



Vento di Riva



Periodico di Informazione per soci, utenti e operatori del Porto Turistico Riva di Traiano
 Direttore responsabile: Dott. Giovanni Cassata - e-mail: maxigiova@gmail.com
 AUTORIZZAZIONE DEL TRIBUNALE DI CIVITAVECCHIA del 7 giugno 2007 n. 8/07 del registro della stampa
 Etruria Arti Grafiche - Viale della Vittoria, 14 - Tel. 0766.23070 / 33712 - CIVITAVECCHIA



PASQUA 2008



Con l'augurio di una felice serena Pasqua che la PTRT spa ed il suo giornale rivolgono a tutti i lettori, pubblichiamo la lettera che segue inviata dalla presidenza del porto a tutti i soci.

Oggetto: stato di avanzamento del Progetto di Ampliamento della Concessione.

Signori azionisti,
 è ormai trascorso quasi un anno dall'ultima assemblea nella quale fu deciso di dare l'avvio alle procedure autorizzative relative all'ampliamento della concessione del nostro porto.

A seguito di tale decisione, iniziò, da parte della società DiportoInporto, un'opera di approfondimento e completamento della documentazione da presentare a corredo della domanda.
 A dicembre 2007 fu presentata, per il tramite del Comune di Civitavecchia, la istanza, alla Regione Lazio, per "l'estensione temporale della Concessione, adeguamenti e ristrutturazioni funzionali e tecnologici relativi alle infrastrutture esistenti e per l'ampliamento del porto turistico di Riva di Traiano" corredata dal **PROGETTO PRELIMINARE** redatto ai sensi del DM 14 aprile 1998, per l'AVVIO delle PROCEDURE AUTORIZZATIVE.

Si tratta pertanto del "progetto preliminare" che, come abbiamo più volte ripetuto, trascorsi 60 giorni dalla pubblicazione, peraltro non ancora avvenuta, sulla Gazzetta Ufficiale Europea, verrà sottoposto, in sede di Conferenza dei Servizi, al vaglio dei numerosi Enti interessati; a seguito delle osservazioni e delle richieste che verranno fatte dai vari Enti, il progetto preliminare verrà modificato ed integrato fino ad arrivare, dopo varie reiterazioni, ad un progetto pressochè definitivo che verrà sottoposto all'approvazione di una Assemblea appositamente convocata.

Al fine di rispondere alle numerose richieste di informazione che ci pervengono da molti azionisti, riteniamo opportuno organizzare una **conferenza**, tenuta dalla Società proponente (DiportoInporto), nella quale, oltre ad illustrare il progetto, verrà fatto il punto sullo stato degli atti; nell'occasione verrà fornita, a tutti coloro che ne faranno richiesta, la documentazione di tutti gli atti e la corrispondenza ufficiali intercorsi tra le società; questa documentazione è peraltro già a disposizione dei soci che volessero consultarla, presso gli uffici del porto.

Contiamo, grazie a questa iniziativa, di portare un forte contributo di chiarezza e di fornire a tutti i soci sufficienti elementi di conoscenza per un sereno e consapevole giudizio sul progetto presentato.

Compatibilmente con gli impegni di tutti cercheremo di organizzare al più presto la conferenza.
 Per focalizzare meglio gli interventi su cui dovrà prevalentemente concentrarsi la conferenza, Vi invitiamo a comunicarci con una breve nota, gli argomenti e gli aspetti ai quali siete maggiormente interessati; la nota potrà essere inserita nella cassetta delle lettere all'ingresso o consegnata in ufficio.

Cordiali saluti a tutti
 Porto Turistico Riva di Traiano S.p.A.
 Il Presidente



BREVI DI VELA

a cura di Bianca Groppallo

MOBY ROMA D'INVERNO 2007/08

Quinta prova disputata con sole e 5/6 nodi di vento

Ancora una bella vittoria per Nautilus Marina di Pino Stillitano nella categoria Altura

Primo Woodpecker, Comet 12 di Ugo Garribba, nella categoria Crociera

A Riva di Traiano, la flotta di circa 100 barche partecipanti, dopo una lunga attesa sotto il sole, è riuscita a disputare regolarmente la quinta prova del XIX Campionato Invernale, quando si è alzata una termica d'intensità intorno ai 5/6 nodi. Splendida regata anche oggi, su percorso a bastone lungo 8,61 miglia. La vittoria nella categoria Altura è andata a Nautilus Marina, il Vismara 41 di Pino Stillitano, che conferma quindi il suo primo posto in classifica generale dopo 5 prove disputate. Secondo oggi si è piazzato Le Coq, Mumm 30 di Raimondo Cappa, davanti allo Swan 45 Swanted di Piccolo/Pretelli. Così, nella categoria Altura, al termine delle 5 prove disputate, in classifica generale provvisoria dietro al leader Nautilus Marina, troviamo il First 34.7 Calaf di Perrone/Barni, mentre terzo è il First 36.7 Vanité di

segue a pag. 2

segue dalla prima

Mario Aquila. Nella categoria Crociera, la prova odierna di 4,52 miglia è stata vinta dal Comet 12 Woodpecker che ha preceduto il Comet 45 S Punto a Capo di Massimo Mellaro e l'Elan 40 Felgiva di Filiberto Gioia. Classifica provvisoria Crociera dopo 5 prove: primo Punto a Capo Comet 45 S di Massimo Mellaro, seguito da Mamiblu Grand Soleil 43 di Gennarino Tozzi e terzo Zero 58, Grand Soleil 45 di Davide Ferulli.

disputate, c'è Mamiblu che precede l'Elan 40 Felgiva di Filiberto Gioia e il Comet 12 Woodpecker di Ugo Garribba.

In classe Gran Crociera ha vinto Antico Toscano, Grand Soleil 40 di Pier Giorgio Muraro, secondo Comet 41S Eola di Valenti e terzo Punto a Capo, Comet 45S di Massimo Mellaro. La classifica generale provvisoria dopo 6 prove vede in testa a parità (8 punti) Antico Toscano e Punto a Capo, mentre terzo è Zero 58, Grand Soleil 45 di Davide Frulli.

