MAGAZINE
IN VENETO®
CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO PRIMAVERA 2017

cuorebio®
i negozi biologici
contrà del sole
bassano del grappa

Periodico trimestrale gratuito - Reg. n.2/2009 - Tribunale di Bassano del Grappa (VI) - n.33 Anno VIII

IN QUESTO NUMERO

3Invisibili 4Chiare, fresche, dolci acque 10Venezia pulita 16Primavera in tavola 22Dove porta la neve 28Bombo 32Este 38In bici tra il Piave e il Sile 44Agordo

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 30 ottobre 2016 riceveranno in omaggio l'abbonamento annuale a Inveneto Magazine.

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è stato fotografato a Brendola (VI).

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

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PER I TESTI
La Redazione, Franco Bizzotto

PER LE FOTO
Giuliana Morello, Paolo Perini

PER LA VIGNETTA
Paolo Perini

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.

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

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

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

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

Chiama la redazione o scrivi al nostro indirizzo.

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

TUTTI GLI ARRETRATI SUL NOSTRO SITO

Per chiamare la redazione: 339 4173657

IPOGEO
di paolo perini

INVISIBILI

Una coppia di amici che non vedevo da qpiù di vent'anni sono tornati in Italia, dopo una lunga esperienza lavorativa negli Stati Uniti. Erano felici, cresciuti - non solo tecnicamente - ma soprattutto "ingranditi" di due figlioli, uno di 12 e l'altra di 9 anni.

Ora vivono a Padova e sono entusuasti del loro rientro, anche se temevano che i ragazzini potessero soffrire del cambiamento.

Invece tutti i loro compagni di scuola li hanno accolti e li vogliono come amici anche se, ve lo assicuro, parlano si e no qualche parola di italiano.

Hanno notato, invece, che i loro compagni "stranieri" non suscitano analogo interesse e inoltre non parlano mai la loro lingua di origine, quella che parlano in casa, come se se ne vergognassero.

I figli dei miei amici sono invece molto interessati a loro anche perché erano abituati negli Stati Uniti ai loro amichetti provenienti da altri paesi, canadesi, messicani e via dicendo. E così continuano a chiedere loro come si dice una cosa in marocchino, come si canta in rumeno, come si balla in arabo o come si gioca in cinese.

Intorno a queste domande che loro hanno cominciato a fare, i ragazzini di origine straniera si sono fatti coraggio e hanno cominciato a raccontare di sè, delle loro usanze, tornando ad essere protagonisti della loro infanzia.

"Ma sono tutti italiani qui?", aveva chiesto la ragazzina alla mamma, i primi giorni appena rientrati. "Gli altri, che fine hanno fatto?".

Era come se fossero invisibili...

Inveneto

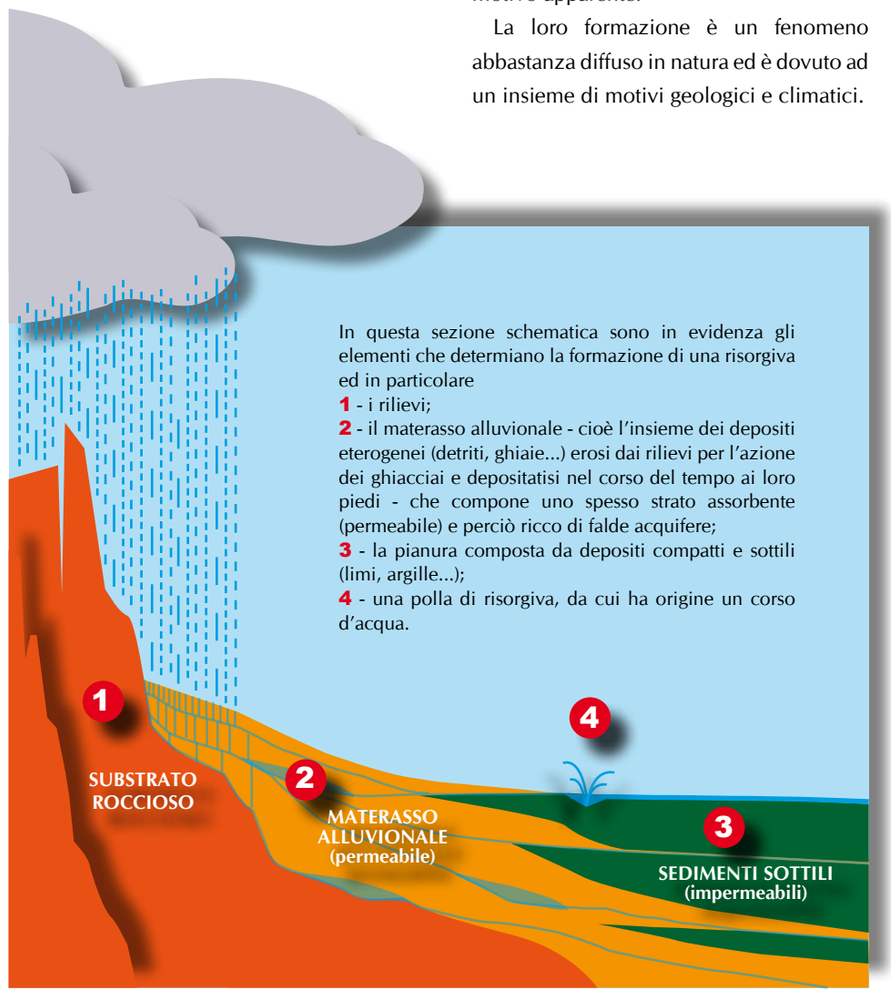
Chiare, fresche, dolci acque

Un delle polle del Tesina a Sandrigo (VI)

Se parliamo d'acqua, nella nostra regione, è quasi inevitabile che si pensi al mare, a Venezia, a Jesolo, come se l'acqua dell'Adriatico fosse l'unica acqua presente. Poi, riflettendoci, ci rendiamo conto che ci sono anche i grandi fiumi come il Po, il Piave, il Brenta... Eppure non è di quest'acqua che qui si scrive, anche se - come vedremo - si tratta di una risorsa altrettanto preziosa per qualità e vasta per quantità. Anzi, forse la più preziosa di tutte: l'acqua delle risorgive.

Le risorgive sono quelle fonti d'acqua dolce che appaiono dal nulla nella pianura veneta, acqua che emerge dal suolo senza motivo apparente.

La loro formazione è un fenomeno abbastanza diffuso in natura ed è dovuto ad un insieme di motivi geologici e climatici.



