

23



NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 6, n° 23 - Vicenza 15 dicembre 2013

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

Alessandra Balestra
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

Si ringraziano per le foto e la preziosa collaborazione
la Casa Vinicola Zonin, il Consorzio per la Tutela
dei Vini D.O.C. di Gambellara e Luigi Zonin



Editoriale

di Mario Bagnara

Davvero fortunato questo numero de *La Vigna News*, perché esce a felice conclusione degli eventi celebrativi del 20° anniversario della morte del fondatore Demetrio Zaccaria. Il richiamo a questo importante anniversario è partito addirittura da Roma al Vittoriano il 25 di ottobre con la presenza esclusiva dei suoi libri alla mostra “Verso il 2015. La cultura del vino in Italia”, promossa dal Ministero alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e inaugurata dal Ministro Nunzia De Girolamo e dal Commissario unico delegato del Governo per Expo Milano 2015 Giuseppe Sala.

Pieno successo hanno poi riscontrato i quattro eventi proposti nella sede vicentina di Palazzo Brusarosc-Gallo-Zaccaria con partecipazioni significative di studiosi e di responsabili di prestigiose Biblioteche del settore, compresa una ricercatrice argentina di Mendoza (città visitata da Zaccaria già nel 1972 in occasione di un Congresso dell'OIV), a sottolineare l'internazionalità de “La Vigna”. Le celebrazioni hanno avuto il coronamento con l'annuncio del Premio biennale “Demetrio Zaccaria” e la presentazione della nuova acquisizione, *Il libro novo* di Cristoforo de Messisbugo, un prezioso manuale gastronomico del

1585, per lungo tempo inseguito dallo stesso collezionista.

L'opportunità cronologica di questo quaderno è rappresentata anche dal tema conduttore che riporta agli interessi prioritari di Demetrio Zaccaria, folgorato, nel 1951 a New York, dalla passione per i libri, soprattutto antichi, ma non solo, di viticoltura ed enologia, per spaziare poi anche su quelli di gastronomia e di agraria in generale.

E il territorio vitivinicolo di Gambellara, con le sue ramificazioni internazionali, risponde perfettamente alle linee editoriali di questo periodico de “La Vigna” i cui messaggi culturali riscontrano, tramite la rete informatica, sorprendenti interessi in molti paesi stranieri.

Grazie quindi a tutti coloro che, a vario titolo, hanno redatto e arricchito con i loro contributi questo numero della rivista nella quale compare anche una commovente ed esaltante testimonianza del Cav. Lavoro Gianni Zonin, già Presidente della Biblioteca dieci anni fa e da allora sempre affettuosamente vicino con i suoi consigli e il sostegno finanziario.

A tutti gli auguri più festosi di un *FELICE NATALE* e di un *SERENO 2014!*



23

Indice

EDITORIALE

Tradizione e futuro dei vini di Gambellara

- 8 *Saluto del sindaco di Gambellara*
10 *Testimonianza su Demetrio Zaccaria*
12 *Cenni sulla storia della viticoltura a Gambellara*
20 *Intervista a Giuseppe Zonin*
28 *Intervista a Carlo De Biasi*
34 *Gambellara: una storia che risale ai Longobardi*
38 *Il Vin Santo nella storia*
41 *Ecco il segreto del Vino Santo Doc di Gambellara*

ATTIVITÀ

- 46 *Quattro incontri dedicati alla memoria di Demetrio Zaccaria*
48 *Pieno successo al Vittoriano di Roma per i libri de "La Vigna"*
50 *Attività 2013*

INIZIATIVE

- 70 *Amici de "La Vigna"*
71 *Progetto "Adotta un libro"*







Se dovessi chiudere gli occhi e raccontarvi del mio paese, le cose che per prime mi verrebbero alla mente sono legate alle sensazioni e ai profumi di un luogo ricco di storia e di duro lavoro nei campi.

Nel mese di settembre in ogni dove del paese c'è quel caratteristico profumo della vendemmia che per alcuni è quasi nauseante ma che per me rimanda all'infanzia e al ricordo dei miei genitori che raccoglievano l'uva con una passione e un amore per il loro lavoro profondo e che trasudava dai loro volti.

Gambellara è conosciuta per la sua realtà contadina legata prevalentemente alla produzione di vini d'eccellenza, ricavati dall'uva garganega grazie ai suoi produttori che con passione portano avanti questo onorevole mestiere.

Basta arrivare in prossimità del paese e alzare gli occhi alle colline o girarsi verso la campagna per capire la ricchezza e la bellezza di questo territorio in cui ho la fortuna di vivere. Auguro a chi sta leggendo di avere l'opportunità di visitare il mio Comune dove troverà nelle nostre numerose cantine non solo un buon bicchiere di "Vin Santo", una fetta del nostro tipico "Brasadelo" o il tanto saporito piatto realizzato con il Capretto Bianco di Gambellara, ma una ricchezza di storia e di tradizioni che si possono quasi toccare con mano. Numerose

sono le manifestazioni promosse dal Consorzio Vini Doc di Gambellara e dalla Strada del Recioto di Gambellara, nonché dalle varie cantine sparse sul territorio come la nostra Cantina Sociale, ma la più importante e la più rinomata è la Festa dell'Uva che si tiene ogni anno nel mese di settembre e che attira migliaia di visitatori, organizzata in collaborazione con tutte le realtà del paese.

Il prossimo anno i visitatori troveranno anche una nuova struttura dedicata alla produzione di vino e a tutto il comparto legato all'enogastronomia e alla valorizzazione dei prodotti del nostro territorio, cioè il complesso delle Barchesse di Palazzo Cera, recentemente restaurato. Un luogo importante per tutta l'attività vitivinicola e del turismo enogastronomico per Gambellara ma anche per i Comuni limitrofi come Montebello Vicentino, Montorso, Zermeghedo e per l'intera vallata dell'Agno Chiampo.

Altre iniziative ha in corso il Comune per valorizzare il territorio (es. PIA-Rurale), sempre in sinergia con i produttori e con gli altri Comuni, perché sono convinta che solo uniti si possano ottenere i massimi risultati.

Il Sindaco di Gambellara
Michela Doro



Testimonianza su Demetrio Zaccaria, fondatore della Biblioteca La Vigna nel 20° anniversario della morte

di Gianni Zonin, Presidente de "La Vigna" dal settembre 2002 al dicembre 2003



Gianni Zonin

Demetrio Zaccaria è l'imprenditore, il filantropo, lo studioso e l'uomo di cultura vicentino del XX secolo che ricorderemo con tanta riconoscenza per aver donato alla nostra città uno dei maggiori centri mondiali di studio e documentazione nel settore vitivinicolo.

L'amico Mario Bagnara, subentratomi nella carica di Presidente nel 2004, mi ha chiesto una testimonianza sulla figura di Demetrio Zaccaria, fondatore della Biblioteca "La Vigna", che ho avuto l'onore di conoscere e frequentare, e mi ha chiesto anche di ripercorrere la mia esperienza alla presidenza di questa prestigiosa Istituzione. Fu l'allora sindaco di Vicenza, dott. Enrico Hullweck, come vuole consuetudine, a proporre il mio nome per questo incarico "in considerazione - disse - della mia storia personale di imprenditore e del mio impegno nel promuovere la cultura enologica in campo nazionale e internazionale".

Accettai con piacere, anche perchè era un vero privilegio per un appassionato bibliofilo, quale io sono, trovarsi alla guida di un ente tanto esclusivo. Credo che nella scelta abbia influito anche la mia innata passione di collezionista per gli editti, i francobolli, i bicchieri, i calici, i cavatappi, gli oggetti e gli attrezzi del mondo agricolo-vitivinicolo che anno dopo anno ho cercato e recuperato a testimonianza delle più antiche e genuine tradizioni della cultura e della civiltà contadina veneta e italiana. Queste collezioni sono esposte nel museo della Casa Vinicola Zonin a Gambellara e nel museo della Civiltà Contadina nella nostra tenuta toscana Rocca di Montemassi in Maremma. Le esposizioni sono aperte al pubblico, perché è desiderio della mia famiglia che le giovani generazioni continuino a coltivare nei loro cuori l'amore per la terra e il rispetto per i suoi valori. Con l'aiuto del Consiglio direttivo, posi nel 2003 al centro





La sala delle conferenze della Biblioteca "La Vigna"

del mio mandato in particolare due obiettivi: far conoscere di più e meglio al mondo la straordinaria ricchezza culturale racchiusa negli oltre 50.000 volumi custoditi da "La Vigna" e far divenire questa Istituzione uno spazio sempre più aperto anche alla Città e ai vicentini.

Ero e ancora oggi sono convinto che le finalità de "La Vigna" non debbano fermarsi a quelle - pur prestigiose e qualificanti - di punto di riferimento internazionale per i ricercatori e gli esperti di studi sull'agricoltura, viticoltura ed enologia. Credo che "La Vigna" possieda anche tutte le prerogative per proporsi come luogo privilegiato di incontro e di confronto sui temi della civiltà agro-alimentare.

Un luogo, quindi, ove trovano convergenza anche associazioni che si occupano di cultura eno-gastronomica e quel largo pubblico - sempre più numeroso e consapevole - che vede nei valori della tavola e dei prodotti della nostra terra una componente importante nella tutela delle nostre tradizioni, nella salvaguardia della natura e nella ricerca di qualità della vita.

In quest'ottica nacque allora la collaborazione de "La Vigna" con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, con l'Accademia Internazionale "La donna e il vino" e con l'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Vicenza. Da allora, con questo spirito, Palazzo Zaccaria ospita incontri e riunioni che lo hanno visto sempre affollato di amici, vecchi e nuovi. Ad essi abbiamo offerto un ambiente più funzionale e confortevole, abbiamo installato l'allarme nelle sale, creato una accogliente sala convegni e soprattutto sono state rese accessibili le sale della biblioteca, oltre che alla consultazione, alla visione da parte del pubblico delle sue più rare e preziose edizioni.

Penso che Demetrio Zaccaria, nel lasciare alla Città il suo eccezionale patrimonio librario, avrebbe visto con piacere questo fermento di attività, di cui oggi molti possono godere. E avrebbe certamente condiviso l'idea di far divenire sempre più "La Vigna" un luogo vivo e fecondo di studi e di ricerche e insieme uno straordinario punto d'incontro nella vita culturale della nostra Città.

Cenni sulla storia della viticoltura a Gambellara

di Luigi Zonin

Con l'articolo che segue lo storico Luigi Zonin ha delineato la storia della viticoltura di Gambellara dal secolo XIII fino alle soglie del Novecento. Generosamente, ha voluto concedere in anteprima a "La Vigna News" alcuni cenni di un libro in corso di stampa dal titolo "Se il vino è pane... Garganeghe e contadini nella storia di Gambellara e dintorni", frutto di pazienti e accurate, nonché appassionate, ricerche in documenti d'archivio di vario genere (processi, estimi, registri contabili e canonici, atti di notai...) e libri antichi e moderni. Luigi Zonin ha così riportato alla luce non solo la storia della viticoltura di Gambellara, ma anche le vicende umane dei contadini del posto, coprendo un arco temporale di oltre sette secoli. Aneddoti curiosi e notizie interessanti (come ad esempio quanto vino si beveva un tempo) si accompagnano alla rievocazione di personaggi locali più o meno noti che hanno contribuito a forgiare la storia di Gambellara e delle sue Garganeghe.

A.S.

Capitulum primum. De vitis
*et quod ipse ficet vrayne foliosum eius et lae
 crima eius.*



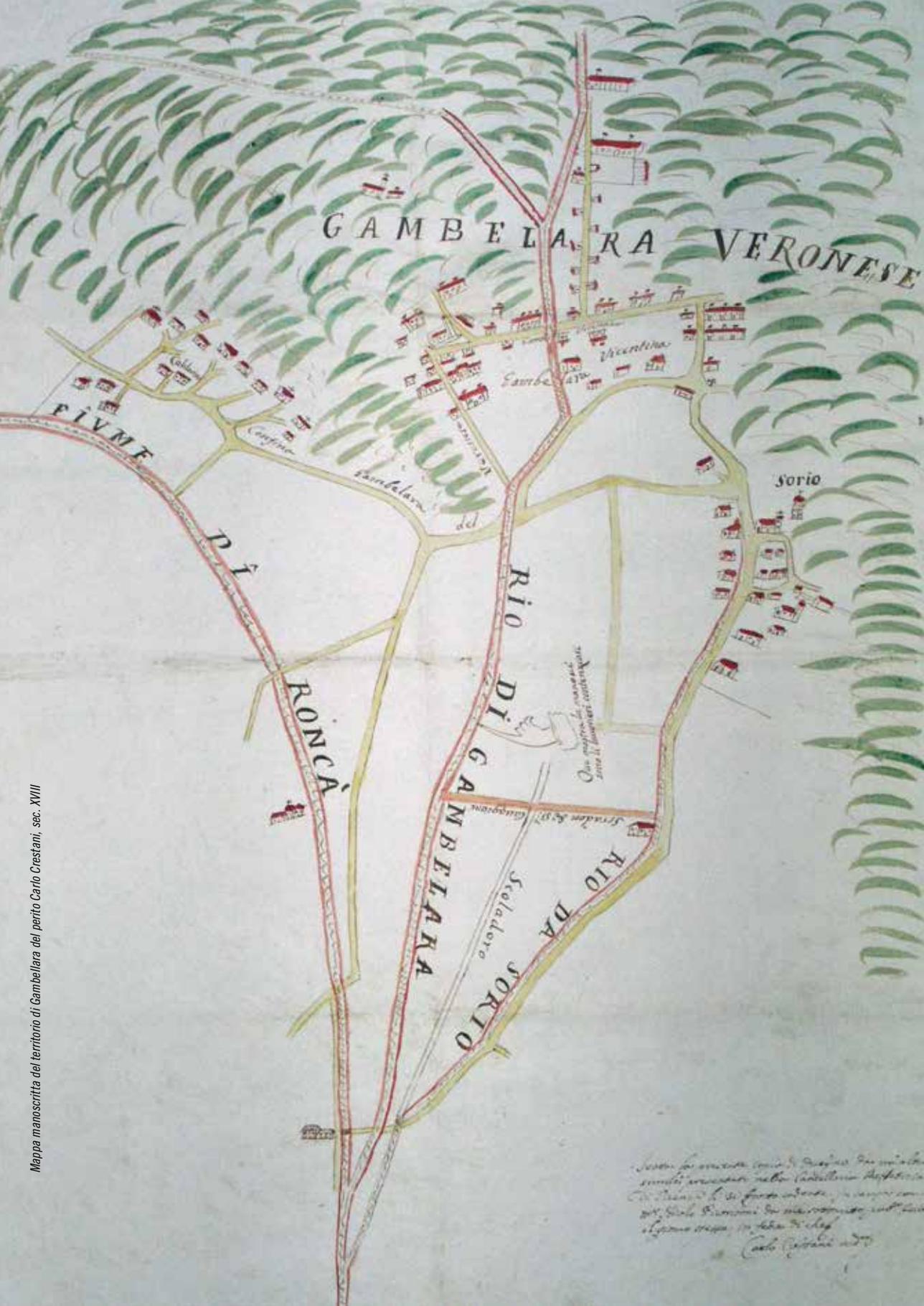
L'innesto della vite con l'olmo (illustrazione dell'edizione latina di Spira 1493 Pier de' Crescenzi)

Verso la metà del Duecento, dopo Ezzelino da Romano, a Gambellara venivano coltivate le viti schiave. Si trovano citate nelle carte dei notai della Curia o di quelli del Registro: "cum vineis sclavis et arboribus". Le viti schiave erano molto diffuse sulle aree collinari dei Lessini e sui Berici-Euganei. Sui monti di Gambellara erano bianche, davano uve che maturavano presto e il vino era profumato e forte. Sul nome hanno discusso molti studiosi. Il termine schiava, oltre ad indicare un particolare vitigno, si riferisce anche alla sua tecnica di coltivazione: legata ad un supporto, "schiavata".

Gambellara e i Lessini orientali, come tutto il territorio berico, erano allora sotto il controllo dei Padovani che incoraggiarono e sostennero la viticoltura, come può confermare il Catastico di Santa Giustina del 1250, dove sono menzionate sia le viti schiave, che le garganeghe, che le nostrane. Dal catastico risultano centinaia di appezzamenti vitati. In collina queste viti erano potate e legate a dei sostegni secchi (pali di castagno, salice...), da cui il nome, appunto, "schiave". In pianura, invece, la vite era lasciata libera di crescere aggrappandosi agli aceri campestri (gli oppi). Le pergole erano dette comunemente pergole antanate (antano è il nome volgare dell'acero) o maritate e le viti non venivano mai potate.

Il secolo XIV fu dominato dagli Scaligeri. I nuovi padroni delle terre furono perciò i Veronesi e il nobile Ziliberto e un certo Ezelino possedevano quasi tutta la terra da Sarego a Terrossa; a Gambellara vengono descritti terreni vitati di 6-8 campi di superficie e perfino uno di 16, lavorati da più famiglie locali di contadini. In pianura regnavano incontrastate le piantate con gli antani-aceri e i seminativi in mezzo ad acquitrini e a boschi.

Per tutto il secolo di Dante è la vite schiava ad essere padrona del campo e tutta la costa pedemontana prende il nome di "Costa de sclavis". Troviamo le viti in ogni angolo del Monte, dal Castello (di S. Marco) alla Scala e all'Agugliana, piantate su terreni ricavati dal disbosca-



GAMBELLARA VERONESE

PIVINE

DI

RONCÀ

GAMBELLARA

RIO DI

RIO DA

SORIO

Sorio

Questo territorio è stato acquistato dal Re di Francia nel 1702 e ceduto al Duca di Mantova nel 1708. Carlo Crestani del 1718

Questo territorio è stato acquistato dal Re di Francia nel 1702 e ceduto al Duca di Mantova nel 1708. Carlo Crestani del 1718



Una sala del Museo del Vino di Casa Vinicola Zonin a Gambellara

mento progressivo, insieme ad olivi e a piante da frutto, con grano e legumi; queste proprietà appaiono spesso recintate (clausure), ma non si configurano di certo come i vigneti moderni. Dopo la peste del 1347/48 si nota la progressiva scomparsa delle viti schiave dalle colline vicentine. Questi monti, un tempo coltivati e splendenti per i loro floridissimi vigneti, vennero invasi da boschi e rovi: “olim cum vitibus sclavis et nunc vigri”.

Dagli inventari dei beni delle Pievi del 1444/45 emerge un dato incontestabile: quasi tutte le nostre chiese avevano discreti patrimoni, cantine fornite di vino e di olio, granai che conservavano vari tipi di granaglie; tuttavia molti terreni dei colli erano ridiventati sterili e improduttivi e ancor più quelli della pianura a causa delle acque stagnanti. In un atto del 1367 un giudice cittadino restituì ad una vedova i terreni sequestrati al marito Guglielmo da Grancona, tra cui un campo con viti schiave e garganeghe; e perfino a Breganze troviamo nel 1407 una “contrata de Garganego”.

Le testimonianze del XV secolo mettono in crisi la supremazia delle schiave, perché troviamo sui nostri monti anche le Vernacce (a Montebello nel 1437) insieme alle “nostrane”, attestazioni che rivelano certamente una rinascita della viticoltura; a Gambellara sono state individuate le garganeghe in un contratto di Cristoforo Sorio datato 1468, quando un Sarego reclamò l'affitto di 20 campi alla Calderina, chiedendo di essere pagato anche con due botti di vino bianco puro “et unam zestam magnam vue garganega”.

La riconferma della presenza della garganega viene evidenziata da un canone d'affitto steso nel 1498 con cui, oltre al denaro, il fittavolo doveva dare al padrone una cesta da quarta (Kg. 7,15) di uva garganega o schiava (“vue garganega seu sclave”).

Nel secolo XVI le garganeghe si affermarono con uno straordinario successo e si diffusero gradualmente su tutti i monti di Gambellara (lo testimoniano i notai dell'epoca) fino a Terrossa, Roncà, Brognoligo in val d'Alpone; erano coltivate nei vignali pedecollinari, sulle coste soleggiate, fin sui

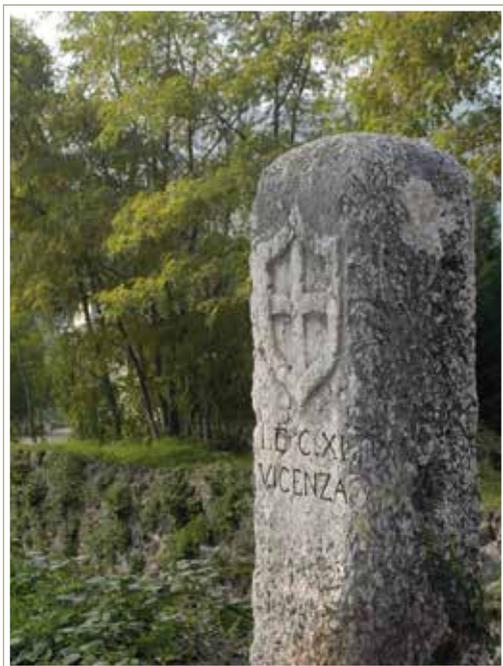


monti “alti”, nelle terre “montive” dei Trissino, dei Vignato, ancora insieme alle schiave residue. Non c'erano ancora grandi cantine, perché buona parte del vino puro prendeva la strada di Vicenza e di Verona subito dopo l'ammostatura, anche se molto veniva consumato in loco, e non certo quello difettoso o mediocre.

