MAGAZINE
IN VENETO
CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO PRIMAVERA 2009

Periodico trimestrale gratuito in attesa di registrazione al Tribunale di Bassano del Grappa (VI)

IN QUE STO NU MERO

3 Editoriale 4 I Leoni di San Marco 14 Festivalbrenta: meeting di arrampicata 18 I do fradèi Squìquari 20 Il gambero d'acqua dolce 23 Millecampi 27 Alberi autoctoni 32 Vidor 34 Candidi germogli 38 Il santuario dei SS. Vittore e Corona 42 Primavera velenosa 45 Appuntamenti di primavera 46 L'oro della Grande Guerra

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.

A tutti coloro che invieranno la risposta esatta entro il 15 aprile 2009 sarà spedito in dono il libro "Dove la Terra era Acqua" (fino ad esaurimento scorte)

MAGAZINE

Direttore Responsabile Cristina De Rossi - *Coordinatore redazionale* Paolo Perini

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO:
Claudio Bizzotto, Manuel Campagnaro, Heike Finck-Stoltenberg, Stefano Malvestio, Maurizio Miele, Matteo Mocellin, Davide Pegoraro, Pierangelo Salin.

Editore **INVENETO onlus**
Via Volpato, 50 - Casella Postale 244 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
339 4173657 - info@inveneto.biz - www.inveneto.biz

Ti piace la rivista? Vuoi collaborare anche tu? Contattaci!

EDITORIALE

"Vanno, vengono, qualche volta si fermano..."

Fabrizio De Andrè scriveva così a proposito delle nuvole; le stesse parole si possano usare per la carta stampata. Anche le riviste, infatti, vanno, vengono...

Ma in fondo: che male c'è a produrre un contenitore di parole, immagini, storie senza chiedere denaro ai lettori ed anzi invitandoli fin da ora a farsi loro stessi autori?

Questo "magazine", come presuntuosamente è stato chiamato, è a disposizione di tutti coloro che non hanno rinunciato a darsi da fare, e anche se talvolta perdono la speranza, ritengono che i sassi nello stagno vadano comunque gettati. Se non altro perché da onda nasce onda...

In queste pagine cercheremo di raccogliere e offrire spunti utili a migliorare il nostro tempo, a conoscere la nostra storia, a rispondere a qualche desiderio, a soddisfare qualche curiosità, a sgombrare la mente e il corpo dalle tossine.

Cercheremo di fare da sponda a tutti coloro che hanno a cuore il nostro territorio, la cultura, le comunità locali.

In fondo, una rivista è un modo per mettere insieme quel che siamo, quel che possediamo.

Chissà se ci riusciremo...

Inveneto onlus

STORIA

San Marco e il Leone

Marco è uno dei santi più amati al mondo, ed in particolare nel Veneto. Ciò è dovuto alla popolarità del suo Vangelo, ma anche dalla fama che gli dette Venezia.

Del santo si hanno notizie solo dopo la morte di Gesù, anche se egli stesso probabilmente si descrive nel Vangelo come quel *"giovinetto"* che stava con il Cristo durante la sua cattura nell'Orto degli ulivi.

Sappiamo della sua presenza a Roma a metà del I secolo attraverso le parole di Eusebio, che lo colloca nella capitale assieme a Pietro. La cosa è confermata dalla presenza della basilica a lui dedicata.

Segue poi l'apostolo Paolo, ma lo lascia per andare a Cipro. Lo ritroviamo quindi a Roma, poi in Friuli e infine ad Alessandria d'Egitto, dove fonda la chiesa e ne diventa vescovo. Qui probabilmente morì, ucciso e trascinato per la città.

Il leone di Piazza San Marco a Venezia.

Murano (VE).

Le sue spoglie vennero trafugate dai mercanti lagunari nell'828 e trasportate a Venezia, dove pochi anni dopo venne dato inizio alla costruzione della Basilica che ancora oggi ospita le sue spoglie.

Marco all'inizio del suo Vangelo scrive: *"ecco, io mando il mio messaggero davanti a te, egli preparerà la strada. Voce di uno che grida nel deserto... (1,1-3)*. Il messaggero di Gesù è Giovanni Battista, vestito nell'immaginario cristiano con una pelle di leone, e la sua voce che grida viene paragonata al ruggito di un leone del deserto.

Adria (RO)

La fontana in Piazza Leone a Primolano (Cismon del Grappa - VI).

Lo stemma comunale di Castelfranco Veneto (TV), con ben due leoni alati.

Il Leone marciano appare in numerosi stemmi araldici, a partire da quello della Regione Veneto, della Provincia e del Comune di Venezia.

E' presente, però, anche in simbologie nazionali, come nei vessilli della Marina Mercantile, della Marina e dell'Aeronautica Militare, e negli stemmi di molti comuni veneti, come Caerano S. Marco (TV), Castelfranco Veneto (TV), Cismon del Grappa (VI), Cologna Veneta (VR), Fiesso Umbertiano (RO), Montagnana (PD), Riese Pio X (TV), Rovigo, Sant'Urbano (PD) e fuori del Veneto, come Arta Terme (UD), Campolongo Torre (UD), Cortona (AR) e San Marco Argentano (CS), per fare alcuni esempi sparsi su tutto il territorio nazionale.

La Repubblica di Venezia, infatti, al momento della sua masssima espansione, governava su buona parte del nord Italia, dove spesso il suo leone marciano ancora lo ricorda.

Ma i Dogi giunsero anche sulla sponda di là dell'Adriatico, dall'Istria alla Grecia, e dunque anche qui possiamo incontrare il leone alato.

Heraclion (Creta - Grecia).

Marostica (VI).

Chioggia (VE).

Treporti (VE).

Da questo passo derivano le prime rappresentazioni di San Marco come leone alato, anche se la tradizione veneziana vuole che un angelo - in quella forma - appaia a Marco, naufrago in laguna, preannunciandogli che in quelle terre avrebbe trovato un giorno riposo e venerazione il suo corpo. Invece, le prime rappresentazioni del felino marciano risalgono alla seconda metà del XIII secolo, quando Venezia strinse rapporti con l'Egitto. Intorno a questa iconografia sono sorte numerose interpretazioni, la maggior parte delle quali poco suffragate da fonti storiche. Ad esempio, il libro che il leone regge non è il Vangelo; infatti vi si trovano scritte le parole «*Pax tibi Marce, evangelista meus. Hic requiescet corpus tuum* », cioé "Pace a te, Marco, mio evangelista. Qui riposerà il tuo corpo".

Per quel che riguarda il felino, esso rappresenta la forza, le ali l'elevazione spirituale, l'aureola che gli cinge la testa sta ad indicare la santità, caratteristiche che Venezia aveva interesse a fare proprie.

Spesso all'immagine viene associata anche la spada, da sempre simbolo di giustizia (e non di guerra). Il libro aperto indica la sovranità dello Stato; quello chiuso, la sovranità delegata ai propri rappresentanti.

Caposile (VE)

Asolo (TV).

Cittadella (PD).

Erronee sono anche le interpretazione che vedono il libro - aperto o chiuso - e la spada - abbassata o alzata - offrire altri significati, come l'annessione volontaria o meno alla Repubblica dei Dogi.

PER SAPERNE DI PIÙ:
A. Rizzi , "I leoni di San Marco",
Arsenale Ed., 2001, Venezia, euro 145,00.

Verona.

Bassano (VI).

GHELLER

TÜV SÜD

Via Montegrappa, 7 - 36020 Solagna (VI)
tel. 0424.558330 fax. 0424.817780
e.mail: info@gheller.it - www.gheller.it

La nostra è un'impresa finalizzata all'esecuzione di lavori speciali, nata dall'unione di rocciatori e tecnici particolarmente esperti nelle attività che si esplicano su pendii e pareti rocciose naturali o artificiali di qualsiasi altezza ed inclinazione. Operiamo nella realizzazione di opere che riguardano il consolidamento delle pareti rocciose,la difesa dalla caduta massi e valanghe, il ripristino ambientale ed il lavoro aereo con elicottero, non tralasciando settori più propriamente antropizzati quali città e cinte murarie, con problematiche legate al restauro e alla conservazione dei manufatti storici.

