MAGAZINE
INVENETO®
CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO INVERNO 2012

Periodico trimestrale gratuito - Reg. n.2/2009 - Tribunale di Bassano del Grappa (VI) - n.16 Anno IV

IN QUESTO NUMERO

3Editoriale 4Confini 12Sengio Alto 22La città scomparsa 27Galaverna 32Emozioni barocche 35 I padroni del veneto 36Pioverà nel mio giardino? 40Zucche 44La basilica ritrovata 48Il suono della ceramica 52Un biologico più umano 55Indice articoli annata 2012

DOVE SI TROVA IL LEONE FOTOGRAFATO IN COPERTINA?

Invia la risposta a *info@assoinveneto.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 gennaio 2013 riceveranno in omaggio l'abbonamento annuale a Inveneto Magazine.

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è uno dei leoni che ornano il ponte di Legnago (VR). L'ha indovinato Diego Marcante di Isola Vicentina (VI).
A lui sarà inviato un abbonamento omaggio.

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

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PER I TESTI
Nico Bertoncello, Franco Bizzotto, Massimo E. Ferrario, Paola Milanese, Matteo Mocellin, Paolo Perini, Giuliano Zogno

PER LE FOTO
Giorgio Bertoncello, Matteo Mocellin, Paolo Perini

PER LA VIGNETTA
Paolo Del Vaglio

COME ABBONARSI

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

INVENETO - 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.assoinveneto.org* alla voce *magazine*.

COME COLLABORARE

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

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

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

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

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

Chiama la redazione o scrivi al nostro indirizzo.

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

VISITATE IL NOSTRO SITO

Per inserzioni promozionali: 339 4173657

IPOGEO

mardelvag@libero.it

"Diffidiamo de' casamenti di grande superficie, dove molti uomini si rinchiudono o vengono rinchiusi: prigioni, chiese, ospedali, parlamenti, caserme, manicomi, scuole, ministeri, conventi. Codeste pubbliche architetture son di malaugurio: segni irrecusabili di malattie generali" (Giovanni Papini).

E pensare che questo scenario apocalittico fu così ben delineato con chiarissime parole del maestro filosfo agli inizi del secolo scorso...

A pensarci bene, il sistema abitativo che ne viene descritto era solo agli inizi e ben altri *casamenti di grande superficie* - anche in verticale - sono stati poi eretti e ancora più si continuano ad erigere in giro per il mondo...

Eppure è piuttosto facile capire che la capacità di carico - *carrying capacity* - dell'ambiente nei confronti dell'uomo è limitata così come lo è nei confronti di ogni individuo: su un ettaro di terra quanti bovini possono pascolare?

Se ci riferiamo all'uomo, poi, dobbiamo chiedereci: su un ettaro di terra quanti uomini possono vivere felicemente? Infatti, come scriveva Eraclito, anche i buoi erano felici mentre mangiavano le cicerchie.

E noi?

Non meravigliamoci dei *segni irrecusabili di malattie generali*...

Inveneto

Confini

di paolo perini

Muri, siepi, alberate, staccionate, fossati, cippi, cartelli; ecco i modi con cui l'uomo ha demarcato quelle linee immaginarie che separano territori afferenti a soggetti diversi. I confini, appunto.

Niente di strano, naturalmente, dato che il "possesso" del territorio e la marcatura del suo perimetro è la principale attività che viene posta in essere già nel mondo animale, indispensabile a garantire a ciascuna comunità vivente la disponibilità del fabbisogno alimentare giornaliero.

Ma a partire da questa necessità biologica, la specie umana ha esteso notevolmente il proprio concetto di "difesa territoriale" trasformandolo in quello di "proprietà" (cosa diversa dalla "disponibilità") non legato necessariamente a vera necessità di sopravvivenza ma piuttosto a identità culturale. E' per questo che la specie umana può essere considerata la più conflittuale alimentando scontri che in natura si risolverebbero con combattimenti rituali.

Fatto sta che da sempre l'uomo ha tracciato confini: si pensi a quelle semplici barriere naturali - siepi, alberate - innalzate tra i campi a segnare le proprietà, o alle dogane che controllavano e ancora controllano la circolazione delle persone e delle merci tra la maggior parte dei Paesi.

A SINISTRA: Confine tra Veneto e Trentino.
A DESTRA: il vecchio confine tra l'Italia e l'Austria a Primolano (Cismon del Grappa - VI).

Ma si pensi anche ai fossati che proteggevano le mura medievali delle nostre città, ai *limes* e ai *valli* romani sparsi per l'Europa a difesa dell'Impero Romano, al muro di Berlino o a quello più recente di Gerusalemme est.

Insomma: l'uomo ha dedicato molto del suo tempo a delimitare questo o quel territorio, ed il Veneto non è stato da meno.

Càpita spesso, specie lungo le stradine di campagna o sui sentieri prealpini, di incontrare - seminascoste tra gli arbusti - vecchie pietre quadrangolari poste a segnalare i confini comunali; in qualche caso si tratta invece di colonnine o manufatti di maggiori dimensioni ed anche di una certa caratura estetica, come quello che a Oriago (VE) segnava lo storico confine tra le province di Venezia e di Padova.

Ma la Repubblica di Venezia, il cui governo ha così fortemente segnato il nostro territorio, ha realizzato due grandi "opere" che si possono definire monumentali le quali delimitavano i suoi confini per molti chilometri e demarcavano in un caso l'ambito lagunare, nell'altro il confine italo-austriaco.

Per quel che riguarda la laguna veneta, si tratta - come si legge nella pagina a lato - del limite entro cui la Magistratura delle Acque di Venezia aveva fissato rigide regole di salvaguardia di tipo idraulico.

A segnare tale confine furono eretti un centinaio di manufatti marchiati con il leone "*in moéca*".

Il cippo di mattoni all'ingresso di Oriago (VE) che tra il 1375 e il 1405 segnava il confine tra i territori di Padova e quello della Repubblica di Venezia.

I CIPPI DI CONTERMINAZIONE LAGUNARE

La demarcazione dei margini della laguna di Venezia fu decisa nel 1791 dalla Serenissima Repubblica per delimitarne i confini da sottoporre a speciali regole destinate a garantirne la difesa dal nemico e lo scambio di *acque salse* che ne impediva l'interramento e l'insalubrità.

A tal fine vennero realizzate molte grandi opere, come i *murazzi* litoranei tra Chioggia e Pellestrina, l'allontanamento dalla laguna delle foci dei fiumi Brenta e Sile, e l'abbattimento di tutto ciò che ostacolava l'espansione del mare verso la terraferma, come molti argini di bonifica.

E' in questo contesto si era reso necessario definire l'esatto confine del territorio lagunare entro il quale applicare le nuove norme, ed alla fine venne definita una linea di conterminazione evidenziata da 99 cippi in cotto, alcuni dei quali sostituiti sucessivamente dalla più resistente pietra d'Istria.

Tali cippi - numerati - sono per lo più ancora esistenti e si possono incontrare ad esempio lungo le strade delle isole lagunari e lungo gli argini del Sile-Piave Vecchia.

Due dei cippi di *conterminazione* che ancora oggi segnano l'antico perimetro della laguna di Venezia.

IL SENTIERO DEI CIPPI 1752

Il vecchio confine tra l'Austria e la Repubblica Veneta corre oggi sulla piana di Marcesina (Enego - VI) ed è percorribile in buona parte attraverso il sentiero *CAI 869* detto appunto *Sentiero dei Cippi 1752*, lungo l'attuale confine tra il Veneto e il Trentino-Alto Adige.

