

MAGAZINE INVENETO®

CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO AUTUNNO 2014

Periodico trimestrale gratuito - Reg. n.2/2009 - Tribunale di Bassano del Grappa (VI) - n.23 Anno VI



**INQUE
STONU
MERO**

3 Editoriale 4 Chilometro zero 12 Laboratori medievali 16 Triolo del Camillo 20 La Scala di Primolano 24 La Scala dei Sapori 26 Guerra sull'Altopiano 27 La Grande Guerra per le scuole 30 Funghi 34 La Laguna del Mort 40 L'uomo che ferma il tempo 44 L'albero in mezzo al giardino 48 Ricci 54 Capra & Cavoli 2014

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 ottobre 2014 riceveranno in omaggio l'abbonamento annuale a Inveneto Magazine. Naturalmente, chi ha già vinto l'abbonamento dell'anno in corso, non può partecipare al concorso.

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è a Pieve di Cadore (BL).

MAGAZINE
V

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, Stefano Malvestio,
Matteo Mocellin, Davide Pegoraro,
Sabrina Pani, Paolo Perini

**HANNO COLLABORATO
A QUESTO NUMERO**

PER I TESTI
Franco Bizzotto, Massimo Enrico Ferrario,
Matteo Mocellin, Cristina Napoleone, Paolo
Perini, Ufficio Turistico IAT Cittadella

PER LE FOTO
Matteo Mocellin, Cristina Napoleone
Paolo Perini, Giorgio Peripoli

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 leggibili e 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.

Attualmente è 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 NOSTRO SITO

Per inserzioni promozionali: 349 7230686

IPOGEO

la vignetta di
paolo del vaglio



Al momento di scrivere può essere che tutti abbiano già dimenticato; la memoria sembra sempre più corta, il passato non conta, il futuro non si vede e a fare da parò è il presente. Ma l'attimo - dovremmo ricordarcelo - è fuggente...

Stiamo parlando del tempo, quello metereologico.

Ricordate l'inverno scorso? 10 - 12 metri di neve accumulata sopra i 1500 metri, zero neve sotto i 500 metri, dove l'inverno precedente era nevicato fino a 12 volte in due mesi... E invece pioggia, sempre pioggia, un autunno permanente iniziato a novembre e che ai primi di agosto - quando chiudiamo questo numero di Inveneto Magazine - ha appena devastato Refrontolo (TV).

Alcuni lucidissimi tecnici affermano che la media annuale delle temperature è rimasta costante, senza però osservare

che un conto è una media di 20 gradi che deriva da valori di 10 e di 30, e un conto è una media di 20 gradi che deriva da valori di 0 e di 40. Una bella differenza!

Questo semplice esercizio aritmetico si trasforma nel concreto in devastazioni: alluvioni, frane, feriti, danneggiamenti, evacuazioni, traumi individuali e sociali. Si trasforma in morte. Ma non in morte della natura, che della pioggia se ne frega; morte nostra, della nostra struttura sociale, economica, urbana, dei nostri stili di vita, della nostra "civiltà".

Contiamo i disastri, piangiamo e urliamo quando ci toccano direttamente, fingendo di dimenticare che siamo stati noi a costruire: cemento, asfalto, tubi, cavi, pali, tombini, case, coperture, capannoni, scantinati...

Paroni casa nostra!

Giuggiole.

Anguille, asparagi, baccalà, broccoli, canestrelli, canocchie, cappelletti, castagne, cavoli, ciliegie, cotechino, cozze, cumino, fagioli, formaggi, fragole, germogli, luppolo, mele, patate, pere, piselli, radicchio, ricotta, sedano, scampi, seppie, sopressa, triglie, trote, uva, zucche... Quante cose buone!

A ottobre ad Arquà Petrarca (PD) si festeggia la giuggiola (giuggiolo: *Ziziphus vulgaris*), un frutto di colore scarlatto a forma di oliva e con polpa giallastra che si consuma fresca o avvizzita, più dolce e saporita.

E' ottima per confetture, sciroppi e conservata sotto spirito, oltre che per farne il brodo. E' ricca di vitamina C.

Per noi, dunque, "chilometro zero" significa una grande varietà di ambienti che se sono apprezzabili sotto il profilo biologico lo sono anche sotto quello gastronomico.

Prodotti spesso essenziali perché provenienti da attività come quelle dei pescatori, degli allevatori, dei contadini, dediti prevalentemente - almeno fino alla metà del secolo scorso - all'autosussistenza, a procurarsi il cibo per la propria famiglia, a poco avvezzi al commercio - semmai allo scambio, al baratto - e proprio per questo - oggi - custodi di varietà, modalità, conoscenze originali e spesso circoscritte ad aree geografiche così limitate da non oltrepassare talvolta i confini comunali.

E quanto diverse tra loro...

Prodotti del mare, della montagna, del fiume, della campagna... La nostra regione ha la fortuna di andare dalle Alpi al mare, dai tremila metri della Marmolada agli zero metri dei lidi, dalle rocce alle sabbie, dall'acqua dolce a quella salata.

Il Mais Marano - selezionato all'inizio del Novecento nella zona di Marano Vicentino dall'agronomo Antonio Fioretti - si distingue per il caratteristico sapore della polenta con esso prodotta.

Nel Vicentino è chiamato *maranè*.



Chilometro

di paolo perini

ZERO

Olivi.



Si tratta perciò di prodotti tradizionali che in un'epoca di globalizzazione, di standardizzazione, hanno trovato e trovano grande apprezzamento presso i cuochi più preparati e i palati più esigenti, e sono stati riscoperti.

Ogni regione, si deve dunque supporre, possiede questo patrimonio materiale e immateriale, ed il Veneto non è secondo a nessuno.

A cominciare dai vini, naturalmente, che ci vedono al top della graduatoria nazionale e internazionale: Bardolino (VR), Conegliano (TV), Custoza (VR), Breganze (VI), Gambellara (VI), Pramaggiore (VE), Soave (VR), Valdobbiadene (TV), Valpolicella (TV), tutta la fascia veneta prealpina - in pratica - vede una produzione di altissimo livello di vini rossi e bianchi i cui nomi si sovrappongono ai luoghi o - come nel caso del Raboso - ai corsi d'acqua!

Dai vini si passa alle carni, dove il maiale la fa da padrone: allevato con gli



Uva.

Feste dell'uva sono sparse in tutto il Veneto nei mesi di settembre e ottobre (Conegliano V. - TV, Gambellara - VI, Vò Euganeo - PD, Bardolino, Soave - VR).

avanzi della cucina, il suino garantiva il superamento dell'inverno fornendo grassi e calorie (non vi era il riscaldamento!) a tutta la famiglia: sopressa, salsicce, cotichino, salame, costicine, pancetta, strutto (il burro era troppo pregiato) e lardo erano i prodotti più diffusi perché consentivano la massima resa dell'intero animale.

Tra le vacche più tipiche del Veneto vi sono la rendena - originaria dell'omonima valle trentina, è la più longeva in assoluto - e la burlina, che fino alla Seconda Guerra Mondiale costituiva la razza da latte più diffusa nell'Altopiano di Asiago, nei Colli Berici, nei Lessini e nel Grappa.

Sostituita da razze più produttive, oggi la burlina - pur salvaguardata da enti e associazioni - è presente solo in poche centinaia di capi.

Dalle montagne al mare: pesce azzurro (sarde, sgombri), crostacei (gamberi, scampi...), molluschi (calamari, canestrelli,

cappesante, polpi, seppie, vongole, cozze...) compongono una dieta in origine povera e oggi ricercatissima, come nel caso delle *moéche*, entrate tra i dodici presidi *Slow Food*, o il baccalà che vede in Sandrigo (VI) la sua capitale.

Così come ricercatissimi sono i prodotti della terra, sempre più apprezzati, e in cui la "biodiversità" offre occasioni ghiotte e diversificate: aglio bianco polesano (RO) e del medio Adige, anguilla del Delta del Po (RO), asparago di Bassano (VI), di Badoere (TV), di Cimadolmo (TV), carciofo



A LATO: Vongole veraci.
SOTTO: Linguine agli scampi.





MOÉCHE

Burano, Giudecca e Chioggia.

Nella laguna veneta si consumano i granchi - *mazanète* - al momento della muta, quando si presentano teneri e molli (aprile/maggio, ottobre/novembre). Si friggono dopo che sono state alimentati con una pastella di uovo sodo.

OCA IN ONTO

Province di Treviso, Vicenza e Padova.

Con le oche - il "maiale dei poveri" - si producono salumi, prosciutti, e si realizzava anche una ricetta - l'oca in onto - che conservava in barattolo (di coccio o di vetro) la carne a pezzi per molti mesi.

MONTE VERONESE DI MALGA

(Lessinia - VR)

Nel Duecento il Vescovo di Verona Bartolomeo della Scala concesse a un gruppo di Cimbri - allevatori e produttori di formaggio - provenienti dall'Altopiano di Asiago, la possibilità di stanziarsi nel territorio e di utilizzarne le risorse. Essi usavano più mungiture (*monte*) per due produzioni, una con il latte intero, l'altra con quello d'allevamento (entrambi a pasta semicotta). La stagionatura minima è di 90 giorni.

AGNELLO D'ALPAGO

Chies d'Alpago, Farra d'Alpago, Pieve d'Alpago, Puos d'Alpago, Tambre (BL)

La conca dell'Alpago - da sempre luogo di pastorizia - ha dato il nome a una razza ovina autoctona e rustica senza corna, medio-piccola, maculata sulla testa e con il mantello folto.

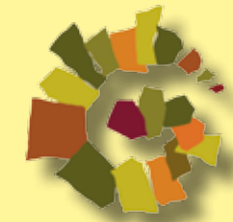
Considerata anche per il latte e la lana, oggi l'alpagota è allevata quasi esclusivamente per la carne saporita, tenera e compatta.

GALLINA PADOVANA

Provincia di Padova e aree limitrofe.

Un ciuffo di penne lunghe e lanceolate che le piovono sugli occhi, sembra che nel Trecento il marchese Giacomo Dondi dall'Orologio, medico e astronomo padovano, l'abbia importata dalla Polonia per il suo giardino. Allevate a migliaia di capi, negli anni Sessanta stavano scomparendo.

La preparazione più sofisticata è quella "a la canavéra" con un ripieno agrodolce (mela, arancia e spezie).



Presidio Slow Food®

Slow Food è un'associazione internazionale no-profit, conta 100.000 iscritti, volontari e sostenitori in 150 Paesi, 1500 Condotte - le sedi locali - e una rete di 2000 comunità che praticano una produzione di cibo su piccola scala, sostenibile, di qualità.

I presidi *Slow Food* sono prodotti che l'associazione guidata da "Carlin" Petrini considera a rischio di estinzione, legati alla memoria e all'identità di uno specifico territorio.

ASIAGO STRAVECCHIO

Altopiano dei Sette Comuni (VI)

Formaggio prodotto dal latte delle bruno alpine, grigio alpine, rendène e burline, razze robuste. Una dozzina di malghe trasforma il latte in Asiago stravecchio DOP (un migliaio di forme all'anno), dal sapore pungente. Stagionatura di almeno 18 mesi.

