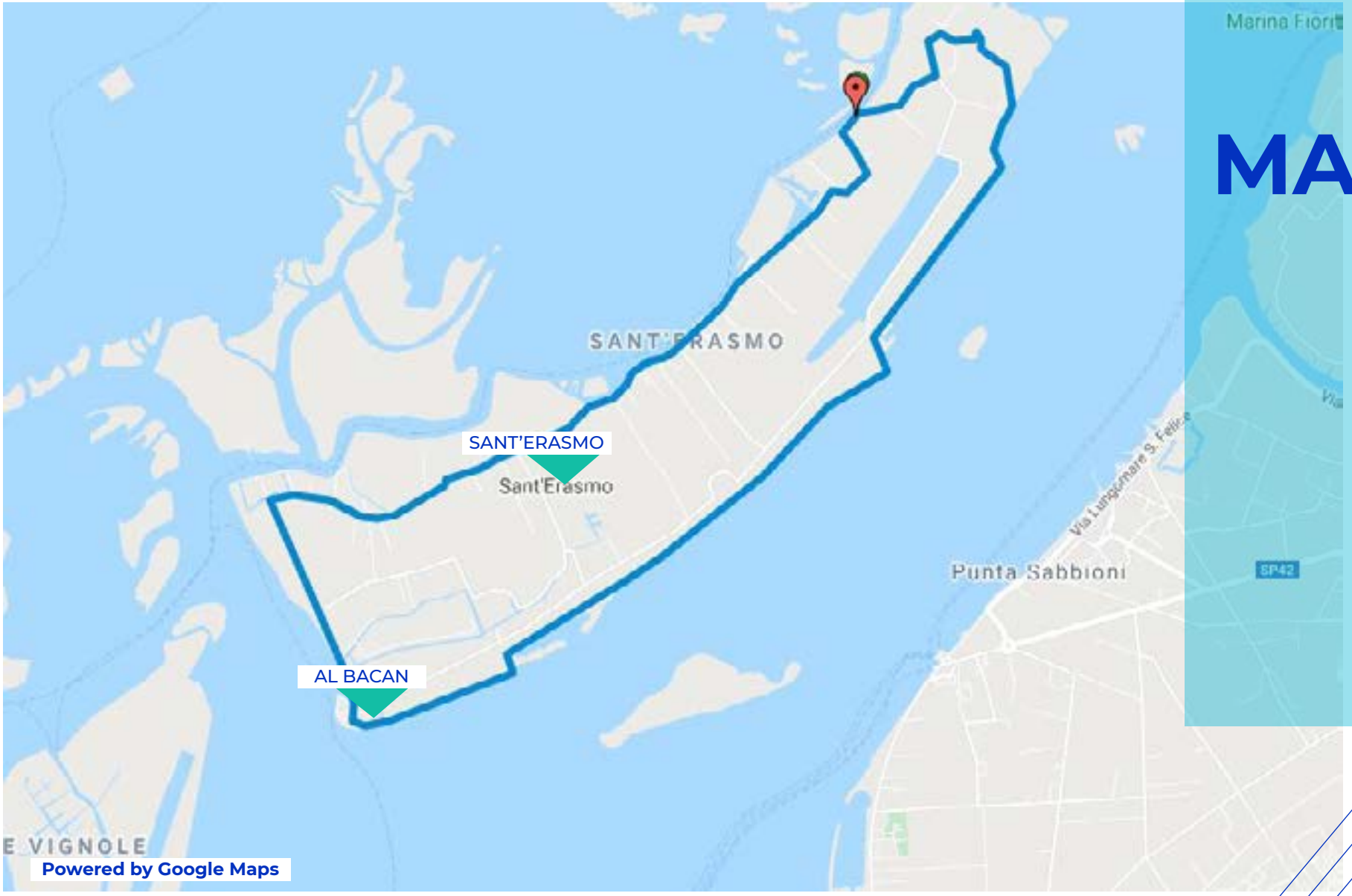
BIKE EXPERIENCE

TRA TERRA E ACQUA

SANT'ERASMO, L'ORTO DI VENEZIA

QUINTA GITA: Sant'Erasmo l'orto di Venezia.
PARTENZA: Sant'Erasmo, fermata vaporetti
ARRIVO: Sant'Erasmo, fermata vaporetti
DIFFICOLTA': facile, percorso misto ciclabile/stradale
LUNGHEZZA: circa 10 km
FONDO STRADALE: strade pavimentate e sterrate
BICICLETTA CONSIGLIATA: Tutte tranne quelle da corsa

