MAGAZINE
INVENETO
CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO ESTATE 2010

Periodico trimestrale gratuito - Reg. n.2/2009 - Tribunale di Bassano del Grappa (VI) - n. 6 Anno II

IN QUESTO NUMERO

3 Editoriale 4 Più bassi dell'acqua 13 Bea vita 14 Il nodo d'amore 18 La Madonnina del Grappa e il Marchese del Grillo 20 Noale: drappo o sfida? 26 La coda di rondine 31 Bassa marea 36 Trasparenze d'arte 40 La perla delle rupi 42 Tutto il Sile in bicicletta 50 C'è del marcio in Altopiano 56 Dirò ora degli ameni colli... 60 Bisi

DOVE SI TROVA IL LEONE FOTOGRAFATO IN COPERTINA?

Invia la risposta a *info@inveneto.biz* 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 luglio 2010 riceveranno a casa il volume "Dove la terra era acqua".

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è stato fotografato a Belluno, in Piazza Mercato.
A indovinarlo sono stati Dina Vignaga (Trichiana - BL), Giovanni Biasuz (Fonzaso - BL) e Debora Castellan (Cittadella - PD). Complimenti!

MAGAZINE

INVENETO 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
Silvia Bizzotto, Manuel Campagnaro, Heike Finck-Stoltenberg, Stefano Malvestio, Matteo Mocellin, Davide Pegoraro

Hanno collaborato a questo numero

PER I TESTI
Nico Bertoncello, Franco Bizzotto, Silvia Bizzotto, Manuel Campagnaro, Stefano Malvestio, Chiara Masiero, Davide Miotti, Matteo Mocellin, Paolo Perini, Fabrizio Stelluto, Paolo Volpato.

PER LE FOTO
Giorgio Bertoncello, Mario Bozzetto, Antonio Guglielmi, Davide Miotti, Matteo Mocellin, Paolo Perini.

INVENETO onlus
C.P. 244 - Via Volpato, 50
36061 Bassano del Gr. - VI
info@inveneto.biz
www.inveneto.biz
339 4173657

INVENETO MAGAZINE è distribuito gratuitamente in cinquecento punti commerciali di tutto il Veneto.

COME RICEVERE LA RIVISTA A CASA PROPRIA

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

INVENETO
IBAN: IT65K 05728 60169 033570 483121

oppure attraverso un vaglia postale a:

INVENETO - casella postale 244
36061 Bassano del Grappa (VI)

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

COME COLLABORARE CON NOI

INVENETO MAGAZINE è realizzato da *Inveneto onlus*, un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale che ha lo scopo di far conoscere, apprezzare e tutelare il territorio della nostra regione nonché affrontare le problematiche che lo riguardano.

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.

Per inserzioni promozionali telefonare al

349 7230686

EDITORIALE

«Ma tu pensi prima di parlare?»
«Mai, sennò perdo il filo...».

Altan

Vogliamo ringraziare i nostri lettori. E' logico che una rivista si rivolga a loro, dato che a loro è rivolta l'attenzione di chi la pensa, la realizza, la compone, la distribuisce...

Il nostro ringraziamento, però, va oltre il normale rapporto che esiste tra "produttore" e "consumatore" perché il nostro trimestrale è gratuito e in quanto tale non è impegnativo. Chi acquista qualcosa è motivato, lo fa per utilizzarlo; chi riceve qualcosa in omaggio non ha alcun dovere, non è tenuto a corrispondere: quante volte ci troviamo a ricevere un dono che, al di là delle implicazioni affettive, interessa poco o niente?

E invece il nostro trimestrale interessa. Lo capiamo dalle lettere di plauso che ci giungono; dal numero degli "abbonati" che ci chiedono di spedirglielo a casa perché non vogliono perderlo; da quanti si dichiarano disponibili a collaborare inviandoci foto, segnalazioni, testi; dal numero dei partecipanti al nostro piccolo concorso sui "leoni" di copertina che - credeteci - ha riscosso un successo assolutamente inaspettato. E infatti, ad ogni numero, ci tocca - ma lo facciamo volentieri! - regalare libri a coloro che individuano il leone di turno.

Sessantaquattro pagine e dodicimila copie distribuite sono per noi un obiettivo che mai avremmo pensato di raggiungere in così breve tempo. Dobbiamo fare di più, come il territorio della nostra regione merita. Infatti, conoscere fa pensare, come ci ricorda ironicamente Altan.

Inveneto onlus

testi di fabrizio stelluto - foto di mario bozzetto e paolo perini

STORIA

Più bassi dell'acqua

Tra il 153 e il 131 avanti Cristo, il console romano Publio Caio Popillius portò a termine una strada militare-commerciale, che da Rimini portava ad Altino, capitale lagunare, passando per Ravenna e Adria. Era la Via Popillia, che sull'antico cordone litoraneo attraversava i Septem Maria, i sette mari.

E se qualche traccia dell'antica consolare si può oggi rilevare qua e là lungo il suo percorso seguendo l'attuale Romea, inutile è invece cercare traccia dei Sette Mari.

Con questa definizione, infatti, veniva indicata, come si può ricavare dall'Itinerarium Antonini (III sec. dC.), tutta quell'area lacustre coincidente oggi con le Valli di Comacchio, il Delta del Po e la laguna di Venezia. La situazione idrografica era talmente intricata che, spesso, sia i soldati che le merci erano costretti a traslare sulle navi per poter raggiungere la meta.

Infatti, a quel tempo, la pianura veneta (e non solo) era sostanzialmente suddivisa tra foreste impraticabili e pantani. Oggi, invece, il paesaggio agrario è ben diverso. Come ci si è arrivati?

Ad agire così profondamente nel corso dei secoli fu l'uomo, che prese a bonificare il suolo con due obiettivi principali: da una parte recuperare terre alle acque ed ottenere territorio da coltivare (bonifica agraria), dall'altra debellare la malaria, una delle malattie più devastanti per la popolazione (bonifica sanitaria).

Pur con qualche inizio attribuibile agli Etruschi, i primi seri interventi di "bonifica agraria" possono essere fatti risalire all'epoca della centuriazione romana, quando l'espansione della Roma antica si basò su una razionalissima organizzazione del territorio, atta al suo controllo ed allo scambio delle merci: buona parte della nostra regione venne allora suddivisa in un reticolo di strade, cardini e decumani, lambiti da canali che delimitavano gli appezzamenti (centurie) affidati ai "coloni soldati". Si trattava di un'occupazione militare dall'elevatissimo "impatto ambientale" (si direbbe oggi), che portò ad una stabilizzazione del territorio.

A SINISTRA: Ex idrovora di Amolara (Adria), oggi Museo dei Sette Mari.

A DESTRA: Schema della centuriazione nell'area di Camposampiero (PD).

Tale organizzazione ebbe necessariamente da modificare profondamente il paesaggio a cominciare dalla gestione delle acque superficiali. I Romani, però, dovettero rinunciare agli interventi più risolutivi, mancando essi della tecnologia necessaria.

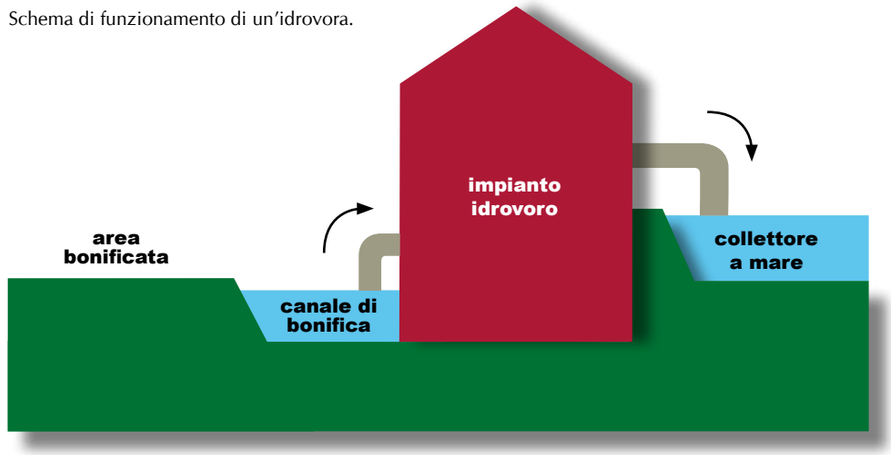
Per trovare un' altrettanta imponente e sistematica opera di intervento sul regime idraulico della campagna, bisogna arrivare ai primi secoli del secondo Millennio, dopo un sostanziale disinteresse per la materia da parte delle popolazioni centro-europee, che avevano occupato l'Italia.

Furono i monaci benedettini e cluneensi a praticarla specie nel settore padovano e rodigino, ma il lavoro era lento e faticoso. Perfino il Petrarca, anch'egli monaco, scrisse da Arquà al Signore di Carrara invitandolo ad intervenire dato che "soltanto in tal mezzo ti verrà fatto di crescere il pregio di questo bellissimo paese e raddoppiare la fertilità dei Colli ricchi del frutto di Minerva e Bacco..."

A farsene carico in modo imponente fu, poco dopo, la Repubblica di Venezia che nel 1501 istituì il Magistrato delle Acque con il compito di sovraintendere ai problemi idraulici di tutta la gronda lagunare, a partire dalla difesa della laguna dall'insabbiamento causato dai fiumi. Nel frattempo, Alfonso II d'Este avviò il recupero del Polesine, utilizzando le porte vinciane poste allo sbocco dei canali a mare in modo che, con la bassa marea, potessero aprirsi e far defluire le acque di scolo.

Andrea del Castagno, Francesco Petrarca, 1452,
Galleria degli Uffizi, Firenze.

Schema di funzionamento di un'idrovora.



Infine, è del XIX secolo, con l'introduzione delle idrovore e dei motori a gasolio, l'inizio degli interventi che completano, in via definitiva, l'assetto territoriale della nostra pianura.

