

# L'Unità vacanze

## C'è ancora la vecchia brace per i pesci azzurri di Caorle

Scene d'altri tempi sull'accogliente spiaggia veneta  
Cucina all'antica - Dove vanno i tedeschi? - Solo in parte compensate le diminuite presenze degli stranieri

DALL'INVIATO

CAORLE (Venezia), luglio

Non so cosa riuscirò a dire di questo campanile sotto cui mi sono piantato a naso in su. Campanile cilindrico coevo. Roba del 1048. Ma forse anche del 1049. E ciò che provo a guardarlo è inesprimibile, inafferrabile. L'occhio sale incantato ai cerchi di finestre, prima singole (i veneti dicono «ugnone»), poi doppie, poi triple, poi «ugnone» ancora, infine di nuovo doppie e più grandi. La cuspidè aguzza come una freccia. Nell'orecchio ronzano i secoli. Vien da chiedere al primo passante, tant'è incredibile: «Signor caorlino, dimmi la verità, ve lo siete costruito apposta adesso? E' proprio di pietra vera?» E' irrealmente perfino don Severino, che sbucca dalla porta bassa della basilica romana e mi sussurra buona sera. Talmente piccolo e giovane da sembrare un ragazzo, e se ne va per una calle in cerca di qualcuno che gli faccia da cena. Non è irrealmente però il profumo che mi prende le narici. Sa di antico pure questo, ed è più concreto delle pietre che

sto ammirando. Pesce che sta arrostando. Mi sommuove la carica di vita delle cose vere e genuine. C'è una vecchietta, all'angolo del vicino campello, che ha messo fuori un catino pieno di brace. Sopra vi ha posto una griglia e sulla griglia quattro bellissimi sgombri, i pesci azzurri, come li chiamano qui. Nell'aria galleggia e si spande un fumo chiaro. Vien voglia di applaudire e abbracciare la vecchietta. Possi il sindaco, la nominerei assessore al turismo. Fossi il presidente della squadra locale, le assegneri il posto di contrattacco. Mi attendono a cena, ma dimenticherei volentieri i miei ospiti. Qui è tutt'altra cosa. «I ze de na costura, stor. Ogni sera li vuole arrostiti così». All'inferno la costessa. Chiedo, timido: «E... se li mangia tutti lei?». «Tutti», mi risponde la entusiasta nonna, e intanto ha tolto gli sgombri e ha messo sul fuoco quattro raggrinziti devoli cefali. Con una piuma di gallina vi passa sopra, delicatamente, l'azione dell'olio. Dalla griglia si leva un dolce crepitio e il fumo va a competere con la luce del tramonto.

Una costessa d'altri tempi e una nonna d'ogni terra. Saluto e mi allontanano, soddisfatto d'aver saputo che esistono ancora valide sentenze del buon modo di mangiare.

Anche nel porto del vecchio paese marinaro vedo, almeno nella scritta, una specie di baluardo culinario: «Polenta e pesce al pescatore». Voci e consonanti tutte normali, in italiano. Niente snack o altre confusioni. Fare un impegno di genuinità. Questa del cibo comincia a farsi una preoccupazione seria. La voce che in Italia non c'è vivanda bevanda che non sia sofisticata, s'è dilatata al punto da creare una delle più tristi minacce al progresso del nostro turismo. Ci saranno anche invenzioni e esagerazioni, ma è un fatto che in molte parti d'Europa, dove oggi il cibo italiano è lo stesso che dire adulterazione. Il brigantaggio chimico di troppe nostre industrie e fabbrichette potrebbe finire per nuocere più del maltempo o dei tifoni, o anche dei prezzi e della difficoltà di viabilità.

I gestori del «Vienna», la pensione che da anni, qui a Caorle, monopolizza i primati del maggior numero di arrivi da varie parti d'Europa (Austria, Germania, Svizzera, ecc.), e anche del maggior numero d'italiani, hanno voluto rivelarmi il perché del loro buon successo. M'è sembrato di ascoltare Peppino De Filippo: «La cucina è il nostro segreto. L'anno scorso avevano pensato di stanziare una discarica sommersa per la propaganda. Ma poi abbiamo deciso di versarla nelle pene, non c'è miglior propaganda».