LA MAPPA


Marina Fiorita
SANT'ERASMO
SANT'ERASMO
Sant'Erasmo
Via Lungomare S. Felice
Punta Sabbioni
SP42
AL BACAN
E VIGNOLE
Powered by Google Maps

CHIESA DI SANT'ERASMO

Arriviamo a **Sant'Erasmo** con un piccolissimo traghetto da Treporti, il numero 13, a bordo del quale non si possono fare biglietti, quindi bisogna attrezzarsi acquistandoli all'imbarcadero a terra.

Ci avevamo provato anche il giorno ad andare a Sant'Erasmo, ma un temporale incombente ci aveva fatto battere in ritirata, giusto in tempo, però, per ammirare uno scenario imperdibile: il cielo cupo e nero con "spari di luce" a occhio di bue direttamente su Venezia, Murano e Burano, con l'acqua agitatissima del mare mosso e improvvisamente il diluvio a scrosci.

Vi dovesse capitare, riparatevi sotto una mantellina cerata impermeabile e godetevi lo spettacolo.
Il giorno della visita, invece, l'aria è tersa e il sole brilla su tutto questo verde che ha fatto guadagnare a sant'Erasmo l'appellativo di "**Orto di Venezia**".

L'isola conserva, a tutt'oggi,

TORNA ALLA MAPPA

Il carciofo violetto di Sant'Erasmo è una varietà di carciofo incluso tra i prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

una vocazione agricola che la contraddistingue soprattutto per le tipiche primizie - le castraure - carciofini colti precocemente, tant'è che il carciofo violetto di Sant'Erasmo è una varietà inclusa tra i prodotti agroalimentari tradizionali italiani più rinomati nonché presidio Slow Food.

Appena scesi dal traghetto, a sinistra, seguiamo l'indicazione **Ridotto di Sant'Erasmo** e prendiamo una stradina sterrata molto stretta, da fare con braccia e gambe protette – o

facendo molta attenzione - in quanto bordeggiata di rovi.

Questa stradina porta, appunto, a un ridotto, ovvero una striscia di prato affiorante sulla laguna con una vista impagabile su Burano e Torcello.

Posto meraviglioso, isolato e nascosto, dove prendere il sole (o l'ombra) a seconda dell'ora e della temperatura. Decisamente ideale per un pic-nic o un aperitivo al tramonto.

Proseguiamo nel giro dell'isola (il percorso è lungo circa 10 chilometri di cui 8 su strada asfaltata e i rimanenti 2 su strada sterrata) che in tutto occupa 3,26 km quadrati: una delle poche in cui è permessa la circolazione di auto, ancorché in generale sia molto poco trafficata. Fate però attenzione alle "ape-car" che circolano per l'isola. Incontriamo una pista ciclabile molto bella sul mare, che ci porta direttamente sulla spiaggia, all'unico chioschetto dell'isola, collocato in una posizione strategica per consumazioni con vista sulla laguna.
La stradina continua con qualche piccolo tratto interrotto o mal tenuto fino alla Torre Massimiliana, unico monumento di Sant'Erasmo.
La Torre Massimiliana è la fortezza cilindrica ottocentesca rivolta verso il Lido, che fa parte del Forte di Sant'Erasmo e del difensivo di Venezia orchestrato dagli austriaci e portato a termine dai francesi.

Per prolungare la gita, siamo scesi dalle bici che abbiamo lasciato legate, e riprendendo la linea 13 del traghetto, abbiamo

TORNA ALLA MAPPA

AL BACAN

VERSO AL BACAN

fatto un piacevole giro a piedi nelle isolette vicine, che insieme a sant'Erasmo costituiscono la riserva ortofrutticola della città Metropolitana di Mestre e Venezia: i cosiddetti "orti della Serenissima".

