MAGAZINE
IN VENETO®
CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO PRIMAVERA 2019

cuorebio®
i negozi biologici
contrà del sole
bassano del grappa

Periodico trimestrale gratuito - Reg. n.2/2009 - Tribunale di Bassano del Grappa (VI) - n.41 Anno X

IN QUESTO NUMERO

3 Che comodità! 4 La Rotonda di Rovigo 10 Bardolino 15 Erbe spontanee 19 Lungo la Pedemontana 20 Ululone dal ventre giallo 24 Esaltazioni - Luci e ombra 28 Vicentini magna...

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 aprile 2019 riceveranno in omaggio l'abbonamento annuale a Inveneto Magazine.

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è stato fotografato a Jesolo al Festival delle scutlure di sabbia.

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
Arturo Moro, Maria Novello, Paolo Perini,
Lucia Schiavon

PER LE FOTO
Maria Novello, 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:

INVENETO LOCANDA ITALIA
IT28G 08102 60840 00000 3061985
Si prega di specificare come causale del versamento *"abbonamento Inveneto Magazine"* indicando nome, cognome e indirizzo postale 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 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

di paolo perini

CHE COMODITA'!

Che bello l'aspirapolvere robotizzato che gira per la casa e dopo un po' se ne torna alla base lasciando i pavimenti belli puliti! Questo sì che è progresso...

Anche fare acquisti atttraverso internet è comodo: scegli, paghi con la carta prepagata, segui la tempistica della consegna sull'apposito sito e poi - drinnnn! - ecco la consegna a domicilio!

Un'altra cosa, poi, è proprio comoda: chiami, ordini la pizza preferita e nel giro di una quarto d'ora - toc, toc! - ecco la pizza a casa tua!

Bisogna dire la verità: viviamo in un mondo pieno zeppo di comodità...

Chi avrebbe mai pensato che adesso comperi un'automobile, ci sali dentro, clicchi sul navigatore la destinazione - che comodo il navigatore, non serve imparare la geografia, lo stradario... - e senza schiacciare pedali, girare volanti, stare attenti a dove vai, ai semafori, alla precedenza, arrivi dove devi andare. Cosa da fantascienza!

E vuoi mettere la comodità di lavorare da casa? Risparmi di alzarti un'ora prima, non serve che prendi la macchina, che ti intasi nel traffico, che ti innervosisci...

E poi: vuoi mettere la fatica di corteggiare una ragazza per... per... insomma, ci siamo capiti... quando invece puoi aprire il sito giusto e godertela dalla scrivania? Che goduria ragazzi!

Così adesso mi posso stendere sul divano e dormire ventiquattro ore al giorno.

Cazzo, che comodità!!!

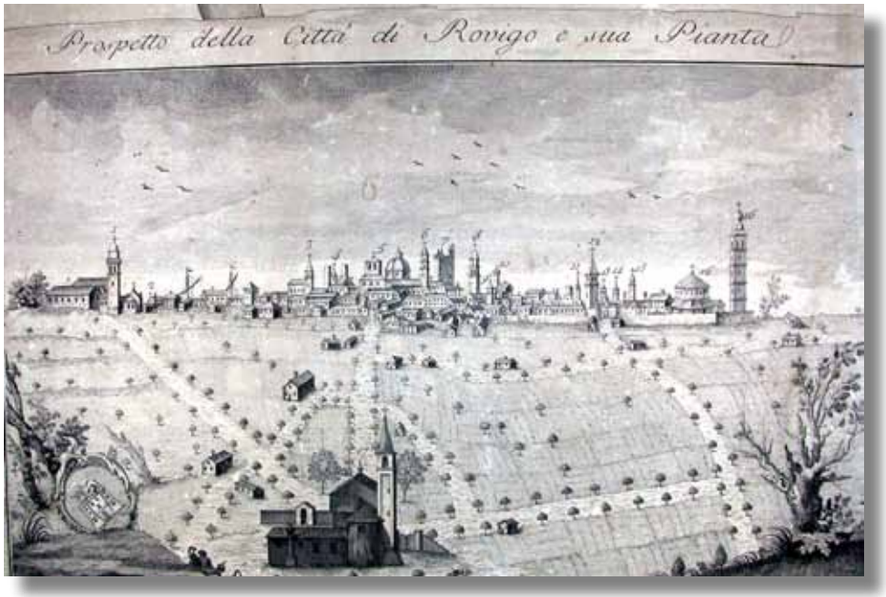
L'interno della chiesa con l'altare. Al centro la Madonna del Soccorso.

