



Vento di Riva



Periodico di Informazione per soci e amici operatori del Porto Turistico Riva di Traiano

Direttore responsabile: Dott. Giovanni Cassata

AUTORIZZAZIONE DEL TRIBUNALE DI CIVITAVECCHIA n. in corso di registrazione
Etruria Arti Grafiche - Viale della Vittoria, 14 - Tel. 0766.23070 - 33712 - CIVITAVECCHIA



IL PERCHÉ DELL'INIZIATIVA EDITORIALE

Quando alcuni soci ci hanno proposto la realizzazione di questo giornale come strumento di comunicazione interna, ci siamo ricordati di quando, una decina di anni fa, la stessa iniziativa era stata portata avanti dall'Associazione dei piccoli azionisti, riscuotendo non pochi consensi.

In effetti creare uno spazio dove sia possibile informare correttamente gli utenti del porto sull'attività del consiglio di amministrazione della Società, delle iniziative e manifestazioni in programma, dare e ricevere suggerimenti pratici, così come critiche, ci è sembrata una buona idea.

Sono sempre state inviate ai Soci comunicazione ufficiali in cui li si informava dell'andamento societario, ma ci siamo resi conto che, troppe volte queste lettere, per disattenzione, per errore o per mancanza di tempo non venivano lette. Forse uno strumento più agile, da leggere nei momenti di relax in barca, potrebbe avere miglior fortuna.

In questi ultimi anni ci sono stati molti trasferimenti di azioni e nuovi Soci si sono affacciati sulle nostre banchine: oltre ad essere ovviamente i benvenuti vorremmo che, ben informati,

Segue a pag. 2

IL CONSIGLIO INFORMA Il rinnovo delle Cariche Sociali

L'assemblea dello scorso aprile ha registrato un notevole afflusso di soci che hanno dimostrato sostanziale interesse all'andamento della società nonché allo sviluppo ed al potenziamento del porto di Riva di Traiano, interesse che più delle altre volte si è manifestato anche nel democratico confronto per il rinnovo delle cariche sociali.

In quella sede è da ricordare la netta contrapposizione delineatasi tra due amministratori uscenti: il presidente Bordoni ed il consigliere Falotico, anche se tutto è rimasto nei binari di un civile dissenso. Le elezioni svoltesi in modo attento e puntuale hanno dato, in base alle preferenze riportate da ciascun candidato, i seguenti risultati:

1° Brannetti	24 398	preferenze
2° Bordoni	23 475	"
3° Bonomo	18 702	"
4° Brezza	17 198	neoeletto
5° Micheli	16 875	preferenze
6° Montanaro	15 745	neoeletto
7° Bove	12 964	preferenze

Tra le 12 500 e le 12 900 preferenze, in un pugno di voti si sono addensati più candidati: Falotico, Di Sebastiano, Cavallo; poi via via tutti gli altri.

I primi sette eletti, dopo l'accetta-

zione della carica hanno formato il nuovo Consiglio di Amministrazione che al suo interno poi ha proceduto all'elezione delle cariche ed al conferimento delle deleghe, confermando in uno spirito di continuità col passato, Bordoni presidente e Bonomo vice presidente con delega a svolgere le funzioni relative alla direzione del porto.

Tutto si era quindi avviato per il meglio quando nel mese di agosto dopo breve fulminante malattia il nostro Armando è venuto a mancare.

Al nostro tanto apprezzato consocio ed amico dedichiamo in altra parte del giornale l'affettuoso ricordo.

Il consiglio allora, sia pure fortemente provato dal dolore per l'infuato evento, ha proceduto secondo gli adempimenti statutari di rito alla nomina per cooptazione del nuovo consigliere, adottando il criterio della rappresentatività, nel senso di preferire tra i soci personaggi rappresentativi di entità portuali importanti anche sotto il profilo della storia del porto.

A questo punto il consigliere Micheli, non condividendo il criterio assunto, ha rassegnato le proprie dimissioni che il consiglio, dopo un tentativo di dissuasione infruttuoso, ha accolto.

La prosecuzione dei lavori ha portato poi alla nomina dell'ing. Giovanni Marenco

Segue a pag. 2

Chi è il nostro Presidente

Enzo Brannetti è nato a Roma il 3/10/1940

Laureato appena ventitreenne in ingegneria elettronica con il massimo dei voti, nel 1964 fu assunto alla divisione elettronica della "Olivetti".

Passò quindi nel 1967 alla Siemens Data dove collaborò alla costruzione della filiale di Roma e quindi alla realizzazione della filiale di Napoli come direttore.

