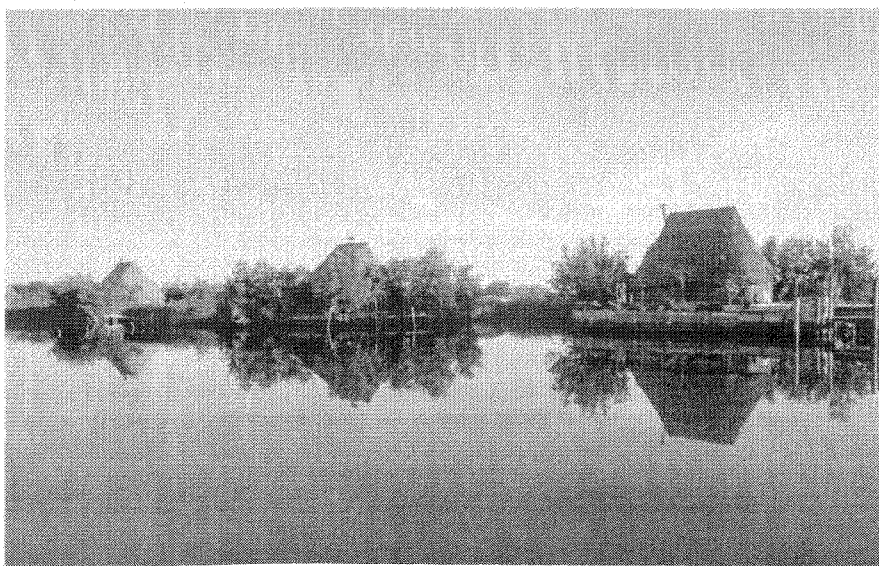


# Lupi di mare

L'ANTICO RITUALE A CAORLE DELLA COMPRAVENDITA DEL PESCE RACCONTATO DA OLIVO BOTTER, UNO DEI CENTOCINQUANTA PESCATORI DELLA CITTÀ, CHE IN LAGUNA SONO COME UNA GRANDE FAMIGLIA, UNITA DALLA PASSIONE PER IL MARE.

di Tommaso Vesentini

Olivo Botter attende i passeggeri nella cabina del suo traghetto sul fiume Livenza, posto tra la spiaggia di Caorle e S.Margherita. Alto, abbronzato il cappello ben calato sulla fronte, da quarant'anni trasporta mezzi e persone verso la marina 4, recentemente ristrutturata per ospitare fino a quattrocentoventi posti barca, la spiaggia di Duna Verde, posta un po' più a Sud, e le aziende vinicole dell'entroterra, nella zona del vino Doc Lison Pramaggiore. Dopo una vita passata sulla costa, conosce bene la sua città. E di Caorle dice che "nonostante i quattro milioni di turisti che vi giungono ogni anno, è riuscita a mantenere la sua identità di porto di mare". Il canale navigabile che scorre nel centro cittadino ospita, infatti, più di quaranta grossi pescherecci. Accanto ad uno di questi, battezzato Santa Maria, Daniele, uno degli oltre centocinquanta pescatori della città, è intento a liberare l'elica da un cavo che la impedisce sott'acqua. "Il mestiere del pescatore è duro", racconta. "La giornata tipo inizia alle cinque di mattina: un caffè in barca e si prende il largo". A Caorle, da aprile fino alla metà di giugno, è la stagione delle seppie. Lo strumento privilegiato da Daniele e dai suoi amici è la nassa, una cesta che, immergendosi verticalmente, si allunga e intrappola le seppie in vista della costa. "Trenta o quaranta nasse disposte in fila vengono fissate con due an-



core alle estremità. Poi, ogni due o tre giorni, si svuotano del pescato e vengo rimesse in mare, dove rimangono per circa tre mesi. D'inverno" aggiunge- "è ancora più dura". La sveglia, infatti, è alle due del mattino e la pesca può durare fino al pomeriggio. Tante ore di freddo, vento e umidità. Anche di libertà, però. "Perché" -dice Daniele- "il mestiere del pescatore ti permette di vivere del tuo, sulla tua barca, senza prendere ordini da nessuno". Qualcuno, a dir la verità, c'è a dettar legge, ed è la campanella che segnala l'apertura del mercato del pesce. In un edificio lungo e basso, di colore rosso intenso, si danno appuntamento pescatori e acquirenti per la vendita dei cinquanta o sessanta quintali di pesce e frutti di mare pescati in giornata. "E solo di quelli" -sottoli-