Un testo sacro.

La Rotonda di Rovigo

di lucia schiavon

A dire *rotonda* è quasi inevitabile che venga in mente il Palladio e la sua splendida villa della Riviera Berica. Ma c'è n'è una seconda, in Veneto, ed è la non meno affascinante chiesa della Vergine del Soccorso, a Rovigo, detta appunto "la Rotonda".



Antica pianta della città di Rovigo.
Sulla destra, a ridosso delle mura, la *Rotonda* ed il suo campanile

L'edificio sacro è estremamente originale per la sua pianta ottagonale, che è una caratteristica di origne bizantina che si rifà al Santo Sepolcro di Gerusalemme.

Tale tipologia geometrica richiama infatti la croce quadrata (o *greca*) e venne ripresa in Italia durante l'Alto Medioevo. Può essere intesa come "quadratura del cerchio", il quale rappresenta Dio e la sua trascendenza.

Ciò detto, la Rotonda di Rovigo venne decisa dalle autorità cittadine alla fine del 1500 per onorare l'immagine di una Vergine con bambino - posta in un vicino convento francescano - a cui la popolazione attribuiva il miracolo di avere liberato la città dalla peste.

La costruzione fu progettata dal bassanese Francesco Zamberlan, primo Magistrato alle Acque della Serenissima, e inaugurata nel 1608.

Il corpo della chiesa è contornato da un portico rialzato, interrotto sul lato meridionale dalla sacrestia.

Il portico.

L'edificio ecclesiastico.

Gli interni del lato d'ingresso.

L'altare venne realizzato dal rodigino Giovanni Ceracchio, sempre su disegno dello Zamberlan.

Sul soffitto, rifatto nel 1887, viene descritto il miracolo della Madonna che fece cessare l'epidemia.

Molteplici e ricchi gli apparati decorativi interni disposti su tutte le pareti, che procedettero lentamente nel tempo.

La decorazione dell'interno procedette lentamente e senza rispondere ad un progetto.

Nel 1625 infatti, l'aspetto dei muri venne modificato scavandovi venti nicchie a mezza altezza per collocarvi altrettante statue, che vennero realizzate nel 1627.

Una decina d'anni dopo, tra le nicchie vennero inseriti venti quadri le cui cornici centinate vennero intagliate in seguito da Francesco Acellino.

A metà del 1600 prese il via la serie delle tele celebrative dei podestà alternate alle storie della Madonna.

Infine, nei primi anni del XIX i muri esterni della chiesa vennero decorati con ogni genere di lacerti lapidei nascosti ai tempi di Napoleone.

Del 1773 è la realizzazione del campanile, iniziato ben oltre un secolo prima su progetto di Baldassare Longhena e poi più volte sospeso per mancanza di fondi e alluvioni.

Bardolino

Avendo dato il nome ad un famoso vino che viene prodotto in tutta l'area sud-orientale del Garda ed esportato in ogni dove, Bardolino è diventato famoso nel mondo. Ma fino a qualche tempo fa la coltura più diffusa da queste parti era quella dell'olivo.

Natanti sul lago.

Il golfo lacustre tra Garda (in primo piano) e Bardolino.

Questa coltivazione infatti è favorita dai depositi calcarei del terreno - sedimenti depositati in ambiente glaciale durante il quaternario e che caratterizzano tutto il grande anfiteatro morenico del lago - e più ancora dalle condizioni termiche che permettono un clima mite anche durante la stagione invernale.

Le tracce più antiche della presenza dell'uomo in questa zona risalgono al III millennio a.C. quando vi fu la presenza della civiltà palafitticola.