Di bonifica sanitaria si parla, invece, a proposito della necessità di debellare la malaria, malattia endemica dei terreni dove l'acqua ristagna.

Già lo stesso termine, che deriva dal veneziano *mal'aere*, sta a significare a qual flagello fosse esposta tutta la pianura veneta con il conseguente tributo di vite umane.

La nascita dell'Istituto Antimalarico delle Tre Venezie, nel 1927, fu solo l'ultimo dei tentativi strutturali atti a debellare le epidemie, dopo che inutili si erano rivelati i tentativi di lotta basati sullo spargimento di cristalli di ferrocianuro (blu di Prussia) o di ettolitri di gasolio (!) destinati a rendere impermeabile la superficie dell'acqua;

Particolare delle porte vinciane di Stra (PD).

La bonifica idraulica è quel complesso di interventi necessari a recuperare un territorio paludoso in terreno asciutto e quindi adatto ad usi agricoli o abitativi.

Ciò avviene attraverso la realizzazione di una rete di canali, che raccolgono per drenaggio le acque meteoriche e le convogliano in altri canali per essere fatte defluire in mare.

Quando l'area sottoposta a bonifica si trova a quota più bassa rispetto al canale o al bacino idrico destinato ad ospitare le acque, è necessario un apposito impianto idrovoro che le sollevi attraverso apposite pompe.

L'Italia, dopo l'Olanda, è il Paese dove è più vasta la superficie agraria sottratta alla palude e le regioni maggiormente coinvolte sono l'Emilia-Romagna, la Toscana, il Veneto, l'Abruzzo (antico lago del Fucino) e la Puglia.

In coincidenza con l'introduzione dei motori a gasolio, il primo a dare forte impulso agli interventi fu Giovanni Giolitti.

Tra il 1928 e il 1933 Mussolini introdusse il concetto di "bonifica integrale" affidando ai consorzi il compito di coordinare gli interventi pubblici per l'esecuzione delle opere e quelli privati per la realizzazione delle opere complementari ed integrative.

Di recente lo Stato (legge n. 36/1994) ha legiferato distinguendo le competenze fra consorzi di irrigazione e consorzi di bonifica.

Nel Veneto si contano 10 consorzi di Bonifica, risultato dell'accorpamento dei precedenti venti.

I CONSORZI DI BONIFICA NEL VENETO

1 Veronese
2 Adige Po
3 Delta del Po
4 Alta Pianura Veneta
5 Brenta
6 Adige Euganeo
7 Bacchiglione
8 Acque risorgive
9 Piave
10 Veneto Orientale

foto di mario bozzetto

L'impianto idrovoro di Sindacale (Concordia Sagittaria- VE), è un vero gioiello.

Aprire la porta dell'edificio è come sollevare un gigantesco cofano d'auto: dentro vi troneggiano due grandi motori diesel Franco Tosi da 180 cavalli, alti tre metri e lunghi otto.

Si tratta di vecchi motori di nave ad olio pesante. Essi vengono avviati a compressione d'aria: una grande leva mette in compressione un pistone che, grazie ad un enorme volano, permette di innescare il meccanismo di avvio. E' così che uno sproporzionato albero a camme prende a vorticare tra scoppi e vibrazioni. Ancora oggi, in caso di black-out elettrico, questo impianto aziona le apparecchiature di sollevamento dell'acqua.

appena un po' più efficace si era dimostrata la diffusione della cambusia, un piccolo pesce importato dagli Stati Uniti, ghiotto delle larve di zanzara.

L'attività di bonifica ha determinato notevoli trasformazioni sia sociali che territoriali; per questo, gli organismi pubblici sono intervenuti a dettare precise linee guida.

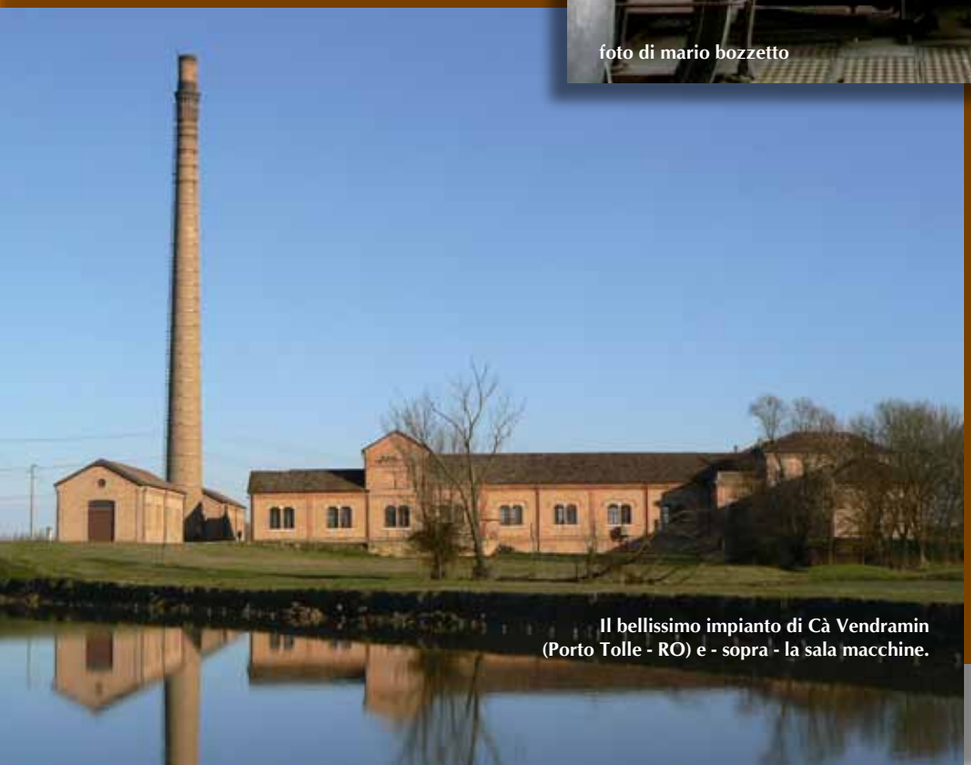
Il territorio di bonifica si distingue facilmente per la geometria del paesaggio: campi, canali, argini, corti e soprattutto grandi impianti idrovori lo rendono inconfondibile e dotato di un certo fascino; sotto il profilo naturalistico, essendo un ambiente umido, ospita e attira la fauna

Cà Vendramin

L'ex idrovora Ca' Vendramin oggi ospita un Ufficio Informazioni del Parco Regionale del Delta del Po, il Museo Regionale della Bonifica (con mostra fotografica ed attrezzature originali quali turbine, motrici a vapore, pompe di alimentazione, caldaie, ecc.) e la sede del Laboratorio Internazionale sulle Lagune.

Edificata agli inizi del '900, consentì la bonifica dell'isola di Ariano Polesine. Vi lavoravano 12 operai, che negli anni '30 portarono alla bonifica integrale dell'isola, che contava oltre 25.000 abitanti. Quando negli anni '50 cominciò a manifestarsi il fenomeno della subsidenza (l'abbassamento del piano campagna conseguente all'estrazione di acqua metanifera dal sottosuolo), il funzionamento dell'idrovora cominciò a farsi difficoltoso. Le venne affiancata l'attività di altri impianti fin quando le alluvioni degli anni '50 e '60 portarono l'impianto alla dismissione.

foto di mario bozzetto



Il bellissimo impianto di Cà Vendramin (Porto Tolle - RO) e - sopra - la sala macchine.

Casa di bonifica tra Portegrandi e Caposile (VE).

acquatica, a cominciare dagli uccelli: aironi, garzette, folaghe, germani e cigni sono i padroni incontrastati delle campagne bonificate, mentre a ridosso della laguna si contano numerose altre specie, come la Nitticora, il Tarabuso, il Tarabusino, il Cavaliere d'Italia e la Sgarza.

Airone cinerino.

Idrovora Ongaro Inf. (Eraclea - VE).

Impianto in prossimità di Caorle (VE).

In cielo sono osservabili il gheppio, il falco di palude ed il martin pescatore, mentre a terra gironzolano volpi, lepri e - da una ventina d'anni - una sempre più consistente comunità di esotiche nutrie.

A LATO: Nutria *(Myocastor coypus).*
SOTTO: *Anodonta cygnea.*

PER SAPERNE DI PIU'
www.bonifica-uvb.it

testo di franco bizzotto

LIBRERIA PALAZZO ROBERTI

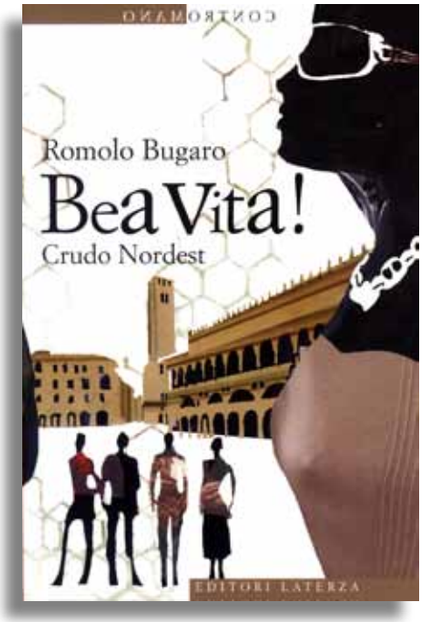
Bea Vita

Il Nordest è un'entità che evidentemente rimane indecifrabile se con le sue performance in economia e le varie patologie sociali ispira in così tanti scrittori il desiderio di un racconto rivelatore e attendibile di questa realtà.

A cimentarsi nel tentativo questa volta è il padovano Romolo Bugaro ed è uno sforzo impegnativo, con una formula che sta tra l'analisi sociologica e la narrativa autobiografica.