A partire dalla definizione delle Vostre esigenze, potrete disporre della professionalità di tecnici e rocciatori aperti alla ricerca di soluzioni per qualsiasi problema, in grado di consigliare esecuzioni specifiche nel modo più economico, rapido e razionale, anche nelle zone interdette alle normali procedure di lavoro edile.

La Gheller srl interviene nel massimo rispetto dell'ambiente e delle norme di sicurezza ed è certificata UNI EN ISO 9001 da TUV Management Service.

- BARRIERE FERMANEVE

- DISGAGGI
- DEMOLIZIONI
- IMBRAGAGGI
- ISPEZIONI E MONITORAGGI

- RETI E PANNELLI

- ANCORAGGI
- MICROPALI

GHELLER

FESTIVALBRENTA MEETING

1-2-3 MAGGIO 2009

Con il patrocinio di:
Provincia di Vicenza, Comunità Montana del Brenta, Comuni di San Nazario e Valstagna.

Il FESTIVALBRENTA è un'iniziativa che vuole far conoscere le la Valbrenta, a monte di Bassano del Grappa (VI), come teatro di attività in natura. Questa prima edizione è dedicata all'arrampicata, che nel contesto veneto ha radici profonde e grande diffusione.

A organizzarla è *Inveneto onlus*, in collaborazione con il *Club Alpino Italiano* e gli enti locali competenti per territorio.

Luogo della manifestazione è la Valbrenta e i suoi versanti che risalgono l'Altipiano di Asiago e il Massiccio del Grappa, dove numerose sono sia le vie di arrampicata classica - si pensi alle palestre di Valle Santa Felicita e alla Cresta di San Giorgio - sia quelle di arrampicata sportiva, che nell'ultimo decennio hanno attirato appassionati da ogni dove.

Nei tre primi giorni di maggio, dunque, si praticherà l'arrampicata sulle falesie e verrà offerta l'occasione di "assaggiare" l'affascinante disciplina anche al pubblico delle famiglie.

a cura di

ONLUS INVENETO

ARRAMPICATA

MEETING DI

VEN. 1 MAGGIO

10-18 CERCA (Campolongo s/Br.): Accoglienza - tel. 339 4173657.
14-18 Arrampicata e dimostrazioni in FALESIA. *
19 CERCA: Cena (su prenotazione).
21 CERCA: "Arrampicare era il massimo". Incontro con Franco Giovannini.

SAB. 2 MAGGIO

10-18 Arrampicata e dimostrazioni in FALESIA. *
19 CERCA: Cena (su prenotazione).
21 CERCA: Videoincontro con Gianluca Bellin.

DOM. 3 MAGGIO

8.30 CRESTA DI SAN GIORGIO: Escursione alpinistica con prove di arrampicata. Appuntamento al parcheggio Bresagge (imbocco sent. n. 48). A cura delle guide alpine X Mountain.
10-18 Arrampicata e dimostrazioni in FALESIA. *
13 CASAPARCO (Camposolagna - M.Grappa): Pranzo (su prenotazione).
16 CASAPARCO: Concerto.

Per tutto il giorno a Camposolagna saranno presenti STANDS di abbigliamento sportivo, prodotti tipici e bigiotteria.

Si ringraziano per la preziosa collaborazione

* **Per ulteriori informazioni (accesso alle falesie e aree boulder) ed eventuali integrazioni al programma, si invita a consultare il sito www.festivalbrenta.com**

Per tutto il FESTIVALBRENTA presso il CERCA funzioneranno gratuitamente ATTIVITA' DIDATTICHE e servizi doccia a supporto delle attività sportive.

INFO E PRENOTAZIONI
349 7230686
www.festivalbrenta.com

in collaborazione con:

VALBRENTA

Ristorazione

Birreria Beer Bust - via Roma, 69 - 3332421884 - San Nazario
Birreria Pizzeria Trenti - 0424 80392 - www.trenti1956.it - Pove d/Gr.
Caffè Nazionale Valstagna - 0424 99820 - Valstagna
Hotel Ristorante Ai Cavallini - 0424 558005 - www.hotelaicavallini.net - Solagna
Locanda Italia - 0424 432019 - Primolano (Cismon d/Gr.)
Pizzeria Trattoria 3 Volti - 0424 99394 - 338 3721053 - Costa (Valstagna)
Ristorante Alla Nave - 0424 816049 - www.ristoranteallanave.it - Campolongo sul Br.
Ristorante Pizzeria Al Mondo - 0424 99579 - www.mondodifantasia.it - Valstagna
Ristorante Pizzeria Cornale - 0424 432059 - www.cornale.com - Piovega di Sotto (Enego)
Ristorante Pizzeria Val Goccia - 0424 432126 - www.valgoccia.com - Cismon d/Gr.

Alloggio

Cerca - 339 4173657 - www.inveneto.biz - Campolongo s/Br.
Hotel Ristorante Ai Cavallini - 0424 558005 - www.hotelaicavallini.net - Solagna
Ristorante Pizzeria Al Mondo - 0424 99579 - www.mondodifantasia.it - Valstagna

MONTE GRAPPA

Ristorazione

Baita Monte Asolone - 0424 559000 - www.inveneto.biz - Val dea Giara
Rifugio Alpe Madre - 0424 559076 - www.rifugioalpemadre.it - Colli Alti
Ristorante Al Campo - 0424 556000 - www.camposolagna.it - Camposolagna

Alloggio

Baita Monte Asolone - 0424 559000 - www.inveneto.biz - Val dea Giara
Casaparco - 339 4173657 - www.inveneto.biz - Camposolagna
Rifugio Alpe Madre - 0424 559076 - www.rifugioalpemadre.it - Colli Alti

Una lunga storia di passioni e sapori

CHI È ROMANO CORNALE

Corre l'anno 1917 quando nasce Romano Cornale a Calcinato di Valsugana, nel cuore della Valbrenta, tra l'Altopiano di Asiago e il massiccio del Grappa, ad appena due km da dove, nel 1989 avrebbe inaugurato il *Premiato Ristorante Birreria Cornale*. La struttura, negli anni precedenti la prima guerra mondiale, fungeva da abitazione di frontiera per gli ufficiali della Finanza: a Forte Tombion, situato ad appena 200 metri, c'era la dogana fra l'Italia e l'Austria. Quella di Romano è una scelta di vita: vivere e lavorare nella sua valle e portare vita e lavoro alla sua valle. E così è: l'antica osteria, ristrutturata con sapienza ed amore, con il suo gigantesco boccale di birra illuminato sul tetto, diventa un punto di riferimento sia a nord che a sud della Valbrenta. Alla sua passione per la birra, Romano accompagna quella per i motori, partecipando da diversi anni con brillanti piazzamenti al *Rally Historique* di Montecarlo per auto da rally d'epoca e alla Milano-Taranto per moto da corsa d'epoca.

ATMOSFERA

Nelle sei sale domenano il legno e l'atmosfera bavarese, con tanto materiale recuperato dalle vecchie birrerie di Monaco. Una delle sale del piano terra s'ispira allo stile dei conventi dei monaci agostiniani.

CUCINA BAVARESE

Da Cornale trovi i piatti della tradizione bavarese: spätzli, wiener schnitzel, pretzel, stinco al forno, bianco/rosso bollito, carré di maiale, agnello in crosta, wurstel e crauti, salsiccia bianca, crudo della Foresta Nera, strudel di mele...E per finire, la grappa ai mirtilli!

