

AUTUNNO IN DALMAZIA

Equipaggio: Giorgio, Franca, Marco, Valter

Itinerario: Parenzo - Lussin Piccolo - Zapuntel-Molat – Ulbo-Olib – Arbe-Rab – Ossero-Osor - Parenzo

DOMENICA 9 OTTOBRE 2011

Dopo un inizio autunno prettamente estivo, con un mese e mezzo di cielo sereno e temperature vicine ai 30°, venerdì è arrivato il freddo. Solo una mezza giornata di pioggia ma vento forte dai quadranti settentrionali, neve fino a 1500 m e un mare che poco invoglia a navigare.

Abbiamo pertanto rinunciato alla classica partenza del venerdì pomeriggio per trascorrere il weekend a Malcesine e andare a raccogliere Marco, impegnato nell'assistenza al Trofeo star "Balardi Cup". Questa mattina il cielo è terso sul Garda. L'aria frizzante e il lago strinato di bianco per un peler da Ballino che al sorgere del sole era oltre 45 kts al centro.

La regata è dunque cominciata in ritardo e solo alle 14,30, al termine delle due prove previste, siamo potuti partire. Incontriamo poco traffico lungo la strada e alle 19,00 siamo in porto a Parenzo dove ci attende Valter. Scaricati bagagli e provviste andiamo a cena da Sandor che ci prepara la solita insuperabile tartare e un filetto BB fiammeggiato al tavolo. Pagato il conto, 110 €, rientriamo in barca mentre soffia un leggero borino.

LUNEDÌ 10 OTTOBRE 2011

Il cielo è velato di grigio e fa molto freddo, quando ci alziamo alle 8,00. Un salto al mercato per acquistare frutta e verdura e cambiare un po' di valuta (100 € = 744 kune) e alle 9,30 lasciamo l'ormeggio per il distributore dove facciamo il pieno di gasolio. Alle 9,45 finalmente siamo in mare, completamente tranquillo, e ci dirigiamo a motore verso sud. Il velo grigiastro che offusca il cielo svanisce verso mezzogiorno, lasciando spazio a un tiepido sole. Approfittiamo del mare calmo per farci un piatto di farfalle con tonno, e capperi mentre transitiamo nel Canale di Fasana, costeggiando le Brioni. Alle 14,30 doppiamo il faro di Porer, l'estremità meridionale dell'Istria e ci affacciamo in Quarnaro. Il mare comincia a incupire per il levarsi di un maestrale che presto raggiunge i 15-20 kts permettendoci di spiegare le vele, di poppa.

Il sole tramonta alle 18,45, in un trionfo di rosso scarlatto, arancio e carminio quando entriamo nella Valle Augusta, il fiordo di Lussin Piccolo. I pontili galleggianti in paese sono stati rimossi, tranne il più esterno, quello che fungeva da foranea frangiflutti e che è totalmente occupato, al suo interno, da una ventina di grossi charter omeggiati in andana. Anche la banchina occidentale della rada, dove erano attaccati i pontili, è quasi completamente occupata da barche a vela ormeggiate all'inglese. Restano solo 3-4 posti e approcciamo uno di questi. Subito ci raggiungono due ragazzotti ad aiutarci con le cime, che ci riempiono di volantini con proposte di "ottimi" ristoranti e ci estorcono 219 kune per l'ormeggio, comprensivi di acqua e corrente. Per il ristorante abbiamo altri programmi! La konoba Odysseus di Cedo "Tromba" e sua figlia Arianna è chiusa ma un amico di Valter ha magnificato il ristorante "Corrado" in via Santa Maria, quasi in cima alla collina, alle spalle della chiesa. Lo troviamo dopo qualche sforzo e l'aiuto di una suora che ci scorta fino davanti all'ingresso ma purtroppo anch'esso è chiuso. Ripieghiamo sul ristorante "Losinjsko Jidro" tel +385-(0)51-233424 sempre sulla via Santa Maria 14.