Si devono tenere assieme le aspirazioni delle commesse che guardano vetrine di negozi inaccessibili con chi invece li frequenta abitualmente, grandi successi imprenditoriali con fallimenti distruttivi, piena adesione ad un modello di vita contro insofferenze e disagio per valori non più riconosciuti. L'unica costante che paradossalmente accomuna gli uni agli altri è l'adesione al centrodestra-lega, vuoi come cosciente scelta che come ineluttabile destino.

Un nordest raccontato con abbozzi di figure "tipiche" come una DOC alimentare con il risultato di un sottile senso di disperazione, attenuato dal distacco un po' ironico e un po' partecipe con cui Bugaro racconta.

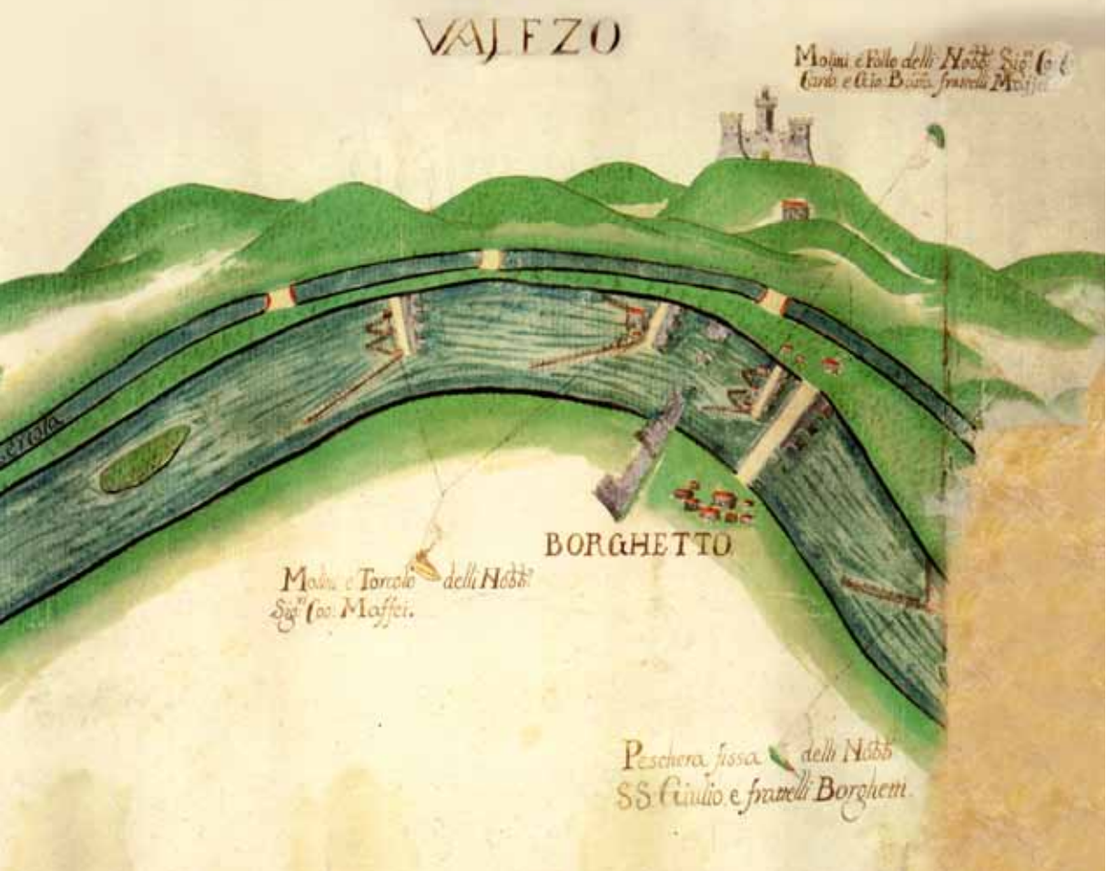


PER SAPERNE DI PIU'
Romolo Bugaro, "Bea Vita", Laterza, 9.50 euro

testi e foto di paolo perini

VISITA

Il nodo d'amore



Molto prima di quello celebrato dal romanzo di Brizzi, un ben più imponente e storico ponte è il luogo dove si stringono nodi d'amore. E lo fanno ogni anno - tutte insieme - quattromila persone a Valeggio sul Mincio, sul *"ponte rotto"*.

E' il nome con cui i valeggiani indicano familiarmente il ponte-diga che, ai piedi del paese, supera il Mincio, e su cui si organizza una delle cene più frequentate che si conoscano, quella dei tortellini. I nodi d'amore, appunto, di cui i paesani si ritengono orgogliosi inventori.

Il ponte è quello visconteo, voluto nel 1393 da Gian Galeazzo Visconti e costruito su un terrapieno fortificato e difeso da quattro rocche e 24 fortini. Un tempo esso era collegato al castello del capoluogo e al più ampio serraglio che dapprima gli Scaligeri, poi il duca di Milano - signore di Verona dal 1387 - avevano eretto tra la Lombardia e il Veneto, poderoso sistema difensivo nei confronti dei Gonzaga, signori di Mantova.

Oggi giace in non perfette condizioni, sufficienti però ad ospitare la gigantesca tavolata e soprattutto a godere dello stupendo panorama su Borghetto, la contrada costruita in mezzo al fiume per sfruttarne la forza motrice.

A SINISTRA: Vecchio mappale (ASV - 1772).
A DESTRA: Insegna.
SOTTO: Due torrioni del ponte visconteo.

Il castello di Valeggio sul Mincio.

E' in un villaggio palafitticolo scoperto poco lontano da qui che sono state raccolte le più importanti e complete informazioni circa le popolazioni che per prime colonizzarono la nostra regione e che la leggenda vuole discendenti dirette di Enea (da cui deriva appunto il nome di "Eeneti" e poi di "Veneti"). Si trattava di un isolotto come questo, successivamente distrutto dal fuoco, dove vennero alla luce utensili adatti alla tessitura e alla produzione di oggetti sia metallici che ceramici.

La storia proseguì con l'occupazione romana, e il sito dovette rivestire una certa importanza se gli studiosi vi collocano - poco lontano - l'incontro durante il quale papa Leone I convinse Attila a fermare la sua avanzata.

Lo stesso castello di Valeggio venne costruito a partire dal X secolo a difesa del piccolo borgo, evidentemente strategico sotto il profilo produttivo.

L'importanza del paese e delle sue attività rimase intatta sotto il dominio della Repubblica di Venezia, che concesse al comune il diritto di possesso di tutti i beni, e divenne invece oggetto di devastazione dapprima con gli Austriaci, poi con i Francesi e infine con i Piemontesi durante le guerre di Indipendenza, data la sua collocazione centrale all'interno del "quadrilatero".

Oggi Borghetto si presenta come un vero piccolo gioiello.

PER SAPERNE DI PIU'
045 7951880 - www.valeggio.com

Borghetto dal ponte visconteo.

Dalla leggenda alla festa

E' il tortellino, il nodo d'amore, nome che trova origine nella leggenda della ninfa Silvia e di Malco, capitano delle truppe viscontee accampate sulle sponde del Mincio, alla fine del Trecento.

E' lui a innamorarsi della splendida ninfa, uscita dal fiume, e a cercare in tutti i modi di trattenerla a sé. Ma come può lei, donna delle acque, abbandonare il suo mondo per quello degli uomini?

Sarà Malco, allora, a decidere di sparire con lei tra le onde, lasciando sulla riva un fazzoletto annodato, pegno del loro amore.

E fu per ricordare questa storia così tenera che le ragazze di allora presero a stendere una pasta sottile come la seta e ad annodarla come due amanti.

Oggi la cosa ha assunto uno sviluppo inaspettato. Infatti, il terzo martedì di giugno, ogni anno migliaia di persone partecipano alla gigantesca tavolata che viene allestita sul ponte visconteo, per godere insieme del rinomato piatto.

MARTEDI' 15 GIUGNO 2010
FESTA DEL NODO D'AMORE

testo di paolo volpato - foto di antonio guglielmi

GRANDE GUERRA

La Madonnina del Grappa e il Marchese del Grillo

Potrebbe essere un accostamento azzardato, per non dire irriverente, quello che andiamo a raccontare. Invece è una delle tante incredibili coincidenze che la vita e la storia ci riservano. Ma andiamo per ordine.

Alle spalle dei Mercati di Traiano, nel cuore della Roma imperiale, sorge un palazzo reso celebre da un personaggio che è entrato nella mitologia della Roma papalina: quello dei Marchesi del Grillo. Dalla terrazza della torre medievale inglobata nel palazzo, il celebre marchese non solo godeva di uno dei più bei panorami di Roma antica ma si divertiva a lanciare sassi e frutta sui mercanti ebrei che transitavano con la loro mercanzia.

La proprietà del palazzo nel tempo è mutata e nell'ottocento fu acquisita da una nobile famiglia piemontese legata a casa Savoia: i Nicolis di Robilant. Un nome che subito ci porta a Bassano o meglio al Monte Grappa. Proprio un Nicolis di Robilant, Mario, era al comando della IV Armata che dopo lo sfondamento di Caporetto, scesa dal Cadore, fu indirizzata dal Gen. Luigi Cadorna a difendere la montagna che - cerniera tra il fiume Piave e l'Altopiano di Asiago - costituiva il perno principale del nuovo impianto difensivo italiano durante la prima guerra mondiale. La prima battaglia difensiva del Grappa fu vinta ma nel febbraio 1918 il Gen. Mario Nicolis di Robilant venne sostituito e passò al comando della 5^ Armata.

La figura del di Robilant non rimarrà legata nella memorialistica al Grappa, surclassata da quella più importante del vero Comandante dell'Armata del Grappa, il Gen. Gaetano Giardino, ma certamente nel cuore del generale piemontese un posto importante era occupato proprio dalla nostra montagna e dalla sua protettrice: la Madonnina del Grappa. Tanto che, nel famoso palazzo romano di proprietà della famiglia, dove poi dimorò dopo la guerra, in un angolo della palazzina che si appoggia alla torre del Grillo, fece collocare una copia della statua della Madonnina del Grappa, rivolta all' Altare della Patria.