Le Garganeghe erano considerate un bene prezioso, come è testimoniato da un processo penale del 1555, in cui un certo Michele Dagotto colpì a morte Giovanbattista Vignato scambiandolo per un ladro. La vicenda è ambientata sul Monte di Mezzo. Vignato, quella sera, era uscito con gli amici per “rancurare”, ossia per vigilare le viti di sua proprietà sulla collina. Il gruppo si era poi spostato verso la proprietà di Dagotto coltivata a “viti schiave e figari” per vedere se “qualcuno li dava danno”, visto che erano state colpite dalle grandinate e da due furti. Come raccontò la madre del defunto, “Michele vedendoli che venivano verso il suo... trette d'una frizza, et chiapò detto Zambattista”. Nel processo istruito dai Consoli del Maleficio Berico viene

rappresentata a tinte forti tutta la storia: un sabato sera d'altri tempi, le colline profonde e senza rumori, la compagnia allegra, la voglia d'uva e di fichi e poi la freccia che sibila nel buio e porta la morte al più giovane della compagnia in mezzo alle viti del monte, “mentre luceva la luna come il sole de dì”. Anche la testimonianza del colpevole, presentatosi alle carceri dopo mesi di latitanza, evidenzia a sua discolpa le circostanze attenuanti e il dolore per la morte del “compagno”. Ma il suo cruccio maggiore sembra quello di dover abbandonare “le sue schiave” più che gli affetti più cari, perché già si immaginava di dover lasciare in altre mani le sue viti, forse per sempre, per il bando tremendo ed irrevocabile di condanna che lo attendeva (senz'altro 10 anni di reclusione e L. 1000 di pena).

Un processo di fine secolo, promosso dai parroci della zona che reclamavano il quartese o la decima anche sulle terre “novali” del monte appena dissodate (1582), ci spalanca una finestra sulla realtà agricola del paese. Una schiera numerosa di contadini aveva preso in affitto per



I cippi che delimitano i confini di Vicenza e Verona

pochi denari i boschi di roveri e di castagni o i “vegri” abbandonati; lavorando sodo avevano recuperato quei terreni impervi, o come dicono i testimoni, solo “schiavati”, per riportarli a coltura, in primis a quella cerealicola, piantando pergole di garganeghe e di altre specie di viti (e non volevano certamente accondiscendere ai richiami dei rettori e versare ai preti la parte decimale che reclamavano senza aver mosso un dito).

Quelle rive “vegri, sassose, boschive, spinose, incolte” diventarono, con grande spesa e fatica, dei campi fertili e poi i vigneti delle Taibane, dei Creari, della Carbonara e della Larga. Il processo diede infine ragione ai contadini, perché “non si poteva rubare il sudore e la fatica dei poveri!”.

Il ‘600 gambellarese si aprì con i contrasti feroci tra Verona e Vicenza scoppiati per questione di confini e in particolare per la Campagna comune, acuiti per di più da altre ostilità provocate dai parroci e dai comuni limitrofi. Le sentenze ducali tagliarono in due parti nette il territorio: Gambellara vicentina e Gambellara veronese. Imposta la pace, furono fissati i termini di confine (ne furono posizionati 17 di pietra, pesanti e strategici come fossero dei confini di stato). Ogni comunità si diede di conseguenza il proprio Statuto, pur avendo un numero esiguo di abitanti (in totale circa un migliaio).

Nel panorama degli Statuti rurali della provincia dei sec. XVI e XVII solo quelli di Sorio del 1610 e di Gambellara vicentina del 1621 contemplano norme rigorose sulla viticoltura. Dopo aver disciplinato le feste, le cariche, il ruolo dei saltari, le multe, le colture, i pascoli del piano e della collina, non consentivano alcun tipo di pascolo dove si coltivavano “le viti schiave e garganeghe... mai in tempo alcuno...”.

L’agricoltura, che si era appena ripresa, incontrò un brusco arresto negli anni terribili delle carestie e della peste del 1629/30. I morti a Sorio furono 284, con 7 / 8 decessi al giorno, con i sospetti “sequestrati” e i morti sepolti negli orti e nel campo del Comune alle Pozzette; a Gambellara la peste unì i due Comuni nella stessa catastrofe, mietendo più di 350 anime con il parroco (oltre il 60% della popolazione). Finalmente il prete di Sorio poté registrare con un sospiro di sollievo la “finis pestilentiae” il 20 giugno 1631.

Con la peste crollò a picco la viticoltura (oltre all’agricoltura), ma la vita riprese nelle due “repubbliche” gambellaresi e i notai locali segnalano le garganeghe diffuse in ogni angolo del Monte con le ultime schiave e con altre specie di vitigni neri e bianchi (margane, turbiane, groppelle). L’uva



bianca garganega veniva richiesta per nobilitare la cantina dei conti da Porto di Montorso; tuttavia il vino e l'uva sembrano improvvisamente rarefarsi sulle carte dei notai, sui registri del fisco e degli Estimi di tutto il territorio.

Dopo la peste e le carestie ci fu un lento incremento demografico e per necessità si raggiunsero anche le terre abbandonate del Monte con operazioni continue di “disvegramento”, cioè nuovo dissodamento.

Ormai le garganeghe erano presenti in molte località dei Berici e nei beni dei monasteri di Lonigo, dell'abbazia di Villanova e della Commenda dei Cavalieri di Malta alla Mason. Qui un terribile fattore ex crocifero, don Alvise Sorio, lasciò in un cabreo (il catasto) dettato al proprio notaio forse l'immagine più vivida ed originale dell'agricoltura locale: descrive puntualmente il grande vigneto che aveva impiantato alla Smarà (in prossimità dell'attuale casello autostradale) con 11 “piantà”, 700 oppi “et viti pellose, gambuggiane e negrare; et anco bianche canose, et pignolle (1674)” presenti in oltre sessanta campi.

Negli atti notarili le garganeghe venivano indicate, nel XVII secolo, con il nome di viti delicate, gentili, ma sui registri parrocchiali resta vivo il nome storico dell'uva e del vino. Nei Berici e a Gambellara alcune località erano denominate con il toponimo specifico di Garganeghe, segno evidente della presenza del vitigno. Continua, nel XVII secolo, il recupero sistematico di terre boschive o incolte, di terre aride sulle Coste di confine e sulle colline più lontane, di terreni semipaludosi che venivano bonificati.

Per il XVIII secolo è interessante esaminare le descrizioni delle “caneve” contenute negli inventari notarili. Le cantine, così come le possiamo intendere oggi, si potevano trovare solo nelle ville, nelle grandi fattorie o nei palazzi cittadini. Nelle case dei contadini le “caneve” erano locali precari posti vicino alla stalla o alla cucina. Spesso, addirittura, le botti erano custodite nella stalla o all'interno delle case, in cucina.

Nascono, in questo periodo, veri e propri vigneti moderni sulla collina (le pergole continue) ancorati ad alberi da frutto, prevalentemente peri, ciliegi, meli.

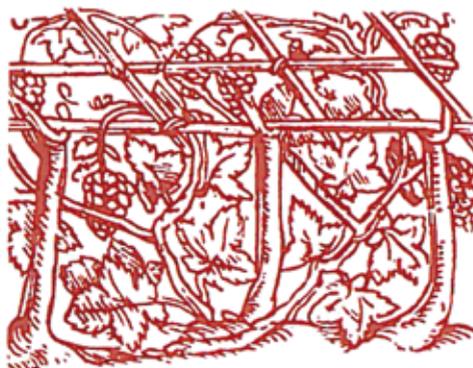
La viticoltura gambellarese della prima metà dell'Ottocento può essere riassunta con alcune parole di Don Andrea Sandri, illuminato professore in Seminario (maestro di Giacomo Zanella) e grande protagonista nella vita sociale e agricola del paese nei giorni furiosi della battaglia di Sorio del 1848 e nell'epica riunificazione dei due Comuni. Per

celebrare la riunificazione delle due Gambellare del 1858 Sandri scrisse due articoli su “Il Berico” dove ricorda che le vendemmie di Gambellara raggiungevano dei profitti notevoli, complessivamente superiori a 120.000 lire. Questo buon risultato andava attribuito prima di tutto al suolo vulcanico, “al grigio tufo che si scioglie al sole e alle piogge e che ingentilisce le uve con i suoi sali e rilascia al vino uno spirito ed un sapore non comune”. Sandri sosteneva inoltre che con l'uva “garganega e colla torbiana commiste e scelte con diligenza si potrebbero compor vini potenti, saporosi, spumanti da non invidiare quelli del Reno, di Madera e di Sciampagna”.

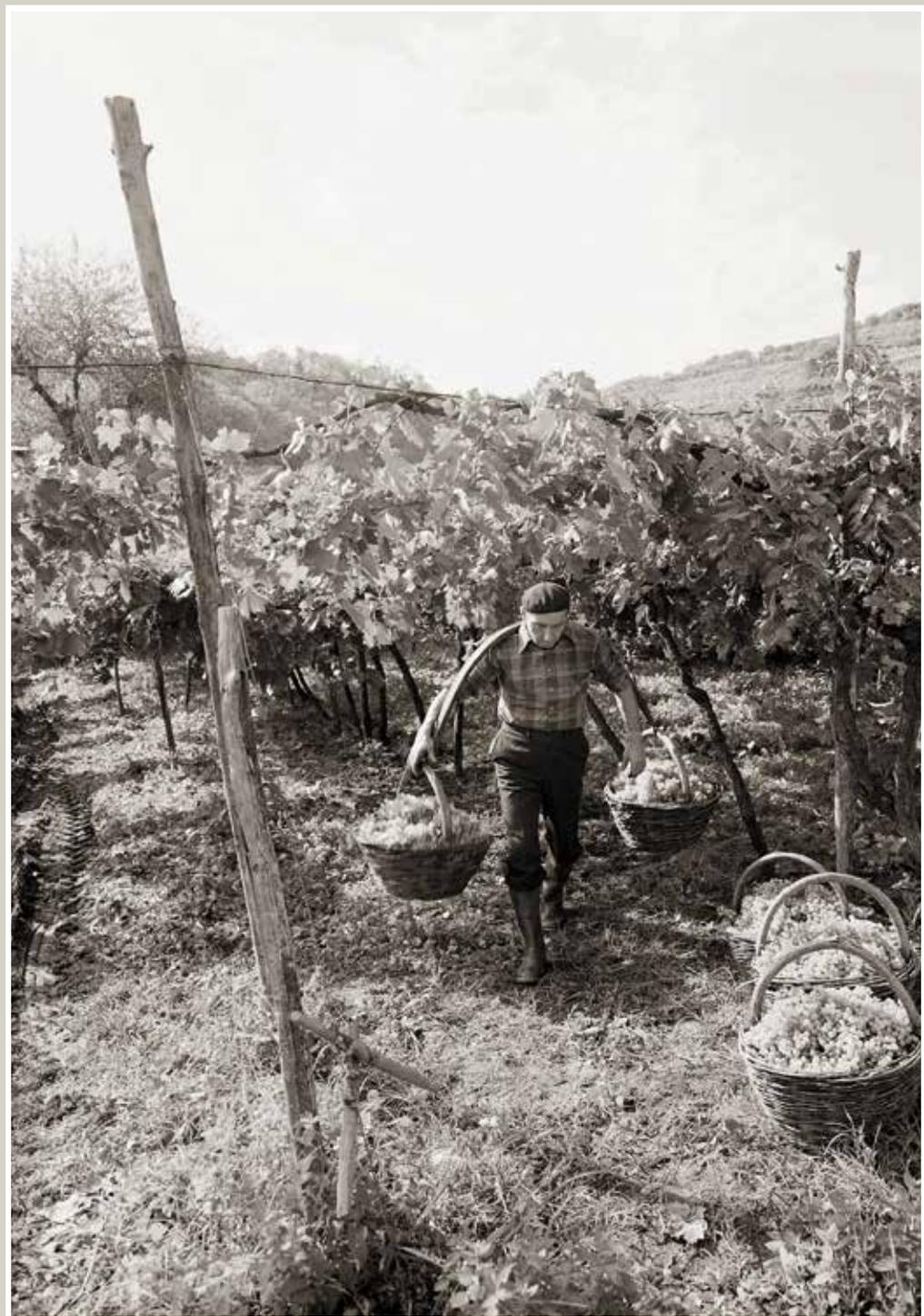
Nella seconda metà del secolo la “peste” dell'oidio e altre infezioni devastanti colpirono le viti di Gambellara, mettendo in ginocchio l'economia e l'eccellenza del vino locale.

Dopo gli anni tremendi della fillossera e della peronospora si affaccia quasi per caso, anche se in un primo momento disprezzato come “bevanda aberrante”, il mediocre vin Recioto, divenuto in poco tempo a Gambellara e soprattutto nella Valpolicella, il vino più famoso e ricercato.

Le soglie del Novecento, gli anni difficili e trepidi della guerra, delle nuove ondate migratorie, della mortale devastazione dei vigneti colpiti ancora dalla fillossera, segnarono a Gambellara, e non solo, la scomparsa temporanea della garganega; la resurrezione fu immediata e frenetica, celebrata da reboanti feste dell'uva, dalla nascita delle cantine sociali e dall'inarrestabile successo delle nuove dottrine agronomiche, come quella conclamata di un solo vino per zona, prodotto da un unico vitigno; per Gambellara, appunto, la Garganega.

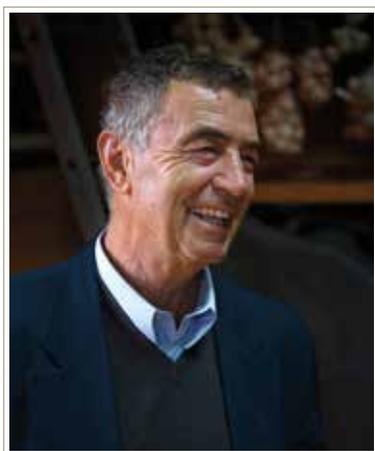


Viti a pergolato (dall'edizione di Basilea 1548 di Pier de' Crescenzi)



Intervista a Giuseppe Zonin, Presidente del Consorzio Tutela Vini Gambellara

di *Alessandra Balestra*



Giuseppe Zonin

Qual è la storia del Consorzio Tutela Vini Gambellara?

Costituito nel 1972, a seguito del riconoscimento nel 1969 da parte del Ministero dell'Agricoltura della Denominazione di Origine Controllata, il Consorzio riunisce viticoltori, vinificatori e imbottigiatori. Sono ben 286 le aziende viticole consortili: 25 vinificano e imbottigliano in proprio mentre le altre 261 curano direttamente i vigneti di proprietà e conferiscono le uve alle due Cantine Sociali di Gambellara e di Alte. Nella nostra zona doc opera ed è associata anche la Casa Vinicola Zonin che rappresenta una delle più importanti realtà vitivinicole private italiane e tra le prime anche in ambito internazionale.

Può fornire un po' di numeri per quanto riguarda la produzione?

Gambellara è una piccola ma prestigiosa Doc, sono poco più di mille infatti gli ettari vitati, quasi interamente collinari, che producono quattro vini tutti a base di Garganega: vini già noti nel 1300 come testimonia Pier Crescenzo nel suo trattato sull'Agricoltura. Nella vendemmia 2012 si sono vinificati 37.467 quintali di uva che hanno prodotto rispettivamente 94.560 litri di Recioto di Gambellara DOCG, 1.785.000 litri di Gambellara, 682.500 litri di Gambellara Classico e 1.980 litri di Vin santo.

Qual è il ruolo della Cantina Sociale di Gambellara?

Essendo il maggior produttore del vino Gambellara, la cantina cooperativa, che raccoglie oltre il 50% delle uve doc, ha un ruolo importante per lo sviluppo vitivinicolo della zona, per la commercializzazione e per la valoriz-





Palazzo Cera, ex municipio e scuola media, ora sede della Biblioteca e del Consorzio Vini Gambellara, restituito alla comunità nel 2004

zazione del prodotto tipico per eccellenza, un bianco elegante e piacevole. Nata nel 1947 da un gruppo di 26 soci fondatori, fu la prima Cantina Sociale del Vicentino ed oggi ha raggiunto una capacità di oltre 16 milioni di litri di vino. Ai soci conferitori la cantina offre servizi di controllo, monitoraggio e assistenza. È impegnata a garantire l'origine e la tipicità del prodotto assistendo con scrupolo i viticoltori già nella fase di impianto del vigneto e nella fase di selezione dei vitigni, soprattutto la varietà garganega, nel pieno rispetto della tradizione.

Quali sono le finalità del Consorzio di Tutela?

Le finalità sono cambiate un po' nel tempo a causa della legislazione comunitaria che ha assegnato incarichi anche ad altri Enti. Inizialmente il Consorzio doveva svolgere diversi ruoli: tutela, controllo, valorizzazione, promozione e assistenza tecnica. Oggi, per volontà della CEE (Comunità Economica Europea) il controllo è passato a

Enti terzi con operatività nazionale per avere una maggior garanzia sia sulla qualità che sulla quantità dei prodotti doc. A noi, quindi, sono rimaste la valorizzazione e la promozione dei nostri vini Doc.

Cosa è stato fatto per quanto riguarda la valorizzazione?

Il primo investimento che abbiamo fatto come Consorzio è stato sulla qualità: per avere successo sui mercati anche internazionali occorre partire dal terroir, raccontando la terra in cui il vino nasce, il suo imprinting e mirare alla eccellenza qualitativa. È stato fatto innanzitutto uno studio sulla zonazione delle nostre colline che ha permesso di ottenere, per il Recioto di Gambellara, la denominazione controllata e garantita, prima docg del Vicentino. Dal 2004 inoltre è in corso una accurata sperimentazione scientifica sul Vin santo e sullo speciale lievito *gambellarensis* per aiutare i nostri viticoltori a riproporre uno dei più rari e tradizionali vini delle nostre terre.



Carro allegorico alla Festa dell'uva

Come vanno le cose in questo periodo di crisi in Italia?

Il mercato contemporaneo dei vini vive una contrazione dei consumi. È risaputo ormai che si beve molto meno, ma si cerca nello stesso tempo un vino che generi maggiori soddisfazioni sensoriali. In Italia negli ultimi decenni i consumi sono drasticamente calati, da 120 litri annui siamo arrivati ai 35 litri pro capite.

Il Consorzio ha quindi pensato di stimolare le esportazioni, per raggiungere i mercati dei paesi che fino a poco tempo fa non contemplavano il vino nella propria tradizione gastronomica e culturale: Cina, Korea, Russia. La piccola dimensione delle nostre aziende viticole impedisce di andare direttamente all'estero, ma stiamo proponendo loro di unirsi in un consorzio per trovare nuovi sbocchi all'estero, con priorità verso i Paesi europei più vicini e più facili da raggiungere.

Nell'ambito della promozione due workshop sono stati portati già a termine con successo dal Consorzio di Gam-

bellara e uno, dove siamo capofila dei quattro consorzi vicentini, lo stiamo organizzando per invitare ed ospitare alcuni importanti buyer stranieri, affinché possano entrare in contatto con le aziende di tutto il territorio vicentino e cominciare così una proficua ed auspicata penetrazione commerciale con l'estero. E ciò sarà fattibile grazie al finanziamento del PSR (piano di sviluppo regionale - fondo comunitario) e all'aiuto concesso dalla Camera di Commercio di Vicenza che ci finanzia con i fondi dell'internazionalizzazione.

Quindi siete rivolti completamente all'estero?

Direi proprio di no. È vero che i nostri sforzi ora sono rivolti all'esportazione, ma non intendiamo abbandonare l'Italia dove è bene consolidare e presidiare le presenze di mercato già acquisite. Abbiamo da poco organizzato, qui a Gambellara, un evento di successo: il Wine Festival, che ha messo in evidenza la qualità, la sicurezza alimentare, il



Carro allegorico alla Festa dell'uva

rispetto della natura e lo straordinario ambiente collinare che intendiamo fermamente tutelare.

Cos'è il Wine Festival e come si svolge?

Come dice il nome, è prima di tutto una festa. La prima serata di apertura, quella del sabato, è presso la sede storica del Consorzio, mentre la domenica prevede un programma itinerante presso le cantine. Non tutte le aziende viticole però sono in grado di offrire una hospitality adeguata; ecco che allora subentra lo spirito di squadra. Le cantine che hanno strutture adeguate per ricevere i visitatori e per fare degustazioni mettono a disposizione gli spazi anche a quelle che non li hanno. È una grande soddisfazione, tutti insieme per tenere alta la bandiera della DOC Gambellara e del Consorzio.

Riuscite a partecipare a fiere internazionali come il Vinitaly di Verona?

Certamente, grazie all'accordo sinergico in atto da anni con la Cantina Sociale, anche un piccolo Consorzio come quello di Gambellara che ha 1000 ettari di vigne, ha la possibilità di offrire agli associati uno spazio espositivo comune ed una vetrina nel più importante wine-show mondiale. Metà dello stand è riservato a noi e metà viene utilizzato dalla Cantina Sociale che rappresenta il 70% dei produttori dell'uva di Gambellara.

Quali sono le vostre manifestazioni locali?

Sono iniziative molto semplici ed efficaci dal punto di vista della promozione, informazione e contatti personali nel territorio. Nei bar delle località vicine (Bassano, Lonigo, Marostica) abbiamo ideato gli "Happy Gambellara": i bar offrono gli stuzzichini ed il Consorzio il vino. Anche in queste città si è ripetuto il successo riscosso dagli "Happy Gambellara" organizzati in passato nei quattro comuni che fanno parte della DOC Gambellara, cioè Gambellara,



La Mostra dell'uva a Gambellara

Montebello, Zermeghedo e Montorso.

