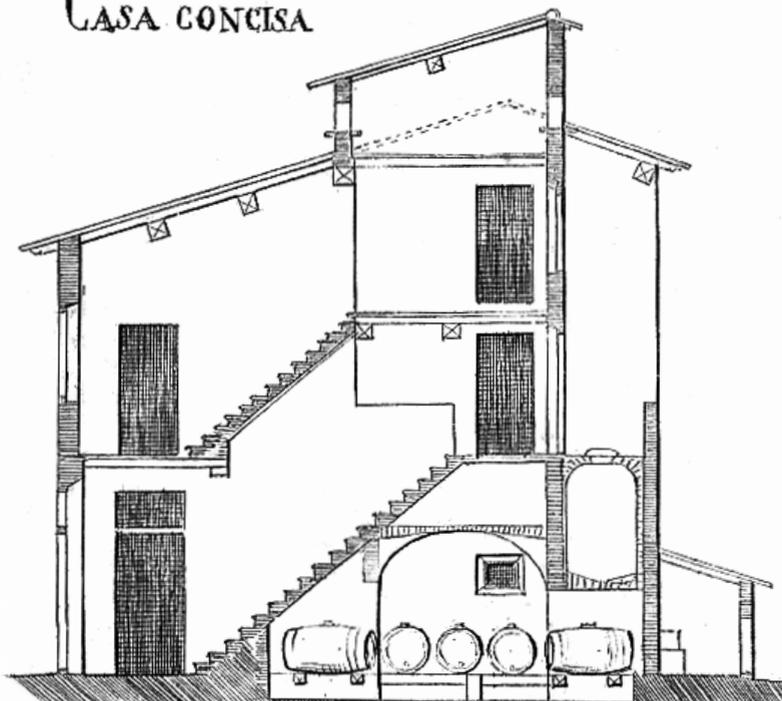


CASA CONCISA



Spaccato sulla Linea A---B.

25

NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA



CASA CONCISA



LA VIGNA NEWS

Anno 7, n° 25 - Vicenza 15 giugno 2014

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Redazione

Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza



Editoriale

di Alessia Scarparolo

Ultimamente alla Biblioteca “La Vigna” ci si permette anche di cambiare i vecchi proverbi: non più “tra il dire e il fare c’è di mezzo il mare”, bensì “tra il dire e il fare c’è di mezzo la terra”. Non fa rima come l’originale, ma rispecchia quello che sta accadendo da qualche anno a questa parte. Molti giovani vedono infatti nella terra da una parte una concreta possibilità di lavoro, dall’altra una scelta di vita che si nutre di nuovi valori, ma -ahimè- la terra a volte manca e quindi tra il dire e il fare... Di questo ritorno alla ruralità da parte delle giovani generazioni se ne è ampiamente discusso a “La Vigna” il 9 maggio in un seminario in cui sono intervenuti numerosi esperti del settore e alcuni giovani imprenditori che hanno portato la propria testimonianza.

Oggi come ieri il lavoro della terra e l’allevamento del bestiame trovano il proprio fulcro nella casa rurale, centro della vita dei contadini con tutti i suoi ambienti e le sue pertinenze. In questo 25° numero de “La Vigna News” si cercherà appunto di descrivere alcuni

aspetti della casa rurale veneta nel corso della storia a partire dal Cinquecento fino agli inizi del Novecento. Tutto era costruito con una logica ben precisa guardando non tanto all’estetica, quanto piuttosto alla funzionalità. Saranno gli articoli dei docenti universitari Gianni Moriani, Danilo Gasparini e Pier Giovanni Zanetti ad approfondire storia e tecniche costruttive della casa rurale veneta, mentre Marisa Fantin, presidente dell’Ordine degli Architetti di Vicenza, tratterà sul tema della progettazione nel territorio agricolo.

In questo bollettino “La Vigna” ha inoltre il piacere e l’onore di ospitare Guerrino Lovato e Galliano Rosset, illustratori dell’architettura rurale il primo e del mondo contadino veneto il secondo. C’è da restare affascinati dalle loro produzioni, basterà sfogliare questo numero de “La Vigna News”! Quello che vorrei sottolineare in questa presentazione è il messaggio insito in questi disegni: il mondo contadino ha un patrimonio di valori culturali, sociali ed economici che non può essere disgiunto dal suo patrimonio edilizio e, come tali, valori e architetture rurali vanno rispettati, tutelati e salvaguardati. Quando si parla di patrimonio architettonico, il pensiero va subito a ville e palazzi storici, dimenticando che esiste una dimensione contadina dell’edilizia che ha contribuito a forgiare il territorio in perfetta armonia con la natura e le cui tradizioni sono ancora vive e presenti. L’attenzione verso la civiltà rurale è quindi segno di sensibilità verso la nostra storia passata. L’augurio è che questo bollettino contribuisca ad alimentare il dibattito sull’argomento di cui la Biblioteca “La Vigna”, per prima, si fa portavoce fin dalla sua nascita.



25

Indice

EDITORIALE

Architettura e tradizioni rurali in Veneto

- 8 *Progettare nel territorio agricolo*
- 14 *La villa-fattoria di Andrea Palladio*
- 24 *Le case a piè pian e case da statio... nelle fonti fiscali trevigiane*
- 34 *La casa rurale veneta tra Otto e Novecento: gli annessi rustici*
- 46 *Intervista a Guerrino Lovato*
- 58 *Intervista a Galliano Rosset*

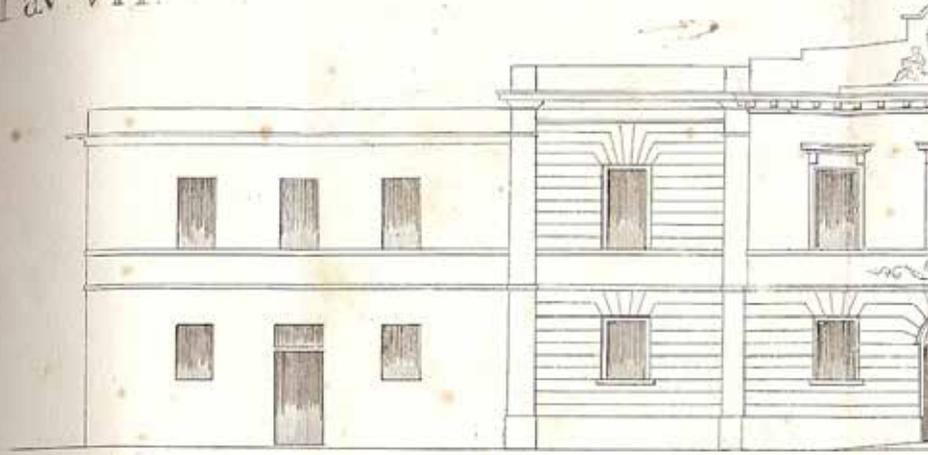
ATTIVITÀ

- 70 *Nuove importanti donazioni a La Vigna*
- 72 *La Terra Promessa. I giovani contadini e la terra*

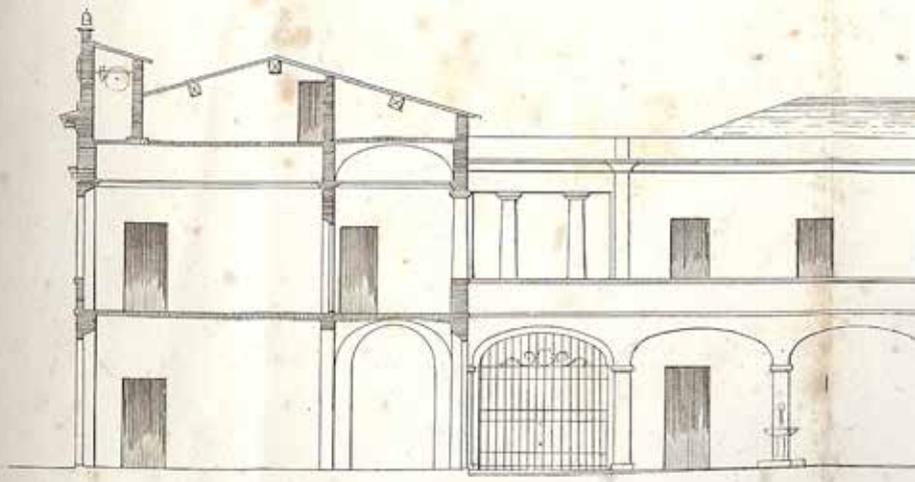
INIZIATIVE

- 76 *Amici de "La Vigna"*
- 79 *Progetto "Adotta un libro"*

Tav. VII.



Facciata



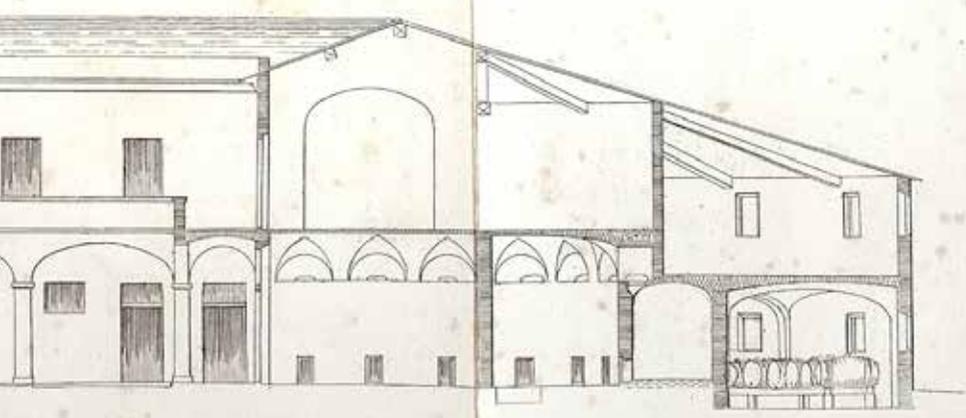
Spaccato sulla

FATTORIA



Anteriore

20 25 30 35 Braccia



Linea A B



Progettare nel territorio agricolo

Marisa Fantin, presidente dell'Ordine degli Architetti di Vicenza

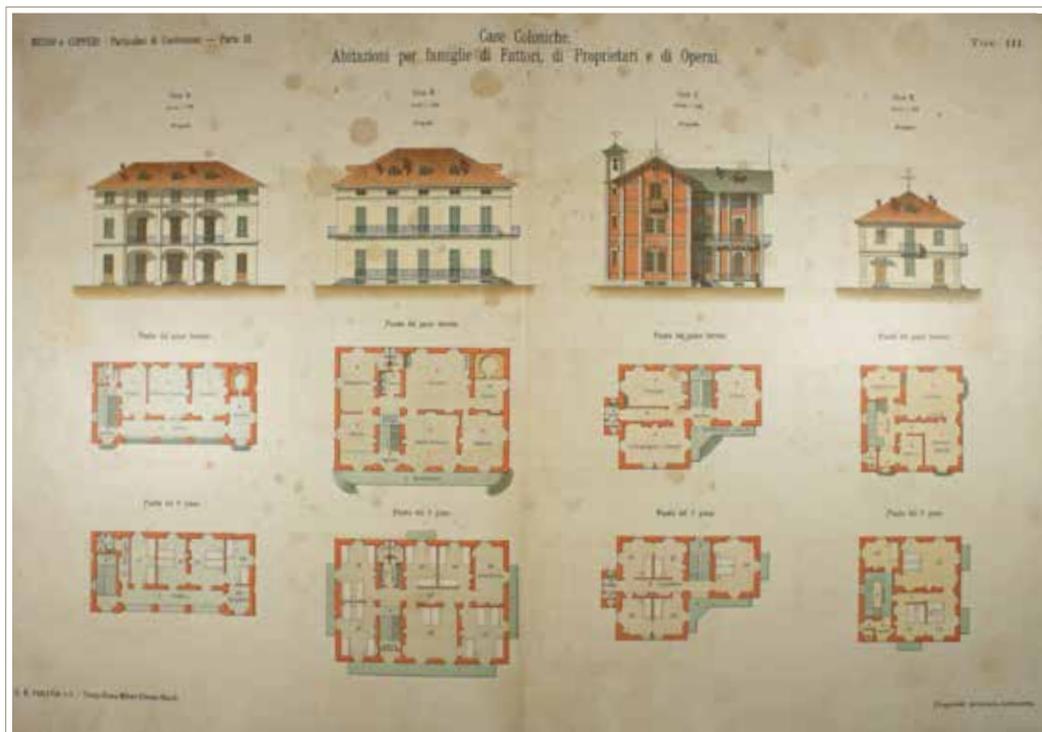
È da poco iniziata la mia esperienza da presidente dell'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori a Vicenza e se dovessi indicare un tema o alcune parole-guida che penso debbano contrassegnare questo mandato del nuovo Consiglio, certamente dovrei citare queste due parole tra loro molto vicine e connesse: rigenerazione e sostenibilità. Il tema della rigenerazione, intesa come progettazione sostenibile, caratterizza la ricerca progettuale ormai in molte regioni del mondo. Il campo di applicazione della rigenerazione/sostenibilità, infatti, è ampio tanto quanto il suo significato, e numerose sono le sue implicazioni con i temi dell'architettura e del governo del territorio, configurandosi ormai essa non solo come pratica progettuale, ma come etica stessa del progetto. Di rigenerazione si può parlare a tutte le scale, essa trova declinazione e contenuti suoi propri in tutte le dimensioni della progettazione: dalla pianificazione territoriale alla progettazione edilizia, passando per la pianificazione urbanistica generale e attuativa. A ciascuno di questi livelli è possibile delineare strategie, politiche, regole mirate al suo perseguimento.

E se si parla di rigenerazione il tema vero non è tanto quello dell'esperienza virtuosa, quanto quello della diffusività: se la progettazione sostenibile non supera la soglia di alcune esperienze di punta per configurarsi come pratica corrente per la trasformazione, a qualunque scala e per qualsivoglia

tipologia di intervento, gli effetti benefici di tali pratiche sono gocce nell'oceano. Ciò che serve -ovviamente in prospettiva- è una riconversione in chiave sostenibile dell'intero insediamento umano: città, infrastrutture, aree produttive, le stesse pratiche agricole. Per realizzare questo obiettivo occorre che da subito il progetto e le norme che lo regolano siano incardinati sui criteri di una sostenibilità non solo dichiarata, ma anche concretamente praticata: spostando i requisiti della sostenibilità da condizione aggiuntiva a carattere sostantivo degli interventi stessi. Gli attuali vincoli normativi, unitamente al costo professionale ed economico-finanziario, anche derivante dall'incertezza sull'iter approvativo, incidono sulla effettiva praticabilità delle innovazioni. A fronte dei casi realizzati e della letteratura che li accompagna, conviene chiedersi quanto altro si debba fare per la qualificazione dell'ambiente urbano; ciò almeno in due direzioni: in termini di valutazioni di effettiva efficacia di quanto acquisito e in termini di traduzione delle esperienze in codici di comportamento da poter diffusamente applicare.

Alla progettazione sostenibile va chiesto di andare oltre il bisogno di riparare e, invece, di affrontare un percorso più problematico in cui la rigenerazione faccia scaturire ipotesi progettuali inedite.

Ovunque, naturalmente, sia nelle zone agricole, che nelle periferie, che nei centri storici. Nel caso Veneto,



Musso e Copperi costruttori, Particolari di costruzioni murali e finimenti di fabbricati, Torino

più che in altre regioni italiane, spesso questi territori coincidono e capita di frequente che i borghi agricoli siano anche i nuclei storici dei comuni più piccoli o delle frazioni, così anche i caratteri delle architetture rurali sono vicini a quelli delle architetture storiche non monumentali: simili i materiali, l'uso del colore, la composizione di facciata.

Basta confrontare una mappa di cento anni fa con una attuale per rendersi conto che l'impianto urbano diffuso del territorio veneto era fin da allora caratterizzato dalla presenza di borghi sparsi. Se si prendono in considerazione le mappe dei catastri napoleonico e austriaco evidenziando i nuclei caratterizzati da un certo addensamento delle parti costruite, escludendo quindi sia tutte le case sparse che i grossi complessi monumentali isolati nei quali sia poco significativa la presenza di abitazioni e quindi

di popolazione stabile, ne viene fuori un dato molto interessante: i nuclei abitati di antica formazione sono più di 4000 approssimativamente così distribuiti: più di 600 nella provincia di Belluno e altrettanti in quella di Treviso, circa 300 in quella di Venezia e 200 in quella di Rovigo, 400 in quella di Padova, 850 in quella di Vicenza e quasi 1200 a Verona (Atlante dei centri storici del Veneto).

Un processo di occupazione del territorio governato da alcune costanti: la tendenza originaria, e comunque mai cessata, ad una articolazione diffusa dell'insediamento nel territorio che è sempre stato largamente accessibile in ogni parte per terra e per fiume e che è sempre stato organizzato con una rete urbana omogenea e assai ben graduata nei suoi livelli gerarchici; la costante cura per la manutenzione del terreno; la lunghissima tradizione di bonifiche

insediamenti, alimentandone le funzioni di centri di servizio e di mercato. All'originaria base rurale si è andata sostituendo con funzioni produttive o nuove concentrazioni residenziali: nelle larghe maglie dell'antica struttura si sono collocati nuovi interventi, abitazioni, capannoni, servizi lasciando dell'antica configurazione l'emergenza di qualche edificio o qualche brano di edilizia civile allineata lungo strada e qualche piazza.

Questo fenomeno di depauperamento del patrimonio storico rurale è stato mal governato dalle norme urbanistiche ed edilizie che hanno quasi sempre accompagnato la naturale tendenza all'occupazione diffusa del territorio aperto piuttosto che pensare a governarla e a circoscriverla.

Infatti, se la legge urbanistica 1150/42 obbliga i comuni maggiori a dotarsi di un Piano regolatore generale, nei piccoli comuni è sufficiente elaborare un Regolamento edilizio con annesso Programma di fabbricazione che avrebbe avuto "il compito di disciplinare l'uso e determinare un ordinato sviluppo del territorio". In realtà, nella maggior parte dei casi questi piani vengono soltanto adottati dalle Amministrazioni comunali con notevole ritardo e, fino all'entrata della legge 765/1967 (la cosiddetta legge "ponte") non prevedono alcuna norma per l'edificazione in territorio agricolo, consentendo l'edificabilità senza alcuna licenza edilizia.

Soltanto nel 1968, con il DM 1444/68, per le zone rurali si introduce il limite di edificazione di 0,03mc/mq, che consente di realizzare 300 mc. di costruzione per ogni ettaro di terreno agricolo disponibile. Tutto ciò va inquadrato all'interno della condizione di grave ritardo del processo di pianificazione del territorio che, per più di un ventennio dalla fine della seconda guerra mondiale, si registra in tutto il paese. L'inadeguatezza delle politiche di governo del territorio agricolo che ci discrimina dagli altri paesi nordeuropei dipendono da più ragioni. In primo luogo, l'affermarsi di una politica industriale orientata a favorire la libera iniziativa economica e che nel settore edilizio si trasforma nella parola d'ordine di "dare una casa a tutti gli italiani" tende inevitabilmente a favorire la vasta e pressante domanda da parte dei cosiddetti *coltivatori diretti* di costruire una nuova casa o un'altra casa

accanto a quella esistente, nel terreno di proprietà; in secondo luogo alle oggettive carenze proprie della legge urbanistica nazionale del 1942 corrisponde una generale impreparazione dei piccoli Comuni ad affrontare i problemi emergenti della pianificazione: le carenze legislative e la *distanza* degli apparati statali diventano troppo spesso un alibi per coprire ritardi e inadempienze o servono a giustificare il tipico comportamento pragmatico di *lasciar fare*, facilmente riscontrabile nei documenti di pianificazione dell'epoca.

A partire dal 1972, con il trasferimento delle competenze in materia urbanistica dallo Stato alle Regioni si comincia a instaurare un controllo sui Piani di fabbricazione da parte della Regione del Veneto che generalmente si traduce in una complessa e a volte conflittuale contrattazione con la visione campanilistica dei Comuni.

La Regione Veneto, a partire dalle domande di comuni e operatori economici, promuove politiche che favoriscono il rafforzamento della dotazione di servizi e infrastrutture nei diversi poli urbani che si arricchiscono così di funzioni e di ruolo acquisendo qualità e caratteri di urbanità insolite per aree che conservano ancora una natura rurale. Le amministrazioni comunali prevedono nei loro piani urbanistici generosi ampliamenti individuando aree produttive attrezzate e lottizzazioni residenziali, sulla spinta di un mercato immobiliare che promuoveva un'immagine abitativa rurale e semi-rurale e l'opportunità per le famiglie di acquistare una casa in proprietà, a costi contenuti, con tipologie a bassa densità e disponibilità di spazio aperto. A tale tendenza si aggiunge l'evoluzione del patrimonio edilizio rurale tradizionale recuperato, ristrutturato, ampliato, spesso completamente o parzialmente auto-costruito, localizzato in terreni agricoli di proprietà ma non urbanisticamente attrezzati, se non da una rete viaria spesso modesta.

La prima legge regionale relativa all'attività edilizia in zona agricola è del 1978, un anno dopo il Dpr 616/77, quando la Regione del Veneto emana una legge specifica, la L.R. 58/78, edificabilità e tutela delle zone agricole. Oggetto della L.R. 58/78 è la classificazione delle zone territoriali omogenee E cioè i

terreni che hanno una vocazione produttiva, destinati allo sfruttamento agricolo, rispetto ai quali il legislatore si preoccupa di regolare l'attività edificatoria, a garanzia della *salvaguardia delle... caratteristiche ambientali e produttive della zona stessa*. In questa ottica, sono indicate le condizioni necessarie per poter realizzare nuove residenze in zona agricola: collegamento funzionale alla conduzione del fondo, rispetto di un limite dimensionale minimo del fondo rustico; restauro e ampliamento degli edifici esistenti; realizzazione di annessi rustici, allevamenti zootecnici e altri insediamenti produttivi agricoli. La legge lascia un ampio spazio di manovra alle nuove costruzioni di case in zona agricola: le aziende, in presenza di determinate colture, possono costruire 600 mc; a determinate condizioni si può realizzare la seconda casa; tutte le abitazioni si possono ampliare fino a 800 mc.

Nel 1980, affrontando il tema dei nuclei sparsi e delle contrade rurali, la legge regionale li interpreta come centri storici minori per i quali si interviene con criteri assimilabili al tessuto storico consentendo trasformazioni anche a prescindere dal legame con l'attività agricola, proprio in ragione dell'obiettivo del recupero e della salvaguardia del patrimonio edilizio tradizionale. Ne parla nel 1980 la Lr 80/80 *norme per la conservazione e il ripristino dei centri storici nel Veneto*, dove si riconoscono come centri storici non solo quelli principali, ma anche gli agglomerati minori. L'obiettivo denunciato dalla legge è quello, condivisibile, della salvaguardia del tessuto; il risultato è il riconoscimento e la tutela all'interno dei piani comunali dei nuclei minori, ma anche l'apertura a una nuova via per uscire dai vincoli della zona agricola e rafforzare la tendenza all'uso residenziale nelle campagne.

Con il 1985 la Lr 58/78 viene abrogata e sostituita dalla Lr 24/85 tutela ed edificabilità delle zone agricole che introduce la possibilità di graduare gli interventi edilizi suddividendo tutto il territorio agricolo in quattro sottozone (E1, E2, E3, E4) sulla base delle caratteristiche orografiche e culturali degli ambiti. Si ammette la possibilità di modificare la destinazione d'uso degli annessi rustici non più funzionali al fondo. Saranno quasi sempre conversioni in uso residenziale giustificate dal principio di recuperare un patrimonio

edilizio esistente evitandone il degrado e in alternativa a nuove costruzioni.

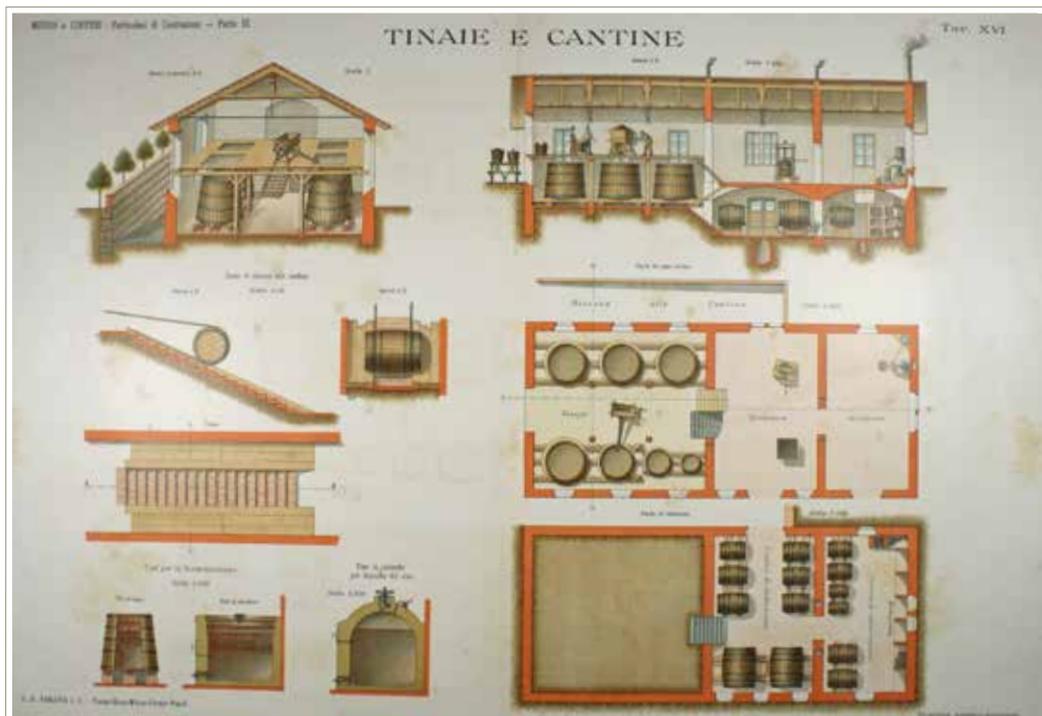
Pochi mesi dopo, la Regione del Veneto emana la nuova legge urbanistica, Lr 61/85, nella quale sostanzialmente confermano per le zone agricole i contenuti della Lr 24/85 e si apre una intensa stagione di produzione di nuovi piani regolatori generali. Il fenomeno del rinnovo di massa della pianificazione comunale si ripeterà con l'avvento della attuale Lr 11/04 nella quale la disciplina delle zone agricole viene ulteriormente ridefinita circoscrivendo la possibilità di realizzazione di nuovi edifici residenziali ai soli agricoltori, ma prevedendo la possibilità per gli edifici esistenti di ampliarsi fino a 800 mc intendendo così favorire il recupero del patrimonio esistente.

Quasi sempre l'apparato normativo prevede l'accompagnamento delle norme urbanistiche con elaborati destinati a fornire un supporto alla progettazione edilizia, di volta in volta: prontuari, manuali, abachi, schedature. Un tentativo di coordinare gli interventi edilizi che, inevitabilmente, si traduce nell'individuazione di criteri e soluzioni che tendono a omogeneizzare gli approcci, prescindendo dai caratteri peculiari e chiudendo lo spazio ad interpretazioni di tipo innovativo.

Sostituire la regola al progetto non porta mai a risultati convincenti, premia l'attenzione alla burocrazia piuttosto che all'invenzione e all'impegno nel trovare soluzioni coerenti ed efficaci. Ha però una buona ragione (e molti sostenitori dentro e fuori dal mondo degli architetti) e cioè che accade spesso che l'architettura contemporanea non sia capace di esprimere soluzioni convincenti.

La buona architettura esiste, ma è purtroppo relegata a pochi casi, a dimostrazione che la vera difficoltà per fare una buona architettura in modo diffuso sta nello scarto tra l'eccellenza e la produzione ordinaria. Ma anche tra l'eccellenza e i processi reali che essa genera nei luoghi nei quali ha la fortuna di essere messa alla prova, aldilà delle retoriche e della qualità degli edifici più o meno disegnati.