FAGIOLO GIALÈT VAL BELLUNA

La sua coltivazione è documentata dall'inizio del '900, il *gialèt* - semi tondeggianti gialli - è una delle varietà coltivate in questa zona dalla quale - dal '500 - si diffusero i fagioli in tutta Italia. Giovanni Pierio Valeriano, umanista alla corte papale tra il 1400 e il 1500, portò nelle sue terre bellunesi alcuni fagioli regalati dal Papa Clemente VII provenienti dal Sud America.

La coltivazione è ancora oggi manuale e viene combinato con l'orzo nelle minestre.

CARCIOFO VIOLETTO SANT'ERASMO

Venezia (isole di Sant'Erasmo, Vignole, Mazzorbo) e Lio Piccolo (Cavallino Trep. - VE)

Sant'Erasmo - isola lagunare - è dal Cinquecento un unico grandissimo orto. Sui terreni argillosi, ben drenati e con una salinità molto alta crescono verdure e carciofi.

Tenero e spinoso, un tempo la coltura veniva concimata con le conchiglie frantumate (per correggere l'acidità dei terreni) e protetta dal vento con dossi di sabbia.

Sono consumati prevalentemente crudi.

ANTICO ORZO VALLI BELLUNESI

Agordino, Zoldano, Ampezzano, Cadore, Comelico, Val Belluna.

Soppiantato per molto tempo dal mais, gli antichi semi autoctoni sono stati oggi recuperati.

È una varietà rustica che resiste oltre i 1700 metri di altitudine e viene coltivata a mano a causa delle pendenze e le piccole dimensioni dei campi. Oltre all'uso nella minestra, da qualche anno il cereale viene impiegato anche nella produzione di birra di qualità.

MORLACCO DEL GRAPPA

Province di Belluno, Treviso, Vicenza.

Pastori e boscaioli slavi della Morlacchia, insediatisi sul Grappa nel periodo della Repubblica di Venezia, usavano fare un formaggio di latte vaccino a pasta cruda che ha preso il nome dalla loro terra d'origine.

Un tempo il latte era scremato (il grasso era usato per fare il burro) e si produceva un formaggio "povero", base dell'alimentazione dei malgari.

Tenero e salato, oggi si produce in alpeggio scaldandolo fino a 38-42°C.

Con la stagionatura (90 giorni) tende a "sedersi" assumendo un sapore intenso.

MAIS BIANCOPERLA

Veneto

Nella regione della polenta gialla, un tempo in pianura e in collina si cucinava soprattutto polenta bianca.

Segnalato fin dal Seicento nei "quartieri della Piave", da dove si diffuse grazie alla sua maggiore conservabilità, da queste pannocchie dai grandi chicchi bianco perlacei - che hanno rischiato l'estinzione - si ricava la polenta bianca detta "di Treviso", fine, delicata e saporita.

RISO GRUMOLO DELLE ABBADESSE

Grumolo delle Abbadesse (VR), Torri di Quartesolo (VI), Gazzo Padovano (PD)

Il riso vialone nano, introdotto dalle monache dell'abbazia benedettina di San Pietro di Vicenza (a cui si devono le bonifiche dei terreni), si coltiva dal Cinquecento.

Il canale Meneghina - derivazione del fiume Tècina - era la via di trasporto con barconi trainati da cavalli lungo gli argini.

PERO MISSO DELLA LESSINIA

Ne sono rimasti circa 200 alberi tra i 500 e i 900 metri di altitudine. Questa varietà granulosa di pero - citata fin dagli inizi dell'800 - si raccoglie acerba e viene consumata a novembre quando assume colore scuro e consistenza molle, con alto contenuto di zuccheri.

Raccolta del broccolo.



di Sant'Erasmus (VE), carota di Chioggia (VE), castagne di Pederobba (TV) e di Combai (TV), ciliegia di Marostica (VI), durone di Cazzano (VR), cipolla bianca di Chioggia (VE), radicchio rosso di Treviso e di Chioggia (VE), di Verona, radicchio variegato di Castelfranco (TV), fagiolo di Lamon (BL), broccolo fiolaro di Creazzo (VI), broccolo di Bassano (VI), sedano di Rubbio (VI) e di Chioggia (VE), piselli di Borso (TV), patate di Posina (VI), di Rotzo (VI), susina di Lio Piccolo (VE), zucca marina di Chioggia, (VE)...

Quanti sapori, quanti luoghi!

La tipicità di tutti questi prodotti deriva dalle "sfumature": come succede in natura, sono la composizione del terreno e il suo drenaggio, sono l'esposizione al sole o l'umidità a darle. Poi - non secondariamente - sono le pratiche che l'uomo ha appreso nel corso del tempo e che lo hanno portato

a selezionare, a ibridare, a scambiare, a migliorare, dunque, sia la resa che la qualità del prodotto riconoscendovi quasi istintivamente il valore che aveva di per sé e che oggi ha per tutti.

Ecco perciò i prodotti "tipici", quelli che fanno della nostra regione un territorio meraviglioso.

Ma poi non dobbiamo dimenticare anche quelle tipicità che per noi sono consuete e che dunque ci posso sembrare meno importanti: la mostarda, l'olio, il pane, le mele, le fragole... E poi il miele, e poi i dolci, e poi le grappe...

Ape su celle.



biologico

L'agricoltura biologica tiene in considerazione l'intero ecosistema agricolo, sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati escludendo i prodotti di sintesi e gli OGM (organismi geneticamente modificati).

Ciò vale anche nell'allevamento - gli animali devono essere alimentati con prodotti biologici - e nella conservazione degli alimenti che devono dichiarare i cicli di produzione, di lavorazione, di conservazione, nonché i sistemi di tracciabilità e di etichettatura.

In Veneto vi sono quasi 2000 operatori del biologico e tra questi più di metà si occupa di produzione, altri di attività di trasformazione e commercializzazione.

I dati statistici ci pongono al secondo posto in Italia ed è di gran lunga la prima regione per superficie biologica coltivata a vite.

Vi è da ricordare che già tra gli anni '70 e '80 il Veneto contava le prime cooperative agricole biologiche nazionali e Padova coordinava le diverse aggregazioni italiane di produttori e consumatori nell'elaborazione di "Cos'è biologico", il disciplinare che ancor prima della normativa comunitaria determinò lo standard del biologico.



Duroni.

Laboratori Medievali

di paolo perini - in collaborazione con l'Ufficio Turistico IAT

In quella che un tempo - a metà del XIII secolo - era una orribile prigione, cioè la Torre di Malta, presso Porta Padova, oggi si svolgono numerose attività didattiche destinate ai ragazzi delle scuole. Siamo a Cittadella, la più originale e conservata città murata del Veneto.

Frontespizio medievale.



Cittadella

Opere dei ragazzi.



Porta Padova e la Torre di Malta.



L'aula didattica ed il laboratorio di miniature.

Medio Evo significa botteghe artigiane, vasai, pellai, codici miniati.

Città medievale per eccellenza, Cittadella ha rilanciato il suo ruolo storico - oltre al ripristino della cerchia delle mura rendendole visitabili lungo il camminamento di ronda - allestendo alcuni laboratori didattici dove si apprendono i rudimenti della scrittura gotica, della miniatura, della rilegatura, della lavorazione delle pelli e dell'argilla.

Un salto nella manualità del passato, guidato da personale preparato allo scopo, con a disposizione tutti i materiali e gli strumenti utili a sperimentare la realizzazione di manufatti, disegni e decorazioni.



PER SAPERNE DI PIU':
turismo.comune.cittadella.pd.it
 Tel: 049-9404485 - Fax: 049-5972754
 e-mail: turismo@comune.cittadella.pd.it

Arte della Scrittura Gotica

Per scuola di Primo Grado

Nel laboratorio i ragazzi prenderanno pennino e calamaio ed impareranno a trascrivere le lettere dell'alfabeto in caratteri gotici. Sarà interessante scoprire le caratteristiche e le tecniche di questa antica scrittura.

Arte della Miniatura

Per scuola di Primo Grado

La Miniatura è una tecnica di pittura con cui venivano decorati i codici antichi. I ragazzi, realizzando una lettera maiuscola, impareranno a conoscere le tipologie di colori e i loro diversi metodi di stesura con pennello e penna d'oca.

Arte della Rilegatura

Per scuola di Primo Grado

I ragazzi impareranno a conoscere la storia, i segreti e le tecniche della rilegatura dei codici antichi e potranno realizzare con le loro mani un piccolo libro. A richiesta, è possibile usare anche la iuta.

Lavorare le Pelli

Per scuola di Primo Grado e Primaria

Nel laboratorio i ragazzi realizzeranno passo dopo passo un manufatto, apprendendo le antiche tecniche di lavorazione del pellame.

Creare con l'Argilla

Per scuola di Primo Grado e Primaria

Si imparerà a lavorare l'argilla, arte conosciuta fin dai tempi antichi. Verranno sperimentate anche diverse tecniche di decorazione quali quelle dei manufatti custoditi nel Museo Archeologico.



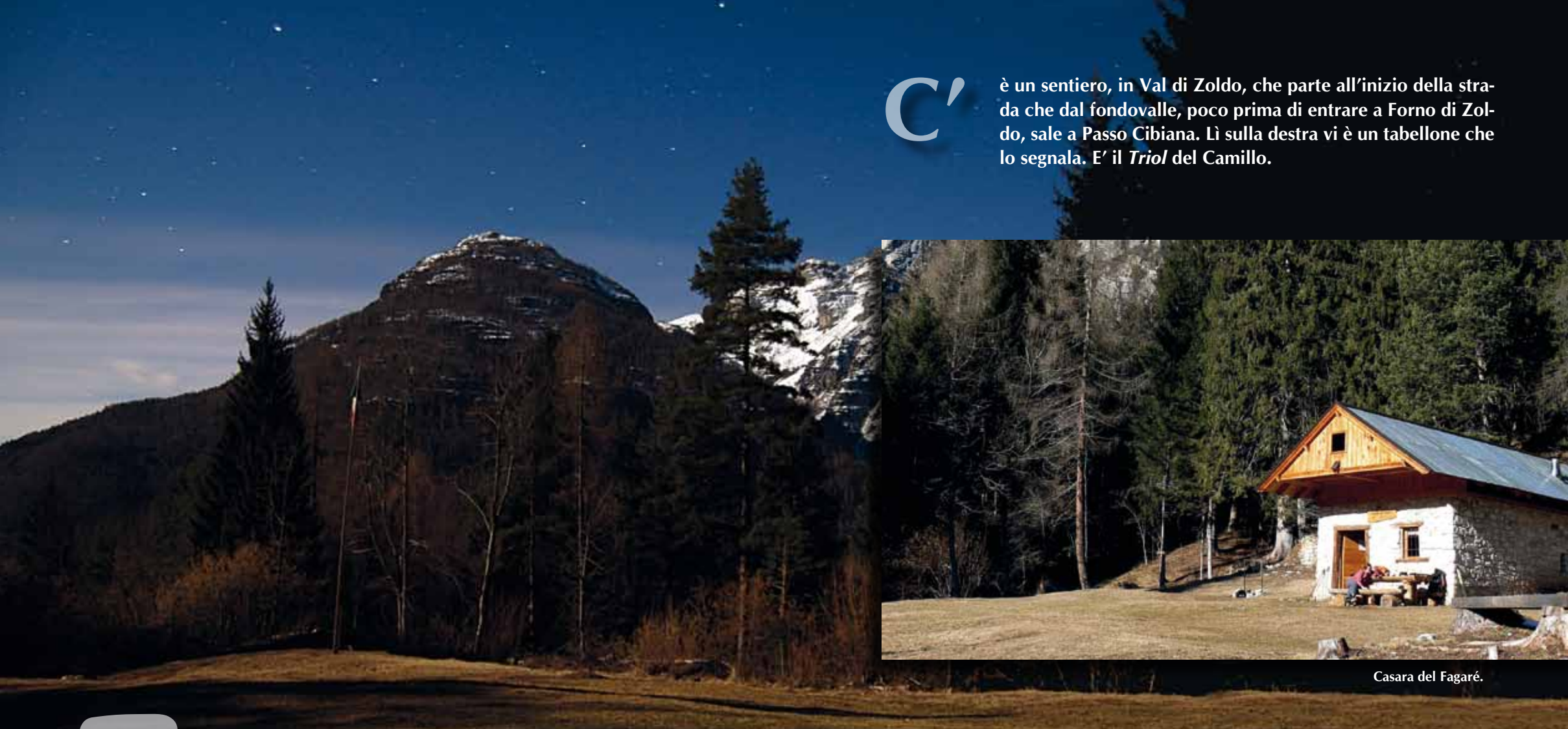
Ufficio Turistico IAT
 informazione e accoglienza
 turistica di Cittadella

Historia[®]
 TOURISM

associazione culturale



Porta Padova e la Torre di Malta.



