



lagunamagazine

Speciale Equinozio d'autunno 2023 Numero Unico a cura di Associazione Sapori United Marano Lagunare

www.lagunamag.it
www.bepicirco.it





di Dal Forno Olga & C. S.a.s.

Marano Lagunare (UD)
Via San Vito, 18

Tel. 0431 67023 cell. 338 7492553
Chiuso lunedì sera e martedì
tavernaalpescatore@gmail.com

Seguici su



329 9043699
info@tessilnautica.com



Numero Unico realizzato da Associazione Saporì United via delle Valli 8 - Marano Lagunare (UD) settembre 2023
www.lagunamag.it - www.bepicirco.it e-mail: saporìunitedmarano@gmail.com
Concept e coordinamento: Slou società cooperativa - Versione PDF online e stampata
Le immagini sono state fornite dai soci dell'associazione, dagli autori dei testi e da Phocus Agency

Poesia ... miga bae!

Presentazione a cura di Aurelio Zentilin - Presidente Associazione Sapori United

Quando, preso dalla confusione, mi capita di non saper come affrontare un foglio bianco per condividere idee, sovente i grandi filosofi del nostro tempo camuffati in saltimbanco, giullari con possibilità di scrollare le menti e fustigare il "potente" senza per questo incorrere nelle sue ire, mi aiutano ed in loro mi sento sostenuto.

Potrei aggiungere altro ma la poesia del *Maestrone* spazia e sbaraglia ogni ulteriore tratto di penna.

La ringrazio Signor Francesco!

*Vedi cara, è difficile a spiegare
È difficile parlare dei fantasmi di una mente.
Vedi cara, tutto quel che posso dire
è che cambio un po' ogni giorno, è che sono
differente ...*

*Vedi cara, le stagioni ed i sorrisi
son denari che van spesi con dovuta
proprietà.*

*Vedi cara è difficile a spiegare
è difficile capire se non hai capito già ...*

*Non rimpiango tutto quello che mi hai dato
che son io che l'ho creato e potrei rifarlo ora
anche se tutto il mio tempo con te non
dimentico perché
questo tempo dura ancora ...*

*Tu sei molto, anche se non sei abbastanza
e non vedi la distanza che è fra i miei
pensieri e i tuoi.*

*Tu sei tutto, ma quel tutto è ancora poco
Tu sei paga del Tuo gioco ed hai già quello
che vuoi*

*Io cerco ancora e così non spaventarti
quando senti allontanarmi: fuggi il sogno,
io resto qua.*

*Sii contenta della parte che tu hai
Ti do quello che mi dai, chi ha la colpa non
si sa*

*Cerca dentro per capir quello che sento
per sentir che ciò che cerco non è il nuovo o
libertà.*

*Vedi cara è difficile spiegare
È difficile capire se non hai capito già*



Il re del pal de la cuccagna

Mario
Rosso
Lian
GHETA

Mario
Zamarie
Abram

Angelo
Rosso
"El Tigre"
GHETA

Antonio
Toni
Lian"
GHETA



n.d.r. Ed in questi giorni abbiamo accompagnato per l'ultima *caminada par Maran* il mitico decano, vincitore ed il re del *pal de la cuccagna*, Mario Zamarie Abram. Il suo equilibrio, la sua eleganza quando passeggiava sul palo sfidando scivolosità e la forza di gravità lo hanno visto protagonista indiscusso per molti anni. La leggenda narra che manteneva l'aderenza al palo perché, sotto le piante dei piedi aveva attaccati i *dinti de can* (Denti di cane, Crostacei balanidi racchiusi in piastre calcaree che vivono attaccati agli scogli ed alle *bricole* della laguna).

Che l'acqua della laguna ti accolga in un caldo abbraccio dopo l'ultima bandierina conquistata in testa al palo della tua cuccagna!

**A.F.D.S. Sezione di
MARANO LAGUNARE**

**io dono...
e tu?**



Vi racconto la mia sul granchio blu

**De *Callinectes sapidus* Cod
FAO Alpha 3: CRB;**

Nota: Codice FAO alpha 3. Nelle etichette della produzione primaria deve essere riportato il codice FAO riferito alla specie. Così, ad esempio: granchio blu CRB, granchio da moleca CMR, mitilo o cozza MSM, vongola verace filippina CLJ... L'utilizzo del codice FAO alpha 3, considerata la sua valenza universale ed univoca, consente (alla pari del binomio latino della specie) una più rapida e sicura identificazione a favore ed a garanzia dei consumatori.

a cura di Giuliano Orel & Aurelio Zentilin

Il granchio blu o granchio nuotatore (*Callinectes sapidus*), da qualche decennio, è approdato anche in Alto Adriatico. Questa specie è originaria delle coste atlantiche americane, va dalla Nuova Scozia all'Argentina e nella baia di Chesapeake (l'estuario più vasto degli USA, suddivisa fra gli stati del Maryland e della Virginia) è in essere una importante attività di pesca e delle azioni mirate alla conservazione di questa importante risorsa. Ad onore del vero, la prima segnalazione ufficiale in Alto Adriatico di una femmina adulta rinvenuta in Laguna di Marano e Grado (Regione FVG) risale al lontano 04/10/1949 ed il primo esemplare per la Laguna di Venezia è stato raccolto l'08/10/1950 (Giordani Soika, 1951). Con ogni probabilità è arrivato da noi con le acque di sentina delle navi da trasporto e quindi, da oltre 70 anni, è presente nei nostri ambienti lagunari. Le condizioni climatiche del mare più a Nord del Mediterraneo hanno permesso a questa specie di insediarsi e stabilirsi ma, fino ad oggi, la sua integrazione è stata discreta, quasi impercettibile tanto che ogni ritrovamento, fino a pochi anni fa, destava interesse e stupore fra i pescatori sia per la sua bellezza nella forma e nei colori che per la sua aggressiva vivacità.

Nel mio piccolo, i primi esemplari di giovanili di granchio blu, ho avuto modo di fotografati solo un anno fa (fine agosto 2022).

Nel 2023 si è rivelato però una vera emergenza ambientale, sociale e sanitaria. È considerato il più pericoloso killer di cozze, vongole, ostriche, di altri molluschi e dei

granchi nostrani (*Carcinus aestuarii*) e, se non viene fermato, oltre a distruggere i parchi molluscolivi, oltre a sconvolgere le reti da pesca mette in crisi l'intero mondo e le attività dei pescatori e degli allevatori, in particolare, quelli della mitilicoltura, della venericoltura e dell'ostreicoltura, i quali (in assenza di soluzioni reali) molto, ma molto presto potrebbero realmente rimanere senza lavoro. Nei nostri ambienti, questo crostaceo decapode non ha, infatti, alcun predatore naturale e solo l'uomo ma soprattutto la natura può calmierare la sua devastante presenza. L'uomo attraverso una pesca mirata ed organizzata per cercare di "portare via" più granchi possibili soprattutto intervenendo con pesche focalizzate sui granchi blu che vivono ed amano ambienti meno salati di quelli marini prediligendo proprio le lagune, gli ambienti deltizi, le sacche e le foci dei fiumi ed in particolare sulle femmine di granchio che al momento della deposizione e schiusa delle uova si spostano verso il mare scegliendo ambienti più salati.

In questo periodo, le Regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto ed Emilia Romagna hanno chiesto al governo di poter decretare lo stato di calamità. Lo Stato ha già stanziato 2,9 milioni di euro per "i primi interventi" e si cerca di porre rimedio al groviglio di leggi per permettere una pesca specifica con i più disparati attrezzi che non sempre sono codificati dalle norme, il posizionamento sui fondali di reti protettive, la costruzione di recinti e sbarramenti atti a tenere fuori dai parchi di allevamento di molluschi questo vorace predatore o con qualsiasi altra sorpresa possa uscire dal cilindro di un qualsivoglia ed improvvisato "cappellaio matto" esperto di ambienti marini.

