

## CROCIERA GIUGNO 2011

EQUIPAGGIO: Giorgio, Marco, Gianni, Valter.

Itinerario: Parenzo – Sansego-Susak – Sferinacco-Zverinac - Striznja-Kornati - Capri-Kaprije – Levrnaka-Kornati – Zapuntel-Molat – Lussin Piccolo - Parenzo

## GIOVEDÌ 16 GIUGNO 2011

Partire per una settimana di crociera in barca con gli amici sta diventando sempre più difficile, tra impegni lavorativi e familiari ma finalmente siamo pronti. Il tempo, dopo una decina di giorni di pioggia e temporali dovrebbe mettendosi al bello per l'arrivo di un anticiclone africano che promette caldo e sole per la prossima settimana. Ci troviamo a Bibione alle 13,00 per festeggiare insieme a Franca e Chiara il mio compleanno dell'indomani. Un antipasto e una tagliata di tonno al ristorante "Ai Lecci" e alle 14,30 siamo in viaggio per l'Istria. Arriviamo a Parenzo alle 17,00 e dopo aver cambiato un po' di valuta ( 1 euro = 733 kune), fatto rifornimento di frutta e verdura e caricato le nostre masserizie, alle 17,45 lasciamo l'ormeggio per dirigerci verso sud. Il mare è una lastra di piombo appena screziato da qualche striscia di scirocco preannunciato dal cielo pesante. Una breve sosta per rinfrescarci con un bagno approfittandone per ripulire l'elica da denti di cane e alghe e ci rimettiamo in rotta a 2400 gpm a 6,5 kts diretti verso sud. La navigazione procede tranquilla mentre superiamo l'arcipelago dell'Isola Rossa davanti a Rovigno appena disturbata dai miei "bambini" impazienti di provare il nuovo acquisto. Questo inverno, in una visita a un centro commerciale ho scovato un generatore portatile silenziato a 4 tempi, clone cinese dell'Honda, a 300 euro e non me lo sono fatto scappare. Dopo averlo rifornito di olio e benzina, qualche strappo di corda e parte subito permettendoci di ricaricare pc e telefonini rispettando gli 89 dB promessi dalla confezione. Davanti a Veruda lo scirocco è aumentato di poco, il mare è quasi calmo e una grande luna piena ci invoglia a proseguire così preparo una spaghettona tonno e piselli per ingannare il tempo mentre ci dirigiamo al faro di Porer, l'estremità meridionale dell'Istria. Il Quarnaro è tranquillo e la visibilità permette di intravedere da subito il faro di Sansego-Susak, 24 nm più a sud. Alle 23,00 iniziamo la traversata a motore mentre lo scirocco comincia a rinforzare e a muovere il mare. Tra un bicchiere di pelinkovac e accese discussioni il tempo scorre rapido mentre ammiriamo l'isola che si solleva lentamente sull'orizzonte e in lontananza i rilievi dei monti Ossero, Maggiore e la catena della Morlacca-Velebit, spruzzati d'argento dal chiarore della luna. Alle 2,30 raggiungiamo la rada di Sansego, affollata da una decina di barche all'ancora dove diamo fondo per buttarci in cuccetta.

Miglia marine percorse 52

## VENERDÌ 17 GIUGNO 2011

Il cielo è sereno alle 8,00, solo qualche piccola nuvola corre veloce a poche centinaia di metri d'altezza, spinta dallo scirocco. Dopo esserci rinfrescati con un bagno usciamo in mare dove possiamo spiegare le vele per dirigerci verso Selve-Silba. Alle 13,00 diamo fondo nella baia sulla costa orientale di Scarda-Skarda in 4 metri di acqua turchese davanti alla spiaggetta di ciottoli. Ci tuffiamo subito in acqua per scoprirla gelata. Forse una sorgente d'acqua dolce ha abbassato la temperatura a 18-19\* per cui risaliamo subito in barca per festeggiare il mio compleanno con salmone e insalata di pomodori e una bottiglia di Veuve Clicquot. Ripresa la navigazione bordeggiamo attraverso il canale tra Scarda e Isto per avere più vento all'esterno delle isole per poi rientrare attraverso il canale delle Sette Bocche e alle 17,00 ormeggiamo all'inglese all'interno del porticciolo di Sferinacco-Zverinac. Valter contratta con l'ormeggiatore il pernottamento a tariffa "pensionati INPS", 130 kune comprensive di corrente elettrica e ci avviamo al ristorante "Bife"