Responsabilità di tutti: degli urbanisti quando redigono i piani, dei progettisti quando realizzano gli edifici. In particolare quando si parla di interventi sul patrimonio edilizio esistente o in contesti, quale quello



Musso e Copperi costruttori, Particolari di costruzioni murali e finimenti di fabbricati, Torino

agricolo, che contengono valori storici, economici e paesaggistici è difficile fare il mestiere dell'architetto senza essere banali, disponibili continuamente ad aggiustare il tiro delle nostre interpretazioni; ma anche di controllare un repertorio dinamico di tecniche dello sguardo e del progetto per dare forma ai progetti; di sapersi collocare nei contesti in cui si è chiamati a lavorare, affermando uno stile di comportamento, di attenzione e ascolto, di allenamento a lavorare assieme, di capacità di collocare le proiezioni progettuali con misura ma anche con azzardo; di essere attenti alla domanda politica e sociale che si esprime nei contesti, ma di non appiattirsi su questa.

Un lungo dibattito, non ancora risolto, sul rispetto della tradizione che non significa ripetizione di un modello predefinito, ma capacità di interpretare nella propria cultura i valori che sono patrimonio di

tutti. La responsabilità è certamente di chi progetta, ma anche dei committenti e, più in generale, di una assenza di cultura diffusa soprattutto nella capacità di immaginare il nuovo come un apporto di valore e non come la distruzione del passato.

L'idea che nelle zone agricole l'unica copertura coerente sia quella tradizionale a falde rivestite in coppi appartiene alla famiglia delle banalità, allo stesso gusto del bello che fa mettere a qualcuno i nanetti in giardino e ad altri sognare di vivere nel mulino bianco.

La villa-fattoria di Andrea Palladio

di Gianni Moriani, vicedirettore Master in Cultura del cibo e del vino - Università Ca' Foscari Venezia

Andrea di Pietro della Gondola nasce a Padova nel 1508. All'età di 13 anni va a lavorare come apprendista scalpellino. Tanto a Padova, che successivamente a Vicenza, dove lo ritroviamo in un laboratorio di scalpellini e scultori, egli acquisisce concretamente le tecniche della pratica architettonica. È proprio a Vicenza che, durante il suo apprendistato presso il laboratorio di Pedemuro, Andrea di Pietro della Gondola viene a contatto con l'umanista Giangiorgio Trissino (1478-1550). Tra il febbraio 1538 e il febbraio 1540, il giovane lapicida diventa Andrea Palladio. Il soprannome voluto da Trissino sancisce la sua avvenuta promozione culturale e sociale, con un chiaro riferimento a Pallade e a Rutilio Tauro Emiliano Palladio (scrittore *De re rustica*), a sottolineare la prospettiva del disegno classicistico riposto in Palladio da Giangiorgio (Puppi 1980).

In compagnia del Trissino, Palladio compie, nel 1541, la prima delle sue quattro visite a Roma, dove studia i siti archeologici e gli edifici antichi, mentre le sue basi teoriche poggiavano su *I dieci libri dell'architettura* di Vitruvio, che gli erano stati resi familiari da Trissino. I suoi studi teorici si approfondiscono ulteriormente da quando, nel 1550, viene in contatto con Daniele Barbaro (1514-1570), per il quale disegna le illustrazioni della nuova traduzione di Vitruvio.

Egli, intorno al 1537, inizia la sua attività come architetto di ville, con quella Godi a Lonedo, avendo alle spalle l'autoctona architettura della signorile casa rurale veneta. Tra il 1538 e 1541 Palladio entra in contatto con l'ambiente padovano di Cornaro e Falconetto, cosicché, all'interesse per il recupero filologico della lezione dell'antichità, aggiunge l'attenzione per la funzionalità dell'architettura. Il suo progetto architettonico è, infatti, sempre attento a tenere in considerazione il contesto socioeconomico e quindi la funzione pratica delle sue ville-fattoria: proprio al "fatto di aver saputo combinare in un unico, organico complesso strutture edilizie utilitarie e residen-

ziali da tempo parte della tradizione locale della villa, conferendo loro un'elegante, originalissima veste classica, va individuata la genialità della architettura palladiana della villa" (Azzi Visentini 1995).

La villa palladiana è l'espressione architettonica della cultura di un'epoca, costituita dalla corsa alla terra, dall'investimento fondiario, dalla coltivazione del frumento, della vite, del riso, del granoturco. Ma è anche espressione della fuga dalla città, per rifugiarsi e ritemperarsi in campagna, in perfetta coerenza con l'ideologia della villa. Infatti, la villa è inconcepibile senza la città: è lì che solitamente il cittadino idealizzava la vita di campagna, sotto la spinta di necessità non secondariamente psicologiche. Dal punto di vista teorico, nel secondo de *I Quattro Libri dell'Architettura* (pubblicati a Venezia nel 1570), dedicato alle abitazioni private in città e in campagna, Palladio illustra i principi generali che sottendono la sua concezione della villa, con le tavole che evidenziano come tali principi siano stati tradotti in pratica, adattandoli al sito su cui il complesso è stato eretto e alle esigenze della committenza.

Dalle quattrocentesche ville con corte rustica alla cinquecentesca armoniosa e funzionale villa palladiana

Il Trattato dell'agricoltura di Pietro de' Crescenzi, nell'edizione pubblicata a Venezia nel 1495, contiene una xilografia (Fig. 1) che testimonia il disordine di una villa veneta rustica di fine Quattrocento: sul fondo, al centro, sorge la casa padronale con una torre di avvistamento e un ampio portale al piano terra, che dà sull'antistante corte, dove appaiono la modesta casa del contadino, un pozzo, un forno, animali da cortile e un pavone, attrezzi per il lavoro dei campi. Ai lati della corte si aprono due cancelli che portano ai circostanti terreni agricoli. Sulla destra, nel brolo, sono visibili delle arnie, un pergolato di viti e alberi da frutto, mentre sulla sinistra si erge la

torre colombara e sullo sfondo si intravede una distesa di campi coltivati.

Complessi di edilizia rurale, che mostrano la casuale distribuzione degli edifici, ci vengono plasticamente restituiti dai paesaggi che fanno da sfondo alle opere dei grandi pittori veneti del Cinquecento. Qui riportiamo alcuni edifici rustici, con tetti di paglia, che appaiono nel morbido paesaggio su cui è distesa la Venere dormiente del Giorgione (Fig. 2).

Gli architetti hanno progressivamente cercato di ridurre la confusa distribuzione per conferire ordine ed eleganza ai diversi rustici raccolti attorno alla corte rurale, come vedremo nelle ville che ci apprestiamo ad esaminare.

Villa Giustinian a Roncade

L'imponente residenza, costruita tra il 1511 e il 1522, ai margini di un'ampia proprietà, per volontà di Agnesina Badoer, sposa in seconde nozze del patrizio veneziano Girolamo Giustinian, presenta le varie componenti (residenza dominicale, barchesse e torri, giardini e broli) raccolte attorno all'ampia corte quadrangolare, in base a un razionale criterio distributivo, uno stile architettonico e un sistema proporzionale secondo i modi del primo Rinascimento (Fig. 3). Circondata da un canale, la villa è chiusa su tre lati da una cinta merlata, con torri angolari. Il quarto lato, sul retro, è diviso dal "brolo piccolo del castello" con un muro. La cortina fortificata è di chiara ascendenza medievale, ma qui ha un significato simbolico, neo-feudale, con cui si voleva connotare la presenza dei nobili proprietari cittadini in campagna (Azzi Visentini 1995).

La casa padronale, situata all'estremità opposta della corte rispetto all'ingresso, ha struttura parallelepipeda e in facciata è stato aggiunto un doppio loggiato aggettante a tre forni, che termina con un frontone triangolare (che diventerà emblematico nelle ville palladiane), ai cui lati sul tetto emergono due slanciati camini. Ai lati della corte antistante il palazzo, e a esso perpendicolari, sorgono due simmetriche barchesse.

La nuova esigenza di ordine e di simmetria è riscontrabile anche nel paesaggio circostante, dai giardini ai due broli (oltre al brolo piccolo figura un secondo, più ampio "brolo grande", coltivato parte a frutteto e parte a vigneto), delimitati da fossati rettilinei, derivati dal vicino fiume Mueseure.



Fig. 1, Villa con corte rustica, da Pier de' Crescenzi, 1495



Fig. 2, Giorgione, Venere dormiente, 1508-1512



Fig. 3, Vista dall'alto di Villa Giustinian a Roncade

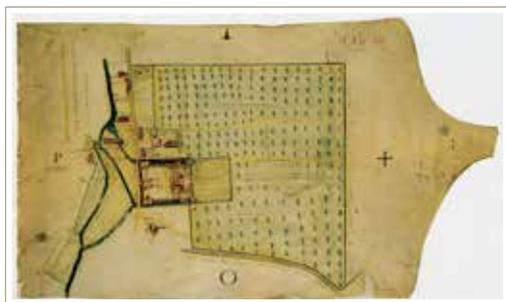


Fig. 4, Domenico Gallo (?), Mappa con villa e broli della famiglia Giustinian



Fig. 5, La cantina nella barchessa della villa Giustinian

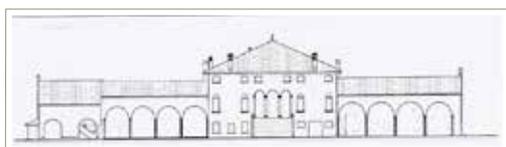


Fig. 6, Prospetto di villa Tiretta Agostini



Fig. 7, Prospetto di Villa Emo, modello da progetto originale

Tale ordine è ben illustrato in una straordinaria mappa acquerellata attribuita a Domenico Gallo “pertegador e disegnadador publico”, datata 1536, che riproduce la villa-fattoria nel suo contesto agricolo (Fig. 4).

Villa Giustinian è tuttora sede di un'azienda agricola, con la cantina allocata in una delle due barchesse (Fig. 5).

Villa Tiretta Agostini a Cusignana (TV)

Un altro esempio di villa-fattoria pre-palladiana legata alla tradizione veneta è villa Tiretta Agostini a Cusignana, tra Treviso e Montebelluna, probabilmente risalente alla fine del secondo decennio del Cinquecento (Azzi Visentini 1995). Il complesso presenta corpo dominicale e barchesse (Fig. 6) curiosamente legati tra loro in un simmetrico sistema gerarchico, che anticipa la soluzione ideata da Sanmicheli per villa Soranza a Sant'Andrea di Castelfranco e da Palladio per la vicina villa Emo a Fanzolo. Csicché, villa Tiretta offre un “ulteriore e veramente fondamentale punto di riferimento: essa realizza, con un vocabolario ritmico decorativo tardo quattrocentesco, un rigoroso rapporto pre-palladiano fra il corpo domenicale eminente su seminterrato, con scalea e tre arcate di accesso all'atrio-sala longitudinale, e le due simmetriche rettilinee ali laterali rustiche a portico, a sinistra pura tettoia-barchessa, a destra portico anteposto ai vani d'abitazione rustica” (Rosci 1969).

Il talento dell'anonimo architetto è evidenziato dalla equilibrata intuizione innovativa che gli fa concepire la sequenza architettonica di un unico fronte allineato, dove la “casa padronale” (corpo di pianta quadrata emergente da basamento), con facciata affrescata, si allunga in simmetria nelle due barchesse, a quattro arcate, che poggiano su colonne ottagonali (le ultime due arcate dell'ala di ponente sono il risultato di interventi successivi), con pareti e soprastanti travature lignee affrescate.

A ragione si può affermare che questo edificio costituisce l'anello di transizione da villa Giustinian (con le barchesse perpendicolari e disgiunte dalla casa dominicale) a villa Emo (Fig. 7).

La villa non presenta alcuna vistosa recinzione (Fig. 8), anticipando anche in questo l'armonioso aperto dialogo con il paesaggio circostante che sarà una delle caratteristiche delle ville del Palladio. È la rottura dell'impianto a corte chiusa (ancora presente nella villa Giustinian di

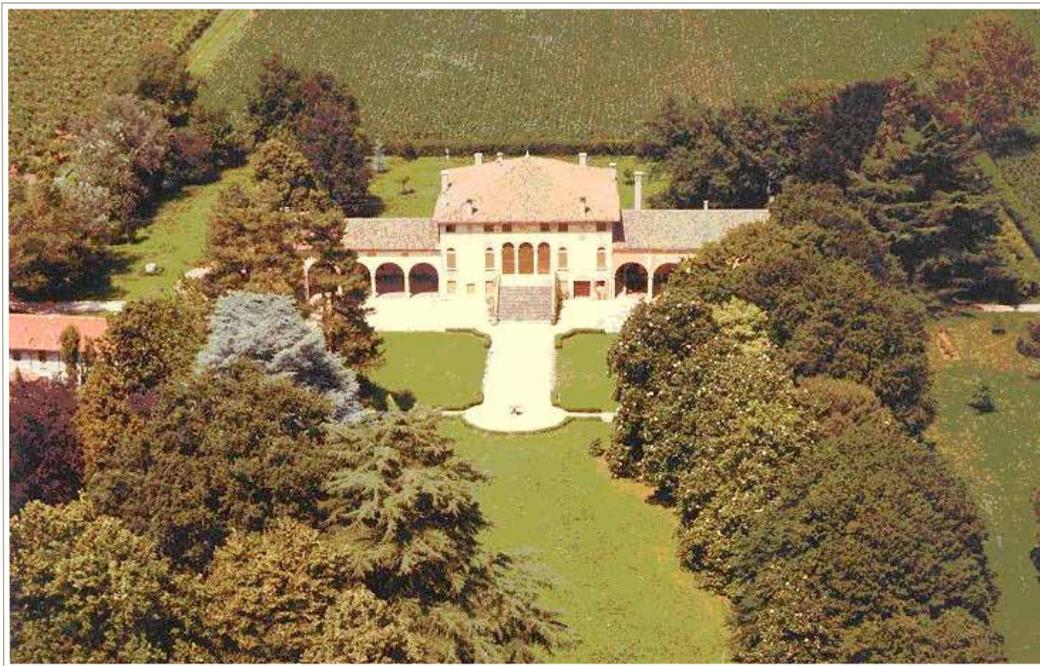


Fig. 8, Veduta aerea di villa Tretta Agostini

Roncade) o semiaperta che dispone i rustici funzionali alla conduzione agricola intorno all'aia; ed è l'invenzione di una architettura che si fa cosciente di poter essere protagonista di un nuovo paesaggio in un ambiente avviato verso una migliore fruizione ed una maggiore utilità.

Dove e come costruire la villa-fattoria palladiana

Il sito

Palladio scrive che "è ufficio di saggio Architetto con ogni sollecitudine, e opera investigare, e ricercare luogo comodo, e sano, standosi in villa per lo più nel tempo della estate", aggiungendo che il luogo scelto dovrebbe assicurare una "bellissima vista". Cosicché la casa di villa, assieme al suo sito, si eleva a simbolo "di quella beata vita che qua giù si può ottenere".

Più precisamente la casa del padrone deve trovarsi in un "luogo quanto sia possibile comodo alle possessioni, e nel mezzo di quelle: acciòché il padrone senza molta

fatica possa scoprire, e migliorare i suoi luoghi d'intorno, e frutti di quelli possano acconciamente alla casa dominicale esser dal lavoratore portati". Questa regola dimostra che nell'operare di Palladio sono stati determinanti non soltanto punti di vista astratti ed estetici, ma anche quelli funzionali e pratici. Nelle soluzioni adottate dall'Architetto - per quanto riguarda la scelta del luogo - si avverte non soltanto la ricerca di comode condizioni topografiche per erigervi gli edifici, ma anche, e innanzitutto, il tentativo di sfruttare al meglio le condizioni naturali offerte dal sito (L. II, Cap. XII). Non v'è dubbio che la scelta del luogo, al fine di assicurare una "bellissima vista", era particolarmente importante per la situazione e la soluzione della pianta degli edifici e, di conseguenza, per la costruzione di adeguati interni dai quali si potesse vedere lo spazio circostante. Si trattava in verità di un cosciente inserimento dello stesso paesaggio nella composizione di tutto l'insieme architettonico che costituisce il complesso della villa: è un vero e proprio dialogo dell'architettura con il paesaggio.

La funzionalità agricola

Nel cap. XIII del II Libro, Palladio, trattando “del compartimento delle case di villa”, pone in primo piano, dopo la scelta del sito, proprio la ricerca dell’armonia e della funzionalità del complesso, dicendo: “si attenderà all’elegante, e commoda compartition sua”. La costruzione, oltre che “elegante” deve esser, come abbiamo visto, corrispondente al duplice fine che patriziato e nobiltà veneti si erano proposti con la costruzione delle “case di villa”: lo svago e il riposo da un lato, l’amministrazione diretta e oculata dell’azienda agricola dall’altro. Le due funzioni devono coesistere in modo che “né quella a questa, né questa a quella sia di impedimento”.

Il problema era abbastanza facile da risolvere finché si trattava di separare i vani di rappresentanza dell’abitazione padronale da quelli di servizio, ma non lo era altrettanto per i locali necessari alla conduzione dell’azienda e i relativi spazi esterni. Stalle, porcili, letami devono esser adeguatamente distanti dalla casa dominicale, ma contemporaneamente tutto deve restare sempre sottocchio. A tal fine Palladio precisa che i rustici “debbono alloggiare commodamente e senza strettezza alcuna gli uomini all’uso della villa applicati, gli animali, le entrate e gli istrumenti. Le stanze del fattore, del gastaldo e de’ lavoratori deono essere in luogo accomodato e pronto alle porte et alla custodia di tutte l’altre parti. Le stalle per gli animali da lavoro, come buoi e cavalli, deono essere discoste dall’abitazione del padrone, acciòché da quella siano lontani i letami”. Vi sono “luoghi per gli animali che fruttano, come sono porci, pecore, colombi, pollami (...) le cantine si deono fare sottoterra (...) i tinacci, dove bolle il vino si riporranno sotto i coperchi che si faranno apresso dette cantine (...) i granai deono avere il lume verso tramontana (...). Le teggie per li fieni guarderanno al mezzogiorno (...). L’ara dove si trebbia il grano deve essere esposta al sole (...) e non sarà troppo vicina la casa del padrone per la polvere, né tanto lontana che non possa essere veduta”. Sono indicazioni che mostrano quanto l’Architetto fosse attento all’organizzazione del complesso dei rustici annessi alla villa-fattoria che, nella concezione palladiana, servono contemporaneamente a due scopi: uno funzionale, l’altro compositivo. Ad esempio, nel caso di villa Pisani a Bagnolo i portici (concepiti come ali della villa) organizzano lo spazio a forma di cortile chiuso; nella

villa Zeno di Cessalto, invece, le barchesse compongono una forma aperta protesa a raggiungere l’ambiente naturale, lontano nello spazio (Bieganski 1972).

Nella villa-fattoria, l’edificio padronale, posto sopra un alto zoccolo, svetta sulle basse ali costituite dalle barchesse, la superficie delle quali è quasi sempre maggiore della superficie occupata dall’edificio padronale. Quest’ultimo è destinato a luogo d’abitazione, di rappresentanza, di riposo e risponde alle necessità quotidiane dei suoi abitanti e a quelle amministrative legate alla conduzione della proprietà fondiaria.

I locali d’abitazione e di rappresentanza si trovavano, di regola, al piano nobile. Nel basamento sono allocati “le cantine, i magazzini da legne, le dispense, le cucine, i tinelli, i luoghi da liscia, o bucata, i forni, e gli altri simili, che all’uso quotidiano sono necessari”. L’asciutto attico è adibito a granaio. Infine i locali amministrativamente connessi alla conduzione del podere sono posti nel piano nobile, solitamente nell’angolo dell’edificio, perché offrono la possibilità di controllare i lavori che si svolgono nei portici delle barchesse (villa Emo, Fig. 9) o di scendervi direttamente, attraverso scale (villa Zeno).

La grandezza della proprietà e la ricchezza del proprietario influivano sulla disposizione dei rustici. Normalmente sono edifici ad un piano con portici che costituivano un passaggio coperto e in molti casi formano un cortile prospiciente l’entrata principale della casa dominicale. I cortili possono però essere due o anche di più, se richiesto da esigenze pratiche e reso possibile dalla situazione locale. Un interessante esempio è offerto dal progetto di villa Godi a Lonedo. In esso risultano indicati due cortili padronali: uno rettangolare in corrispondenza dell’ingresso principale e l’altro, sul retro, che ha al centro un pozzo e presenta uno sviluppo a esedra verso il giardino sottostante. Ambedue questi cortili e il giardino sono affiancati da porticati o diaframmi che li separano da altri più vasti cortili o aie sui quali si affacciano le stalle, le rimesse, i granai, le cantine e gli altri ambienti destinati all’uso agricolo. Le finestre laterali della casa padronale danno sui cortili di servizio, assicurando la sorveglianza dei lavori. Pur affiancate al corpo padronale, le abitazioni dei contadini si affacciano sui cortili rustici.

Nei progetti di minori dimensioni, come villa Zeno a Cessalto, le funzioni economiche sono concentrate in



Fig. 9, Andrea Palladio, Villa Emo a Fanzolo (TV)

un unico cortile, mentre la loggia è collocata sul lato opposto al cortile.

Rilevante è l'esempio di villa Pisani a Bagnolo, dove appare chiaro come la parte economica fosse chiusa, anche se l'accesso alla casa padronale era all'interno del cortile. Invece la loggia con la veduta erano stati progettati sul lato opposto di quel cortile.

Si può quindi affermare, analizzando anche altri progetti, che Palladio voleva separare le due funzioni di riposo e di rappresentanza da quella economica e amministrativa. Le indicazioni che l'Architetto fornisce nel Cap. XII del Libro II, riferendosi ai fabbricati rurali, provano quanta importanza egli assegnasse alle funzioni relative alla conduzione del possedimento. In base ad esse si potrebbe dire che Palladio era un eccellente razionalista ed anche un funzionalista, per il quale ogni elemento del complesso architettonico non poteva essere privo di un fine utilitario (Bierganski 1972).

Non si può non concordare con Tafuri (1969) quando scrive che le ville palladiane impongono di essere lette come una unità che rende omogeneo il territorio agricolo veneto, sancendo anche con la forma architettonica l'opera di bonifica e sfruttamento razionale dei terreni iniziata, sin dal Quattrocento, dai Garzoni ed elevata a

programma sociale ed economico da Alvise Cornaro.

Le cucine, le cantine, i granai, i fienili e le aie

Nel II de *I Quattro Libri dell'Architettura* Palladio indica i principi ai quali devono conformarsi la localizzazione e la realizzazione di cucine, cantine, granai, fienili e dell'aia.

Le cucine

In seguito allo sviluppo dell'agricoltura nella terraferma veneziana, una grande varietà e quantità di prodotti commestibili arrivano non solo nelle cucine di nobili e patrizi, ma anche in quelle delle locande: la Fig. 10 ci illustra un luogo dove far cibi sul finire del Cinquecento. Nel suo Trattato, l'Architetto indica dove collocare le cucine: nel seminterato quelle delle ville Almerico Capra "La Rotonda", Badoer a Fratta Polesine, Pisani a Bagnolo, Trissino a Meledo, Serego a Santa Sofia, Pojana a Poiana Maggiore; al piano terra sono quelle delle ville Foscari a Malcontenta e Godi a Lonedo. Altre cucine sono poste in un'adiacenza: in una delle due appendici laterali, mai realizzate, nella villa Pisani di Montagnana; in una delle ali della villa Cornaro a Piombino Dese; fuori della casa, ma congiunte, nella villa Saraceno a Finale. Attualmente le ville che presentano le

cucine originarie sono la Godi e la Foscari.

Attenzione Palladio pone alla gestione dell'acqua: è il caso della fonte che alimenta il ninfeo di villa Barbari a Maser: "Fa questa fonte un laghetto che serve per peschiera; da questo luogo partitasi, l'acqua scorre nella cucina e da poi irrigati i giardini...".

Palladio non precisa invece come le cucine devono essere. A tal proposito, per case signorili, ci sono tuttavia le indicazioni di Leon Battista Alberti: "Alle sale da pranzo dev'essere annessa la cucina, come pure la dispensa, dove saranno riposti gli avanzi del pranzo, le stoviglie e le tovaglie. La cucina non dovrà trovarsi a diretto contatto con i banchettanti, e nemmeno lontana fino al punto di far raffreddare durante il trasporto le pietanze che vanno servite calde; basterà che ai convitati non giunga all'orecchio il rumore fastidioso di sgatterti, piatti e padelle. Il tratto da percorrersi per portare i cibi in tavola non dev'essere esposto a intemperie, né di difficile transito, né contaminato da immondizie, sicché la purezza delle pietanze non venga meno".

Su come realizzare "i Focolari" abbiamo le indicazioni di Vincenzo Scamozzi, che nel 1615 a tal proposito scriveva: "nelle Cucine si poranno far alquanto elevati ad alto, come osservano per lo più in Germania, e sopra à volticelle accomodate da tener vivande in calda; lla qual cosa riesce con grandissima comodità al cucinare & anco al vistar, che i piccioli figliuoli non cadino nella bragia: oltre à questo modo le Cucine temono assai meno il fumo".

Le cantine

Di estremo interesse sono le indicazioni di Palladio circa la realizzazione delle cantine: "Le cantine si deono fare sottoterra (Fig. 11), rinchiusa, lontane da ogni strepito e da ogni umore e fetto, e deono avere il lume da levante, ovvero da settentrione, perciocché, avendolo da altra parte ove il sole possa scaldare, i vini che vi si porranno, dal calore riscaldati, diventeranno deboli e si guasteranno. Si faranno alquanto pendenti al mezzo e c'abbiano il suolo di terrazzo, ovvero siano lastricate in modo che, spandendosi, il vino possa essere raccolto. I tinacci dove bolle il vino si riporranno sotto i coperti che si faranno appresso dette cantine, e tanto elevati che le loro spine siano alquanto più alte del buco superior della botte, acciò agevolmente per maniche di coro o canali di legno si possa il vino di detti tinacci mandar nelle botti".

È una palese attuazione tanto del principio vetruviano secondo cui la cantina deve avere "le finestre verso Settentrione: che se le avesse esposte ad altro aspetto, per cui potesse essere riscaldata dal Sole, il vino che vi si troverà, intorbidatosi pel soverchio caldo, diverrà debole", quanto dei consigli dell'ultimo esponente della romanità classica, Rutilio Tauro Emiliano Palladio, contenuti in *Opus agriculturae*, dove nel lib. I egli scrive che la cantina "dev'essere lontana dai bagni, dalle stalle, dai forni, dalle cisterne, e da tutte le altre cose che abbiano cattivo odore".

È interessante notare che sempre nel XVI secolo, in Toscana, nel cuore di Montepulciano, a pochi passi da Piazza Grande, il futuro Cardinale Giovanni Ricci (1498-1574) commissionava all'architetto senese Baldassarre Peruzzi (1481-1536) Palazzo Ricci (costruito tra il 1536 e il 1562). Sotto di esso è situata la monumentale Cantina de' Ricci, una delle più antiche e belle del mondo, a cui si accede per una suggestiva scala. Questa cantina, ricavata da una pre-esistente struttura medievale, appare come un Tempio del Vino: alti pilastri (6,70 m. di altezza), che sostengono archi a volta, dividono la sala principale in tre corridoi. Sono spazi di vaste proporzioni, che insieme ad una accurata ventilazione, permettono di conservare il vino a un grado costante di temperatura e di umidità, condizione ideale per il suo invecchiamento, Fig. 12.