C'è un amico austriaco che viene qui, insieme con molti altri, da dieci anni: «Io mi fido e mi sono bevuto i cibi mangiati a Caorle, sono sani e in più ho una buona libertà di scelta. Poter scegliere un piatto fra vari altri, è molto importante». Voci e informazioni consolanti. Tuttavia di anno in anno si rinasce la convinzione che senza un piano nazionale e senza interventi ad ampio raggio e coraggiosi, anche se costano, quella che pare oggi, in pieno splendore estivo, la più dorata e industriosa italiana potrebbe progressivamente perdere i suoi lucciferi. Caorle, per esempio, denuncia un secco calo degli arrivi dalla Germania, solo in parte compensato dalle maggiori presenze nostrane.

Dove vanno i tedeschi? E perché cambiano strada? Si parla di svalutazione incombente, di prezzi, di rumori, di propaganda antitaliana inscenata alla prussiana per controffendere la nostra propaganda antinazista. Probabilmente c'è un po' di tutto. Ma qui non vorrebbero che si trattasse un pericoloso sintomo di male generale, d'una «svolta» verso nuovi lidi presto imitata dai turisti d'altri Paesi. Per correre ai rimedi, non ci sarà bisogno di mettersi a parlare bene del nazismo. Basterà che il governo cominci a guardare con occhi più moderati il grande problema del turismo. Per il resto ci aiuterà sempre il nostro incomparabile cielo.

Sante Della Patta



Una veduta aerea della spiaggia di Caorle.

## Sopravvivono le antiche locande

# Alla ricerca del «mangiar friulano»

DAL CORRISPONDENTE

UDINE, luglio

A Gemona, una delle più suggestive, eleganti città del Friuli, nella pianura fresca, all'ombra del cinquecentesco palazzo comunale, immaginavo lo scenario di un caffè, il caffè Menegheto, nel 1747, durante l'occupazione austriaca del Veneto, croati che usavano far colazione al caffè Menegheto ed ordinavano a voce alta: «Caffè con pandoli italiani!».

Un gemonese, e precisamente Valentino de Carli, pensò di vendicarsi, ed il giorno seguente, d'intesa con il conduttore del caffè, fece fare due pandoli di straordinaria grandezza, e appena gli ufficiali ebbero fatta la solita ordinazione, si alzò ed ordinò lui pure a voce alta: «Caffè con pandoli tedeschi!».

Questo è l'aneddoto culinario-risorgimentale dei pandoli, che sono una specie di biscotti la cui ricetta è contenuta nel succosissimo libro della signora Giuseppina Perusini Antonini, intitolato appunto «Mangiar friulano», pubblicato dall'editore Neri Pozza.

Leggere queste pagine vuol dire sentir scattare dentro una molla che ti spinge a metterti in viaggio, verso le colline, verso la zona dei castelli, la Carnia, Cividale, verso il mare.

Se a Gemona sembra di poter scorgere ancora stampate sulle mura, tra le straducelle,

quiete e fresche, le ombre allampanate dei gendarmi tedeschi, le soste sulle colline delle case patrizie, sparse un po' dovunque possono appassionare chiunque abbia sensibilità per i costumi del passato. Basta il confronto della «nota della gente della tavola de Patroni» per avere un'idea abbastanza precisa delle condizioni di vita delle famiglie patrizie e dei loro servi. «Domenica», ha lasciato scritto in un libriccino di casa la padrona — per i signori: «Carne lessa, suppa di tripe, minestra di ravi e bruada, roba porcina conforme, un piatto da coco, arrostio d'indio o altro». Per i servi: «Carne d'alea e minestra di ravi». Il giovedì, per i padroni: «Suppa con piccole polpettine sopra, minestra di fave o fiasoli con orzo e senza carne alea, arrostio conforme e una robe de orlo». Per i servi: «Minestra di fave o fiasoli e orzo».

