

Crociera Estate 2015

Equipaggio: Giorgio, Franca, Marco

Itinerario: Parenzo - Sansego - Pristanice-Zut - Zlarin - Koromasna-Zirje - Levrnaka - Zverinac - Sansego - Parenzo

VENERDÌ 28 AGOSTO 2015

Finalmente si parte!

La lunga estate di lavoro è terminata e possiamo concederci una settimana di ferie.

Il meteo, nel mese di agosto, è stato estremamente variabile, per il passaggio di alcune perturbazioni atlantiche ma, da un paio di giorni, un robusto anticiclone africano si è ristabilito sull'Italia e il clima è ritornato estivo.

Avevamo in programma di partire, io e mia moglie, soli soletti per una crociera tranquilla. All'ultimo momento mio figlio Marco si è detto disponibile ad accompagnarci e così siamo in tre, alle 13,00, terminato il lavoro, a metterci in viaggio per Parenzo.

Arriviamo in porto alle 15,30, l'aria è rovente, fuori dall'auto climatizzata, e non soffia un alito di vento. Ad attenderci mia figlia Chiara, che ha trascorso una settimana balneare in barca. Uno scambio di consegne e chiavi, un saluto e ci accingiamo a stivare provviste e bagagli su Masquerade.

Avevamo in programma di partire l'indomani, all'alba, ma il mare tranquillo, il caldo, la luna piena e la voglia di navigare ci spingono ad anticipare i tempi.

Alle 17,00 lasciamo l'ormeggio per dirigerci verso S, a motore.

La costa istriana, con i suoi paesi, Funtana, Orsera, Rovigno, scorre lentamente alla nostra sinistra, mentre il sole si abbassa all'orizzonte.

Alle 19,00 attraversiamo l'arcipelago dell'Isola Rossa e San Giovanni in Pelago.

Incrociamo un branco di delfini, sette, otto esemplari, adulti coi piccoli, a caccia di sardine. Cerchiamo di attirare la loro attenzione ma i cetacei croati sono quasi sempre poco espansivi e continuano la battuta di pesca, ignorandoci.

Alle 20,00 siamo al traverso delle Brioni e ne approfittiamo per preparare un piatto di penne con piselli e prosciutto.

Il sole è ormai tramontato ma la luna piena illumina l'orizzonte quasi a giorno, mentre superiamo Pola, permettendoci di schivare i tanti barchini intenti a pescare, privi di alcuna luce di segnalazione.

Alle 22,15 raggiungiamo il faro di Porer, all'estremità meridionale dell'Istria e entriamo in Quarnaro.

Il mare è calmo e la luna pennella d'argento le increspature sull'acqua. Il clima è mite e posso restare in costume e maglietta mentre imposto la rotta su 130°, verso Sansego- Susak.

La visibilità è buona, nonostante la luna piena, e ben presto il faro di Sansego illumina l'orizzonte giusto sulla nostra prua.

Incrociamo un paio di barche a vela, ombre scure illuminate di bianco, rosso e verde che si dirigono a motore verso l'Istria.

Gradualmente la luce del faro sulla prua diventa più intensa e si eleva sulla

superficie del mare scoprendo la massa compatta dell'isola sottostante. Sulla sinistra ci accompagnano le luci del paesino sull'isola di Unie, dapprima un puntino giallastro poi sempre più intense e distinte.

Alle 2,00 raggiungiamo la baia di Sansego. I gavitelli in rada sono quasi tutti occupati ma ne individuiamo uno libero al quale ormeggiamo, prima di andare a riposare

Miglia marine percorse 55

SABATO 29 AGOSTO 2015

Non c'è niente di più bello, svegliandosi in barca di primo mattino, quando tutti ancora dormono, che un bel tuffo solitario in rada. Sguazzo per un pò nell'acqua turchese, attorniato da un nugolo di occhiate speranzose in una "prima colazione".