Le questioni sono molto complesse da affrontare e risolvere nell'immediato anche perché non essendo mai stata ritenuta una specie particolarmente importante, il granchio blu è stato poco studiato ed in qualche modo trascurato dalla ricerca, dalla produzione e conseguentemente dalla politica. In attesa di soluzioni accettabili si cerca di tamponare il grave problema con questi interventi di buon senso predisposti a rincorrere il disastro già avvenuto.

Come accennato, un'altra grande speranza è riposta nella magnanimità della natura che potrebbe dare una potente mano ad arginare e contenere l'avanzata del granchio blu qualora si prospettassero uno o più inverni freddi come quelli che si verificavano fino a metà del secolo scorso (in media 11,8 giorni/anno con temperatura del mare $\leq 6.5^\circ\text{C}$ con punte di 68 contro gli attuali 0,97 di media e punte di 20), con venti freddi di bora e parti di mare e lagune ghiacciate. Il granchio blu non ama le basse temperature e solo la forza della natura potrebbe essere in grado di inscenare imponenti fatti climatici che interessino un intero mare ed i territori che lo circondano. L'ultima domanda potrebbe essere, ma contro questo flagello non è proprio possibile fare nulla se non pescarlo e smaltirlo in inceneritore?

La risposta ovviamente è assolutamente un secco NO, anzi le possibilità e le opportunità per un suo utilizzo, sulla carta, sono molteplici: dal suo impiego in cucina con ormai svariate ricette anche perché le sue carni sono ottime tanto da essere paragonate, da alcuni, a quelle della granseola o del granciporro e la sua moleca è così grande e

gustosa che deve essere tagliata in numerosi pezzetti prima di impanarla e friggerla. Ma il granchio blu potrebbe trovare altre interessanti collocazioni quali l'ambito cosmetico e farmaceutico, nell'impiego mangimistico e nell'industria dei fertilizzanti naturali. Certamente sulla carta tutto ciò è molto facile da proporre, la cosa più difficile è creare percorsi virtuosi che facciano incontrare domanda ed offerta, la costituzione di filiere specifiche ed organizzate e soprattutto la garanzia degli approvvigionamenti e le quantità per sostenere i successivi processi di trasformazione.

C'è bisogno quindi dell'impegno da parte di tutti perché il granchio blu è una risorsa ed una opportunità di sviluppo per cui vale veramente la pena affrontare la questione con un approccio multidisciplinare mettendo assieme intelligenze e risorse.



Agosto 2023. Banchina di Goro (FE). Granchi blu raccolti per essere inviati allo smaltimento



Mandi frute

di Luca Cantarutti

Non lacrime ma un dolce pensiero regalatele, ricordandone la risata contagiosa.

Attenui il vostro dolore l'idea che il suo spirito scherzoso non avrebbe risparmiato neppure la morte: *"Tu sēs rivade un pōc masse ad ore"*.

Nel vostro ricordo si stagli il suo volto ilare e il suo carattere poco incline al compromesso ma, proprio per questo, schietto e genuino; cristallino come i suoi occhi.

Vi consoli pensare all'eredità d'affetti che ha lasciato, lottando e sgomitando come un cestista a caccia di un rimbalzo in una partita della vita non sempre facile.

Ricordatela per com'era: non una delicata principessa ma una persona vera,

senza tanti fronzoli, spesso testarda, a volte ribelle ma anche fragile come noi tutti che siamo di passaggio su questa terra.



SIMONA by Erica Candotti

Un euro e vinti

a cura di GianPaolo Stel

Da quando? Da tanto. Da tanto tempo che neanche mi ricordo.

Ora che so il prezzo, non so se tutto mi è più chiaro o più ingarbugliato. È sempre così. Guardo e non riesco a capire. Vedo e non riesco a comprendere. Eh sì che li vedo partire. Poi li vedo anche tornare. In funzione di come ritornano capisco abbastanza. Direi abbastanza poco ...

Solita alba di settembre. Quando il cielo è già acceso. È acceso di un tenue grigio. Sembra quasi una molle onda di luce. In attesa che il sole si alzi c'è già un leggero velo di grigio. A ponente il buio è ancora dominante, ma qua in direzione del carso sembra che il cielo abbia appena iniziato a svuotarsi del buio. Sembra che faccia fatica stamattina a svuotarsi di tutto il buio. C'è un'incerta inerzia da vincere che oggi sembra non terminare. Poi mentre tutto sembra non muoversi, dalle creste degli ultimi sopralzi come in un'anteprima televisiva piccole saette di luce giallo regalano lo zenit di ascesa del sole. Il nostro astro principale esce quasi di botto. Pieno e tondo come forse avevo dimenticato. Mentre osservo sedotto questo spettacolo, faccio fatica a schiodarmi e scappare da questo incantatore schermo.

Questo è un orario di mezzo per i pescatori della laguna. Una buona parte di loro è già partita ed ha già iniziato i primi lavori di pulizia e controllo delle reti da posta. Alcuni in questo momento stanno partendo e ho il sentore che quest'alba gli imprima un po' coraggio per tutta la lunga giornata. Partono quasi tutti lenti e approfittano del canale di san Piero per completare a vestirsi. Per mettere in ordine le arti. Per controllare che ci sia tutto il necessario a bordo. Poi quando anche l'ultima cerata è infilata si può accelerare. Allora il rumore e con lui l'onda di poppa sale. Qualcuno partirà un po' tardi, ma ormai l'intenzione è chiara. La giornata va affrontata.

Poi c'è il rientro. Qualcuno si ferma prima sulla passerella di deposito delle arti nella cassa di colmata in faccia all'isola del Dossat. Qui carica e scarica reti, paletti, attrezzi e quant'altro che non si riesce a mettere in faccia al molo. Ci si serve anche per scegliere e dividere il pesce. Per mettergli l'etichetta giusta, per scrivere a penna la provenienza e il tipo.

Qualche volta si lavora più comodamente in faccia al molo. Sul bordo inferiore c'è



sempre un continuo ricambio di arti in funzione della stagione e di tipo di pesca che si vuole praticare. Qualcuno utilizza anche una vecchia batela affiancata per mettere gli attrezzi meno urgenti o per depositare qualche tanica di benzina che è sempre così cara e come al solito non è mai sufficiente. Questa *batela* affiancata rappresenta un po' una piccola officina di emergenza dove trovare ed appoggiare molte cose. L'ordine e il modo di raggruppare reti e paletti è poi una abitudine diversa quasi da pescatore a pescatore. C'è chi preferisce fare più giri della rete attorno al paletto a mo' di sciarpa e poi raggruppare i paletti in sequenza da destra a sinistra. Altri li appoggiano ad una tavola che li tiene sufficientemente dritti e facilmente disponibili. Ce chi invece preferisce raggruppare la rete ed appoggiarla per singoli campi sull'alto del paletto. Chi invece con maniacale attenzione ha preparato per terra dei cavalletti con dei tubetti metallici dove incastrare e distanziare ogni singolo paletto sulla quale poggia talvolta in testa e talvolta in lato le singole campiture di rete. Tutto asciutto e tutto all'aria deve rimanere, perché non si marisca e non crei complicazioni all'atto del caricamento che deve essere veloce sulla *batela*.

Le varianti sono tantissime come pure il modo di legare le estremità delle reti e la posizione superiore o inferiore della rete rispetto al paletto. Ogni volta che le vedo mi sembrano diverse da quelle precedenti, mi sembra come cercare di trovare la ricetta del boreto. Ognuno lo fa a suo modo e ognuno è assolutamente convinto che il suo è l'unico metodo esatto.