Zverinac" per prenotare la cena. Ordiniamo un chilo e mezzo di dondoli da fare alla buzara e due scorfani per quasi due kg presi vivi dalla vasca. In attesa della cena ci avviamo a passeggio sul viottolo che si inerpica fino alla chiesa per continuare tra gli orti della dorsale dell'isola e ridiscendere sulla stradina che costeggia le baiette dell'isola. Alle 19,30 siamo nuovamente in barca e dopo un bagno rinfrescante ci spostiamo al ristorante. Lo zlathina, il vino bianco di Verbenico-Vrbnik nell'isola di Veglia-Krk accompagna in modo ottimale la buzara e poi gli scorfani cotti alla brace mentre una palacinka ci aiuta a chiudere la cena assieme al caffè' e a una grappetta al miele. Pagato il conto, 1700 kune ci spostiamo in barca per il bicchierino della staffa prima di andare a coricarci.

Miglia marine percorse 34 Totali 86

SABATO 18 GIUGNO 2011

Il cielo e' quasi sereno seppur intorpidito dall'atmosfera sciroccosa di un vento teso che soffia a 20-25 kts. Lasciamo l'ormeggio alle 9,00 e bordeggiamo lungo la sponda orientale di Isola Grossa-Dugi Otok tra un buono e uno scarso dettato dall'orografia dei rilievi. Per mezzogiorno siamo a Zaglav dove c'e' il distributore di carburante. Poco prima dell'ingresso ci superano due motoscafi sollevando una grossa onda che ci sbalanzola come un turacciolo. Nella rada anche loro debbono rallentare a passo d'uomo mentre noi manteniamo i 6 kts senza fare onda e li sfiliamo nella manovra di affianco alla banchina, approfittando di un grosso trimarano a vela che ha appena lasciato l'ormeggio tagliandogli la rotta. Ci guardano stizziti perche' li abbiamo superati ma si debbono rassegnare ad aspettare il loro turno mentre noi ci riforniamo il piu' lentamente possibile. Fatto il pieno di gasolio (73 l. = 700 kune) riusciamo a disimpegnarci agevolmente dal molo nonostante il vento ci spinga di traverso contro la banchina. Riprendiamo la navigazione verso Katina alla ricerca di una rada riparata dallo scirocco dove sostare. Superato il passaggio sud di Katina finalmente troviamo quello che cerchiamo tra gli isolotti davanti a Sipnate e diamo fondo in 4 metri di acqua turchese per un bel bagno e uno spuntino. Verso le 17,00 ci portiamo a Levrnaka dove vorremmo ormeggiare al pontiletto della konoba Andrija per farci preparare da Edo una peka di agnello ruspante dell'isola. L'approdo e' interamente occupato da un motoscafo croato stracarico di ragazzotti evidentemente ubriachi e dobbiamo attendere al gavitello che Marco vada a nuoto al ristorante. Edo scende prontamente a far spostare il barchino ma ci avverte che per la serata ha gia' l'unica peka disponibile prenotata e che potrebbe farci solo pesce povero o carne alla piastra. Rinunciamo, anche per non farci sorprendere da un eventuale neverino annunciato dal meteo, ormeggiati all'inglese a un moletto con solo 2 metri d'acqua sotto e ci portiamo a Striznia sulla sponda dell'isola Incoronata antistante Levrnaka. Ci attende, con la trappa in mano, Branka, la simpatica moglie di Darko, il padrone della konoba omonima. Nonostante il tempo passi anche per lei, e i 58 anni, e' ancora in splendida forma mentre il marito che siede stordito da una balla colossale a un tavolo del locale, stenta a riconoscerci e salutarci. Ordiniamo per cena un branzino dei 1,3 kg. e dei calamari appena pescati da fare alla brace e, mentre Valter si inerpica lungo il sentiero che porta alla cima del monte Melina, 237 m. la vetta piu' alta dell'isola, noi ci dedichiamo alla sostituzione dell'invertitore di corrente col nuovo Black& Decker appena acquistato. Alle 20,00 ci sediamo nella veranda del ristorante per gustare il pesce profumato di macchia mediterranea annaffiato da un litro e mezzo di bianco fresco. Concludiamo con una palacinka e una travarica offerta da Branka e, pagato il conto, 1100 kune, concludiamo la serata in pozzetto.

