



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



NATALE 2007

Il saluto del Presidente Enzo Brannetti agli azionisti della PTRT spa



Amici soci,

l'anno sta volgendo al termine e nel farVi i più sinceri auguri per il 2008, sono lieto di segnalarVi alcune delle principali opere iniziate e portate a termine nel corrente anno.

Ma prima di tutto sono lieto di comunicarVi che con la sentenza n. 124/28/07 la **Commissione Tributaria Regionale di Roma - sez. 28** - ha emesso **sentenza a noi favorevole** sul contenzioso di circa **2.800.000,00 euro** che la Agenzia delle Entrate di Civitavecchia ci richiedeva **per IRPEG-ILOR 1989-1990** a seguito della rettifica del reddito della nostra società in base al valore normale.

Accenniamo ora, anche se molto sommariamente, ai principali lavori di manutenzione eseguiti quest'anno.

Come sapete la nostra concessione decorre dal 18 maggio 1985 e dopo oltre 20 anni di attività la struttura portuale necessita di importanti opere di manutenzione ed adeguamento:

nell'anno abbiamo provveduto a realizzare l'impianto antincendio nel tunnel box auto, secondo le tassative indicazioni dei VV.FF., per ottenere il Certificato di Prevenzione Incendi;

è stata completamente rinnovata la centrale del sottovuoto che consente il sollevamento ed il trasferimento nella rete fognaria comunale delle acque di scarico del porto;

sono state impermeabilizzate le torrette bagni della diga frangiflutti e la torre di controllo i cui rivestimenti erano stati fortemente danneggiati dalle mareggiate;

il rifacimento dei bagni, tranne quelli del transito, è stato completato; è stato completato l'anello in fibra ottica lungo tutto il perimetro portuale;

sono stati rinnovati, rendendoli più funzionali ed accoglienti; gli uffici della Società.

Ma non si è operato solo nella manutenzione: un ulteriore impulso è stato dato al sistema di sicurezza interno coprendo il servizio di portineria fino alle ore 22 con il nostro personale e raddoppiando i vigilanti, uno dei quali in movimento, nelle ore serali e notturne.

La manutenzione continua del Porto, il miglioramento della sicurezza interna, un generale più attento utilizzo delle risorse umane e professionali dei nostri collaboratori, rendono sempre più gradito il nostro porto e come conseguenza aumentano i transiti e le richieste di posti barca.

Per avere successo dobbiamo sempre cercare di mantenere elevati i nostri standard di qualità e cortesia nella fornitura dei servizi.

Porgo a tutti i più sinceri e cordiali auguri di BUONE FESTE !!!

XIX MOBY ROMA D'INVERNO Trofeo Paolo Venanzangeli

di Bianca Groppallo

4 novembre 2007 - 100 barche al via nella prima prova del Moby Roma d'Inverno

Il vento si è fatto attendere, ma poi una leggera brezza ha permesso alla flotta delle 100 imbarcazioni, di disputare la prima prova del Moby Roma d'Inverno, il campionato invernale di Riva di Traiano, giunto alla sua XIX edizione.

Le barche della categoria Altura si sono ingaggiate su un percorso a bastone lungo circa 9 miglia, con vento sui 4/5 nodi. A vincere in questo gruppo è stato lo Swan 45 "Swanted", timonato dall'armatore Stefano Piccolo, con alla tattica Walter Pisani. Secondo "Vulcano 2" il First 34.7 di Morani/Zamorani e terzo "Nautilus Marine", Vismara 41 timonato dall'armatore Pino Stillitano, con Davide Fontana alla tattica.

Nella categoria crociera (percorso ridotto ad un solo lato di bolina e un solo lato di poppa) vittoria del Grand Soleil 40 "Antico Toscano" di Piergiorgio Muraro, seguito dal Comet 12 "Woodpecker" di Ugo Garibba e dall'Elan 40 "Felgiva" di Filiberto Gioia. Partenza anticipata per alcune imbarcazioni, fra le quali "Bonaventura" di Luigi Anastasia, il vincitore del campionato dello scorso anno, che aveva a bordo Mauro Pelaschier come tattico.

Vittoria di Swanted, Swan 45 di Stefano Piccolo, nella categoria Altura. Vittoria di Antico Toscano, Grand Soleil

segue a pag. 2



segue dalla prima

40 di Piergiorgio Muraro, nella categoria Crociera.