Mumm 30 Le Coq di Raimondo Cappa e terzo Libertine di Maurizio Biscardi. Nessun cambiamento in testa alla classifica generale provvisoria dopo 7 prove disputate: sempre primo Nautilus, il Vismara 41 di Pino Stillitano, seguito dai due First 34.7: Bonaventura di Luigi Anastasia e Calaf di Perrone/Barni/Morville.

Nella classe Crociera, la vittoria è andata a Felgiva, Elan 40 di Filiberto Gioia, seguito da Mamiblu, Grand Soleil 43 di Gennarino Tozzi e da Medina, Bavaria 34 di

a Capo il Comet 45S di Massimo Mellaro e 9 punti di vantaggio sul terzo, Zero 58, il Grand Soleil 45 di Davide Ferrulli.

BONAVENTURA CON MAURO PELASCHIER HA VINTO L'OTTAVA PROVA

Con un vento di 6/8 nodi e un bel sole, è stata disputata a Riva di Traiano l'ottava prova del XIX Moby Roma d'Inverno.

A vincere questa regata in classe Altura è stato il First 34.7 Bonaventura di Luigi Anastasia, timonato da Mauro Pelaschier e con Pierluigi Fornelli alla tattica. Ottimo risultato dell'Este 31 S di Marco Brinati, che si è piazzato secondo. Terzo oggi Nautilus di Pino Stillitano.

Dopo la vittoria odierna di Luigi Anastasia si fa sempre più acceso il duello in testa alla classifica per la vittoria del Campionato invernale e la conquista del Trofeo Paolo Venanzangeli. Dopo 8 prove, quando ne manca una alla conclusione (e uno scarto ancora da conteggiare), la situazione in classifica generale vede al primo posto il Vismara 41 Nautilus Marina di Pino Stillitano con 22 punti, tallonato da Bonaventura a quota 24 punti. Terzo, un po' distaccato con 38 punti, l'altro First 34.7 Calaf di Perrone, Barni e Morville.

Nella categoria Gran Crociera, su percorso ridotto, primo oggi il Bavaria 35 Isterica Sissi di Fastrent, seguito dal Grand Soleil 43 Nella Blu di Ranieri Ricci e da Mamiblu, Grand Soleil 43 di Gennarino Tozzi. In classifica generale provvisoria dopo 8 prove disputate, troviamo nelle prime due posizioni due Grand Soleil 43: primo Mamiblu, secondo Nella Blu e terzo il Comet 12 Wookpecker di Ugo Garribba. Nella categoria Crociera vittoria odierna del Grand Soleil 40 Antico Toscano di Piergiorgio Muraro che è primo in classifica generale, seguito dal Comet 45S Punto a Capo di Massimo Mellaro. Terzo Felgiva, Elan 40 di Filiberto Gi.



XIX MOBY ROMA D'INVERNO

Trofeo Paolo Venanzangeli

IL FIRST 34.7 CALAF VINCE LA SESTA PROVA

E' proseguito ieri a Riva di Traiano il XIX Moby Roma d'Inverno, con un vento intorno ai 15 nodi che ha permesso di disputare la sesta prova. Si è assistito ad un bel duello molto combattuto in testa alla classifica fra due First 34.7: a vincere è stato infine Calaf dei tre armatori Perrone, Barni e Morville che hanno avuto la meglio sul secondo, Bonaventura di Gino Anastasia, con alla tattica il fuoriclasse Mauro Pelaschier. Terzo l'Elan 37 Klara. La classifica generale provvisoria vede così al comando Nautilus Marina, il Vismara 41 di Pino Stillitano con 15 punti, seguito da Bonaventura con 18 punti e Calaf a quota 22, quando mancano tre prove alla fine del Campionato. In classe Crociera, su percorso ridotto, la vittoria è stata di Mamiblu, Grand Soleil 43 di Gennarino Tozzi, secondo Charo, Dufour 365 di Costantino Germini e terzo Vahiné, Carter 33 di Libero Zuccarino. Ora, in testa alla classifica provvisoria dopo 6 regate

DISPUTATA LA SETTIMA PROVA CON SOLE, GRANDE FREDDO E VENTO IN PROGRESSIVO CALO

Vittoria di giornata di Twin Soul 5, il Mylius 1455 di Luciano Grandini.

Saldamente in testa alla classifica generale sempre Nautilus di Pino Stillitano.

Nella categoria Crociera, primo di giornata per Felgiva, Elan 40 di Filiberto Gioia. In Gran Crociera in testa Antico Toscano, GS 40 di Pier Giorgio Muraro.

All'inizio della giornata il vento presente sul campo di regata era abbastanza sostenuto, ma è andato calando. Ciò nonostante ha permesso alla flotta delle imbarcazioni impegnata nel campionato invernale di Riva di Traiano, di completare il percorso della settima prova. La vittoria è andata al Mylius 1455 di Luciano Grandini, che non ha velleità in classifica generale, visto che ha cominciato a partecipare al Moby Roma d'Inverno solo a partire dalla sesta prova. Secondo si è piazzato il

Manuelito Nardone. La classifica generale provvisoria, dopo 7 prove disputate, quando ne mancano ancora 2 alla fine del Campionato invernale, vede quindi al primo posto Mamiblu, secondo Felgiva e terzo Nella Blu, Grand Soleil 43 di Ranieri Ricci.

Nella categoria Gran Crociera ancora una vittoria per Antico Toscano, il Grand Soleil 40 di Pier Giorgio Muraro, che si conferma primo della classifica generale con soli 2 punti di vantaggio su Punto

epilogo della regata con la premiazione dei vincitori



Olio Extra Vergine di Oliva

Cooperativa Olivicola di Canino

Via Montalto Km. 18 - Canino (VT)
Tel. 0761.438095 - Fax 0761.433042
www.olivicolacanino.com
e.mail: coopolivicolacanino@libero.it



Giorgio Canestrelli
cell. 335.5240756

NAUTICA TIRRENO SAIL s.r.l.
Porto Turistico Riva di Traiano
Via Aurelia Km. 68,300 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Tel. 0766.502958 - Fax 0766.588819
www.nauticatirreno.it - e.mail: nautica@nauticatirreno.it



ALDO PIACCI
YACHTS BROKER

Porto Turistico
Riva di Traiano
Civitavecchia (RM)

uff. +39 0766 35838
mob. +39 339 4613353
aldopiacci@tiscali.it



All'inizio volevamo essere
solo **primi**.
poi anche **secondi**.
Alla fine ci siamo impegnati
e abbiamo fatto pure
la **pizza**.