Miglia marine percorse 30, Totali 116

DOMENICA 19 GIUGNO 2011

Il neverino previsto non si è fatto vedere e abbiamo dormito tranquilli mentre lo scirocco fischiava tra le sartie. Ci alziamo alle 8,00 con un bel cielo quasi sereno mentre la pressione si mantiene bassa, 761 mm Hg e il vento è notevolmente diminuito. Dopo un bagno rinfrescante lasciamo l'ormeggio per percorrere verso sud il canale di Incoronata fino a Smokvika dove il mare si apre a meridione. Qui, nonostante i nostri timori, non incontriamo troppa onda e possiamo procedere verso Kakan di bolina stretta con 1/3 di genoa ridotto, sticcando e lascando per evitare i numerosi isolotti che intralciano la rotta. All'interno del golfo tra Kakan e Kaprije il vento rinforza per effetto Venturi e non troviamo un ormeggio sufficientemente riparato per fare una sosta così decidiamo di proseguire fino alla banchina del paese di Caprile, visto anche il gran numero di barche in rada e sui gavitelli. La banchina è completamente deserta, il vento proviene a raffiche dal mascone di dx e non è facile compiere la manovra per ormeggiare in andana di poppa senza nessuna altra barca su cui appoggiarsi. L'ormeggiatore ci consiglia di andare su uno dei gavitelli liberi della rada ma noi non abbiamo il tender così decido per una manovra al volo. Costeggio al minimo tutto il molo a qualche metro di distanza fino alla radice dove l'ormeggiatore ha sollevato la prima trappa in tensione che viene afferrata da Marco col mezzo marinaio e, mentre ruoto la prua verso l'esterno contemporaneamente lanciamo il cavo d'ormeggio di poppa di destra all'ormeggiatore che gli dà volta sulla bitta. La barca si dispone da sola perpendicolarmente al molo e con pochi aggiustamenti la manovra è conclusa con l'approvazione del marinaio di terra. Diversamente si comporta un grosso gozzo cabinato di una 15ina di metri che tenta l'accosto sul pontile più interno destinato ai motoryachts. Nonostante l'elica di prua, incappa sulla trappa attorcigliandola saldamente all'asse elica. Per un po' stiamo a guardare poi mio figlio Marco si commuove e tira fuori il bombolino per trarre d'impaccio lo skipper australiano che viaggia solo con la moglie. È costretto a tagliare il cavo e anche a fissare al corpo morto una trappa nuova procurata dall'ormeggiatore. Nonostante la barca da almeno un paio di milioncini con un enorme cupolone radar da rimorchiatore oceanico, l'australiano è piuttosto tirato e per mancia, dopo un'oretta di lavoro, gli scuce, 30 euro, 30 kune e una bottiglia di merlot del Conselvano, un mediocre vino padovano che fa inorridire Valter. Peggio si comporta l'ormeggiatore che, nonostante il lavoro svolto e ricevuto gratuitamente e i 100 euro che ha scucito al pilota del gozzo per la sostituzione della trappa danneggiata, poco dopo ci si presenta per richiedere la tariffa di pernottamento a prezzo pieno, 286 kune, 26 al metro senza farci neppure lo sconto "pensionati". D'altra parte Kaprije è diventata una sorta di Portofino dell'arcipelago di Sebenico, tante barche in transito, traffico sulle strade interdetto ai mezzi a motore, case in gran parte restaurate e la piazza di un lindore abbacinante, con aiuole ben curate. Ci consoliamo alla terrazza della konoba "Makova Lula" con una pizzetta e una birra per poi andare alla konoba "Kate" per prenotare la cena. Kate è una cinquantenne massiccia dal carattere effervescente, una nuova "Violetta di Muna-Zirje" in pectore. Ci offre subito un bicchierino di pelikovac fatta in casa, un piatto di fichi secchi mentre ci accordiamo su una peka di piovra con le verdure da preparare per le 20,00. Proseguiamo la passeggiata fino al crinale dell'isola per ridiscendere dall'altra sponda fino alla baia dell'isolotto Ostrika dove c'è la konoba Antonio. Rientrati in porto trascorriamo il restante pomeriggio tra un bagno di sole e di mare e facendo qualche lavoretto in barca come sostituire il bozzello dell'amantiglio della passerella. Nel frattempo Marco sale in testa d'albero per regolare il segnamento e ingrassare la canaletta della randa mentre il cielo sulla costa si fa cupo e lo scirocco cede il passo a un borino gelido. Ci prepariamo a un neverino ma non succede nulla e alle 20,00 siamo puntuali con le gambe sotto il tavolo. Kate ci porta un piattino di alici sottolio fatte in casa mentre attendiamo la cottura della peka, due grosse piovre su un letto di patate, cipolle e carote, con contorno di verdure crude. Tracanniamo anche un litro e mezzo di bianco oltre a un mezzo di rosso locale, dal sapore aspro e ruspante, del quale il "cameriere", un amico di Kate che l'aiuta nel servizio, ci ha raccomandato le virtù, dopo essersene scolati in nostra presenza almeno tre boccali da birra da mezzo. L'anno scorso Valter