Siamo gli unici avventori ma il padrone sembra una persona corretta. Ci sconsiglia gli scampi (congelati) ci porta un vassoio di pesce fresco con dei sanpiero, un piccolo scorfano e un branzino che subito dichiara essere d'allevamento. Scegliamo due sanpieri, lo scorfano e dei calamari locali, tutti alla griglia con contorno di biette e patate e verdure grigliate. Nell'attesa ci facciamo portare due porzioni di insalata di polpo e una caraffa di vino bianco sfuso. Il vino non è un gran che, così proseguiamo ordinando una bottiglia di zlathina di Verbenico, sull'isola di Veglia-Krk, decisamente migliore. Caffè, grappa al vischio e conto (1150 kune) chiudono la serata e rientriamo in barca.

MARTEDI 11 OTTOBRE 2011

Abbiamo messo la sveglia alle 6,40, per essere i primi alla apertura della pescheria comunale, alle 7,00. A farci compagnia davanti al cancello chiuso, mentre il sole sorge in un cielo sereno, solo i netturbini in attesa di iniziare la giornata di lavoro. Finalmente ci aprono e possiamo conquistarci un chilo di scampi vivi, gli unici pescati in questa notte di luna piena, di varie pezzature al prezzo esoso di 280 kune. Siamo comunque contenti per lo spuntino di mezzogiorno e ce ne torniamo in barca. Lasciamo, o meglio cerchiamo di lasciare l'ormeggio alle 8,00. Al girare la chiave il motore resta muto, come era successo lo scorso anno a Traghetto-Trget in Canal d'Arsa. Questa volta pero' sappiamo dove mettere le mani e basta qualche colpetto alla scatoletta dei condensatori del motorino d'avviamento, che ha i piedini allentati, e il motore va in moto. Una breve sosta al distributore per rabboccare il serbatoio, visto che non abbiamo intenzione di scendere al successivo, fino a Zaglav su Isola Grossa-Dugi Otok e alle 8,55 siamo in attesa dell'apertura del ponte girevole per il Quarnerolo. Il mare é calmo, non c'è vento e proseguiamo a motore lungo la costa orientale di Lussino, verso sud.

Alle 12,30 arriviamo alla baia Griparica, sulla sponda meridionale di Scarda, dove ormeggiamo a uno dei numerosi gavitelli ancora presenti. La temperatura del mare e' 21°, ancora sufficiente per goderci un bel bagno mentre Marco si occupa della pulizia dell'elica, infestata di denti di cane. Risalito in barca mi dedico allo spuntino. Una bella insalata di pomodori é il contorno ideale per gli scampi, scottati al vapore per 4 minuti, giusto il tempo perche' la carne si rapprenda mantenendo a pieno il sapore di mare. Un paio di bottiglie di cartizze della cantina di Valter, imbottigliate in casa con la luna crescente di marzo, sono il dovuto compendio a un cibo da re. Alle 15,00 riprendiamo la navigazione lungo la sponda W di Isto approfittando del maestrale che anche oggi increspa il mare.

Alle 16,00 ormeggiamo all'inglese all'interno del molo del traghetto a Zapuntel nell'isola di Melada-Molat. Davanti a noi un 45' charter, occupato da un ragazzotto che evidentemente lo sta riportando alla base accompagnato dalla morosa, per il resto nessun altro a parte un manipolo di anziani intenti a consigliare un pescatore intento a far carena alla sua barchetta. I due ristoranti, Skrila e Pero, sono chiusi ma Domenico, l'ormeggiatore, ci dice che anche a Isto, l'isola antistante, é tutto chiuso e che più tardi, al rientro delle barche dei pescatori, sarà possibile acquistare i calamari appena catturati. Ci lasciamo convincere e, pagato l'ormeggio, 150 kune comprensive di corrente elettrica, ci facciamo un bel bagno nell'acqua un po più calda, 22°, e pigliamo l'ultimo sole del pomeriggio. Verso le 17,00 ci incamminiamo lungo la strada che percorre la dorsale verso sud fino al paese in centro all'isola.

