

CROCIERA PRIMAVERA 2016

EQUIPAGGIO: Giorgio, Gianni, Paolo, Roland, Valter

ITINERARIO: Parenzo - Cherso -Arbe-Rab - Sferinacco-Zverinac - Striznja-Incoronata - Capri-Kaprije - Ezo Piccolo-Iz Mali - Sansego-Susak - Parenzo

SABATO 28 MAGGIO 2016

I lavori congressuali che mi hanno tenuto impegnato questo fine settimana sono terminati alle 15,30. Venezia è una caldera umida e rovente, in questo anticipo d'estate, e sono inzuppato di sudore quando recupero l'auto al parcheggio del Tronchetto. Il viaggio scorre tranquillo e senza intoppi, poco traffico in autostrada, quasi nessuno al confine tra Slovenia e Croazia e, alle 19,30, arrivo a Parenzo.

Ad attendermi in banchina i miei amici e una bottiglia di malbec frizzante appena stappata. I bagagli sono già stati stivati, la cambusa rifornita e il frigo acceso, non mi resta che assaporare il mio bicchiere di vino e la frescura del tramonto prima di andare a cena. Alle 20,30 raggiungiamo il ristorante "More" a Fontana. Paolo si è ripromesso una settimana "solopesce" e non possiamo deluderlo.

Ordiniamo un vassoio di dondoli (tartufi di mare) e scampi del Quarnaro crudi, seguiti da un paio di cappe sante al forno nostrane, per proseguire con un bel branzino selvaggio di circa 1,8 kg., calamari "domàci" e scampi, il tutto alla griglia con contorno i patate e bieta. Un paio di litri di malvasia istriana, fresco e profumato ci aiutano a mandar giù il tutto, in attesa delle frittelle calde appena fatte, tradizione della casa e della grappetta al miele. Pagato il conto, 50 € a testa, salutiamo Carmen e Gianni, i nostri anfitrioni, per ritornare in barca.

DOMENICA 29 MAGGIO 2016

La sveglia mi rimbomba nelle orecchie alle 5,00 e, per qualche secondo, sono combattuto tra il dargli retta o girarmi dall'altra parte, poi la voglia di navigare prevale e mi alzo. Una mezz'ora per preparare masquerade alla partenza, mentre Roland ci da la carica con una tazza del caffè di sua produzione, sfornato dall'imponente macchina espresso che si è portato dietro, e alle 5,30 molliamo gli ormeggi per dirigerci verso S. Il cielo è sereno, appena offuscato da una bruma di caldo e una leggera brezza da scirocco increspa il mare calmo.

Procediamo a motore, rasentando la costa fino a Orsera, zigzagando tra scogli e isolotti, mentre il sole si fa strada sopra le verdi colline istriane. Il vento rinforza dopo Rovigno e l'isola Rossa, mentre dirigiamo verso il canale di Fasana e le isole Brioni ma è solo dopo le 10,00, superata l'imboccatura del fiordo di Pola e entrati in mare aperto, che l'onda da prua comincia a diventare fastidiosa.

Lo scirocco soffia a 20 kts. quando, a mezzogiorno, doppiamo il faro di Porer, all'estremità meridionale dell'Istria, e ci rendiamo conto che attraversare il Quarnaro facendo rotta contro vento verso Sansego o Lussin Piccolo è praticamente impossibile. Decidiamo quindi di poggiare verso il termine del

