MAGAZINE
INVENETO®
CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO INVERNO 2018

cuorebio
i negozi biologici
contrà del sole
bassano del grappa

Periodico trimestrale gratuito - Reg. n.2/2009 - Tribunale di Bassano del Grappa (VI) - n.40 Anno IX

IN QUESTO NUMERO

3 Dieci anni fa 4 Pigafetta 10 Cesiomaggiore 15 Il mondo della soia 20 I colori di Ligabue/Gauguin a Padova 24 Tabià

DOVE SI TROVA IL LEONE FOTOGRAFATO IN COPERTINA?

Invia la risposta a *info@locandaitalia.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 gennaio 2019 riceveranno in omaggio l'abbonamento annuale a Inveneto Magazine.

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è stato fotografato a Livorno sulla Porta San Marco. L'hanno individuato Marcello Ucciardi (San Donà di Piave) e Giorgio Berton di Campalto (VE).

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, Eva Nardulli
Davide Pegoraro, Sabrina Pani, Paolo Perini, Lucia Schiavon

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PER I TESTI
Eva Nardulli, Paolo Perini, Lucia Schiavon

PER LE FOTO
Eva Nardulli, Paolo Perini, Lucia Schiavon

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:

LOCANDA ITALIA - INVENETO
IT28G 08102 60840 00000 3061985
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 da volontariato 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: 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/1
di paolo perini

DIECI ANNI FA

Dieci anni fa, a dicembre, quando Venezia andò sott'acqua con una marea di 156 cm sopra il livello del mare, la quarta marea più alta dal 1872 (inizio delle misurazioni), nasceva INVENETO MAGAZINE - che sarebbe uscito la primavera successiva - e le cui copertine vedete galleggiare qui sopra in piazza San Marco. E' questo che avete in mano oggi, infatti, il suo quarantesimo numero.

Direi non male.

A novembre di quest'anno, dopo dieci anni, una bufera di vento ha devastato i boschi delle nostre montagne. Non andate a vederle, non andate a farvi i selfie: rispettate la dignità di chi muore.

Perché, in questi dieci anni, siamo tutti un po' più morti.

Nonostante Inveneto.

La Redazione

Il monumento a Pigafetta, a Vicenza.

Pigafetta

Antonio Pigafetta... Chi era costui? A Vicenza vi è un liceo col suo nome... Sarà stato un letterato, o forse un poeta... Come gli altri vicentini Fogazzaro, Zanella... O forse fu uno storico...

Partenza della flotta da Siviglia (*Bry Ganger*, incisione, 1594).

Fatto sta che se il suo nome è abbastanza noto, meno si conosce la sua vita che fu inaspettatamente importante.

Inaspettatamente per lui, innanzitutto, che inizialmente partecipò da semplice passeggero "pagante" alla prima circumnavigazione del globo condotta dal portoghese Ferdinando Magellano nel 1519, e poi divenne dapprima suo uomo di fiducia, poi addirittura "vice-comandante", quando il comandante morì.

Fu un viaggio molto avventuroso che ebbe inizio in Spagna e che durò tre anni, durante i quali quattro delle cinque imbarcazioni - tra cui l'ammiraglia Trinidad - vennero danneggiate e abbandonate, e che vide ritornare in patria solo 18 uomini (dei 237 imbarcati alla partenza) sull'unica nave ancora integra, la *Victoria,* mentre l'ammiraglia sarebbe tornata tre anni più tardi con 5 uomini, su una rotta più breve e dopo profonde riparazioni.

Tra i pochi, il vicentino Pigafetta, che per tutto il viaggio tenne un diario di bordo divenuto poi *Relazione del primo viaggio intorno al mondo*, manoscritto andato subito perduto e poi ritrovato nel 1797 dallo studioso agostiniano Carlo Amoretti, scrittore e traduttore.

La circumnavigazione dovette affrontare

numerose sventure, oltre a quelle "naturali" degli oceani e i vari ammutinamenti della ciurma, salita a bordo senza conoscere i piani di Magellano, che erano quelli di trovare una via per l'Asia senza circumnavigare l'Africa - dopo la scoperta delle Americhe da parte di Cristoforo Colombo, vent'anni prima - al fine di commerciare spezie.

Partiti il 10 agosto da Siviglia, presero l'Atlantico attraverso il fiume e si indirizzarono verso le Canarie.