NAPOLETANO'S

VIALE REGINA MARGHERITA, 72 - TEL. 06 8844684

RESTAURANT.
AMERICAN
& NEAPOLITAN
COUSINE & CAKES.
STEAKHOUSE & PIZZA
FORNO A LEGNA
CHIUSO SABATO E
DOMENICA A PRANZO



OPEN 7 DAYS A WEEK.
LUNCH, DINNER,
LATE NIGHT,
WINES & CHEESES!
TICKET RESTAURANT
& CARTE DI CREDITO

www.napolitanos.it

MiniMarket
La bottega del Porto

cambusa
e
consegne a bordo

Fabio 389.9642368



L'ORÉAL PARIS
PROFESSIONNEL

HAIR STUDIO 1

CIVITAVECCHIA

PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO
TEL. 0766 28858

DAI MIGLIORI ACCONCIATORI DI TUTTO IL MONDO



ANTICHITÀ
Eredi Tanca

STAMPE - ARGENTERIA
PORCELLANE - TEMPERE
GIOIELLERIA - DIPINTI
ANTICHI STRUMENTI E
CARTOGRAFIA NAUTICA

Salita de' Crescenzi, 12
Tel. 06.6875272
Fax 06.68803328
00186 Roma

Sub Sea Services s.n.c.

Lavori Subacquei
e Portuali

Stefano 337.929627
Riccardo 339.5656665

ALESSANDRO AQUILANI
AGENTE CANTIERE DEL PARDO
PUNTO VENDITA INTERMARE

Porto Turistico Riva di Traiano
Via Aurelia Km 67,580
Edificio B, Box 14-15
00053 Civitavecchia

335/5293037 - 0766/502943
Fax 0766/20790 E-mail: info@aquilaninautica.com

EMPORIO DELLA PESCA
di Andrea Pierfederici

SOCIETÀ CAMPIONI d'ITALIA SURFCASTING 1994/95
CAMPIONI DEL MONDO SURFCASTING 1996

ESCHE VIVE TUTTO L'ANNO
SPECIALIZZATI IN SURFCASTING - CORSI SUB
TRAINA SPINNING - SUBACQUEA

Civitavecchia - Via XVI Settembre, 11 - Tel. e Fax 0766.32591
www.emporiodellapesca.com

Un Nodo⁽¹⁾ per ogni esigenza

IL NOSTROMO CONSIGLIA: LE GASSE

A gentile richiesta di amici pescatori del porto sono stato invitato a parlare di "gasse" e di buon grado ho aderito al loro desiderio.

Da questo numero pertanto inizieremo la trattazione delle più tipiche che sono universalmente apprezzate per la loro duttile versatilità: gassa semplice, gassa portoghese, gassa doppia con cima a doppino e gassa doppia nella cima, gassa spagnola.

Nodi per antonomasia, fondamentali in marineria e non solo, la cui conoscenza a mio avviso dovrebbe essere basilare elemento del dna genetico d'ogni uomo di mare, almeno quella della:

"gassa d'amante semplice"

con la quale senz'altro iniziamo (v. disegno).



Nodo ad occhio per eccellenza, si chiama così perché è costituito appunto da due nodi di cui uno dentro l'altro... come l'unione di due amanti.

Esso, se ci pensate, pare proprio evocare la figura del perfetto amante: non si serra mai troppo, non tradisce, circonda senza stringere ed è pronto a sciogliersi quando ...i suoi servigi non sono più graditi!

La "Gassa d'Amante Semplice" dunque, noto anche in alpinismo col nome "Nodo Bulin", è un nodo largamente usato.

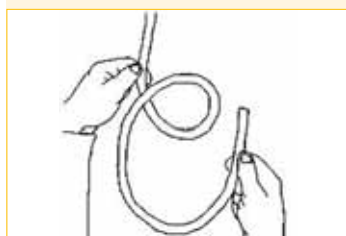
Ha diversi notevoli pregi: più che affidabile, può essere realizzato con qualsiasi cima, non scorre, non stringe, si scioglie sempre anche dopo prolungato uso e forti trazioni, viene normalmente usato per fissare il cavo ad un oggetto o per formare un cappio alla sua estremità.

In marineria è soprattutto usato nelle manovre correnti, per issare, per congiungere ed anche per ormeggi a bitte od anelli.

Varie le modalità per eseguirlo: delle due dita, dell'anello, con una mano sola ecc.

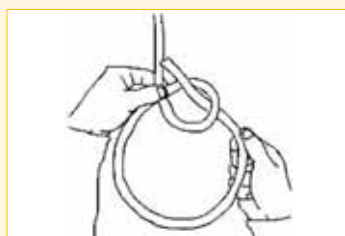
Quella che di seguito riportiamo c'è apparsa la più semplice.

Metodo dell'anello

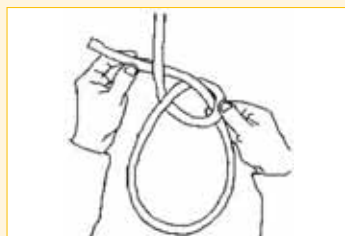


Con il corrente formare un occhio la-

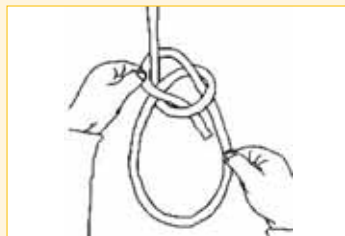
sciando il corrente sotto il corrente. (vedi fig. 1)



Infilare da sotto il corrente nell'occhio formando prima. (vedi fig. 2)



Far passare il corrente sotto il dormiente (vedi fig. 3)



Infilare nuovamente, ma stavolta da sopra, il corrente nell'occhio e il nodo è fatto. (vedi fig. 4)



Per assucare tenere con la mano destra il corrente e la gassa. (vedi fig. 5)



Tirare il dormiente con la mano sinistra ed il nodo è assucato. (vedi fig. 6)

"gassa d'amante portoghese"

Si chiama così perché viene usata in Portogallo, dove appunto i pescatori locali ne fanno largo uso quale "gruppo d'ancorotto" per ancoraggi volanti dopo aver calato le reti da posta o i parangali.