Al mattino comprendo come mai i gavitelli sono così ravvicinati e le barche così stranamente allineate. Da ciascuna boa parte un secondo cavo d'ormeggio da portare a poppa in modo da mantenere la barca secondo l'asse NE/ SW quello del vento prevalente, la bora.

Lasciamo il gavitello alle 7,00, prima dell'arrivo dell'ormeggiatore, per dirigerci a SE, rotta 130°, verso Premuda. Il cielo è sereno, non c'è vento ma il sole caldo asciuga il breve la rugiada notturna in pozzetto.

L'aria è caliginosa, satura di umidità che offusca l'orizzonte, sfumando i contorni dei rilievi di Lussino e più oltre di Asinelli-Ilovik. A oriente, all'orizzonte, si indovinano i contorni maestosi e minacciosi della catena della Morlacca-Velebit, oggi anch'essa assopita.

Siamo soli nel mare deserto quando, verso le 8,30 individuo un puntino bianco proveniente dalla Valle Augusta di Lussino che ci sta puntando. È una motovedetta della Policja, ci raggiunge, rallenta, ci gira attorno per poi fermarsi a un centinaio di metri da noi. Io saluto e proseguo sulla mia rotta, a 6,5 kts.

Credo di aver capito come vengono fatti i controlli!

La vedetta rileva la targa dell'imbarcazione, la invia al database della Capitaneria che verifica l'avvenuto ingresso e pagamento del permesso di navigazione. Evidentemente risultiamo in regola e vedetta rimane ferma lì, mentre noi proseguiamo verso Premuda.

Mi sento un po' come il comandante della corazzata "Santo Stefano", braccata e affondata in queste acque dal mas di Luigi Rizzo, quasi cent'anni fa, solo che noi ne siamo usciti indenni.

Alle 9,30 raggiungiamo la rada di San Ciriaco-Masarine, sull'isola di Premuda, un basso fondale tra i più belli della Dalmazia. Prendiamo un gavitello e ci godiamo un bagno nell'acqua turchese screziata di nero dalla poseidonia.

Alle 10,00 riprendiamo la navigazione a motore verso sud mentre, timidamente cominciano i primi refoli da maestro.

Proviamo a srotolare il genoa ma il vento è troppo poco, 4-5 kts. al massimo e la vela è più d'intralcio che utile.

Alle 12,30 imbocchiamo il Passaggio delle Sette Bocche-Sed Movrace che porta a Zara e ai canali interni dell'arcipelago.

Proseguiamo lungo il canale tra Isola Grossa-Dugi Otok e Sferinacco-Zverinac molto affollato da barche che vanno e vengono.

Alle 15,30 raggiungiamo Zaglav, su Isola Grossa-Dugi Otok, per fare rifornimento di carburante (67 l).

Il maestrale si è stabilizzato a 7-8 kts. permettendoci di aprire le vele. Proseguendo verso SE, rotta 120*, costeggiamo la sponda E di Lavdara e, superato Sali, all'improvviso si apre, come un sipario, lo spettacolo incomparabile di Incoronata, quasi una catena dolomitica che sorge dal mare, rocce bianche incastonate in una vegetazione spoglia e riarsa, si protendono dal blu cobalto del mare all'azzurro del cielo terso. Nel mezzo, una delle cime più alte è profondamente incisa da una ferita candida; una frana ha fatto crollare gran parte della vetta lasciando in vista la pietra calcarea che sembra quasi un nevaio al livello del mare.

Proseguiamo a zig zag, tra gli isolotti minuscoli che punteggiano questo tratto di mare, dirigendoci verso Zut "la Gialla".