La Madonnina in una medaglietta commemorativa post-bellica (coll. Pegoraro).

L'iscrizione alla base della statua non lascia dubbi in proposito: *"Ave Nostra Signora del Monte Grappa ferita dalla guerra sotto i cui occhi quei soldati invitti della IV Armata combattendo con straordinaria forza resero vano con cuore saldo il violentissimo assalto dei nemici per quelli e per questa casa è madre benevola per sé e per i suoi compagni che Mario di Robilant comandante di quell'esercito raccomanda con animo pio"*.

PER SAPERNE DI PIÙ:
www.guerrabianca.org

Noale: drappo o sfida?

testo di stefano malvestio - foto di matteo mocellin e paolo perini

La parola *"palio"* contiene una curiosa coincidenza, sempre che di coincidenza si tratti. La sua radice etimologica, infatti, ci porta sia al latino *pàllium*, che significa "velo, drappo", sia al greco *palàien*, che significa "lotta, sfida", come ci ricorda il termine "palestra".

La curiosità non cambia la sostanza delle cose perché a Noale ci si sfida, appunto, per vincere un drappo artistico ogni anno diverso, mentre all'ultimo arrivato - ahimé - tocca subire l'umiliazione di essere dipinto col carbone.

Questa tradizione si rifà ad una corsa a piedi allestita a metà del 1300 dalla famiglia dei Tempesta, *avogari* del vescovo di Treviso e reggenti quindi anche del borgo dell'entroterra veneziano.

PAGINA A LATO: La Torre dell'Orologio.
A DESTRA: La porta della torre.
SOTTO: Scudi e armature.

SOPRA: La Rocca dei Tempesta.
A DESTRA: Formaggio.

Fu il Basso Medioevo un'epoca piuttosto complicata per tutte le città della nostra regione, sottoposte com'erano ai continui rovesciamenti di fronte provocati *manu militari* dalle instabili alleanze familiari.

Noale - parola che sta ad indicare le terre messe "nuovamente" a coltura - si trova perfettamente al centro del quadrilatero rappresentato da Camposampiero, Treviso, Venezia e Padova, insediamenti davvero importanti specialmente in epoca medievale.

E come se non bastassero le animose scorribande di Ezzelino da Romano - che assoggettò anche questa città nel 1245 - Noale conobbe l'incredibile vicenda del tradimento di Sara, moglie di Artico II Tempesta: fu lei a convincere il marito - la fedifraga! - a consegnare Treviso e tutti i suoi possedimenti a Cangrande della Scala, di cui si era innamorata, e la cosa fallì solo all'ultimo momento grazie al cognato Guercello.

Poi successe che lo scaligero conquistò comunque la capitale della Marca, e che dunque Guercello dovette mettere Noale nelle mani di Venezia per sfuggire alla vendetta di Cangrande.

Ad ogni modo, di tutte queste turbolenze oggi rimangono solo i ricordi, e dal Palio della città emergono solo gli aspetti più poetici e divertenti: da una parte la *bala d'oro* - una goliardica estrazione a sorte delle quattro ragazze da maritare, fra le numerose partecipanti - e il vero e proprio "palio", la corsa tra i rappresentanti delle sette contrade di Noale: Bastia, Cerva, Drago, Gatto, San Giorgio, San Giovanni e Sant'Urbano.

Centro storico.

La bottega del calzolaio.

PALIO DI NOALE
11/12/13 GIUGNO 2010

Il tutto, di per sé, potrebbe sembrare poca cosa se non fosse contornato dallo splendore degli allestimenti che giungono a mascherare perfino i cartelli stradali con dei sacchi di iuta per rendere verosimile il contesto cittadino e adeguarlo alle centinaia di figuranti in perfetti costumi medievali, ai mercanti che si dislocano in ogni angolo del centro storico, alle tendopoli che raggruppano le milizie e alle centinaia di figuranti che riempiono le tre giornate di manifestazione.

Si tratta di volti splendidi, orgogliosi, divertiti, tutti impegnati in una messinscena molto suggestiva.

Se a questo si aggiungono le sfilate e l'incendio della torre, si può capire perché un salto al palio di Noale val sempre la pena di farlo. E se il palio è già finito, poco male: restano comunque disponibili alla vista la splendida Rocca dei Tempesta, le torri dell'Orologio e delle Campane, la Loggia municipale, Casa Adami, i palazzi Soffia, Gobbato, Campigotto e Soranzo Scotto (Biblioteca Comunale).

IN QUESTA PAGINA: Alcuni figuranti.

PER SAPERNE DI PIU'
041 440805
www.proloconoale.it

IN QUESTA PAGINA: Si mangia!

ARRAMPICATA

testo e foto di davide miotti

La coda di rondine

Ore 5 del mattino. Mi trovo sulla porta del rifugio Falier al cospetto della parete sud della Marmolada, la parete d'argento, così chiamata per il colore luccicante delle sue infinite placche.

SOPRA: il rifugio Falier.
A LATO: Sulla *"Coda di rondine"*.

Sono partito da casa da più di tre ore - auto + cammino - con il cruccio di essere in ritardo per l'appuntamento con i miei compagni di scalata i quali, con più acume rispetto a me, sono venuti a passare la notte in questo gioiello dolomitico.

Ho corso talmente tanto che in realtà ho tempo di appisolarmi sotto le stelle aspettando segnali vitali da dentro il rifugio: l'aria è piuttosto pungente in prossimità dell'alba, a fine estate.

Ci siamo, si parte: un'altra oretta di cammino e siamo all'attacco della meta odierna: il nome della via è Swalbenschwanz - Coda di Rondine - capolavoro di forti alpinisti di fine anni settanta, salita elegante e dall'estetica (si proprio così) impeccabile, un susseguirsi di diedri, fessure e placca; tanta placca entusiasmante!

Novecento metri di entusiasmo assoluto si susseguono in verticale, tra i soliti rituali della scalata quali protezioni più o meno aleatorie, comandi urlati ai compagni all'altro capo della corda, mentre luce e nuvole, freddo e dolce tepore, vento e silenzio accompagnano come sempre la nostra avventura dentro la parete.

I compagni di scalata - perdono!... gli amici con i quali ho l'onore di condividere

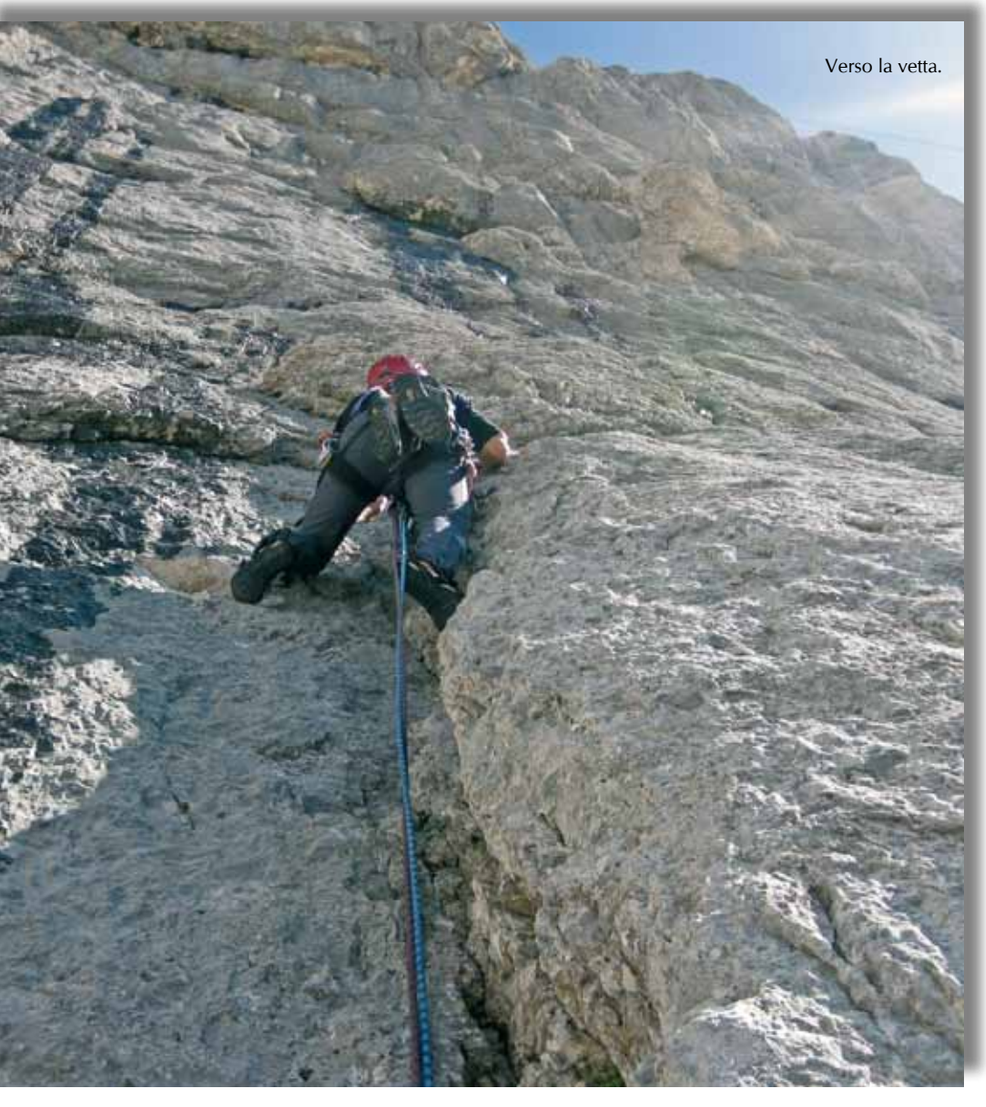
questi intensi momenti - nell'atto di legarsi con la corda diventano quasi te: persona, corda, persona, sono una cosa sola: così deve essere per affrontare in armonia la salita altrimenti tutto perde gusto.