18 novembre 2007

**Venti nodi di vento nella
SECONDA PROVA del
Moby Roma d'Inverno**

**Vittoria di Oxygene, X 362
di Pio Cerulli, nella cate-
goria Altura**

**Vittoria di Mamiblu,
Grand Soleil 43 di Genna-
rino Tozzi, nella categoria
Crociera**

9,19 miglia. Swanted, lo Swan 45 di Stefano Piccolo (che aveva vinto la prima prova) ha fatto registrare oggi un OCS (partenza anticipata). A vincere questa volta è stato l'X 362 Oxygene di Pio Cerulli, che ha preceduto il Dufour 34 Ready for Sea di Roberto Gradnik e il First 34.7 Bonaventura di Luigi Anastasia, con al timone Mauro Pelaschier.

Le barche impegnate nella categoria Crociera hanno coperto soltanto 4,87 miglia (un lato di bolina e uno di poppa). A

Nella categoria Crociera, primo (al termine delle prime due prove) Antico Toscano, Grand Soleil 40 di Piergiorgio Muraro; secondo Felgiva, Elan 40 di Filiberto Gioia e terzo Woodpecker, Comet 12 di Ugo Garribba.

Calendario prossime regate: 2 e 16 dicembre 2007, 20 gennaio, 3 e 17 febbraio, 2 e 15 marzo 2008. La premiazione è fissata per il 15 marzo dopo l'ultima prova in programma.

per la terza prova del campionato invernale di Riva di Traiano su percorso a bastone lungo 8,55 miglia. La vittoria è andata a Nautilus Marina, il Vismara 41 di Pino Stillitano, che conferma quindi il suo primo posto in classifica generale dopo 3 prove disputate. Secondo oggi nella terza prova si è piazzato il Comet 51 Andromeda di Roncone/Guardigli e terzo il First 34.7 Calaf di Perrone/Barni. La classifica generale provvisoria (dopo tre prove disputate) vede così al co-



Dopo due partenze annullate per richiamo generale da parte del Comitato, la flotta ha preso il via nella seconda prova del campionato invernale di Riva di Traiano, con un vento intorno ai 20 nodi. Un vento teso che ha permesso lo svolgimento di una regata molto combattuta, che ha favorito ancora una volta i piccoli della flotta.

Le barche della categoria Altura hanno così portato velocemente a termine la loro prova su percorso a bastone lungo

vincere in questo gruppo è stato il Grand Soleil 43 Mamiblu di Gennarino Tozzi, seguito dal Grand Soleil 45 Zero 58 di Davide Ferulli e dal Dufour 365 Charo di Costantino Germini.

Quindi, al termine delle due prove disputate, la classifica generale provvisoria nella categoria Altura vede in testa Nautilus, il Vismara 41 di Pino Stillitano, seguito dal First 36.7 Vanité di Mario Aquila e da Calaf, First 34.7 di Perrone/Barni/Morville.

**2 dicembre 2007
disputata la
TERZA PROVA
con sole e 12 nodi**

Nautilus Marina di Pino Stillitano vince la terza prova ed è primo in classifica generale, nella categoria Altura Vittoria odierna di Punto a Capo 41, Grand Soleil 43 di Massimo Mellara, nella categoria Crociera

Splendida regata anche oggi, con sole e 12 nodi di vento,

mando Nautilus Marina seguito da Calaf. Al terzo posto stesso punteggio per il First 36.7 Vanité di Mario Aquila e il Comet 45S Libertine di Maurizio Biscardi.

Le barche impegnate nella categoria Crociera hanno coperto 4,51 miglia (un lato di bolina e uno di poppa). A vincere in questo gruppo è stato il Comet 45 S Punto a Capo 41 di Massimo Mellara, seguito dal Grand Soleil 43 Mamiblu di Gennarino Tozzi e dal Grand Soleil 40 Antico Toscano di P.



Giorgio Muraro. La classifica provvisoria (dopo 3 prove) vede così in testa nella categoria Crociera: Antico Toscano, secondo l'Elan 40 Felgiva di Filiberto Gioia e terzo Mamiblu.