golfo allargando la bolina, per dirigerci a Cherso. Il vento tende a ruotare verso libeccio man mano che ci addentriamo in Quarnaro, portandosi praticamente al giardinetto e consentendoci di aprire tutta la vela e navigare con lunghe surfate sulle grandi onde spumeggianti a 7-7,5 kts. Il cielo va via via coprendosi a occidente mentre nubi basse corrono veloci offuscando il sole. Siamo ormai in vista di Capo Pernat, lo sperone roccioso che chiude a S il golfo di Vallone di Cherso-Valun, quando un muro bianco di bruma ci rincorre velocemente. Appena il tempo di ridurre le vele e veniamo investiti dal groppo a 30-35 kts. che ci stende sul mare. Veniamo sommersi da un diluvio di pioggia e di spuma nebulizzata che ci fa perdere il contatto visivo con le altre due barche che avevamo a fianco. Un quarto d'ora di "iradidio" e poi tutto passa, lasciando un mare lattiginoso, una pioggerellina fine e noi, inzuppati missi! Fortunatamente siamo ormai nel ridosso del golfo e proseguiamo tranquilli, a motore, fino a raggiungere il porto di Cherso. Io vorrei ormeggiare al solito posto, sul molo esterno del mandracchio, fornito di trappe, corpi morti e corrente ma Valter, quando si è fermato la scorsa estate, si è trovato bene nel piccolo marina comunale ricavato esternamente alla banchina dei battelli di linea, fornito di bagni e docce, sebbene abbia l'aspetto di un rimessaggio trasandato e in disordine. Ormeggiamo alle 15,30, appena in tempo per stendere i vestiti bagnati e rifugiarsi sotto coperta per uno degli innumerevoli scrosci di pioggia torrenziale che rallegreranno il pomeriggio e la sera. Ne approfittiamo per farci un insalatona al tonno con la magnifica lattuga freschissima dell'orto di Paolo. Dopo una passeggiata in città e lungo i moli del porto, alle 20,00, per cena, ci rechiamo alla konoba "Kopac" in una viuzza attigua al mandracchio e all'antico mercato coperto. Cerchiamo Stephen, il gestore, un vecchio amico che conosciamo da anni. Lui è fuori in mare a pescare e ci accoglie il figlio, distaccato e indisponente. Ci dice che il tavolo grande, d'angolo, in fondo alla sala è occupato (mentre rimarrà vuoto tutta la sera così come gran parte del locale) e ci fa accomodare in un tavolo striminzito, con le panche senza spalliera, vicino all'ingresso. Di pesce ne ha poco e di provenienza dubbia. Alla fine ordiniamo uno scorfanello, l'unico disponibile, di ½ kg. e dei calamari alla griglia, evidentemente decongelati, con contorno di patate e biette. Il vino è il solito, perfido malvasia di Pisino e ce ne facciamo bastare un litro, ripiegando sull'acqua minerale. A fine cena arriva il padre, gentile e affabile come al solito, che ci racconta la sua battuta di pesca davanti a una grappetta. Siamo comunque ansiosi di andarcene e, pagato il conto, 820 kune, circa 110 €, approfittando di una tregua fra un rovescio e l'altro per raggiungere la gelateria sul porto per una coppa di frutta e gelato prima di rientrare in barca.

Miglia marine percorse 57

LUNEDI 30 MAGGIO 2016

La notte è trascorsa tranquilla, all'ormeggio. Mi sveglio alle 6,00 per il trambusto creato da una parte dell'equipaggio che va a visitare a piedi la baia. Il cielo è completamente sereno, il mare calmo e soffia un lieve libeccio. Andiamo a far provviste al mercato, dove acquistiamo delle ciliegie e della verdura di produzione locale. Valter si mette a trattare con la vecchia contadina sul prezzo delle fave già sbucciate (15 kune al sacchetto)

sostenendo che è esagerato rispetto alle 12 kune/kg. delle stesse intere, ricavandone un commento sarcastico: "Ndove lo gavè trovà sto elemento?". Saldiamo poi il pernottamento del marina "Brodogradilste Cres" 402 kune x 11 m., certamente troppi per la posizione e la qualità dei servizi offerti a conferma che molto meglio sarebbe stato ormeggiare al molo antistante il mandracchio gestito dall'Autorità portuale, privo di servizi igienici ma fornito di trappe, corpi morti e corrente a 25 kune/m., che ,forse, non sarebbe passato nessuno a riscuotere.

Alle 9,00 lasciamo il porto per dirigerci verso NW al "ditone" di Cherso. In Quarnaro il vento è più sostenuto, sui 15 kts. e ci permette di spiegare le vele in una navigazione tranquilla, al traverso.

Alle 11,30 doppiamo Punta Banja, l'estremità settentrionale di Cherso e cominciamo a discendere il Quarnerolo, il passaggio tra le isole di Veglia e Cherso, tristemente famoso per la bora. Oggi c'è "Jugo", scirocco sui 20 kts.. fastidioso perché di prua ma che non solleva onda, in un canale così ritretto. Festeggiamo con un aperitivo: tartine con le sarde del Garda, pescate e salate da Adelino e conservate sott'olio e olive in composta di "Bassinel" prodotte da Paolo. Un paio di bottiglie di prosecco del Valter sono l'ideale per pulirci la bocca mentre ci mettiamo ai fornelli per il pranzo. Alle 13,00 diamo fondo in una insenatura deserta con una piccola spiaggetta sull'isola di Veglia-Krk e prepariamo la tavola in pozzetto per il pranzo.

