

**LES MERVEILLES DU MONDE: 425 TESSERA: SAGRA DEA SBRISA**

Carissima Compagnia Gongolante,

a me e ad Andrea è rimasto un cruccio durante l'itinerario gastrodevozionale delle FESTE MARINARE, ovvero l'essere sempre in ritardo sulle feste stesse, rendendovi impossibile verificare il racconto che ne faccio.

Il Santo dei gongolanti ha posto rimedio a questa pecca prevedendo due serate straordinarie della FESTA DEA SBRISA in quel di Tessera venerdì 26 e sabato 27 settembre.



Si aggiunga che Andrea fa parte dello staff in qualità di "*addetto alla cassa distribuzione*"



e che quindi siamo stati accolti alla festa con due occhi di riguardo e una disponibilità difficile da trovare atteso che il ritmo e l'impegno dei volontari è grande e il tempo da dedicare ai curiosi non c'è proprio.

Non c'è due senza tre perché, data la mia ritrosia a uscire alla sera, è stata una benedizione l'apertura della cucina anche a pranzo, che avviene solo la domenica, e che durante la mia visita è coincisa con la "Festa degli Anziani della Parrocchia, con pranzo comunitario".



Il legame con la parrocchia della festa di Tessera è sempre stato molto forte, dato che le prime edizioni, negli anni '80, si svolgevano nel campo sportivo del patronato in centro al paese. Il Comitato Festeggiamenti tuttavia è fin dalle origini un soggetto autonomo, con una precisa denominazione: CCRT (Comitato Culturale Ricreativo Tessera).

Nel frattempo negli anni '70 il demanio militare aveva ceduto al demanio civile il complesso di Forte Bazzera, una struttura militare storica presente a Tessera in gronda lagunare, risalente alla Grande Guerra e parte del Campo Trincerato di Mestre.

Il demanio civile, a sua volta, lo aveva dato in concessione a un imprenditore che ne aveva fatto una fungaia realizzando una ventina di serre delle quali rimane solo un esemplare che ora funge da deposito.

Per cui, quando il Comitato Festeggiamenti si pose il problema di individuare un prodotto tipico a cui associare il nome della festa del paese, la soluzione è stata ovvia: alla "Sbrisa"!

In questo modo il prodotto sarebbe stato di facile approvvigionamento e a Km zero.



Tuttavia l'attività di produzione di funghi (sbrise) non ebbe il successo sperato costringendo l'imprenditore ad abbandonare il progetto e, dopo un lungo periodo di abbandono, l'area venne consegnata il 22 luglio 1996 al "ccrt" (Comitato Culturale Ricreativo Tessera), erede del Comitato Festeggiamenti, con l'impegno di rendere l'area praticabile e frequentabile per attività culturali e ricreative.



Ci vollero un po' di anni per smaltire tutti i rifiuti accumulati nelle serre e gli inerti presenti nell'area oggi occupata dal grande prato verde adiacente.



Aggiungasi che s'è dovuta disboscare da rovi e ortiche anche tutta l'area della ex Polveriera Bazzera, di cui ho scritto nella [mail 11](#),



ripristinando l'agibilità dei due edifici adibiti in precedenza a deposito di armi leggere, uno dei quali attualmente sede del RISTORO, regno del sig. Egidio pronto a soddisfare i desideri e le necessità degli anziani che "battono la carta" (giocano alle carte).



Tutto è stato pronto all'inizio del nuovo secolo per il trasferimento della festa dal campo parrocchiale all'area esterna al perimetro dell'ex polveriera: in questo modo la Sagra della Sbrisa filologicamente tornava nel luogo dove tutto è cominciato, con la mescolta di questo simpatico fungo (il cui nome scientifico è pleurotus ostreatus) nel luogo dove veniva coltivato (anche se ora le sbrise arrivano da Motta di Livenza).



Il menù è di dimensioni pantagrueliche con 16 primi ed attenzione al mondo vegano.

**45<sup>a</sup> Sagra dea Sbrisa**  
**TESSERA (Venezia)**  
 dal 12 al 23 e dal 26 al 27 settembre 2025

**Come si ordina?**

- 1 Compila questo ordine in tutte le sue parti. Segna se vuoi l'asporto
- 2 Vai alla cassa per pagare. Qui ti verrà consegnato un **dischetto elettronico**
- 3 Accomodatevi su un tavolo libero. Cerca di non occupare più posti di quanti siano necessari. In attesa, una persona può andare a ritirare le bevande allo stand
- 4 Quando questo dischetto **SI ACCENDE VIBRA E SUONA** passa a ritirare i tuoi piatti. Attendi l'avviso, non serve presentarsi prima allo stand

**NUOVA OPPORTUNITA' ORDINA DAL TUO SMARTPHONE**

**SCRIVI IN QUESTE COLONNE**  
 SUI PRIMI PIATTI SEGNA SE VUOI O NO IL FORMAGGIO  
 SUI SECONDI SEGNA SE VUOI LA POLENTA OD IL PANE