era riuscito a farsi preparare la palacinka "wine chateaux" con le noci e lo zabaione e ripropone la richiesta. Kate, che non capisce una parola di nulla che non sia croato, ma parla come una mitragliatrice, lo inonda di parole delle quali intuiamo, <<C'è troppa gente! Non ce la faccio a starci dietro!>> Poi però ci porta una sua versione del dolce elaborato con dentro cioccolata e mandorle sminuzzate, guarnita con fragoloni freschi intinti nel cioccolato che soddisfa comunque il nostro socio. Terminiamo la cena con una travarica e una manciata di fichi secchi e pagato il conto, 1000 kune, andiamo a bere il caffè al bar sul porto. L'aria è fredda e non invoglia a restare all'aperto per cui dopo poco ci ritiriamo in cuccetta.

Miglia marine percorse 25, Totali 141

LUNEDI 20 GIUGNO 2011

La pressione è risalita a 766 torr, l'aria è frizzante, il cielo terso di un azzurro abbacinante e un leggero borino strina l'acqua della baia quando ci alziamo alle 8,00. Il pane arriva alle 9,00 col battello da Sebenico così decidiamo di ingannare l'attesa facendo colazione al bar mentre Valter si lamenta del prezzo del formaggio di Pag, 255 kune al kg. Alle 9,15 lasciamo l'ormeggio e apriamo le vele per dirigerci di bolina larga verso Zut. Verso mezzogiorno il borino cala per lasciare posto alla termica di maestrale incombente e ne approfittiamo per dirigerci in una piccola insenatura sottostante la grande frana dell'isola Incoronata che ha messo a nudo il calcare bianco come un nevaio, simile alle cave di marmo delle Apuane. Il mare sprofonda a pochi metri dalla riva e per dare fondo all'ancora siamo costretti a mandare Marco come un labrador con una cima a terra per ormeggiare la barca. Dopo un bel bagno e uno spuntino a base del formaggio di Pag riprendiamo la navigazione per ritransitare attraverso il passaggio sud di Katina e riguadagnare la sponda occidentale di Incoronata. Il maestrale si è ben disteso e ci godiamo un laschetto tra gli isolotti e il consueto spettacolo di un 45' charter che si infila a 7-8 kts. nella secca a nord del castello veneziano, da noi soprannominata del "coccodrillo". Alle 16,00 siamo nella baia di Levrnaka davanti al pontiletto della konoba "Andrija" dove avevamo programmato la sosta notturna e una peka di agnello ma l'unico posto è già occupato da un'altra barca. Siamo pertanto costretti a cambiare programma e menu' e ci ormeggiamo al pontile galleggiante della konoba "Levrnaka" fornito di trappe e corrente elettrica nel periodo di funzionamento del gruppo elettrogeno. Avevamo in programma, in questa crociera velico-gastronomica di gustare tutte le peculiarità ittiche della Dalmazia e questa in effetti rappresenta l'ultima opportunità per mangiare aragosta visto che per l'indomani abbiamo in programma di portarci a nord di Melata-Molat che determina il confine marino tra il territorio dell'aragosta e quello dell'astice. Ne scegliamo dalla nassa due da 1 kg. ciascuna da fare bollite dopo un antipasto di dondoli-tartufi crudi. Ritornati sul pontile per il bagno mi accorgo che le cozze attaccate sotto i galleggianti sono cresciute fino a dimensioni commerciali e in pochi minuti ne raccogliamo un retino pieno. Trascorriamo il restante pomeriggio prendendo il sole fino alle 18,30 quando l'arrivo del gommone dei guardiaparco ci "consiglia" un'escursione sulle pendici della collinetta retrostante il ristorante in attesa che i gabellieri esauriscano il loro compito tra le barche ormeggiate e in rada. La konoba Levrnaka, dal tempo in cui era una casupola di pastori di pecore, si è notevolmente evoluta e oltre al bellissimo pontile in grado di ospitare in sicurezza una dozzina di barche offre degli splendidi servizi igienici, una veranda coperta con numerosi tavoli di legno lucido in grado di ospitare almeno una settantina di avventori e una cucina professionale linda e spaziosa, tutta in acciaio inox degna di un ristorante italiano a norma ASL. Alle 20,00 ci sediamo al nostro tavolo, pronti alla tenzone che si fa subito impegnativa. I dondoli crudi, invece dei soliti 6 a porzione sono almeno una sessantina ( 1,6 kg. scopriremo in seguito) serviti sul ghiaccio con pane tostato e burro. Le aragoste sono presentate guarnite di ghirigori di maionese in vassoi contornati di salsine varie e di una strana polenta color carbone brillante fatta col nero di seppia. Mladen, il padrone e il figlio Daniel, estremamente gentili si assicurano continuamente che tutto sia in ordine e che il vino bianco non manchi mai nella caraffa turgida di rugiada.