Come si vede, la cucina friulana ha un'origine semplice, paesana. «Mirò a fare apprezzare il cibo» — scrive giustamente l'autrice di «Mangiar friulano» — nel suo originario

sapore, ed in questo fu prettamente friulano e portò a noi, attraverso i secoli, quel gusto locale fatto di semplicità e forza di rustichezza che ricerca il buono più dell'appariscente, del fastoso.

Nella sobrietà delle ricette, dove le droghe e le manipolazioni sono ridotte al minimo, si ha un preciso riflesso del gusto per la natura, per i frutti della terra, per la cacciagione e i funghi, al quale le condizioni economiche delle nostre popolazioni sono state indotte nei secoli.

Oggi giorno questa fedeltà alla tradizione semplice e genuina del cibo è rintracciabile in tante località di villeggiatura, e più spesso anche in semplici paesi di limitate attrattive, se non quella di una locanda dimessa e tuttavia dotata di tutti gli aggeggi della tipica cucina friulana (falare, pentole, bronzi, ecc.) dove centinaia di clienti giungono da ogni parte della regione per il pranzo o la cena domenicale.

Dove sono queste locande? E' difficile elencarle: bisogna saper correre l'avventura di andarle a scovare. Si possono scoprire nelle Valli del Natone, in Carnia, nel Pordenone, nelle zone di Gorizia o, molto frequenti, nelle zone collinari che vanno da S. Daniele del Friuli fino a Tarcento e a Cividale. Non mancano, poi, nella pianura di Palmanova, nell'isola di Grado, a Marano Lagunare, ecc. Dovunque, insomma, il buongustaio, poeta della cucina, abbia fiuto e volontà che lo rendano capace di scoprire questi piccoli miracoli.

In questo periodo, specialmente alla domenica, sulle strade del Carso si incontrano numerose comitive di giovani e ragazze che con elmetti, scale a corda, lampade ad acetilene si avviano verso l'obietto prescelto. E lo fanno con convinzione perché la speleologia non è uno sport alla moda: è una passione vecchia di secoli.