Rientriamo giusto in tempo per goderci lo spettacolo del sole al tramonto, fiammeggiante attraverso lo stretto di Zapuntel e il rientro dei pescatori di calamari.

Ne acquistiamo cinque per 150 kune insieme a un piccolo grongo, omaggio sul conto, e tutto l'equipaggio viene messo al lavoro, chi a nettare i calamari, chi a tagliarli a piccoli pezzi mentre io organizzo il soffritto di aglio, cipolla e olio "home made" di Malcesine. Dieci minuti di pentola a pressione e il pesce e' pronto per la la preparazione del risotto che ci sbafiamo accompagnato da una bottiglia di pinot grigio e una di malbeck 2007, ancora frizzante dopo tre anni e mezzo di permanenza a bordo, dimenticato in fondo al gavone di prua.

MERCOLEDI 12 OTTOBRE 2011

Ci alziamo alle 9,00, il cielo sereno e un caldo sole che invoglia a un bagno mattiniero.

Il Quarnerolo sembra una lastra di piombo, neanche un un filo di borino termico in questa bolla di alta pressione a 1024, quando lasciamo l'ormeggio alle 10,30 per dirigergerci verso NE.

Alle 11,30 raggiungiamo la baia di Juzna Slatina, una bella spiaggia di sabbia bianca all'estremità meridionale dell'isola di Ulbo-Olib dove diamo fondo in tre metri d'acqua turchese. Trascorriamo alcune ore facendo il bagno, passeggiando sulla spiaggia e prendendo il sole fino alle 14,30 quando leviamo l'ancora per raggiungere il porto di Ulbo-Olib, dall'altra parte dell'isola. Ormeggiamo in andana di poppa

utilizzando due delle trappe presenti, a fianco di un Hallberg Rassy 36 piuttosto malconco, pulpito e candelieri mancanti e la falchetta fracassata da un urto, apparentemente abbandonato da tempo. Abbiamo appena completato l'ormeggio e collegato il cavo elettrico che arriva, su un quad, l'ormeggiatore. Non fa neppure tempo a scendere che ci spara subito "Duecento kune!" senza chiedere lunghezza della barca o numero di persone imbarcate. Valter obietta che gli sembra un po' caro rispetto alle 219 kune di Lussino ma quello non vuol sentire ragioni e non ha neppure il bollettario delle ricevute. Alla fine il nostro cassiere cede e caccia i soldi, continuando a insistere sulla ricevuta che, dopo un po', ci viene portata. In attesa del tramonto ci avviamo lungo il sentiero che conduce alla baia di Slatinica, sul versante orientale dell'isola, distante 2,5-3 km. Si tratta di una magnifica spiaggia di sabbia bianca che degrada nel mare turchese con una pendenza "esasperante" tanto che occorre camminare per almeno 300 m. prima di trovare una profondita' sufficiente per nuotare. Dopo un bel bagno rinfrescante rientriamo in barca e ci prepariamo per la cena. Abbiamo prenotato un tavolo al ristorante "Amphora" dove Mireille, la proprietaria, una signora francese estremamente "effervescente" ci ha proposto un menu' di pesce. Ci presentiamo alle 20,00 per gustare due orate e alcuni calamari cotti alla brace di essenze mediterranee (1800 gr x 400 kune al kg), annaffiati da due bottiglie di "gegec", un vino bianco aromatico (120 kune a bottiglia). Per dessert Mireille ci porta una sua creazione, una sorte di pasticcio di riso, frutta fresca, crema pasticciera e pinoli, ricoperto da una sfoglia di zucchero caramellato. Un caffè' e un bicchierino di pastis completano la cena e, pagato il conto, 1100 kune (considerato anche lo sconto 20% applicato a chi prenota prima), rientriamo in barca mentre una nuvolaglia alta e sottile vela la luna piena.

