

# Tra terra e acqua, i colori e i sapori degli orti della Serenissima

In viaggio nella laguna di Venezia, alla scoperta di alcune isole a vocazione agricola, da secoli ambiente ideale per la coltivazione di vite, dalla quale si ottiene un eccellente vino, e di ortaggi. Tra questi il carciofo violetto di Sant'Erasmus, che a maggio diventa protagonista di una festa molto popolare. Inoltre, queste isole verdi custodiscono al loro interno anche splendide chiese, tutte visitabili

Venezia è una città unica al mondo, inestimabile tesoro sull'acqua dichiarato «Patrimonio dell'Umanità» dall'Unesco per le sue ricchezze artistiche e perché simbolo di perfetta sintesi tra uomo e ambiente. Una natura rappresentata soprattutto dai paesaggi diversificati offerti dalla laguna, ma anche da colture agricole che, grazie a terreni ben drenati e particolarmente salini, crescono rigogliose da secoli in alcune isole lagunari – gli orti storici della Serenissima – Sant'Erasmus, Le Vignole, Mazzorbo e la località di Lio Piccolo, frazione di Cavallino Treporti.

Se tutti possono acquistare i prelibati ortaggi al mercato del Rialto e del Tronchetto di Venezia, per coloro che vogliono sperimentare nuovi percorsi può essere interessante spingersi laddove ci sono i luoghi di produzione. In questo periodo, tra l'altro, offrono sagre all'insegna di ortaggi che sanno di mare.

## SANT'ERASMO, TRA CARCIOFAIE E VIGNE

**Sant'Erasmus** è l'isola più grande della laguna Nord, lunga quattro chilometri e mezzo e larga da 500 a 900 metri. Percorrerla, significa inoltrarsi tra campi coltivati a ortaggi, vigneti e frutteti, interrotti dai casali delle aziende agri-



Foto: Archivio fotografico Regione Veneto

Veduta aerea di Le Vignole (in primo piano) e di Sant'Erasmus (sullo sfondo), due isole della laguna di Venezia da sempre dedite alla coltivazione degli ortaggi e della vite

cole, sempre aperte ad accogliere i visitatori interessati ad acquistare i prodotti di stagione. La si può scoprire a piedi oppure in bici, in questo caso il percorso può durare anche meno di un'ora, attraverso l'unica strada asfaltata che fa il giro dell'isola e che regala magnifiche vedute su Venezia e sulle isole circostan-

ti, a seconda del versante. Per il noleggio delle biciclette ci si può rivolgere a «Il Lato Azzurro», peraltro, unico hotel ristorante dell'isola (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 041 5230642 oppure collegatevi al Sito Internet [www.latoazzurro.it](http://www.latoazzurro.it)).

Lungo il tragitto si passa da zone intensamente coltivate ad altre regno in-contrastato della natura. La parte più abitata di Sant'Erasmus è quella che si sviluppa lungo l'interno della laguna, con il centro del paese costruito intorno alla chiesa del Cristo Re (costruita tra il 1926-29 sulle fondamenta di una chiesa del 1840), al cui interno c'è una bella tela della scuola del Tintoretto (XVI secolo), il *Martirio di Sant'Erasmus*.

La posizione strategica dell'isola, a ridosso del porto del Lido di Venezia, ha fatto sì che Sant'Erasmus ospitasse nell'arco dei secoli molte opere difensive. Tra queste, la possente **Torre Massimiliana** (1843-44), situata nella parte sud-orientale dell'isola, di fronte alla spiaggia del «bacàn», dove i veneziani vanno per tradizione a fare bagni e scampagnate. La fortificazione militare a pianta circolare deve il nome all'arciduca Mas-



**Come raggiungere la zona.** Da Venezia, Sant'Erasmus e Le Vignole si raggiungono dalle Fondamente Nuove o da Cavallino Treporti con la linea 13 dei vaporetti ACTV. Mazzorbo si raggiunge dalle Fondamente Nuove con la linea 13 dei vaporetti ACTV. Lio Piccolo si raggiunge con una strada che collega Jesolo a Cavallino Treporti

*Carciofaia di Sant'Erasmus in piena vegetazione e, in basso a destra, capolino di carciofo violetto. Sotto, logo del Consorzio del Carciofo Violetto di Sant'Erasmus*



similiano d'Austria (1832-1867), che la fece costruire durante la dominazione austriaca del Lombardo-Veneto sui resti di una precedente fortificazione francese (1811-1814).