"Pennette, fave e pecorino": preparare un soffritto con olio di oliva extravergine, non filtrato di Val di Sogno (Malcesine), cipolla e aglio in camicia. Una volta appassita aggiungere la pancetta a dadini e poi le fave fresche. Aggiungere brodo fino a completare la cottura, per una ventina di minuti. Cuocere le pennette in acqua per 2/3 del tempo indicato, poi scolare e completare la cottura mantecando con il sugo alle fave e una spolverata abbondante di formaggio pecorino di Pag.

Alle 14,30 riprendiamo la navigazione. Il vento è ruotato di alcuni gradi permettendoci di veleggiare di bolina larga verso l'isolotto di Plavnic. Le ore scorrono in fretta, mentre ci crogioliamo al sole e, alle 19,30 arriviamo nel porto di Arbe-Rab. Troviamo posto, l'ultimo libero, dalla parte opposta al marina ACI, nella banchina antistante il centro storico della cittadina, infilandoci tra un grosso motoryacht e un battello turistico. Pagato l'ormeggio all'addetto della Port Authority Rab, 329 kune, compresa la corrente e i servizi igienici nell'hotel International, antistante, ci prepariamo per la cena. Verso le 20,30 raggiungiamo la konoba " Rab", un bel locale in una viuzza che, dalla via principale, si inerpicava sul declivio dominato dai quattro campanili. Ordiniamo una insalata di polpo e seppie, zuppa di pesce bianco, seguita da una grigliata di saraghi e scampi. Per concludere palacinke wine chateaux, caffè e, come digestivo, vlakovac. Pagato il conto, 1700 kune, ci accomodiamo in un bar sul lungomare per tirar tardi con una caipininha prima di andare a dormire.

Migliaia marine percorse 52, totali 109

MARTEDI 31 MAGGIO 2016

Mi alzo alle 7,00! Gran parte dell'equipaggio è già in giro, chi a estirpare piantine di cappero selvatico da portare a casa, chi a dar fondo alle riserve di

acqua calda dei bagni dell'hotel International.

Andiamo a fare una passeggiata fino al mercato comunale. Qui acquistiamo due kg. di scampi vivi, che si muovono ancora (160 kune al kg.) e ½ kg. di pesci ragno (tracine) per il fumetto. Rientrati in barca, alle 9,30, dopo aver fatto rifornimento di gasolio, lasciamo Arbe-Rab per il mare aperto. Il cielo è sereno, il mare calmo e soffia un leggero scirocco che ci permette di aprire le vele. Mentre navighiamo tranquilli ci diamo alle operazioni di cucina. Gianni fa bollire e sfiletta i pesci ragno per poi occuparsi degli scampi che debbono essere sgusciati. Prepariamo anche il soffritto di aglio e cipolle e, quando arriviamo a Ulbo-Olib siamo pronti per il risotto. Alle 13,30 arriviamo nella baia di Slatinica dove ormeggiamo a uno dei molti gavitelli predisposti davanti alla spiaggia bianca, caraibica, in 2 m. d'acqua. Un bagno, nonostante l'acqua non superi i 18°, per ristorarci e Gianni completa la preparazione del risotto. Ci fermiamo fino alle 15,30, tra risotto, un paio di bottiglie di verduzzo e parmigiano fresco perché: "La boca nò l'è straca se nò la sà de vaca!" quando riprendiamo la navigazione per dirigerci verso il passaggio delle Sette Bocche-Sed Movrace.