Dopo 9 ore di scalata tra molto piacere e fatica e qualche piccola difficoltà, ci troviamo in vetta.

Non è finita: ora ci aspetta una discesa lunga e laboriosa per le condizioni ostiche del ghiacciaio della Marmolada.

Ghiaccio vivo ovunque, quindi ogni singola operazione per la discesa deve essere studiata attentamente: non è possibile sbagliare, il terreno è infido e - come spesso succede - le discese sanno essere più pericolose delle salite stesse.

Così, dopo altre 3 ore e mezza, sfatti ma

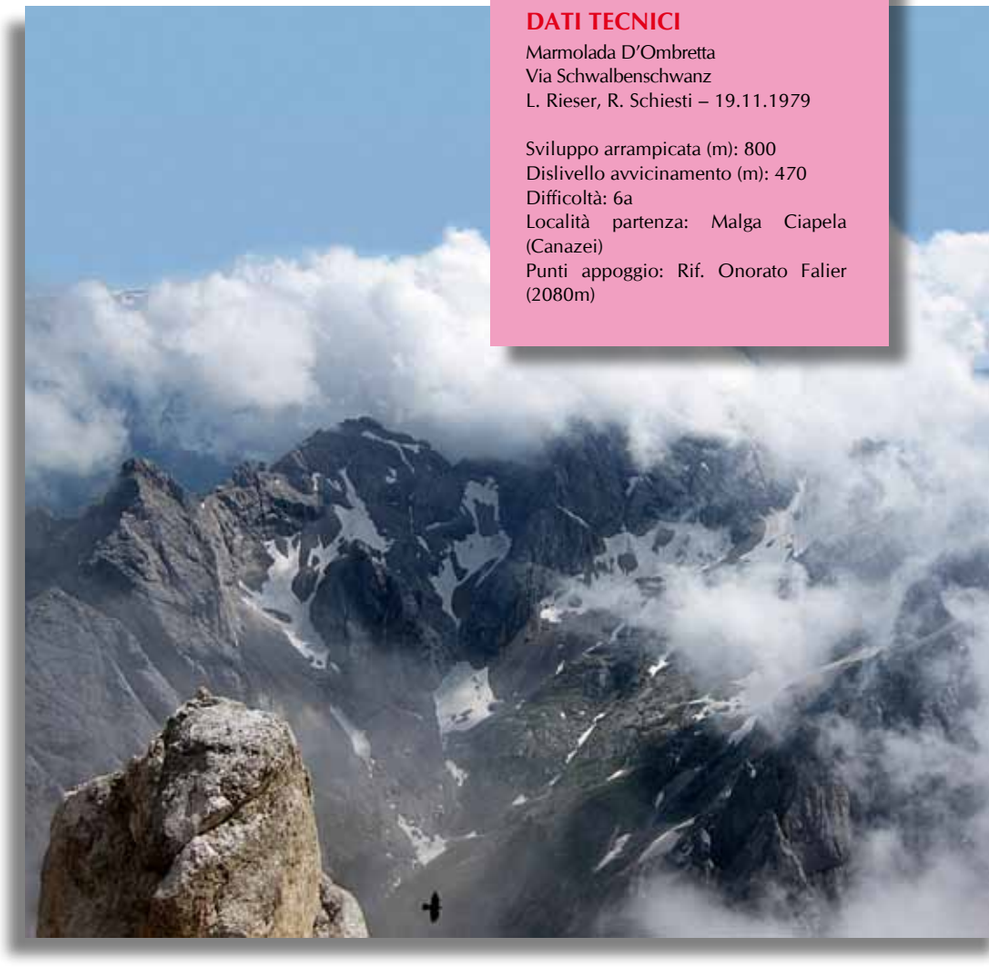


Verso la vetta.

DATI TECNICI

Marmolada D'Ombretta
Via Schwalbenschwanz
L. Rieser, R. Schiesti – 19.11.1979

Sviluppo arrampicata (m): 800
Dislivello avvicinamento (m): 470
Difficoltà: 6a
Località partenza: Malga Ciapela (Canazei)
Punti appoggio: Rif. Onorato Falier (2080m)



Dalla cima.

appagati, raggiungiamo le macchine che avevamo abbandonato 15 ore prima.

Lungo la strada di ritorno verso casa, si apre la battaglia contro il sonno ma - già dietro la stanchezza per la lunga giornata - si fa strada nella mia mente la prossima meta e sarà ancora Marmolada: Pilastro Don Chisciotte.

E così sarà, sempre sulle amate Dolomiti.

Questa è l'arrampicata in montagna: una droga assolutamente naturale, cruda ma dolce, difficile ed estetica, ammaliatrice e generosa.

Provare per credere.

PER SAPERNE DI PIÙ:

Maurizio Giordani - Marmolada, Parete Sud Ed. Versante Sud (Collana Guide) - 2007.

Belvedere di Tezze sul Brenta (VI) - Via Nazionale, 60
Tel e Fax 0424 561095 - www.suegiusport.it - e-mail:info@suegiusport.it

SCONTI SPECIALI PER I SOCI INVENETO

BASSA MAREA

Paolo Perini
casa.parco@libero.it

BASSA MAREA

La marea è un moto periodico effettuato dall' acqua che si innalza e si abbassa solitamente ogni circa sei ore. Il fenomeno è dovuto all'attrazione gravitazionale esercitata sulla Terra dalla Luna (e non solo) ed alla forza centrifuga generata dalla rotazione del sistema Terra-Luna.
Nei periodi di bassa marea il mare deposita sulla battigia i propri "rifiuti" animali e vegetali, oltre a quelli abbandonati al largo dall'uomo.

foto

1Battigia
2*Bolinus brandaris* (murice)
3Agglomerato di bivalvi
4Medusa
5Bimbi

Inviate le vostre foto a INVENETO - c.p. 244 - 36061 Bassano del Grappa (VI)

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 un lato non inferiore a 18 cm.

MELOGRANO
ristorante

BASSANO DEL GRAPPA (VI)
valrovina - via chiesa, 35

0424 502593
www.melograno ristorante.com
chiuso il lunedì

menu
di stagione

Testo di nico bertoncello - foto di giorgio bertoncello

Trasparenze d'arte

Basta guardarsi intorno nella sala mostra per restare incantati: sono esposti vasi, bicchieri, brocche, animali, ma anche complementi d'arredo, tutti in vetro soffiato a lume di varie forme che denotano estro, qualità, innovazione. E il curioso di queste collezioni è che hanno nomi di casa nostra come Goto, Susta, Birbi, Strissi.

Per arrivare al laboratorio di Massimo Lunardon bisogna salire alcuni tornanti e arrivare in centro a San Giorgio di Perlena, in provincia di Vicenza. E' qui che nascono questi gioielli d'arte creati con abilità dalle mani del giovane artista.

"Ho cominciato nel lontano 1979 presso l'azienda della Soffieria dei F.lli Parise di Marostica e dopo 10 anni di tirocinio mi sono messo in proprio. Ero stanco di realizzare i soliti oggetti tradizionali".

La voglia di cambiare e la passione per questo mestiere spingono Massimo Lunardon nel 1988 a creare una propria azienda, forte anche del diploma alla Domus Academy di Milano dove ha conosciuto architetti, designer e artisti con i quali condividere una collaborazione

artistica. E Massimo Lunardon dice di essersi ispirato molto a Bruno Munari, uno dei massimi protagonisti del design.

Con gli anni la bottega si espande e da piccola che era si trova a dirigere con il socio Michele Gamba un'attività ben più strutturata fino ad occupare ben 13 dipendenti.

Affascinante il suo laboratorio, con tavoli ripieni di oggetti finiti e non, barre di vetro trasparente e colorato, piccoli attrezzi e cannelli per la fiamma con cui poter realizzare le sue creature.

La sua vena artistica, ormai affermata, lo vede ora - oltre che originale imprenditore - anche rinomato artista: in questi vent'anni non si contano le mostre, tra cui l'ultima alla galleria Venice Projects di Venezia, dove con alcune sue stravaganti creature ha presentato *"Esseri"* .

Massimo realizza anche opere d'altri famosi artisti quali Michele De Lucchi, Aldo Cibic, Cleto Munari, e di giovani come Martino Gamper e Jaime Haylon. Per i suoi vent'anni di attività, celebrati lo scorso anno, ha presentato a Mantova e poi a Milano "Venti Vetri" e poi "Goto", con l'esposizione di bicchieri soffiati interpretati da 16 designer.

Come nascono le sue creazioni? "Essendo un po' artigiano e un po' artista, cerco di dare all'oggetto un'utilità, una funzionalità. Mi prefiggo di mettere assieme prodotto, qualità, estetica con giusto equilibrio e

ottimizzazione."

Quali le maggiori soddisfazioni?

"Il migliore risultato avviene quando realizzo un nuovo prodotto - ad esempio un particolare tipo di decanter - in cui si mescolano ricerca e creatività".

