

21

NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 6, n° 21 - Vicenza 15 giugno 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

Registrazione Tribunale di Vicenza n. 1170 del 3 marzo 2008

Le illustrazioni di mele e pere sono state tratte da:

W. Lauche, Deutsche Pomologie, Berlin 1882-1883
T. Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten, Braunschweig, 1889
G. Molon, Buone frutta. Studi di fitografia e di tassonomia
pomologica, Conegliano 1890
L'Italia agricola, a. 59, n. 7(15 lug. 1922)
L. P. Simirenko, Pomologia, Kiev 1961-1962



Editoriale

di Alessia Scarparolo

In un mondo che tende all'omologazione potrebbe sembrare strano sentire parlare di "recupero della biodiversità". La storia insegna, però, che c'è sempre qualcuno che va in controtendenza e, grazie al suo operato, è responsabile di una riscoperta e di un arricchimento.

In agricoltura, nell'ultimo secolo, la biodiversità ha lasciato il passo alla semplificazione delle varietà genetiche. Se un tempo nelle aziende agricole si coltivavano pochi alberi di diverse varietà, oggi si prediligono coltivazioni intensive di un numero limitato di specie, proprio quelle che sono maggiormente richieste dal mercato. Ma non è tutto perduto. Ci sono infatti enti, associazioni e singole persone che da anni si stanno impegnando a recuperare le antiche varietà agricole della nostra terra, salvaguardando una parte della storia dei nostri antenati, che oggi possiamo toccare ancora con mano.

In questo numero de "La Vigna News" ci occuperemo di documentare la salvaguardia delle antiche varietà di mele e pere che viene attuata in Veneto e, in particolare, nel Vicentino.

Parte dai vecchi libri di pomologia, conservati anche dalla Biblioteca "La Vigna", lo studio di Michela

Schiavon, ricercatrice presso il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente dell'Università di Padova, sulle antiche varietà di mele e pere del Veneto, pubblicato online da Veneto Agricoltura, di cui Michela ci propone una rielaborazione. Abbiamo poi voluto presentare l'importante attività di Veneto Agricoltura nel campo del recupero della biodiversità frutticola, grazie ai contributi di Michela e Luigino Schiavon, il quale ci ha fornito inoltre una interessante testimonianza su 30 anni di lavoro nell'Azienda regionale. Siamo poi andati sul campo a intervistare chi si occupa materialmente di antichi meli e peri nel Vicentino: Antonio Cantele, di Asiago, e Piergiorgio Dal Grande, di Chiampo. Silvio Scortegagna, docente di Chimica e biologia-Scienze della terra, ha approfondito la storia della coltivazione di mele e pere in Veneto. Potrete leggere, poi, un contributo su Girolamo Molon, grande ampelografo e pomologo vicentino del XIX secolo. Infine, la Biblioteca "La Vigna" ha portato a termine il lavoro di riorganizzazione e catalogazione della Biblioteca Cameriniana di Piazzola sul Brenta. Potrete leggere un resoconto dei lavori e qualche curiosità sugli ultimi materiali catalogati.

Buona lettura!

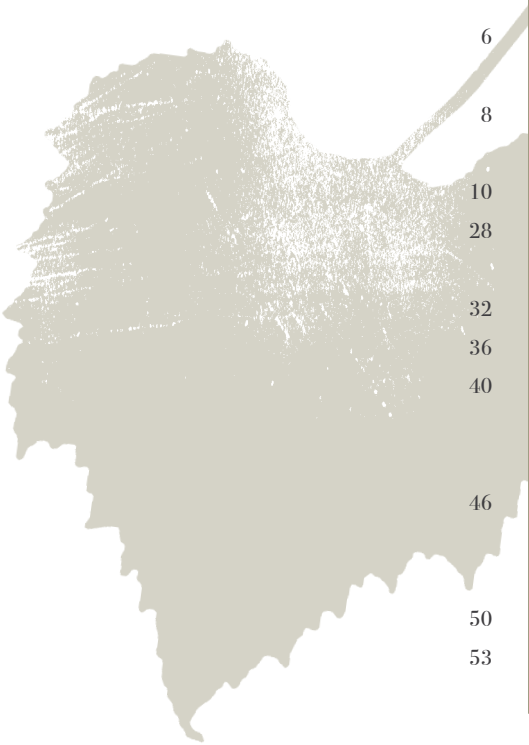


21

Indice

EDITORIALE

Il recupero delle antiche varietà di mele e pere: esperienze venete

- 
- 6 *L'importanza del recupero delle vecchie varietà frutticole
per la salvaguardia della biodiversità*
- 8 *Ruolo di Veneto Agricoltura nel recupero, salvaguardia
e conservazione del germoplasma frutticolo autoctono*
- 10 *Schede descrittive delle varietà*
- 28 *Un vita dedicata al recupero della biodiversità frutticola:
l'esperienza di Luigino Schiavon in Veneto Agricoltura*
- 32 *Intervista doppia: Antonio Cantele e Piergiorgio Dal Grande*
- 36 *Storia della coltivazione del melo e del pero nel Veneto*
- 40 *Girolamo Molon, pomologo*

ATTIVITÀ

- 46 *Conclusi i lavori di catalogazione della Biblioteca Cameriniana*

INIZIATIVE

- 50 *Amici de "La Vigna"*
- 53 *Progetto "Adotta un libro"*

L'importanza del recupero delle vecchie varietà frutticole per la salvaguardia della biodiversità

di Michela e Luigino Schiavon

La frutticoltura ha da sempre rivestito un ruolo cruciale nell'economia rurale del Veneto e rappresenta tuttora una componente fondamentale su cui si basa il reddito di molte aziende frutticole locali.

La coltivazione del melo e del pero, in particolare, è praticata da tempi remoti nelle nostre province dove, in passato, la maggior parte delle aziende agricole coltivava con metodo estensivo pochi alberi di antiche varietà autoctone che oggi stanno progressivamente scomparendo a favore dell'affermarsi di poche varietà moderne selezionate per le loro caratteristiche di elevata produttività e serbevolezza, più remunerative per gli agricoltori e che meglio si prestano alla coltivazione nei moderni impianti di tipo intensivo.

A differenza di queste varietà attuali con caratteristiche pomologiche molto gradite ai consumatori, le antiche varietà autoctone presentano di frequente alcuni caratteri negativi, tra cui l'aspetto esteriore dei frutti (colore, forma e pezzatura) generalmente poco apprezzato a livello commerciale, la necessità di un periodo abbastanza lungo di maturazione dei frutti dopo la raccolta affinché possano essere utilizzati o, al contrario, la necessità di un loro rapido consumo al fine di evitare la perdita delle tipiche caratteristiche di serbevolezza.

Le varietà autoctone possono presentare, tuttavia, anche numerosi aspetti positivi, quali l'elevata variabilità genetica, la capacità di resistere o tollerare crittogame e parassiti, aromi e sapori intensi dei frutti e spesso facile conservabilità, che non obbliga il produttore a ricorrere alla frigoconservazione. Inoltre, grazie alla loro "rusticità", molte di esse riescono a sopportare meglio gli stress di tipo abiotico dovuti ai mutamenti ambientali in corso.

L'estinzione di molte antiche varietà frutticole (fino all'85% delle oltre 7000 cultivar del genere *Malus* censite nel 1900) ha pertanto determinato un significativo appiattimento genetico e, di conseguenza, una forte di-

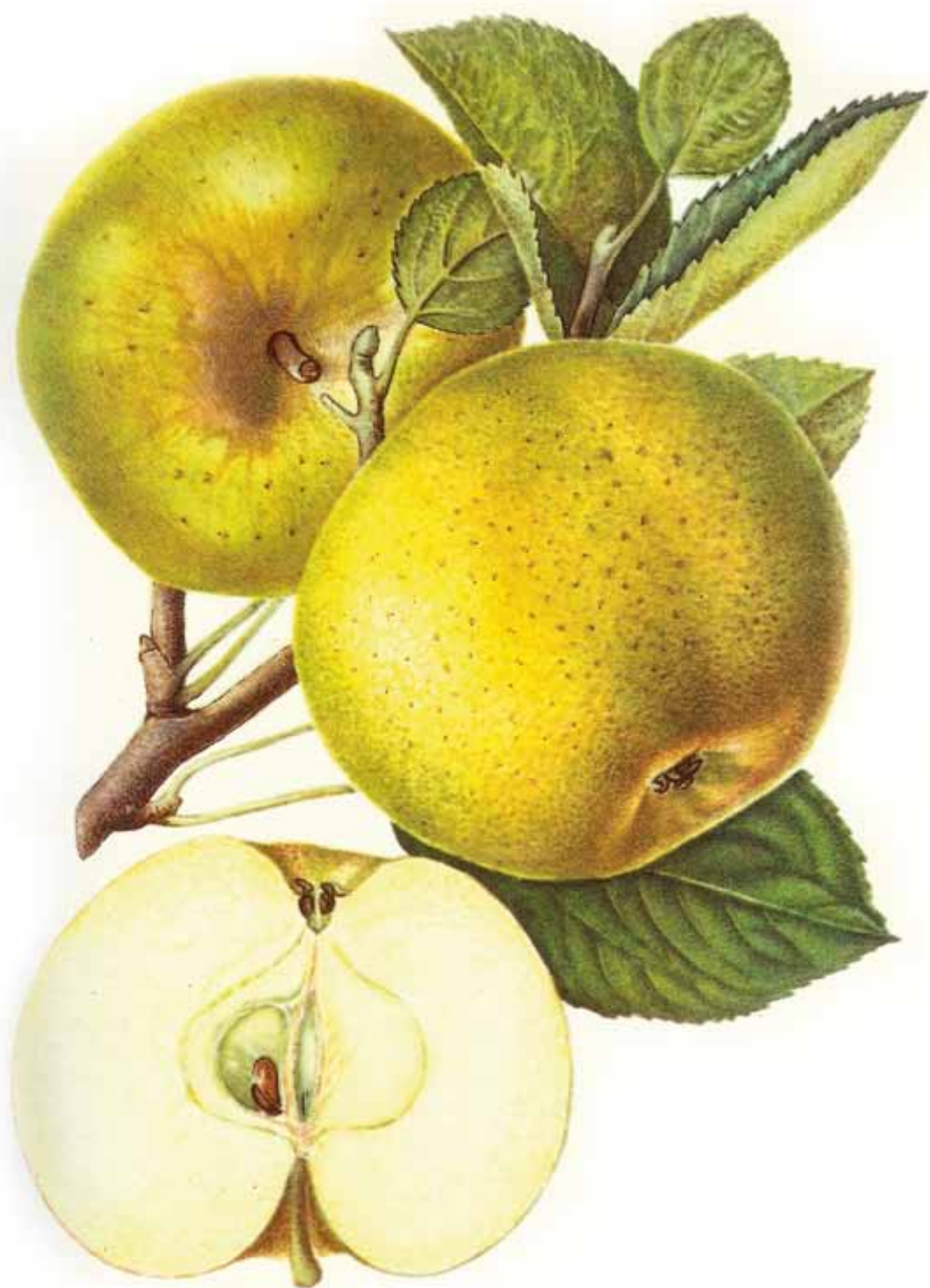
minuzione della biodiversità. Ciò ha implicato per gli agricoltori numerose problematiche di tipo organizzativo e il ricorso a tecniche impegnative per la conduzione della moderna frutticoltura.

