MAGAZINE
INVENETO®
CULTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO ESTATE 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.42 Anno X

IN QUESTO NUMERO

3 Signori, si chiude 4 Di colle in colle 15 Frutta 20 Canzoni della nostra terra 27 Cervarese Santa Croce

DOVE SI TROVA IL LEONE FOTOGRAFATO IN COPERTINA?

Il leone dello scorso numero - nella foto a lato - è stato fotografato a Venezia, in Corte Cavallo (Cannaregio). L'ha individuato il nostro fedele lettore Giorgio Berton (Campalto).

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

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PER I TESTI
Paolo Perini

PER LE FOTO
Paolo Perini, Matteo Mocellin

Tutti i numeri della rivista rimangono leggibili e scaricabili gratuitamente dal nostro sito *www.assoinveneto.org* alla voce *magazine.*

INVENETO MAGAZINE è stato realizzato da volontari con lo scopo di far conoscere, apprezzare e tutelare il territorio della nostra regione.

E' stato stampato in 15.000 copie e distribuito gratuitamente in Veneto.

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

Nel corso dei nostri dieci anni e mezzo di vita, la rivista è stata apprezzata dai molti lettori, alcuni dei quali hanno sottoscritto l'abbonamento.

Salvo in due eccezioni (grazie al Centro Servizi di Volontariato della provincia di Vicenza) non abbiamo ricevuto alcun contributo né regionale ne' da parte dei comuni veneti, a cui peraltro abbiamo presentato e spedito la rivista ed ai quali abbiamo chiesto e offerto collaborazione.

Ci hanno invece sostenuto alcune aziende che hanno creduto nella nostra funzione.

Inveneto continuerà a pubblicare libri reperibili nelle librerie.

TUTTI GLI ARRETRATI SUL NOSTRO SITO

Un grazie particolare a Eva Nardulli, Sabrina Pani, Matteo Mocellin, Stefano Malvestio, Davide Pegoraro e Paolo Perini, coloro che hanno "resistito" di più.

IPOGEO

di paolo perini

SIGNORI, SI CHIUDE

Dopo avere festeggiato i dieci anni della rivista, lo scorso dicembre, Inveneto Magazine chiude i battenti.

I motivi? I principali sono la fatica nel redigerlo, nel distribuirlo; i costi di stampa, la scarsità di volontari.

Cose tutto sommato semplici e comprensibili.

Quando è nata, dieci anni fa, aveva raccolto il testimone di *Blu* - altra rivista che per alcuni lustri si era fatta strada nel bassanese - espandendola in termini territoriali e concentrando la sua attività attorno ai temi del patrimonio storico e ambientale della nostra regione, alla ricchezza della fauna e della flora, al biologico e ad uno stile di vita sostenibile.

In verità non mancherebbero buoni motivi per proseguire nella nostra "missione", soprattutto alla luce di una fase economicamente critica del nostro tempo e della nostra società e di scorciatoie che sembrano avere la meglio alla faccia dei valori che ci hanno caratterizzato fino ad oggi: solidarietà, accoglienza, spirito d'iniziativa, riflessione, sobrietà, buon senso, tutela del patrimonio.

Pazienza.

Il futuro che ci aspetta non appare roseo, ma ciascuno di noi continuerà a fare la sua parte, avendone voglia e ritenendolo utile per sé e per i suoi vicini.

Gli altri si faranno abbindolare dal furbetto di turno.

DI COLLE IN COLLE

C'è stato un tempo lontano - molto lontano! - in cui, sul nostro pianeta, la terra era riunita in un'unica grande piattaforma; tutto il resto era acqua, un grande mare che somigliava più a un'immensa palude che ad oceano profondo come siamo abituati a pensare quando pensiamo ad un mare.

Poi, piano piano, una forza poderosa e bollente proveniente dall'interno ha spaccato la sua crosta, l'ha divisa in grandi porzioni dapprima allontanandole tra loro e poi mandandole a cozzare l'una contro l'altra. Sollevandone il cuore, sprofondandone i margini, martoriandone la spina dorsale.

Quando l'opera sembrò terminata, e le montagne sbucavano dall'acqua come pinne di pesce e dorsi di brontosauro, le piogge e i venti le presero a scavare e a levigare, e tutto ciò che portavano a valle andò a riempire quel mare basso e quieto che le circondava.