Furono l'Imperatrice Maria Teresa d'Austria e il Doge Pietro Grimani che nel 1750 indirono un congresso internazionale a Rovereto per dirimere l'annosa questione dei confini tra i due Stati.

Nell'estate del 1751 i deputati di Vicenza e di Grigno firmarono un accordo e l'anno seguente vennero messi a dimora oltre trenta cippi di pietra a concludere finalmente ogni rivendicazione.

Sulla sommità del Zogo Malo, il punto di confine più settentrionale fu segnato da un masso di circa due metri di lunghezza a forma di incudine - chiamato in cimbro *Hànepos* (foto a lato) - sul quale furono collocate due formelle di pietra con il Leone di San Marco e lo scudo di Maria Teresa d'Austria, in ottemperanza agli accordi stabiliti ed ai bozzetti a suo tempo approvati dal Congresso di Rovereto (1750).

I due simboli lapidei, rubati alla fine dell'800, sono stati riprodotti in bronzo e ricollocati al loro posto nel 2009 dal Cai di Asiago e dalla Sat di Borgo Valsugana.

Analoga scelta venne adottata per dirimere le sanguinose questioni territoriali tra l'Imperatrice Maria Teresa d'Austria e il Doge Pietro Grimani.

Nell'estate del 1751, dopo un congresso convocato allo scopo, venne demarcata la linea di confine tra i due Stati che corre sull'Altipiano di Asiago, a Marcesina (Enego - VI).

Anche nei pressi di Campogrosso, sul Carega, tra il XVI e il XVII secolo Recoaresi e Vallarseri si disputarono ripetutamente la linea di confine finché anch'essa rientrò nelle deliberazioni del Congresso di Rovereto e l'11 settembre 1751 fu celebrato il solenne posizionamento dei *termini*, tra

i quali tre principali e dieci intermediari (segnati con le lettere dell'alfabeto dalla A alla K). Si tratta di piramidi di pietra ben squadrate sormontate da un blocco litico a cuspide recante gli stemmi dei due Stati - oggi difficilmente leggibili - collocati al centro della data dell'accordo, sopra quello austriaco, sotto quello veneto.

IL CIPPO DEL TERMINE

Il primo cippo *intermedio* di Campogrosso, marcato con la lettera "A". Il simbolo dell'Impero Austriaco - sopra - è appena leggibile tra la data, mentre quello di San Marco - nell'incavo triangolare - è scomparso.

IL CIPPO DI CASTELCIES

Non sempre le preziose testimonianze del nostro territorio hanno avuto vita facile...

Il cippo in queste foto era da tempo utilizzato come soglia di una vecchia abitazione sita in via Castelcies (Cavaso del Tomba - TV), di proprietà della fam. Rizzardo.

Quando questa vecchia casa venne destinata ad altri utilizzi, circa nel 1995, la sua porta d'entrata venne allargata per permettere l'ingresso ad un trattore.

Venne così tolta la soglia e - una volta estratta - con sorpresa si constatò che riportava delle incisioni.

Floriano Sartor - custode della pieve di Castelcies e appassionato di storia - chiese informazioni agli amici archeologi dell'Università di Padova scoprendo che quella strana pietra altro non era che un cippo confinario veneziano.

Sengio Alto

di paolo perini

Eccolo qui, il Carega, la montagna che da qualsiasi parte del Veneto si vede spiccare all'orizzonte. La cima che sembra sorvegliare la nostra pianura e - ogniqualvolta si rientra nella nostra regione - dare il bentornato. Eccola in tutta la sua imponenza visto dal Sengio Alto, dove oggi andiamo in escursione.

A piedi, con le ciaspe o gli sci.

Il Sengio Alto è una dorsale rocciosa che ha inizio dal Passo Pian delle Fugazze e si sviluppa tra nord e sud fino al Passo di Campogrosso, dove sorge l'omonimo rifugio, uno dei due più frequentati - estate e inverno - delle Piccole Dolomiti (l'altro è il Papa, poco più a nord).

Il motivo è presto detto: dista poco lontano da Recoaro, può essere raggiunto in breve dalla pianura vi si gode di un'ottima vista sui quattro punti cardinali.

Infine, la montagna permette soddisfazioni sia agli escursionisti di poche esigenze sia agli alpinisti più provetti.

Infatti le due cime principali - il Cornetto (m. 1899) e il Baffelan (1793) - devono rimanere riservate ai rocciatori più esperti. Noi ci accontenteremo di aggirarle ammirandole da sotto, tantopiù che il nostro itinerario si svolge in una bella giornata di sole dopo che alcune nevicate successive hanno creato un compatto e sicuro manto nevoso. Per questo, nonostante qualcuno usi gli sci, qualcun altro le ciaspe, noi decidiamo di procedere a piedi sulle tracce di chi ci ha preceduto.

Lasciata l'auto al Pian delle Fugazze (1162 m.), imbocchiamo la stradina che scende a Camposilvano lasciandola presto per imboccare sulla nostra sx. il sentiero CAI 170 che sale in mezzo al bosco e, dopo alcuni tornantini, raggiunge la Sella Nord-Ovest (m.1611) del Cornetto.

Malga Boffetàl.

Il Monte Cornetto.

LA SISILLA

La Sisilla è una parete alta poco più di un centinaio di metri da sempre utilizzata come palestra di arrampicata dagli alpinisti vicentini, tra cui si ricorda Gino Soldà.

Oggi - dopo essere stata attrezzataa falesia da Gianni Bisson - vi si trovano una trentina di vie (mono e più tiri) con difficoltà dal 5c al 7c+.

La sua ottima esposizione a sud permette buone possibilità di arrampicata anche d'inverno.

La si può anche risalire con una camminata di circa mezzora, a partire dal sentierino che si imbocca trecento metri prima del Rifugio Campogrosso.

Si tratta di una salita tecnicamente poco impegnativa. L'itinerario aggira il paretone e dalla cima permette di gordere di un panorama spettacolare. Sulla parte terminale alcuni passaggi attrezzati garantiscono piena sicurezza.

Superati sulla nostra sx gli imbocchi dei sentieri CAI 175 e poi 176, diretti alla vetta del Cornetto, procediamo ancora tra gli alberi scendendo verso la piana della Malga Bovetàl (m. 1435).

Si prosegue su terreno ondulato. La pista riprende a salire lentamente, la neve tiene perfettamente, il sole scalda il giusto e dunque si riguadagna presto quel po' di quota che ci separa dal Rifugio Campogrosso, subito di là dello scoglio della Sisilla, dopo aver superato il sentiero che la risale e il sentiero di arroccamento n. 149 (2 ore circa dalla partenza).