È stato inoltre osservato che l'elevata concentrazione di una specie in certi bacini di coltivazione, in associazione con le deboli caratteristiche genetiche delle attuali varietà commerciali che vengono spesso selezionate in ambienti diversi dal nostro per condizioni pedoclimatiche (Stati Uniti, Nuova Zelanda, Giappone, etc.), favorisce la maggior suscettibilità delle piante a fitopatie, anche a carattere epidemico, una volta sconosciute nel nostro paese.

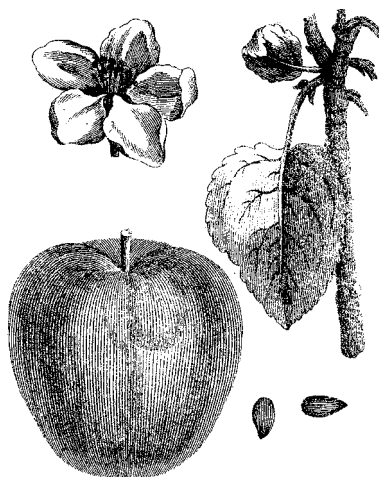
Nonostante le varie problematiche che comporta l'utilizzo delle moderne cultivar in frutticoltura, risulta impensabile che le antiche varietà frutticole possano sostituire quelle attuali. Tuttavia, in certe aree particolarmente vocate, può essere auspicabile un recupero del germoplasma frutticolo autoctono per favorire produzioni locali di nicchia, valorizzandone gli aspetti positivi e contribuendo ad aumentare la biodiversità.

Il recupero, la salvaguardia e la conservazione di questo patrimonio genetico sono in linea con quanto previsto dagli orientamenti di politica internazionale (Convenzione Rio de Janeiro sulla Diversità Biologica, legge del 14 febbraio 1994, n° 124).

In alcune aree della nostra regione alcuni produttori stanno già tentando di sensibilizzare altri agricoltori e i consumatori sul problema della perdita di biodiversità e sull'importanza di recuperare l'antico germoplasma riproponendo frutta contraddistinta da aromi e sapori ormai difficilmente reperibili nella filiera commerciale odierna. Questa frutta non è destinata solo al consumo fresco poiché si presta molto bene anche alla lavorazione per l'ottenimento di diverse tipologie di prodotti trasformati (dolci, sidro, marmellate, aceto, distillati, etc.).



РЕНЕТ КАНАДСКИЙ



Ruolo di Veneto Agricoltura nel recupero, salvaguardia e conservazione del germoplasma frutticolo autoctono

di Michela e Luigino Schiavon

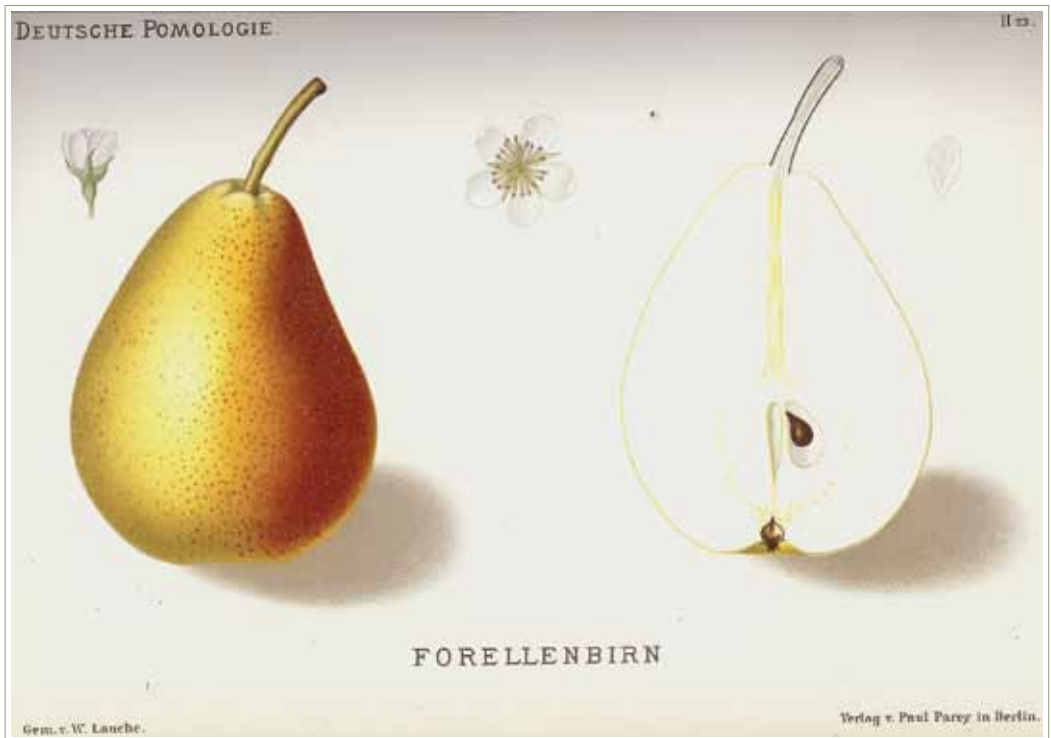
Considerata l'importanza di recuperare e salvaguardare le antiche varietà frutticole per garantire l'esistenza e il mantenimento di un'elevata biodiversità, sin dagli anni '90 Veneto Agricoltura ha attuato un programma di tutela e conservazione di varietà di melo e pero autoctone del Veneto promosso dalla stessa Regione. Inizialmente si è proceduto all'acquisizione delle prime accezioni utilizzando materiale proveniente dalla collezione dell'istituto IPSA "G. Parolini" di Bassano del Grappa (Vicenza) e, successivamente, ci si è avvalsi dell'aiuto dei tecnici delle strutture di sostegno regionali e di gruppi locali organizzati, interessati a riscoprire e a valorizzare le produzioni frutticole ottenute da antiche varietà provenienti dal loro territorio. Ciò ha consentito finora al recupero di un numero elevato di vecchie varietà, in gran parte provenienti da aree del territorio regionale veneto, solitamente pedemontane e collinari.

Veneto Agricoltura dal 2007 ha iniziato una stretta collaborazione con persone fortemente appassionate di frutticoltura antica come Antonio Cantele, Tiziano Quaini e Lino Chies, che hanno fornito un aiuto indispensabile nel recupero di molte varietà di melo e di pero a rischio di estinzione.

È importante precisare che per molte vecchie varietà non si conosce esattamente la zona di provenienza, e il termine "antica area di diffusione" viene generalmente utilizzato per indicare il luogo dove la o le piante madri sono state individuate e reperite. L'attribuzione dell'esatta zona in cui la varietà veniva in passato coltivata risulta, infatti, molto difficoltosa a causa della scarsità delle fonti storico-bibliografiche. Inoltre, è quasi impossibile conoscere l'entità delle superfici coltivate per ogni singola varietà, poiché, fino a qualche decennio fa, la produzione frutticola era piuttosto limitata e destinata in prevalenza al consumo familiare o al baratto locale.

Al fine di sopperire alla mancanza di informazioni che riguardano le origini, l'area di diffusione e l'utilizzo dei frutti delle antiche varietà in passato, è stato recentemente eseguito un lavoro di raccolta bibliografica utilizzando testi antichi del settore, molti dei quali sono stati messi a disposizione dalla Biblioteca "La Vigna".

Il germoplasma finora recuperato è presente presso il Frutteto sperimentale dell'Azienda pilota e dimostrativa Sasse-Rami di Ceregnano (Rovigo). Tutte le varietà di melo conservate ex sito in campo sono state innestate inizialmente sul portinnesto MM111 e poi sul portinnesto



Pera angelico

M9, mentre le varietà di pera sono state innestate dapprima sul portinnesto franco e successivamente sul cotogno BA29 utilizzando l'intermedio Butirra Hardy. Dal 1999 le piante ottenute sono oggetto di valutazioni inerenti le caratteristiche pomologiche, organolettiche e vegetative. Lo scopo principale di tali osservazioni ha come obiettivo la selezione del materiale in conservazione al fine di caratterizzare le diverse varietà recuperate tramite la stesura di schede pomologiche.