nea Floriana-, che del mercato è la direttrice. A Caorle, infatti, sono i produttori, cioè i pescatori, a gestire la compravendita del pesce "e le partite che vengono scambiate il pomeriggio sono state pescate la mattina stessa". Secondo un antico rituale, il banditore dell'asta pesa le scatole di seppie, palombi e canestrelli e riceve le offerte sussurrate dai compratori. "È l'asta ad orecchio" -continua Floriana- "un'usanza così antica che ancora non se ne è potuta rintracciare l'origine". Ora che l'asta è iniziata, le persone si assiepano intorno alle bilance, ma non c'è ressa. "Ogni barca" -racconta, infatti, Floriana- "è come un piccola bottega d'artigianato, con i suoi segreti e i suoi metodi peculiari, cosicché molti ristoratori aspettano il turno della loro preferita". Fatto



questo, verso le sei del pomeriggio, si precipitano ai fornelli per cucinare il pesce appena acquistato. Tra i ristoratori, molti sono ex pescatori e le ricette impiegate derivano dalla tradizione del mare, "tramandate" -dice Emanuele dalla Bella-, pescatore, romanziere e appassionato di cultura locale", fin dai tempi in cui l'intera cittadinanza partiva per andare a pescare nella Laguna, vivendo per oltre tre mesi nei casoni, rifugi a capanna sostenuti da travi di legno e ricoperti da fasci di canne palustri, e cucinando quanto pesca-

to giorno per giorno". La cultura culinaria, però, non è tutto. Anche il mare conta. "E a Caorle" -raccontano Carlo, Diego e Francesco, membri del Gruppo Sommozzatori della città- "l'acqua è più dolce che altrove e il pesce ha un sapore migliore. A poca distanza dalla costa, poi, si trovano le tegnùe, formazioni rocciose sulle quali la vita marina, soprattutto anemoni e spugne di mare dai colori sgargianti, ha la possibilità di attecchire e prosperare, fornendo protezione e nutrimento ai pesci che migrano dalla Lagu-

na". Proprio perché "difendere le tegnùe significa ripopolare il mare" il Gruppo Sommozzatori, che a Caorle conta un'ottantina di membri, è riuscito a trasformarle in un'oasi protetta nella quale, da quest'estate, guiderà delle escursioni subacquee su ben quattro differenti percorsi. Un impegno non da poco per i sommozzatori, ma rimarrà sempre il tempo per trovarsi nel casone di Carlo, per partecipare alle sue epiche grigliate di pesce e ricordare le avventure passate insieme sul mare. "La più bella" -ricorda lo stesso Carlo- "l'ho vissuta quando incontrammo il capodoglio". Oltre a delfini e tartarughe di mare, infatti, nell'alto Adriatico fanno capolino anche le grandi balene. "Fu una mattina di dicembre. I pescatori - che a Caorle vuol dire o amici d'infanzia o parenti- "ci avvertirono della presenza del capodoglio e noi ci precipitammo sul luogo dell'avvistamento. Era un giovane esemplare di circa otto metri e ci avvicinammo tanto da potergli accarezzare il dorso. Dopo tre ore che ci nuotava vicino sporse il muso ben sopra il filo dell'acqua, fece schioccare più volte le mandibole e si immerse. Capimmo che era una saluto e rimanemmo incantati come bambini".

## A land of fishermen

**D**espite four million tourists coming each year, Caorle still retains the atmosphere of a seaport town. The ship canal that runs through the centre of the town hosts more than 40 big fishing boats, on which the livelihood of 150 fishermen depends. Fishing is a hard job, especially during the winter, however, it allows an independent and exciting life.

From April to mid June it is cuttlefish season and fishermen use to scatter fishing pots over the sea bottom. A fishing pot is a long basket-type device that is immersed vertically into the water to trap fish.

Each day about 50-60 quintals of fish and seafood caught during the night arrive at the fish market where fishermen and buyers negotiate over the price. In Caorle fishermen directly manage the sale according to a system of bids whispered in the ear, as a consequence each boat acts just like a small company.

Chefs from the local restaurants come here to buy and everybody waits for their favourite boat. Anyway, anything is fresh because all the supplies on sale in the afternoon were fished in the morning. Many restaurateurs are ex fishermen and the way they prepare fish is the same of old times, when fishermen lived in the lagoon three months a year and cooked the fish day by day.

Moreover, a rather low concentration of salt in the water and the peculiar phenomenon of submerged rock formations locally known as 'tegnue', make the area particularly favourable to sea life. So much so that Caorle scuba diver club succeeded in preserving the natural assets in a protected area.

INFORMAZIONI

**Mercato Ittico Caorle**

+39 0421 212029

[www.mercatoitticocaorle.com](http://www.mercatoitticocaorle.com)

[mercato@alfa.it](mailto:mercato@alfa.it)