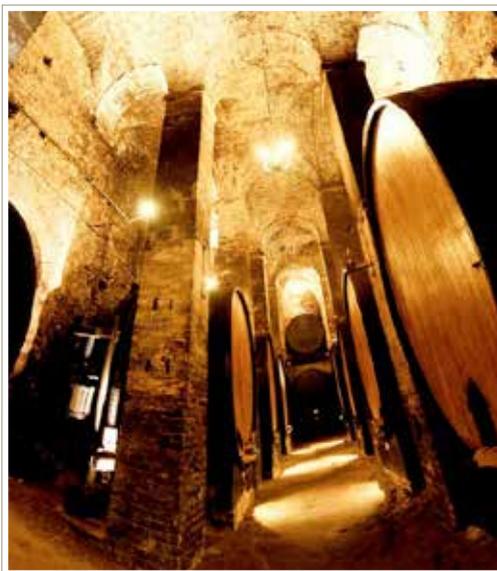


Fig. 12, Cantina di Palazzo Ricci, Montepulciano

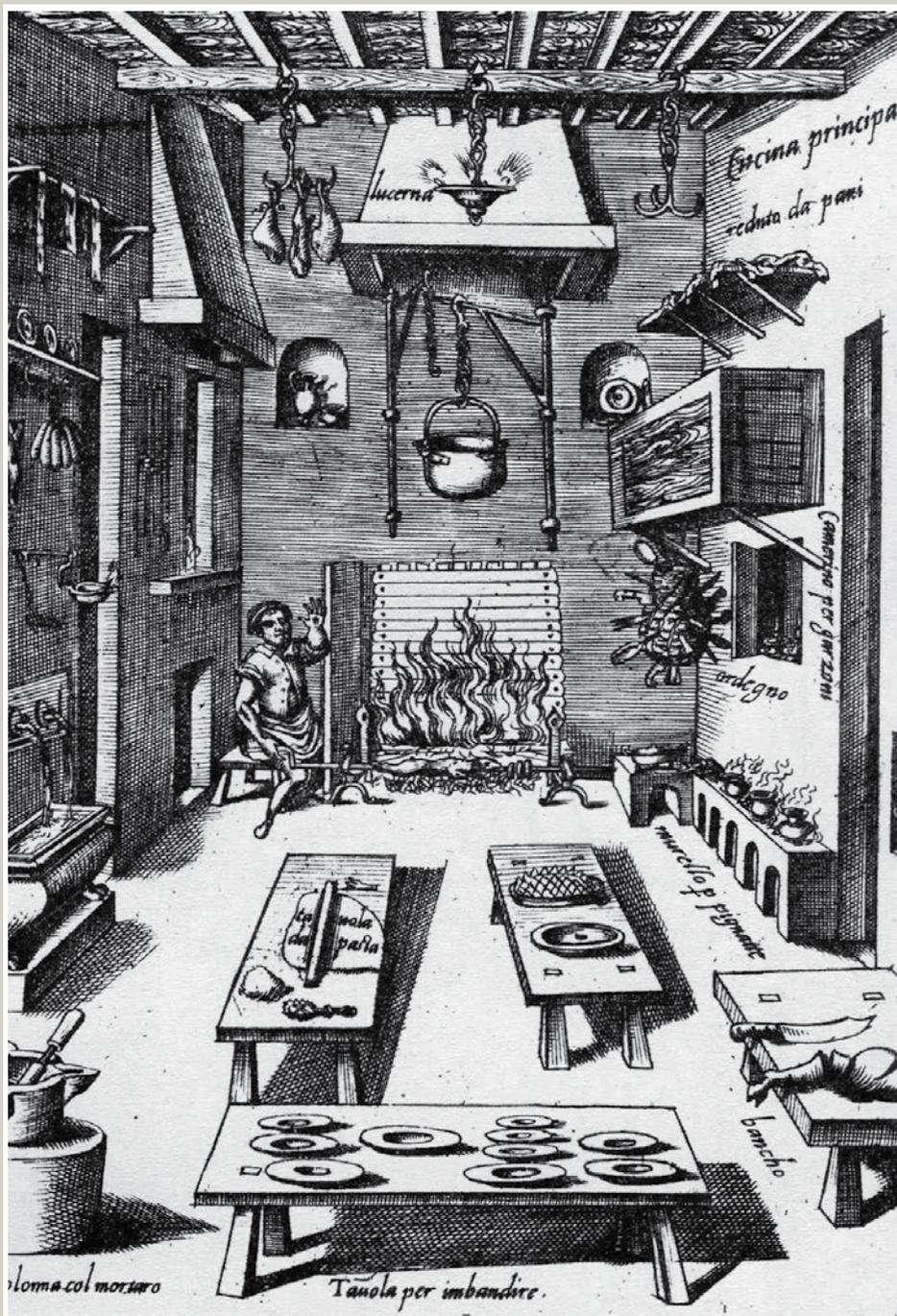


Fig. 10, La cucina principale di una villa, xilografia da B. Scappi, Combi 1570

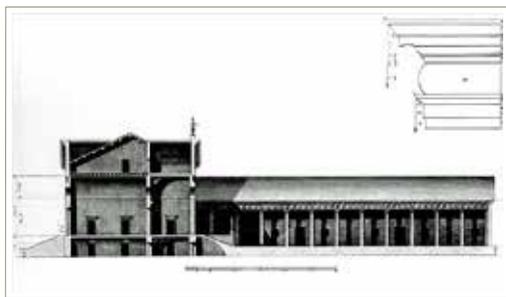


Fig. 11. Villa Pojana, sezione Bertotti - Scamozzi 1778, dove è visibile il seminterrato destinato a cantine e cucine. Nel sottotetto era ubicato il granaio



Fig. 13. Anonimo veronese, paesaggio agreste con scena di trebbiatura, affresco staccato dalla villa Serego-Rinaldi a Coriano, XVI secolo



Fig. 14. Villa Foscari, cucina

I granai

I piani nobili sono generalmente sormontati da un basso attico dove trovavano posto i granai, che - scrive Palladio - "deono avere il lume verso tramontana, perché a questo modo i grani non potranno così presto riscaldarsi, ma, dal vento raffreddati, lungamente si conserveranno e non vi nasceranno quegli animalletti che vi faranno grandissimo nocumento. Il suolo o pavimento loro deve essere terrazzato, potendosi avere, o almeno di tavole, perché per il toccar della calce il grano si guasta".

Il fienile e i ricoveri per gli strumenti

"Le tegge per li fieni guarderanno al mezogiorno over al ponente, perché, dal calore del sole seccati, non sarà pericolo che si sobboliscano et accendano. Gli instrumenti che bisognano agli agricoltori siano in luoghi accomodati sotto il coperto a mezodi".

L'aia

"L'ara dove si trebbia il grano deve esser esposta al sole, spaziosa e ampia, battuta et alquanto colma nel mezo, et intorno, o almeno da una parte, avere i portici, accioché nelle repentine piogge si possano i grani condurre presto al coperto, e non sarà troppo vicina la casa del padrone per la polvere, né tanto lontana che non possa essere veduta" (Fig. 13).

L'Architetto precisa villa per villa dove distribuire questi locali:

1) Villa Badoer, "La Badoera"

"Fa base a tutta la fabrica un piedistallo alto cinque piedi: a questa altezza è il pavimento delle stanze, le quali tutte sono in solaro, e sono state ornate di grottesche di bellissima invenzione del Giallo Fiorentino. Di sopra hanno il granaro e di sotto la cucina, le cantine e altri luoghi alla commodità pertinenti".

2) Villa Foscari "La Malcontenta"

"Questa fabrica è alzata da terra undici piedi, e sotto vi sono cucine, tinelli e simili luoghi, et è fatta in volto, così di sopra come di sotto" (Fig. 14).

3) Villa Almerico Capra, "La Rotonda"

"Vi sono state fatte le loggie in tutte quattro le faccie, sotto il piano delle quali e della sala sono le stanze per la commodità et uso della famiglia".



Fig. 15, Andrea Palladio, Villa Barbaro a Maser (TV)

4) Villa Cornaro

“Le stanze sono in solaro et hanno sopra alcuni mezzati. Da una parte vi è la cucina e luoghi per massare e dall'altra i luoghi per i servitori”. Nel seminterrato c'è un'estesa cantina, mentre l'attico è adibito a granaio.

5) Villa Emo

“Le cantine, i granari, le stalle e gli altri luoghi di villa sono dall'una e dall'altra parte della casa dominicale, e nell'estremità loro vi sono due colombare che apportano utile al padrone et ornamento al luogo, e per tutto si può andare al coperto, il che è una delle principal cose che si ricercano ad una casa di villa”.

6) Villa Barbaro

“La facciata della casa del padrone ha quattro colonne di ordine ionico; il capitello di quelle degli angoli fa fronte da due parti; i quali capitelli come si facciano esporrò nel libro de i tempj. Dall'una e l'altra parte vi sono loggie, le quali nell'estremità hanno due colombare, e sotto quelle vi sono luoghi da fare i vini, e le stalle, e gli altri luoghi per l'uso di villa” (Fig. 15).

7) Villa Godi

“Le stanze del padrone hanno il piano loro alto da terra tredici piedi e sono in solaro; sopra queste vi sono i granari e nella parte di sotto, cioè nell'altezza dei tredici piedi, vi sono disposte le cantine, i luoghi da fare i vini, la cucina et altri luoghi simili”, (...). “Dall'uno e l'altro lato di questo corpo di fabrica vi sono i cortili et i coperti per le cose di villa”.

8) Villa Serego

“A canto questo cortile vi è quello per le cose di villa,

dall'una e l'altra parte del quale vi sono i coperti per quelle commodità che nelle ville si ricercano”.

9) Villa Saraceno

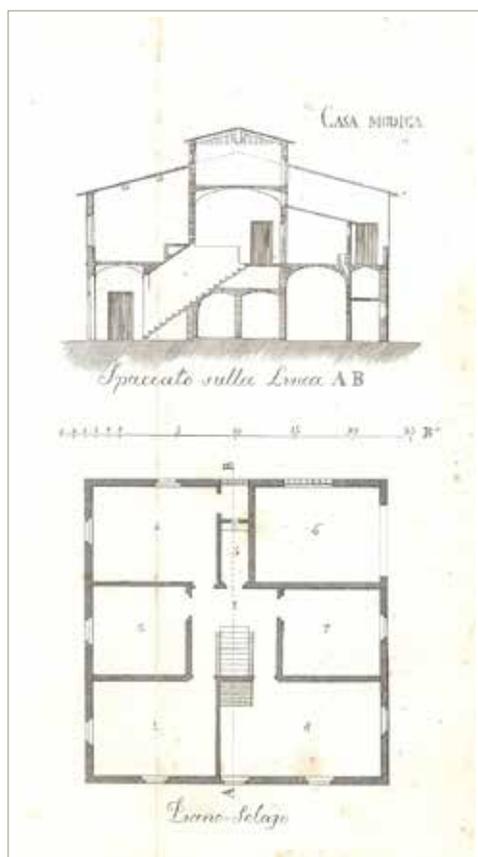
“Di sotto vi sono le cantine e di sopra il granaro, il quale occupa tutto il corpo della casa. Le cucine sono fuori di quella, ma però congiunte in modo che riescono comode. Dall'una e dall'altra parte vi sono i luoghi all'uso di villa necessari”.

Bibliografia

- Vitruvio M., 1556, I dieci libri dell'architettura di M. Vitruvio tradutti et commentati da Monsignor Barbaro eletto patriarca d'Aquileggia, Francesco Marcolini, Venezia
- Palladio A., 1570, I Quattro Libri dell'Architettura, Dominico de' Franceschi, Venezia
- Rosci M., 1969, Ville rustiche del Quattrocento veneto, Bollettino del CISA, XI
- Tafuri, M., 1969, Committenza e tipologia delle ville venete, Bollettino del CISA, XI
- Bieganski P., 1972, Spazi e planimetrie nella villa palladiana, Bollettino del CISA, XIV
- Puppi L., 1980, Alvise Cornaro e Andrea Palladio padovani. Introduzione al catalogo della mostra, in Puppi, L., (a cura di), Alvise Cornaro e il suo tempo, Catalogo della mostra, Comune di Padova, Padova
- Azzi Visentini M., 1995, La villa in Italia, Electa, Milano
- Palladio R. T. E., 2006, Opus agriculturae, a cura di E. Di Lorenzo, B. Pellegrino, S. Lanzaro, CUES, Salerno

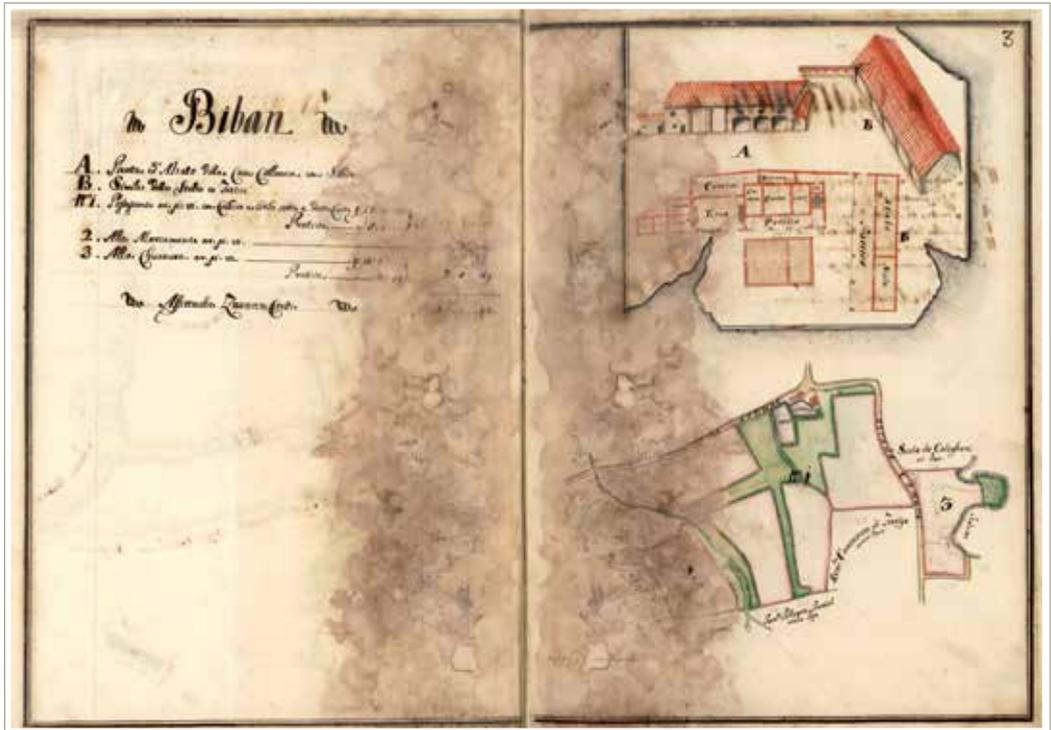
Le case a piè pian e case da statio... nelle fonti fiscali trevigiane

di Danilo Gasparini, docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione, Università di Padova



F. Galli, Saggio d'architettura rurale, Pisa 1840

Filippo Benfante, in un lavoro di qualche anno fa (*Edilizia rurale nel distretto di Treviso alla fine del XV secolo. Alcuni esempi 1470-1500*, in *Villa. Siti e contesti* a cura di Renzo Derosas, Treviso 2006, pp. 53-61), declinava l'importanza di alcune fonti fiscali per definire e delineare la situazione delle abitazioni rurali nelle campagne trevigiane di fine '400. Anche la complessa ricerca promossa dalla Fondazione Benetton (*Le campagne trevigiane in età moderna*) ha permesso di tracciare un quadro esaustivo delle campagne nella prima metà del '500 e quindi anche dei sedimi rurali. Tra i beni da censire, oltre alle terre, al bestiame, ai crediti, ai debiti, c'erano anche gli immobili che andavano descritti nella loro destinazione d'uso, in alcuni dettagli costruttivi, ad esempio il tetto in paglia o in coppi. Il campione scelto da Benfante riguarda 2.883 possessioni, datate tra il 1470 e il 1500: di queste, 1.044 presentano degli edifici rurali. Il lessico usato per descrivere i complessi rurali è quanto mai dettagliato: case *a piè pian* *coverte de paia o de copi, laste, canne, pietra, strame...* case *in soler* o *solerate*, su pilastri o su *forchete*, casoni, forni, caneve, pozzi, *teze da ara* o da animali. La combinazione tra tipologia e materiali era davvero complessa a garanzia anche di una destinazione funzionale aderente alla dimensione dell'azienda stessa. A volte le dotazioni erano importanti: "... *do sedimi, cum do case de pagia per i habitadori, cum do pozi, do forni, tre stalle de buo, do teze da ara, un casoto da pagia, una casa de muro cuerta de copi solarada da tegnir biave e vini cum do horti*", il tutto su una possessione di 8 ettari. Lo stesso proprietario, Girolamo da Storga, cittadino di Treviso, denuncia un'altra proprietà di



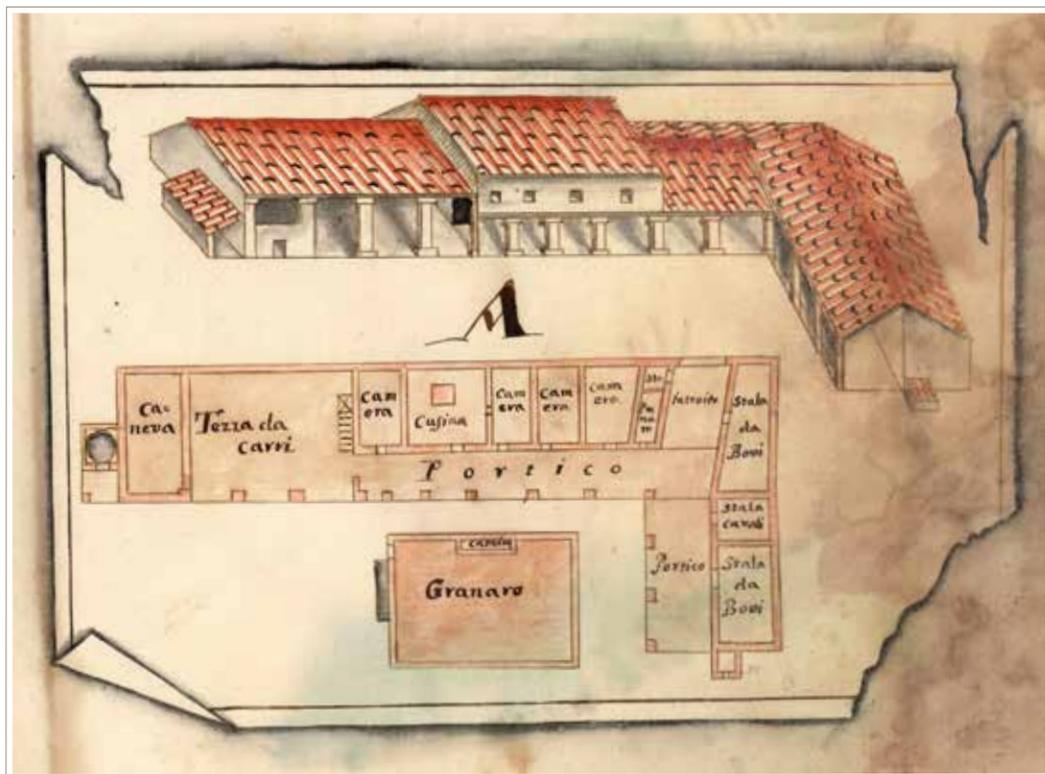
Disegno di Angelo Prati, 1786. Treviso, Ospedale di Santa Maria dei Battuti

25 ettari con "...un cortivo cum casa da muro coverta de copi a pepian, cum uno forno, una caxa circumdada de muro cuerta de pagia, parte da buo et parte da ara, un'altra teza de muro cuerta de pagia, da piegore. Habita i habitadori. Cum horto". Cortivi, bruoli, are... spesso circondate da muro, per sicurezza ma anche segno di una sorta di segregazione.

Spesso ci si piange addosso, arte antica, e la casa viene descritta come *desfada, descoberta, brusada, mal in ordine, rotta*... tutto questo per ottenere le debite detrazioni nel calcolo dell'imponibile, meccanismo che valeva anche per le colture, soprattutto per le *plantade*, continuamente *tempestade*. Le fonti, nell'arco cronologico lungo, ci raccontano anche di un cantiere continuo di migliorie, di trasformazioni, di adattamenti ed è un gran girare di coppi, *calzina, tolami, quareli*... Come si suol dire, il comparto

tira e tutto l'indotto, cave, fornaci, marangoni, vengono coinvolti in un processo che si lega allo straordinario investimento che le classi aristocratiche, non solo i veneziani, operano in Terraferma, al tramontare della vocazione mercantile di Venezia costretta a ripiegare sulla terra: da mercanti a *gentihomeni de campagna*.

Così ci racconta la stagione nei suoi diari Girolamo Priuli: "*Et nihilominus li Padri Veneti et tuta la citade heranno tanto inclinati et destinati a questa terraferma, che piu non se poteva dire, et abandonava li viagij maritimi respecto a questa terraferma, et questo procedeva, perché, essendo li nobelli et citadini veneti inrichitti, volevano triumphare et vivere et atendere a darssi apiacere et delectatione et verdure in la terraferma et altri spassi assai, abandonando le navigatione et viagij maritimi, quali heranno piu fastidiosi et laboriossi, et tamen dal mare*

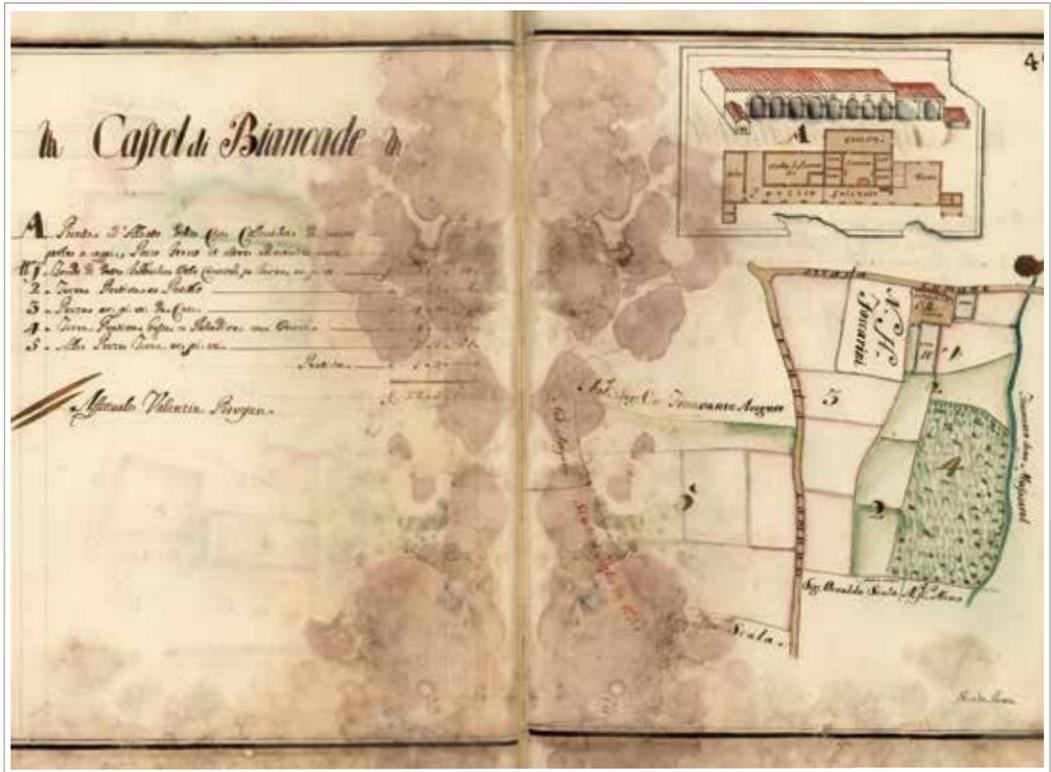


Particolare di un disegno di Angelo Prati, 1786. Treviso, Ospedale di Santa Maria dei Battuti

procedeva ogni bene” e, rincarando la severa censura, richiamando gli antichi splendori e l'origine della ricchezza, aggiungeva preoccupato: “Et de quanto damno sia statta la terraferma a tuta la citade veneta, benissimo se puole considerare et cognoscere, che li nobelli et citadini et populli, inebriatti, in quella compravano possessione et **chaxamenti** in terraferma, traspagando il dopio di quello valevano, et pagavano ducati 25 in zo el campo di terra, che non rispondeva tre in quatro per cento a l'anno: postea **sopra diete posesione et campi facevano palazi, chaxamenti**, che spendevano danari assai, et bisognava postea adornamenti et mobilie di caxa, una charetta et cavali excelenti cum li fornimenti, et tutto montava danari et se expendeva. Et avendo queste caxe fornite et cavali, hera necessario andar a solazo et vivere honoratamente,

perchè hera necessario menare compagnie cum loro, in tantum che le entrate dele dicte posesione se **expendevano in pasti, solazi** et vivere, et anchora non suplivano, che'l bisognava agiongere del capitale. Et tamen non hera alchuno citadino et nobelle, over popolare, quali havessero il modo, che non havesse comprato almancho una possessione et chaxa in terraferma, et maxime in Padoana et Trivixana, per essere lochi propinqui, per potere andar a solazo et ritornare in uno over duo giorni...” un investimento di almeno tre milioni di ducati valuta.

Già, *chaxamenti*, tutti censiti come case da statio con tanto di colombare, brolo... tutti indizi di un precoce insediamento patrizio e aristocratico, case che poi diventeranno, nelle estimazioni successive, palazzo domenicale con casa per *gastaldo*, oratorio, cortivo, caneve, case destinate



Disegno di Angelo Prati, 1786. Treviso, Ospedale di Santa Maria dei Battuti

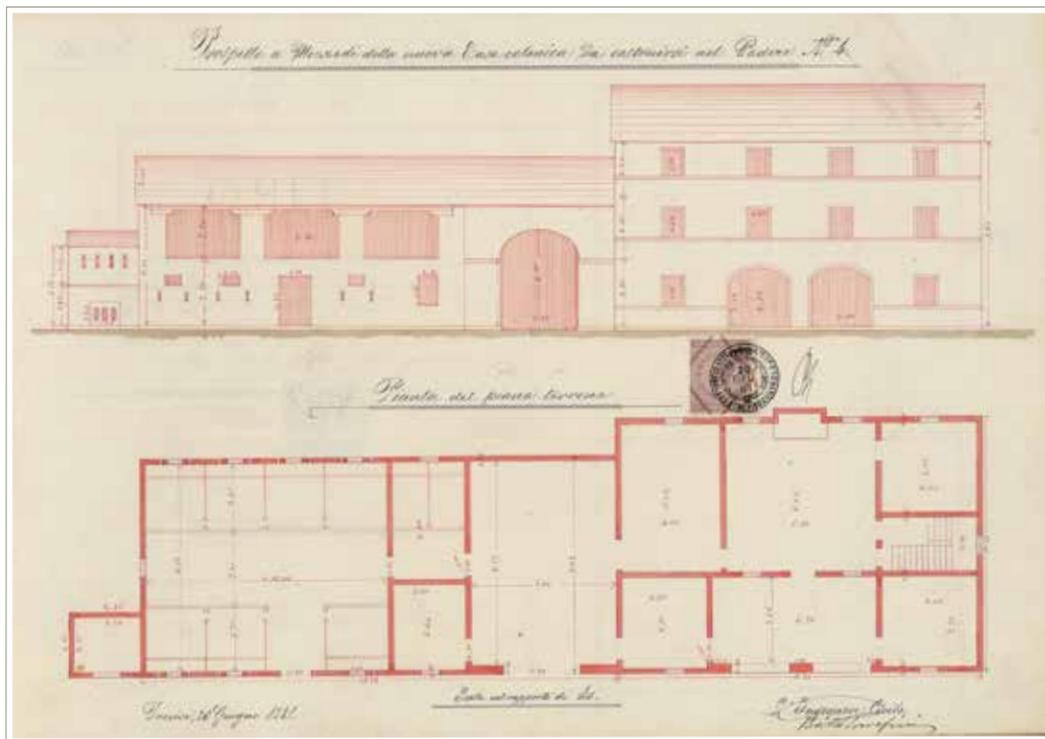
al sollazzo durante le estive villeggiature. Palladio è di là da venire... intanto i siti sono occupati.

Qui la rappresentazione è sontuosa: "...una casa grande da statio, stalle, tezze, et casa da statio per il fattor et columbara de coppì, cortivo et horto et un bruolo contiguo circondato da muro de campi 5 quarti 3...". È questa la proprietà del Procuratore di San Marco Pietro Mocenigo a Castello di Godego (Tv). Poco distante, lungo le sponde del Sile, in aree paludose, numerosi erano i *casoni*, coperti di paglia, dove alloggiavano le famiglie dei *brazzenti*, di giornalieri... altra storia.

L'attenzione fiscale nei confronti del patrimonio fondiario e immobiliare da una parte e il dinamismo del mercato, accelerato anche da alcuni eventi straordinari (si pensi alle scorrerie degli eserciti francesi e imperiali tra il 1509 e il

1511 durante la guerra di Cambrai) stimolano una sorta di corsa ad inventariare, cartografare, disegnare i patrimoni, soprattutto degli enti ecclesiastici, sul cui patrimonio si riversavano gli appetiti delle classi cittadine. Inizia precocemente una stagione di cabrei, catastici, libri di disegni, inventari dei beni per opera di periti agrimensori che via via vanno a costruire una scuola prestigiosa che avrà la sua consacrazione durante le grandi operazioni dell'estimo con disegno del 1679-1719.