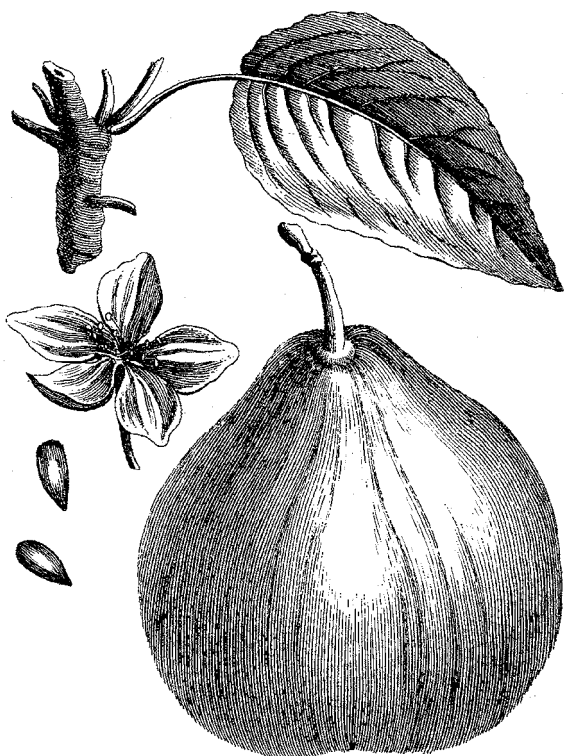
Al di là dell'operazione di conservazione del germoplasma e della sua caratterizzazione, risulta quanto mai importante individuare, fra le numerose varietà presenti, quelle che, per le loro intrinseche caratteristiche, possono fornire prodotti apprezzati sia per la destinazione al consumo fresco che trasformato. Ciò consentirà di proporre per una frutticoltura locale di nicchia fortemente tipizzata.

Oltre al sistema di conservazione in campo, è stato attivato un progetto sperimentale finalizzato al trasferimento in crioconservazione del germoplasma frutticolo. Tale progetto coinvolge diverse strutture di Veneto Agricoltura, tra cui il Centro Sperimentale Frutticolo Pradon di Porto Tolle (RO), il Laboratorio di micropropagazione del Centro Sperimentale Po di Tramontana di Rosolina (RO), e l'Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree del Centro Nazionale delle Ricerche (CNR) di Scandicci (FI).

Il progetto prevede la selezione sanitaria del materiale recuperato, il suo trasferimento in vitro e la successiva conservazione in azoto liquido per un tempo teoricamente illimitato. Questo materiale crioconservato potrà essere utilizzato, qualora se ne presentasse la necessità, avviando un processo di rigenerazione per poi passare alla successiva moltiplicazione in vitro.

Schede descrittive delle varietà

di Michela e Luigino Schiavon



Le seguenti schede varietali rappresentano una sintesi di quelle proposte in un recente lavoro di raccolta bibliografica di fonti riguardanti le antiche varietà frutticole del Veneto. Tale lavoro, intitolato "Antiche varietà di mele e pere del Veneto", è stato supportato da Veneto Agricoltura e dalla Regione del Veneto, e molte delle informazioni riportate in esso sono state reperite grazie alla consultazione di libri antichi conservati presso la Biblioteca "La Vigna". Tra le varie fonti è opportuno citare, per l'importanza del contributo fornito, le opere di Girolamo Molon, tra cui Buone Frutta (1980), Le varietà di piante da frutto (1896) e Pomologia (1901), quelle di Domenico Tamaro (Il pero, il melo ed il pesco. Loro coltivazione e varietà consigliabili per l'Italia, 1899; Trattato di frutticoltura, 1915; Frutticoltura, 1919; Frutta di grande reddito, 1929) e la Pomona Italiana di Giorgio Gallesio (1817-1839).

Fonti bibliografiche citate:

- Gallesio G. 1817-1839. Pomona Italiana ossia "Trattato degli alberi fruttiferi." Co' Caratteri de' FF. Amoretti. Presso Niccolò Capurro. Pisa.
- Molon G. 1890. Buone frutta. Studi di fitografia e di tassonomia pomologica. Parte I. Tipo-Lit. Francesco Cagnani. Conegliano.
- Molon G. 1896. Le varietà di piante da frutto (raccomandabili per l'Alta Italia esistenti nel campo sperimentale della R. Scuola Superiore di Agricoltura di Milano per il Dott. Girolamo Molon). Fascicolo III: meli. Tipografia Commerciale Lombardia. Milano.
- Molon G. 1901. Pomologia. Descrizioni delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi. Ulrico Hoepli. Editore-Libraio della Real Casa. Milano.
- Tamaro D. 1899. Il pero, il melo ed il pesco. Loro coltivazione e varietà consigliabili per l'Italia. Stab. Tip. Ditta C. Cassone. Casale.
- Tamaro D. 1915. Trattato di frutticoltura. 4. Ed. Volume secondo: Frutticoltura speciale. Ulrico Hoepli. Editore Libraio della Real Casa. Milano.
- Tamaro D. 1919. Frutticoltura. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa. Milano.
- Tamaro D. 1929. Frutta di Grande Reddito. Hoepli. Milano.



Mela rosa gentile

Cultivar:

Rosa Gentile

Origine e diffusione

La Rosa Gentile è anche conosciuta con i nomi di Pomo de la Rosa, Mela rosa, Mela Gentile. Questa varietà, originaria del Trentino-Alto Adige (Tirolo), veniva coltivata in passato anche in Veneto e Friuli-Venezia Giulia. In Veneto, in particolare, è stata coltivata in provincia di Vicenza fino alla metà del secolo scorso, specialmente in corrispondenza di zone vocate alla fruttivicultura.

Il frutto

I frutti della Rosa Gentile sono di dimensioni medio-grandi, con un peso variabile da 70 a 170 gr. Possiedono generalmente una forma tronco-conica breve, panciuta verso il peduncolo, appiattita in sezione longitudinale e circolare-costolata in sezione trasversale. La buccia si presenta liscia, lucente, cerosa, con poche lenticelle areolate. Il peduncolo, curvo e spesso, s'inserisce in una cavità profonda e ampia. Il calice, invece, è piccolo e superficiale, chiuso o semi-chiuso. Il colore di fondo è verde-giallo, mentre il sovracoloro è rosso intenso o slavato, e si estende sul 40-60% della superficie. La rugginosità è localizzata solo in corrispondenza della cavità pedunculare. La polpa ha una colorazione solitamente bianco-giallognola, un po' rosseggiante sotto la parte colorita della buccia, è di tessitura fine, tenera, succosa, dolce, aromatica e profumata. Il sapore è zuccherino-acidulo, debolmente dolciastro.

I frutti vengono raccolti entro la seconda settimana di ottobre e si lasciano a maturare da dicembre a marzo.

La pianta e i sistemi colturali

Le piante di questa varietà fioriscono precocemente, presentano una media vigoria, una buona fertilità e un portamento semi-espanso per lo più assurgente. Prediligono terreni sciolti e ricchi, e sono idonee soprattutto per gli ambienti di media e alta collina. I sistemi di coltivazione si limitano a impianti di speculazione (produzione di nicchia) e a frutteti casalinghi.



Utilizzi del frutto

Il frutto della Rosa Gentile è buono per il consumo fresco e cotto al forno, ed è anche un ottimo ingrediente per lo strudel e per le crostate.

Cultivar: Decio

Origine e diffusione

Il Decio è noto con altri sinonimi, quali Dezi e Deso. È una varietà tipicamente Veneta, originaria di Verona. In passato, oltre che nel Veronese, la sua coltivazione era diffusa nel Polesine, in provincia di Treviso e nel Modenese.

Il frutto

I frutti del Decio sono di medie dimensioni e il loro peso è in genere di circa 100 gr. La loro forma è sferoidale, leggermente schiacciata. Il peduncolo, sottile e di media lunghezza, s'inserisce in una cavità mediamente profonda, mentre il calice è chiuso e inserito in una cavità superficiale.

La buccia è spessa e liscia, e il colore di fondo varia da verde a giallo-verdognolo. Il sovraccolore è un rosa slavato che si estende su un terzo della superficie, e la rugginosità è localizzata sia al peduncolo che al calice.

La polpa bianca è succosa, dolce, profumata, farinosa a maturazione.

I frutti vengono raccolti tra la fine di settembre e la seconda decade di ottobre, e vengono poi lasciati maturare da gennaio a maggio.

La pianta e i sistemi colturali

Questa varietà è contraddistinta da una scarsa vigoria e da una fertilità medio-elevata. Il portamento che essa presenta è di tipo assurgente, con chioma chiusa, e l'epoca di fioritura è intermedia. Le piante sono particolarmente adatte a crescere in pianura, con forme ad alto-fusto e in sistemi di coltivazione del tipo semi-intensivo.

Utilizzi del frutto

I frutti del Decio sono ottimi da cuocere.



Cultivar: *Calamani*

Origine e diffusione

Calamani, anche conosciuto come Calamana Trevigiana e Calimani, è una varietà originaria di Treviso. Un tempo veniva largamente coltivata in tutto il Trevigiano, soprattutto nei dintorni di Conegliano e nel Bellunese.

Il frutto

I frutti di questa varietà sono di grandi dimensioni, con un peso medio di circa 230 gr. La loro forma è eterogenea, appiattita o sferoidale in sezione longitudinale e irregolare in sezione trasversale. Il grosso e corto peduncolo è disposto in una cavità stretta e profonda, mentre il calice, chiuso o semi-chiuso, è inserito in un'insenatura stretta a pieghe, poco profonda e con evidenti prominenze.

La buccia dei frutti è rugosa e presenta lenticelle di medie dimensioni. Il colore di fondo è giallo sporco o verde chiaro, con punti rugginosi poco evidenti. La rugginosità è, infatti, principalmente presente nella cavità pedunculare. Il sovracoloro è un rosso carminio che si estende sul 30% della superficie.

La polpa è giallognola, tendente al verde presso le logge, profumata, di consistenza soda e croccante, di tessitura fine. Ha un sapore discretamente aromatico, acidulo e dolciastro. I frutti vengono raccolti nella prima decade di luglio e lasciati maturare nello stesso mese.



La pianta e i sistemi culturali

La varietà Calamani presenta vigoria e fertilità elevate. Le piante crescono molto bene nelle zone collinari e sono caratterizzate da un'epoca di fioritura precoce.