Alle 17,30 raggiungiamo l'insenatura Hiljaca, nell'isola di Zut. La baia è affollatissima! Tutti gavitelli dei tre ristoranti occupati così come il pontile galleggiante del ristorante Sabuni e molte barche all'ancora. A Pristanice, il villaggio nella parte meridionale dell'insenatura, la konoba "Bianco" ha cambiato nome, ora si chiama "Trabakul" e oltre ad alcuni gavitelli, dispone di un pontile in legno fornito di trappe, al momento per quattro barche in andana, con fondale di circa tre metri in banchina. Ci sono ancora tre posti liberi e ne approfittiamo! Completato l'ormeggio andiamo a esplorare il locale. Ci sono numerosi tavoli in legno, in un'ampia veranda affacciata sulla baia, l'impressione è buona, di ordine e pulizia e la cucina è moderna e funzionale, con un ampio camino con griglia a legna. Ci viene mostrato un vassoio di pesce, scorfani, sanpiero, orate, saraghi, un ribone e un bel branzino di circa due kg. Scegliamo uno scorfano, da farsi alla brace assieme a dei calamari. Trascorriamo il resto del pomeriggio facendo il bagno e esplorando la baia.

Alle 20,00 andiamo a cena. Il servizio è un po' lungo, anche perché mettono il pesce a cuocere sulla brace, a fuoco lento, quando ci sediamo. Comunque l'attesa è meritata! Lo scorfano, circa 1 kg., aperto a metà e cotto sulla brace di legna è delizioso così come i calamari locali alla griglia col contorno tradizionale di biette e patate. ½ litro di vino sfuso, il mefitico Malvasia "tappoacorona" e un paio di birre per Marco ci aiutano a mandar giù il tutto in attesa del conto, 817 kune, 109 € in tre, tutto sommato accettabile.

Temevo, leggendo il listino prezzi: 500 kune/kg. per il pesce di 1° qualità, 530 kune/kg. per il sanpiero, 700 kune/kg. per l'astice, di spendere di più ma i calamari hanno calmierato il conto.

Terminata la cena rientriamo in barca per un caffè "comediocomanda" e un digestivo mentre la luna piena rischiarava la notte.

Miglia marine percorse 60, totali 115

DOMENICA 30 AGOSTO 2015

Ho dormito beatamente, nella quiete immota della baia, recuperando la stanchezza della lunga navigazione. In sottofondo, nel silenzio, solo il "cri cri" dei granchietti che si sono dati appuntamento per un convegno amoroso sotto la chiglia, sbattendo le chele.

Mi alzo alle 7,30, il cielo è sereno, offuscato da una caligine pesante di umidità che vela il sole.

Vado a fare una passeggiata lungo il tratturo che costeggiava la baia fino a Hiljaca dove si trova la konoba "Vison" per noi "Zamorano". Non è cambiata molto dall'ultima volta che ci sono stato, qualche anno fa. Il locale ha sempre l'aspetto genuino, un po' trasandato dei primi ristoranti sulle isole dalmate, gestiti da pescatori.

Ci sono ancora i tre gavitelli, vanto del padrone col quale una volta litigai sul modo di ormeggiare, da sotto sul cavo del corpo morto e non da sopra come voleva lui, per non "attorcigliare" la cima. Il molo è stato allungato e ora ci sono un paio di metri di fondo in testa, con anche un'unica trappa di corpo morto. Tutto attorno le casette sono state ristrutturare per affittarle ai turisti. Rientrato alla barca faccio un bagno per rinfrescarmi e un saluto a un enorme pinna nobilis di almeno 70 cm. (erano anni che non ne vedevo di così grosse) e siamo pronti per la partenza. Lasciamo l'ormeggio alle 9,00 quando i primi sbuffi della termica da maestro strinano il mare per dirigerci verso E.

Il vento resta debole in mare aperto e le vele servono più a fare ombra che a spingerci avanti.