La calcàra del Termine

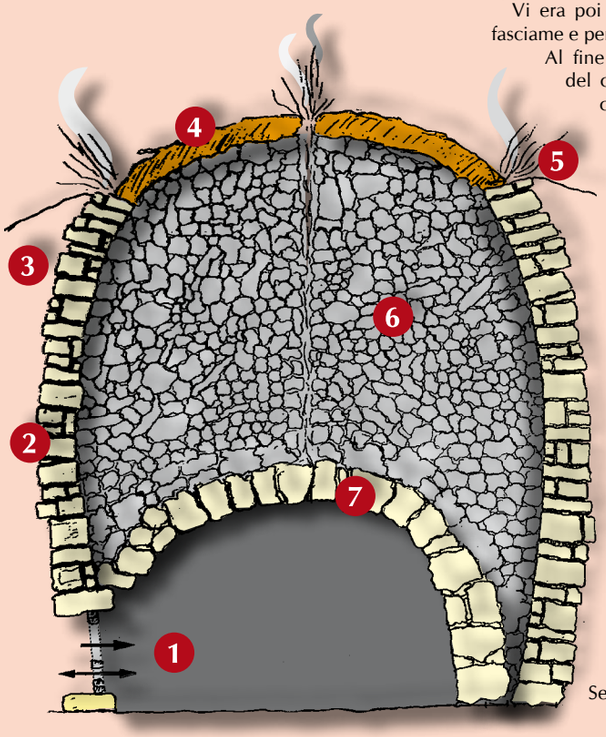
I resti della calcara sono situati a poche decine di metri dal Rifugio Campogrosso.

Si tratta di un manufatto entro cui venivano cotti i sassi calcarei per la produzione di calce spenta, indispensabile nella costruzione di edifici.

La calcara veniva costruita ad ogni cottura a partire dalla volta inferiore (7) - sopra cui sarebbe stato accumulato il carico (6) - per finire con il *tappo* di argilla (4), dotato degli appositi fori di sfiato dei fumi (5).

Vi era poi un accesso per il carico del fasciame e per lo scarico della cenere (1).

Al fine di mantenere la dispersione del calore, la parete esterna della calcàra (2) era addossata ad un terrapieno (3).



Sezione della calcàra del Termine

Eccoci al rifugio, dunque. Ci sediamo al sole con la voglia di mangiare un panino. Intanto ci guardiamo attorno...

E' nostra intenzione rientrare al Pian delle Fugazze attraverso la Strada del Re, che lambisce le pendici del Sengio Alto alla base delle sue pareti orientali, ma al Rifugio veniamo a sapere che l'itinerario è impraticabile per frane.

Peccato non fare tutto il giro!

Ci toccherà rientrare per la via di andata, pazienza... Potremo però godere di un tramonto che scioglie l'anima, mentre dagli alberi cadono le gocce della neve che anch'essa, a quest'ora, sembra essersi commossa...

Sciatore.

Il sentiero E5

Il sentiero CAI 170 del Sengio Alto descritto in questo servizio fa parte del più lungo e noto trekking europeo denominato E5.

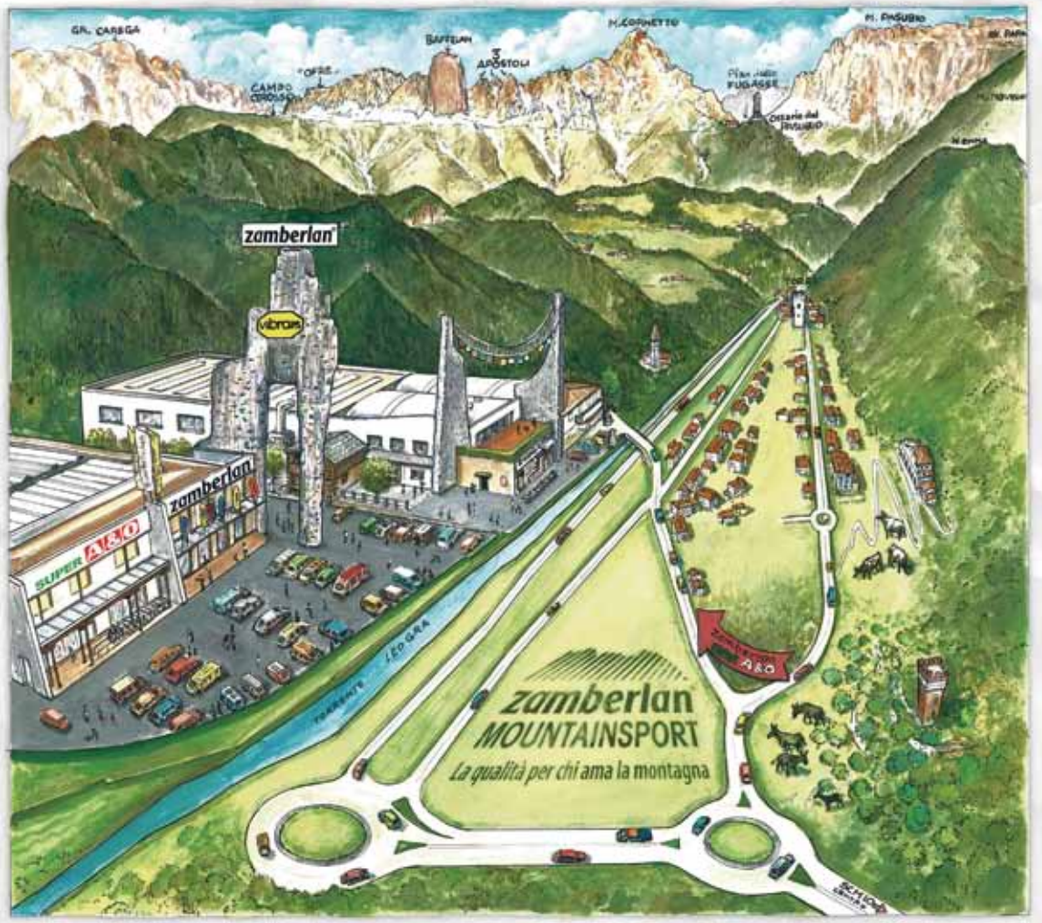
Si tratta di un itinerario escursionistico lungo attualmente 600 km. che parte da Costanza (Svizzera) e giunge a Verona.

Ideato da Hans Schmidt e inaugurato nel 1972, entra in Veneto sul Pasubio (Rif. Papa), passa per Pian delle Fugazze, raggiunge Giazza per concludersi ad Avesa (VR).

Il tratto veneto necessita di circa 24 ore complessivamente (3-4 giorni) e conta su adeguati punti di appoggio e rifornimento. Da Verona a Merano occorrono più o meno 2 settimane.

PER SAPERNE DI PIU'

G.Bodini, Da Verona a Merano, Cierre Ed., 1994.



QUALUNQUE SIA LA TUA META, TI AIUTEREMO A RAGGIUNGERLA

zamberlan®
MOUNTAINSPORT
La qualità per chi ama la montagna

Pieve di Torrebelvicino (Vicenza) · via Schio · tel 0445 660 476
info@zamberlanmountainsport.com · www.zamberlanmountainsport.com

NATALE

CON LA PRO BASSANO

via Matteotti, 23 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - tel./fax 0424 227580
info@prolocobassano.it - www. prolocobassano.it

DAL 16 NOVEMBRE AL 6 GENNAIO
Mercatino Natalizio di Bassano - Piazza Garibaldi e Piazza Libertà: Casette enogastronomiche con vin brulè, panini caldi, panettone e... (chiuso lunedì mattina).

DAL 16 NOVEMBRE AL 1 GENNAIO
Piazza Garibaldi - angolo via Museo: Sabato pomeriggio e domenica: Casetta ProBassano con marroni arrosti di Valrovina, vin brulè e le piante del Natale.

