

## CROCIERA DEL SOLSTIZIO 2012

Equipaggio: Giorgio, Valter, Claudio, Gianni, Paolo

Itinerario: Parenzo - Zapuntel-Molat - Levrnaka-Incoronata - Krknjas-Drvenik Veli - Muna-Zirje - Mali Iz-lz - Zverinac - Lussin Piccolo - Parenzo

### VENERDÌ 15 GIUGNO 2012

Questa crociera, ormai tradizionale, del solstizio d'estate, ha rischiato di abortire sul nascere. Ieri mattina sono caduto con la mia Honda Transalp il cui motore, ancora freddo, si è spento in marcia mentre curvavo sul cancello di casa e ho rischiato una seria frattura. Per fortuna solo escoriazioni di poco conto e qualche dolore articolare. Dopo quasi due mesi di pioggia ininterrotta, sulla Europa mediterranea è arrivato l'anticiclone africano "Scipione", che promette alta pressione, temperature estive e bel tempo per una decina di giorni.

Ci riuniamo a Latisana alle 15,00 e, alle 17,30 siamo già in marina a Parenzo. Provvedo subito ad aggiornare la lista equipaggio in Capitaneria e ad acquistare la ricarica per la SIM dati dell'Ipad mentre Valter si occupa del cambio riuscendo a spuntare 750 kune per 100 €.

Dopo aver sistemato bagagli e cambusa e aver fatto rifornimento d'acqua pensiamo alla cena.

Ho intravisto, passando davanti al ristorante pizzeria "Friedl" situato nell'edificio del Marina, uno splendido branzino selvaggio di 2,5 kg, dall'occhio vispo, le branchie ancora turgide di sangue che sembrava dirmi "Mangiami, mangiami!". Abbiamo sempre snobbato quel locale, sottotono rispetto alle nostre esigenze, ma..... per un pesce così!

Valter, inviato in ricognizione, riferisce che sarebbero disposti a cucinarlo alla brace, sulla carbonella, al prezzo di 220 kune al kg.. Gianni è indisposto, fuori combattimento per qualche stravizio nelle serate passate così combiniamo per una grigliata per quattro alle 21,30.

Un bel bagno in mare ristoratore, il primo di questo 2012, ci aiuta a superare l'attesa e alle 21,00 siamo pronti alla tenzone.

Cominciamo con un antipasto di polpo e patate, buono seppur troppo abbondantemente agliato, accompagnato da piccoli panini caldi di pasta di pizza finché arriva il pescione, cotto a puntino con contorno di patate e biette bollite come da tradizione istro-dalmata.

2,5 litri di malvasia, caffè e grappa al vischio aiutano a mandar giù il tutto e, pagato il conto, 970 kune, una passeggiata per il Decumano a digerirlo, prima di ritirarci in barca.

### SABATO 16 GIUGNO 2012

Mi sveglio alle 5,00, il cielo è terso e soffia una live brezza da borino. Gianni sta un po' meglio e decidiamo di partire.

Alle 5,30 lasciamo l'ormeggio per dirigerci, a motore, verso Sud.

Il mare è liscio e Masquerade fila a 6,5 kts, con la carena pulita, mentre ci dedichiamo a armare il genoa e a rassettare le manovre dopo la sosta invernale. Alle 7,30 superiamo il faro di San Giovanni in Pelago, davanti l'isola Rossa per puntare verso il canale di Fasana, interno alle isole Brioni.

Alle 9,00 siamo davanti all'imboccatura del fiordo di Pola quando comincia a stendersi la termica da maestro e apriamo randa e genoa per continuare a vela e motore verso il faro di Porer e il Quarnaro.

Alle 14,00 siamo a Sansego-Susak dove diamo fondo all'ancora nei 5 metri d'acqua turchese antistanti una spiaggia di sabbia incuneata nel fondo di una piccola baia.

Sostiamo una mezz'ora per un bagno rinfrescante prima di riprendere la navigazione.

Il sole picchia e il lieve maestro al giardinetto mitiga ben poco la calura.

Alle 17,30 percorriamo il canale tra San Ciriaco-Krijal sulla sponda W di Premuda e la scogliera di Masarine per poi proseguire lungo la costa di Scarda e Isto addentrandoci nella miriade di isolotti e scogli che costellano il mare.

