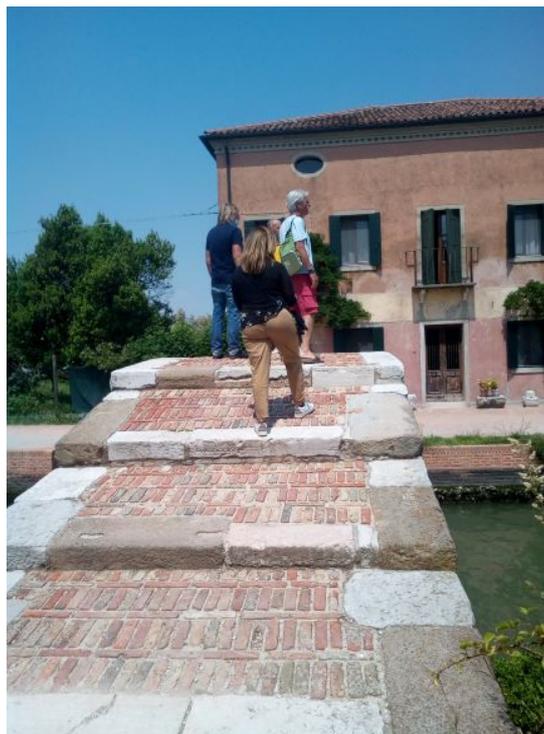


LES MERVEILLES DU MONDE: 213 PRIMA ASSEMBLEA ADOTTANTI "ADOTTA UN CIPPO"

Carissima Compagnia Gongolante,

dopo esserci documentati sugli aspetti commerciali e culturali dell'isola di Torcello era arrivata la storica ora della prima assemblea degli adottanti di "ADOTTA UN CIPPO".

Tra noi e la sede scelta per l'assemblea si frapponeva però il ponte del Diavolo per cui ho lasciato prudentemente andare avanti gli altri



che sono felicemente approdati incolumi alla fondamenta dei Borgognoni.



Nessuno è stato rapito dal Diavolo per cui ci siamo potuti accomodare al tavolo prenotato alla TRATTORIA TIPICA VENEZIANA e abbiamo potuto assumere l'aperitivo consistente per me, Ivan, Loris e Carlo in uno spritz al bitter (Campari) e per Anna e Vittorio in un bicchiere colmo di "frizzante Glera" (prosecco).



L'assemblea non poteva però aver inizio perché mancava ancora una partecipante cui avevamo detto che l'assise sarebbe iniziata alle 12,30 mentre erano solo le 12,25.



Nell'attesa porto a vostra conoscenza che gran parte dell'attività preparatoria dell'assemblea, il cui merito va a Carlo Augenti, è consistita nella scelta del menù per cui sono corsi fiumi di pixel.

Per le comitive da dieci persone in su, e noi lo eravamo tenuto conto che io in larghezza, Ivan in altezza e Carlo in capacità valiamo doppio, il locale ha predisposto cinque menù denominati TAVERNA, TORCELLO, DEI AMIGHI, DEL LEON e DEL DOGE.

Inutile dire che il più economico è il MENÙ' TAVERNA che viene 24 euro, mentre il più caro è il MENÙ' DEL DOGE che costa quasi il doppio ovvero 47 euro; tutti i menù hanno uno sconto superiore all'11% per i "veneziani" non meglio definiti e, quindi, presumibilmente, comprensiva anche dei "campagna". Nota 1

Dopo prolungate consultazioni nelle precedenti settimane noi avevamo scelto il MENÙ' DEI AMIGHI in quanto equidistante fra i due estremi costando € 33 (per i veneziani € 29 con uno sconto superiore al 12%).

Abbiamo rinunciato al branzino, alle *sepioine in tecia* (piccole seppie in tegame) e a mezzo litro di acqua minerale, ma non al baccalà mantecato, al saor, (carpione) al *bussolà* (biscotto tipico di Burano) e al supplemento di un quartino di "frizzante Glera".

