

LA STORIA DI VENEZIA

COTTA A PUNTINO

/Venice's culinary history

03

PELESTRINA, MON AMOUR

/Pellestrina,
mon amour

Testo di /by

Pierangelo Federici (*)

foto di /photographs by

Veneziani a Tavola

www.facebook.com/veneziani.a.tavola



“ Andar a magnar in isola”, per i veneziani è come la gita fuori porta di romani, milanesi, bolognesi... Qui a Venezia di mura e porte non ce ne sono, ma la tradizione è forte. Per esempio, c'è una bellissima citazione di **Hugo Pratt** su una locanda di Malamocco: uno *sfogio* (sogliola) appena grigliato per **Corto Maltese**.

I Murazzi (*Murassi* in veneziano) sono la famosa **opera di difesa a mare**, un'imponente, lunga diga in pietra d'Istria costruita dalla Repubblica di Venezia tra il 1744 e il 1782 (ultima grande opera della Serenissima). Sull'isola di **Pellestrina** i Murazzi iniziano a Santa Maria del Mare e terminano, dopo circa 10 chilometri, a Ca' Roman e sostituiscono le precedenti *palade*, semplici palafitte riempite di sassi la cui durata era molto più breve. In epoca a noi vicina sono stati integrati con una serie di "pennelli" frangiflutti, posti

perpendicolarmente all'opera principale, il cui scopo è favorire la formazione di bassifondi e tratti di spiaggia. Quindi, è da non più di quindici anni che **ci si può stendere sulla sabbia a prendere il sole a Pellestrina**, prima c'erano soltanto queste grandi pietre: i Murazzi. In questa stretta lingua di sabbia che divide la laguna dal mare, non ci sono alberghi, nemmeno locande o qualsiasi tipo di struttura ricettiva, soltanto un unico minuscolo b&b aperto l'anno scorso; ma non c'è una sola discoteca, la "movida" non sanno cosa sia e, se non puoi fare a meno del mojito, te lo fai a casa tua perché l'unico cocktail riconosciuto è lo *spritz* liscio. Al bar, che vende anche i giornali e le sigarette, bevendo un'*ombra* e sgranocchiando un *bossolà* (da non confondere con il *bussolà* dolce dell'isola di Burano), si gioca a carte e si parla di pesca: "*poco pesse 'sto ano, come scoar el mar co' un pi-ròn*". Scopare il mare con una forchetta; tutti pescano a



In alto /at the top

Il borgo di San Pietro in Volta, sull'isola di Pellestrina.

/San Pietro in Volta, on the island of Pellestrina.

Lo spettacolo del tramonto sulla laguna.

/The spectacle of the sunset on the lagoon.

“ Going to the islands to eat” is for Venetians

like a trip gateway for the people of Rome, Milan, and Bologna... Here in Venice the walls and gates don't exist, but the tradition is strong. For example, here is a beautiful quote from **Hugo Pratt** about a Malamocco inn: a *sfoglio* (local word meaning sole) just grilled for the sailor and adventurer **Corto Maltese**.

The **Murazzi** (*Murassi* in the Venetian dialect) is a famous **work of sea defence**, an imposing, long Istrian stone dam built by the Republic of Venice between 1744 and 1782 (the last great work of the Serenissima). On the island of **Pellestrina**, the Murazzi start at Santa Maria del Mare and end, after about 10 kilometres, at the Ca' Roman, replacing the pre-existing *palade* - simple piles filled with stones, whose lifespan was much shorter. In more recent times they were integrated with a series of groynes, placed

perpendicular to the main construction, with the aim of encouraging the formation of shallows and stretches of beach.

So it is for no more than fifteen years that one has been able to **lay on the sand and sunbathe at Pellestrina**; previously, there were only these great stones: the Murazzi. On this narrow strip of sand that separates the lagoon from the sea, there are no hotels, inns or any kind of accommodation, only a single tiny B & B that opened last year. There is no nightclub. In fact, there is no "nightlife" as such, and if you simply cannot do without a mojito, you'll have to make it at home because the only recognized cocktail here is a **spritz** without ice.

At the bar, which also sells newspapers and cigarettes, drinking in the shade and munching a *bossolà* (a savoury bread often in the form of a ring - not to be confused with the sweet *bussolà* from the

(*) Pierangelo Federici, veneziano, di mestiere fa il pubblicitario copywriter, per passione il gourmet. Ha creato campagne pubblicitarie per importanti marchi dell'enogastronomia italiana, tiene da anni una rubrica di interviste e ricette dedicate sul mensile Venezia News, scrive per "Veneziani a Tavola" e alcuni blog internazionali.

In basso /at the bottom

Hugo Pratt: uno sfogio (sogliola) appena grigliato per Corto Maltese.