**16 dicembre 2007
disputata la
QUARTA PROVA
con sole, freddo
e 18 nodi di vento**

Vittoria odierna di Bonaventura, il First 34.7 timonato dall'armatore Luigi Anastasia, con alla tattica il fuoriclasse Mauro Pelaschier

Primo in classifica generale dopo 4 prove disputate è ora Calaf, First 34.7 di Perrone/Barni

Nella categoria Crociera, primo Vahiné, Carter 33 di Libero Zuccarino

Sole, freddo e un vento di grecale sui 18 nodi, non sono mancati all'appuntamento della quarta prova del campionato invernale di Riva di Traiano, che si è svolta su percorso a bastone lungo 9 miglia per la categoria Altura. La vittoria è andata al First 34.7 Bonaventura timonato dall'armatore Luigi Anastasia, con alla tattica Mauro Pelaschier.

Secondo si è piazzato l'Elan 37 Klara di Carlo Perella e terzo Magica II, il Grand Soleil 37 di Francesco Sette.

Continua così il duello in testa alla classifica generale provvisoria dopo 4 prove disputate. Ora in testa c'è il First 34.7 Calaf di Perrone/Barni che è risalito in prima posizione, ai danni di Nautilus Marina, il Vismara 41 di Pino Stillitano che si deve accontentare per il momento del secondo posto, mentre terzo è Vanité, First 36.7 di Mario Aquila.

Nella classe Crociera, dopo un percorso lungo 4,75 miglia, la vittoria è andata a Vahiné, Carter 33 di Libero Zuccarino, che ha preceduto Punto a Capo, Comet 45 S di Massimo Mellaro e Antico Toscano, Grand Soleil 40 di Piergiorgio Muraro.

La classifica generale provvisoria, dopo 4 prove disputate, quando ne mancano ancora 5

dal comitato organizzatore agli infreddoliti equipaggi. Il simpatico incontro è avvenuto nei prestigiosi locali dello Sporting Club del Porto, che tra le varie pietanze presentate ha allietato gli intervenuti con una fumante magistrale pasta e fagioli, il tutto inaffiato da gradevoli vini bianchi e rossi e, per gli astemi, da altre bevande a piacere. Complimenti al Comitato ed allo Sporting per la riu-

scita rinfrancante iniziativa che ha tra l'altro consentito ai presenti in conviviale allegria lo scambio degli auguri per le prossime festività natalizie.

**All'anno nuovo
le prossime regate |**

CALENDARIO: 20 gennaio, 3 e 17 febbraio, 2 e 15 marzo 2008 e dopo l'ultima prova in programma (15\03\08) la premiazione.



Veduta esterna dello Sporting Club



alla fine del Campionato invernale, vede quindi al primo posto Antico Toscano, seguito da Punto a Capo e dal Grand Soleil 45 Zero 58 di Davide Ferrulli.

Circa alle 15 di domenica scorsa, nel freddo intenso di un gelido grecale decembrino è terminata la quarta prova della Moby 2007\08 e dopo il rientro di tutte le imbarcazioni un piacevolissimo e molto apprezzato ristoro è stato offerto





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

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 www.napoletanos.it

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

Nella foto la nostra pizza Chicago - Combo.

MiniMarket

La bottega del Porto

cambusa
 e
 consegne a bordo

Fabio 389.9642368



Un Nodo per ogni esigenza

Il Nostromo consiglia il Nodo di Bitta

Quando incalza il “*Generale inverno*”¹ e necessariamente più sporadiche si fanno le nostre presenze in porto, maggior attenzione alla barca per la sua forzata inattività!

Essa deve restare infatti nostro malgrado da sola in banchina per più lunghi periodi, magari con brutto tempo, forti venti ed inevitabile risacca.

Quanto mai opportuno pertanto il periodico controllo delle cime d'ormeggio e del nodo con cui le stesse si assicurano alla barca.

E dunque iniziamo “in primis” dal nodo di bitta.

Nodo fondamentale dell'arte marinaresca, esso è importante perché deve realizzare una legatura stabile anche sotto fortissima trazione, mantenere la tensione del cavo e all'occorrenza, potersi sciogliere molto rapidamente.

Ecco in successione le modalità per eseguirlo. Per prima cosa occorre circondare le bitte con la cima mediante una volta morta² (foto in basso)



Eeguire quindi su di esse secondo lo spessore del cavo uno o più avvolgimenti a otto (foto a lato)

Terminare infine con un mezzo collo su ciascuna bitta (foto sotto)

Passiamo quindi al controllo dell'ormeggio.