Avevano imbarcato sette tonnellate di pane secco, due quintali di carne essiccata, duecento barili di sarde, olio, formaggio, oltre ai crocifissi e alle armi individuali.

L'8 novembre del 1520 la flotta superò la punta meridionale dell'America del Sud attraverso quello che oggi viene chiamato *Stretto di Magellano*.

Superte le Marianne e raggiunte le Filippine il 16 marzo 1521, Magellano decise di usare la forza per conquistare le isole - tra cui Lapu-Lapu - alla Spagna e al Cri-

La mappa della Patagonia in un disegno della spedizione.

Le Molucche, isole dell'arcipelago indonesiano, nel disegno a bordo della *Victoria*.

stianesimo, ma quando vi sbarcò (27 aprile 1521) venne ucciso dagli indigeni.

Eletto come capitano Juan Sebastián Elcano, fuggirono con le due navi superstiti verso il Borneo e poi l'India, meta del viaggio.

La spedizione era tuttavia allo stremo e dovette abbandonare dapprima una delle navi e successivamente anche l'ammiraglia Trinidad troppo danneggiata per proseguire la navigazione.

L'imbarcazione rimasta, la *Victoria*, al comando di Juan Sebastián Elcano, dopo aver doppiato il Capo di Buona Speranza giunse a Siviglia il 6 settembre 1522.

Dei sessanta superstiti imbarcati sulla Victoria solo diciotto giunsero vivi; tra loro il Pigafetta.

Fu dopo il suo ritorno che il navigatore scrisse in italiano la *Relazione del primo viaggio intorno al mondo* con il *Trattato della Sfera*, memorie redatte a partire dai suoi quotidiani diari tenuti nei tre anni di viaggio. Ma i suoi scritti erano talmente puntuali anche delle difficoltà, dei soprusi e delle crudeltà, che Carlo V, ricevutili in dono, li fece sparire anche perché Magellano era portoghese, non spagnolo.

Di conseguenza Pigafetta fu frettolosamente congedato. Ma fu proprio grazie alle sue memorie che quel viaggio dimostrò che la Terra è una sfera, che la sua circonferenza era maggiore di quel che credevano i geografi, che l'America poteva essere circumnavigata e che - con grande sorpresa dello stesso Pigafetta - si perdono 24 ore per via di quelli che oggi chiamiamo fusi orari.

Antonio Pigafetta morì ad appena 39 anni.

LA NAO VICTORIA

La *Nao Victoria* - la recente e fedele ricostruzione della prima nave che ha compiuto con Magellano il giro del mondo - è esposta a Punta Arenas, in Cile.

La ricostruzione si è basata su tre anni di ricerca dei disegni originari e due anni di realizzazione.

Villa Muffoni.

Cesiomaggiore

I piccoli centri che si sono sviluppati nella pedemontana feltrina presentano confini amministrativi molto variegati come spesso i territori che si sviluppano tra la pianura e la montagna. E' così anche per Cesiomaggiore, che sale da Busche - a ridosso del Piave - verso il capoluogo posto a 500 metri e poi raggiunge il Sass de Mura (2550 m slm), cima del Parco delle Dolomiti Bellunesi.

A custodire tanta vastità vi erano numerose ville sparse, alcune delle quali abbandonate ed altre invece in perfetto stato di conservazione.

Anche perché Cesiomaggiore vanta una storia che possiamo definire nobile essendo il paese collocato sull'antico tracciato della consolare Claudia Augusta che, da Altino - allora "capitale" della laguna veneta - portava dapprima a *Tridentum* e poi ai confini più settentrionali dell'Impero, fino al *limes* retico.

Tramonto sul Sass de Mura.

Il calco del cippo romano.

La cosa è testimoniata dal cippo lapideo - scoperto nel 1786 durante i lavori di demolizione della vecchia chiesa - che segnava la distanza del paese da Altino. Infatti vi sono iscritte in latino le parole *"Tiberio Claudio figlio di Druso Cesare Augusto Germanico Pontefice Massimo, VI console con poteri tribunizi, IV imperatore, IX padre della patria, censore, munì la via Claudia Augusta che Druso aveva tracciato dopo che le Alpi erano state aperte con la guerra da Altino fino al fiume Danubio per 350 mila passi"*.

La via consolare risale al 15 a.C. ed alla *gens Caesia* - proveniente da Ravenna - venne affidato il locale *municipium*, abitando un castello che venne distrutto da Venezia nel 1423.