Ci vorrebbero poi pagine e pagine solo per cercare di spiegare in che modo, in quale posizione e in quale sequenza vengono posate sulla prua della *batela*. Anche qui ho rinunciato a cercare di trovare una regola, anche se ho visto qualche "precisino" aggiustare la posizione e la loro sovrapposizione prima di prendere il largo, manco fosse la morosa al primo viaggio verso il *cason* ...

Poi ci pensa il vento, le maree, lo stato dell'acqua, la posizione del sole in cielo a modificare il tutto facendo urgenza oppure no ad ogni azione di carico e scarico delle arti. Tutto è sempre così diverso e variabile che ci si deve comportare alla bisogna. Alcuni si sono organizzati e lavorano in coppia, magari non tutto l'anno, ma in funzione del tipo di pesca. Altri ancora hanno delle attività prevalenti come ad

esempio la raccolta di granchi “nostrani” per venderli come esca su altri mercati, su altre zone di pesca.

Il lavoro della scelta e del riempimento delle sacche di vendita è svolto con varianti interessanti. Si può usare prima uno scivolo di dimensioni e materiali diversi su cui dividere quello da tenere e quello da buttare. Poi con un secchio dal fondo tagliato, oppure con un tubo preparare sotto la rete da riempire. Costipare il tutto di granchi, sollevare e scuotere bene il tutto per ridurre lo spazio libero fra granchio e granchio ed infine chiudere con cordicella l'estremità.

Non riesco mai a capire quale è la quantità di granchi che la nostra laguna produce in

continuo. Mi sembra un pozzo senza fine, ma temo di sbagliarmi e non di poco. Poi fra le specie che si scartano c'è una di nuova che compare sempre con maggiore assiduità. Per lui i nostri granchi sono un pasto semplice e senza grossa fatica fare una scorpacciata continua. Lui è il granchio blu, una specie che ci è stata regalata forse dal lavaggio dell'acqua si sentina di qualche nave proveniente dal nord atlantico e che qui da noi si sta popolando velocità incredibile sterminando i nostri poveri granchi e non solo.

Sono loro che vendiamo a questo prezzo. Il prezzo che ho indicato nel titolo. Un prezzo da esca e non da pesce.

E noi chi siamo? Che prezzo abbiamo? Abbiamo un prezzo da esca o da pesce?

Spererei di aver un prezzo da pesce, ma temo d'averlo da esca. O forse peggio ancora siamo così malconci che non capiamo che i granchi blu ci mettono un nulla ad aprirci e a finirci come se non potessimo opporre nessuna resistenza.

Forse è il caso che usciamo un momento dall'acqua e aspettiamo che quest'alba vuoti il buio della notte precedente e iniziamo a difendere questi territori da questi nuovi invasori prima che troppe acque sentina ci vengano riversate addosso ...

estensioni
JAZZ CLUB DIFFUSO

CON IL SOSTEGNO
MINISTERO
DELLA
CULTURA
i-jazz AFI-J

MMXXIII

MODENA Vibra
10 VEN. NOV. ore 22
Istituto Italiano di Cumbia

AZZANO DECIMO
Teatro Mascherini
23 GIO. NOV. ore 21
I MUSICI
DI FRANCESCO GUCCINI

MARGHERA VENEZIA
Al Vapore Jazz Club
24 VEN. NOV. ore 21
PATRIZIO FARISELLI

MODENA Vibra
24 VEN. NOV. ore 22
SAVANA FUNK

MODENA Vibra
25 VEN. NOV. ore 22
RADIO ZASTAVA

MONFALCONE Il Carso in Corso
2 SAB. DIC. ore 21
UN VIOLINO SU MARTE

MARGHERA VENEZIA
Al Vapore Jazz Club
7 GIO. DIC. ore 21
CASTELLI PONCHIROLI

MONFALCONE Il Carso in Corso
16 SAB. DIC. ore 21
VALENTINA FIN QUARTET

MARGHERA VENEZIA
Al Vapore Jazz Club
19 VEN. GEN. ore 21
HACKOUT!

MMXXIV

Prevedite su **dice.fm** **DICE**

info e prenotazioni: estensionijazzclub@gmail.com

© 2023 Luca A

Una tradizione

a cura di Elio Zentilin

“Un altro malfatto! Meglio nascondere l'evidenza.” e così spariva in bocca di uno zio che era fortunato a passare per la cucina in quel momento. Capitava ogni tanto che la pasta scivolava a destra o sinistra della forchetta, creando una deformazione. La forchetta era grande per le mie mani e avevo difficoltà a tenerla bene. Non importava tanto e potevo riciclare il pezzo direttamente dall'impasto che aveva la nonna. Infatti, ogni tanto sbagliavo apposta come per assaggiare una golosità, un antipasto. Se la stufa a legna era accesa ammucciamo 3 - 4 gnocchi di patate facendo una piccola torta che poi poggiavo sul ferro caldo della stufa. Lì, si abbrustoliva e diventava croccante. Un po' di zucchero sopra ed avevo fatto una pasta dolce! A sei anni, aiutare la nonna Angelina a fare da mangiare faceva sentire importante, anche se la tecnica di fare l'impronto con il pollice contro la forchetta sugli gnocchi non era ancora perfetta. Con più, la nonna era esperta nel scegliere le patate migliori per gli gnocchi. All'epoca, eravamo in tanti a mezzogiorno ed allora la produzione degli gnocchi continuava per due o più ore. Al giorno d'oggi si trovano invece vari pacchi di gnocchi nei supermercati, di varie qualità e prezzo e parecchi anche gustosi. Ma non sono come quelli fatti a casa, con l'impronta del pollice, molto importante perché crea un piccolo serbatoio in più per il sugo. Erano momenti belli in cui passavo il tempo sia con la nonna o anche con la mamma; dipendeva da chi aveva il turno di lavoro quella domenica, perché fare gli gnocchi ci si mette tempo e serve assistenza di altri, insomma, un *team*! Stavo quindi imparando i primi rudimenti di cucina ma soprattutto iniziavo a capire come si lavora con gli altri e a partecipare come far parte di una famiglia. Avendo ordinato il pranzo personalmente (il mio favorito) era anche compito mio a dare una mano. In quelle domeniche andavo prima alla messa delle nove, generalmente quella con la predica più corta e quindi potevo ritornare ad aiutare prima delle dieci. Inoltre, essendo giorno della paghetta, qualche volta avevo anche il tempo di prendere un gelato *là de Madoe*, il migliore a Marano sempre servito dalle sue figlie! Non so quanto tempo fa è cominciata questa tradizione nella nostra famiglia, facilmente è iniziata da una bisnonna od ancora prima. Oggi, noi abbiamo passato questa tradizione

anche alle nostre figlie e non solo quella degli gnocchi. Ad onor del vero, non eravamo gli unici in paese a fare gli gnocchi alla domenica; girando le case di amici o parenti, poco prima del ora di pranzo capitava sovente di vedere che anche da loro c'erano gli gnocchi fatti in casa. Mia nonna paterna, Maria, originaria di Pertegada, beveva il caffè dopo pranzo, sempre con tanto zucchero, due o tre cucchiaini, ma non lo mescolava perché diceva che non gli piaceva troppo dolce. Gli avanzi al fondo della tazza, li lasciava per me, perché sapeva che mi piaceva – lo zucchero al sapore di caffè. Lei e la mia cara zia Ida, usavano mettere anche una goccia di vino nella tazza se il caffè era troppo caldo, *per raffreddarlo* e qualche volta anche quando era solo tiepido! Ora, ogni tanto, quando il mio caffè è *troppo caldo*, aggiungo qualche goccia di vino rosso ed offro un piccolo brindisi alla loro memoria. Visitando parenti di Pertegada, qualche anno fa, in conversazione durante un caffè, è saltato fuori che anche la nostra bisnonna, Meneghina, aveva questa abitudine. Insomma, un'altra tradizione di famiglia! Prima di emigrare, mia madre faceva la *fugassa* per Pasqua, qualche volta anche a forma di colomba, con un uovo in testa. Per cucinarla usava portarla dal fornaio della famiglia Peverè e veniva cotta dopo che loro avevano finito di fare il pane, usando l'ultimo calore del forno che poi era