DAL 7 DICEMBRE AL 24 DICEMBRE
Chiesa di San Giovanni - Piazza Libertà: Mostra del Concorso Fotografico " Giardini a Bassano 2012" (dal venerdì alla domenica - ore 10.00/19.30). Premiazioni venerdì 7 dicembre ore 17.00

DAL 7 DICEMBRE AL 1 GENNAIO
Loggetta del Municipio- Piazza Libertà: Emozioni dall'Avvento alla Natività con i fioristi del territorio. Mostra di addobbi e decorazioni natalizie. Inaugurazione venerdì 7 dicembre ore 18.30 - Apertura negli orari del mercatino

DAL 7 DICEMBRE AL 6 GENNAIO
Piazza Garibaldi - sagrato di San Francesco: Presepe della ProBassano (a cura dall' azienda agricola Bassetto di Marostica - Thiene).

DOMENICA 16 DICEMBRE
A cura delle Scuole paritarie S. Giuseppe (Angarano) - Dalle ore 15.00 alle ore 17.00: Sfilata di Natale in costume lungo le rive del Brenta e le vie del centro con Presepio Vivente sul sagrato di San Francesco (ore 16.30).

LUNEDÌ 31 DICEMBRE
Piazza Garibaldi dalle ore 23.00 alle ore 02.00: Tutti in piazza aspettando il 2013 con l'orchestra spettacolo MERY & LISA. Casetta della ProBassano aperta con vin brulè e a mezzanotte panettone per tutti!

DOMENICA 6 GENNAIO 2013
Piazza Garibaldi dalle ore 14.30 - Bassano città della Befana: Arriva la Befana con i personaggi fatati delle Arti per Via e della ProBassano. Giochi d'altri tempi, dolci, caramelle e cioccolato per tutti (a cura di Fietta Dolciumi e Dolce Idea - Bassano).

foto di matteo mocellin

La città scomparsa

di paola milanese

C'è un borgo solitario, immerso nella piatta pianura del Basso Piave, ingentilito da una chiesa eretta all'inizio del secolo scorso e da una idrovora, possente e affascinante, che regola le acque del canale Ramo. I secoli andati non hanno lasciato tracce rilevanti nel territorio, ma frammenti che hanno contribuito a scrivere la storia del suo superbo trascorso.

Un tempo, nel lontano Medioevo, *Civitas Nova Heracliana*, l' imponente città veneto-bizantina, aveva posto, a partire dal VII secolo, le proprie fondamenta anche in questo luogo. L'antico nucleo cittadino era sorto per le cospicue migrazioni della comunità opitergina scampata alla distruzione dei Longobardi.

Gli Eracliani profusero energia ed industriosità per concorrere alla crescita della nuova città al cui apogeo ospitava palazzi suntuosi che svettanti manifestavano la loro superiorità sulle piccole case di legno, una cattedrale e decine di chiese.

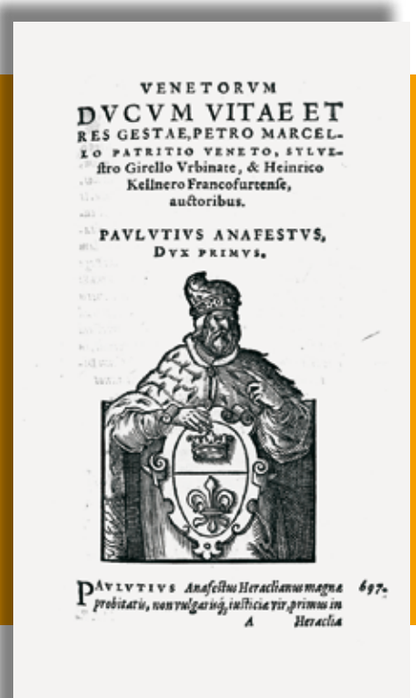
Nell' VIII secolo i primi dogi, legati all'imperatore di Costantinopoli, vennero eletti proprio qui ed *Heraclia* ospitò la sede del ducato di Venezia. Per merito le fu affidato un incarico così prestigioso: era la più importante tra le città dell'area lagunare, grazie alle attività mercantili e alla florida industria navale.

Il primo doge

Il doge è una figura del potere che nasce nel 697 con la conferenza indetta a Eraclea *(Heraclia)* dal Patriarca di Grado e proprio la cattedrale di Grado (oggi provincia di Gorizia) ospita uno spendido mosaico che celebra la nascita di questa figura.

La figura del doge - che non è un principe - anticipa per molti versi la moderna figura del Capo di Stato.

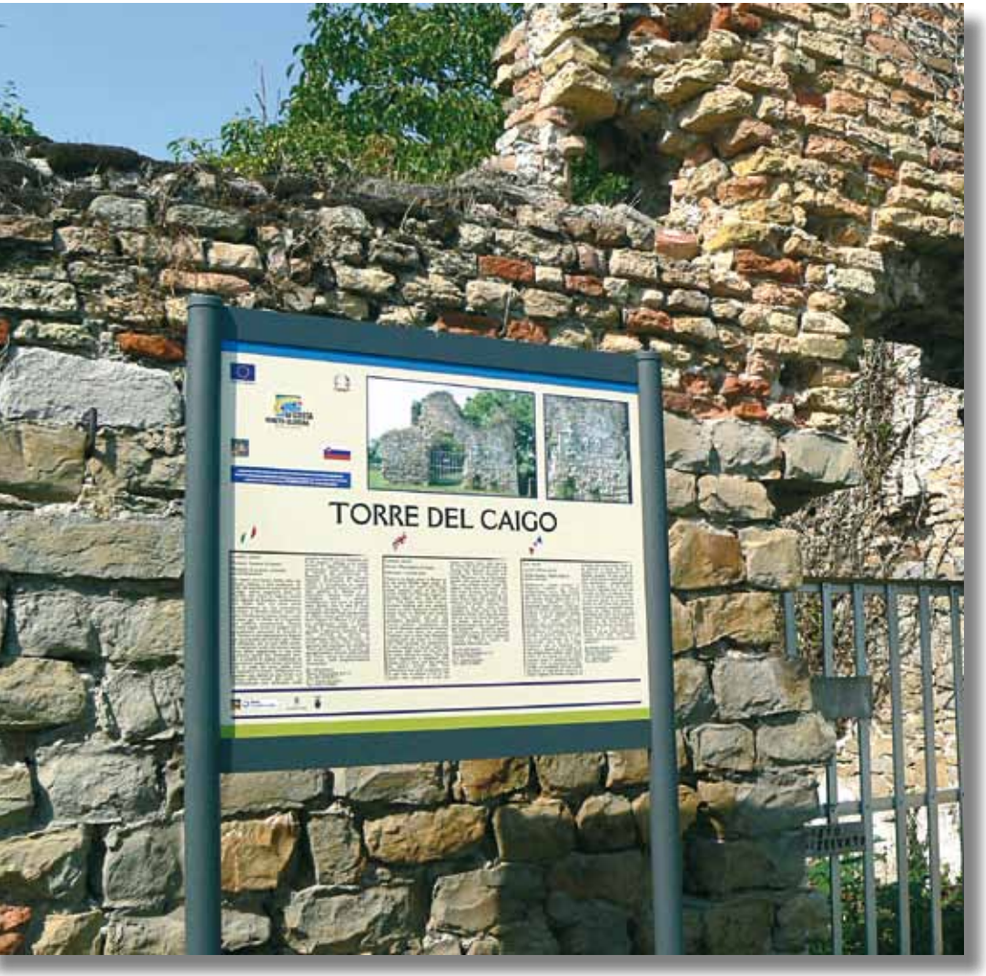
Paolo Lucio Anafesto fu il primo doge di Venezia, nel periodo 697-717, quando la provincia della *Venetia maritima*, precedentemente retta da Tribuni, venne eretta a ducato con capitale a Eracliana, nel quadro del generale riordino dell'Esarcato bizantino d'Italia, del quale era parte integrante.