Utilizzi del frutto

Questa mela era molto ricercata dai mercati locali e internazionali sia come primizia che per la produzione di conserve, mostarda, frutta sott'alcool e sidro.

Cultivar:

Durello

Origine e diffusione

La varietà Durello è conosciuta anche mediante altri sinonimi, tra cui Durello giallo, Durella, Durel. In passato era largamente diffusa in Veneto (specialmente nel Rodigino e nell'Asolano), Emilia Romagna e Lombardia.

Il frutto

I frutti di questa varietà sono generalmente di medie dimensioni con un peso medio di circa 150 gr. Presentano una forma piuttosto costante, leggermente asimmetrica, molto appiattita e circolare in sezione trasversale. Il peduncolo è corto, con uno spessore che varia da medio a sottile, ed è disposto in una cavità piccola, poco o mediamente profonda, contenente un ingrossamento polposo. Il calice, chiuso o semi-chiuso, è inserito in una cavità larga a pieghe poco profonde.

La buccia è liscia al tatto, cerosa, poco lucente, spessa, con lenticelle medie spesso suberose. Non presenta rugginosità, tranne che nella cavità peduncolare. Il colore di fondo varia da verde gialliccio a giallo vivo, mentre il sovracoloro è rosso carminio.

La polpa è bianca, talvolta bianco-rosata, soda, semi croccante, fondente, poco zuccherina, leggermente acidula, poco succosa e leggermente aromatica.

I frutti vengono raccolti dalla metà di settembre alla fine di ottobre, e maturano da dicembre ad aprile.

La pianta e i sistemi culturali

Le piante di Durello esibiscono una media vigoria e possiedono un'elevata fertilità. Il portamento è solitamente assurgente, con rami tomentosi, di colore bruno-scuro con riflessi rossastri. L'epoca di fioritura è tardiva.

La coltivazione di questa varietà in Veneto era particolarmente indicata per le zone del Medio e Basso Veronese e del Rodigino.



Utilizzi del frutto

I frutti di questa cultivar sono ottimi da cuocere.

Cultivar: *Renetta bianca di Champagne*

Origine e diffusione

La Renetta bianca di Champagne, conosciuta in Veneto anche con il nome di Renetta bianca di Sciampagna, è una varietà originaria della regione di Champagne (Francia). In passato era largamente diffusa nel Vicentino, nel Trevigiano, nel Bellunese e in Piemonte.

Il frutto

I frutti di questa cultivar sono di medie dimensioni, con un peso compreso tra 80 e 130 gr. La loro forma è costante, rotonda, appiattita, panciuta verso il peduncolo, generalmente simmetrica. Il peduncolo è medio o corto, di solito sottile, inserito obliquamente rispetto all'asse del frutto in una cavità solcata, mediamente profonda e piuttosto ampia. Il calice è chiuso o semi-aperto, inserito in una cavità larga.

La buccia è sottile o mediamente spessa, liscia, lucida, cerosa, con lenticelle piccole e spesso rugginose. La colorazione di fondo è giallo-verdastra o bianco-gialliccia verso l'ombra, e giallo dorata verso il sole, talvolta con qualche sfumatura rosa e poche punteggiature. Non è presente alcun sovracoloro e la rugginosità è localizzata alla cavità peduncolare.

La polpa bianca o bianco-giallastra è particolarmente dura al raccolto, mentre a maturazione diventa tenera e succosa; è di tessitura fine, croccante, zuccherina e leggermente profumata, poco aromatica e acidula.

I frutti vengono raccolti tra la metà di settembre e la fine di ottobre, mentre la maturazione avviene da novembre a marzo.



La pianta e i sistemi colturali

Le piante di Renetta bianca di Champagne sono contraddistinte da una vigoria medio-elevata e da una fertilità media. Il portamento si presenta tendenzialmente aperto o semi-aperto, ma comunque sempre raccolto. L'epoca di fioritura è tardiva.

Questa varietà si distingue per la resistenza al freddo invernale. Può essere coltivata dovunque poiché cresce bene su qualsiasi tipo di terreno, sebbene prediliga i terreni freschi e soffici delle vallate venete.

Utilizzi del frutto

I frutti si prestano molto bene al consumo fresco, alla cottura e ad alcune utilizzazioni industriali.

Cultivar:

Renetta del Canada

Origine e diffusione

Questa cultivar viene anche chiamata Tortasso, Tortazzo o Reneta Canadese a Vicenza, mentre a Treviso è nota come Canelà. In altre zone del Veneto le viene attribuito il nome di Talino. L'origine della varietà è incerta, ma si pensa che possa derivare dalla regione francese della Normandia, portata da emigranti in Canada e poi ritornata in Europa come mela Canada. In passato la sua coltivazione era largamente diffusa nella Venezia Tridentina (in Veneto a Treviso, Belluno, Verona, Vicenza).

Il frutto

I frutti della Renetta del Canada sono generalmente di grandi dimensioni, con un peso variabile da 120 a 220 gr. La forma è schiacciata, pentagonale e asimmetrica. Il peduncolo è piuttosto corto, grosso e legnoso, disposto in una cavità peduncolare stretta e mediamente molto profonda, spesso ondulata e liscia, talvolta suberosa. Il calice, aperto o semi-aperto, è situato in una cavità profonda e larga. La buccia è ruvida, consistente e di spessore medio, con evidenti lenticelle suberose. Il colore di fondo è inizialmente verdastro e poi, quando il frutto giunge a maturazione, si trasforma in giallo oro, talvolta leggermente lavato di rosso nella parte rivolta verso il sole. Non si osserva la presenza di sovracolori, mentre la rugginosità si manifesta sotto forma di macchiette triangolari o stellate grigio-brune su tutta la superficie del frutto, nella cavità calicina e talvolta nella cavità peduncolare. La polpa è generalmente bianco-giallastra, morbida, carnosa, croccante, talvolta farinosa, di tessitura fine, succosa, acidulo-zuccherina, mediamente aromatica e profumata. I frutti vengono raccolti tra la metà e la fine di settembre, e maturano da dicembre a marzo.

La pianta e i sistemi culturali

Le piante di questa cultivar presentano una vigoria ed una fertilità elevate, e il loro portamento è espanso e cadente. Prosperano molto bene nei climi caldi e nei terreni un po' umidi,



compatti e riparati dai venti. La loro coltivazione è raccomandata, tuttavia, solo nelle zone collinari e montane, perché la consistenza della polpa e le caratteristiche organolettiche dei frutti aumentano con la quota. I sistemi di coltivazione previsti per la Renetta del Canada sono rappresentati dai frutteti estensivi ma anche intensivi di tipo industriale.

Utilizzi del frutto

I frutti della Renetta del Canada sono buoni per il consumo fresco, ma sono utilizzati soprattutto nell'industria dolciaria, per fare composte e fabbricare il sidro.

Cultivar: *Renetta Grigia*

Origine e diffusione

Questa varietà, nota in Veneto comunemente con il nome di Canadà Ruden o Pom Ruden, è originaria della Francia e anticamente era largamente coltivata nel Vicentino, nel Trevigiano e nel Bellunese.

Il frutto

I frutti della Renetta Grigia sono piuttosto grandi, con un peso medio di circa 270 gr. La forma è tronco-conica breve o appiattita, con profilo trasversale irregolare e costoluto. Il peduncolo è corto e spesso, inserito in una cavità peduncolare profonda e di media ampiezza, asimmetrica, rugginosa, talvolta screpolata. Il calice, aperto o semi-aperto, è mediamente incassato.

La buccia è spessa, ruvida, rugginosa, con screpolature diffuse e lenticelle grandi e rugginose. Il colore di fondo è verde-giallo, mentre il sovracoloro è assente. La polpa è bianco-crema o gialla, croccante, di tessitura molto fine e consistente, mediamente succosa. I frutti vengono raccolti normalmente nella seconda o terza decade di settembre e lasciati maturare da dicembre ad aprile.

La pianta e i sistemi culturali

Le piante della Renetta Grigia sono caratterizzate da vigoria e fertilità elevate e, come nel caso della Renetta del Canadà, il portamento è espanso e cadente e la coltivazione non è raccomandabile per le zone di pianura o le zone viticole.

I sistemi di coltivazione consigliati per questa cultivar sono costituiti da frutteti sia estensivi che industriali.

Utilizzi del frutto

I frutti sono ottimi per il consumo fresco, ma si prestano bene anche per la produzione di dolci e per la cottura in genere.



Cultivar: *Dal Ferro Cesio*

Origine e diffusione

Questa varietà originaria del Veneto era coltivata in passato soprattutto nel Trevigiano, nella Valbelluna e nel Feltrino. È anche conosciuta con i nomi di Pòn dal Fèr de Cesio e De Fèr Cesio (nel Bellunese).

Il frutto

I frutti sono di medie dimensioni, con un peso solitamente compreso tra 80 e 150 gr. Presentano una forma sub-sferica con simmetria circolare. Il peduncolo è sottile e corto, inserito in una cavità peduncolare profonda, stretta e coperta di rugginosità. Il calice può essere chiuso o aperto, disposto in una cavità larga e mediamente profonda.

La buccia è di aspetto liscio, spessa, e presenta lenticelle di color giallo-marrone con fondo verde, o avorio con fondo rosso. Su di essa sono evidenti punteggiature areolate, tipiche di questa varietà. Il colore di fondo è verde, mentre il sovracoloro è rosso pallido. La polpa di colore bianco-avorio è soda, acidula, zuccherina, aromatica e di poca sapidità.

La raccolta dei frutti viene effettuata nella prima decade di settembre. Essi vengono poi lasciati maturare da novembre a tutto l'inverno.

La pianta e i sistemi colturali

Le piante della varietà Dal Ferro Cesio sono contraddistinte da media vigoria e presentano un portamento espanso o semi-espanso. Non hanno particolari esigenze per il clima giacché sopportano bene il caldo e il freddo. Possono pertanto essere coltivate tranquillamente fino a 800 metri di quota.