Anche questa gassa sempre con il metodo dell'anello non presenta particolari difficoltà d'esecuzione.

Per realizzarla agevolmente ne riportiamo le varie fasi secondo l'ordine delle foto che seguono



Foto 1
introdurre il corrente nell'anello passando sotto il dormiente.



Foto 2
eseguire sempre con il corrente una seconda volta, poi reintrodurre il capo nell'anello passando sotto il dormiente.



Foto 3
passare il corrente ancora sotto il dormiente.



Foto 4
introdurre infine il corrente nell'anello e stringere il nodo. La gassa portoghese è pronta!

Nel prossimo numero parleremo della gassa doppia con cima a doppino, di quella doppia nella cima e della gassa spagnola.

Maxigiova

(1) Nodi! C'è chi li ritiene indispensabili cardini dell'umana vita, perché ne facilitano il cammino nelle più svariate occasioni segnandone persino inizio e fine... come il nodo dell'ostetrica eseguito sul cordone ombelicale quando si nasce o quelli delle Parche che annodano e snodano i fili del destino!

BREVI DA TRAIANO

BREVI DA TRAIIANO

ANCORA SULLA TABACCHERIA DEL PORTO CHE CON FAVORE CONTINUA A SORPRENDERCI!

Ne segnaliamo, infatti, la radicale trasformazione con cui quest'inverno mediante annessione da parte dei proprietari del contiguo locale già "Rosa dei venti". S'è costituito un nuovo unico esercizio di bar-tabacchi ristorazione denominato **"Il Caicco"**.

Ed ora a tutti gli utenti del porto, la mutata realtà offre migliorati servizi con ottimo rapporto prezzi-qualità.

Tramite il nostro giornale giunga agli intraprendenti Nadia Giovannoni e Patrizio Passaquindici un fervido augurio di buon lavoro ed ai frequentatori del porto l'invito ad una piacevole sosta nel loro locale.



GARA DI PESCA A RIVA DI TRAIANO

È intendimento del circolo "Riva di Traiano Fishing Club" che ha sede nell'omonimo porto turistico sito in Civitavecchia (Rm), Via Aurelia Nord Km 67,580, indire una gara di pesca dalla barca da tenersi nelle acque territoriali dello splendido mare che lo circonda.

Ciò indicativamente ad inizio estate 2008 (fine giugno - inizio luglio). Gara peraltro ripetibile anche ai primi d'ottobre. se la manifestazione estiva avrà conseguito l'auspicato successo.

La o le competizioni potranno aver luogo in una o più giornate in cui i partecipanti, con le loro imbarcazioni potranno cimentarsi in varie specialità da definire quali traina, drifting, bolentino. Tutti i pescasportivi interessati all'iniziativa nonché ditte ed operatori del settore sono pregati di mettersi in contatto con la direzione del giornale del Porto "Vento di Riva" per approfondire e definire l'interessante tema.

Per intanto...in bocca al pesce!

Recapiti del direttore di "Vento di Riva" (*da sempre appassionato di mare ed assiduo pescatore militante!*)

Dott. Giovanni Cassata: cell. 338\4335808

Email: maxigiova@gmail.com

Per ordinaria corrispondenza:

Porto Turistico Riva di Traiano, Via Aurelia sud km. 67,580
00053 Civitavecchia (Roma) - tel. **0766.580193**



LO SPORTING CLUB SIMPATICAMENTE CONCLUDE LA MOBY ROMA D'INVERNO!

Nei suoi locali al pianterreno il Comitato organizzatore della Moby ha degnamente festeggiato la fine delle regate invernali di quest'anno offrendo ad equipaggi, organizzatori ed assistenti che vi hanno preso parte una riuscitissima merenda. Il piacevole incontro ha tra l'altro consentito ai numerosi intervenuti lo scambio in cordiale allegria degli auguri pasquali.

Vale davvero la pena ricordarla questa fausta occasione! Perché tra le tante stuzzicanti vivande offerte tra cui penne all'arrabiata, sapide frittate a base vegetale, timballo di patate gratinate ecc. superba troneggiava sui tavoli una ricca "panzanella"¹ presentata in modo davvero singolare.

Complimenti al cuoco che l'ha realizzata e al direttore dello Sporting per l'azzeccata sua scelta!

¹ **La panzanella**

Per dirla assieme al romanesco poeta R.Ortenzi "La cucina più è semplice più è bella...pe' gusto mio 'na cosa prelibbata è 'na fetta de pane a panzanella...è 'na vecchia ricetta senza boria, acqua, pane, basilico, oio, sale, pommodoro ...e fai gode le budella... ner paradiso de la pappatoria ce poi annà cor tartufo e cor caviale: io ce scarozzo co' la panzanella!" Quella dello Sporting era però arricchita da tonno, deliziosi delicati sottaceti ed altre gradevoli spezie che ne hanno determinato l'unanime consenso!





Il Porto di Riva di Traiano



(stavolta due: una storiella e una vignetta, la prima in armonia col clima elettorale di questi giorni! L'altra un'eloquente immagine d'italiche certezze).

TRAIANO FACETO RISATE A DENTI STRETTI TRA UN MOLO E L'ALTRO

A CURA DI ROBERTO RUSSO.

Un italiano in viaggio di piacere trova in un'esotica spiaggia la mitica lampada d'Aladino. Pronto la soffrega sperando che la leggenda si avveri ancora e come per incanto ecco apparirgli il genio che subito si pone al suo servizio facendogli però presente di poter esaudire un solo desiderio. L'italiano ci pensa un po' poi chiede al genio: "fa in modo che il ponte sullo Stretto di Messina si realizzi!" "Chiedimi un'altra cosa - replica il genio - questa m'è... quasi impossibile!" L'italiano allora: "fa che i candidati delle prossime liste elettorali siano tutti onesti, disinteressati, disposti al sacrificio ecc..." Ed il genio subito, senza pensarci oltre... "di un po'...il ponte ... quante corsie deve avere?"



