

MAGAZINE INVENETO®

CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO PRIMAVERA 2012



**INQUE
STONU
MERO**

3Editoriale 4Le strade maestre 10Festivalbrenta 12La dogana della Speloncia 16Dal tabacco alla menta 20Elogio del cuco 26Meteo: una regione record 31Massiccio del Grappa 36L'alba dei libri 38Chioggia: lavori in corso 42Il profumo delle giostre 46Pasta madre 50Emozioni d'argilla 54Oh rondinella che libere l'ali... 60Il biologico conviene.

DOVE SI TROVA IL LEONE FOTOGRAFATO IN COPERTINA?



Invia la risposta a info@assoiveneto.org precisando il luogo (via e comune). Quindi indica il tuo nome, cognome e indirizzo completo.

Tutti coloro che invieranno la risposta esatta entro il 15 aprile 2012 riceveranno in omaggio l'abbonamento annuale a Inveneto Magazine.

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è stato fotografato a Padova in Piazza dei Signori. L'hanno indovinato Nadia Alessi (Grantorto - PD), Michela Maria Balagion (Noventa Pad. - PD), Alberto Golin (Carmignano di Br. - PD), Annamaria Nardo (S. Donà di P. - VE), Eva Nardulli (Mussolente - VI), Gaetano Riello (Piazzola sul Br. - PD), Lucia Tommasi (Marostica - VI), Antonio Viotto (Grantorto - PD) e Marcello Ucciardi (S. Donà di P. - VE). Troppo facile...

MAGAZINE



IVENETO MAGAZINE

trimestrale gratuito di cultura e promozione del territorio

Reg. Per. n. 2/2009
Tribunale di Bassano del Gr.

Direttore Responsabile
Cristina De Rossi

Capo Redattore
Paolo Perini

Redazione
Giuseppe (Joe) Bonato, Manuel Campagnaro,
Stefano Malvestio, Matteo Mocellin, Davide
Pegoraro, Paolo Perini

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PER I TESTI
Nico Bertoncello, Franco Bizzotto, Giorgia
Bombieri, Debora Castellan, Vittorino Crivello,
Massimo E. Ferrario, Stefano Malvestio,
Matteo Mocellin, Paolo Perini

PER LE FOTO
Giorgio Bertoncello, Enrico Lion, Matteo
Mocellin, Paolo Perini

PER LA VIGNETTA
Paolo Del Vaglio

COME ABBONARSI

I lettori che gradissero ricevere la rivista a casa propria possono abbonarsi a 4 numeri effettuando un versamento di 10 euro (per la copertura delle spese di spedizione postale) a:

**IVENETO - BANCA POPOLARE VICENZA - BASSANO 1
IT65K 05728 60169 033570 483121**

Si prega di specificare come causale del versamento "abbonamento *Inveneto Magazine*" indicando nome, cognome e indirizzo completo.

Tutti i numeri della rivista (compresi gli arretrati) sono scaricabili gratuitamente dal nostro sito www.assoiveneto.org alla voce *magazine*.

COME COLLABORARE

IVENETO MAGAZINE è realizzato dall'associazione *Inveneto* con lo scopo di far conoscere, apprezzare e tutelare il territorio della nostra regione nonché affrontare le problematiche che lo riguardano.

E' stampato in 15.000 copie ed è distribuito gratuitamente in tutto il Veneto.

Gli autori di testi, foto e disegni mettono a disposizione gratuitamente tempo e materiale.

Coloro che apprezzano la rivista e desiderano collaborarvi sono invitati a mettersi in contatto con noi all'indirizzo della Redazione.

Proponi argomenti, foto, documenti, aiutaci a distribuire la rivista, a raccogliere pubblicità.

Chiama la redazione o scrivi al nostro indirizzo.

REDAZIONE presso **LOCANDA ITALIA, Piazza Leone 1, Primolano - 36020 Cison del Gr. - VI**
339 4173657 - info@assoiveneto.org - www.assoiveneto.org

VISITATE IL NS NUOVO SITO

Per inserzioni promozionali: 349 7230686 - 339 4173657



«Se vuoi fare parecchi soldi onestamente, non vai da nessuna parte». Ecco cosa ho sentito dichiarare qualche tempo fa.

E io che pensavo che per raggiungere un discreto successo sociale, economico, professionale, per vivere una vita in modo dignitoso - insomma - fossero utili il talento, l'abilità, l'apprendimento, l'applicazione, la coerenza... Magari la fatica o l'umiltà...

Pensavo, insomma, che la disonestà, l'ingordigia, la furbizia, il cinismo, fossero necessari solo in mancanza delle risorse precedenti, fossero come un'arma finale in mano agli imbroglianti disperati.

Mi sbagliavo?

Conosco un sacco di gente che vive bene grazie alla serenità, alla tranquillità, alla pacatezza, alla solidità dei legami, alle gratificazioni del lavoro, della famiglia, alla bellezza del paesaggio, alla limpidezza del cielo, al rumore dell'acqua.

Tutte cose che costano poco o niente, non *parecchi soldi*.

E poi: quanti sono "*parecchi soldi*"? Centomila, un milione, dieci milioni?

Bah...

Le strade

di debora castellan

maestre



I Veneto è una regione ricca di strade dove gli sconosciuti si incontrano e camminano assieme, dove lo straniero non è mai del tutto straniero o non lo rimane per molto. Anche durante il medioevo il Veneto fu una terra di intenso passaggio di pellegrini.



La chiesa di Ospitale d'Ampezzo, eretta nel 1226 davanti all'ospitale (non più esistente).

Non solo di quelli che giungevano dall'Europa centro-orientale per arrivare a Roma, come riportano gli *Annales Stadenses*, ma anche di coloro che avevano come meta i santuari - come quelli di Sant'Antonio a Padova, di Monte Berico a Vicenza o dei Santi Vittore e Corona a Feltre - o Venezia come punto di partenza per la Terra Santa o anche meta di pellegrinaggio per la presenza di reliquie portate dall'Oriente.

Come è possibile, oggi ritrovare l'intreccio di strade che questi viaggiatori medievali, incuranti di mappe, percorrevano?

Basta ricercare nel territorio veneto le strutture medievali preposte all'accoglienza - gli ospedali - che per loro stessa natura

sono indicatori del passaggio di pellegrini

Ad esempio la provincia di Belluno - zona per eccellenza montuosa, suddivisa in molti comprensori (Agordino, Cadore, Ampezzano, Feltrino, Alpago, Val di Zoldo, Comelico...) dove le strade spesso erano costituite da impervi e pericolosi sentieri, ed inoltre esposta per molto tempo dell'anno al clima rigido - la presenza di *ospitali* aveva un impatto ambientale e una rilevanza sociale essenziali. Già sul finire del Medioevo gli ospizi disegnavano sul territorio una mappa di puntiformi presenze a sostegno della mobilità degli uomini.

Anche la provincia di Padova contava la presenza di moltissimi ospizi - circa 70 -



che rappresenta un dato molto significativo sul flusso dei pellegrini e viandanti lungo la rete stradale e fluviale di questo territorio.

In alcuni casi, per le località poste lungo le strade maggiormente frequentate - Cartura, Cittadella, Due Carrare, Este, Mestrino, Monselice, Montagnana e Pernumia - erano presenti più ospizi per riuscire a soddisfare le numerose richieste di accoglienza.

Le loro strutture erano molto simili: edifici di grandi proporzioni, spesso a due piani, con annesso un oratorio o un sacello.

Vi trovavano posto alcune stanze per il priore e la sua famiglia, e uno o più stanzoni con i letti a disposizione degli ospiti (a volte poteva esserci un locale o un letto riservato ai pellegrini di elevata estrazione sociale). Uomini e donne dovevano dormire in stanze separate.

I pellegrini potevano fermarsi per una notte fino ad un massimo di tre; in caso di mal tempo l'ospitalità poteva essere prolungata.

Per gli ammalati - a cui veniva data assistenza medica - l'ospitalità era garantita fino alla completa guarigione. I letti erano dotati di materassi, lenzuola, coperte di anfitape e, a volte, guanciali. In queste strutture non veniva offerto il vitto e spesso i pellegrini si procuravano il cibo mendicando.

Alcuni ospizi, oltre ad accogliere i pellegrini, avevano il compito di raccogliere i bambini "esposti", cioè abbandonati.

La gestione degli ospedali poteva essere svolta dalle confraternite, come ad esempio quella dei Battuti, dagli ordini religiosi oppure da laici nominati dalla comunità.