Anche moltissimi reperti di epoca romana sono stati rinvenuti a Bardolino e in altri comuni lacustri, ciò a testimonianza di come fosse un luogo frequentato dai Romani insediati nella città di Verona già a partire dal II secolo a.C..

Superata l'epoca delle invasioni barbariche, nel 568 in Italia si stabilirono i Longobardi che imposero il loro potere anche sulla zona gardesana. A loro si deve una riorganizzazione di tutta la sponda veronese raggruppata in un'unica unità amministrativa, la *"Iudicaria Gardensis"* con Garda capoluogo.

Nello stesso periodo la zona fu soggetta al grande feudo monastico di Bobbio (Piacenza) - che vi fondarono il Monastero di San Colombano (di cui oggi rimangono resti di mura e della cappella, abbandonati) e tutti i luoghi votivi annessi - e furono essi ad evangelizzare il territorio e a favorire la coltura della vite e dell'olivo, oltre che a commercializzarne i prodotti.

I Longobardi vennero poi sconfitti nel 774 dai Franchi di Carlo Magno, e nell'807 viene documentato per la prima volta il vicus "Bardolino" (diploma del re Pipino d'Italia).

Tra il IX e il X secolo, per contrastare le numerose scorribande degli Ungheri, i principali abitati delle sponde del lago si dotarono di mura e castelli, anche se di quello di Bardolino rimane poco o niente.

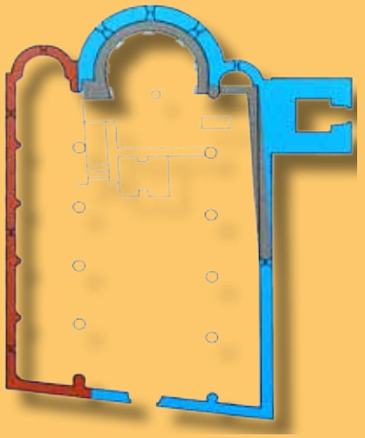
San Colombano

L'eremo di San Colombano (753), a Trambileno (Rovereto) era alle dipendenze del Monastero di San Colombano di Bardolino.

L'Ordine di San Colombano osservava la regola del Santo dettata attorno al 591 e che conferì al monachesimo occidentale di rito celtico-irlandese la sua forma definitiva.

A Bobbio il santo irlandese fondò nel 614 l'abbazia di San Colombano che divenne abbazia matrice di tutti i monasteri colombaniani italiani ed europei.

Caratteristica dei monaci era l'abito talare di lana bianca con il sole giallo sul petto.



Fase altomedievale

Fase X-XI secolo

Fase XII secolo

Gli esterni della chiesa si caratterizzano per l'alto campanile edificato in pietra viva. La facciata è orientata verso ovest, come in tutte le chiese romaniche.

L'interno è a tre navate e presenta un soffitto ligneo.

Gli interni sono decorati con affreschi che sono annoverati, per la loro ampiezza e ricchezza di motivi, tra i migliori esempi a livello europeo.

All'interno si trova una cripta, che rimanda al preesistente edificio longobardo dell'VIII-IX secolo.

L'edificio fu poi rifatto ed ampliato tra l'XI e il XII secolo.

SAN SEVERO

La chiesetta di San Zeno - fuori dal centro del paese - risale all'VIII sec. ed è una delle più importanti testimonianze di architettura carolingia veronese.

Conquistato dagli Austriaci, nel 1848 Bardolino insorse credendo nella vittoria dei piemontesi e ne subì rappresaglie. Finché nel 1866 entrò a far parte del Regno d'Italia.

Oggi Bardolino è una cittadina che ruota intorno al turismo che il Lago di Garda attira da tutto il mondo, oltre che ai prodotti vitivinicoli e oleari.

Quindi, nel XII secolo, Bardolino segue la sorte di tutte le ville dipendenti dalla Rocca di Garda, che vengono cedute con essa dall'imperatore Enrico VI al comune di Verona.

Datosi con Verona a Venezia, il paese divenne il centro della marina veneziana sul lago, e nel 1526 fu saccheggiato e subì il rapimento di propri abitanti a fini di riscatto da parte dei lanzichenecchi.