Altra iniziativa locale di successo, fino all'anno scorso, è stata la pigiatura "dei picai" del Recioto. Ogni anno a maggio (siamo arrivati quest'anno all'ottava edizione) organizziamo una passeggiata enogastronomica, un programma itinerante tra i colli e le strade dei nostri quattro comuni che vede coinvolte anche le associazioni di volontariato, le pro loco e le amministrazioni comunali. Centinaia e centinaia di persone, moltissime da fuori provincia, arrivano per scoprire il territorio e per assaggiare i nostri prodotti eno-gastronomici.

Come partecipa il Consorzio durante la storica Festa dell'uva di Gambellara?

La festa dell'uva è la festa in assoluto più importante di Gambellara ed ha una tradizione antichissima. Io me la ricordo da che sono nato. A questo appuntamento annuale con la vendemmia, il Consiglio del Consorzio ha

deciso di affiancare il Wine Festival. Si potrebbe pensare che abbiamo mescolato erroneamente la Festa dell'uva con quella del vino, ma d'altra parte uva e vino vanno a braccetto e quindi la Festa dell'uva è diventata anche la Festa del vino, del Consorzio e della Strada. Le cantine rimangono aperte tutto il giorno e il pubblico di appassionati è molto più numeroso, attratto dalle molteplici iniziative legate alla tradizione del Paese. Come ad esempio la mostra dei grappoli di uva garganega dorata, una vera attrazione, che si svolge a Villa Cera. Le autorità, il sindaco di Gambellara e i sindaci dei paesi vicini, premiano sia le migliori uve esposte in ordinate cassette di legno sia i vini di eccellenza, giudicati da tre commissioni di esperti.

In gara concorrono le 4 tipologie di vini: Recioto tradizionale, Recioto spumante, Recioto passito, Gambellara classico. Da produttore quale sono, posso testimoniare che ricevere una medaglia d'oro quale migliore vino dell'annata è motivo di grande orgoglio e ripaga l'appassionato e impegnativo lavoro di un anno per produrre vini "fuoriclasse".



Gambellara. Chiesetta di San Marco

Che rapporto ha il Consorzio con la Strada del Vino Recioto?

Un rapporto ottimo e sinergico, è un gemellaggio che continua a dare buoni frutti sin dal 2000, anno di costituzione della Strada. Abbiamo sempre avuto gli stessi intenti, perché quando si promuove il territorio si promuove anche il vino e viceversa. Grazie a questa collaborazione e al lavoro di squadra programmato, le spese si sono ridotte e di conseguenza ci sono maggiori risorse da investire nelle attività di informazione e di promozione.

Avete in ballo dei progetti in questo periodo?

Sì, un progetto molto importante e fondamentale, è quel-

lo di portare l'acqua sulle colline. Come Consorzio, insieme alla FederDoc e al Comune di Gambellara utilizzando finanziamenti europei, ci stiamo impegnando in questo senso. Il clima sta cambiando e ogni tanto arrivano estati molto calde e siccitose come quella dell'anno scorso: fino ad un certo punto la vigna sopporta bene, ma quando la siccità è eccessiva diventa un grosso problema e la vite va in stress idrico. Riuscire ad assicurare una irrigazione di soccorso alla vigna proprio nel momento del bisogno è importantissimo per permettere la perfetta maturazione delle uve e quindi garantire ottimi vini al consumatore. Il progetto preliminare è già pronto e, se arriveranno i contributi, un domani potremo far arrivare la sospirata acqua in collina nel momento giusto di maturazione dell'uva: questo signifi-

86ª
Festa
DELL'UVA E
DEL RECIOTO
Gambellara

Durante la giornata
di domenica 22 settembre
un trenino fornirà
il servizio trasporto
dai parcheggi
al centro storico

30° Pro Loco
Gambellara

dal 19 al 22
Settembre 2013

ca migliorare la qualità e garantire il reddito ai viticoltori che a volte vedono vanificato il loro lavoro a causa dei fattori climatici e della siccità.

Un altro progetto è quello delle barchesse di Villa Cera che il Comune ha appena ristrutturato. Il Consorzio si propone di spostare lì la propria sede, con l'aiuto del Comune, e arredarne i locali. Con la presenza in questa ala si potrà anche garantire un controllo della storica villa, ex sede comunale ed ora biblioteca.

Le Barchesse di Villa Cera e la nuova sede del Consorzio di Tutela Gambellara potrebbero benissimo ospitare al proprio interno anche una enoteca aperta nei fine settimana, magari gestita da un giovane volontario che verrebbe aiutato nella fase di avviamento. E perché no? Sarebbe an-

che il posto ideale per organizzare molti eventi ed iniziative consortili o di altre Associazioni territoriali, ma questo è un ulteriore progetto che stiamo analizzando e che speriamo possa andare in porto presto.

Ernest Hemingway diceva che *il vino è uno dei maggiori segni della civiltà nel mondo*. Ebbene, l'aspirazione del Consorzio di Tutela è di continuare a tramandare questi segni di civiltà e testimoniare il valore del mondo rurale legato alla produzione del vino doc di Gambellara.

Intervista a Carlo De Biasi, Chief agronomist di Casa Vinicola Zonin

di Alessia Scarparolo



Carlo De Biasi

Carlo De Biasi è nato a Trento nel 1968. Dopo aver conseguito un diploma enologico e una Laurea in Scienze Agrarie, ha iniziato la sua carriera lavorando con l'Istituto vitivinicolo di Michele all'Adige, dove ha curato progetti di zonazione vitivinicola, fondamentali per la comprensione del delicato rapporto tra la qualità del vino e le potenzialità del terroir. Questa abilità specialistica gli è stata totalmente riconosciuta ed apprezzata, quando gli è stato conferito il Premio Internazionale G. Morsiani per l'Enologia e la Viticoltura. Nel 1999 ha assunto il ruolo di Chief Agronomist di Casa Vinicola Zonin: questa destinazione professionale molto "naturale" gli ha dato nel tempo l'opportunità di lavorare in varie tenute e territori, affrontare e studiare diverse situazioni di viticoltura, sempre concentrandosi sulle pratiche sostenibili. Lo scorso aprile De Biasi è stato premiato dai giudici di The Drinks Business Green Awards con il riconoscimento di Green Personality of the Year. Il Drinks Business Magazine definisce i Green Awards come „il programma più importante del mondo per aumentare la consapevolezza sulle questioni ambientali nel settore del beverage, riconoscendo e premiando coloro che sono in prima linea nel campo della sostenibilità e delle cure ambientali“.

Che cos'è la zonazione?

La zonazione è lo studio di tutti quei fattori naturali che entrano in gioco per determinare la qualità dei vini. E' lo studio dei suoli, del clima e di come questi influenzano o caratterizzano il vino che si ottiene in un determinato ambiente. La zonazione studia quindi l'interazione tra il vitigno, il suolo e il clima in generale.

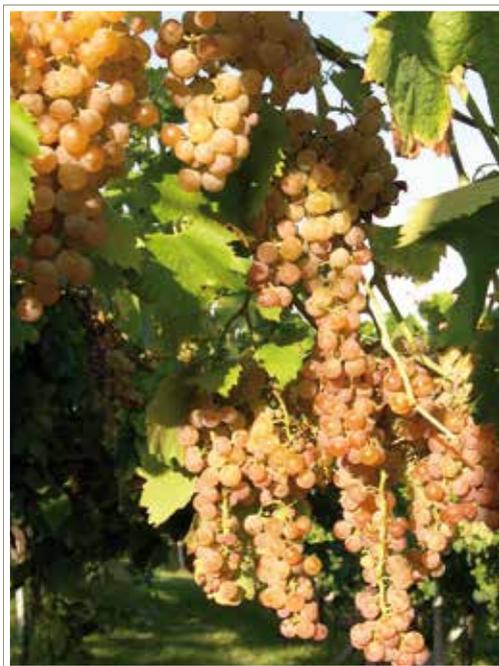
Cosa mi può dire delle sue esperienze di zonazione a Gambellara?

Ho seguito la zonazione a Gambellara soprattutto da un punto di vista applicativo. Professionalmente mi sento un "zonatore nato" viste le mie molteplici esperienze acquisite prima a livello universitario nell'ambito dello studio di zonazione dell'Istituto di San Michele all'Adige e successivamente in attività di zonazione in Val di Cembra, in Valle dell'Adige, in Trentino (perchè sono di origine trentina) e nelle Valli dell'est veronese (Mezzane, Illasi). Da un decennio, sotto la supervisione del Consorzio di Tutela Vini Doc Gambellara, in collaborazione con le cantine cooperative della zona e presso la Casa Vinicola Zonin, è iniziato il lavoro di zonazione diretto dal prof. Tomasi dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, che ha voluto, vista la variabilità di suoli, di esposizione e di altitudine delle colline gambellaresi, caratterizzare la produzione ottenibile in questi siti diversi. Dopo il primo screening climatico e pedologico sono state individuate 8 unità vocazionali e omogenee che si caratterizzano per la stessa tipologia di suolo e, grossomodo, per lo stesso microclima. Si parte dal presupposto che l'uva Garganega coltivata all'interno di una certa unità vocazionale abbia di base la stessa caratteristica; sarà poi il viticoltore, la sua esperienza di uomo di vigna, a incidere in maniera più o meno diretta sul risultato. Le unità vocazionali individuate nel territorio doc di Gambellara sono: Pianura alluvionale, Chiampo, Selva,

Vecchia cava di basalto colonnare a Gambellara. Archivio Gabriele Tombesi, 1972



Creari, Taibane, Faldeo, San Marco e Monti di Mezzo. Ciascuna area risulta omogenea per caratteri morfologici (esposizione, pendenza, altitudine, etc.) e pedologici (origine suoli, profondità, tessitura, ph, etc.). Per alcuni anni, all'interno di queste unità, abbiamo selezionato dei vigneti e li abbiamo seguiti nelle loro fasi vegetative, fasi fenologiche e produttive; è stata studiata inoltre la potenzialità idrica dei suoli e lo sviluppo degli apparati radicali della vite. Un aspetto molto interessante ha riguardato lo studio delle escursioni termiche lungo i versanti collinari. Infatti, soprattutto per i vitigni bianchi, l'escursione termica tra il giorno e la notte è importantissima in quanto caratterizza molto l'aspetto olfattivo, in particolare i profili aromatici dei vini. Proprio la possibilità di vinificare separatamente le uve provenienti dalle diverse aree, di degustarne i vini prodotti e di analizzarne i profili aromatici ha permesso di differenziare i caratteri dei luoghi di provenienza. In sintesi, si può dire che il vino prodotto dalle uve coltivate al Giangio sarà diverso da quello della Valle di Mezzo piuttosto che da Faldeo o Creari. Questo non significa però che un'uva sia migliore dell'altra, ma solo che un'uva, a parità di varietà, ossia la Garganega, ha una caratterizzazione sensoriale, di profumi, di sapore diversa da quella della zona limitrofa. Quando si parla di zonazione, pertanto, deve essere ben chiaro che non si tratta di una classificazione di qualità o di bontà delle zone, ma è una caratterizzazione della tipologia di vino che si può ottenere nelle diverse zone.



La zonazione può essere considerata uno strumento di tutela e valorizzazione del territorio?

Assolutamente sì! Tant'è che già dagli anni '90 alcuni comuni del Trentino utilizzano lo strumento della zonazione anche per i piani regolatori comunali in modo da valorizzare e preservare aree che presentano una vocazione vitivinicola importante. Conoscendo quindi le potenzialità delle diverse zone, una amministrazione comune può tutelarne la produzione fondamentalmente con regolamenti specifici. Anche nel caso della zonazione di Gambellara il prof. Diego Tomasi ha posto l'accento sul ruolo della zonazione quale strumento di tutela del paesaggio contro la sua banalizzazione.

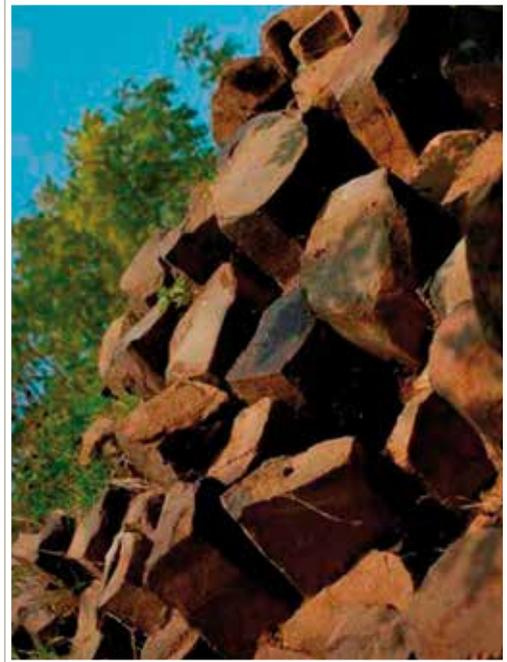
Lei ha ricevuto a Londra il riconoscimento di Green Personality of The Year. Come si traduce l'impegno

della Casa Vinicola Zonin nella viticoltura sostenibile?

Abbiamo iniziato nel 2008 a lavorare assieme ad altre 4-5 cantine importanti nazionali (sviluppando un progetto insieme all'Unione Italiana Vini) per individuare delle pratiche vinicole che fossero sostenibili, che andassero incontro al rispetto dell'ambiente per la produzione delle uve. Con il supporto del comitato tecnico scientifico abbiamo individuato una serie di pratiche sostenibili da adottare nel vigneto a difesa della vite come:

- a) la gestione delle concimazioni organiche per mantenere la fertilità dei suoli (sovescio con leguminose, utilizzo delle vinacce, etc.);
- b) la gestione razionale dell'irrigazione di soccorso;
- c) la riduzione dell'uso di agrofarmaci tramite l'utilizzo di irroratrici a recupero, etc.

Tutte queste attività sono state per anni sperimentate nelle aziende della famiglia Zonin dislocate nelle sette regioni italiane a maggior vocazione vitivinicola: Veneto, Sicilia, Toscana, Puglia, Piemonte, Lombardia e Friuli. Le esperienze maturate sono state condivise e più volte discusse all'interno del nostro gruppo tecnico Zonin formato da 32 fra enologi ed agronomi. Grazie a questo percorso mirante alla protezione dell'ambiente e delle risorse abbiamo ottenuto, proprio in questi giorni, la certificazione di vino sostenibile rilasciata dall'ente internazionale Det Norske Veritas sui primi vini da noi prodotti seguendo il protocollo delle pratiche sostenibili. Nei prossimi anni gli studi riguarderanno le pratiche sostenibili di cantina e successivamente ci concentreremo sulla biodiversità. Al momento, nelle tenute della famiglia Zonin, siamo attenti a preservare la flora spontanea, a praticare la viticoltura solo nelle zone a maggior vocazione, ad avere delle colture a rotazione, a mantenere la fauna selvatica della zona, a provvedere alla regimazione idrica delle acque superficiali anche attraverso l'uso di essenze che mantengono integri gli argini dei fossi, come le ginestre e i corbezzoli. In certe terre abbiamo intrapreso un'azione importante di rimboschimento, favorendo quindi la fissazione dell'anidride carbonica emessa. Uno degli aspetti che ci sta più a cuore è il recupero delle acque piovane ai fini irrigui. Nel Sud Italia sono stati realizzati impianti di irrigazione necessari, in alcune annate, per mantenere la qualità delle nostre produzioni. Due sono i laghetti recuperati in Sicilia e in Toscana per la raccolta delle acque



Basalto colonnare

piovane invernali, utilizzate poi a fini irrigui, soprattutto nei mesi di luglio e agosto, nel corso della stagione vegeto-produttiva. In sintesi, la Casa Vinicola Zonin è partita da un progetto iniziale e poi, anno dopo anno, ha aggiunto un tassello ed altri ne aggiungerà in futuro perchè il rispetto dell'ambiente fa parte della cultura e della filosofia del nostro Presidente Gianni Zonin e dei suoi figli Domenico, Francesco e Michele che lo affiancano nella conduzione dell'Azienda come Vice Presidenti. Io e i miei colleghi tecnici lavoriamo ogni giorno nella vigna e viviamo a contatto con la natura, ci sentiamo parte integrante di essa; per questo si è sviluppato in noi un sentimento di protezione e di tutela ambientale che stiamo travasando con buon senso al nostro modus operandi quotidiano.

È esattamente questo modo di lavorare che è stato riconosciuto prima a livello nazionale e poi a livello internazionale con un premio conferito a Londra alla mia persona in qualità di responsabile del progetto, ma che ha inteso premiare anche la Casa Vinicola Zonin per l'impegno dimostrato nel campo della sostenibilità e nel rispetto e tutela del territorio. Essere Green Personality of the Year a livello internazionale onora me, i miei colleghi e la famiglia Zonin e ci gratifica per gli sforzi che quotidianamente compiamo per produrre vini di sempre più elevata qualità, salvaguardando nel contempo l'ambiente.

Quali sono gli obiettivi futuri, a livello tecnico, della viticoltura di Gambellara?

Innovare nella tradizione, questo è il nostro obiettivo. Vogliamo valorizzare ancor più l'uva autoctona di Gambellara, la Garganega, che da secoli si coltiva con passione e competenza nelle colline e nei terreni vulcanici di questa zona doc. Partendo dai risultati della zonazione abbiamo individuato alcuni vigneti allevati a spalliera nei quali applichiamo due protocolli di lavoro, nati dalla nostra esperienza, per esaltare le caratteristiche qualitative della Garganega in questi ambienti. Di anno in anno siamo sempre più soddisfatti. Il lavoro che facciamo si prefigge anche lo scopo di diventare fondamentalmente un laboratorio per i viticoltori della zona. Noi organizziamo una serie di riunioni tecniche durante l'anno con i viticoltori di Gambellara, che conferiscono le uve alle cantine Zonin, per discutere di argomenti tecnici di attualità e di innovazione.

Come giudica la vendemmia di quest'anno?

A livello qualitativo i vini della vendemmia 2013 presentano un ottimo profilo aromatico, dovuto al fatto che l'uva è maturata nel periodo con ottime escursioni termiche giorno - notte, e con una buona acidità, fattori che garantiscono al vino eleganza, ma anche longevità.

Da agronomo ricorderò l'annata 2013 per alcune situazioni climatiche eccezionali: il germogliamento dell'uva Garganega è avvenuto in ritardo rispetto alla media degli ultimi anni ma, complice l'innalzamento termico registrato i primi giorni di aprile, l'epoca è risultata la medesima per tutte le varietà; in merito alla fertilità delle gemme si è registrata una percentuale di germogliamento (numero gemme germogliate/numero gemme totali) inferiore alla media degli anni passati; dal punto di vista climatico la fine del 2012 e l'inizio del 2013 sono stati caratterizzati da una forte piovosità che nel periodo settembre 2012 – maggio 2013 ha raggiunto in media i 1322 mm cumulati. Il dato che maggiormente impressiona sono i 20 giorni ininterrotti con pioggia registrati nel mese di maggio, il doppio della media degli ultimi 20 anni; con tali premesse c'era qualche perlessità circa la bontà della raccolta. Ma la stagione è poi proseguita regolare e la vendemmia è iniziata senza problemi a metà settembre con splendide giornate di sole caldo. Le uve di collina si presentavano spargole e perfettamente sane, ciò che ha permesso di raggiungere un ottimo grado di maturazione.

Assaggiando i vini di Gambellara, cosa dovrebbero dirci di questa terra?

Secondo me i vini di Gambellara ci trasmettono sincerità e sono fedeli testimoni di questa terra che come poche aree viticole al mondo si caratterizza per essere di origine vulcanica (rocce basaltiche).

Come si caratterizza il Gambellara, ossia si sente la mineralità tipica dei vini vulcanici?

Il suolo di Gambellara, avendo una base vulcanica, dona ai vini una mineralità e una sapidità superiore rispetto ai vini che nascono sui terreni calcarei o alluvionali. Questo è senza dubbio l'elemento caratterizzante e distintivo dell'eccellenza del Gambellara DOC.



Gambellara: una storia che risale ai Longobardi

Alfredo Pelle

Sono ancora verdi i filari, ordinati e ben tenuti, dei vigneti di Gambellara. Ancora si intravedono, nel verde, grappoli dorati di Garganega, dal dolce profumo, ancora si stanno raccogliendo questi doni per produrre poi un bianco di gran classe, il Gambellara, appunto, le cui uve sono presenti anche a Montecchio Maggiore e Montebello, in una piccola valletta, la Selva, che sembra dipinta da quanto è bella.

Qui si produce solo vino bianco, dal profumo intenso e fruttato, dal sapore asciutto, delicatamente amaro-gnolo, dalla giusta acidità (i gourmet dicono che “tiene” bene anche il baccalà alla vicentina, piatto non certo lieve), il Gambellara, anche nella versione “classico”, oltre ad un Recioto, fermo e Spumante, che stupiscono per la loro precisa armonia in bocca, ove sentirete un leggero sapore di passito.

Ma c'è di più: qui il Vin Santo ha già ottenuto la DOC, unico in Veneto, testimone di un tempo antico, dal profumo persistente, dal sapore dolce, vellutato, compagno ideale di pasticceria secca, ma anche di terrine di cacciagione e di formaggi erborinati. Di colore ambrato, ha profumo intenso e fragrante con netto sentore di uva passa.

Da sempre votata alla produzione di uva garganega, Gambellara ha terreno dotato di una naturale fertilità chimica, potassio e magnesio, che danno al frutto

quella ricchezza di zuccheri e di sostanze aromatiche, elementi caratterizzanti del vino.

Il Gambellara è vino dal colore giallo paglierino tenue e brillante, ha profumo fresco, delicato, con lieve fragranza di fiori di sambuco, sapore asciutto e vivace con un piacevole fondo amaro-gnolo che ricorda la mandorla.