Piatto	n°	n°	Prezzo €
	SI formaggio	NO formaggio	
<b>PRIMI PIATTI</b>			
<b>SPAGHETTI</b>			
al pomodoro (vegan ok)			6,00
al ragu			6,00
alle sbrise (vegan ok)			6,00
tris (pomodoro+ragu+sbrise)			6,00
all'amatriciana			6,00
all'olio (vegan ok)			6,00
<b>GNOCCHI ALLA CASALINGA</b>			
al pomodoro (vegan ok)	SI formaggio	NO formaggio	7,00
al ragu			7,00
alle sbrise (vegan ok)			7,00
tris (pomodoro+ragu+sbrise)			7,00
all'amatriciana			7,00
all'olio (vegan ok)			7,00
<b>TAGLIATELLE</b>			
al pomodoro (vegan ok)	SI formaggio	NO formaggio	6,50
al ragu			6,50
alle sbrise (vegan ok)			6,50
tris (pomodoro+ragu+sbrise)			6,50
all'amatriciana			6,50
all'olio (vegan ok)			6,50
<b>ZUPPA DEA SBRISA con crostini</b>			
			6,00
<b>SECONDI PIATTI E GRIGLIATE</b>			
		polenta	pane
<b>COSTICINE + SALSICCE + PANCETTA</b>			9,00
<b>COSTICINE + PANCETTA</b>			9,00
<b>SALSICCE + PANCETTA</b>			9,00
<b>GRIGLIATA MISTA</b> pollo, saliccia, zoccafino, pancetta			11,00
<b>POLLO ALLA GRIGLIA</b>			9,00
<b>PIATTO DEA SAGRA 1</b> sbrise ai ferri - sbrise in tegia - AFFETTATI			11,00
<b>PIATTO DEA SAGRA 2</b> sbrise ai ferri - sbrise in tegia - FORMAGGIO			11,00
<b>PIATTO DEA SAGRA 3</b> sbrise ai ferri - sbrise in tegia - AFFETTATI e FORMAGGIO			11,00
<b>BACCALA' MANTECATO</b>			11,00
<b>BACCALA' ALLA VICENTINA</b>			11,00
<b>BACCALA' IN UMIDO</b>			11,00
<b>TRIS DI BACCALA'</b> mantecato + vicentina + umido			13,50
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> con rucola e grana			16,00
ATTESA 20 minuti tipo di cottura: <input type="checkbox"/> al sangue <input type="checkbox"/> media <input type="checkbox"/> ben cotta			

**SCRIVI IN QUESTE COLONNE**  
 SULLA TRIPPA SEGNA SE VUOI O NO IL FORMAGGIO  
 GRAZIE PER LA TUA COLLABORAZIONE

Piatto	n°	n°	Prezzo €
	SI formaggio	NO formaggio	
<b>PIATTO FREDDO - AFFETTATI MISTI</b>			
			6,00
<b>PIATTO FREDDO - FORMAGGIO</b>			
			6,00
<b>FORMAGGIO ALLA PIASTRA + SBRISE</b>			
			9,00
<b>TRIPPA ALLA PARMIGIANA</b>			
	polenta	pane	
	SI formaggio	NO formaggio	6,00
<b>AGGIUNTA POLENTA / PANE</b>			
	polenta	pane	0,50
<b>MENU "BAMBINI"</b>			
<b>PIATTO 1:</b> bastoncini pollo - patatine fr. - panino - ketchup			
			7,50
<b>PIATTO 2:</b> wurstel - patatine fritte - panino - ketchup			
			7,50
<b>CONTORNI</b>			
	polenta	pane	
<b>SBRISE AI FERRI (vegan ok)</b>			6,00
<b>SBRISE IN TECIA (vegan ok)</b>			6,00
	SI cipolla	NO cipolla	
<b>FAGIOLI</b>			3,00
<b>PATATINE FRITTE</b>			
			3,00
<b>VINI E BEVANDE</b>			
<b>VINO BIANCO FRIZZANTE 3/4 lt.</b>			5,00
<b>VINO BIANCO FRIZZANTE 1/2 lt.</b>			4,00
<b>VINO ROSATO FRIZZANTE 3/4 lt.</b>			5,00
<b>VINO ROSATO FRIZZANTE 1/2 lt.</b>			4,00
<b>VINO ROSSO AMABILE 3/4 lt.</b>			5,00
<b>VINO ROSSO AMABILE 1/2 lt.</b>			4,00
<b>ACQUA MINERALE 1/2 lt.</b> frizzante <input type="checkbox"/> naturale <input type="checkbox"/>			1,00
<b>BIRRA MEDIA</b>			4,50
<b>BIRRA PICCOLA</b>			3,50
<b>ARanciata</b>			2,50
<b>COCA COLA</b>			2,50
<b>DOLCI E DESSERTS</b>			
<b>FETTA DI DOLCE</b>			
			3,50
<b>CONSUMI QUI O PORTI A CASA? DILLO ALLA CASSA</b>			
<input type="checkbox"/> CENIAMO QUI - COPERTI <input type="checkbox"/> n° <input style="width: 50px;" type="text"/>			
<input type="checkbox"/> A CASA - CONFEZIONARE PER ASPORTO - IMBALLO € 1,00			

