

## VIAGGIO A PELLESTRINA

A trip to Pellestrina

Un angolo nascosto della laguna, rifugio degli amanti dei luoghi appartati



**P**iccoli borghi dalle case variopinte che si affacciano tutte in fila sulla laguna, giardini fioriti e orti, un paio di ristorantini dove assaggiare la verace cucina lagunare, spiagge sabbiose frequentate solo dagli isolani, un tranquillo lungomare per le passeggiate e quaranta ettari di riserva naturale protetta: questa è l'isola di **Pellestrina**, sottile lingua di terra sospesa per 11 Km fra mare Adriatico e laguna. La si raggiunge in motonave da Chioggia oppure da Venezia arrivando col vaporetto fino al Lido; da qui si prende l'autobus 11 fino agli Alberoni, dove il ferry-boat è pronto per traghettarlo a Santa Maria del Mare, all'estremità settentrionale di Pellestrina. L'isola si gira **a piedi, in autobus o bicicletta**: è impossibile perdersi, basta seguire la strada che costeggia i Murazzi - le fortificazioni che proteggono Pellestrina dal mare - e che collega tra loro i piccoli paesi di pescatori, ortolani e merlettaie, dove il tempo sembra

essersi fermato. Qui tutti si conoscono, gli usci di casa sono quasi sempre aperti, l'aria profuma di mare e spesso di pesce alla griglia, perché gli isolani usano arrostitire il pesce all'aperto, davanti alla soglia di casa, su un fornello improvvisato. Lasciata **Santa Maria del Mare**, si raggiunge il porto di **San Pietro in Volta**, con la chiesa settecentesca, le case basse, gli orti e le vigne. Proseguendo verso sud s'incontra **Portosecco**, dove non è raro, passeggiando d'estate, vedere **le merlettaie** raccolte a far *ciàcole* che intrecciano i loro fuselli davanti l'uscio di casa o sedute in riva alla laguna. Infine Pellestrina, pittoresco borgo dalle case cinquecentesche; i sestieri in cui è diviso (da nord a sud, Scarpa, Zennari, Vianelli e Busetti) prendono il nome dalle quattro famiglie inviate dal podestà di Chioggia a ripopolare l'isola devastata dai Genovesi nella guerra contro Venezia verso la fine del '300.

A hidden corner of the lagoon, a refuge for the lovers of secluded places.



Dall' alto /at the top  
**Isola di Pellestrina**  
**San Pietro in Volta**  
photo: Antonio Guerra

**Campiello**  
photo: Eugenio Penzo

**S**mall villages with colourful houses overlooking the lagoon, gardens in bloom, a couple of restaurants where you can taste the real traditional cuisine, sandy beaches frequented only by the locals, a tranquil seafront for lovely walks and forty hectares of a protected nature reserve - all this is **Pellestrina** island, a thin stretch of land between the Adriatic sea and the lagoon. You can reach it by motorboat from Chioggia or from Venice by waterbus to the Lido and from there bus no. 11 to Alberoni, where a ferry-boat will take you to Santa Maria del Mare, the northern end of Pellestrina. The island can be visited **on foot, by bus or by bike** - it is impossible to get lost, just follow the road along the **Murazzi** (the fortifications that protect Pellestrina from the sea) which links all the small towns full of fishermen, gardeners and lacemakers where time seems to have stopped. Here, everybody knows each other, doors are

never locked, the air is filled with the scent of the sea and the aroma of grilled fish, as the locals often cook their fish outdoors. Leaving **Santa Maria del Mare** behind you, you'll reach **San Pietro in Volta** with its XVIII century church, the low houses, vegetable plots and vineyards. Then it's the turn of **Portosecco** where, during summer-time you will see the **lacemakers** having a chat while working outside their houses or sitting in front of the lagoon. Finally there's Pellestrina, a picturesque town with its houses dating back to the XVI-XVII century. The name of its four *sestieri* (Scarpa, Zennari, Vianelli and Busetti) derive from the names of the four families sent there by the mayor of Chioggia to repopulate it after it was destroyed by Genoa during the war against Venice towards the end of the 1300s.