La tappa successiva è stata **Lazzaretto Nuovo**, separata da Sant'Erasmo da un canale, verdissima e ricca di ogni forma di vita animale e vegetale da osservare, passeggiando nei sentieri, seguendo il vecchio "giro di ronda" che le sentinelle percorrevano intorno alle mura di cinta.

Lungo il sentiero sono posti cartelli informativi e dai bastioni è possibile godere una visuale a 360° della Laguna di fronte a Venezia. La passeggiata, per la presenza di diverse specie di volatili, è consigliata ai bird watcher.
Entrando nel complesso si può visitare

il **Tezon Grande**, l'edificio monumentale principale dell'isola, lungo più di 100 metri (secondo per imponenza solo alle Corderie dell'Arsenale) dove un tempo venivano tenuti in quarantena gli equipaggi, i passeggeri e anche le merci, per evitare contagi di malattie.

La terza tappa è **Vignole** che, oltre alle numerose vigne da cui prende il nome, è davvero lussureggiante. Gelsi, pioppi, sambuchi, tamerici, la adornano di verde, interrotti solo dagli orti e dai rovi infestanti.

Ci allunghiamo a visitare quel che resta della chiesa di Sant'Erosia, e seppur da lontano ammiriamo l'imponente forte Sant' Andrea, ancora oggi sede del Reggimento Lagunari "Serenissima".

Tornando, e percorrendola a ritroso, ci accorgiamo che lungo la strada ci sono svariate trattorie con pergole, sotto le quali concedersi le delizie di un pranzetto; ma noi riprendiamo il tragetto numero 13 che in poche fermate ci riporta a Sant'Erasmo a recuperare le nostre biciclette e poi a Treporti, da dove siamo partiti.

AL BACAN

DA VEDERE E GUSTARE
ISOLA LE VIGNOLE: PRODOTTI A MIGLIO ZERO E FORTE DI SANT'ANDREA

di Germana Cabrelle

L'isola Le Vignole è un'altra porzione di terra della laguna veneziana vocata alla coltivazione di ortaggi con prodotti omeodinamici.
Cavolfiori, verze, radicchio, peperoni, melanzane e pomodori da salsa vengono coltivati da appassionati agricoltori, tutti al naturale, senza utilizzo di concimi chimici contro insetti infestanti o malattie fungine e senza alcun diserbo: solo motozappa.

Ne escono prodotti ottimi dal punto di vista nutrizionale, nel più totale rispetto dell'ambiente e della sicurezza del consumatore.
Naturalmente, i ristoratori del posto utilizzano, per la preparazione dei piatti che propongono, queste verdure a miglio zero

Degno di visita, nell'isola Le Vignole, è senz'altro il Forte di Sant'Andrea, di proprietà militare ma visitabile grazie ad accordi siglati per favorire il turismo, la cui struttura architettonica esprime tutti i suoi 500 anni di storia

Alla stregua di tutte le case veneziane, il Forte di Sant'Andrea aveva anch'esso la sua "Porta a mar" e in questo caso era, nientemeno, quella della Repubblica di Venezia.
Ai lati della porta figurano due cannoni, a significare la forza di cui era ammantata la Repubblica: che offre il benvenuto ai naviganti ma rivela anche tacitamente che è perfettamente in grado di difendersi.

Il Forte di Sant'Andrea non nasce come tale: ci furono due fasi precedenti in cui fu dapprima una torre in legno e successivamente un torrione armato. Nel XVI secolo si diede mandato all'architetto militare veronese Michele Sanmicheli di progettare una nave di pietra posta a difesa della bocca di porto, considerata la più importante in quanto vicino al potere marciano della Repubblica di Venezia.

PERCORSO SANT'ERASMO

CHIESA DI SANT'ERASMO

Fu quindi creato un sistema, tra il forte di Sant'Andrea e il forte di San Nicola, che impedisse qualsiasi ingresso non voluto.

Si narra che uno dei fantasmi che abita il castello di Sant'Andrea sia quello di Giacomo Casanova, che a 16 anni fu detenuto in cella per questioni di donne e di debiti.

Il Forte di Sant'Andrea ha 42 bocche cannoniere a pelo d'acqua, all'altezza della linea di galleggiamento, per determinarne l'affondamento immediato di chiunque nemico si avvicinasse. C'è però una curiosità: le 5 bocche cannoniere rivolte verso piazza San Marco nascono cieche in quanto mai nessun doge avrebbe voluto avere i cannoni del forte puntati su di sé.