Il primo documento che parla di Cesio è una bolla papale del 1184 in cui vengono descritti i possedimenti del vescovo di Feltre, ed il destino di Cesiomaggiore è fortemente legato al suo. Quando infatti il capoluogo - posto solo a qualche chilometro di distanza - venne saccheggiato, le famiglie feudatarie del vescovo lasciarono la città per costruire nuove case-fortezza in campagna. Anche queste poi vennero distrutte da Venezia, timorosa che intorno ad esse si concentrassero interessi di potere a lei ostili.

Al visitatore oggi non passeranno inosservati i nomi delle vie dedicati ai più grandi ciclisti della storia. Il paese infatti ospita il bel Museo Storico della Bicicletta sorto 1997, in casa Sanvido, e dedicato alla me-

Il Museo etnografico di Seravella è considerato come struttura pilota nel settore dei musei etnografici, soprattutto per le molteplici attività di ricerca e catalogazione condotte nel territorio della provincia di Belluno, nonché per le iniziative di valorizzazione del patrimonio etnografico provinciale.

Ideato nel 1979 per opera di Daniela Perco e sostenuta da Italia Nostra, la Comunità Montana Feltrina ha acquistato (1994) e successivamente restaurato la villa di campagna di Seravella dove è stata collocata la collezione di oggetti del Gruppo Folklorico di Cesiomaggiore, divenuta in seguito un corpus essenziale dell'esposizione.

Nell'ottobre del 2005 sono stati completati gli allestimenti delle sezioni permanenti.

Oggetto di documentazione e di presentazione al pubblico è il complesso di fatti e di prodotti rappresentativi della vita della gente del bellunese.

Museo etnografico della Provincia di Belluno

moria del veneziano Toni Bevilacqua, campione del mondo dell'inseguimento nel 1950 e 1951.

Successivamente Sanvido ha voluto regalare la sua collezione al comune di Cesiomaggiore che ha provveduto nel 2007, con l'aiuto della Fondazione Cariverona e della Regione Veneto, alla collocazione di questa preziosa raccolta di biciclette, accessori e memorie del ciclismo nazionale e internazionale.

Ma un altro bel museo sorge appena fuori del paese, verso Santa Giustina, in località Serravella, nell'antica dimora di campagna dei conti Avogadro degli Azzoni: nel corpo restaurato all'annesso rustico è stato creato il Museo Etnografico della Provincia di Belluno.

Interno del Museo della Bicicletta.

Villa Corà

Accanto alla parrocchiale sorge Villa Corà, ricostruita alla fine del '700.

Il motivo centrale è modulato dal basso verso l'alto, salendo dal portone al poggiolo di pietra e poi alla trifora sormontata dal timpano, affiancato dai grandi camini alla veneziana.

cuorebio
i negozi biologici
contrà del sole
bassano del grappa

Il mondo della SOIA

La soia è un legume dalle caratteristiche molto particolari: contiene infatti un apporto proteico decisamente superiore rispetto ad altri alimenti della sua stessa famiglia (fagioli, ceci...) oltre che una maggiore ricchezza in grassi polinsaturi benefici per la salute.

Quando si parla di soia o di alimenti a base di soia si può far riferimento a diverse cose: legume secco, lecitina, latte di soia, yogurt e gelato di soia, margarina e panna di soia, germogli di soia, farina di soia, tofu, salsa di soia, miso, tempeh e molto altro ancora. E se la lecitina aiuta a contenere il colesterolo, la soia ristrutturata prevede invece una lavorazione che ne fa perdere la lisina, un aminoacido molto importante. Per questo della soia sarebbe bene consumare le sue varianti fermentate - che sono poi le stesse consumate da millenni dalle popolazioni asiatiche – oltre che perché sono più ricche a livello nutrizionale.

Da noi sono soprattutto il latte di soia e il tofu ad essere particolarmente conosciuti sia per una sempre più diffusa intolleranza al latte vaccino sia perché entrate quotidianamente nelle diete vegetariane e vegane.

Ma il mondo della soia è talmente vario, gustoso, affascinante e si presta a talmente tante innumerevoli variabili che è facile da inserire in una normale alimentazione.

La soia *(Glycine max (L.) Merr.)* è una leguminosa coltivata da millenni per scopi alimentari ma oltre alla forma di origine naturale esiste oggi quella geneticamente modificata (OGM) la quale costituisce ormai dal 40 al 100% del totale.

