



GIAPPONE

L'APOCALISSE E L'INCUBO NUCLEARE



24 MARZO 2011 ANNO XLIX N.13 (2340)

panorama



ESCLUSIVO

SCROCCONI

**Invalidità inesistenti,
certificati falsi,
pensioni regalate.
Ecco chi sono i furbi
(e i loro complici)
che fregano l'Inps.
*A nostre spese.***

Francio 5,20 Euro; Germania 5,60 Euro; U.K. 3,80 GBP; Grecia 5,20 Euro; Spagna 5,20 Euro; Port. (cont) 5,20 Euro; Svizzera 6,60 CHF; Svizzera C.T. 6,30 CHF; Austria 5,20 Euro; Belgio 5,20 Euro; Lux 5,20 Euro; Ungheria HUF 1.300,00; Malta 4,85 Euro; U.S.A. (via aerea New York) 7,25 USD; P.K. SpA - Sped. in A.P. - D.L. 350/04 art. 1, comma 1, c. 10, rec. 104/04

EXTRA



Da vedere leggere ascoltare comprare mangiare sapere

Un campanile trecentesco abbandonato, un muro perimetrale in mattoni rossi del 1727 e una piccola «vigna pioniera» costeggiata da un orto e da una «busa», una vecchia peschiera per l'itticoltura. Tutto intorno, acqua e canneti. Il progetto Venissa sull'isola di Mazzorbo, nella parte settentrionale della Laguna di Venezia, ha riportato in vita un angolo perduto e misconosciuto nelle acque a nord della città dei dogi, riscoprendo un delizioso vigneto murato, un cleslo chiamerebbero i francesi, attorno al quale sono sorti, recuperati dagli edifici preesistenti, un ostello di sei camere e un ristorante. Il vigneto è un vero e proprio esempio di archeologia enologica che ha riportato in vita la Dorona, vitigno scomparso da secoli; ma anche un miracolo della botanica: è molto raro che la pianta della vite sopravviva su un terreno al livello del mare e così vicino all'acqua salata.

Venissa: il nome, richiamo dialettale alla città di Venezia, è una citazione del poeta trevigiano Andrea Zanzotto. Insieme a Burano e Torcello, infatti, l'isola Mazzorbo costituisce il nucleo di insediamen-

L'isola che non c'era

UNA VIGNA CHE PRODUCE IL BIANCO DEI DOGI, UN ORTO «EROICO» E UN RISTORANTE-OSTELLO IN UNO DEGLI ANGOLI PIÙ PITTORESCHI E MENO VISTI DELLA LAGUNA.

DI GIANMARIA PADOVANI - FOTO DI ALBERTO BEVILACQUA



La culla di Venezia Una veduta aerea dell'isolotto di Mazzorbo. In primo piano si distingue il campanile abbandonato di San Michele Arcangelo circondato dalle vigne di uva Dorona della tenuta Venissa. Alle spalle di Mazzorbo si riconosce la coloratissima Burano. Le due isole sono collegate da un ponte pedonale.

Qui si beve per ricordare

Roberto Cipresso, 47 anni, wine maker, definisce la riscoperta della Dorona «un Jurassic park del vino: da un fossile si è arrivati a una bottiglia».

Che vitigno è la Dorona?

L'esame del dna ha detto che è un'ava della Garganega, l'uva con cui si fa il Soave.

Le sue caratteristiche?