Superato il passaggio tra Isto e Melata-Molat alle 19,00 ormeggiamo in andana a una trappa all'interno del porticciolo di Zapuntel, nell'isola di Melata. Dopo una lunga quanto inutile contrattazione scherzosa con l'ormeggiatore, pagato il balzello, 165 kune compresa la corrente, andiamo al restaurant "Skrila" per salutare Dani, il padrone, e prenotare la cena.

Scegliamo una scarpena e un sanpiero, circa 2 kg. in tutto, con contorno di patate e insalata di capucci, prima di fiondarci in acqua per un bagno ristoratore.

Alle 20,30 siamo al ristorante, giusto in tempo per gustare il pesce, cotto alla brace di legno di macchia mediterranea. Terminato il pesce ci resta un po' di fame, così ordiniamo dei calamari locali in parte alla griglia in parte fritti. Le palacinke completano la cena, inaffiata da tre litri di malvasia, poi il caffè, la grappa alla carruba, prima di pagare il conto, 1450 kune, e rientrare in barca.

Miglia marine percorse 85

#### DOMENICA 17 GIUGNO 2012

Non c'è nulla di meglio, per festeggiare il proprio compleanno, che svegliarsi alle 5,30 per il canto degli usignoli in una baia deserta, sotto un cielo cobalto in una splendida giornata di sole. Gran parte dell'equipaggio è andata a passeggiare sulla stradina che risale la dorsale dell'isola verso Berguglie così posso assaporare in tranquillità i dettagli del magnifico spettacolo della natura che si risveglia e farmi un lungo bagno nell'acqua fresca e cristallina della baia.

Percorrere 85 nm in un giorno, fatte tutte col motore acceso sono molte ma una fatica pienamente compensata dallo spettacolo della Dalmazia che, a mio avviso, offre il suo lato migliore solo dopo aver superato Premuda. Nel Quarnerolo soffia un borino termico che rinfresca l'aria, altrimenti greve e nebbiosa verso il mare aperto.

Lasciamo l'ormeggio alle 8,30, per dirigerci a motore verso la sponda W di Molat fino al Passaggio delle Sette Bocche- Sedmovrace, porta d'ingresso alle isole e ai canali dell'arcipelago di Zara. Percorriamo il braccio di mare tra Isola Grossa-Dugi Otok e Sferinacco-Zverinac continuando verso la sponda occidentale di Rava.

Qui, a mezzogiorno, ormeggiamo a un gavitello dell'insenatura Paladinica, contornata da olivi secolari, per un bel bagno e un piatto di spaghetti con le sarde (agoni) del Garda, pescate, salate, sfilettate e messe sott'olio dall'amico Adelino. È un piatto gustoso ma sapido e a stento riusciamo a farci bastare una bottiglia di prosecco, una di pinot grigio e una di malbeck della riserva di Valter.

Per fortuna si è levato, a rinfrescarci le idee, un maestralino che ci consente di proseguire la navigazione a vela, a 3-4 kts. verso Zaglav-Triluke. Vi arriviamo alle 16,00, accostiamo al distributore per rifornirci di gasolio, per poi ripartire subito verso Katina. Attraversiamo, come sempre il passaggio sud, traguardando i merigli, le 4 piramidi di sasso sulla costa che consentono di individuare nello stretto canale, una cinquantina di metri in tutto, il passaggio dove il fondale è appena superiore ai 2 metri. I pontili del Ristorante Mare, appena dopo il varco, sono zeppi di barche e alcune sono sui gavitelli, tra i quali si aggira anche il gommone degli esattori del tiket per il Parco Nazionale.