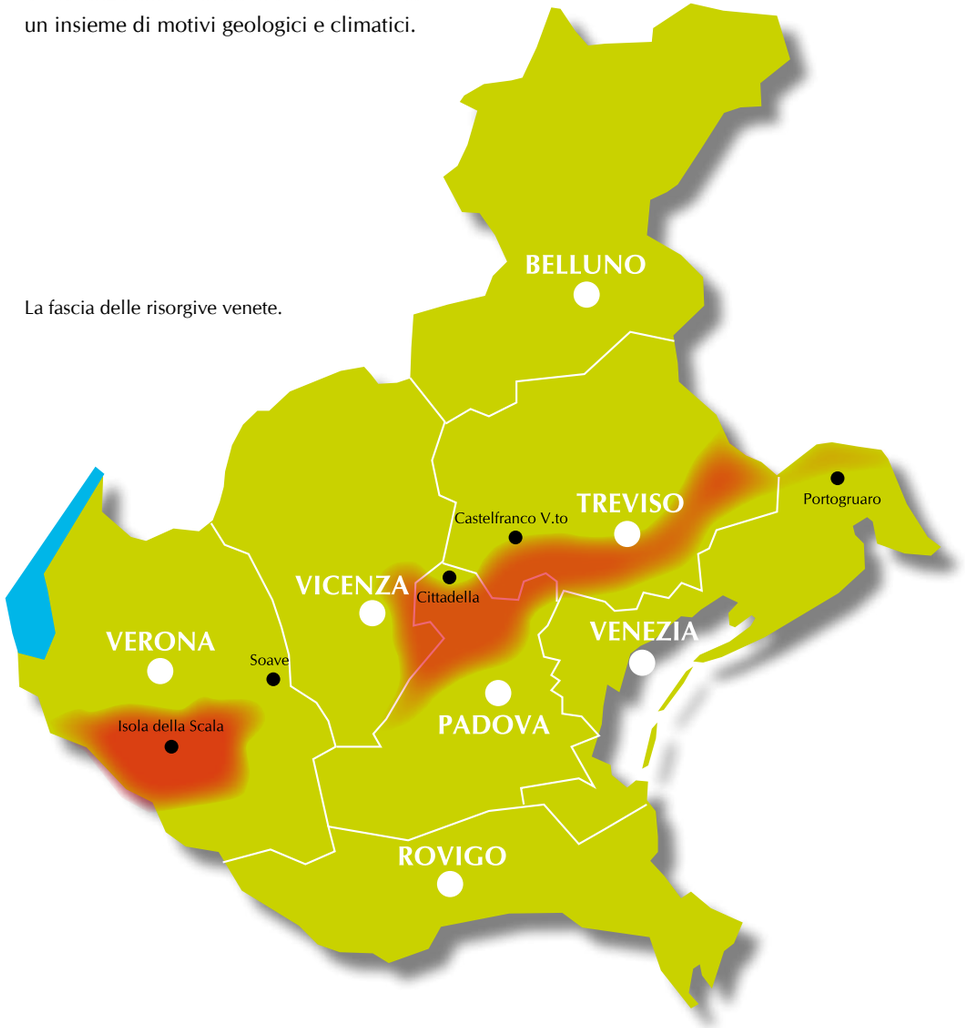
Bisogna, infatti, che le piogge meteoriche, assorbite da un terreno permeabile (solitamente ghiaie più o meno grossolane depositatesi a valle dei rilievi), incontrino lungo la loro strada strati di suolo o sottosuolo impermeabile (limo, argilla...) e siano costrette ad emergere in superficie.

Le risorgive sono quelle fonti d'acqua dolce che appaiono dal nulla nella pianura veneta, acqua che emerge dal suolo senza motivo apparente.

La loro formazione è un fenomeno abbastanza diffuso in natura ed è dovuto ad un insieme di motivi geologici e climatici.

Molti di noi sanno già che il Sile è un fiume di risorgiva; non proviene cioè dalle montagne, come la maggior parte dei corsi d'acqua, ma da una o più fonti di pianura, in questo caso dalle polle del Bosco dei Fontanazzi di Casacorba (Vedelago).

Si tratta di un'eccezione dato che, solitamente, le polle di risorgiva alimentano per lo più piccoli corsi d'acqua che confluiscono poi in veri e propri fiumi.

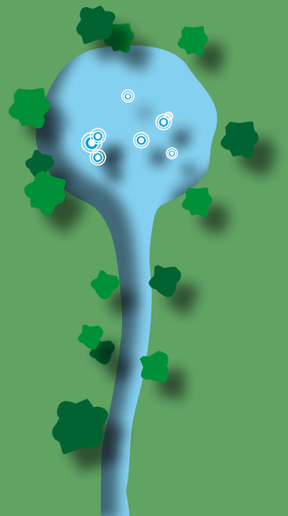


La fascia delle risorgive venete.

Sorgente Lirosa, a Bressanvido (VI), nei pressi di Villa Mezzalira.

Il fontanile

Di fronte all'emergere "disordinato" dell'acqua dal sottosuolo, che tenderebbe a divagare in superficie rendendo acquitrinoso il terreno, l'uomo è intervenuto trasformando la risorgiva in fontanile realizzando:
- una depressione intorno agli affioramenti (occhi) per contenerli;
- un fosso di "sfioro" (asta) per far defluire l'acqua verso corpi idrici più importanti (canali, torrenti...);
- una bonifica dell'area circostante a fini colturali.



Anche le sorgenti del Sile però appartengono a quella fascia di sorgenti planiziali che attraversa il Veneto da est a ovest - oltre che quasi tutta la pianura padana - ed è collocata a circa una quindicina di km dai margini prealpini.

In un paesaggio come quello della nostra pianura così fortemente abitato e impoverito dalle diverse produzioni quelle agricole e zootecniche *in primis*), le polle di risorgiva creano microambienti di eccezionale rilievo naturalistico.

La risorgiva del Tesina, a Sandrigo (VI).

Il fiume Tesina è completamente compreso nel territorio della provincia di Vicenza.

Nasce da risorgive in località Cibalde, a nord di Sandrigo, ne lambisce l'abitato a est e subito dopo accoglie da sinistra le acque del Laverda. Poi, più a sud, a Poianella di Bressanvido, confluisce con il torrente Astico che nasce in Trentino, nell'altopiano di Folgaria.

Quindi procede sostanzialmente in direzione sud sfiorando gli abitati di Crosara, Bolzano Vicentino, Lisiera, Quinto Vicentino, Marola e Torri di Quartesolo. Infine confluisce nel Bacchiglione poco a monte di Longare (VI).

LE RISORGIVE TRA SANDRIGO E BRESSANVIDO

1 - Tesina (Sandrigo)
2 - Bojeroni
3 - Dindarello
4 - Lirosa
5 - Cumana
6 - Castellaro
7 - Tergola

Si pensi al Bosco di Dueville (VI) o alla Palude di Onara (PD), classici esempi di oasi naturalistiche dove è possibile riconoscere gli elementi botanici e faunistici che un tempo caratterizzavano tutto il nostro territorio planiziale. Ma anche là dove le colture agricole hanno fagocitato le aree umide - come nei comuni di Sandrigo e Bressanvido - intorno alle polle sono sopravvissuti lembi di ricchezza biologica ed estetica che ne fanno delle vere e proprie perle paesaggistiche.

E' per questo che da qualche anno gruppi ed enti locali si stanno dando da fare a censire il fenomeno, a studiarne i benefici, a creare intorno a questi fontanili percorsi didattici ed iniziative culturali, a cominciare dal bellissimo libro *Le Risorgive a Bressanvido e Sandrigo*, curato da Francesco Mezzalira e edito dal Comitato Risorgive Bressanvido (Biblioteca Civica Bressanvido, Via Roma, 1) che esaurisce ogni curiosità in merito all'argomento: idrogeologia, aspetti storici e agrari, vegetazione, fauna, problemi ambientali e dislocazione delle risorgive.

Lembi di ricchezza biologica ed estetica

Al di là di ciò la cosa certamente più interessante è effettuare una passeggiata estiva in mezzo a questa campagna, scoprendo come a poche decine di metri dalle strade che percorriamo in auto vi siano piccole oasi - placide, solitarie, silenziose - indifferenti alla nostra smania di velocità, di affollamento, di rumore.

Confluenza del Laverda e del Tergola.

VENEZIA PULITA

di eva nardulli e alberto alberti - foro di valentino cunego

Se in una giornata di visita a Venezia tra calle e campielli intravedete curiosi personaggi con le tute bianche e gialle che armeggiano sui muri della città potreste esservi imbattuti nell'Associazione *Masegni e Nizioeti*.

Pulizia del muro intorno al capitello.

Questa onlus nasce nel 2014 da due gruppi sorti su Facebook: "I nostri masegni puliti e splendenti" e "Il passato ed il presente dei nizioleti". Poi, assunta una veste giuridica e adottata una normativa di supporto, l'associazione si è messa all'opera portando avanti in modo più efficace l'attività che già svolgeva da tempo: lotta al vandalismo grafico, al degrado e all'imbrattamento.