I BATTUTI

Il movimento dei Battuti - sorto nel XIII secolo in entro-Italia - si diffuse rapidamente per tutto il Paese.

Provvedeva all'aiuto dei poveri del paese, dei viandanti e dei pellegrini bisognosi. I membri di ciascuna confraternita erano sottoposti a un proprio statuto per regolare i rapporti interni e salvaguardare l'effettiva compartecipazione di tutti alla vita associativa.

La confraternita possedeva campi o prati che venivano dati in affitto e molto spesso avevano un ospedale.

Tale istituto, essendo un'opera di pubblica utilità, veniva sostenuta sia dalla autorità civili che ecclesiastiche.

A SINISTRA: Mappa del territorio padovano nel tardo-Medioevo.

SOTTO: San Giovanni dei Battuti (1727) a Murano (VE) in un dipinto del Canaletto.



Tra la fine del XVIII e l'inizio XIX secolo ci fu una generale soppressione delle confraternite che coincise con la chiusura degli ospizi ed il passaggio dei loro beni alle Congregazioni di Carità.

SANTA MARIA DELLE CARCERI





A SINISTRA: Portale d'ingresso.
SOPRA: Il chiostro romanico.

Un ospizio era presente sin dal XII secolo presso la canonica del monastero di Santa Maria delle Carceri (PD).

La prima notizia sicura risale al 1144, anno in cui il vescovo Bellino donò importanti rendite decimali. L'ospedale è ricordato anche nel testamento del 1165 della nobile donna Beatrice d'Este che lasciò «*Hospitali Sanctae Mariae de Carcere, duo culcitra, et unum plumacium, et centum brachia panni*».

L'edificio predisposto all'accoglienza era fuori del recinto cenobitico, dalla parte opposta ai chiostri e adiacente al brolo.

Nel XV secolo venne cessata l'attività di accoglienza e i Camaldolesi trasformarono l'ospizio in cantina e granaio, chiuso entro le mura del monastero. Oggi è possibile vedere l'edificio - restaurato esternamente - composto da parti di muri antichi, finestre e bifore di stile romanico.

Il complesso edilizio dell'Abbazia di S. Maria delle Carceri non si riduce all'ospizio ma comprende la chiesa, il chiostro romanico, il chiostro rinascimentale, l'antica biblioteca, il palazzo canonico e la porta d'accesso al monastero.

Visitare questo gioiello è scoprire un tesoro del prezioso patrimonio artistico veneto.

Associazione INVENETO
Citta' di Bassano del Grappa (VI)
Citta' di Cison del Grappa (VI)

Meeting di Arrampicata Sportiva
festiValbrenta
www.festivalbrenta.org **2012**

Bassano del Grappa
Primolano (Cison del Gr.)
12-13 maggio



IN COLLABORAZIONE CON IL **CLUB ALPINO ITALIANO** SEZ. DI BASSANO DEL GRAPPA



Gruppo Speleologico



Alpinismo Giovanile

Gr. NATURALISTICO
A. DAL SASSO

In collaborazione con

Pro Primolano
SISAMPA
Ass. Tagliata della Scala
Ass. 33 cl.
Ragno Rock Climbing Team



Quarto anno consecutivo per il Festivalbrenta, il più importante appuntamento regionale per gli amanti dell'outdoor. Palcoscenico del meeting saranno Bassano del Grappa e Primolano che abbracciano la Valbrenta, stupendo territorio di pareti di roccia, corsi d'acqua, boschi, grotte dove chi ama l'ambiente e gli sport all'aria aperta trova il necessario per divertirsi e star bene.

Anche quest'anno la manifestazione sarà animata da attività sportive e serate culturali.

I luoghi di maggiore attrazione saranno Piazza Libertà (Bassano del Grappa) - dove ci si potrà avvicinare all'arrampicata con strutture destinate ai ragazzi di ogni età, mentre vari stands presenteranno ai visitatori il mondo dell'outdoor - e Primolano, dall'altro capo della valle, che sarà il punto di ritrovo per le attività sportive e le degustazioni di prodotti locali. Qui, in particolare, la piazza del borgo ospiterà un animato mercatino e il Forte della Scala vedrà gli sportivi sfidarsi in uno spettacolare streetboulder (notturno e diurno).

Non mancheranno le attività in ambiente naturale.

www.festivalbrenta.org
festivalbrenta@gmail.com
349 7230686

GIOVEDÌ 10 MAGGIO

Primolano (Cison del Gr.) - Locanda Italia
Piazza Leone, 1

ore 20: Cena e presentazione di *Sea Shepherd* (Organizzazione protezione oceani) con video-proiezione.

VENERDÌ 11 MAGGIO

Bassano del Grappa - Via Capitelvecchio, 4
Sala Alpstation Montura

ore 21: Presentazione del libro: "Arrampicata sportiva in Valsugana e Massiccio del Grappa" a cura di Idea Montagna.

SABATO 12 MAGGIO

Primolano (Cison del Gr.) - Ex Scuole (Via Capovilla 10/b)

ore 20: Serata a cura di *Story.teller collective* (Damiano Levati, Emilio Previtali, Matteo Vettorel): "Raccontare l'outdoor nel mondo con le immagini"

ore 22: Forte della Scala: Streetboulder - Arrampicata in notturna.
Possibilità di campeggio notturno.

DOMENICA 13 MAGGIO

Bassano del Grappa - Piazza Libertà

ore 10-18: Arrampicata didattica a cura del CAI (Sez. di Bassano del Gr.) su strutture artificiali. Stands prodotti e associazioni outdoor.

Primolano (Cison del Gr.)

ore 10-15: "Piovega Rock" - Raduno su blocchi in loc. Piovega di Sopra (ponte di Primolano).

ore 10-19: Piazza Leone - Inaugurazione della "Speloncia Italia" (sito di stagionatura formaggi). Stands gastronomici e scultori del legno. Intrattenimento musicale.

ore 15-19: Forte della Scala: Streetboulder - Raduno d'arrampicata sulla fortificazione.

ore 19-20: Piazza Leone: Estrazione premi e conclusione.



IL "DOGANIA" DELLA SPELONCIA

di paolo perini

Narra la leggenda che un'estate di tre secoli fa un doganiere di servizio a Primolano venisse insospettito da un carro di formaggi che voleva varcare la frontiera tra l'Impero Asburgico e la Serenissima Repubblica.



La caliera con il latte.

Vuoi per i rapporti piuttosto tesi tra i due Stati, vuoi per le difficoltà di comprensione, fatto sta che il finanziere sequestrò quel carico e lo fece accantonare in attesa di chiarimenti. Ma i chiarimenti non arrivarono mai.

Passarono molti mesi finché – giunto l'inverno – una impressionante nevicata coprì il paese impedendo per molti giorni qualsiasi attività. In breve ogni rifornimento venne a mancare tanto che il fornaio restò

senza farina, il falegname senza legno e perfino il vino e la grappa stavano per finire.

Fu così che al doganiere tornò alla mente quel carico di formaggi abbandonato nella vecchia cantina; vi si introdusse fino a scoprire che quel formaggio era maturato assumendo un profumo intenso ed un gusto inconfondibile.

«E' nato così la "Vecia Dogana" della Spelonca Italia» - assicura Denis che lo

Denis Secco e il suo *dogana*.





Le forme vengono rivoltate.

produce produce e lo stagiona proprio là, in quella cantina a volta dove venne stoccato qualche secolo.

Come in ogni leggenda, non sappiamo quanto ci sia di vero: certamente Primolano era luogo di confine ed altrettanto certamente gli inverni erano come oggi molto rigidi. Se poi la cantina fosse proprio quella o quella lì vicino, beh... non possiamo affermarlo con sicurezza.

Possiamo però assicurare che nella Spelonca Italia viene stagionato un formaggio fatto come si deve, come ci racconta il *mastro casaro* che lo produce:

«Parto da una caldaia di latte crudo intero - prodotto dalle pezzate rosse bellunesi che porto a trentanove gradi. Dopo averlo salato e addizionato con il sieroinnesto - questo è un segreto che non vi svelo - vi aggiungo il caglio di capretto. Una volta formatasi la cagliata - ci vogliono una quarantina di minuti - la taglio prima a croce,

come si usava una volta per auspicare un buon prodotto, e poi "a noce", cioè in piccoli pezzi».