Noi abbiamo in programma di fermarci a Levernata-Levrnaka, al ristorante omonimo, per festeggiare il mio compleanno con aragosta e proseguiamo verso S lungo Incoronata. Giunti a destinazione, scopriamo che il pontile galleggiante del ristorante Levrnaka è quasi totalmente occupato da grossi motoryacht mentre, sulla destra, il pontiletto da un solo posto barca della konoba Andrija è libero e invitante. Una brusca deviazione per ormeggiare all'inglese e, abbandonata la barca rapidamente per scongiurare "brutti incontri" con gli esattori del Parco, risaliamo la china che porta alla konoba. Edo, uno dei gestori da noi soprannominato "crocodile man" per una vistosa cicatrice sul naso grattugiato da pirata uscocco, ci accoglie con piacere, assicurandoci che, per la serata, non attende l'arrivo di uno dei grossi

battelli per le crociere sub ed il pontile e' a nostra totale disposizione. Ci prepari agnello alla peka? (cotto alla brace sotto la campana) gli domando. Lui da una rapida occhiata al recinto dove ci sono tre agnellini da latte e ci dice di si, a patto che ne ordiniamo almeno tre kg. e aspettiamo le 21,00 per mangiare. Questo suscita il disgusto di Paolo, impietosito dalla bestiola, e l'interesse di Valter che vuole assistere al "sacrificio biblico". D'altra parte si tratta di agnelli maschi, inutili per l'allevamento e fonte di reddito importante per mantenere l'economia pastorale dell'arcipelago. Ci accordiamo per i tre chili mentre Paolo ordina una porzione di occhiate, pesce povero ma freschissimo, appena pescato, alla brace. Una breve passeggiata ci porta alla baia sulla sponda occidentale, una spiaggia caraibica di ciottoli e sabbia bianca che si sprofonda gradualmente nel blu del mare aperto.

Tra un bagno, una passeggiata sulla collina sovrastante e una birra facciamo passare il pomeriggio e, alle 21,00 siamo puntuali a tavola. Il piatto rispecchia le aspettative! La carne saporita e croccante si sposa perfettamente con il letto di patate. Peccato per il vino, un perfido rosso di Peljesac, tappo a corona, che non riusciamo proprio ad affrontare tanto che, dopo i primo litro, abbondantemente diluito con acqua minerale, spediamo Claudio in barca a far provvista del raboso di Valter. Concludiamo la cena con delle ciliege amarene dolcissime, prodotto dell'orticello di Edo sull'isola e una palacinka annaffiata col prosecco di Valter.

Dopo caffe' e pelincovac, pagato il conto, 1070 kune, rientriamo in barca. L'aria e' calda e appiccicosa e dormire con gli oblo' sprangati, per timore di una visita da parte di uno dei moltissimi topi presenti sulle isole, in cerca di un imbarco clandestino, non ci garba. Pertanto, individuato un gavitello libero nella baia, ci spostiamo cosi' da poter lasciare tutto spalancato.

Facciamo mezzanotte ad ammirare il cielo, stellato in modo impressionante, uno spettacolo unico esaltato dall'assenza di nuvole e foschia e dalla mancanza di inquinamento luminoso, prima di ritirarci e andare a dormire.

Miglia marine percorse 34, Totali 119

## LUNEDÌ 18 GIUGNO 2012

Non c'è nulla di meglio, per svegliarsi al mattino, che un bel tuffo in mare nell'acqua frizzante. Il cielo e' assolutamente sereno e il mare liscio come l'olio quando, alle 8,00 lasciamo l'ormeggio per dirigerci a motore lungo il canale di Incoronata.

Proseguiamo fino a mezzogiorno quando diamo fondo nella baia di Stupica Mala, all'estremità sud orientale dell'isola di Zuri-Zirije per fare un bagno e uno spuntino. Il maestrale apparentemente rinforzato dall'effetto Venturi all'interno della baia, continua a languire al largo, alle 13,00, quando riprendiamo la navigazione sempre a motore.

Alle 16,45 arriviamo nella rada di Krknjas nella parte SE dell'isola di Zirona Grande- Drvenik Veli.

Si tratta di un vasto basso fondale dall'acqua turchese, chiazzato qua e la di nero dai prati di posidonia. I gavitelli sono quasi tutti occupati e ci sono anche diverse barche all'ancora ma riusciamo a trovarne libero uno di quelli riservati alla konoba Krknjasi dove abbiamo intenzione di cenare. Il locale e' molto ben tenuto, di una pulizia assoluta, il pavimento di marmo della veranda tirato a cera e i tavoli lucidati a olio. Anche il giardino e' molto curato e ricco di piante potate e irrigate a dovere, cosa piuttosto insolita in luoghi dove l'acqua dolce e' solo piovana o trasportata con la nave cisterna.