CUCINA DELLA VALBRENTA

Cornale aderisce al *Gruppo Ristoratori Tronto della Valbrenta*. Piatto tipico: trofie fritte con polenta, in olio extravergine

CORNALE È UNO DEI RISTORANTI CONSIGLIATI DALLA VENERABILE CONFRATERNITA DEL BACCALÀ ALLA VICENTINA

Sabato 27 settembre a Sandrigo è stata consegnata a Romano Cornale la targa di adesione all'associazione. Scopo del sodalizio è promuovere il piatto tipico vicentino e, più in generale, la cultura gastronomica locale e il turismo a essa legato. In questo senso Cornale con la sua posizione strategica e i suoi rapporti con la Baviera, è ritenuto un ambasciatore ideale. Martedì 11 novembre, festa di San Martino, in tutti i locali aderenti alla Confraternita si potrà gustare il vero baccalà alla vicentina al prezzo speciale di 12 euro!

PIZZERIA

Tra le specialità, fatte con ingredienti di primissima qualità, ricordiamo:
- la raffinata pizza Maranello, con i sapori dell'Appennino Emiliano: la cuoppa stagionata e il pregiato aceto balsamico tradizionale di Maranello.
- Novità! La pizza Marcesina, con i sapori dell'Altopiano dei Sette Comuni: Asiago mezzano, capriolo, porcini, finocchio, bacche di ginepro. Questa pizza trae il nome dall'immensa e suggestiva Piana della Marcesina, situata per la gran parte nel comune di Enego, e denominata "la Finlandia d'Italia", per la sua estrema bellezza e per il fatto di essere conosciuta, nonostante sia ad un'altitudine media di appena 1350 m, come il luogo più freddo d'Italia: -30° d'inverno!

BIRRERIA

La *Birreria Cornale* è il primo locale tipico Augustiner oltre i confini della Baviera e Romano è lastronomi per l'Italia della fabbrica Augustiner; la più antica di Monaco, fondata nel 1328 dai monaci agostiniani. Le sue sette birre vengono spillate in casa da Cornale da un impianto unico al mondo, inventato dallo stesso Romano. E' un impianto di spillatura a caduta permanente, cioè senza gas di spinta. In questo modo la birra viene spillata con le stesse caratteristiche di una spillatura da botte: la birra non è gassata ma viva.

VINI

La proposta enologica di Cornale sono i vini dell'Abbazia di Novacella, vicino a Bressanone, la cui cantina fu fondata nel 1142 dai monaci agostiniani, gli stessi che avrebbero fondato la birreria Augustiner! Nella stessa cantina di oltre 850 anni le vengono vinificate le uve provenienti da tre pregiati vigneti situati sui pendii soleggiati dell'Alto Adige, nella zona vitivinicola più settentrionale d'Italia.

CICLOPISTA DEL BRENTA

Cornale è punto di partenza o di arrivo della ciclopista del Brenta, che in una sessantina di km porta fino al lago di Caldonazzo. Un itinerario stupendo, dentro a un paesaggio da favola, da percorrere naturalmente pedalando. Puoi anche noleggiare una delle 60 biciclette del "rent-a-bike", con assistenza e ricambi, di Cornale. Qui, oltre alle specialità gastronomiche bavaresi e alle fantasiose pizze, hai anche a disposizione un comodo punto di ristoro al sacco e l'ormai famosa "fontana del ciclista".

PALESTRA DI BOCCE

Poco più a nord di Cornale, tra le maestose pareti rocciose di Cismon del Grappa, nei pressi del rotaio Covolo di Butistone, sorge la più grande e storica falesia di arrampicata della zona.

Premiato Ristorante Birreria

CORNALE

Valbrenta Cismon-Primolano

Tel. 0424 92554 - Lunedì Chiuso

www.cornale.com

In Comune di Enego

RACCONTO

I DO FRADÈI SQUÌQUARI

C'era una volta – ma non tantissimo tempo fa – una famiglia di Squìquari che aveva casa e campi nella campagna più profonda.

Per raggiungerli bisognava infilarsi in un dedalo di stradine bianche senza nome, e ricordarsi di tenere a mente dei punti di riferimento.

Non a caso, durante le ferie di Dino Ten – e Dino Ten era l'unico postino al mondo in grado di scovare gli Squìquari – i postini foresti che lo sostituivano si perdevano nei campi con regolarità. Perché quegli Squìquari vivevano davvero fuori dal mondo, e furono tra gli ultimi a poterselo permettere.

A quei tempi la famiglia degli Squìquari era composta dai genitori – già anziani – e dai figli Bruno e Giordano, i quali, a dire la verità, non avevano tutte le fascine al coperto.

Soprattutto Giordano.

Bruno, infatti, riuscì a sposarsi, andando a vivere nella stalla accanto alla casa, rimessa in sesto in quattro e quattr'otto, e si trovò perfino un lavoretto part-time come aiutante di un meccanico sui-generis – alcuni lo chiamavano "L'Onto", altri "El Sìngano" – che aveva una specie d'autofficina all'aperto dalle parti di Sant'Anna Morosina.

Giordano, invece, non ebbe quelle possibilità e visse sempre con i genitori.

Quando poi questi se n'andarono in cielo uno poco dopo l'altro, si ritrovò da solo nella vecchia casa, con Bruno che lo teneva d'occhio.

Giordano aveva una passione e una preoccupazione.

La passione era la tivù, e per molti anni fu letteralmen-

te nutrito dalla Rai.

Adorava i telefilm della serie Ufo, quelli con la Shado, il comandante Straker, la Base Luna, gli intercettori, lo Skydiver e le Shado-mobili.

Adorava Portobello, e quando arrivava il momento delle rubriche "Fiori d'arancio" e "Dove sei", si metteva a piangere come un bambino. Riguardo al dannato pappagallo, andava in giro a dire a tutti che conosceva il modo sicuro per farlo parlare.

Fu la legge sulla liberalizzazione dell'etere che lo emancipò dalla Rai.

Di notte iniziò a frequentare le piccole emittenti private che lo rifornivano a getto continuo di novità e filmetti porno, mentre di giorno lo si vedeva spesso sul tetto, intento ad indirizzare l'antenna verso altre frequenze e nuove emozioni. Il suo stile di vita subì dei contraccolpi.

Si vede che non era pronto...

Poi Giordano aveva anche una preoccupazione: la paura matta di ingrassare.

La notte che in tivù incrociò una bella ragazza che, con una tuta spaziale, sudava alla grande e perdeva peso, gli balenò un'idea.

Era un pomeriggio di luglio e faceva un'afa da ansia. Bruno, rincasando, lo trovò sopra il tetto esposto a mezzogiorno, lungo disteso sulle tegole, vestito di tutto punto, pantaloni di fustagno, maglione di lana e impermeabile nero per imprigionare i raggi solari.

Quando lo tirò giù, era già semincosciente.

P.S.

Un giorno il comune decise di dare un nome anche alle stradine bianche, e gli operai piantarono i pali di ferro e le insegne nuove di zecca. Il destino volle che la casa degli Squìquari si ritrovò in via Giordano Bruno, civico 16.

L'indomani la via era diventata "Giordano E Bruno SQUÌQUARI", e nessuno ebbe alcunché da ridire.

IN LIBRERIA:
A. Sarzo,"Spuài", Ed. Inveneto, Bassano, 2009, euro 12,00

Il gambero d'acqua dolce

Stava per estinguersi per colpa di un predatore inarrestabile: l'uomo. Le sistemazioni irrigue, la cementificazione dei corsi d'acqua, il loro inquinamento chimico e, non ultima, la tradizione - oggi barbara - di mangiarli, avevano fortemente ridotto la presenza di questi affascinanti crostacei. Oggi la situazione sembra migliorata.

Il classico ambiente dove vive il gambero d'acqua dolce.

E infatti li si possono osservare tra i sassi dei ruscelli, là dove la corrente rallenta per qualche motivo. Ma ci vuole un'occhio attento e paziente: i gamberi d'acqua dolce *(Astacus astacus)*, infatti, accumulano sul proprio cefalotorace deposizioni calcaree o microalgali in modo da mimetizzarsi alla perfezione con l'ambiente acquatico in cui vivono. Inoltre, il loro lento muoversi sul fondo, e il luccichìo che spesso accompagna il ruscellare di acque limpide, aumentano la loro possibilità di non essere individuati.