C'

è un sentiero, in Val di Zoldo, che parte all'inizio della strada che dal fondovalle, poco prima di entrare a Forno di Zoldo, sale a Passo Cibiana. Lì sulla destra vi è un tabellone che lo segnala. E' il *Triol* del Camillo.



Casara del Fagaré.

Triol del Camillo

di paolo perini - foto di giorgio peripoli

Siamo al centro di un "circo" di montagne spettacolari: Civetta, Pelmo, Pramper, Sfornoi, Bosconero... Si ha solo l'imbarazzo della scelta... Le vette, i bastioni rocciosi sono già coperti di neve nonostante l'estate sia finita da poco...

E allora, perché il *Triol* del Camillo e non un altro dei mille itinerari dolomitici che salgono dalla valle?

Il perché è presto detto: questo sentiero panoramico è illustrato da tabelloni esplicativi, da sagome di legno che descrivono

i crinali.

Raggiunge una *caséra* - quella "del Fagaré" - dove si può liberamente entrare, farsi da mangiare, rifugiarsi in caso di necessità e anche dormirci, come abbiamo fatto noi. Uno "chalet" più che un bivacco o un rifugio!

Ma soprattutto perché questo sentiero è custodito da Camillo Zanolli di Campo.

Il Camillo ha una bella età; è stato maestro di sci ed ha partecipato alle Olimpiadi di Cortina, nel 1956.

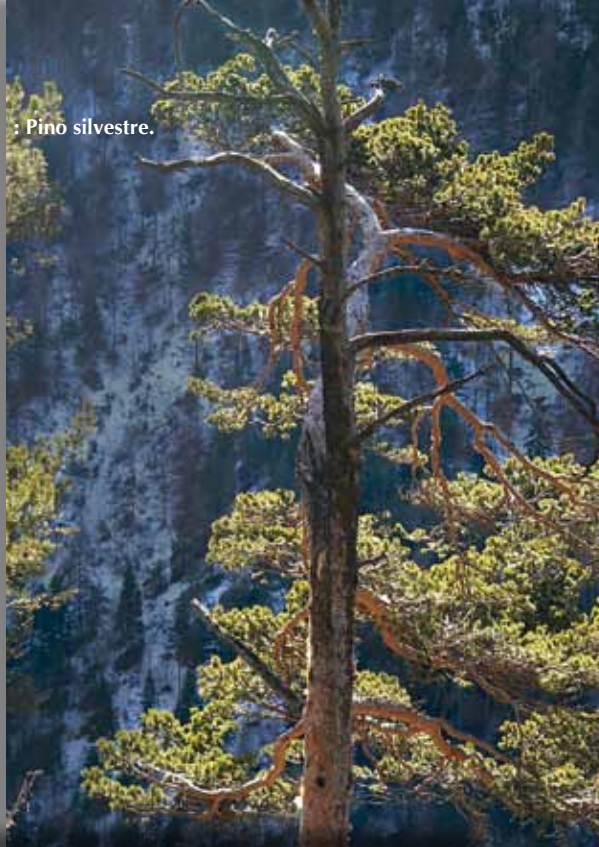
Oggi di mestiere - possiamo dire - tiene in perfetto ordine questo sentiero sgombrandolo dai sassi, dalle radici, migliorandolo e ripristinandone i passaggi su cui il meteo iniferisce.

Lo fa con pignoleria ed entusiasmo, e non è raro incontrarlo e scambiare con lui qualche parola.

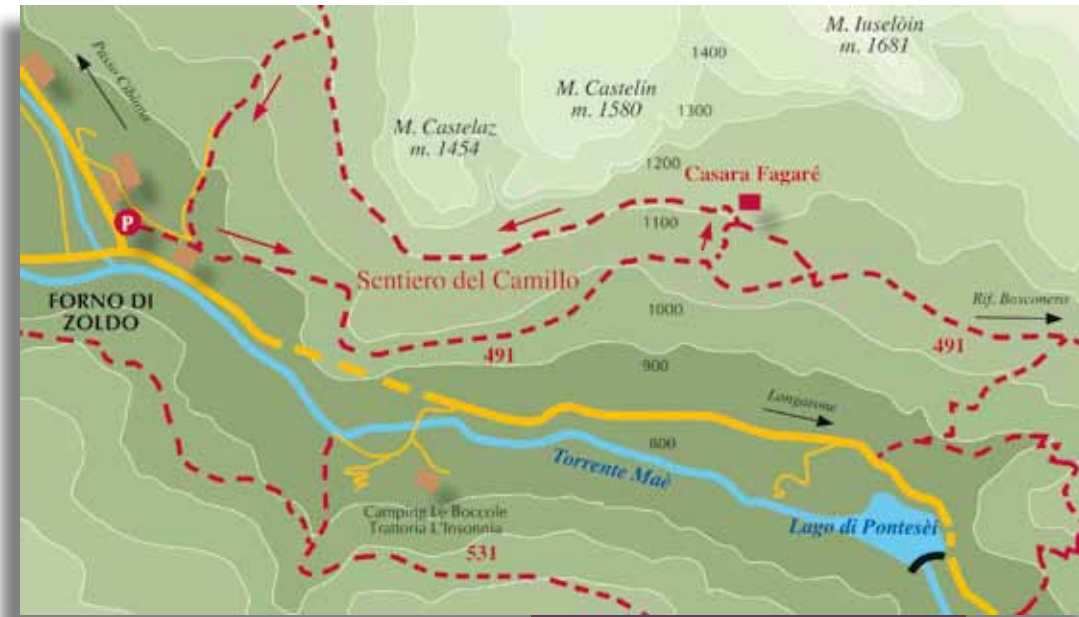
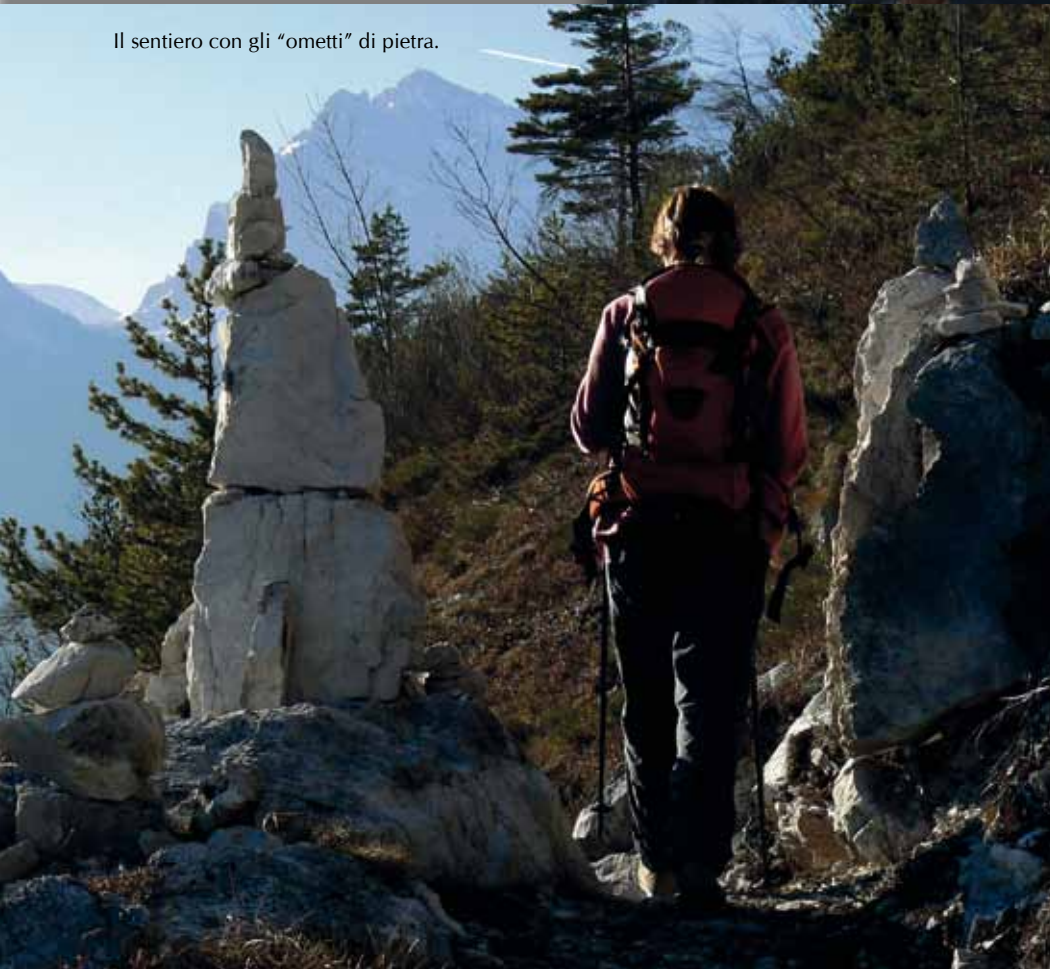
Insieme a lui abbiamo parlato di uccelli e di cervi; abbiamo osservato le cime intorno, la valle sotto. Ma abbiamo scoperto solo dopo, quando è stato troppo tardi per ringraziarlo, chi fosse quel vecchio fiero e modesto che si è scansato per lasciare il passo a noi ospiti.

Tutto è nato una quindicina di anni fa: dapprima gli Amici dell'Ambiente di Zoldo, poi il CAI, quindi l'amministrazione

: Pino silvestre.