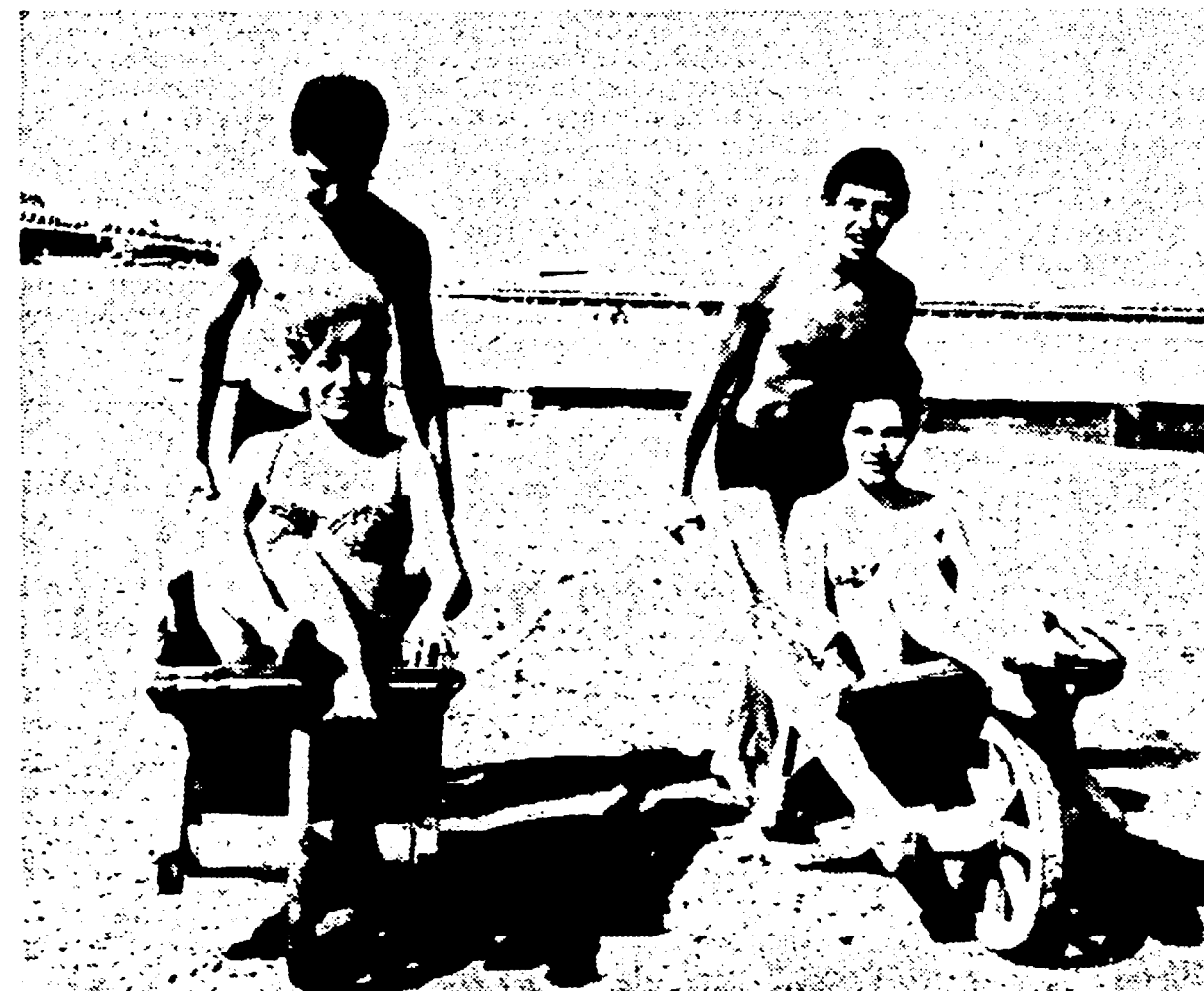
Lasciamo pure le paurose coraggiate e le foibe ai giovani appassionati, ma una visita alla Grotta Gigante non comporta alcun rischio. E' come scendere a piedi dall'appartamento all'ottavo piano. Una «avventura» che consigliamo a tutti tranne a coloro che soffrono d'asma. I gradini, quindi si risale, si fanno sentire. Poi ci si rifà, alla vicina caratteristica trattoria con un buon piatto di prosciutto ed un buon bicchiere di «terran» o il tradizionale rino del Carso.

S. G.

NELLA FOTO: una suggestiva veduta della scalinata che dall'ingresso conduce al fondo della Grotta Gigante.

## DOMANI

- La Valle delle meraviglie
- Itinerari liguri: Albenga e l'entroterra



LIDO DI VENEZIA — Tempo d'estate, tempo di mode, di giochi estrosi, di originalità: tempo di carriole. Carriole che non trasportano mattoni, sacchi di cemento, pietre, ma belle ragazze. Cigolano, non cigolano? Non importa. Chi arriva primo al traguardo riceve in premio un bacio dalla trasportata. E i giovanotti del Lido sono ben contenti di provare la fatica dello stradino per un bacio. Nella foto: aprono la «stagione carrolesca». Alberto Polo con Cristina Scarpa e Mario Penzo con la meno sorridente Lecca Polo. (Cameraphoto-Venezia)

### 15.244 voti a ISCHIA 5.528 voti a ELBA

La maggioranza di voti raccolti da Ischia favorirà, quindi, i lettori che l'hanno prescelta

#### Chi sono?

Domenica, 2 agosto, pubblicheremo i nomi dei due lettori che, avendo partecipato al nostro Referendum della seconda settimana, godranno del premio «Città-vacanza 1965».