Arriviamo a Sferinacco-Zverinac alle 18,00. Non ci sono altre barche per cui ormeggiamo comodamente all'interno del molo del battello di linea. Sono accaldato e non vedo l'ora di farmi un tuffo in mare mentre Valter va a ordinare il pesce per la cena nell'unico ristorante del luogo. Pagato Braco, l'ormeggiatore, 150 kune (15 kune al m. compresa la corrente), alle 20,30 andiamo a cena al Bifè Zverinac. Abbiamo ordinato 2 kg. di dondoli alla buzara, seguiti da una grigliata composta da un'orata, uno spizzo (sarago pizzuto) e una scarpèna (scorfano rosso) per 2,5 kg. con contorno di bietole e patate. Il vino della casa, lo zlathina di Verbenico, non è ancora arrivato per cui ci viene servito un sauvignon della Slavonia abbastanza gradevole. Completano il menù le palacinke alla marmellata o cioccolato, caffè e la pelinkovak. Pagato il conto, 2.200 kune, rientriamo in barca sotto una pioggerellina insistente.

Miglia marine percorse 40, Totali 149

MERCOLEDÌ 1 GIUGNO 2016

Il cielo è di un blu abbacinante quando mi alzo, alle 8,00. Dopo un tuffo in mare per rinfrescarmi e nutrire il branco di occhiate che staziona sotto il molo, vado in cerca di pesce per la cambusa. Da un pescatore acquisto quattro belle seppie, per circa 1 kg (40 kune) che Gianni mi aiuta a nettare sulla scaletta fuori dal porto.

Alle 9,00 lasciamo l'ormeggio per dirigerci verso SE, costeggiando Isola Grossa-Dugi Otok. Soffia una leggera brezza di scirocco, diritta da prua e troppo debole per andare a vela. Verso le 11,30, al traverso dell'isola di Rava, mi metto ai fornelli. Al mercato di Arbe-Rab oltre agli scampi, abbiamo acquistato da una contadina un sacchetto di piselli freschi già puliti, ideali per le seppie.

Spaghetti alle seppie con piselli: nettare le seppie e tagliarle a listarelle. Preparare un soffritto con aglio, cipolla e olio extravergine di Malcesine al quale aggiungere le seppie a listarelle e lasciare bollire, con l'aggiunta di un bicchiere di verduzzo, per una decina di minuti. Aggiungere i piselli freschi e

proseguire la cottura, aggiungendo acqua quanto basta, per una mezz'ora. Cucinare gli spaghetti, per un paio di minuti in meno del tempo indicato, scolarli e terminare la cottura nella pentola delle seppie. Una spolverata di prezzemolo tritato e servire in pozzetto. Alle 15,00, dopo le "esequie in mare" della pentola delle seppie (sfuggita a Paolo che la stava pulendo) riprendiamo la navigazione. Io mi appisolo e lascio a Valter l'onore e l'onere del suo primo passaggio al timone del Proversa Vela, il passaggio a S di Katina, traguardando i merigli, piramidi in pietra sulla costa che segnalano lo stretto canale profondo appena due metri. Alle 17,00 ormeggiamo al molo del ristorante Darko a Striznja sull'isola Incoronata. Il pontile è sempre lo stesso, sette otto posti in andana, forniti di corpo morto e trappe in max 2,5 m. d'acqua e due gavitelli gialli in rada, per le barche con maggiore pescaggio. Nella vasca vivaio ricoperta da tavoloni di legno, ricavata in mezzo al molo, nuotano una aragosta, qualche astice e una verdesca di un metro e mezzo. Branka, la padrona, non c'è, è andata a Zagabria dalla figlia, per cui concordiamo con Darko la cena, una aragosta da un kg. e una ricciola di due kg. alla brace. Mi concedo un pomeriggio balneare di sole e bagni mentre l'equipaggio va a scalare il retrostante monte Metlina, 272 m./slm., la vetta più alta di Incoronata. Alle 20,00 andiamo a cena. Ci viene servita per prima l'aragosta bollita in bellavista, per continuare con la ricciola, aperta a metà e cotta alla griglia su legna ricavata dalla rara macchia mediterranea che cresce sull'isola, profumata di salsedine. Tre litri di malvasia per digerire il tutto prima della palacinka al miele, caffè e pelinkovac. Il conto non è leggero, 2355 kune, circa 55 € a testa, ma proporzionato a quello che abbiamo mangiato. Satolli rientriamo su masquerade che galleggia in un letto di stelle che si riflettono nel mare a specchio.