Oggi, dopo un recente restauro, la torre è gestita dall'Istituzione Parco della Laguna ed è sede di mostre ed eventi (per informazioni sulle esposizioni in corso e orari di visita potete collegarvi al Sito Internet [www.parcologunave.nezia.it](http://www.parcologunave.nezia.it)).

Una visione suggestiva e diversa dell'isola si può avere attraverso le **vie d'acqua**: per i più sportivi con le escursioni guidate in kayak che si possono prenotare presso l'Associazione kayak lagunare Sant'Erasmus (per maggiori informazioni contattate Patrizia Zanella al numero telefonico 041 5210672), oppure a bordo di una barca tipica lagunare, un tempo usata per il trasporto di frutta e verdura e oggi trasformata da Valter Codolo dell'azienda agricola Ca' Codolo di Sant'Erasmus in «fattoria didattica itinerante». La barca è in grado di trasportare, per mezza giornata o una giornata intera, gruppi di persone alla scoperta di Sant'Erasmus e della laguna Nord, con partenze e itinerari organizzati su misura (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 335 5290823 oppure collegatevi al Sito Internet [www.cacodolo.it](http://www.cacodolo.it)).

#### A PORTARE AVANTI LA TRADIZIONE VITICOLA DI SANT'ERASMO, IL LAVORO DI UN FRANCESE

La coltivazione del carciofo nella laguna di Venezia è segnalata dal 1493 e, dal Cinquecento all'Ottocento, è documentata da molti scritti che parlano degli *articiochi*, parola di derivazione levantina, usata ancora nel Triveneto per indicare questa prelibata verdura.

Oltre ai carciofi, oggi coltura principe dell'isola, un tempo gran parte dell'attività agricola dell'isola era dedicata anche alla coltivazione della vite. Non

a caso, la gente del luogo usa ancor oggi chiamare i campi «vigna» e ama ricordare il lavoro del viticoltore con una delle feste più popolari di Venezia e della laguna, la *Festa del Mosto*, che si tiene la prima domenica di ottobre (per maggiori informazioni contattate Stefano Nardin al numero telefonico 041 2444012 oppure 335 6377566).

A portar avanti oggi la tradizione vitivinicola di Sant'Erasmus è però il francese Michel Thoulouze. Lasciatosi alle spalle una carriera di successo nel mondo televisivo internazionale, dal 2000 ha scelto di vivere con la famiglia nell'isola veneziana e di fare l'agricoltore, realizzando l'Orto di Venezia, l'unica cantina veneziana di trasformazione in vino dell'uva coltivata in laguna. Thoulouze ha piantato a Sant'Erasmus poco più di 4 ettari di vigneti a Malvasia Istriana, Vermentino e Fiano. Per la preparazione del terreno si è avvalso della consulenza di esperti francesi, mentre per il drenaggio del terreno, da contendere sempre all'acqua, è ricorso alla sapienza dei contadini del posto, ripristinando gli antichi canali di scolo regolati da un sistema di chiuse. Così, dal 2006 Thoulouze produce, senza nessun trattamento chimico di sintesi, Orto, un vino bianco apprezzato sulle tavole italiane e francesi (per maggio-



*Bottiglia di «Orto», vino bianco ottenuto sull'isola di San'Erasmus da vitigni di Malvasia Istriana, Vermentino e Fiano*

ri informazioni collegatevi al Sito Internet [www.ortodivenezia.com](http://www.ortodivenezia.com) oppure scrivete all'indirizzo e-mail: [orto@ortodivenezia.com](mailto:orto@ortodivenezia.com)).