Quando Valter domanda se sia possibile avere la palacinka "wine chateaux" il padrone risponde <<Certamente!>> e ci porta due vassoietti di crepes alle noci annegate in una salsa di zabaione e spuma bianca d'uovo. Dopo il caffè' e il bicchierino di grappa di marasche offerto restiamo in trepidante attesa del conto che si rivela elevato ma in sintonia con quanto abbiamo mangiato. 2217 kune, circa 300 euro, tutto sommato 75 euro a testa una cena così' li può' valere. Rientrati in barca ci godiamo il cielo stellato "assurdo" delle notti alle Incoronate prima di andare a dormire.

Miglia marine percorse 29, Totali 170

MARTEDI 21 GIUGNO 2011

Lasciamo l'ormeggio alle 7,00, onde evitare il giro mattiniero dei guardaparco. Il cielo e' totalmente di un azzurro intenso che si continua nel blu cobalto del mare appena rigato da qualche refolo di borino, la pressione sfiora i 770 torr. Viste le condizioni meteo decidiamo di costeggiare la sponda occidentale di Isola Grossa-Dugi Otok nella speranza di incontrare la termica di maestrale. Il paesaggio e' selvaggio e affascinante. Grandi falesie di roccia calcarea venata di rosso sprofondano nel mare a picco senza il minimo ridosso o intervento umano visibile. E' una rotta poco frequentata dai diportisti e siamo soli a perdita d'occhio. Il vento non si fa sentire e il caldo diventa insopportabile man mano che il sole sale sull'orizzonte. Nell'acqua immobile riusciamo a scorgere una tartaruga marina mentre sta immergendosi verso le profondita'. Approfittiamo della calma piatta per bollire e sgusciare le cozze che si trasformano in oltre ½ kg. di polpa aranciata soda e profumata di mare. Conservo anche il brodo prodotto e filtrato per la successiva cottura. A mezzogiorno raggiungiamo l'isolotto Mezanj, circondato dall'unico basso fondale esistente da questa parte dell'isola e diamo fondo nel turchese di 4 metri d'acqua, ridossati dal lieve maestrale formatosi. Dopo un lungo bagno rinfrescante mi accingo a preparare le linguine, cotte in acqua resa salata dall'aggiunta del brodo di risulta, da condire col sugo di cozze al pomodoro e aglio. Il piatto e' molto ricco e i mitili in eccesso fungono anche da secondo. Alle 14,00 riprendiamo la navigazione a motore nella vana speranza di rinfrescarci meglio. Doppiato il capo Punte Bianche-Veli Rat, col suo faro imponente, ci avviciniamo al relitto del mercantile incagliato sulla secca da decenni, ormai ridotto a poche lamiere arrugginite e al bigo di carico che spunta solitario sul mare. Il maestrale si e' lievemente rinforzato permettendoci di aprire le vele per l'ultima parte del percorso fino al passaggio di Zapuntel tra le isole di Melada-Molat e Isto-Ist. Alle 16,00 attracciamo all'inglese all'interno del molo del tragheto di Zapontello in 4,5 m. d'acqua. Ci raggiunge l'ormeggiatore per riscuotere la tariffa, 150 kune comprensive di energia elettrica e raccomandarci i due ristoranti del paese. Noi preferiamo la konoba "Skrila" dove ritroviamo Dani, il massiccio gestore che ci propone una grigliata di scorfano e sanpiero con contorno di cappucci freschi, zucchine grigliate e patatine. Avevamo programmato una passeggiata lungo la strada che risale la dorsale dell'isola fino a Berguglie e Molat ma fa troppo caldo, ben oltre 30\*, non soffia un alito di vento e non me la sento di trascinarci sull'asfalto bollente in quell'inferno senz'ombra. Ripiego su Masquerade dove posso rinfrescarmi con frequenti tuffi nella baia mentre Valter e Gianni si rifugiano sotto l'unico ombrellone del chiosco bar giornaliera sul porto a confortarsi con una birra gelata. Alle 20,00 ci portiamo sulla veranda del ristorante dove ci servono due sanpieri e la scarpina aperta nel mezzo e cotta alla brace. La palacinka alla marmellata, il caffè' e una grappetta alle olive concludono la cena e, pagato il conto, 1275 kune, rientriamo in barca.