meno feroce come temperatura. Esistevano anche forni a legna in qualche stufa a Marano ma non erano generalmente usati nella primavera, durante il periodo di Pasqua. Quando noi ci siamo sistemati a Londra i forni erano comuni in ogni casa ed erano più comodi da usare perché, in quegli anni, impiegavano il gas fatto dal carbone inglese invece dell'attuale metano. In terra inglese, la mamma ha ripreso a fare i *panettoni*, spesso su mia insistente richiesta. Lievito fresco era difficile trovarlo da noi ed allora mi obbligava andare fuori a cercarlo, altrimenti, non si facevano. Combinavo! Mia madre diceva che non sapeva cucinare prima di emigrare. Generalmente a Marano, cucinava la nonna per la famiglia; mamma andava a lavorare, tutto il giorno, nella fabbrica della Maruzzella. Come tante donne maranesi emigrate in Inghilterra, hanno imparato a cucinare i piatti inglesi, aiutate ed incoraggiate dalle loro signore. Tutti gli emigranti che arrivavano nel Regno Unito, in quegli anni, dovevano partire con un garantito posto di lavoro, un documento di conferma, un permesso di lavoro presso una famiglia, altrimenti non passavano il controllo passaporti. Con il passaggio del tempo, la maggior parte degli emigranti maranesi è ritornata a Marano prima della fine degli anni Sessanta. Quelli di noi che sono rimasti siamo diventati Brit'taliani (*Brit'taliano, intendo dire, un britannico/italiano, con la cultura britannica ed anche italiana, non un Brit'taliano che è un italiano che abita nella zona di Brighton, vicino alla Manica, che ha un'altra accezione essendo la città con la più folta comunità gay d'Inghilterra*). Le maranesi cucinavano anche i pochi piatti italiani che avevano imparato dalle loro mamme, ricevendo grandi complimenti dai loro signori. (Dagli anni Cinquanta in poi c'è stata una crescita di ristoranti italiani nel Regno Unito, particolarmente nella zona londinese di Soho aumentando così la valorizzazione dei piatti italiani). Credo che per le maranesi, fosse una maniera da tenere contatto con la cultura ed il cibo che avevano lasciato. Puoi togliere la persona fuori dalla propria cultura d'origine ma non puoi togliere la cultura fuori della persona! Io guardavo mia madre mentre preparava l'impasto. Lei faceva la maggior parte del lavoro perché servivano anche un po' di muscoli. Poi, quando ho

avuto la mia famiglia, con mia moglie, lei mi ha dato la ricetta degli ingredienti del panettone/*fugassa* e così ho iniziato a farlo per le mie ragazze. Alle mie figlie piacevano i panettoni e sin da piccole mi aiutavano quando preparavo le pagnotte, secondo la mia personale ricetta, modificata piano piano nel corso degli anni seguendo il mio gusto. Per esempio, metto meno zucchero nell'impasto, poi, perché il lievito fresco è difficile da trovare, io uso il lievito secco, più conveniente e funziona quasi ugualmente bene. Ho diminuito il volume di burro e invece, aggiungo un po' di olio così, il panettone, diventava più morbido.

Anche le mie figlie, diventate grandi, sono volate via di casa trovando la loro indipendenza, ma conservano il ricordo dei panettoni di Pasqua che si usava fare sentendone la mancanza. Anche loro nella cucina di casa hanno passato parte del loro tempo assieme a noi mentre imparavano e maturavano nella ricerca della loro tecnica. Sembra, che mia figlia ed anche le sue piccole credessero che i panettoni di Pasqua fossero una nostra tradizione. Ho spiegato loro che, come tutte le tradizioni, c'è un inizio ed eventualmente, una fine; cominciano e poi finiscono quando non son più desiderate o utili. Allora anche loro, già un po' di anni, hanno cominciato a farli nella loro cucina per continuare la "tradizione". Quest'anno si sono auto invitate a casa mia, Venerdì Santo, portando gli ingredienti e la manodopera delle assistenti, le mie nipoti. Io sono diventato il consulente tecnico. Il risultato? I miglior ed i più saporiti panettoni di tutti gli ultimi anni.

Fa molto bene ricordarsi del passato, apprezzare e raccontare le memorie. Il passato funzionava in particolare in questi tempi e diventa ancora più interessante. Però, ci dobbiamo ricordare che viviamo nel presente e il sistema di vivere è cambiato. È l'evoluzione della vita e teniamo un occhio aperto anche al futuro. Arriverà fra poco ed è là che andranno i nostri nipoti ed il nostro presente diventerà il passato.



Sinnò te copo

(l'educassion maranese de 'na volta)

di Carlo Scala

*Sveja la matina presto e va a lavate el muso
sinnò te copo*

*Sfrega ben el col le rece i oci el naso
sinnò te copo*

*No sta fa rabià el maestro, vidi de sta tento
sinnò te copo, sinnò te copo, sinnò te copo!*

*Tento a no sporcate se te ziughi in mezo al
fango
sinnò te copo*

*Torna a casa svelto che te speta instesso un
tango
e dopo te copo*

*Magna la minestra che i negriti i muri de
fame
sinnò te copo, sinnò te copo, sinnò te copo!*

*Mi ghe penso al tuo doman, vojo che te
crissi ben
come un bravo fantulin, ubidiente bravo e
bel*

*sensa grili pa' la testa, casa ciesa scola
e qualche volta un giro in bici in strada,
e se te vol el motorin,
speta!*

sinnò te copo, sinnò te copo, sinnò te copo!

*Va a tajate i cavì sinnò te fasso a squela
e anca te copo*

*la dela Celeste ciote sol che una caramela
sinnò te copo*

*Va a messa drito e dime el prete col gà dito
sinnò te copo, sinnò te copo, sinnò te, copo!*

*Va a fioreto e impara a fa' l gazeto
che tanto te copo*

*No sta 'ndà a vede done nue al cine
che te speto e te copo*

*No sta 'ndà a nuà la dele bituline
sinnò te copo, sinnò te copo, sinnò te copo!*

*Mi ghe penso al tuo doman, vojo che te
crissi ben
come un bravo fantulin, ubidiente bravo e
bel*

*sensa grili pa' la testa, casa ciesa scola
e qualche volta un giro in bici in strada,
e se te vol el motorin,
speta!*

sinnò te copo, sinnò te copo, sinnò te copo!



Laguna can't never die

a cura di Ferdinando Scala

Una delle prime avvisaglie dell'inquinamento della laguna per gli sversamenti della Snia la ebbe mio padre che a metà degli anni '40 pescava bisatti sull'Aussa-Corno dove la famiglia del bisnonno Valentino da decenni aveva una concessione in esclusiva. Lì, alla confluenza dell'Aussa con il Corno, avevano anche il cason, come molti altri maranesi.