Le tavole allegate a questo articolo appartengono al fondo documentario del grande ospedale di Santa Maria dei Battuti di Treviso che governava un patrimonio che arriverà a 3.000 ettari, distribuito tra le provincie di Treviso, Venezia e Padova. Le più antiche, 1786, sono opera di Angelo Prati, notaio, perito, cartografo dalla penna raffina-



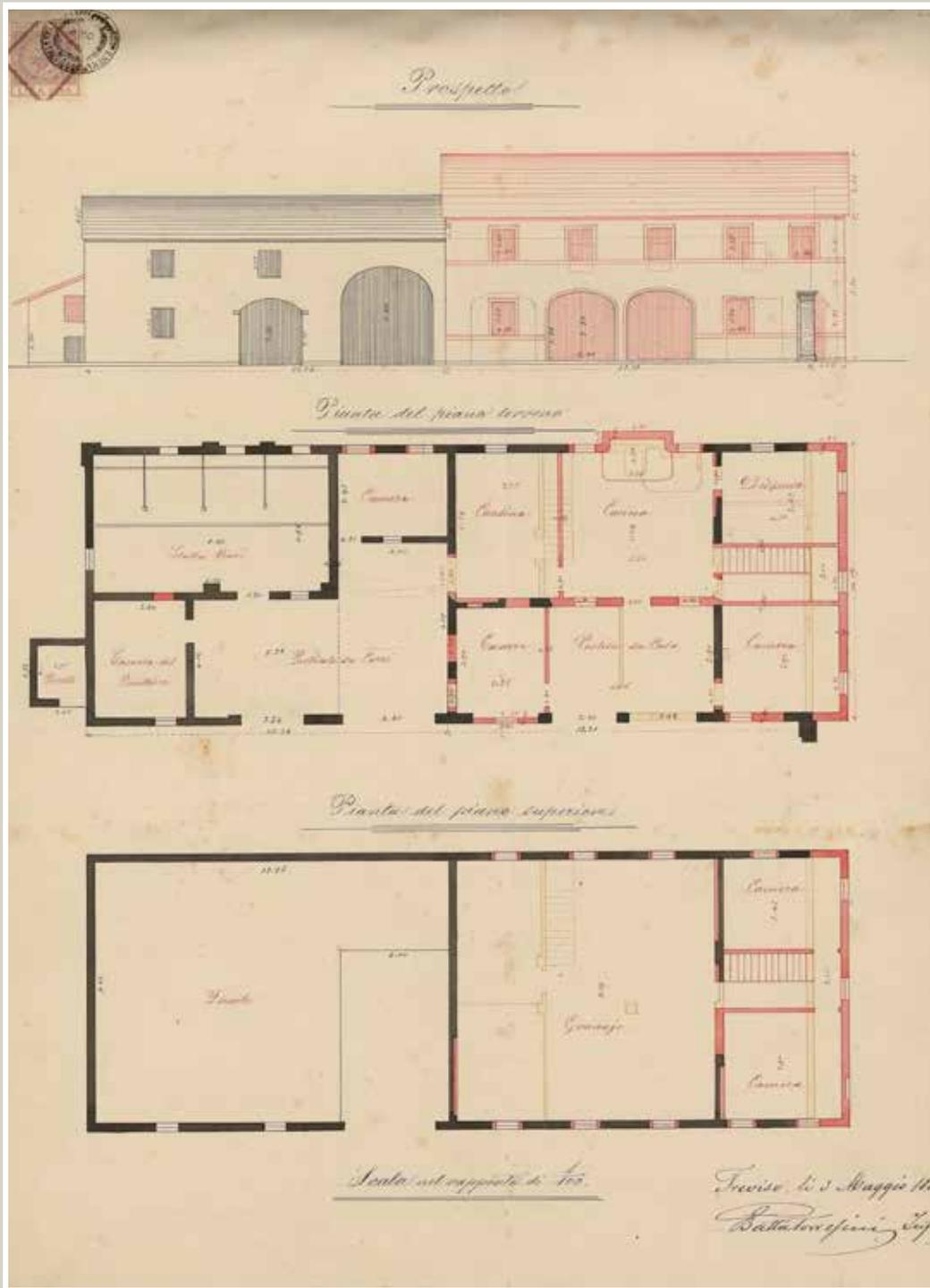
Disegno di Giovan Battista Torresini. Treviso, Ospedale di Santa Maria dei Battuti

ta, con una forte propensione a consegnarci delle visioni assonometriche e in pianta delle abitazioni e delle proprietà dal forte gusto pittorico, quasi calligrafico: sarà autore di numerosi catasti, disegni per enti, privati, amministrazioni pubbliche, magistrature centrali e periferiche. Il dettaglio delle destinazioni d'uso è preciso e concorre a delineare un modello di casa di campagna di pianura che durerà, nella sua funzionalità e perché no, nella sua estetica, fino agli anni '60 del Novecento, quando le risorse dei primi Piani Verdi permetteranno a molte famiglie contadine di ristrutturare le loro case dotandole dei necessari servizi igienici e sanitari.

La seconda serie, un secolo dopo, è opera dell'ing. Giovan Battista Torresini. A partire dagli anni '80 dell'Ottocento tutto il patrimonio immobiliare viene fatto oggetto di un'ingente campagna di migliorie... il tutto accompagnato

da queste straordinarie tavole che verranno premiate a Verona nel 1889. La ristrutturazione riguarda soprattutto i tetti, le pareti, i materiali da costruzione, le finestre che finalmente si dotano di vetri, ma soprattutto le concimaie, vero oggetto di attenzione anche perché dal Ministero erano venute precise sollecitazioni. La struttura rimane quella... con i grandi archi, i portici... quelle case degne della più patinata tra le riviste, tipo *Country*.

Ma altre fonti ci raccontano il *bel star* contadino: in primis quelle agronomiche, a partire da lontano con i Latini, Columella a nome di tutti, ma poi Pier De' Crescenzi fino ad arrivare alla rinascenza cinquecentesca: Agostino Gallo, Affrico Clementi, Giovanni Maria Bonardo... fino a Giovan Battista Barpo, canonico bellunese, per finire a Giacomo Agostinetti, fattore di Cimadolmo, per stare in terra veneta. E proprio dell'Agostinetti si propone, qui di



Disegno di Giovan Battista Torresini. Treviso, Ospedale di Santa Maria dei Battuti

seguito, il suo XVII° ricordo perché quando entra nel dettaglio si ferma sui granari, sulle caneve, sulle stalle. E a leggere le sue righe non possono non venire in mente le scene che Ermanno Olmi in *L'albero degli Zoccoli* e Bernardo Bertolucci in *Novecento* hanno dedicato al mondo contadino, dove diverse generazioni dividevano spazi, luoghi, momenti... non senza tensioni e violenze. Allora: sappiamo com'era e com'è andata; il conte Stefano Jacini ci ha raccontato bene le condizioni in cui versavano case e contadini con l'Inchiesta da lui diretta.

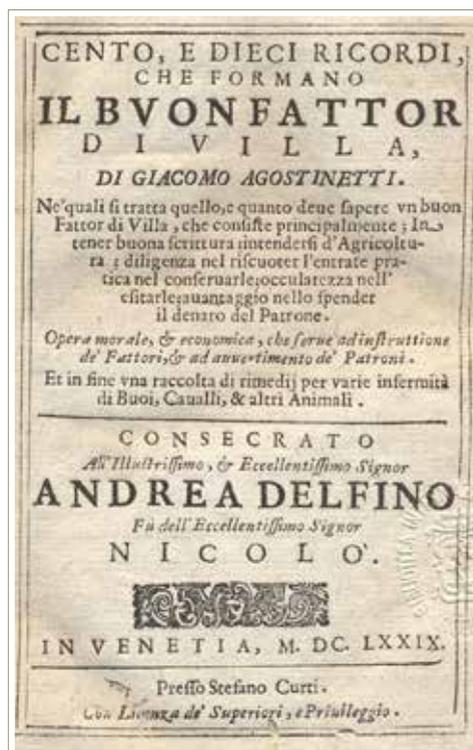
A quelle condizioni si cercò di rimediare anche attraverso le grandi imprese di bonifica, tra la fine '800 e fino al secondo dopoguerra, le "terre redente" del ventennio. Ma se si vanno a vedere i progetti delle case proposte e costruite, la loro serialità, spesso la povertà dei materiali impiegati... davvero non ci resta che la nostalgia. Lasciamo perciò spazio ad un filino di commozione, di nostalgia affettuosa nei confronti di intere generazioni che in quelle case hanno gioito, poco, tribolato molto: siamo figli in tanti di quella "cultura".

Da "Cento, e dieci ricordi, che formano il buon fattor di villa, di Giacomo Agostinetti", In Venetia: presso Stefano Curti, 1679.

Ricordo XVII. Discorre circa l'abitazione colonica

"Sento farmi un quesito. Qual sia meglio: che il cortivo et habitation colonica sia meglio unito o separato da quello del patrone, oppure lontano? Onde sopra questo particolare convergo far una sentenza da contadino: tagliar per mezzo! Cioè che non sia bene che il cortivo delli contadini sia unito con quello del patrone, né meno lontano. Perché, s'è vicino, li patroni sentono sempre quelli strepiti di polami, porci et altri rumori rusticali, perché le donne delli contadini si diletano tener d'ogni sorte di polami, che di continuo fanno danni gravissimi negli orti, bruoli, giardini. È ben vero che anco li fattori, gastaldi ne vogliono tenere anco in gastaldia, ma è ben anco vero che di questi se qualche sorte fanno danno si può estirpare e tenerne d'altra più piacevole; che chi volesse vietarlo al contadino farebbe una ruina gravissima, perché quando il contadino vede che li vien proibito alcuna cosa et in particolare di quelle appartenenti alle loro donne, non può star saldo e diviene impatiente, né altro fa che vociferare per le strade, non havendo questi altra brama che di tenir nel loro cortivo ogni sorte di bestie, oltre li polami ordinarij, cioè indij, ocche, anere, colombi, come porci d'amazzar et anco troie

da semenza; e con ragione non si può negare che non ne tenghino, perché se nelle locationi si procura obbligarli a pagare d'ogni sorte d'animali simili, necessariamente convien permettere che ne possano tenere. Questa dunque è la prima causa che li cortivi stanno ben separati. Secondo: perché quando si tibiano li formenti et altre sorte de grani il polvere non dannifichi l'habitatione del padrone, l'una perché sporca li pergoleti, giardini et altre cose, l'altra perché giogendo altre persone fa pizzone intollerabili et in particolare quella del sorgo rosso. Terza: per non haver sempre quelli rumori rusticali delli contadini, loro donne, figlioli e famiglie, che in una maniera o nell'altra fanno diversi e replicati strepiti. Quarta: l'estate, che vanno li boari ad arare, levano a buon'hora in tempi del buon dormire, e far essi e loro animali fanno rumori grandi e minacci che inquietano tutto il vicinato, lasciando le porte aperte avnti girono; così l'inverno, che vanno e vengono dalle loro veglie: cose tutte che si rendono insopportabili nei cortivi dominicali. Come anco non credo che il cortivo dominical stesse male non



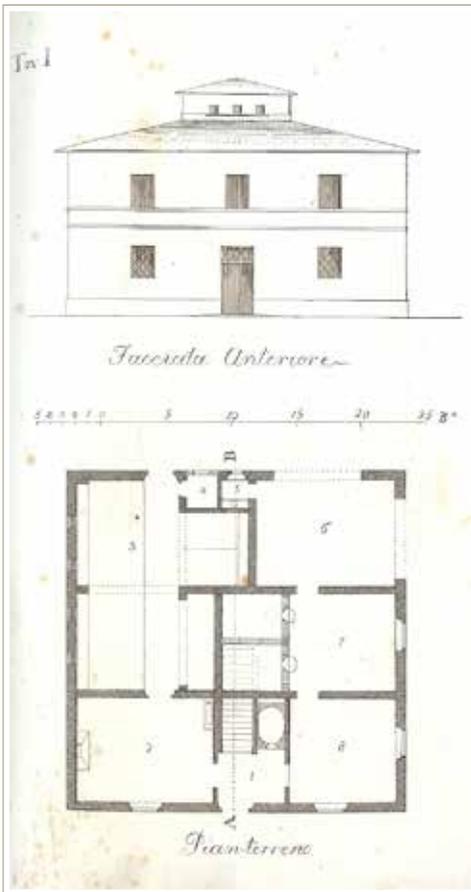
attacato a quello delli lavoradori ma poco lontano, e ciò per molte cause: prima, perché occorrendo valersi del colono o suoi di casa si può in un subito chiamarli; come anco nel veder e riveder molti particolari che occorrono per buon servitio di economia, del mandar ad assister alle tibie et alle foncioni rurali che ricercano l'occhio del patrone e tante altre occasioni. Un altro quisito sento propormi: se l'habitatione colonica stia meglio nel mezo della possessione o pure da una capo. A che rispondo che non mi piace che la casa colonica sia nel mezo della possessione, perché ogni volta che si ha da uscire con animali et altro bisogna camminare per mezo la medesima possessione e sempre li animali overo forestieri che passano fanno qualche danno; et anco nell'andar dalla casa fuori della possessione bisogna farli una strada co' fossi e qui si perde molto terreno. Che essendo l'habitatione da una parte della possessione non si passa per essa, se non per esercitar che solamente le necessarie fontioni rurali. Sta anco bene che la casa e cortivo siano dalla parte di tramontana, perché ha avanti la

possession verso mezo giorno, stando li contadini sotto il portico, dominano con l'occhio tutta la possessione. Questa casa colonica vorrebbe esser larga ma non alta, perché li contadini stanno sempre per ordinario a pè piano, e basta che sopra habbino il loro granaro. Dico larga, acciò se le possino far molte stantie, se ben piccole poco importa, perché ogni contadino maritato possi haverne una stanza, e che tutte siano vicine alla cucina da fuoco, acciò le donne possino passara dalla camer al fuoco co' suoi fantolini in fascie, che sempre ne hanno essendo spetie che frutta molto; ma quelli che non sono maritati e li famegli devono dormir nelle stalle, come ho discorso altrove. Questa casa da fuoco vuol esser grande e capace a tutta la brigata, con il suo focolaro staccato da muro, acciò l'inverno possino godere ogn'uno il beneficio del fuoco, tanto più che li contadini vegliano molto ed in particolare quando hanno figliole da marito, alle quali concorrono gli loro innamorati in veglia. Deve anco esser grande la cucina, acciò possa star una tavola longa per poter mangiar l'inverno, non usando loro altro tinello che la medesima cucina, perché l'esate mangiano sotto il portico, stanza in vero non meno necessaria di tutte l'altre.

Non discorrerò poi della teza che si ricerca, chiamata volgarmente tezza dell'ara, l'ethemologia della quale vuol dire che sia una sala, ovvero retrata dall'ara, poiché in tutte le male fortune che accadono sopra l'ara causate dalli cattivi tempi, che causano piogge, venti et altro, che vengono quando si hanno grani od altro sopra l'ara, non si ha altro più pronto rimedio che il cacciar subito e grano e paglia sotto queste benedette tezze da ara, e perciò devono sempre esser situate appresso l'ara et portico sudetto per il gran comodo che in ogni caso riceve un luogo dall'altro; giacchè mi figuro la casa da muro sia verso sera con suo portico d'avanti, poi con l'istesso ordine la deta teza e poi, seguitando con il medesimo ordine, pure le stalle, come pure il loro portico avanti, di modo che il padre di famiglia stando a tavola sotto il portico della casa da fuoco in un'occhiata possi vedere per longo di tutte le case et ordinare tutte le cose sue. Torno a discorrer di questa teza, che è il recettacolo di tutte le cose quando sia grande come si conviene, formata in un bellissimo quadro, commoda e capace alle soglie per poner entro li carri carichi in un subito a coperto, quando la pioggia è vicina. Serve a batter miglio, sorgo et altre biave, et in mille occasioni che accadono alla giornata, potendosi dire con verità non vi esser

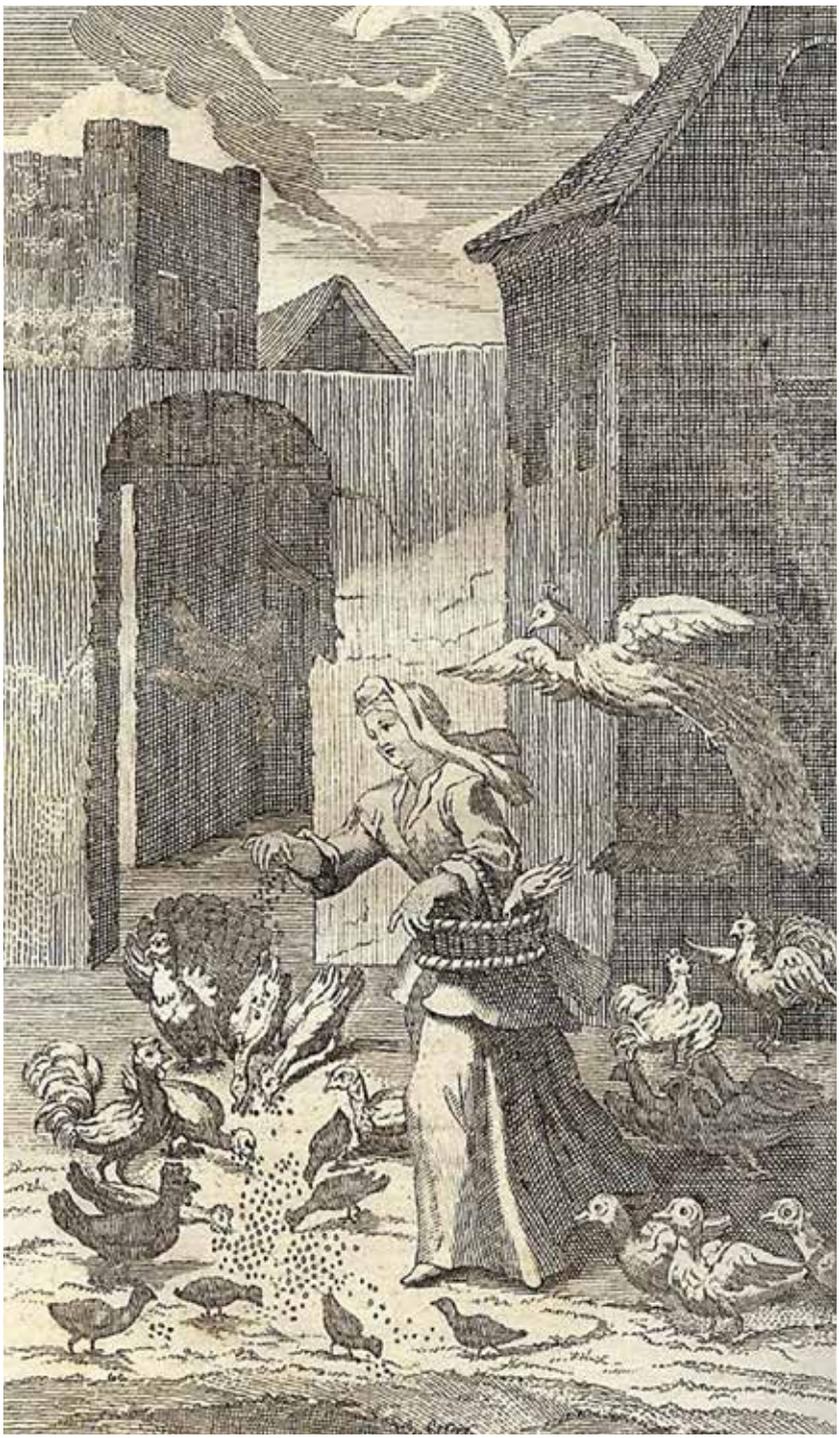


J. Vanière, Praedium rusticum, Lugduni : ex typis J.M. Boursy, 1829



F. Galli, Saggio d'architettura rurale, Pisa 1840

stanza nell'abitazione colonica e che più s'adopri, né più necessaria di questa. Seguivano a questa le stalle degli animali, quale sopra tutto habbino le sue fenestrelle alla parte di tramontana per portar il fresco alli poveri animali che vengono dall'opera stracchi e fiacchi et amano sopra modo quel poco di respiro, oltre che sono in quantità nelle stalle che rendono un gran fogore, oltre quello che portano seco dalla fatica fatta, ch'è scritto calore insoffribile. Si habbiano sempre figurato che l'ara sia situata avanti la casa da fuoco et la teza da ara, perché questa teza si chiama con questo nome, et la corte del ledame sia avanti le stalle, acciò, come dissi, li animali andando a beber campizono per passaggio sopra la medesima corte ma che l'ara sia separata dalla corte con pertegati, come dinanzi discorsi. Chiara cosa è che li fieni che per oridnario si pongono sopra le stalle de gli animali, e per questo mi sarà addimandato se le stalle stijno meglio coperte di coppi o di paglia. Rispondo che del star meglio al sicuro stanno meglio coperti di coppi che di paglia, fanno bel vedere et è una spesa sola, ma la conservatione delle pasture stanno meglio di paglia, formate in un bellissimo tezone alla Visentina, et in particolar nelli luochi ove è buon mercato di paglia segalina ovvero loppa paludina. È vero che riescono di molta spesa: l'una perché li coperti vendono assassinati da' maestri nel farli, non usando quella diligenza che dovrebbero nel congiogier l'un corso con l'altro, che in breve tempo fanno canaletti che penetrano, sì anco perché non legano stretto e sono anco strapazzati da' venti, e vi s'aggiunge anco il gran pericolo del fuoco; di modo che per me lodarò sempre il fabricar da coppi, potendo, non trovando in queste da paglia altra ragion che valga se non costano manco pretio e tengono milgio pastura per gli animali; perché nelle case e teze de coppi il fieno che sta atacado alli muri, ne i tempi sirocali il muro suda che fa muffire il fieno poco meno che mezzo braccio attorno li muri, che riesce a danno grande. Ma però a chi vuol spender si ritrova il rimedio a tutte le cose fuor che la morte; il rimedio è questo: il far fodrar li medesimi muri di tavole anco greze, come buoni sotto scorci che costano poco, che così con poca spesa si rimedia al danno, che veramente saria molto bene. Che in quanto poi il meter in discorso la casa da coppi con quella da paglia, a chi può far la spesa non è cosa che meriti affaticarsi in discorrerla, e tanto basti".



J. Vanière, Praedium rusticum, Lugduni : ex typis J.M. Boursy, 1829

La casa rurale veneta tra Otto e Novecento: gli annessi rustici*

Pier Giovanni Zanetti, Associazione Lo Squero, Padova

Le fotografie che accompagnano il testo sono state tratte dal libro di Guerrino Lovato "Sulle case" (Venezia 2012).

L'annesso rustico è il complesso di strutture edilizie organicamente ordinate alla funzione produttiva del fondo e dell'azienda agricola ad esso collegata. Rappresenta la parte direttamente produttiva dei fabbricati rurali, quella parte cioè ove si lavora e si produce. Nelle forme edilizie più antiche non appariva una chiara differenziazione architettonica fra edifici a uso abitativo ed edifici ad uso produttivo. Entrambe le destinazioni funzionali si rifacevano a un unico archetipo primario, la capanna. Anche se nelle case pagliaresche è sopravvissuta a lungo la promiscuità all'interno delle stesse, nel tempo questa differenziazione si è andata sempre più accentuando sino ad arrivare a una distinzione chiara e netta, se non altro per ragioni d'igiene ambientale. Si è così formata una 'famiglia' numerosa di dipendenze rustiche, legata anche alla sempre più larga gamma di prodotti cerealicoli, vitivinicoli, zootecnici, e quindi a indirizzi produttivi misti: stalla, fienile, cantina, granaio, pollaio, porcilaia, scuderia, concimaia, silo, ricovero macchine e attrezzi, magazzino scorte, aia, essiccatoio del tabacco, bigattiera, persino *fafanàra* (quando i fagiani erano considerati 'nobile pollame') e così via, spazi talora del tutto chiusi, talaltra completamente aperti o semichiusi, ad esempio il portico. Luoghi questi a volte posti in un corpo di fabbricato che li raggruppava, come nel caso della *barchéssa*, comprendente stalla, fienile e portico, a volte anche la cantina, oppure in volumi espressamente dedicati, come i silo destinati a conservare i foraggi semiessiccati.

Se in genere per le costruzioni rurali valeva il principio della massima funzionalità con il minor onere costruttivo che prescindeva da canoni progettuali o da finalità

estetiche, questo assioma per le pertinenze rustiche vigeva in maniera ancora più cogente. Queste costruzioni tuttavia non mancavano di taluni elementi decorativi che diventavano più frequenti mano a mano che si passava dai piccoli insediamenti a quelli più ragguardevoli, fino alle ville. Si pensi alle pareti nervate delle auliche *barchésse* che presentano muri ingrossati, in corrispondenza delle basi d'appoggio delle capriate o dei puntoni dei tetti. Spesso questi ispessimenti formano lesene e paraste concluse con capitelli più o meno modanati.

Più che l'abitazione, dal punto di vista costruttivo il nucleo più importante e pregiato degli insediamenti agricoli è rappresentato dagli annessi, in particolare stalla, cantina e fienile. Per erigerli, all'interno di uno stesso corpo di fabbrica, si è dovuto mettere a dura prova il sapere costruttivo, come testimoniano le ardite strutture portanti dei tetti (pilastri, capriate, saette, ecc.), imposte da un canto dalle maggiori dimensioni dei locali rispetto a quelli abitativi, dall'altro dai limiti di lunghezza e di resistenza alle sollecitazioni dei materiali disponibili, come il legno delle travi o i mattoni nella formazione di archi.

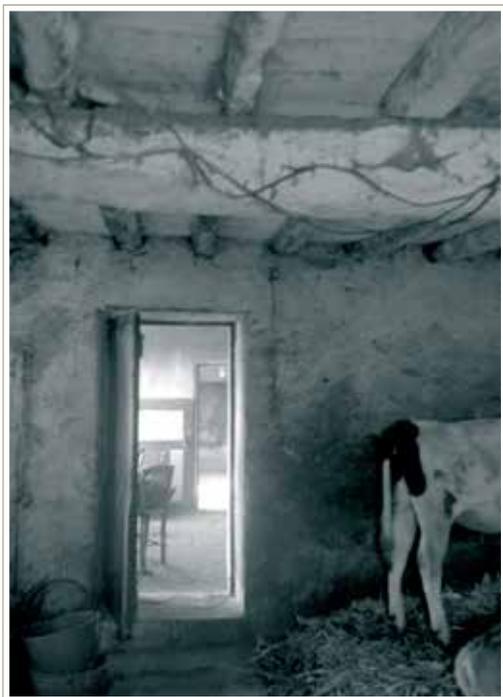
Stalla e fienile, 'casseforti' del contadino

I bovini occupavano un posto privilegiato nel mondo rurale ed erano ricoverati nelle tradizionali stalle a stabulazione fissa, dove a ogni capo veniva assegnato uno spazio per così dire privato, chiamato *pòfa* (posta). Sino agli anni Cinquanta del secolo scorso la stabulazione libera e i box, oggi comuni, risultavano in pratica sconosciuti; per contro era ancora diffusa la consuetudine di accompagnare di frequente gli animali all'aperto: al pascolo per l'alimentazione, sui campi per trainare i carri e tirare gli aratri, in cortile per l'abbeveraggio nell'*àlbio* o *làbio* e così via.

La popolazione bovina non era specializzata per la



Casa Zaccaria, Brendola (vista dalle case Tovo)



Casa Guglielmo Lovato. Dalla stalla, alla "cusina", alla "cusina d'istà"

produzione di latte o carne alla maniera di quella odierna. Doveva contemporaneamente assolvere, oltre alle due citate funzioni, anche e soprattutto a quella del lavoro dei campi (triplice attitudine). In sostanza forniva gran parte della forza motrice necessaria alla conduzione del fondo. Di bestiame da frutto, ossia da latte e da carne, sino a tutto l'Ottocento e ai primi del Novecento, se ne trovava ben poco. Ciò che interessava era la disponibilità di forza motrice. Deputati a quest'ultimo ruolo erano in prevalenza i *bò* (buoi, maschi castrati). La stalla di una certa capienza si arricchiva della presenza di un toro, tenuto ben separato dalle vacche e addetto alla riproduzione: questa si effettuava non con gli attuali metodi dell'inseminazione artificiale, piuttosto mediante l'accoppiamento naturale. La rimonta, che oggi potremmo chiamare turnover, ovvero la sostituzione dei capi adulti con animali giovani, si attuava internamente con bestie nate nella stessa stalla. La 'carriera' delle vacche, ossia il ciclo produttivo, comprendeva 7÷9 parti (lattazioni), mentre quella delle attuali 'macchine' da latte, costrette a pro-

durre altissime quantità giornaliere (anche 60 litri contro 7 del primo Novecento), ha ovviamente una vita molto più breve (2-3 lattazioni, pari a 5 anni).