Miglia marine percorse 36, totali 206

MERCOLEDI 22 GIUGNO 2011

Siamo nel mezzo della "bolla" anticiclonica africana e il caldo afoso si fa insopportabile durante il giorno. Il cielo rimane di un azzurro assoluto mentre il timido borino stria di cobalto un mare per la maggior parte a specchio e la p. atm. si mantiene appena sotto i 770 mm. Hg. Dopo un bagno rinfrescante nell'acqua frizzante del mattino, lasciamo l'ormeggio alle 8,00 per dirigerci a motore verso il canale tra i Pettini-Greben e Selve-Silba puntando su Asinelli-Ilovik. Non abbiamo fretta e navighiamo a 5-5,5 kts. assaporando i crostini con tonno e salmone preparati da Valter assieme al prosecco della sua riserva speciale per arrivare per le 11,30 nella baia di Crivizza-Crivica detta delle "aif" (api in dialetto malcesinese) da quando Valter, punto sulla mano da una vespa mentre stava salpando l'ancora anni fa, lancio' in mare la maniglia di sblocco del verricello. L'insenatura strabocca di barche per cui ci accontentiamo di dare fondo all'ancora all'imboccatura per trascorrere qualche ora tra un bagno e l'altro. Alle 14,00, visto il gran numero di imbarcazioni presenti decidiamo di proseguire per Lussin Piccolo dove, dopo aver rabboccato il serbatoio del gasolio (61 l. = 576 kune), ci mettiamo alla ricerca di un ormeggio. Il marina centrale del paese, e' chiuso, in attesa di una nuova gara d'appalto per l'assegnazione e sui pontili galleggianti vige una sana anarchia. La banchina piu' esterna e' attiva con barche ormeggiate in andana, sulle trappe all'interno, sulla propria ancora all'esterno mentre sugli altri pontili, privi di trappe, acqua e corrente, si vede un po' di tutto. Barche all'inglese, inframmezzate ad altre in andana sull'ancora di prua o sulle poche trappe presenti o affiancate alla banchina del porto. Un ormeggiatore si muove tra un pontile e l'altro con scarsa efficienza cosi' facciamo a tempo a chiudere tutto per andare a passeggio verso la Boca Falsa. Ci fermiamo alla konoba "Odysseus" a prenotare la cena. Cedo "tromba' non c'e', gira per il porto col suo motorino elettrico alla ricerca di clienti danarosi sulle barche. Il nostro programma di ricerca gastronomica prevede per la serata scampi del Quarnaro, possibilmente vivi, da gustare crudi con olio e limone. La nipote del gestore ci dice che non ne hanno e ci mostra un vassoio con splendidi pesci "co' la coa": orate, branzini, dentici e scarpene, tutti freschissimi ma che non rappresentano il nostro obiettivo. Dopo qualche insistenza la nostra interlocutrice si decide a telefonare a Cedo che ci promette di procurare i crostacei per la serata. Proseguiamo la passeggiata fino alla baia di Cigale-Cikat, sulla sponda W dell'isola, la spiaggia del paese, dove ci facciamo un bel bagno nel mare pulito. Rientrati in porto indugiamo su una "pivo" gelata al bar davanti al nostro pontile guardando gli ultimi arrivi di barche a saturare ogni buco disponibile e gli sforzi dell'unico ormeggiatore nel farsi scucire la gabella. Approfittando di una sua "distrazione" ci cambiamo e andiamo al ristorante. Ci attende Arianna, la procace figlia di Cedo, ancora in forma seppure ormai nonna da tempo. Ci serve un vassoio con 2 kg. di scampi vivi, 34 pezzi in tutto, belli grossi e vitali, olio d'oliva, limone, pane tostato e una caraffa di malvasia fresco. Ci mettiamo subito all'opera nello smontare i crostacei tra la curiosita', il ribrezzo e l'indignazione degli altri ospiti del ristorante. Cedo non ha avuto fortuna nella sua ricerca di clienti "importanti" e i tavoli sono tutti occupati da tedeschi "terragni" divoratori di cevapcici e grigliate di pesce misto a 120 kune a porzione. Una insalata di polpo con patate e un po' troppo aglio per riempire l'ultimo buchino nello stomaco, una travarica offerta da Arianna e, pagato il conto, 1275 kune con gli scampi a 450 kune al kg., lasciamo il locale. Passeggiamo lungo la banchina del molo guardando gli equipaggi dei grossi motoryachts che sfoggiano la loro opulenza fino alla gelateria Fortuna dove ci concediamo una coppa di gelato alla frutta al fresco della notte prima di rientrare in barca.