VENETORVM
DVCVM VITAE ET
RES GESTAE, PETRO MARCEL-
LO PATRITIO VENETO, SYLVE-
stro Girello Vrbinate, & Heinrico
Kellnero Francofurtense,
auctoribus.

PAVLVTIVS ANAFESTVS,
DVX PRIMVS.

PAVLVTIVS Anafestus Heraclianus magna 697.
probitate, non vulgari, inflicia vir, primus in
A Heraclia

Il frontespizio del volume *De vita, moribus, et rebus gestis omnium ducum Venetorum* (Frankfurt, 1574).



La Torre del Caligo, lungo la sponda destra del SIle-Piave Vecchia, tra Caposile e Jesolo.

Jesolo avversò la scelta di Eraclea a capitale ricorrendo pure alle armi: due cruenti scontri, nel 736 a Val Ossi (vicino a Torre di Fine) e nel 741 a Torre di Caligo (dove un piccolo corso d'acqua venne ribatezzato Omicidiale per l'elevato numero di vittime dello scontro), portarono al trasferimento del seggio ducale a Malamocco e del patriziato nelle isole del *Rivo Alto* (Rialto), preludio del definitivo passaggio a Venezia.

Infine, il continuo peggioramento delle condizioni ambientali accelerarono la decadenza della città.

Così confinata al ruolo di comparsa, dopo essere stata altera protagonista, morì sommersa in una palude malarica nel XII secolo.

Gli abitanti, che abbandonarono questo ciglio di laguna per approdare a Venezia, vi trasportarono anche le pietre per farle rivivere in nuovi edifici; i secoli trascorsi avvolti nelle nebbie stagnanti affievolirono il passato illustre e l'acqua palustre completò l'opera di occultamento.

L'area, quasi sdegnata per la sorte banale che la storia le ha imposto ormai da molti evi, ha restituito solo pochi segni (edicole funebri, ceramiche, legname da costruzione), molti dei quali sfregiati irrimediabilmente dalla forza degli aratri, dopo che la bonifica aveva scacciato l'acqua malsana dai campi.

Adesso questa discreta frazione potrebbe passare inosservata se un' insegna non ne celebrasse la grandezza e le conferisse la dovuta gloria, additandola a Sede della Serenissima.

QUANDO LA STAMPA È DA RECORD

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

Tipografia Rumor Srl Via dell'Economia 127, 36100 Vicenza
Tel. +39 0444.961566 Fax +39 0444.963311 www.rumor.it tipografia@rumor.it

GALAVERNA

nazzarenoberton@gmail.com

GALAVERNA

"Un paesaggio innevato, incantato, immacolato!
La Galaverna.
Notte tempo ha lavorato:
alberi, arbusti, cespugli e fili d'erba,
tutto ha ricamato e orlato.
Nessuna sposa ha mai indossato un abito,
che artista bravo abbia imitato!
(Filippo Crudele)

Nazzareno Berton

Inviate le vostre foto a INVENETO
c/o Locanda Italia, Piazza Leone, 1 Primolano - 36020 Cismon del Grappa (VI)
info@assoinveneto.org

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

LOCANDA ITALIA

BAR - RISTORANTE - CAMERE

Piazza Leone, 1 - Primolano (Cismon del Grappa) - VI
3423946600-info@locandaitalia.org-www.locandaitalia.org
CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDI

Emozioni barocche

di giuliano zogno

Se pensate che il passato sia faccenda solo per archeologi, topi da biblioteca o appassionati di musei, sappiate che vi sono modi più divertenti e coinvolgenti per capirne e conoscerne lo spirito.

I *Dvlcis In Fvndo* in concerto.

Con la musica, per esempio.

In questo caso, però, non basterebbe ricostruire a tavolino un "reperto", come si farebbe con un vaso o una statua. È necessario far rivivere i brani eseguendoli, per quanto possibile, nel modo più fedele, per esempio con l'impiego di strumenti originali antichi o copie di originali.

A farci da guida musicale è *Dvlcis In Fvndo*, un gruppo veneto formatosi nel 2003 e costituito da Olga Bernardi, Andrea Marcialis (flauti diritti), Stefano Sopranzi (che suona un fagotto realizzato a Strasburgo nella seconda metà del XVIII secolo) e Luca Poppi (clavicembalo).

L'ensemble mira a creare occasioni di ascolto di musiche barocche e preclassiche seguendo i manuali d'epoca, che insegnano "come" suonare, alla ricerca di suono e stile il più possibile autentici.

Tutto ciò senza appiattire l'esperienza musicale ad un puro esercizio di rivisitazione del passato, proponendo cioè un'esecuzione che coinvolge l'ascoltatore e lo trasporta nell'atmosfera delle corti.

Ma la sfida di questa formazione di giovani musicisti non finisce qui, e prosegue con la ricerca in fondi e archivi musicali per riportare alla luce brani di compositori ora dimenticati. E' il caso di alcune sonate dei compositori di area veneta G.B. Bassani e D. Bigaglia di cui il flautista A. Marcialis ha curato l'edizione a partire da edizioni e manoscritti dell'epoca. E di sei trii di J.H. Roman, musicista poco noto al pubblico italiano ma ritenuto il fondatore della tradizione musicale svedese ai primi del Settecento, recentemente incisi dall'ensemble per l'etichetta discografica "La Bottega Discantica" di Milano. Tale cd è un ottimo traguardo per la formazione che, anche nei numerosi concerti dal vivo, sa entusiasmare il pubblico e viene considerata una promettente realtà nel panorama musicale veneto.

DVLCIS IN FVNDO

I *Dvlcis In Fvndo* hanno vinto il 1° premio al concorso "Caravita" nel 2004 e il 1° premio al concorso ERTAItalia, sezione musica da camera, nel 2009. Nello stesso anno, il gruppo ha seguito il corso di musica da camera del "Festival Strozzi" di S. Severino Lucano (PZ) e ha partecipato al "Podzimnì Hudebnì Festival" di Libochovani (Repubblica Ceca). La formazione si è esibita in molte rassegne, tra le quali "Gorizia Classica", "Festival Internazionale di Musica Antica" (BG), "S. Giacomo Festival" (BO), "Aprile Musicale" (Malo, VI), "Chieri Musica" (TO).

PER SAPERNE DI PIU':
www.ensembledulcisinfundo.it

Perché il Veneto, una delle regioni più ricche, dinamiche e importanti d'Europa non riesca a produrre un'adeguata leadership politica è tema più volte affrontato e discusso.

LIBRERIA PALAZZO ROBERTI

di franco bizzotto

Perché imprenditori abituati a confrontarsi con le dinamiche dell'economia globale e le difficoltà di assetti internazionali in continua ridefinizione non riescano a trovare adeguati interlocutori in grado di affiancarli nel sempre più difficile compito di competere sull'eccellenza, è un lamento ricorrente.