I colli di Marostica.

Nacque così la pianura padana e, con essa, quella veneta.

Se tutto si fosse chiuso in questo modo - a pensarci bene già piuttosto vantaggioso per noi rispetto al precedente scenario - il paesaggio collinare che conosciamo oggi sarebbe molto diverso.

E invece altri accadimenti intervennero modificando, forgiando, correggendo quanto fino ad allora ottenuto, e furono glaciazioni, inondazioni, eruzioni e varie altre forme di sconvolgimenti a farsi veri cesellatori di quella straordinaria trilogia di rilievi collinari che oggi si alternano tra l'Adige e il Brenta, tra il Brenta e il Piave e, per finire, tra il Piave - quello di oggi - e il suo corso originario, che scendeva nei pressi di Vittorio Veneto.

Dimenticare o sottovalutare tutto ciò può togliere comprensione agli eventi che poi concorsero a completare l'opera decorandola, impreziosendola e conservandola - come si conviene - fino a noi.

Venne poi un tempo successivo - questa volta molto più vicino a noi - in cui questa lunga collana di perle selvatiche divenne l'unico luogo possibile dove vivere: più a monte, a quote più alte, i ghiacciai si stavano ritirando, mentre la pianura, irrorata dalle acque del loro scioglimento, diveniva sempre più temperata e fertile, e si andava coprendo di foreste così estese, così impenetrabili e così spesso allagate che vi potevano vivere soltanto animali più o meno feroci da cui era preferibile stare lontani.

Il Lago di Santa Croce.

Numerose cascate scendono dalle colline venete.

Il riparo Dalmeri, sul versante orientale dell'Altipiano dei Sette Comuni.

Esempio di selce

Fu allora che la nostra specie umana cominciò a scheggiare la pietra per ricavare punte di lancia ed altri utensili; stava imparando a fondere il bronzo e a lavorare il ferro, trovando il gusto di abbellirsi di graziosi gingilli; avrebbe scoperto l'utilità di allevare le pecore, apprezzato la comodità - il piacere? - di trattenersi per un po' negli stessi luoghi riparandosi in qualche anfratto costruito allo scopo anziché vagare continuamente all'inseguimento dei grandi ungulati. Aveva cominciato a seminare e a barattare quel che sapeva procurarsi o produrre, inaugurando in un certo qual modo l'era della globalizzazione!

E' da questo momento che, con il rallentare delle grandi trasformazioni naturali, l' opera dell'uomo comincia ad assumere la capacità - e la responsabilità - di modellare il territorio a suo vantaggio.

Allora gli spostamenti avvenivano lungo le aste dei fiumi, che rappresentavano vie di penetrazione sufficientemente riconoscibili e sicure tra il sud ed il nord, aree che mettevano a disposizione risorse diverse - da una parte le colture e gli allevamenti, dall'altra i pascoli ed il minerale - e che dunque erano portate allo scambio. Inoltre, alcune piste secondarie percorrevano invece il piede dei monti - guadando i fiumi là dove la larghezza e la profondità dell'acqua erano contenuti - costituendo un sistema insediativo tra i rilievi a occidente del Garda fino a quelle di là del Piave.

Peschiera del Garda.

Il fatto che di tutto ciò rimanga inevitabilmente poco – paradossalmente la materialità della nostra specie è andata crescendo nel tempo - non deve trarre in inganno; spesso la realtà e i modi che oggi ci appartengono trovano maggiori ragioni d'essere in epoche così lontane e rozze piuttosto che in altre meno remote e meglio documentate. E se abbiamo la scolastica abitudine di pensare che il nostro mondo abbia principio più o meno con la venuta di Cristo, non ci deve sfuggire che le legioni degli imperatori romani ben si occuparono di colonizzare la pianura - ne è testimonianza la loro immensa opera di centuriazione e delle annesse ville rustiche - ma misero su casa innanzitutto là dove gli abitati - per quanto grossolanamente agglomerati - preesistevano, come è logico aspettarsi.