Nizioleti

Il *nizioleto* in veneziano significa "lenzuolino", e con questo termine si indicano le insegne toponomastiche caratteristiche di Venezia.

Si tratta di riquadri in malta, tinteggiati di bianco (originariamente in calcina) direttamente sui muri delle case e dei palazzi, con le lettere e le cornici dipinte di nero, con l'indicazione dei nomi delle calli, dei campi e di vari luoghi della città.

La cornice viene tracciata a mano libera con il pennello e con l'aiuto di un asse di legno, mentre i caratteri vengono realizzati utilizzando sagome di latta (*stencil)* bucate con le lettere dell'alfabeto.

Tale tecnica è stata adottata durante la dominazione austriaca.

I nizioleti sono importanti per la città e in caso di lavori di ristrutturazione e di rifacimento degli esterni e degli intonaci, il nizioeto deve essere conservato oppure ripristinato. Ed è fondamentale che il contenuto venga correttamente riportato rispettando dimensioni, forma dialettale e isignificato originario.

Il problema - lo sappiamo - colpisce tante città in tutto il mondo ma a Venezia è ancora più stridente. Perciò i volontari sono partiti dalla tutela e cura della sua toponomastica, rappresentata dai caratteristici "nizioleti" (lenzuolini) che altro non sono che dei rettangoli di calce bianca con le indicazioni e i nomi dei luoghi: Campo Sant' Anzolo, Fondamenta de Cannaregio, Calle del Pistor, Ponte della Piavola, Sotoportego de la Madoneta....

Non solo pulizia ma anche segnalazione all'assessorato di competenza delle criticità che li riguardano, sia che si tratti di degrado sia della loro stesura con dizione non corretta, come ad esempio la presenza delle doppie che in veneziano non esiste.

Gli interventi in tante parti della città vengono effettuati da cittadini attivi per arginare questo fenomeno di imbruttimento, spesso su segnalazione degli associati o di cittadini che sempre più stanno apprezzando il lavoro e gli interventi di ripulitura costanti e diffusi, considerando dunque l'associazione un punto di riferimento.

Anche i giornali locali hanno dato vissibilità e spazio alle azioni di questi angeli di Venezia.... girano anche video dimostrativi su Youtube.

Alcune azioni: copertura delle scritte vandaliche e dei graffiti presenti su intonaci applicando impasti di calce naturale idraulica mescolata ad ossidi naturali, ricreando la pigmentazione e il tono più possibile vicino all'originario; rimozione su fontane pubbliche dei residui di ruggine e calcare, dipingendole con vernice color ferro antico; pulizia delle pietre d'Istria di muri e negozi con prodotti professionali testati e spazzolini morbidi.

Masegni

Il masegno è un blocco di pietra di trachite proveniente dai Colli Euganei.

Venne utilizzato a Venezia per pavimentare calli, campi e campielli per la sua lavorabilità e resistenza (anche alla salsedine), oltre che per le sue proprietà antiscivolo. Per questo i veneziani a partire dalla fine del Seicento, sostituirono la terra battuta e i mattoni con i masegni.

I blocchi vengono spianati nella faccia superiore e lavorati grossolanamente a semisfera nella parte inferiore per ancorarsi nel terreno.

A seconda della funzione, variano le dimensioni: dai 15 cm di spessore e pochi centrimentri di lato per le "seragie" (necessari a chiudere i corsi) a oltre un metro per 50 centimetri per i grandi "salizzoni".

Le caratteristiche della trachite e la sua sempre più limitata disponibilità hanno reso tale pietra materiale di pregio, da tutelare e da utilizzare solo nei casi opportuni.

L'Associazione partecipa anche a periodiche campagne di raccolta e pulizia nei rii cittadini della plastica e dei rifiuti galleggianti e promuove l'attività con incontri didattici nelle scuole per la sensibilizzazione dei cittadini di domani.

Lo sforzo dei volontari è volto innanzitutto a creare rete e rapporti tra cittadini, coinvolgerli e responsabilizzarli nella difesa e cura dei luoghi perchè sono convinti che i cittadini sono i primi custodi del posto in cui vivono e lavorano, nonchè ad instaurare un rapporto collaborativo di aiuto e sostegno con le istituzioni quali l'Amministrazione Comunale, la Polizia Municipale, la Soprintendenza.

L'obbiettivo è quello di agire e intervenire in modo coordinato, con il coinvolgimento di tutti, ognuno nel proprio ambito e competenza, per una risposta il più possibile forte ed efficace di lotta e prevenzione a tutela del decoro e del rispetto di Venezia, unitamente a tutte le persone che la amano e vogliono spendersi attivamente con passione e competenza.

INFO: www.masegni.org - https://it-it.facebook.com/masegni/
DONAZIONI O 5 PER MILLE: IBAN: IT68K0572802000126571141447

PRIMAVERA IN TAVOLA

Le giornate si allungano, le temperature si fanno più miti e gli alberi iniziano a ricoprirsi nuovamente di foglie; anche il nostro fisico ha bisogno di risvegliarsi dal torpore invernale. Per questo abbiamo bisogno di una dieta equilibrata contenente ferro abbinata ad alimenti leggeri e depurativi. Allora basta con gli insaccati, la carne, i formaggi, e precedenza a cibi rinfrescanti.

Il tradizionale piatto di asparagi e uova.

Nonostante più nessuno (o quasi) patisca il freddo o lavori pesanti, abbiamo conservato la (cattiva) tradizione invernale di accumulare calorie sotto forma di cibi grassi - burro, maiale, formaggi...

Finito l'inverno, però, perfino la religione ci induceva a depurarci per i quaranta giorni quaresimali: era ed è una necessità biologica, fisiologica, che tanto più oggi è cosa salubre praticare.

E lo possiamo ben fare grazie all'esplosione dei prodotti primaverili.

Ecco dunque le insalate, le prime fragole, gli spinaci, le carote novelle, i piselli e tutti gli altri prodotti fonte di sali minerali e vitamine. Ma è necessario che le verdure di questa stagione non vengano massacrate da preparazioni elaborate o da eccessivi condimenti.

La regola è infatti quella della semplicità: lattuga, rucola, cipollotti, finocchio affettato sottile, ravanelli, erba cipollina ed più in generale erbe di campo - *pissacani, tajadèe de'a madona*, fiori di viola e di primula, foglie di margheritine di campo, sanguisorba, *bruscàndoi*, cumino, *rustati*... - hanno bisogno di un semplice giro d'olio extravergine di oliva e nulla più.

Per le minestre, quelle veloci, è bene preferire o un brodo leggero di pollo o meglio quello vegetale con verdure di ogni sorta tagliate a dadini e insaporite da un leggero soffritto di base. Dieci-quindici minuti di cottura basteranno a esaltare la freschezza delle verdure stagionali. E poi i risotti, in cui la cucina veneta si sbizzarisce: asparagi, erbette, cumo, piselli e patate novelle, carciofi.

La pasta può essere condita col pomodoro abbinato a julienne di carote e zucchine, erbe di campo sminuzzate ed altri ortaggi primaverili.

la regola è quella della semplicità

Anche le frittate si insaporiscono con le erbe di campo.

La frutta deve tornare protagonista: fragole, pesche, albicocche, ciliegie; ricche di antiossidanti, contengono minerali come fosforo, calcio, ferro e vitamine, il tutto abbinato ad un basso apporto calorico e pochi zuccheri.

info@contradelsole.it

Raccolta di erbe spontanee.

PER RISVEGLIARE L'ENERGIA

TARASSACO

Contiene principi amari che stimolano l'attività del fegato, gestore del metabolismo dei grassi e organo chiave nel passaggio alla primavera. Riattiva anche l'energia muscolare.