Una notte, mi raccontava mio fratello Nini, «mentre stavamo dormendo, mio padre mi chiama e dice: "Sinti, sinti che confusion che xè. Cossa xè duto questo ciapèò?...". Ci siamo alzati immediatamente e abbiamo visto tutto il pesce a torio per il fiume: erano branzini, passere, bisati, de duto... Svelti, abbiamo preso le vologhe e abbiamo riempito di pesce una barca intera. Senza feràl, senza pila, al buio. Soltanto con la vologa a casaccio, ne abbiamo presi un sacco, a quintalate.»

«Era pesce vivo, ma stava scappando dai veleni che avanzavano nel fondale del fiume dove la fabbrica aveva liberato i liquami. Dopo questo fatto è andata sempre peggio: gli acidi hanno distrutto il palùo lì intorno, tutto il patrimonio che avevamo in laguna, i fondali, la vegetazione sottomarina dove viveva il pesce; hanno fatto il deserto, e siamo stati costretti ad andarcene. La Cooperativa Pescatori ha protestato. Ne è venuto fuori un processo durato parecchi anni, tra la Snia e il Comune, che poi ha vinto la causa, venendo risarcito, ma solo in minima parte...»

E oggi l'imprenditoria friulana (la società Danieli-Metinvest, multinazionale ucraino-olandese) ci sta riprovando con il progetto di acciaieria di cui si parla ormai da tempo. Ogni fabbrica nei pressi di corsi d'acqua è destinata a sversare i liquidi da smaltire, almeno una parte, nell'acqua adiacente: lo abbiamo capito con la fabbrica del tonno che ha inquinato per anni i nostri canali, l'hanno capito gli abitanti di Marghera il cui bacino lagunare è inquinato da tempo, l'hanno capito i pescatori di Marano dove la Snia ha rubato alla pesca un terzo di laguna. E ora gli industriali tornano alla carica e a nulla vale la promessa di nuovi posti di lavoro: non si contano i pescatori che rimarranno senza lavoro, l'ammiantamento della fauna e della flora lagunare, l'inquinamento dell'aria e dell'acqua.

Sono state ormai raccolte più di 25.000 firme in una Regione che conta 1 milione e 215.000 abitanti, poco più del 2%, molto poco sull'intera Regione, ma una cifra considerevole in una zona dove i Comuni intorno alla zona industriale Aussa-Corno contano qualche migliaio di abitanti (solo San Giorgio di N. supera i 7 mila abitanti). Si può dire che tutta la popolazione della Bassa e oltre si è dichiarata contraria all'impianto.

Ora la Danieli afferma che la localizzazione di Porto Nogaro non è l'unica opzione esistente. Vogliamo credere, perché i disastri compiuti precedentemente in laguna sono irreversibili. *"Questa partnership – commenta l'amministratore delegato di Danieli – non riguarda solo lo sviluppo economico per l'Italia e l'Ucraina o solo la transizione 'verde' dell'Europa e la creazione di un'acciaieria ecologica. Si tratta fondamentalmente di un fattore umano: questa joint venture darà un importante contributo italiano alla ripresa dell'Ucraina nel dopoguerra. Inoltre, siamo certi che i principali architetti italiani contribuiranno con le loro intuizioni creative allo sviluppo di progetti unici di costruzioni in acciaio che si adattano perfettamente al paesaggio del sito. Inoltre, come gruppo Danieli, vediamo questo impianto come una pietra miliare nella corsa all' "acciaio verde competitivo". Infine, ci auguriamo che l'acciaio prodotto da questa joint venture venga utilizzato per costruire molte case, scuole e ospedali moderni per tutta la popolazione ucraina".*

La Danieli afferma che il nuovo stabilimento produrrà "acciaio green", materiale non

inquinante. Può darsi; dobbiamo crederci? No, non abbiamo intenzione di farne la prova.

La Regione è prudente e smentisce le voci di preoccupazione ambientale. Dice Sergio Emidio Bini, assessore alle attività produttive del FVG: *Inizio modulo "Non c'è alcun progetto presentato alla Regione Friuli Venezia Giulia, non esiste. C'è stata una manifestazione di interesse da parte di un'impresa ma la Regione in primis tutelerà l'ambiente, il turismo e la laguna..."* Intanto sono stati commissionati studi di fattibilità alle Università di Udine e Trieste, anche se – ammette Bini – *"Lo studio riguarda una zona industriale per tutti, non per un soggetto unico. In questa area si deve intervenire in maniera importante e gli studi ci permetteranno di lavorare al meglio, sono stati fatti proprio per tutelare la laguna, l'ambiente, l'ecosistema ricchissimo e meraviglioso di quell'area".*

Nel frattempo anche il Comune di Marano Lagunare si è dichiarato contrario al mega-impianto attraverso un ordine del giorno votato in consiglio comunale nel mese di maggio. Il dissenso, afferma il sindaco Mauro Popesso – che nel frattempo ha chiesto il ritiro della manifestazione d'interesse presentata alla Presidenza del Consiglio e al Ministero dello sviluppo economico –, è dovuto a *"motivi di tutela generalizzata dell'ambiente in linea con l'idea di sviluppo ed economia sostenibile promossa e attuata con ogni determinazione da questa amministrazione"*, per tutelare un'area geografica di interesse strategico nazionale.



Sei maranesi in cerca di un palio

A cura di Alberto Cancellara Associazione Cani Sciolti APS

La trasferta dei Cani Sciolti alla conquista della Cuccagna dell'Adriatico

"Ma sì co te vol che sia... Andemo là, vincemo el palio e spendemo i schei del premio a torjo pai bar. – E co te vol che qui de Cesenatico i ven a insegnane come se fa la cuccagna?"

Questi ed altri pensieri, conditi ovviamente da espressioni irripetibili su questa rivista, hanno caratterizzato i giorni precedenti ed il viaggio verso Cesenatico di una squadra di sei ragazzi di Marano Lagunare che, per la prima volta, hanno rappresentato il loro comune alla Cuccagna dell'Adriatico. L'evento è organizzato annualmente dal comune di Cesenatico nel mese di luglio, accogliendo squadre in rappresentanza da vari comuni dell'Adriatico, che si sfidano nella scalata di un palo lungo 14 metri a circa 25° di inclinazione, con l'unico obiettivo di raggiungerne la sommità ed aggiudicarsi il palio per la propria squadra. Le domande più ricorrenti tra le persone che incrociavamo nei giorni precedenti (oltre a quella rituale *oh, posso vign' anca mi?*) erano: *come avete scoperto questa gara? Come ci siete finiti fino a là?* Domande legittime, specie se poste ai soci dell'associazione Cani Sciolti APS che, dopo anni di pausa forzata, in questo 2023 ha ripreso ad organizzare la parte enogastronomica della festa di San Vio. Tra i vari momenti che caratterizzano questo evento fondante della cultura maranese, uno in particolare ha impiegato molto tempo ed energie per la sua organizzazione, quel *pal de la cuccagna* che, dagli anni 30 del Novecento, fa da cornice pagana ai festeggiamenti religiosi. Senza girarci troppo intorno, come molti purtroppo sanno, questioni burocratiche e normative hanno impedito lo svolgimento di questa sentitissima gara, rovinando in qualche modo il ritorno sulle scene dei Cani Sciolti. Una delusione cocente, soprattutto perché avvenuta a seguito di mesi di preparazione *ad hoc*. Inutile nascondersi dietro ad un dito, organizzare questo tipo di eventi è cosa ben più complessa di qualche anno fa e non sempre la buona volontà può essere sufficiente. Diversi mesi prima, tuttavia, i Cani Sciolti si sono guardati intorno alla ricerca di un modello in grado di assicurare la sostenibilità della gara della cuccagna a Marano. Dopo aver scoperto diverse realtà simili nel resto d'Italia, siamo entrati in contatto con la dott.ssa Simona Savini, responsabile dell'ufficio turistico di



Cesenatico. Molto cortesemente quest'ultima ha messo a nostra disposizione la documentazione utilizzata per l'organizzazione del palio dell'Adriatico, sulla base della quale sarebbe stato predisposto l'infruttuoso progetto per il *pal* di Marano 2023. La stessa dottoressa Savini, piacevolmente sorpresa dalla nostra realtà, ci ha poi proposto di partecipare con una rappresentativa di atleti alla sfida organizzata in Romagna, caldeggiando la nostra candidatura al comitato organizzativo.