Il sentiero con gli "ometti" di pietra.



locale, l'Istituto comprensivo, la Fondazione Angelini e il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi hanno concorso, ciascuno per il suo, a trasformare un vecchio sentiero per pastori e carbonai in una occasione culturale, oltre che escursionistica, davvero suggestiva, dedicandola poi a Camillo Zanolli.

Che non aspettava altro!

ISTRUZIONI X L'USO

Dall'incrocio della sp 347 della Valle di Zoldo con la sp 251 che sale a Passo Cibiana, in loc. Ciompi (812 m) si imbecca sulla destra (direz. est) il sentiero 491.

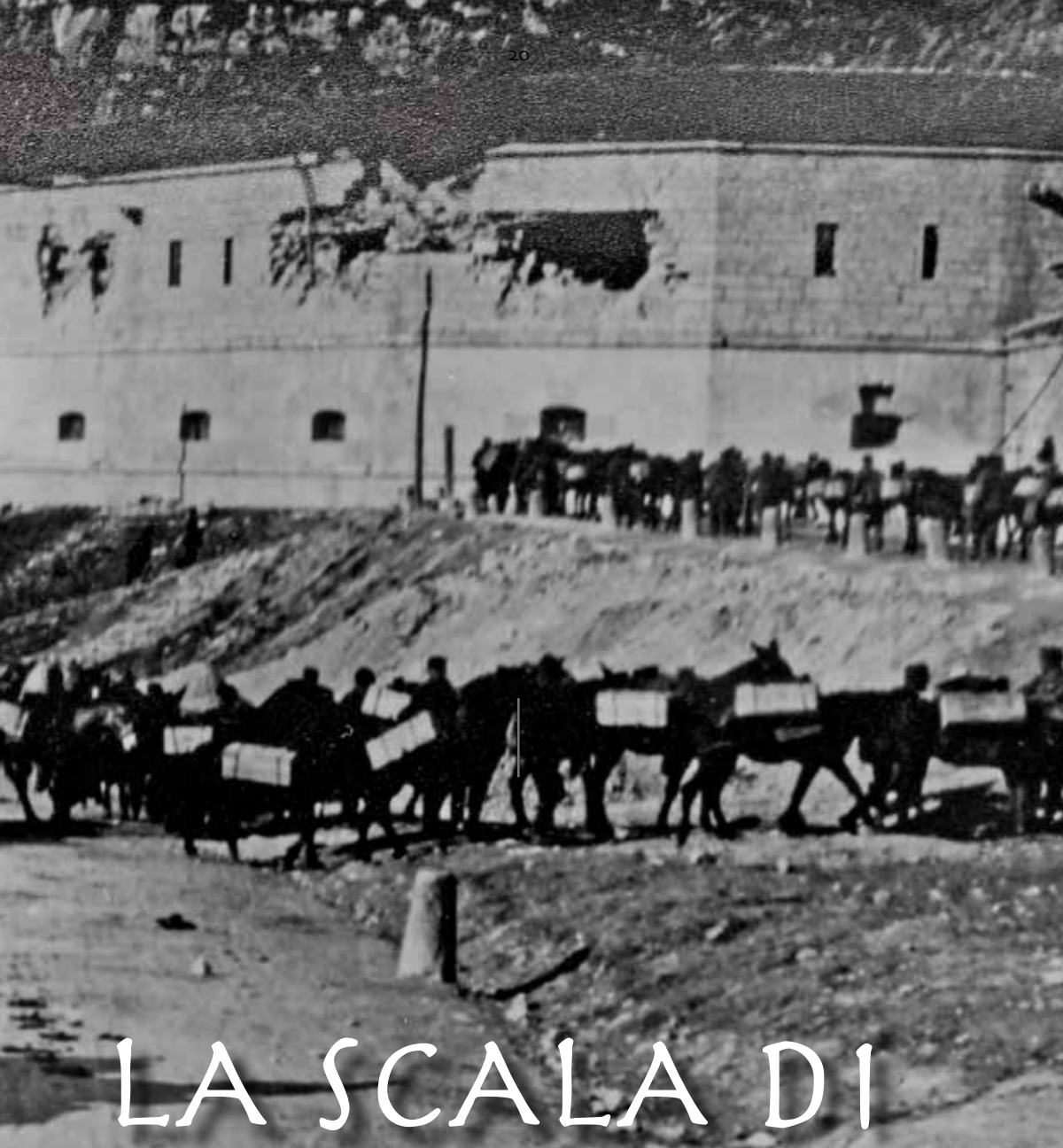
Dopo un centinaio di metri si trascura sulla sinistra il sentiero che scende e si continua per il 491 che sale progressivamente.

Dopo circa mezz'ora, ad un bivio (1050 m), si sale a sinistra fino alla casera di Fagaré (il sentiero 491 prosegue per Piàn del Mugòn e da qui al Rifugio Bosconero).

Alla sinistra dell'edificio il sentiero prosegue fino a raggiungere le pareti rocciose del Castelaz, dove si piega a sinistra (direz. ovest) incontrando i numerosi "ometti" di sasso che gli escursionisti realizzano al loro passaggio.

Quindi si scende alla casera di Pra de Val e da qui al punto di partenza (circa ore 2,15), per un dislivello complessivo appena superiore ai 250 metri.





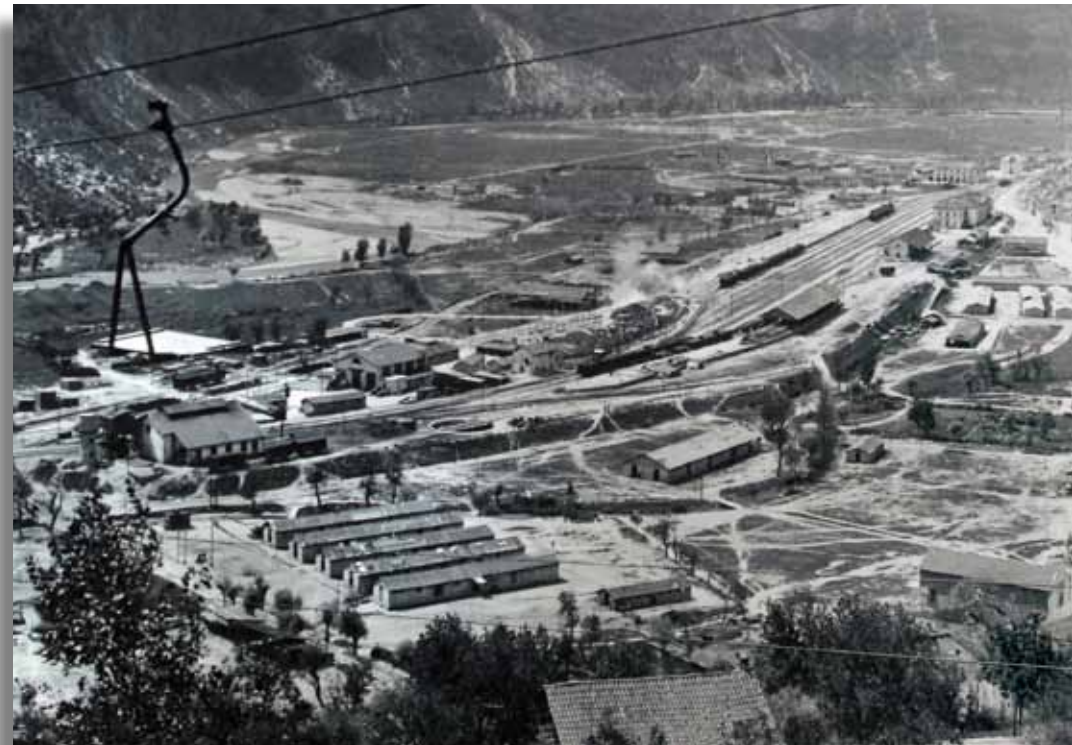
LA SCALA DI PRIMOLANO

di paolo perini

Le truppe italiane risalgono la Scala di Primolano.



era una volta un confine tra l'Italia e l'Impero Austro-Ungarico, e c'era un sistema di fortificazioni che - in ciascun dei due territori - presiedeva quella linea.



Lo scalo ferroviario e la piana di Primolano visti dalla Scala.

Oggi quel confine tra nazioni è solo una linea che unisce il Veneto al Trentino, ma alla fine dell'800 qui venne costruito lo "Sbarramento Brenta-Cismon" che aveva il compito di impedire il transito in Valsugana da parte del nemico.

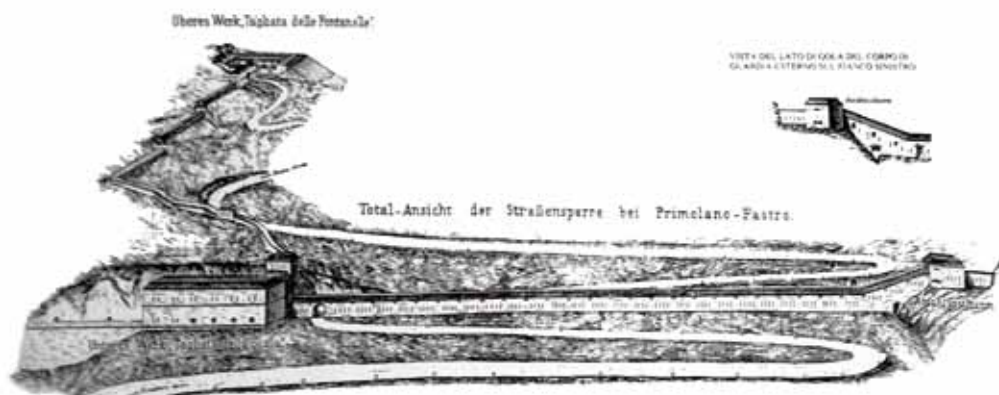
Tuttavia il fronte si sviluppò altrove, e tale sbarramento venne sostanzialmente disarmato prima ancora che iniziasse la guerra, e successivamente fatto saltare per non lasciarlo agli austriaci durante la ritirata.

Forte Lisser (Enego), Forte Stella (Coldarco - Enego), Forte Leone (Cima

Campo - Arsìe), Forte Tombion (Cismon del Grappa) e la Tagliata della Scala - composta da un forte superiore (la batteria Fontanelle) e da uno inferiore (la vera e propria Tagliata della Scala) collegati fra loro - rimangono imponenti testimonianze di quello scontro mondiale iniziato cent'anni fa.

Alcuni di queste fortificazioni sono state ben recuperate, altre sono in corso di restauro.

1893: Lo sbarramento "tagliata Scala-tagliata Fontanelle" nelle elaborazioni del servizio informazioni austrungarico.



L'ingresso della Tagliata con lo stemma sabaudo.

Il sito della Tagliata appariva strategico sia nei confronti della Via Imperiale di fondovalle, lungo il Brenta, sia nei confronti della valle del Cison e dunque del Primiero.

D'altra parte, ben da prima dagli inizi del Mille - è documentato - vi preesisteva una fortificazione, e dunque l'importanza strategica della posizione era evidentemente assodata.

Anche il termine "tagliata" è abbastanza significativo: la fortezza "tagliava" letteralmente la strada che risaliva il costone tanto che, all'altezza del 4° tornante, una porta carraia regolava il transito.