## La Grotta Gigante del Carso Viaggio sottoterra (con ritorno certo)

SERVIZIO  
TRIESTE, luglio  
Per raggiungere Opicina si impiegano una ventina di minuti con il tram, poco più della metà andando in automobile. E' una gita, per chi si trova nella città di San Giusto, che merita il tempo impiegato. In venti minuti si passa ad oltre 300 metri. L'auto è più comoda, ma è consigliabile prendere il tram a cremliera che s'arrampica su per i pendii che portano all'altipiano carsico: Trieste si allontana a poco a poco, si gode uno spettacolo indimenticabile. Poi, arrivati all'Obelisco — da dove si domina la intera città — ci si addentra nel Carso vero e proprio. Il sassoso altipiano che chiude Trieste da settentrione a levante ospita non meno di ottocento tra grotte e foibe. Questo nelle immediate vicinanze, a pochi chilometri dalla città perché si dice che il Carso intero abbia circa due mila cavità naturali. Belle quanto impressionanti, molte ancora da essere scoperte o visitate interamente. Sul Carso non c'è però solo l'attrattiva per gli speleologi. Da Opicina si raggiunge Spigno e in questo piccolo Comune al confine con la Jugoslavia troviamo la Grotta Gigante. Non è un nome abusato perché la cavità centrale è così grande da poter ospitare la intera chiesa di San Pietro. La Grotta Gigante è l'unica attrezzata per la visita dei turisti, di qualsiasi età. Si raggiunge il fondo con una ardua scalinata in cemento tutta costeggiata da una ringhiera in ferro. La scalinata scende nelle viscere della terra appoggiandosi alle pareti di una enorme spaccatura, che dall'ingresso sprofonda nell'enorme cavità sottoterra. La caverna, la più vasta del mondo, è percorsa da un sicuro sentiero. I turisti possono toccare con mano le falate e le stalattiti che formano uno spettacolo da fiaba. In occasione delle giornate festive la grotta viene interamente illuminata elettricamente ma le visite possono avvenire con l'apposita guida — sia individualmente che in comitiva — tutti i giorni. Interessante è anche visitare il vicino museo speleologico, il primo del genere creato in Italia. Vi si possono ammirare le illustrazioni sulle più importanti grotte del Carso, sui resti degli animali fossili rinvenuti durante le disse. Quelle cose, insomma, che una persona non speleologa vedere solamente in queste occasioni in quanto non avrà mai il coraggio di mettersi l'elmetto e di infilarsi nel buio di una cavità. In questo periodo, specialmente alla domenica, sulle strade del Carso si incontrano numerose comitive di giovani e ragazze che con elmetti, scale a corda, lampade ad acetilene si avviano verso l'obietto prescelto. E lo fanno con convinzione perché la speleologia non è uno sport alla moda: è una passione vecchia di secoli.

### REFERENDUM CITTÀ VACANZA 1965

Volete trascorrere nel 1965 una vacanza di otto giorni, completamente gratuita, con una persona o voi carsi? Partecipate ogni giorno con uno o più tagliandi — al nostro referendum segnalando la località da voi preferita. Ogni settimana l'Unità vacanze metterà a confronto due famose località di villeggiatura. Il referendum avrà la durata di nove settimane così che le località messe a confronto saranno diciotto. Ogni settimana, fra tutti i tagliandi che avranno indicato la località con il maggior numero di preferenze, verranno estratti a sorte due tagliandi. Ai due concorrenti vincitori, l'Unità offrirà in premio una settimana di vacanza gratuita per due persone, più il viaggio di andata e ritorno in prima classe. L'ultima settimana sarà dedicata ad una FINALISSIMA, con l'incontro di spargio tra le due località che nel corso del referendum avranno ottenuto le maggiori preferenze. I due vincitori dell'ultima settimana godranno di un doppio premio: 15 giorni di vacanza gratuita ciascuno per due persone (più il viaggio in prima classe).