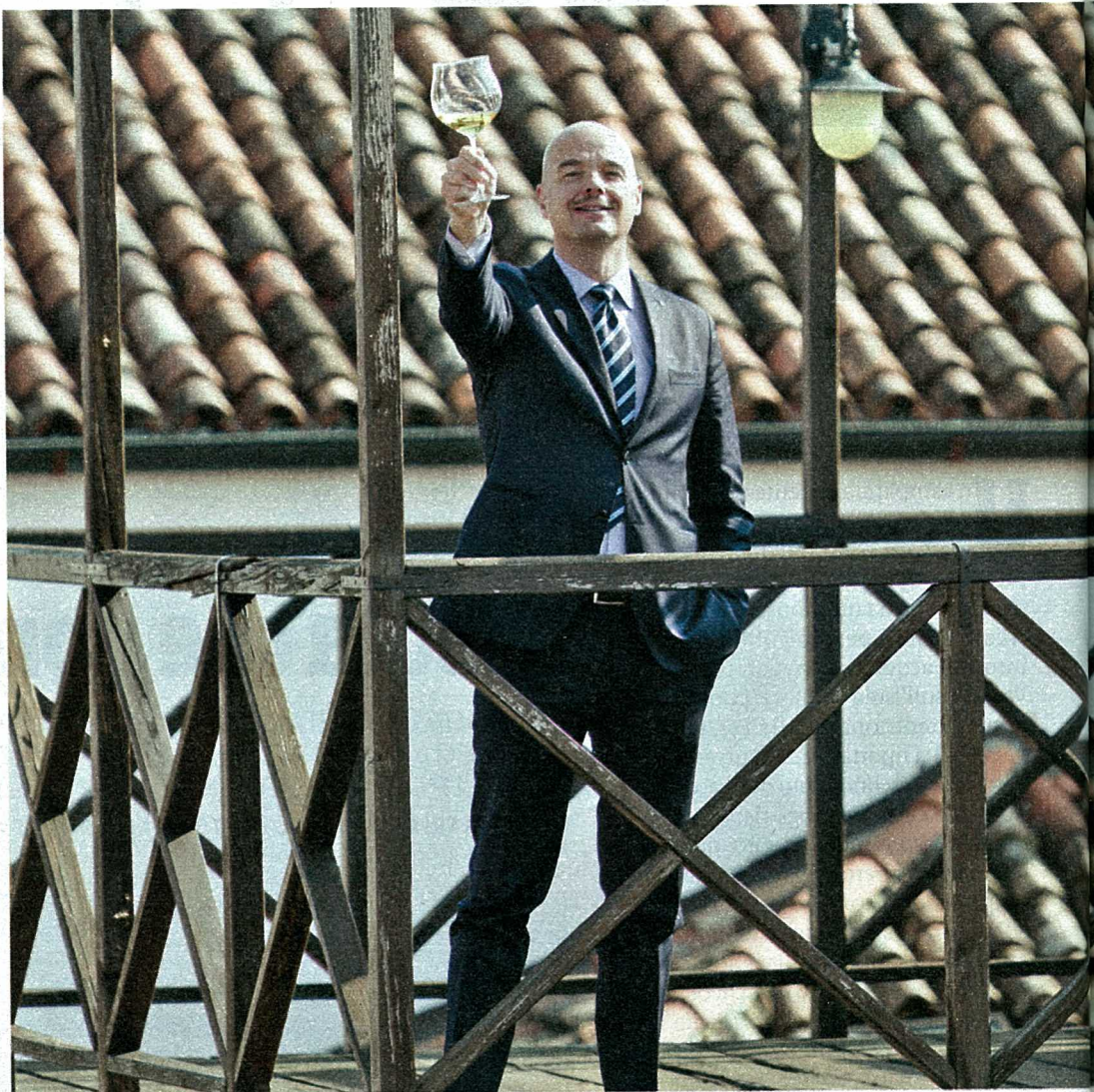
La capacità di dare voce alle peculiarità del territorio dove viene coltivata. Quella coltivata a Venissa, su terreni che erano fondali marini, è unica.

Abbinamenti?

Con la moeca, il granchio della laguna. Ha una componente dolce che bilancia la nota rustica della Dorona. E poi: l'asparago, magari dopo un anno di bottiglia.

A quali altri vini si può paragonare?

Assomiglia a certi sherry secchi o alla Vernaccia di Oristano. È un bianco dotato di austerità. Ma l'obiettivo non è di farne un vino confrontabile. L'ambizione è piuttosto quella di fare sì che questo vino possa suggestionare al punto di portare chi lo beve in un altro momento storico. L'idea alla base della Dorona, insomma, è bere per ricordare.