Il proprietario possiede un peschereccio, la famiglia gestisce anche la pescheria di Trau'-Trogir e la padrona e' un'ottima cuoca con la griglia a legna.

Dopo aver controllato l'ormeggio scendiamo a terra a nuoto (non abbiamo il tender) per prenotare la cena e concordare un passaggio A/R sulla barca del proprietario. Per il pesce, "Nema problema!" ci rassicura con una punta d'orgoglio la padrona, c'è ampia scelta e verranno a prenderci alle 19,30. Ritornato in barca mi godo il fresco delle raffiche di maestrale, irrobustite dal passaggio sull'isola che attenuano la calura del sole.

A sera scendiamo a terra per la cena in quattro perché' Claudio preferisce riposare a bordo. Ordiniamo per antipasto dei filetti di pesce marinato in carpaccio con rucola e del formaggio di pecora. A seguire due belle scarpene (scorfani rossi) da un kg. ciascuna, cotte alla griglia con contorno di patate e biette bollite e una terrina a testa di insalata dell'orto. Tre litri del vino della casa sono appena sufficienti a mandar giu' il tutto compresa la palacinka al "limoncello" prodotto dalla padrona coi succosi limoni del giardino. Dopo il caffè' e la grappa di carrube, arriva il conto, piuttosto salato, 1825 kune a cui si aggiungono la mancia di 175 kune del resto, che gli amici, euforici per la vittoria dell'Italia e anche un po' brilli, vogliono lasciare alla cameriera della Slavonia. Il padrone ci riconduce in barca tra i mugugni di Valter che insiste nel ripetere: "I na' ciava'! No vegnemo altro!"

Miglia marine percorse 47, Totali 166

MARTEDI 19 GIUGNO 2012

Mi alzo alle 7,30, sfinito dal caldo appiccicoso dell'aria immota. Un bel bagno riesce a ristorarmi e, alle 8,30, lasciamo il gavitello. C'è bassa marea, quasi un metro d'acqua in meno e infatti, passando il bassofondo a NW dell'isolotto piu' grande, ci areniamo nella sabbia. Nonostante i riferimenti allusivi sarcastici a "Schettino!" dei miei comparì riesco a venirme fuori in retromarcia ma il problema rimane. Siamo imprigionati nella baia. Lentamente, navigando a vista, facendo un po' di zig zag alla ricerca dei punti dove l'acqua sembra piu' fonda, riusciamo a disimpegnarci e a riguadagnare il mare aperto. Dirigiamo verso W nel canale tra Drvenik e la terra ferma fino a Zirona Piccola-Mali Drvenik dove, alle 9,30, ormeggiamo alla banchina del porticciolo di Borak. Io e Valter andiamo a fare una passeggiata fino alla baia di Vela Rina sulla sponda opposta dell'isola affrontando la calura opprimente che sale dalla strada. Al rientro acquistiamo qualche yogurt dall'unico negozietto sguarnitissimo e una pagnotta nel chiosco-panificio. Un bagno per mandar via il sudore e riprendiamo la navigazione. Una telefonata a Violetta, la vecchietta proprietaria della konoba Teuta a Muna sull'isola di Zuri-Zirje risolve la discussione sul dove dirigerci. Violetta, che per preparare la cena ha bisogno di largo preavviso, si dice disposta a cucinarci questa sera la piovra con cipolle e patate cotta alla peka, sotto la campana e quello sarà il nostro obiettivo. Per mezzogiorno diamo fondo davanti a un isolotto al largo di Rogoznica per un bagno e un piatto di spaghetti alla bottarga, originale di Alghero, omaggio del mio amico Renzo.

Alle 16,30 raggiungiamo Muna sull'isola di Zuri-Zirje dove ormeggio al mio solito posto, la banchina in fondo al porto sotto la gru a manovella. Altre barche sono ormeggiate in andana davanti al buffet, dove sono stati posizionati alcuni corpi morti con trappe, a pagamento.