Park Hotel



dei Massimi



4 stelle vicino al Vaticano, camere e suite, immerso in un Parco, Internet WiFi, Palestra, Sale Congressi, Tv satellitare con Sky, Ristorante gourmet, Navette. www.massimiparkhotel.it tel:0635347200 ROMA

STORIE DI MARE

Ne iniziamo da questo numero la pubblicazione alternando le tristi con quelle a lieto fine. La tragica storia che segue, sinora inedita, mi è stata inviata dal prof. Christian Blasberg, mio gradito ospite a bordo in una delle recenti regate della Moby Roma d'inverno di quest'anno.

6 VOLTE TITANIC...

Gennaio 1945: la seconda guerra mondiale è in fase finale e la sconfitta del Terzo Reich è ormai certa, nonostante i razzi V2 e le truppe del Volkssturm (assalto popolare). La Francia è stata riconquistata dagli anglo-americani e l'Italia del Nord seguirà presto la stessa sorte. Da est l'Armata rossa ha lanciato la sua irresistibile avanzata su tutto il fronte dal Mare Baltico al Ma-



re Nero e gran parte dei Balcani sono già nelle mani dei sovietici. Ai primi dell'anno i Russi mettono piede per la prima volta sul territorio storico della Germania, in Prussia Orientale - e la popolazione civile comincia a fuggire in preda al panico per paura dalla furia vendicatrice dei soldati russi la cui nazione pesanti perdite civili e militari aveva precedentemente subito per mano tedesca. Presto le vie di terra verso l'ovest sono occupate dai sovietici e i profughi - ben 2 milioni - si dirigono verso il porto di Gotenhafen (oggi: Gdynia, in Polonia), sperando in un passaggio via mare. Tra i resti della flotta navale militare e civile tedesca presente nel porto c'è anche la Wilhelm Gustloff, la nave da crociera simbolo del Reich, concepita per 1.500 passeggeri e, negli anni di guerra, utilizzata prima come nave ospedale, poi come caserma galleggiante per aspiranti sommergibilisti. Dal 28 gennaio anche la Gustloff comincia ad accogliere i profughi a bordo, non più di 3.000, si stabilisce. Ma l'affollamento di disperati sul molo davanti alla nave aumenta d'ora in ora e, il 30 gennaio, superati i 7.000, si ferma il conteggio. Infine si decide di far entrare quanti possibile e, quando la nave parte, verso le ore 12.30, porta con se circa 10.500 persone, tutti stretti stretti in ogni angolo possibile. Le acque del porto sono ghiacciate e bisogna aprire un varco per far uscire la nave sul Mare Baltico. Fuori fa -18° , verso se-



ra anche fino a -30° . La Gustloff, attrezzata con alcuni cannoni anti-aerei, viene scortata dalla torpediniera Löwe, ma il suo sonar anti-sommergibili è guasto per il ghiaccio. Così, il sommergibile sovietico S-13 si può avvicinare alla Gustloff senza essere scoperto. Alle ore 21.16 spara tre siluri. Tre detonazioni enormi a bordo della nave; centinaia muoiono sul colpo, gli altri spingono verso fuori, migliaia rimangono intrappolati dentro; nell'acqua gelida si sopravvive solo due o tre minuti; i battelli di salvataggio non bastano, alcuni si rovesciano; la nave s'inclina e i pesanti cannoni scivolano nell'acqua, schiacciando chi si trova sotto.

La piccola Löwe può prendere solo 500 persone e altre navi arrivano in ritardo. Dopo un ora, la Gustloff sparisce per sempre, con migliaia dentro e risucchiando con se chi nell'acqua intorno è ancora vivo. Ne muoiono oltre 9.000 - sei volte quelli del Titanic - 1.230 si salvano ma la notizia non viene nemmeno diffusa nei resti del Reich, la Germania di allora tanto, in quei tempi, assuefatta alla morte! Oggi i sopravvissuti vogliono soltanto dimenticare.

Splendida era la Gustloff in tempi di pace, un simbolo della presunta grandezza tedesca, ma ora il suo relitto giace nelle fredde acque del Baltico contribuendo con la sua tragedia a testimoniare la fine.



La colpa del disastro? Forse una tremenda risposta alla guerra di sterminio voluta dai gerarchi nazisti, perché l'attacco del sommergibile russo, non risultò contrario all'ancorché crudele diritto di guerra, non avendo la Gustloff esposti i distintivi di nave civile.

La tragedia fu immane, la più grande della storia navale, ma è passata quasi sotto silenzio perché nei primi mesi del '45 in Germania perdite umane di tali dimensioni rientravano purtroppo nella media quotidiana...di quei tristissimi giorni.

San NICOLA

Amici marinai e colleghi pescatori, sapevate che San Nicola di Bari è il nostro protettore?

L'ho scoperto durante le festività Natalizie, rovistando nelle mie raccolte di stampe antiche dove ho trovato un'eloquente immagine del Santo da cui appunto si evince che proprio Lui è il nostro protettore celeste. (foto accanto)

Osservando la xilografia d'oltralpe m'è sorta voglia di approfondire il tema e di scrivere per il nostro giornale un "pezzo" su S. Nicola corredato di brevi cenni storico-biografici.

Spero di aver fatto cosa gradita e ringrazio il direttore per lo spazio concessomi.

A tutti auguri di buona Pasqua e che il 2008 ci porti grandi pescate!!