GIOVEDI 13 OTTOBRE 2011

Durante la notte si e' levata la bora e con essa e' arrivato l'autunno. Per ora soffia a 15-20 kts trasformando il mare in una tavolozza di sfumature blu cobalto su cui risalta il verde della macchia mediterranea e il candore delle scogliere calcaree. Avevamo in programma di raggiungere Arbe-Rab ma avvicinarsi alla Morlacca-Velebit, la "mamma" della bora non ha molto senso. Fuori dal ridosso di Ulbo-Olib il vento raggiunge i 25 kts ma proviene da 10-15° a nord del levante e quindi procediamo agevolmente al lasco, con le vele adeguatamente terzarolate.

Le vette dei Velebit presentano le caratteristiche nuvole a "glassa di bignè" della bora che scende e risale i crinali della montagna a secondo dell'intensità del vento. Quando siamo al largo delle isole Orecchie-Orjule, grande e piccola, il vento improvvisamente cala e, dopo alcune raffiche da tramontana sparisce del tutto. Resta solo un po' di onda morta per cui decidiamo di ritornare al programma originale e, acceso il motore, facciamo prua su Arbe-Rab. Numerosi spruzzi di schiuma bianca attorno alla barca ci avvisano della presenza di un grande branco di tonnetti, alcuni lunghi oltre un metro, a caccia di sardine che saltano interamente fuori dall'acqua. Armiamo la canna da pesca con il rapala', ma invano, facendogli fare solo il solito "bagnetto"-

Alle 15.30 entriamo nel porto di Arbe-Rab. C'è solo un leggero borino nonostante la glassa persistente sui Velebit incombenti per cui decidiamo di evitare il marina ACI, ancora aperto nonostante la stagione avanzata, e le sue tariffe over 50 € e di ormeggiare all'inglese sulla banchina libera della città vecchia, piu' esposta alla bora. Dal primo ormeggio ci cacciano dopo un'oretta, "Riservato a un peschereccio, appena rientrato!" per cui ci spostiamo un po' piu' avanti verso l'uscita, dove il bacino e' meno riparato. Alle 19,00 andiamo alla ricerca di un locale per la cena. Gran parte dei ristoranti sono chiusi e quelli restanti non ci ispirano più' di tanto. Ripieghiamo sulla Gostiona "Mali Gaj" - Jurija Barukovica 15 - tel. +385-(0)51-724279, un piccolo locale all'inizio della città vecchia dietro il supermercato. Ordiniamo carne, un piatto misto per due e due filetti, il tutto ben fatto e arricchito da diversi contorni e birra da bere. Il conto, dopo caffè, pelincovac o vlacovac e' "da carne", 574 kune e rientriamo in barca nella notte fredda, mentre un leggero borino increspa la baia, sotto un cielo terso, illuminato dalla luna piena che si riflette con un barlume spettrale sulla nuvolaglia a glassa della bora che permane sulla vetta dei Velebit.

Davanti a noi ha ormeggiato uno di quei pescherecci "strani" che invece di scaricare il pesce lo caricano a bordo. Stanno ammicchiando a poppa, inaffiandole di acqua di mare, diverse cassette di pesce tra le quali sei di scampi grossi e vivissimi. Valter si attacca come una cozza alla murata del battello ma nonostante oltre mezz'ora di corte insistente non ottiene nulla, "Il pesce e' gia' venduto!" e non si possono fare eccezioni.

VENERDI 14 OTTOBRE 2011

Nella notte masquerade si e' lamentata a lungo all'ormeggio, stratonata dai refoli della bora e abbiamo fatto fatica ad addormentarci.

Valter si e' alzato alle 7,00 per andare ad acquistare un nuovo bugliolo alla ferramenta che osserva orari antelucani. Alle 8,30 siamo tutti pronti alla partenza e facciamo per avviare il motore, che nuovamente non vuol partire. Un colpetto ai condensatori del motorino d'avviamento e siamo finalmente pronti alla partenza. I Velebit conservano la loro nuvola, che pero' e' molto sottile e sollevata e lascia intravedere le cime dei monti e infatti soffia solo un leggero borino sui 5 kts che ci permette di proseguire a vela.