Renzo Mazzaro, giornalista de "Il Mattino" di Padova, "La Nuova Venezia" e "La Tribuna di Treviso" cerca di ricostruire la storia di queste risposte mancate.

Dalla vicenda berlusconiana e del suo interprete Galan, troppo subalterno alle esigenze del "capo", a quella leghista di uno Zaia che rimane sulla scia della lega lombarda e a dispetto delle dichiarazioni non riesce a promuovere il veneto come questione fondamentale, fino alla sinistra e alle battaglie solitarie di Massimo Cacciari.

Una storia di tante piccole ambizioni e grandi interessi che come corollario ha la distruzione di un territorio che invece di essere considerato uno dei fattori determinanti del futuro è sacrificato ad uno sviluppo caotico e miope.

Ma altri casi danno il senso di non essere all'altezza, come la vicenda delle fusioni bancarie e la perdita di un fattore fondamentale di direzione per l'economia veneta come quella del risparmio.

Chi sono allora i veri padroni del veneto e soprattutto esistono ancora le risorse individuali e collettive capaci di ridare slancio ad una regione strategica per il Paese?

Il libro abbozza alcune risposte, alcune speranze, indica in particolare dove dovrebbe concentrarsi lo sforzo per ridare vapore a quella che può ancora essere una locomotiva.

PER SAPERNE DI PIÙ:
"I padroni del Veneto", Renzo Mazzaro, Editori Laterza, 16 euro

Pioverà nel mio giardino?

di massimo enrico ferrario

Negli ultimi decenni le persone hanno avuto più tempo libero che in passato e spesso lo hanno dedicato ad attività all'aperto. Oggigiorno nessuno intraprende una attività sportiva, una celebrazione o una semplice escursione senza chiedersi "che tempo farà" quando sarà in quel luogo.

La precisione delle previsioni del tempo è un argomento molto delicato e complesso. Nell'accuratezza di un Bollettino Meteorologico entrano tanti fattori: la modellistica numerica, la rete di strumenti a disposizione, la complessità e la dislocazione del territorio e - non ultimo - l'esperienza del previsore.

La modellistica meteorologica negli ultimi anni è notevolmente migliorata; basti pensare che fino ad alcuni decenni fa le Alpi erano "viste" dai computer come dei "cubi" con il lato di decine di chilometri e alte centinaia di metri. Un po' come è avvenuto con la grafica dei vecchi "arcade" rispetto ai nuovi videogiochi... Ora invece la risoluzione è notevolmente aumentata dell'ordine di qualche km. anche se ancora si fatica a rappresentare i Colli Euganei e Berici.

Un'articolata rete di strumenti (stazioni agro-idro-meteorologiche, radar, satelliti, profilatori verticali, ecc.) è il presupposto per capire bene l'attuale situazione meteorologica.

L'ARPAV ha a disposizione e la mantiene in perfetta efficienza da molti anni. Una buona diagnosi è il miglior presupposto per un'ottima prognosi.

La complessità del territorio, però, può essere una vera spina nel fianco del previsore del tempo.

In alcune zone della Terra molto omogenee (deserti, estese pianure, oceani) è possibile fare previsioni corrette anche a

A LATO: Temporale.
SOTTO: Bogart in *Singing in the rain*.

lungo termine, perfino stagionali. In Veneto invece, con il suo territorio complesso, monti elevati, laghi, lagune, mari e fiumi, accade spesso che ci siano 3 o 4 tempi meteorologici diversi in atto nello stesso momento, e le previsioni corrette spesso non vanno oltre il terzo-quarto giorno.

Infine l'esperienza del previsore è un fattore umano imponderabile ma gioca un ruolo fondamentale.

Ecco perché chi chiama il Servizio Meteorologico di ARPAV e pretende le previsioni di "il meteo nel giardino di casa mia" per la festa di compleanno all'aperto del proprio figlio, trova spesso una risposta apparentemente insoddisfacente.

Spiace, ma è la domanda che non tiene conto dei limiti attuali della meteorologia.

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

Donna con parasole (Chiara Angelini).

LOCANDA ITALIA

BAR - RISTORANTE - CAMERE

Piazza Leone, 1 - Primolano (Cismon del Grappa) - VI
3423946600 - info@locandaitalia.org - www.locandaitalia.org
CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDI

Zucche

di paolo perini

Suca, suca barùca, suca meràmpego, suca marina ... E poi *Màriavergine che sucòn che ti si!*, per usare il nome dell'ortaggio in senso dispregiativo, oppure *la gavèa do suche cussita!* per elogiarne le dimensioni!

La *Cucurbita maxima* non è certamente l'unico prodotto ortofrutticolo a farcire la nostra lingua regionale, ma nemmeno è secondo ad altri...

Non è dunque un caso che Carlo Goldoni - nel 1762 - nella sua più brillante commedia che sono *Le baruffe chiozzotte* - metta a subbuglio l'intero paese di pescatori per colpa di una fetta di zucca arrostita che Lucetta, promessa sposa al pescatore Titta Nane, accetta di buon grado dal battelliere Toffolo, che tutti sanno essere il corteggiatore di Checca.

Alla fine, di pettegolezzo in pettegolezzo, nella baruffa vengono coinvolti quasi tutti i mariti, i fratelli e gli amici del borgo. Tanto che ancora oggi uno dei nomignoli veneti che si attribuisce alla vistosa cucurbitacea è anche quello di *suca barùfa*.

D'altronde la zucca più nota e diffusa nella nostra regione è la zucca marina di Chioggia, varieta' prodotta quasi esclusivamente nel comune lagunare e nelle vicine zone di Cavarzere e Cona.

Non solo: anche la denominazione 'marina' distingue a Chioggia chi coltiva gli orti *(marinanti)* e chi pesca *(chioggiotti)*.

SOPRA: Lagenaria siceraria (zucca bottiglia).
A LATO: Zucche marine di Chioggia *(Cucurbita maxima).*

Certo che... per una fetta di zucca arrostita!

E invece non dobbiamo dimenticare una cosa: la zucca - ai tempi di Goldoni - era all'inizio della sua espansione dopo che - così come molti altri ortaggi oggi diffusissimi (pomodoro, patata...) - era stata importata dalle Americhe poco tempo prima e solo di lì a poco Chioggia avrebbe cominciato a diventare una delle più grandi produttrici - non solo venete - di zucche con la sua rinomata varietà locale.

In verità prima del viaggio di Colombo esisteva già una zucca nostrana (sia pure di origine asiatica), che è la *zucca bottiglia (Lagenaria siceraria)*. Utilizzata da fresca in cucina, sia pure con una resa scarsa, una volta essicata si trasforma in un contenitore leggero ed impermeabile tanto da essere storicamente adottato sia da viandanti sia da briganti.

Altra varietà (simile alla zucca marina) molto coltivata nella nostra regione - forse la più diffusa in talia - è la *delica*, un precoce ibrido di origine giapponese.

Zucca *delica*.

Zucca *violino*.

Altra zucca molto usata in cucina e coltivata oramai anche da noi è la zucca *violina*, così chiamata per la forma (mentre il nome della varietà - *butternut* = crema di nocciola - si riferisce al colore). Molto dolce e delicata, si conserva in casa in un luogo fresco e asciutto fino a tutta la primavera.

Un altro modo di conservare a lungo tutti i tipi di zucca è quello di metterle in congelatore una volta cotte e asciutte.