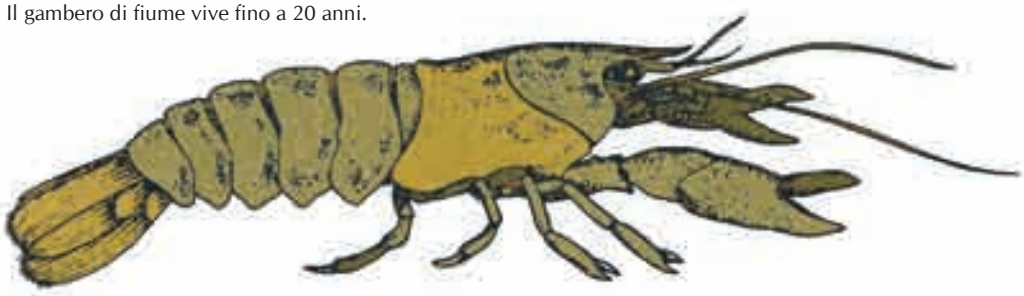
Questo gambero - chiamato anche "di fiume", è diffuso specialmente sulle prealpi venete. Essendo sensibili all'inquinamento chimico, la loro presenza è indicatrice di una buona qualità chimica dell'acqua. Allo stesso tempo essi si cibano di piccoli molluschi, insetti, sostanze vegetali e animali morti, e dunque accettano un buon grado di "inquinamento" organico.

Cacciano preferibilemente nella poca luce. Camminano in avanti, mentre si spostano all'indietro quando fuggono con un repentino colpo di coda.

Si accoppiano in autunno, e i piccoli nascono in primavera. Durante la crescita, gli individui "mutano" più volte abandonando il loro esoscheletro coriaceo, diventato troppo piccolo.

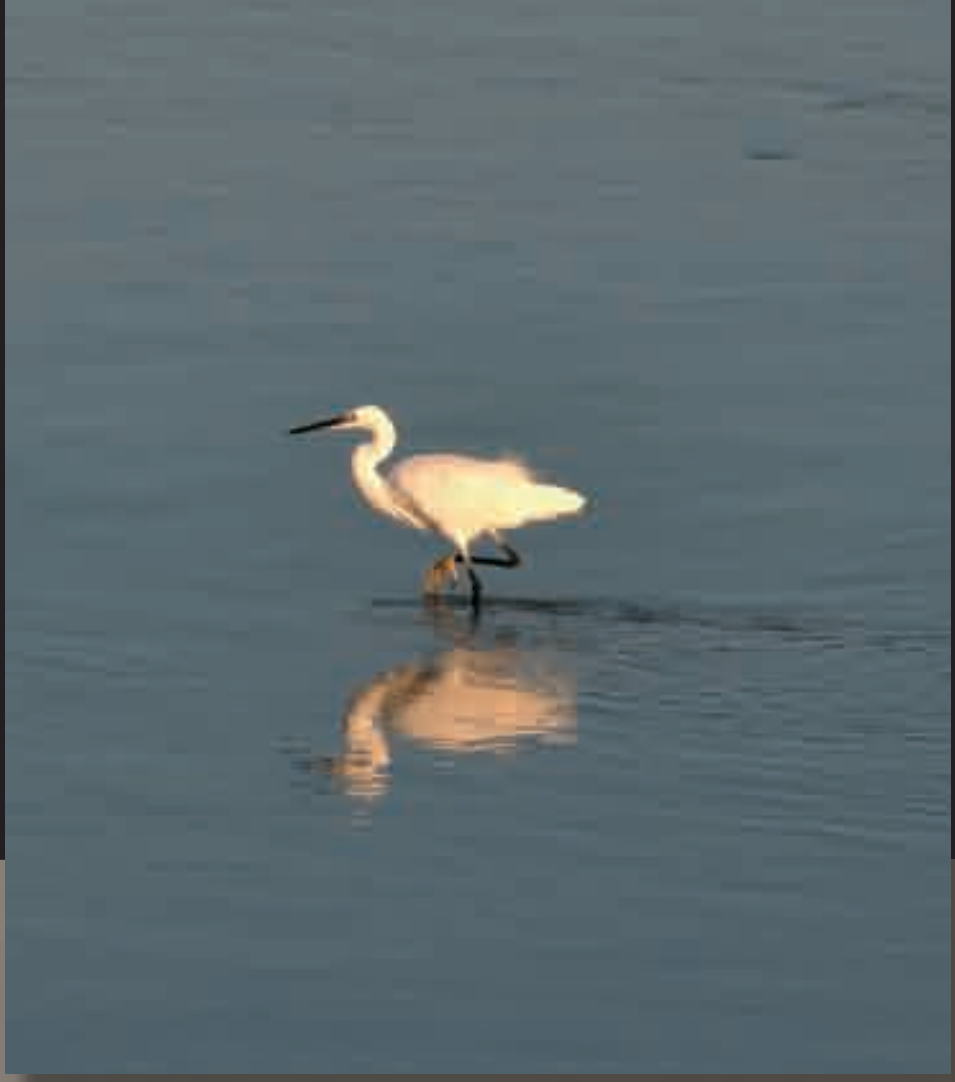
Phylum:	***Arthropoda***
Classe:	***Crustacea***
Ordine:	***Decapodi***
Famiglia:	***Astacidi***
Genere:	***Astacus***
Specie:	***Astacus***

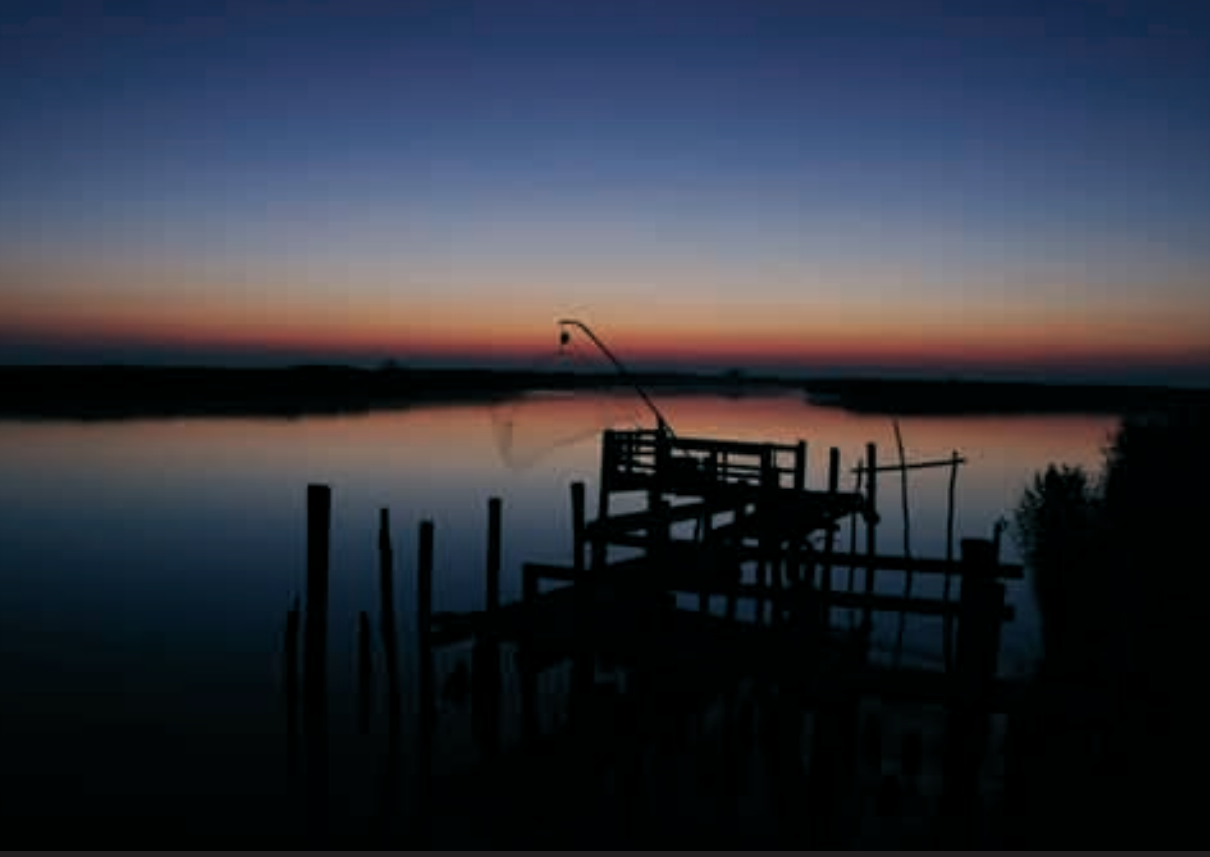
Il gambero di fiume vive fino a 20 anni.