Un'operazione delicata che va eseguita con attenzione perché **l'imbarcazione è collegata agli anelli del pontile ed alla catenaria con un certo numero di cime** (almeno due a poppa ed una a prua) **che debbono essere di spessore adeguato alle sue dimensioni.**

Tali cime e relative ferramenta (se presenti³), vanno tassativamente mantenute sempre integre per non rischiare in caso di rottura che la barca batta rovinosamente contro la banchina o le altre barche. Controllare inoltre l'integrità degli anelli della banchina e segnalarne tempestivamente l'eventuale usura alla direzione del porto.

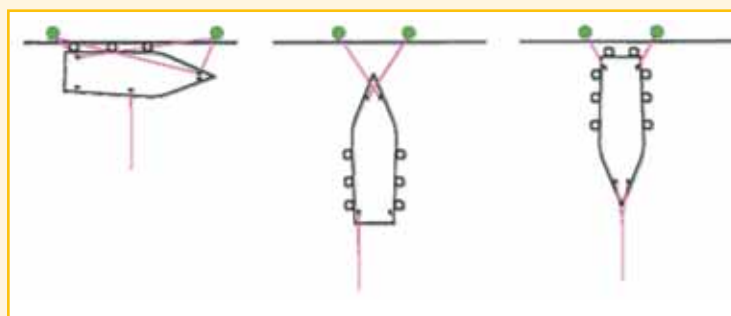


Diamo infine cenno dei tre tipi principali di ormeggio di cui il più usuale da noi a Traiano, risulta essere quello “di poppa”:

All'inglese

Di Prua

Di Poppa



maxigiouva

¹ Come quel grande stratega naturale d'un paio di secoli or sono, appunto “Il Generale Inverno”, che inflisse in Russia la più grande sconfitta a Napoleone e alla Grande Armée, spalleggiato dai Moscoviti in fuga che bruciarono le loro città per non fare approvvigionare le truppe francesi

² Volta morta. Si chiama così un giro completo di un cavo attorno all'oggetto sul quale si vuole legare con lo scopo di aumentarne con l'attrito la resistenza al nodo.

³ Solitamente su una delle estremità delle cime d'ormeggio, quella che va in banchina, viene eseguita una gassa impiombata protetta da redancia metallica, entro la quale viene ammanigliato uno spezzone di catena che la fissa all'anello del pontile. In questo caso controllare anche l'integrità dello spezzone di catena e della maniglia d'unione.

BREVI DA TRAIANO

BREVI DA TRAIANO

UNA NUOVA ASSOCIAZIONE IN PORTO

Portiamo a conoscenza dei nostri lettori, che nel mese di Giugno 2007 alcuni soci della spa Porto Turistico Riva di Traiano hanno dato vita ad una Associazione, denominata "ASSOCIAZIONE DEI DIPIORTISTI DEL PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO" con sede in Roma, Viale Giulio Cesare, 78 - tel. 06.688.05.382

Alla carica di Presidente è stato eletto l'Avv. Rocco Falotico, e come membri del Consiglio Direttivo il Rag. Sandro Gatta, Vice Presidente, l'Avv. Giovanni Angeloni, l'Ing. Felice Campanello ed il Dott. Francesco Mengucci.

La prima assemblea si è tenuta il giorno 20 ottobre 2007 in Santa Marinella e nell'occasione è stato illustrato il programma dell'Associazione ed in particolare lo scopo primario che ha portato alla sua costituzione, e cioè la necessità di ottenere una maggiore attenzione dei diportisti verso le varie problematiche che insorgono all'interno del nostro Porto ed una loro maggiore partecipazione in termini numerici alle varie assemblee della spa.

Chiunque volesse avere maggiori informazioni può richiederle unicamente presso la sede dell'associazione dato che la stessa non fa parte delle Istituzioni della P.T.R.T. stante la sua natura prettamente volontaristica.

IL TABACCAIO DEL PORTO CAMBIA GESTIONE

Era ormai qualche anno che la sig.ra Veronica Petti Zarattini, avvenente mamma prima di uno e successivamente di due splendidi bambini serviva Traiano con il suo ben fornito negozio. Sempre sorridente e gentile con la clientela ha diviso il suo tempo conciliando gli impegni di "bottega" con quelli materni sempre più pressanti e impegnativi giungendo infine alla determinazione di cedere l'attività per potersi dedicare al meglio ai suoi Niccolò e Tommaso. Non possiamo certo biasimarla per la sua scelta e nel salutarla le auguriamo ogni bene!

Che dire ai nuovi? Da subito una simpatica ed affabile coppia di giovani Nadia Giovannoni e Patrizio Passaquindici si è messa alacremente al lavoro.