Nel '75 lasciò la Siemens ed andò a dirigere l'area centro sud dell'International Computers Limited Ltd.

Nel '78 iniziò un'attività in proprio nel settore dei computers fondando una società per soluzioni computerizzate.

La struttura si arricchì di esperti collaboratori dando vita ad un'azienda ad elevatissimo know-out sia hardware che software nel settore dell'informatica.

Dalla collaborazione con questi esperti nacquero avanzatissime soluzioni hard\soft prima inesistenti sul mercato quali i primi sistemi a floppy disk, il primo sistema in Italia di videoscrittura e trasmissione su linea telefonica ad uno o più utenti, sistemi d'automazione a comando vocale, ecc.

I successi riportati in quest'attività gli procurarono importanti commesse in Italia e all'estero: particolarmente significative per le grandi difficoltà organizzative e logistiche che hanno comportato, sono state quelle commissionategli nel 1984 e nel 1986 dal Sultano del Brunei (Borneo) dove realizzò per la sicurezza del palazzo reale, sistemi d'automazione e riconoscimento a comando vocale.

Manager di alto livello, con grande esperienza nella gestione e direzione aziendale, marketing, lavoro per obiettivi, contrattistica, dal '90si è dedicato al settore turistico alberghiero dove tuttora svolge attività imprenditoriale e gestionale.

Ha un grande hobby: quello della pesca sportiva alla quale si dedica con la sua barca (un Cayman 30' perfettamente attrezzato).



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

Segue da pag. 1
Il perché dell'iniziativa editoriale

partecipassero alla vita del porto e della società, fossero presenti in assemblea e vivessero questa esperienza come azionisti di una s.p.a. e non solo come partecipi di un condominio.

Il successo di un porto turistico dipende da molte componenti la cui definizione è molto più legata alle regole del marketing e dell'organizzazione che non a quelle della proprietà immobiliare.

Ma di tutti questi argomenti avremo modo di riparlare magari anche sollecitati dalle vostre domande. Come direttore responsabile abbiamo nominato il nostro socio Dott. Giovanni Cassata, ex dirigente dell'Istituto Nazionale di Previdenza dei Giornalisti Italiani, presente in porto con la sua barca sin dal suo sorgere negli ormai lontani anni '90, diportista appassionato, grande amante del mare e della pesca sportiva in genere.

Il Dott. Cassata in questi mesi ha concretizzato l'idea editoriale nata all'inizio di quest'anno, intensificando contatti e rapporti con amministratori del porto, tipografia, operatori commerciali, ecc.

Ha redatto quindi le prime bozze del periodico già nel periodo estivo ma la scomparsa di Bordoni e gli altri eventi succedutisi ne hanno necessariamente rallentato l'uscita.

Ora finalmente un primo risultato: il numero 0 che offriamo ai lettori augurandoci di aver positivamente iniziato il cammino verso gli obiettivi prefissi.

Un'ultima specificazione: questo giornale non grava sulle casse della Società in quanto le modeste spese previste sono largamente coperte dagli introiti della pubblicità.

IN RICORDO DI ARMANDO BORDONI

È difficile, volendo ricordare un caro amico improvvisamente scomparso, non cadere nella retorica delle tristi occasioni!

Ma Armando non era solo un carissimo amico, era per molti versi un "maestro". Di intelligenza, di acume, di ironia. Conosceva come pochi la psicologia degli individui e proprio per questo riusciva ad instaurare da subito una linea di comunicazione con chiunque. Era anche un uomo buono, incapace anche solo di pensare di far del male: sempre disponibile e generoso con e per tutti. E a volte qualcuno ne approfittava.

Quando glielo si faceva notare, la risposta era sempre la stessa: "sarà peggio per lui, la mia coscienza è a posto". Ma poi, immancabilmente, una battuta salace sdrammatizzava la situazione. Quante serate, quante ore passate a parlare del porto, dei suoi problemi, ogni volta a cercare la soluzione migliore da adottare che fosse rispettosa dei diritti prima ancora che dei doveri di ciascuno.

Quante volte non ci siamo trovati d'accordo...! Ma poi, nella maggior parte dei casi, i fatti davano ragione a lui. Non sempre. E quando ciò pur raramente accadeva, mi rimproverava di non aver insistito abbastanza!

Abbiamo lavorato insieme per dodici anni, dalla nascita dell'associazione dei piccoli azionisti, fondata insieme ad un pugno di amici nel '94, fino al momento della sua scomparsa.