Insalata di tarassaco **-** Lavare 400 g di foglie di tarassaco giovane e versarle in un'insalatiera con 3 uova sode a spicchi e 10 gherigli di noce. Condire con 2 cucchiaini di senape battuti con una puntina di miele, 4 cucchiai di succo di limone e 2 di olio extravergine di oliva.

CARCIOFO

Contiene cinarina, un principio che rigenera il fegato e stimola la produzione della bile, consentendo la disintossicazione dell'organismo e il controllo del colesterolo "cattivo".

Sugo di carciofi - Tagliare a spicchietti e poi a fettine i cuori di 4 carciofi, farli stufare con 2 spicchi d'aglio e 1 bicchiere di vino bianco in un tegame incoperchiato e posto a fuoco basso per 20 minuti. Aggiungere 5 noci sgusciate. Frullare per metà con il mixer a immersione, insaporire con una manciata di prezzemolo tritato, 2 cucchiai di gomasio e 2 di olio extravergine di oliva.

FAGIOLI AZUKI

Amici dei reni e del fegato, sono rimineralizzanti, ricchi di proteine e poveri di grassi. Contengono molibdeno, indispensabile alla sintesi di uno dei principali enzimi del fegato. Sono più digeribili degli altri legumi e contengono fitoestrogeni, utili soprattutto dopo gli anta.

Insalatina proteica - Dopo aver ammollato gli azuki per una notte in acqua, cuocerli nella pentola a pressione (20 minuti) con un pezzetto di alga kombu, acqua e 1 cucchiaio di cumino. Scolare e condire con cubetti di sedano e carote crude, erba cipollina, gomasio, pepe e olio extravergine di oliva.

FARRO

Energetico come tutti i cereali, è l'antenato del nostro grano tenero, con lo stesso valore nutritivo, ma con una pellicola esterna (pula) più aderente al chicco e quindi difficile da eliminare. Per questo è sempre integrale, ricco di fibre che riducono il carico glicemico del pasto e facilitano il transito intestinale.

Farro con capperi **-** Lavare 200 g di farro, tostarlo a secco in casseruola e aggiungere 1,5 volte il suo volume di acqua salata. Cuocere per 45 minuti e alla fine condire con un filo d'olio, un trito di pomodori secchi, capperi, pepe e sale marino integrale.

RISO INTEGRALE

Dà energia senza mettere in pericolo la linea. Bastano 50 g (a crudo) di riso integrale, infatti, per saziarsi assumendo solo 181 calorie. Il riso inoltre ha proprietà emollienti che regolano l'intestino e indirettamente aiuta ad appiattire la pancia.

Riso al curry. Tritare una grossa cipolla e rosolarla in un tegame. Aggiungere per ogni commensale 80 g di riso, 1 cucchiaio di curry e tanta acqua quanta ne serve per coprire il riso 2 cm sopra la superficie. Salare e cuocere per assorbimento in pentola a pressione (20-30 minuti). Sfiatare, aprire e mantecare con olio extravergine di oliva e una cucchiaiata di lievito in scaglie.

PER ILLUMINARE LA PELLE

YOGURT PROBIOTICO

Aiuta la flora intestinale a mantenersi efficiente, influenzando così la purezza della pelle e l'efficienza dell'intero organismo.

Dressing a zero calorie **-** Mescolare 45 g di yogurt probiotico con 45 g di panna di soia, 1 cucchiaino di senape gialla, 1/2 cucchiaino di malto di cereali, 1/2 cucchiaino di aceto di mele, 1 presa di sale iodato, 1 presa di pepe nero macinato al momento. Sbattere bene e usare per condire le verdure crude.

AVOCADO

È una fonte concentrata di acidi grassi polinsaturi, che nutrono la pelle, e vitamina E che la protegge dai radicali liberi.

Salsa guacamole **-** Schiacciare con una forchetta la polpa di un avocado, aggiungere il succo di mezzo limone, sale e pepe, 1 spicchio d'aglio schiacciato, cipolla tritata e un trito di peperoncino fresco. Amalgamare bene e far riposare in frigo prima di servire con pane casereccio e bastoncini di verdure.

GERME DI GRANO

È ricchissimo di vitamine, antiossidanti e acidi grassi polinsaturi che promuovono l'elasticità della cute.

Integratore **-** Un cucchiaino al giorno a fine cottura ai sughi, al risotto, alla pasta, sulle verdure gratinate, nelle insalate e sulle minestre.

SPINACI

Fonte di clorofilla ad azione antiossidante e antiaging, sono tra gli alcalinizzanti più potenti in natura (-14 nella tabella dell'acidità, contro -2,5 della lattuga, +34,2 del grana e +28,7 della mozzarella).

Spinaci alla siriana **-** Lavare e far stufare in poco olio 800 g di spinaci non strizzati, 1 cucchiaio d'uvetta ammollata e strizzata, 1 cucchiaio di pinoli tostati. Alla fine aggiungere 2 cucchiai di gomasio, 2 di salsa di soia e 1 di germe di grano.

PER IL METABOLISMO

CIPOLLA

Per le sue proprietà diuretiche e rimineralizzanti, aiuta a sgonfiare la pancia. Rafforza l'organismo contro le allergie e i disturbi primaverili.

Anelli allo yogurt - Stufare a fuoco bassissimo in un tegame coperto 500 g di cipolle a rondelle, con qualche cucchiaiata d'acqua. Dopo 25 minuti aggiungere 1 cucchiaio di farina di riso o di mais, mescolare e cuocere per un minuto. Unire 50 g di yogurt, 2 cucchiaini di cumino o finocchio selvatico e 2 prese di paprica. Mescolare e servire.

SALMONE

Ha una combinazione di proteine e grassi che stimola naturalmente la produzione di glucagone, un ormone che si oppone all'insulina riducendo lo stato dell'infiammazione latente all'origine di rughe e sovrappeso.

Filetti al the verde **-** Frullare del tè verde in foglie fino a ottenere una polvere non troppo fine con cui impanare i filetti di salmone. Cuocere i filetti su una piastra antiaderente portata alla massima temperatura (solo 2-3 minuti per lato). Salare eventualmente a fine cottura.

PEPERONCINO

Aiuta il metabolismo a bruciare più calorie.

Pâtê di peperoncini - Frullare 100 g di peperoncini freschi con 2 spicchi d'aglio e un pizzico di sale fino a ottenere un composto omogeneo da versare in un colino e lasciar sgocciolare per una notte. Emulsionare con 1/4 di bicchiere d'olio fino a ottenere una crema omogenea da conservare in frigo fino a una settimana.

cuorebio®
i negozi biologici

contrà del sole
supermercato biologico, colazioni, pranzi e brunch
via Cà Rezzonico 71, Bassano (VI) - tel. 0424 524279

di franco bizzotto

LIBRERIA PALAZZO ROBERTI

Sappiamo quanto l'autore padovano ami la montagna e la montagna anche questa volta è una presenza determinante, sia pure come ricordo lontano di una dei protagonisti.

Ma è la neve l'elemento che caratterizza il racconto. Nevicate fitte, forse bufere più sognate che realmente avvenute, mitiche nella loro forza pervasiva, una natura primordiale in grado di sconfiggere ogni modernità tecnologica.

I protagonisti agiscono all'interno di epocali rovesci nevosi, cercando di vincerli, ma forse alla fine essendone quasi protetti, poiché il vero pericolo deriva dalla banalità del quotidiano e dalla cattiveria della vita.

Carlo, sindrome down, si ritrova solo perché la mamma è in ospedale. E' un uomo maturo con l'ingenuità di un ragazzino, ma ha la fortuna di incontrare Nicola, pensionato alla ricerca di piccoli lavori per arrotondare.