Utilizzi del frutto

I frutti sono particolarmente adatti al consumo fresco.



Cultivar: *Paradiso*

Origine e diffusione

L'origine di questa varietà, nota anche con altri nomi tra cui *Pirus Malus paradisiaca*, *Mela Paradisa* e *Melo di S. Giovanni*, è incerta. In passato era largamente diffusa in Veneto, soprattutto nel Padovano e nel Vicentino (*Lusiana*) ma anche nel Bellunese e nel Trevigiano.

Il frutto

I frutti del *Paradiso* hanno una dimensione media, con un peso compreso tra 100 e 200 gr. Possiedono una forma eterogenea, sferoidale in sezione longitudinale e irregolare in sezione trasversale. Il peduncolo è corto e grosso, inserito in una cavità pedunculare stretta, poco o mediamente profonda, un po' rugginosa. Il calice è superficiale, eretto, chiuso o semiaperto, disposto in una cavità calicina poco profonda. La buccia è liscia, molto profumata, un po' cerosa, di spessore sottile e tenera, con poche lenticelle chiare. Il colore di fondo è giallo-verde, mentre il sovracoloro è un rosso-slavato uniforme che copre il 40% della superficie.

La polpa è bianca, talvolta soffusa di rosa, succosa, zuccherina, profumata, leggermente dolce e acidula, di tessitura fine, croccante e soda alla raccolta. Alla maturazione diventa farinosa e insipida.

I frutti vengono raccolti da settembre ai primi di ottobre e poi maturano sino alla successiva primavera.

La pianta e i sistemi culturali

Le piante di questa cultivar fioriscono tardivamente, sono molto delicate e presentano una scarsa vigoria. Non amano i terreni a forte inclinazione, secchi, eccessivamente calcarei o silicei. Prediligono piuttosto suoli fertili, argillosi, un po' freschi ma non umidi.

Il melo *Paradiso* essendo poco vigoroso si coltiva ormai quasi esclusivamente come portinnesto, soggetto da innesto per piante che devono essere allevate a forme ristrette.



Utilizzi del frutto

I frutti sono ottimi sia per il consumo fresco sia cotti, ma vengono anche utilizzati come ingredienti di piatti e prodotti della tradizione.

Cultivar: *Imperatore Alessandro*

Origine e diffusione

L'Imperatore Alessandro, comunemente conosciuto con il nome di Grande Alessandro, è una varietà originaria della Russia. In Italia la sua diffusione è iniziata nelle zone sub-alpine dell'Alta Italia, soprattutto in Piemonte. Nel '900 la coltivazione si è largamente estesa anche in Veneto in particolare nel Vicentino ma anche nel Bellunese dove assunse il nome di Pom Prussiano.

Il frutto

I frutti di questa cultivar sono piuttosto grandi, con un peso variabile tra 210 e 300 gr. La loro forma è arrotondata, molto panciuta e un po' costoluta verso la cavità del calice. Il peduncolo, grosso, duro e corto, si dispone in una cavità peduncolare molto profonda e larga, liscia e striata di ruggine. Il calice è molto grande, spesso aperto, talora semichiuso, disposto in una cavità ristretta, costoluta e mediamente profonda. La buccia è liscia, fina, untuosa, lucente e profumata. Il colore di fondo è verde giallastro, mentre il sovracoloro è rosso carminio diffuso a macchie e a striature. La polpa è bianco-crema o verdastra, tenera, succosa e profumata, di sapore zuccherino-acidulo con un lontano gusto vinoso.

Il periodo di raccolta dei frutti varia secondo quanto si vuol prolungare il periodo di maturazione e di solito si estende tra settembre e ottobre-novembre.

La pianta e i sistemi culturali

Le piante di questa varietà presentano un vigore elevato nei primi anni, più contenuto nei successivi. Fioriscono tardivamente e possiedono una fertilità buona ma irregolare spesso alternante, con portamento slanciato ed espanso. Esse sono poco esigenti per il clima, poiché resistono bene ai forti freddi. Si adattano a qualunque tipo di terreno, sebbene preferiscano quelli sciolti e poco umidi.

I sistemi di coltivazione si limitano a frutteti casalinghi o d'amatori, con forme piccole e generalmente basse.



Utilizzi del frutto

I frutti possono essere consumati freschi, utilizzati cotti nelle diverse preparazioni o trasformati in succhi, sidro, aceto, marmellate e distillati.

Cultivar: *Angelico*

Origine e diffusione

Il pero Angelico, conosciuto anche come Pero di Santa Lucia, è sicuramente di origine Italiana, sebbene la regione di provenienza sia ancora incerta. In passato la sua coltivazione era molto diffusa in Veneto nei territori del Veronese, Vicentino, Trevigiano e Polesine. Era anche diffusa in Liguria, Emilia, Lombardia e Marche.

Il frutto

Le dimensioni dei frutti di questa cultivar sono medie e il peso è pari circa a 165 gr. La forma è di tipo piriforme-turbinato, tondeggiate sulla corona, poi rilevata irregolarmente, e degradante in un collo. Il peduncolo è di media lunghezza, grosso e diritto, inserito sul frutto verticalmente o un po' obliquamente. Non è presente la cavità peduncolare. Il calice è aperto e grande, disposto in una cavità mediamente profonda.

La buccia si presenta liscia, sottile, untuosa, con lenticelle rotonde punteggiate di grigio. Il colore di fondo è verde chiaro, che diventa giallognolo nella maturità. Il sovracoloro è, invece, rosso vinoso dalla parte rivolta al sole.

La polpa è bianca o bianco-giallastra, fondente, butirrosa e croccante, succosa, di tessitura fine, zuccherino-amarognola. I frutti vengono raccolti all'inizio settembre e lasciati a maturare da fine ottobre a novembre-dicembre.

La pianta e i sistemi colturali

Le piante di pero Angelico presentano una vigoria media, un'elevata fertilità e un portamento assurgente. La coltivazione avviene tradizionalmente a vaso, in genere su terreni che derivano da rocce prevalentemente arenacee, talvolta anche su terreni argillosi.



Utilizzi del frutto

I frutti di questa cultivar possono essere consumati freschi, utilizzati nella preparazione di piatti locali o anche, come confettura, in diversi tipi di dolci.

Cultivar: Curato

Origine e diffusione

La cultivar Curato è originaria della Francia ed è conosciuta in Veneto con molti altri sinonimi tra cui Pero Spada, Spadona d'Inverno, Pera di Inverno, Pero del Prete. Anticamente era diffusa a Vicenza, Belluno, Treviso, Venezia, nella collina e nella bassa montagna parmense, in Toscana, in Piemonte, nelle Prealpi lombarde, nel Cremasco e nel Cremonese.

Il frutto

I frutti del Curato hanno una dimensione medio-grande con un peso compreso tra 115 e 250 gr. La loro forma è irregolare, piriforme, allungata, panciuta verso il calice e più sviluppata da una parte. Il peduncolo è lungo, sottile, rugginoso, rigonfio al punto d'inserzione, ricurvo, talvolta obliquo. La cavità pedunculare è assente. Il calice è grande e aperto, disposto spesso a fior di frutto. La buccia è liscia, di spessore medio, spesso percorsa da una linea scura longitudinale dal peduncolo al calice formata dalla concentrazione di lenticelle rugginose. Il colore di fondo è verde chiaro al momento della raccolta, giallo-verdastro a maturità, mentre il sovracoloro è rosato o rossastro nella parte soleggiata.

La polpa è bianca o leggermente giallognola, di tessitura fine, fondente, talvolta granulosa al centro, zuccherina, molto succosa e mediamente profumata, aromatica e moscata. Il sapore in genere è medio-buono, ma varia molto a seconda del terreno e della località: a Vicenza, per esempio, si ottengono frutti di ottimo sapore.

La raccolta dei frutti è effettuata da fine settembre a ottobre, mentre l'epoca di maturazione va da novembre a gennaio-febbraio, nei climi caldi anche fino a marzo.

La pianta e i sistemi colturali

Le piante di questa cultivar sono caratterizzate da elevata vigoria e da notevole e costante fertilità. Presentano un portamento semi-aperto e irregolare, a chioma arruffata e gettate contorte. Non manifestano particolari esigenze di clima, ma nelle zone vocate si ottengono i frutti migliori per



caratteristiche organolettiche. Prediligono terreni freschi, fertili e profondi. I sistemi di coltivazione includono la coltura campestre, lungo le strade e industriale da mercato.

Utilizzi del frutto

I frutti del pero Curato sono ottimi da cuocere e si prestano pure all'essiccazione. In passato erano resi più saporiti mediante cottura col vino rosso, lo zucchero e un po' di cannella.

Cultivar: *Virgolosa*

Origine e diffusione

La cultivar Virgolosa, anche comunemente nota con i sinonimi Vergolosa o Virgolata, è originaria di un piccolo villaggio francese, Virgoulée, vicino a Limoges. Anticamente era largamente diffusa nelle colline Venete, in Piemonte e in Lombardia.

Il frutto

I frutti di questa varietà sono di medie dimensioni, con un peso che varia tra 70 e 90 gr. Possiedono una forma a campana, irregolare, di frequente più sviluppata dalla parte del sole, terminante con un collo grosso e troncato in cui è inserito il peduncolo. Quest'ultimo è corto, ingrossato alle due estremità, storto e disposto a fior di pelle o entro una piccola cavità. Il calice è aperto, quasi superficiale, inserito in un incavo poco profondo. La buccia è liscia e profumata, con un colore di fondo verde alla raccolta, poi giallo citrino con chiazze, punteggiature e placche rugginose alla maturazione. Il sovracoloro è assente, mentre la rugginosità è distribuita a macchie irregolari. La polpa è bianca o giallognola, fine, fondente, butirrosa, profumata, intorno al centro un po' granulosa, molto succosa, un po' acidula, zuccherina, con un gusto di moscato. L'epoca di raccolta dei frutti è l'inizio di ottobre. In seguito si lasciano maturare da ottobre a gennaio.