Ingerito faticosamente il boccone amaro del mancato svolgimento della cuccagna a Marano, i Cani Sciolti hanno provveduto a raccogliere una batteria di 6 cuccagnotti, pronta a dare battaglia per la conquista del palio e interamente costituita da ragazzi del nostro paese. Guidati dal capitano Nicola *Tabachin* Lian, il gruppo si componeva anche di Simone *Bomba* Corso, Matteo *Paier* Regeni, Samuele *Ghetan* Zentilin, William *Madoneta* Perego e Fabrizio *Caporal* Regeni. La mattina del 15 luglio la squadra ha lasciato Marano con tante aspettative, molto entusiasmo e forse anche un po' di paura (ma a domanda diretta, i diretti interessati negheranno). Una volta arrivati a Cesenatico, accompagnati da alcuni soci dei Cani Sciolti, quali organizzatori della trasferta, i contendenti hanno potuto prendere visione da vicino il temuto palo, constatandone le effettive dimensioni e confrontandosi con gli altri atleti, provenienti da Cervia, Cesenatico, Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Gambettola e Bellaria. Dopo la sfilata delle squadre lungo i canali e le vie del centro storico della cittadina romagnola,

accompagnata dai tamburi storici, la sfida ha avuto inizio alle ore 21.00 davanti a circa duemila persone raccolte lungo i moli del centralissimo Porto Canale. Grazie ai potenti mezzi dei Cani Sciolti, la squadra di Marano ha goduto del tifo virtuale di un gran numero di compaesani, che si sono collegati alla diretta streaming predisposta per l'occasione, magari condividendo lo schermo di uno smartphone al tavolino di un bar del centro.

Uno dopo l'altro, giro dopo giro, i cuccagnotti hanno sfidato la gravità nel tentativo di raggiungere la cima del palo, alla quale era fissato un anello di acciaio al quale appendersi per porre fine alla gara. Una scalata che richiede grande equilibrio ed una tecnica ben diversa da quella utilizzata nel palo a Marano, dove la minore inclinazione è in realtà compensata da una maggiore quantità di grasso. Nonostante gli sforzi perpetrati ed alcune performance degne di nota, tali da illudere la rappresentanza maranese di poter conquistare l'ambito premio, la dea della vittoria non ha sorriso ai nostri atleti. A spuntarla, dopo oltre 2 ore e mezza di tentativi, è stato il comune di Cesenatico grazie al veterano Andrea Manuzzi.

Rientrati a casa senza palio ma felici di aver condiviso con vecchi e nuovi amici questa bella esperienza, gli atleti si sono già dati appuntamento per il prossimo anno, certi che nella prossima edizione il trofeo lascerà la Romagna in direzione Marano Lagunare. Nella speranza che questo avvenga, e soprattutto che il comune di Cesenatico rinnovi il suo invito, possiamo solo dire che questa trasferta è stata estremamente stimolante non solo per gli atleti ma anche per i soci dei Cani Sciolti, che hanno avuto modo di confrontarsi con realtà più consolidate della nostra. Tutto questo nel tentativo di mantenere e far conoscere ad un pubblico più ampio le tradizioni della nostra comunità, favorendo allo stesso tempo l'aggregazione tra giovani del territorio. In chiusura, oltre a ringraziare gli atleti che si sono cimentati in questa sfida, i Cani Sciolti ringraziano l'amministrazione comunale di Cesenatico per l'invito e quella di Marano Lagunare per aver supportato l'iniziativa.

P.s. Non preoccupatevi, il prossimo anno ci riproviamo ad organizzare la nostra cuccagna.

Facile dire gatto

a cura di Bepi Milocco

Leggende dei gatti maranesi

Un giorno camminando per le vie di Marano, noto in una delle calli un gatto nero e bianco. Il gatto si ferma e mi guarda, allora mi domando, chissà cosa stia pensando di me. Mi fermo e lo guardo! Siamo rimasti qualche attimo a guardarci, poi come uno snob, prende la calle e se ne va per la sua strada. A quel punto mi lampò un pensiero, che i gatti di Maranesi sono in assoluto la famiglia più vecchia di Marano nel tempo (ovviamente assieme i topi e pantegane) e questi sono stati testimoni attraverso i secoli di vita e di morte, nel bene nel male di questo nobile paese, vedendo passare una generazione dietro l'altra, dai primissimi abitanti di questo luogo fino al mio incontro. I gatti maranesi non solo vi abitavano nel capoluogo, questi erano considerati cittadini, tutt'altra cosa rispetto a quelli che vivevano in laguna nei casoni. Seppur semi selvatici, il loro ruolo di *casoneri* era molto importante. Questi avevano un compito assai importante quello di vigile difesa del *cason* da soggetti predatori opportunisti esempio ratti e *cocai in primis*.

I pescatori di Marano nel passato, per motivi di lavoro, vivevano ed abitavano a *cason* ed alcuni di loro anche le proprie famiglie; lo stesso succedeva nella vicina Grado e negli altri luoghi lagunari ovvero di miseria. Importante era ruolo dei gatti quali difensori del pescato dai vari predatori che era conservato nelle casse di legno, in attesa di essere trasportato e consegnato al mercato di Marano per la vendita. Il *batelante* incaricato del trasporto e della vendita del pesce e oltre del rifornimento di derrate alimentari al suo ritorno al *cason*, veniva chiamato *el Maranese* o *Trameser*. Questi era l'unico collegamento col mondo civile, portatore di notizie buone o cattive che siano, visto l'isolamento dei *casumi*, anche se alcuni di questi erano riuniti in certe zone di laguna a formare dei piccoli villaggi. La vita in quei posti non era proprio adatta ai giovani e l'unico modo per uscirne da questo mondo, almeno per qualche anno, era l'attesa della la cartolina di precetto alla leva. La lettera era tanto agognata ed il motivo era che almeno per tre anni si esentavano da quella grama e triste vita. Era dura la vita dei pescatori *casoneri*, i giovani coscritti desideravano, sognavano e speravano di lasciare finalmente quel mando di fatiche e costrizioni, di

prendere contatto con la civiltà e anche dire basta nutrirsi di polenta e pesce ma spesso andavano bene anche i granchi. In Marina Militare finalmente si cambiava pasto ed il menù era vario e buono. A Marano si racconta un curioso aneddoto di quei anni difficili: un giovane pescatore *casoner*, alla partenza con la cartolina in mano e la sua valigetta, diretto al C.A.R. di La Spezia, ha voluto lasciare un messaggio sullo stipite della porta di casa rivolto al padre che recitava così. "*Te saludo Nane: finalmente, no, no, magnarò più polenta e Zuff* (una specie di semolino fatto con farina di polenta)". Ed alla fine, quel baldo giovanotto non è più tornato a *cason*; è rimasto in Marina Militare chiudendo definitivamente con la polenta.