L'intero impianto, molto articolato, era composto dunque da due strutture collegate fra loro da una caponiera coperta. Entrambe disponevano di casematte d'artiglieria e d'alloggio, di magazzini per le munizioni e i viveri, di cucine, di servizi, di rifornimenti idrici e di smaltimento reflui, di ingressi e di uscite secondarie, oltre che di scarsi e differenti pezzi artiglieria. Ma l'intero sbarramento



venne realizzato con murature povere e tecniche superate dalla rapida evoluzione in corso del materiale dell'artiglieria.

Fu solo nel primo decennio del '900 che la monarchia e l'esercito si resero conto dell'inadeguatezza di tutto il proprio sistema difensivo e cercarono di correre ai ripari grazie anche ad una certa ripresa dell'economia nazionale.

Quando scoppiò la guerra, lo Sbarramento Brenta-Cison si mosse per occupare le postazioni nemiche poste a ridosso dei confini e ciò, se da una parte arrecò indubbi vantaggi alle nostre difese, dall'altra aveva spostato in avanti le linee di scontro. Lo sbarramento, dunque, perdeva la sua funzione originaria venendo trasformato più o meno in magazzini per rifornimenti e acuartieramento della

truppa. Tanto che tali fortezze vennero sostanzialmente disarmate per trasferire altrove i pezzi di artiglieria: era iniziata l'offensiva austriaca sull'Altopiano di Asiago, la "Strafexpedition" (maggio 1916), e l'unico baluardo marginalmente utile dello Sbarramento Brenta-Cison restava il Forte Lissier.

Finché, alla fine dell'anno successivo, con la disfatta di Caporetto e la ritirata delle truppe arrivò l'ordine di distruggere tutte le opere dello sbarramento che avrebbero potuto cadere presto in mani nemiche.

Oggi la Tagliata della Scala di Primolano fa da scenario ad una iniziativa di carattere turistico, una passeggiata tra i prodotti locali - gastronomici e non - che si sviluppa lungo la decina di tornanti che risalgono il gradino roccioso tra Primolano e Fausto.

Veduta della Tagliata alla fine della guerra: si notino la porta carraia sulla strada, dove parte la fuciliera, e - in alto a destra - la caponiera di collegamento con le "Fontanelle".



LA SCALA DEI SAPORI

14 SETTEMBRE
DUEMILAQUATTORDICI

**DEGUSTAZIONE
DI PRODOTTI
LOCALI NELLO
SCENARIO
INCANTATO
DELLA SCALA DI
PRIMOLANO**

Apertura iscrizioni ore 9.00 a Primolano e
a Fastro presso le chiese. Chiusura ore 17.00

Apertura stands ore 10.00

Costo: prevendita 14€ adulti - 7€ bambini (6-12 anni)
Il giorno della manifestazione: 17€ adulti - 8€ bambini

PREVENDITA FINO ALL'11 SETTEMBRE PRESSO:
Locanda Italia (Primolano) - Rist. Valgoccia (Cismon) -
Bar Posta (Fastro) - San Marco (Arsiè) - Bici Grill (Tezze
V.) - La Taverna (Feltre) - Edicola Il Girasole (S. Nazario)

INFO: Enrica 338 8308984 - covolobutistone@libero.it

LA SCALA DEI SAPORI

SCALA DEI SAPORI

Si tratta di una passeggiata gastronomica di prodotti e ricette locali che si svolge lungo la "Scala", l'antica strada che collega il paese di Primolano a quello di Fastro.

Chiusa al traffico e allestita per l'occasione, permetterà di trascorrere una giornata piacevole in un contesto storico-naturalistico di grande interesse.

Per arricchire la passeggiata, oltre agli stand eno-gastronomici, sono presenti laboratori didattici e attività per i bambini nonché iniziative culturali di vario genere, inclusi incontri con l'autore e visite guidate al Forte della Tagliata.

Acquistando il biglietto si ha diritto ad una consumazione in ognuno dei 14 stand (aperitivo, baccalà, funghi, miele, salmerino, grappe, torte, canederli, pancetta, s-cios con polenta, salame in aceto, pendolon, fagioli e salsiccia, farro).

Costo: prevendita 14 € adulti - 7 € bambini (6-12 anni);
Il giorno della manifestazione: 17 € adulti - 8 € bambini.

PACCHETTO VACANZA

Coloro che volessero soggiornare in zona possono usufruire di un pacchetto vacanza (da concordare e prenotare entro giovedì 11 settembre) che prevede le visite guidate a Forte Leone (Cima Campo), Casa Maddalozzo (Arsiè) e Covolo di Butistone (Cismon del Grappa); pranzo in malga, pernottamento e colazione, ingresso alla manifestazione e trasferimenti compresi.

COSTO: 80 € a persona.

PRENOTAZIONI ON-LINE (fino all'11 settembre):

IBAN: IT 21 G 0810260310000006000357

CAUSALE: SCALA SAPORI - Cognome Nome, n. adulti, n. bambini, telefono.

CAUSALE: caparra PACCHETTO VACANZA - Cognome e nome, n. persone, telefono.



INFO: Enrica 338 8308984 - covolobutistone@libero.it

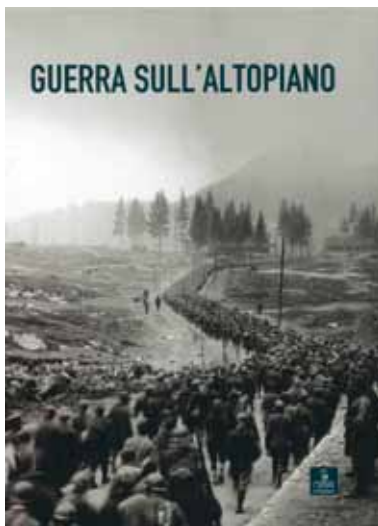
Siamo in clima di anniversari e sulla Grande Guerra stanno uscendo diverse pubblicazioni, molte di notevole qualità, altre più legate alla contingenza piuttosto che a una effettiva esigenza editoriale.



di franco bizzotto

Tra i meritevoli di essere segnalati per il taglio originale e per la qualità storica c'è indubbiamente "Guerra sull' Altopiano" delle edizioni Cierre, curato da Vittorio Corà e Mauro Passarin.

Il territorio di Asiago, tra la data d'inizio del conflitto, nel 1915, e la sua conclusione, nel 1918, ha subito, senza



anche andando oltre le fonti ufficiali e istituzionali, con i racconti tramandati oralmente da chi ha vissuto in prima persona quei momenti.

L'insieme di questo articolato complesso di fonti ci aiuta a comprendere i segni profondi che a distanza di cento anni sono impressi in

un ambiente che è diventato "paesaggio storico", come lo definisce Mario Isnenghi.

Battaglia dopo battaglia: Strafexpedition, Ortigara, Battaglia del Solstizio, l'Altopiano ha visto morire decine di migliaia di soldati, l'esodo della popolazione, la distruzione pressoché totale dei paesi, la devastazione di boschi e pascoli. Avvenimenti che hanno segnato la vita e la storia degli uomini.

Alcune di queste vicende le conosciamo da testimoni come Emilio Lussu, Carlo Emilio Gadda, Paolo Monelli, Fritz Weber, altre testimonianze le ricaviamo dalle lettere, dai diari di protagonisti meno conosciuti, semplici soldati o ufficiali che hanno annotato la loro esperienza su fogli di carta volanti o taccuini personali.

Una memoria collettiva si è formata

anche andando oltre le fonti ufficiali e istituzionali, con i racconti tramandati oralmente da chi ha vissuto in prima persona quei momenti.

La successiva ricostruzione non ha cancellato il drammatico incrocio avvenuto tra storia e natura, e l'Altopiano rimane un luogo di testimonianza che ci costringe con le proprie evidenze a non dimenticare.

Il libro contiene una vastissimo repertorio documentario che utilizza giornali dell'epoca, foto inedite provenienti da archivi italiani ed europei e ci accompagna nel racconto passo per passo, fino a una sezione finale fotografica.

PER SAPERNE DI PIÙ

Guerra sull'Altopiano, cur. Vittorio Corà e Mauro Passarin, Cierre edizioni, 35 €

LA GRANDE GUERRA X LE SCUOLE

SOGGIORNI DI ISTRUZIONE

associazione **INVENETO**
www.assoinveneto.org

339 4173657



LA GRANDE GUERRA E LA VALSUGANA

PROGRAMMA

L'associazione INVENETO, composta da guide naturalistiche ambientali abilitate, accompagna i gruppi scolastici in piccoli trekking che portano a conoscere i luoghi della Grande Guerra.

A partire dal fondovalle di Cison del Grappa, dove si può giungere in treno, si risale il versante dell'Altopiano fino alla panoramica fortificazione di Coldarco, quindi si scende a Primolano.

L'indomani si visiteranno la Tagliata della Scala e le sue gallerie di appoggio, per poi percorrere la Strada del Genio e rientrare alla base.

La Valsugana, prima della Grande Guerra, rappresentava la principale via di comunicazione tra i due stati entrati poi in conflitto, l'Italia e l'Impero Austro-Ungarico.

Per questo, tra la fine dell'800 e i primi del '900, nei comuni a ridosso del confine venne costruito lo SBARRAMENTO BRENTA-CISMON, un imponente sistema difensivo composto da numerose fortificazioni: Forte Lisser e Forte Stella in comune di Enego, Forte Leone ad Arsìe, Forte Tombion a Cison del Grappa e la Tagliata della Scala, composta da un forte superiore (la batteria Fontanelle) e da una inferiore (la vera e propria Tagliata della Scala) collegate fra loro, a Primolano.

Erano i baluardi di questo sistema e rimangono oggi imponenti testimonianze di quello scontro mondiale iniziato cent'anni fa.

COSA FACCIAMO

INVENETO propone attività didattiche che si sviluppano in natura, all'aria aperta, conducendo esperienze che coniugano l'attività individuale - camminare, pedalare, pagaiare, osservare... - e quella di squadra.

INVENETO svolge da 15 anni attività di educazione ambientale con soggiorni e accompagnamento di gruppi scolastici al fine di conoscere i luoghi più belli sotto il profilo storico e naturalistico del Veneto.

Ad operare sono istruttori e guide abilitate, e ciò garantisce competenza e sicurezza.

L'associazione opera con scuole di ogni grado adeguando le proprie proposte sulla base dell'età, dell'esperienza e degli obiettivi educativi da raggiungere al fine di rendere piacevoli e istruttive le esperienze che si conducono.



INVENETO - 339 4173657
Locanda Italia, Piazza Leone, 1 - Primolano
36020 Cison del Grappa (VI)

info@assoiveneto.org

Macrolepiota procera.



Funghi

di matteo mocellin

Ci sono quelli commestibili ottimi e velenosi, quelli allucinogeni e mortali ben conosciuti dalle civiltà antiche dai Maya ai Vichinghi. Ci sono le muffe e i tartufi, oppure le *Candida* che sono agenti patogeni che possono colpire anche le parti più intime del nostro organismo. Ci sono i lieviti, come quello della birra (*Saccharomyces cerevisiae*) o quello essenziale per la fermentazione della salsa di soia (*Aspergillus sp.*) che tanto va di moda per condire sushi e sashimi.