Dopo un rapido saluto a Violetta, pimpante come sempre nonostante le 82 primavere, ci avviamo in passeggiata lungo la stradina che porta a Stupica Vela. Il caldo è opprimente e, quando siamo di ritorno, alle 20,00, gli oltre 8 km. ci hanno sfinito nonostante il bagno e la birra fresca bevuta al ristorantino di Stupica. Portiamo dunque da Violetta diverse bottiglie di acqua minerale, onde evitare di bere solo vino o l'acqua di cisterna che la nostra insiste a servire in tavola, ritenendola migliore di quella in bottiglia. Ciò nonostante saranno ben quattro le caraffe del vino rosso dell'isola, asprigno e aromatico che verranno asciugate assieme alla grande teglia di piovra, 5 tentacoli di un colosso di oltre 4 kg. arpionato da Violetta sul molo di casa dopo averla individuato dalla finestra. Nonostante le mascelle instancabili dell'equipaggio facciamo fatica a terminare il contorno di patate e cipolle dell'orto profumate sotto la peka dall'olio dell'isola e dal sugo prodotto dal polpo e la mastella di insalata homemade. Con l'ultima caraffa ci aiuta Ugo, un amico di Violetta arrivato con un secchio di visciole del suo terreno, omaggio per farne marmellata, delle quali facciamo manbassa. Il nostro sembra essere il successore di Toma, il clochard avvinazzato dell'isola, scomparso due anni fa, e superata l'iniziale ritrosia, poi si adopera con impegno nell'aiutarci a svuotare la cantina. Dopo il caffè' alla turca, pagato il conto, 800 kune, salutiamo Violetta con la promessa di andare a bere il caffè' da lei l'indomani prima di partire e rientriamo in barca. Miglia marine percorse 30, Totali 196

### MERCOLEDÌ 20 GIUGNO 2012

La bolla di caldo "africano" insiste sul mediterraneo e ho dormito male, forse anche a causa degli abusi alcoolici. Mi alzo solo alle 8,00 per un bagno in attesa del caffè di Violetta.

Salutata la nostra amica, alle 9,30 lasciamo l'ormeggio per dirigerci verso N, sotto il sole rovente in un mare a specchio.

A mezzogiorno diamo fondo in una baietta sulla costa W di Zut, per fare un bagno e uno spuntino.

Riprendiamo la navigazione alle 14,39, per dirigerci a Zaglav, nell'Isola Grossa dove facciamo il pieno di gasolio e rifornimento d'acqua. Alle 17,00 ormeggiamo all'inglese alla banchina interna del porto di Ezo Piccolo-Mali Iz, quasi deserto, a parte uno sloop tedesco di 9 m., nonostante in giro sia pieno di barche dappertutto. Mentre facciamo un bagno arriva Drago, il proprietario della konoba "Diza" tel.+385-(0)98-1908520 o +385-(0)98-810156, l'unica del paese, che ha preso l'appalto di ormeggiatore. Caldeggia il suo locale dove abbiamo comunque intenzione di cenare. Ci accordiamo per un branzino e due orate da fare alla brace e partiamo per una passeggiata verso Ezo Grande-Iz Veli. Alle 20,00 siamo nuovamente in barca, dove troviamo ad accoglierci un ragazzotto con la maglia della "Port Authority of Zadar". La tariffa d'ormeggio sarebbe 165 kune (15 al m.) ma siccome ceniamo al suo ristorante ci applica uno sconto a 120 kune. Alle 20,30 siamo a tavola! Ordiniamo 1,3 kg. di dondoli (tartufi di mare) in padella (150 kune al kg.) e i due kg. di pesce alla brace (240 kune al kg.) con contorno di patate e biette bollite e insalata di pomodori. Due litri e mezzo di grasevina bianco di Slavonia ci aiutano a mandar giù il tutto comprese la palacinke alla marmellata. Pagato il conto, 1250 kune, e lasciata la mancia a Betta, la cameriera 18enne che ci ha servito, di una bellezza slava conturbante, rientriamo in barca.