Possiamo scegliere tre itinerari per il rientro. Il primo, il più' rischioso, prevede la risalita di tutto il Quarnerolo. lo stretto "tubo Venturi" tra Veglia-Krk e Cherso-Cres per poi percorrere il Quarnaro fino alla cittadina di Cherso-Cres. Il secondo prevede il passaggio attraverso il canale di Oszero-Osor per attraversare il Quarnaro l'indomani. Il terzo dirigersi verso Asinello-Ilovik per fare un percorso più' lungo l'indomani, costeggiando Lussino, le Canidole-Srakane e Unie.

Scegliamo la soluzione più' facile e veloce e ci dirigiamo verso Punta Croce-Kriza e il Canal d'Oszero dove, alle 11,30, diamo fondo all'interno della baia San Martino-Martiscica, una delle più' profonde e riparate sulla costa di Cherso. La bora continua a rinforzare ma riusciamo anche a fare il bagno in mare, probabilmente l'ultimo del 2011, nonostante la temperatura dell'acqua si ormai sotto i 20°. Alle 15,00 leviamo l'ancora per raggiungere Oszero. La bora e' cresciuta di intensita' fino a 35-40 kts e ci basta 1/4 di genoa per viaggiare a 6 kts di bolina, tirando bordi lungo il canale. Alle 16,15, dopo aver sbarcato Valter in avanscoperta e in cerca di un ristorante per la sera, ormeggiamo a un gavitello a S del ponte girevole in attesa dell'apertura prevista per le 17,00. Dopo un po' Valter ritorna e ci urla che dall'altra parte e' un "inferno" e che e' meglio pernottare nel piccolo marina a S del passaggio. Dopo qualche discussione raggiungiamo il pontile galleggiante fornito di trappe acqua e corrente, dove ormeggiamo e andiamo a controllare la situazione. In effetti a N del passaggio il mare e' bianco, sferzato dalla bora, e subito dopo il ponte, c'e' una corrente fortissima, almeno 6-7 kts a nostro favore che forma all'imboccatura una onda di barra alta almeno un metro e renderebbe difficile e pericoloso fermarsi nel canale per pernottare lungo la banchina. Ci consoliamo con una passeggiata fino alla baia di Vier-Bijar, qualche centinaio di metri a NE del paese. Si tratta di una bella insenatura, ben protetta dalla bora, fornita di alcune vecchie bitte su mede di pietra, utilizzate un tempo dalle navi a vela. Non e' possibile avvicinarsi dato lo scarso fondale se non di prua con estrema attenzione. Sono aperti solo due ristoranti, Konoba Livio e Buffet Osor tel. +385-(0)51-237135 e decidiamo di andare da quest'ultimo. Il titolare, Dean Forempoher, e' un tipo decisamente "estemporaneo". Ex comandante di navi ha una parlantina sciolta e un gran savoir faire. Ci porta un magnifico vassoio di pesce fresco, orate, branzini, code di rospo, orate, scorfani e sanpieri tra i quali scegliamo un orata della corona da 1600 gr. Dopo un antipasto di crema di tarufo ci viene servito un primo di gnocchi neri al tartufo e ravioli ai tartufi e scampi. Poi l'orata alla griglia e un filetto ai porcini freschi per Marco con contorno di patate e biette. Una bottiglia di malvasia Koslovic di Momiano e una di Chardonay Posip annaffiano il tutto e per terminare panna cotta con frutti di bosco, caffè e digestivo. Il conto e' una vera mazzata! 2170 kune, oltre 70 € a testa. Vabbene che le due bottiglie di vino da sole costano 470 kune e il pesce 450 kune al kg, ma forse l'orata non era neppure così' grossa da pesare 1600 gr e anche i primi a 120 kune a testa ci sembrano eccessivi.

Quando rientriamo in barca la bora continua a soffiare violenta, probabilmente oltre i 50 kts. rendendo difficile il percorrere il pontile galleggiante per salire in barca.