Il cippo della Claudia Augusta
a Cesiomaggiore (BL)

Perciò se è noto - come affermano Mancuso e Mioni - che *"l'arco pedemontano (...) ha una formazione unitaria per ciò che riguarda gli insediamenti paleoveneti* (II e IV sec. a.C.)", tale unitarietà venne ad interrompersi con un sistema di strade consolari *silice stratae* (selciate) costruite nel I secolo d.C. anche in territorio veneto, a cominciare dalla via Claudia Augusta da Altino (VE) a Feltria (Feltre) a Tridentum (Trento) per poi raggiungere il Danubio fino alla via Aurelia, tra i due centri di comune origine paleoveneta di Padova e Asolo. Entrambe si innestavano su quella grande autostrada fortificata - la via Postumia (148 a.C.) - che percorreva l'intera pianura padana lungo il confine tra i territori già posti sotto il dominio romano e quelli ancora popolati dai Liguri, dai Veneti e dai Reti.

E' a questo punto che le prealpi veronesi e trevigiane saranno coinvolte nella romanizzazione mentre quelle vicentine ne resteranno ai margini (nella piccola Asolo ritroviamo importanti testimonianze come il teatro o le terme, mentre nella più grande Bassano, per esempio, mancano).

L'Impero romano si sviluppò fino al III sec. d.C., quando comprendeva l'intero bacino mediterraneo e la quasi totalità dell'Europa; poi si avviò al collasso sia per problemi di gestione interna, sia per la pressione delle ripetute incursioni da parte di popoli stranieri, che segnarono i secoli successivi.

Alcune di queste assunsero la forma di vere e proprie migrazioni stabili anche grazie alla fusione che sempre più si stava compiendo tra gli elementi romani e quelli barbarici. Così quando dalla Germania e dall'Ungheria scesero i Longobardi (VI sec.), fu la fine di un'epoca, quella romana, e l'inizio del Medioevo.

Questi veri e propri “immigrati”, infatti, dopo una prima fase di scontro, scelsero l’integrazione con le popolazioni locali fino alla conversione al cristianesimo.

Di tutto ciò abbiamo testimonianza sia nell’etimologia del paese di Soave (VR), che sta per *sveva*, sia nella quasi infinita serie di chiesine e pievi - *plebis* - campestri dedicate ai santi cari ai nuovi giunti - Martino, Biagio, Michele... - e sia nei nomi di paesi come Fara Vicentino, Farra di Soligo, Farra d’Alpago, in cui il termine arimanno “fara” sta ad indicare i gruppi parentali che costituivano l’organizzazione sociale delle comunità.

Il castello di Soave.

SAN VIGILIO

La chiesetta di San Vigilio, a Farra di Soligo, sul Colle San Martino.
Il nome del colle e l’orientamento dell’abside rivolto a est manifestano le origini longobarde dell’edificio religioso.

Montagnana: Madonna con bambino.

E sono proprio i Longobardi a ridare unitarietà al nostro territorio riorganizzandone l’apparato amministrativo su modelli meno aristocratici e più efficienti dei precedenti.

Poi - alla fine alla seconda metà dell’VIII secolo - giunse Carlo Magno, e tutta l’ultima parte del millennio fu impegnata in dispute di carattere politico e religioso entro cui si infilarono imperatori e papi.

Poco male, dato che buona parte dell’Italia ne approfittò per rafforzare il proprio potere locale suddividendosi in vescovadi, ducati, patriarcati e contee: una diffusa crescita economica legata allo sviluppo dei commerci e dell’artigianato, infatti, stava favorendo lo spirito di iniziativa delle singole comunità e l’esigenza di autonomia di ciascuno.

Siamo agli inizi del secondo millennio, ed ognuno pensa per sè.

Signori, signorotti e vescovi si combattono e si difendono l’un l’altro con ampie fortificazioni che ancora oggi dominano la pianura: Soave, Montagnana, Castelfranco, Cittadella, Bassano, Marostica - per rimanere a quelle più maestose - delineano anche materialmente i confini dei centri abitati - in buona parte costruiti di legno e paglia - fuori dei quali, ricordiamolo ancora, esistono fiumi non arginati, paludi e foreste come ci ricordano molti toponimi.

Poi, dall'eccessiva conflittualità del potere locale e da nuove e più "moderne" esigenze nascono gli stati regionali, come la Repubblica Veneziana.

Eh già: in questa terra di mezzo - tra la pianura e le montagne, tra l'acqua e la roccia - si mantiene sempre grande la disponibilità di risorse naturali - acqua dolce, bosco, terra, sole... - ed umane, tutti elementi che non sfuggono all'attenzione di Venezia che qui viene ad investire denaro, cultura esperienza.