Miglia marine percorse 26, Totali 232

GIOVEDI 23 GIUGNO 2011

Ci alziamo alle 6,45 e alle 7,00 siamo gia' davanti alla porta della pescheria comunale in attesa dell'apertura. Valter non si e' ancora tolto la voglia di scampi e confida di trovarne da acquistare. Ne

scaricano infatti una cassetina, poco piu' di 3 kg., tutti quelli pescati in una notte con la luna ancora quasi piena. Ne acquistiamo 2 kg. scegliendo i piu' grossi e i piu' vivi a 300 kune al kg., piuttosto cari ma indubbiamente di primissima qualita'. Alle 7,10 siamo gia' in movimento per dirigerci lungo il fiordo verso il mare aperto. Il cielo e' ancora completamente sereno ma l'azzurro ha perso il suo tono acceso assumendo colori pastello, il sole e' meno intenso e lo scirocco comincia a montare preannunciando un cambiamento mentre la p.atm e' scesa a 765 torr. Superato il fanale all'estremita' meridionale della Piccola Canidola- Mali Srakane apriamo le vele pur aiutandoci col motore a mantenere una velocita' di crociera di 6,5 kts. e iniziamo la traversata del Quarnaro. Il vento si mantiene debole anche se sembra talora avere intenzione di voler ruotare a maestro ma la traversata prosegue veloce. Verso mezzogiorno attraversiamo la secca tra il faro di Porer e l'isolotto Fenoliga e alle 12,30 diamo fondo nella rada a sud di Veruda. Dopo un lungo bagno rinfrescante mi accingo a cuocere gli scampi, 21 in tutto di pezzatura veramente notevole. Abbiamo deciso di farli bolliti, appena scottati con limone e olio di Malcesine, per facilitarne la sgusciatura in un ambiente scomodo e inadatto come il pozzetto della mia barca in assetto di navigazione e il risultato e' davvero eccellente visto che si riesce a svuotare dalla polpa facilmente anche il piu' recondito anfratto delle chele. Ci mettiamo comunque un bel po' e finalmente alle 15,00 siamo pronti a riprendere il viaggio. Fa un caldo atroce, il vento e' scomparso quasi del tutto e mi ritiro quasi volentieri sotto coperta a lavare i piatti per poi schiacciare un pisolino in cabina. Gianni invece si sobbarca il turno di guardia al timone cercando di contrastare il caldo con continue e frequenti secchiate d'acqua. Raggiungiamo infine Parenzo verso le 19,00, quando le prime raffiche di borino preannunciano il mutare del tempo e il cumulo nembro incombente a NW sopra la costa italiana. Rassetata la barca e rinfrescatoci con una interminabile doccia, alle 21,00 ci rechiamo alla konoba "Sandor" per cenare con filetto tartare, filetto BB e l'inarrivabile palacinka wine chateaux alla "flamme" innaffiata dal moscato di Momiano. Pagato il conto, 1190 kune, dopo una breve passeggiata rientriamo in porto per assaporare la frescura portata dal borino e dimenticare che l'indomani si rientra in Italia.

Miglia marine percorse 61, Totali 293