Alla fine si versa la cagliata in stampi di vimini e si sala. Ma poi bisogna rivoltare le forme frequentemente in modo che gli "occhi" del formaggio si distribuiscano omogeneamente, e poi porre la forma nella caratteristica "persianella", una fascia di legno leggero che avvolgerà la vecchia *dogana* per tutto il tempo della stagionatura - almeno 60/90 giorni - *"rivoltando e massaggiando le pezze con siero tiepido un giorno sì e uno no"*, tiene a sottolineare Denis.

Beh: a massaggiare le pezze di formaggio bisogna proprio volere loro bene...

DAL TABACCO

di giorgia bombieri

ALLA MENTA



Cos'è che lega il tabacco alla menta? Nulla, apparentemente... E invece esiste qualcosa che accomuna loro: essere giunti in Valbrenta da luoghi lontani dopo un lungo viaggio; il primo grazie ai monaci di Campese, nel '600, la seconda grazie ad Aziz. Oggi.

Ma facciamo un passo indietro.

La coltivazione del tabacco venne introdotta nel Bassanese da un monaco benedettino del convento di Santa Croce (Campese). Il *Nostrano del Brenta* venne poi coltivato fino alla metà del Novecento sui terrazzamenti della valle. Farlo crescere era faticoso, e mise a dura prova la tenacia dei valligiani fino a quando la coltura non perse il suo valore economico

Negli ultimi tempi, però, alcuni terrazzamenti hanno preso ad ospitare un'altra specie erbacea: la menta.

L'iniziativa del Comitato "Adotta un terrazzamento" (www.adottaunterrassamento.org), volta a ripristinare le colture sui versanti della Valbrenta, ha trovato l'entusiasmo di Aziz Wahbi e dalla sua famiglia. Così una nuova pianta aromatica - portata questa volta dal marocco - è stata messa a dimora e poi raccolta.

Aziz - in valle da 17 anni - conosce questa terra molto bene e vi ha trovato molte affinità con il suo Paese di origine: il sistema delle *masiere*, la geologia del territorio, il suo paesaggio, la sua storia, certe tradizioni, molte cose somigliano a ciò che ha lasciato ad Ourika, il suo borgo natale.

Il momento in cui Aziz ha deciso di avviare la sua coltivazione di menta marocchina sui terrazzamenti del Brenta è

stato dunque sia un ritorno alla terra natia sia il recupero di una fetta di storia della Valbrenta.

A distanza di qualche mese, questa esperienza ha già dato i suoi frutti. Infatti Aziz gestisce, assieme al fratello, un ristorante ad Oliero di Valstagna (VI) ed oggi vi si può gustare un ottimo tè fatto con la sua - nostra! - menta coltivata in valle. Non solo: vi si può sorseggiare uno straordinario mojito!





I fratelli Wahbi sul terrazzamento coltivato a menta.

Aziz usa offrire il tè ai suoi clienti, a fine pasto, sorpresi dalla bontà del prodotto: la "menta Brenta" ha infatti un gusto più intenso di quella italiana e il terreno di Valstagna sa mantenere il suo aroma d'origine

A coronare questa profumata contaminazione tra Valbrenta e Val di Ourika è stato quindi un viaggio in Marocco svoltosi nel novembre dello scorso anno ed organizzato proprio in nome della somiglianza dei due luoghi, utile certamente anche a spazzare via alcuni stereotipi che ancora aleggiano di tanto in tanto nella nostra comunità.

Bravo Aziz!

24 MARZO 2012 - ORE 17

**Valstagna, Via Val Frenzela
Teatro Scuola Materna:**

Proiezione documentario "Piccola Terra" su esperienze locali di ritorno all'uso dei versanti terrazzati, immigrazione, emigrazione e integrazione.

5-11 APRILE 2012

**Marocco - Viaggio culturale
"Le Città Imperiali".**

INFO E PRENOTAZIONI:

**Aziz Wahbi - 349 4352263
pizzeria.il.canaletto@gmail.com**



IL CANALETTO



Pizzeria - Bar - Cucina

VALSTAGNA (VI) - via Oliero di sotto, 73
0424 980831 pizzeria.il.canaletto@gmail.com

 [pizzeria il canaletto](#)

pizzeria
cucina etnica

cous cous
kebab
tajin



elogio del

di paolo perini

CUCCO



Vecio come'l cuco... Qua no' se imbarca cuchi... A' se ga fato cucàre... Lo gò cucà par drito e pa'raverso... Va eà, cuco... Col cuco che te'o impresto... Come inizio non c'è male!

Mai parola così semplice viene utilizzata nei diversi significati anche se tutti riferiti allo stesso piccolo, insignificante, meraviglioso oggetto fischiante, il "cuco", appunto.

E a coloro - certamente stranieri - che non sapessero di cosa stiamo parlando dovremmo spiegare che non si tratta di

un fischietto e neppure di un'ocarina ma neanche di un flauto.

Eppure ha l'aspetto del primo, il timbro della seconda e la modulabilità del terzo.

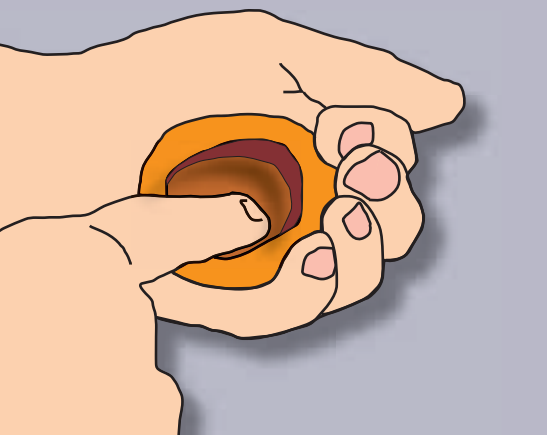
Il cuco è un gioco, uno strumento musicale, un gadget, un richiamo, un'opera d'arte, un trillo; è un insieme di tutte queste cose che si è radicato nella nostra terra, nella tradizione.

E' uno scacciapensieri, un dono romantico, un soprammobile, una sorpresa, un'invenzione.

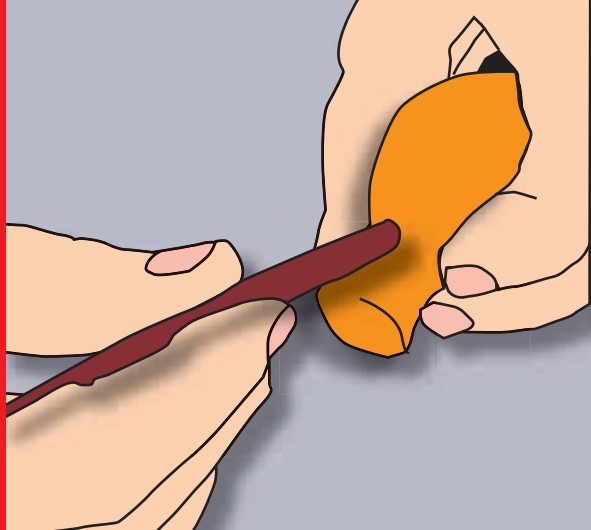
A LATO: Vecchi cuchi veneti (Museo dei Cuchi - Cesuna di Roana - VI).

SOTTO: Cuchi di Federico Bonaldi (Museo dei Cuchi - Cesuna di Roana - VI)

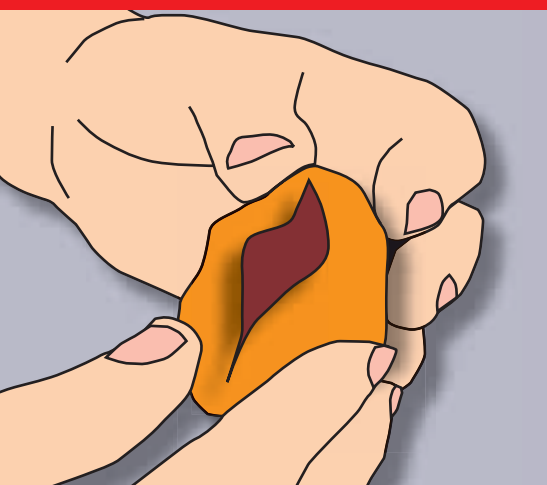


**1**

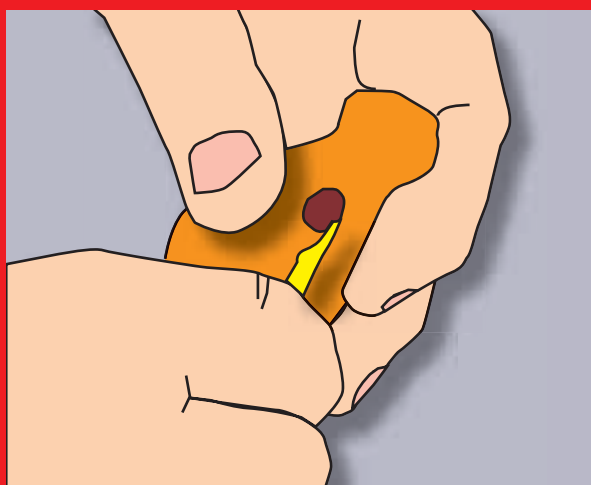
Si parte da una pallina d'argilla che si modella a mo' di ciotolina. Poi la si chiude in modo da mantenere una vuoto al suo interno.