Verso mezzogiorno arriviamo all'insenatura di San Nicola, nell'isola di Murter. All'interno un piccolo porto peschereccio, una cappella votiva, un capannone in disuso, forse una fabbrica di sardine o un oleificio, e una casa. Spegliamo il motore giusto il tempo di buttarci in acqua per rinfrescarci per poi proseguire verso lo stretto tra Logorun e Tijat. Alle 13,00 diamo fondo all'ancora in un ridosso sulla sponda settentrionale di Tijat per uno spuntino e una sosta balneare.

Alle 17,00 arriviamo a Zlarino, una delle due isole che contorna il fiordo di Sebenico. Ormeggiamo in andana sulla molo esterno, 330 kune compreso acqua e corrente.

Mentre facciamo rifornimento d'acqua arrivano Claudio e Giuliana, due AdV che hanno la loro barca ormeggiata al gavitello in rada. Insieme andiamo a cena alla konoba "Prslika", tel. +385-(0)98-727634, un locale un po' discosto dal porto su una viuzza che dalla chiesa sale verso la collina, raccomandatoci da una signorina gentile e carina che distribuiva volantini in porto. La novità mi attizza e il locale, come prima impressione è gradevole, un giusto mix di vecchia osteria ma ordinato e pulito. Chiedo a Dino, un ex marinaio affabile che parla un discreto italiano, di mostrarci il pesce. Ci porta un vassoio di orate, saraghi, corvine e altri pesci dall'aspetto invitante, a 300 kune al kg. Ordiniamo tre porzioni di alici alla brace, una di insalata di polpo con una salsa al pomodoro, un'insalata greca e tre orate, per 1,2 kg alla brace con patate e biette. Per dessert della panna cotta e un dolce della casa al cioccolato. ½ litro di vino della casa acqua e qualche birra per mandare giù il tutto in attesa del conto, 800 kune in cinque.

Per digerire, una passeggiata fino al porto e un gelato prima di salutare gli amici che rientrano in barca col tender.

Miglia marine percorse 25, totali 140

LUNEDÌ 31 AGOSTO 2015

Lasciamo l'ormeggio alle 9,00, dopo aver fatto provvista di frutta e pane al market.

Salutati gli amici di Atlantis, ormeggiati al gavitello fuori dal porto, ci dirigiamo

a motore verso W.

Il mare è una lastra di piombo e l'afa è opprimente, solo l'aria creata dal movimento della barca ci dà un po' di refrigerio, all'ombra del tendalino.

Alle 11,00 arriviamo nella baia di Stupica Mala, nell'isola di Zuri-Zirje dove diamo fondo all'ancora. Io e Franca andiamo a nuoto a terra per esplorare la spiaggia di ciottoli che divide questa baia da quella di Kabal mentre Marco si dedica alla raccolta dei ricci di mare, numerosissimi in questa zona. Rientrati in barca ci dedichiamo ad aprire i ricci, alcuni gustati al momento, crudi con una spruzzata di limone, la maggior parte utilizzati per condire gli spaghetti con cui pranziamo, accompagnati da una bottiglia di verduzzo di Valter.

Alle 15,00 riprendiamo la navigazione per raggiungere la baia di Koromasna, sulla sponda settentrionale di Zirje. Ormeggiamo al pontile della konoba Koromasna, di Mrvica Miljenko, fornito di corpi morti. Il fondale davanti al molo è basso, circa 1,5 m e dobbiamo tenerci larghi per non toccare col timone. In alternativa si potrebbe ormeggiare all'inglese sul vecchio molo di cemento, un tempo utilizzato dai militari, un centinaio di metri più a E.

Il gestore della konoba ci offre una sua passerella lunga, in realtà un asse da muratori stretta e ballonzolante. Infatti il mio collaudo si risolve in un bagno non voluto. Risolvo, una volta regolato l'ormeggio, con la mia passerella, allungandomi al massimo e mantenendo un margine di 50 cm. d'acqua sotto il timone. Trascorriamo il resto del pomeriggio prendendo il sole e facendo il bagno.