Amanita muscaria



Ma noi parleremo dei funghi del bosco, di quelli ad esempio con il cappello, come quello che l'eroe Perseo utilizzò, stanco da un lungo viaggio, per raccogliere l'acqua e rifocillarsi nel luogo dove fondò poi la città di Micene (dal greco *mykes* = fungo) dalla quale si originò poi la civiltà micenea.

I rappresentanti di questo regno vivente - che sono chiamati infatti anche

miceti - sono organismi sia unicellulari che pluricellulari e non sono dei vegetali come molti credono. Le pareti delle loro cellule sono infatti composte da chitina, un polisaccaride poco digeribile per l'essere umano, e non da cellulosa.

Sono inoltre eterotrofi e svolgono il loro ruolo fondamentale di decompositori rimettendo a disposizione dell'ecosistema la materia per le piante verdi.

Quando pensiamo ad un fungo la mente va subito al porcino o all'*Amanita muscaria*, quindi ad un cappello ed un gambo centrale. Questo è il corpo fruttifero, che ha origine dal micelio - la "pianta" - composto da un intreccio di filamenti sotterranei che traggono nutrimento da altre specie vegetali o da resti organici.

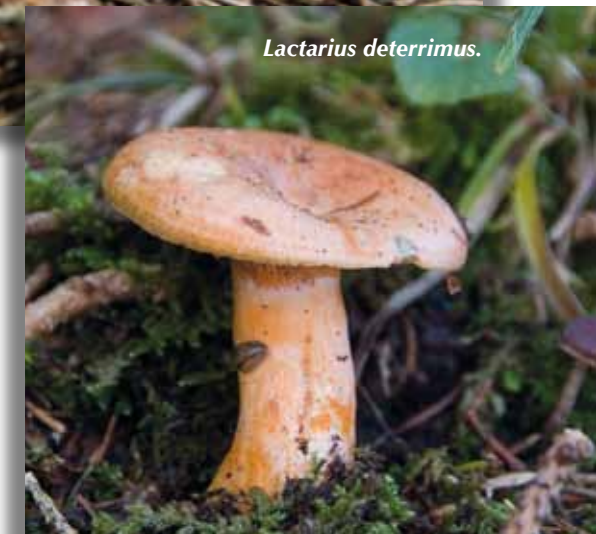
Ma i "frutti" dei funghi possono assumere le forme più varie: gambo e cappello (*Macrolepiota procera*), orecchiette (*Auricularia sp.*), trombette (*Cantharellus cibarius*), spugne (*Morchella sp.*), dita protese verso l'alto (*Clavaria sp.*), gialli coralli adagiati su un letto di muschio (*Fuligo septica*), mensole così legnose da essere un tutt'uno con un tronco d'albero (*Laetiporus sp.*), o ancora a forma di riccio, come nel caso del raro *Lycoperdon echinatum*, che si può trovare



Boletus edulis.



Lycoperdon echinatum



Lactarius deterrimus.

nei boschi del Monte Oro (Monte Grappa).

Anche il cappello può essere vario - liscio, rivestito di verrucche o squame - e al di sotto di esso possiamo trovare lamelle (*Russula sp.*), aculei (*Sarcodon sp.*) o tubuletti con pori (*Boletus sp.*).

E' da qui che cadono le spore, cioè le cellule riproduttrici.

Al di là del colore e della forma, è proprio quello che si nasconde sotto il cappello che ci permette di distinguere con precisione alcune specie. In alcuni casi la carne può cambiare colore (nel *Boletus badius* la spugna vira da arancio a blu), oppure secernere lattice (*Lactarius pyrogalus hortensis*).

I funghi veramente buoni da mangiare sono la minoranza delle specie presenti e spesso si differenziano per piccole caratteristiche da quelli tossici e velenosi. Ad esempio la mazza di tamburo, se priva di anello sul gambo, è meglio lasciarla sul posto; dei tanto amati chiodini, se troppo sviluppati, meglio consumarne solo il cappello; tra i porcini accontentiamoci dei

più noti *Boletus edulis* e *B. aestivalis*.

Il fungo va raccolto dalla base del gambo (quasi sradicato), ripulito dalla terra sul posto e riposto in un cesto di vimini. Queste operazioni favoriscono la dispersione delle spore.

Andare a funghi dovrebbe permettere di vivere una passeggiata in maniera rilassata e curiosa, nel silenzio del bosco e senza che si trasformi in una chiacchierata ed inutile gara.

PER SAPERNE DI PIU'

L.R. 7/2012 che apporta alcune modifiche e integrazioni alla L.R. 23/96 "Disciplina della



Collybia sp.

La laguna del Mort

di paolo perini

Non preoccupatevi, il morto è solo un vecchio ramo del Piave che sfociava qui e che - per colpa di una rotta - nel 1935 si è spostato un po' più a sud, a Cortellazzo.



Un airone bianco spicca il volo.



Di quella vecchia foce oggi è rimasta una piccola laguna costiera - 50 ettari d'acqua in un ambiente lagunare di circa 125 - determinata dall'accumulo di limo e sabbia per effetto delle correnti marine e dei sedimenti del fiume stesso.

Questa laguna, oggi, è alimentata esclusivamente dal mare attraverso una piccola bocca che dà sulla darsena del Mariclea Club di Eraclea Marina (VE).



Porcellana marina
(*Halimione portulacoides*).

Limonio (*Limonium sp.*).

La laguna verso nord.



La laguna verso sud, dove spuntano i grattacieli di Cortellazzo (Jesolo - VE).

Lo specchio d'acqua marina è popolato da flora sommersa - principalmente da zosteria ed alghe - mentre tutto intorno si sviluppano canneti a cannuccia palustre e giunchi, mentre sulle sponde barenose il limonio (*Limonium vulgare*), la salicornia (*Salicornia europaea*) e la porcellana marina (*Halimione portulacoides*) sono le specie che determinano il paesaggio.

A ridosso della sponda sorge una fascia di pineta di origine artificiale - si tratta di piantumazioni realizzate nel 1925 ed oggi inselvatichite - di pino domestico (*P. pinea*), pino nero (*P. nigra*), pino marittimo (*P. pinaster*), pino d'Aleppo (*P. halepensis*) e leccio (*Quercus ilex*); a livello arbustivo si incontrano la tamerice (*Tamarix gallica*), il ginepro (*Juniperus juniperus*), il biancospino (*Crataegus monogyna*), la rosa selvatica (*Rosa canina*) e l'asparago

pungente (*Asparagus acutifolius*).

A nord della pineta si stende Valle Ossi, un'ampia area oggi bonificata e messa a coltura.

Questa laguna - come in generale tutte le lagune e le valli costiere del Veneto - è zona di sosta soprattutto per anatidi e ardeidi, a cominciare dall'airone bianco (*Ardea alba*) e dalla garzetta (*Egretta garzetta*). A questi si associano - nidificanti - il fratino (*Charadrius alexandrinus*), il martin pescatore (*Alcedo atthis*) e l'usignolo di fiume (*Cettia cetti*).

La passeggiata alla Laguna del Mort - ben indicata dalla cartellonistica stradale - ha inizio al margine più meridionale di Eraclea Mare, in coincidenza con l'ingresso al Mariclea Club.

Qui si entra subito sul litorale sabbioso e si può apprezzare in un sol colpo d'occhio

tutta l'area umida.

Un sentierino - frequentemente fangoso - si inoltra tra la pineta e la laguna, e lo si può percorrere per un lungo tratto osservando gli uccelli stazionare e tuffarsi a caccia di pesciolini, i cui branchi fanno spesso "ribollire" l'acqua.

Un capanno-osservatorio permette l'appostamento per la caccia fotografica, ma se si evita la stagione estiva - l'area è molto frequentata dai naturalisti - il suo utilizzo è superfluo tante sono le occasioni anche ravvicinate di avvistamento.

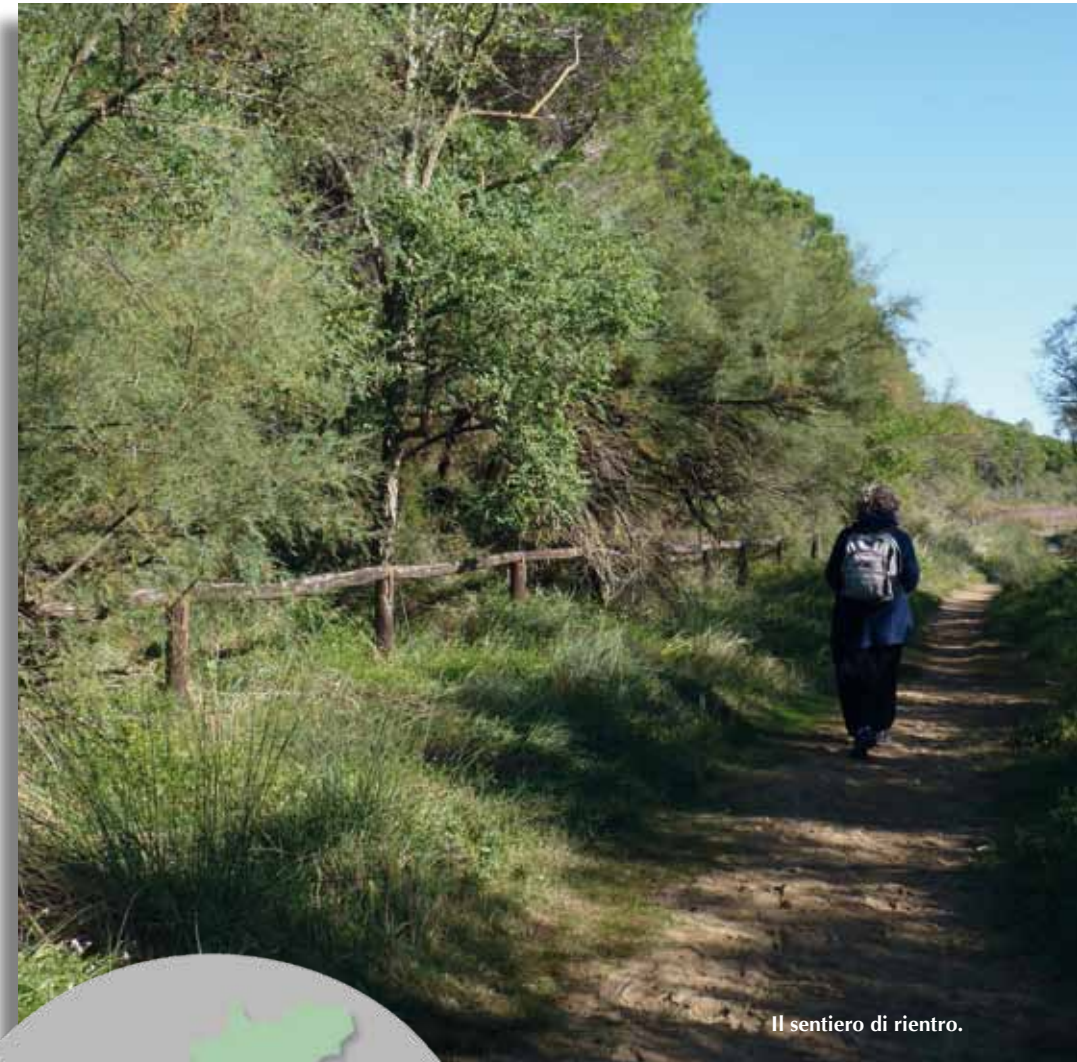
Procedendo sul sentiero si giunge su una stradina alla fine della laguna, dove si può svoltare a sinistra e raggiungere la spiaggia cosparsa di tronchi levigati dal vento e dalla sabbia.