Nei ricoveri convivevano i capi bovini di tutte le età: le vacche in lattazione e quelle gravide, i vitelli e le vitelle, i manzi e le manze, i *soràni* (sopranni) e le *soràne*, i *bò* e il toro; ognuno di questi, diviso per età o per funzione, trovava posto in un preciso settore tra appositi steccati. Nei piccoli e medi rustici i ricoveri di solito disponevano di una sola fila di capi con *grùpia* (greppia), rigorosamente in legno ed accostata al muro esterno e potevano contenere al massimo una mezza dozzina di animali adulti. Nelle grandi *boarie* o *vacarie* la stalla accoglieva invece sino a poche decine di bovini adulti sistemati in due file *groppe a groppe*, ossia con gli animali che guardavano all'esterno, e l'*àndio* (corsia di servizio) centrale. Risultava difficile coprire la larghezza complessiva con travi lignee di solaio in una sola luce e perciò diventava necessario inserire una o due file di pilastri oppure colonne ai margini della corsia centrale sui quali appoggiare una grossa trave rompitratta.

Il pavimento degli spazi riservati ai singoli capi era un poco più elevato rispetto alla corsia di servizio e delimitato verso quest'ultima dall'*afio*, mediante una specie di cordolo di pietra o di mattoni. Le *parefàne*, tenute sollevate dal pavimento affinché non entrassero in contatto con le urine, scandivano longitudinalmente a due a due le poste. Le *stramezàre* consistevano in divisori di legno più alti e compatti che separavano i diversi tipi di bestie allevate nella stalla: per esempio il toro dagli altri capi, i cavalli dai buoi, oppure i vitelli dalle vacche e così via.

Sin dal primo Novecento la greppia in legno, fissata al muro, per praticità cominciò ad essere rimpiazzata da manufatti di calcestruzzo o al più in muratura intonacata. Quando il *boàro* doveva raggiungere la mangiatoia per riempirla di foraggio, passava giocoforza tra un animale e l'altro, rischiando di prendere i calci dagli stessi. Il *maón* consisteva in un assone al margine superiore della greppia sul quale erano fissate le catene degli animali per mezzo di robuste *s-ciòne*. Tra le poste e la corsia s'interponeva un rigagnolo di pietra o di cotto, *curiàtolo*, smaltitoio adibito a convogliare il liquame verso la vicina *bufa del luàme* (letamaio), costruita sotto vento dominante, ai bordi della quale si collocava anche il luogo di comodo (cesso) per i contadini.



Casa Guglielmo Lovato. La stalla

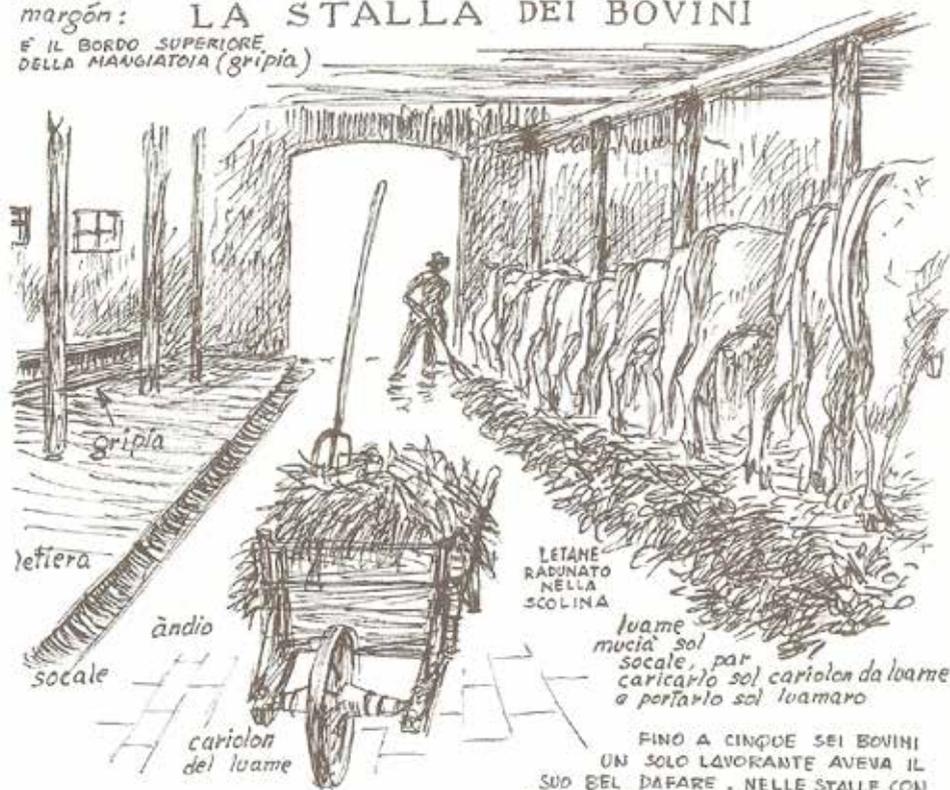
Il **pavimento** delle poste, in selciato di ciottoli, posato a secco su letto di sabbia o lastricato con ghiaia cementata a calce e sabbia, o anche di sasso spezzato, doveva pendere leggermente verso la corsia. Meno consigliabili apparivano i pavimenti di mattoni perché più facilmente danneggiabili anche se disposti in *cortèlo* (di taglio). A questo scopo, semmai, s'impiegavano i *brufòti*, mattoni che, essendo stati troppo cotti in fornace, presentavano qualche deformazione inadatta all'impiego nell'erezione di muri; tuttavia la maggior cottura li rendeva colati (vetrificati) e quindi più resistenti allo sfregamento degli zoccoli degli animali.

Le corsie e le poste con migliore resistenza all'usura si dimostravano quelle lastrate in pietra dura, specialmente in trachite grigia di Montemerlo, inalterabile pure dagli acidi; si trattava di *sélefi* o *mafégni* (basoli), pezzi di discrete dimensioni con la faccia piana rivolta verso l'alto, deposti su un congruo letto di sabbia e ben battuti

con la *becanèla* (mazzerranga). Nondimeno il loro costo, nei luoghi lontani dalle cave dei colli Euganei, dissuadeva spesso dal metterli in opera. Quanto alla corsia, veniva adoperato lo stesso pavimento usato per le poste. In vecchie stalle peri-euganee si rilevano corsie di servizio pavimentate con spezzato di cava (trachite) a una o due parallele *carière* (trottatoie) centrali in *mafégni* per agevolare il passaggio pedonale e soprattutto carraio.

L'**aerazione** della stalla era assicurata da numerose aperture verso l'esterno, spesso rivolte a nord, affinché queste potessero *portar il fresco alli poveri animali che ven[ivano] dall'opera stracchi e fiacchi*. La forma dei fori sui muri variava, da quella quadrata o rettangolare a quella di mezzaluna. Quest'ultima caratterizzava le stalle di medie e grandi dimensioni annesse a *masserie* o a *boarie*. Le finestre erano realizzate più in alto possibile proprio per evitare che l'aria colpisse direttamente gli animali, poiché *sol de véro e aria de fessùra*

margón: LA STALLA DEI BOVINI
 È IL BORDO SUPERIORE
 DELLA MANGIATOIA (*gripiá*)



mai un minuto de ben

NEL SENSO CHE NON C'ERANO INTERRUZIONI NEI LAVORI DI STALLA. FESTE O NON FESTE, I FRATELLI SI ALTERNAVANO NELL'IMPEGNO IN GIORNI FESTIVI, NATALE E PASQUA COMPRESI. QUANDO ARRIVAVA UN LUTTO IN FAMIGLIA GLI AMICI O I VICINI SOSTITUVANO NEL GOVERNO DELLA STALLA.

FINO A CINQUE SEI BOVINI UN SOLO LAVORANTE AVEVA IL SUO BEL DAFARE. NELLE STALLE CON PIÙ BOVINI, SERVIVANO QUATTRO O CINQUE BUONI LAVORANTI ANCHE PERCHÉ TUTTO SI FACEVA A MANO.

NEI PRIMI GIORNI DI GENNAIO, IL CAPELLANO PASSAVA NELLE FATTORIE PER LA BENEDIZIONE DELLA STALLA E LASCIAVA L'IMMAGINE DI SAN BOVO O QUELLA DI S. ANTONIO ABBATE COL PORCELLINO.

manda presto in sepoltura anche le bestie, oltre che gli uomini. Tutte dovevano rigorosamente chiudersi con invetriate ed essere difese all'esterno con inferriate, griglie o imposte di legno; queste ultime erano incernierate orizzontalmente a ribalta sull'architrave (*sojàro de sóra*). Tali chiusure servivano a impedire gli assalti dei malevoli dato che la stalla conteneva il più importante 'capitale' posseduto dal contadino.

Le imposte di legno potevano essere completamente cieche oppure a grandi stecche, al pari delle persiane, o avere un pertugio centrale a vetro che lasciava filtrare una minima quantità di luce. Talora i battenti rimanevano poco sporgenti e inclinati verso l'esterno, adagiati su due appoggi a forma triangolare messi ai lati (a tramoggia rovescia), al pari di una finestra a vasistas (a ribalta) rovescia lasciata sempre dischiusa, al fine di assicurare la circolazione d'aria.

Prima delle finestre vere e proprie, e talora anche in aggiunta ad esse, il muro esterno presentava delle piccole aperture, chiamate *bocaróle*, larghe una decina di centimetri, alte circa mezzo metro, prive di serramento e aperte non solo sulla stalla ad altezza animale, ma a volte anche sulla latrina, porcilaia e fienile, in luogo del muro traforato vero e proprio. Queste feritoie, che ricordano quelle delle mura e dei castelli, subirono forti critiche da parte degli agronomi ottocenteschi perché creavano correnti d'aria che colpivano direttamente gli animali. A volte furono chiuse e rimpiazzate con finestre più alte e ampie, come quelle appena sopra descritte. A questi piccoli pertugi fece cenno don Giovanni Rizzo nel suo *Catechismo agricolo*, il quale, a proposito dell'aria umida e piena di cattivi odori nella stalla, affermò che se il ricovero degli animali risultava ben pulito e ventilato anche d'inverno, *non avrà certo bisogno di quei balconcelli posti proprio davanti la testa degli animali loro tanto dannosi*.

Naturalmente la stalla disponeva altresì di una vasta porta d'accesso a due battenti, conclusa in alto da una piattabanda oppure da un arco a sesto ribassato o composto, data la modesta altezza dei locali. Tale porta si affacciava sotto il portico, sul lato meridionale del corpo di fabbrica destinato a stalla e fienile. In caso di stalla ampia e allogata in una *barchéssa*, alla porta che dava sul portico, se ne aggiungeva un'altra laterale, aperta su uno o su ambedue i fianchi, in corrispondenza della corsia di servizio.

L'altezza interna, da pavimento a soffitto, oscillava tra i 2,5 e i 3 metri, più bassa invece si riscontrava nei piccoli ricoveri. Raramente il soffitto era a volta di cotto; esempi aulici del genere contraddistinguevano le corti monastiche che allevavano numerosi capi di bestiame, come il complesso che attualmente ospita l'Istituto Tecnico Agrario *Duca degli Abruzzi* di Brusegana (Padova), già corte benedettina e ora cantina, la quale vantava un ricovero per gli animali con eleganti volte a crociera e colonne in cotto dotate di capitelli. Molto comune risultava, invece, il soffitto ligneo retto da pilastri in mattoni o, nelle piccole stalle, in legno. Questi ultimi, costituiti da travi verticali (*anténe*), poggiavano sopra *bùssole* di pietra viva che dovevano evitare il contatto diretto del legno con le urine e le deiezioni in genere. Tale base, di solito in trachite euganea, esibiva nella parte superiore fuori terra un'incavatura a forma quadrata nella quale era inserita l'antenna lignea che, oltre a sostenere le travi del soprastante solaio, reggeva le tramezze, sempre di legno, situate tra le poste dei bovini e quelle degli altri animali.

Laddove fosse economicamente possibile, all'orditura di travi si sovrapponevano le tavole *limbellate*, cioè incastrate tra loro in varia forma (a bietta o a incastro vero e proprio), invece che semplicemente accostate, e ciò al fine di scongiurare che, attraverso le fessure, cadesse la polvere dal soprastante fienile e l'umidità della stalla potesse salire e imputridire il fieno.

Le stalle tradizionali presentavano numerosi problemi gestionali, anche se ad esse venivano riservate le cure più assidue, dato che una bella stalla faceva l'orgoglio del padrone.

Innanzitutto c'era il problema della circolazione dell'aria che dal primo dopoguerra si è cercato di incrementare mediante l'aggiunta di sfiati, tubi prima di cotto, poi di cemento-amianto, che partendo dal soffitto della stalla erano innalzati sopra il tetto. Per l'abbigliamento si doveva condurre gli animali fuori della stalla, dove c'era l'*àlbio*, con evidente perdita di tempo. Si diffusero così le tazze a distribuzione *self-service* azionate semplicemente con la pressione del muso degli animali. Soluzione, questa, resa possibile soltanto nell'ultimo dopoguerra, dopo che le stalle furono dotate di pompe elettriche di prelievo di acqua dal pozzo, oppure di allacciamento all'acquedotto pubblico. Infine appariva palese il gravissimo inconveniente della scomoda distri-



buzione del foraggio, poi risolto mutando radicalmente l'assetto della stalla, ovvero passando dal sistema *gruppa a groppa* a quello *testa a testa*, ossia con animali che guardano la corsia centrale di alimentazione delimitata da una doppia fila di greppie e con l'aggiunta di due corsie di servizio laterali. Questo tipo a sua volta è stato convertito in stabulazione libera, dove i capi di bestiame si muovono liberamente entro appositi recinti a lettiera permanente o con pavimenti grigliati.

Tra càneve, téfe, pajàri, sili e granàri

Tra i vari locali destinati a contenere e conservare i prodotti di scorta, le *càneve*, *téfe*, *pajàri*, sili e *granàri* erano tra i più importanti.

La **cantina** per l'invecchiamento del vino, pur non essendo importante come nelle colline, non mancava quasi mai anche in pianura. Era posta al piano terra, solitamente sul lato nord dell'edificio rustico. Doveva essere il luogo più fresco possibile, scuro e abbastanza umido, perciò illuminato e arieggiato da piccole e alte finestre verso l'esterno, e dotato di pavimento in terra battuta con al centro un pozzetto dove si poteva scaricare il vino eventualmente spanto e l'acqua di lavaggio dei contenitori vinari. In uno o più lati aveva i *bàfari*, doppia fila di travi o anche basamenti in muratura che reggevano i *vedòli* (botti) ad una certa altezza da terra. Dal soffitto pendevano dei ferri che reggevano le stanghe dei *salàdi*, mentre, su qualche *scansia* delle pareti o anche appese sulle stesse stanghe, erano poste le *moscaróle*, telai di legno protetti da una reticella metallica assai fine, entro i quali si conservavano, al fresco e al riparo dagli insetti e dai topi, ogni genere di prodotti alimentari (formaggio, carne, ecc.). Nella cantina non solo veniva invecchiato il vino, ma anche prodotto. Nei fondi di una certa ampiezza con molte viti, tra la casa di abitazione e il rustico vi poteva essere la *tinassàra*, stanza dove veniva prodotto il vino, dapprima pigiando l'uva nei tini e poi facendo *bojire* (fermentare) il mosto. Sia la cantina vera e propria che la tinaia possedevano ampie porte di accesso, solitamente a due battenti, allo scopo di far passare carretti carichi di uva appena vendemmiata e le varie botti, dalla più piccola (*caretèlo*) a quella più grande (*bóta*).

La *téfa* o *cassina*, considerata come fienile utile alla conservazione dei mangimi e dei lettimi, e non come

corpo autonomo di fabbricato, stava sopra la stalla, mentre il granaio sovrastava le stanze da letto; questi spazi erano chiusi in alto dal tetto e adeguatamente arieggiati affinché le scorte non potessero ammuffire o comunque deteriorarsi. Il grande vano del fienile appariva del tutto aperto verso il portico e di frequente presentava il pavimento in *tòle* di legno. Quest'ultimo fungeva anche da *cielo* (soffitto) per la stalla e sporgeva leggermente a sbalzo sullo stesso portico mediante dei *cagnóli* (beccatelli), brevi mensole di legno, per incrementare la capacità di stoccaggio delle scorte.

La parte di *casso* di fieno protendente sopra il portico portava il nome di *tómbea* a motivo della massa rigonfia che richiamava l'idea di un tumulo. Nel fienile trovava spazio il fieno di erba *spagna* o di prato misto, in qualità di alimento principale dei capi bovini, e la paglia di frumento o di altri cereali, idonei a formare il *leto* (letto) agli animali stessi, da stendere sulle poste della stalla. A volte la *téfa* veniva divisa in *ciufi* (chiusi) compresi tra una *càvara* (capriata o cavalletto) e l'altra del tetto, allo scopo di agevolare lo stoccaggio e il prelievo del materiale conservato.

Il fieno talora era calato dall'ampio fienile direttamente in una cassa di legno ubicata nella sottostante stalla per mezzo della *fenàra*, una botola aperta nel solaio, che i trevigiani chiamano *benòto* o *fenadóra*. La razione giornaliera di foraggio e di lettiera, sempre in caso di vasta stalla, era fatta precipitare in un piccolo stanzino attiguo alla stessa.

A questo proposito l'abate Rozier afferma: "Il servizio dell'Abbati-fieno è comodissimo; ha però degli inconvenienti gravi per la salute degli animali. 1° Gettando il fieno, ne esce una quantità di polvere, che si attacca incomodamente agli occhi ed alla gola degli animali, ed insudicia la loro pelle. 2° Le esalazioni di quegli stessi animali, e più ancora del letame, che giace spesso sotto i loro piedi, alzandosi per quella buca medesima fino al granajo, alterano la qualità del foraggio, e possono ocasionare delle gravi malattie. Sarà dunque meglio per avere del fieno alla mano, collocarlo in un canto della stalla, al di sopra d'un tavolato ben connesso, il quale formando una specie di gabinetto, impedisce alla polvere di diffondersi, ed alle emanazioni di sollevarsi". I muri di *frontizzo* (perimetrali) del fienile erano traforati a gelosia, in altre parole composti di tanti piccoli fori



Case al Capitèlo. "Portego", fienile e stalla

necessari a una corretta aerazione delle scorte, sempre con l'intento di scongiurare il rischio di ammuffimento, ma nel contempo di impedire la penetrazione dell'acqua piovana e dei raggi solari.

Nell'alta pianura e nei *bàrchi* (annessi precari), talvolta assi di legno anziché muri grigliati proteggevano il fieno. Si trattava di ripari fatti con *refili*, grezze tavole poste in senso verticale che lasciavano delle fessure più o meno larghe. Queste palancolate richiamano alla memoria le mantellature che rivestono la parte alta delle facciate, oppure le ringhiere lignee dei ballatoi e la grigliatura dei timpani degli edifici montani, o ancora gli steccati che cingevano gli orti oppure i prati, senza tuttavia gli impreciosimenti dovuti a particolari rifilature ornamentali.

Il foraggio ma soprattutto la lettiera, quindi la paglia, le foglie e i culmi di mais e quant'altro, che non trovavano spazio al coperto dei fienili e dei *barchi*, venivano accatastati in grossi mucchi all'esterno. I cumuli, ge-

nericamente denominati *pajàri* (pagliai) e sorta di "architettura piena", erano eretti a forma di pigna o pera (cilindroconica) oppure di capanna. I primi, *frégne*, si innalzavano nei pressi dell'aia, o più spesso sui campi, attorno ad un *meàle*, palo di legno, che i toscani chiamano stocco (stollo). La parte più alta del cumulo veniva eventualmente protetta dalla pioggia con un rudimentale *capèlo* di foglie, di canne o di tela cerata, ultimamente di lamiera o film plastico. I pagliai più grandi, invece, erano sempre eretti in prossimità del cortile, per poter essere meglio sorvegliati, e consistevano in un parallelepipedo terminante con un 'tetto' a due spioventi, sempre di paglia, protetto nello stesso modo dei precedenti. Nel tempo i pagliai con materiale sfuso, che richiedevano particolare abilità sia nell'erigerli che nell'utilizzarli, sono del tutto scomparsi e a volte sostituiti da più comode balle cilindriche o parallelepipedate movimentate meccanicamente con trattori, o apposti

muletti, e collocate nei fienili, nei portici e anche nelle stalle ora ormai prive di animali.

Un altro corpo edilizio che molte volte, anche se vuoto, si incontra tuttora nei complessi rurali, in special modo in pianura, come nelle *boarie*, è il silo. Tale manufatto, facilmente individuabile anche a distanza per la sua maggiore altezza e per la forma slanciata rispetto agli altri edifici colonici, assolveva la funzione di mantenere i foraggi in ambienti chiusi e il più possibile anaerobici. A differenza del fieno, foraggio quasi completamente essiccato attraverso la fienagione che riduce a 15% circa il contenuto di acqua, l'insilato subiva dapprima una parziale essiccazione sul campo sino a ridurre a 30-35% il quantitativo d'acqua per poi venire introdotto nei sili, dove in ambiente ipo-ossidato si forma l'acido lattico che rende l'alimento meglio conservabile e più saporito, quindi più appetibile.

Tra i vari tipi di sili, quelli più noti e diffusi erano i verticali, detti Cremaschi, che hanno cominciato timidamente ad apparire nelle nostre campagne a partire dalla fine dell'Ottocento. In origine furono eretti spesso in coppia con muratura intonacata a pianta quadrata o rettangolare. Nel primo Novecento, con l'avvento del calcestruzzo, i sili assunsero la forma circolare in pianta, molte volte però conservando il tetto a due acque, coperto da un manto di tegole marsigliesi, diffuse a quell'epoca in luogo dei coppi. I sili degli anni Trenta e Quaranta dello scorso secolo, potevano esibire in calcestruzzo armato anche la copertura a forma conica. In ogni caso questi edifici possedevano più aperture (finestre), poste a diverse altezze, allo scopo di eseguire il caricamento manuale, e un ballatoio raggiungibile tramite una scaletta alla marinara. Le aperture venivano ermeticamente chiuse man mano che il caricamento proseguiva e il livello dell'insilato all'interno cresceva.

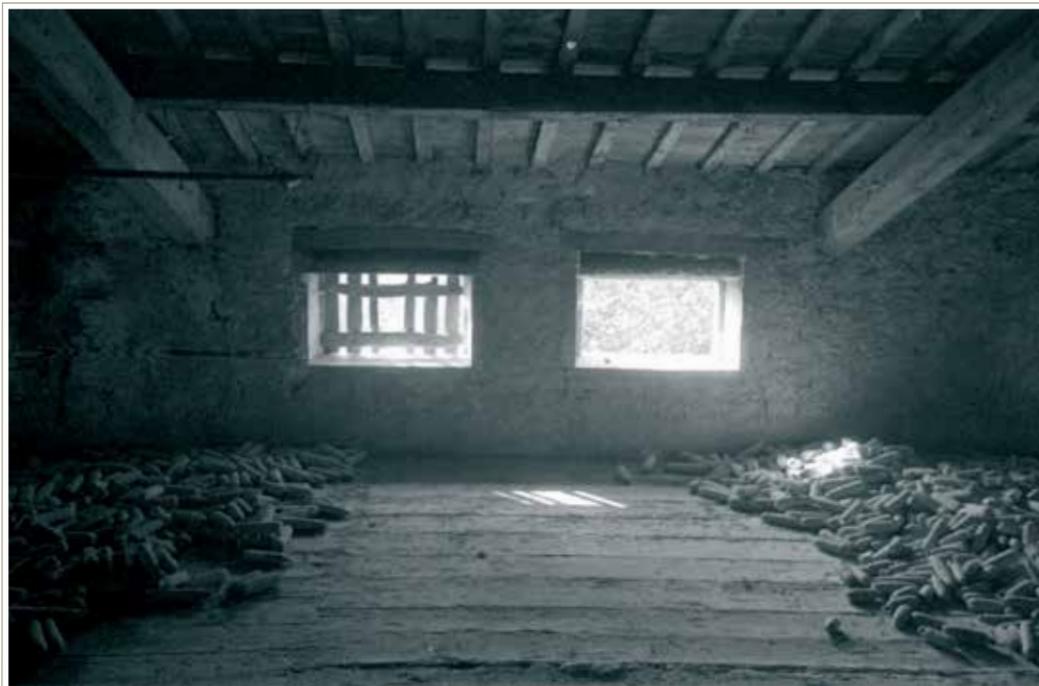
Queste opere furono edificate nelle aziende agricole medio-grandi e in particolare nelle *boarie*. Nei piccoli poderi, invece, il contadino si arrangiava come poteva mettendo insieme, tra due *òci de pòrtego* sigillati con mattoni, il foraggio dell'ultimo taglio, cartocci di frumentone ancora verdi, paglia di riso, foglie di gelso ed erba dei fossi; così faceva fermentare il tutto ottenendo il silò (insilato).

Nei fondi, inoltre, non doveva mancare mai il *granàro* o *granèr* dove conservare le granaglie in attesa del loro consumo o della vendita al momento più opportuno. Il

coltivatore era molto diffidente nei confronti del mercato e degli intermediari, come i sensali. Perciò, se non era costretto, ci pensava bene prima di vendere i suoi prodotti. A questo proposito era nota la locuzione: "Quando el formento xe sui campi/ el xe de tuti quanti/ e quando el xe in tei granari/ el xe dei usurari". Dunque tutta la parte alta della casa sopra le camere da letto era destinata alla conservazione dei cereali e di altri prodotti essiccati, una sorta di 'forziere' del complesso colonico. Riguardava perlopiù un unico stanzone sottotetto, interrotto solo dai muri portanti, abbastanza alto al centro e basso invece verso l'esterno, dove gli spioventi del tetto stesso si abbassavano sotto l'altezza media di una persona. Aria e luce entravano da basse finestrelle perimetrali, di solito senza alcuna chiusura, semmai aventi soltanto una rete metallica protettiva contro i colombi. Raramente le aperture sul tetto erano rappresentate da abbaini, che al più integravano la superficie finestrata sempre per la necessità di garantire una buona aerazione ai prodotti conservati.

Oltre ai pericoli dovuti all'introduzione di uccelli e alla scarsa circolazione dell'aria, si rilevava pure quello dei topi. Secondo il fattore Agostinetti, quest'ambiente doveva disporre di un "buon coperto tavellato sotto li coppi, acciò resti oviato che dalle fessure delle tavole non cadi del continuo lordure sopra li grani; com'anco da coppi, non essendo tavelato, puonno anidarsi li sorzi e calar nel granaro a loro piacere, un buono et appropriato pavimento, acciò si possa missiar il formento con facilità.[...] e il miglior pavimento che sia per beneficio del formento stimo quello tavellato, perché quelli non fanno polvere, non sudano ne' tempi umidi come fanno li terrazzi e finestre a mezo giorno e tramontana, acciò l'aria campeggi; quali finestre siano più tosto larghe che alte, e più tosto in forma ovada che quadra, e di altezza a giusta misura [...] essendo le finestre alte, il formento non riceverebbe quel pronto beneficio come riceve dalle basse". Alle finestre rivolte a bacio, inoltre, consigliava di montare dei "parapioggia di tavole di larese, poste in sguinzo, acciò portino fuori della finestra la pioggia e stravento, e sopra tutto habbino le loro ramade", reticelle che ostacolavano l'accesso agli insetti ed altri animali, realizzate con filo di rame perché non arrugginissero.