Miglia marine percorse 27, Totali 176

GIOVEDÌ 2 GIUGNO 2016

Il fatto di essere l'unica barca ormeggiata al molo di Striznja ha accentuato la peculiarità delle notti a Incoronata, il buio assoluto! La mancanza totale di illuminazione artificiale, una volta che, dopo le 23,00, i ristoranti chiudono e spengono il gruppo elettrogeno, rende il cielo più cupo e profondo e ci permette di osservare una miriade di stelle e costellazioni che altrove svaniscono per l'inquinamento luminoso.

Anche i rumori sono assenti. Solo il tintinnio di una drizza agitata dal vento a turbare il silenzio "assordante" della notte. Verso l'alba poi il ragliare angosciato del più giovane dei cinque asini, lasciati liberi a pascolare allo stato brado per tenere pulito il terreno, che ha forse smarrito la madre e, più tardi il lento pulsare del diesel della barca di Darko che va a ritirare le reti.

Il cielo è sereno sopra di noi quando mi alzo alle 7,15, ma a N, all'orizzonte incombe un fronte temporalesco e si ode lontano il borbottio dei tuoni.

Incoronata, in questa mattina di sole, ha un aspetto diverso dal solito, più rigogliosa. Le precipitazioni frequenti di questa primavera piovosa hanno fatto crescere l'erba e i cespugli di salvia selvatica tra gli anfratti della roccia calcarea tanto che l'isola ha assunto dei toni di colore pastello, quasi una immensa spatolata di gelato al pistacchio. Un tuffo in mare per svegliami e alle 8,00 molliamo l'ormeggio per dirigerci verso SE lungo il canale esterno di

Incoronata. Alle 10,00 lasciamo l'arcipelago e a mezzogiorno siamo a Capri-Kaprije una delle isole dell'arcipelago di Sebenico. Il cielo continua a essere diviso a metà, sereno a S, cupo e minaccioso a N per cui decidiamo di non rischiare e ormeggiamo alla banchina del paese, fornita di corpi morti, corrente e acqua (30 kune al metro). Sistemata Masquerade andiamo a trovare Kate, la prosperosa padrona della konoba "Kod Kate" che ci accoglie con un abbraccio e un bicchiere di travarica, la tradizionale grappa dalmata alle erbe a 50°, mentre le ordiniamo per la sera una peka di polpo e patate. La peka (campana) è un metodo di cottura tipico di queste zone, che richiede alcune ore di preparazione. Viene acceso un gran fuoco per ricavarne molta brace per poi spostarla e deporre sul pavimento arroventato del camino la teglia contenente un letto di patate, cipolle e la carne o il pesce. Si copre con un coperchio di ferro a forma di campana che viene a sua volta sommerso dalle braci e si lascia fino alla completa cottura. Ci spostiamo alla pizzeria sul porto per una birra e uno spuntino, mezza pizza a testa, per poi trascorrere il pomeriggio prendendo il sole o passeggiando per le stradine dell'isola, interamente pedonale. Alle 20,00 siamo a cena da Kate. Dopo l'aperitivo dalmata, travarica alle erbe, ci viene servita la peka, quattro bei polpi su un letto di patate, cipolle, carote e zucchine, ben innaffiate da un paio di litri di vino bianco di Sebenico. Per dessert ordiniamo palacinka con mandorle e gelato per finire con quella che Kate chiama "medicina" un liquore di carruba digestivo e aromatico.

Pagato ol conto, 1250 kune, concludiamo la serata al bar del porto con un gin fizz.