#### UNA GOLOSA SCAMPAGNATA DOMENICALE PER GUSTARE IL CARCIOFO VIOLETTO

Tenero, carnoso, poco spinoso e di forma allungata, dalle brattee color violetto cupo che racchiudono un cuore dal gusto inconfondibile: il carciofo violetto è una varietà coltivata fin dai tempi dei Dogi a Sant'Erasmus, l'isola che gli ha dato nome e caratteristiche organolettiche. **Il terreno salmastro di quest'isola, infatti, differenzia questa varietà** dagli altri carciofi violetto in commercio potenziandone le proprietà antiossidanti e il gusto, persistente in bocca a lungo dopo l'assaggio.

«Il nostro carciofo è una pianta autoctona, selezionata nel tempo dai produttori, che ha conservato la propria biodiversità. Per accorgersene basta confrontare alcune piante, una diversa dall'altra, lontane quindi dai carciofi prodotti in modo seriale», racconta Carlo Finotello, giovane presidente del Consorzio del Carciofo Violetto di Sant'Erasmus (per maggiori informazioni sulle aziende consorziate potete collegarvi al Sito Internet [www.carciofosanterasmo.it](http://www.carciofosanterasmo.it)), che dal 2004 promuove e tutela questo ortaggio, presidio Slow Food dal 2002, nonché il lavoro delle 13 aziende agricole associate.

La stagione di raccolta dei carciofi è sempre un momento di grande festa. Si inizia verso fine aprile per arrivare sino alla seconda metà di giugno, dapprima con la raccolta delle *castrature*, termine veneziano che deriva da castrare, cioè recidere, e che si riferisce al taglio del primo piccolo germoglio apicale di carciofo, tenerissimo e molto prelibato, dal leggero sapore amarognolo. Ogni pianta subisce una sola *castratura*, che consente successivamente la crescita più rigogliosa degli altri germogli, detti *botoli*, altrettanto teneri e gustosi e dei *sottobotoli*, sino alle *mazzette*, i carciofi dal gambo più lungo confezionati a mazzi per la vendita al mercato.

I carciofi si prestano a essere cucinati in svariati modi: fritti in pastella, crudi e conditi con un filo di olio d'oliva, oppure «col garbo», cioè cotti con il soffritto di cipolla a fuoco molto lento e a tegame coperto, con l'aggiunta finale di aceto o limone. E ancora, tagliati a spicchi, rosolati e serviti freddi con limone; oppure con le *schie* (i gamberetti di laguna), gli aliciotti e le sardine.

Un assaggio di queste prelibatezze si può avere durante la **Festa del Carciofo**

**Violetto di Sant'Erasmus**, che quest'anno il Consorzio organizza domenica 12 maggio (in caso di brutto tempo, la festa viene spostata a domenica 19 maggio). La sagra si tiene presso la Torre Massimiliana, dalle ore 11.00 fino alle ore 18.00, con gli ortolani che allestiscono sul terreno erboso adiacente alla fortezza una mostra-mercato per la vendita dei carciofi, freschi e sott'olio, ma anche di altri ortaggi di stagione e di prodotti locali come il vino e il miele di *limonium*, pianta che fiorisce d'estate in laguna nelle barene, terreni periodicamente sommersi dalle maree.

Tutte golose le specialità a base di carciofo servite negli stand: dai primi piatti, ai secondi di carne e pesce, alle insalate di carciofi fritti e stufati, oppure serviti crudi in abbinamento al formaggio stagionato o al tonno.

Molto seguite anche le lezioni di mondata dei carciofi, tenute da sarasemini doc (cioè dagli abitanti di Sant'Erasmus) come Mirella Bubacco, co-autrice del ricettario sul carciofo violetto edito dal Consorzio e che, dal canto suo, vanta la bontà del prodotto, preferisce gustare la specialità dell'isola semplicemente con olio, pepe e sale. (Per maggiori informazioni sulla festa contattate Carlo Finotello, presidente del Consorzio, al numero telefonico 347 0594687).