**3**

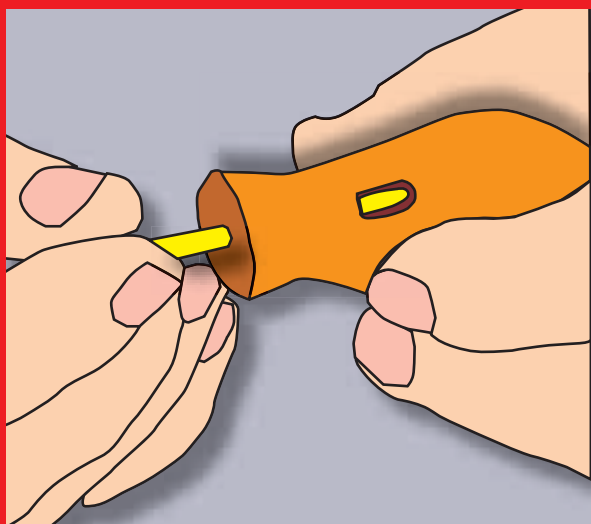
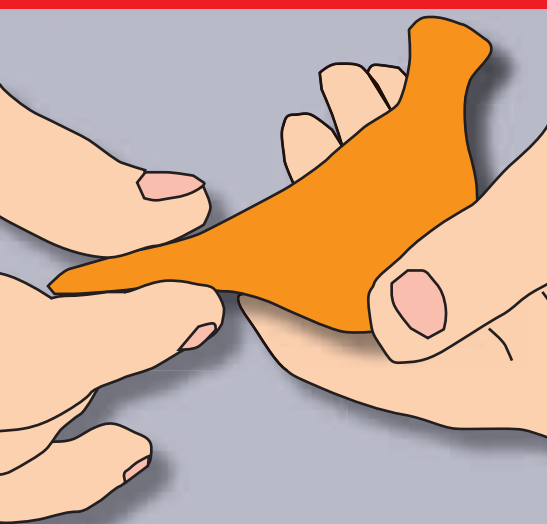
Nella parte sotto la coda realizziamo un foro - che entri nella camera d'aria - dandogli un profilo a taglio.

**2**

Intorno a questa camera d'aria si costruisce una forma - in questo caso un uccellino - che permetta di realizzare l'imboccatura.

**4**

Infine, nella coda realizziamo un secondo foro che raggiunga il bordo tagliente di quello precedente.





Un cuco messicano con due "imbocchi".

Poche cose concentrano su di sé una così grande messe di significati, di rimandi. E non solo nella nostra regione, che a ragione o a torto consideriamo la "patria" del cuco.

In realtà si tratta di uno strumento antico quanto l'uomo, rinvenuto sia in tombe greche che in quelle precolombiane.

Rappresentato in forma di animale o di uomo, la terra rossa con cui viene

modellato è stata certamente la materia prima più semplice e disponibile ad essere impiegata nella realizzazione di manufatti.

Assieme al legno, naturalmente, con il quale, peraltro, si realizzavano zufoli del tutto simili - come principio - al nostro cuco.



Composizione di *cuchi* realizzata da Pavlyshyn Sviatun Tetyana (Ukraina)



Il nome *cuco* deriva dal suono che emette, simile in tutto e per tutto a quello del cuculo, l'inconfondibile uccello primaverile.

Familiare, evocativo, "sfruttato" anche in altre applicazioni, come nell'orologio a cucù o nei giochi per i bambini, il canto del cucù - *sentiam nella foresta il cuculo a cantar / ai piedi di una quercia lo stiamo ad ascoltar / cucù, cucù...* - accompagna la nostra infanzia fino all'adolescenza, visto che fino a qualche tempo fa il popolare fischietto di terracotta veniva donato alle fidanzate come pegno amoroso.

Altra figura diffusamente rappresentata in forma di *cuco* è il carabiniere, che la tradizione vuole sia nato come ironico dileggio degli occupanti francesi del Veneto.



Visitatori al Museo dei Cuchi

Mostra dei Cuchi



Ogni anno a Canove di Roana, sull'Altopiano dei Sette Comuni, il 25 aprile - festa di San Marco - si tiene la sagra del fischiotto popolare. E a Cesuna, poco distante, vi è il Museo dei Cuchi.

Si tratta di una bella esposizione di strumenti popolari a fiato provenienti da tutto il mondo. La numerosa raccolta è frutto della passione di Gianfranco Valente, che nel 1987 ha aperto il museo in cui la moglie accoglie gli ospiti e li accompagna alla visita.

La tradizione dei cuchi, nel Veneto, è radicata da qualche secolo, e nel vicentino è legata alle manifatture del paese delle Nove, terra di ceramica fin dal XVII secolo.

Sino al secondo dopoguerra gli ambulanti li portavano nelle sagre e li appendevano alle stanghe o li esibivano nelle ceste.

Poi i *cuchi* divennero fischiotti di metallo stampato e suonavano grazie ad una linguetta armonica, mentre quelli di terracotta hanno continuato ad essere realizzati rigorosamente a mano.

Il Museo promuove ogni due anni un concorso internazionale di grande risonanza: intorno alla parte sonante ogni artista investe la propria creatività combinando materiali e rappresentazioni spesso molto pregievoli.

PER SAPERNE DI PIÙ:

Museo dei Cuchi,
Via XXVII Aprile, 16 - Roana - VI)
www.museodeicuchi.it

A close-up photograph of a thistle covered in a thick layer of white frost. The background is dark and out of focus, with some light-colored, blurry shapes that could be other plants or snow. The overall mood is cold and wintry.

Meteo:

di massimo enrico ferrario

una regione record

Nonostante un territorio relativamente piccolo - largo 150 km e lungo 170 km - il Veneto vanta numerosi fenomeni atmosferici estremi. Ecco un riassunto dei meteo-record avvenuti negli ultimi decenni.

Iniziamo con la pressione atmosferica, primo indice del tipo di tempo in atto.

Le variazioni di questa grandezza meteorologica sono difficili da percepire, rispetto ad esempio a temperatura, umidità e vento.

Negli ultimi 10 anni la pressione più alta è stata di 1044 mb a Pradon di Porto Tolle (RO) il 17 febbraio del 2008 in occasione di un enorme anticiclone russo. La più bassa mai rilevata è stata invece di 961 mb a Bardolino (VR), il 5 marzo del 2009. Ricordiamo che l'“occhio” di un uragano ha di solito pressioni attorno a 900 mb.

Anche le temperature non sono da meno. La massima nell'ultimo decennio ha toccato i +40.9 ad Arcole (VR) il 19 agosto 2000, ma numerose furono le zone in grado di oltrepassare i 39° nella famosa estate del 2003, con il record di +40.5 °C a Frassinelle Polesine (RO) l'11 agosto.

Inizia con questo numero la collaborazione tra Inveneto Magazine e l'ARPAV ai fini di comprendere meglio i fenomeni meteo della nostra regione.



Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto

Istituita con Legge Regionale n. 32 del 1996 quale ente strumentale della Regione Veneto, ARPAV ha come *mission* la protezione ambientale che svolge attraverso le attività di controllo sulle diverse matrici ambientali (aria, acqua, rifiuti, suolo, agenti fisici, energia, natura e biodiversità) e la prevenzione ambientale attraverso la ricerca, la formazione, l'informazione e l'educazione ambientale.

Il controllo si sviluppa essenzialmente attraverso l'attività di vigilanza sul territorio, le analisi di laboratorio sui campioni prelevati delle diverse matrici ambientali e il monitoraggio continuo derivante dalle reti di rilevamento della qualità dell'aria e delle acque. A queste attività si affiancano le previsioni meteo climatiche e le attività di monitoraggio del territorio in tema di rischio idraulico, idrogeologico e di valanghe.