E' l'inizio di una radicale trasformazione del territorio: fino ad allora l'uomo si era sostanzialmente adeguato ad esso, sfruttandone la naturale vocazione; ora ogni corso d'acqua viene regolato perché possa raggiungere anche le colture più lontane o diventare forza motrice per le ruote idrauliche; intorno agli opifici si aggregano i borghi e alle spalle di questi vengono edificate

Officine Radin a Breganze (VI)

Villa Bianchi Michiel a Bassano (VI).

Il Castello di San Salvatore a Susegana (TV).

le candide neoclassiche ville attraverso cui i nobili veneziani dimostrano la loro grandezza e allo stesso tempo controllano i propri investimenti.

E' la civiltà della villa.

E' difficile immaginare oggi i colmi dei nostri colli senza le torri, le mura merlate dei castelli e delle rocche, il piè del monte senza le candide facciate rinascimentali o le nostre valli senza i mulini con i loro salti d'acqua, tutti interventi materiali che per la loro bellezza ed efficienza si sono portati fino a noi e che per la loro poca invasività hanno mantenuto - oggi possiamo dirlo – un certo rispetto delle risorse naturali, del territorio, del paesaggio, anche se forse meno dell'uomo: dietro a tanto fare siamo portati oggi a dimenticare la fatica - quella fisica e quella sociale - sopportata dalle comunità delle genti, un dazio molto elevato pagato in questi secoli operosissimi e martoriati dalle epidemie.

Poi, quasi di colpo, ecco svilupparsi la medicina, nascere la stampa, avviarsi la macchina a vapore, in un ondata di razionalismo ed ottimismo crescente intorno a queste nuove esperienze.

Il mondo allora sembra fermarsi sotto il profilo della crescita come in una fase di riflessione creativa, di elaborazione tecnico-scientifica.

Le stesse città rimangono in fondo quel che erano secoli prima...

Poi, invece, tutto in un colpo, ecco arrivare la rivoluzione industriale, ed il mondo esplodere fino a rinnegare - se non proprio cancellare - il passato.

Il campanile dell'Oratorio di San Bartolomeo, a Castelcucco (TV).

cuorebio®
i negozi biologici
contrà del sole
bassano del grappa

FRUTTA

Siamo in estate e gli alberi da frutto colorano il paesaggio coltivato.

La varietà di frutta disponibile è in varietà e qualità elevatissime e può garantire i nostri bisogni nutrizionali

Vediamo allora quali sono i benefici che possiamo trarne e segnaliamo anche qualche controindicazione.

La frutta estiva ha il pregio di essere ricca d'acqua e di fibre, elementi tanto più indispensabili quanto più il clima si fa caldo e il nostro corpo tende a disidratarsi.

Nella frutta abbiamo una elevata presenza di minerali - tra cui il potassio che ha svariati compiti all'interno del nostro organismo tra cui quello di abbassare la pressione - ed una grande quantità di vitamine, a cominciare dalla vitamina C che ci aiuta a difendere il nostro sistema immunitario, aiutare le ghiandole surrenali e svolgere una potente azione antiossidante.

A questo proposito, si deve sapere che la vitamina C è un complesso di nutrienti che presenta una maggiore efficacia quando è sostenuto dagli altri fitonutrienti presenti nella frutta (ad esempio la rutina, che combatte la fragilità capillare).

Nella frutta sono presenti anche i flavonoidi che svolgono un'ottima azione antitumorale.

Le albicocche e i fichi, ad esempio, combattono la stipsi e sfiammano la mucosa gastrica; i frutti di bosco aiutano il drenaggio venoso e linfatico; le ciliegie svolgono azione disintossicante del fegato e dei reni.

La frutta però è molto ricca di zuccheri: il fruttosio rappresenta un carboidrato che il nostro organismo tollera solo in piccolissime quantità perché può appesantire il fegato, produrre infiammazioni intestinali, ipertrigliceridemia, ipercolesterolemia. Quindi attenti alla quantità: non superare i 300 gr. di frutta al giorno.

Infine è bene consumare la frutta lontana dai pasti principali per evitare fermentazione intestinale.

PESCHE

Ricchissime di acqua e fibre, sono ipocaloriche e contengono elevate quantità di vitamina C e di betacarotene. Sono benefiche anche grazie ai principi diuretici.

