

Navigando lungo il Brenta. Dolo, tra ville e buoni sapori veneziani (1° giorno)

Un weekend “lento”, navigando placidi lungo il Brenta, lontano dalla “pazza folla” che prende d’assalto Venezia, a bordo del **Burchiello**, imbarcazione veneziana del Settecento che collegava, e collega ancora, in una romantica minicrociera, **Venezia a Padova**, per consentire ai nobili veneziani di raggiungere le loro sontuose ville per la villeggiatura.



Dotato di una **grande cabina in legno**, finemente decorata e provvista di alcuni balconi per ammirare lo gli splendidi panorami, **il Burchiello** scorre placido lungo il fiume, in un ideale viaggio nel tempo, mentre la guida ci racconta la storia, l’arte, la cultura e qualche aneddoto sulle meravigliose ville del Brenta.

Dolo, tra ville, canali e antichi mulini

La prima tappa del nostro viaggio è **Dolo**, già luogo di villeggiatura apprezzato dai nobili della Serenissima e da Carlo Goldoni. Grazie alla sua posizione favorevole ai commerci, deve il suo sviluppo alla costruzione dei suoi **Molini**, nel XVI secolo.



Immortalati anche dal **Canaletto** in un suo celebre dipinto, oggi rappresentano uno degli scorci più suggestivi di Dolo. Oggi, invece, ospitano un wine bar dove, nella sala interna, si possono ancora ammirare gli ingranaggi del mulino.



Unico nel suo genere, invece, lo **Squero**, un cantiere di barche che fungeva anche da riparo.

Le ville e i palazzi di Dolo

Costruite per la maggior parte tra Cinquecento e Seicento, le ville di Dolo sono accomunate dallo stile. Tra le più belle c'è **Villa Ferretti Angeli**, dalla facciata scenografica e un parco accessibile al pubblico. **Rocca Ciceri**, invece, è oggi sede di un hotel.



C'è poi la splendida **villa Brusoni Scaella**, un complesso che include, oltre alla casa padronale, anche una barchessa, un oratorio e un rigoglioso parco all'inglese di tre ettari. Spicca invece per i preziosi stucchi che adornano le sue grandi sale la sontuosa **Villa Concina**.



A Dolo si trovano anche alcuni splendidi **palazzi nobiliari**, come palazzo gMolin, con le sue ricche decorazioni sulla facciata, palazzo **De Goetzen** che spicca per le sue finestre

triangolari e curvilinee. A **Palazzo Duodo**, invece, sono custoditi preziosi dipinti del Ricci e del Visentini.



Ancora, da vedere, il **Duomo**, eretto tra il 1770 e il 1776, con il suo campanile di 82 metri, che omaggia il corrispettivo veneziano. Da non perdere poi una visita alle **Porte del Dolo**, forse l'edificio più antico del paese, dove avveniva il pagamento dei dazi, e la **Seriola**, un canale artificiale che collegava Dolo a Maranzan.



A Dolo una sosta golosa al gusto di torrone

Prima di risalire sul Burchiello, facciamo una sosta golosa presso il **Torronificio Scaldaferro** (www.scaldaferro.it), che dal 1919 produce torrone veneziano con soli ingredienti naturali, ma anche il celebre mandorlato.



Premiato dal **Gambero Rosso** nel 2010 per il “**Miglior Torrone d'Italia**”, propone anche abbinamenti curiosi e golosi, tra cui mandorlato e formaggi, oppure con salse, confetture e gelatine, vino e birra. Da non perdere il **gelato al torrone** e frutta candita.



Deliziati e soddisfatti nel palato, riprendiamo quindi la nostra navigazione lungo il Brenta, alla volta di **Mira e di Stra**, dove vi porteremo nella seconda parte del nostro itinerario. Prima, però, vi lasciamo la ricetta del **Baccalà mantecato**, uno dei piatti tipici che abbiamo assaggiato.

Baccalà mantecato

Ingredienti

- 700 gr di baccalà fresco o sotto sale
- 200 ml di latte
- 1 spicchio di aglio
- Prezzemolo q.b
- 200 ml di olio extravergine di oliva

Se usate il baccalà sotto sale lasciatelo prima in ammollo per almeno 48 ore cambiando spesso l'acqua. Sciacquate il baccalà,

poi mettetelo in una pentola e copritelo con il latte misto ad acqua. Fate bollire per circa 20 minuti, poi lasciatelo raffreddare nel suo liquido di cottura a fiamma spenta. Scolate il baccalà ed eliminate la pelle, poi con le mani sbriciolate la polpa, eliminando eventuali lisce. Mettete la polpa sbriciolata in una ciotola e unite l'olio a filo, poi mescolate con una spatola di legno per almeno 15 minuti, finché non otterrete un composto liscio. Unite poi anche il prezzemolo e l'aglio tritati e mescolate. Servite tiepido con i crostini di pane o polenta o la polentina bianca.



COME ARRIVARE

In auto: A14 Milano-Venezia, uscire al casello Dolo-Mirano e seguire indicazioni per Dolo.

DOVE MANGIARE

***Bacaro dei Storti**, via Mazzini 13, Dolo (VE), tel 041/5640298. Osteria dall'atmosfera familiare con menù tipico a base di pesce, tra cui baccalà, gamberoni, seppioline, alici e vini della casa.

***I Molini del Dolo**, via Garibaldi 3, Dolo (VE), tel 041/5101012, www.molinidolo.com In splendida posizione con vista sugli antichi mulini. Si mangia accompagnati dal rumore dell'acqua in una sala accogliente, in legno. Menù di piatti tradizionali, anche a base di pesce, e pizza.

DOVE DORMIRE

***B&B Dimora Naviglio**, via Brenta Bassa 67, Dolo (VE), tel 335/365365, www.dimoranaviglio.it In splendida posizione, immerso nel verde, dispone di camere spaziose, con arredi

d'epoca. Accoglienza familiare. Doppia da € 64.

Hotel Villa Alberti**, via Tito 90, Dolo (VE), tel 041/4266512, www.villalberti.com Ospitato in una villa del Settecento, si trova a poca distanza dalle barchesse di Villa Valmarana, da Villa Widmann e dal Parco di Villa Belvedere. Le camere, tutte diverse, sono arredate in stile classico e sobrio, con pavimenti in legno, terrazzo, riscaldamento, aria condizionata, wi fi. Doppia da € 92.

INFO

www.larivieradelbrenta.it

www.comune.dolo.ve.it

www.ilburchiello.it