Molto attivo è il “Consorzio tutela vini Doc Gambellara”, nato nel 1970, ora con oltre 400 soci di cui 24 produttori autonomi. È, in questo, una delle tre zone caratteristiche della vite vicentina, insieme a Breganze e i Colli Berici, e ha una Doc fra le prime italiane.

Accanto a questa struttura se ne affianca un'altra, fra le prime in Italia: l'Associazione Strada del Recioto e dei Vini Gambellara DOC. L'Associazione avvia, in autunno, una serie di iniziative di promozione per il consolidamento e la ulteriore penetrazione dell'immagine in Italia dei vini di Gambellara, dei prodotti agro-alimentari tipici del territorio. Perciò, oltre ai vini, si sono presi in considerazione formaggi, olio d'oliva, salumi, frutta biologica, dolci la cui presenza o produzione nel territorio di Gambellara è significativa. La manifestazione settembrina, Gambellara Wine Festival, vede degustazioni guidate con i produttori, laboratori del gusto sia con dolci di pasticceria che con i formaggi erborinati della zona (nella Riviera Berica vi è importante



MENÙ
DELLA TRADIZIONE
gastronomica gambellarese

Taiadele in brodo
Minestron coi fasoi
Polenta e renga
Polenta e osei
Cavreti de Gambellara
Ovi e sparasi
Ovi e tanoni
Sagrin de Sorio

DOLCI

El Brasadelo
Torta Margherita
Fritole
Crostoli

VINI

Gambellara
Recioto
Vin Santo



produzione di erborinati di capra), mostra dell'uva ed un itinerario enologico e turistico "Andar per cantine". Interessante è il lavoro svolto da una commissione formata per modificare il disciplinare della produzione del Recioto, d'intesa con i Funzionari della Regione Veneto, per caratterizzare ulteriormente questo prodotto straordinario, prevedendo diverse rese per ettaro, periodi d'appassimento più lunghi, delimitando la zona di produzione alle sole zone collinari più vocate. In collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano si intende giungere alla valorizzazione del terroir per ottenere un vino che ha già una lunga storia alle spalle.

Accanto a questo un altro progetto sta prendendo corpo in modo vivace: quello di riportare il Gambellara Vin Santo Doc (l'unica Doc del Veneto per quanto attiene il Vin Santo) ai fasti che gli competono. È stato in parte trascurato dai produttori, in questi ultimi anni, anche a causa del miglioramento qualitativo del Re-

cioto. È in corso ora una inversione di tendenza e il Consorzio ha fatto propria la necessità di avviare una sperimentazione per differenziare maggiormente il Vin Santo dal Recioto tranquillo, ricercando tecniche culturali, metodi di appassimento, di pigiatura e di affinamento tipiche della secolare tradizione del Vin Santo di Gambellara.

Insomma una zona che sta muovendosi con grande professionalità, competenza e amore per ottenere vini eccellenti, così come erano già conosciuti da Aureliano Acanti che in un poema del '700 parlando del vino di Gambellara dichiara: *"...questo arcisaluberrimo vino, chiaro, limpido, brillante"* e conclude dicendo *"Oh mille volte benedette e cento/ e cento, e mille ancora/ quelle belle colline!"*

Se le vedesse ora linde, ordinate, coperte da una serie di giardini che degradano dalle composte cime ed in autunno si tingono di un color ruggine da restare incantati!



Il Vin Santo nella storia

di Luigi Zonin



Il Vin Santo dell'Azienda agricola Virgilio Vignato

Prima del Settecento il Vin Santo non viene mai menzionato. La prima seria indagine moderna sul Vin Santo la condusse il fiorentino Cosimo Villifranchi nel 1773: ne illustrò prima minuziosamente il ciclo di produzione, assegnando poi correttamente la nascita alla Marca Veronese dove aveva radici antiche.

Santo o pretto (puro), vino dei Preti, vino Natalino o Pasquale, vino forzato o piccoletto ... tutti i nomi presentano lo stesso percorso, soprattutto nel centro-nord. Il vino aveva piccole ma significative varianti date dalle uve del territorio, dal diverso ciclo di appassimento e del suo invecchiamento in caratelli (piccole botti) di castagno, di quercia, perfino di moraro (gelso), ovunque con sfumature appena percettibili, che però incidevano alla fine sul profumo, sul colore e sui sapori.

Si legge in molti contratti agrari dell'epoca che i padroni si aspettavano di ricevere dai fittavoli un cesto di "uva sicca" (appassita) schiava o garganega come onoranza insieme all'affitto e che qualche nobile prescriveva ai suoi eredi testamentari di fornire alle sorelle monache "vita natural durante" una certa quantità d'uva garganega da "appiccare per l'invernata", quindi per loro uso alimentare o per quello delle consorelle.

Ma non c'è dubbio che l'uva appesa alle travi con fili o stesa su graticci di canne era destinata al più nobile dei nostri vini.

Riscontro che le prime menzioni del Vin Santo veronese risalgono al 1714: era conservato nel palazzo dei nobili Guarienti in città e si trovava pure all'osteria del Borghetto di Valeggio, dove peraltro venne stimato L. 50 al "brento" (0,5 era invece il valore di un vino mediocre, come il piccolo o "graspia").

Si trovava poi nelle cantine cittadine dei Montanari e in Valle d'Alpone a Monteforte, Roncà, Terrossa e a Brogno-ligo; le più fornite erano le cantine del palazzo vescovile

Il Vin Santo di Gambellara

Gambellara Soc Agr Coop Gambellara Vin 1999 "Piccolo"



e dello speciale Martini con quasi 9 hl.; non ci sono riscontri uguali per Gambellara, se non per la sua frazione di Terrossa, ma se ne scorgono in ogni caso “due vezoli” nella canonica di Sorio.

Nel territorio vicentino allora si produceva parecchio Vin Santo, in aperta concorrenza con i costosi passiti di Cipro e di Candia (basta scorrere il “Roccolo” di Aureliano Acanti per rendersene conto) e diversamente da Verona qui viene indicato come “torchiato, piccolito” ed altro ancora. Sulla Riviera Berica e in altre “caneve” di Vicenza lo ritroviamo conservato nelle famose “boze nere”, indicato sempre con il nome di “torchiato” o come “vino di granaio”.

Nel 1745 un notaio, che era vissuto a lungo a Gambellara, seguì una delicata vicenda giudiziaria di un suo compaesano di Montecchio: per sciogliere il nipote dall’obbligo della ferma incautamente sottoscritta, questo signore si presentò alla caserma di Verona con “18 fiaschi di Vin Santo e 4 fazzoli di seta per il colonnello” e ottenne di riportarlo subito a casa.

Il celebre professore bolognese Filippo Re ha lasciato una testimonianza singolare sul mondo agricolo del regno d’Italia napoleonico, frutto delle sue accurate corrispondenze con amici ed esperti regionali, che poi pubblicava sugli “Annali dell’agricoltura del Regno d’Italia” (1809-1814). Nel questionario inviato da Filippo Re balza agli occhi un quesito piuttosto insolito e specifico sul Vin Santo, cui molti risposero in forma dettagliata. Dalle risposte si desume che il Vin Santo aveva preso ovunque il posto dei costosi passiti “forestieri ... come il Cipro e Malaga” e di solito gli interlocutori del professore raccontano tutto il percorso di questo vino speciale, dall’uva al fiasco, che veniva denominato per lo più Santo da Bolzano alle Marche. Nella vicina valle del Chiampo e ad Arzignano si faceva il Vin Santo con l’uva “marzemina, con la turbiana e la garganega”, ma veniva chiamato impropriamente “Picolit o picoleto”.

Si può sostenere che per tutto il ‘6/700 il Vin Santo si era affermato come il più quotato passito dell’area tosco-veronese. A Gambellara, anche veronese, era il fiore all’occhiello della cantina dei fratelli Framarin delle Fratte e dei Cera di Borgolecco; questi ultimi si divisero tra il 1824/26 e gli inventari della forzata spartizione comprendevano tra le derrate di casa “vino da granaro, ossia Torchiato, vezzotti tutti scemi otto”, oltre ad un cospicuo quantitativo di uva ancora appiccata e del mosto ottenuto

da una recente pigiatura invernale.

Verso la metà dell’Ottocento e nei decenni successivi il Vin Santo scompare quasi del tutto dalle carte notarili e forse la produzione si era fortemente rarefatta per le sciagure che colpirono la nostra viticoltura (dall’oidio alla fillossera). Si tornò poi a parlare di viti e di Vin Santo, nonostante gli insuccessi e l’arretratezza dell’enologia italiana conclamate nelle varie esposizioni mondiali e nazionali.

Non è facile spiegare questo progressivo declino del Vin Santo, che pur tuttavia rimase vivo in molte case rurali e nelle feste paesane, nelle buone trattorie, ideale nei momenti di ospitalità; credo che questo appannamento sia da imputarsi al crescente successo del Recioto, che seguiva in effetti lo stesso percorso, poi alla contemporanea scomparsa di molti altri passiti di moda di cui era il contraltare, un fenomeno dovuto anche ad altri fattori storico-sociali e di marketing.

All’inizio del Novecento l’accademico Perez rilanciò il “Recchiotto” appena nato, lodò senza retorica il Santo delle buone trattorie e ricordò con simpatia Gambellara che produceva allora il miglior “torbolino” del Veneto!

Negli stessi anni d’inizio Novecento Giulio da Schio, titolare a Costozza con i fratelli della più quotata cantina vicentina, ispezionò per incarico della Provincia diverse cantine gambellaresi e beriche che non lo lasciarono del tutto soddisfatto, soprattutto per l’igiene e la lavorazione dei mosti: ma dal quadro critico e desolante con cui stigmatizzò la situazione, volle escludere il torcolato di Breganze e i vini di Gambellara. Segnalò tra questi il vino “messo in bottiglia... che riesce spumante per l’estate” (il Recioto) e decantò le virtù del Vin Santo che comprò subito e fece esaminare nel laboratorio dell’azienda.

El brasadelo, dolce tipico di Gambellara



Ecco il segreto del Vino Santo Doc di Gambellara

di *Piera Genta*

Un lievito autoctono “*Zygosaccharomyces Gambellarensis*” lo rende unico e raro.

Quando si parla di Vin Santo subito viene in mente quello toscano, ma se è vero che in questa regione si producono numerose doc è altrettanto vero, come ricorda il prof. Mario Fregoni, che un tempo la produzione del Vin Santo era diffusa ed estesa in tutte le regioni italiane.

In Veneto, nella zona di produzione del Recioto di Gambellara, si produce l'unico Vino Santo DOC della Regione e uno dei tre DOC italiani - gli altri sono del Trentino e della Toscana - della famiglia “vini dolci passiti”.

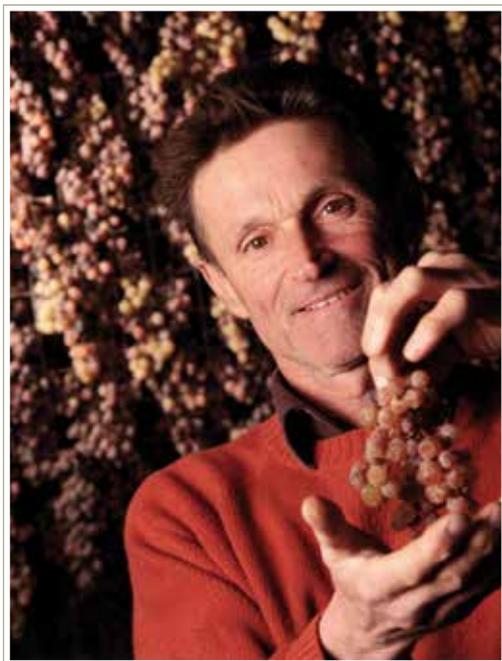
Ci sono varie teorie sull'origine di questo nome. I senesi citano un frate francescano che nel 1348 curava le vittime della peste con un vino che era comunemente usato dai confratelli per celebrare Messa e subito si diffuse la convinzione che tale vino avesse proprietà miracolose. Da qui la definizione di “vino santo”. Un'altra versione (sempre toscana) fa risalire questa parola al Concilio di Firenze del 1439 quando il metropolita greco Giovanni Bessarione proclamò, mentre stava bevendo questo nettare: “Ma questo è il vino di Xantos”, riferendosi ad un vino passito dell'isola greca di Santorini. I suoi commensali, che avevano confuso la parola “Xantos” con “santo”, credettero che egli avesse scoperto nel vino qualità degne di essere definite “sante”. In ogni caso, da quel momento il vino da Messa fu chiamato Vin Santo.

Riconosciuto come doc dal 1969, oggi è oggetto di un progetto di studio iniziato nel 2004 dal Consorzio Tutela vini doc Gambellara in collaborazione con l'Università di Verona. Il lavoro degli studiosi dell'Università si è svolto monitorando le uve per tre anni nei fruttai delle dieci aziende socie del Consorzio: Dal Maso Luigino, Az. Agr. Cavazza D&F.Ili, Sordato Lino, Vignato Virgilio, Cantina di Gambellara, La Biancara di Angiolino Maule, Cantina Colli Vicentini, Az. Agr. Pieriboni Adriano, Az. Agr. La Vigna e Casa Vinicola Zonin.

Capofila del progetto è il produttore Angiolino Maule, che del Vin Santo serba ricordi preziosi sin dall'infanzia, e che sostiene si debba ritornare a farlo come 150, 200 anni fa. “*Nel corso del tempo - spiega Angiolino Maule - il nostro Vin Santo aveva perso parte delle caratteristiche originarie e molte vinsantiere erano in disuso. Questo non ci sembrava accettabile. Le 10 aziende quindi si sono impegnate a dare nuovo impulso alla produzione di questo passito per riscoprire e rilanciare l'unicità e la rarità del nostro Vin Santo, una prelibatezza della tradizione dei viticoltori di Gambellara*”.

La produzione è e rimane un'arte di pochi. Durante la raccolta dell'uva vengono selezionati i grappoli che hanno raggiunto il giusto punto di maturazione e che devono avere una struttura spargola per poter affrontare il lungo periodo di appassimento in locali ben aerati, appesi al soffitto tramite spaghi a misura di braccia annodati nella tradizionale forma di “picai”. La spremitura avviene nei mesi di marzo-aprile quando gli acini hanno perso gran parte del loro contenuto in acqua; per disciplinare la resa massima delle uve deve essere inferiore al 40%, ovvero da 100 chilogrammi di uva non si possono ricavare più di 40 litri di Vin Santo. Il nettare ottenuto viene trasferito in caratelli di dimensione e di essenze diverse a seconda della tradizione aziendale, chiuso ermeticamente e conservato nelle vinsantiere (locali con escursioni termiche di rilievo come granai, porticati, solai) per un periodo minimo di affinamento di tre anni dalla data della vendemmia.

Il periodo più fiorente per il Vin Santo è stato a cavallo tra fine Ottocento e inizio Novecento. Progressivamente la produzione è andata riducendosi a favore del Recioto di Gambellara. Per mantenere viva la tradizione ed evitare le confusioni tra i due vini prodotti con lo stesso metodo e ottenuti dalla stessa uva bianca Garganega, il Consorzio ha intrapreso nell'ultimo decennio un percorso di miglioramento e di riscoperta del prodotto con l'adozione di un disciplinare più restrittivo di quello della doc stessa.



Angiolino Maule, proprietario della cantina La Biancara e presidente dell'Associazione VinNatur



Franco Cavallon, direttore del Consorzio Tutela Vini Gambellara

L'Università di Verona, alcuni anni fa, annunciò la scoperta, resa nota nella prima fase di sperimentazione dai professori Roberto Ferrarini e Sandra Torriani, che a rendere unico il Vin Santo di Gambellara è un lievito, mai catalogato prima, unico nella sua tipologia, denominato *Zygosaccharomyces Gambellarensis*, nome scelto per legarlo indissolubilmente al territorio di origine. Tale ceppo di lievito autoctono, selvaggio e non commerciale, è responsabile della fermentazione del Vin Santo di Gambellara ed è in grado di conferire al vino caratteristiche peculiari regolando le elevate concentrazioni di zucchero e di alcol.

Il Vin Santo viene considerato una "chicca" per estimatori non solo per le note gustative che si ravvisano in alcune bottiglie, ma anche per i volumi ridotti in cui viene prodotto: "La produzione nel 2012 si è attestata sui 19,68 ettolitri, per un totale di 5240 bottiglie. Queste esclusive bottiglie, dal contenuto di 375 ml, sono oggi il frutto della passione di pochi produttori - afferma Fran-

co Cavallon, direttore del Consorzio Tutela Vini Gambellara. *La quantità di uva impiegata, una selezione dei migliori e più vecchi vigneti collinari della zona doc, non può superare i 62 quintali per ettaro coltivato. La resa massima delle uve in vino deve essere inferiore al 40%, ovvero da 100 chili d'uva non si possono ricavare più di 40 litri di Vin Santo.*"

VIN SANTO

Nettare prezioso, un vino che si può definire da collezione per la produzione limitata, dal colore giallo oro intenso tendente all'ambrato, profumo di frutta matura e sentori di fichi, datteri, carrube, mandorla e frutta secca, di miele e di leggera vaniglia. In bocca, sapore intenso, dolce-non dolce, persistente, caldo e morbido, di gran corpo e con leggero retrogusto amarognolo tipico del vitigno Garganega. È ottimo da meditazione; può essere abbinato a formaggi stagionati, al paté di fegato d'oca o a fine pasto con la biscoetteria secca o con il brasadelo, semplice dolce secco del vicentino.







Quattro incontri dedicati alla memoria di Demetrio Zaccaria

La Biblioteca “La Vigna” ha dedicato tutte le attività del mese di novembre al ricordo del suo fondatore Demetrio Zaccaria nel ventesimo anniversario della morte.

Venerdì 8 novembre è stato presentato il volume “Il riso delle Abbadesse” di G. Cattelan, G. Cristiani, G. Dal Lago e B. Dalla Vecchia, recentemente pubblicato da Editrice Veneta con il contributo di Veneto Banca e dedicato a Sante Bortolami, primo presidente del Centro Meersseman. La presentazione ha permesso di approfondire il tema della produzione risicola non solo a Grumolo delle Abbadesse, ma nell'intera Pianura Padana, grazie al contributo di alcuni esperti e studiosi: Mauro Pasquali, presidente di Slow Food Veneto, Giulio Cristiani, studioso del Centro Meersseman, Edoardo Demo, ricercatore del Dipartimento di Scienze Economiche dell'Università di Verona, Salvatore Ciriaco, docente di Storia Economica e Sociale dell'Età Moderna all'Università di Padova.

Lunedì 11 novembre, in collaborazione con l'Accademia Internazionale “La Donna e il Vino” è stato organizzato l'incontro culturale “Verdi note per Verdi contadino”. Il titolo dell'incontro ha voluto onorare sia la memoria di Zaccaria, perché tema riferito ad uno dei volumi della biblioteca da lui fondata e poi costantemente incrementata (F. Cefasi, Giuseppe Verdi fattore di Sant'Agata, Parma 1994), sia la figura di Giuseppe Verdi, di cui quest'anno ricorre il bicentenario della nascita. Il musicista e studioso vicentino Alberto Schiavo ha sapientemente messo in relazione la musica straordinaria del Maestro con il suo amore per la terra e l'agricoltura analizzando e proponendo al pubblico l'ascolto delle indimenticabili pagine musicali verdiane connesse a vario titolo con il lato agrario del Compositore. Martedì 19 novembre la ricercatrice argentina Patricia E. Olguin ha omaggiato il contributo degli italiani nel mondo con la conferenza: “Un imprenditore vitivinicolo

italiano emigrato in Argentina e tornato in Italia: Giovanni Giol di S. Polo di Piave”. Gli sviluppi dell'attività di Giol in Argentina fino al suo ritorno in Italia, dove ha raggiunto ugualmente successi notevoli, sono stati anzitutto illustrati dalla dott.ssa Olguin, ma il racconto della singolare avventura, ora continuata dai suoi eredi, è stato arricchito anche da interventi degli studiosi Vinicio Cesana e Giorgio Zoccolotto.

Martedì 26 novembre “La Vigna” ha ospitato il convegno “Il ruolo delle collezioni private”, evento principe del ciclo di incontri organizzati in memoria di Demetrio Zaccaria. Il convegno ha visto la partecipazione di esperti collezionisti e di rappresentanti di istituzioni che ospitano collezioni private, sia nazionali che d'oltre confine: Marta Lenzi (Bibliothèque Internationale de Gastronomie, Lugano), Alfredo Pelle (giornalista enogastronomico e collezionista), Antonio Tolo (Biblioteca Artusiana, Forlimpopoli) e Giancarlo Gonizzi (Accademia Barilla, Parma) che, non potendo essere presente, ha comunque partecipato con una relazione filmata. Ha fatto da moderatore Danilo Gasparini, membro del Consiglio scientifico de “La Vigna” e docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione presso l'Università di Padova, che ha presentato inoltre l'ultima preziosa acquisizione della Biblioteca: il “Libro novo nel qual s'insegna il modo d'ordinar banchetti...” (Venezia, Giovanni Alberti, 1585) di Cristoforo da Messisbugo, una delle opere fondamentali della gastronomia del XVI secolo. Un dono alla memoria dello stesso Zaccaria che a lungo sognò di poterla acquisire alla sua Biblioteca. Nel corso del convegno è stato anche presentato il Premio biennale Demetrio Zaccaria per un'opera edita negli ultimi tre anni, inerente ai contenuti vitivinicoli e agronomici del patrimonio librario de “La Vigna”.

A.S.