Alle 19,30 andiamo a cena. Abbiamo ordinato uno scorfano e un'orata, 1,5 kg. In totale, (380 l'una al kg. pesce di 1°) alla griglia con patate e insalata mista, ½ litro di vino sfuso, acque e una birra. Il pesce è veramente ottimo, fresco e cotto a puntino. Pagato il conto, 750 kune - 100 € in tre, andiamo a fare una passeggiata sulla strada che, dopo 2 km., porta a Muna. È molto triste arrivare in questo porto, dove siamo venuti ogni estate per molti anni per mangiare da Violetta, e trovare la luce spenta e la sua cantina deserta. D'altra parte il tempo fugge, Violetta ha superato i 90 anni e non poteva più gestire una konoba, seppur piccola e improvvisata. Ci consoliamo con una birra al bar Riva prima di riprendere la strada per ritornare in barca.

Rimango solo in pozzetto, un bicchiere di pelinkovac e l'ipad, il ristorante ormai chiuso, siamo l'unica barca nella baia. Il mare è una tavola, illuminato dalla luna quasi piena. Nell'acqua immobile ogni tanto, uno sciabordio, branzini che cacciano i pesciolini rifugiati nell'acqua bassa, per me una compagnia, per loro una tragedia.

Miglia marine percorse 15, totali 155

MARTEDÌ 1 SETTEMBRE 2015

Mi alzo alle 8,30. Il cielo è sempre sereno, l'aria resa più limpida per una brezza da scirocco. Lasciamo l'ormeggio alle 10,00. Nel canale tra Zirje e Kakan il vento è più sostenuto, sugli 8-10 kts. e ci permette di aprire le vele. Proseguiamo a 4,5 nodi, senza fretta, in direzione NW verso Smokvica e Incoronata.

A mezzogiorno diamo fondo all'ancora al riparo dell'isolotto Mrtovinjac uno dei più esterni della "corona" di Incoronata, per un bagno e uno spuntino. Durante la sosta il vento è girato a maestro, la termica di bel tempo. Meglio così!

Temevo un anticipo nel cambiamento del meteo, preannunciato per i prossimi giorni.

Alle 14,00 riprendiamo la navigazione verso Smokvica e il canale esterno di Incoronata.

Arriviamo a Levernata-Levrnaka, la più settentrionale delle isole della corona esterna, alle 17,00. Il pontile della konoba Andrija è occupato da un caicco che porta i turisti in crociera tra le isole e, sull'unico gavitello disponibile, c'è già una barca ormeggiata. Dobbiamo pertanto cambiare programma e dirigerci all'approdo della konoba Levrnaka, in fondo la baia.

Il pontile galleggiante, sebbene sia stato ulteriormente allungato, è pieno per 2/3, una ventina di barche tra grossi charter e motor yacht. Noi siamo sicuramente la barca più piccola, con l'equipaggio meno numeroso e gli unici italiani. Mi viene indicato un posto laterale, stretto tra due motoscafi, quasi alla radice del pontile. Non mi perdo d'animo e con una manovra impeccabile in retromarcia mi infilo nello spazio assegnato, senza neppure sfiorare i vicini, per consegnare i cavi di poppa direttamente nelle mani dell'ormeggiatore.

L'ormeggio è a pagamento, 75 kune fino a 45', inseriti nel conto del ristorante, fornito di corrente dal gruppo elettrogeno disponibile dalle 19,00 alle 24,00 e da quest'anno di acqua, a richiesta e a pagamento (100 l. 75 kune-10 €).

Prenotato un tavolo per la cena, andiamo a fare una passeggiata sul sentiero lungomare, giusto per evitare il gommone del Parco che si è affacciato nella baia. Precauzione inutile visto che accostano soltanto la barca al gavitello di Andrija prima di andarsene, ignorando il nostro pontile.

Come sempre la connessione latita, a Incoronata e facciamo fatica a telefonare e a connetterci con internet, facendomi rammentare gli anni in cui, per avere notizie da casa, occorreva arrampicarsi di notte in cima al monte.

