**Grado in pillole**

*Curiosità e cose da sapere sull’Isola del Sole*

A discapito dell'apparenza **il territorio del comune di Grado copre una superficie di circa 90 chilometri quadrati.** La Città di Grado si trova sull'isola maggiore e la Laguna che prende il medesimo nome comprende circa 30 isole e oltre alla citata isola maggiore, sono abitate stabilmente anche l'Isola della Schiusa, collegata a Grado con due ponti, e l'Isola di Barbana, sede di un antico santuario mariano da 1500 anni. La laguna si è formata dopo il V secolo ed è divisa in un settore occidentale (la palù de soto), più esteso e ricco d'isole, e in un orientale (la palù de sora), che si estende a nord dell'isola di Grado.

**La storia di Grado risale agli antichi romani.** Già porto romano a servizio di Aquileia e castrum, Grado si sviluppò solo attorno al 452 quando molti abitanti si rifugiarono sull'isola per sfuggire alle orde degli Unni guidati da Attila. Appena nel 568, in seguito all'invasione dei Longobardi in Friuli, il Patriarca Paolino vi trasferì la sede del Patriarcato di Aquileia e Grado crebbe di popolazione e acquisì un ruolo politico e religioso di primo piano.

**Grado fece parte dei domini di casa d'Austria** dal 1797 (Trattato di Campoformido che sancì la fine della millenaria Repubblica Veneta) fino al 1918. Infatti, solo al termine della Prima guerra mondiale l'isola, che fu sostanzialmente risparmiata dalle vicende belliche nonostante la prossimità del fronte, fu annessa al Regno d'Italia.

**L'origine di Grado come stazione balneare risale alla fine dell'Ottocento** e agli inizi del Novecento ospitò personalità come Freud e Pirandello.

**La vera isola dei famosi è nella laguna di Grado!** Si trova nella parte occidentale della laguna si riconosce da lontano perché sulla mota sventola la bandiera dell’impero austroungarico. Witige, il proprietario, ne va molto fiero, perché, come racconta lui, i gradesi si sono sempre sentiti austriaci e non italiani e questo lo si percepisce anche all’interno del casone, dove è appesa un’immagine di Francesco Giuseppe. Qui sono passati davvero molti vip, tutti ad ascoltare aneddoti e storie di Witige che ancora oggi, più che ottantenne, si prende cura di questo casone tra i pochi ancora presenti in laguna a conservare la tipica struttura del tetto in canna palustre.

**Grado è comodamente raggiungibile in macchina grazie a una strada che la collega alla terraferma**, attraversa la laguna e fu realizzata nel 1936. Una rapida espansione urbanistica fu accompagnata da opere di bonifica e di contenimento delle acque e ha notevolmente ampliato le dimensioni dell'abitato.

**Il canale Anfora** nella laguna gradese rappresenta un’evidente testimonianza del complesso sistema portuale dell’antica Aquileia. Deve il suo nome proprio alla ricchezza di resti di antiche anfore che, sin dal medioevo, furono segnalati ripetutamente dagli studiosi.

A Grado, accanto all'italiano, **è parlato il gradese (graisán), un dialetto derivante dalla lingua veneta** che risente d'influenze di altre parlate di ceppo veneto geograficamente vicine. L'amore per le proprie tradizioni è talmente forte a Grado che dal 1946 si svolge perfino il Festival della Canzone Gradese ed anche un Teatro Dialettale.

**Biagio Marin, fra i più celebri poeti italiani contemporanei, è nato e vissuto a Grado.** Nacque sull'isola nel 1891 e scrisse in dialetto locale, il graisán. Il poeta ha continuato a scrivere e pubblicare poesie fino alla morte, avvenuta nel 1985 ed ha vinto numerosi premi letterari, tra i quali il Bagutta, il Cittadella e il Viareggio. Nel 1981 è stato proposto per il Premio Nobel.

**Santonego, santonico, santonina, sinsiolo marin, sono tutti termini dialettali che indicano l’Artemisia coerulescens, l’assenzio marino,** pianticella perenne che cresce spontaneamente negli ambienti lagunari e lacustri marini e salini. Fiorisce tra agosto e settembre e, fin da tempi antichi nell’Alto Adriatico vi si preparava un’infusione alcolica a base di grappa dal tipico colore verdastro, dovuto alla forte concentrazione di olii essenziali e clorofilla, digestiva, molto saporita e apprezzata. Oggi è un digestivo che esprime la sua versatilità nelle più svariate modalità di consumo, liscio o ghiacciato.