CIN CIN COL VINO PRODOTTO NEGLI ORTI DI VENEZIA

di Germana Cabrelle

Scavando il suolo lagunare, a 50 centimetri di profondità si incontra, ovviamente, l'acqua del mare. Inevitabile quindi che qui, certe colture come quella del vino, siano considerate "estreme", in quanto non obbediscono ai canoni classici della viticoltura tradizionale. Il fondo sabbioso, completamente diverso dalle zolle compatte della terraferma, conferisce inevitabilmente, a qualsiasi vegetale, mineralità e salinità.

Sant'Erasmo, l'isola della laguna più estesa dopo Venezia, dedicata al protettore dei marinai e dei naviganti, è sempre stata generosa di ortaggi, fra cui lo squisito carciofo violetto, e questa vocazione agricola le è valsa, nei secoli, la definizione di "Orto di Venezia". Sono tuttora molteplici le coltivazioni cui si dedicano gli agricoltori del posto, ma in passato la vite non attecchì mai con così grande successo e fu quindi trascurata in favore di colture più redditizie. Tuttavia, da quasi un ventennio, a Sant'Erasmo si produce un vino unico nel suo genere e la particolarità che lo rende singolare è, appunto, quella di essere interamente prodotto entro i confini lagunari. E' un vino bianco con un uvaggio composto per il 60% circa da Malvasia Istriana, 30% Vermentino e una minima percentuale di Fiano.

Oltre a Sant'Erasmo, anche nell'isola di Mazzorbo si ottiene vino dal vitigno autoctono Dorona: un vino bianco dorato con note salmastre che rievocano, per l'appunto, il mare di Venezia e i suoi orti emersi.

ORTO DI VENEZIA

PRODOTTO SLOW FOOD

UNA PRELIBATEZZA PRESIDIO SLOW FOOD: LE CASTRAURE DI SANT'ERASMO
IL DELIZIOSO VIOLA

di Germana Cabrelle

C'è un Consorzio del Carciofo Violetto di Sant'Erasmo, costituitosi nel 2004, che annovera una quindicina di soci produttori a marchio certificato. Del resto, il tipico carciofo della laguna è anche un Presidio Slow Food dal 2002, una prelibatezza ed eccellenza culinaria ricercata per il suo sapore inconfondibile, con caratteristiche diverse da altri carciofi.
Le piantagioni – in assoluto le più a Nord d'Italia - sono lambite dall'Adriatico e gli orti di Sant'Erasmo affacciano sugli specchi d'acqua della laguna.
I terreni, più alti rispetto al livello del mare, sono influenzati dalla salinità, che alza la temperatura rispetto alla terraferma e favorisce la crescita anche di 20 carciofi per pianta.
Le carciofaie si distinguono per essere alte e imponenti. Vegetano a partire da un "carduccio", un piccolo cardo che viene selezionato dalla pianta madre, trapiantato al suolo, che comincia a fruttare dal secondo anno e rimane perenne.
Le cosiddette "castraure", sono i primi carciofi che si tagliano e che danno forza alla pianta di ramificare ancora.
Una volta raccolti, i carciofi violetto si portano in mazzi sulla comacina, la barca utilizzata per trasportare le verdure della laguna al mercato ortofrutticolo di Rialto.
D'inverno, i produttori di carciofi fanno le motte, ossia delle montagnole e cumuli di terra accanto alla carciofaia, in direzione del vento di Bora, per proteggere le coltivazioni.
Fra le ricette classiche tradizionali che vedono protagonista il carciofo di Sant'Erasmo, ci sono i carciofi in tecia, il patè di carciofo da spalmare sul pane, il carciofo crudo con scaglie di grana, ma anche la frittura con la pastella.
Tuttavia, per gustarlo al meglio ed assaporarne le sue peculiarità essenziali nella sua espressione più autentica, gli stessi coltivatori di Sant'Erasmo consigliano di consumarlo crudo, in semplicità, condito solo con olio extravergine d'oliva, pepe e sale.

VIDEO EXPERIENCE

DOWNWLOAD
GPX TRACK

TORNA ALLA MAPPA