San Vito

Sembra che la chiesa di San Vito sia sorta sui ruderi di un'antica villa romana.

Nonostante i rifacimenti del coro e della facciata avvenuti nel 1714, conserva ancora tratti della sua struttura altomedievale anche se molti autori la datano tra il XII e il XIII secolo, come dimostra il campanile romanico.

cuorebio
i negozi biologici
contrà del sole
bassano del grappa

ERBE SPONTANEE

Un tempo rappresentavano una quota rilevante della propria alimentazione: povertà e tradizione orale inducevano a scoprire e riconoscere ogni fonte nutrizionale che la natura metteva a disposizione e a farla propria. Oggi il benessere può farci sembrare irrilevante l'apporto delle erbe spontanee, ed invece proprio l'alimentazione spesso frettolosa a cui siamo esposti ci dovrebbe indurre a mai rinunciare a questo patrimonio. Tanto più che la raccolta all'aria aperta - oltre che arricchirci sotto il profilo biologico - ci costringe a staccare dalla routine quotidiana, dallo stress, dalla successione delle incombenze che ci imprigionano.

Ecco dunque un prontuario della buona salute, ora che è primavera, utile - forse necessario - a resettare il nostro organismo dai cibi calorici che l'inverno ci ha indotto a consumare e a disintossicarci dalle sostanze grasse che il freddo qualche volta giustifica.

Crescono spontaneamente nei prati, nei campi, negli incolti e nei boschi; la mano dell'uomo non interviene in alcun modo. In tanti le considerano infestanti, *male erbe*, e le gettano, le calpestano, senza sapere cosa perdono.

Saper riconoscere e utilizzare le erbe selvatiche in cucina è un incredibile vantaggio. Ma se è vero che molte erbe selvatiche sono invasive e pericolose, possono intossicare, in alcuni casi anche avvelenare, è anche vero che la maggior parte risulta - oltre che commestibile, - squisita, ricca di sapore e sostanze benefiche per l'organismo.

Non parliamo qui delle spezie che già usiamo tradizionalmente, come il rosmarino o la salvia, ma di ciò che la primavera ci offre ad ogni altitudine e latitudine.

Le **PRIMULE** sono tra le pianticelle più riconoscibili e commestibili. Le foglie - da raccogliere possibilmente prima della fioritura - presentano un sapore dolciastro, molto apprezzate perché - al contrario delle altre insalate - non si attaccano tra loro. Laviamole bene prima dell'uso.

I fiori hanno un sapore gradevole e molto delicato. Si possono consumare crudi in insalate miste, per decorare piatti o preparare frittate, crepes.

Anche le **VIOLE** selvatiche *(Viola sp.)* sono ottime in cucina per insalate, frittate, minestre. I fiori sono dolciastri, mentre le foglie - usandole cotte - hanno capacità addensante. Anche della viola del pensiero (*pansè*) si possono consumare i fiori.

I germogli del **LUPPOLO** *(Humulus lupulus)* - in Veneto *bruscàndoi* - si raccolgono ad aprile e sono ottimi per frittate e risotti. Hanno un sapore un po' amarognolo, sono un alimento ipocalorico, hanno proprietà tonificanti, rinfrescanti, sedative, diuretiche e lassative, purificano il sangue e stimolano le funzioni epatiche.

fiori, erbe e germogli

Il **TARASSACO** *(Taraxacum officinale)* - il *pissacàn* - offre vitamina C, ferro e potassio, e nelle sue foglie anche vitamine A, B e D.

Disintossicante, riattiva il metabolismo e regola le funzioni di reni e fegato, espellendo il colesterolo in eccesso. Ha anche proprietà digestive, antinfiammatorie e diuretiche.

Le foglie si utilizzano nelle minestre e nelle frittate. Lessate possono essere condite con olio e aceto o ripassate in padella con olio e aglio.

Con i fiori si possono fare anche delle ottime marmellate!

La **BORRAGINE** *Borago officinalis* cresce spontaneamente in tutte le regioni con un clima temperato. Disintossicante e ricca di minerali, ha foglie piuttosto grandi, ovali, di un colore verde intenso e bellissimi fiori blu-viola, a forma di stella. Tutta la pianta è ricoperta da una fitta peluria lanugginosa. Per questo sia i fiori che le foglie sono da mangiare cotti.