Sui gatti che vivevano in laguna esiste un altro aneddoto che girava tra i pescatori dei *casumi della Corea* (un'area della laguna alle foci dell'Aussa Corno): il gatto di un pescatore invece di fare la guardia alle pantegane, approfittando di una distrazione da parte del suo padrone che aveva ancora sulla *batela* la cassa contenente il pescato, appena arrivato a *cason*, saltò a bordo impadronendosi del pesce più grande contenuto al suo interno, un bel branzino, trascurando i pesci più piccoli. *El baicolo* era talmente grosso che il gatto ingordo, non riuscì a mangiarlo tutto, era troppo grande da

mandare giù. L'infame, con la pancia gonfia come una palla, era disteso a terra e faticava a respirare ed è così che lo trovò il pescatore, agonizzante, accanto ai resti del branzino. Indignato l'uomo dalla rabbia scavò una buca sotterrando il felino, ormai spacciato, nonostante le sue proverbiali sette vite! Sopra la sepoltura il gabbato vi pose una tavoletta di legno dove sopra c'era scritto, "*Qui giace il gatto di Giorgio morto per atto di ingordigia*".

Voglio raccontare un'altra storia sui gatti, questa addirittura trascritta in certi annali, che riguardava le feste di carnevale. Ai tempi della Serenissima, anche a Marano ed in tutto il dogato veneto, si festeggiava alla grande il rito del carnevale per più giorni. Oltre alle luminarie, la musica e tante maschere, i burloni maranesi, per divertimento, costruivano un grande fantoccio vestito in maschera, chiamato *el Paiasso*. In maranese si dà poi del *Paiasso* ad una persona che racconta evidenti cose non vere, frottole. Il simulacro di carnevale veniva issato su per la torre millenaria, con delle funi, fino alla cella campanaria e poi veniva tirato su e giù tra scherni e risate, accompagnati da balli e musica in *Piassa Granda*. Si racconta che un burlone alterato e ubriaco, si fosse offerto di prendere il posto del *Paiasso*, per farsi tirare su e giù sulla torre, sfiorando la tragedia grazie allo scellerato aiuto di compari gaglioffi ed altrettanto *putrefati* (ubriachi). Non contenti, i *conpari* proposero una scommessa tra i soggetti più facoltosi e consisteva nel lanciare in volo dalla cella campanaria, un gatto e una gallina, scommettendo chi dei due fosse sopravvissuto. La gran parte scommise sulla gallina perché pensavano dotata di ali, quindi favorita; altri puntarono sul gatto poiché le quote, a quanto pare, erano più alte. La storia racconta del volo dei due animali liberati e del loro atterraggio in *Piassa Granda*. La gallina, nonostante avesse le ali, passò a miglior vita spiacciata al suolo, il gatto, invece, rimase fermo al suolo per una decina di minuti e pareva fosse morto anche lui. Ma il felino piano piano con fatica si riprese e guardandosi attorno cominciò a camminare con le proprie zampe allontanandosi da quella marmaglia e dopo qualche metro, come un fulmine, sparì alla vista. E qui riappare la questione delle sette vite dei gatti



ed intanto, chi scommise su di lui si portò a casa dei bei soldini.

A Marano c'erano poi anche altri gatti, questi però a due zampe! Tra le famiglie maranesi, nel passato ma ancora oggi, era costume di avere, oltre al cognome, anche un soprannome, questo per evitare confusione nell'individuare le persone con lo stesso nome e cognome, caratteristica molto comune anche in altre marinerie. Stiamo parlando in particolare della famiglia dei Gatto, Pare che l'origine di questo simpatico soprannome sia avvenuta a seguito di un particolare episodio accaduto a Chioggia, all'inizio degli anni cinquanta. In quel periodo la flottiglia di pescherecci di Marano era dedita alla pesca del tonno, così mi raccontò un testimone e navigava su e giù per l'Adriatico, assieme ad altri pescherecci delle marinerie di Grado, Chioggia e altre, inseguendo il tonno che, a quei tempi, si spingeva fino al Golfo di Trieste. Racconta la testimonianza: *"Un giorno siamo riparati a Chioggia a causa di improvviso cambiamento di condizione meteo rimanendo in porto per qualche giorno. A bordo la vita sappiamo come era; mangiare, dormire e poi via a terra assetati in cerca di osterie ed il rientro a bordo era tutto un cinema ed una sera, due dell'equipaggio, al rientro, ovviamente già carichi dopo le libagioni, si trovarono a passare sotto la colonna con il leone di San Marco posto alla sua sommità. Alla vista del monumento, uno dei due si fermò e si mise a miagolare e non contento, prese un cartoccio dalla tasca dove conservava delle spine di pece ed aprendolo lo appoggiò alla base della colonna, sbeffeggiando così un simbolo tanto caro ai Chioggiotti.*

Ad onor del vero, quel Leone Marciano aveva una lunga storia ed era messo un po' male perché era piccolino, brutto e con il passare del tempo il marmo si era corroso ed oggettivamente più che un leone pareva proprio un gatto, suscitando lo scherno anche dei veneziani. Ma l'affronto dei maranesi ai chioggiotti presenti non andò proprio giù. All'improvviso i due provocatori si trovarono circondati da uomini e donne

(forse gli stessi che magari erano a bere assieme fino qualche attimo prima) ricevendo una rata di legnate degne di essere annoverate nel tempo. Inoltre una simile offesa fatta a colleghi pescatori ospitanti fu mal digerita, tanto che, il mattino successivo, la nostra flotta di pescherecci venne gentilmente invitata ad allontanarsi.

La vicenda si concluse senza altre conseguenze, a parte i due temerari pieni di botte ma essi hanno capito che con il gatto di Chioggia non si scherza perché se anche non è in grado di graffiare a proteggerlo ci saranno sempre le donne gli uomini a farlo. Come ricordo di questa avventura ancora oggi è presente il soprannome Gatto a riconoscere quella determinata famiglia".

E, la nostra storia sui gatti maranesi non finisce qui!

Non moltissimi anni fa, a Marano abbiamo avuto un altro famoso Gatto senza gambe e di un colore strano. Quelli della mia generazione si ricorderanno di certo del Gatto Verde, una sala da ballo che in pochi anni si era fatta conoscere anche fuori del nostro paese. Tra la fine degli anni sessanta ed primi anni settanta, tramontava la secolare usanza del ballo nel *Tavolasso*, un tavolato di legno appoggiato a terra, la cui ampiezza a secondo la disponibilità di spazio, ed utilizzato durante le feste paesane. A Marano, fino ad allora, c'era un'unica piattaforma fissa, in cemento, ed era quella del cinema Verdi, la quale veniva anche affittata anche a privati, esempio agli equipaggi dei marinai dei diversi pescherecci od alle compagnie di pescatori. Ma questo uso era ormai al tramonto e così d'incanto nasce un nuovo soggetto per il ballo, la balera Gatto Verde, chiamato anche in inglese *Dancing*. Eravamo all'inizio del miracolo economico, gli emigranti cominciavano a rientrare dall'estero con qualche soldo in tasca, i pescatori di Marano con le nuove tecnologie moderne cominciano a vedere finalmente qualche palanca. Praticamente il Gatto Verde è nato assieme alla nuova economia la quale coinvolgeva non solo Marano ma tutta l'Italia. La balera andava avanti a gonfie vele era il ritrovo agognato dai giovani maranesi.

Il sabato e la domenica erano dedicati al *Rock and Roll* e *boogie-woogie*, si vestivano i *jeans Rifle* e le camicie hawaiane.