Sugeriva inoltre di praticare una *gatolèra*, buco creato nella parte bassa dell'uscio del granaio, atto a lasciar



Casa Giglielmo Lovato. "Granaro col sorgo"

entrare e uscire i gatti per *impedir il considerabil danno de' sorzi!* La fantasia e l'ingegno umani non finiscono di stupirci poiché in alcuni casi, dovendo ostacolare la circolazione dei sorci, si contornavano porte e pareti con fasce di liscio marmorino, stucco costituito da un impasto di calce e polvere di marmo, specialmente quello d'Istria.

Affinché i contadini non introducessero fango nell'abitazione e nel granaio, a fianco della porta d'ingresso al piano terra e a quella del granaio stesso, era collocato un *fèro* da scarpe (*netapie*), incastonato su una pietra viva o sul selciato, sopra il quale chi entrava poteva raschiare adeguatamente le suole delle calzature.

I granai non si presentavano tutti allo stesso modo. Il geografo Eugenio Turri, nel glossario del dialetto veronese in appendice del suo libro *Villa veneta*, distingue il *granar* vero e proprio da quello *morto*, quest'ultimo inteso come buio sottotetto difficilmente raggiungibile,

usato per nascondervi cose poco pulite, come i prodotti frodati al padrone.

NOTE

* *Testo tratto da Paesaggi agrari della pianura veneta, in corso di stampa per conto di Veneto Agricoltura – Regione Veneto.*

- **Paolo Zappavigna**, *Forme insediative e territorio nell'area parmense*, in *Edilizia rurale e territorio. Analisi, metodi, progetti*, a cura di Alberto Mambriani e Paolo Zappavigna, Mattioli Ed., Parma 2005, p. 178.

- **Piera Rizzolatti**, *La stalla e il governo degli animali*, in *I lavori dei contadini*, a cura di Giovanni Battista Pellegrini, Neri Pozza, Vicenza 1997, p. 334.

- **Umberto Chiappini**, *Case rurali e vita contadina*, in *Edi-*

lizia rurale e territorio... cit., p. 496.

- **Rizzolatti**, La stalla e il governo degli animali... cit., p. 347.

- **La sapienza dei nostri padri**. Vocabolario tecnico-storico del dialetto del territorio vicentino, Gruppo di Ricerca sulla Civiltà Rurale. Accademia Olimpica, Vicenza 2002.

- **Sulle case coloniche**, «Il Raccoglitore, pubblicazione annuale della Società d'Incoraggiamento della Provincia di Padova», Padova 1859(VII), p. 252.

- **Giacomo Agostinetti**, Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa, a cura di Ulderico Bernardi e Enzo Demattè, Fondazione Cini - Neri Pozza, Vicenza 1998, p. 76.

- **Sulle case coloniche** ... cit. p. 251; Giuseppe Boerio, - Dizionario del dialetto veneziano, Venezia 18562, p. 42.

- **Giovanni Rizzo**, Catechismo agricolo ad uso dei contadini, Tip. del Seminario, Padova 1869, rist. an. AIAB 2003, p. 154.

- **D. Drigo**, Le costruzioni rurali nel Padovano, «Il Raccoglitore. Giornale agrario padovano», 1884-5(VIII), p. 328.

- **Gilda Franceschetto**, La società rurale arcaica di Cittadella e Camposampiero, Edizioni di storia e letteratura, Roma 1977, p. 39.

- **Civiltà rurale di una valle veneta**. La Val Leogra, Accademia Olimpica, Vicenza 1976, p. 462.

- **Carla Marcato**, La fienagione, in I lavori dei contadini, ... cit., p. 332; La sapienza dei nostri padri ... cit., p. 481.

- **Dino Coltro**, La terra e l'uomo. Cultura materiale del mondo contadino, Cierre, Sommacampagna (Vr) 2006, p. 118.

- **Françoise Rozier**, Nuovo corso completo d'agricoltura teorica e pratica, ossia dizionario ragionato ed universale d'agricoltura, I, Padova 1817, p. 4.

- **Coltro**, La terra e l'uomo ... cit., p. 224.

- **Proverbi delle nostre campagne**, «Il Raccoglitore», V (1856), p. 58; cfr. Marino Berengo, L'agricoltura veneta dalla caduta della repubblica all'unità, Banca Commerciale Italiana, Milano 1963, p. 230.

- **Le case rurali nel Comune di Resana**, Comune di Resana, Resana (Tv) 1983, p. 40.

- **Agostinetti**. Cento e dieci ricordi ... cit., p.107-8; Coltro, La terra e l'uomo ... cit., p. 139.

- **Eugenio Turri**, Villa veneta, conte sior paron castaldo lavorente bacan agonia del mondo mezzadrile e messaggio neotecnico, Bertani, Verona 1977, p. 197.

La forza della creatività in difesa della casa rurale. Intervista a Guerrino Lovato

di Alessia Scarparolo

Ho conosciuto Guerrino Lovato in occasione della presentazione del suo libro "SULLE CASE. L'architettura rurale del Cao de Là a Brendola nei Colli Berici" che si è svolta alla Biblioteca "La Vigna" lo scorso gennaio. Il volume è davvero prezioso, a cominciare dai materiali e dalla cura con cui è stato prodotto. Andando poi a leggerne e a guardarne il contenuto, sono stata colpita dalla forza e dall'incisività delle parole e dei disegni di Lovato, unite nel gridare il messaggio che questo libro intende trasmettere sulla salvaguardia delle case rurali. 48 tavole a colori e oltre 150 fotografie in bianco e nero scattate con una Leica e sviluppate in proprio compongono un libro che trasmette emozioni. "Toccare con gli occhi" - parola di Guerrino Lovato.

Chi è Guerrino Lovato?

Guerrino Lovato è un ex contadino che ha avuto un'evoluzione diversa da quella che è stata l'agricoltura. Come si diceva una volta "due spalle rubate all'agricoltura"! Di famiglia numerosa, nato a Brendola, ho avuto un excursus nella vita in un'altra direzione, dedicandomi all'artigianato e all'arte, dopo aver fatto gli studi, liceo e Accademia. Mi sono trasferito poi a Venezia, ma ho sempre avuto un occhio molto attento al destino del territorio e delle case rurali, specialmente grazie a un forte impegno che avevo dato da giovane, risultante poi in questo libro sul tema della salvaguardia della casa rurale.

Lei ha realizzato questi disegni nel 1978, quando non era ancora ventenne. Perché un giovane si è dato tanto da fare per rappresentare l'architettura rurale del proprio paese?

Perché mi rendevo conto, grazie anche a una sensibilità che era stata spinta dalla scuola (bisogna dire che effettivamente c'erano già degli insegnanti sensibili a questi argomenti), che stavo intravedendo, o pigliando per la coda, quella che era una civiltà che stava scomparendo completamente. Ogni settimana, quando tornavo da Venezia, mancava una casa, che veniva demolita per costruire un'altra casa, non perché la precedente fosse fatiscente, ma semplicemente cambiava il gusto e cambiavano le proposte dei geometri di paese e dunque per me era un lavoro di salvaguardia, di salvezza, cioè era l'idea di raccogliere con immagini e parole una grande civiltà che stava scomparendo in maniera vistosa di giorno in giorno.

Quale tecnica ha utilizzato per realizzare i disegni?

È una tecnica scolastica. Sono degli acquerelli disegnati con pennino con un inchiostro a mordente (ottenuto dallo sciogliere di una lacca, una tecnica molto povera usata dai falegnami per invecchiare i legni), realizzati su di una carta un po' preziosa che era stata fatta comperare ad Amalfi alle cartiere che lavoravano la carta a mano. Volevo che questi disegni avessero



un'aria già antica per quanto fossero nuovi.

Oltre ai disegni lei ha scattato numerose fotografie che ha sviluppato personalmente. Cosa mi può dire di queste foto?

La tecnica fotografica è importante, la fotografia è il documento per eccellenza. Avevo una buona macchina fotografica, che tra l'altro non mi potevo permettere: una Leica (che quest'anno compie 100 anni). Al tempo stavo facendo un lavoro parallelo con Michelangelo Muraro, il grande storico delle ville venete, vicentino a Venezia come me. Stavamo raccogliendo documentazione sulle ville venete; ho lavorato sulla Val Lione, nella Valle dei Berici, fino a Orgiano e contemporaneamente fotografavo anche le case rurali. Proprio perchè sapevo che la fotografia è un documento fondamentale ed es-

senziale, ho fotografato il più possibile, probabilmente 20.000 scatti in bianco e nero ottenuti da rullini che comperavo in massa, che poi venivano tagliati a piccoli rullini da 36 e che stampavo in proprio, comprese le stampe a contatto. Le fotografie che ho usato per il libro sono circa 150 e sono inerenti ai disegni che si trovano nella prima parte del libro, però il mio archivio fotografico su quell'area dei Berici è veramente immenso e anche prezioso se calcoliamo che sono passati quasi 40 anni.

Come reagiva la gente quando lei andava a fotografare la loro casa?

Con il massimo sospetto perchè se non erano parenti e già non capivano perchè fotografavi la casa e non fotografavi loro (già questo era un sospetto) pensavano,

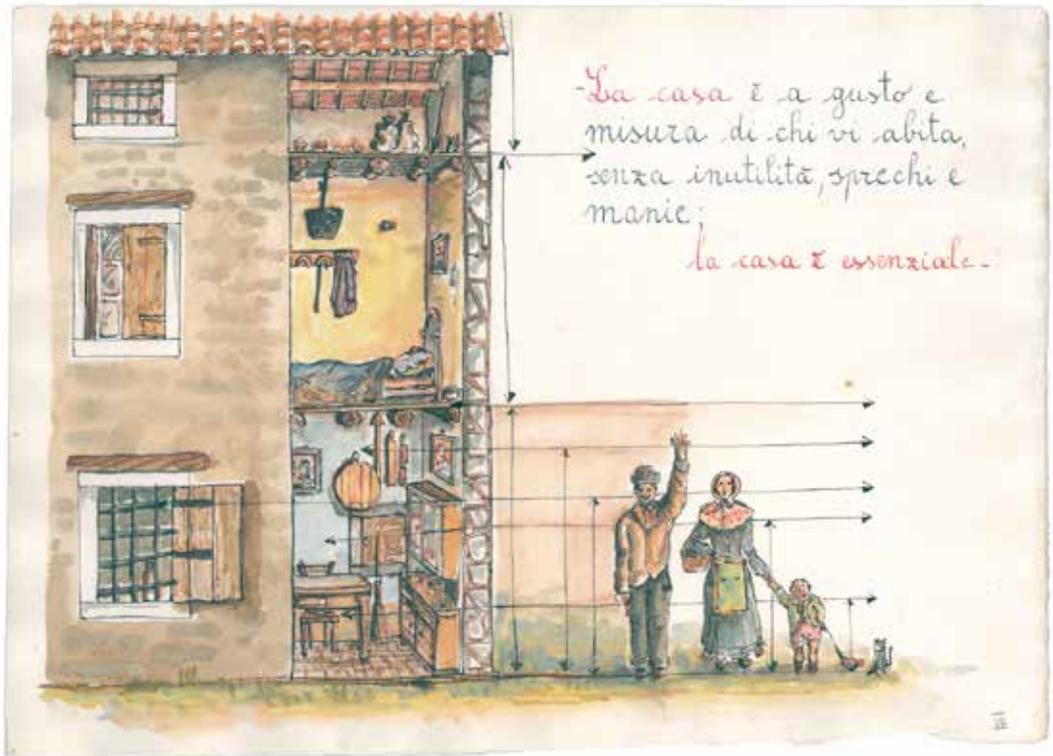


siccome io studiavo a Venezia, che fossi qualcuno che avrebbe potuto vincolare un domani il loro edificio in prospettiva di demolizioni e stravolgimenti, come purtroppo sono avvenuti. Il che era vero, loro sapevano benissimo quanto io amavo e volevo spiegare e difendere questo tipo di architettura, specialmente dopo che questi disegni erano stati esposti al paese. Per cui ricordo sempre che mia mamma a messa chiedeva ai parenti se potevo andare a ritrarre la casa e dunque lì, poi, con molto poco tempo a disposizione e con nessuna forma di serenità fotografavo e scappavo perchè mi guardavano con sospetto... non ne volevano sapere. Con la fotografia avevano una reazione tribale. La fotografia, per loro, era un documento che li avrebbe potuti inchiodare a una responsabilità che sentivano di avere su questi edifici che erano la loro storia, ma allo stesso tempo non ne volevano più sapere di quel genere

di architettura in quanto la consideravano segno della miseria, della povertà e della subalternità che la classe rurale ha sempre avuto, purtroppo.

Quindi i suoi genitori l'appoggiavano?

Mia mamma è stata quella che sempre ha avuto un occhio più aperto al nuovo e all'estetica. Lei era un'artista e dunque lei mi difendeva e cercava di farmi spazio all'interno di questi luoghi. Si trattava solamente di entrare nei cortili delle case dove c'erano però cani alla catena, vecchi con bastoni e massaie con sassi in mano. Certo, io mi presentavo con i capelli lunghi, com'ero allora, con le migliori intenzioni, ma che erano sempre fraintese, tranne quando invece andavo a lavorare all'interno delle case. Siccome facevo manodopera per i contadini, quando andavo a fare la trebbia



o ad aiutare nei vari lavori avevo con me la macchina fotografica e li riuscivo a scattare, ma sempre con il senso di colpa di aver fatto una cosa che non era stata concessa.

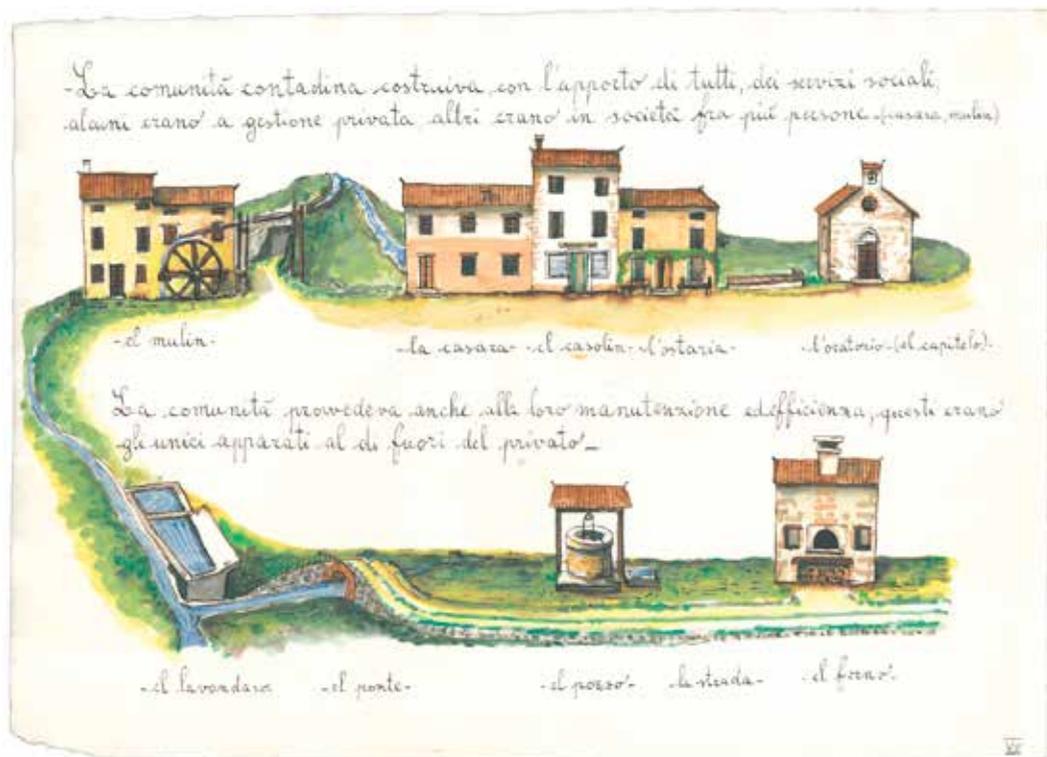
E suo padre?

Mio padre era molto indifferente al tutto. Diciamo che, anzi, come mostro nell'ultima fotografia del libro, lui non vedeva in questa nuova dimensione di acculturazione del contadino una prospettiva, vedeva piuttosto una specie di stravaganza inutile e dispendiosa.

Da allora sono passati 35 anni e cosa ne è stato dei suoi disegni in tutto questo tempo?

Questo è interessante. I disegni erano nati fin dall'ini-

zio, come ho detto, non per rappresentare nostalgicamente la tradizione, la cultura e l'ambiente rurale, ma con un preciso scopo politico: quello di salvaguardare le case rurali e spiegare ai contadini (cosa difficilissima) perchè le loro case avevano un valore estetico e funzionale e perchè se riviste con altri occhi erano più preziose di quello che loro pensavano. Si è visto in altre regioni, come Emilia Romagna e Toscana, che il rustico ha un valore più alto della casa del geometra e l'ambiente conservato ha un valore più alto dell'ambiente invece depauperato da architetture banali e oscene. Dunque, questi disegni erano nati con questo scopo. Sono stati acquistati da Vittoria Rossi, una mecenate del paese, perchè mi servivano dei soldi per studiare: 500 mila lire. Con quelli ho vissuto un anno a Venezia. I disegni furono quindi depositati nella Biblioteca di Brendola, di cui io avevo favorito la nascita, e sono



rimasti lì per molto tempo, sperando che qualcuno se ne appropriasse, nel senso buono del termine. Io avevo sempre detto che i diritti sarebbero stati miei, ma se le banche locali si fossero proposte per una pubblicazione sarebbe stato molto interessante, senza profitto, ma con lo scopo di divulgare il libro. Dunque li sono stati, li li ho ripresi per farli vedere a qualche interessato, li li ho copiati con l'aiuto di un'amica per lasciare una copia alla biblioteca di Brendola e avere io gli originali per poterli proporre. Gli originali sono rimasti quindi con me e a spese mie ho pubblicato dopo 35 anni questo libro. Per 35 anni, dunque, i disegni sono stati sotto gli occhi di tutti. Pier Giovanni Zanetti mi ha conosciuto tramite i disegni che erano alla biblioteca di Brendola.

Quindi dopo 35 anni lei è finalmente riuscito a pubblicare questo libro pregiato, fatto anche con materiali di

qualità, che raccoglie tutte le sue tavole e molte fotografie. Si sente appagato di tutti gli sforzi che ha fatto per raggiungere questo risultato o ha ulteriori aspettative da questi suoi lavori?

Questo libro per me è un biglietto di presentazione, un'avanguardia della mia ricerca all'interno del territorio vicentino, verso il quale sento il dovere di dire la mia. Dunque, qui come sono andate le cose è sotto gli occhi di tutti: praticamente il territorio è stato depauperato, è stato esageratamente coperto di cemento, senza nulla togliere al boom economico che è stato necessario, anche a me stesso per fare questo libro. Il mio non è un discorso rigido e radicale, c'è da dire però che invece di cinque comuni ognuno con la propria zona industriale, poteva esserci una sola zona industriale per cinque comuni e così avremmo avuto più campagna e



più territorio. Il libro dunque lo userò come un grimaldello per poterlo proporre e un po' imporre, per poter parlare di questo argomento, di quello che è rimasto (pochissimo ormai) dell'architettura rurale in un'epoca ormai dove c'è una sensibilità diffusa a conservare, ma non così efficiente come crediamo. Dunque, ci saranno comuni che hanno questo immaginario architettonico, nonché questo dialetto, che saranno interessati e che mi chiederanno questa esposizione e una conferenza al riguardo. Gratuitamente le porterò, ce ne sono già in programma: Alonte, Orgiano, Sossano, Malo e probabilmente anche il Comune di Padova.

E, se non sbaglio, Lei è stato chiamato anche in Cile.

In Cile andrò il prossimo anno. Lì c'è una comunità, in una zona turistica del sud, interessata al discorso

dei "nativi", che ha trovato in questo libro un motivo d'essere per una esposizione / presentazione. Insieme a questo, però, il pacchetto che proporrò ai cileni comprende inoltre una tematica carnevalesca, che è stato anche il mio settore di lavoro, con un laboratorio di cartapesta e la costruzione di una grande scultura di 10 metri da bruciare alla fine dell'evento.

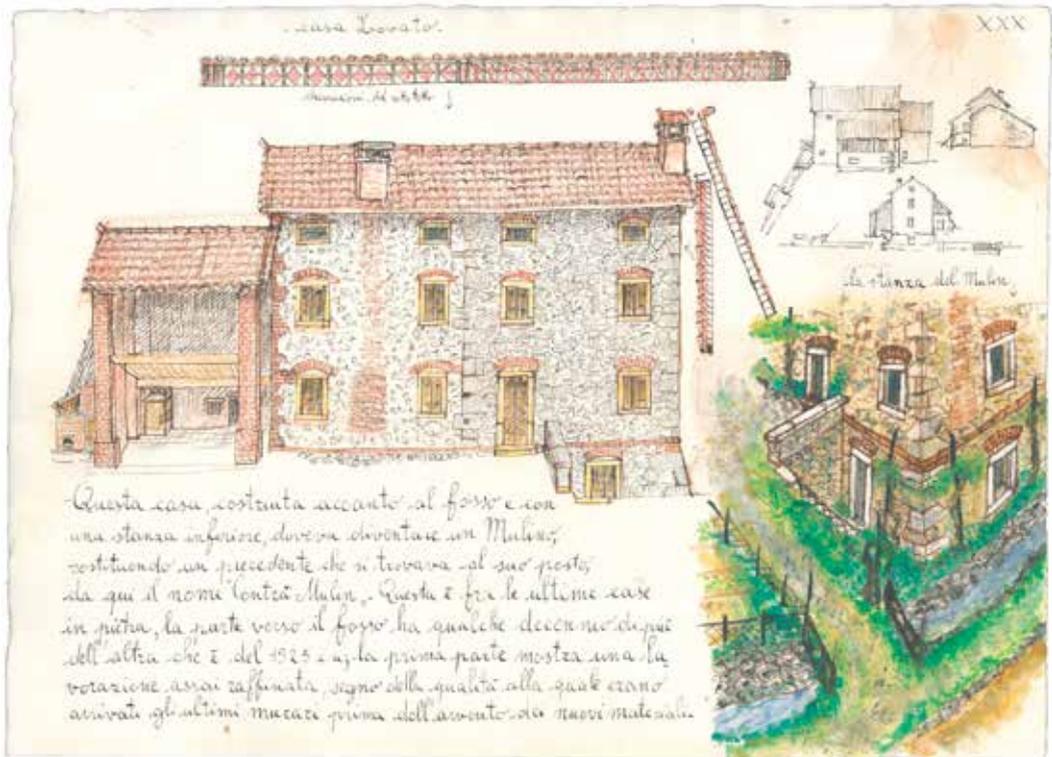
Qual'è il suo concetto di restauro di un edificio rurale?

Questa è una bella domanda. Allora, qui lo sparlique è molto netto. Secondo la Carta Italiana del Restauro l'edificio storico-artistico, che è vincolato da una logica di restauro, deve essere sottoposto ad un sistema di procedura specifica. Che cosa si fa delle antiche case dei contadini? Le nostre case qui costruite in pietra, con grandi elementi architettonici sani e molto



grandi, non hanno bisogno di grandi stravolgimenti, per quanto poi la libertà individuale vuole che l'interno della casa possa essere organizzato in assoluta libertà. Quello che ha senso, invece, è che l'esterno dell'edificio, specialmente quando è sano, venga conservato come tale. Però questa idea di conservazione e di restauro non se la può permettere il contadino. Restaurare significa estrapolare elementi, che non sono nemmeno così nobili secondo l'ottica della carta del restauro che guarda solo l'arte ma non guarda l'architettura rurale. Però è il senso che dovrebbe avere la conservazione dell'architettura rurale, in quanto l'architettura rurale e quella delle ville venete, ben più note e ben più elogiate, sono la spiegazione l'una dell'altra. Dunque, la versione rurale della versione colta e viceversa. Questo è un discorso sull'ambiente che oggi forse fa Italia Nostra, che si batte da molti anni, però questa è un'idea

molto antica, voglio dire, se ne parlava già 30-40 anni fa. Restaurare la casa rurale significa che il contadino dovrebbe ricevere un contributo, un'attenzione, una coccola da parte dello Stato, come si fa per le ville venete. Per questo, però, penso che ce ne vorrà molto di tempo, quando ormai le case non ci saranno più. Non c'è veramente nessuna sensibilità, ma purtroppo non c'è nemmeno un amore spontaneo, anche da parte delle nuove generazioni, verso gli edifici. Non sempre è così e qualcosa si è salvato, spesso in maniera troppo feticistica, dunque stravolgendo su una linea che diventa la casa di Biancaneve da un lato, dall'altro lato invece c'è il rifacimento completo: si smonta e si rimonta dove non c'è più nessun valore storico-tecnico preciso perché si è demolito per rifare. Quindi, visto che già esiste una carta per le ville venete, bisognerebbe allargare semplicemente il concetto a "ville e case



venete” e dare qualche contributo al contadino che intende restaurare il proprio edificio. Il contadino fa la domanda in comune, il comune gli rimborsa il 25% purchè l'edificio venga lasciato così com'è almeno all'esterno. Quindi dare dei contributi con dei vincoli come si fa a Venezia, dove non si può vendere per 50 anni, se si affitta lo si deve fare a equo canone, se si vende si deve dare una regola, cose che le città sensibili e non solo i centri storici (ho citato prima Toscana ed Emilia Romagna) applicano già al territorio rurale, ma che qui nel Veneto non ci sono.

Lei si è occupato di illustrare l'architettura rurale per un periodo limitato di 2-3 anni, poi si è dedicato ad altro. Ci può dire qualcosa di più su questo "altro"?

Non vorrei sembrare esagerato nell'"altro", però "l'al-

tro" è molto di più. Questo libro per me rappresenta Guerrino Lovato dai 17 ai 20 anni ed è rimasto lì, come credo si capisca, in bollitura. È qualcosa che ancora si muove, qualcosa che mi trasmette e che trasmette dunque. Su questo ci tengo tantissimo, per dire come le immagini sono più importanti delle parole. Questo è un libro di illustrazioni, la rappresentazione figurata di un concetto, ha una potenza che non hanno le parole (che ne hanno un'altra), dunque non è un libro sull'architettura rurale ma è dell'architettura rurale, perchè viene da dentro. Questa secondo me è la rarità, ecco perchè ci credo, perchè è un contadino che descrive il suo territorio, che balbetta ancora il linguaggio artistico, ma che però vuole rappresentare con altri mezzi quello che invece potrebbe essere stata la descrizione tipica, numerosa ed estremamente usata dell'architetto colto che viene dalla città e che si innamora della casa di campagna e disegna dal



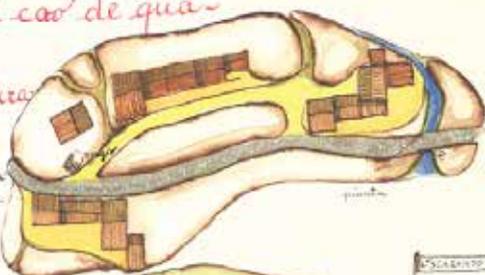
di fuori la casa del contadino capendo a metà o capendo anche tutto, ma in un'altra logica. Dunque la mia non è un'invasione di campo, è il contrario. Questa è secondo me la sua poetica, chi intende questo capisce che c'è qualcosa di veramente forte, senno' sembra un lavoro qualsiasi. Nel frattempo io mi sono interessato, anche per motivi economici, di scenografia. Ho avuto una bottega a Venezia, la più nota dell'argomento, che si chiama Mondonovo Maschere, che gode attualmente di un museo a Malo, città del carnevale del Vicentino, dove sono esposte circa 300 maschere e le 500 forme che sono servite per realizzarle: questa è stata un'attività che è durata 30 anni. Nel frattempo, però, ho fatto grandi lavori di rifacimento, non di restauro, come la Fenice a Venezia. Ho lavorato al Cremlino, a Las Vegas, per il Vaticano, ho fatto corsi di cartapesta in tutto il mondo, dal Brasile alla Cina. Mi dedico attualmente,

a 56 anni, a valorizzare quanto avevo fatto prima, ma che non riuscivo ad esprimere nella sua completezza, come questo libro, e poi un lato della mia intelligenza è applicata all'iconologia. Mi interessa di storia dell'arte, di storia delle immagini. Ho pubblicato il libro "La levatrice incredula nella leggenda della Natività" (Venezia 2002) che ha avuto molto successo e sto facendo delle ricerche proprio su questo argomento e dall'altro lato mi sto dedicando alla scultura, come creatività, come opera d'arte. Ho uno studio a Venezia dove ho eseguito in questi due ultimi anni una scultura che si chiama la "Porta del sonno" che aprirò presto al pubblico e agli amici: una ceramica di 3x1,50 metri double face che ha un tema che tra l'altro sfiora un po' la ruralità perchè tratta dell'ebbrezza di Noè, che, come sappiamo, secondo la Bibbia è colui che ha inventato il vino e la coltivazione dell'uva per fare il vino.