Miglia marine percorse 35, Totali 231

### GIOVEDÌ 21 GIUGNO 2012

Il sostizio è arrivato e il caldo permane soffocante. Abbiamo dormito male, per la necessità di tenere gli oblò aperti al minimo causa pericolo topi. Alle 7,00 mi alzo per fare il primo bagno in mare. Il cielo è completamente sereno, velato da una cappa di afa e il mare una lastra di piombo. Valter e Paolo decidono di fare una passeggiata fino a Ezo Grande-Veli Iz così siamo solo in tre, alle 9,45, a lasciare l'ormeggio. Recuperato l'equipaggio al completo facciamo prua verso l'isola di Sferinacco-Zverinac, che sarà la nostra meta. Solo poche miglia per goderci una giornata balneare e la serata in uno dei migliori ristoranti della Dalmazia. Verso mezzogiorno diamo fondo nella profonda insenatura di Kablin, nella parte meridionale di Sferinacco, per uno spuntino e alcuni bagni. Ripartiamo alle 14,30 per raggiungere il porto del paesino sull'isola, dove ormeggiamo a una trappa della banchina in legno a N del molo del battello. Preferiamo questa soluzione alle altre possibili per essere raggiungibili da terra solo attraverso i due cavi di poppa, che isoliamo ulteriormente infilandoci due bottiglie di plastica vuote, tagliate a imbuto. Questo dovrebbe metterci al riparo da eventuali visite inopportune di roditori e permetterci di tenere gli oblò aperti.

Andiamo a prenotare la cena al bife' Zverinac, l'unico locale dell'isola. Ordiniamo un chilo di dondoli da fare alla busara e due scarpene e un sampiero per 2,5 kg in tutto da fare alla brace. Verso le 16,30 l'equipaggio va a fare una passeggiata sui sentieri che si spingono al centro dell'isola in una vallata coltivata a orti e vigneti mentre io mi dedico a un po di manutenzione.

Alle 20,00 siamo al ristorante. Iniziamo con un paio di porzioni di calamari locali fritti, poi i molluschi alla busara e il pasce alla griglia, per terminare con un assaggio di palacinka, il tutto annaffiato da alcune caraffe di zlahhtina, il bianco aromatico di Verteneglio, sull'isola di Veglia. Pagato il conto, 2200 kune rientriamo in barca.

Miglia marine percorse 13, Totali 244

### VENERDÌ 22 GIUGNO 2012

Un'altra notte afosa ha sconvolto il nostro sonno e alle 6,30 siamo già tutti in piedi.

Lasciamo l'ormeggio alle 9,00 per risalire verso nord lungo la costa orientale di Melata-Molat e Isto. A mezzogiorno diamo fondo a ridosso del maggiore dei Pettini-Greben, un gruppo di isolotti che spuntano dal mare, affilati come le lame di un seghetto. Paolo puo' finalmente realizzare il suo antico desiderio di scalare una vetta dei Pettini-Greben mentre noi attendiamo, godendoci un bagno in un'acqua cristallina. Proseguiamo la navigazione nel mare appena screziato dal maestro disturbati da un'onda lunga formatasi nella notte.

Alle 16,45 arriviamo a Lussin Piccolo.

I pontili galleggianti sono ancora mancanti e anche il primo, foraneo, utilizzabile l'anno scorso, e' in disarmo con un vistoso cartello di divieto d'ormeggio.

Faccio finta di non udire i richiami dell'ormeggiatore che ci invita su una trappa sulla riva N e ormeggio all'inglese sulla banchina S sperando di evitare il balzello, ma veniamo subito raggiunti da un addetto che ci scuce 150 kune, senza corrente. Nell'attesa che arrivino Sandro, Susi e i suoi cognati, in auto, andiamo a fare una passeggiata in pineta verso la Boca Falsa. Il caldo e' comunque torrido e a poco serve un bagno in mare e una doccia scroccata al campeggio.

Alle 20,0 ci muoviamo verso il ristorante. Valter vuol testare un locale consigliatogli da un amico.

Ristorante "Corrado" in via Santa Maria 1, tel. +385-(0)51-232487 di Igor Morin. Il proprietario, che vanta origini gardesane, assicura di preparare solo pescato catturato in mare. Siamo in 8 e subiamo la frenesia di Sandro, soprannominato "Porta porta!" per cui ordiniamo una quantita' mostruosa di cibarie, 970 kune di antipasto, tra carpacci e assaggi vari, 5 kg di grossi scampi (440 kune al kg.), in parte alla griglia, in parte al vapore e due rombi per 4,3 kg. (390 kune al kg.) alla peka con patate. Klaus, il cognato austriaco di Valter che si da il tono di sommelier, non gradisce la caraffa di malvasia della casa a 70 kune litro e cosi' proseguiamo con altre 4 bottiglie di zlahtina a 110 kune l'una. Sorbetto e grappino concludono la cena. Il conto come prevedibile e' salato, 5462 kune, 748 €, ma proporzionato a quanto ordinato.