Vestito di rosso e con un lunga, fittizia, barba bianca sta recitando la parte di Babbo Natale per un supermercato, ma per Carlo non c'è finzione, quello che vede è il coronamento di un sogno e si aspetta l'esaudimento della sua richiesta.

Non ha pensato a sé stesso, ma alla madre inferma e ad un oggetto a cui era legata. Così un Babbo Natale sui generis, un po' scorbutico, solitario per scelta e per sua colpa, s'ingegna a realizzare il desiderio. Affronteranno insieme un viaggio, surreale come lo sono loro, il racconto prende i toni fiabeschi quasi fosse il Dickens di "Racconto di Natale, ma la realtà con le sue durezze è presente a spezzare ogni illusione. Quello che conta è che due persone, ognuna con la propria storia e i propri affetti si sono trovate per un epilogo che naturalmente avverrà nella neve.

Con questo racconto Matteo Righetto prosegue la sua ricerca stilistica di scrittura essenziale, una parola che si semplifica e acquisisce forza e significato.

Dopo "La pelle dell'orso" portato sugli schermi da Marco Paolini e "Apri gli occhi", Premio della Montagna di Cortina d'Ampezzo la prova ulteriore di una maturità espressiva che si consolida.

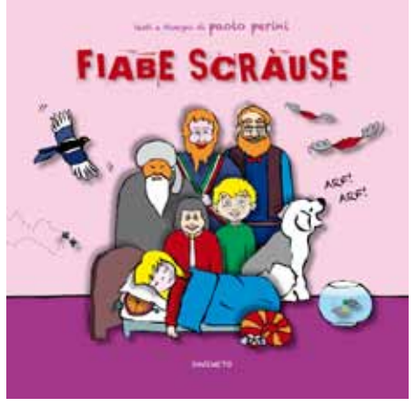
PER SAPERNE DI PIÙ

Matteo Righetto, *Dove porta la neve,* TEA, euro 13

Paolo Perini ci ha abituato alla sua versatilità e dopo numerosi saggi naturalistici, guide cicloturistiche e racconti, esordisce quest'anno con una piccola raccolta di fiabe.

Le nove storielle di *Fiabe scrause* infatti presentano tutti gli elementi strutturali e funzionali della narrazione della fiaba classica a cominciare dagli insegnamenti morali, come scrivono Vladimir Propp ne "La morfologia della fiaba" e poi Gianni Rodari ne "La grammatica della fantasia", i più grandi maestri del '900 in questa materia.

Anche nelle fiabe di Perini ci sono i buoni che - per raggiungere i loro obiettivi - incontrano dei problemi ed imparano a superarli, traendone esperienza ed insegnamento.



Qualche volta ci sono anche i cattivi, che però perdono.

Sono piene di sentimenti; attengono alla sfera della fantasia ma sono connesse con la realtà. E vanno a finire bene perché il percorso, anche se ostacolato, si completa positivamente.

E' questa la funzione educativa della fiaba

Ma perché "scrause"?

Questo termine popolare cinquecentesco significa "grottesco", e si addice al mondo di oggi e alla nuova vitalità dei bambini.

Scrause come ironiche, talvolta sconclusionate (anche se dotate di conclusione!).

Le fiabe andrebbero raccontate dagli adulti ai bambini, e in queste anche i grandi vi possono trovare occasioni per sorridere assieme ai loro piccoli.

Una fiaba, infatti, non può piacere a chi la ascolta se non fa piacere a chi la legge.

Perini ha confidenza con i ragazzi da quando ha gestito strutture destinate all'educazione ambientale.

Ed anche in queste fiabe emerge la sua vocazione naturalistica: fossili, lucciole, pesciolini, gazze, ma anche il silenzio e la montagna, i bacetti e le lentiggini.

Stiamo a vedere se il nostro autore bassanese avrà trovato una nuova vena ispiratrice, tenendo conto poi che anche i coloratissimi disegni sono di suo pugno.

PER SAPERNE DI PIÙ

Paolo Perini, *Fiabe scrause,* Inveneto, euro 10

Mercoledì 3 Maggio 2017

IOMANDALA©

Incontro libero di presentazione di due laboratori

Erboristeria Fiordelcolle

Via Roma 20 - San Zenone degli Ezzelini (TV)

Sabato 13 Maggio 2017 ore 14.00-18.00

IL MANDALA MAGICO DELLA PRIMAVERA

LABORATORIO CREATIVO PER BAMBINI E BAMBINE DELLA SCUOLA ELEMENTARE (6–10 ANNI)

Un pomeriggio di divertimento e di crescita attraverso il disegno e il colore, facendo scoprire ai bambini un mondo immaginario e rilassante.

Sabato 20 Maggio 2017 ore 9.00 – 19.00

IL TUO BENESSERE CON IL MANDALA PERSONALE

LABORATORIO ARTISTICO INTENSIVO PER GLI ADULTI

Conoscere, praticare e trarre giovamento psicofisico dal mandala; un metodo che procura la calma necessaria per voler bene a se stessi e rendere la vita un'esperienza colorata e gioiosa

I Laboratori sono condotti da Luigi Merlo

Incisore e pittore, egli condivide da decenni la sua personale ricerca artistica con esposizioni ed allestendo percorsi di arte incisoria e laboratori creativi con la Via *"Io Mandala"*.
www.luigimerlo.jimdo.com, info.iomandala@gmail.com.

fiordelcolle
ERBORISTERIA

ISCRIZIONI E INFORMAZIONI

Erboristeria Fiordelcolle - Via Roma 20, San Zenone degli Ezz. (TV)
0423 969770 – 347 1237204 (Patrizia e Marta) - fiordelcolle@gmail.com
I materiali didattici sono forniti. - E' consigliata la prenotazione

LOCANDA ITALIA

PRIMOLANO

342 3946600 - www.locandaitalia.org

CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDÌ

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

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

VALSUGANA VICENTINA

info: 339 4173657 - casa.parco@libero.it

Bombo

Secondo una leggenda metropolitana del XX secolo, le leggi dell'aerodinamica non permetterebbero al bombo di volare per il fatto che non avrebbe una sufficiente superficie alare ed una sufficiente frequenza di battito d'ali per sostenere il proprio peso.

L'origine di tale credenza non è facile da rintracciare ma sembra che un anonimo studioso svizzero di aerodinamica, durante una festa, eseguì alcuni calcoli approssimativi e concluse, presumibilmente scherzando, che tali equazioni dimostravano l'impossibilità di volare da parte del bombo.

Si tratta di una bufala, dunque, evidentemente così affascinante e verosimile che a tutt'oggi viene data per acclarata.

A differenza di quel che noi veneti possiamo pensare, il nome "bombo" è italiano e deriva dal latino *bombus*, che significa "ronzio, mormorio".

Il loro volo "rumoroso" non è dovuto al battere d'ali ma dalla vibrazione dei muscoli del volo. Questo è possibile grazie al fatto che i muscoli non sono accoppiati alle ali ma fanno vibrare l'intero addome dell'insetto, come nelle api.

Bombo su *Knautia s.*

Questa caratteristica serve a sviluppare il calore necessario all'insetto per le sue funzioni biologiche specialmente in caso di temperature ambientali particolarmente basse, quando riescono comunque a raggiungere temperature prossime ai 30° C all'interno del loro torace.

Il *Bombus terrestris* - una delle tre specie che vivono in Europa; le altre sono il *B. hortorum* e il *B. vestalis* - è un imenottero della famiglia degli Apidi.

È caratterizzato da una livrea gialla e nera a bande, anche se ne esistono delle specie tutte nere o con delle bande più arancioni.