SCARDOVARI

Matteo Mocellin
www.matteomocellin.com





LA SACCA DI SCARDOVARI

Scardovari è un borgo (Porto Tolle) - situato sull'isola della Donzella, una vasta area di bonifica coltivata prevalentemente a riso posta tra i rami del Po delle Tolle e quello di Gnocca - cresciuto a ridosso dell'omonima Sacca, una grande laguna. Alla fine del 1700 alcune famiglie di pescatori si costruirono delle capanne su un rialzo naturale di terra che emergeva dal sistema deltizio del Po, e vi si insediarono dedicandosi alla pesca della scardova, un pesce d'acqua dolce. Per circa due secoli era raggiungibile solo per via fluviale, fino a venire collegata alla terraferma attraverso una strada arginata lunga 18 km. Oggi l'area è una bellissima meta di turismo naturalistico grazie alle numerosissime specie di uccelli osservabili.

PER SAPERNE DI PIÙ

BORZIELLO G.,1998, "Escursioni. Coste Alto-Adriatiche da Trieste a Ravenna", Cierre Ed., Caselle di SommacampagnA - VR

foto

1barca
2garzetta
3casone
4airone cinerino
5tramonto

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.

Alberi autoctoni

Può succedere che chi ha la fortuna di possedere un giardino, uno spazio verde, magari una tenuta, abbia il desiderio di mettere a dimora delle piante e sia incerto sulle specie da scegliere.

I criteri a cui attenersi, infatti, possono essere molti, a cominciare da quelli estetici, ma un criterio dovrebbe sempre prevalere sugli altri: ogni albero ha bisogno di condizioni determinate sulla sua origine e dunque da specifiche necessità biologiche.

Indispensabile è tener conto, dunque, del tipo di terreno, della giusta esposizione alla luce, di un certo grado di umidità e di ventosità, oltre che della quota e della disponibilità di spazio per il suo sviluppo da adulto.

Rispettando questi basilari criteri, ci garantiremo la sua buona salute e la nostra soddisfazione.

Se non si vuole creare un giardino botanico - il quale ha un indubbio fascino ma ha bisogno di essere permanentemente assistito - la scelta delle specie deve ricadere su piante autoctone - cioè di origine locale - o almeno naturalizzate, cioé introdotte nel corso del tempo da altri paesi ma ben adattatesi oramai al nostro clima.

Una prima scelta da fare è tra due grandi gruppi, gli alberi sempreverdi o quelli a foglie caduche.

I primi - le conifere (eccetto il larice) - hanno la caratteristica di mantenere la chioma per tutto il corso dell'anno.

Ciò significa che, specialmente d'inverno, creeranno degli ampi coni d'ombra permanentemente freddi, e questo potrebbe nuocere alle specie vicine. Inoltre, il loro lento e continuo ricambio fogliare crea un progressivo accumulo di aghi alla base del tronco, impedendo all'erba e ai fiori - anche quelli spontanei - di germogliare. Infine, le conifere non producono fioriture apprezzabili sotto il profilo estetico.

Le seconde, invece, cioè le caducifoglie, si spogliano nella stagione fredda, e questo garantisce una sia pur debole insolazione al terreno sottostante.

Inoltre, le foglie secche si possono rivelare un ottimo strumento per proteggere le specie più vulnerabili: si può infatti evitare il congelamento del terreno disponendole alla base degli stessi fusti o nelle aiole.

Si tenga anche conto che la maggior parte delle caducifoglie producono fioriture apprezzabili per il colore e il profumo.

Salvo casi eccezionali, dunque, le piante a foglie caduche sono più consigliabili, specie per la campagna e i rilievi collinari.

Ciò premesso, questo grande gruppo può essere a sua volta suddiviso sulla base di alcune poche ma fondamentali caratteristiche: le specie che amano un terreno fertile e umido, e quelle che invece sopportano terreni poveri e aridi.

Pioppo e suo frutto.

Al primo gruppo appartengono senz'altro la farnia, l'ontano, il pioppo, il tiglio e il salice piangente; al secondo invece l'albero di Giuda, il bagolaro, il biancospino, il frassino, il carpino, l'orniello e la rovere.

Naturalmente anche altre piante possono essere prese in considerazione, ma la dozzina qui indicata può già offrire una sufficiente possibilità di scelta. Andiamole a conoscere.

La farnia *(Quercus robur)* raggiunge discrete dimensioni (h. 20 m.), gradisce il sole e vive molto a lungo (fino a 400 anni!). Ha un portamento imponente, apprezzabile e la fruttificazione ma non la fioritura.

L'ontano *(Aluns glutinosa)* è una specie spontanea delle aree umide, accetta la poca insolazione, non presenta fioriture particolare ma la colorazione e la forma delle foglie è particolarmente originale.

Anche il pioppo *(populus nigra)* ama l'umidità ed è capace di colonizzare suoli particolarmente poveri (come i greti dei fiumi). Raggiunge la ragguardevole altezza di 25 metri e - fra tutte le specie - è quella

Farnia.

Ontano.

che più di altre migliora la qualità dell'aria grazie alla elevata capacità di immagazzinare il carbonio.

Anche il tiglio *(Tilia cordata)* si sviluppa in altezza e forma un'ampia chioma. Esso già orna molti viali delle nostre città, indice della sua resistenza anche all'inquinamento atmosferico e alla impermeabilizzazione dei suoli. Colpisce l'intenso profumo delle sue fioriture primaverili, oltre all'apprezzata colorarione delle foglie e della corteccia.

Infine, in questo gruppo di specie che amano la fertilità del terreno e una certa sua umidità, è da segnalare il noto salice piangente *(Salix babylonica)*. Introdotto come specie ornamentale qualche secolo fa, inconfondibile la forma della chioma, specie quando orna le sponde di qualche corso d'acqua o specchio lacustre.

Per quel che riguarda invece le specie adatte a suoli più poveri e asciutti, l'albero di Giuda *(Cercis siliquastrum)* è indubbiamente il più spettacolare per la precoce e vistosa fioritura.

Bagolaro.

Il bagolaro *(Celtis australis)* è una pianta che raggiunge buone dimensioni (h. 25 m.) e forse è quella che più di altre rappresenta la nostra pianura. Noto anche con il nome

ALBERO DI GIUDA

La tradizione vuole che a questa specie arborea si sia impiccato Giuda, per il rimorso del tradimento perpetrato nei confronti di Gesù.

La specie proviene dal Mediterraneo orientale e appartiene alla famiglia delle Leguminose.

E' stata introdotta in italia qualche secolo fa per scopi ornamentali e ancora oggi viene usata per ornare i viali urbani.

La si trova naturalizzata specialmente nelle aree pedemontane.