Ottima combinazione lessarla e poi ripassarla in padella con aglio, olio e acciughe.

Il germoglio del **PUNGITOPO** *(Ruscus aculeatus)* va cercato tra i suoi ramoscelli spinosi appena spunta dal terriccio. Sedativo ed antinfiammatorio delle vie urinarie, va cotto come un piccolo asparago dal sapore amarognolo; si presta per preparare ottimi risotti e ad essere messo sott'olio dopo una scottata in acqua e aceto.

E' il più potente vasocostrittore naturale che si conosca.

L'**ORTICA** è una pianta erbacea molto comune. Una volta cotta perde l'effetto urticante e diventa un concentrato di virtù: ricca di vitamine e sali minerali, ha funzioni depurative, ricostituenti, tonificanti e disintossicanti. Fa bene alla pelle e aiuta la digestione. E ha soprattutto un ottimo sapore

E' utilizzata per frittate, risotti, zuppe, sformati, vellutate e torte salate (da provare con la ricotta). Può diventare un ottimo ripieno per ravioli o tortellini, mescolandola alla patata lessa e al formaggio grattugiato.

Il pesto a base di ortiche è spettacolare!

Della **SILENE** - che cresce ovunque nei terreni calcarei esposti al sole - si utilizzano le foglioline più tenere raccolte in primavera per farne frittate e risotti, oltre che insalate.

Ha un sapore dolciastro, contiene vitamina C, sali minerali e antiossidanti.

Numerosi i nomi comuni, come *s-ciopéti*, *tajadèe dea madona, stigoi*...

ricette

INSALATA DI TARASSACO

Le foglie di tarassaco sono alla base di un'ottima insalata abbinate alla rucola, alla cipolla rossa di Tropea, scaglie di parmigiano e uova sode.

POLPETTE DI LUPPOLO

Foglie di luppolo, 1 uovo, 1 patata, un cucchiaio di parmiggiano grattuggiato, pan grattato, sale e pepe q.b.

Cuocete e tritate le foglie di tarassaco, unitele all'uovo crudo, alla patata lessa e schiacciata, al formaggio grattugiato, al pangrattato, Condite con un po' di sale e di pepe.

Formate delle polpettine, ripassatele nel pan grattato e friggetele.

ROSETTE DI TARASSACO CON CIPOLLA E TEMPEH

Le rosette basali del tarassaco appena spuntate dal terreno, quando sono ancora bianche e croccanti, si prestano ad essere saltate in padella con della cipolla, delle striscioline di tempeh passate alla piastra, Prima di togliere dal fuoco, si sfiammi con dell'aceto. Vanno servite tiepide.

FRITTELLE DI BORRAGINE (senza uova)

150g di foglie di borragine lavate e asciugate, 300g di farina di riso, 3 spicchi d'aglio, timo, acqua gassata q.b., mezzo cucchiaino di bicarbonato alimentare

Dopo aver asciugato le foglie di borragine, preparate la pastella per la frittura, aggiungendo l'acqua alla farina di riso fino a raggiungere una consistenza collosa. Tritate finemente l'aglio con le foglie di timo e aggiungeteli alla pastella. Immergete le foglie di borragine nella pastella e friggetele in olio caldo fino a cottura. Attenzione: la farina di riso rimane chiara anche da cotta, non indora.

Scolate su carta assorbente e servite con salsa di soia.

FRITTELLE DI ORTICA

1 tazza di ortiche sbollentate, pane raffermo: 160 gr., 1 patata, farina: qb., 2 bicchieri di latte, 1 spicchio d'aglio, parmigiano: qb., 1 uovo, sale qb., mezza bustina di lievito istantaneo.

Spezzettato il pane e ammollatolo nel latte la sera prima (alla fine deve risultare morbido ma non inzuppato), si ripassano le ortiche in padella con un po' d'olio e aglio. Tritato il tutto al coltello, gli si aggiunga il pane (strizzato), il parmigiano grattugiato, il sale e l'uovo. Si mescoli bene, poi si aggiunga la patata lessata e schiacciata, qualche cucchiaio di farina setacciata (per fare un impasto che leghi) e la mezza bustina di lievito istantaneo. L'impasto deve risultare morbido.

