

Vignole e Sant'Erasmo

Arrivati dopo circa 20 minuti di navigazione rispettando i limiti, che variano tra i 7 e gli 11 km orari (km/h anziché nodi; si comprende da questo particolare come in laguna valgono quasi più le leggi di terra piuttosto che quelle di mare) arriviamo al canale di San Nicolò. Ci dirigiamo verso il canale delle Vignole che si riconosce dalla imponente mole del forte di Sant'Andrea, costruito dall'architetto militare della Serenissima Michele Sanmicheli nella seconda metà del XVI secolo e che si può visitare su richiesta. Un aneddoto ci racconta che, terminata la costruzione, il doge chiese al Sanmicheli di collaudare il forte e fece perciò predisporre la nave ammiraglia ed altre al fuoco; tutte le bocche da fuoco spararono sul forte che, riapparendo dalla nuvola di fumo che si era creata, non mostrò nemmeno un segno di quella bombardata.

Un saluto con la mano ad una barca che incrocia, un gesto come a dire "ciao, bon, 'ndemo avanti". Costeggiando il forte ci addentriamo lungo un canale che ci porta verso le Vignole. Alla nostra sinistra l'isola della Certosa, una volta sede dei monaci agostiniani e poi certosini ed ora centro nautico di ambiziosi giovani veneziani che sono riusciti a vincere un bando indetto dal comune di Venezia restaurando i vari fabbricati dell'isola. La nostra prima destinazione ora è proprio l'isola delle Vignole, dove all'ombra delle tamerici e dei sambuchi si coltivavano le viti. Oggi si possono trovare alcuni

campi coltivati, delle case private, una chiesetta lungo il canale e un ristorante carino che serve pesce e "cicchetti". Qui ci si prepara il tavolo da soli, all'ombra di pergole di vite e alberi gentili.

L'atmosfera è senza tempo; potremmo essere negli anni 30 o 50. Anche la musica si è fermata. Ci prendiamo un caffè e anche da qui non vorremmo più muoverci. Siamo bene.

Attraversiamo il piccolo specchio d'acqua e ci ritroviamo nel canale della Bissa. Vediamo Venezia dalla sua parte meno aulica e più artigianale-guerresca, con le mura duecentesche dell'arsenale, e la torre delle alberature, dalla quale si appoggiavano gli alberi (per le vele) sulle galee e sulle galeazze. Alla nostra sinistra Venezia appunto e l'isola di San Michele, il cimitero dei veneziani, alla nostra destra ancora le Vignole e poco più avanti Sant'Erasmo, la più grande delle 42 isole della laguna. Intravediamo, in lontananza sulla destra, la torre Massimiliana, fortificazione del periodo asburgico, verso la quale siamo diretti. Il canale che attraversiamo in questo momento di alta marea è splendido e non resistiamo alla tentazione di gettare l'ancora in un ghebo e fare il bagno tra l'erica, la salicornia e granchi che ci solleticano i piedi. Ora l'acqua è pulita perché viene dal mare aperto.

Ripartiamo dopo un breve bagno verso Sant'Erasmo. Ormeggiamo presso un pontile mobile e ben riparato vicino alla torre. Isola di contadini, patria del famoso carciofo di Sant'Erasmo che ora è sotto il presidio Slow Food, ma che da sempre nutre Venezia. Qui il terreno ha caratteristiche organolettiche eccellenti: milioni di conchiglie e scheletri di pesci e crostacei hanno dato all'isola un patrimonio straordinario che produce da tempi lontani saporitissime verdure, quasi uniche. All'osteria dei Tedeschi, proprio vicino alla torre Massimiliana, potrete assaggiarle. Sembra di essere ai caraibi; la spiaggetta davanti al bacan, un banco di sabbia dove i veneziani amano passare i fine settimana estivi, in un rito popolare che sa di eternità e di bambini che giocano senza tregua. A scelta, si può stare in pace durante la settimana o soffrire durante il weekend. Il troppo è troppo, anche in paradiso.

Andiamo a comprare alcune erbe rare da un contadino che le coltiva come una volta, come sempre, come si dovrebbe. Ce lo ha consigliato il grande, (in tutti i sensi), Mauro Stoppa, che vive su un meraviglioso "bragoso da mar" di 16 metri, armato con due vele al terzo grandi e colorate, ormeggiato all'isola della Certosa e che effettua crociere gastronomiche in laguna alla ricerca dei sapori antichi e dei luoghi magici che lui conosce ed ama. La sua cucina è difficilmente classificabile... oserei dire naturalmente sublime! Alchimia di sapori antichi con tocchi di modernità senza tem-



In arrivo a Venezia