Pieno successo al Vittoriano di Roma per i libri de “La Vigna”



Si è conclusa il 30 novembre u.s. la mostra “La cultura del vino in Italia” tenutasi al Complesso Monumentale del Vittoriano di Roma, dove la Biblioteca “La Vigna” è stata protagonista come unica prestatrice di beni librari: 33 testi che partendo dal “De agricultura” di Pietro de’ Crescenzi del 1511 al “Trattato della natura de’ cibi et del bere” di Baldassarre Pisanelli del 1586, dal “Trattato della coltivazione delle viti” di Giovanni Vittorio Soderini del 1600 al “Etudes sur les vin, ses maladies...” di Louis Pasteur del 1866, giungono fino agli inizi del Novecento. “Vicenza deve essere consapevole della ricchezza di questo patrimonio. La mostra al Vittoriano è il primo passo verso una proiezione più significativa a livello internazionale della Biblioteca anche nell’ottica dell’Expo universale di Milano”, ricorda Giovanni Luigi Fontana, presidente del Consiglio scientifico de “La Vigna”. Piena soddisfazione del presidente Mario Bagnara, che per la seconda volta nel 2013 ha visto i libri della Biblioteca da lui presieduta in mostra a Roma. All’inaugurazione il prof. Bagnara ha inoltre potuto illustrare alcuni dei pezzi esposti alla presenza delle autorità, tra cui il ministro alle Politiche agricole Nunzia De Girolamo. La mostra, che si è svolta nel mese delle celebrazioni in onore di Demetrio Zaccaria, si è configurata anche come un omaggio alla passione del fondatore de “La Vigna” per i libri sulla vitivinicoltura nel ventesimo anniversario della sua morte.

c.

B A C C O
I N
T O S C A N A .
D I T I R A M B O
D I
F R A N C E S C O R E D I
ACCADEMICO DELLA CRUSCA
C O N L E
A N N O T A Z I O N I .



IN FIRENZE, MDCLXXXV.

Per Piero Matini all' Insegna del Lion d' Oro.
Con licenza de' Superiori.



Attività 2013

Gennaio

I funghi nella cucina veneta. Ricette della tradizione, dal bosco alla tavola: presentazione della seconda edizione del libro di Giovanni Capnist

L'anno nuovo si è aperto a "La Vigna" con tante gustose ricette a base di funghi. Mercoledì 23 gennaio è stata infatti presentata la seconda edizione del libro di Giovanni Capnist "I funghi nella cucina veneta: ricette della tradizione, dal bosco alla tavola" (Scripta Edizioni, 2012). La riedizione del volume è stata fortemente voluta dalla figlia di Capnist, Anna, che, nell'introduzione, ci regala un sentito ricordo del padre Giovanni, quando andavano insieme a cercar funghi nel bosco. Anna si augura inoltre che questo libro possa essere utile alle nuove generazioni affinché imparino ad amare, capire e rispettare il bosco, proprio come Giovanni Capnist le ha insegnato. Il libro si apre con un capitolo dedicato alla storia della gastronomia micologica, dai tempi antichi ai nostri giorni, passando in rassegna alcuni testi micologici fondamentali presenti anche in Biblioteca. La classificazione dei funghi è seguita da un importantissimo argomento (come lo definisce lo stesso Capnist): il loro trattamento gastronomico. "Affinchè i funghi possano conservare tutto il loro aroma, il loro gusto e le preziose qualità alimentari, devono veramente essere trattati in modo giusto, come creature vissute in fretta, che deteriorano in fretta in quanto anche dopo colti, se non essiccati o preparati in breve tempo, continuano il loro ciclo vegetativo fino ad esaurimento". E finalmente seguono le ricette, 81 modi di utilizzare i funghi nella cucina veneta: salse e sughi, antipasti, minestre, tortini, contorni e altre ricette dove il fungo è protagonista. Danilo Piccolo, presidente nazionale onorario dell'Associazione Micologica Bresadola, scrive che "nelle minuziose descrizioni e nella cura delle ricette che l'autore ci regala, rivivono tradizioni importanti di aspetti di vita quotidiani, di cultura, di amore per le cose belle e buone, testimoni dell'attaccamento ai valori anche della famiglia". Il libro si chiude con le schede micologiche dei funghi che è possibile raccogliere nei boschi veneti e con la ristampa anastatica degli "Avvertimenti al popolo sull'uso de' funghi" pubblicato nel 1815 a cura di Bonato, Angelo Dalla Decima e V.L. Brera. L'incontro, introdotto da Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", e Giovanni Manfredini, delegato vicentino dell'Accademia Italiana



della Cucina, è stato condotto da Antonio Di Lorenzo, vicedirettore de "Il Giornale di Vicenza", che ha dialogato con la curatrice Anna Capnist.

Al termine della presentazione l'Accademia Italiana della Cucina ha offerto un cocktail a tutti i presenti.

Febbraio

Ecologia come sentimento: presentazione del libro "Una vita in tandem" di Sophia Los

Mercoledì 6 febbraio "La Vigna", in collaborazione con l'Associazione "Amici dei Parchi", ha organizzato una conversazione sul tema "Ecologia come sentimento". L'architetto Sophia Los, accompagnata da Carlo Presotto, ha presentato il suo ultimo libro "Una vita in tandem. Ecologia come sentimento", un volume che spazia tra diversi ambiti, coinvolgendo psicologia, arte, antropologia, religione, mitologia, architettura e scienza, alternando al testo scritto quello figurativo.

L'autrice veneziana integra nel suo lavoro principi di percezione e reazioni emotive per una progettazione dello spazio su misura, attenta alla qualità dell'abitare. Approfondisce e sviluppa, attraverso un approccio psicologico e antropologico di impostazione sistemica, strategie volte alla diffusione di una cultura sostenibile: "Da molti anni mi chiedo perché la sostenibilità sia così poco efficace – spiega lei stessa - nello stimolare comportamenti virtuosi nelle persone. La proposta nasce dall'intuizione di affrontare la questione ecologica come sentimento. I sentimenti si possono suscitare, ma non indurre con norme e tanto meno tramite minacce. La dimensione sentimentale dell'esistenza riguarda un aspetto femminile, presente nell'inconscio di ognuno, trascurata dalla cultura da molti secoli, ma sepolta nell'inconscio collettivo, come dimostrato dai più attuali studi nell'ambito archeologico e antropologico. Quella dimensione, accanto agli esiti dell'applicazione della fisica quantistica e alle neuroscienze, si presenta come una strada possibile per proporre un approccio poco frequentato rispetto ai problemi esistenziali e ambientali. Molti sono i segnali che portano in quella direzione e uno sguardo disincantato ma accogliente nei confronti dei comportamenti umani potrebbe suggerire nuove soluzioni e strategie. Alla questione ambientale, affrontata ed elusa, obbligo e croce della nostra società, è affidata la rappresentazione simbolica di un disequilibrio tra maschile e femminile. Non complementari, ma in competizione, i due poli dell'essere non si alternano in un flusso continuo, accogliendosi reciprocamente, ma si estremizzano, si annullano l'un l'altro, in un rapporto di potere". Ad introdurre l'incontro del 6 febbraio è stato Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", con Luisa Manfredini, Presidente dell'Associazione "Amici dei Parchi", cui sono seguiti gli interventi di

due ospiti. Al termine, per tutti i partecipanti, c'è stata una degustazione offerta da "Cento orti", "Assiria vini naturali" e dal ristorante "Il Molo".

Il respiro del colore: opere di Giovanni Duso

Venerdì 8 febbraio è stata inaugurata la mostra di pittura di Giovanni Duso intitolata "Il respiro del colore", patrocinata dalla Regione del Veneto e dal Comune di Vicenza. Come ha scritto la critica d'arte Marica Rossi, questa antologica dell'artista Giovanni Duso è stata indicativa dei sei decenni di un percorso dove l'eccellenza è stata affidata alle effusioni cromatiche. Infatti, come la preghiera è il respiro dell'anima, quello del colore è nei dipinti del vicentino Giovanni Duso. Una peculiarità che deriva dalle doti native e dal ricorso alle segrete alchimie di quella sua esperienza di ceramista vissuta agli esordi e mai del tutto abbandonata. Nelle opere esposte spiccavano i rossi corallini che sono solo suoi, la gamma dei grigi palpitanti di sfumature di perla, i bianchi mai crudi e i fluttuanti azzurri, memori della grande tradizione veneta del colore. Quasi sempre le stesure più spesse dei primi piani lasciano intravedere le apparizioni gassose dei secondi, dove l'idea di movimento è sapientemente ispirata al transitare felpato delle nuvole. Tutti sortilegi resi possibili da questo convergere di input che a distanza di oltre mezzo secolo di fedeltà ai rigorosi assunti iniziali hanno dato al pittore sicurezza nel proporre questi oli e acquerelli per il prestigioso appartamento Scarpa. Qui la luce che viene dall'alto per questa ineffabile architettura d'interni si sposa con i lucori emanati dai dipinti di Duso per le emozioni suscitate dai colori del giorno nell'avvicinarsi delle stagioni. L'artista non li riprende direttamente, ma ne tesauroizza il distillato, traducendolo nelle cromie che comunicano le meraviglie di cui l'occhio s'era prima invaghito. Così accade che il suo colore faccia inebriare la nostra retina di bellezza, permeandola della musicalità registrata in virtù di quel nostro udito cui la percezione visiva ha chiesto soccorso, per beatificare ancor più l'intonazione lirica di questo astrattismo davvero coinvolgente. Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Marica Rossi ha presentato l'opera di Giovanni Duso con un intervento critico. Era presente l'artista.

Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi: presentazione del libro di Gian Arturo Rota e Nichi Stefi

Mercoledì 20 febbraio "La Vigna", in collaborazione con Giunti e Slow Food Editore, ha ospitato la presentazione del libro "Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi" di Gian Arturo Rota e Nichi Stefi. Con questo libro gli autori hanno voluto delineare la figura di Luigi Veronelli (1926-2004) attraverso una selezione di articoli e interventi scritti in quasi cinquant'anni di carriera durante le sue innumerevoli collaborazioni a giornali e trasmissioni

televisive. È un libro-puzzle, a frammenti rigorosamente in ordine alfabetico (l'unica regola mai infranta da Veronelli: "Esiste l'alfabeto, è così semplice, così chiaro, così condiviso") e ricomponibili attraverso il suo rapporto speciale con il vino, la lettura, la scrittura, la donna, le arti e la filosofia. Aneddoti e citazioni si intrecciano a riflessioni e cronache. Libri e trasmissioni televisive, interventi a convegni, impropri, poesie, anagrammi. Tutto convive in questo volume sulla personalità di Veronelli che i due autori, a lui tanto vicini, hanno organizzato in modo da far uscire un ritratto fedele del Veronelli reale, egocentrico e generoso, puntiglioso e permissivo, istintivo e logico, in una parola complesso. Dopo i saluti di Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Mauro Pasquali, segretario regionale e consigliere nazionale di Slow Food, Vladimiro Riva, consigliere delegato Vicenza è, Alfredo Pelle, gastronomo, hanno conversato con gli autori Gian Arturo Rota e Nichi Stefi. Al termine buffet con dolci di Loison Dolciaria e vini della Cantina Colli Vicentini presentati dal comm. Diego Meggiolaro.

Antichi magazzini all'ingrosso a Vicenza città e provincia: incontro con Pierluigi Lovo

Mercoledì 27 febbraio a "La Vigna" sono stati riscoperti i vecchi magazzini alimentari della Vicenza del Novecento. Dopo i saluti iniziali del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, il prof. Pierluigi Lovo ha guidato gli ospiti per le vie di città e provincia, illustrando i magazzini all'ingrosso precursori degli odierni Cash and Carry. Pierluigi Lovo conosceva bene la realtà dei magazzini alimentari: suo padre, il "Sior Cirillo", era proprietario di un magazzino a Porta Nova, poi trasferito in Via Ricasoli. In questo magazzino confluivano le personalità più disparate, tra cui Mario De Lai, grande poeta dialettale e attore comico del teatro vicentino "che faceva uscire 50 lire dalla bocca dopo averle giostrate con le mani, destando nei piccoli grande meraviglia!". Il ricordo va anche a quegli odori che nei moderni supermercati non si sentono più: olio d'oliva, formaggio, baccalà... Vasi ricolmi di caramelle colorate e marmellate, "mastele" con la mostarda, cassette di legno e contenitori di latta di varie dimensioni, sacchi di fagioli: entrare in un magazzino degli anni '50 era come trovarsi in una caccia al tesoro. Una gamma di sapori e odori dimenticati e un mondo che ha lasciato il posto agli asettici supermercati. I magazzini di generi alimentari rimangono comunque nelle pagine della storia del commercio e nel ricordo di un tempo perduto, ma molto più lento e umano.

Marzo

(Ma)donna con bambino, poesie sulla maternità: presentazione del Quaderno di poesia n. 11

Lunedì 4 marzo "La Vigna", in collaborazione con il

Cenacolo dei Poeti Dialettali Vicentini, ha ospitato la presentazione dell'antologia collettiva di autori vicentini "Quaderno di poesia n. 11" pubblicata dall'Editrice Veneta di Vicenza, intitolata "(Ma)donna con bambino - Poesie sulla maternità". Antonio Capuzzo, curatore della raccolta e poeta che ha al suo attivo già diverse pubblicazioni personali, ha invitato per l'occasione i 46 autori ad esprimere in poesia sentimenti e riflessioni sulla figura della madre, nelle sue molteplici dimensioni sia di realtà biografica personale sia di archetipo culturale coinvolgente i più svariati simbolismi finalizzati a perpetuare l'ideale della maternità con i valori profondamente umani ad esso collegati. Valori espressi simbolicamente sul piano del divino nelle raffigurazioni della Madonna, di Astarte, Iside, Afrodite che spesso compaiono con il bambino. Ma il mistero della maternità è simboleggiato anche dalla terra, dal mare, dalla città, dalla Chiesa, dalla patria, dalla scuola, dall'Università come quella di Bologna tradizionalmente chiamata "alma mater studiorum". Comunque all'interno di questa complessa rete di simboli, fondamentali per la stessa civiltà umana in quanto tale, rimane la madre concreta di ciascuno di noi, la presenza fisica ed affettiva che ha riempito la nostra infanzia e che in un certo senso ci accompagna lungo tutta la nostra esistenza: "la mamma è sempre la mamma".

Dopo i saluti del Presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, la presentazione del volumetto è stata introdotta e coordinata dal curatore Antonio Capuzzo.

A tavola con le Venezie 2013. Viaggio tra i sapori e le eccellenze enogastronomiche del Nordest: presentazione della guida di Luigi Costa

Mercoledì 13 marzo "La Vigna" ha ospitato la presentazione della terza edizione della guida enogastronomica di Luigi Costa: "A tavola con le Venezie 2013: viaggio tra i sapori e le eccellenze enogastronomiche del Nordest". Il volume, edito da Nordesteuropa, racconta i migliori ristoranti, vini e cantine, prodotti tipici, itinerari tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige, mettendo in risalto, provincia per provincia, "virtuosi dei fornelli", eccellenze e sapori. Per l'edizione 2013 sono stati selezionati 80 locali, 24 etichette prestigiose individuate mensilmente tra le cantine sparse tra pianure e colline delle tre regioni, 20 prodotti alimentari, tra formaggi, prosciutti e speck, ma anche riso e olio. Come gli altri anni, non è mancata una "incursione" oltreconfine, per parlare delle eccellenze delle vicine Istria e Slovenia.

«La scelta, come di consueto - spiega Luigi Costa - non ha seguito rigidi "pesi" geografici, ma piuttosto un'ideale mappa del gusto, per golosi curiosi e appassionati, una ricerca di tradizioni e emozioni in un territorio che anche nel settore enogastronomico e agroalimentare sconta un deficit narrativo, acuito dalla crisi. Quest'anno il numero

delle segnalazioni è cresciuto notevolmente».

Sfogliando la guida si incontrano nomi noti e non del settore, e di ognuno l'autore racconta le origini, la storia e la filosofia che li ispira, il tutto corredato dalle informazioni su menù o prodotti proposti, ricette tipiche, prezzi, giorni di apertura e indicazioni stradali.

Luigi Costa anticipa già alcune novità per l'edizione 2014. «In partnership con le aziende del territorio - conclude - stiamo lavorando alla possibilità di istituire un riconoscimento per gli chef, con l'obiettivo di premiare chi promuove e valorizza, a vario livello, prodotti e risorse locali». Dopo i saluti introduttivi di Mario Bagnara hanno discusso con l'autore Antonio Di Lorenzo, caporedattore de Il Giornale di Vicenza, e Fausto Maculan, presidente della Strada del Torcolato e dei vini Doc Breganze.

Al termine della presentazione è stato offerto un aperitivo a tutti i presenti.

Omnia: mostra antologica di Donatella De Paoli

Sabato 16 marzo è stata inaugurata a "La Vigna" la mostra antologica di Donatella De Paoli "Omnia". Donatella De Paoli nasce a Verona il 6 ottobre 1942. Trasferitasi a Padova in età scolare evidenzia da subito grande disposizione per le arti figurative che la porterà a diplomarsi con brillanti risultati alla "Scuola di ceramica e figura" diretta dal maestro Cocever. A Vicenza frequenta il Circolo di pittura "La Soffitta" sotto la direzione del maestro Otello De Maria, dove affina la propria naturale inclinazione per lo studio della figura umana. Con questo orientamento frequenta tra il 1996 e il 2000 la Scuola libera del nudo e incisione presso l'Accademia di Belle Arti di Venezia. "I nudi mi affascinano sempre perché portatori di bellezza data dalle variazioni di tonalità, per la sottolineatura dei muscoli, per quel delicato luore della pelle, per la sinuosità del corpo umano e anche per il fascino delle proporzioni" ha detto l'artista in un'intervista del 2004. Dopo un lungo periodo in cui realizza su grandi tele prevalentemente nudi femminili dipinti a olio, la produzione più recente di Donatella De Paoli è indirizzata alla riscoperta dell'antica tecnica del monotipo che le permette di trasferire con maggiore immediatezza su carta la forza e la libertà del segno. Donatella De Paoli muore a Vicenza il 14 maggio 2012.

Dopo i saluti del presidente Mario Bagnara, Davide Piazza, presidente del Circolo di pittura "La Soffitta", ha curato la presentazione della mostra.

Il vino e la vite nel Medioriente tra sacro e profano

Mercoledì 20 marzo a "La Vigna" si è tenuto il primo dei tre incontri sul tema "Il Vino e la Vite nel Medioriente", frutto della collaborazione tra l'Ufficio Pellegrinaggi e "La Vigna". Ad introdurre questo ciclo di incontri, è stata Sua Eccellenza Beniamino Pizziol, Vescovo di Vicenza.

Il professor Attilio Scienza, docente di "Viticoltura" presso l'Università degli Studi di Milano e il professor Osvaldo Failla, docente di "Arboricoltura generale e coltivazioni arboree" presso la stessa Università, hanno affrontato la tematica: "Il Vino e la Vite nel Medioriente nelle antiche testimonianze". Da sempre la vite, l'uva e il vino sono frutti della terra che alimentano e allietano il cuore dell'uomo. In Medioriente, terra riarsa e desertica, tali prodotti sono stati particolarmente apprezzati lungo le vie carovaniere dove i viandanti e i commercianti si ristoravano durante il cammino nelle città che li accoglievano. Nella Bibbia la vite ha un significato importantissimo, perché è uno dei simboli del Messia che viene. Oltre alle famose nozze di Cana nelle quali Gesù trasformò l'acqua in vino, basti ricordare che, attoncigliata alle colonne del tempio di Gerusalemme, vi era una vite con grappoli d'oro. Tutta la Bibbia è contrassegnata da questo grande simbolismo: anche Isaia parla dell'era futura come di un banchetto con vini eccellenti e Gesù stesso adopera questa immagine della "vite e i tralci" in una sua famosa parabola. Con questo itinerario, oltre ad approfondire tale aspetto biblico nella Terra dove Dio si è rivelato agli uomini, si sono potute riscoprire alcune esperienze attuali che hanno aiutato a capire meglio come ai nostri tempi sia praticata e valorizzata la coltivazione della vite, partendo dalle antiche tecniche nabatee che sono venute a specializzarsi nel deserto del Negev fino alla conoscenza di cantine di alta qualità presenti nel Golan, come la "Golan Heights Winery", vincitrice dell'edizione del Vinitaly 2011 come miglior produttrice estera.

Il sentiero dei passi perduti: presentazione del libro di Andrea Gastner

Mercoledì 27 marzo a "La Vigna" è stato presentato l'ultimo libro di Andrea Gastner "Il sentiero dei passi perduti" (Editrice Artistica Bassano).

Con questo libro lo scrittore bassanese ha narrato, con un linguaggio realistico e crudo, vicende ispirate a fatti realmente accaduti, che hanno sullo sfondo il nostro paesaggio veneto. Passato, presente e futuro sono i cardini sui quali ruotano le trame e i personaggi dei racconti; l'autore spesso ricrea sulla carta le figure dei suoi protagonisti facendo tesoro di conoscenze e di incontri realmente accaduti. Uomini e donne, rianimati dalla narrazione, si muovono su un palcoscenico senza confini: la valle del Brenta, ricca di storia e di natura, assieme al Grappa e alla Pedemontana, funge quasi da musa ispiratrice per ogni singola storia. Come scrive Gianni Giolo, è "un altro libro che fissa alcuni momenti particolari della vita della Valle del Brenta, in particolare si sofferma sul tema del viaggio o meglio del cammino...". Dopo l'introduzione di Mario Bagnara sono intervenuti Gianni Giolo, critico letterario, e Andrea Minchio, giornalista ed editore. Era presente l'autore.