Friggere le frittelle in olio ben caldo facendo scendere l'impasto dal cucchiaio. Toglierle quando sono dorate e metterle ad asciugare su carta assorbente.

LIBRERIA PALAZZO ROBERTI

di arturo moro

Paolo Malaguti è senz'altro uno dei più rinomati autori locali. Ma il suo respiro e successo lo hanno portato all'attenzione del panorama nazionale.

A partire dal notevole *Sul Grappa dopo la vittoria*, ambientato ai piedi della montagna sacra, fino a *Prima dell'alba*, dove agisce come protagonista un tristissimo figuro di ufficiale italiano della Prima Guerra Mondiale.

I capitoli di questo nuovo libro spaziano da Asolo e Altivole fino ad Arzignano, da Marostica a Rosà e via girovagando, scandendo altrettante escursioni in bicicletta che il nostro autore compie lungo gli immensi cantieri aperti della costruenda autostrada pedemontana veneta.

Il tutto come pretesto per una ricognizione sulla storia di questo lembo di Nord-Est e soprattutto sul suo paesaggio ancora molto godibile malgrado il consumo del territorio, i relitti civili e industriali dismessi e non ultima la grande arteria in costruzione

Paolo Malaguti è uomo di sensibilità e cultura, e il suo rendicontare è supportato da pertinenti citazioni che pescano Meneghello Piovene, Rigoni Stern, Zanzotto.

Inoltre la lettura è resa piacevole da una scrittura brillante che non disdegna di pigiare i pedali dell'autoironia e del divertimento.

PER SAPERNE DI PIU'

Paolo Malaguti, *Lungo la pedemontana*, Marsilio, euro 16,00

Ululone dal ventre giallo

E' senza dubbio l'anfibio più diffuso in tutto il territorio della nostra regione là dove vi è un po' d'acqua preferibilmente ferma o appena appena mossa, ma non è detto che ciò sia sufficiente a renderlo visibile e riconoscibile.

Il ventre colorato dell'anfibio.

E' l'ululone dal ventre giallo - ***Bombina variegata*** - ed il suo nome deriva dalle sue due caratteristiche principali: il canto e la colorazione del ventre.

A differenza della maggior parte degli anuri (=***privi di coda***), infatti, l'ululone non possiede il sacco vocale che amplifica i suoni emessi, come le rane, e perciò il gracidio che emette nel periodo riproduttivo è basso, come soffocato, un "uuh... uuh...uuh..." ripetuto anche più di 40 volte al minuto e che il nome del genere richiama.

Il nome della specie, invece, si riferisce alla colorazione del ventre di colore nero lucido macchiettato di giallo-arancio molto intenso.

Il nostro piccolo rospetto dal muso arrotondato, il corpo appiattito che non supera i 5 cm di lunghezza, ha il dorso verrucoso e di colore grigio-marrone, e dunque è molto mimetico nel suo ambiente acquatico stagnante, e la colorazione sgargiante del ventre non è normalmente visibile.

A meno che...

A meno che non venga disturbato, messo in pericolo.

Accoppiamento.

A meno che non venga disturbato e si senta in pericolo.

In questo caso l'ululone assume subito una strana posizione difensiva coprendosi gli occhi con gli arti anteriori - come faremmo istintivamente anche noi di fronte a un pericolo - e si piega ad arco di schiena voltando gli arti posteriori verso l'alto per mostrare i suoi colori, che in natura sono quasi sempre sinonimo di tossicità.

Infatti, assunta questa posizione, l'anfibio, grazie all'azione di ghiandole diffuse sulla pelle, comincia a secernere un liquido biancastro irritante che allontana gli aggressori.

Quando il pericolo è scomparso, ritorna nella posizione normale.

L'ululone si accoppia 2 o 3 volte all'anno dalla primavera all'autunno, e la deposizione delle uova dura fino ad agosto.