Sono stato il suo vice per tutti questi anni, abbiamo imparato a conoscerci ed a stimarci e proprio grazie alla guida intelligente

di Armando, con i colleghi via via succedutisi nel consiglio di amministrazione riteniamo di aver fatto assieme un buon lavoro. Era un vero appassionato di mare, orgoglioso del suo vecchio Scia 50' col quale aveva fatto



lunghe navigazioni in gran parte del Mediterraneo sempre in compagnia della famiglia e dei soliti amici coi quali condivideva uno spirito salace ed a volte, irriverente. E questa era proprio una sua caratteristica: tanto serio, impegnato e professionale sul lavoro, quanto spiritoso, ironico "burlone" nella vita privata.

Io, almeno, lo ricordo e voglio ricordarlo così...!

Ci ha lasciato una persona per bene, un caro amico, un professionista di valore: addio Presidente, ci mancherai!

Marzio Bonomo

Segue da pag. 1
Il rinnovo delle cariche sociali

presidente del circolo nautico "Riva di Traiano" ed importante membro dell'associazione piccoli azionisti, alla quale ha dato il suo fattivo contributo sin dal suo sorgere nel '94.

Il Consiglio ha eletto quindi a Presidente con l'unanimità dei voti, il dr. Ing. Enzo Brannetti, una prestigiosa figura del mondo imprenditoriale e professionale, uno dei decani del nostro sodalizio, da sempre impegnato nell'attività tecnico organizzativa del porto.

E successivamente, per la sostituzione dell'ing. Fabio Micheli, dimissionario, il consiglio, continuando a adottare il criterio della rappresentatività, ha cooptato Alessandro Aquilani in rappresentanza della Cantieristica Riva di Traiano spa, il cantiere del porto, importante realtà sotto il profilo tecnico-commerciale, da tempo apprezzata e conosciuta sul litorale laziale, a cui molti diportisti e larga parte dei nostri consoci si affidano per le cure delle proprie "creature" sia a motore che a vela.

Naturalmente le nomine per cooptazione dei due nuovi consiglieri andranno ratificate dalla prossima assemblea.

Al presidente, al vice, ai consiglieri tutti il nostro giornale sicuro di interpretare il sentimento dell'intera compagine sociale, augura un proficuo lavoro.

Nei prossimi numeri continueremo ad informarvi delle attività del consiglio e delle più rilevanti decisioni prese dando anche notizia dei numerosi lavori effettuati nel porto, di quelli in corso di realizzazione, di eventuali futuri progetti e quant'altro.

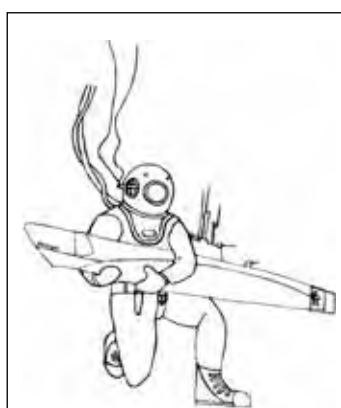
L'ORÉAL
PROFESSIONNEL
HAIR STUDIO I
CIVITAVECCHIA (RM)
PORTO TUR. RIVA
di TRAIANO S.S.
Tel. 0766.288.58
DAI MIGLIORI ACCONCIATORI DI TUTTO IL MONDO

Aquilani Nautica s.n.c.

Via Aurelia Km. 67,580

Tel. 0766.502943 - Fax 0766.20790
info@aquilaninautica.com

DISTRIBUTORE VETUS



Sub Sea Services s.n.c.

Lavori Subacquei
e Portuali

Stefano 337.929627
Riccardo 339.5656665

Cooperativa Olivicola di Canino

Via Montalto Km. 18
01011 Canino (VT)
Tel. 0761.438095
Fax 0761.433042

www.olivicolacanino.com
e.mail:
coopolivicolacanino@libero.it

Cose che vanno e che non vanno

Voci in banchina!

Anonime, fuorvianti, di solito frutto di pura fantasia, determinano confusione dissidi malumore, creano talvolta inutili ingiustificati allarmismi, e sono comunque causa di una "caduta di tono" per il porto e le sue istituzioni.

Come difendersene?

Con la corretta informazione, ricorrendo all'amministrazione del porto, la quale pur avendo, e da sempre, puntualmente invitato ai soci comunicazioni su tutte le problematiche che li riguardano, sarà ben lieta di fornire chiarimenti, colmare eventuali lacune, esaudire richieste ecc.

ACQUA PULITA!

Parla il sommozzatore del porto Stefano De Giovanni

Luglio 2006, sono ormai trascorsi venti anni dalla mia prima partecipazione ai lavori subacquei per la costruzione del porto di Riva di Traiano.