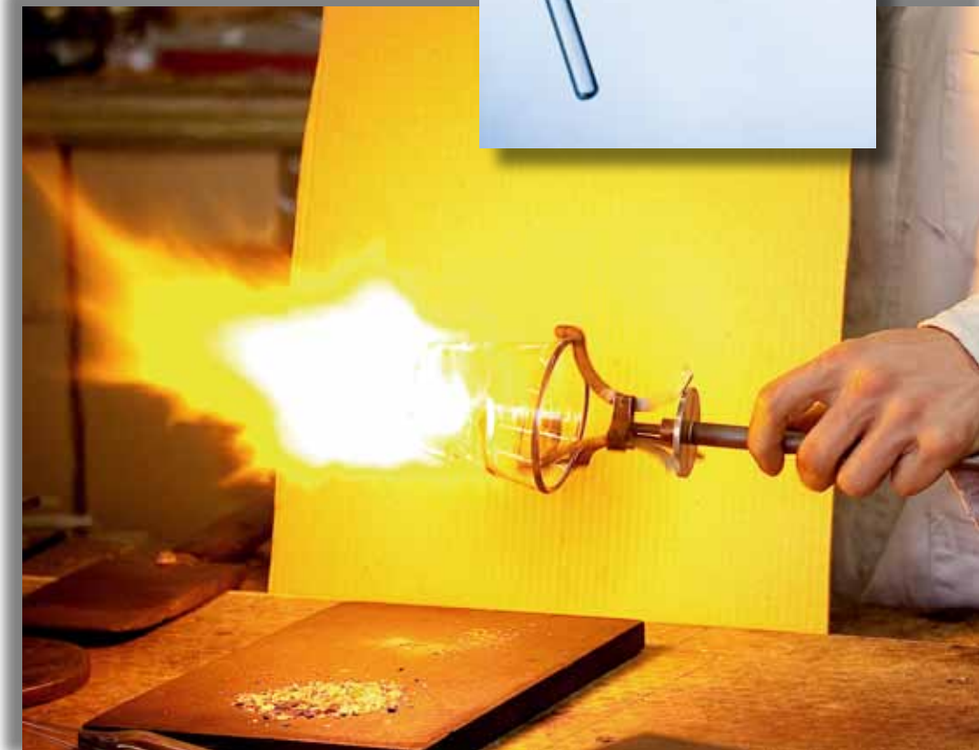
Un suggerimento?

"Non fermarsi mai. I tempi cambiano in fretta, quindi quello che va bene oggi domani potrebbe non interessare. Ecco dunque l'importanza della ricerca, della sperimentazione, necessarie affinché i prodotti possano cambiare ed evolversi.

E poi, da soli non si fa tanta strada, per questo preferisco privilegiare il team".

Parole sagge!

PER SAPERNE DI PIÙ:
www.massimolunardon.it



testo e foto di matteo mocellin

La perla delle rupi

Si chiama “erba perla rupestre”, e non si sa se sia perché la sua diffusione è circoscritta a pochissime aree in Italia - rara come una perla, dunque - o più probabilmente per la forma delle sue corolle che - come orecchini - penzolano dalla roccia.

Noi - come veneti - abbiamo la fortuna di poterla osservare con una certa facilità dato che uno dei due suoi areali italiani sono rappresentati da alcune zone abbastanza circoscritte delle nostre Prealpi. Per trovare l’altro bisogna spostarsi sulle Alpi Apuane e poi più niente.

Per questo ha acquisito una discreta fama tra gli appassionati in genere e tra i botanici soprattutto. Basti citare il prof. Carlo Lorenzoni, che a questa specie ha dedicato un’attenzione del tutto particolare.

La *Moltkia suffruticosa* (L.) Brand è una boraginacea di origine preglaciale, e questo potrebbe bastare a renderla più che interessante. Il colore dei suoi fiori varia tra il lilla intenso dei boccioli al blu cobalto del fiore maturo.

Nella nostra regione vive sui prati aridi e sui costoni rocciosi, asciutti e ben esposti al sole, dal Monte Summano a ovest al Massiccio del Grappa.

Fiorisce tra giugno e luglio, salendo di quota, e solitamente la si incontra in fitte colonie molto circoscritte.

Gli steli sono erbacei e si dipartono da una base legnosa, e le infiorescenze si presentano dense e prostrate.

L’erba perla rupestre.

Famiglia:	***Boraginaceae***
Genere:	***Moltkia***
Specie:	***suffruticosa L.***

PER SAPERNE DI PIU’

AA.VV., Moltkia suffruticosa (L.) Brand nelle stazioni venete, Estratto da “Memorie dell’accademia Lunigianese di Scienze”, La Spezia, 1992.

testi e foto di stefano malvestio

BICICLETTA

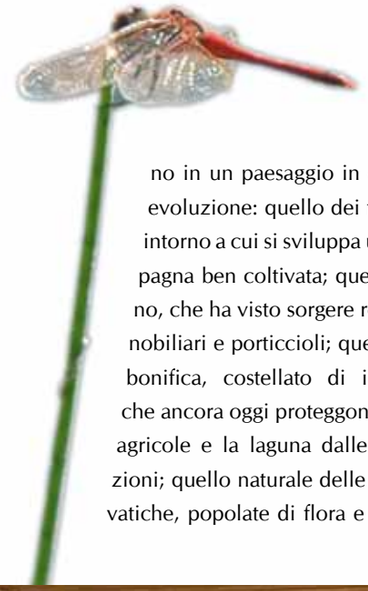
Tutto il Sile in bicicletta

Da Castelfranco Veneto a Jesolo: 100 km in bicicletta passando per le sorgenti del Sile, le città di Badoere, Quinto, Treviso, Casièr, Casale sul Sile e raggiungere il mare Adriatico senza mai abbandorane il fiume più quieto d'Italia.

Il Sile nasce in pianura. Il suo andamento tranquillo, dovuto alla poca pendenza, rappresenta un meraviglioso filo conduttore cicloturistico attraverso l'intero Parco Naturale Regionale fino al mare.

Le sue sorgenti sono collocate tra Castelfranco Veneto e Treviso, alimentate dalle acque sotterranee delle Prealpi.

Il percorso fluviale è tutt'altro che monotono, con ville, laghi, ponti, mulini, oasi naturalistiche, centri abitati che si alternano in un paesaggio in continua evoluzione: quello dei fontanili, intorno a cui si sviluppa una campagna ben coltivata; quello urbano, che ha visto sorgere residenze nobiliari e porticcioli; quello della bonifica, costellato di interventi che ancora oggi proteggono le aree agricole e la laguna dalle esondazioni; quello naturale delle aree selvatiche, popolate di flora e fauna di



A SINISTRA: il percorso a Quarto d'Altino.
A DESTRA: *Pyrrhosoma nymphula*.
SOTTO: La partenza presso la Porta dell'Acqua.

ogni sorta; quello - infine - lagunare, dove le acque si mescolano creando zone di confine di assoluta originalità.

A ciò si deve aggiungere la storia, a cominciare dalla strada consolare Claudia Augusta che da Altino - antica capitale lagunare - tagliava la pianura veneta verso i confini centro-europei dell'Impero romano.

All'interno del paesaggio agrario, spesso alberato o circondato da siepi, si collocano macchie di bosco di farnia, relitto dell'antica foresta padana oramai del tutto scomparsa. Ciò accade soprattutto nell'area delle risorgive, dove si associa alla boscaglia di salice e di ontano nero, spesso accompagnata da quinte di canne palustri.

SOPRA: Salcerella *(Lythrum salicaria)*.
A LATO: Tifa *(Typha angustifolia)*.

Altro biotopo notevole è senz'altro quello salmastro di barena lagunare, dove spicca il limonio, dai fiori intensamente rosa.

Un terzo biotopo rilevante è quello delle anse palustri del fiume, dove crescono tra le altre le tife e la salcerella.

Infine le specie che vivono in acqua. Tra esse spiccano il ranuncolo acquatico, la ninfea bianca e il nenufaro giallo.

Numerose sono anche le comunità faunistiche. Limitandosi agli ambienti acquatici, molte sono le specie ittiche, tra cui l'anguilla, le libellule e gli anfibi. Presenti anche il gamberetto d'acqua dolce e il più grande gambero di fiume, indicatori di una buona qualità dell'acqua. Specie di grande rilievo è la tartaruga palustre.

Naturalmente il fiume è luogo di vita e di rifugio per numerosi volatili selvatici, come il germano reale, la gallinella d'acqua, la folaga, lo svasso, la garzetta, l'airone rosso e cinerino, il martin pescatore nonché una vistosa popolazione di cigni.

Il cicloitinerario, che sfrutta stradine secondarie e piste riservate, è lungo 100 chilometri e ha inizio a Casacorba, in comune di Vedelago (TV), frazione che può essere raggiunta in bicicletta da Castelfranco Veneto (TV), importante snodo ferroviario regionale.

Dalla Porta dell'Acqua e dal Bosco dei Fontanazzi, il percorso prosegue attraverso la campagna coltivata fino alla suggestiva Rotonda di Badoere.

Folaga.

Il Sile "morto".

Treviso e Giovanni Comisso

Scrittore inquieto, il trevigiano Comisso (1895- 1969) - dopo aver partecipato come volontario alla Grande Guerra e all'impresa di Fiume a fianco di Gabriele D'Annunzio - abbandonò presto la carriera legale intrapresa per fare dapprima il libraio a Milano, poi il commerciante d'arte a Parigi.

Amico del pittore De Pisis e dello scultore Arturo Martini, diventò giornalista per alcune riviste e quotidiani - tra cui il Corriere della Sera - viaggiando per l' Europa e in Oriente come corrispondente.

Tra i suoi romanzi, i più famosi sono *Gente di mare* (1928), *Capricci italiani* (1952), *Un gatto attraversa la strada* (1955) e *La mia casa di campagna* (1968).

Dopo la morte, la sua città gli intitolerà un prestigioso premio letterario.

Sulla riva del canale dei *Buranèi*, dietro al municipio, si può ammirare la sagoma dello scrittore che Mario Martinelli ha realizzato in ricordo del naufragio dell'incerta barca - chiamata *bronsa* - che Comisso si costruì per raggiungere la laguna. Arrivò invece solo al vicino ponte, affondando miseramente nella poca acqua.

La scultura di Mario Martinelli dedicata a Comisso.