Una delle sue più evidenti caratteristiche è la soffice peluria che ricopre e che li fa apparire pelosi.

Il bombo è un insetto poco aggressivo anche se le regine e le operaie sono in grado di pungere ed il loro pungiglione, non avendo seghettatura, può essere usato più di una volta.

Il bombo è un animaletto poco aggressivo

I bombi sono insetti sociali che vivono in piccole colonie di pochi esemplari, i quali non sopravvivono generalmente all'inverno salvo le femmine fecondate che si rintanano in un luogo riparato dove trascorrere la stagione fredda.

In primavera, la femmina fecondata si sveglia dal letargo e cerca subito dei fiori per rifocillarsi e cominciare a creare una nuova colonia. Allo scopo usa piccole cavità nel terreno o negli alberi cavi, ma qualche volta sceglie anche fessure tra muri di pietra.

Costruita una piccola cella di cera dalla caratteristica forma ad anfora, vi depone alcune uova che coprirà di cibo.

Da queste nasceranno le operaie - sterili - con il compito di raccogliere cibo per la colonia e di aiutare la madre nella costruzione di nuove celle. D'estate nasceranno le prime femmine in grado di riprodursi e deporre uova non fecondate che daranno origine ai maschi. I maschi a loro volta feconderanno le nuove femmine nate alla fine dell'estate le quali andranno a sviluppare la nuova colonia l'anno successivo.

Le colonie dei bombi sono più o meno organizzate come quelle delle api anche se il numero di individui che compongono la comunità non supererà i 300 individui.

I bombi si nutrono del nettare e del polline dei fiori che visitano. Estraggono il nettare dai fiori grazie alla loro lunga lingua e lo immagazzinano nel loro gozzo. Il polline è prelevato dai bombi sia in maniera accidentale, quando si stanno nutrendo del nettare e quindi si strofinano vicino ai pistilli dei fiori che stanno visitando, sia deliberatamente. Si accumula come polvere sul pelo dell'insetto che lo raccoglie poi nelle apposite tasche ai lati delle zampe (corbicula), come le api.

Raccolti nettare e polline, i bombi ritornano al loro nido e li depositano in larghe celle per l'uso della comunità, o in celle chiuse come riserva. A differenza delle api, i bombi accumulano un'esigua quantità di cibo sufficiente solo per alcuni giorni e sono quindi molto vulnerabili alle carestie.

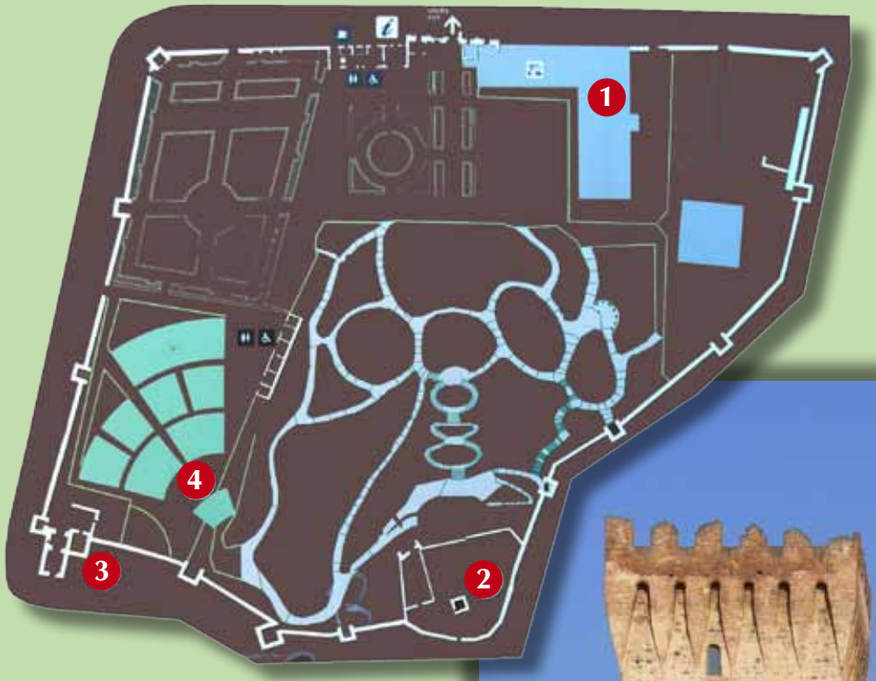
Bombo su *Salvia pratensis.*

ESTE

Este vuol dire Carraresi, la potente famiglia che nell'XI secolo si impossessò dell'area e contribuì alla sua rinascita dopo le vicissitudini che avevano visto tutto il Veneto passare dagli Ostrogoti ai Longobardi ai Franchi.

Dopo l'anno Mille, infatti, la città si ripopolò attorno al castello fatto costruire dal marchese Alberto Azzo II d'Este, nel 1056. Ma la vita non fu per questo più facile: dapprima venne conquistata e danneggiata dagli Ezzelini (1238 e 1249), fino a che Azzo VII d'Este riuscì a sconfiggerli definitivamente a Cassano d'Adda nel 1259, successivamente, con il trasferimento della residenza a Ferrara (1239), la famiglia d'Este si inserì nei conflitti tra Scaligeri e Visconti e vide il castello distrutto da Cangrande della Scala (1317).

Mura e torresini del castello di Este.



IL CASTELLO

1 - Museo archeologico
2 - Mastio / Belvedere
3 - Torre del Soccorso
4 - Teatro all'aperto

L'attuale edificio del castello risale al XIV sec. e fu edificato sulla precedente fortificazione che venne distrutta da Ezzelino da Romano nel 1238.

Il nucleo origianario risale all'epoca longobarda e venne successivamente incorporato.

La costruzione è a pianta quadrangolare ed è circondata da possenti mura intervallate da dodici torresini. Il mastio è sul colle in posizione di controllo sull'abitato.

In epoca veneziana l'intero complesso fu ceduto ai Mocenigo, i quali costruirono l'edificio che oggi ospita il Museo Archeologico.

Lo spazio interno è adibito a giardino pubblico.

La Torre del Soccorso, e la porta d'accesso.

Scorcio sulla zona popolare della città.

Ricostruita nel 1339 da Ubertino da Carrara, signore di Padova, la città nel 1405 si sottomise spontaneamente alla Repubblica Veneziana per sfuggire al controllo dei padovani e agli scontri di questi con i veronesi.

Una vita tribolata, dunque, come tutte le città medievali del Veneto. Almeno fino al dominio veneziano, quando conobbe un periodo di grande prosperità fiorendo nell'ambito dell'economia, della cultura e dell'arte, in un processo che venne interrotto solo dalla peste del 1630.

Ma la storia di Este ha inizio ben prima, come si può intuire dal toponimo che si riferisce ad *Athestis* - cioè il fiume Adige, il cui ramo *Bisatto* attraversava la città prima della rotta della Cucca (589 d.C.) - e dal nome dei suoi abitanti, Atestini.

Infatti tutta l'area rappresenta un importante insediamento degli Euganei, l'insieme di tribù che abitavano le aree pedemontane del Triveneto prima dell'arrivo dei Paleoveneti, il leggendario popolo che giunse su queste terre

Numerose statue ornano il giardino del castello.

adriatiche dall'Anatolia dopo la disfatta di Troia, al seguito di Antenore, il saggio consigliere dello sconfitto Enea

Furono dunque i Paleoveneti a dare vita alla città - commerciando con le civiltà limitrofe, con i Greci e i Romani - che già nel III-II secolo a.C. fu riconosciuta colonia romana.

Este oggi si presenta dunque come una città che riassume le fasi cruciali della nostra storia regionale, e il Museo Archeologico Nazionale e il Castello estense ne rappresentano le migliori testimonianze.