L'Agenzia è organizzata in una Direzione Generale, con sede a Padova, sette dipartimenti provinciali e due regionali.



Stazione meteo.

La Marnolada.



La minima più bassa invece è stata di $-30.4\text{ }^{\circ}\text{C}$ registrata il 30 gennaio 1999 nei pressi dell'arrivo della funivia sulla Marnolada.

Da questa hit parade escludiamo le doline - depressioni carsiche - dove si possono raggiungere temperature eccezionalmente basse, come è capitato con $-45.5\text{ }^{\circ}\text{C}$ alla "Busa delle Sponde Alte" a Canale d'Agordo (BL) il 18 dicembre 2009.

Le temperature più alte vengono ovviamente registrate in pianura e le minime più basse in montagna, ma volendo vedere cosa accade d'inverno in pianura basta andare al 20 dicembre del 2009, fu una giornata davvero gelida su tutte le zone pianeggianti e a Portogruaro (VE) si raggiunsero i $-17.8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Il regime anemologico in pianura regala poche emozioni a causa dello "schermo" protettivo delle Alpi, ma qualche volta capitano delle eccezioni, come a Montegalda (PD) il 1° luglio 2005, con l'aria che "viaggiava" a 117 km/h . Sui monti invece si può andare anche oltre:

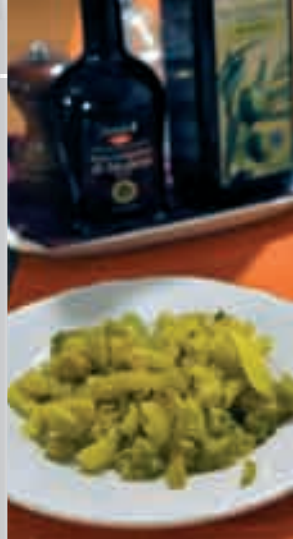
176 km/h misurati al Monte Cesen il 1° dicembre 2008.

Per quanto riguarda le precipitazioni, l'autunno del 2010 sarà ricordato per l'alluvione di Vicenza e Padova, ma anche in passato non sono mancati episodi eccezionali. A Valle Averte (VE) il 26 settembre del 2007 il pluviometro fece registrare punte di 127 mm di pioggia in un'ora; a fine giornata il totale fu di 326 mm . Ciò fu dovuto ad un episodio temporalesco che continuava a persistere in prossimità della costa, così che in mezza giornata cadde circa la metà della pioggia totale di un anno.

Rincuoriamoci però: di solito non tutti questi estremi avvengono assieme!

Dati ARPAV – DRST Centro Meteorologico di Teolo. Si ringraziano: Bruno Renon, Marco Monai, Francesco Rech, Gabriele Tridello.

PER SAPERNE DI PIÙ:
www.arpa.veneto.it



LOCANDA ITALIA

BAR - RISTORANTE - CAMERE

Piazza Leone, 1 - Primolano (Cismon del Grappa) - VI
342 3946600 - info@locandaitalia.org - www.locandaitalia.org



QUANDO LA STAMPA È DA RECORD

È un fatto: la tipografia Rumor batte tutti i record. **Record di tradizione:** 130 anni di storia non sono uno scherzo. **Record di tecnologia:** è la prima tipografia in Italia ad avere installato la Heidelberg XL 105, con 10 colori in linea. **Record di capacità:** quante tipografie conoscete capaci di stampare 15.000 copie all'ora? **Record di servizio:** oggi Rumor offre anche l'accesso diretto via internet, che permette di chiedere e ricevere offerte, mandare o scaricare file e controllare in diretta lo stato dei lavori. **Ma il record più importante sta nella disponibilità,** nella capacità di capire e coccolare i clienti, nell'essere sempre puntuale e nel saper risolvere ogni problema ancora prima che si presenti. Per conoscerla meglio, visitate il sito www.rumor.it. O meglio ancora: mettetela alla prova.





MASSICCO DEL GRAPPA

www.flickr.com/photos/lion_enrico/







MASSICCIO DEL GRAPPA

Le foto sono state scattate sul Massiccio del Grappa.

Lo sguardo di un animale selvatico, quando incontra quello dell'uomo, affascina e lascia talvolta attoniti, talvolta eccitati o impauriti, altre volte ancora incuriositi.

Trovandomi a guardare i nostri stupendi animali che popolano il Massiccio del Grappa ho provato tutte queste sensazioni, ma in modo differente volta per volta; sempre comunque con una marcata componente di stupore.

foto

- 1 Camoscio cucciolo
- 2 Averla piccola
- 3 Aquila reale
- 4 Civetta
- 5 Passera scopaiola

Enrico Lion

Fotoamatore di Fonte (tv)

Fotografa animali e paesaggi per passione, da alcuni anni.

Inviare le vostre foto a **INVENETO**

Locanda Italia, Piazza Leone, 1 Primolano - 36020 Cison del Grappa (VI)

info@assoinventeto.org

Per essere pubblicate dovranno essere una decina, riportare una didascalia sintetica, riguardare un argomento omogeneo (natura, storia, manifestazioni...) e che interessi la nostra regione, essere registrate su cd in formato tiff con una definizione di almeno 300 dpi ed il lato piccolo non inferiore a 16 cm.



LOCANDA ITALIA

BAR - RISTORANTE - CAMERE

Piazza Leone, 1 - Primolano (Cismon del Grappa) - VI
342 3946600 - info@locandaitalia.org - www.locandaitalia.org





Alessandro Marzo Magno

L'ALBA DEI LIBRI

Quando Venezia ha fatto leggere il mondo



COLLEZIONE STORICA GARZANTI

Qualcuno parla della prossima estinzione del libro cartaceo. Cade opportuna allora l'uscita di "L'alba dei libri" di Alessandro Marzo Magno, per conoscere quel momento magico tra la fine del quattrocento e il cinquecento quando a Venezia l'industria editoriale conobbe uno sviluppo incredibile e s'impose al mondo intero.



Vi si stampavano la metà di tutti i libri pubblicati in Europa, decine di librerie in quella che ancora adesso è la via delle Mercerie proponevano la più svariata scelta di testi: libri sacri, profani, libertini, opere classiche scritte in greco, armeno, arabo, cirillico, ebraico; Bibbia, Talmud, Corano. Trattati di cucina, di medicina, di architettura e libri erotici, proibiti, eretici, vietati dal Sant'Uffizio, trovavano a Venezia la possibilità di essere stampati, letti, venduti.

Non si trattava solo di un fatto quantitativo; il libro così come lo conosciamo adesso lo dobbiamo alla genialità dei protagonisti di quella stagione. Un nome su tutti, Aldo Manuzio, inventore del libro tascabile, della stampa in corsivo (non a caso in inglese definito *italic*), primo organizzatore di best seller, padre del punto e virgola, degli apostrofi e degli accenti.

Noi pensiamo a Dante e Petrarca, ma sarebbero tali senza l'opera di Manuzio e Pietro Bembo che li hanno fatti conoscere al mondo intero?

Venezia è al centro del mondo, intellettuali e artisti vi accorrono e scambiano idee. I Patrizi investono capitali in quell'industria nascente che in poco tempo si è affermata e il governo tollera perfino i "Sonetti lussuriosi" che Pietro Aretino dà alle stampe nel 1527 e che scioccheranno i lettori del tempo.

Ma la relativa libertà è una condizione vitale per il libro; non a caso i problemi arrivano non solo quando i commerci prendono le vie del nord dopo la scoperta dell'America, ma anche quando la Chiesa impone una maggiore censura, con libri da mettere all'indice e da bruciare nelle piazze, autori da incarcerare, controlli occhiuti. Un declino lento ma inesorabile a cui Venezia tenta di sottrarsi, ma i capitali che prima affluivano ora preferiscono la via dell'investimento immobiliare nell'entroterra in quello che ora chiamiamo la "civiltà delle ville". Ultimo sussulto le gazzette settimanali che permettono di seguire la guerra di fine seicento contro i turchi. Una stampa disdegnata dai grandi editori ma che piccoli tipografi e librai ambulanti vendono e fanno diventare importante.

Poi il primato della stampa viene ceduto alla terraferma: ecco i Remondini, con la tipografia più grande d'Europa, le loro stampe popolari portate dai tesini nei luoghi più lontani.