Venti anni di ricordi che ora con malinconia faccio riaffiorare alla memoria, come quando mi capita di parlare con i miei colleghi subacquei di allora Siena e Malinconici, anche loro attivi testimoni di questa costruzione.

La zona dov'è stato costruito il porto era già di mia conoscenza in quanto sin da bambino la frequentavo e quanti bagni e quanti giuochi nel mare di allora!

Anche le mie prime immersioni con la maschera sono avvenute qui.

Il fondale prevalentemente roccioso era ed è tuttora ricco di polpi. Presenti anche ricci, attinie, ed anche se oggi meno, qualche posidonia e rari datteri.

Tornando ai lavori di costruzione del porto rammento che durante le lunghe ore di assistenza alle esplosioni subacquee, necessarie per effettuare gli sbancamenti di roccia, io e i miei colleghi prestavamo molta attenzione a che i pesci non fossero nelle vicinanze delle deflagrazioni.

E forse i nostri amici pinnuti, grati per il riguardo, avranno pensato che stavamo costruendo nuove tane per loro!

Certamente può affermarsi che i lavori portuali hanno avuto impatto minimo sull'ecosistema della scogliera.

Trascorsi poi gli anni, a porto ultimato, ho iniziato a lavorare per esso, quale addetto alla manutenzione subacquea. E soprattutto all'inizio durante le immersioni avevo spesso gradita compagnia: piccole cernie per nulla infastidite dalla mia presenza che, in cambio della cordialità dimostrata, talvolta nutrivo offrendo loro dei ricci.

Ancora oggi sotto qualche masso, soprattutto di quelli dei moli di transito, ci sono delle cernie forse pronipoti delle mie amiche di allora che nuotano tranquille e contente di pascolare in quegli anfratti.

Anche altri pesci popolano il nostro porto. Di frequente mi imbatto infatti in nutrite colonie di spigole, alcune di taglia ragguardevole, che viaggiano in caccia da un molo all'altro.

Posso con orgoglio affermare che il fondale del porto è rimasto sostanzialmente in buona salute, con le sue rocce e i suoi polpi che per l'appunto nella "berma" rocciosa di sostegno ai pontili scavano le loro tane.

È così pure quello della darsena, il quale ancorché fangoso e misto ad alghe, risente del benefico effetto del ricambio dell'acqua di cui il porto è dotato. E proprio lì si affollano gruppi di saraghi provenienti dai cataletti creati dagli spazi dei blocchi di cemento della diga foranea.

Infine per tutto il bacino portuale anche il più disattento visitatore non potrà fare a meno di notare branchi di cefali in superficie.

Per me che amo il mare ed in particolare quello della nostra zona tutto questo, ripeto, è motivo di orgoglio.

Il Porto con i suoi moli e le scogliere che racchiude, è rimasto un piccolo angolo di paradiso con acque pulite e limpide pur nel mutevole giuoco delle correnti. Ai suoi frequentatori perché rimanga tale anche negli anni a venire la raccomandazione di rispettarlo con particolare cura e civiltà, in puntuale osservanza di tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

BREVI DI PESCA

Il banco di fuori paga ancora! E' quanto sostiene il giovane pescasportivo Francesco Cassata che in poco meno di mezz'ora dalla "ferrata" a - 550 mt., ha catturato questa cernia di fondale.

Per "convincerla" a venire in barca, il pescatore ha utilizzato canna da 20 lbs dotata di mulinello elettrico ed il seguente armamento: multifibra da 50 lbs., maxigirella inox con gancio, lampada stroboscopica, calamento in nylon a 4 ami da lui stesso predisposto con madre del 130 e braccioli del 100, cappellotti di paranza nostrani per innesco, piombo da 1200 gr. Complimenti per la bella cattura!

Nel prossimo numero: come predisporre un calamento per il bolentino di profondità.

(Il banco di fuori, da noi pescatori di Riva chiamato confidenzialmente "Er faciolo" è un esteso altipiano roccioso che trovasi a 20\30 nm da Traiano in direzione S\SW)