Alle 12,30 sono arrivate in tavola le "Verdurine alla Torcellana" (pastellate)



seguite alle 12,31 dalle "Patatine rustiche" straordinaria imitazione di fette di patata con al buccia .



Alle 12,32 si è materializzata Patrizia Zanella arrivata da Sant'Erasmo vogando il suo kajak rosso nel traffico lagunare del trafficatissimo Canale di Burano



ed è stato inevitabile fiondarsi sulle verdure fritte per fare un p di base all'aperitivo e preparare l'assorbimento dei due litri di "frizzante Glera" arrivati ad illuminare la tavolata water free.



Ha preso la parola Patrizia che non l'ha più restituita per un bel pezzo, anche se la cosa non ci è pesata dato che avevamo le bocche impegnate nell'assaporare il baccalà mantecato assiso sul francobollo di polenta



e il *saor* (carpione) di sardine e di gamberi.



Patrizia, ci ha parlato della Associazione Dilettantistica Lagunare Kayak Sant'Erasmo, di cui è presidente, che ha la sede nautica all'isola di Sant'Erasmo in zona Torre Massimiliana.

Finché Patrizia raccontava è arrivato in tavola il pane sotto forma di un piatto di crusca di frumento e, quindi, edibile ma che nessuno si è preso la briga di assaggiare



a differenza del risotto alla Buranella in cui ho fatto appena in tempo ad identificare un *peocio* (cozza)



e la lasagna di pesce che abbiamo divorato ancora prima di sottoporla ad ispezione.



Alle 13,15 la prima parte del pranzo si poteva dire felicemente conclusa e ci è stata concessa una mezz'ora di pausa e di meditazione in cui abbiamo aperto bocca solo per tessere le lodi della cuoca che si chiama Ivana e del nettare denominato frizzante Glera.

Alle 13,45 è calato in tavola il fritto che nel menù viene detto "Fritto misto super 9 (Seppioina, sarde, gamberi, baccin, triglie, peoci, ciuffetti, calamari, canestrelli)".



La maggior parte dei componenti del *fritto misto super 9* è nota, ma penso di fare cosa utile nel dare qualche maggiore indicazione relativamente al *battain* e ai *ciuffetti*: il *battain* è baccalà (merluzzo salato) che viene tagliato in trancetti pastellato e fritto, mentre i *ciuffetti* sono i tentacoli del calamaretto separati dal corpo.

Alle 14,30 è arrivato il caffè e con il caffè il "*biscotto Bussolà fatto in casa*" buono ma piccolo piccolo tanto che ho preferito non documentarlo mentre ho documentato la torta alla marmellata di more che Vittorio aveva portato per ogni evenienza (naufragio, merenda, assunzione di sostanza alcoliche fuori pranzo da stagnare, allergia al biscotto buraneo fatto in casa, ecc...).



Poi Loris ha fatto vedere alle donne presenti il branzino da otto chilogrammi e quattrocentocinquanta grammi



e l'assemblea si è chiusa con la ferma ed unanime decisione di rivederci al più presto.

Non abbiamo invidiato Patrizia che ritornava a Sant'Erasmo con il suo kajak affrontando il traffico del Canale di Burano



mentre noi abbiamo ripreso canali più tranquilli (Silone, Siloncello e Santa Maria) per approdare a Cavana 88 con Anna alla guida della pilotina Martina.



La prossima settimana torneremo in terraferma per raccontare e documentare la calda estate del cippo 73.

Basi grandi

Carletto da Camisan diventato venexian metropolitan

Nota 1 La *summa divisio* della popolazione mondiale è riassunta dai veneziani isolani in quattro grandi gruppi:

VENEZIANI: quelli che parlano come noi;

CAMPAGNA: quelli che parlano come noi e/o vivono in terraferma veneziana;

FORESTI: quelli che non parlano come noi;

NAPOLI: quelli sotto il fiume Po