

Alla scoperta delle isole



di Gianni Darai

Questa volta vi vogliamo parlare di una interessante e costruttiva esperienza compiuta grazie all'Associazione "Laguna nel bicchiere - le vigne ritrovate". Una domenica diversa che ci ha portato a scoprire attività, iniziative e persino hobby sviluppatisi nell'isola di Sant'Erasmo e al Lazzaretto Nuovo. Dopo aver preso al mattino presto il battello della linea 13 alle Fondamente Nove assieme al folto gruppo di partecipanti, sotto la guida del bravo Flavio Franceschet, fondatore e presidente per antonomasia dell'associazione, dopo aver toccato Murano e le Vignole si scendeva alla fermata "Capannone" e dapprima ci si portava, dopo una breve passeggiata, presso l'azienda ortofrutticola Finotello dove il suo titolare Carlo passava simpaticamente a farci visitare i suoi terreni, e le coltivazioni illustrandoci le caratteristiche e le metodologie, totalmente naturali, impiegate per la produzione locale, dal caratteristico carciofo violetto alle varie verdure stagionali che provvede a distribuire, a mezzo topo a motore, direttamente in vari punti della città di Venezia in orari e giorni prestabiliti.

Gli ordini si possono fare sia via mail nel sito: isaporidisanterasmo.com che telefonicamente. Interessante in particolare nelle serre, per alcune tipologie, la coltivazione cosiddetta "in aria", senza terra, una specie di coltura idroponica che limita così lo spreco d'acqua e di concimazioni. Terminata logicamente l'illustrazione con una degustazione del "suo" vino salso il gruppo riprendeva la strada per dirigersi verso l'oasi verde di circa un ettaro del socio muranese, e sostenitore, Gastone Vio che, con la sua Dariella intenta a prepararci sfiziosi "cicchetti", ci attendeva per, a sua volta, farci assaggiare i suoi vini rustici stappando persino, per l'occasione, delle bottiglie che da trentanni conservava sottoterra. Dal suo vigneto amatoriale si sono recentemente recuperate (si fa per dire) le barbatelle di Dorona, la vite dogale, che hanno permesso di salvare questa antica specie autoctona e rilanciarla commercialmente grazie al fiuto di Gianluca Bisol.

Il passaggio successivo, sempre con tema il "vino", è stato presso la cantina, l'unica moderna ed attrezzata



dell'isola con tutti i crismi, di Michael Thoulouse un noto imprenditore delle reti televisive francesi che, innamoratosi profondamente (sono parole sue) della laguna e dell'isola si è trasferito in pianta stabile acquistando e coltivando una superficie di circa 4 ettari a vigneto per produrre vino autoctono sotto il marchio "Orto" di Venezia. Lo stesso Michael accompagna tra i filari ci faceva notare la presenza dell'erba ai piedi della vigna per spiegarci l'importanza del rispetto della natura e del microambiente sotterraneo non utilizzando diserbanti e come anche persino evitasse di annaffiare la piantagione per permettere così alle radici delle piante di andare in profondità a cercare il nutrimento rafforzandosi naturalmente. I suoi vitigni, rigorosamente autoctoni, sono scelti e curati personalmente e, quando ne parla, prima di portarci in cantina, sembra proprio che ne parli come suoi figli, sue creature, con calore e passione.

La cantina poi, che dire, con i suoi serbatoi in acciaio inox, le macchine per la spremitura di ultima generazione, gli indicatori di temperatura per tenere sotto controllo tutto il processo di fermentazione, fanno assomigliare il sito ad una linda e sterilizzata sala operatoria.

Anche qui, dopo la doverosa degustazione, i complimenti dei partecipanti ed un ritorno al pontile, che è lì a due passi, per farci tragheffare "di là dell'acqua" nell'isola del Lazzaretto Nuovo.

Qui ad attenderci l'amico Gerolamo Fazzini, presidente Echos Club, l'associazione che ha letteralmente salvato l'isola dai vandali instaurando in loco un centro di studi, di workshop e di scavi dell'Archeoclub veneziano.

Ma è l'ora canonica e quindi....tutti a tavola davanti alla "caminassa" scoppiettante ospitati dalla brava Gloria Rogliani improvvisatasi cuoca e cambusiera. Soppressa, baccalà, castradina, polenta e, neanche dirlo, i vini natural-biologici di Flavio. Un tripudio che ci ritempra e ci rilassa. Un buon caffè con grappa, anche questa "salsa", ottenuta dalle vinacce lagunari, e Gerolamo ci invita ad un giro dell'isola con sosta al "Teson Grando" ad ammirare i graffiti e le scritte restaurate sui muri.

Scritte dalle quali si risale ai tempi della peste, delle contumacie con le testimonianze dei "bastasi", i facchini che stivavano la merce e dei marinai che attendevano in isola in isolamento lo "spurgo", la quarantena prima di poter rientrare tra i "civili" sicuri così di non diffondere il contagio. Una lettura istruttiva ed interessante grazie anche alle spiegazioni del nostro erudito accompagnatore. Infine una visita ulteriore alle bacheche che contengono i vari reperti recuperati dagli scavi: ceramiche, monete, utensili, pipe chioggiole, resti di animali e di cibo, tutte testimonianze della vita che si doveva tenere in isola nel '500 e nel '600.

Veramente una giornata da non dimenticare. ■