ALBICOCCHE

Ipocaloriche, contengono calcio, potassio e magnesio. Inoltre la presenza elevata di betacarotene stimola la produzione di vitamina A e aiuta la pelle a prepararsi per il sole.

FRAGOLE

Digestive, contengono vitamina C che agevola l'assorbimento del ferro e incentiva la produzione di collagene, che fortificara i capillari e prevenire la formazione delle rughe. Sono anche ricche di acido folico e acido salicilico che rafforzano il sistema immunitario.

CILIEGIE

Ricche di flavonoidi che aiutano a contrastare l'invecchiamento cellulare, sono diuretiche e lassative. Contengono le vitamine A e C oltre a calcio, ferro, fosforo, magnesio e potassio. Inoltre intervengono positivamente nella produzione di insulina e di melatonina;

ANGURIA

Ipocalorica (è composta per il 90% da acqua), contiene antiossidanti e notevoli quantità di potassio, che contrasta la ritenzione idrica. Oltre al betacarotene e a numerosi sali minerali, contiene la citrullina, un amminoacido che aiuta a prevenire l'ipertensione.

MELONE

Ipocalorico, si può consumare in abbondanza per l'apporto di antiossidanti, sali minerali, vitamina C e folati. E' una riserva di betacarotene, che stimola la produzione di melanina e protegge l'epidermide dai raggi UV.

PRUGNE

Molto efficaci per regolare il transito intestinale e ridurre il colesterolo cattivo, limitano l'assorbimento di grassi, sono diuretiche, ricche di antiossidanti e di proprietà depurative.

MIRTILLIO

E' un potente antiossidante, combatte i radicali e il colesterolo, brucia i grassi e contrasta la cistite.

ricette

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA

Per la pasta frolla (stampo da 24 cm): 2 tuorli, 250 g. di farina 00, 1 baccello di vaniglia, 100 g. di zucchero a velo, 150 g di burro freddo;

Per la crema pasticcera: 1/2 scorza di limone, 120 g, di zucchero, 4 tuorli, mezzo litro di latte, 40 g. di maizena, 20 g di farina 00, e ceci secchi (per terere compatta la sfoglia in cottura)

Per la copertura: 50 g. di fragole, 1 kiwi, 1 arancia, 20 g. di mirtilli neri, 50 g. di confettura di albicocche e un po' d'acqua.

Per preparare la frolla mescoliamo e frulliamo farina, zucchero a velo, i semini interni di una bacca di vaniglia, il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini, poi uniamo i tuorli d'uovo. Impastiamo a mano fino ad ottenere un composto omogeneo, lo avvolgiamo con la pellicola trasparente e lo facciamo riposare in frigo per 30 minuti.

Prepariamo la crema pasticcera versando in un pentolino il latte e la scorza di mezzo limone ricavata col pelaverdure. Portiamo il latte quasi a bollore e nel frattempo versiamo i tuorli in una ciotola aggiungendo lo zucchero e mescolando rapidamente con una frusta. Aggiungiamo anche l'amido di mais e la farina setacciati, mescolando.

Eliminiamo dal latte la scorza di limone e ne versiamo un pò nel composto di tuorli, stemperando. A questo punto versiamo nuovamente il composto nel pentolino con il latte e lo riportiamo sul fuoco per addensarlo, mescolando di continuo finché la crema sarà pronta. Lasciamo raffreddare in frigorifero.

Stendiamo la pasta frolla ricavandone un cerchio sottile (4 mm circa) ponendola poi sulla tortiera.

Fatta aderire e tolta la pasta in eccesso, bucherelliamo il fondo con una forchetta.

Copriamo la frolla con un disco di carta forno e poi rovesciamoci dentro uno strato di ceci secchi che terranno la pasta schiacciata durante la cottura.

Cuociamo in forno a 170° per circa 15 minuti senza che la pasta si colori troppo.

Sforniamo, eliminiamo i ceci e la carta e inforniamo per altri 15 minuti.

Lasciamola raffreddare, quindi deponiamovi la crema pasticcera dopo averla resa nuovamente morbida, e la stendiamo sul fondo.

Tagliamo a fettine tutta la frutta e disponiamola a raggiera. Stemperiamo la confettura di albicocca con l'acqua e spennelliamo la superficie della crostata, che dopo un paio d'ore in frigo sarà pronta.