La pianta e i sistemi colturali

Le piante del pero Virgolosa presentano un vigore elevato e una fertilità media, ma sono tuttavia scarsamente produttive. Possiedono un portamento espanso e fioriscono in genere tardivamente. Non sono particolarmente adatte a crescere in zone contraddistinte da climi freddi e/o troppo umidi. Temono inoltre il sole, il vento, la nebbia, l'umidità e le variazioni di temperatura. Richiedono una buona esposizione, in genere a est per ottenere frutta di buona qualità, e luoghi ben arieggiati, ma non ventosi. Sono esigenti anche per il tipo di terreno, che deve essere fresco e leggero.

I sistemi di coltivazione sono limitati a frutteti casalinghi.

Utilizzi del frutto

La varietà pero Virgolosa è molto adatta al consumo nel periodo invernale, molto apprezzata per il suo gusto speciale di moscato.

Cultivar: Gnocco

Origine e diffusione

Questa varietà, conosciuta in Veneto anche come *Pèr Gnoc*, ha un'origine incerta e non deve essere confusa con la *Pera Gnocca* coltivata in altre regioni. In passato era coltivata soprattutto nel Trevigiano e nel Bellunese.

Il frutto

I frutti del pero *Gnocco* hanno dimensioni inferiori alla media, e il loro peso varia da 65 a 90 gr. Presentano una forma turbinata, arrotondata alla corona e leggermente degradante in un collo regolare verso il peduncolo, il quale è di media lunghezza e più o meno superficiale. Il calice è aperto e appiattito, situato in un'incavatura poco profonda. La buccia è ruvida, cosparsa di chiazze grigie, con un colore di fondo verde foglia alla raccolta, che diventa giallognolo a maturazione. Il sovracoloro è rosa o rosso chiaro al sole. La rugginosità è localizzata solo intorno al peduncolo. La polpa è bianco-giallognola, di scarsa consistenza e tessitura grossolana, molto succosa, profumata, zuccherina, talvolta con grani induriti e grossi vicino al torsolo. I frutti vengono raccolti alla fine di settembre e lasciati a maturare nel mese di ottobre.



La pianta e i sistemi colturali

Le piante di pero *Gnocco* sono caratterizzate da media vigoria e fertilità. Presentano un portamento espanso ed esigono terreni buoni per la coltivazione.

I sistemi di coltivazione sono limitati a frutteti casalinghi.

Utilizzi del frutto

In passato i frutti di questa cultivar si mangiavano insieme ai fagioli solo cotti nel forno o alla brace. In questo modo diventavano dolci come il miele. Nonostante siano succosi, non è consigliato il consumo fresco.

Cultivar: *Spina-carpi*

Origine e diffusione

Questa varietà di origine italiana è più comunemente conosciuta con i sinonimi di Trentosso, Trentisso, Trentossi, Trentossa, Pero Duro, Pero di Verona. Anticamente era molto coltivata in Veneto, specialmente nelle valli del Veronese, ma era anche diffusa nelle Prealpi Trevigiane, nel Tirolo, in Liguria, Toscana, Emilia Romagna.

Il frutto

I frutti del pero Spina-carpi hanno dimensioni medio-grandi e un peso di circa 100-300 gr. La forma è conico-ottusa, turbinato-appiattita, depressa sulla corona, panciuta verso il calice, un po' mammellonata presso il peduncolo. Quest'ultimo è lungo, sottile, ricurvo, rugginoso, carnoso alla base e slargato all'apice, inserito spesso obliquamente sul frutto e in genere al di fuori del suo asse in una cavità poco pronunciata. Il calice è semi aperto o aperto, disposto in una cavità poco profonda, larga e irregolare.

La buccia è liscia o un po' ruvida, sottile e dura, con lenticelle circondate da una piccola chiazza rugginosa. Il colore di fondo è verdastro alla raccolta, ma diventa verde-giallognolo a maturazione. Talvolta è presente una velatura di rosso dal lato del sole.

La polpa è bianco giallastra, semi-fina e granulosa, consistente, delicata, un po' croccante, succosa, aromatica, acidula-zuccherina e molto saporita.

I frutti sono raccolti dalla fine di settembre all'inizio di ottobre e maturano da novembre a marzo.

La pianta e i sistemi culturali

Le piante di questa cultivar presentano vigoria elevata, fertilità media e portamento espanso. Sono tuttavia molto delicate poiché temono il freddo e, pertanto, vegetano bene solo in climi miti. Sono inoltre sensibili a diverse fitopatie, prediligono terreni sciolti e ricchi, con buona esposizione, protetta e calda, soprattutto nelle zone collinari. Sono in genere coltivate a medio vento.



Utilizzi del frutto

In passato le pere dello Spina Carpi ottenute nelle Valli Veronesi erano le uniche che riuscivano talvolta ad essere consumate crude. In genere, i contadini che coltivavano questa varietà mangiavano i frutti a colazione cotti con polenta e salame, o consumati in insalata conditi con olio, aceto, pepe e sale e accompagnati dalla polenta quando erano maturi. I frutti venivano anche serviti cotti e zuccherati come "dolce" dopo i pasti, o erano usati nella produzione di conserve particolari come la "Mostarda di Rosina."

Cultivar: *Moscatello*

Origine e diffusione

La varietà pero Moscatello è probabilmente originaria di Roma. In passato era molto diffusa in tutta Italia, specialmente in Trentino. In Veneto era coltivata sul Bellunese, nei colli dell'Asolano, di Valdobbiadene, di Montebelluna e di Conegliano. Era inoltre presente anche nei mercati di Vicenza.

Il frutto

I frutti sono di piccole dimensioni, con un peso variabile tra 15 a 68 gr. Sono piriformi allungati con simmetria circolare. Il peduncolo lungo, diritto, talvolta leggermente ricurvo e carnoso, si inserisce in una cavità peduncolare poco profonda. Il calice è piccolo, persistente, aperto ed appiattito, inserito in un incavo di scarsa profondità.

La buccia è liscia, mediamente pigmentata, con lenticelle color nocciola, non rugginosa. Il colore di fondo è verdastro alla raccolta, diventa giallo chiaro a maturazione. Il sovracolor è rosso vivo dalla parte del sole. La polpa è bianco crema, succosa, dolce, di scarsa consistenza, di tessitura fine, fondente, aromatica e profumata di moscato. I frutti vengono raccolti nella prima decade di luglio e consumati subito dopo perché tendono ad un rapido ammezzimento.

La pianta e i sistemi colturali

Le piante di pero Moscatello fioriscono precocemente e presentano una vigoria media ed una elevata fertilità. Il loro portamento è assurgente, a forma semi-piramidale. Non sono particolarmente esigenti, né per clima né per terreno. Possono essere coltivate lungo le strade e i viali con forme ad alto fusto.

Utilizzi del frutto

In passato i frutti di questa cultivar erano ricercatissima dai mercati locali e internazionali sia come primizie che per fabbricare conserve, mostarda, frutta sott'alcool e sidro.



Un vita dedicata al recupero della biodiversità frutticola: l'esperienza di Luigino Schiavon in Veneto Agricoltura

di Luigino Schiavon



Luigino Schiavon

Solo oggi, dopo qualche mese di pensione, mi rendo conto di essere stato un predestinato durante la mia attività lavorativa, non tanto per aver compiuto gesta gloriose o di particolare successo, quanto per aver contribuito in modo continuativo all'attività di recupero della biodiversità regionale che negli ultimi quarant'anni stava scomparendo per lasciare spazio all'innovazione genetica più spinta.

All'inizio degli anni '70, in ruolo come tecnico dell'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto, mentre mi occupavo di attività zootecniche, fui incaricato di collaborare con il mio superiore dr. Michele Sartor e con il dr. Pianta dell'Ispettorato Agrario di Treviso al recupero di una antica razza bovina veneta "la Burlina" ormai ridotta in tutto ad alcune decine di soggetti, a volte consanguinei, a volte incrociati con altre razze, in particolare la Frisona e la Bruno Alpina. L'iniziativa era stata sollecitata da un allevatore di Monfumo (TV), il sig. Narciso Gasparetto, che praticava l'alpeggio sulle malghe del Grappa e caseificava il latte prodotto trasformandolo in Morlacco. Gasparetto asseriva con ragione che la vacca Burlina era molto rustica, non soffriva i pascoli impervi del "Massiccio" e produceva sì una quantità inferiore di latte rispetto alle razze Frisona e Bruno Alpina, ma di qualità superiore, tale che dalla lavorazione del latte nella Casera forniva una resa ed una qualità superiore. D'altronde se la razza Burlina fino alla fine del 1800 era diffusa sulle montagne venete, in particolare nelle provincie di Vicenza e di Treviso, una buona ragione doveva esserci. All'inizio del '900 la razza Burlina fu ritenuta, dalle autorità preposte che governavano gli indirizzi agricoli nazionali, "una razza degenerata" e quindi da eliminare e da sostituire con altre più produttive. I nuovi indirizzi prevedevano obbligatoriamente l'eliminazione o la castrazione dei riproduttori. Così la madre di Gasparetto mi raccontava come in quel periodo teneva nascosto un torello nel bosco, portandogli da mangiare di notte della polenta, per evitare che i





Albero di mele a Lusiana

guardaboschi o i carabinieri lo scoprissero e lo facessero abbattere. Dal nipote di quel toro iniziammo il progetto di recupero, girando stalla per stalla presso gli allevatori che praticavano l'alpeggio, cercando di individuare i soggetti che più si avvicinavano allo standard morfologico della razza per ricreare un nuovo nucleo.