In senso orario:
frutti del biancospino,
del carpino nero e della
roverella.

di spaccasassi per la sua adattabilità a suoli sassosi e anche a muri a secco, non vi è vecchia casa colonica che non segnali la propria presenza con un esemplare spesso monumentale di questa specie.

Specie rustica, dunque, e dalla chioma inconfondibile, in pieno inverno produce bacche commestibili *(bàgole)*, un tempo usate in pasticceria.

Di dimensioni contenute, invece, è il biancospino *(Crataegus oxyachanta)*, dalle vistose bacche rosse.

Altro albero dalle dimensione contentutè è l'orniello *(Fraxinus ornus),* le cui infiorescenze profumate attirano le farfalle.

Associati a questo, in natura crescono il carpino nero e - più raramente - quello bianco, dal tronco argenteo e nerboruto. Usato un tempo per costruire i *roccoli* per la caccia, intrecciando i suoi flessuosi rami può essere usato per costruire bellissime ed invalicabili siepi.

Chiudiamo questa breve rassegna con la rovere *(Quercus petraea)*, quercia spontanea dei versanti soleggiati delle nostre prealpi. Nella cattiva stagione, una volta seccate, le sue foglie rimangono sulla pianta fino allo spuntare primaverile di quelle nuove.

Resta da aggiungere che tutti questi alberi - che vivono spontaneamente nel nostro territorio - possono essere raccolti in natura (germogli basali, frutti...) e - se messi a dimora nei modi opportuni - garantiscono un perfetto sviluppo della pianta.

Vidor

Inutile cercare l'origine del nome di questo paese, cresciuto intorno all'Abbazia di Santa Bona, sulla riva sinistra del Piave là dove si apre alla pianura e per questo rappresentava il suo primo vero porto fluviale e passo barca per l'altra sponda, prima della costruzione del ponte.

Qualcuno vi giurerà che il merito è delle "viti d'oro" che da tempo immemorabile vengono coltivate - e chi lo può negare - nei dintorni; qualcun altro ascriverà l'origine al santo Vittore, il cui culto presto si diffuse da Feltre, dove le sue spoglie giunsero dalla Siria con i crociati; altri riferiranno di un longobardo chiamato Victorius, posto di guardia alle *fare* (comunità locali testimoniate dai toponimi "fara", molto diffusi in tutta questa fascia prealpina); altri, infine, scomoderanno orgogliosamente il termine *guidor* per via del ruolo-guida che il paese assunse durante il medioevo.

Il ponte di Vidor in una pietra nei pressi dell'abbazia.

Ma non è l'unico caso, diciamo la verità, in cui la fantasia e la scienza si intrecciano senza giungere ad una conclusione condivisa.

Certa è invece l'origine della fondazione dell'Abbazia di Santa Bona, all'inizio del XII secolo, ad opera di Giovanni Gravone della famiglia Vidor de' Cattanei. Di ritorno dalla Terrasanta con le spoglie della vergine egiziana, eresse il complesso monacale affidandolo ai benedettini.

Dopo una lunga fase di operosità - basata sulla conduzione dei fondi agricoli

disboscati e bonificati e sulla gestione del traghetto sul Piave - il complesso assunse un importante ruolo economico e politico. Con questo, il monastero entrò nei meccanismi del potere, patendo conflitti e cedendo alle lusinghe della bella vita. Per questo venne affidato dapprima ai Cornaro, e poi soppresso dalla stessa Serenissima.

Passato per varie mani e bombardata durante la Prima Guerra Mondiale, tutta la tenuta - restaurata - appartiene oggi alla famiglia Da Sacco.

Nel chiostro, interessante il quattrocentesco affresco della Vergine in trono.

L'abbazia di Vidor.

Vidor
in una mappa
del 1707.

PIATTI TIPICI

Candidi germogli

Bianco di Badoere (TV), Bianco di Bassano del Grappa (VI), Bianco di Cimadolmo (TV), Nobile di Verona, solo per restare nella nostra regione. Diversi per aspetto, colore, sapore e modo di coltivazione, identico il favore del palato.

Asparago significa *germoglio* sia in greco che in persiano. Per noi significa soprattutto una raffinata tradizione di buona cucina.

Il suo nome scientifico è *Asparagus officinalis*, una specie dioica, divisa cioè in individui maschili e femminili.

Dell'asparago si ha notizia dai tempi degli Egizi, e lo si trova coltivato a Roma in epoca imperiale.

Durante il Medioevo, esso veniva impiegato soprattutto per le sue proprietà coadiuvanti in caso di gotta e calcoli renali.

Tra i suoi componenti si segnalano

Famiglia: Liliaceae
Genere: Asparagus
Specie: Asparagus officinalis L.

CARPACCIO DI PESCE SPADA E ASPARAGI BIANCHI

Si disponga del carpaccio di pesce spada su un piatto piano. Si unisca al centro un po' di soncino fresco, e vi si sorappongano degli asparagi crudi tagliati sottili longitudinalmente. Quindi si aggiungano degli spicchi d'arancio tagliati a vivo.

Spolverare di prezzemolo e condire a piacere.

Vecchia tavola botanica relativa all'asparago.

L'infiorescenza ed i germogli dell'asparago di montagna *(Aruncus dioicus).*

l'asparagina - un amminoacido utile alla trasformazione dello zucchero - e la rutina, capace di rinforzare le pareti dei capillari.

L'asparago viene coltivato nei campi attraverso la realizzazione di asparagiaie, strette e lunghe alzaie di terra sottile e fertile. Dopo la semina, bisogna aspettare almeno tre anni per ottenere l'inizio della produzione, che si prolunga per una decina d'anni.

Lo si trova nelle tavole tra la metà di aprile alla metà di giugno in tutto il Veneto ed anche nel resto del Nord Italia.

La parte commestibile dell'asparago è quella che nasce dal reticolo radicale.

Si può presentare in diverse colorazioni: quello bianco viene raccolto prima di sbucare dal terreno; quello rosa-violetto si tinge non appena spunta dall'asparagiaia; quello verde viene raccolto quando è cresciuto di alcuni centimetri.

Ci sono altre piante che vengono chiamate comunemente asparagi, come l'*Asparagus acutifolius* (Asparago selvatico), l'*Aruncus dioicus* (Asparago di montagna) e l'*Ornithogalum pyrenaicum* (Asparago di Prussia). Un tempo usati quasi esclusivamente nella cucina popolare, oggi si trovano anche nei ristoranti tipici.

Tra tutti gli asparagi, quelli bianchi sono quelli che si prestano a piatti elaborati e combinati con altri ingredienti.

Una volta tagliata l'estremetà inferiore, solitamente legnosa, e tolta la parte più coriacea della pelle fino a qualche centimetro dalla punta, l'asparago viene lessato per una ventina di minuti in un'apposita pentola - dotata di cestello - lasciandolo

sporgere dall'acqua leggermente salata.

Una leggenda narra che l'asparago bianco - considerato il più pregiato - sia nato a seguito di una rovinosa grandinata che aveva distrutto gli asparagi che fuoriuscivano dal terreno. Allora i contadini - per salvare il salvabile - presero a raccogliere le parti sotterranee, scoprendone la prelibatezza.

Nel bassanese, vengono lessati e accompagnati da una crema grossolana di uova basotte abbondantemente condita con olio extravergine di oliva.

Il disciplinare della Regione Veneto prevede che la denominazione *Asparago Bianco di Bassano* designi i turioni riferibili all'area del territorio bassanese che presenta le medesime caratteristiche.

Il diametro medio minimo al centro deve essere di 10 mm, con una lunghezza compresa tra i 18 e i 22 cm.

La commercializzazione avviene in mazzi omogenei di peso variabile da 1 a 1,5 kg; è ammessa la presenza di alcune spaccature trasversali, che rappresentano anzi un elemento di pregio e di identificazione del prodotto bassanese, vista la sua fragilità. Due sono oggi i consorzi che tutelano l'origine del prodotto.