Il doge del Prosecco Gianluca Bisol su un'altana di Burano. La famiglia Bisol produce Prosecco da generazioni.



Jurassic wine Bisol con il wine maker Roberto Cipresso nel vigneto di Dorona.

to umano originale nella Laguna: 1.400 anni fa i primi veneziani ante litteram abitavano da queste parti. Il progetto, però, è nato quasi per caso da un'idea di Gianluca Bisol, erede di una famiglia trevigiana che possiede e coltiva da generazioni 125 ettari di vigneti di Prosecco nelle aree più vocate del Trevigiano.

Otto anni fa, accompagnando alcuni clienti a Torcello, Bisol si imbatte in qualcosa che attira la sua attenzione: «Passeggiando di fianco alla Cattedrale di Santa Maria Assun-

ta mi è caduto l'occhio su una vigna vecchia di almeno 60 anni» racconta. Davvero strano trovarne così vicino al mare. «La cosa mi ha fatto intuire che c'erano le condizioni per la viticoltura e così quel giorno sono tornato a casa portandomi dentro una grossa curiosità». La sera stessa contatta Carla Coco, ricercatrice della storia gastronomica di Venezia, cui commissiona una ricerca sui vitigni autoctoni di Venezia. Dopo tre mesi il dossier è pronto e per un uomo di cultura enologica è quasi



mani di ognuno, Gianluca Bisol sguinzaglia per Torcello, Sant'Erasmo e Mazzorbo i suoi agronomi. «Setacciando i vigneti, alla fine siamo riusciti a trovare qua e là un centinaio di piante che corrispondevano alla descrizione». A questo punto non resta che l'ultima prova: la vinificazione. «Abbiamo chiesto ai proprietari l'uva di queste piante e



Con la zappa contro l'acqua alta
Un pensionato buranello coltiva l'orto di Venissa. Qui la terra è letteralmente strappata al mare.

con il wine maker Roberto Cipresso (l'intervista nella pagina precedente, ndr) abbiamo fatto diverse microvinificazioni. Per capire innanzitutto se le condizioni climatiche di oggi permettevano di produrre un vino rinomato come quello di 500 anni fa. E siamo rimasti sorpresi: la Dorona si porta dietro tutte le sensazioni del territorio: il profumo del mare, una sensazione quasi salmastra, un bel colore e sapidità».

Dopo avere individuato il vitigno perduto e raccolte abbastanza gemme dai tralci delle viti per creare abbastanza barbatelle di Dorona, a Bisol manca solo, si fa per dire, un luogo dove piantare il vigneto. «Ho girato tutte le isole della laguna, ma quella che mi ha colpito di più è stata Mazzorbo per via di questo straordinario terreno dove oggi sorge Venissa» spiega Gianluca. Nel 2007 la famiglia Bisol partecipa a un bando

una mappa del tesoro ritrovata in un vecchio baule: «Nei documenti antichi si parla spesso di un vitigno usato nelle situazioni più esclusive, come i banchetti dei dogi, la Dorona. Questa uva al tempo era giudicata eccellente per fare un vino bianco adatto per ogni abbinamento con la cucina veneziana». Nella ricerca ci sono disegni e incisioni delle foglie e dei grappoli del vitigno perduto. Così può cominciare una caccia al grappolo perduto nelle isole lagunari.

Con una copia del disegno nelle

DALLA CROAZIA ALLA DANIMARCA LE ISOLE SCRIGNO

Piccole, poco conosciute, ma con la capacità di regalare grandi emozioni: a poche ore di aereo (o di traghetto) ci sono veri paradisi ancora poco contaminati dal turismo di massa. **L'isola di Vis**, foto 1, in Croazia, è rimasta off limits fino a una ventina d'anni fa (era destinata ad arsenale militare) ed è ancora poco frequentata. È considerata dal Wwf l'ultimo paradiso naturalistico del Mediterraneo orientale. L'ex bunker di Tito è ora una cantina dove invecchia un ottimo vino.