Il santo che oggi veneriamo con il nome di S. Nicola, o San Nicola Magno o San Niccolò, visse nel IV secolo dopo Cristo e fu vescovo nella città di Myra in Asia minore (la città oggi si chiama Demre e si trova in Turchia). Sulla sua vita si hanno pochissime notizie certe, mentre abbondano storie e leggende legate alla sua figura che ha sempre suscitato una straordinaria devozione popolare. Forse partecipò al concilio di Nicea del 325, il primo grande concilio ecumenico nel quale furono stabiliti i fondamenti della dottrina cristiana. Morì il 6 dicembre, data consacrata ancora oggi al suo culto, e fu seppellito nella città dove si svolse il suo impegno pastorale. A san Nicola sono attribuiti numerosi fatti prodigiosi e opere di carità, che contribuiscono a renderlo così caro alla mentalità popolare. Particolarmente conosciuta è la storia che la tradizione agiografica tramanda con il nome di Praxis de tribus filiabus. Si narra di un padre caduto in disgrazia



che intendeva avviare alla prostituzione le sue figlie perché non poteva procurare loro la dote, allora necessaria per contrarre matrimonio. In soccorso delle sventurate fanciulle intervenne S. Nicola, che in gran segreto nella notte, gettò una grossa somma di denaro avvolta in un panno in casa dell'uomo che fu così in grado di garantire un buon matrimonio alle figlie. Un gran numero di miracoli attribuiti al santo sono legati al mare e ai naviganti, per questo San Nicola è il protettore dei naviganti. In particolare va ricordato l'episodio narrato dallo scrittore Michele Archimandrita (VIII o IX secolo), autore di una biografia del santo, che prende il nome di Praxis de nautis. Alcuni marinai sorpresi in mare da una terribile tempesta invocarono il santo con cuore sincero. Immediatamente la figura di San Nicola si materializzò sul ponte della nave e prestò valido

aiuto a condurre il vascello in acque più sicure, mentre la tempesta per volere divino e intercessione del santo si andava placando. L'essere protettore dei naviganti ha contribuito a dilatare la fama di San Nicola molto oltre i confini geografici nei quali si svolse la sua vita terrena, sino al Nord Europa, dove il suo nome viene legato a diverse leggende nordiche, sino a trasformarlo nell'odierno Nicolaus, il vegliardo con la barba che il 6 dicembre porta doni ai bambini. La tomba del santo, a partire dai primi secoli successivi alla sua morte, trasudava un liquido miracoloso e profumatissimo, il myron che divenne conosciuto in tutto il bacino del mediterraneo e rese la sua tomba luogo di pellegrinaggio. Nell'epoca delle crociate, tutta pervasa dall'ansia di liberare sante reliquie dalle mani degli infedeli, un gruppo di 62 mercanti ba-

resi trafugò le spoglie mortali del santo dalla città di Myra per collocarle nella cattedrale di Bari. In tal modo S. Nicola di Myra divenne S. Nicola di Bari e il 9 maggio, il giorno nel quale le sue reliquie furono trasferite, divenne l'altro giorno dell'anno dedicato al culto del Santo. Dopo la traslazione delle spoglie di San Nicola effettuata dai baresi, anche i navigatori veneziani intesero adoperarsi in tal senso. Per questo realizzarono una nuova spedizione in Asia minore e prelevarono dall'antico sepolcro del santo minuti frammenti di ossa che erano sfuggiti ai baresi. Tali reliquie furono trasportate nella chiesa nei pressi di Venezia che da allora prese il nome di abbazia di San Niccolò al Lido e il santo divenne il protettore della flotta della gloriosa repubblica veneziana.

Per approfondire:

Gerardo Cioffari, San Nicola: la vita, i miracoli, le leggende, Bari, Centro studi nicolaiani, 2004, pp. 94.

Gerardo Cioffari, San Nicola di Bari, Cinisello Balsamo, Edizioni paoline [Collana: Santi e sante di Dio; 5], 1988, pp. 228

a cura di Claudio Tanca, con la collaborazione di Vittoria Cassata



¹ Antica xilografia francese anni 30'. Collezione Tanca

CUCINA DI BORDO

Stavolta parliamo di verdure e segnatamente di quelle invernali, delle quali il broccolo n'è degno rappresentante, ortaggio universalmente apprezzato da noi romani e non solo.

Personalmente ne faccio uso anche in barca in qualche mia cena a bordo con gli "amichi" nella fredda stagione e così l'apostrofo quando vado a procurarmelo nell'entroterra civitavecchiese:

"A broccolo! Vi è qua! Pure 'n barca ce poi sta!"

Il broccolo romano è una varietà di cavolfiore con testa a punta, conosciuto scientificamente come *oleracea botrytis cimosa* ovvero broccolo romano o cavolo broccolo cimoso. È facilmente riconoscibile perché presenta, come detto, testa appuntita (in dialetto "cima") di un bel colore verde tendente al giallo.

Ancora oggi nell'agro romano ed in genere in tutto il Lazio viene coltivato diffusamente e dal momento che appartiene al gruppo delle verdure orticole d'uso più antico, insieme con le rape, i cavoli e le fave, possiamo senz'altro includerlo tra i prodotti regionali tipici. Secondo Plinio il Vecchio¹ ed altri autori della Romanità, già infatti all'epoca era consumato e molto apprezzato nell'Urbe.

Questo broccolo si distingue dal "cavolfiore comune" (*oleracea botrytis cauliflora*), che presenta, invece, una testa bianca molto più arrotondata.

Nella nostra regione, però, ancora oggi una parte della popolazione usa la parola "broccolo" per identificare tutti i tipi di cavolfiori, perciò le ricette della nostra tradizione gastronomica a base di broccolo venivano preparate anche con il cavolfiore comune a testa bianca.

Nel passato il suo uso era prevalente nei ceti più poveri della popolazione, e molto diffuso anche negli orti conventuali. Sempre in cucina, secondo la preparazione, oltre alle teste, si utilizzavano anche le foglie più tenere, che sono ottime e migliorano decisamente il sapore di qualunque preparazione a base di cavolfiore. Quando sono freschi, i broccoli si conservano bene per qualche giorno nel reparto verdure del frigorifero, meno bene invece, dopo la cottura.

Se si cuociono tagliati o divisi in cimette, basta lavarli con cura sotto acqua corrente, taluno peraltro consiglia di lasciarli a bagno per circa 30 minuti in acqua acidulata con limone o aceto. Il broccolo, come tutti i cavolfiori, si può anche consumare crudo, condito con olio, sale e limone ma talvolta così può risultare di scarsa digeribilità.

Più comunemente viene difatti cotto in vari modi: lessato ed eventualmente ripassato in padella con aglio olio e peperoncino ed una "sfumata di vino" (broccoli strascinati), fritto impa-



(Nella foto idonea attrezzatura per la cottura a vapore)

stellato² (impensabile in barca!) o usato nelle zuppe e nelle minestre.

Il suo lato negativo riguarda l'odore, non proprio invitante, a volte sgradevole che si sprigiona quando viene lessato.