I film americani ormai condizionavano il comportamento dei giovani e non solo maranesi, era il periodo dei *Teddy Boy*, di Gioventù bruciata, sulle orme di Marlon Brando. Nei fine settimana, si vedevano poi girare gruppi di giovani in moto con i loro giubbotti neri in cerca di baruffe ed emozioni strambe, scimmiettando i film americani. Una di queste bande, la più conosciuta, era la *Kapa* composta per lo più da elementi provenienti dalla Bisciacheria; giravano per le balere e dove arrivavano la facevano da padroni a suon di botte e sempre inseguiti dalle forze dell'ordine. Parevano invincibili! Una sera d'estate arrivarono anche qui a Marano, al Gatto Verde, Organizzati come al solito avevano lasciato le loro moto fuori dalla vista, presso il confine del paese. Questi seppur numerosi fecero l'errore: non conoscevano i maranesi! Iniziarono a molestare e picchiare ancora prima ancora di entrare nella balera, ma quando furono dentro iniziò il finimondo, furono chiusi in un angolo senza possibilità di uscire e furono legnati. Nel frattempo a Marano si era sparsa la voce ed in un lampo una marea di locali si presentò davanti al Gatto Verde, pronta a dare manforte a menare le mani e quelli erano tempi dove non ci voleva molto a farlo, anche senza invito! Insomma il Gatto Verde vinse la disputa salvando l'onore dei maranesi conosciuti a quei tempi come grandi attaccabrighe. La *Banda del Kapa* si ritirò in disordine lasciando alcune moto causa la confusione generata. Il Gatto Verde ne ha viste ancora di avventure, per lo più con violenze di modesta rilevanza, ma soprattutto fece vivere bei momenti di divertimento puro. Incominciava anche per noi, senza accorgerci, l'emancipazione. Eravamo una generazione di giovani che ha subito l'emigrazione e venivano fuori da una epoca di miseria ma, alla fine, alzando il capo abbiamo visto il sole, la speranza. Abbiamo lottato per conquistarci l'esistenza in questo mondo, nulla ci è stato regalato, ne sono testimoni i gatti *de Maran*.



Sezione comunale cacciatori di Marano Lagunare

"La mega acciaieria"

a cura di Marina Corso

*Cara zente ilustre,
piena de diplomi e de atestai,
che volè fa la mega acciaieria
e ciapane duti par mentecai,
vojo fave capì che ve sbaliè de bruto
a rovinà el Palùo, credendo de savè duto.
Meteve na man sula cossienza e sul cuor
che i schei no i porta senpre ben,
i porta 'nca dolor.
No ste promete pusti de lavor
e tanto progresso,
e po, fa diventà el nostro Palùo
un grandò cesso.
No ste vignì fora co l'ecologia industrial
credeme, pol dave rasòn solche un basual,
un grognolo, co la testa bacada el pol crede
a sta Mega boiada.
Xe za bastansa inquinamento
co dute le fabriche, i scarichi e tanto simento,
no ghe ne servi 'ncora una,
parchè de nissun, sarà la fortuna.
Lassè sta el Palùo,
cussì come che el xe,
parchè el xe pressioso
come un tesoro de un Re.
Drento el ga richesse de ogni stiata
e par capì questo,
no servi la cravata.
El xe pien de pesse, san e genuin
e par mileni el ghe ga dò de magnà
al grandò, al mesan e al picinin.
El ga regalò e el ragala, bellissime albe,*

*tramunti e aria sana,
da Grao fin a la tera de Latisana.
Par secoli e secoli,
riparo el xe diventò co le so cane,
par el povero pescaor
che col maltempo el xe stò co la batela in
pane.
El xe stò abitassion de i nostri antenai
che a causa de le invasion
drento el so grandò cuor i se xe rifugiai.
I so casuni i ga acolto intere fameje
e no solche come giogo de divertimento.
ma come giogo de abitassion e de
sostenamento.
Soto le so aque xe 'nca scrita la storia
de i romani che lo ga abitò
un tempo untan da la memoria.
Piere, tassei, stau e navi 'ndae a fondo
xe na richesza più bela del mondo,
Tochi de na strada antica de comercio
ciamada Annia
che la colegheva Hatria (Adria) e Aquileia,
fà de duto questo na granda maraveja.
Xe 'nca Porto Buso piccola strica de tera
che la conta 'anca ela la so storia de guera,
inte'l milenovecentoquindese
el vintiquatro magio a le tre de note,
le speranse de pase le xe 'ndae dute rote.
La Prima Guera Mondial la xe scumissiada,
In sto spigolo de Palùo, co na bela canonada.
El Palùo el ghe ga do a Maran
parfin un toco de nome in più,*

*difati el nostro bel paese el se ciamà
Lagunare,
solche grassie a lu.
Vè dago un consilio, spoieve de ste idee senza
senso
e vardè la situassion par naltro verso,
lassè el Palùo in pase e 'nca la so zente,
parchè la mega acciaieria, de bon no la porta
gnente.
O fursi, qualchicossa la porta
a chi vol vè senpre piena la sporta.
Se qualchidun el vol vè la sporta piena,
che 'l vaghi in Palùo a pescà de bona lena,
magari l'aria frasca la ghe fà capì
sicuramente
che la mega acciaieria no la servi propio a
gnente.
Ho voluto lasciare un'impronta, un piccolo
segno per aiutare questo specchio d'acqua
che mi ha visto crescere e che attraverso l'arte
della pesca di mio padre Corso Giovanni
Battista ha sfamato le mie viscere e la mia
mente.
Ovviamente NO ACCIAIERIA, anche
attraverso l'arte della poesia.*



MARANO LAGUNARE - Panorama della Laguna



**23 GIO.
NOV.**

**AZZANO DECIMO (PN)
TEATRO MASCHERINI**
INIZIO ORE 21

I MUSICI

DI FRANCESCO GUCCINI

FLACO BIONDINI | ELLADE BANDINI | VINCE TEMPERA | ANTONIO MARANGOLO



PREVENDITE SU **DICE.FM**
SLOU.IT



eSTensioni
JAZZ
CLUB
DIFFUSO



CON IL SOSTEGNO
MINISTERO
DELLA
CULTURA

CON IL PATROCINIO

Città di
Azzano Decimo

 Digital
Security
Festival

*La sicurezza informatica
spiegata semplice*

**L'EVENTO PER LA
DIVULGAZIONE DELLA
CULTURA E DELLA
SICUREZZA DIGITALE
A PERSONE, AZIENDE
E SCUOLE.**

**10 EVENTI FISICI, 10 EVENTI ONLINE,
6 PROVINCE, 50 SPEAKER**

DISPONIBILE SU
Google Play

Scarica su
App Store

DIECI GIORNI
17-27 OTTOBRE 2023
NORDEST+ONLINE
digitalsecurityfestival.it



EVENTO
ACCREDITATO



ospite d'onore
della quinta edizione



GUIDO SCORZA

Componente del Garante per la protezione dei dati personali

LINEA WATERPROOF
**RIMORCHIO IMBARCAZIONE MONOASSE
FINO A 1000 KG A PIENO CARICO**

Ultima traversa basculante
Kit fanali a led
Argano e ferma prua
Fanali apribili a compasso verso l'esterno con
pistoni a gas per agevolare manovre d'allaggio
e varo


LINEA WATERPROOF
**RIMORCHIO IMBARCAZIONE MONOASSE
FINO A 1500 KG A PIENO CARICO**

Ultima traversa basculante
Kit fanali a led
Argano e ferma prua
Fanali apribili a compasso verso l'esterno con
pistoni a gas per agevolare manovre d'allaggio
e varo


LINEA WATERPROOF
**RIMORCHIO IMBARCAZIONE A 2 ASSI
FINO A 3500 KG A PIENO CARICO**

Ultima traversa basculante
Kit fanali a led
Argano e ferma prua
Fanali apribili a compasso verso l'esterno con
pistoni a gas per agevolare manovre d'allaggio
e varo



**E ABBIAMO ANCHE
IL TUO RIMORCHIO!!!**

RIVENDITORE AUTORIZZATO
AUTODRI

Via Udine, 24 - 33050 Porpetto (UD)
tel. 0431 60081 - mob. 339 5083153
officina@autodri.it


RENAULT