I piccoli cumuli di uova vengono deposti sulle piante acquatiche o sul terreno umido. La schiusa avviene dopo circa una settimana.

Sverna in buche del terreno coperte di fango e riappare verso la fine di aprile.

E' attivo di giorno e frequenta gli ambienti acquatici anche di ridotte dimensioni - ristagni e pozzanghere - alla ricerca di piccoli insetti, molluschi e vermi.

info@locandaitalia.org

unione montana valbrenta

339 4173657

PRIMOLANDIA 9

LOCANDA ITALIA - Piazza Leone, 1 - Primolano (Cismon - VI)

ALLA SALUTE!

TRE SERATE DEDICATE AL BENESSERE

DOM. 10 MARZO ore 18 MICHELA TREVISAN
presenta il libro SALUTE!

DOM. 24 MARZO ore 18 FORMAGGI E VINI BIO
Az.agr. Piòvega - Az agr. Sass de Mura

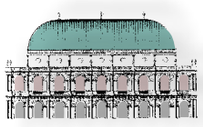
DOM. 31 MARZO ore 18 D'ALTROCANTO DUO
canti popolari con Elida Bellon e Giulia Prete

obbligatoria la prenotazione

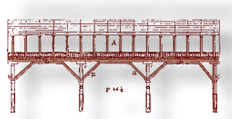
MARIA NOVELLO

ESALTAZIONI
luce e ombra

Foglia canne d'organo
Foglia bandana senza manico
Bozzolo
Foglia nido
Fondo di foglia con ricci
Foglia rosa



CRONACHE VICENTINE



Questi racconti si riferiscono a fatti di cronoca accaduti in provincia e documentati dal Giornale di Vicenza.

Pòsina è un paese di montagna conosciuto per le patate. Zovencedo sorge sui colli vicentini dominati dal santuario della Madonna di Monte Berico. Zermeghedo fa parte del distretto della concia. Cos'hanno in comune?

Detengono il primato in una ben curiosa classifica: sono i comuni vicentini con il maggior numero di popolazione iscritta al sito *Ashley Madison* il cui sottotitolo recita "La vita è breve. Concediti un'avventura".

Si tratta del più famoso sito al mondo nel campo degli incontri extraconiugali.

A chi si iscrive viene garantito l'anonimato.

Ovvio.

A meno che...

A meno che qualcuno non si diverta ad infiltrarsi nei siti altrui e a rivelarne i contenuti. Iscritti compresi. E se è impossibile controllarne i dati anagrafici - gli iscritti sono quaranta milioni complessivamente, nel mondo - ci si può però fare un'idea.

Per esempio sulla loro provenienza.

Così scopriamo che a Posina vi è il 17% dell'intera popolazione iscritta al sito degli adulteri.

Se facciamo un po' di conti la cosa è piuttosto sorprendente.

In quel paese vi sono 580 residenti dagli zero ai cent'anni. Se togliamo neonati, minori e ultrasettantenni rimangono circa 350 adulti più o meno riproduttivi.

Ma fra questi ci sono anche le femmine. Se le togliamo (rappresentano solo il 6% degli iscritti al sito), possiamo concludere che sui 170 individui maschi rimanenti, 98 iscritti al sito per incontri audaci. Praticamente il 60% dei maschi.

Ma attenzione: dal numero dei maschi riproduttivi dovremmo togliere quelli non sposati - il sito è rivolto ai coniugati - ed anche - e me ne assumo la responsabilità - i gay. E poi *Ashley Madison* non è l'unico sito di incontri birbanti. Per chi lo lo sapesse, vi è Zoosk, Meetic, Badoo, Incontri extraconiugali, Flirt...

Si può concludere perciò che a Posina tra il 70 e il 90% dei maschi fa ufficialmente le corna - di questo si tratta - alle proprie mogli.

Qualcuno - a fronte di tale sorpresa - ha suggerito che si tratta di un paese di montagna e quindi un po' chiuso, un po' bigotto, e dunque probabilmente si cercano alternative.

In effetti può essere, ma paesi di montagna nella nostra provincia ce ne sono davvero tanti e nessun altro primeggia come Pòsina nella classifica in questione.