Un cerchio si chiude; altri ormai decidono il destino del libro che, ancora oggi, continua a reinventarsi e percorrere nuove vie.

PER SAPERNE DI PIÙ:

Alessandro Marzo Magno, *L'alba dei libri. Quando Venezia ha fatto leggere il mondo*, Garzanti, 22 euro

Chioggia

di stefano malvestio

lavori in corso



Vale sempre la pena di andare a Chioggia perché - lo sappiamo - la “piccola Venezia” è davvero carina. E poi è popolare, intendendo con questo quell’atmosfera familiare che ancora oggi può respirare anche un visitatore occasionale.

Ma a Chioggia si stanno facendo numerosi interventi sia di difesa locale dagli allagamenti – come quelli sul Canal Vena, con il restauro di tutti i suoi nove ponti e la realizzazione di due paratoie mobili presso il Ponte Vigo e porta di Santa Maria - e sia di riqualificazione urbana.

Di solito la presenza di “lavori in corso” non favorisce la visita di una città ma in questo caso sono proprio i cantieri ad offrire delle occasioni in più.

NELLA PAGINA A LATO: Una delle tele di copertura dei cantieri.

SOTTO: l’imbocco del Canal Vena dove è già in funzione la prima paratia mobile.

Nella zona centrale non è stato possibile rialzare il livello del piano-città. Per questo sul canal Vena si stanno installando due paratoie mobili - soprannominate *baby-Mose* - le quali, in caso di necessità, impediscono alla marea di superare le rive.

La prima – quella più a sud – è entrata in funzione alla fine del 2010.



Infatti normalmente - in occasioni simili - si è costretti a seguire fastidiose deviazioni che incanalano le persone in percorsi angusti, spesso delimitati da pareti di legno polverose e provvisorie, da impalcature di tubi innocenti addobbate con orribili plastiche arancioni, catene e paletti che segnalano trabocchetti e buche. Niente di tutto questo.

A mascherare le attrezzature meccaniche, i cumuli di materia prima (o seconda), le ruspe e i motopicchi, insomma le aree interdette per motivi di sicurezza, a Chioggia sono degli artistici "paravento": come si trattasse di un percorso storico-turistico, essi illustrano quel che della città lagunare non si conoscerebbe neppure quando essa si presenta in tutto il suo splendore.

Coloratissime tele "parlanti" - adibite a nascondere gli spazi di lavoro - raccontano infatti storie, tradizioni, aneddoti della città più verace, quella che - appunto - è difficile conoscere anche

entrando nel locale ufficio informazioni. Altroché immense impalcature che ostentano promozioni commerciali così poco in sintonia con la città come invece capita alla vicina e aristocratica Venezia!

Qui, dunque, nessuna polemica o sarcasmo: andate a visitare Chioggia, scoprite i segreti che può mostrare un canale senz'acqua, osservate le fondamenta delle case, ammiratene le tecniche costruttive e intanto - strada facendo - godetevi le foto e le didascalie che le tele semitrasparenti vi si parano davanti inaspettatamente.

E' in questo simpatico modo che possiamo apprendere - ad esempio - che "*Chi à santoli à dei bossolai*", cioè che chi ha un padrino (=santolo) può disporre di *bossolai*, i

Ricetta e proverbio.



dolcetti tradizionali che venivano prodotti e regalati in occasione della cresima.

Tanto più che *“bezi (= soldi), basi e bussolai no i xe boni se no i xe assai”*.



Altro telone di copertura.

Il profumo delle giostre

di giuseppe (joe) bonato





ggi sono denominate modernamente “luna park”, mentre un tempo le chiamavamo più semplicemente “giostre”. “Dai tusi...’ndemo ale giostre!”, si esortava con allegria.

Si trattava di una serie d’attrazioni meccaniche e spettacoli viaggianti, gestiti da famiglie che vivevano in stretta simbiosi con le sagre paesane. La Fiera di San Giovanni Battista, festa del patrono di Thiene, culminava il 24 giugno col grande spettacolo dei fuochi artificiali sparati sul cielo dei giardini pubblici allo scoccare delle 23.00.

Il giorno seguente tutta la spettacolare carovana si trasferiva direttamente a Schio, ex “Manchester d’Italia”, per festeggiare il 29 giugno i Santi protettori Pietro e Paolo.

Ebbene, le vecchie giostre furono per una moltitudine di ragazzini del circondario, nati tra il secondo dopoguerra e la fine del secolo scorso, uno dei punti cardinali del loro mondo e, ancor oggi, un preciso riferimento nel calendario sentimentale d’ognuno. Proprio così, un ricordo indelebile.

Tra la metà degli anni cinquanta e sessanta si attendeva con ansia l’arrivo dei primi di giugno e la comparsa delle giostre, proprio quando iniziavano le ultime due settimane di scuola...

A LATO: Il “calcinculo”.
SOTTO: I “dischi volanti”.





Caramelle di tutti i colori.

Luogo deputato, da tempo immemore, ai pubblici spettacoli - circo, acrobati, *stuntmen*, giostre, feste del baccalà e matrimoni gitani - era proprio il "bosco", cioè il Bosco dei Preti.

Ombreggiato lungo la stradina centrale e il perimetro da giganteschi ippocastani e secolari tigli, il Bosco si trovava tra l'imbocco di Via Trieste, lo Chàlet, i Giardini pubblici e il Foro Boario, un gran quadrilatero ricoperto di ghiaia a pochi passi dal centro storico. Insomma, il luogo ideale per noi ragazzini nel quale divertirsi con le giostre per quasi un mese...

Immagino che la Fiera di San Giovanni recasse disturbo alle abitazioni vicine, costrette a convivere con musica ad alto volume, con grida, schiamazzi e gran confusione; le canzoni di Gianni Morandi, Mina, Rita Pavone, Celentano e Little Tony risuonavano amplificate ad ogni ora e si

diffondevano fino a casa mia!

Quella musica attraversava il parco pubblico - che attutiva i toni alti - e al ritmo sordo dei bassi continuava la sua corsa lungo Viale Ungheria per raggiungere Piazza Asiago, un bel prato incorniciato da un girotondo di giovani tigli in piena crescita.

Anche il profumo nell'aria, laggiù in Ca'Pajella, variava ed assumeva un aroma dolce particolarmente eccitante. Noi, imberbi adolescenti, lo associavamo all'evento festaiolo - *senti, senti...senti che bon profumo de giostre!* - e il nostro pensiero, vagava sognatore sulle bancarelle tra "coconi" di zucchero filato, croccanti alla mandorla, frittelle bollenti, tranci di noci di cocco ed esotici boccioni di bibite fresche e colorate.

In realtà quell'aroma seducente era solo il dolce profumo dei grandi alberi in fiore!



Affidabilità e puntualità da oltre sessant'anni...

I nostri servizi

Trasporto a carico completo
Distribuzione palletizzata Italia
Distribuzione internazionale
Logistica e magazzino
Noleggio autogru
Noleggio pattini a rotolamento
per spostamento macchinari

Valente Angelo s.a.s.

Via dell'elettronica, 10

36016 Thiene (VI)

Tel: 0445/361191

Fax: 0445/380212

info@valentetrasporti.com

www.valentetrasporti.it





PASTA di paolo perini MADRE

Impasti per pizza.

Diciamo subito una cosa: non esiste nella nostra lingua una combinazione di parole così intense e cariche di significato come “pasta” e “madre”. Messe insieme una dopo l'altra, sembrano il titolo di una poesia, l'inizio di una preghiera.

Ma forse è proprio poesia ed anche preghiera ciò che compie il miracolo di trasformare la farina e l'acqua in pane.

Pasta madre, lievito madre, pasta acida, lievito naturale... Ognuno può chiamarla come vuole questa massa informe, gonfia ed appiccaticcia da cui ha inizio la “creazione”.

Si tratta di un impasto di farina e acqua che in condizioni per nulla straordinarie si acidifica da sé.

A differenza del lievito di birra, usato frequentemente per fare il pane, il lievito naturale *c o m p r e n d e* diverse specie di batteri lattici fermentanti - del genere *Lactobacillus* - che producono acidi organici.

Un tempo la pasta madre veniva conservata in ogni borgo da qualcuno - non necessariamente il fornaio - con il compito di mantenerla viva e distribuirla alle famiglie. Poi, una volta alla settimana, le donne si trovavano al forno comune e cuocevano il loro pane fatto in casa.