Alle 20,00 andiamo a cena. Abbiamo ordinato tartare e carpaccio di tonno rosso, veramente particolari e squisiti, per antipasto, una aragosta da 600 gr e una porzione di tonno alla griglia, contorni di insalata, ½ l. di vino della casa, acqua e una birra per dissetarci. Per dessert prendiamo il gelato fatto in casa dai gusti particolari: arancia e tartufo, fichi, rosmarino, amarena ecc. Con il conto, 1169 kune - 155 € in tre, arriva anche il digestivo, pelinkovac o travarica aromatica. La parte del leone nel prezzo, l'ha fatta, come sempre, l'aragosta, 750 kune al kg. ma d'altra parte le aragoste locali, pescate nell'arcipelago e mantenute vive in vasca, sono sempre più piccole e rare. Ordinando tutti filetto di tonno alla brace 120 kune a porzione), pescato in zona e freschissimo, saremmo restati nella media delle altre sere.

Il cielo è stellato e l'aria afosa quando rientriamo in barca.

Miglia marine percorse 23, totali 178

MERCOLEDÌ 2 SETTEMBRE 2015

L'oscurità e il silenzio, quando chiude il ristorante e si spegne il generatore, diventano qualcosa di palpabile, di avvolgente, a Incoronata. Il mare una lastra di granito antracite intessuta da fili d'argento, riflessi della luna. Mi sveglia, alle 6,00, il canto del galletto del pollaio e un belare disperato, lontano, sulla collina, di un agnello che cerca la madre.

Il tempo è ancora discreto quando lasciamo l'ormeggio alle 9,00. Il cielo ancora in gran parte sereno seppur velato da alte nuvole sottili. Il vento quasi

assente, solo qualche debole refolo a variegare il mare a specchio. Ci dirigiamo a motore verso il Proversa Mala lo stretto a S dell'isola di Katina, caratterizzato dal basso fondale, appena 2,3 m. e dal doverci allineare sui "merigli", quattro piramidi di pietra, per trovare il passaggio. Davanti a Sali troviamo un leggero maestro che ci consente di arrivare, per mezzogiorno, a Rava. Diamo fondo all'ancora in un'insenatura nell'estremità meridionale dell'isola, per un bagno e uno spuntino. Il tempo si è ristabilito alle 14,30, quando riprendiamo la navigazione verso N.

Sferinacco-Zverinac ha un aspetto settembrino quando arriviamo, alle 17,00. Il cielo, in gran parte sereno, salvo qualche nube alta e sottile che vela il sole e dipinge il paesaggio a tinte pastello. Il mare è una lastra di piombo, greve e pesante senza il minimo alito di vento.

Ormeggiamo all'interno del pontile dei battelli, ultimi delle tre barche che ci possono stare, all'inglese. Due battute con l'ormeggiatore, un attempato signore simpatico che mi fa sempre lo sconto, facendomi pagare per 10 m. anziché 11, 130 kune compresa la corrente e siamo pronti per un tuffo.

Trascuriamo il resto del pomeriggio oziando il pozzetto tra un bagno e l'altro mentre Franca, recatasi a fare spese al market, si scontra ancora una volta con la venditrice, un'imponente matrona più indisponente che adiposa.

Alle 19,30 andiamo a cena al Bifè Zverinac, l'unico ristorante del paese.

Ordiniamo dei dondoli (tartufi di mare) crudi per antipasto, seguiti da calamari freschi locali, fritti e alla griglia con contorno di verdure e gelato per dessert.

Per dissetarci il solito ½ l. di malvasia, acqua e una birra. Dopo il caffè e la pelinkovac chiediamo il conto, 538 kune - 72 €. Il cielo è nuvoloso quando rientriamo in barca.