SABATO 15 OTTOBRE 2011

La bora e' continuata per tutta la notte, fischiando tra le sartie, ma quando ci alziamo, alle 8,00, e' quasi cessata. Il cielo e' sereno, fa molto freddo e solo una lieve brezza fa sventolare quello che resta della bandiera di masquerade, tutta sfilacciata.

Lasciamo il pontile alle 8,45, per incrociare davanti al ponte girevole, unica barca da entrambi i lati, in attesa che apra.

Alle 9,05 finalmente l'addetto chiude le sbarre stradali e aziona il meccanismo manuale che ruota la struttura metallica cosi' che possiamo passare, fiondati dalla forte corrente, e superata l'onda di barra entriamo in Quarnaro. Facciamo solo un centinaio di metri, nell'onda morta del vento della nottata, quando avvertiamo un rumore di ferraglia. L'ancora e' sparita dal musone di prua e sta filando verso il fondo, gia' superiore ai 50 m., trascinandosi dietro la catena. Fortunatamente Marco e' a prua, a sistemare i parabordi, e riesce a fermare la discesa dopo una trentina di metri, per poi ricuperarla col salpa ancore e accertare cosa e' accaduto. La sera precedente, per agguantare la trappa del corpo morto di prua sul pontile, col forte vento al traverso, aveva sfilato la catena dal salpa ancore per utilizzare il tamburo e mettere in forza il cavo d'ormeggio, scordandosi di rimetterla a posto successivamente. Inoltre Valter, l'ultima volta che aveva usato il salpa ancore, si e' scordato di fissare la ritenuta di sicurezza dell'ancora nel musone. Chiudiamo l'incidente con due battute, una risata e un'attribuzione di colpa, 70 a Marco, 30 a Valter ma ripensandoci ci e' andata bene. Se fosse accaduto piu' tardi in mezzo al Quarnaro o peggio, prima durante l'attraversamento del canale con la forte corrente, avrebbe potuto causare ben altri problemi.

Spiegate le vele, proseguiamo col motore acceso, contro una fastidiosa onda morta e un leggero borino di 5-6 kts verso la Punta Ossero e la secca di Hrid Skojic, che chiude a W il golfo di Ossero. Proseguiamo poi per 276°, una rotta che rasentando la secca della Galliola, quella dove si incaglio' il sommergibile di Nazario Sauro durante la Grande Guerra, ci porterà' dopo 20 nm al faro di Porer. La bora progressivamente aumenta e noi possiamo spegnere il motore e cominciamo a ridurre la vela. Rimarremo con solo un fazzoletto di genoa, meno di tre metri alla ralinga per due di base quando doppiaremo la Galliola.

Nel frattempo abbiamo staccato il timone automatico, Marco e' alla barra e io sono combattuto tra l'orgoglio di padre nel vedere come gestisce bene il mare al mascone dx e il timore che forzi troppo sulla barra lesionando la pala. Viaggiamo a una velocità' impressionante per una "corriera" come il Comet 11, praticamente in surfata continua sulle onde con punte al GPS di 11 kts e a una media di 8 kts sulle 20 nm. La bora continua a montare, 30, 35, 40 kts con raffiche che superano i 50. Il mare, color cobalto sembra un campo appena arato, grandi onde verticali ravvicinate, non piu' di 50 m. l'una dall'altra, quasi tutte frangenti. Marco reagisce bene alle raffiche e ai frangenti, ma un po' troppo da laserista, portandosi all'orza per cercare potenza per poi poggiare e trasformarla in velocità'. Questo comporta qualche straorza di troppo e che facciamo una rotta molto sopravvento, verso Medolino, avvicinandoci maggiormente alla costa istriana del Quarnaro, dove le onde sono piu' incrociate.

