

COMUNICATO STAMPA: I trent'anni de “La Vigna”

Domenica 27 novembre p.v. si darà il via alle celebrazioni di una ricorrenza davvero speciale per la nostra comunità e per il mondo: i trent'anni della fondazione e donazione del Centro e della Biblioteca “La Vigna” di Demetrio Zaccaria alla città di Vicenza.

L'11 dicembre 1981, dopo aver contattato varie istituzioni italiane e straniere, per dare vita ad una Biblioteca Internazionale a servizio degli studiosi e appassionati di cultura e civiltà contadina, in particolare di viticoltura e di enologia, il collezionista vicentino Demetrio Zaccaria fondava nella sua città, con il Comune, la Camera di Commercio, il Consorzio per la gestione della Biblioteca Bertoliana e l'Accademia Olimpica (la Provincia si sarebbe aggiunta nel 1984 e la Regione del Veneto nel 2007) il Centro di Cultura e Civiltà Contadina – Biblioteca Internazionale “La Vigna”. Il giorno successivo, il 12 dicembre, con un secondo atto dello stesso notaio Umberto Caprara, faceva dono al Comune di Vicenza della sua preziosa collezione libraria (circa 12.000 volumi) e del complesso immobiliare di Palazzo Brusarosco.

Fino alla morte (27 novembre 1993), con immutata passione ed encomiabile generosità, in qualità di Segretario Generale, ha continuato a curare la ‘sua’ istituzione, preoccupandosi del suo futuro anche nelle disposizioni testamentarie.

Nella ricorrenza del trentennale Vicenza, il Veneto e l'Italia sono invitati a ricordare questo mecenate eccezionale e a riscoprire e valorizzare un patrimonio librario inestimabile che, spaziando dalla vitivinicoltura alla documentazione su tutti i prodotti della terra, dall'età classica ad oggi, ha ormai raggiunto quasi i 50.000 volumi.

Sono previsti tre eventi.

Domenica 27 novembre alle ore 9.30 alla Chiesa dei Carmini, sarà celebrata una S. Messa in ricordo del 18° anniversario della morte di Zaccaria, come viene fatto ogni anno in suo onore. Alle ore 10.15 le attività si sposteranno a “La Vigna” con i saluti dei rappresentanti dei Soci e delle Autorità e tre interventi di esperti e studiosi: “Il dono di Demetrio Zaccaria, dopo 30 anni” di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca, “La Vigna oggi: un'eredità da valorizzare” di Giovanni Luigi Fontana, presidente del Consiglio Scientifico che ha collaborato alla realizzazione dell'evento, e “Gli italiani: l'identità in cucina”, una lectio magistralis di Massimo Montanari, docente di Storia medievale presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna, dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione".

Al termine l'agriturismo Palazzetto Ardi di Gambellara offrirà degli assaggi enogastronomici, seguiti da una degustazione di dolci offerta dalla pasticceria “Loison” e di grappa Brunello.

Sabato 3 dicembre a partire dalle ore 9.00 si terrà il Convegno nazionale dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, associazione ospite a “La Vigna” che ha lo scopo di promuovere studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi concernenti la vite e il vino e che, nel 2003, ha lasciato la sede di Siena per trasferirsi a Vicenza. Dopo i saluti istituzionali, Antonio Calò e Angelo Costacurta introdurranno i lavori che prevedono diversi interventi di vari studiosi ed esperti su “Gli OGM in agricoltura”.

Mercoledì 7 dicembre alle ore 17.30, a seguito di una collaborazione attiva da qualche anno, “La Vigna” ospiterà la Fondazione Masi, impegnata da trent'anni a valorizzare la civiltà veneta e la civiltà del vino. Sono invitati i vicentini che hanno ottenuto il Premio Masi della civiltà veneta. Dopo i saluti del presidente de “La Vigna” Mario Bagnara e del Vice presidente della Fondazione Masi Sandro Boscaini, sarà presentato l'interessante volume recentemente pubblicato “Le Venezie: le diversità di terroir riflesse nel bicchiere”. Relatori saranno gli autori Attilio Scienza dell'Università di Milano, Raffaele Boscaini e Andrea Dal Cin del Gruppo Tecnico Masi.

Gli eventi sono stati organizzati con la collaborazione dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Vicenza, grazie anche al sostegno di Banca Popolare di Vicenza, Fondazione Veneto Banca e Acciaierie Valbruna.

Per celebrare l'evento, da giovedì 24 a lunedì 28 novembre, la libreria Galla dedicherà una delle vetrine affacciate su Corso Palladio ove saranno esposti alcuni libri e pubblicazioni de “La Vigna”.

Massimo Montanari

l'ospite

Tra gli illustri ospiti che parteciperanno alle celebrazioni del trentennale de “La Vigna”, una menzione particolare la si deve a Massimo Montanari, docente di Storia medievale presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna.

Particolarmente importante è la sua presenza come relatore in questa occasione proprio per la pertinenza delle materie della sua specializzazione con gli argomenti principali dei volumi conservati in Biblioteca: Montanari è ritenuto a livello internazionale uno dei maggiori specialisti di Storia dell'Alimentazione e Storia Agraria nei vari aspetti economici, culturali e istituzionali.

In più, Montanari è anche insegnante all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con la quale “La Vigna” ha firmato nel 2009 una convenzione di collaborazione, e direttore del Master “Storia e cultura dell'alimentazione” all'Università di Bologna. Si tratta di un corso che si svolge in tre lingue, le cui sedi delle lezioni sono a Bologna, a Tours (Francia) e a Barcelona (Spagna): “La Vigna” ha avuto l'opportunità di ospitare gli studenti spagnoli del Master per una visita-studio che si è conclusa con un ricevimento da Dario Loison, il quale ha omaggiato gli ospiti con alcune degustazioni a base di panettone. Inoltre, i ragazzi sono stati accompagnati alla Fiera di Vicenza in occasione della Rassegna dei prodotti enogastronomici veneti.

Tra i suoi scritti si ricorda l'ultimo volume “L'identità italiana in cucina”, edito da Laterza in seconda edizione proprio quest'anno. “Una cucina italiana intesa come modello unitario – scrive l'autore – codificato, in regole precise, non è mai esistita e non esiste tuttora. Se però la pensiamo come “rete” di saperi e di pratiche, come reciproca conoscenza di prodotti e ricette provenienti da città e regioni diverse, è evidente che uno stile culinario “italiano” esiste fin dal Medioevo”: di questo e di molto altro parlerà Montanari domenica 27 novembre a “La Vigna” durante il suo intervento intitolato “Gli italiani: l'identità in cucina”.