- Sei Contrade del cas' de qua -

- sei diversi modi di risolvere un'architettura comunitaria -

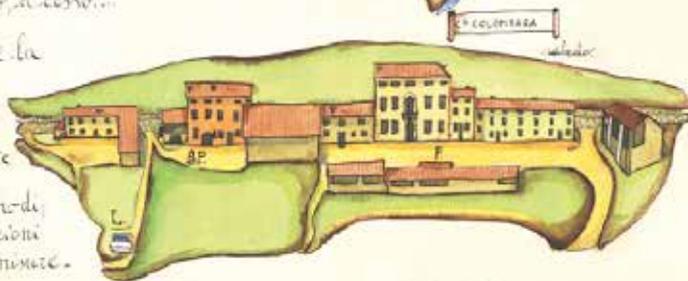
1) tutte le case guardano il sole senza coprirsi la luce a vicenda,



2) tutte le case devono avere una corte, perciò i cortili sono promissivi di più proprietari

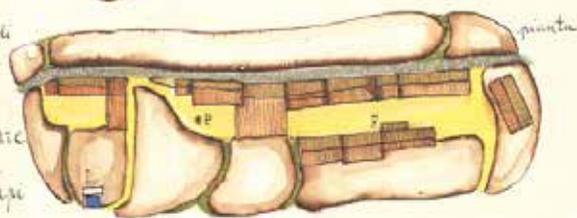


3) tutte le case hanno il portico, la stalla, il fienile accanto o dietro di loro e così i propri campi, il mulino, il fassinatorio, il corso...

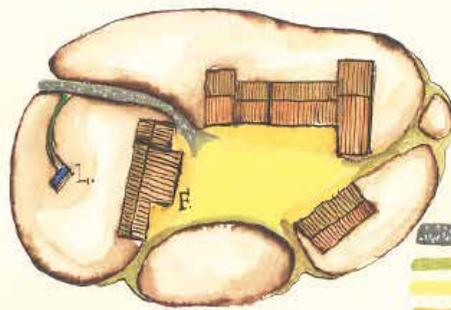


4) lo spazio dove nasce la contrada è il minimo possibile ed è sfruttato al massimo perciò le case unite, costruite sugli stessi muri in punti spesso assai somiglianti, si derivano soluzioni diverse di forme e misure.

5) alcune nascono ai bordi delle strade, altre alla fine delle strade.

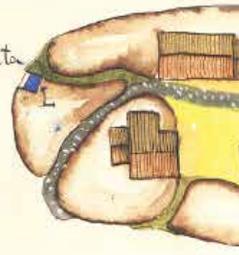
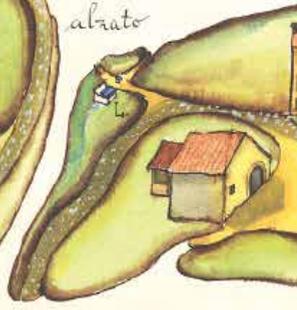


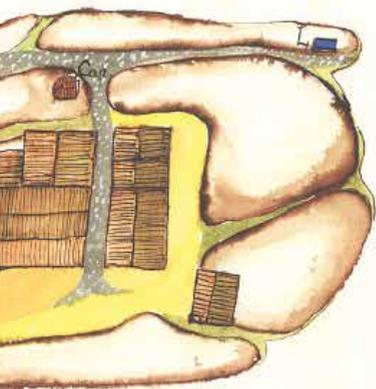
6) le contrade sono sempre ben distanziate, tra loro ci stanno i campi coltivati.



- L. - lavandaro
- F. - Forno
- P. - Pozzo
- G. - Casara
- Cap. - Capitolo
- P. - Ponte

- Strada principale
- Strada - strada-carezzagna
- Strada promiscua o privata
- Corte promiscua o privata
- Mura o classica





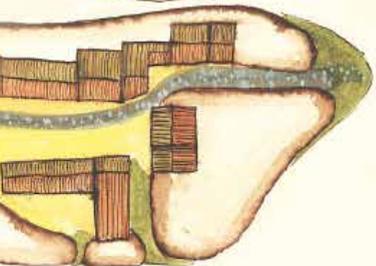
La contrada è una comunità non perché spartissero fra loro i frutti del lavoro e vivessero in ambienti comuni ma perché i contadini, contradaioi, pur definendo con rigore le proprietà private, organizzavano e costruivano in comunità dei servizi di pubblica utilità: el la vanguardia, el forno, el pozzo, la casaria, el capitelu, ponti, strade murate...



Altri vantaggi erano dati dall'insieme di persone di varia età; i figli avevano degli amici coetanei e i vecchi tramandavano loro in un continuo acciechimento la cultura dei padri; le varie famiglie si aiutavano a vicenda; insieme risolvevano vari avvenimenti e naturalmente ognuno era esperto di qualche cosa: i parti dei figli, le malattie di uomini e animali, la costruzione di vari utensili e problemi politici (tasse, litte, ...)



così sono nati i mestieri;
per questo la contrada è sociale.



Spesso la contrada non era altro che lo sviluppo di una stessa famiglia che dava il nome alla contrada (contrà Drigo e famiglia Drigo).

L'acqua per Mulini e lavare era accanto alla contrada ma l'acqua potabile era spesso lontana chilometri.

Dalla casa la contrada, dalle contrade i paesi, dai paesi le città. La contrada è la cellula primitiva della società perché più famiglie insieme.

Intervista a Galliano Rosset, illustratore per eccellenza delle tradizioni contadine venete

di Alessia Scarparolo

Ascoltare i racconti di Galliano Rosset e le sue descrizioni del mondo contadino significa essere catapultati in un passato dai colori vivaci, come vivace è la sua personalità e il suo modo di illustrare, con disegni e parole, le tradizioni della civiltà rurale veneta. La sua produzione è davvero impressionante: circa 500 tavole singole, a colori e in bianco e nero, nonchè l'illustrazione del calendario El Pojana e di libri, di cui spesso è anche autore, non solo sulla civiltà contadina, ma anche sulle monete medievali e sul leone di San Marco nel Vicentino. Uno degli ultimi lavori è stata l'illustrazione della riedizione del libro di poesie "Astichello" di Giacomo Zanella.

Roberto Ciambetti, assessore al Bilancio e agli Enti locali della Regione del Veneto, scrive nella prefazione dell'ultimo libro di Galliano Rosset (Sapienza contadina e cultura del cibo nelle trazioni venete, Vicenza 2014): "Galliano Rosset, come un archeologo, scava nella memoria, interpreta e restituisce con la mano felice dell'artista immagini, attrezzi, animali e cucina della civiltà contadina, per far sì che questa memoria s'infuturi, possa cioè diventare un elemento del nostro vivere quotidiano di oggi".

Chi è Galliano Rosset?

Sono orgoglioso di essere figlio e nipote di contadini, di quelli più tribolati, di quelli che erano in affitto a lavorare campagne con la terra "veggra", quindi anche se non producevano niente dovevano vendere tutto quel-

lo che gli era rimasto per pagare l'affitto. Uno dei miei nonni era "marangon", cioè falegname, e contadino. Tutto quello che c'era di legno nel mondo contadino lui lo produceva e lo riparava. C'era una simbiosi per me perfetta tra la terra e le mani dell'uomo che costruivano gli attrezzi indispensabili per vivere sulla terra, con l'aiuto del fabbro, l'altro artefice insostituibile della storia dell'agricoltura. Chi lavora il legno, chi lavora il ferro e chi lavora la terra sono i tre fondamenti del mondo contadino. Io ho avuto la fortuna di passare la mia giovinezza in questo contesto. Poi, grazie a un maestro che ha convinto mio padre a non farmi fare l'apprendistato in un cantiere edile (sarei stato il "bocia" di cantiere, finita la Guerra c'erano moltissime macerie e c'era bisogno di ricostruire), andai alle scuole medie e lì trovai come insegnante una signora, che io non sapevo ancora chi fosse, che si chiamava Mina Anselmi e altre insegnanti di latino, bravissime, tutte donne innamorate del proprio lavoro. Lì, senza accorgermene, apprendevo l'importanza della vita contadina vissuta secondo certi dettami, quelli cattolici diciamo, però permeata di arte e di abilissimi artigiani che costruivano quello che serviva nel quotidiano. terminate le medie, siccome dovevo apprendere un lavoro il più presto possibile e non potevo andare all'Accademia, che allora era solo a Verona o a Venezia, sono andato all'Istituto Rossi, che sembrerebbe l'antitesi di questi argomenti. In realtà l'Istituto Rossi ti insegna a lavorare (io ho scelto meccanica) il ferro, quindi ero caduto dalla padella alla

Falsàre el fen ~ Falciare il fieno

A maggio, era il primo dei grandi lavori
che coinvolgeva tutti gli adulti della
famiglia ed anche i salariati
assunti "a òpara".



FIENO 2/5

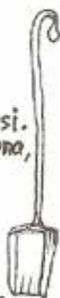


"scaldaletto - scaldin"
Alzata la coperta e lenzuolo, andava dentro e fuori per intiepidire



"scaldin - scaldina"
Serviva fuori per piedi e mani, ma all'occorrenza faceva il lavoro dello scaldaletto

Le brónse o bràse del camino o della stufa erano indispensabili per scaldare o intiepidire le lenzuola prima di coricarsi. Ottime quelle di legna buona, ma scoppiettavano; le migliori erano quelle di tutulo di mais, spolverate di cenere, a farle durare di più.



"paleta de fero pa tore le bràse" (stufa o camin)

"mónega"

TRABICCOLO



Indovinate perché si chiama così, ma non tutti avevano quella occasione, e noi lavevamo a scaldarci per bene il letto dentro con la fogàra contenente le calde "brónse coërte" sempre pericolose.



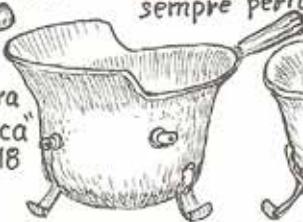
"brónse de tursi"
ma bisogna: va avere i tursi: regalà o conprà.



"fogàra de tera"



"fogàra taliana" '15-'18



"fogàra tedesca" '15-'18



"fogàra taliana" '40-'45

Cappone alla cannervera

CAPPONE ALLA CANNA D'INDIA

PRESTE DI DICHIARARMI ADVOGATICHICHE
VICENTINO - PADOVANO - VERONESI DEI
PRIMI 800 COME DIMOSTRA LA SUA
CERTEZZA RICETTA DEL PARRUCCELLI, IDEATA
DA CERCHI DI NOBILI FAMILIARI DELLA VALLE
DEL CHIAMPANO E DELLA L'ENTINIA.
PRATTO DA CONTEMPERARE INNOVATIVO PER L'OPERA,
IN QUANTO PER LA PRIMA VOLTA DOLCI
CARNI VENGONO COTTE NON A CONTATTO
DIRITTO DEL LIQUIDO, BENSÌ A VAPORE
ALIMENTANDO DI UN ELEMENTO NECESSARIO QUEL
LA VESICHA CHE AVEVA LA FUNZIONE DI CONTENERE
NUTRIE NATURALI E IMPROVVISAMENTE CAPACE DI
TRATTENERE TUTTI GLI "INGREDIENTI" DELLA
PREPARAZIONE.
PER LA PRIMA VOLTA SI PRESENTA PARTICOLARE
ATTENZIONE ALLE COMPONENTI NUTRIZIONALI DI
UNA SOSTANZA, SENSIBILIZZANDO INDEBITE LA
COTTURA. LA PREPARAZIONE, CANTINA IN DOLCE,
PROMUO A CAUSA DEI PRIMI DUE DELLE SOSTANZE
E PER DELL'IMPRESANTE COSMA ALLA "BOUTECCA"
DEGLI ANNI '60. **70. RIVIVE DI NUOVO
SPLENORE GRAZIE ALLA REVISTAZIONE
DEL "MAGAZINE" CHE NE HA FATTO UN
SOC CAVALLO DI BATTAGLIA", PROPONENDO PER
QUASI TUTTO L'ANNO (ESCLUSI I MESI ESTIVI)
IN PRINCIPALITÀ...**

La nostra Ricetta

DESIGNARE UN QUALCUNO CAPPONE MASCHIO A TRENA
QUESTO SI TOGLIE A DEVI CRUZZARLO, SBRUCIARE
LA CARNE CON SALIZIONE, CURE E GRASSI E CARNE
E TORNARETTI E CROCCHE CON SALE IMPROVVISAMENTE
ATTENDENDO SI SARRAPPO, CANNELLA, SEPE NERO
FRATELLI E ALTRIO SIMILITANTI.
INTRODURRE IL TUTTO IN PICCOLE VESICHE DI
LINO PERLUMINOSAMENTE LEGATE A PIU' RIVOLVERE
IN ALCUN CALEO E ACETO E QUINDI COMPATTE
PER COSTITUIRE LA TRISTITIA TRIVIA.
INFILARE IN CANTINA VEDICHA UN PIZZO DI
LAINA D'INDIA, SOTTOCOSTO DEL MUSCULO CRURALE
E LEGARE ALL'IMBROCCATURA QUANTO "L'APPOI"
CON COLLEGGI FINO O TRAPPO PARCO DI TON
EINO A POCCHI DI "TABLA".
CUOCERE IN SOSTITUZIONE SOPRA
ACQUA SALATA E BOLLIRE E
L'ESTRARE UNA VITA POCO
STRAMBARIBBONE CON DEL
STANDA SU CANTINA
NELLA USARE, E
SARANO SESTI
TAGLIATO IN
SERVO
CHERVI

RICETTA DI MARI-DELLI SPAGNO E
DEI VICE DI CANNEVERA VENEZIA.





1899 1967

EMANUELE ZUCCHERATO
VICENTINO

La ricetta di Emanuele Zuccherato

SI PRENDERE UNO DEL CAPPONE
PULITO CON ALMENO DUE
MESI DI VITA, E DUE ANNI
LO FRUTTO DI TUTTE LE IN-
TERRITÀ. LE SI DEBBERA DI
SARRE CRUZZARTE, LINO SALE
E FRATELLI PER LA SOSTITU-
DOLICA QUINDI IN UNA
VESICHA DI MALLE PREGIA-
E SI DEBBERA VITA DI SOTTOCOSTO
LA DISTANZA CON PIZZO DI
CANNAVA. PERI FINO ATTEN-
DERE L'APPOSTURA NUTRIZIONE
LA DELLA VESICHA SI PRENDI
UN TUBO DI "COLLETTIVA"
CANTINA FINO PER SOTTOCOSTO
TUTTE L'IMPRESAZIONE DEL
CONTATTO SOTTOCOSTO LA DISTANZA. IL TUTTO VITTE NUTRO IN
UNA POCCHI E DUE CRUZZARTE PER QUE CHE E VITTE IN
ALTRA IMPROVVISAMENTE SALATA E A COTTURA FINO
IN CAPPONE UNO TONTO POCCHI VESICHA, E CAPPONE
SARCA MELLE VITA TONTO E CAPPONE UNO
DEI SOTTOCOSTO DELL'IMPRESAZIONE
DELL'IMPRESAZIONE.

brace! Ho sempre portato avanti la lavorazione del ferro, che poi ho anche insegnato, assieme all'arte che ho studiato alla scuola d'arte e mestieri, che frequentavo di sera, con Otello De Maria, maestro di pittura e disegno, e Antonio Peretti, maestro di incisione. Quindi l'abbinamento tecnologia - vita nei campi per me era inscindibile, cioè la lavorazione dei materiali che serviva all'uomo per produrre il cibo. Tuttora continuo a dedicarmi a questi argomenti.

Quando ha iniziato a disegnare?

Mi ricordo di avere sempre disegnato, fin da piccolo. Per me era innato prendere un carbone dal camino di mio nonno o una matita copiativa, metterla sulla lingua e fare questi disegni viola scuro o blu dappertutto.

E ha disegnato fin da subito la vita contadina?

Sì, perchè quella io la vedevo. E poi con il nonno falegname e contadino e con il suo amico fabbro che veniva per fare i particolari di ferro degli attrezzi, avevo la possibilità di osservare subito questi utensili e come venivano da loro forgiati.

Da dove partono le sue illustrazioni?

Prima mi informo sui libri. Leggo i libri di un tempo, come ad esempio le varie enciclopedie del mondo contadino, per vedere come sono descritte le cose, i lavori etc. e poi anche libri più moderni come "Il lavoro dei contadini" dello svizzero Paul Scheuermeier, eccellente repertorio degli attrezzi usati dai contadini in Italia e nella Svizzera.



ra meridionale agli inizi del Novecento e straordinario per quanto riguarda l'indagine linguistica dei nomi, con un ricco apparato fotografico e illustrativo. Poi intervisto gli anziani contadini e chiedo loro come erano fatte le cose ai loro tempi, come si chiamavano e come si usavano. Non dimentichiamo che il nostro territorio ha visto il massimo sviluppo della villa veneta e proprio nella villa, nella sua "zona industriale" che poteva svilupparsi grazie alla straordinaria abbondanza delle risorgive, si ritrovano tutti i lavori, dal livello contadino a quello nobile. Sui libri, per quanto dotti, non si trova mai il nome di tutti gli attrezzi. I nomi sono per lo più dialettali. Per questo è importante fare riferimento ai nostri anziani.

E per riprodurre così fedelmente questi attrezzi come fa?

Faccio degli schizzi dal vero, quando possibile, oppure mi baso sulla descrizione degli altri. In quest'ultimo caso sono facilitato perchè sono perito meccanico.

Lei è molto conosciuto anche per l'illustrazione del Pojana, il lunario del contadino che vanta una lunga tradizione, stampato per la prima volta a Lonigo nel

1838 su idea di Giovanni Spello. Come è nata questa collaborazione?

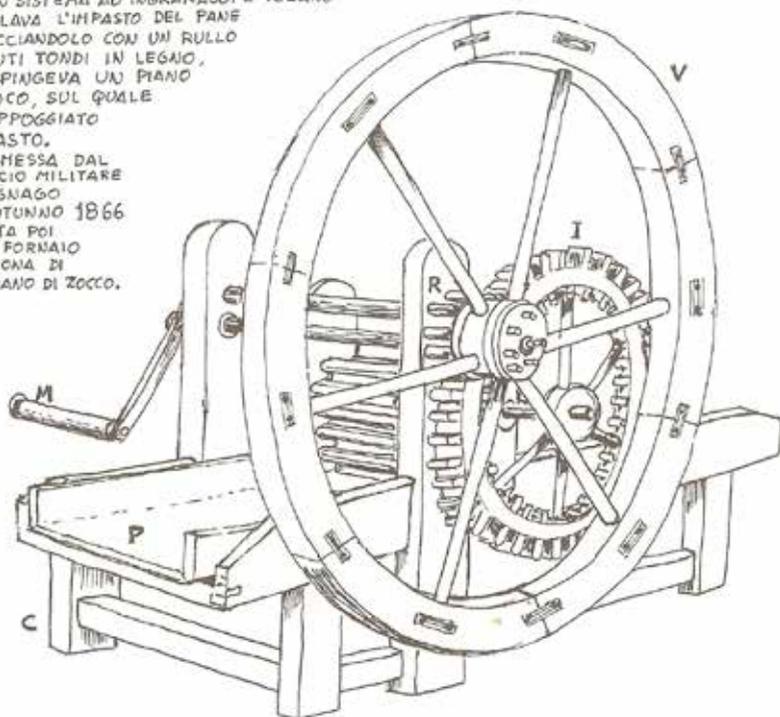
Il calendario in origine veniva pubblicato in un unico foglio e solo in seguito venne rifatto alla maniera olandese con 13 fogli separati: 12 mesi più la copertina. Ogni foglio, però, aveva il verso bianco senza alcun disegno. Nacque quindi l'idea, esattamente 11 anni fa, di inserire sul retro di ogni foglio un'illustrazione. Abbiamo contattato l'editore, la famiglia Panozzo, ci siamo messi d'accordo e da lì sono iniziate le illustrazioni. L'editore del calendario è quindi Panozzo, mentre la Trattoria Molin Vecio è lo sponsor della pagina disegnata.

Uno dei suoi ultimi libri è "I lavori e le stagioni nel Veneto di inizio 900".

Questo libro è come una sagra con le migliori giostre, è un mare di meraviglie che si scoprono. Il 9 maggio uscirà il secondo volume, intitolato "Sapienza contadina e cultura del cibo nelle tradizioni venete" che è stato pubblicato per UNPLI Consorzio di Pro Loco Astico Brenta dell'alto Veneto. Contiene, ad esempio, due pagine che illustrano il modo di fare i capponi. Il cappone era una

GRAMOLA GIGANTE DA PANIFICIO DI CASERMA

QUESTA GRAMOLA, PERFETTAMENTE RESTAURATA,
CON UN SISTEMA AD INGRANAGGI E VOLANO
GRAMOLAVA L'IMPASTO DEL PANE
SCHIACCIANDOLO CON UN RULLO
A DENTI TONDI IN LEGNO,
CHE SPINGEVA UN PIANO
DI ZIACCO, SUL QUALE
ERA APPOGGIATO
L'IMPASTO.
FU DISMESSA DAL
PANIFICIO MILITARE
DI LEGNAGO
NELL'AUTUNNO 1866
E USATA POI
DA UN FORNAIO
DELLA ZONA DI
GRISIGNANO DI ZOCCO.



NEL QUADRILATERO DEL
LOMBARDO VENETO, NELL'IMPERO AUSTRIACO, C'ERANO DECINE DI MIGLIAIA DI GIOVANI SOLDATI
CON GRANDE APPETITO. NELLA LORO DIETA GIORNALIERA, ENTRAVA ANCHE UNA PAGNOTTA DI
PANE CONFEZIONATA CON FARINA DI FRUMENTO. NESSUN FORNAIO SAREBBE RIUSCITO A CONFE-
ZIONARE, CUOCERE AL FORNO E FORNIRE OGNI DUE GIORNI, UN TAL NUMERO DI PAGNOTTE.
COSÌ NEI PANIFICI MILITARI, ALL'INTERNO DELLE CASERME, CON GRAMOLE STRAORDINARIE
COME QUESTA, SI VELOCIZZAVA L'OPERAZIONE PIÙ MASSACRANTE DELL'IMPASTARE A MANO.

I NEMICI DEL PUNARO

VOLPE

Canis vulpes

DALLA PELLICCIA E CODA
ASSAI PREGIATE, VA DAL COCCO
ROSSO FINO ALL'ARGENTATO.
TENERISSIMO COI SUOI CUCCIOLI,
SI AVVICINA ANCHE ALL'UOMO,
MA NON GLI RISPARMIA I POLLAI.
ELEGANTISSIMA E SILEZIOSA ANZI
NOVIMENTI, E' UN VERO DEMONIO
QUANDO DECIDE DI ATTECCARE.
I CANI LE SONO NEMICI GIURATI.
VIVE IN TANTI NEI BOSCHI.



DONNOLA

Faetorius vulgaris

UNO DEI CARNIVORI PIU' PICCOLI, COL
CORPO ALLUNGATO CHE RIESCE A PASSARE
PER APERTURE INCREDIBILMENTE STRETTE.
SE ENTRA IN UN POGGIO DISSANGUA TUTTO
QUELLO CHE VIVE. DI COLOR BRUNO CANIELLA
CON IL VENTRE BIANCO, E' UN VERO FLANELLO
DEI POLLAI. EVITA LE TRAPPOLE E SOLO
UN CANE DA CACCIA PARTICOLARMENTE BRAVO,
RIESCE A PRENDERLA SE E' SORDO E
SVEGLIO. VIVE TRA LE PIETRE ABBANDONATE.



FAINA

Mustela foina

CARNIVORA DI COLOR GRIGIO BRUNO CON VENTRE BIANCO,
VIVE TRA LE PIETRE DI VECCHI EDIFICI. MOLTO DANNOSA
AL POLLAME, SI NUTRE DAI TOPI AI FRUTTI PREGIATI FINO
ALLE CILIEGIE. HA PELLICCIA INVERNALE MOLTO PREGIATA.
ASTUTISSIMA STUDIA ATTENTAMENTE LE TRAPPOLE E
RITORNA DOPO MOLTO TEMPO NELLO STESSO POGGIO.
I CONTADINI COMBATTONO QUESTI PREDATORI CON UNO
BENEDIZIONE POPO CHE BRABO STATI DANNEGGIATI.





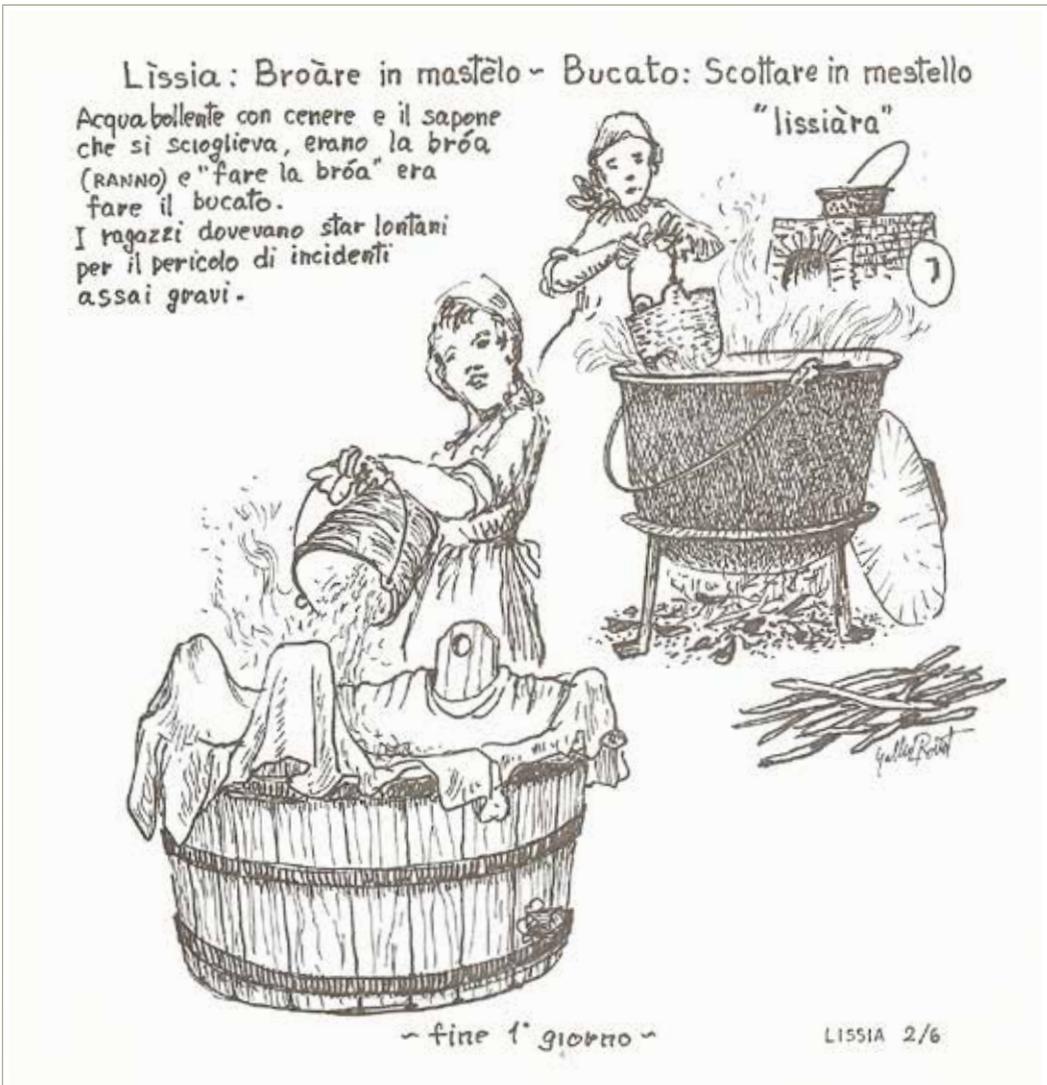
leccornia per nobili; la povera gente ne conosceva solo il nome. Una signora che conosco mi ha raccontato il procedimento di preparazione. Lei preparava il cappone per gli ultimi grandi mangiatori di Vicenza che si radunavano nelle ville di campagna per mangiare il meglio e tra il meglio c'era, appunto, il cappone in brodo (“el capón a la canevedì”) oppure al forno o allo spiedo.