Nel 1985 l'allora dirigente del Servizio Ricerca e Sperimentazione dell'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto, dr. Ruggero Cattin, mi convocò in ufficio e mi disse: *"Dal momento che già ti occupi di recupero e salvaguardia della Razza Burlina, dovrei attivarti per recuperare antiche varietà di mele e di pere presenti in Veneto che stanno scomparendo a causa del diffondersi di cultivar commerciali, un lavoretto semplice, poco impegnativo, anche perché ormai sono quasi tutte scomparse!"*. Oggi a distanza di ventotto anni, dopo avere recuperato e messo in conservazione centinaia di varietà di melo e di pero, mi rendo conto di non avere ancora terminato questo lavoro.

Iniziai, come mi aveva consigliato il dr. Cattin, recuperando inizialmente alcune varietà di melo presso l'I.P.S.A. di Bassano del Grappa e poi inviando una lettera agli Ispettorati provinciali dell'Agricoltura, alle Associazioni di categoria e alle Comunità montane per chiedere notizie

su antiche varietà di melo e pero presenti nel loro territorio ed eventualmente la disponibilità a collaborare per il recupero del materiale da moltiplicare.

Fu così che cominciai a spostarmi in tutto il territorio regionale, in particolare nelle zone pedemontane e montane, alla ricerca di varietà antiche con nomi molto strani per me che ero abituato a sentire parlare di mele Golden Delicious e Granny Smith o di pere Abate Fellet e Conference. Mi si presentavano piante di melo Calamani, Deci, Dea Madona, oppure piante di pero Moscaton, Trentosso, Butiro... Quello che più mi affascina era la consapevolezza di trovarmi di fronte a soggetti molto vecchi e malati, che detenevano patrimoni genetici unici. La possibilità di prelevare una minima parte di vegetazione per poi utilizzarla al fine di produrre nuovi soggetti da conservare ex situ mi entusiasmava.

Con il passare degli anni, molti appassionati di frutta antica sono venuti a conoscenza dell'attività di recupero del germoplasma frutticolo veneto, anche grazie alla diffusione di materiale documentale da parte dell'E.S.A.V e di Veneto Agricoltura e così, mentre inizialmente ero io che cercavo qualche referente, successivamente sono stato agevolato da persone che mi hanno contattato e propo-



Albero di mele a Lusiana

sto “nuovi recuperi” da inserire in conservazione presso il frutteto sperimentale dell'az. di Veneto Agricoltura Sasse Rami situata a Ceregnano (RO), costituendo quella che io oggi chiamo confidenzialmente “*arca di Noè*”.

Ho avuto modo di scoprire persone incredibili come il caro Antonio Cantele, il quale conosce in modo approfondito moltissime varietà di melo e di pero diffuse nel Vicentino. Quando lui ne parla e le descrive ti sembra di sentirne il profumo e il sapore, ti racconta che il Pero del Vin si chiama così perché una volta era destinato alla trasformazione in Sidro o che la Renetta Rivabella è ideale per torte di mele e strudel grazie alla sua polpa asciutta, dolce-acidula e aromatica, colpevole di diffondere dal forno di cottura un profumo delizioso per tutta la casa. Un'altra carissima persona che sprizza e nel contempo trasmette entusiasmo parlando di antiche varietà di melo e pero presenti nel suo territorio, che è la pedemontana di Vittorio Veneto, è l'amico Lino Chies. La sua collaborazione spontanea e disinteressata mi ha permesso di recuperare una notevole quantità di accezioni che lui aveva già meticolosamente catalogato e ampiamente fotografato e per le quali purtroppo non sono riuscito a completare la fase di caratterizzazione. Oggi, oltre alle

varietà in conservazione presso Veneto Agricoltura, esiste un piccolo frutteto *in situ* a Fregona (TV) curato con amore da Chies e da altri appassionati del posto.

Anche molti giovani, comunque, sono attratti e stimolati dalla riscoperta di una frutticoltura antica del nostro territorio, in particolare avviando la coltivazione di varietà locali con metodi produttivi a basso impatto ambientale, che si differenziano notevolmente dai sistemi di conduzione dei grandi impianti intensivi. È con estremo piacere e soddisfazione che ho aiutato un gruppo di ragazzi di Belluno, coordinato dalla sig.na Valentina De Col, che si è prodigato per individuare nel bellunese vecchie piante capostipiti di melo e pero dalle quali raccogliere campioni di frutta e materiale di moltiplicazione. Con caparbietà i ragazzi hanno costituito un piccolo vivaio e hanno imparato a innestare e a curare le piantine in attesa di metterle a dimora per creare un piccolo frutteto, hanno organizzato corsi teorico-pratici di potatura e hanno in programma corsi di difesa biologica. Questa iniziativa mi convince che tutto il lavoro che ho fatto in questi anni non è stato vano e mi dà motivo per sperare che il testimone possa passare a qualcuno che riesca a completare il lavoro che ho lasciato parzialmente incompiuto.

Intervista a Antonio Cantele



Chi è Antonio Cantele?

Sono un botanico ed erborista. Ho dedicato trent'anni allo studio della flora spontanea e delle varietà frutticole presenti nel mio territorio.

Ho pubblicato "Le mele antiche dei nostri nonni" e "Le piante medicinali nella tradizione popolare". Ogni anno sono impegnato nella realizzazione della mostra "Pomo-pero" che si tiene a Lusiana durante la seconda e terza domenica di ottobre.

Cos'è per lei la biodiversità?

Essa rappresenta la chiave per l'evoluzione e la salute della terra.

Possiamo parlare di una "biodiversità naturale", ma esiste anche una "biodiversità costruita". Basti pensare, in quest'ultimo caso, alla storia dell'agricoltura, dove l'uomo in millenni di attività ha selezionato, incrociato, modificato piante ed animali che servivano per nutrirsi, vestirsi e alimentarsi.

Conservare la "biodiversità costruita", significa perciò conservare parte di noi stessi, della nostra storia che ci ha trasformati nel corso dei tempi.

Intervista a Piergiorgio Dal Grande

Chi è Piergiorgio Dal Grande?

Sono un docente di Formazione professionale in agricoltura presso il CIPAT (Centro Istruzione Professionale e Assistenza Tecnica) di Marghera e il CFP "G. Fontana" di Chiampo.

Dal 1976 al 2007 ho lavorato presso l'Istituto regionale per l'istruzione professionale in agricoltura del Veneto e per tre anni, dal 2004 al 2007, ho prestato il mio servizio nel Settore agricoltura della Provincia di Vicenza. Sono un esperto potatore di ciliegi e meli e ho pubblicato alcuni libri sulla riscoperta degli antichi sapori delle vecchie varietà di questa frutta e sulla frutticoltura montana. In particolare, ho pubblicato un articolo sul recupero del germoplasma di antiche varietà di mele, uscito sull'Informatore agrario del 2003.

Cos'è per lei la biodiversità?

L'insieme della variabilità genetica e biologica degli esseri viventi presenti nel nostro ecosistema. La diversità genetica delle piante determina le differenze fra le specie: è possibile quindi avere tipi diversi di frutta. La variabilità genetica consente alle varie specie di sopravvivere.

Oggi si distrugge solo o si crea anche la biodiversità?

Oggi la tendenza è quella di distruggere la biodiversità a favore delle monoculture da reddito, tralasciando il recupero del germoplasma presente sul nostro territorio.

Quali sono, secondo lei, le ragioni economiche e

Oggi si distrugge solo o si crea anche la biodiversità?

In pochi anni abbiamo assistito a una drastica riduzione della biodiversità dovuta alla modificazione degli ecosistemi naturali per opera dell'uomo, in concomitanza di evidenti cambiamenti climatici. Questo è un danno irreparabile. Si pensi ad esempio che a livello mondiale l'87% delle varietà di melo e di pero esistenti nel XIX secolo sono andate perdute. In passato era la natura che operava cambiamenti e mutazioni, arricchendo così la diversità biologica. Oggi si interviene troppo facilmente sul patrimonio genetico creando velocemente nuove varietà, spesso valutando solamente l'aspetto economico a scapito della salute. Basti pensare ai frumenti troppo ricchi in glutine, responsabili di celiachia, per non parlare degli Ogm, dove le conseguenze sull'organismo dei viventi sono ancora ignote.

Quali sono, secondo Lei, le ragioni economiche e agronomiche della riduzione delle varietà di mele e in genere di frutta?

La riduzione delle varietà di frutta si deve all'uso di sistemi agricoli avanzati (meccanizzazione, immagazzinamento, frigo-conservazione e distribuzione su larga scala a livello mondiale), nonché allo spopolamento delle campagne. È scomparso infatti il contadino, che viveva saldamente ancorato alle sue tradizioni, cui è subentrato l'imprenditore agricolo.

Perché si è avvicinato al tema della biodiversità frutticola?

Perché mi considero un contadino che ama la sua terra. Ho assistito per troppi anni a tagli indiscriminati di meli e peri ultracentenari nei prati alberati per agevolare il lavoro delle macchine agricole. Ho pensato seriamente ai miei antenati, alla loro vita semplice e ritmata dalle stagioni. Percorrendo il territorio ho riscoperto così i vecchi sapori e profumi dei prodotti locali. Questi mi hanno fatto tornare all'infanzia. Ero stanco di consumare le solite mele che trovavo al mercato, tutte con lo stesso sapore dol-

agronomiche della riduzione delle varietà di mele e in genere di frutta?

Il reddito. Il consumatore tende a prediligere le nuove varietà di frutta più dolci, a discapito delle vecchie varietà che sono più acidule e meno attraenti sul banco della grande distribuzione. Inoltre si tende a coltivare solo quelle varietà molto produttive, che sono le più richieste e pubblicizzate.

Perché si è avvicinato al tema della biodiversità frutticola?

Girando tra le vallate del Chiampo e dell'Agno si notano ancora oggi numerose piante da frutto di varie specie e quindi ho voluto impegnarmi nel recupero delle vecchie varietà e del germoplasma presenti nelle due aree. Ho recuperato circa 120 varietà tra melo, pero e ciliegio, oggi presenti in due campi catalogo a Crespadoro e al Prenero a Recoaro Mille.