IL MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

Le ricerche archeologiche hanno avuto inizio nell'Ottocento, ed i saloni del Museo - suddivisi in undici rassegne - presentano collezioni che vanno dalla protostoria ai Romani fino all'età medievale e moderna.

Il percorso ha inizio dal Paleolitico e dall'Età del bronzo, con la lavorazione delle selci e la fusione dei metalli.

Interessanti le prime espressioni scritte della lingua venetica, di origine indoeuropea, utilizzata a partire dal VI secolo a.C.

Il Museo presenta molte opere riferite alla romanizzazione, con i cippi posti al confine con Padova e Vicenza, e prosegue fino ai giorni nostri.

La *Situla* Benvenuti

Massima espressione dell'antico artigianato atestino sono i bronzi decorati con lo stile denominato "arte delle situle" il cui pezzo più pregiato è la famosa "Situla Benvenuti", dal nome dello scopritore.

Situla deriva dal latino e significa "secchio" e serviva a contenere dei vasi ossuari che a loro volta contenevano le ossa del defunto.

Costruita in bronzo a sbalzo, è decorata in tre fasce che illustrano molte scene: un nobile con il suo servo che pulisce gli zoccoli di un cavallo, due commercianti che hanno appeso tre vasi su due aste di legno, un funerale di un nobile con due persone che lottano tra di loro, creature fantastiche della mitologia greca. un leone alato, un nobile seduto su una poltrona che controlla il bue che aziona una macina, e poi numerosi animali mitologici (due grifoni con testa d'uomo e testa d'aquila, un'antilope e un cervo che passeggiano con un fiore in bocca...).

Infine è rappresentato anche tutto il popolo che festeggia la vittoria sul nemico.

Questa *situla* sembra rappresentare dunque momenti di vita vissuta tra l'850 a.C. e il 150 a.C.

In bici tra il Piave e il Sile

di paolo perini

Si tratta di un bellissimo anello da fare in bicicletta, circa 40 km, buono per ogni stagione dell'anno, che parte e torna a Cortellazzo, il piacevole borgo di pescatori sulla foce del Piave, nei pressi di Jesolo.

Il Sile-Piave Vecchia, tra Caposile e Jesolo.

Il paesaggio è quello delle bonifiche, terra sottratta alle paludi grazie agli scoli da cui le idrovore pompano l'acqua per versarla in mare, a una quota più alta di qalche metro rispetto al piano campagna.

Pedalare sugli argini permette di godere di un punto di vista sopraelevato e per questo privilegiato: le aziende agricole, la suddivisione geometrica delle colture, le siepi ripariali, le sponde dei fiumi e dei canali, la vegetazione che vi si insedia e tutto l'universo animale che intorno a ciò trova risorse.

Ed in più il procedere silenzioso del nostro mezzo che poco disturba.

Partiamo dalle porte del Cavetta di Cortellazzo, dunque, e il suo nuovo ponte, per pedalare in direzione nord, risalendo subito l'argine destro del Piave su Via Massaua.

Il ponte di barche sul Piave.

In questo modo passiamo vicino ad un altro ponte, quello di barche, che porta sulla via per Eraclea Mare. Dal nostro argine scorgiamo le grandi bilance sul fiume ed i capanni da pesca: questo tratto di fiume, così vicino alla foce, risente della risalita delle acque marine e dunque vi si pescano anguille e cefali.

La cappella di Cà Fornera.

Si superano Cà Fornera e la sua bellissima chiesetta, un po' appartata dietro gli edifici, e raggiungiamo il ponte di Eraclea.

Vi passiamo sotto scendendo dall'argine attraverso la stradina asfaltata e subito scendiamo a dx sul sentierino sterrato che va a costeggiare la sponda del fiume, pedalando in sicurezza.

Rimanendovi il più possibile (talvolta il sentierino risale temporaneamente), raggiungiamo Passarella, il cui nome ricorda il servizio di traghetto tra le due sponde, in funzione fino agli Anni '50.

Imboccata la principale Via Armellina,

Sulla sponda del Piave.

La tifa palustre.

inizia qui un tratto di circa quattro chilometri piuttosto trafficato, che ci porta a Caposile superando un paio di rotatorie.

Raggiunto l'incrocio di Caposile, svoltiamo a sx. e poi subito a dx., andando a superare il vecchio ponte a bilanciere sull'antico alveo del Piave su cui si immette oggi, pochi metri più a valle, il Taglio di Sile, che da qui in avanti diventerà Sile-Piave Vecchia.

Superato il ponte svoltiamo a sx. scendendo al suggestivo ponte di barche, dopo il quale svoltiamo a sx. portandoci su Via Salsi.

Pedaliamo in direzione sud superando Torre del Caigo, antica fortificazione di guardia e pedaggio all'omonimo corso d'acqua che - prima di interrarsi - conduceva in laguna e permetteva il transito delle zattere.

Il ponte di barche a Caposile.

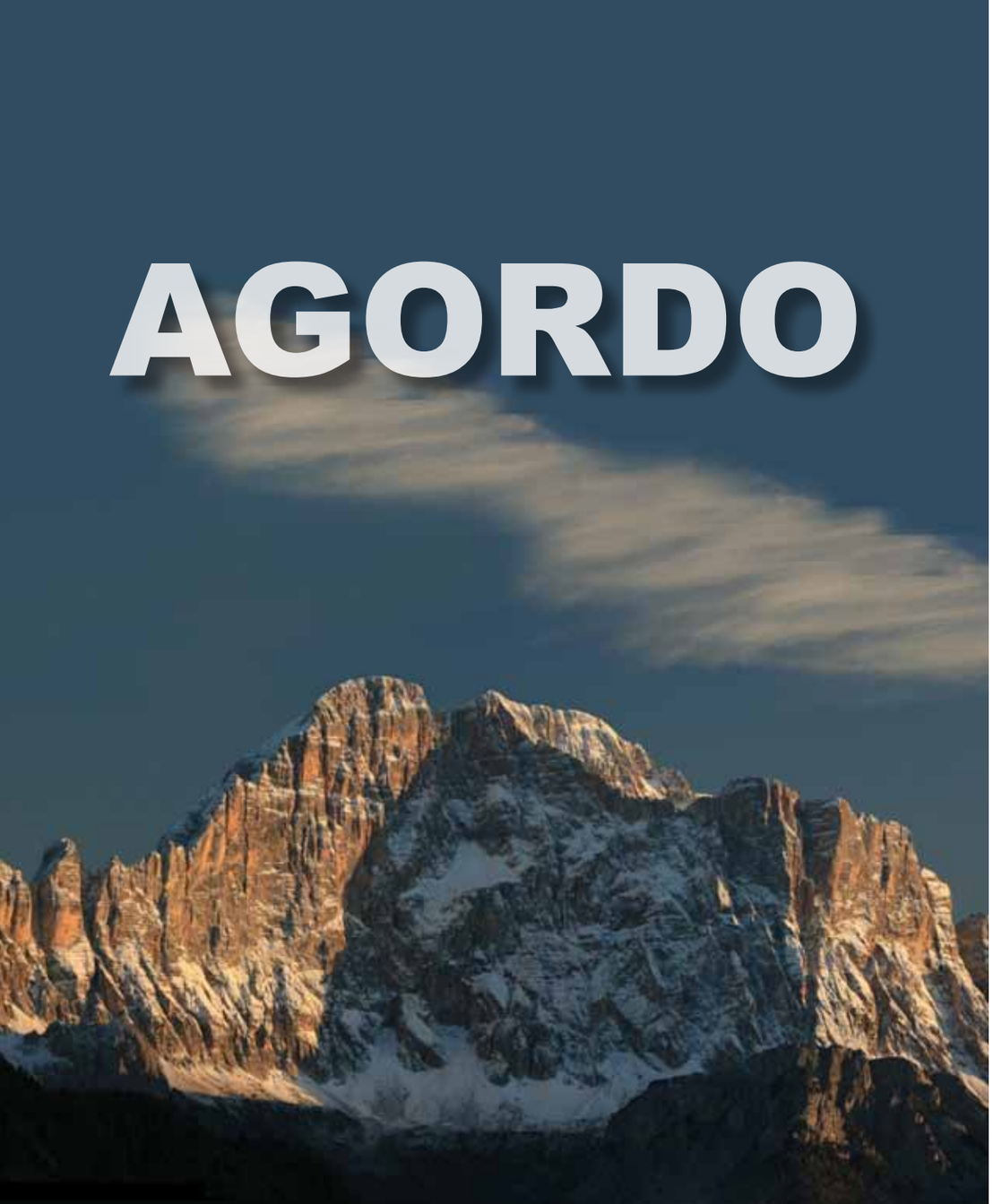
La strada prosegue lambendo le valli lagunari interne, fino a raggiungere Jesolo, dove svoltiamo a sx. sul ponte di fronte alla chiesa ed entriamo nella bella piazzetta.