Miglia marine percorse 23, Totali 199

VENERDI 3 GIUGNO 2016

E' piovuto molto durante la notte, gocce grosse, fitte e martellanti mi hanno svegliato dandomi l'impressione di essere in un autolavaggio. Il cielo è comunque in gran parte sereno quando mi alzo, alle 8,00, per andare a fare un bagno rinfrescante fuori dal porto. Il fondale poco profondo della baia è quasi completamente tappezzato da pinne nobilis tanto che è difficile riguadagnare la riva senza calpestarle, a dimostrazione che, lasciandole in pace, possono riprodursi rapidamente. Non abbiamo fretta di partire! L'ormeggiatore ci ha detto che il rubinetto dell'acqua in banchina verrà aperto alle 9,00 e abbiamo il serbatoio quasi vuoto. Ne approfittiamo per fare colazione al bar del porto e, alle 9,30, fatto il pieno, lasciamo l'ormeggio per dirigerci verso NW. Il mare è calmo, solo una leggera brezza da maestro, ovviamente da prua, probabilmente aria risucchiata da un grosso cumulo nembo che si sposta lentamente sulla terraferma verso SE con tuoni e fulmini. Noi comunque ci godiamo la giornata di sole mentre procediamo a motore verso Zut. Questa mattina non abbiamo trovato pesce! I pochi pescatori che pulivano le reti sul porto, particolarmente scorbutici, ci hanno risposto con un grugnito che quanto avevano preso se lo mangiavano loro. Dobbiamo ripiegare sugli avanzi di cambusa! In frigo abbiamo una soppresa travigiana e Gianni si mette all'opera per imbastire un risotto alla pilota. E' quasi tutto pronto per il fornello quando, alle 13,00, diamo fondo all'ancora nella piccola baia Dagodinja, sulla costa occidentale di Zut. Il tempo di un tuffo

in mare e Gianni e' pronto col risotto cotto a puntino, mantecato con parmigiano reggiano.

Un paio di bottiglie di raboso di Piave per sgrassarci la bocca, poi il caffè di Ronald, la pelinkovac ghiacciata e una pennichella al sole prima di riprendere la navigazione alle 15,00.

Alle 17,00 entriamo nel porto di Zaglav, su Isola Grossa-Dugi Otok, l'unico della zona, per fare il pieno di gasolio al distributore in quanto pensiamo di non toccare altri porti dove poterci rifornire fino all'arrivo. Proseguiamo, attraversando il canale di Zut, verso l'estremità meridionale di questa isola.

Alle 18,00 siamo a Ezo Piccolo-Iz Mali. La banchina d'accesso al piccolo mandracchio potrebbe ospitare almeno tre barche sui 40'. Ora ce ne sono due charter: un 46' e un 40', inframmezzati da almeno 8 m. di molo libero per cui per noi non c'e' spazio. Pertanto ci portiamo all'interno del pontile d'attracco dei battelli dove sono stati installati 6 corpi morti con trappe, senza acqua ne corrente, con minimo 6 m. di fondale sotto. L'ormeggio da qualche anno sarebbe a pagamento ma l'ormeggiatore non si vede per cui.....

Alle 20,00 andiamo a cena alla konoba "Diza" sulla stradina che porta alla chiesa che sovrasta il paese, un centinaio di metri dal porto. Arriviamo insieme al pescatore che sta consegnando il pesce appena catturato, trasportato in due frigo portatili. Tra branzini, scorfani, riboni, orate, dentici e rombi scegliamo un rombo e un dentice, 2,5 kg. in tutto da cuocere alla griglia sulla brace del camino. Un piatto di alici locali sott'olio, olive in composta dell'isola e baccalà mantecato ci aiuta a ingannare il tempo dell'attesa poi finalmente il pesce arriva ed è un tripudio di sapori. Una travarica della casa, ed arriva il conto, 1330 kune, circa 36 € a testa, un prezzo accettabile per, forse, la migliore grigliata di questa crociera.

Terminiamo la serata con al bar sul porto con un "Cuba Libre": rum Havana club e Coca Cola in bottiglietta di vetro, non male per un localino improvvisato, sperduto in un'isola dalmata.

Miglia marine percorse 36, Totali 235

SABATO 4 GIUGNO 2016

Mi sveglia, alle 7,30, l'onda prodotta dal battello per Zara che ha ormeggiato dal lato opposto del molo. Il cielo è terso, di un blu cristallino, il mare calmo e soffia una lieve brezza da scirocco.

Tuffarsi in mare, direttamente dalla barca ormeggiata in porto, è una cosa che si può fare in pochi posti, in Dalmazia o altrove. Ezo Piccolo-Iz Mali è uno di questi! Siamo praticamente ormeggiati in mare aperto, in uno stretto braccio di mare protetto dall'isola di Ugliano-Ugljan, una sorta di lago prealpino, e l'acqua è pulita e invitante.

Alle 8,30 ci dividiamo, l'equipaggio va a piedi fino a Ezo Grande - Iz Veli, 4-5 km. di passeggiata lungo una strada affacciata sul mare dove passa un'auto ogni mai, mentre Gianni mi aiuterà a trasferire la barca per fare il recupero.