Le stoviglie sono di ceramica e le posate di metallo, arrivando all'eliminazione totale della plastica, fatta salva quella dei bicchieri ed è prevista anche la family bag che dà l'opportunità di pranzare IN SAGRASENZA SPRECHI.



Quando Michela e Mariarosa sorridenti ci hanno presentato i primi a destra e i secondi a sinistra non ho potuto non avere un momento di commozione.



Per completezza dell'informazione segnalo che , su consiglio di Andrea, come bevanda abbiamo preso il "ROSATO FRIZZANTE" che si è rivelato eccellente compagno per le sbrise con l'accompagnamento della grigliata per me e formaggio alla piastra per Andrea.  
Un po 'alla volta il capannone si è svuotato ma non è finita l'attività delle volontarie e dei volontari



e siamo potuti andare a verificare alcune delle peculiarità vantate nell'opuscolo pubblicitario .

Il pellegrinaggio è cominciato con la visita alla "caliera" (pentolone) dove "tutti i giorni alle 7 del mattino", inizia la preparazione amorevolmente seguita da Pierpaolo che, noterete confrontandolo con la vice presidente katia, rivaleggia in dimensioni con il dispositivo di cottura da tutti confidenzialmente chiamato la "betoniera".



Quando la polenta è cotta viene riversata su bacinelle rettangolari, dove si raffredda, per essere poi tagliata a mano ed arrostita ogni sera sulle piastre roventi.



La seconda verifica l'abbiamo fatta alle piastre dove i ragazzi cucinano le sbrise



per finire alla sezione carni dove il norcino Enrico (Richetto) ci ha dato un saggio della preparazione delle costicine.



L'ultimo passaggio non poteva che essere al cuore della sagra ovvero al lavoro di preparazione del sbrise che *"arrivano fresche ogni giorno dal coltivatore"*



Anzi, Andrea mi ha fatto vedere qual'è il suo lavoro quando è in pausa come "distributore" ovvero l'imbustamento delle stoviglie di metallo nelle apposite buste.



Vi chiederete se alla Sagra della Sbrisa non ci sia proprio niente che non sia eccellente?

Un problema c'è ed è nell'offerta delle "macchiature" dello spritz: è prevista solo nelle due versioni Aperol e Select, mancando il Campari.



Per fortuna c'è Marco, il giovane preparatore degli spritz, ci ha dato dentro con il Select finendo per farci egualmente gongolare.



Lo sforzo delle 130 persone che danno il loro lavoro volontario per la riuscita della festa consente al Comitato Culturale Ricreativo Tessera di affrontare le spese per le utenze e per la manutenzione delle strutture dell'ex Polveriera Bazzera, per l'attività della Banda di Tessera rimasta l'unica banda della terraferma, terraferma, qualche aiuto alla biblioteca della scuola Carlo Collodi, e di effettuare vari servizi socio-culturali, come la distribuzione dei doni di Babbo Natale, l'organizzazione del Falò dell'Epifania e, recentemente, di promuovere la cultura del circo senza animali.

L'unico mio rammarico è di non aver salutato il presidente Alessandro Carnio, che ovviamente era impegnatissimo, ma non è detto che il 26 o il 27 settembre non venga a dargli un saluto e un ringraziamento.

Adesso che lo sapete e che sapete cosa stanno preparando per voi non vi resta che andare venerdì 26 e/o sabato 27 prossimi sapendo che, come è scritto nell'opuscolo alla prima riga della prima pagina, *"se l'attesa dura qualche minuto di più...."*, ne vale la pena.

Basi grandi

Carletto da Camisan diventato venexian metropolitan

**RINGRAZIAMENTO GRANDO:** ad Andrea Grigoletto che mi ha aperto il meraviglioso mondo della Sagra della Sbrisa sacrificando la sua pausa pranzo e molto altro del suo prezioso tempo per completare la mail con i dati storici sia relativi alla ex Polveriera Bazzera sia al Comitato Culturale Ricreativo Tessera che la sua memoria conserva facendo parte dello staff dalla terza edizione. Mi duole solo non aver aderito al suo invito al concerto della Banda di Tessera, la cui seconda edizione si è tenuta sabato 6 settembre 2025 alle ore 6,00. L'anno prossimo non lo perderò!