

# “E MI ME NE SO 'NDAO...” PEREGRINAZIONI LAGUNARI SECONDA PUNTATA /Lagoon peregrination (Second Part)

Testo di /by  
Pierangelo Federici (\*)  
foto di /photographs by  
Veneziani a Tavola  
[www.facebook.com/veneziani.a.tavola](http://www.facebook.com/veneziani.a.tavola)



**D**ove eravamo rimasti? Ah sì, a Mazzorbo e alla mia promessa di condurti in barca per canali, terre emerse e “ghebi”...

Qui siamo **nel cuore della Laguna Nord**, al centro di un bacino di oltre 500 chilometri quadrati, con soltanto poco più del 15% tra barene e isole, tutto il resto è acqua. Le sue origini naturali sono molto antiche, qui c’era già questo paesaggio **prima che gli Egiziani cominciassero a costruire le piramidi**. Ma in realtà la Laguna, così come la vediamo oggi, ha subito mutazioni secolo dopo secolo, anche per mano dell’uomo. Però nel suo insieme è stata fin dall’epoca romana una zona per l’industria delle **saline**, la **caccia**, la **pesca**, l’**orticoltura** e perfino quale apprezzata **località turistica**. Sul serio! Ben prima della invasione turistica dei nostri giorni, **Vitruvio** ne celebrava il clima, **Marziale** la paragonava a Baia (nei Campi Flegrei, la località vacanziera decisamente più in voga a quei tempi) e **Pli-**

**nio il Vecchio** racconta dei canali facilmente navigabili, in fondo molto simili a quelli dove ti sto portando adesso. Guarda quella pianta, lì tra terra e acqua, si chiama *Salicornia*: un bel fusto sottile ma carnoso, chiamata “**asparago di mare**” è verde in primavera, poi avvicinandosi la fioritura **fra tarda estate e autunno, vira verso il rosso bruno**. In passato era utilizzata anche per ottenere il carbonato di sodio, indispensabile per la lavorazione del vetro a Murano. Ha il **sapore degli spinaci** e si consuma appena scottata in acqua e condita con poco sale e limone. Ci si può preparare un ottimo risotto utilizzando, al posto del classico brodo, l’acqua filtrata della cottura dei “*caparossoli*” o delle “*bevarasse*” (cioè dei due **tipi di vongole più comuni a Venezia**). Da cucinare “a risotto” con tostatura iniziale e aggiunta a metà cottura della *Salicornia* sminuzzata. Da mantecare fuori fiamma con poco burro e prezzemolo, una macinata di pepe e... occhio al sale, perché gli ingredienti sono natu-



Where were we? Ah yes, at Mazzorbo and my promise to take you by boat along canals, over submerged land and through small channels known as "ghebi"...

Here we are **in the heart of the northern lagoon**, in the centre of a basin of over 500 square kilometres, with only just over 15% comprising sandbanks and islands; all the rest is water. Its natural origins are very ancient; this landscape was already here **before the Egyptians began to build the pyramids**. But in fact the Lagoon, as we see it today, has undergone changes century after century, some man-made. But as a whole this has been an area for the **salt industry, hunting, fishing, horticulture** and **popular tourist destinations** since Roman times. Seriously! Well before the tourist invasion of our day, **Vitruvius** extolled the climate here, **Martial** compared it to Baia (in Campi Flegrei, the holiday resort much more in vo-

gue in those days) and **Pliny the Elder** tells of easily navigable canals, in very similar landscapes to those where I'm taking you now. Look at that plant, there between the land and the water; it is called *Salicornia*: a beautiful, thin but fleshy stem, called "**sea asparagus**", it is green in the spring, then when it approaches flowering **between late summer and autumn it turns red-brown**. In the past it was also used to obtain sodium carbonate, essential for the processing of glass in Murano. It tastes like spinach and you eat it simply blanched in water and seasoned with a little salt and lemon. It can be used to prepare an excellent risotto using, instead of the classic broth, the filtered cooking water of the "*caparossoli*" or "*bevarasse*" (that is, the **two most common types of clam in Venice**). To cook it "a risotto", begin with the initial toasting of the rice and, when it is half-cooked, add the finely chopped sea asparagus. Remove from the heat and add a

(\*) 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.

ralmente sapidi. Ecco ancora **erbe spontanee di barena: minutina, malva, porcellana di mare**. Dovresti vedere in primavera i colori dei fiori di acacia! Tutto commestibile, tutto cresciuto in un territorio estremo, dove **il suolo è ricco di sale e l'acqua dolce una rarità**, tutto ampiamente utilizzabile per dare un tocco di assoluta originalità ai tuoi piatti. Sapori d'eccezione, prelibatezze iodate da usare con sapienza, da raccogliere sempre e soltanto con estrema parsimonia, con rispetto e magari con il consiglio di un esperto.

Superata l'isola di **Torcello**, eccoci nell'area dove si trovavano **isole che non ci sono più**. Qui sorgevano **Costanziaco** e, poco più in là, **Ammiana**. Erano centri abitati importanti all'epoca della **fuga delle popolazioni di Altino dalla furia delle invasioni barbariche**. In effetti, in poco più di

little butter and parsley, a grind of pepper and... be careful with the salt, because the ingredients are naturally savoury.

Here there are still **wild salt marsh herbs: star grass, mallow, sea purslane**. You should see the colours of the acacia flowers in spring! All edible, all grown in an extreme land, where **the soil is rich in salt and fresh water is a rarity**, all widely used to give a touch of originality to your dishes. Exceptional flavours, iodine delicacies to use with wisdom, to always be collected very sparingly, with respect and perhaps with the advice of an expert.

Having passed **Torcello**, here we are in the area where there were once **islands that are now gone**. Here were **Costanziaco** and, a little farther on, **Ammiana**. They were major population centres at the time when **the populations of Altino fled the fury of the barbarian invasions**.





(\*) 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.

cinquant’anni, arrivarono prima i **Visigoti**, poi gli **Unni**, poi ancora gli **Alani**, infine gli **Ostrogoti**, seguì una breve pausa e infine, nel 635, scesero i **Longobardi**.

Mi sembra più che comprensibile la ricerca di un po’ di pace da parte dei nostri antenati. Così, fino al 1500, ma in particolare nei primi secoli dell’anno mille, queste isole oggi scomparse (ma immagino che allora fossero un autentico Eden) ospitarono centri abitati con addirittura **sei sontuose chiese e monasteri per le figlie della nobiltà veneziana**. Oggi è un **sito archeologico** che ci restituisce testimonianze straordinarie di come fossimo **noi veneziani cinquecento anni fa**.

Così siamo arrivati al limite Nord della Laguna di Venezia, più in là c’è il fiume Sile e poi la terraferma. Fa buio, attracciamo a Lio Piccolo, beviamo un’ombra ché ti riporto a casa.

In fact, in just over fifty years, came first the **Visigoths**, then the **Huns**, then the **Danes**, and the **Ostrogoths**, then, following a brief pause, finally, in 635, came the **Lombards**.

But our ancestors’ search for a bit of peace seems more than understandable. Thus, until 1500, but especially in the early centuries of the last millennium, these now lost islands (but I imagine that they were a true Eden) were home to towns with no fewer than **six magnificent churches and monasteries for the daughters of the Venetian nobility**. Today it is an archaeological site that gives us extraordinary evidence of how **we Venetians were five hundred years ago**.

And so we arrive at the northern limit of the Venice Lagoon, over there is the River Sile and, beyond it, the mainland. It gets dark, we dock at Lio Piccolo, and we drink a drop that carries you home.