Gli asparagi di Bassano presentano un caratteristico e delicato gusto dolce-amaro, che li rende del tutto particolari.

PER SAPERNE DI PIÙ:
www.regione.veneto.it/economia/agricoltura e foreste/agroalimentare/prodotti tipici e di qualità.

Asparagi alla bassanese.

VISITA

Il santuario dei SS. Vittore e Corona

Una leggenda racconta che la notte prima del 14 maggio gli usignoli si radunino alle pendici del Miesna per cominciare un meraviglioso canto che risuona fino alle prime luci del mattino dopo. Ciò per rendere omaggio ai santi Corona e Vittore che, in cima al colle, riposano custoditi nel più bell'esempio di arte religiosa romanico-bizantina del Veneto.

Il luogo è panoramico ed estremamente suggestivo, dominando la piana della città di Feltre.

Il santuario fu edificato tra il 1096 e il 1101 per volontà del capitano feltrino Giovanni da Vidor, padre del vescovo Arbone, di ritorno dalla prima crociata.

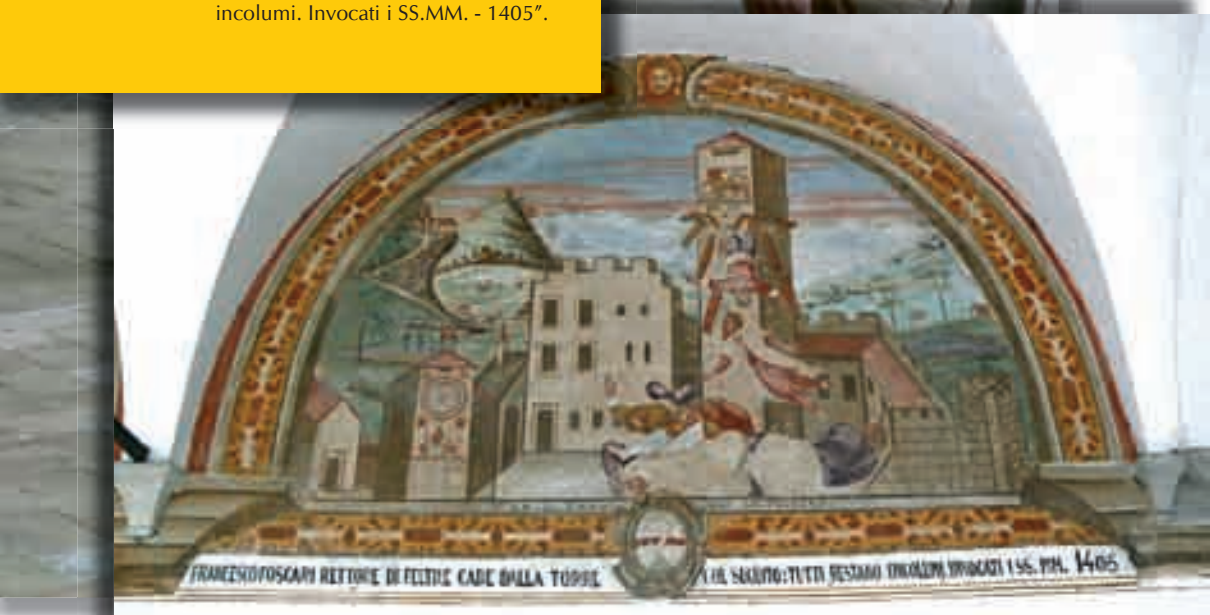
Al seguito dei crociati giunsero probabilmente anche le spoglie dei santi Vittore e Corona, il cui martirio viene descritto nel ciclo degli affreschi che si ammirano nella chiesa: legionario, rifiutatosi di partecipare a riti pagani, venne sottoposto a tortura. Colpita dal suo coraggio, una giovane che assisteva al martirio, Stefania (che in greco significa *coronata*), si convertì al cristianesimo e venne squartata.

Il luogo dell'edificazione era strategico: la strettoia tra i Monti Miesna e il Tomatico rappresenta ancora oggi un punto di

Il tabernacolo in stile gotico.

L'abside è la parte più antica del santuario.
Al centro, il sarcofago marmoreo
sostenuto da quattro colonne.
Dietro, il bellissimo deambulatorio
interamente decorato.

Il chiostro con le lunette
che descrivono i miracoli dei santi.
Nel riquadro: "Francesco Foscari rettore di
Feltre cade dalla torre col seguito: tutti restano
incolumi. Invocati i SS.MM. - 1405".



"Giovanni Maria Bresciano presso Cefalonia è liberato per questi SS. MM. dai corsari che lo assalivano - 1551".

passaggio obbligato tra Feltre e la via del Piave, tanto che vi si svolgeva una fiera sotto il diretto controllo di Corrado di Rotestein e Nicolò de Hispania, rettori di Feltre per conto del duca Leopoldo d'Austria.

La chiesa .- interamente affrescata - è a tre navate che posano su pilastri quadrati, e presenta delle belle volte a botte.

Quando nel 1494 venne affidata ai frati fiesolani, vi furono annessi un convento e un chiostro. Di pregevolissimo valore artistico e di recente restaurato, il doppio loggiato si sviluppa intorno a un pozzo di pietra, e presenta numerose lunette affrescate con la *Storia dei Santi* ed i loro miracoli, legati alle vicende di Feltre e del suo territorio.

Al complesso si può accedere a piedi attraverso un bel sentiero selciato, lungo il quale nel 1668 sono state edificate dai Padri Somaschi sei piccole cappelle.

La statua di San Vittore alla base della scalinata che porta al santuario.

DOMENICA 14 MAGGIO 2009
FIERA DEI SS. CORONA E VITTORE

PER SAPERNE DI PIU':
www.dolomiti.net
Anzù di Feltre (BL) - tel. 0439 2115

NATURA

PRIMAVERA VELENOSA

In giro per le biblioteche della nostra regione si può incontrare un antico libro, straordinario per bellezza e importanza. Lo scrisse Pier Andrea Mattioli nel 1544 e venne stampato a Venezia.

Il velenoso veratro comune in una tavola del Mattioli.

Mattioli fu medico e naturalista; esercitò la professione a Siena (dove era nato nel 1501), Roma, Gorizia, divenendo medico personale di Ferdinando e Massimiliano II, e Trento (dove morì di peste nel 1577). Nel corso della sua vita descrisse 100 nuove piante, ma soprattutto mise insieme tutte le conoscenze officinali del suo tempo commentando i sei libri *Pedanii Dioscoridis de materia medica*, quei Commentarii a Dioscoride che ebbero edizioni in latino, italiano, francese, tedesco e boemo.

L'opera conta 1200 specie corredate da straordinarie tavole realizzate da Meyerbeck e Liberale (di cui riproduciamo la tavola della pagina a fianco, per gentile concessione del Museo Civico di Bassano del Grappa).

Colpisce subito la verosimiglianza dei disegni, riprodotti minuziosamente al fine di evidenziarne i dettagli e con essi le proprietà delle varie parti della pianta; per noi è un modo di invitare i lettori ad un viaggio tra le fioriture primaverili che ovunque stanno esplodendo, a cominciare dalle zone collinari più esposte al sole, a cominciare da quelle che - dietro la bellezza e l'aspetto poetico - nascondono un denominatore comune: la tossicità.

E' il caso di tutte le Iridaceae, come il crocco *(Crocus albiflorus)* e delle Liliaceae, come gli urceolini selvatici *(Muscari botryoides), il* cipollaccio stellato *(Gagea lutea)*, la scilla silvestre *(Scilla bifolia),* e del dente di cane *(Erythronium dens-canis)*.

Ma velenosi - da mangiare, naturalmente - sono anche le altrettanto comuni fioriture del tenero bucaneve *(Galanthus nivalis)*,

Da sinistra a destra: *Muscari botryoides, Crocus albiflorus, Gagea lutea.*

Scilla bifolia.

Erythronium dens-canis.