Il grande gioco degli argonauti Le lampughe di E. Kant

di Vittoria Cassata

Che la lampuga (coryphaena hippurus, Linneo 1758) con la sua scintillante livrea, sia un pesce molto bello, è cosa nota a tutti i pescatori di traina. Nessuna meraviglia nel leggere descrizioni che ne esaltino i colori, l'agilità o la grande pinna dorsale che sembra una vela. Tuttavia la cosa diventa degna di nota quando la bellezza della corifena viene notata e descritta nientemeno che da Emanuele Kant, il grande filosofo tedesco, autore della Critica della ragion pura. Kant nacque a Koeningberg, una città che si trova nei pressi dell'attuale Lituania, non lontano dal mar Baltico. Egli non si spostò mai dalla sua città, dove era docente di logica e metafisica, trascorrendo tutta la vita, come afferma madame de Stael, "au milieu des glaces du Nord [...] à méditer sur les lois de l'intelligence humaine (immerso nei ghiacci del nord a ragionare sulle leggi dell'intelligenza umana)". Niente, quindi, può essere più distante dalle occupazioni kantiane della pesca delle lampughe! Eppure egli ci offre una suggestiva descrizione di questi pesci. Ciò avviene nei corsi universitari di Geografia fisica, che Kant tenne nel corso della sua quarantennale attività di docente universitario, corsi pubblicati e poi tradotti in italiano all'inizio dell'800. In queste lezioni Kant cita varie specie di Corifena, tra i quali, egli afferma, spicca per la sua particolare bellezza il dorado o coryphaena hippurus, la nostra lampuga. Questo pesce, di cui spicca "il lucido dell'oro sopra un fondo verde", possiede una bella aletta dorsale che si estende come la coda di un cavallo, una piccola bocca piena di piccoli denti e "occhi rossi grandi e fiammeggianti". Kant prosegue la sua descrizione affermando che il dorado è dotato di grande "destrezza nel nuotare, per cui è creduto il miglior nuotatore, poiché è capace di raggiungere i pesci volanti e di mangiarli dopo averli necessitati egli stesso a volare". Tutte queste caratteristiche, conclude Kant, contribuiscono a "renderlo uno dei pesci più belli che esistano". E concludiamo noi una delle prede, come questa nella foto, che più desi-



deriamo veder affollare i nostri pozzetti al ritorno da una battuta di traina.

Bibliografia: Kant Emanuele, Geografia fisica, trad. it. di Augusto Eckerlin, Milano, 1807-1811; rist. anastatica, Bergamo, Leading Edizioni, 2004.

Stael-Holstein, Germaine de, De l'Allemagne, Paris, Flammarion, 1991.

Gentil sesso e nautica DONNE IN BARCA

Avanzano impavide e un po' accaldate passando dagli innumerevoli portici di Riva, cariche di borse e di pacchetti; qualcuna con un paio di pargoli a trascino, qualcun'altra seguita da un cagnolino riottoso: sono le Signore del porto.

Si accingono a vivere le sospirate vacanze fatte di intense abbronzature, bagni tonificanti, romantiche cene nel pozzetto della loro barca.

Ma quanto sia "loro" la barca su cui debbono salire non si può affermare con certezza.

Sì, perché ci sono "essi": i mariti, i fidanzati, i compagni.

E bisogna fare i conti con le manovre per salpare o accostare in banchina che spesso hanno il potere di trasformare uomini gentili e premurosi in arcigni despoti.

Sono "i comandanti alla Rommel", decisi, volitivi, esigenti, severi, supersicuri di sé.

E se la metamorfosi avviene si consiglia di ricorrere alla paziente condiscendenza di noi donne.

Opporre serafica calma al "concitato imperio" degli irsuti comandanti, (sovente tanto più intransigenti quanto meno esperti marinai) e così risolvere ogni problema senza trasformare una lieta crociera in rissa continuata.

Le nostre "eroine" debbono, infatti, districarsi con maestria tra cime, mezzi marinai, bitte, nodi gordiani e preoccupante strumentazione di bordo.

La passione deve essere veramente tanta per superare ordini talvolta incomprensibili!

Così la discesa a terra con numeri da provette equilibriste su traballanti ostili passerelle e la banchina lontana!

Il nutrimento dell'equipaggio e quando c'è, la pulitura del pesce, pescato "dai prodi" con grande entusiasmo ma spesso striminzito, per cucinarlo poi alla buona in barca come si può.

Perché la cucina di bordo, di solito purtroppo non come quella di casa, deve tuttavia lavorare a ritmi alberghieri e per ospiti particolarmente voraci, resi tali dal vento e dal sole della vita di barca!

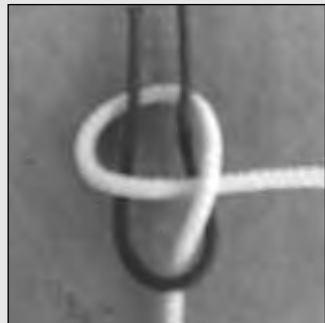
Molteplici pertanto a bordo i compiti delle donne, ma le fatiche di bordo non pesano perché ci sono gli affascinanti colori delle belle stagioni, i rossi infuocati, i gialli squillanti, i blu e i neri delle notti estive a consolarle: e così le nostre donne

Il nostromo consiglia

"IL NODO DI TONNEGGIO"

Semplice e facile da eseguire il nodo di tonneggio deriva da altri conosciutissimi nodi: quello di scotta ben noto ai velisti o quello di rete, identico, ancorché eseguito in diverso contesto e con strumento apposito (agocchia), pane quotidiano dei pescatori che operano nello strascico o con le reti da posta.