Anche se quest'ultima è rivolta soprattutto all'alimentazione animale (in una dieta onnivora si trasferisce nell'alimentazione umana), è bene consumare solo soia e derivati che siano certificati BIO, garantendoci la loro integrità.

DERIVATI DELLA SOIA

La **SOIA** *(Glycine max* (L.) Merr.*)* è una Leguminosa originaria dell'Asia orientale coltivata per scopi alimentari. E' una fonte proteica non animale che può essere utilizzata sotto molte forme. Vediamo le principali.

la **FARINA DI SOIA** è ricca di proteine e povera di glucidi. La differenza con quella di grano è che la prima non contiene glutine e può essere utilizzata in tutti i settori in cui si utilizza la normale farina di grano.

L'**OLIO DI SEMI DI SOIA** si ottiene attraverso una lavorazione con l'utilizzo di solventi chimici (la spremitura a freddo è possibile, ma ha una resa molto bassa). Per molti anni ha rappresentato il principale prodotto oleifero mondiale e solo recentemente la crescita nella produzione di olio di palma ne sta contrastando il primato.

Il **MISO** è un condimento derivato dai semi della soia gialla, di origine giapponese, cui spesso vengono aggiunti cereali (orzo, riso, segale...). È diffuso in tutto l'estremo Oriente dove svolge un ruolo nutrizionale importante, essendo ricco di proteine, vitamine e minerali. Il miso viene usato per condire ed insaporire zuppe, salse, marinate, paté e biscotti. È ricco di enzimi, simili a quelli dello yogurt, e migliora la flora batterica simbionte, venendo in aiuto nei disturbi intestinali. Contiene inoltre vitamine del gruppo B, protettrici del tessuto epidermico e nervoso.

La salsa di soia o **SHOYU** è una salsa fermentata ottenuta dalla soia, grano tostato, acqua, sale (12%) e *Aspergillus sp*. Originaria della Cina, tra le sue qualità nutritive spicca un contenuto di antiossidanti 10 volte maggiore rispetto a quello del vino rosso. Di contro, il contenuto in sale non ne rende consigliabile l'uso in diete povere di sodio e contiene glutine.

Il **TAMARI** è una salsa di soia giapponese, una varietà di shoyu più salata e forte. È tradizionalmente usata per condire il riso e i piatti a base di verdura. Non ha glutine.

Il **TEMPEH** è un alimento fermentato ricavato dai semi. La sua preparazione prevede che dopo averli cotti e ridotti in poltiglia, siano integrati da aceto e un fungo fermentante *(Rhizopus oligosporus)*. Va conservato in acqua salata e viene spesso preparato tagliato a fette, cucinato con salse piccanti, al vapore o fritto. Ha un sapore complesso, una combinazione di noci, e funghi. Le proteine della soia del tempeh sono molto digeribili.

La bevanda alla soia impropriamente chiamata **LATTE DI SOIA** è una bevanda alimentare comunemente diffusa e può rappresentare un vero e proprio pasto. Il latte di soia tradizionale consiste in una emulsione di grassi, acqua e proteine, contenente all'incirca il 3% di proteine, il 2% di grassi e carboidrati, e lo 0,3% di minerali.

Il **TOFU** si ottiene dalla cagliata della spremuta delle fave di soia e dalla successiva pressatura in forme. Ci sono numerosissimi tipi di tofu in commercio, i più comuni dei quali sono il tofu piastrato, quello aromatizzato e i filetti di tofu. Calorico e proteico, contiene flavonoidi, "elisir di giovinezza".

Marginali nella nostra cucina sono:

- l' **EDAMAME**, un fagiolo lessato o cotto al vapore nel suo bacello verde, di cui si mangiano solo i semi;
- la **POLPA DI SOIA,** le parti insolubili dei fagioli di soia che rimangono dopo la preparazione di latte di soia e tofu;
- la **GOCHUJANG**, una salsa fermentata salata, dolce e piccante preparata con peperoncino rosso, riso glutinoso, fagioli di soia fermentati e malto d'orzo;
- il **NATTŌ**, un alimento tradizionale giapponese prodotto attraverso la fermentazione dei fagioli di soia ricco di proteine e di vitamine, con proprietà notevoli circa la riduzione del colesterolo;
- la **DOENJANG**, una pasta di fagioli di soia fermentati usata come salsa. Contiene una notevole quantità di vitamine essenziali, flavonoidi, minerali, fitoestrogeni e lisina;
- lo **YUBA** (o pelle di tofu), un cibo derivato dalla soia, una membrana che si forma in superficie durante la bollitura del latte di soia e lasciata essicare.

r i c e t t e

ZUPPA DI MISO E TOFU

Acqua 1 l, miso 60 g, porro 1, tofu 200 g, carote 150 g (anche altre verdure), zenzero 10 g, olio evo 1 cucchiaio.