INSALATA DI FRUTTA

X 4 PERSONE: 1 pesca noce, 150 g. di ciliege, 60 g. di mirtilli neri, 90 g. di fragole, 2 fichi, 2 coste di sedano, 40 g. di arachidi, 30 g. di succo di limone, 30 g. di olio evo, sale q.b.

Iniziate spremendo un limone e versandone il succo in una ciotola capiente. Aggiungete l'olio e un pizzico di sale. Emulsionate con un frustino e passate alla preparazione della frutta tagliandola a fette sottili (pesca, fragole, sedano) e a spicchi (fichi, ciliege). Aggiungete i mirtilli e le arachidi, e servitela in coppette.

INSALATA DI FRUTTA

X 4 PERSONE: 2 finocchi, 6 datteri, 10 gherigli di noce, 2 arance.

Tagliate il finocchio a metà e poi a fette trasversalmente; disossate i datteri e tagliateli per lungo a piccoli spicchi; sbucciate le arance e suddividetele in spicchi che poi tagliate a metà; spezzettate i gherigli di noce. Unite tutto in una ciotola e condite con sale, pepe e olio evo.

LOCANDA ITALIA

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

CANZONI DELLA NOSTRA TERRA

foto di matteo mocellin

In concerto a Primolano.

L'aquila e il leone è un CD che raccoglie 11 canzoni composte dal bassanese Paolo Perini ed ora pubblicate da Azzurra Music, un'etichetta discografica - capitanata da Marco Rossi - attenta alla nuova musica d'autore.

La copertina del CD.

A cantarle è Giorgio Gobbo (chitarra 12 corde), che le ha arrangiate assieme a Saverio Tasca (tastiere, vibrafono, voce), accompagnati da Roberto Gemo (chitarra acustica, soprano, elettrica), Michele Todescato (contrabbasso), Graziano Colella (batteria, percussioni) e dallo stesso Paolo Perini (chitarra, voce), autore dei testi e delle musiche.

Le canzoni raccontano la montagna che sta tra il Veneto e il Trentino - un tempo confine tra la Repubblica di Venezia e l'Impero d'Austria - attraverso storie, persone, fatti che si sono succeduti nel corso de tempo e che ancora caratterizzano i nostri rilievi abitati. Testi fortemente narrativi, dunque, che raccontano la nostra comunità.

Ad impreziosire la raccolta sono la voce di Giorgio, cantautore padovano affermato e noto agli appassionati del nostro Paese, e il maestro Saverio Tasca, compositore jazzista bassanese di fama internazionale, che

alla struttura musicale ha dato un impronta brillante e creativa.

Il gruppo si è dato il nome di *Terre Alte* a sottolineare il legame per la montagna che accomuna i componenti, ed ha già realizzato alcuni concerti in Valbrenta nello scorso anno.

Oggi dunque pubblicano il loro album *L'aquila e il Leone*, titolo che sta proprio a simboleggiare la Serenissma Repubblica e l'impero austriaco.

A LATO:
Gemo e Todescato (in piedi).

SOTTO:
Giorgio Gobbo.

Saverio Tasca.

Tra le canzoni spicca l'omaggio a Rigoni Stern e alla sua bellissima *Storia di Tönle,* mentre il brano che dà il titolo al CD - *L'aquila e il leone* - racconta la battaglia muscolare tra le due fiere per il confine tra i due Stati, impostata su una musica decisamente rock sostenuta dalla chitarra di Gemo e dal vibrafono di Tasca.

Ironica e su un ritmo bandistico si sviluppa *El poro Agostino*, una canzone in versi che riassume le paure - spesso infondate - sul recente ritorno sui nostri rilievi dell'orso e del lupo.

L'angelo custode è un inno all'arrampicata, dedicato a coloro che salgono le pareti seguendo un percorso anche interiore, immersi nell'infinità degli orizzonti del paesaggio dolomitico.

Alla tenace vita dei pastori è dedicata *A strada xe longa*, l'unica canzone dell'album scritta in dialetto.

"A strada xe longa, a strada xè dura pa'ndare su in malga par tuta l'ista... momenti te par de restar sensa fià", canta la calda voce di Giorgio, in questa melodia che si sviluppa come un romanzo di formazione, mentre la stessa voce si fa forza, quasi irruenza, in *Ljetzan* (Giazza), dedicata al mondo cimbro.