Dopo un gelato nella piazza del porto, salutati gli amici, rientriamo in barca.

Miglia marine percorse 35, totali 279

## SABATO 23 GIUGNO 2012

La bora, attesa in nottata, non e' arrivata e dormire e' stato "rovente" come nelle sere precedenti tanto che Gianni non ha resistito e ha portato il sacco a pelo in pozzetto.

Ci alziamo alle 6,30, Valter con l'intenzione di andare al mercato del pesce a far provvista di scampi.

Purtroppo non ne trova e, alle 7,30 siamo in navigazione, il cielo e' piu' azzurro che nei giorni precedenti e un po' di borino strina la Valle Augusta. Navighiamo a motore a E della Canidole-Srakane e alle 9,00 diamo fondo davanti al faro di Unie per un ultimo bagno nelle acque cristalline di Dalmazia.

La bora comincia a rafforzare e possiamo aprire le vele per poi progressivamente ridurre.

Masquerade fila dritta sulla sua rotta e per mezzogiorno abbiamo gia' completato la traversata, tralasciando il faro di Porer.

Il vento ormai supera i 25 kts. con raffiche oltre i 30 e, nel mare piatto, ridossato dall'Istria, navighiamo ben oltre i 7 kts. con punte di 8,5 -9 kts.

All'una siamo nel canale di Fasana, dove incontriamo, all'ancora, Aglaia, un bestione a vela di 66 metri, largo quasi quanto e' lungo Masquerade, con un motoscafo per tender simile a quelli taxi di Venezia.

Superate le Brioni, la bora cede improvvisamente il passo a un debole maestro che ci accompagna fino a Parenzo.

Rabbracciato il serbatoio e ormeggiata la barca ci rinfreschiamo finalmente con una lunghissima doccia.

Valter, inviato in esplorazione al ristorante del Marina, "Friedl" ordina dondoli e un branzino alla griglia.

Alle 20,30 ci sediamo a tavola in 9. Ci portano 142 dondoli (tartufi di mare) freschissimi e molto grossi in parte crudi in parte in teglia ( per chi non li voleva crudi) a 10 kune cadauno. Un branzino

"probabilmente" selvaggio di 2,4 kg cotto alla brace di carbonella, 250 kune al kg, contorni, due litri e

mezzo di malvasia sfuso discreto, acqua a volontà, caffè' e grappino offerto 2426 kune, 326 €, 36 a testa.  
Dopo una passeggiata e un gelato nel caos prefestivo del Decumano rientriamo in barca.  
Miglia marine percorse 63, Totali 342

#### DOMENICA 24 GIUGNO 2012

La bora ha rinfrescato l'aria rendendo piu' gradevole la notte in cuccetta. Ci alziamo alle 8,30 con un bel sole per dedicarci al rassetto della barca. Alle 11,30 siamo pronti alla partenza. L'amico Sergio "Istrian" mi aveva parlato di un posto vicino a Salvore dove mangiare carne alla griglia cotta alla brace secondo le piu' pure tradizioni balcaniche, cosi' gli telefono per farmi dare l'indirizzo. Sergio provvede, gentile come sempre, e a mezzogiorno siamo all'Hostel "Emi" Moimiriska 1 Bassania-Basanija - tel. +385-(0)52-759191, una villa dallo stile asburgico nel cui giardino e' stato ricavato un grill con una veranda in legno e alcuni tavoli. Ordiniamo due porzioni di carne mista, cevapcici, rasnici, plescavica, salsiccia e una sorta di polpettone speziato mentre gli altri tre preferiscono un piu' tradizionale filetto. La carne e' ottima, profumata dagli aromi e dal fuoco di legna, servita con una bella terrina di verdura e una birra gelata. Dopo il caffè' e un grappino offerto chiediamo il conto, 575 kune, piu' che meritate per della carne cosi' buona. Un ultimo strappo alla dieta prima di ritornare al solito trantran quotidiano.