COSA FARE CON UNA ZUCCA

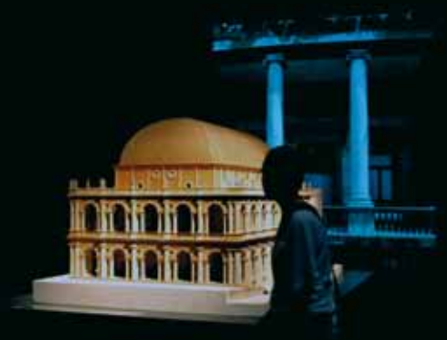
Con un'unica zucca da un paio di chili (da cruda) si può confezionare un menu completo.
Cominciamo con il cuocere la zucca in forno per 40 minuti a 180°.

ANTIPASTO DI MAZZANCOLLE SU CREMA DI ZUCCA.
Frullare con un mixer un po' di zucca cotta al forno e soffriggere in cipolla tritata. Allungare la crema con un po' di brodo vegetale. Aggiungere sale e pepe. A parte cuocere le mazzancolle (pelate) su una padella antiaderente finchè diventano arancioni. Impiattare un paio di cucchiai di crema di zucca e disporvi sopra le mazzancolle (4 per persona). Aggiungere pepe e un filo di olio extravergine.

ORZOTTO DI ZUCCA
Tagliato a dadini mezzo chilo di zucca cotta al forno, la si fa saltare con aglio schiacciato e un trito di cipolla in un tegame. Fatta appassire con un po' di brodo e profumata con della cannella, la si usi come base per l'orzotto (risotto di orzo), che sarà pronto in circa venticinque minuti.

TORTA DI ZUCCA
Ingredienti: burro (250 gr.), farina (500 gr.), 4 uova, zucchero (200 gr.), vaniglia (un po'), sale q.b. - Per la farcitura: zucchero di canna (70 gr.), zucca (800 gr.), panna fresca (180 ml.), 1 uovo, un bicchierino di marsala all'uovo, un po' di cannella, di noce moscata e di zenzero.

Impastata la pasta frolla (farina, burro freddo e sale, zucchero a velo ed estratto di vaniglia e tuorli) si lascia riposare per mezz'ora in frigo. Nel frattempo si schiaccia la zucca (cotta al forno) con una forchetta unendovi lo zucchero di canna, l'uovo, la panna, la cannella, la noce moscata, il marsala e lo zenzero fresco grattugiato. Addensare in un tegame per circa 10 minuti, e versare sulla pasta frolla che sarà stata stesa con un mattarello (spessore di circa 5 mm.) e posta in uno stampo da da forno imburrato e infarinato.
Bucherellato il fondo della frolla con una forchetta, vi si versi la crema di zucca. Fare cuocere la torta in forno preriscaldato a 190° per circa 1 ora.



La basilica ritrovata

di paolo perini

La preoccupazione che sembra leggersi sul volto di Andrea della Gondola - certamente più noto col nome di Palladio - nella statua che lo rappresenta a fianco della sua basilica, sembra a questo punto superata: la sua *"fra le maggiori e più belle fabriche"* realizzate *"dagli antichi in qua"* - come egli senza falsa modestia definì l'opera - può essere considerata salva. E recuperata.

Abbiamo perciò finito di ammirarla disturbata da transenne, impalcature e gru.

Non che la sua vita sia stata mai semplice, a dire il vero; la piazza che oggi essa domina, infatti, cominciò ad assumere una valenza monumentale molto lentamente e solo a partire dalla trecentesca chiesa di San Vincenzo.

Prima, sul lato sud dove oggi si impone la mole palladiana, si erigeva un'articolata sede comunale - con Camera degli Anziani, salone, cappella, prigioni - che nel 1236 Federico II incendiò, rimanendo inutilizzabile per tutto il vicariato di Ezzelino III da Romano. E fu solo con le sovvenzioni della Serenissima che si cominciarono i primi interventi di recupero (1444).

Ne scaturì un nuovo palazzo comunale, detto palazzo della Ragione, con una copertura lignea a carena rovesciata rivestita di lastre di piombo non dissimile da quella dell'omonimo palazzo padovano, costruito oltre cent'anni prima.

A SINISTRA: Il modello della basilica in mostra a Istambul, capitale europea della cultura nel 2010.
A DESTRA: La statua del Palladio a Vicenza.

La basilica durante il restauro.

Fu alla fine del Quattrocento che venne deciso di affidare a Tommaso Formenton la realizzazione di una duplice teoria di logge che nobilitassero la piazza - sotto cui prendessero sede piccole botteghe - ma esse si rivelarono strutturalmente deboli e crollarono miseramente (1496).

Vicende politiche, poi, costrinsero la città ad occuparsi di tutt'altro (guerra della Lega di Cambrai -1509/1516), e si dovette aspettare il 1548 - dopo il rifiuto di molti progetti - per approvare la proposta del Palladio ed incaricarlo dei lavori, che si conclusero nel 1614.

Ma altri danni giunsero con il terremoto del 1695, poi con il bombardamento del 1945 e il crollo della copertura.

Insomma, chissà che i numerosi problemi che hanno afflitto la basilica oggi siano davvero accantonati definitavente.

PER SAPERNE DI PIÙ:
0424 429999
biglietto@lineadombra.it
www.lineadombra.it

Restauro in corso.

Don Chisciotte e Sancio Panza.

Il suono della ceramica

di nico bertoncello - foto di giorgio bertoncello

E' una fortuna trovare nello stesso laboratorio due artisti: Domenico e Diego Poloniato, maestri cucari e non solo. Si tratta di padre e figlio. Il gioco della tradizione che si tramanda.

Domenico si è diplomato all'Istituto d'arte di Nove (VI), del quale è stato poi anche insegnante per oltre vent'anni. Da sempre dunque ha saputo rappresentare la ceramica creando, e continuando a farlo, opere d'arte, disseminate oggi sia in Italia che all'estero.

Ma Domenico ha rilanciato per primo la tradizione tipica novese del "cuco", il popolare fischietto che è stato giocattolo per i bambini ma anche messaggio d'amore tra innamorati, la cui storia si perde nelle feste popolari di un tempo (quello più rinomato rappresenta il "soldato", apparso in epoca napoleonica).

A SINISTRA: Cucco.
SOTTO: Asinello fischiante.

Giostra.

Diego, da bravo allievo, non è da meno. Dopo gli studi alla scuola d'arte e l'esperienza presso un'azienda del posto, nell'87 ecco il laboratorio in proprio.

Cuchi e arciduchi, il suono della ceramica, sono i prodotti più rinomati della ditta Poloniato, oltre a presepi, statue, giostre, busti, piatti e una grande varietà di sculture.

Domenico oggi è pensionato, e alla bella età di 86 anni sta qui al banco a realizzare i suoi modelli. Non è interessato alla vendita; sono come figli, li produce e se li tiene in magazzino. Si tratta di una continua sfida con se stesso, misurare la propria bravura e averne soddisfazione.

Diego preferisce essere considerato un artigiano, nella tradizione - dunque - ma con uno stile personale.

Realizza le proprie di getto: pezzi unici fatti senza stampo ne' disegno. Sono l'arte e la fantasia a portare verso il prodotto finito.

Tutti i pezzi sono eseguiti con materiali ad alta temperatura, greificati e trattati con ossidi puri. La particolarità di questi oggetti è quella di venire realizzati manipolando impasti di varie colorazioni, mescolati per ottenere effetti cromatici caratteristici. Ne emerge un semilavorato che dà grande perfezione di segno e di rifinitura.