Spiaggia.



Le "rughe" di un tronco.



Il sentiero di rientro.



Da qui si può proseguire lungo il mare fino alla foce del Piave oppure tornare magari scegliendo il sentierino che risale il cordone dunale e rientrare al punto di partenza attraverso la bella pineta.

Tutto l'anello impegna circa un paio d'ore di cammino al netto delle soste naturalistiche e... di un eventuale bagno!

I tassidermista (dal greco "tassein" = ordine, e "derma" = pelle, cioè colui che mette in ordine le pelli) è una professione strana ed elitaria; non esistono scuole ma solo maestri che gelosamente custodiscono i segreti per una realizzazione perfetta. I più bravi sono quelli che riescono a fissare l'ultimo istante in cui l'animale era ancora vivo.



SOPRA: un'upupa
A LATO: ossa di una zampa anteriore di tigre.

L'uomo che ferma il tempo

di massimo enrico ferrario

Alberto ha 40 anni, lavora da oltre 10 nel campo, ma non chiamatelo imbalsamatore: sa troppo da ottocento. Nel 2005, dopo aver discusso la sua tesi in Scienze Naturali, risultava l'unico tassidermista laureato in Italia!

L'argomento della sua laurea segnerà per sempre la sua vita.



Il piano terra del MuSe, il museo di scienze naturali di Trento.

Siamo nel 1819 ed un elefante fuggito a Venezia viene raggiunto dai soldati austriaci e termina la sua folle corsa freddato in una chiesa. 186 anni dopo le ossa sono ancora lì affastellate in una cassa di legno e Alberto ricompone quel pachiderma che è tuttora esposto al museo di Zoologia di Padova.

L'esperienza l'ha maturata girando il mondo (Spagna, Portogallo e Stati Uniti) ma nonostante tutto questo passato internazionale si ricorda ancora molto bene la sua "prima volta": il suo maestro in Toscana gli pone una volpe sul tavolo.

Il tassidermista deve per prima cosa eliminare tutte le parti molli e tenere solo la pelle. Un tempo per "riempire" l'animale si usavano paglia o materiali che poi col tempo si decomponivano. Oggi invece, con il poliuretano e particolari resine plastiche, il lavoro ha una migliore

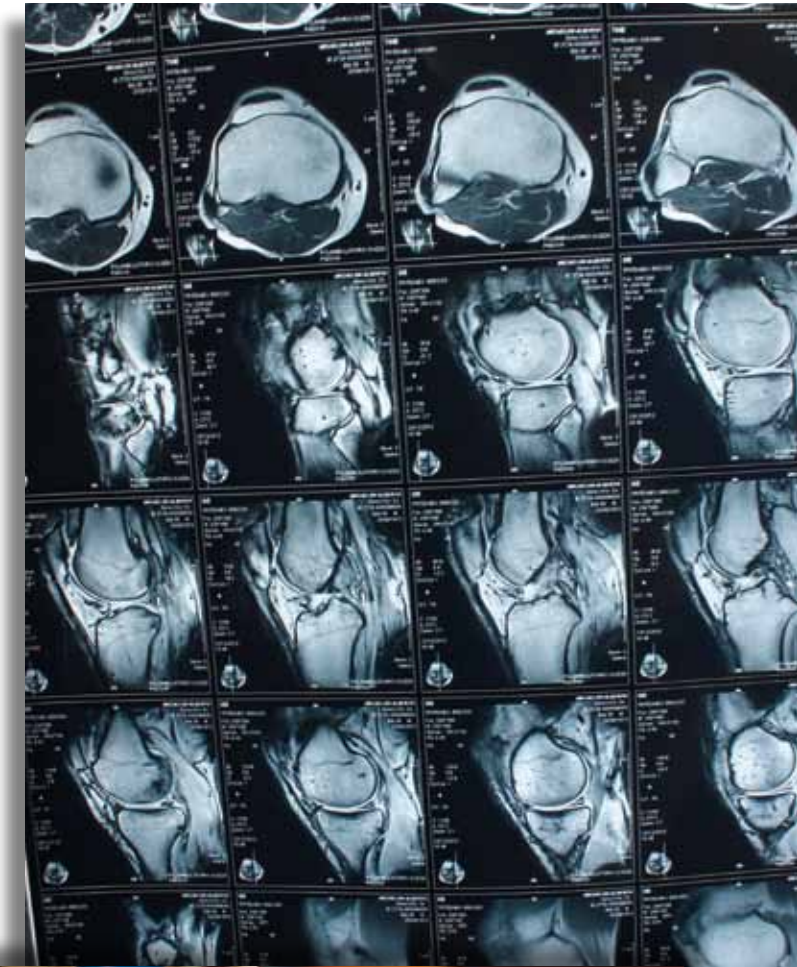
resa e dura più a lungo. La volpe viene imbalsamata, solo qualche piccolo errore che, con il tempo, l'esperienza eliminerà.

L'origine di questa arte si perde nella notte dei tempi. I primi ominidi desideravano conservare le pelli degli animali che erano riusciti a catturare più colorate e gli artigli più lunghi. Serviva a dimostrare la loro bravura.

Sono passati oltre 10.000 anni, ma ancora oggi la tassidermia serve alla scienza: al MuSe di Trento, animali imbalsamati riempiono lo spazio.

PER SAPERNE DI PIÙ:
www.animalfactorstudio.it

Radiografie di ossa.



Alberto tra i suoi scaffali.



Lucas Cranach il Vecchio, Adamo ed Eva, 1528, Uffizi.

L'albero in mezzo al giardino

di cristina napoleone



Mele gialle.

Albero simbolo del peccato originale e della cacciata di Adamo ed Eva dal giardino dell'Eden, il melo nell'antichità venne considerato albero del male.

In realtà pare che nella Genesi non ci siano riferimenti chiari che riconducano a quest'albero - "... non mangiate il frutto dell'albero che sta in mezzo al giardino..." - e solo nel V secolo il teologo Cyprianus Gallus associa il melo all'albero del peccato originale, mettendo insieme racconti del paradiso di culture europee e il nome latino del melo - *Malus* - che tuttavia non ha nulla a che fare con la parola "male".

Eppure, la leggenda malefica continua anche nelle fiabe...

A livello botanico, quello che noi

consideriamo un frutto - la mela - è in realtà un "falso frutto"; quello vero è infatti costituito dal torsolo - di consistenza più coriacea rispetto alla polpa - e che contiene i semi.

Originariamente il melo selvatico produceva frutti più piccoli e meno succosi di quelli attuali, magari un po' più brutti alla vista ma decisamente più ricchi di vitamine e sali minerali.

Se ne conoscevano moltissime varietà e già Plinio racconta come nell'Antica Roma ne fossero presenti ben trenta tipologie.

Nel corso della storia il melo è sempre stato fonte di grande nutrimento, poiché la mela costituiva una delle risorse alimentari principali dei mesi invernali.

Negli ultimi decenni il melo si è adattato forzatamente alle esigenze dell'uomo diventando, nelle moderne coltivazioni, quasi una coltura erbacea, con una chioma molto più ridotta e una struttura decisamente differente da quella che naturalmente gli è propria.

La pianta del melo è invece sin dall'antichità simbolo di immortalità, guarigione, amore, fertilità e consocenza. E' ben conosciuto il detto "una mela al giorno toglie il medico di torno".

La mela fu tradizionalmente usata come disintossicante, utile in caso di diarrea e per infiammazioni di stomaco e intestino. Da non dimenticare inoltre la mela "chiodata", il classico rimedio della nonna per assimilare il ferro: si era soliti mangiare una mela dopo averci piantato per un po' di tempo alcuni chiodi, sfruttando il fatto che la vitamina C presente nel frutto

favorisce l'assimilazione del minerale.

Edward Bach inserisce la pianta del melo (*Malus pumilia Mill.*) tra i suoi rimedi vibrazionali noti come Fiori di Bach; Crab Apple, come lui la chiama, diventa un rimedio utile per la purificazione di mente e corpo.

Il messaggio che questa pianta suggerisce è di ricercare e ritrovare la bellezza che è dentro di noi e di manifestarla nel mondo che ci circonda.

Un vecchio melo.



Mele rosse.



vegan
FACTORY
Erboristeria & Bio-Food



Vegan Factory è un'erboristeria vegan situata nel centro storico di Vicenza. Puoi trovare prodotti erboristici, cosmesi naturale, alimenti bio e per intolleranti. I prodotti sono attentamente selezionati per assicurare al cliente la provenienza e la più alta qualità.

**Vivere in armonia con noi stessi...
...e con il Mondo.**



veganfactory.it

Vegan Factory
C.so Fogazzaro, 16
Palazzo Valmarana Braga
36100 Vicenza

tel. +39 0444 026910
cell +39 333 9625422
Info@veganfactory.it

Riccio

di paolo perini

Non so se anche a voi è capitata la straordinaria sorpresa di trovare davanti alla vostra porta di casa un riccio. Anzi, una riccia! Dopo i primi attimi di sbigottimento - non sempre si riesce a capire subito di quale essere si tratti e neppure se si tratti di un essere vivente! - l'istinto è quello di accoglierlo, ma non si sa da che parte cominciare...



Infatti il riccio - *Erinaceus europaeus* - appare subito come un animale dolcissimo, tenero, nonostante i suoi caratteristici e temibili aculei, fino a 15.000 peli pungenti dietro cui si nasconde per difesa in caso di pericolo.

Dopo i primi minuti di smarrimento - vostri e suoi, dunque - il riccio si rilassa e si lascia osservare: da quella palla spinosa spuntano un piccolo musetto irrequieto, quattro piccole zampe ed una pancia rosa che non ci si aspetta. La coda è difficile da individuare...