A completare il disco sono *Agnese, Arance, Preghiera in Val d'Assa, Bianco e rosa,* mentre a chiuderlo è *Se sarà la guerra,* un inno che alterna un ritornello pacifista ad alcune delle canzoni più popolari della Grande Guerra (Monte Grappa, La leggenda del Piave, Quando saremo fora della Valsugana...) supportati con grande

Con il Coro Valbrenta, a Valstagna.

affetto dal Coro Valbrenta diretto dal maestro Paolo Signori.

"Ho composto queste canzoni negli ultimi tre anni e vi ho messo la mia passione per la musica, che coltivo fin da ragazzino, e la lunga esperienza di "montanaro", avendo vissuto per oltre vent'anni in montagna. E sono proprio l'atmosfera che vi si respira e il sentimento che essa suscita ad ispirare le canzoni", ci dice Paolo.

Il risultato è una somma di canzoni che si possono definire popolare, cantabili, che traggono radici dalla tradizione folk ma non disdegnano contaminazioni jazz, rock, soul.

Paolo Perini.

Graziano Colella

"La mia formazione musicale segue dapprima i complessi italiani degli Anni '70 - I Camaleonti, I Dik dik, gli Equipe 84 - e sulla canzone d'autore - per passare poi a Guccini, De Gregori, De André - ed approdare infine alla ricerca etno-musicale di Giovanna Marini, Caterina Bueno, Il Canzoniere Popolare Veneto di Gualtiero Bertelli".

I più vecchi ricorderanno Paolo ventenne, con la sua band post-studentesca, nel 1975, ad aprire la commemorazione del trentennale della Liberazione in Piazza a Bassano, prima del discorso di Sandro Pertini.

Un retroterra solido, dunque, che ha indotto il nostro autore a cimentarsi con le prime composizioni originali - come *Ballata nostrana* - e dedicarsi in seguito ad una ricerca più personale.

"Mettere insieme musica e parole è creare una specie di pozione magica che raggiunge l'animo, il sentimento, e che solletica la memoria, unisce poesia e istinto, evoca il vissuto di ciascuno di noi sia che parli d'amore sia che racconti "storie" - ci dice Paolo.

E infatti le sue sono canzoni per tutti, poetiche e semplici allo stesso momento.

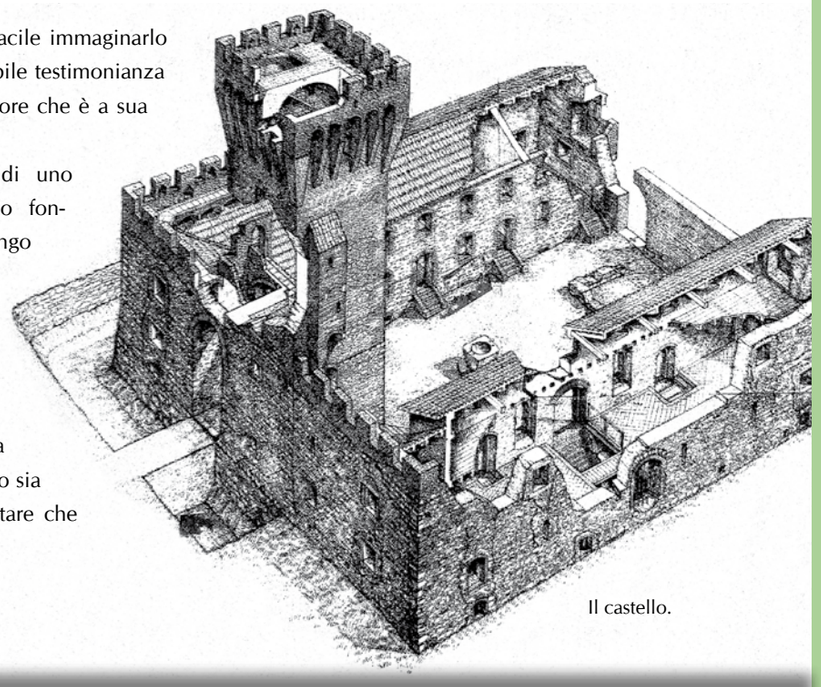
www.paoloperini.net

Cervarese Santa Croce

C'è un territorio posto tra il Bacchiglione e i Colli Euganei frequentato in Età del Ferro, del Bronzo ed in epoca romana, quando tutta la zona fu centuriata. Tutti i reperti archeologici qui rinvenuti formano oggi il Museo del fiume Bacchiglione allestito presso il castello di San Martino, a Cervarese Santa Croce (VI).