Se l'utilizzo del lievito naturale è indispensabile nella preparazione di molti dolci tradizionali - come il panettone e la

focaccia - oggi viene ripreso per preparare un pane - ma non solo - buono al palato ma anche più digeribile e conservabile a lungo.

Ma come nasce la pasta madre?

La sua preparazione è cosa facile, anche se poi è necessario perfezionarla nel corso del tempo.

Si comincia da un impasto di acqua e farina che, per opera dei microrganismi naturalmente presenti nei due ingredienti e nell'ambiente, si combina acidificando spontaneamente, senza cioè aggiunta di lieviti esterni.

Si tratta di una fermentazione che richiede tempo e che può essere accelerata con degli zuccheri - che sono il cibo dei lieviti - presenti in natura, come il miele.

Quindi, attraverso alcune lavorazioni consistenti in vari rimpasti con altra acqua e farina in dosi adeguate, la massa acida si trasforma in pasta madre, con una microflora selezionata e ben equilibrata.

La pasta madre viene tenuta in vita e riprodotta per mezzo di impasti periodici che servono a nutrire e a far riprodurre i microrganismi che la compongono.





La pasta madre in lievitazione.

COME FARE IL LIEVITO MADRE

Scegliere un recipiente di vetro - da litro - stretto e alto (per favorire la fermentazione).

Versarvi:

130 gr. di farina

80 gr acqua

1 cucchiaino di miele

Mescolare per bene e chiudere con una pellicola o un coperchio ermetico.

Il giorno dopo "rinfrescare" togliendo 100 gr. di impasto e sostituendoli con 50 gr. di farina e 40 di acqua. Mescolare ancora e tornare a coprire con la pellicola.

Ripetere questa operazione per altri 5 giorni e il lievito è pronto per essere usato per fare il pane.

A tal fine se ne prenda quanto serve in base alla quantità di pane da fare sapendo che - all'incirca - il peso della pasta madre dovrà essere in un rapporto di 1 a 3 di farina (in peso).

Il metodo più semplice è usarne una parte per fare il pane o la pizza, mentre l'altra la si continua a "rinfrescare".

Mentre i *Saccharomyces cerevisiae* del lievito di birra agiscono per mezzo della fermentazione alcolica - con produzione di alcol e anidride carbonica - i lieviti e i lattobacilli della pasta madre portano anche ad una fermentazione lattica. Inoltre l'anidride carbonica prodotta induce la formazione delle caratteristiche bolle d'aria che rendono leggero l'impasto.

Le proprietà positive della lievitazione naturale sono note: maggiore digeribilità delle proteine, maggior numero di aminoacidi, maggior colorazione della crosta e un aroma più intenso, con un sapore e una fragranza assolutamente particolari ed apprezzabili.

Inoltre la pasta madre offre una maggiore disponibilità di minerali.

Cosa ci si poteva aspettare di meno da una pasta "madre"?



dal martedì al venerdì pizza biologica certificata
impasti: FRUMENTO • INTEGRALE
KAMUT • FARRO
CON PASTA MADRE!



chiuso il lunedì



Via Chiesa, 19 - Bassano del Grappa (VI)
Località Valrovina
Tel. 0424 509938 - Fax 0424 509933



Emozioni

di nico bertoncello - foto di giorgio bertoncello

d'argilla

Ha iniziato giovanissimo Nico Venzo a lavorare in una fabbrica di porcellane del bassanese dove via via ha appreso la tecnica della scultura, perché l'arte del disegno e della pittura già ce l'aveva.



SOPRA: Alessandro - terracotta 2009 (particolare).
A LATO: Ballerina - bronzo 1985 (particolare);

Ed erano anni in cui lavorava e studiava, frequentando l'Accademia di Venezia. E dopo un percorso artistico sempre più gratificante, nel 1970 si mette in proprio ed apre un suo atelier artigiano in quel di Romano d'Ezzelino, dov'è tutt'ora.

L'argilla plasmata dalle sue mani diventa arte che si sposa sia con il gusto del pubblico che della critica e così

prolificano le partecipazioni ai concorsi e i riconoscimenti. E sono premi che riceve un po' da tutte le parti d'Italia, dal primo premio alla Grolla d'oro a Treviso al Giovanni Pontano di Napoli.

Molti i soggetti creati, a cominciare dalle figure femminili in pose aggraziate e sensuali ma anche nella maternità e nella danza. E poi volti di bambini, di ragazze; cavalli, soggetti religiosi.



SOPRA: Nico Venzo.
A LATO: Bozzetto in terra.

Nell'enciclopedia di arte contemporanea troviamo scritto che *"i pezzi di Nico Venzo ripropongono, con una sensibilità moderna, il movimento e l'efficacia espressiva delle sculture di Donatello e di Andrea Pisano"*.

Ora, a passeggiare tra gli scaffali del suo laboratorio, troviamo una miriade di belle opere di diverse dimensioni, e non c'è uno spazio libero. Sono sculture e quadri che rappresentano il genere umano - dalla nascita alla morte - con espressività, dolcezza, dolori, il tutto creato con mano sicura che dentro alle opere mette il soffio dell'anima. Si comprende allora perché - da vero maestro - viene chiamato molto spesso nelle scuole a trasmettere qualche suo segreto ai giovani studenti.

Nico Venzo è da tempo considerato un artista affermato; le mostre personali e collettive ormai non si contano e i suoi pezzi ora sono nei musei e in collezioni private a Losanna, Amburgo Londra, Parigi, Canada, Giappone.

La sua è una scultura - terracotta, gres, maiolica, bronzo... - che trasmette emozione tanto è diretta, anche se nel suo laboratorio spuntano opere che testimoniano continuo studio e ricerca costante di nuove forme, nuove espressioni, con temi e soggetti sempre in evoluzione; nuove espressività, nuovi modi di fare arte, nuove tracce di un percorso cominciato da ragazzo e che ora conta la bellezza di quasi sessant'anni di strada.

PER SAPERNE DI PIÙ:
www.nicovenzo.it



Alimentazione dei nidiacei.

O rondinella

di matteo mocellin

che libere l'ali...



O rondinella che libere l'ali / spieghi or fuggendo or tornando
 ver me / deh, se pur senti pietà de miei mali, / vai dove andare
 è negato al mio piè. / Tu dèi volar da Aspromonte al Cimino
 / e dal Cimino all'Amiata passar / poi dell'Etruria nel dolce
 giardino / sui freschi margini d'Arno posar.



Rondine comune.

Era inevitabile che la rondine diventasse - durante il Risorgimento italiano - simbolo di unione e di libertà, come racconta il testo della canzone *Rondinella d'Aspromonte*, divenuta popolarissima dopo i fatti garibaldini di Calabria.

D'altra parte la rondine - o meglio, le rondini - sono uccelli migratori che legano le loro abitudini ai cicli naturali e giungendo a primavera sono diventate simbolo della rinascita della vita.

In Oriente il loro arrivo e la loro ripartenza - coincidente grossomodo

con gli equinozi primaverili e autunnali - alimentava la leggenda che le vedeva rifugiarsi nel mare, trasformandosi in conchiglie, per tutto l'inverno.

Il loro volo poi, così librato ed ampio, suggeriva - e suggerisce - sentimenti di libertà e di leggerezza.

Molti dunque i motivi per vederle protagoniste di miti e leggende, come quella greca che le vedeva protette da Afrodite, anche se Esopo attribuisce loro - forse per via del continuo garrire - un'indole vanitosa.

Al di là di tutto ciò, negli ultimi vent'anni l'Istituto Nazionale della Fauna Selvatica ha verificato una diminuzione di circa il 40% della popolazione di rondini e rondoni. Tale riduzione è dovuta sia all'utilizzo di pesticidi in agricoltura con la

conseguente scomparsa delle loro prede - insetti e zanzare - sia dalla trasformazione degli habitat di nidificazione, che sono rappresentati dai tetti di vecchi casolari, dai grandi portici delle case di campagna e dalle stalle dagli ampi portoni.



Nido.

RONDINE (*Hirundo rustica*)

E' un piccolo passeriforme (18/20 cm) con un'apertura alare di 30/35 cm. Il piumaggio del dorso è di colore blu scuro, quello della fronte e della gola rossastro. La parte inferiore è biancastra. Il maschio presenta una coda biforcuta più accentuata.

Giunge dall'Africa equatoriale e costruisce un nido a forma di coppa semicircolare composto da fanghiglia, steli vegetali e piume.

Cattura in volo mosche e zanzare.