Aprile

Minerali nel Vicentino. Aggiornamenti, località e nuove determinazioni: presentazione del libro di M. Boscardin, A. Daleffe, I. Rocchetti e A. Zordan

Mercoledì 10 aprile a “La Vigna” si è tenuta la presentazione del libro “Minerali nel Vicentino - Aggiornamenti, località e nuove determinazioni” di Matteo Boscardin, Alessandro Daleffe, Ivano Rocchetti e Antonio Zordan. Edito dal Museo di Archeologia e Scienze Naturali “G. Zannato” di Montecchio Maggiore, il volume contiene le descrizioni, con le relative illustrazioni, di numerosi minerali presenti nel territorio vicentino. Tra questi, un gruppo particolare è rappresentato dalle Zeoliti. Si tratta di minerali che, grazie alla loro particolare struttura, sono dotati di interessanti caratteristiche, come ad esempio la selettiva capacità di scambio ionico e la proprietà di trattenere l'acqua, che ne fanno, tra l'altro, eccellenti prodotti utilizzati come fertilizzanti ed emendanti del suolo in campo agricolo. La loro presenza in natura è legata principalmente a rocce vulcaniche, assai diffuse nel territorio collinare della nostra provincia, dove, non a caso, si è sviluppata la coltivazione della vite, con produzione di ottimi vini, certamente favorita dalla presenza nel terreno di questi insoliti e curiosi minerali. Per “La Vigna” si tratta di un evento che valorizza e qualifica il suo patrimonio librario.

Dopo i saluti iniziali del presidente Mario Bagnara, Matteo Boscardin ha fatto una breve introduzione di carattere generale sull'argomento. È seguita la proiezione di un DVD di fotografie accompagnate da brani musicali selezionati, realizzato appositamente da Antonio Zordan.

Emersioni: inaugurazione della personale di Maria Teresa Cattaneo

Sabato 13 aprile è stata inaugurata a “La Vigna” la personale di opere di Maria Teresa Cattaneo “Emersioni”. Risultato del lavoro dell'ultimo quindicennio, il gruppo di una quarantina di grandi oli su carta percorreva i due temi tipici dell'artista, figura e paesaggio, utilizzando tecniche e linguaggi estremamente vari, tutti però accomunati da una gestualità libera e intensissima. Alcuni dei lavori hanno subito le ingiurie dell'alluvione che nel 2011 fece tracimare il Bacchiglione fino a raggiungere lo studio dell'artista e ne portano ancor oggi le inguaribili cicatrici. Segni che si sono aggiunti alla pittura divenendo parte integrante della sua storia e che giustificano il titolo del nucleo di opere esposte. Maria Teresa Cattaneo si pone in modo assai originale nel panorama artistico vicentino, per una particolare espressività, immediata e sapiente al contempo.

I suoi successi divengono nazionali alla fine degli anni Ottanta, dopo che una prima personale alla Galleria Do

Rode ne aveva sancito la raggiunta maturità artistica, perseguita, dopo una prima formazione con Mina Anselmi e Otello De Maria, anche durante i corsi dell'Accademia di Salisburgo. In modo particolare con il magistero di una degli insegnanti di quella Scuola, la pittrice russa Irina Nakhova, con cui Cattaneo individuerà gli appropriati strumenti tecnici per far emergere la propria sensibilità creativa, dando una risposta all'interrogativo che si poneva fin dalle sue prime prove espressive giovanili: “Perché dipingo? Perché per me la pittura è liberazione rasserenante, quando il furor animi mi urge dal profondo. Allora devo portare alla superficie il soggetto che mi ha colpito, farlo affiorare con pochi tratti dal contorno evanescente, usando colori densi, luce e movimento. In tal modo lascio un margine all'altrui immaginazione in un preciso momento, al di fuori della logica e dello spazio ma nel sensibile della visione: perchè è l'«altra» realtà che mi interessa e a cui voglio dar vita, cioè l'immagine dell'invisibile che ha il suo spazio nello spirito”.

L'espressionismo sintetico e vorace che pervade i suoi lavori, pur con un lessico che varia assecondando l'urgenza poetica dei temi, è una costante stilistica evidente. Da un succinto figurativo fino all'orlo di un'astrazione pura, esso conduce il ritmo di un racconto che è una sorta di autobiografia autoriale.

Dopo i saluti iniziali del presidente Mario Bagnara, Giovanna Grossato, critica d'arte, si è occupata di presentare l'artista Maria Teresa Cattaneo e le sue opere.

Il vino e la vite nel Medioriente: secondo incontro in vista del pellegrinaggio in Terra Santa

Mercoledì 17 aprile “La Vigna” ha ospitato il secondo incontro sul tema “Il Vino e la Vite nel Medioriente”, frutto della collaborazione tra l'Ufficio Pellegrinaggi e il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Il relatore don Gaetano Comiati, docente in Liturgia presso l'Istituto Teologico del Seminario, ha affrontato il tema “Il vino e la vite nel Sacro e nelle religioni”, approfondendo la simbologia legata alla vite e al vino nelle diverse culture, con particolare attenzione alla figura della vite come “albero cosmico”, simbolo di vita in tutte le forme e manifestazioni, tanto da significare anche immortalità. Sempre secondo questa concezione, la vite sarebbe “albero cosmico” perché, se lasciata crescere liberamente, si arrampica su qualsiasi cosa, tenendo quindi unite diverse forme di vita, intrecciandosi ad esse in maniera resistente e tendente all'alto, quindi al cielo.

Abbecedario di cucina veneta: presentazione del libro di Amedeo Sandri e Maurizio Falloppi

Mercoledì 24 aprile è stato presentato a “La Vigna” l'ultimo libro dello chef Amedeo Sandri, scritto in collaborazione con il sommelier Maurizio Falloppi,

intitolato "Abbecedario di cucina veneta". Con questo nuovo lavoro i due autori hanno rivisitato letteralmente dall'A alla Z gli usi della cucina rurale vicentina e veneta e, ciò facendo, hanno contribuito a tramandare con scritti a tutti accessibili, tradotti anche in inglese, memoria di consolidate e non casuali abitudini culinarie ed enogastronomiche. Amedeo Sandri è tornato quindi a "La Vigna" definendosi "operaio cuoco, che si diletta a scrivere di vita e di cucina". Proprio questo "operaio", nel lontano 1986, aveva conferito al fondatore della Biblioteca Demetrio Zaccaria il premio del "Bastian Contrario", istituito quell'anno, quando Sandri era gestore del ristorante L'incontro.

L'"Abbecedario" è un'opera anomala - spiega Sandri - che raccoglie racconti, consigli e ricette frutto di quasi cinquant'anni di lavoro ai fornelli. La presentazione, curata dagli stessi autori Sandri e Falloppi, è stata introdotta da Mario Bagnara, presidente de "La Vigna". Al termine, si sono degustati gli "spuncioti" preparati per l'occasione dall'agristorante "Le Vescovane" di Vicenza.

Maggio

Importante convenzione tra "La Vigna" e 5 Dipartimenti dell'Università di Padova

Venerdì 10 maggio il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha sottoscritto una convenzione con 5 Dipartimenti dell'Università di Padova per lo sviluppo di una collaborazione scientifica a preminente carattere divulgativo sulla sicurezza igienico-sanitaria e sulla qualità degli alimenti con particolare, sebbene non esclusivo, riferimento a quelli che appartengono alla tradizione gastronomica del territorio. I Dipartimenti di Scienze storiche, geografiche e dell'antichità, di Biomedicina comparata ed alimentazione, di Agronomia animali alimenti risorse naturali e ambiente, di Territorio e sistemi agro-forestali, di Medicina animale, produzioni e salute si sono impegnati, in particolare, a contribuire alla realizzazione di eventi di divulgazione scientifica nell'ambito delle iniziative promosse da "La Vigna", mettendo a disposizione le professionalità e le competenze che gli sono proprie. La Biblioteca "La Vigna" ha dato il suo contributo agevolando la disponibilità delle proprie risorse bibliotecarie con specifico riferimento a volumi di interesse e con contenuti coerenti con le competenze scientifiche dei docenti e in particolare con le attività formative dei Dipartimenti e delle Scuole interessati alla presente convenzione. L'accordo, che ha un carattere esclusivamente scientifico, culturale e formativo, costituisce un importante traguardo per la Biblioteca "La Vigna" che da alcuni anni, grazie all'impegno del suo presidente Mario Bagnara, si impegna nella ricerca di forme di collaborazione con altri istituti non solo veneti, ma anche di altre regioni italiane.

Ne è testimonianza la convenzione stipulata nel 2009 con l'Università di Studi di Scienze Gastronomiche con sede a Pollenzo (Cuneo) e a Colorno (Parma). Alla conferenza stampa erano presenti il presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara, il Consiglio Scientifico del Centro di cultura, i direttori dei Dipartimenti dell'Università di Padova Giovanni Luigi Fontana, Tomaso Patarnello, Maurizio Borin, Giancarlo Dalla Fontana, Roberto Busetto e il referente scientifico per il Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione Enrico Novelli.

Conferenza su "Cambiamento climatico e viticoltura" e presentazione del libro di Giovanni Negri "Prendete e bevetene tutti"

Venerdì 10 maggio "La Vigna" ha ospitato una conferenza sul cambiamento climatico, con particolare riferimento all'Ottimo Medievale, alla Piccola Era Glaciale e al "calore anomalo" del nostro presente, temi che costituiscono parte integrante della trama del romanzo di Giovanni Negri "Prendete e bevetene tutti", di recente pubblicato da Einaudi, che è stato presentato nel corso dell'incontro.

Dal romanzo alla realtà, passando per la scienza: la soluzione di "Prendete e bevetene tutti", la nuova indagine del detective del vino, il commissario Cosulich, è nel cambiamento climatico: un tema di stringente attualità attorno al quale gioca la trama, insieme al rapporto misterico tra vino e religione, e da cui uno dei suoi personaggi ha deciso di trarre ispirazione per un dibattito scientifico. Il personaggio in questione, che aiuta il commissario quando ha bisogno di un esperto del settore, è il professor Attilio Scienza, uno dei massimi studiosi di viticoltura, promotore, insieme ad Arturo Zamorani del convegno che si è tenuto a "La Vigna" che prende spunto dal romanzo per analizzare gli effetti del "climate change" proprio nel mondo del vino, con particolare riferimento alle vicende dei secoli passati. Giovanni Negri, autore del romanzo, è un giornalista e imprenditore italiano, ex politico, che dai primi anni del 2000 si dedica alla produzione di vini. Con Roberto Cipresso e Stefano Milioni ha pubblicato nel 2006 "Il romanzo del vino" e nel 2010 il suo primo romanzo giallo, dal titolo "Il sangue di Montalcino". Alla conferenza erano presenti Attilio Scienza, docente di "Viticoltura" presso l'Università degli Studi di Milano, Arturo Zamorani, già preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Padova e l'autore del libro Giovanni Negri.

I Maltraversi nelle terre del Durello: presentazione del libro di Dario Brunì

Mercoledì 15 maggio "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Dario Brunì "I Maltraversi nelle terre del Durello".

Il volume ripercorre le vicende di una tra le più importanti

famiglie che hanno caratterizzato la storia veneta fra il secolo X e il XV, concentrando l'attenzione sul territorio fra Vicenza e Verona, dove, in modo più manifesto, i Conti Maltraversi sono apparsi, in più di un'occasione, protagonisti indiscussi della scena politica e sociale.

L'opera si inserisce nel novero delle iniziative culturali che il Consorzio Tutela Vini Lessini Durello, in collaborazione con l'Associazione Strada del Vino Lessini Durello, realizza da anni per valorizzare il territorio di produzione di un vino che, sempre più, dimostra il legame con la storia antica e recente della propria terra e della gente che la abita. Attraverso la vicenda dei Maltraversi si ripercorre infatti la storia e l'evoluzione del vitigno autoctono della Durella, coltivato sulle colline dove sorgono i suggestivi castelli medioevali di Brendola, di Montegalda, di Montebello Vicentino, di Arzignano, di Montecchio Maggiore, di Schio, solo per citarne alcuni. Per la stesura del libro, l'autore si è servito di fonti archivistiche originali, alcune delle quali inedite, per ripercorrere le vicende di una famiglia protagonista non solo della scena politica, ma anche artistica. I Maltraversi finanziarono infatti anche la costruzione di chiese e monasteri e opere di ingegneria civile. Conclude il libro un saggio degli architetti Paolo Fasolato e Renata Fochesato sull'intervento di restauro dei castelli di Montebello e Arzignano.

All'incontro, che è stato presentato da Antonio Silvagni e introdotto da Giamberto Bochese, presidente dell'Associazione Strada del Vino Lessini Durello, sono intervenuti gli autori del libro Dario Bruni e Renata Fochesato.

Al termine della presentazione l'Associazione Strada del Vino Lessini Durello e l'azienda Casa Cecchin hanno offerto un brindisi a tutti i presenti.

Intonazioni liriche tra materia e colore: inaugurazione della personale di Laura Stocco

Giovedì 16 maggio "La Vigna" ha ospitato l'inaugurazione della mostra di Laura Stocco, artista vicentina di lungo corso, che ha fatto della pittura una ragione di vita e della natura la fonte d'ispirazione per captare in forme d'astratta bellezza presenze d'una realtà nella sua empirica mutevolezza e nelle corrispondenze emotive e mistiche, assimilandole a memorie ancestrali e a una visione dell'universo oltre le apparenze.

Compiuti gli studi artistici, Laura Stocco ha frequentato, agli esordi, Mina Anselmi, apprendendo il meglio della tecnica pittorica. Col far tesoro delle soluzioni formali dei maestri di questo recente passato, conserva sempre una propria totale autonomia. Lo stesso è stato con gli insegnamenti di Nerina Noro e dell'amico Riccardo Licata in una consonanza d'intenti che ne hanno accentuato l'individualità. Si è poi avvalsa d'esperienze in Italia e all'estero mietendo innumerevoli successi tra cui nell'arte sacra, con committenze per vetrate di edifici

religiosi e riconoscimenti anche dal Vaticano in tempi recenti. Dopo oltre mezzo secolo di sperimentazioni, come le ultime sulla materia allo stato puro, si è avuto modo di constatare quanto felicemente abbia impiegato i suoi mezzi espressivi di riconosciuto valore, visitando la mostra "Intonazioni liriche tra materia e colore" nelle luminose stanze dell'Appartamento Scarpa alla Biblioteca La Vigna. All'inaugurazione è intervenuta la critica d'arte Marica Rossi, che ha proposto l'iter della Stocco con una rappresentativa scelta di opere, come i dipinti su tela e su carta, ad evidenziare la continuità del suo operato, unitamente alla capacità di rinnovarsi. Il tutto ha dato testimonianza d'una vocazione vissuta talentuosamente potendo contare sull'assiduo incoraggiamento del consorte, il compianto Sandro Stocco, che tanto ha fatto per l'arte della città. Una comunanza di ideali che ha privilegiato la valente artista veneta dotata d'una sempreverde creatività coltivata nella dimora-studio dei Colli Berici, dove è a cogliere nelle diverse ore e stagioni le meraviglie di questi lidi che la sua pittura esalta con vibrazioni accese ora di bagliori nordici, ora di solarità mediterranee.

Adottato un libro alla Biblioteca "La Vigna": presentazione del "Trattato della natura de' cibi et del bere" di Baldassarre Pisanelli

Martedì 21 maggio a "La Vigna" è stato presentato il "Trattato della natura de' cibi et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese" recentemente adottato in ricordo di Laura Alpi dai suoi ex compagni del Liceo Classico Antonio Pigafetta, quando il prof. Bagnara era il loro professore di Lettere. Il progetto "Adotta un libro", che "La Vigna" propone già da alcuni anni, ha come fine la salvaguardia dei fondi librari della Biblioteca attraverso la riproduzione anastatica su supporto cartaceo o digitale dei volumi, finanziata da privati o aziende. Gli utenti potranno così consultare la riproduzione del libro, il quale verrà preservato dall'usura che deriva dal suo maneggiamento. Il Trattato, che è stato adottato su supporto digitale, fa parte del Fondo Cerini di Castegnate, che di recente è stato acquisito dalla Biblioteca grazie al contributo della Fondazione Monte di Pietà. Edito nel 1586 dal tipografo veneziano Alberti, il libro è dedicato dall'autore a Guglielmo Gonzaga, Duca di Mantova. Baldassarre Pisanelli studiò a Bologna, dove si laureò in medicina con Ulisse Aldrovandi. Nel 1559 ottenne la cattedra di medicina teorica e insegnò fino al 1562, quando cominciò i suoi viaggi in Tunisia per studiare la peste. Rientrò a Roma, dove fu medico all'ospedale di Santo Spirito di Saxia, il maggiore della città. La prima edizione del fortunatissimo Trattato, in prestigioso in folio, è seguita da edizioni di formato più piccolo, dimostrazione della diffusione più popolare del testo. Come specifica il suo autore sul frontespizio il libro contiene "tutte le virtù, et i viti" dei cibi e delle bevande

“ma anco i rimedii per correggere i loro difetti... tanto nell'apparecchiarli per l'uso, quanto nell'ordinare il modo di riceverli”.

Dopo i saluti iniziali dei presidenti di “La Vigna” e della Fondazione Monte di Pietà Mario Bagnara e Mario Nicoli, Danilo Gasparini, docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova, ha illustrato i contenuti del libro. Giuliana Barbaro ha letto alcuni passi del Trattato. Brindisi finale offerto dalla Fondazione Monte di Pietà.

Il vino e la vite nel mondo biblico: terzo incontro di approfondimento in vista del viaggio in Terra Santa

Mercoledì 22 maggio “La Vigna” ha ospitato l'ultimo incontro sul tema “Il vino e la vite nel Medioriente tra sacro e profano”, frutto della collaborazione tra l'Ufficio Pellegrinaggi e il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale “La Vigna”. Quest'ultimo appuntamento è stato dedicato al “Vino e la vite nel mondo biblico”. Il relatore don Raimondo Sinibaldi, direttore dell'Ufficio Pellegrinaggi della Diocesi di Vicenza, ha illustrato il tema del Vino e della Vite unendo il messaggio della Sacra Scrittura alla profonda conoscenza della Terra Santa, maturata dopo una lunga esperienza nell'ambito dei pellegrinaggi. Attraverso immagini e testimonianze, e sempre a partire dal contesto biblico, si sono mostrate antiche tecniche di coltivazione della vite nel territorio mediorientale fino a giungere alle tecniche d'avanguardia utilizzate ai giorni nostri.

Giugno

Venezia e l'Oriente: un'eredità culturale: convegno di studi orientalistici

Sabato 1 giugno “La Vigna” ha ospitato il convegno di studi orientalistici “Venezia e l'Oriente: un'eredità culturale”. Capofila dell'iniziativa è stato il Consorzio di Pro Loco Astico-Brenta, comprendente le Pro Loco di Bolzano Vicentino, Bressanvido, Dueville, Montecchio Precalcino, Monticello Conte Otto, Quinto Vicentino, Sandrigo, Schiavon, Torri di Quartesolo, Nove, Pianezze, Mason Vicentino e Camisano Vicentino. A sostenere il progetto c'erano, oltre alla Biblioteca “La Vigna”, la Regione del Veneto, la Fondazione Masi di Verona, la Banca di Credito Cooperativo San Giorgio Quinto Valle Agno e i Comuni di Montecchio Precalcino e Monticello Conte Otto. E' proseguita quindi quella costruttiva sinergia tra istituzioni pubbliche e private che negli scorsi anni ha avviato un progetto che oltre a due convegni ha anche portato alla stampa di due volumi, “Ad Orientes” e “Itinera Orientalia”, in cui sono stati pubblicati scritti e studi inediti di viaggiatori veneti in oriente. Da sottolineare il fatto che queste due pubblicazioni hanno ottenuto

notevoli apprezzamenti con recensioni in molte riviste del settore, anche internazionali. Anche questa nuova iniziativa porterà alla pubblicazione di un nuovo volume che va ad arricchire quella che sta divenendo una collana dedicata a riscoprire itinerari e protagonisti che nei secoli scorsi hanno dato un importante contributo alla cultura e alla conoscenza. Di tali viaggi ed esplorazioni rimane una copiosa messe di narrazioni, giornali di bordo, resoconti di prima o seconda mano, l'insieme dei quali costituisce, se non propriamente un genere autonomo nella letteratura veneziana, quanto meno un corpus ricchissimo di notizie, di informazioni, di descrizioni. Dopo l'introduzione da parte del presidente de “La Vigna” ed accademico olimpico prof. Mario Bagnara, sono seguite le relazioni di:

Giampiero Bellingeri (Università Ca' Foscari di Venezia): Intorno alle fonti venete sull'Azerbaigian
Boghos Levon Zekiyani (Università Ca' Foscari di Venezia - Pontificio Istituto Orientale Roma): Venezia, il luogo delle “rivelazioni” della Provvidenza per gli Armeni
Giovanni Pedrini (Università Ca' Foscari di Venezia): Carovane d'Oriente. Mercanti e viaggiatori sulle vie carovaniere tra Siria, Mesopotamia e Persia
Giovanni De Zorzi (Università Ca' Foscari di Venezia): Vivere a Costantinopoli con le orecchie bene aperte. Giambatista Toderini (1728-1799) e la “musica turchesca”. Nico Veladiano, che già ha curato numerose pubblicazioni attinenti alla storia e alla cultura locale, ha fatto da coordinatore. Il convegno si è concluso con un rinfresco offerto dalla Masi Agricola di Verona.