Ecco le manifestazioni e le mostre in tutto il Paese, come dimostrano i manifesti appesi alle pareti del laboratorio: Ostuni, Faenza, Friuli, Toscana. La carica innovativa lo porta spesso a rappresentare la ceramica della sua terra, ambasciatore nel mondo.

Tante le soddisfazioni: ha primeggiato a Caltagirone (CT), Rutigliano (BA), Asolo (TV), a Moncalieri (TO), Ronco Biellese (BI), Matera...

A fine anno giocherà in casa con il maestro Cesare Sartori, in una delle mostre che Il comune di Nove organizza per "I talenti della ceramica - Generazioni a confronto".

E' vero che il settore sta attraversando un momento difficile, ma finché vi sono giovani come Diego non se ne perderanno mai le tracce.

PER SAPERNE DI PIÙ:
www.diegopoloniato.it

Un biologico più umano

di vittorino crivello

Gli astronauti USA che per primi hanno ruotato attorno alla Luna nell'ambito della missione Apollo, hanno affermato che la cosa più innovativa è stata quella di vedere la bellezza della Terra da lassù. Poi hanno letto un brano della Genesi sulla Creazione che ha fatto riflettere ed emozionato migliaia di scienziati, questo è il miracolo che ogni giorno dimentichiamo lasciandoci sopraffare dal degrado politico, economico, spirituale, culturale e ambientale.

A LATO: Nespole giapponesi.
SOPRA: Melograni.

Tra ciò che abbiamo dimenticato vi è anche la storia dell'agricoltura biologica, o forse non è stata mai scritta e divulgata in modo semplice.

L'agricoltura biologica non è una moda bensì una corrente di pensiero iniziata nella metà dell'800 in Germania per promuovere uno stile di vita semplice e naturale, a difesa dell'ambiente e della salute, dando vita alle prime attività di coltivazione biologica e biodinamica.

Il movimento ambientalista e salutista si diffuse principalmente nel Nord Europa, negli Stati Uniti e in Giappone. Negli anni 1960-70 questi principi vennero ripresi soprattutto nell'ambito di una maggiore consapevolezza dei danni ambientali e dei rischi per la salute causati dall'uso indiscriminato della chimica industriale in agricoltura.

A seguire in Inghilterra, l'associazione denominata *Soil Association* creò un proprio marchio e introdusse i disciplinari di produzione e di qualità al fine di

garantire ai consumatori di prodotti biologici un'effettiva garanzia legale.

L'evoluzione normativa si perfeziona nell'ambito della Comunità europea con l'emanazione del regolamento n° 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico. Sedici anni dopo lo stesso regolamento viene sostituito con il reg. CE 834/07 supportato dalle norme tecniche di attuazione e affiancato - recentemente - dal regolamento sull'acquacoltura e sul vino biologico. Insomma, gli enti di tutto il mondo continuano giornalmente ad occuparsi di biologico producendo revisioni e aggiornamenti documentali a dimostrazione che il comparto suscita un notevole interesse sociale, economico e ambientale.

L'attività legislativa ribolle come il mosto nel tino - dunque - ma al contrario del mosto che diventa vino, essa incombe sugli operatori sempre più minacciosa di perfezionismo e di sanzionismo rimanendo per giunta torbida.

E se la scelta di produrre o trasformare o commercializzare prodotti biologici deve essere sostenuta da una formazione professionale tecnica riconosciuta in ambito comunitario, l'energia vitale dei cibi biologici non si estrinseca in un valore analitico di laboratorio ma rappresenta la sommatoria di tutte le energie positive immesse nell'attività del ciclo di vita del prodotto.

A cominciare da un pensiero che punti alla conservazione dell'ambiente, alla spiritualità della conoscenza e all'amore per la vita.

PER SAPERNE DI PIÙ
www.certbios.it

MAGAZINE

INDICE DEI NUMERI DEL 2012

La nostra regione		
LE STRADE MAESTRE	n. 13	pag. 4
SPECCHI D'ACQUA DOLCE	n. 14	pag. 4
SAN ROCCO	n. 14	pag. 32
ATLANTE FOTOGRAFICO DEL TERRITORIO VENETO	n. 15	pag. 4
CONFINI	n. 16	pag. 4
Ecologia e outdoor		
FESTIVALBRENTA	n. 13	pag. 10
METEO: UNA REGIONE RECORD	n. 13	pag. 26
PASTA MADRE	n. 13	pag. 46
IL BIOLOGICO CONVIENE	n. 13	pag. 60
MA ROSSO DI SERA...	n. 14	pag. 20
CARBONIO	n. 14	pag. 52
CAPRA & CAVOLI	n. 15	pag. 27
GO' DA TAIARE EL FEN	n. 15	pag. 38
SENGIO ALTO	n. 16	pag. 12
PIOVERA' NEL MIO GIARDINO	n. 16	pag. 36
UN BIOLOGICO PIU' UMANO	n. 16	pag. 52
Flora & Fauna		
O RONDINELLA CHE LIBERE L'ALI	n. 13	pag. 54
ROSSO FUOCO	n. 15	pag. 20
ZUCCHE	n. 16	pag. 40
Territorio		
IL *DOGANA* DELLA SPELONCIA (VI)	n. 13	pag. 12
DAL TABACCO ALLA MENTA (VI)	n. 13	pag. 16
CHIOGGIA: LAVORI IN CORSO (VE)	n. 13	pag 38
DAL TRENINO ALLA BICI (VI)	n. 14	pag. 14
FRATTA POLESINE (RO)	n. 14	pag. 42
MALCÉSINE (VR)	n. 15	pag. 13
SAPORE DI SALE (VE)	n. 15	pag. 50
LA CITTA' SCOMPARSA (VE)	n. 16	pag. 22
LA BASILICA RITROVATA (VI)	n. 16	pag. 44
Arte		
ELOGIO DEI CUCO	n. 13	pag. 20
EMOZIONI D'ARGILLA	n. 13	pag. 50
SCULTORE DEL VENTO	n. 14	pag. 38
VECIO FUTURO	n. 14	pag. 48
L'ORCHESTRA POPOLARE DELLE DOLOMITI	n. 15	pag. 42
LA DANZA DEL LEGNO	n. 15	pag. 46
EMOZIONI BAROCCHE	n. 16	pag. 32
IL SUONO DELLA CERAMICA	n. 16	pag. 48
Libri e racconti		
L'ALBA DEI LIBRI	n. 13	pag. 36
IL PROFUMO DELLE GIOSTRE	n. 13	pag. 42
PICCOLI PIANISTI	n. 14	pag. 24
SE TI ABBRACCIO NON AVER PAURA	n. 14	pag. 47
LA CARTOLINA REALE	n. 15	pag. 24
VECCHIO SCARPONE	n. 15	pag. 32
CRESCE CALANDO	n. 15	pag. 37
I PADRONI DEL VENETO	n. 16	pag. 35
Portfolio fotografico		
MASSICCIO DEL GRAPPA	n. 13	pag. 31
L'ALBERO, LE SUE FORME, I SUOI COLORI	n. 14	pag. 27
GALAVERNA	n. 16	pag. 27

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 Monte Grappa n.37C
Tel 0424.471125 Fax 0424.476947
www.certbios.it info@certbios.it