TOPINO (*Riparia riparia*)

E' il più piccolo della famiglia delle rondini e non supera i 13 cm di lunghezza. Ha un becco piatto e la parte superiore del corpo è color terra di Siena. Frequenta stagni, fiumi, cave e pareti sabbiose dove nidifica.

RONDONE (*Apus apus*)

Lungo fino a 18 cm, ha una grande apertura alare (35-40 cm). Piumaggio nero, mento biancastra, le ali sono nettamente falciiformi mentre la coda è poco biforcuta. Possiede zampe corte e con lunghi artigli che gli impediscono di "passeggiare" (il nome scientifico significa "senza piedi") e quando si trova a terra fa fatica a prendere il volo, durante il quale mangia, dorme e si accoppia. Può raggiungere i 220 km orari. L'unico suo nemico è il falco lodaiolo

RONDONE MAGGIORE (*Apus melba*)

Raggiunge i 60 cm di apertura alare. Di colore scuro, presenta un'area biancastra sull'addome. Per spiccare il volo si arrampica su pareti verticali mentre se lo si trova a terra lo si può prendere in mano.

BALESTRUCCIO (*Delichon urbica*)

Lungo non più di 14 cm, ha la testa, il dorso, le ali e la coda neri-bluastri, mentre le parti inferiori sono biancastre.

La coda è corta. Si nutre di insetti e frequenta gli spazi aperti urbani.

RONDINE MONTANA (*Ptyonoprogne rupestris*)

Simile al topino, può raggiungere i 15 cm di lunghezza. Il dorso è di colore bruno uniforme. Le piume caudali presentano macchie biancastre e la coda non è biforcuta. Il petto è di colore bruno chiaro.

In Italia nidifica in montagna in luoghi scoscesi (anche ponti).

Al contrario delle altre rondini, vive isolata e difende il territorio.



Le rondini giungono da noi ogni primavera dalle regioni meridionali dell'Africa percorrendo fino a ventimila km. Animali abitudinari, nidificano sempre nello stesso posto dimostrando una straordinaria "memoria" geografica.

Altra caratteristica è la rigida monogamia: una volta scelto il compagno o la compagna, la coppia rimane fedele per tutta la vita.

Depongono quattro o cinque uova che vengono covate dai dodici ai diciotto giorni; dopo la schiusa i piccoli sono alimentati da entrambi i genitori per una ventina di giorni, dopo i quali spiccano il volo.



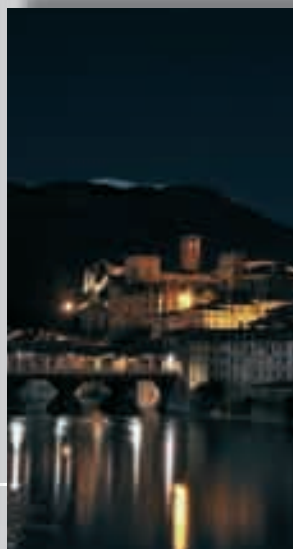
Un filo di rondini.



LOCANDA ITALIA

BAR - RISTORANTE - CAMERE

Piazza Leone, 1 - Primolano (Cismon del Grappa) - VI
342 3946600 - info@locandaitalia.org - www.locandaitalia.org



Il biologico di vittorino crivello conviene

Ho letto con interesse un recente rapporto ONU che dimostra che con l'agroecologia si può raddoppiare la produzione alimentare in 10 anni. Cos'è l'agroecologia?

Ciliegie.



I piccoli agricoltori, in soli 10 anni, possono raddoppiare la produzione alimentare nelle zone vulnerabili del globo utilizzando metodi di produzione biologici: fondato su un esame approfondito dalle più recenti ricerche scientifiche, tale rapporto fa riferimento ad un sostanziale e nuovo approccio in favore dell'agroecologia come mezzo di produzione alimentare e inducente alla riduzione della povertà rurale.

Entro il 2050 si calcola che la popolazione mondiale sarà di oltre 9 miliardi di persone da nutrire, per cui è urgente iniziare ad

adottare le tecniche agricole più idonee per mantenere ed accrescere la fertilità del suolo e l'evidenza scientifica attuale - come afferma Oliver De Schutter, relatore speciale dell'ONU - indica che i metodi agroecologici sono i più efficaci rispetto al ricorso dei fertilizzanti chimici per incrementare la produzione alimentare in aree difficili dove è presente la fame.

L'agroecologia applica la scienza ecologica nella progettazione di sistemi agricoli che rispondono alle sfide del cambiamento climatico, alimentare e della povertà rurale.

Questo tipo di approccio agronomico migliora la produttività del suolo e protegge le colture sulla base delle difese naturali già presenti in certe piante, alberi, animali ed insetti.

Ad oggi, i progetti agroecologici condotti in 57 Paesi in via di sviluppo hanno dimostrato un aumento delle rese medie dell' 80% per i raccolti, con un guadagno medio del 116% . Inoltre recenti progetti in 20 Paesi africani hanno dimostrato un raddoppio della produzione agricola in un periodo da 3 a 10 anni.

L'agricoltura convenzionale sta accelerando il cambiamento climatico e le colture non si dimostrano resistenti agli shock termici; quindi non è la scelta migliore per il nostro futuro. Invece l'agroecologia è il sistema innovativo riconosciuto da un numero sempre maggiore di esperti per il suo impatto positivo in termini di produzione e qualità alimentare, la riduzione della povertà e la mitigazione dei cambiamenti climatici.

Lo stesso Malawi, un Paese che ha lanciato alcuni anni fa un importante





Mele.

programma di sovvenzioni per l'utilizzo di fertilizzanti chimici, ha abbandonato quelle scelte ed ha ora impostato programmi di agroecologia che interessano più di 1,3 milioni di persone e che hanno visto aumentare le rese di mais da 1 ton/ha a 2-3 ton/ha.

Il rapporto ONU sottolinea anche che i progetti agroecologici fatti in Indonesia, nel Vietnam e nel Bangladesh hanno ridotto del 92% l'uso di insetticidi nella coltivazione del riso, permettendo agli agricoltori poveri di fare significativi risparmi. Sostituire i pesticidi e i fertilizzanti con una maggiore conoscenza della natura è stata una scommessa vincente e i risultati sono comparabili in positivo anche in altri Paesi asiatici, africani e dell'America Latina.

L'approccio all'agricoltura agroecologica sta crescendo anche nei Paesi sviluppati quali gli Stati Uniti, in Germania e in Francia. Tuttavia, nonostante il suo incredibile potenziale per la realizzazione del diritto all'alimentazione, l'agroecologia è ancora insufficientemente sostenuta dalla politica e dall'amministrazione pubblica, e quindi è ancora considerata appena al di là della fase sperimentale.

Il rapporto individua una dozzina di misure che gli Stati dovrebbero applicare per sviluppare le pratiche agroecologiche.

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE PRODUZIONI BIOLOGICHE



Bios®

il doppio Valore del Biologico

Bios s.r.l. è un Organismo di Controllo e Certificazione del metodo di produzione biologico ai sensi del Reg. CE 834/07 e successive modificazioni ed integrazioni autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole il 2 aprile 1999 (Decreto MiPA n. 9992587) (codice IT 081) in Italia e autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura il 16 novembre 2004 (codice RO-ECO-009) in Romania. Bios s.r.l. opera anche come organismo di certificazione volontaria di prodotti.

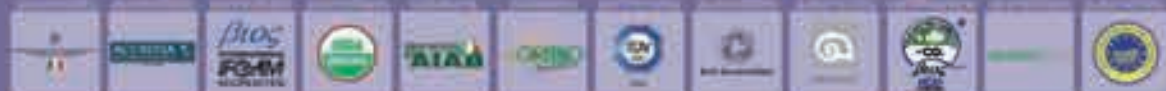
È accreditata da ACCREDIA quale Organismo di certificazione secondo la Norma UNI CEI EN 4501 per Reg. CE 834/07, UNI 22005 e Global Gap. È accreditata (POAM e URDA NOP e socio FEDERBIO). Opera attività ispettiva per conto di Delmat e Soil Association, e partecipa con T17V Sud.



CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE
PRODUZIONI BIOLOGICHE



CERTIFICAZIONE
VOLONTARIA
DI PRODOTTO



Contatti

Bios srl
Sede Centrale:
Marostica (VI) via Monte Grappa n.37C
Tel 0424.471125 Fax 0424.476947
www.certbios.it info@certbios.it