Si prosegue per l'Oasi del mulino di Cervara - dove sono visitabili capanni lacustri e sistemi di pesca - e, attraverso il vecchio tracciato della ferrovia militare Treviso-Ostiglia, si giunge a Quinto di Treviso, collocato tra due grandi laghi. Dal piccolo centro, che ospita ancora belle ruote di mulino, ci si porta a Treviso, visitandone gli angoli più suggestivi, tra cui i "Buranèi", vecchio rione popolare della città. Dal capoluogo ha inizio la "restèra", un bellissimo argine che costeggia il fiume

A DESTRA: A Quinto di Treviso.
SOTTO: Il porticciolo di Casier (TV).

Nei pressi di Portegrandi.

per decine di chilometri e sul quale transitavano i buoi che da terra trascinavano i "burci", speciali barconi fluviali progettati per le merci.

Si raggiunge in questo modo l'Isola di Villapendola, circondata dal vecchio ramo del Sile Morto, e tra ponticelli e passerelle si raggiungono i porti di Casier, di Casale sul Sile e di Quarto d'Altino, dove una variante ciclabile conduce a visitare il Museo Archelogico Nazionale.

Raggiunte Portegrandi e la sua antica conca di navigazione, si pedala sul Taglio del Sile tra il fiume e la laguna fino a Caposile, per dirigersi poi a Jesolo e quindi a Cavallino-Treporti, superando le antiche Porte e terminando il cicloviaggio proprio sotto il faro sull'Adriatico, alla foce del fiume.

PER SAPERNE DI PIÙ:
S. Malvestio, P. Perini, "La ciclovia del Sile", Ediciclo Ed., Portogruaro, 2008, euro 13,00

testo e foto di paolo perini

C'è del marcio in Altopiano

Il toponimo Marcesina (VI) deriva dal cimbro *"merck-wisen"* ma sappiamo che il latino e il germanico antico - il cimbro ne è un idioma regionale - presentano radici etimologiche comuni. E in italiano usiamo il termine *"marcita"* per definire i prati allagati.

Qualcuno potrà obiettare che la vastissima piana sedimentraria in comune di Enego, poco più in là di Valmaron, conti una quindicina di chilometri quadrati e solo meno di un ettaro e mezzo - peraltro diviso in due parti - è da considerarsi umido.

Verissimo, oggi è così. Non lo fu però all'esaurirsi dell'ultima glaciazione quando, per il progressivo aumento della temperatura, i ghiacciai si ritirarono formando bassi sbarramenti morenici che dettero vita dapprima ad ampie aree allagate, poi a paludi pantanose.

Questo ambiente pregno d'acqua e per nulla ossigenato ha impedito ai resti vegetali di decomporsi, accumulandoli sul fondo (torba) e mantenendoli inalterati nel tempo.

Una vera banca dati, dunque, che oggi permette di risalire indietro di migliaia di anni come se sfogliassimo un libro del tempo. Non solo: la torbiera, per queste sue condizioni assolutamente particolari e difficili, viene colonizzata da specie altrettanto rare.

Marcesina ha la caratteristica di ospitare due - sia pure piccole - torbiere che si sono evolute in un modo diverso: la prima - la *Palù di San Lorenzo* - può essere cosiderata *"bassa"*, cioè ha raggiunto un equilibrio evolutivo - dovuto alla presenza di piccoli rigagnoli d'acqua che la alimentano - che le

A LATO: La preziosa *Palù di Sotto* protetta da un esile filo spinato.

Enego.

impediscono di progredire in *"alta"*, qual'è invece la *Palù di Sotto*: grazie all'abbondante presenza di sfagni *(Sphagnum sp.)*, un muschio particolare che forma ampi cuscini e cresce a piani, immagazzinando grandi quantità di acqua, l'area cresce in modo stabile e pressoché indipendentemente dall'apporto idrico.

E' qui che vivono alcune specie di interesse eccezionale per la nostra flora, a cominciare dalla *Andromeda polifolia*, un vero relitto glaciale poco diffuso tanto da rappresentare qui l'unica presenza di tutte le prealpi venete.

Vi confessiamo che è difficile da individuare nonostante la bella fioritura.

Più facile da osservare e forse ancora più spettacolare è la *Drosera rotundifolia*.

Andromeda polifolia L.

In condizioni ideali gli sfagni *(Sphagnum sp.)* si sviluppano senza fine: la parte viva cresce in verticale verso l'alto mentre la parte sottostante muore accumulandosi sul fondo.

Drosera rotundifolia.

Infatti, *pur essendo* una specie diffusa in tutto l'arco alpino ed anche nell'Appennino settentrionale, si tratta di una pianta carnivora la cui presenza è da considerarsi assolutamente sporadica come d'altra parte l'ambiente di torbiera a cui è collegata.

I margini delle sue foglie rotondeggianti presentano una miriade di tentacoli vischiosi che sono in grado - chiudendosi - di intrappolare gli insetti e quindi digerirli grazie a degli enzimi prodotti dalla stessa pianticella.

Vive associata agli sfagni e a Marcesina (VI) è presente nella Palù di Sotto.

A queste vanno aggiunte altre specie di notevole interesse, come il *Vaccinum uliginosum*, un mirtillo di torbiera, e l'*Eriophorum vaginatum*, dalla curiosa e candida chioma.

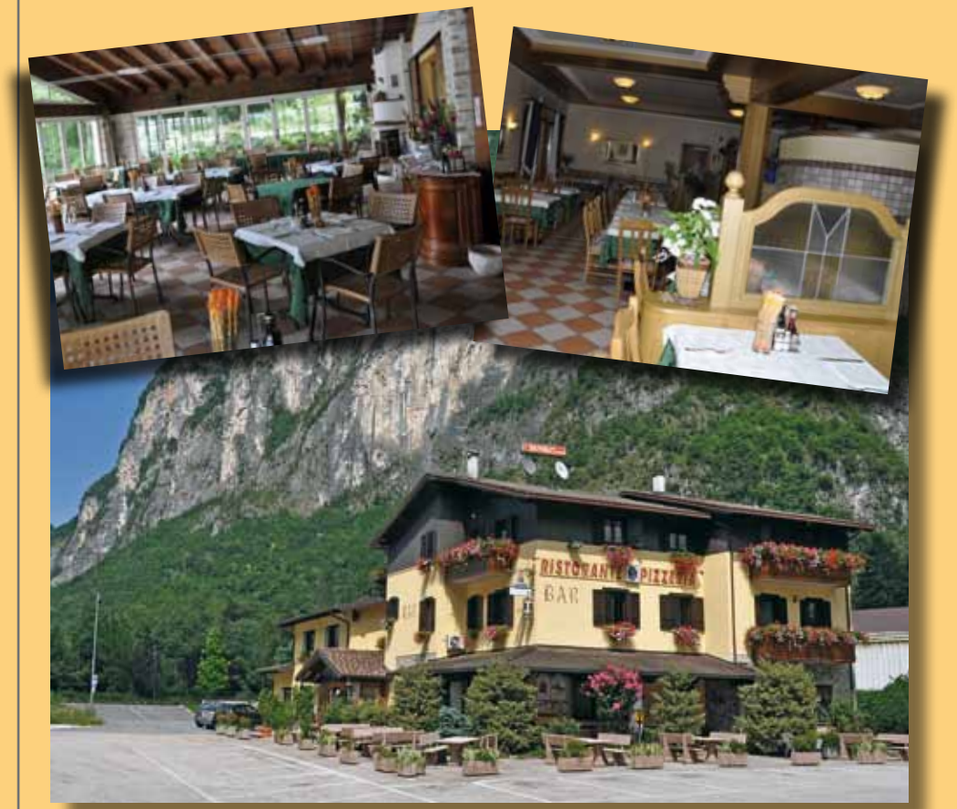
Più diffusamente si possono osservare altre essenze erbacee caratteristiche dell'ambiente umido, come la *Molina cerulea*, la *Calluna vulgaris*, la *Filipendula ulmaria,* numerosi carici - tra cui la *Carex rostrata* - e il *Ranunculus trichophyllus*, che galleggia sull'acqua.

Eriophorum vaginatum

Oggi alcuni progetti congiunti tra le regioni Veneto e Trentino intendono finanziare seconde case e parcheggi che possono minare la ricchezza ambientale della piana senza portare veri vantaggi economici, mentre lo sci da fondo e l'escursionismo - a piedi, in mountain bike, con le ciaspole - che già si praticano sembrano compatibili.

La realizzazione di qualche rispettoso percorso naturalistico favorirebbe l'osservazione e la tutela ambientale.

Mountain bike a Marcesina.



Val Goccia

Ristorante Pizzeria Bar Paninoteca

Via Giarre di Sicilia, 5 – Cismon del Grappa (Vi)
Tel. 0424 432126 – 92219 - info@valgoccia.com - www.valgoccia.com

CHIUSO IL MARTEDÌ

Ampia struttura immersa nel verde tra Bassano, Borgo e Feltre, dotata di una graziosa e spaziosa veranda, giardino estivo e parco giochi per bambini

Cucina stagionale e dolci di nostra produzione
Oltre 100 tipi di pizze: Stagionali, Battute, Al Tagliere con 2 forni a legna

Ideale punto di ritrovo per chi compie escursioni o gite nella Piana di Marcesina e in tutto l'Altipiano di Asiago.

testo di paolo perini - foto di matteo mocellin

ESCURSIONE

Dirò ora degli ameni colli...

La cascata del Rio Forame.

La zona collinare di Angarano che sta alle spalle di Bassano del Grappa, tra San Michele e Sant'Eusebio, è stata la prima ad essere abitata. E' lì che sono state rinvenute una necropoli paleoveneta (San Giorgio), una fornace per cuocere l'argilla e una corte romana. Cosa avrà mai avuto di tanto speciale questa zona? Una passeggiata ne fa capire subito le ragioni.

"Dirò ora degli ameni colli, ville e paesi che incoronano Bassano". Con queste parole, nel 1885, lo storico trentino Ottone Brentari introduce i colli di Angarano. In quest'area ben conservata vengono coltivati la vite, l'ulivo, il ciliegio, il castagno, tra corsi d'acqua e forre.