Nadia e Patrizio nell'assicurare dedizione e quotidiana presenza in negozio anche nei giorni feriali, si prefiggono di fornire all'utente tutto ciò che può richiedersi ad un moderno esercizio commerciale di tabaccheria, edicola e "varie".

Buon lavoro dunque ai nuovi arrivati, con il più cordiale benvenuto da parte del nostro giornale.



BREVI DA TRAIANO

LA PIAZZETTA SALE DI UN PIANO

Uno dei ristoranti del porto, "La Piazzetta" del dinamico Dario Canestrelli ha notevolmente ampliato le proprie possibilità ricettive offrendo nuovi spazi alla sempre più numerosa clientela.

Da novembre infatti l'attività di ristorazione de "La Piazzetta" anche per banchetti, cerimonie e quant'altro si svolge proprio sopra al vecchio locale, ora è denominato "L'Approdo" che seguita a svolgere servizio di bar e caffetteria nonché pizzeria e tavola calda.

Sentito apprezzamento da parte del nostro giornale a "La Piazzetta", a Dario ed ai suoi simpatici collaboratori per la felice, importante, metamorfosi.



Nella foto a destra, la vista sul porto dalle finestre dei nuovi locali del ristorante.



In alto, all'interno del ristorante la vasca del "vivo" per i crostacei.



Il Porto di Riva di Traiano



TRAIANO FACETO

RISATE A DENTI STRETTI TRA UN MOLO E L'ALTRO

A cura di Roberto Russo.

una grande cicogna sta volando nel cielo maestosa, con il classico fagottello nel becco, solo che invece di avere un neonato, ha un vecchietto di 80 anni completo di pannolone. Il vecchietto allarga il fagottello e guardando la cicogna con aria perplessa dice: Diciamoci la verità.....ci siamo persi ehh ??.....




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@aquilinanautica.com



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

MIGLIORANO DOTAZIONI E MEZZI PER LE FORZE DELL'ORDINE DEL MARE DI CIVITAVECCHIA



Una nuova barca per l'arma dei Carabinieri in sostituzione della precedente, peraltro già splendida e molto funzionale¹,
Con orgoglio il comandante Mar. A. s. UPS Gianvito Ingrosso e gli alti componenti dell'equipaggio:
Capo Motorista Brig. Marco Malacarni ; Motorista V.B Mario. Chirico; Prodieri V.B Paolo. Romitelli e App. Sc. Gianni Urgias.

ce ne forniscono sommarie caratteristiche tecniche in quanto l'unità è ancora in fase sperimentale:

Scafo: IPANEMA X 51
realizzato dai Cantieri del Golfo - Gaeta
Velocità Massima: 30 Knts.
Velocità operativa: 24\26 Knts.
Autonomia ore 24

Queste le foto della nuova in navigazione ed in temporanea sosta all'ormeggio nel porto di Riva.

Al Comando dei Carabinieri di Civitavecchia le felicitazioni del nostro giornale per il nuovo mezzo nonché il più sincero cordiale augurio di buon lavoro e buon mare al suo equipaggio.



¹ La vecchia barca in fase operativa come da foto scattata dal direttore del giornale la scorsa primavera durante lo svolgimento di una regata a Riva di Traiano - la Roma per Due e per Tutti, ed. 2006\2007.



CUCINA DI BORDO



centro del cappello. La polpa è compatta e di colore bianco. Il profumo è sempre gradevole, il sapore è delicato.

Il plerotus alligna pure su legno di vecchie ceppaie o di tronchi vivi e morti

Primi piatti che passione! Quasi sempre è possibile cucinarli anche in barca. Data la stagione, nel proporre ai lettori di "invernali", stavolta parliamo di riso.

Riso da unire ai funghi, ad esempio ad un "plerotus" selvatico di squisito sapore reperibile nella nostra Maremma meridionale e segnatamente nella zona di Tarquinia dove cresce in autunno sotto le ceppaie delle "ferulae"¹, arbusti che ne popolano copiosamente i prati vicino ai boschi di latifoglie, dando vita nei loro pressi a piccole coloratissime foreste in miniatura dove, quand'è stagione (Ott. Nov.), è possibile trovarlo: "IL FERLENGO"².