Pelate le carote e tagliatele a piccoli pezzi; tagliate il porro finemente. Tagliate lo zenzero a piccoli pezzi.

In una casseruola capiente fate rosolare le verdure con un filo d'olio di oliva per 10 minuti, poi coprite con l'acqua.

Lasciate cuocere così il tutto per 15 minuti. Nel frattempo, tagliate il tofu e lo zenzero in pezzetti. Prendete un mestolo di brodo dalla zuppa e utilizzatelo per stemperare il miso in una ciotola.

Aggiungete alla zuppa il miso stemperato, il tofu e lo zenzero, quindi spegnete, mescolate e servite.

Attenzione: prima di aggiungere il sale assaggiate la zuppa**.**

RISO ROSSO E TEMPEH

150 g di riso rosso integrale, 200 g di tempeh alla piastra, 1 porro, una carota, 1 manciata di olive nere, 1 gheriglio di noce, salvia, rosmarino, pepe, sale, olio evo

Cuocete il riso rosso integrale per 45 minutl e scolatelo. Tagliate a pezzettini la carota, a fettine sottili il porro, a strisce il tempeh alla piastra, la noce a pezzettini, passatelo in una padella con un cucchiaio d'olio per qualche minuto e coprite tutto con un po' d'acqua finché le verdure saranno cotte. Aggiungete le spezie, il pepe, il sale.

Aggiungete il riso, aggiungete un cucchiaio d'olio e riscaldate per qualche minuto.

PANE DI SOIA

Impasto: 20 ml di olio evo, 130 g di farina integrale, 120 g di farina Manitoba, 70 ml di latte di soia, 50 g di semi di soia gialla, 4 g di sale.

Lievitino: 15 g di lievito di birra, 90 ml di acqua, 5 g di zucchero, 25 g di farina Manitoba.

Tempo di preparazione: 60 minuti per la cottura della soia e per il lievitino; 120 minuti per la prima lievitazione; 30 minuti per la seconda lievitazione; 15 minuti di cottura.

Messi in ammollo per 12 ore i semi di soia, bolliteli in abbondante acqua leggermente salata per un'ora abbondante.

Preparato il lievitino la sera prima, impastatelo la mattina e tenetelo coperto con la pellicola trasparente fino all'uso. Scolare la soia bollita e frullarla fino ad ottenere una pasta densa. Versare la farina Manitoba e la farina integrale in una ciotola: unire la pasta di soia ottenuta ed impastare il tutto con le mani, fino ad ottenere un composto granuloso.Unite dunque il lievitino, versate il latte di soia e l'olio in un bicchiere: emulsionate con una forchetta e unite all'impasto. Versate il sale, impastate con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Riponete l'impasto in una ciotola, coprite con la pellicola trasparente e lasciae riposare per un paio d'ore.

Infine ottenete sei palline, praticate due tagli con un coltello affilato su ogni pallina, e lasciate nuovamente lievitare per 30 minuti.

Cuocete nel forno a 220°C per circa 15-20 minuti.

LOCANDA ITALIA

Piazza Leone, 1 - Primolano - VI
www.locandaitalia.org
342 3946600
chiuso domenica sera e lunedì

I colorí di Ligabue

Autoritrato.

Interno del Museo della Bicicletta.

Gauguín a Padova

Ritratto di giovane donna.

C'è un'occasione abbastanza straordinaria che si presenta quest'autunno, a Padova, e si protrarrà fino alla fine di gennaio del prossimo anno: due mostre in concomitanza a poche centinaia di metri l'una dall'altra. La prima è dedicata ad Antonio Ligabue, la seconda a Gauguin e gli Impressionisti.

Autoritratto con moto, cavalletto e paesaggio (1953).