Con la bici a mano (siamo contromano) imbocchiamo Via Cesare Battisti fino a potervi risalire. Raggiunto il ponte sul Canale Cavetta, lo attraversiamo andando poi a svoltare a sx. su Via Canale Cavetta Marina: è questo la sponda mena trafficato per portarci a Cortellazzo e dunque al punto di partenza.

Damigella *(Calopteryx haemorrhoidalis)*

Cigno reale *(Cygnus olor)*

AGORDO



Il Civetta domina Agordo e l'alta Valle del Cordevole.

Agordo e il Monte Civetta sono legati nel nostro immaginario ma anche nella storia. Non per niente le prime testimonianze certe del paese si riferiscono al I sec. d.C. quando alcune iscrizioni confinarie sul gruppo montuoso delimitano il territorio bellunese rispetto a quello cadorino. Da qui l'ipotesi che l'area rientrasse nel sistema difensivo romano.

Un leone marciano testimonia il periodo veneziano del paese.

Prima di ciò l'alta valle del Cordevole certamente ospitava insediamenti pre-romani, se non altro perché essa rappresentava una importante via di comunicazione tra la pianura e i valichi alpini.

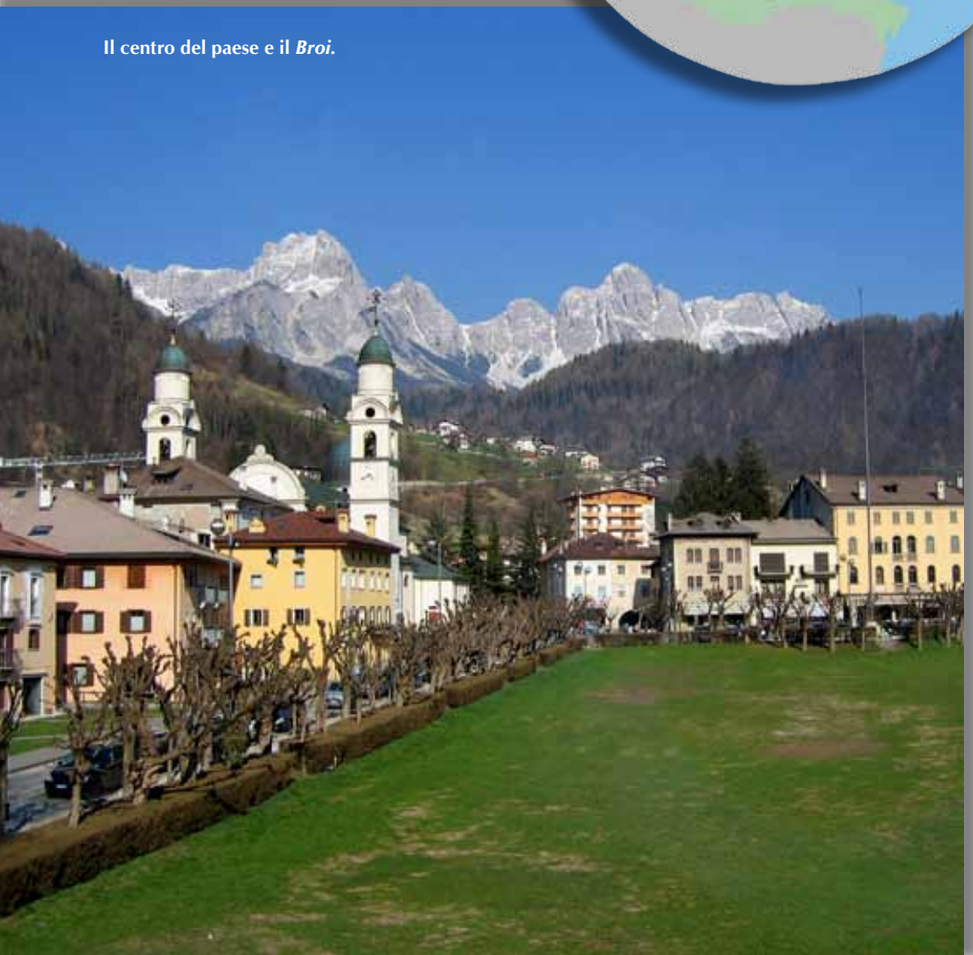
Significativo, però, che l'etimo *Agurdo* risalga al periodo longobardo, quando quasi certamente il paese visse il suo maggior sviluppo con l'esistenza di numerosi centri piuttosto evoluti organizzati in forma di "corte", cioè nuclei che gravitavano intorno ad una casa padronale.

La comunità rurale agordina trovò la sua indipendenza da Belluno all'inizio del XIII sec. e venne successivamente rappresentata da un Consiglio (1347) in cui sedevano le più importanti famiglie locali. Nacque così il *Capitanato di Agordo*, che attraversò l'epoca degli Scaligeri e dei Carraresi - che si avvicendarono nel bellunese - fino alla dominazione veneziana.

Fu allora che tutto l'agordino prese a

rifornire la Serenissima delle proprie produzioni minerarie e boschive provenienti dall'agordino, tanto che i Visconti - a metà del '500 - coinvolsero la valle nel conflitto con i Veneziani ed altrettanto tentò il Tirolo poco più tardi: le materie prime erano preziose in un'epoca in cui fiorivano gli opifici ed i laboratori artigiani.

Tutto ciò portò il paese a godere di un certo benessere e di analoga autonomia fino all'arrivo di Napoleone prima e Austria poi. Finché nel 1848 la valle si rivoltò contro i dominatori dando vita ad un governo provvisorio e seguendo le sorti di Belluno fino al Regno d'Italia (1866).



Il centro del paese e il *Broi*.

Due immagini di Villa Crotta De' Manzoni e del suo porticato.

Oggi il paese presenta un gradevole centro storico in cui spiccano la grande chiesa Arcidiaconale di Santa Maria (XIX sec.), sorta su un piccolo edificio di culto risalente al XII sec., e Villa Crotta De' Manzoni (XVII), forse la villa della terraferma veneziana posta in assoluto più a nord.

L'articolato edificio è composto dal corpo centrale, il giardino, una loggia, le scuderie, le barchesse e una "torresella" di avvistamento. Di fronte, il *Broi*, l'ampio parco che ancora oggi costituisce il perno centrale di aggregazione del paese.

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE PRODUZIONI BIOLOGICHE

Bios®

il doppio Valore del Biologico

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE PRODUZIONI BIOLOGICHE

CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

Contatti

Bios srl
Sede Centrale:
Marostica (VI) via Montello 6
Tel 0424.471125 Fax 0424.476947
www.certbios.it info@certbios.it