#### A MAZZORBO E LE VIGNOLE, L'AGRICOLTURA ALL'OMBRA DEI CAMPANILI

La festa per assaggiare la verde primizia orticola offre l'opportunità di conoscere meglio anche le altre piccole isole a vocazione agricola vicine a Sant'Erasmus, come l'**isola delle Vignole**, il cui nome tradisce l'antica propensione degli isolani alla coltivazione dell'uva. Da vedere nella lussureggiante isola orticola ci sono i resti della chiesa di S. Eurosia (fine XVI secolo, aperta solo alla domenica in occasione della celebrazione della Messa alle ore 9.30) e delle cinquecentesche fortificazioni militari.

Una manciata di case colorate che si alternano ai campi coltivati è ciò che contraddistingue l'isola di **Mazzorbo**, collegata all'altrettanto variopinta **Burano** da un ponte di legno. All'ombra di un campanile, vestigia del monastero di Santa Maria in Valverde, uno dei cinque edifici religiosi che sorgevano nell'isola nel X secolo, è stata recuperata nella Tenuta Scarpa-Volo Venissa la tradizione degli orti e della viticoltura, e in particolare del vitigno Dorona di Venezia, selezionato da antichi vigneti lagunari rimasti in vita nel corso dei secoli.

La tenuta, sintesi degli elementi caratteristici dell'ambiente rurale laguna-



A sinistra. Momento della Festa del Carciofo Violetto di Sant'Erasmus, sagra che si tiene presso la Torre Massimiliana. A destra. Carciofi in vendita presso uno stand



Con la «fattoria didattica itinerante» (barca in grado di trasportare gruppi di persone) dell'azienda agricola Ca' Codolo, potrete visitare Sant'Erasmus e altre isole della laguna Nord

re veneziano, è costituita da un complesso edilizio, le cui strutture più antiche risalgono al Cinquecento, e da una vigna *murada*, ossia un terreno coltivato a vigneto, alberi da frutta e ortaggi, cinto da un muro che risale all'Ottocento.

La tenuta, acquistata dalla città di Venezia, è ora in concessione all'azienda Terre di Venezia ed è accessibile al pubblico con le visite guidate gratuite (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 041 5272281). Proseguendo lungo il lato dell'isola verso Burano, si giunge alla fondamenta di Santa Caterina, dove sorge la chiesa omonima, edificio romanico-gotico ricostruito nel XIII secolo su un sito preesistente dell'VIII secolo, visitabile su prenotazione, scrivendo all'indirizzo e-mail: [associazione@studitorcellani.it](mailto:associazione@studitorcellani.it)

#### LIO PICCOLO, PARADISO VERDE SOSPESO TRA CIELO E ACQUA

Per un'immersione totale nella natura lagunare, la destinazione ideale è il borgo rurale di **Lio Piccolo**, nel comune di Cavallino Treporti, lingua di terra che si allunga per una quindicina di chilometri fino ad arrivare alla dirimpettaia Venezia e che vede nell'orticoltura e nel turismo verde balneare le risorse economiche principali.

Lio Piccolo è un insieme di isolotti separati da stretti canali, dove gli orti «maz-

zuolati», disposti cioè su dossi per metterli al riparo dal vento di bora, sono coltivati a carciofi e *sparsee*, gli asparagi verdi amari di Montine. Questa varietà locale dalla tradizione secolare, ormai diventata produzione di nicchia, festeggiata il Primo maggio a Cavallino Treporti nella Mostra mercato dea Sparesa (per maggiori informazioni sull'evento potete contattare il presidente della Pro Loco Michele Valleri, al numero telefonico 331 2320265).

Marina Meneguzzi

**Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare:**

€ Un agriturismo concede uno sconto del 10%

– Agriturismo *Agricampeggio Da Scarpa* - Via Pealto, 19 - 30013 Cavallino Treporti (Venezia) - Tel. 041 5300352 - Cell. 335 6769387. Sconto «**Carta Verde**» del 10% dal 1° giugno al 30 settembre 2013 per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.

– Agriturismo *Agricampeggio Le Manciane* - Via Lio Piccolo, 29 - 30013 Lio Piccolo-Cavallino Treporti (Venezia) - Tel. e fax 041 658977.

– Agriturismo *La Barena* - Via Lio Maggiore, 21 - 30016 Jesolo (Venezia) - Cell. 348 3681314.

CONTROLO INDIRIZZI AL 12-4-2013