## FESTE ISOLANE

Per assaporare il meglio dell'ospitalità pellestrinotta e immergersi in una vera **fiesta di paese**, basta approdare sull'isola per la **fiesta della Madonna dell'Apparizione**, il 4 agosto di ogni anno. Lì dove oggi sorge il piccolo Santuario della Madonna dell'Apparizione, tra il sestier Vianelli e Zennari di Pellestrina, il 4 agosto 1716 sarebbe apparsa la Madonna a un ragazzo del posto, Natalino Scarpa dei Mutti, predicendogli - in dialetto veneziano ovviamente! - la vittoria dei Cristiani contro i Turchi. Nei giorni della festa, tutta Pellestrina ricorda l'episodio miracoloso con balli popolari, regate di voga alla veneta, e chioschi di specialità gastronomiche locali. Nella prima domenica di agosto si tiene la **tradizionale regata di Pellestrina**, evento molto atteso che richiama sull'isola centinaia di appassionati di voga.



A destra /right  
**Santuario della Madonna dell'Apparizione, Pellestrina**  
photo: Archivio\_Apetours

Festa della Madonna dell'Apparizione e Regata di Pellestrina  
Madonna dell'Apparizione feasts and Pellestrina boat-race

## /ISLAND FEASTS

To better savour local hospitality and immerse yourself in a real **town feast**, just visit the island during the **Madonna dell'Apparizione**, celebrated every year on 4th August. There is now the small Sanctuary between the Vianelli and Zennari *sestieri*, where the Virgin Mary is said to have appeared on 4th August 1716 to a local boy, Natalino Scarpa dei Mutti announcing (in Venetian dialect, of course!) the victory of the Christians against the Turks. The event is celebrated with popular dances, boat races and local food. In addition, on the first Sunday of August, there is the traditional **Pellestrina boat-race**, attended by hundreds of rowing enthusiasts.

## > I MURAZZI /the murazzi

### poterosi muri d'argine in pietra d'istria

A rinforzo del versante orientale dell'isola, stanno i **Murazzi**, poderosi muri d'argine in pietra d'Istria, una delle più imponenti **difese a mare** erette nel 700 dalla Serenissima per fronteggiare le mareggiate.

La storia dei Murazzi e dell'alluvione del 1966 è raccontata attraverso ricostruzioni, foto e filmati nel piccolo **Museo della Laguna Sud**, ricavato nell'ex scuola Goldoni di San Pietro in Volta (visita su prenotazione).

Oggi i Murazzi sono frequentati da chi ama prendere il sole in tranquillità.

### powerful walls of embankment istrian stone

The **Murazzi** are Istrian stone dam walls which were built by the Serenissima Republic in the 1700s to protect the lagoon from the sea. The **Museo della Laguna Sud**, now open in the former Goldoni school in San Pietro in Volta (booked visits only), tells the story of the Murazzi and of the flooding in 1966. Nowadays, the Murazzi are popular with people who want to sunbathe in peace.

photo: Eugenio Penzo



## > RISERVA NATURALEDI CÀ ROMAN

/Ca' Roman nature reserve



una spiaggia selvaggia circondata dalle dune

photo: Municipalità Lido e Pellestrina

Vale la pena raggiungere **la riserva naturale di Ca' Roman**, all'estremità meridionale dell'isola.

Qui vi aspetta una **spiaggia selvaggia**, circondata dalle **dune** che la separano da un **fitto bosco** in cui vivono molte specie protette di uccelli.

Alla fine del sentiero che attraversa il bosco, verso **il molo e il faro di Ca' Roman**, si intravede Chioggia.

an unspoilt beach surrounded by dunes

It really is worth visiting the **Ca' Roman nature reserve** on the southern end of the island. An **unspoilt beach** awaits you, surrounded **by dunes** that separate it from the **thick woods** in which many protected species of birds live. Chioggia and its port can be seen from the end of the path that crosses the woods towards the jetty and the lighthouse.

( venezia ) **MAGAZINE**

## > ISOLE DELLA LAGUNA /VENICE'S LAGOON ISLANDS



Sagra di Santo Stefano

Altra festa paesana dell'isola è la **sagra di Santo Stefano**, patrono di Portosecco, che si conclude il 15 agosto: gli abitanti del luogo appendono festoni di bandierine colorate alle case, e festeggiano il santo con i gustosi piatti di pesce dei chioschi, giochi, musica e le tradizionali regate di voga. Momento culminante della festa è **la processione con la statua lignea** di Santo Stefano, portata a spalla dagli isolani lungo le strade di Portosecco.

Another celebration is the **Santo Stefano festival** in Portosecco, which ends on 15th August. The locals decorate their houses with coloured bunting and celebrate with tasty local dishes, games, music and the traditional boat-races. The highlight of the festival is the **procession with the wooden statue** of St. Stephen, which is carried around by the locals along the roads of Portosecco.