I nomi correnti delle varie specie di plerotus sono: Orecchiette, Orcelle, Geloni, Ferlenghi ecc., tutti funghi che pur differenziandosi lievemente tra loro, in genere si presentano costituiti da un complesso di cappelli larghi, circolari, di colore grigio acciaio o marroncino, ventagliiformi o a forma di gusci d'ostrica sovrapposti con piede breve o mancante e lamelle biancastre decorrenti sul breve gambo; il piede è inserito di lato e non al

di latifoglie; secondo le specie è facile trovarlo financo sulle travature delle cantine e sul legname da costruzione. Si raccoglie dall'autunno all'inverno e va consumato preferibilmente "da giovane", cioè quando la testa non è ancora del tutto distesa e la carne non troppo coriacea soprattutto nel gambo. Nel cuocerlo è bene tagliarlo a fettine sottili e trifolarlo in padella a fuoco vivo. E' un fungo che viene coltivato anche industrialmente ed in tal caso è facilissimo trovarlo in tutti i mercati ortofrutticoli. E' sempre ottimo ma in versione commerciale perde un po' della profumata fragranza del ferlengo raccolto nei prati della nostra maremma.

Per preparare il risotto:

dopo essersi muniti di padella a bordo alto e di misura adeguata al numero dei commensali, soffriggervi lo scalogno in un filo d'olio extravergine di Canino e aggiungere i funghi tagliati a fettine. Far rosolare bene i funghi in modo che s'insaporiscano. Aggiungere quindi il riso calcolandone circa un etto a persona e farlo tostare. Sfumare con una goccia di



prosecco e salare. Preparare a parte un po' di brodo di carne (va benissimo soprattutto in barca quello fatto con prezzemolo e dado da brodo) ed aggiungerlo man mano al riso per evitare che si addensino troppo e continuare così, sino a cottura ultimata. Mantecare infine con parmigiano e pepare con pepe bianco o nero macinato al momento, quindi servire.

Altra versione della ricetta che poco si discosta dalla precedente, ma a mio avviso meno

leggera e delicata (burro e cipolla al posto di olio e scalogno) è la seguente:

tritare la cipolla e soffriggerla con il burro. Aggiungere i funghi, farli insaporire, unire il riso e dopo 6-7 minuti versare brodo bollente preparato a parte. Cuocere a fuoco moderato, aggiungendo altro brodo caldo se necessario, ed a cottura ultimata salare ed unire ancora un po' di burro e parmigiano grattugiato prima di servire.

maxigiova

note a cucina di bordo

¹ "FERULAE" Queste piante appartenenti alla famiglia delle Umbrellifere, che appaiono simili al finocchio selvatico, ma molto più grandi di questo, crescono spontaneamente nei campi incolti, specialmente nella Maremma dell'Alto Lazio, e soprattutto nel territorio di Tarquinia e di Monteromano. Sono giganteschi arbusti non commestibili chiamati dialettalmente in vari modi, (ad es. in Sicilia nella zona dei Peloritani sono noti come "finocchiazzi").

² Il Ferlengo, fungo di notevole interesse culinario, nella Maremma laziale è cucinato "in primis" alla brace sulla graticola. Esso viene condito con olio extravergine d'oliva (ottimo quello di Canino), sale, pepe, un poco di aglio tagliato a pezzettini e un pizzico di fiori di finocchio selvatico essiccati. Dopo averlo condito e lasciato riposare per qualche ora, viene disposto sulla brace ardente e fatto cuocere su entrambi i lati. Viene servito caldo. Ma oltre questa preparazione classica peraltro impossibile in barca, il ferlengo è ottimo nel risotto, nella zuppa, nei sughi per la pasta sciuitta, trifolato in padella, al tegame con la mentuccia, fritto dorato e così via.



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



Porto Turistico
Riva di Traiano
Civitavecchia (RM)

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



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 LUNEDÌ

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!



L'ORÉAL PARIS
PROFESSIONNEL

HAIR STUDIO 1

CIVITAVECCHIA
PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO
TEL. 0766 28858

DAI MIGLIORI ACCONCIATORI DI TUTTO IL MONDO

CAPODANNO
2007-2008
nelle nuove sale cerimoniali
del Ristorante
la Piazzetta

RISTORANTE SPORTING



*Matrimoni, Cerimonie, Eventi, Battesimi,
Comunioni, Cresime, Nozze d'Oro e d'Ar-
gento, 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@filidonia.com

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

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@libero.it



LIGURIA
Via Rolle 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@pitagoraspedizioni.com

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

www.distribuzioneciti.it