Un tempo contro tale odore ('a puzza de broccolo) s'usava aggiungere nell'acqua di cottura un pezzo di pane secco. Oggi meglio ancora però, perché agevolmente e del tutto l'inconveniente s'elimina con la cottura a vapore.

Broccolo avanti dunque!

Passiamo senz'altro al suo utilizzo in barca.

"In primis":

Broccolo lessato, scolato al dente e condito con olio e limone è un gran mangiare! Sia caldo che a temperatura ambiente, da solo e...in compagnia, quale insuperabile contorno di salicce o bracioline di maiale saltate in padella.

Per gustarlo in questo modo basta mondarlo del superfluo (torso e foglie di troppo) e porlo nella parte superiore della nostra pentola a vapore ben chiusa dal suo coperchio. Far andare a bollire l'acqua per una decina di minuti scarsi saggiando di tanto in tanto la consistenza del broccolo con la forchetta e quando i suoi rebbi³ vi s'infilano senza troppa resistenza è pronto. A quel punto spegnere la fiamma e toglierlo immediatamente dal calore altrimenti scuoce!

Andiamo ora ad una ricetta marinara d'antica tradizione romana

PASTA E BROCCOLI CON BRODO D'ARZILLA⁴

Ingredienti per 6 persone:

1 Kg d'Arzilla (razza Chiodata)
600 gr o più di Broccoli Romaneschi
500 gr di Pasta Tipo Ditalini Rigati o Mezze Conchiglie o Spaghetti o Bucatini spezzettati o Cavatelli ecc.
200 gr di Pomodori Pelati; 2 Acciughe Sotto Sale
Olio d'oliva Extra-vergine q.b.
1 Cipolla Media
1 Sedano
1 Carota
Prezzemolo
Succo di Limone
Aglio
Peperoncino.

PREPARAZIONE

Pulite la razza e mettetela in pentola con sufficiente acqua fredda. Salate e unite il sedano, la carota, la cipolla e qualche gambo di prezzemolo tutti mondati e affettati. Coprite, fate prendere l'ebollizione e fate cuocere, a fuoco



Nella foto che segue eccone immortalato uno splendido esemplare romanesco.

moderatissimo, per circa 20 minuti.

Quando la rizza è cotta, tiratela su con una schiumarola e pulitela togliendo la testa, la pelle e le cartilagini. Mettete da parte la polpa (condita con olio e limone, va come antipasto o come secondo) e rimettete tutti gli scarti (testa e cartilagini) nella pentola con il brodo lasciando cuocere per altri 30 minuti circa.

A parte sciacquate, asciugate e diliscate le acciughe. Preparate un trito d'aglio, prezzemolo e peperoncino e fatele appassire, a fuoco dolcissimo, in altra pentola con un filo d'olio.

Dopo 1 minuto, unitevi le acciughe e fatele disfare schiacciandole con la forchetta.

Aggiungete quindi i pelati ed un nonnulla di vino bianco, incoperchiate e fate cuocere per circa 20 minuti. Dividete il broccolo in cimette (tagliate in 2 o in 4 quelle più grosse) ed aggiungetelo alla salsa, lasciandolo insaporire per qualche minuto a fuoco vivace.

Passate il brodo di pesce con un colino lasciandolo colare direttamente nella casseruola contenente i broccoli e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Buttate la pasta, mescolate e fatele cuocere per l'ulteriore suo tempo di cottura, quindi servitela ben calda.

È un tipico piatto della cucina popolare romana, un tempo povero e risalente ai periodi in cui il magro bilancio familiare imponeva alle massaie di sfruttare al massimo le proprie risorse come appunto l'arzilla nel caso di specie che così utilizzata consentiva loro di avere primo e secondo.

Una ricetta molto apprezzata dai buongustai, ancorché restia all'espatrio oltre i confini regionali dell'Agro Romano e della Tuscia, in quanto degnamente realizzabile soltanto col broccolo romano che le conferisce un particolare sapore delicato e sapido ad un tempo, ben diverso da quello ottenibile con comune cavolfiore di cui senz'altro a questo fine se ne sconsiglia l'uso.

Ed infine altra tipica ricetta romanesca che propongo ai lettori con qualche modifica rispetto alle origini per dare ai marinai che cucinano la possibilità di realizzarla agevolmente in barca

PASTA CO' I BROCCOLI

Ingredienti per 4\5 persone:

Un broccolo romano da almeno 1\2 kilo.
500 grammi di maccheroni o bucatini
guanciale q.b.
Olio d'oliva q.b.
2 spicchi d'aglio.
Peperoncino rosso piccante q.b.
Pomodori pachino 300 gr.
Abbondante pecorino romano grattato al momento

PREPARAZIONE

Soffriggete a fuoco lento in una padella aglio, olio, peperoncino e guanciale a fette non troppo sottili (cotenna compresa), e dopo qualche minuto quando il guanciale non ha perso ancora il suo trasparente luore aggiungetevi i pomodori e fate andare al calor medio il tutto per 10\15 minuti.

Nel frattempo pulite e lavate il broccolo, quindi cuocetelo a vapore in acqua salata tirandolo via molto al dente e tagliatelo in pezzi.

Nell'acqua di cottura lessatevi poi i maccheroni o i bucatini spezzettati con le mani, curando che non scuociano ed unitevi quindi il contenuto della padella nonché i pezzi di broccolo opportunamente lasciati in caldo. Mescolate il tutto con mano generosa di pecorino e servite la minestra ben calda perché, come diceva Leone Gessi⁵ "questa è la minestra dei romani quando tira la tramontana".

note a cucina di bordo

¹ **Gaio Plinio Secondo**, conosciuto come Plinio il Vecchio (Como, 23 - Stabia, 24 agosto 79), è stato uno scrittore, naturalista e storico latino. Era proprio del suo stile descrivere le cose in diretta, dal vivo, ed egli è per noi un vero cronista dell'epoca. Morì, infatti, tra le esalazioni solfuree dell'eruzione vulcanica del Vesuvio che distrusse Ercolano e Pompei, mentre provava ad osservare il fenomeno vulcanico più da vicino.