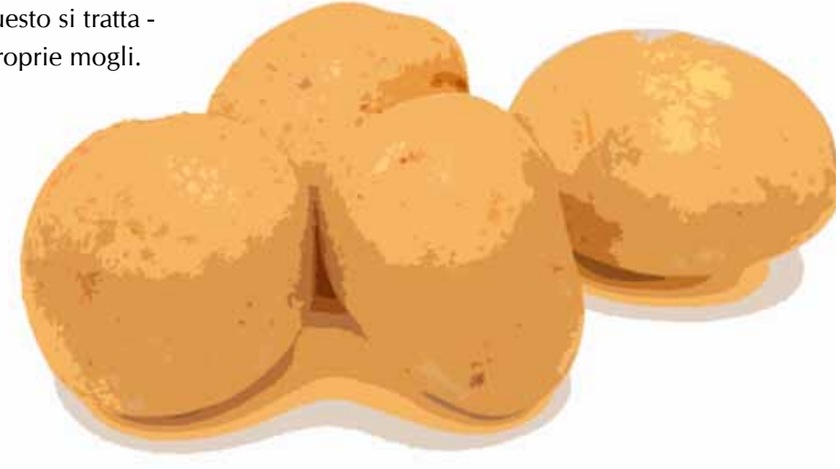
Io una spiegazione l'ho trovata, ed è etimologica.

Il nome Pòsina deriva dal cimbro *pòsena* e corrisponde alla voce tedesca *busen*, che significa "buco".

Diciamo la verità: la radice etimologica è un'evidente - anche se un po' volgare - allusione che giustifica la passione per i pertugi. Delle altre.

Poi Pòsina è nota per le patate e in questa storia, diciamolo chiaramente, c'entra eccome la patata.

O no?



VICENTINI MAGNA...

Non solo; il prodotto tipico di Pòsina è lo gnocco. Direi che non serve aggiungere altro.

Anche a proposito di Zovencedo, il secondo paese in classifica, esistono motivazioni etimologiche.

Il nome del paese deriva dal latino *iuvencus* - "giovenco", lo stadio giovanile del bue - e sappiamo bene che un giovane bovino non si tira indietro in fatto di monta.

Inoltre il paese è molto devoto alla Madonna di Monte Berico, nei pressi del cui santuario sorge, e il mistero della verginità - questione teologica secolare - ha sempre appassionato la popolazione.

Zermeghedo, il terzo nella classifica dei paesi traditori, deve la sua denominazione al latino *germen*, che significa "germe", "seme", e qui di inseminazione - sia pur adulterina - si sta discutendo.

Inoltre Zermeghedo opera storicamente nel distretto della concia e dunque, pelle per pelle, i suoi abitanti divagano a buon diritto nel settore, abili come sono nel lavorarla.

Insomma, dietro al presunto scandalo del sito dei tradimenti, ci sta semplicemente una vocazione dei vicentini per lo studio delle proprie origini etimologiche, per la propria storia e la propra passione per manterere vive le tradizioni locali.

Vicentini magna... cosa?

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

ENTE DI CERTIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE

CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DI PRODOTTI E SERVIZI

autorizzato — AUTORIZZATO CON DECRETO MIPAAFT-ICQRF-VICO DEL 10-12-2018 N. 17893

accreditato — ACCREDIA

associato — IFOAM

associato — eocc

associato — ASS.O.CERT.BIO

autorizzato

certificazione — Bio Logan — βιος

autorizzato — Soil Association — BioSuisse

certificazione — BioCosmetics — βιος

certificazione — NaturCosmetics — βιος

autorizzato — IBD

autorizzato — DEMETER

accreditato — GLOBALG.A.P. — βιος

collaborazione — AGRIBIO — AIAB

certificazione — BioCosmetics — βιος

certificazione — NaturCosmetics — βιος

certificazione — Bio Neutral -CO2 — βιος

certificazione — Eco Clean — βιος

Contatti

BIOS s.r.l.
Sede Centrale:
Marostica (VI) – Via Montello 6
Tel. 0424/471125 Fax: 0424/1909278
www.certbios.it info@certbios.it