Per rendersi conto delle meraviglie naturali che vi si possono incontrare basta una passeggiata di un paio d'ore a partire dalla chiesa di San Michele, a tre chilometri dal centro di Bassano lungo la strada che sale all'Altipiano di Asiago.

Lasciata l'auto, si imbocca la stradina subito a monte della chiesa, di là del rio Forame (dal latino *foramen* = buco, gola).

Mantenendosi sempre lungo la sponda del ruscello e superato un piccolo ponte, si abbandona la carrareccia e si entra nella valletta a destra dove, superata anche una briglia artificiale, svoltando a sinistra ci si porta presto ad ammirare un bellissimo salto d'acqua, tra le pareti tappezzate di Capelvenere *(Adiantus capillus-veneris)*, una delicatissima e affascinante felce.

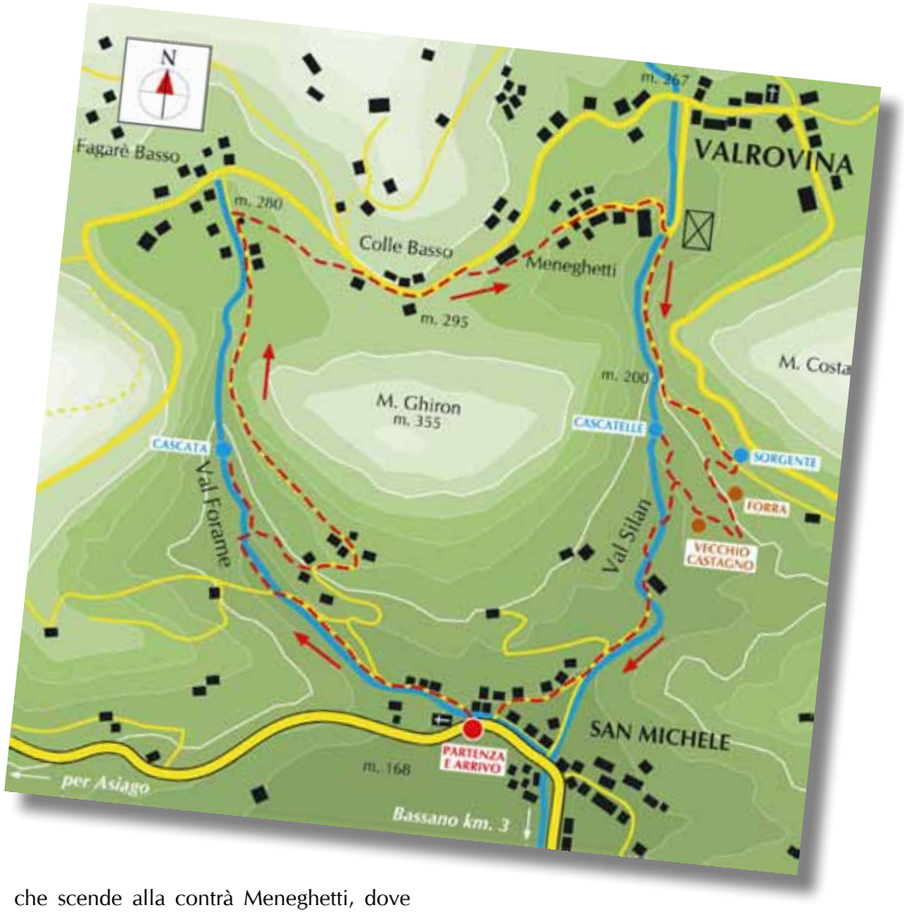
Sulla pozza d'acqua e sul torrente un occhio attento può individuare qualche gambero d'acqua dolce *(Astacus astacus - v. nr 1/09 di questa rivista)*.

Ritornati alla briglia, si prende a salire il versante sinistro della valle lungo un bel muro a secco, fino ad infilarsi tra un paio di casette e ad immettersi sulla stradina asfaltata che sale.

Il rigogolo *(Oriolus oriolus)* è una specie migratrice estiva che nidifica preferibilmente nelle zone collinari dove vi è abbondanza d'acqua e vegetazione ripariale (pioppi, salici, sambuco...).

Raggiunto il piccolo acquedotto, si prosegue sul sentiero che - lentamente e a mezza costa - risale tutta la testa della valle fino a sbucare nell'ampio slargo prativo sotto Fagarè Basso (m. 280 s.l.m.).

Prima di raggiungere l'asfalto, all'altezza di una cabina elettrica, si prende a destra la vecchia mulattiera che ci porta sulla strada a Colle Basso, su asfalto. Superato il borgo, si abbandona in discesa la strada principale prendendo a destra il sentiero



che scende alla contrà Meneghetti, dove un parco giochi può fungere da luogo di sosta.

Da qui, invece di salire a sinistra verso Valrovina (bar), si scende a destra lungo la stradina sterrata che costeggia il rio Silan, finché questo si inabissa sulla nostra destra. Proseguendo qualche decina di metri, dopo aver raggiunto una piccola fonte d'acqua limpida, si abbandona la stradina e si svolta a destra lungo la mulattiera selciata che scende attraverso un bel castagneto.

Superato un ponte di mattoni che dà su una forra di origine erosiva e un gigantesco marronaro cavo e plurisecolare (Valrovina è "capitale" del marrone), ad una svolta secca della mulattiera si può deviare a destra per andare ad ammirare i salti d'acqua del Silan.

Ritornati sulla mulattiera, si riprende a scendere ed in breve si torna al punto di partenza.

Una mora di rovo.

Tiziano Fiorese vi invita ad una passeggiata sui Colli di Angarano (Bassano del Grappa) accompagnati da guide naturalistiche.
L'appuntamento è SABATO 26 GIUGNO alle ore 9 presso la chiesa di San Michele (strada per Asiago).
Il rientro è previsto per le ore 13.

Per informazioni e prenotazioni:

cell. 340.2228928
e-mail: tiziano.fiorese@bancamediolanum.it

BANCA MEDIOLANUM
COSTRUITA INTORNO A TE

PRODOTTI TIPICI

Bisi

testi di chiara masiero - foto di matteo mocellin

Il fiore del pisello.

A la sera ciochi, a la matina bisi! Questo è solo uno dei tanti modi di dire caratteristici della nostra regione in cui il pisello è certamente l'ortaggio più noto e nominato, anche se non per motivi necessariamente gastronomici! Ma in queste pagine vogliamo elogiare il *Pisum sativum* per le sue caratteristiche alimentari e non per quelle goliardiche.

Fresco o essicato, il pisello - che appartiene alla famiglia delle leguminose - è ricco di proteine, amidi, ferro, fosforo, vitamina A e C, e possiede un buon valore nutritivo.

E poiché non si tratta di una pianta di importazione, esso cresce bene in ogni angolo della nostra regione: un terreno leggero darà un raccolto precoce, un terreno pesante ne darà uno tardivo. L'importante è che sia tenuto umido, sia ben drenato, venga lavorato in profondità e sia ben concimato.

Le specie rampicanti - le più diffuse e generose - vanno sostenute con dei tutori: i piselli cresceranno più sani e ne verrà facilitata la raccolta.

Impiegano circa 4 mesi per giungere a maturazione, tra maggio e luglio, ma basta seminarli in momenti diversi e la loro produzione sarà disponibile per buona parte dell'anno, tanto più che - oltre ad essere consumati freschi per risotti, minestre e contorni - si possono essiccare

Pisum sativum L.
Da una tavola di
Alexander Von Humbold
(1769 - 1859).

e recuperare dopo averli tenuti a bagno nell'acqua per una notte.

Con queste premesse, dunque, il pisello è entrato da protagonista nella cucina veneta esaltato in differenti combinazioni in base al variegato territorio regionale.

Prodotto tipico di Borso del Grappa (TV), questo particolare *Pisum sativum* si distingue per il suo gusto dolce e la sua polpa tenera. Queste sue qualità furono

Sbucciare piselli.

apprezzate fin dal tempo della Serenissima: narra la tradizione che, in occasione della festa di San Marco, i Dogi fossero soliti inaugurare la stagione del pisello con uno dei tanti tradizionali piatti regionali.

Un esempio di questi sono i *"bisi co'e sepie"*, piatto semplice e saporito, che unisce l'Adriatico alle Prealpi, e il mese di giugno rappresenta il periodo ideale per consumarlo.

Il bacello.

Bisi co'e sepie

Per 4 persone: 800g di seppie fresche (meglio se di taglia media), 700g di piselli da sgranare (pari a circa 400g di piselli freschi), mezzo bicchiere di passata di pomodoro, una cipolla (o uno spicchio d'aglio), mezzo bicchiere di vino bianco secco, un ciuffo di prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Puliamo e tagliamo a stricioline le seppie (ricordiamoci di togliere il becco corneo e gli occhi). Prepariamo il soffritto con olio e cipolla.

Aggiungiamo poi le seppie, facendole rosolare per alcuni minuti. Versiamo quindi il vino e lasciamolo sfumare.

Aggiungiamo a questo punto le verdure e le spezie: piselli, passata di pomodoro, sale e pepe quanto basta. Copriamo quindi il tutto con un po' d'acqua e lasciamo cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.

A cottura ultimata, uniamo il prezzemolo sminuzzato e serviamo con una fetta di polenta. Buon appetito!

Vino consigliato: Breganze Classico Pinot Grigio Superiore DOC.

MAGAZINE

UTILIZZATE QUESTA RIVISTA PER LE VOSTRE COMUNICAZIONI COMMERCIALI

INVENETO MAGAZINE **viene distribuita gratuitamente in 10.000 copie in tutta la Regione Veneto, viene inviata per posta ai sindaci e agli assessori delle amministrazioni pubbliche, è spedita per e-mail a tutti coloro che ne fanno richiesta ed è scaricabile dal nostro sito www.inveneto.biz**

Per inserzioni telefonare al

349 7230686