Antonio Ligabue nacque in Svizzera nel 1899 da madre italiana - Elisabetta Costa, originaria di Cencenighe Agordino (BL) - e padre ignoto. Venne quindi registrato come Antonio Costa. Nel gennaio del 1901 Bonfiglio Laccabue, emigrato in Svizzera da Gualtieri (RE), sposò Elisabetta e riconobbe il bambino, che assunse così il cognome del patrigno. Antonio, però, dal 1942 preferì essere chiamato Ligabue.

Spostandosi più volte tra la Svizzera e l'Emilia, passò una giovinezza movimentata - crisi nervose, ricoveri in manicomio - vivendo spesso di elemosine, finché nel 1941 lo scultore Andrea Mozzali lo fece dimettere dall'ospedale psichiatrico per ospitarlo in casa sua, a Guastalla.

Superata la Seconda Guerra Mondiale facendo l'interprete per i tedeschi e tornando poi per tre anni in manicomio, nel 1948 prese a dipingere con maggiore continuità fino ad essere "scoperto" dapprima dalla stampa locale, poi da critici e mercanti d'arte.

La sua prima mostra fu nel 1961.

Morì nel 1965.

ANTONIO LIGABUE. L'UOMO, IL PITTORE - Musei Civici Eremitani
Dal 22/09/18 al 17/02/19 - Da martedì a domenica - Dalle ore 9 alle 19.
Chiuso il lunedì, 25 e 26 dicembre, 1 gennaio
In esposizione più di settanta dipinti, dieci opere su carta, sette sculture e, per la prima volta visibili al pubblico, una quarantina di documenti originali, dedicati alla vita del pittore.Per INFO: 049 2010010 - musei@comune.padova.it - cultura@comune.padova.it

Manao tupapau (1892), Albright-Knox Art Gallery, Buffalo

Straordinaria la sua pittura istintiva, fantastica, coloratissima, semplice.

Proprio alla ricerca di questo tipo di pittura, Paul Gauguin (1848-1903) volle fuggire da Parigi nel 1891 spinto dall'urgenza di abbandonare una società conformista alla ricerca di una vita più naturale, tranquilla.

Aveva cominciato ad appassionarsi alla pittura grazie all'incontro con Camille Pissarro - uno dei maggiori impressionisti francesi - e, attraverso di lui, con Cézanne, Degas e soprattutto Theo Van Gogh, fratello di Vincent. Così cominciò ad esporre e a guadagnarsi la critica, dovendo però continuare ad accettare - per vivere - mestieri umilianti.

Finché - non riuscendo ad emergere - si trasferì dapprima a Panama, poi nelle Antille. Ma anche qui le cose non andarono bene, e tornò in Francia, stringendo amicizia con Vincent Van Gogh, con cui andò a vivere.

Nonostante le molte esposizioni effettuate, Gauguin non era soddisfatto e dopo il ricovero di Van Gogh in manicomio, nel 1891 decise di "fuggire" a Tahiti per rimanervi solo due anni, tornare in Francia ed infine - nel 1895 - "esiliarsi" in Polinesia.

Qui, tra crisi di sconforto alternate a grande produzione pittorica, morì nel 1903 per sifilide.

GAUGUIN E GLI IMPRESSIONISTI - Capolavori dalla Collezione Ordrupgaard - Palazzo Zabarella.
Dal 29 settembre 2018 al 27 gennaio 2019 - Da martedì a domenica - Dalle 10 alle 19
Chiuso il lunedì e il 25 dicembre.
In esclusiva per l'Italia i tesori francesi del Museo danese di Ordrupgaard
Capolavori di Cézanne, Degas, Gauguin, Manet, Monet, Berthe Morisot, Renoir, Matisse.
INFO: 049 8753100 - info@palazzozabarella.it

Coi (Zoldo Alto - BL).

Tabià

di eva nardulli

In molte valli delle nostre montagne venete, dalla val Zoldana all'Agordino, dalla Valle del Bios a quella del Comelico e nel Cadore, ma anche in quelle limitrofe delle regioni vicine, Trentino e Friuli, è possibile ammirare una particolare e tipica costruzione di montagna, il tabià (dal latino *tabulatum*) o, a seconda delle valli, "taula", "tablè", "tabiè", ecc.

Nati in origine come edifici a supporto delle attività che si svolgono in montagna e spesso autocostruiti, i tabià erano dunque adibiti a fienili e a ricovero per animali.

Solo secondariamente e in epoca successiva vennero utilizzati anche come deposito di legname e abitazione temporanea.