Alle 10,00 ci mettiamo in rotta verso NW. Non c'è vento e procediamo a motore diretti al Canale delle Sette Bocche- Sed Movrace che porta in mare aperto. Davanti a Sferinacco- Zverinac mi viene in mente che è ora di pranzo e che in barca abbiamo solo formaggio e soppressa. Una telefonata a Bodizar e a mezzogiorno ormeggiamo al molo antistante il Bifè Zverinac. Giusto il

tempo per un tuffo rinfrescante e siamo seduti a tavola a gustare un vassoio di 2 kg. di dondoli alla buzara, accompagnati da una caraffa di zlathina, il vino bianco di Verbenico, nell'isola di Veglia_Krk, profumato di mare e di macchia mediterranea. Una palacinka, caffè, pelinkovak e, pagato il conto, 30 € a testa, siamo pronti a riprendere la navigazione.

Usciti dal Passaggio delle Sette Bocche costeggiamo l'isola di Melata-Molat, poi Isto-Ist, Scarda e alle 16,00, siamo a Premuda, nel ridosso naturale di Masarine davanti al borgo di San Ciriaco-Krijal dove diamo fondo all'ancora in tre metri d'acqua turchese, costellata dal nero delle poseidonie. Purtroppo quest'anno niente gavitelli posizionati in rada, forse è troppo presto, forse hanno smesso di metterli.

Alle 16,30 riprendiamo la navigazione, prua verso l'isola di Sansego- Susak. C'è il leggero maestro che ci permette di aprire le vele di bolina stretta e, alle 19,15, arriviamo in porto a Sansego.

Ad attenderci Maia, la bella e simpatica ormeggiatrice, a cui paghiamo il pernottamento, 245 kune compresa la corrente. Una passeggiata per sgranchirci le gambe e andiamo a cena alla konoba "Anfora" sul porto. Ordiniamo un branzino selvaggio e un'orata, mentre io e Valter, stanchi di pesce prendiamo costolette di agnello alla brace.

Pagato il conto, 1300 kune, terminiamo la serata nella gelateria del paese prima di rientrare in barca.

Miglia marine percorse 35, totali 270

DOMENICA 5 GIUGNO 2016

Il cielo è quasi completamente sereno quando lasciamo l'ormeggio alle 5,45, ma all'orizzonte, verso NW, grossi cumulo nubi incombono minacciosi. Il mare è calmo, solo una lieve brezzolina da NE strina l'acqua color inchiostro.

Impostata sul timone automatico la rotta,309°, ci apprestiamo ad attraversare il Quarnaro percorrendo, a 6-6,5 kts. le circa 20 nm. che ci separano dal faro di Porer.

La traversata procede tranquilla, a motore, in un Quarnaro insolitamente placido, quasi tutta sotto un caldo sole mentre a occidente, verso l'Italia, osserviamo alcune grosse celle temporalesche scaricare pioggia e fulmini in mare aperto.

Solo nelle ultime 5 nm. che ci separano dall'estremità meridionale dell'Istria la coda della perturbazione si porta sopra di noi scaricando una pioggerellina debole e sottile.

La pioggia cessa quando, alle 10,00, transitiamo al largo di Veruda mentre il cielo a NW si apre in grandi sprazzi di sereno.

Costeggiamo l'Istria lungo il canale di Fasana, mentre le code dei temporali che transitano nell'entroterra alternano sole a qualche goccia di pioggia e portano un po di borino sui 15 kts che ci permette di aprire le vele. Alle 15,00 c'è un sole rovente quando arriviamo in porto a Parenzo. Il tempo di rassettare la barca e scaricare i bagagli e, alle 17,30, siamo pronti per affrontare il viaggio di ritorno. Ci fermiamo per cena a Srgasi, un paesino alla periferia di Capodistria, in Slovenia, alla gostiona "Tri Lovci" famosa per la selvaggina. Ordiniamo una frittata con asparagi di bosco per antipasto, a

seguire chi filetto, chi medaglioni di cervo con strucoli al formaggio, chi fuzi con ragù d'orso. Concludiamo con il dolce locale, una sorta di strudel con frutta secca e pinoli, caffè e grappa di giuggiole prima di chiedere il conto, 180 € , e riprendere il viaggio verso casa.

Miglia marine percorse 55, Totali 325