Hiddensee, 2, è l'isola con i paesaggi più suggestivi del Mar Baltico e per questo molto amata dagli artisti. Ad accrescere il fascino, il divieto di circolazione alle auto. Completamente ciclabile è anche Schiermonnikoog, l'ultima isola olandese delle Frisone: meno di 1.000 abitanti, animali allo stato brado e pochi ma eccellenti ristoranti. Per gli amanti del turismo ecosostenibile l'Isola di Mons, 3, nell'arcipelago danese, è la meta ideale: riserve naturali, hotel all'insegna della natura e gastronomia biologica. *Carla Brazzoli*



Per raggiungere Mazzorbo

Mazzorbo, insieme con l'affascinante Torcello e la coloratissima Burano («l'isola del merletto»), abitata prevalentemente da pescatori), rappresenta una meta alternativa per visitare la laguna di Venezia lontano dalle folle di turisti. Tuttavia, la capacità ricettiva alberghiera delle tre isole è molto scarsa. Venissa è uno dei primi progetti che permette il pernottamento in loco. La tenuta è infatti dotata di un ostello con sei camere arredate con gusto e semplicità. Prezzi: da 110 a 130 euro per le camere più grandi. Mazzorbo è raggiungibile da Venezia con il water taxi (la corsa costa circa 100 euro) o con il vaporetto da Fondamenta Nuove: il viaggio dura 35 minuti. Ma ci sono due alternative: sempre con il vaporetto da Cavallino Treporti, a sud di Jesolo, il viaggio dura 12 minuti. Prenotando al ristorante di Venissa, poi, è previsto un transfer gratuito in water taxi da Ca' Noghera a nord dell'aeroporto Marco Polo. Informazioni: 0415272281.



FRANCESCO GALIFI (2)

Sapori del territorio Il ristorante di Venissa è guidato dalla chef Paola Budel.

per la riqualificazione del terreno insieme con altri 13 soggetti e il suo progetto, che prevedeva un albergo e un ristorante, vince il bando e la concessione per la durata di 18 anni. Solo a questo punto partono i lavori di ristrutturazione e viene impiantato il vigneto di Dorona che quest'anno darà le prime bottiglie. Poche: 4.880, molte delle quali già vendute da mesi in forma di acquisti in primeur, i futures sul vino.

Ma il numero di bottiglie è riscattato anche perché una parte del terreno di Venissa è stato destinato agli orti che vengono coltivati dai pensionati buranelli grazie a un accordo con l'Auser, l'associazione di volontariato e di promozione sociale impegnata nel favorire l'invecchiamento attivo degli anziani. Sono loro, una quindicina di ex pescatori di Burano guidati da Franco Tonello, 72 anni, che hanno sistemato la peschiera, principale causa delle inondazioni di acqua di mare nei giorni di acqua alta, per poi reinventarsi contadini.

Un'«orticoltura eroica»: in attesa del Mose (il sistema integrato in grado di isolare la laguna di Venezia dal mar Adriatico in caso di alta marea eccezionale il cui termine dei lavori è previsto per il 2014), quello con l'acqua alta è un vero braccio di ferro: il terreno dev'essere prima drenato risistemando i canali, quindi liberato dal sale con l'aiuto della pioggia; solo a questo punto può essere usato per mettere a dimora carciofi, insalate, spinaci, melanzane, peperoni o il pomodoro giallo, una rarità gastronomica locale di cui si era quasi persa memoria.

Molti dei prodotti dell'orto, insieme ad anguille, moeche (il tipico granchio di Venezia) e cefali, finiscono nel paniere della bellunese Paola Budel, la chef del ristorante di Venissa che si è fatta le ossa nelle cucine di due grandi cuochi particolarmente attenti al territorio come Gualtiero Marchesi e Michel Roux. «A noi piace dire che qui i prodotti sono "a nodo zero"» scherza Gianluca Bisol giocando sull'unità di misura dei pescatori della laguna. ■



Lontani dalla folla Una delle sei camere dell'ostello di Venissa. Le più grandi hanno la vista sul mare e sulla vigna.