Ce ne sono migliaia nelle varie vallate; alcuni mostrano il decorso del tempo, di altri esistono purtroppo solo le rovine.

Altri, invece, sono stati fortunatamente restaurati anche grazie alle nuove disponibilità economiche e al cambiamento di destinazione d'uso a scopo turistico, oltre che ai fini della valorizzazione del paesaggio e del patrimonio architettonico.

Da struttura povera, dunque, sono diventati oggi una ricchezza ambita.

Brusadaz (Forno di Zoldo - BL)

LA TECNICA BLOCKBAU

I tabià sono stati costruiti con la *blockbau* (*bau = costruzione, block = blocco*).

La concezione strutturale di questa tecnica è assimilabile ad una muratura continua in elevazione caratterizzata dalla disposizione orizzontale di tronchi massicci appena sgrossati e sovrapposti, stabilizzati fra loro ortogonalmente in prossimità degli angoli tramite incroci ad intaglio che, nelle tecniche esecutive meno evolute, presentano elementi orizzontali sporgenti rispetto agli angoli della struttura, dando luogo ad una soluzione formale caratteristica e ricorrente.

L'incastro di sovrapposizione degli angoli - il più antico e semplice, risalente all'età del bronzo, è quello a mezzo legno con asportazione di materiale residuo da un solo lato - è l'elemento principe in quanto assorbe le spinte orizzontali generate dalla copertura che è collegata direttamente all'ultimo livello di travi.

Per aumentare la tenuta della parete si sono via via migliorate le tecniche costruttive creando incastri a maschio e femmina, scanalature tra i tronchi sovrapposti e introducendo materiale di riempimento tra gli elementi lignei.

La costruzione posava su una base fatta di blocchi di pietra legati tra loro a calce.

Tale tecnica è di origine popolare ed era basata sull'ampia disponibilità di materia prima - i tronchi - e una lavorazione tutto sommato poco impegnativa.

Le incredibili caratteristiche strutturali e la grande versatilità fanno del legno uno dei migliori materiali esistenti in natura per costruire.

Gli edifici realizzati in questo modo dagli stessi proprietari garantivano solidità, stabilità e durata nel tempo.

Questa tecnica fu molto diffusa nel panorama alpino di tutta Europa - oltre che nell'America del Nord - fino alla fine dell'800.

La diffusione del tabià è vasta tanto quanto è vasto il territorio montano; si pensi che nella sola regione agordina se ne contano piu' di 300 nelle condizioni originali.

Se ne trovano risalenti ad oltre 500 anni fa ed è interessante osservarne le successive evoluzioni - soprattutto formali - che sono intervenute nel corso del tempo, comprese

Finestra e fori d'areazione.

Nonostante si tratti di architettura povera, ai tabià si riservava una grande attenzione estetica.

Gli elementi che caratterizzano queste costruzioni sono le grate per l'essicazione del foraggio, i fori di aerazione (spesso intagliati a forme creative), gli essiccatoi esterni, le scale in legno, il basamento in pietra.

Ai tabià che componevano i borghi, si aggiungevano serrature in ferro lavorato a mano, affreschi su intonaci esterni e fioriture ai balconi.

L'estetica dei tabià

alcune varianti - qualche volta discutibili - più recenti.

La collocazione dei tabià è varia: fanno bella mostra di sé isolati in mezzo ai prati oppure inseriti in contesti di piccoli borghi o contrade collocate sui fianchi dei monti.

L'età dell'edificio veniva spesso incisa sulla trave di colmo oppure, in qualche caso, sullo stipite dell'ingresso associato al simbolo della famiglia.

La costruzione seguiva criteri di reperibilità sul posto dei materiali, economicità e praticità.

Un lavoro complesso di tanti uomini che consisteva nella ricerca del legname da taglio utilizzato non solo per le travi, il tavolato, le pareti, ma anche per i chiodi e il tetto! La tradizione voleva, infatti, che non doveva essere utilizzato ferro nella costruzione del tabià.

Il pianterreno era dedicato alla stalla: non solo vacche ma anche qualche pecora, galline, conigli, mentre il piano superiore all'essiccazione del fieno e il solaio veniva utilizzato per conservare i propri prodotti.

Intorno al tabià girava un mondo produttivo importante fatto di latte, formaggi, uova, carne, pellame e foraggio, fondamenti della vita ad alta quota.

Sottoguda (Rocca Pietore - BL).

Fornesighe (Zoldo - BL).

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