² **Impastellato**, cioè condito con la pastella i cui ingredienti di base sono: farina, uova (anche solo tuorlo o albume), un pizzico di sale, acqua, latte o birra per diluire l'impasto. Se deve essere utilizzata per cibi salati, può essere insaporita con formaggio, prezzemolo o altri aromi, se invece serve per cibi dolci può essere arricchita con scorza di limone, arancia oppure cognac. Spesso per gonfiare maggiormente la frittura viene aggiunto anche lievito di birra o gli albumi delle uova montati a neve. La preparazione della pastella consiste nel setacciare la farina in una ciotola, diluirla con acqua sbattendolo il tutto con una forchetta affinché non si formino grumi, aggiungere l'uovo e gli altri eventuali ingredienti. La densità deve essere tale che sollevando il composto con un cucchiaio dovrà ricadere a nastro. Si procede con la frittura immergendo i cibi prima nella pastella poi nell'olio bollente. Gli alimenti ideali per questo tipo di frittura sono verdure e frutta d'ogni genere.

³ **I rebbi** (sing. rebbio) sono i denti (solitamente metallici) d'utensili come la forchetta, la forca, il pettine, il diapason.

⁴ **Arzilla**: pesce appartenente al genere degli squaliformi Nome scientifico: Raja clavata Famiglia: Rajidae (Rajidi) Ordine: Rajiformes (Rajiformi) Corpo a forma di disco romboidale, muso corto. Dorso e ventre muniti di spine che si prolungano sino alla coda. Colorazione grigia sul dorso cosparso di macchie più scure, bianca sulla parte ventrale. Lunghezza 50-100 cm.

⁵ **Leone Gessi**, giornalista bolognese di gran garbo, apprezzato scrittore e saggista autore di numerose opere monografiche (su Manzoni: - I Promessi Sposi, commento e note '53 - Pensandoci su, guida all'analisi morale ed estetica dei Promessi Sposi '54 - Arte e morale nel Promessi Sposi '58), su Roma e la Città del Vaticano (Roma e dintorni '49 - Città del Vaticano '50) e molto altro ancora. Già a Roma prima della grande guerra poi nel periodo fra le due e successivamente ancora nel dopoguerra sino agli anni '60, gastronomo ed amante della cucina italiana in genere, scrisse nel '57 "Le soste del buongustaio" che, come reca il sottotitolo, appaiono al lettore veramente "utili e dilettevoli". Gessi pare fosse stato conquistato nel suo primo incontro con Roma ai primi del '900 da due minestre che definiva squisite e degustava sovente nel pasto di mezzogiorno: pasta e broccoli appunto e pasta e ceci.

Ristorante Ambasciata d'Abruzzo Tipica Cucina Abruzzese



Via P. Tacchini, 26 (Parioli)
Tel. 06.8078256 - Fax 06.8074964

www.ambasciatadiabruzzo.com

SEPORT S.r.l.

PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO



DISTRIBUTORE CARBURANTI E LUBRIFICANTI

Olio plurimarche - Accessori per la nautica
Possibilità di Rifornimento con autobotte di
Gasolio nazionale e agevolato

*Additivi *Filtri Nafta/Benzina *Prodotti per la pulizia

ORARIO INVERNALE
dalle 8 alle 13
e dalle 15 alle 17
CHIUSO IL LUNEDI'

ORARIO ESTIVO
dalle 8 alle 13
e dalle 15 alle 20
TUTTI I GIORNI

RECAPITI TELEFONICI
fisso 076632440
076621938 (SO.COM.CI.)
3476447886 (CLAUDIO)
3483403876 (LUIGI)

Buona navigazione!

www.todarosport.it

Finalmente on-line il nuovo sito
Todaro Sport completamente
rinnovato, ricco di offerte e novità
a prezzi veramente unici.

**Traina
Drifting
Jigging
Esche vive**



**Bolentino
di Profondità
Assistenza
Mulinelli
Elettrici**

Visita il nostro sito, troverai
pagamenti facilitati e diversificati,
oppure vieni a trovarci al nostro store in
via Odescalchi n° 33
a Ladispoli Tel 06/99222757
Nei giorni 4-5-6 Aprile
Evento Centro Italia "Shimano Day"
presso il nostro negozio
Non mancate!!!!

RISTORANTE SPORTING



*Matrimoni, Cerimonie, Eventi, Battesimi,
Comunioni, Cresime, Nozze d'Oro e d'Argento,
Feste di Laurea, Feste per bambini,
Compleanni, Rinfreschi, Conventions,
Cocktail Party, Meeting.*

Tel. 0766.25948

PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO
S.S. Aurelia, Km. 67,580 Civitavecchia (Roma)
Fax 0766.371287 - e.mail: sportingclub@woow.it



citidistribuzione

EXPRESS COURIER

LOMBARDIA
Via Pacinotti 54/56
20094 - Corsico - (MI)
Tel. + 39.02.451.198.31 (r.a.)
Fax + 39.02.451.03.511
logisticami@citisi.it

PIEMONTE
Via Monviso 30
10029 - Villastellone - (TO)
Tel. + 39.011.96.96.118
info@fildoria.com

TOSCANA
Via dei Tigli 10
50013 - Campi Bisenzio - (FI)
Tel. + 39.055.898372
Fax + 39.055.8974677
logisticafi@citisi.it



LIGURIA
Via Roè 20R
16152 - Genova
Tel. + 39.010.60.48.982
Fax + 39.010.60.48.982
logistica@citisi.it

CAMPANIA
Via Pazzigno 117
80146 - Napoli
Tel. + 39.081.55.90.408
Fax + 39.081.55.93.219
info@ptagoraspedizioni.com

LAZIO
Via Portuense 1415/1417
00148 - Ponte Galeria - (RM)
Tel. + 39.06.650.029.27 (r.a.)
Fax + 39.06.652.42.71
logisticafi@citisi.it

EMILIA
Via l' Maggio 5/6
40057 Granarolo dell' Emilia - (BO)
emilia@citisi.it

TRIVENETO
Via Caboto 28
37036 - S.Martino Buon Albergo (VR)
Tel. + 39.045.99.51.69
Fax +39.045.87.90.076
angeloabascia@ibero.it

**Corriere Nazionale - Distribuzione Capillare
Consegne Espressive - Consegne Dedicaste.**

www.distribuzioneciti.it