Miglia marine percorse 26, totali 204

GIOVEDÌ 3 SETTEMBRE 2015

Il cielo è prevalentemente sereno quando mi alzo, alle 8,00, con una velatura alta e qualche cumulo a NE sulla catena della Morlacca- Velebit. Una brezza da maestro increspa il mare, nella baia.

Dopo un bel bagno corroborante lasciamo l'ormeggio, alle 8,45 per dirigerci verso il Passaggio delle Sette Bocche e il mare aperto. Alle 10,30 percorriamo lo stretto di Zapuntel, un canale angusto e poco profondo che separa l'isola di Melata-Molat da Isto-Ist ed entriamo nel Quarnerolo.

Il maestrale si è stabilizzato a 7-8 kts. sollevando un'onda corta e fastidiosa sulla prua. Riusciamo ad aprire le vele e a proseguire di bolina stretta verso NNW.

Alle 15,30 entriamo nella baia di Sansego-Susak. Ad attenderci il gommone dell'ormeggiatore al quale domandiamo se c'è posto in porto. Gentilissimo, ci scorta al molo per porgerci le trappe e aiutarci nella manovra. Il porto di Sansego è un piccolo mandracchio il cui ingresso è segnalato a dx da un fanale verde, sul molo dove attracca il battello di linea, sulla sx da una boa segnaletica rossa all'esterno della quale inizia il basso fondale di sabbia della grande spiaggia.

Sulla banchina interna, in un fondale degradante dai tre ai due metri, una decina di posti barca forniti di corpo morto, corrente e acqua a richiesta.

Pagato l'ormeggio, 269,50 kune compresa la corrente andiamo a farci un

bagno rinfrescante in spiaggia. Questa, formata dal cumulo di sabbia fine, spesso decine di metri, che sormonta tutta l'isola, è attrezzata come la Riviera adriatica, ombrelloni, lettini e pedalò e degrada lentamente per un centinaio di metri prima di arrivare dove non si tocca. Qualche nuvola ha offuscato il sole pertanto, nonostante la calura, decidiamo di andare a passeggio fino al borgo vecchio che domina la baia da un'altura. Per arrivarci occorre inerpicarsi su una ripida scalinata, dai gradini diseguali e sconnessi, che si snoda tra le canne d'India che letteralmente tappezzano l'isola. Queste piante non sono qui per caso. Furono portate quando Sansego aveva oltre millecinquecento abitanti ed era interamente coltivata a vigneto, per proteggere i filari dalla salsedine sollevata dalla bora proveniente dal Quarnaro. Ora l'isola è quasi disabitata e le sue case diroccate o trasformate per la maggior parte in affittacamere. Nelle viuzze del borgo solo qualche vecchio che si trascina lentamente sulle scalinate profumate dai fiori selvatici, dai cespugli di more e dall'odore acre del latte del fico selvatico. Un'atmosfera tipicamente mediterranea e, a uno dei protagonisti di "Mediterraneo", il film di Salvatores, fa pensare il proprietario di una cantina nella quale entriamo, nei pressi della chiesa. Segaligno, coi calzoni a sbuffo e un gilè damascato, indossato a torso nudo, ci invita ad assaggiare i suoi vini. Scopriamo che è italiano, che ha sposato una donna dell'isola e che si è messo a coltivare gli antichi vigneti. Al fresco delle volte in pietra, tra le botti in legno e le moderne cisterne in acciaio, assaggiamo i quattro vini che produce: il "Sansego" un vitigno bianco autoctono dal colore ambrato, dal profumo intenso di salsedine e di macchia mediterranea e dal sapore deciso, un moscato fermo dal sapore caldo e deciso, un mix di uva prosecco e moscato, spumantizzato in bottiglia e un refosco rosso, dal colore ambrato e con un sentore di mora selvatica, acquisito dai roveti che delimitano le vigne. Il nostro anfitrione è decisamente loquace e simpatico e abbonda nelle degustazioni. Usciamo un po' brilli, con un cartone di sei bottiglie che, solo ridiscendendo le scale, mi rendo conto di quanto pesa e di doverlo trasportare fino in barca. Arriviamo al molo alle 18,00, stanchi e accaldati e bisognosi di un bel tuffo rinfrescante. Alle 20,00 andiamo a cena alla konoba Ankora, sul porto. Mi faccio portare il vassoio del pesce, orate e branzini tutti della medesima dimensione, sicuramente d'allevamento. Chiedo degli scampi, se sono locali? Mi risponde scuotendo la testa!