Partiamo dunque dal nodo di scotta che va eseguito nel modo seguente:



disporre la cima nera a doppino orientandone a sinistra il lato più corto. Introdurre da sotto la cima bianca nel doppino della nera, farla passare di sopra a destra della nera e quin-

di portarla a sinistra sotto il doppino della nera.

Tornare poi con la cima bianca a destra ed introdurla entro la sua ansa passando sopra il doppino della nera.

Per poi andare al nodo di ton-



neggio (vedi foto sopra) la cui realizzazione, eseguito il nodo di scotta, in pratica consiste nel far passare il corrente della cima bianca nuovamente nell'anello da questa formato attorno alla cima nera e il giuoco è fatto.

I correnti uscenti dal nodo si disporranno paralleli alla cima così allungata che immersa, dovrà lavorare con i medesimi orientati in direzione opposta a quella della trazione.

Facile da sciogliere anche se sottoposto a sforzo prolungato il nodo di tonneggio risulterà particolarmente utile ad es. in caso di rimorchio ogni qualvolta occorrerà allungare una cima mediante aggiunta di altra e, come detto, correttamente orientato, ne ridurrà drasticamente le possibilità di incaglio. Anche in caso di ancoraggio volante per una breve sosta in rada con ancora da tempo buono o a pesca da fermo con il rampino, il nodo di tonneggio dispiegherà tutti i suoi benefici effetti, consentendo il recupero del "ferro" mediante passaggio dell'intera cima, nodo compreso, attraverso anelli di galleggianti, boe etc. con attriti ridotti al minimo soprattutto in caso di corrente contraria o con barca in movimento.

se ne vestono rassicurate nel loro bell'aspetto quando finalmente a spasso per il porto indossano con baldanzosa allegria, vesti multicolori, avvolte da fluenti trasparenti foulard. Certo, giunte a sera le donne marinaie agognano più d'ogni altro, meritato riposo in cuccetta ma sono soddisfatte e sognanti.

Niente può sconfiggerle! Nemmeno la perpetua turbolenta gazzarra di figli, cani, bagagli, racchiusa in limitato spazio.

Paola Paulsen



Una Palamita (sarda sarda) catturata in acque nostrane con l'aiuto dell'autrice. Un valido rimedio alla voracità del suo equipaggio.

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.napoletanos.it

Nella foto la nostra pizza Chicago Combo.

BREVI DI VELA

Prime battute per La coppa d'inverno 2006\2007.

Ne diamo notizia pubblicando quanto gentilmente inviatoci dall'amico Paolo Venanzangeli sul loro svolgimento.



Riva di Traiano 5\11\2006

Il repentino avvicendamento della calda estate con i rigori invernali, non ha influito sull'incredibile microclima di Capo Lignano, regalando ai regatanti del Moby Roma D'Inverno, organizzato dal Circolo Nautico Riva di Traiano, una splendida giornata per la prima delle nove prove del campionato. Divisi nelle due solite categorie, con 73 scafi in quella regata e 25 in quella diporto, a vele bianche ed impegnata sul percorso dimezzato, gli scafi d'altura che corrono a tempi compensati con il sistema IRC, si sono ingaggiati su un percorso a bastone. Sullo sfondo, più a terra, biancheggiavano le 140 vele degli Optimist, Laser ed Hobie, impegnati nelle regate organizzate dalla Lega Navale di Civitavecchia che, insieme agli altri oltre 100 concorrenti della flotta dei Minialtura, Meteor, Beccaccini e Fireball in regata, a settimane alterne, con l'organizzazione del Circolo Nautico Guglielmo Marconi di Santa Marinella, portano a circa 350 gli scafi impegnati nelle attività invernali del Polo Velico di Capo

Lignano. Un libeccino che ha superato a tratti i 12 nodi, ha consentito ai più veloci di superare le 8,6 miglia del percorso in poco meno di un'ora e mezza. Dopo aver condotto per tutta la regata, Ikarus, timonato da Massimo D'Alema, ha accusato

un'avaria all'inferitura del genoa e non è riuscito ad issare la vela da bolina, procedendo nel laschetto verso il traguardo, con la sola randa. Ne ha approfittato il campione italiano in carica, il Comet 51s Nur, timonato come al solito dall'iridato Enrico Passoni, che lo ha superato negli ultimi metri, precedendolo sul traguardo di 10 secondi. Qualche minuto prima aveva tagliato Raggio di Sole 2, il First 40.7 di Gianluca Levolella, primo della classe diporto che, precedendo di quasi sette minuti, il secondo: il Comet 12 Woodpeker, di Ugo Garribba, si è quasi certamente aggiudicato la regata anche in tempo compensato, ma la certezza ci sarà solo appena saranno disponibili i rating di tutte le barche.