Altre due pagine straordinarie riguardano il pane. Solo sul pane si potrebbe fare una biblioteca intera senza mai fermarsi. Nel basso Vicentino ho scoperto l'esistenza di una gramola da pane che si trovava nel deposito di una vecchia panetteria, mai vista nè descritta in nessun libro. Ha un laminatoio alto due metri e mezzo tutto in legno, ha di ferro solo la manovella per far girare il meccanismo. La manovella faceva girare un piano che passava sotto a un rullo lungo 80 cm e di diametro 30 cm, in legno durissimo, con dei lunghi denti rotondi. La pasta veniva fatta passare sotto al rullo, veniva schiacciata e quindi in pochissimo tempo e con pochissimo sforzo veniva “gramo-

lata” una grande quantità di pasta da pane. Il problema è stato riconoscere l'utilizzatore di un simile macchinario. Il tipo di costruzione faceva capire che era stata fatta tra la fine del '700 e l'inizio dell'800. Eravamo nel basso Vicentino, in uno dei lacci del quadrilatero delle caserme austriache del Lombardo-Veneto. Lì c'erano le caserme con migliaia di soldati che avevano bisogno almeno ogni due giorni di una pagnotta bella grande di pane fresco e la soluzione era questa gramola. Ogni caserma aveva la sua panetteria interna, come d'altronde aveva i suoi maniscalchi, sellai... non potevano fare il pane a mano, quindi avevano questa gramola straordinaria. Il libro ha 120 pagine con 500 disegni.

Questa gramola è un esempio della necessità che aguzza l'ingegno!

Sì, nel mondo contadino si doveva produrre cibo con il minore sforzo possibile, cosa che aguzzava l'ingegno



G. Rosset, I lavori e le stagioni

degli artigiani-contadini. Mio nonno ad esempio si è costruito una carriola e con la carriola ha fatto poi una seminatrice trainata da una mucca.

I contadini hanno proprio una genialità pratica...

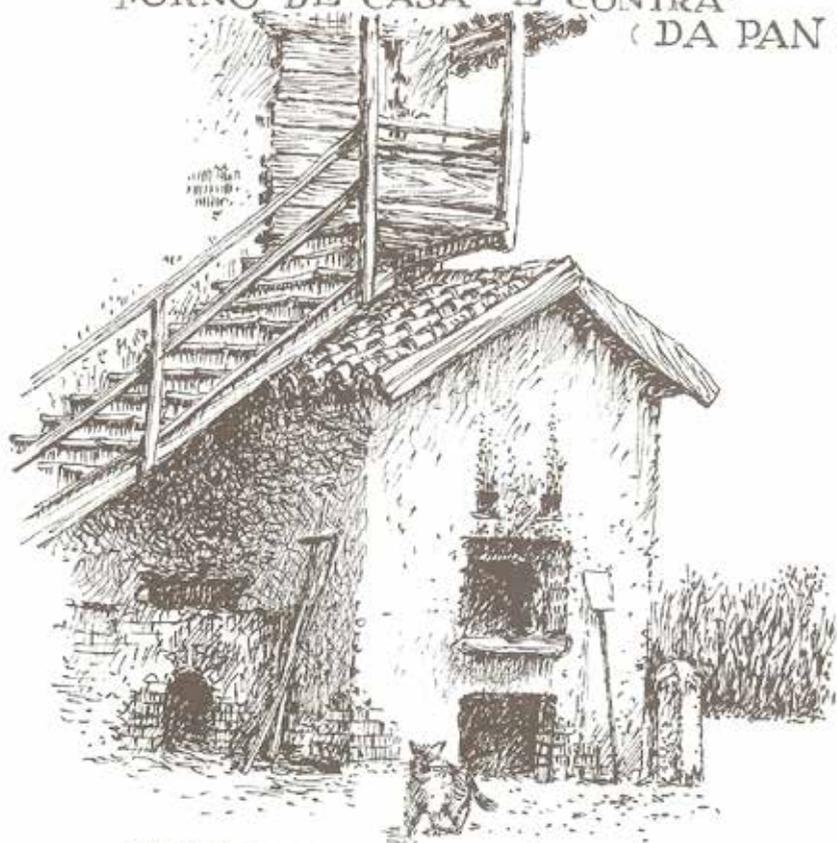
Basterebbe paragonare gli attrezzi in legno di un tem-

po con quelli nuovi di oggi. Alcuni di quelli nuovi sono addirittura all'opposto della tecnologia di fondo che servirebbe per fare un determinato lavoro.

Quante tavole ha prodotto nel corso della sua carriera?

Circa 500. 250 sono attualmente esposte a Cartiglia-

FORNO DE CASA E CONTRA'
(DA PAN)



NEI CORTIVI O SOTTO GLI ARCHI DI UNA SCALA IN CONTRA'
ERANO PRESENTI I FORNI DEL PANE, MOTIVO DI
GIOIA NELLA VITA COMUNE. A VOLTE VI ERA
ABBINATO IL FORNELLO PER IL GRAN PAIOLO
DEL BUCATO MITICO.

Scaolàre la polenta - Sgranare il granoturco

"Se scivolàva in granaro" la quantità necessaria per darla al mugnaio ed avere la farina pronta per fare la polenta per una settimana normale. Setacciati i grani, lo scarto andava ai polli del pollaio, o al majale.

I "torsi" invece prendevano altre strade: combustibile per cotture leggere, braci nello scaldaletto, mangime aggiuntivo se tritati, ineffabile sostituto della carta igienica, tappo per la zucca da campo.



MAIS 7/8

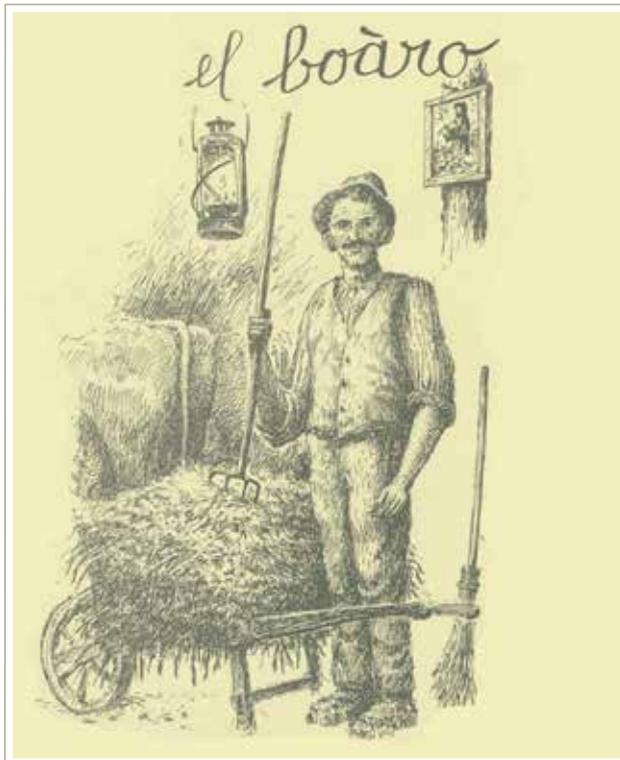
no nella Villa Morosini-Cappello, sede del Comune. Si tratta delle mie stampe-didattiche, così le definisco, che sono esposte in mostra in ben 4 saloni. E' la prima volta in vita mia che le vedo esposte tutte insieme. Vederle così ti toglie il fiato. Lì si vede tutto il mondo contadino che parte dal porcile e arriva alla cucina palladiana, sempre partendo dai 3 materiali fondamentali: legno, ferro, pietra e mattone.

Altre 143 tavole sono state fatte per il Pojana e altre 100, che non sono esposte a Cartigliano, illustrano il mondo contadino nella trama del Gioco dell'oca, della Trea, della Dama etc.

Per quanto riguarda l'architettura rurale, cosa ha raffigurato?

Ho iniziato a rappresentare l'architettura rurale a

partire dalla porcilaia per lo straordinario animale che è il maiale. Nell'ultimo libro che ho pubblicato (Sapienza contadina e cultura del cibo...) già nelle prime pagine tratto della stalla del contadino. Quello dell'architettura rurale è un argomento che inizio ad affrontare proprio adesso. E' talmente sterminato questo mondo contadino! Nel libro mi occupo anche del pollaio che era sistemato a volte nella parte alta della stalla. Vi si accedeva con una scaletta a pioli che poi veniva ritirata e quindi i polli restavano al sicuro. Ho raffigurato anche i nemici del pollaio: la volpe, la donnola e la faina... poi ci sono anche i ladri, ma quelli sono un'altra cosa! L'architettura era anche al servizio della difesa degli animali dai predatori naturali. In futuro affronterò le scuderie delle ville venete, dove si possono ritrovare tutti gli esempi di stalla, dalla stalla dei bovini alla stalla delle pecore alla scuderia del cavallo.



Nuove importanti donazioni a “La Vigna”

di Cecilia Magnabosco

Nel corso degli ultimi anni la Biblioteca si è arricchita grazie alla lungimiranza di chi, appassionato raccoglitore di volumi, ha pensato di dare una collocazione più visibile ai “propri tesori”.

Per volontà testamentaria il prof. Pierluigi Lovo, mancato nello scorso mese di agosto, ha donato alla Biblioteca “La Vigna” di Vicenza tutta la sua collezione di libri (circa 200) riguardanti l'enogastronomia veneta e vicentina, consolidando così il suo profondo e indimenticabile amore per una istituzione culturale che fin dai tempi di Demetrio Zaccaria l'ha visto studioso diligente e appassionato e negli ultimi anni anche apprezzatissimo relatore. Tra le ricerche da lui prodotte da ricordare in particolare “Civiltà della vite e del vino nel Vicentino” (1998), “Bere e mangiare a Vicenza” (2001) e vari opuscoli sui prodotti locali. A “La Vigna” è ora possibile consultare anche la collezione completa della rivista “Trapeare, fare, brigare”, periodico di cultura veneta, di cui è stato fondatore nel 1983 e infaticabile redattore, insieme con vari amici, fino allo scorso anno, il trentesimo. E' stata la moglie Sig.ra Isolina a consegnare materialmente il materiale che comprende anche parecchie fotografie storiche di Vicenza, anche del primo '900, e 13 dipinti ad olio che Lovo, anche apprezzato pittore, disegnatore e incisore, ha voluto donare, perché strettamente legati ai suoi interessi enogastronomici.

Sul finire del 2013, inoltre, sono entrati a far parte delle

collezioni de “La Vigna” oltre 70 tra volumi e periodici di proprietà della famiglia Riva Barbaran databili dal 1862 ai giorni nostri. Insieme a compendi di botanica, geografia e storia naturale possiamo trovare alcuni opuscoli di vario argomento agricolo, dall'apicoltura all'orticoltura, dall'allevamento degli animali alla legislazione agraria, molti riferentesi all'ambiente veneto. Vi sono anche alcuni titoli inerenti la dietetica e la gastronomia: in particolare possiamo ricordare “Regole di vitto per gli ammalati” e “Come si cucinano i legumi” dei F.lli Ingegneri.

Infine il dott. Giuseppe Brugnoli, per più di vent'anni direttore responsabile de “Il giornale di Vicenza” e “L'Arena di Verona”, che ha creato nel corso della sua carriera di scrittore e giornalista una ricca biblioteca, ha scelto per donarci circa 200 titoli tra volumi, opuscoli e periodici di ambito vicentino. Con questa donazione “La Vigna” si arricchisce di una sezione vicentina che raccoglie scritti letterari, storici e sociali non di stretto ambito agricolo per fornire all'utenza un catalogo sempre più completo. Tra i vari titoli possiamo ricordare molti scritti del compianto prof. Fernando Bandini, vari cataloghi di mostre svoltesi in città e/o di artisti vicentini, opere inerenti i palazzi vicentini e personaggi storici o avvenimenti che hanno “segnato” Vicenza.

Un sentito ringraziamento, quindi, a tutti coloro che con il loro gesto hanno voluto contribuire alla crescita di un'istituzione culturale che in città ha un ruolo sempre più rilevante.



La Terra Promessa. I giovani contadini e la terra

Il 9 maggio u.s. la Biblioteca Internazionale “La Vigna” ha organizzato il seminario “La Terra Promessa. I giovani contadini e la terra”. Negli ultimi anni il mondo dell’agricoltura è attraversato da “inquietudini” generazionali ed è investito da una domanda di lavoro figlia del disagio sociale e della crisi da un parte e dall’emergere di nuove sensibilità dall’altra. Sono sempre più numerosi, infatti, i giovani che decidono di ritornare o avvicinarsi per la prima volta alla terra. Se fino a poco tempo fa padri e nonni raccomandavano a figli e nipoti “Studia, perché la terra è bassa... studia, perché a lavorare in campagna ci si spacca la schiena, poi magari arriva la grandine a portare via tutto”, oggi sono in netto aumento (i dati sono del Miur) gli allievi degli istituti agrari e gli iscritti alle Facoltà di Agraria. E il fenomeno non è solo italiano. Troppo presto forse per dichiarare finito l’esodo dalle campagne, ma qualcosa sta cambiando davvero. L’attenzione e l’attrazione verso la terra e verso il mondo contadino da parte di nuovi soggetti, per lo più giovani, rappresenta una sorta di rivincita delle campagne stesse. All’alba del terzo millennio il mondo contadino si presenta in forme nuove e inaspettate, come risposta a nuove sensibilità anche da parte dei consumatori, sempre più attenti e “curiosi” di esperienze più che di prodotti. Sempre più frequenti sono i casi di riconversione professionale radicale: professionisti che smettono la giacca o il camice e riprendono in mano i destini di vecchie aziende paterne o che ripartono ex novo. E molti di questi sono giovani che vedono nella terra da una parte una reale e concreta risposta alla mancanza di lavoro, dall’altra una scelta di vita che si nutre di nuovi valori. Ma non sempre la terra

c’è, anzi manca. Tra dire il fare...questa volta non c’è il mare, ma la terra.

Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara e Danilo Gasparini, rispettivamente presidente e membro del Consiglio Scientifico de “La Vigna”, sono intervenuti Christine Mauracher (Università Ca’ Foscari, Venezia: Agricoltura italiana e giovani imprenditori: opportunità di sviluppo), Caterina Carraro (Università Ca’ Foscari, Venezia: Agricoltura e imprenditorialità giovanile: tra innovazione e tradizione), Serena Tarangioli (INEA: Politiche e opportunità per i giovani agricoltori), Franco Pivotti (Direttore Rete Scuole Agrarie e Forestali del TriVeneto: Limiti e prospettive della formazione professionale in Italia), Raffaele Cavalli (TESAF, Università di Padova: L’Università: Le Scuole di Agraria tra speranza e mercato), Giambattista Polo (Verona Agrinsieme: Le associazioni di categoria e i giovani contadini: prospettive), Cristiano Fontana (Delegato Provinciale Giovani Impresa Coldiretti Vicenza: Giovani Imprenditori agricoli, tra rapporti con il mercato e la pubblica amministrazione). Ha fatto da moderatore Vladi Finotto (Università Ca’ Foscari, Venezia).

Al termine del seminario hanno comunicato le proprie esperienze i giovani imprenditori Sara Pasetto, Andrea Lavagnoli e Mirco Ponzio, i cui interventi hanno dato luogo a un vivace dibattito anche nei giorni a seguire. Si tratta di esperienze e di approcci all’agricoltura completamente diversi l’uno dall’altro, importanti testimonianze di un mondo, quello agricolo, che sta subendo delle trasformazioni.





Foto di Franco Deltedesco

Sara Pasetto, 37 anni, è titolare di un'azienda agricola di vacche da lattazione a Trevenzuolo (VR), di cui gestisce la parte zootecnica. Senza alcuna formazione scolastica tecnica (Sara è laureata in Lingue) ha deciso di diventare imprenditrice dell'azienda paterna. Si è quindi rimessa in gioco e suo padre ha creduto in lei, ha frequentato corsi specifici dal livello base della zootecnia fino alla gestione dell'impresa e del personale. Oggi è orgogliosa dei risultati che ha ottenuto, ben consapevole che tali successi sono stati conseguiti anche grazie al team con cui lavora. "Siamo un team formidabile - dice Sara - io insieme a loro sono cresciuta. Sono la loro figura di riferimento... La difficoltà più grande che io ho trovato in questi anni è stata il crearmi la figura, una figura forte capace di rassicurare le persone che lavorano con me". E c'è riuscita. Oggi la gestione dell'azienda è nelle sue mani. Sul sito di Confagricoltura Verona Sara

Pasetto, che è anche presidente della sezione latte di Confagricoltura Verona, ha postato un articolo dopo il seminario. La sua è una presa di posizione decisa: "la mentalità di molti agricoltori è vecchia. Non dobbiamo essere contadini vecchio stampo, ma imprenditori che cercano di conoscere e di vedere che mercati e che opportunità ci dà l'economia globale" ed esorta la categoria a smetterla di piangersi addosso e ad uscire dal guscio, mettendo in campo una capacità diversa e qualitativamente alta di relazionarsi con le istituzioni. "A me piacerebbe che si sapesse che esistono allevamenti grandi, come il mio, gestiti da giovani e questi giovani dovrebbero pensare che oltre alla vendita diretta c'è un mercato fuori e dovrebbero essere in grado di cavalcare questo mercato, quindi non soffermarsi al distributore automatico del latte - dice Sara al seminario - Se io avessi fatto solo questo, sarei morta. Le nostre associazioni,

secondo me, dovrebbero aiutare i giovani a capire che cosa c'è fuori e a cavalcare i nuovi mercati" prima di essere sopraffatti.

Andrea Lavagnoli, 28 anni, viticoltore nell'azienda di famiglia a Pigozzo (VR) nella zona del Valpolicella Doc. Fino a 15 anni fa aveva un'idea chiara in testa: mai e poi mai avrebbe fatto il lavoro di suo padre. "Questo non era disprezzo nei confronti del lavoro della terra - racconta Andrea - ne' tanto meno un'avversione tipicamente adolescenziale nei confronti dei propri genitori, bensì la mancanza di passione verso un lavoro "pratico e manuale" e un sentirsi invece più adatto ad una carriera a tinte umanistiche o, perché no, artistiche. Insomma, avrei potuto fare di tutto, ma i campi proprio non mi piacevano... pensavo che, in un qualche modo, scegliere la terra mi avrebbe portato a diventare una persona meno curiosa, una persona che non si sarebbe mai più allontanata dal paesino, che non avrebbe avuto più stimoli reali per espandere la propria cultura e che avrebbe visto addormentarsi tutte le sue passioni". Dopo 10 anni passati a lavorare nell'azienda viticola di famiglia Andrea tira le somme di questa esperienza, proprio al seminario del 9 maggio. "I miei timori erano infondati, non ho perso nulla che non abbia scelto io di perdere, ho imparato un lavoro e ho continuato a viaggiare e ad avere velleità da artista... anzi alcune volte il connubio tra le mie passioni extralavorative e la praticità della vita in azienda hanno portato ad un miglioramento di quest'ultima. In definitiva, scegliere la terra mi ha reso una persona molto attiva sia di mano che di testa, una persona più consapevole di ciò che vuole, una persona migliore". Andrea è ben consapevole che oggi fare l'agricoltore significa trovare un giusto equilibrio tra la tradizione del suo lavoro e la necessità di stare al passo coi tempi. Rispetto della terra e dell'ambiente e non dimenticare mai l'importanza, l'indispensabilità e la nobiltà del lavoro del contadino sono per lui dei punti fermi. In particolare è importante - sottolinea Andrea - il rispetto anche della terra degli altri al fine di posare realmente le basi di una "coscienza contadina" comune e riuscire finalmente a "fare sistema".

Mirco Ponzio ha fondato ex novo un'azienda agricola a Vicenza, è perito agrario, laureato in Sicurezza igienico

sanitaria degli alimenti. Il suo progetto di vita, per quanto riguarda il lavoro, era quindi chiaro fin dall'inizio. Ma la formazione tecnica non basta, ammette Mirco. L'esperienza si fa sul campo. La sua è un'azienda medio-piccola: 10 ettari, 60 capre da latte e 10 vacche. Tutto il latte che produce lo trasforma e lo vende direttamente. "La fortuna della vendita diretta è il rapporto che si instaura con il consumatore". Mirco sottolinea poi il valore sociale della sua attività. Attraverso la sua fattoria didattica fa conoscere la sua realtà a circa 600 bambini all'anno. Queste visite l'hanno fatto riflettere sulla percezione che il mondo esterno ha della sua categoria. "Vedo i pulmini arrivare e immancabilmente, ancora prima di scendere dal pulmino, i bambini hanno tutti il naso tappato... perchè l'azienda puzza! Dò ai bambini una sola regola: chi si chiude il naso, torna in pulmino! Un giorno un bambino di seconda elementare aveva un tablet. Dopo aver fatto due o tre foto, tutti gli altri bambini erano attorno a lui e nessuno più mi ascoltava. Chiedo di riporre il tablet nello zainetto e quindi la visita procede. Giunti alla fine della visita mostro ai bambini i capretti, tra cui uno nato appena da due giorni. Posso scommettere che nessun bambino avesse mai visto un capretto così piccolo. Mi faccio dare il tablet. Tenevo il capretto con una mano e nell'altra avevo il tablet. Ho chiesto ai bambini: che cos'ho in mano? La risposta è stata immediata: un tablet!". Ecco lo scopo della sua attività: rendere più visibile il ruolo, l'importanza e il contributo dell'imprenditore agricolo. Mirco conclude che tutti gli agricoltori dovrebbero fare squadra a prescindere dallo scopo della propria attività (vendita diretta o grande distribuzione). Il fine comune è quello far valere i prodotti made in Italy sia all'interno che all'esterno del territorio nazionale.

I giovani contadini hanno quindi ben chiaro che la collaborazione, il fare "sistema" e il supporto delle associazioni di categoria sono fondamentali per la buona riuscita dell'impresa. E ai giovani agricoltori Sara Pasetto dice: "Cerchiamo di essere noi lungimiranti, spingendo le nostre associazioni a svecchiarsi fornendoci il supporto necessario per ampliare le nostre conoscenze, ampliando la rete delle nostre relazioni, operando per approfondire non solo il "sapere" ma i "saperi" legati alla nostra attività. Quindi per operare nell'economia globale è necessario che ci vengano forniti gli strumenti per ascoltare globalmente".



NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusarosco Zaccaria
 c.nà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
 +39-0444-543000 - www.lavigna.it

"Amici de La Vigna"

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2014 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it

Si ringraziano per il sostegno gli “Amici de La Vigna”

Elenco “Benemeriti”

Accademia Italiana della Cucina
 ASCOM Associazione delle Imprese
 Banca Popolare di Vicenza
 Boschetti Gianpaolo
 Clementi Luisa
 Confindustria di Vicenza
 Cossiga Sara
 Dal Maso Antonio Franco
 Fattori Massimiliano
 Fondazione Roi
 Galbaldo Giancarlo
 Galante Francamaria
 Maistrello Mariella
 Manfredini Giovanni
 Marchesini Giovanni
 Pelle Alfredo
 Saraconi Alberto
 Tota Adriano
 Veneto Banca
 Visentin Gianluigi
 Zaccaria Domenico
 Zonin Gaetano

Elenco “Onorari”

Accademia Int.le La Donna e il Vino
 Acciaierie Valbruna-Nicola Amenduni
 Amici dei Parchi
 Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
 Bernardi Ulderico
 Bertolo Gaetano
 Calò Antonio
 Cantina dei Colli Vicentini Società
 Cooperativa Agricola
 Carta Attilio
 Cavalli Raffaele
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006
 De Marzi Bepi
 Demo Edoardo
 Diamanti Ilvo
 Di Lorenzo Antonio
 Failla Osvaldo
 Fondazione Masi
 Fontana Giovanni Luigi
 Forma srl
 Fumian Carlo
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002
 Gasparini Danilo
 Lions Club Vicenza Host

Loison Dario
 Margiotta Umberto
 Mauro Tullio
 MECC-ALTE di Diego Carraro
 Montanari Massimo
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
 Pertile Alberto
 Rotary Club Vicenza Berici
 Scienza Attilio
 Zamorani Arturo
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco “Ordinari”

Andriolo Giovanni Vito
 Assoc. Micologica Bresadola
 Beghiroli Diego
 Bertoldo Antonio
 Boesso Giampietro
 Bortolan Carlo
 Brotto Piersilvio
 Brugnolo Katia
 Cairoli Luciano
 Campagnolo Antonio
 Cazzaro Paolo
 Cegalin Enrilo
 Cella Agostino
 Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
 Ceolato Massimo
 Cervato Gianfranco
 Chittero Luciana
 Circolo Dipendenti Unicredit
 Circolo Fotografico Vicenza
 Colombo Fulvio
 Confartigianato Vicenza
 Corà Domenico
 Corà Silvia
 Corna Giovanni
 Cosaro Bruno
 Cristiani Giulio
 Crivello Vittorio Giordano
 Cunico Guido
 De Marchi Roberto
 De Paoli Antonio
 Fabris Manuel
 Falduto Maria
 Gallo Sivano
 Gaspari Ruggero Antonio
 Giordano Antonio
 Grigoletto Gianni
 Gruppo Mastrotto

Liotto Maria Antonietta
 Marazzan Pietro
 Michelazzo Margherita
 Nicoletti Angelo
 Olivati Simonetta
 Ordine degli Architetti P.P.e C
 Peretto Dino
 Peron Carlo
 Perrot Mauro Maria
 Pietribiasi Elisabetta
 Portinari PierLuigi
 Preto Daniela
 Pulvini Michael
 Ramin Enrico
 Rigoni Domenico
 Rigon Maria Antonietta
 Rizzotto Lucia
 Rodegher Giorgio
 Rossato Gianfranco
 Serra Matteo
 Stalteri Marcello Domenico
 Stola Riccardo
 Suppiej Giovanna
 Tellini Umberto
 Tonin Paolo
 Vescovi Gildo
 Vigel S.p.a
 Vio Franco
 Zanella giuseppe
 Zordan Olimpo Adriano
 Zoso Franco



P. Scheurmeier, Il Veneto dei contadini: 1921-1932, Costabissara 2011



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

“Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente”

(Indro Montanelli)

Da qui nasce l'idea di salvaguardare i libri e conservarne l'integrità per i posteri attraverso la digitalizzazione, ma anche il restauro e la rilegatura del patrimonio librario della Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Con il progetto “Adotta un libro”, La Vigna, in collaborazione con Forma Srl, sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Scegliendo il libro più vicino ai propri interessi si consentirà:

- > la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- > l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- > eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro

In cambio, l'adozione darà diritto ad una personalizzazione del progetto: ad es. la pubblicazione del libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; l'utilizzo dei contenuti e delle immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale ecc.

Con il 2014 la Biblioteca “La Vigna” propone una nuova iniziativa l'“Operazione salva-libro” per

salvaguardare il proprio patrimonio librario.

Con cadenza mensile si proporranno rilegature di volumi e periodici, piccoli interventi di ripristino e digitalizzazione di periodici settecenteschi/ottocenteschi e libri significativi. Verrà indicato il costo totale dell'intervento e il frutto di quanto raccolto verrà progressivamente aggiornato, evidenziando quali e quanti libri verranno “salvati”.

Chiunque con un minimo contributo anche di soli 5 euro, concorrerà alla conservazione e salvaguardia di un libro. In un'epoca in cui il digitale sta prendendo il sopravvento, non si può e non si deve dimenticare il fascino di sfogliare un libro.

Per partecipare a questa raccolta fondi, si possono utilizzare le seguenti modalità:

- > Bonifico: c/o Unicredit
IBAN n. IT08E020081182000014386503
causale: Biblioteca Salvalibro
- > Assegno intestato a : CCCC Biblioteca int.le La Vigna
- > PayPal: adotta@lavigna.it
- > contanti presso la ns. sede

Un grazie anticipato per tutti coloro contribuiranno in varia misura alla buona riuscita dell'iniziativa.

www.lavigna.it/adottaunlibro