Ripieghiamo su un antipasto di polpo, veramente ottimo, conditi con una salsina di pomodoro fresco e olive. A seguire tonno rosso ai ferri, ottimo anche se un po' troppo cotto, calamari fritti e gamberoni in padella, il tutto con verdure per contorno. Il solito ½ litro di vino bianco, l'acqua e una birra per dissetarci in attesa del conto, 487 kune - 65 € in tre.

Per par condicio terminiamo la serata alla slasticarna Susak, l'altro locale, unico concorrente sul porto, con una coppa di gelato alla frutta prima di rientrare in barca.

Miglia marine percorse 38, totali 242

VENERDÌ 4 SETTEMBRE 2015

Di solito le nostre navigazioni cominciano di venerdì per terminare al sabato, con il rientro a Parenzo. Le previsioni meteo però annunciano l'arrivo, in

serata, di una grossa perturbazione atlantica, con temporali e venti di scirocco da 15 a 40 kt. Non è il caso di attardarci per poi affrontare la traversata del Quarnero in simili condizioni per cui abbiamo deciso di anticipare il rientro. Lasciamo l'ormeggio alle 7,00, con una manovra repentina per uscire dal porto e dai bassi fondali prima dell'arrivo dell'aliscafo che ci chiuderebbe dentro.

Il cielo è in gran parte sereno ma il sole velato la cappa di umidità preannuncia il cambiamento. Dirigiamo per rotta 310° verso Promontore, la punta S dell'Istria. Fuori dal ridosso di Sansego incontriamo un maestro proveniente da 300°, quasi da prua, sugli 8 kts. e un'onda lunga che ci costringe a poggiare oltre Medolino-Medulin per far portare le vele.

Alle 10,30 si vento va scemando, costringendoci a serrare le vele e a riprendere, a motore, la rotta diretta per Porer.

Alle 11,30 doppiamo il faro e usciamo dal Quarnero. Il vento è assente, residua un'onda morta fastidiosa mentre il cielo va coprendosi di nuvole. Cade anche qualche goccia di pioggia, le uniche prese in questa settimana di tempo splendido.

Proseguiamo a motore verso Pola per poi imboccare il canale tra Brioni e la costa.

Superato l'arcipelago si leva un po' di NW, sufficiente per aprire le vele. Sulla dx sfiliamo lentamente l'isola Rossa, Rovigno, il canale di Leme, Orsera e Funtana fino a che si apre dinanzi a noi il panorama di Parenzo.

Vedere il porto di arrivo, per un marinaio, dovrebbe essere motivo di gioia! Per me significa la fine della crociera, di un'altra stagione di navigazione e affiora la tristezza.

Alle 17,00 entriamo in porto e dopo aver fatto il pieno di gasolio, raggiungiamo il nostro posto in Marina.

Trascuriamo il resto del pomeriggio rassettando la barca e noi stessi per eliminare una settimana di salsedine.

Alle 20,00 andiamo a cena alla konoba Rustica III. Ordiniamo un piatto kuchara di specialità di carne balcaniche, alla brace con contorni vari e birra a fiumi. Dopo il caffè e lo slivovitz, pagato il conto facciamo due passi per Parenzo prima di rientrare in barca.

Domani ultimi lavori di riordino prima di rientrare in Italia.

Miglia marine percorse 60, totali 302