In alto /at the top  
**Pellestrina**  
photo: Archivio\_Apetours

**Detourism**



### IL MEGLIO DELLA CUCINA VENEZIANA

L'isola di Pellestrina è il **regno della cucina di mare**. Diversi ristoranti e osterie offrono i *cicheti* della laguna, e soprattutto le prelibatezze a base di pesce appena pescato: schie, gamberetti, anguilla o seppie, antipasti di cannocchie e cappesante, e poi pasticcio di pesce, fritto di calamaretti, seppioline in umido, grigliate accompagnate da verdure coltivate negli orti della laguna.

### /THE BEST OF VENETIAN CUISINE

Pellestrina island is the **realm of seafood dishes**. A variety of restaurants and taverns prepare the famous *cicheti* of the lagoon and many of the delicacies made with fresh fish *schie* (local shrimp), shrimp, eel or cuttlefish, mantis shrimp and scallop starters followed by fish lasagne, fried squid, cuttlefish in a tomato sauce or grilled served with local vegetables.

In alto /at the top  
**Canocle (cicale di mare)**  
photo: Eugenio Penzo

In basso /at the bottom  
**Balòn veneziano e fuselli**  
photo: Eugenio Penzo

### > IL MERLETTO DI PELLESTRINA /Pellestrina lace



Fin dai tempi lontani a Venezia si lavorava il merletto: quello **a fuselli, tipico di Pellestrina**, si realizza intrecciando fili di cotone che si svolgono da particolari rocchetti, detti appunto fuselli, sopra un cuscino cilindrico chiamato tombolo (balòn a Venezia).

Lace has been produced in Venice since ancient times: **bobbin lace, typical of Pellestrina**, is made by weaving cotton threads that unroll from special spools that are called fuselli (bobbins) on a round cushion called a tombolo (balòn in Venice).

## PASTICCIO DI PESCE FISH LASAGNA

**RICETTA TRADIZIONALE DELLA SIGNORA MARINELLA VIANELLO DI PORTOSECCO**  
/A TRADITIONAL RECIPE BY MRS. MARINELLA VIANELLO FROM PORTOSECCO

### Ingredienti (per 4/5 persone)

1 kg di peoci (cozze) / 1 kg di bevarasse (bivalvi della laguna) o caparossoli (vongole) / 1 pesce di medie dimensioni - baicolo (branzino) oppure gò (ghiozzo della laguna), tagliato a dadini / 4 o 5 canòcie (cicale di mare) / peperoncino / cipolla e aglio per il soffritto / passata di pomodoro / prezzemolo tritato / sale / olio extra vergine di oliva / 1 bicchiere di vino bianco / 1 bicchierino di cognac / 1 bicchiere di fumetto di pesce / 4 etti di bavette / besciamella / panna da cucina / grana grattugiato.

### Preparazione

Pulire le cozze, le vongole, togliere il guscio alle cicale di mare.  
Pulire il pesce, tagliarlo a dadini e cuocerlo a parte.  
Preparare il soffritto con olio, cipolla, aglio, peperoncino e sale.  
Aggiungere le cozze, le vongole, il pesce già cotto, le cicale di mare e il pomodoro.  
Sfumare con il vino bianco e il cognac; versare gradualmente il fumetto di pesce.  
Portare a ebollizione in una pentola abbondante acqua salata per le bavette, al dente.  
Preparare una pirofila da forno, scolare la pasta, unirla al resto del pesce.  
Amalgamare con la besciamella e la panna, aggiungere il prezzemolo.  
Stendere il tutto nella pirofila, e cospargere con il grana grattugiato.  
Infornare per circa 30 minuti a 180°.

### Ingredients (serves 4/5)

1 kg mussels / 1 kg of lagoon bivalves or clams / 1 medium-sized fish - a seabass or a lagoon goby - diced / 4 or 5 mantis shrimps / chili peppers / onions and garlic for the base / tomato sauce / 7 chopped parsley / salt / extra-virgin olive oil / 1 glass of white wine / 1 small glass of cognac / 1 glass of fish fumet / 400 grammes bavette pasta / béchamel / cooking cream / grated Parmesan.

### Preparation

Clean the mussels and the clams.  
Peel the shrimps, dice and cook them.  
Prepare the base using the oil, onions, garlic, chili peppers and salt.  
Add the mussels, the clams, the pre-cooked fish, the shrimp and the tomato sauce.  
Add the white wine and the cognac, then gradually add the fish fumet.  
In the meantime, boil abundant salted water to cook the pasta al dente.  
Prepare a casserole dish, drain the pasta and add it to the fish.  
Add the béchamel, the cream and the parsley  
Transfer to the casserole dish and sprinkling the Parmesan on top.  
Cook for 30' in the oven at 180°C.