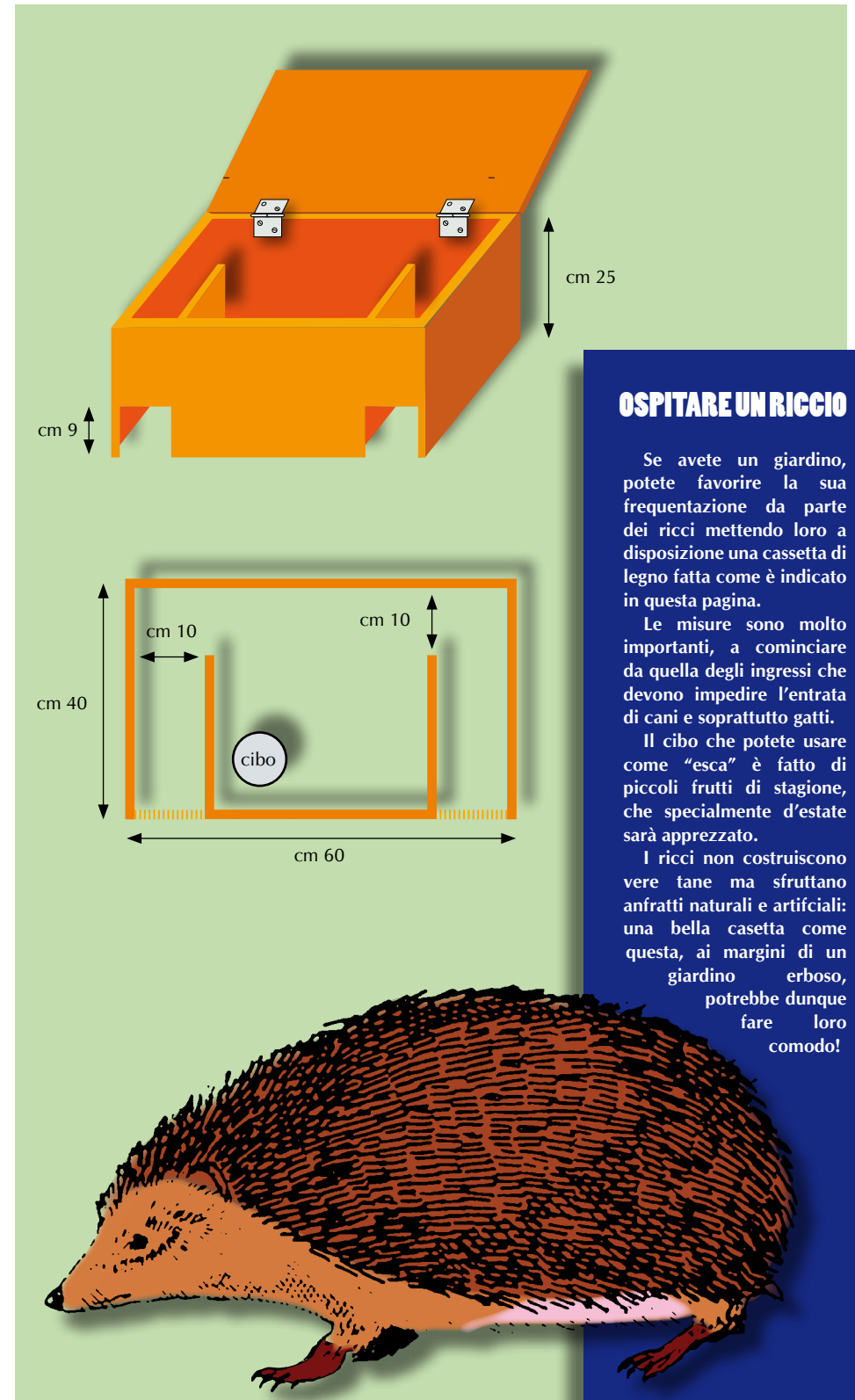
Il riccio è un plantigrado, come l'orso, in quanto appoggia interamente i propri piedi sul terreno, quando cammina.

E' un insettivoro: si ciba dunque di insetti ma non disdegna lombrichi, piccoli rettili ed anche animalletti morti.

La sua dieta in verità comprende anche funghi e frutti selvatici.

Essendo un animale crepuscolare e

Un riccio chiuso "a palla" per difesa.



OSPITARE UN RICCIO

Se avete un giardino, potete favorire la sua frequentazione da parte dei ricci mettendo loro a disposizione una cassetta di legno fatta come è indicato in questa pagina.

Le misure sono molto importanti, a cominciare da quella degli ingressi che devono impedire l'entrata di cani e soprattutto gatti.

Il cibo che potete usare come "esca" è fatto di piccoli frutti di stagione, che specialmente d'estate sarà apprezzato.

I ricci non costruiscono vere tane ma sfruttano anfratti naturali e artificiali: una bella cassetta come questa, ai margini di un giardino erboso, potrebbe dunque fare loro comodo!

notturno, egli utilizza principalmente l'olfatto. L'udito può metterlo in allarme solo in caso di rumori forti e stridenti, ed è per questo che il suo nemico principale è la nostra automobile che egli non vede, non sente e non sa riconoscere.

Non è raro trovarli - purtroppo - schiacciati in mezzo alla strada, specialmente quando entrano ed escono dal letargo - che nella nostra regione si prolunga da ottobre/novembre a marzo/aprile a seconda dell'altitudine e del clima - e sono dunque più attivi.

E' proprio alla fine di questo che avvengono gli accoppiamenti, e dopo un mese di gestazione nascono parecchi piccoli (fino ad otto), dipendenti dalla madre per poco meno di un mese.

Se scoprite che un riccio vive nei pressi di casa vostra, potete tentare di attirarlo con la casetta descritta nella pagina precedente.

Un modo per verificarne la presenza è il rilevamento delle sue tracce organiche, piccoli "salsicciotti" appuntiti ad una estremità, neri e lucidi per la presenza di insetti.

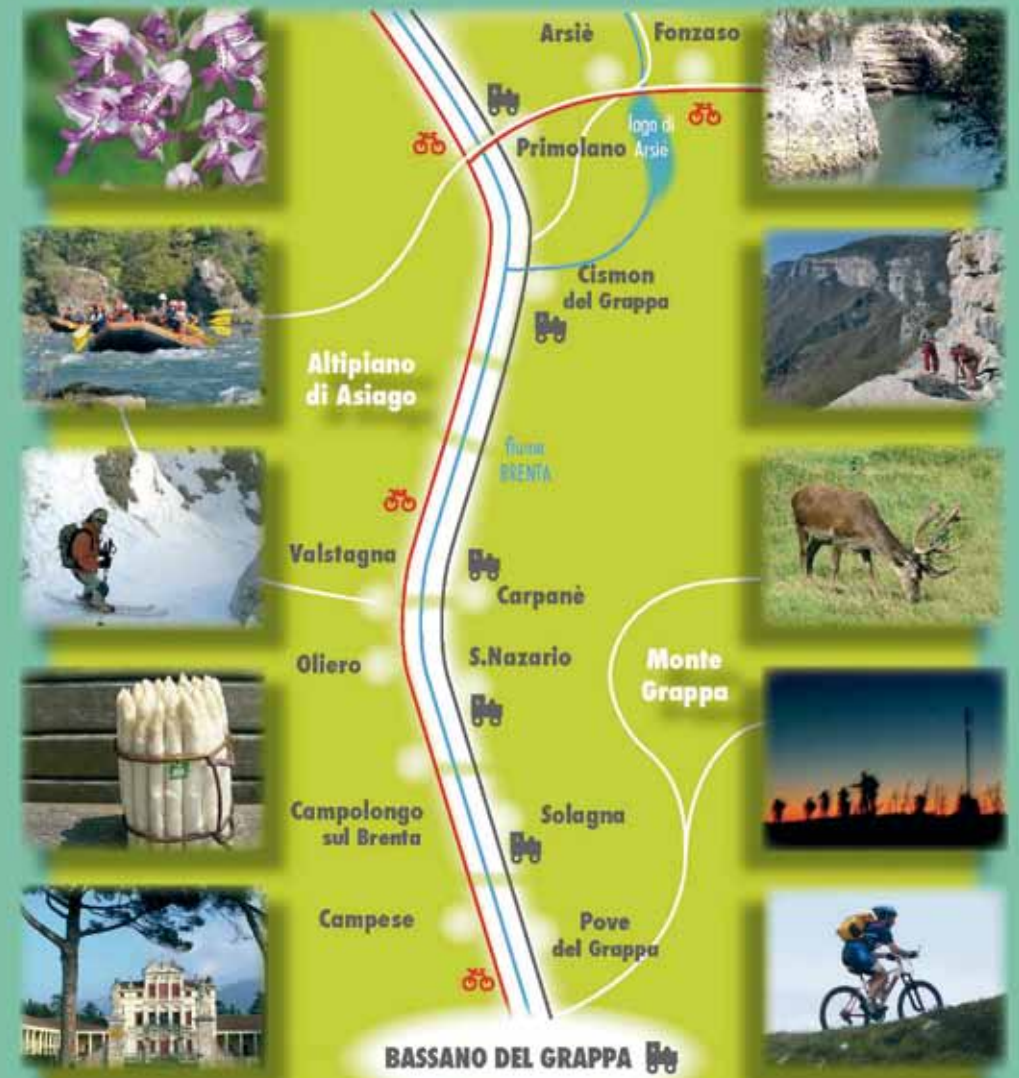
Se invece scoprite dei cuccioli appena nati, non dategli da bere latte di alcun genere ma rivolgetevi ad un centro specializzato che vi può indicare l'alimento giusto che si trova in commercio.

Il latte di mamma riccia, infatti, è composto al 70% di grassi e al 30% di proteine ma è praticamente privo di lattosio.

E se siete fortunati, il riccio potrà scegliere la dimora che gli avete preparato per passarvi il suo lungo e riposante inverno!

Erinaceus europaeus

Classe	Mammalia
Infraclasse	Eutheria
Superordine	Laurasiatheria
Ordine	Erinaceomorpha
Famiglia	Erinaceidae



La Valsugana Vicentina, percorsa dal fiume Brenta, è punto di contatto fra natura e storia, enogastronomia ed arte, cielo e terra, dove praticare le più divertenti attività outdoor: escursionismo, nordic-walking, free climbing, rafting, canoa, mountain bike, speleologia, sci di fondo, ciaspolato, volo libero...

Vi immergerete in un'ospitalità familiare basata sulla qualità dei prodotti, sulla passione degli operatori, sull'assistenza di guide, accompagnatori e noleggio attrezzature.



339 4173657 - info@valsuganavicentina.com - www.valsuganavicentina.com

CAPRA & cavoli '14

Capra & Cavoli - giunta alla sua 23^a edizione - è la mostra-mercato dei prodotti agro-alimentari biologici: frutta, verdura, miele, formaggi, salumi, pane, dolci, erbe e altri alimenti sono tutti prodotti senza l'uso della chimica di sintesi e ogm-free.

Oltre a ciò a Capra & Cavoli vengono proposti erboristeria e

cosmetica naturale, artigianato manuale, abbigliamento e accessori naturali, arredamento e strumenti per il risparmio idrico ed energetico.

Per tutta la giornata vi saranno anche burattinai e giocolieri ad intrattenere piccoli e grandi.

info: 339 4173657

CAPRA & cavoli

339 4173657 - www.assoinveneto.org



Inveneto - Assessorato al Turismo e al Commercio



BASSANO
domenica

28

DEL GRAPPA
settembre 2014

Piazza Liberta'

ore 9/19

23^a MOSTRA MERCATO
DEL BIOLOGICO

alimentari, artigianato, benessere, tecnologia



CONTROLLO E CERTIFICAZIONE PRODUZIONI BIOLOGICHE



Bios®

il doppio Valore del Biologico



CONTROLLO E
CERTIFICAZIONE
PRODUZIONI BIOLOGICHE



CERTIFICAZIONE
VOLONTARIA
DI PRODOTTO



Contatti

Bios srl

Sede Centrale:

Marostica (VI) via Montello 6

Tel 0424.471125 Fax 0424.476947

www.certbios.it info@certbios.it

**Carbon Emission
Bneutral**

Certificazione volontaria di prodotti e processi
con emissione compensata di anidride carbonica CO₂,
a disposizione per preventivi gratuiti
tel.0424.471125 info@certbios.it