Riva di Traiano 19\11\2006

Sembrava proprio che, questa volta, le condizioni meteorologiche troppo leggere, avrebbero impedito qualsiasi forma di competizione velica. Invece una brezza molto leggera, abbastanza regolare nella direzione, ha consentito il posizionamento del campo di regata e,

dopo due tentativi, anche una partenza regolare, per la seconda prova del Moby Roma d'Inverno. Con il vento, arrivato a soffiare fino a 5 nodi, ma che non dava nessuna assicurazione di mantenere la sua consistenza, il comitato di regata del Circolo Nautico Riva di Traiano, ha deciso di fermare la gara al primo giro, dopo sole 4,13 miglia di percorso. Primo sul traguardo è stato, naturalmente OPS 5, il Baltic 60 di Massimo Violati che si è però dovuto accontentare del terzo posto in tempo compensato, dietro ad Ave Maria, il nuovo X35 della storica armatrice Malilli Balbo, affidato alla sensibilità del navigatore solitario Pietro D'Alì ed al gemello Sly Fox, della coppia Montanari Ceccaio. Quarto il Vismara 42 Nautilus QQ7, dell'armatore timoniere Pino Stillitano, che conferma la sua supremazia nella classifica assoluta e del primo gruppo, dopo la vittoria della prima giornata. Secondo assoluto Ave Maria, in testa nel secondo gruppo, seguita da Bonaventura, un First 34.7 di Luigi Anastasia, con Dupla, il First 31.7 di Giovanni Ruggeri, al comando della classifica del terzo gruppo. Buona

al comitato di regata del Circolo Nautico Riva di Traiano, di stendere velocemente il campo e dare inizio alla terza prova del Moby Roma d'Inverno, in perfetto orario. Su un percorso a bastone di 9,56 miglia, i quasi cento concorrenti, divisi nelle due classi regata e diporto, si sono rincorsi velocemente, con i battistrada che hanno fatto fermare il cronometro ad un'ora e 19 minuti, per i regata e a 58 minuti, per i diporto, impegnati sul percorso dimezzato con due soli lati. Questa volta, la consistenza del vento e la lunghezza del percorso, hanno consentito al solito battistrada OPS 5, il Baltic 60 di Massimo Violati, di pagarsi i compensi e vincere anche in tempo compensato, ipotizzando la leadership in classifica, quando potrà scartare l'assenza alla prima prova. Intanto al comando si è portata Ave Maria, il nuovo X35 dell'armatrice torinese Malilli Balbo, affidato alla sensibilità del navigatore solitario Pietro D'Alì, che ha ottenuto il quarto posto e che è naturalmente anche primo del gruppo 2. A precederlo c'erano Muzica l'IMX 40 portato da Francesco Cruciani e Fral il Comet 45s di



prestazione per una barca pesante come Ikarus, portato da Massimo D'Alema, al 17° posto in tempo compensato e 18° in classifica, mentre nella classe diporto, ha vinto ancora Raggio di Sole, il First 40.7 di Gianluca Levolella, seguito sia in reale che compensato da Telascia, il GS 42 di Flavio Gioia e Woodpeker, il Comet 12 di Ugo Garribba, che lo seguono nello stesso ordine anche nella classifica generale.

Riva di Traiano 3\12\2006

Vento e sole al Moby Roma d'inverno. Libeccio di oltre 10 nodi, insolitamente accompagnato da un sole splendente, ha consentito

Alessandro Nespega, timonato da Paolo Semeraro, che sono rispettivamente al quarto e terzo posto in classifica generale. È sceso invece al secondo Nautilus QQ7, il Vismara 40 di Pino Stillitano, con il suo nono posto in regata, pur rimanendo sempre primo del gruppo 1. A condurre nel gruppo 3 c'è Ready for Sea, il Dufour 34 di Roberto Gradnik, mentre in classe diporto ha vinto Dea Star, il Sun Odyssey 49 di Cesare Patrizi, che si è portato così in terza posizione in classifica, primo del gruppo 2, dietro a Raggio di Sole, il First 40.7 di Gianluca Levolella e a Woodpeker, il Comet 12 di Ugo Garribba.