Le immagini degli animali tra scienza, arte e simbolismo: presentazione del libro di Francesco Mezzalira

Mercoledì 5 giugno “La Vigna” ha ospitato la presentazione del libro di Francesco Mezzalira “Le immagini degli animali tra scienza, arte e simbolismo: elementi di zooiconologia”, edito da Angelo Colla Editore. Il libro indaga lo straordinario potere evocativo delle rappresentazioni degli animali, analizzando molti esempi tra i più significativi, dalla preistoria ai giorni nostri. È una monografia interdisciplinare sulla storia delle immagini, che spazia dall'ambito della mitologia a quello della scienza, dall'analisi estetica all'interpretazione simbolica. È anche il primo libro di zooiconologia: si propone di delineare oggetto, obiettivi e metodo di una scienza delle immagini zoologiche, intese come documenti del rapporto tra l'uomo e gli animali. Il testo è accompagnato da 132 illustrazioni in nero e da 16 tavole a colori. Francesco Mezzalira (Milano, 1960), laureato in Scienze Biologiche all'Università di Padova, da molti anni raccoglie immagini, testi e documenti sulla storia dell'illustrazione zoologica e della rappresentazione artistica degli animali. Su questo argomento svolge attività di conferenziere e ha pubblicato il volume “Bestie e bestiari: la rappresentazione degli animali

dalla Preistoria al Rinascimento” (Allemandi 2001). Sin dagli anni Settanta è impegnato inoltre nello studio e conservazione degli ambienti naturali, in collaborazione con le associazioni ecologiche. All'incontro era presente l'autore.

I mobili di Ettore Gallo sono tornati a casa a “La Vigna” con i disegni progettuali di Carlo Scarpa

Il 21 giugno è stato festeggiato il ritorno a Casa Gallo dei mobili originari di Ettore Gallo, donati, anche a nome dei fratelli, dalla figlia Donata. Insieme con i mobili sono stati esposti vari disegni progettuali che, riprodotti in grandezza naturale dagli originali conservati presso il Centro Carlo Scarpa di Treviso e il Museo di Castelvecchio di Verona, sono tuttora a disposizione di studiosi e appassionati dell'architettura scarpiana. Si possono così ammirare i divani e la chaise longue in cavallino disegnati da Le Corbusier, le sedie di Jacobsen, le lampade di Alvar Aalto e Castiglioni, la poltrona di Eames, il divano bastiano di Tobia Scarpa, oltre ad altri elementi di arredamento degli anni '70.

L'evento è destinato a segnare un nuovo corso di valorizzazione e di gestione del prestigioso immobile donato al Comune di Vicenza da Demetrio Zaccaria, di cui ricorrono quest'anno i 20 anni della morte. L'immobile, realizzato da Carlo Scarpa nel periodo 1962-'65, potrà così rientrare negli itinerari scarpiani italiani, senza venir meno alla tradizione, ormai da alcuni anni consolidata, di spazio espositivo di elevato prestigio.

Pienamente soddisfatto si è dimostrato il Presidente Mario Bagnara per questo risultato, ottenuto grazie alla collaborazione, oltre che degli eredi di Ettore Gallo e della famiglia Pitton, anche del Centro Carlo Scarpa di Treviso, dei Musei Civici di Verona, del CISA e dell'ISAI.

Alla cerimonia di presentazione, arricchita dalla proiezione di un film e di fotografie attestanti l'arredamento originario di Casa Gallo, sono intervenuti vari esperti delle citate istituzioni: Alba Di Lieto dei Musei Civici di Verona, Ilaria Abbondandolo del CISA, Piero Puggina dell'ISAI, oltre a Giuseppe Pilla, Presidente dell'Ordine degli Architetti di Vicenza, main sponsor dell'intera operazione.

La serata si è conclusa con un intervento musicale a cura di Marica Rossi e con la visita al celebre appartamento.

Settembre

Inaugurazione della mostra di Rolando Tessadri

L'11 settembre sono riprese le attività della Biblioteca “La Vigna” con l'inaugurazione della mostra di Rolando Tessadri. L'artista porta avanti da anni una rigorosa ricerca sull'astrazione e sull'analisi degli elementi base della pittura. I suoi dipinti, fondati sull'organizzazione geometrica della griglia e su ampie campiture

monocrome di volta in volta impostate secondo diversi equilibri, indagano il potere emozionale del colore e la sua capacità di stimolare risonanze nell'osservatore e nello spazio architettonico in cui sono contenuti. Si tratta di uno degli architetti più importanti del '900 che ha fatto della contestualità e dell'arte di creare ambienti uno dei suoi tratti distintivi. Le opere di Rolando Tessadri sono state allestite negli ambienti di palazzo Brusarosco a Vicenza, restaurati da Carlo Scarpa tra il 1962 e il 1965 per realizzare la residenza di Ettore Gallo. Casa Gallo è un'abitazione ma anche uno spazio espositivo e sembra trovare il suo reale compimento nella capacità di fornire a persone e opere d'arte il miglior contesto di esistenza. È un'architettura che si nobilita nell'essere mezzo e che si fa organismo in grado di accogliere cose e persone. Le Tessiture di Tessadri sono state disposte su queste pareti come ospiti discreti nelle stanze di un autorevole padrone di casa, condividendo con le superfici scarpiane questa natura contestuale per cui l'opera si schermisce della sua centralità per rimandare al suo intorno, allo spazio, alla luce e all'atmosfera che contribuisce a creare. La selezione delle opere è stata guidata dalla ricerca di armonia con lo spazio e dal naturale dialogo che si è venuto a creare con l'ambiente. La scelta cromatica delle opere ha privilegiato i non colori, i bianchi, i panna, i grigi, che corrispondono all'ultima fase di ricerca di Rolando Tessadri, sempre più impegnato a portare l'immagine sulla soglia della visibilità in un processo di continua purificazione. Queste opere interpretano al meglio anche il tema della luce, molto caro a Scarpa. Allestite nel suo studio trentino, le tessiture bianche di Tessadri realizzavano un ambiente niveo e nebuloso, candido e vibrante. Negli ambienti di Scarpa si sono trovate a confronto con un maestro che ha fatto della “luce diafana” indiretta e naturale (pensiamo alla Gipsoteca di Possagno e alla Fondazione Querini Stampalia a Venezia) una cifra stilistica. Si tratta di approcci che senza rinunciare alle ragioni della propria arte e alla centralità del linguaggio hanno trovato proprio in questo passo indietro una delle ragioni profonde del proprio fare. Nell'incontro tra queste due personalità contestuali sono stati quindi gli effetti ambientali, luminosi e atmosferici i veri protagonisti. L'esposizione ha offerto inoltre la possibilità di rivedere i mobili originari di Casa Gallo, donati a “La Vigna” dai figli di Ettore Gallo, e ricollocati nel celebre appartamento.

La mostra è stata visitabile dall'11 settembre al 5 ottobre.

Inaugurazione della sede dell'Associazione InAnticaCharta

Sabato 14 settembre è stata inaugurata la nuova sede dell'Associazione InAnticaCharta, che si è stabilita in una porzione delle barchesse di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, all'interno del parco de “La Vigna”, appositamente ristrutturata. Si è trattato di un lungo lavoro che ha interessato locali oggetto di alcuni precedenti tentativi di

restauro, rimasti incompleti.

“InAnticaCharta”, che ha come scopo principale la divulgazione della conoscenza dello “strumento carta” come mezzo di diffusione della cultura, dopo aver ottenuto le necessarie autorizzazioni e stipulato uno specifico atto di convenzione, ha operato con proprie risorse economiche e con la disponibilità personale dei singoli soci per recuperare le stanze che ospitano l’associazione. I lavori, durante i quali la Biblioteca ha sempre fornito continua collaborazione, hanno ridato all’area del parco storico una nuova estetica più dignitosa per l’importanza del complesso edilizio.

Domenica 22 settembre si sono conclusi gli eventi inaugurativi con un momento di “buona musica” classica. Si sono esibiti per la prima volta assieme, nell’anfiteatro del parco storico de “La Vigna” di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, quattro giovanissimi musicisti vicentini coordinati da Alessandro Simoni. Il repertorio è stato un viaggio nella musica classica dal ‘700 all’800 con brani di Mozart, Haydn e il romanticismo italiano di Mercadante con il 2° tempo del concerto per flauto in Mi Minore. Al flauto Alessandro Simoni, al violino Luisa Zin, alla viola Laura Giaretta e al violoncello Anna Grendene.

I quattro musicisti, tutti vicentini, sono espressione del talento artistico giovanile che crea il nostro territorio.

Una giornata ecologica con gli “Amici dei Parchi”

In occasione della domenica “ecologica” prevista dall’Amministrazione Comunale di Vicenza domenica 22 settembre, l’Associazione “Amici dei Parchi”, che ha sede presso la Biblioteca “La Vigna”, è stata presente al Giardino Salvi con un gazebo per l’inaugurazione della “Cartellinatura” di 25 alberi storici.

Sono seguite visite guidate ad illustrazione degli alberi muniti di cartellinatura.

Era possibile visitare inoltre le aiuole in Piazza De Gasperi, allestite dall’Associazione in collaborazione con AIM-Valore Città, e il Roseto Didattico, da tempo presente nel Giardino Salvi.

Con l’occasione, presso il gazebo, sono state illustrate e pubblicizzate l’Associazione “Amici dei Parchi” e la Biblioteca Internazionale “La Vigna”, evidenziando le attività con finalità culturale già svolte ed in via di realizzazione.

El Pojana 2014

Mercoledì 25 settembre è tornato l’annuale l’appuntamento con il Pojana, il vero ed autentico almanacco meteorognostico vicentino per l’anno 2014.

Il calendario accompagnerà lo scorrere dei mesi del 2014 con personaggi tipici, episodi e tradizioni di vita popolare. Tutte le tavole, sapientemente illustrate da Galliano Rosset, sono corredate anche da ricerche storiche, ricordi e aneddoti. “El Foracio”, ad esempio, era

un gioco di carte tipicamente veneto e i contadini che vi giocavano puntavano perfino le loro mucche... facendo arrabbiare le rispettive mogli! “El lataro” trasportava il latte in bicicletta, a cui era spesso attaccato un carretto, e con due o tre squilli di tromba avvertiva tutti che il latte fresco era pronto. “La melonara” vendeva angurie e meloni dissetanti. “Ve asso solo immaginare la melonara de note: grjj che canta, luciole par tutto, na feta de luna, na feta de anguria e na tosa vissin...” scrive Galliano Rosset.

Non poteva mancare una tavola dedicata alla “rua”, che negli ultimi anni ha riscosso sempre maggiore successo e interesse, con un omaggio anche al gioiello vicentino, che quest’anno è stato ricostruito in argento e offerto alla Madonna di Monte Berico l’8 settembre.

Notizie storiche, disegni, tradizioni, ma soprattutto tante curiosità rendono unico questo calendario, cui si aggiungono i proverbi, i suggerimenti per le semine e i raccolti, le indicazioni di sagre e mercati nel nostro territorio e alcune notizie sui Santi.

Mario Bagnara, Presidente de “La Vigna”, ha aperto l’incontro culturale, per poi lasciare la parola all’artista e studioso Galliano Rosset per un’interessante e divertente spiegazione delle tavole del calendario. In conclusione, la serata è stata allietata da un brindisi offerto dalla trattoria Molin Vecio di Caldogno.

Ottobre

Ricordando il prof. Pierluigi Lovo

Mercoledì 2 ottobre “La Vigna” ha reso omaggio al prof. Pierluigi Lovo, mancato di recente. Lo hanno ricordato Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”, Mario Pavan, Antonio Bertoldo e Maurizio Onorato, tutti amici di Lovo, che hanno collaborato con lui in varie occasioni. A “La Vigna” sono stati ripercorsi, in particolare, gli interessi del prof. Lovo legati agli argomenti della Biblioteca, dove negli ultimi anni è stato spesso coinvolto per conferenze e articoli del bollettino “La Vigna News”. Dopo l’introduzione di Mario Bagnara, il prof. Pavan ha ricordato “L’amico e il compagno di tante piccole grandi imprese editoriali”. Il prof. Maurizio Onorato ha reso omaggio a “L’enogastronomo e il fine studioso della cucina vicentina”, mentre il prof. Antonio Bertoldo ha parlato de “Il sommelier e l’amante della buona tavola”. Come ha ricordato il prof. Mario Pavan nell’ultimo numero de “La Vigna News”, il prof. Lovo “era un uomo semplice e generoso. Amante di Vicenza e del Veneto in generale, con la sua Serenissima Repubblica dei tempi gloriosi nel cuore. Egli è stato l’intrepido fondatore del periodico “Trapeare Fare e Brigare” e presidente dell’associazione Noi Veneti. È stato apprezzato collaboratore de “Il Giornale di Vicenza”, de “Il Gazzettino” e di “Sport Vicenza”. Lovo era pure appassionato conoscitore e

studioso di enogastronomia, sommelier e sapeva tutto di cose vicentine: la sua produzione libraria, sia in prosa che in poesia, conta oltre venti opere. Negli ultimi anni è stato più volte gradito e apprezzato ospite a "La Vigna", con conferenze mirabili e sapienti sui vecchi caffè e osterie vicentine, senza tralasciare i negozi alimentari d'un tempo, moltissimi dei quali oggi del tutto scomparsi. Di lui restano pure le raccolte scritte su tanti testi dei vini di casa nostra. Fondamentali restano i suoi preziosi lavori sulle grappe e i grappaioli veneti e vicentini e soprattutto il volume "Bere e mangiare nel Vicentino". Anche nei suoi articoli, sempre attesi e apprezzati dai lettori, pubblicati dalla rivista mensile "Realtà Vicentina", Lovo ebbe modo di farsi apprezzare per la verve di storie e amarcord della "sua" cara Vicenza. Per l'occasione i suoi scritti, presenti nel catalogo della Biblioteca "La Vigna", sono stati messi in mostra.

Presentazione del libro di poesie di Carla Combatti "Voci per recitato arboreo e floreale"

Mercoledì 9 ottobre "La Vigna" ha ospitato l'evento culturale "La parola verde: voci di piante e fiori in poesia", organizzato in collaborazione con le Associazioni Amici dei Parchi e Convivium Vicenza Onlus. In quest'occasione è stato presentato il libro di poesie "Voci per recitato arboreo e floreale" di Carla Combatti, una silloge, edita da LietoColle, in cui l'autrice ha voluto raccogliere alcune voci del mondo naturale sorte dal suo immaginario contemplativo e comporre in un contesto di piccolissimo catalogo "linneiano", a formare una sorta di giardino recitante. Alberi e fiori, colti in angoli appartati dello spazio urbano o appena fuori dal cerchio "delle mura" o addirittura osservati in luoghi privatissimi come aiuole o ambienti domestici, si fanno protagonisti di monologhi o richiami volti a coinvolgere il lettore e a farlo riflettere. La presentazione è stata introdotta dal presidente della Biblioteca Mario Bagnara e ha visto la partecipazione della scrittrice Valeria Mancini che ha dialogato con l'autrice e dell'attrice Rossana Valier che ha interpretato alcune poesie.

Inaugurazione della mostra di pittura di Livia Carta Segato

Venerdì 11 ottobre è stata inaugurata a Casa Gallo di Palazzo Brusarosco-Zaccaria la mostra di pittura dell'artista Livia Carta Segato "Recent Works". Per meglio comprendere l'opera dell'artista è bene accennare alla sua spiritualità orientale, allo yoga, alla meditazione, ai viaggi in India. Le sue tele, le carte, grandi e piccole, sono i piani in cui il colore diventa scrittura, volo, vento, acqua, vortice di luce, terra arsa o immenso cielo. La gestualità nell'esecuzione di tanti suoi quadri rende necessaria la grande dimensione, nella quale l'artista ha la possibilità di esprimere l'intensità di segni e

cromatismi, tutti controllati da una visione razionale che impedisce il superfluo. Le tecniche usate da Livia Carta sono il colore ad olio su basi materiche, spesso sabbie, l'acquarello, l'acrilico, la xilografia con matrici diverse sovrapposte.

Dopo i saluti iniziali del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, il prof. Fernando Bandini ha presentato l'artista e le sue opere con un intervento critico.

La mostra è rimasta aperta al pubblico dall'11 al 30 ottobre.

Proverbi veneti su l'ua e sul vin: presentazione del libro di Luisella Fogo

Mercoledì 16 ottobre "La Vigna" ha ospitato la presentazione dell'ultimo libro di Luisella Fogo "Proverbi veneti su l'ua e sul vin".

"Il vino è la poesia della terra", affermava lo scrittore italiano amante dell'enogastronomia Mario Soldati, e proprio il vino è il solo protagonista della raccolta dei 480 proverbi veneti che sentenziano con brio unicamente su questo millenario prodotto che accompagna la vita quotidiana di quasi tutti noi umani. "Amo sulla tavola / quando si conversa / la luce di una bottiglia / di intelligente vino" sottolineava il grande poeta cileno Pablo Neruda nella poesia "Ode al vino", versi che concludono la seconda parte del testo dal titolo "Chicchi di poesia e Calici di prosa", che conduce il lettore in un viaggio lungo 3.500 anni, per farlo incontrare con grandi personaggi della storia che, di epoca in epoca, si sono espressi sul vino.

Ma la parte del libro che può maggiormente attrarre ed affascinare i lettori è il notevole gruppo di "Proverbi veneti su l'ua e sul vin", che possono essere ancora gustati e assaporati per chi ama il nostro "dialetto" veneto, così immediato e preciso che, attraverso il proverbio, ci comunica in poche parole un concetto, un pensiero, un fatto, una situazione di vita con un calore e un colore linguistico unico ed insuperabile. Tutto ciò ci fa sentire ancora "veneti", antichi o moderni... non importa, ma Veneti e carichi d'amore per questa nostra terra che, al di là di ogni negatività, ci sa donare ancora molto.

I 480 proverbi sono divisi in sei piacevoli gruppi: La vigna e l'ua, La vendemia e el vin, A l'ostaria, El vin e la cucina, El vin e la dona e El vin e la vita; durante la loro lettura si passa dal riso (A chi che no' ghe piase el vin, che Dio ghe toga anca l'aqua), al sorriso (Se uno xè astemio, xè colpa sua), al faceto (Se'l mare fusse vin, me faria pesse), al reale (Dona bela e vin bon xè i primi che te lassa in abandon), all'irreversibile (Col cavejo tra al bianchin, lassa la dona e tiente el vin), al fatale (Mejo spussar de vin che de cera), all'inevitabile (Col vecio no' vol bevare ne l'altro mondo valo vedare).

In S. Stefano Belbo (Cuneo) nella casa di Cesare Pavese il CE. PA. M. (Cesare Pavese Museo) che promuove ogni anno un Concorso Nazionale con tema "Il vino"

ha premiato questo libro per il suo contenuto e cioè per l'amore che attraverso i – Proverbi – l'autrice Luisella Fogo ha dimostrato di avere per il suo Veneto e per ciò che attraverso il "dialetto" ha voluto far capire, e cioè che "el nostro vecio parlar" (come diceva Andrea Zanzotto) deve ancora far parte della nostra cultura o, come si suol dire, delle nostre radici, perché, se lo perdiamo, perderemo noi stessi e perché come asseriva Indro Montanelli "Un paese che ignora il proprio ieri non può avere un domani" o, come dice in modo ancora più significativo un antico nostro proverbio, "Un albaro senza rajse, no' sta su".

La presentazione del volume, dopo l'introduzione del Presidente Mario Bagnara, è stata curata dallo scrittore Roberto Valandro, dal giornalista enogastronomo Maurizio Drago e da Gian Paolo Pinton, membro dell'Accademia Italiana della Cucina-Delegazione di Padova Eugania. Era presente l'autrice Luisella Fogo. In conclusione è stato offerto un brindisi dall'Azienda Agricola Giuliano Furlan di Motta di Livenza (TV).

L'economia vicentina del primo Cinquecento: conferenza del prof. Edoardo Demo

Mercoledì 30 ottobre "La Vigna" ha ospitato la conferenza del prof. Edoardo Demo "L'economia vicentina del primo Cinquecento", che si è inserita nel ciclo di eventi organizzati dalla Biblioteca Bertoliana per il 5° centenario della battaglia di Vicenza del 7 ottobre 1513 intitolato "L'aquila e il leone: la battaglia dimenticata".

Il prof. Demo ha posto l'accento sulle principali caratteristiche dell'economia vicentina nell'arco di tempo che va dalla fine del XV secolo agli anni '40 del Cinquecento.

Gli approfonditi studi condotti da un folto gruppo di storici economici nell'ultimo ventennio hanno permesso di evidenziare come la vocazione industriale dell'economia vicentina si sia formata e consolidata attraverso processi di lunga durata. L'ampia disponibilità di materie prime, di energia idraulica e di legname, nonché di forza lavoro sottooccupata nell'alta pianura e nelle valli; la predisposizione al rischio d'impresa; la notevole apertura internazionale agli scambi sono tutti fattori che hanno determinato la forte persistenza delle tradizioni manifatturiere nel vicentino. Ma non in maniera statica, quanto piuttosto in un gioco di continuità e rotture e in un'alternanza di periodi favorevoli ad altri contrassegnati da crisi più o meno pesanti. Non solo Alessandro Rossi, dunque, ma qualcosa di radicato in un tempo ben più lontano, databile a partire almeno con il Tardo Medioevo. Posto che per i primi secoli del medioevo poco si può dire (e quel poco fa pensare ad una situazione non peggiore di quella di altri centri vicini), la città pare conoscere, tra l'XI e il XII secolo, uno sviluppo limitato, contrassegnato da un'evidente arretratezza delle attività artigianali e del commercio ad ampio raggio. È solo con l'inizio del

Duecento che qualcosa, seppur lentamente, comincia a cambiare. Ha inizio da quel periodo una parabola ascendente che, nel secondo Quattrocento, la porterà ad essere un centro manifatturiero e mercantile di livello internazionale. Una parabola ascendente che non terminerà con la fine del secolo XV, ma che, intervallata da fasi di intensa difficoltà (come il periodo della guerra della Lega di Cambrai), sfocerà in quello che a ragione si può definire il periodo d'oro della città berica anche da un punto di vista economico, l'epoca palladiana.