Le ultime 8 nm. timono io, con un approccio da starista, cercando di poggiare maggiormente sull'onda per prendere il mare quasi in poppa piena. La barca procede piu' piatta e morbida ma col rischio di finire in strapoggiata. Mi succede una sola volta, a tre miglia dal faro, quando il vento e' alla massima intensita' e le raffiche "pelano" l'acqua tra un onda e l'altra. Un onda frangente più grossa mi sale in barca, il timone va in stallo e ci troviamo in quattro, sbattuti in fondo al pozzetto colmo d'acqua. Fortunatamente nessuno si fa male e, a parte l'ennesimo paio di occhiali da lettura finiti ai pesci, non subiamo altri danni. Ripreso il controllo procedo con maggiore cautela e alle 12,00 doppiamo il faro di Porer e ci portiamo sottovento alla costa istriana. La bora continua a soffiare violenta e dobbiamo attendere di portarci a poche decine di metri dalla costa, con un lungo bordo di bolina fino a Veruda, per non essere sferzati dagli schizzi d'acqua. Da qui in poi la navigazione diventa quasi piacevole, il sole comincia a scaldarci le ossa e ci concediamo una bottiglia di malbeck con scaglie di grana mentre il vento cala e possiamo gradualmente aumentare la velatura. Alle 17,30 entriamo in porto a Parenzo e, dopo una sosta al distributore per rabboccare il serbatoio in vista della pausa invernale, riguadagniamo il posto in marina. Una lunga doccia per riscaldarci e levare il sale che ci incrosta e alle 20,00 siamo al ristorante "Sandor". Tartare, filetto nature e palacinka wine chateaux con una bottiglia di moscato rose' e, pagato il conto, 970 kune, andiamo a riposarci.

DOMENICA 16 OTTOBRE 2011

Ci alziamo alle 8,00, in una fredda mattinata di sole, l'aria frizzante e la temperatura appena sopra lo 0. Ancora una volta possiamo apprezzare la particolare situazione climatica di Parenzo e l'ottima scelta fatta nel lasciarvi masquerade. Soffia appena un leggero borino mentre sotto I Velebit e in Quarnaro la bora e' ancora violenta, il ponte autostradale di Zara e' chiuso e a Trieste le fumarole di acqua nebulizzata sferzano il mare. Trascorriamo la mattinata, facendo I bagagli, rassettando la barca e montando il cagnaro invernale. Approfitto della presenza in ufficio della segretaria per pagare il rinnovo del posto barca annuale che scade in novembre. Anche quest'anno un aumento cospicuo di circa il 10% cosicche' siamo arrivati a 28.010 kune, quasi 3.800 euro. Se penso che nel 1994, dopo l'indipendenza della Croazia, pagavo 500 marchi tedeschi all'anno e il marco valeva circa 1000 lire italiane..... Alle 12,00, chiudiamo la barca per raggiungere in auto Cittanova-Novigrad dove un amico mi ha consigliato un nuovo locale. Si tratta della konoba "Marina" Sv. Antona 38 tel. +385-(0)98-9397573 - +385-(0)98-989690492, un ristorante storico di Cittanova, rimasto chiuso per 15 anni e riaperto questa estate dalla figlia della precedente titolare. Situato davanti all'ingresso del Marina, il locale e' stato ristrutturato con gusto nell'arredamento e nella preparazione dei tavoli imbanditi. Il giovane titolare ci propone un antipasto di crudo, scampi, dondoli-tartufi e carpaccio di sogliola mentre Franca prova la zuppetta di scampi. Proseguiamo con rombo al forno con patate (il pesce a 380 kune al kg) per concludere con palacinka wine chateaux allo zabaione. Da bere una bottiglia di Malvasia della casa, prodotto e imbottigliato a Daila da un cugino del titolare, venduto a un prezzo estremamente interessante (80 kune) dall'aroma fruttato dell'uva cresciuta vicino al mare, e una di malvasia Kozlovic di Momiano, piu' delicato e decisamente piu' costoso oltre a una bottiglia di moscato viola Koslovic, un rosato da dessert delicato nonostante i 14*. Il conto e' adeguato al tenore del locale, 1624 kune, ma il cibo, il vino e il servizio li valgono. Alle 15,00 dopo il caffè e una grappetta al vischio ci salutiamo per rientrare in Italia.