Box 35/36/37
nord



La cucina di bordo
PASTA CON LE
SARDE

Iniziamo la rubrica con un piatto "povero" ma molto gustoso, da preparare ad es. in quel del porto con barca all'ormeggio, quando lo Scirocco od altro fiato di vento, non incoraggia l'uscita per un bagno ristoratore o per pescare e quant'altro. Sistemata la cucina della nostra barca, sceglieremo una capace padella, possibilmente con bordo rialzato, (per 4, 5 commensali ne va bene una con diametro di 30 cm), ci procureremo 500 g. di bucatini a lunga cottura, 100 g. di pinoli, 100 g. di uva passa, un mazzetto di cipolline fresche, 3 acciughe salate e 3 bustine di zafferano.

Questi gli ingredienti di base, ma ora andiamo a quelli fondamentali per la riuscita del piatto:

a) "il finocchio selvatico". Per esso muniti di una capace busta e di un paio di forbici ci recheremo passeggiando in uno dei tanti prati retrostanti il porto (ad esempio quelli della valle del Marangone -stupenda- o gli altri proprio all'inizio della campagna a ridosso della COOP e dell'annesso centro residenziale) e raccoglieremo l'odorosa "herba", separando i rametti più teneri da quelli di maggior consistenza recanti "le gialle inflorescenze".

b) Le sarde. Allunghiamo la nostra passeggiata per arrivare al porto di Civitavecchia, e lì in darsena non sarà certo difficile, a sera, al rientro dei pescherecci rimediare una manciata di sarde ancora vive. In alternativa la stessa COOP vicino ai prati di cui parlavo prima, è fornita di banco pesce dove i commessi sono anche disponibili a pulirvi le sarde che acquisite (per il nostro piatto ne occorreranno una quindicina - 200 g. circa).

Acquisiti tutti questi ingredienti passiamo alla fase operativa. Mettiamo in padella mezzo bicchiere di buon olio extra vergine d'oliva, peperoncino q.b. secondo il gusto dei commensali, i filetti delle alici pulite e diliscate, le cipolline fresche tagliate a rondelle sottili ed iniziamo a soffriggere al calor medio. Man mano che l'olio si scalda e le alici si disfano assieme alla cipolla, aggiungerete i pinoli, l'uvetta, qualche seme di finocchio e le parti tenere della nostra "herba" appena raccolta ed infine le sarde opportunamente mondate. Rosolate moderatamen-

te per sei, otto min. al massimo, aggiungendo all'occorrenza mezzo bicchiere d'acqua calda da prelevare dalla pentola dove sarà cotta la pasta. In detta pentola, sufficientemente capace, mettete acqua e finocchio selvatico; quando il tutto avrà iniziato a bollire, aggiungete un "pugnello" di sale grosso, fate andare ancora il finocchio per qualche minuto e poi toglietelo dalla pila e al suo posto mettete i bucatini. Bucatini che, insaporiti dal finocchio, raggiunta una cottura piuttosto "al dente", andranno posti nella padella dove riposa l'ingrediente per una breve "mantecazione" unitamente alle bustine di zafferano. Il piatto già variopinto per il verde del finocchio nonché l'argento delle sarde si arricchirà allora del bel colore giallo dello zafferano.... Servitelo caldo ma non bollente e buon appetito!

Dicembre, tempo di auguri! Non potevamo certo dimenticare i nostri lettori nelle più solenni ricorrenze dell'anno e proprio sugli auguri, ci tornano alla mente gli scanzonati versi del grande poeta romano Cesare Pascarella. Sentite che diceva in proposito nel suo sonetto:

"Li bijetti de visita"

*"È inutile che canti ce fatichi,
tanto sta cosa a me nun me ce sta.
Anzi, si voi che proprio telo d'ichi,
È la micragna che je lo fa fa'.*

*Ma ricordete tu a li tempi antichi
De ste giornate! Di la verità,
Si ci avevi parenti stretti,
amichi, di un po', che je mannavi a rigalà?*

*Je mannavi 'na pizza, un boccioncino,
du pollastri, 'na spigola, un cappone,
Che so? 'na cupelletta de Marino.*

*Mo invece co sta moda, a le persone
che conoschi je manni er bijettino,
e te n'eschi co'n pezzo de cartone"*

*Così Pascarella, ma bisogna pur adeguarsi ai tempi nuovi,
per cui auguri cartacei di
Buon Natale a tutti, di vero cuore!*

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!