Novembre

Il riso delle Abbadesse: presentazione del volume e conferenza sulla risicoltura nella Pianura Padana

Venerdì 8 novembre "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Il riso delle Abbadesse" di G. Cattelan, G. Cristiani, G. Dal Lago e B. Dalla Vecchia, recentemente pubblicato da Editrice Veneta con il contributo di Veneto Banca e dedicato a Sante Bortolami, primo presidente del Centro Meersseman. È stato il secondo appuntamento sul tema, dopo il convegno che "La Vigna" ha promosso lo scorso anno, il 12 ottobre 2012, a Villa De Tacchi di Grantortino di Gazzo (PD) su "Il riso nel Veneto e nel Mondo", a conferma dei molteplici interessi agronomici che la Biblioteca coltiva. Il volume ripercorre e presenta la storia della coltivazione del riso nel Vicentino, dilagata nella seconda metà del '600, superati gli effetti della terribile peste del 1630, dopo un iniziale timido accenno di sviluppo alla fine del '500, subito frenato dalla Repubblica di Venezia. La risicoltura trovò il suo migliore habitat nella grossa azienda agraria del monastero benedettino di S. Pietro di Vicenza, concentrata a Grumolo delle Abbadesse.

L'evento, che è stato il primo del ciclo di incontri dedicati al ventennale della morte di Demetrio Zaccaria, è stato l'occasione per approfondire il tema della produzione risicola non solo a Grumolo delle Abbadesse, ma nell'intera Pianura Padana. Sono intervenuti alla conferenza, infatti, alcuni esperti del settore sui rispettivi argomenti: Mauro Pasquali, presidente di Slow Food Veneto: "Dalla Pieve al Presidio"; Giulio Cristiani, studioso del Centro Meersseman: "Genesi del volume: metodi di ricerca e criteri espositivi"; Edoardo Demo, ricercatore del Dipartimento di Scienze Economiche dell'Università di Verona: "Il riso di Grumolo delle Abbadesse nello sviluppo dell'agricoltura veneta"; Salvatore Ciriaco, docente di Storia Economica e Sociale dell'Età Moderna all'Università di Padova: "Le risaie della pianura padana: aspetti economico - sociali".

Hanno introdotto la conferenza Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", e Paola Rosina per la Fondazione Veneto Banca. A seguire una degustazione a cura dell'Agri - Ristorante Le Vescovane.

Verdi note per Verdi contadino: incontro culturale in collaborazione con L'Associazione Int. La Donna e il Vino

Lunedì 11 novembre, nel giorno di San Martino, "La Vigna" ha ospitato l'incontro culturale "Verdi note per Verdi contadino", il secondo dei quattro appuntamenti in calendario dedicati al ricordo del ventennale della morte del fondatore di questa istituzione Demetrio Zaccaria, promosso e organizzato dalla Biblioteca assieme alla Accademia Internazionale "La donna e il Vino", che qui ha sede. Il titolo dell'incontro ha voluto onorare sia la memoria di Zaccaria, perché tema riferito ad uno dei volumi della biblioteca da lui fondata e poi costantemente incrementata (F. Cefasi, Giuseppe Verdi fattore di Sant'Agata, Parma 1994), sia la figura di Giuseppe Verdi di cui quest'anno ricorre il bicentenario della nascita. Una cadenza verdiana che è stata celebrata in tutto il mondo prescindendo però dalla ininterrotta attenzione e dalla solerte cura che Verdi riservò alla sua tenuta e ai suoi vigneti, coltivando sempre sentimenti di generosità nei confronti dei suoi dipendenti (aspetto che si sintonizza con la ricorrenza del Santo 'spaccamantello' emblema del bel gesto del donare, come lo è stato e continua ad essere in città l'operato di Demetrio Zaccaria). Durante la conferenza, tenuta dallo studioso e musicista vicentino prof. Alberto Schiavo e introdotta dal Presidente della Biblioteca Mario Bagnara e da Marica Rossi, Presidente dell'Accademia Internazionale "La Donna e il Vino", si è trattato di come, mentre è universalmente riconosciuta la portata enorme che Verdi ha avuto nella storia della Musica, pochi sono a conoscenza della straordinaria esperienza umana di questo gigante della lirica che è stato anche grande proprietario terriero: cittadino del mondo eppure eterno paesano delle "Roncole". Mettere in relazione la musica straordinaria del Maestro con il suo amore per la terra e l'agricoltura è stato l'obiettivo della serata durante la quale sono state analizzate (e ascoltate) le indimenticabili pagine musicali verdiane connesse a vario titolo con questo lato agrario del Compositore.

A seguire un brindisi con "Piccola Arena", invenzione per le celebrazioni verdiane della pregiata pasticceria "Casa del dolce" di Cologna Veneta.

Un imprenditore vitivinicolo italiano emigrato in Argentina e ritornato in Italia: Giovanni Giol di San Polo di Piave: conferenza di Patricia E. Olguin

Il 19 novembre "La Vigna" ha ospitato il terzo incontro dedicato alla commemorazione di Demetrio Zaccaria, fondatore della Biblioteca, nel ventesimo anniversario della morte. La giovane ricercatrice argentina Patricia Olguin, esperta di storia economica argentina, in riferimento specialmente alle politiche pubbliche, alle imprese e agli imprenditori vitivinicoli tra la fine del

XIX ed il XX secolo, ha tenuto una conferenza su "Un imprenditore vitivinicolo italiano emigrato in Argentina e ritornato in Italia: Giovanni Giol di San Polo di Piave".

La traiettoria imprenditoriale di Giovanni Giol, italiano d'origine friulana, costituisce un caso fecondo per indagare i fattori che hanno permesso lo sviluppo di un circuito migratorio di successo che, iniziato in Austria, continuò in Grecia e proseguì in Argentina, dove Giol rimase per 28 anni, per concludersi nel proprio paese d'origine per gli ultimi 21 anni. Nella provincia di Mendoza Giol divenne in pochi anni uno dei più importanti industriali del vino del Paese. La grande e famosa cantina da lui fondata, La Colina de Oro, arrivò a produrre, nel primo decennio del '900, oltre 300 mila ettolitri di vino con la marca "Toro".

Gli sviluppi dell'attività di Giol fino al suo ritorno in Italia, dove raggiunse ugualmente successi notevoli, sono stati illustrati dalla dott.ssa Olguin, ma il racconto della singolare avventura, ora continuata dai suoi eredi, è stato arricchito anche da interventi degli studiosi Vinicio Cesana e Giorgio Zoccolotto.

Questo incontro ha fatto seguito, a distanza di oltre dieci anni, al ciclo di interventi tenutisi a "La Vigna" tra il 1997 e il 1999, tutti dedicati al contributo dato dall'emigrazione italiana allo sviluppo della vitivinicoltura nel mondo e pubblicati nel 2000 a cura del Centro di cultura e civiltà contadina, sotto la presidenza del dott. Alberto Galla. Ma ha voluto essere anche il motore di un filone che la Biblioteca intende sviluppare ulteriormente, innanzitutto con la pubblicazione di un bollettino monografico a marzo del 2014 che coinvolgerà studiosi d'oltreoceano.

All'inizio della conferenza Mario Bagnara e Giovanni Luigi Fontana, presidente del Consiglio scientifico della Biblioteca, hanno informato gli "Amici" e i simpatizzanti de "La Vigna" circa i traguardi raggiunti grazie al loro sostegno e le prossime iniziative. Alla fine degustazione offerta dall'Azienda Agricola Giol.

Cartellinatura degli alberi al Giardino Salvi di Vicenza: iniziativa degli "Amici dei Parchi" per la Giornata Nazionale degli Alberi

Giovedì 21 novembre p.v. alle ore 11.00 l'Associazione "Amici dei Parchi" onlus, che ha sede alla Biblioteca "La Vigna", ha inaugurato al Giardino Salvi il ripristino della cartellinatura degli alberi. Proprio la giornata del 21 novembre è riconosciuta dalla Repubblica Italiana quale "Giornata nazionale degli alberi" «al fine di perseguire, attraverso la valorizzazione dell'ambiente e del patrimonio arboreo e boschivo, l'attuazione del protocollo di Kyoto e le politiche di riduzione delle emissioni, la prevenzione del dissesto idrogeologico e la protezione del suolo, il miglioramento della qualità dell'aria, la valorizzazione delle tradizioni legate all'albero nella cultura italiana e la vivibilità degli insediamenti urbani».

L'Associazione "Amici dei Parchi" si è più volte impegnata per fare Cultura ed Educazione ambientale nei parchi e nelle scuole. Quest'anno nel Giardino Salvi ha proseguito l'attività didattica - iniziata anni fa con la concreta realizzazione del "Roseto Ornamentale Didattico" - attuando la Cartellinatura degli alberi. Questa è stata inaugurata dal Sindaco e Assessori il 22 Settembre e successivamente ha subito degli affronti da parte di ignoti per cui si è dovuto in seguito ripristinarla in forma più sicura contro tali atti vandalici. E' stato ultimato il rimpiazzo dei supporti danneggiati e si sta collaborando con le Autorità preposte alla sicurezza per migliorare la sorveglianza del Giardino. La conoscenza delle essenze arboree che abbelliscono i nostri Parchi può sicuramente indurre ad una civile convivenza e in conseguenza ad un maggior rispetto dei luoghi pubblici. I giovani che spesso frequentano tale area sono indotti a riconoscere gli alberi col nome comune, col nome scientifico e con il nome della famiglia di appartenenza, spesso ignorati dai più.

Per tutta la giornata gli "Amici dei Parchi" sono stati presenti nel piazzale della Vittoria a Monte Berico, dove c'è stato un allestimento arboreo dall'Amministrazione comunale.

Il ruolo delle collezioni private: convegno nel 20° anniversario della morte di Demetrio Zaccaria

Martedì 26 novembre "La Vigna" ha ospitato il convegno "Il ruolo delle collezioni private", organizzato in occasione del 20° anniversario della morte del suo fondatore Demetrio Zaccaria (27 novembre 1993 – 27 novembre 2013).

Nel 1981, d'intesa con i rappresentanti del Comune, della Camera di Commercio, dell'Accademia Olimpica e del Consorzio per la gestione della Biblioteca Bertoliana, Zaccaria fondò il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale "La Vigna" (in cui nel 1984 entrerà anche la Provincia di Vicenza), con lo scopo di conservare, gestire e incrementare la raccolta libraria da lui donata al Comune di Vicenza, unitamente al palazzo che la ospita, nonché di promuovere studi, convegni e attività di ricerca. Nel corso di oltre 30 anni il patrimonio librario della Biblioteca, stimato inizialmente in circa 12 mila volumi, è stato incrementato con oltre 40 mila nuove acquisizioni, frutto di acquisti mirati, anche sul mercato antiquario, doni e scambi, sempre ponendo attenzione all'area di specializzazione della Biblioteca voluta dal suo fondatore: la viticoltura, l'enologia e, più in generale, la civiltà contadina, oltre alla gastronomia.

Il convegno ha visto la partecipazione di esperti collezionisti e di rappresentanti di istituzioni che ospitano collezioni private, sia nazionali che d'oltre confine.

Dopo i saluti del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara e dei rappresentanti degli enti soci, sono intervenuti: Giancarlo Gonizzi (Accademia Barilla, Parma) con un video,

Marta Lenzi (Bibliothèque Internationale de Gastronomie, Lugano), Alfredo Pelle (giornalista enogastronomico e collezionista), Antonio Tolo (Biblioteca Artusiana, Forlimpopoli). Ha fatto da moderatore Danilo Gasparini, membro del Consiglio scientifico de "La Vigna" e docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione presso l'Università di Padova, che ha presentato inoltre l'ultima preziosa acquisizione della Biblioteca: il "Libro nouo nel qual s'insegna il modo d'ordinar banchetti..." (Venezia, Giovanni Alberti, 1585) di Cristoforo da Messisbugo, una delle opere fondamentali della gastronomia del XVI secolo. Un dono alla memoria dello stesso Zaccaria che a lungo sognò di poterla acquisire alla sua Biblioteca. Nel corso del convegno è stato anche presentato il Premio biennale Demetrio Zaccaria per un'opera edita negli ultimi tre anni, inerente ai contenuti vitivinicoli e agronomici del patrimonio librario de "La Vigna". A conclusione degustazione di prodotti dolciari offerti da Loison Pasticceri dal 1938 con vini e servizio offerti da Morena Catering.

Dicembre

Presentazione della Guida Osterie d'Italia 2014 di Slowfood

Lunedì 2 dicembre è stata presentata a "La Vigna" la guida "Osterie d'Italia 2014" di Slowfood, curata da Eugenio Signoroni e Marco Bolasco. Sono passati più di vent'anni dalla prima edizione della Guida Osterie d'Italia. Vent'anni passati a raccontare la ristorazione italiana di tradizione e di territorio nel modo più completo. La guida presenta oltre 1700 locali, custodi e promotori di piatti e materie prime di altissimo valore a un prezzo non superiore a 35 euro (vini esclusi). Oltre alle osterie si trovano gli indirizzi dove vale la pena fermarsi per fare acquisti, per un caffè o un aperitivo. A partire dall'edizione 2014 sono segnalati inoltre i locali che hanno un orto di proprietà, quelli che offrono ai loro clienti un menù vegetariano, quelli che aderiscono al progetto Mangiare fuori casa dell'Aic (Associazione Italiana Celiachia). Dopo l'introduzione del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, sono intervenuti Mauro Pasquali, presidente regionale di Slowfood, Eugenio Signoroni, curatore della Guida con Marco Bolasco, e Paolo Giolo, coordinatore regionale di Slowfood. Al termine un aperitivo con spuncioti e cicheti del ristorante Le Vescovane di Longare e una selezione di vini quotidiani di Slow Wine.

Intrecci d'armonia tra pittura e ceramica, decoro floreale di Katia Brugnolo su modelli dell'antica ditta Dal Prà

Mercoledì 4 dicembre a "La Vigna" si è tenuta l'inaugurazione della mostra "Intrecci d'armonia tra pittura e ceramica, decoro floreale di Katia Brugnolo

su modelli dell'antica ditta Dal Prà". Maria Lucia Ferraguti, curatrice della mostra, così ha presentato Katia Brugnolo e le sue opere: "Katia Brugnolo non ha scoperto la passione per la ceramica quasi per caso e l'attuale sua produzione di decori sui modelli dell'antica e prestigiosa manifattura Dal Prà di Nove appare lo svolgimento naturale di un interesse coltivato negli anni, sul terreno di una sensibilità innata e successivamente arricchita da studi e professionalità. Di fronte alla ricca scelta di fiori sempre diversi e composizioni tratte anche dai preziosi libri del Fondo Caproni della Biblioteca Internazionale "La Vigna", si ritorna sulla qualità della sua conoscenza sostenuta dall'incontro quotidiano per il legame con Nove e l'empatia con le squisite forme della sua produzione. Un contatto stretto con il mondo dei ceramisti dall'antico sapere, fra opere legate alla tradizione e altre più sensibili alla contemporaneità per il ruolo di Brugnolo di Conservatore del Museo Civico della Ceramica di Nove. Le decorazioni di vassoi e vasi con coperchi e senza, centrotavola, portafiori sono simili alla narrazione di un mondo che ritorna e trova corrispondenze nell'utile e bel libro "Fiori & Essenze dell'arte Veneta nella pittura ceramica di Nove", ideato da Katia Brugnolo e condiviso con Marco Squizzato e Mario Bozzetto (Bozzetto Edizioni, 2010). Da questa affascinante esperienza la rappresentazione dei fiori evolve nei motivi decorativi della ceramica e, simile ad una pittura dai colori attraversati dalla luce, risalta in primo piano per essere, attraverso vicende secolari e competenze speciali, rinnovata interpretazione d'antiche forme - ceramiche dell'antica ditta Dal Prà (1897)".

Dopo i saluti del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara sono intervenuti: Manuele Bozzetto, sindaco di Nove, Claudio Gheller, assessore alla Cultura del Comune di Nove, Stefano Pachera e Massimiliano Valdinoci, rispettivamente presidente e direttore dell'Accademia di belle arti di Verona, Marco Squizzato, biologo. La mostra è rimasta aperta aperta dal 4 al 20 dicembre.

Tornata di chiusura dell'Anno Accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

In ricordo di Francesco Orlandi consigliere dell'Accademia e coordinatore del gruppo di lavoro Umberto Pallotta "Vino e salute", sabato 7 dicembre "La Vigna" ha ospitato la chiusura dell'Anno Accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. La tornata, ad accesso libero, si è aperta con i saluti del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, del presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino Antonio Calò e del consigliere dell'Accademia nonché coordinatore dei lavori Arturo Zamorani. Di seguito il programma degli interventi: Azione ed effetto dell'etanolo e dei polifenoli del vino (Chiara Cerletti, Laboratorio di Nutraceutica, Dipartimento di Epidemiologia e Prevenzione, IRCCS, Istituto Neurologico Mediterraneo NEUROMED, 66077

Pozzilli (IS); Studi di popolazione e su gruppi selezionati di consumatori (Licia Iacoviello, Laboratorio di Epidemiologia Molecolare e Nutrizionale, Dipartimento di Epidemiologia e Prevenzione, IRCCS, Istituto Neurologico Mediterraneo NEUROMED, 66077 Pozzilli (IS); Risultati Scientifici del Primo Seminario di Pontignano (Giovanni de Gaetano, Maria Laura Bonaccio Dipartimento di Epidemiologia e Prevenzione, IRCCS, Istituto Neurologico Mediterraneo NEUROMED, 66077 Pozzilli (IS)); Bere responsabile nel "mangiare all'Italiana" (Arturo Zamorani, Biotecnologie Agrarie - Giovanni Battista Panatta, Nutrizionista Clinico e di Popolazione; Salute, malattia, cibo, vino ed ormesi: l'opportunità biologica dell'ambiguità nella distinzione tra cosa fa bene e cosa fa male (Fulvio Ursini, Dipartimento di Medicina Molecolare, Università di Padova); Conclusione e Discussione; Consegna da parte del Presidente Dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino di una borsa di studio in memoria di Francesco Orlandi; Assemblea dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino; Calice d'onore ed auguri.





Foto di Alessia Scarpato

Porta S. Croce (Vicenza) dalla terrazza di Palazzo Brusarosco Zaccaria, sede de "La Vigna"

*Auguri di buon Natale
e felice nuovo anno 2014*

Con l'augurio di un sereno Natale e di un felice nuovo anno 2014, invitiamo gli Amici e i simpatizzanti della Biblioteca a rinnovare l'adesione o ad iniziare un rapporto privilegiato con "La Vigna".

Per informazioni consultare l'home page del sito www.lavigna.it.



NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

Amici de "La Vigna"

Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusaroscio Zaccaria
 c.n.à 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 2013 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

Capitulū. xi. Qualit̄ vi-
nū albū decoret. et in aliū colorē trāmutet.



Si ringraziano per il sostegno gli "Amici de La Vigna"

Elenco "Benemeriti"

Accademia Italiana della Cucina
 ASCOM Associazione delle Imprese
 Banca Popolare di Vicenza
 Clementi Luisa
 Confindustria Vicenza
 Cossiga Sara
 Fattori Massimiliano
 Gabaldo Giancarlo
 Galante Francamaria
 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
 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
 Bertoldo Antonio
 Boesso Giampietro
 Bortolan Carlo
 Brugnolo Katia
 Cairoli Luciano
 Campagnolo Antonio
 Cegalin Enrilo
 Cella Agostino
 Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
 Ceolato Massimo
 Cervato Gianfranco
 Chittero Luciana
 Circolo Dipendenti Unicredit
 Confartigianato Vicenza
 Corà Domenico
 Corà Silvia
 Corna Giovanni
 Cosaro Bruno
 Cristiani Giulio
 De Marchi Roberto
 De Paoli Antonio
 Fabris Manuel
 Falduto Maria
 Gallo Sivano
 Gaspari Ruggero Antonio
 Grigoletto Gianni
 Liotto Maria Antonietta
 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
 Rizzotto Lucia
 Rodegher Giorgio
 Serra Matteo
 Stalteri Marcello Domenico
 Stola Riccardo
 Suppiej Giovanna
 Tellini Umberto
 Tonin Paolo
 Vescovi Gildo
 Vigel S.p.a
 Zanella Giuseppe
 Zordan Olimpo Adriano



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza sta realizzando l’informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica.

Per questo oggi “La Vigna” propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - il progetto speciale **ADOTTA UN LIBRO**, che permette di scegliere il libro più vicino ai propri interessi tra un’ampia lista di titoli e contribuire a:

- 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 casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell’originale

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle

opere antiche di particolare pregio, che potranno essere così conservate in particolari stanze con adeguato microclima e non più spostate. Agli utenti che volessero consultare sarà messa a disposizione la copia digitale dove apparirà anche l’intervento del donante. Una copia dell’opera in bassa risoluzione sarà anche a disposizione in internet nel sito web del Centro e nel Catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN).

L’adozione prevede la digitalizzazione dell’opera con foto in alta risoluzione secondo le norme ministeriali e con particolari tecniche che ne salvaguardino l’integrità. Il risultato finale è un file in formato PDF a colori con una pagina introduttiva in cui si riporta l’intervento dell’adottante.

Per le aziende vi è inoltre la possibilità di personalizzare l’adozione, con DVD o ristampe anastatiche, per utilizzarla come proprio gadget.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria oppure inviare un’email a: adotta@lavigna.it

www.lavigna.it/adottaunlibro