Galanthus nivalis.

delle campanelle *(Leucojum vernum)* e del narciso *(Narcissus radiiflorus)*, tutte appartenenti alla famiglia delle Amaryllidaceae.

Insomma: è il classico caso in cui l'apparenza inganna!

La mitologia ricorda il bellissimo giovane di nome Narciso che, nell'ammirare sè stesso riflesso in uno specchio d'acqua, morì annegato venendo poi trasformato nel fiore dal profumo che stordisce, come ricorda l'etimologia greca *narkào* (addormentare, narcotizzare).

Narcissus radiiflorus.

Appuntamenti di primavera

FIERE

MARZO

20/22	CONEGLIANO - TV	Conegliano con... gusto
27/29	BORGORICCO - PD	Graticolato in fiore
27/29	S.MARIA DI SALA - VE	Fiori e sapori
27/30	LONIGO - VI	Fiera campionaria
28/29	TREVISO	Expo Treviso Marathon
29	BELLUNO	Antica Fiera della Madonna Addolorata
29	QUINTO DI TREVISO - TV	Colori e sapori di primavera

APRILE

3/5	S.MARIA DI SALA - VE	Fiori e sapori
4	LIVINALLONGO (Pieve) - BL	Fiera delle Palme
4/5	ADRIA - RO	Cioccoladria
5	CONEGLIANO - TV	Conegliano in fiore (Expo floroviv. e prodotti di primavera)
5	POVE DEL GRAPPA - VI	Fiera mercato dell'olivo
5	TREBASELEGHE - PD	Fiori e piante
10/12	TREVISO	Bell'Italia
13	S.BIAGIO DI CALLALTA - TV	Fiera dei fiori
17/19	TREVISO	Bio naturae
17/26	LENDINARA - RO	Fiera di S.Marco
18	TRICHIANA	Fiera di primavera
18/19	CAPPELLA MAGGIORE - TV	Fiera di primavera
18	FREGONA - TV	Mostra del Torchiato
19	NOALE - VE	Noale in fiore
19	S.GIUSTINA IN COLLE - PD	Fiera dei fiori e dell'agricoltura
23/26	ESTE - PD	Este in fiore - Il Giardino che non c'è
24/26	S.SENONE DEGLI EZZ. - TV	Mostra mercato di S.Marco
24/3	MORGANO (Badoere) - TV	Mostra dell'asparago bianco
24/3	CODEVIGO (Conche) - PD	Fiera dell'asparago
25	MIRANO - VE	Mostra mercato dei fiori
25	S.BIAGIO DI C. (Sperceniqo) - TV	Fiera dei fiori
25	S.BONIFACIO - VR	Fiera di S.Marco
25/26	LONGARE (Lumignano) - VI	Gusti Berici
25/1	CURTAROLO - PD	Mostra mercato del libro
26	NOVENTA VIC. - VI	Noventa in fiore
26	S.MARTINO DI L. - PD	S.Martino in fiore
26	ZERO BRANCO - VE	Fiera di promavera e mostra dell'asparago
26/3	ISOLA DELLA SCALA - VR	Mostra mercato delle fragole e degli asparagi

MAGGIO

1	ADRIA - RO	Adria in fiore
1	DOLO - VE	Dolo in fiore
1	LOREGGIA (Loreggiola) - PD	Fiera dei fiori
1/3	SOAVE - VR	Soave Guitar Festival (chitarra elettrica e da collezione)
1/3	TREVISO	Quattro passi in Europa
1/5	BONAVIGO - RO	Fiera della fragola
3	CAORLE - VE	Fiera dei fiori
3	MONTEBELLUNA - TV	Fiori e colori sul colle
3	SEDICO - BL	Fiera di primavera
7/17	ISOLA DELLA SCALA - VR	Grand prix della carne veneta
8/10	MOGLIANO VENETO - TV	Fiera dei fiori
10	CAMPOSAMPIERO - PD	Fiera dell fragola, dell'ortofrutta e dei fiori
10	FELTRE - BL	Fiori in festa
10	RONCADE (S.Cipriano) - TV	S.Cipriano in fiore
10/17	GAZZO - PD	Mostra mercato del libro
14	LIVINAL. (Pieve) - BL	Fiera di maggio
15/17	SOAVE - VR	Festa medievale del vino bianco di Soave
15/18	CAMISANO VIC. - VI	Fiera di primavera
16/17	LONGARE (Costozza) - VI	Villa d Schio in fiore
17	GOSALDO - BL	Fiera della primavera
17	RONCADE (Biancade) - TV	Fiera dell'artigianato
20/24	S.GERMANO DEI B. - VI	Mostra prodotti agroalim., artigianali ed erbe spontanee
23/24	TREVISO	Gelato di marca

GIUGNO

24	CONEGLIANO - TV	Mostra mercato del disco, cd, fumetto usato da collezione
24	SOAVE - VR	Mostra dei minerali
29/31	GODEGA S.URBANO - TV	Godega a fumetti
31	ISTRANA - TV	Fiera delle rose
3	ASIAGO - VI	Fiera del Primo mercoledì di giugno
5/7	SALIZZOLE - VR	Mostra mercato dell'artigianato
5/9	CASTELMASSA - RO	Fiera di primavera
6	LIVINALL. (Pieve) - BL	Fiera di giugno
6/7	TREVISO	L'isola del gusto
7	CAORLE (Porto s.Margerita) - VE	Fiera dei fiori
7	SOLESINO - PD	Bio naturae
13/14	BORGORICCO (S.Michelle delle B.) - PD	Sapori sapori sapori
14/21	ERBE' - VR	Fiera del melone veronese

L'oro della Grande Guerra

Fin dai tempi più remoti alcuni uomini hanno creduto possibile l'esistenza di una formula capace di tramutare il più comune dei metalli nel più prezioso dei beni, l'oro.

Gli alchimisti, un po' scienziati e un po' maghi, chinati sui loro alambicchi, cercavano il sistema per realizzare il sogno di tanti potenti. Alcuni altri, non essendo in condizione di esercitarsi con la chimica, hanno cercato il desiderato minerale in natura, e sia il vecchio che il nuovo continente hanno visto corse all'oro spesso disperate.

Noi non sappiamo se qualcuno abbia in questo modo fatto fortuna, ma ciò che sappiamo è che quel periodo finì.

Poi successe che altri bagliori illuminarono le rocce: erano i fuochi e le esplosioni prodotte dai cannoni che per anni sconvolsero la pace della nostra terra.

Era la Grande Guerra.

Per molto tempo non vi fu altro che caos e distruzioni, finite le quali - però - qualcuno trovò il modo di trarre qualche beneficio.

Furono i recuperanti, uomini, donne e bambini che con la raccolta del materiale ferroso avanzato dalla guerra ricavarono, vendendolo, di che vivere.

Lungo le strade che - in montagna - percorrono i vecchi teatri di guerra, vi sono numerose gallerie. In una di queste, sulla strada per Cima Grappa, sotto il Monte Asolone, *"el Vecio Oco"* comprava dai cercatori ferro, rame e piombo. Lo ammucchiava e - nell'attesa dei camion che salivano dalla pianura per ritirare il metallo e avviarlo alle fonderie - vendeva qualche bicchiere di vino.

Durò poco, ma qualcuno oggi dice che quel vecchietto avesse trovato davvero il modo di fare l'oro.

Con il ferro. Vecchio.

MONTE GRAPPA

BAITA
MONTE ASOLONE
VAL DEA GIARA

MUSEO DELLA GRANDE GUERRA

DOMENICA 5 APRILE
9/17 MERCATINO DEI RECUPERANTI

DOMENICA 21 GIUGNO
5^ FESTA DEL MONTE ASOLONE

LUN 22 – VEN 26 GIUGNO
SUI CAMPI DI BATTAGLIA DI FRANCIA

info
0424 559000

MELOGRANO
ristorante

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

0424 502593
www.melogranoristorante.com

chiuso il lunedì

menu di stagione