Ritagliate e spedite in busta, e incollate su cartolina postale a:

L'UNITA' VACANZE  
VIALE FULVIO TESTI, 75 - MILANO

In quale di queste due località vorreste trascorrere le vacanze del 1965?

CORTINA ◊ S. VINCENT ◊

(segnate con una crocetta il quadratino di fianco alla località prescelta)

ognome e nome \_\_\_\_\_  
residenza abituale \_\_\_\_\_  
di villeggiatura \_\_\_\_\_

settimana 4

NELLA FOTO: una suggestiva veduta della scalinata che dall'ingresso conduce al fondo della Grotta Gigante.

## Giorno e notte

### Leggende e rifugi di Cortina d'Ampezzo

DAL CORRISPONDENTE

CORTINA, luglio  
A Cortina d'Ampezzo ci sono i beauty clubs, i cinema, gli american-snack-bar, i semafori, le mostre d'arte informale, gli stadi, i dancing, i palazzi, insomma tutte le strutture, tutti i segni delle città. Però, 30 rifugi alpini permettono di girare intorno per giorni, senza scendervi mai e di scorgere giù, nella valle, la «Regina delle Dolomiti» come fantastica città delle fiabe. Qui, i «Monti pallidi» sono regno di fiabe e leggende: Tanna, regina dei Crodes, Mollina, sposa del principe di Val Fopena; e Dolassilla, Soreghino, gnomi, orchi, streghe e fatine. E' bello e misterioso nei rifugi: la dolomia è vicina, più amica, e l'aria ha il sapore del neval. I primi e ultimi raggi del sole, scheggiati dalle rocce, ascendono le vette. Ben 30 rifugi dunque: il «Gulio Lorenzi» è il più alto, un nido d'aquila sul 3000 metri del Cristallo. Il più basso è Capanna Pianozes (1260 metri) nel laghetto omonimo del bosco di Campo. Il più bello forse, il rifugio Palmieri alla Croda da Lago (m. 2066) che prende il nome da un eroe partigiano. Di primo mattino, quando il gallo cedrone urla arrocchio, i crodolotti lasciano il rifugio e si avviano silenziosi ai piedi della parete rocciosa. Da lì, scendono piano a piano, chiodo su chiodo, verso la vetta. Dal rifugio si seguono i binocoli: scroli, sono arrivati in cima, all'appuntamento con il sole dello Zenit. «Donne, preparate il mangiare, fra poco saranno qui». Allora, dal piccolo camino della baita, si leva una fumata bianca che sa di sugo, di polenta e di rasina. Una fame matta, anche per quelli dei binocoli: per questo, nel rifugio si trova di tutto, meno che gli aperitivi... Le Dolomiti di Misurina hanno 6 rifugi: il più alto è il «Locatelli» (2438 metri) a nord delle formidabili Tre Cime di Lavaredo. Il più basso è il monte Piana, a 2325 metri, che si eleva sulla Val di Landro, dove il 7 giugno 1915 la guerra distrusse un intero villaggio.

F. Fiordispini

## Cartoline

CORTINA, luglio  
È DIFFICILE manovrare con le strade congestionate di Cortina. La signora al volante della «Mercedes» esce deccheggiando dallo «stop» come un telero corsaro; il commendatore della «Jaguar» sopraggiunta, sterza, frena e rimane un attimo in attesa dell'arrivo. Dopodiché: «Chi gli ha dato la patente, criminali, non c'è mai una guardia quando occorre». «Maleducato, cofone, ero già in uscita, chiami pure il vigile...». Il giorno dopo, sulle 18 buche del Golf Miramonti, la signora della «Mercedes» viene presentata al commendatore della «Jaguar»: sorriso accattivante della signora, smorfia birichina del commendatore, intino, baciamano e distensione.

A CAUSA di contrasti con il capo delle Guardie comunali di Cortina d'Ampezzo, i vigili urbani di Bologna, si sono rifiutati di venire a prestare servizio nella cittadina dolomitica, come