/Hugo Pratt: a "sfogio" (local word meaning sole) just grilled for the sailor and adventurer Corto Maltese.

Pellestrina e, se ti capiterà la fortuna di andarci per una vacanza, come è successo a me, dopo qualche giorno butterai l'amo o almeno passerai le mani tra la sabbia a caccia di telline. Oppure infilerai un paio di robusti guanti da lavoro per strappare dalle rocce delle dighe i *peòci* (cioè i mitili, le cozze), o ancora aiuterai un anziano ortolano a raccogliere il frutto del suo lavoro e lui ti compenserà con un cesto delle straordinarie verdure cresciute su questa terra salina. Naturalmente senza esagerare, è sempre meglio chiedere, per così dire "muoversi in punta di piedi", perché l'ambiente lo richiede e **la gente di qui è paziente e gentile, ma meno abituata dei veneziani del "centro" al più invadente turismo di massa.** Col passare dei giorni imparerai quello che pochi sanno, cioè che in realtà, qualche centinaio di metri

island of Burano), you play cards and talk about fishing, "*not many fish this year; it's like sweeping the sea with a fork!*". **Everyone fishes at Pellestrina**, and if you happen to be lucky enough to go there for a holiday, as has happened to me, after a few days you will cast a line, or at least run your hands through the sand in search of clams. Or don a pair of heavy gloves to tear mussels from the rocks of the breakwaters, or help an elderly gardener to harvest the fruit of his labours and he will reward you with a basket of extraordinary vegetables grown on this saline land. Naturally, without need for exaggeration, it is always best to ask - "walking on tiptoe", as it were - because the environment requires it, and **the people here, though patient and kind, are less used to the more intrusive mass tourism than the Venetians of the "centre".** As the days pass



(*) Pierangelo Federici, a Venetian, is by profession a copywriter and by passion a gourmet. He has created ad campaigns for big Italian wine and food brands, has had a column (publishing interviews and recipes) in the monthly magazine Venezia News for years and writes for “Veneziani a Tavola” and a number of international blogs.

Sotto /at the bottom

La spiaggia di Ca' Roman.

/The beach at Ca' Roman.



più al largo, c'è un'altra diga che risulta sempre sommersa, quindi invisibile da terra. Proprio lì, sotto un paio di metri d'acqua, sulla lunga diga nascosta, quelli che sono capaci pescano i *gransipori*. Nulla a che vedere con quelle specie di mostri marini importati dalla Spagna, i **granchi nostrani** sono più piccoli, ma non per questo meno pericolosi per le dita, con il carapace scuro e una carne dal sapore inimitabile. Tradizionalmente vanno cotti con un sistema un poco cruento agli occhi dei più: bisogna tuffarli (vivi) in acqua di mare bollente, facendoli cuocere per circa 20 minuti, quindi vanno tagliati a pezzi con un grosso coltello, carapace compreso, insaporiti saltandoli in padella con olio extravergine d'oliva diversi rametti di rosmarino, abbondante aglio in camicia e pepe. Si mangiano usando le mani, “ciucciando” i pezzi, leccandosi le dita e bevendo il miglior bianco che hai in cantina.

Dopo una giornata di spiaggia, magari nell'incanto unico dell'**Oasi di Ca' Roman**, eccoci alla sera sulla fondamenta di Pellestrina o di San Piero in Volta, qui si ripete **lo spettacolo del tramonto**, un'emozione con la vista che si perde sulla **Laguna Sud**, da Chioggia a Venezia, dall'entroterra fino ai Colli Euganei.

you will learn what few know - that, in fact, a few hundred metres away, there is another breakwater which is always submerged, and thus invisible from the land. There, under a couple of metres of water, is a long, hidden dam, where those who are able fish for *gransipori* (edible crabs). Nothing like those species of sea monsters imported from Spain, the **local crabs** are smaller, but no less dangerous for their pincers, with a dark shell and meat with a unique flavour.

Traditionally, a little cruelly in the eyes of some, they are plunged alive into boiling sea water, cooked for about 20 minutes, cut into pieces with a large knife, including the carapace, flavoured by pan-frying in extra virgin olive oil with several sprigs of rosemary, plenty of unpeeled garlic and pepper. You eat with your hands, sucking the meat from the pieces, licking your fingers and drinking the best white wine you have in your cellar.

After a day at the beach, maybe at the enchanting **Oasi Ca' Roman**, we find ourselves in the evening at Pellestrina or San Pietro in Volta, with the **ever-repeating spectacle of the sunset**, an evocative view that disappears behind the **southern Lagoon**, from Chioggia to Venice, from the hinterland to the Euganean Hills.