E il castello - è facile immaginarlo - è un altra incredibile testimonianza storica, un contenitore che è a sua volta contenuto.

Si tratta infatti di uno spettacolare edificio fondato nell'XI sec. lungo l'antichissima via fluviale del Bacchiglione come avamposto di difesa al confine tra Padova e Vicenza, strategico sia sotto il profilo militare che mercantile.



Il castello.

Oratorio della Santa Croce

A Cervarese vi è l'Oratorio della Santa Croce, un edificio religioso a navata unica e con pianta a croce latina, di cui si ha notizia dal 874. All'interno si possono vedere alcuni lacerti di affresco datati tra l'XI e il XVI sec.

Recuperato negli anni '80, ora è adibito a sala convegni, mostre, concerti.

Intorno all'anno Mille, il primo sistema di difesa fu costituito dalla caratteristica torre alta oltre venti metri.

Nel 1324, i Carraresi, divennero proprietari del Castello di San Martino attuando delle importanti ristrutturazioni che coinvolsero il recinto in pietra di trachite (alto ben 10 metri) e la torre, rendendola più sofisticata mediante una serie di merlature in mattoni sporgenti a balzo.

Organizzato su sei piani, ancora oggi possiamo trovare i segni caratteristici di una struttura atta alla difesa militare, come le feritoie alte e strette, ubicate al piano terra del recinto.

Il 1405 fu l'anno in cui i Veneziani trasformarono il castello in un vero e proprio centro commerciale sviluppando un florido e funzionale porto fluviale. L'attività principale consisteva nello smistamento di semilavorati di legno provenienti dai boschi limitrofi, occorrenti ai cantieri veneziani. Fu allora che intorno al fortilizio sorsero piccoli borghi con osterie ed altre attività di supporto.

Nel 1439 anche la famiglia Vendramin diede il suo contributo; dopo aver acquisito la proprietà del castello fece costruire il primo mulino natante, in funzione fino al 1800, quando l'ultimo erede della famiglia lo cedette ai Filippini di Padova.

Dal 1930 al 1978 i proprietari del castello furono gli Antonini Papavafa dei Carraresi.

Dal 1979 appartiene alla Provincia di Padova, che nel 1985 lo ha restaurato interamente.

Cervarese Santa Croce - il cui toponimo si rifà al latino *silvia,* cioè "foresta" - dopo l'epopea romana passò sotto il controllo

dei longobardi, mentre la diocesi di Padova vi stabilisce una corte benedettina - come capitò in buona parte della pianura veneta - al fine di bonificare tutta la zona.

E' proprio su una parte di questo antico monastero che, nel '500, venne eretta Villa Trento, la cui famiglia vi dimorò fino alla caduta della Serenissima Repubblica.

In epoca medievale anche Cervarese fu coinvolta nei conflitti fra le casate in armi, passando dagli Ezzelini - che risparmiò il castello - ai Carraresi. Ma il Medioevo fu anche un periodo in cui si svilupparono - qui come altrove nella nostra regione - le attività artigianali e gli opifici.

Di tutto ciò rimane testimonianza, cosa che rende il paese una bellissima oasi di storia e natura.

Villa Trento

La parte più imponente della villa è la facciata di stile palladiano, con la loggia sopraelevata sul pianterreno, costituita da due colonne e quattro lesene ioniche, sulla cui trabeazione si erge il frontone. Ai lati della loggia si aprono due ampie pareti in cui sono ricavate un triplice ordine di finestre simmetriche.

Sulla sinistra sorge la colombara che risale al Quattrocento.

Palio dello Sparviero

14-15-16 giugno 2019

A Cervarese, ogni estate, l'associazione *Voci dal Medioevo di Trambaque* propone una rievocazione storica, giunta ormai alla XVIII edizione, realizzando il *Palio dello Sparviero*, manifestazione che - tra tornei, giostre, arti e mestieri, sfilate, cortei medievali e fuochi d'artificio - coinvolge oltre 150 figuranti.

PER SAPERNE DI PIÙ
www.paliodellosparviero.it

Le foto di questa pagina sono tratte dal sito *www.paliodellosparviero.it*

31

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