Come si traduce la "salvaguardia della biodiversità" nella sua esperienza?

Per me vuol dire raccogliere le varietà presenti sul territorio e distribuirle agli agricoltori interessati a coltivarle, per non perderne la variabilità genetica. Inoltre, metto a dimora queste specie in alcuni campi catalogo per non perderle definitivamente.

Come si collocano le antiche varietà frutticole sul mercato? Sono prodotti di nicchia solo per appassionati o possono raggiungere anche la grande distribuzione?

La Mela Rosa tipica della Valle del Chiampo e il Pero Sestaro di Valdagno sono richiesti dal consumatore; rimangono prodotti di nicchia, ma se coltivati in maniera adeguata possono raggiungere anche la grande distribuzione. Queste due varietà sono già coltivate presso 6 campi sperimentali presenti nella Provincia di Vicenza.



ciastro, senza profumo e mi mancava un po' di aspro (la vitamina C).

Come si traduce la "salvaguardia della biodiversità" nella sua esperienza?

Questa passione così intensa mi ha portato alla creazione di un frutteto. L'impianto è stato realizzato ad Asiago a quota 1150 m. Si tratta forse del frutteto posto più ad alta quota in Europa. In esso ho inserito la maggior parte delle varietà antiche locali, ma in questa collezione di 600 piante vi sono anche le antiche varietà originarie da tutto il mondo (America, Russia, Germania, Francia, Spagna, ecc.). Vi sono 200 varietà antiche tra meli e peri.

Ogni anno in questo giovane frutteto "antico" fruttificano nuove varietà ed è per me una gioia immensa. La salvaguardia rappresenta per me il rispetto per l'ambiente che si traduce nel pensiero di Ippocrate "*primum non nocere*", quindi coltivare senza veleni.

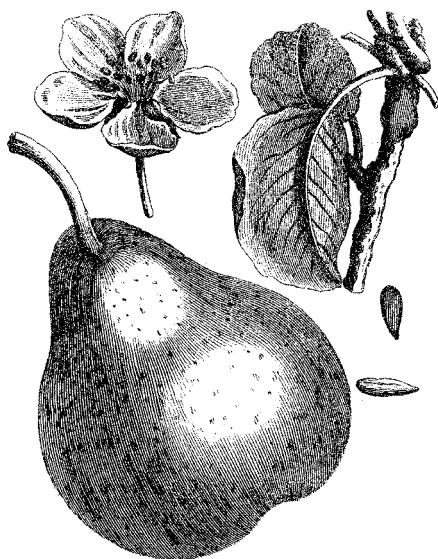
Come si collocano le antiche varietà frutticole sul mercato? Sono prodotti di nicchia solo per appassionati o possono raggiungere anche la grande distribuzione?

Per collocare la frutta antica bisogna saperla proporre al consumatore che va opportunamente istruito. La frutta antica d'altronde, date le altissime qualità organolettiche, si presta bene, oltre che ad essere consumata a tavola, anche per gli usi di cucina e per confetture, succhi e sidro. Sono prodotti che dovrebbero essere commercializzati in loco e stagionalmente. Voler estenderne il prodotto alla grande distribuzione significa aumentarne le coltivazioni e riproporre la monocultura. Ciò andrebbe sicuramente a scapito della qualità ed in ultima analisi a svantaggio della salute.

Parlando di mele, possiamo concludere dicendo che "una mela ... ma una mela antica al giorno, leva il medico di turno".



Uno scorcio del frutteto di Antonio Cantele



Storia della coltivazione del melo e del pero nel Veneto

di Silvio Scortegagna

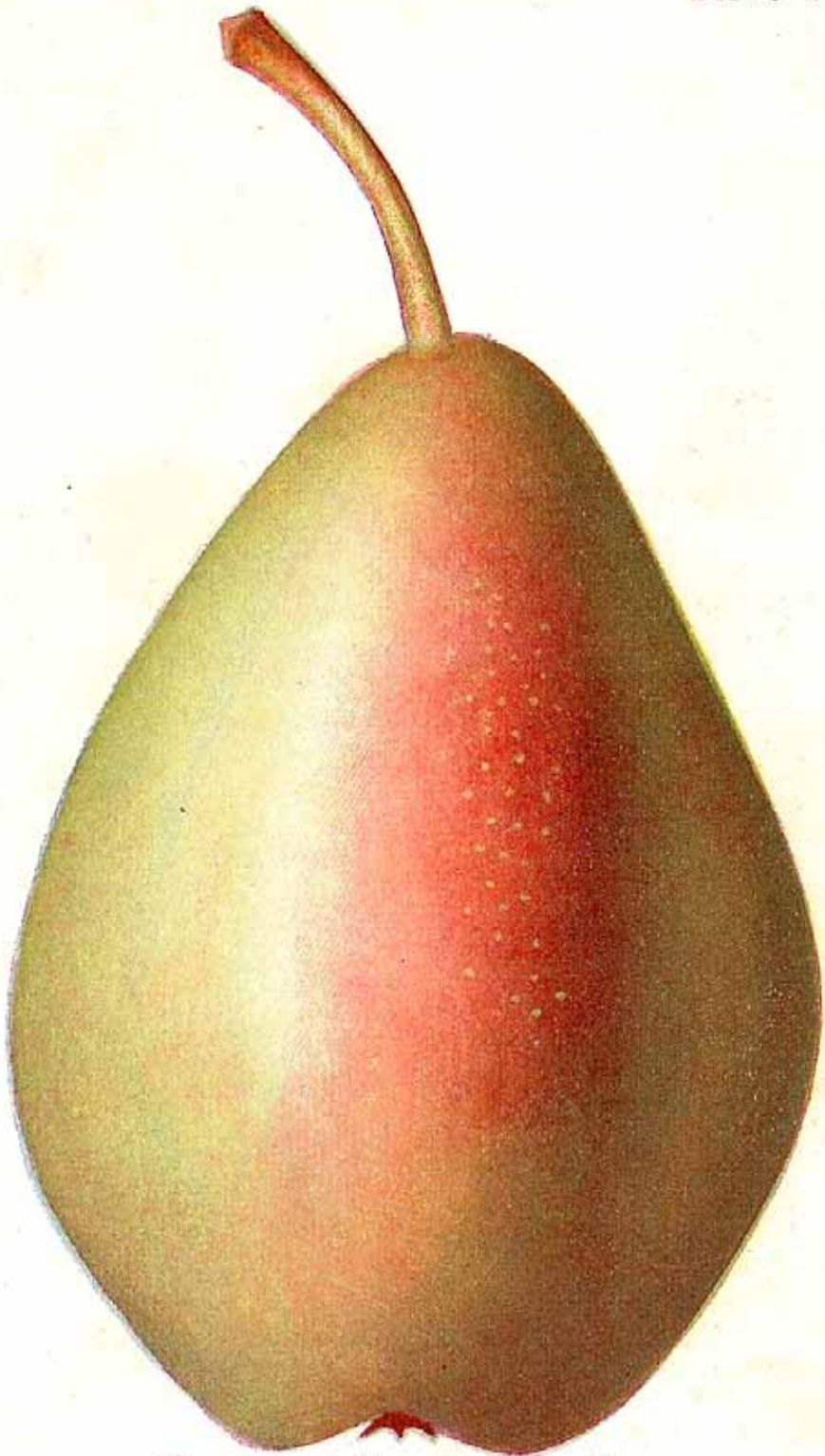
Nell'immaginario, e non solo veneto, il *pomo* e il *pero* sono le due frutta per eccellenza. Luigi Meneghello li scelse, prendendoli da una conta infantile (*pomo pero dime el vero*), per farne il titolo del più autobiografico fra i suoi libri. “Non abbiamo due frutti”, spiega, “ma uno solo, un ambiguo pomo-pero con due nature”. Nonostante la loro importanza, tuttavia, nel Veneto non esistono precise fonti scritte anteriori al XIV-XV secolo. Per molti secoli, melo e pero furono coltivati solo a livello familiare o in piccoli appezzamenti negli orti e nei *broli* dei grandi possidenti e dei monasteri. A differenza dei prodotti di altre coltivazioni legnose, quali la vite e l'olivo, le mele e le pere erano destinate all'autoconsumo o a un piccolo commercio locale. Per i tempi più antichi è quindi possibile solo estrapolare quanto noto riguardo all'alta Italia.

I moderni meli (*Malus domestica* Borkh.) e peri (*Pyrus communis* L.) derivano da forme selvatiche spontanee in Italia: il melastro, *Malus sylvestris* (L.) Miller e il perastro, *Pyrus pyraeaster* Borkh. Adesso, il genuino melastro non sembra più essere presente nel Veneto, soprattutto a causa dell'ibridazione con le forme coltivate, mentre il perastro vive ancora, sia pure non comunissimo, in ambienti caldo-aridi come

ad esempio i Colli Euganei e i Monti Berici. Mentre il melo domestico è direttamente derivato dalla specie europea, il pero coltivato non esiste in natura e si ritiene originato in Asia occidentale e da qui importato in Italia.

Le evidenze preistoriche del consumo di mele suggeriscono che i frutti fossero raccolti in natura e consumati freschi o essiccati, dopo essere stati affettati. Si tratta di resti carbonizzati rinvenuti nelle rifiutiae di stazioni palafitticole neolitiche, in Svizzera, Italia, Austria e Svezia.

Sia il melo sia il pero furono coltivati in Italia in età classica. I principali Autori latini (Plinio, Varrone, Columella, Catone) ne parlarono diffusamente, citando per entrambi un buon numero di varietà, senza purtroppo fornire descrizioni esaustive. L'elenco di Plinio delle varietà di *mala* è spurio, perché include anche altre piante da frutto come gli azzeruoli o i cotogni. Tra le forme “dubbe” citò le mele *Lanutae*, con la buccia coperta da una leggera pubescenza come le pesche, che riteneva esclusive del territorio di Verona. Non è chiaro a che frutto Plinio si riferisse, ma è improbabile che si trattasse effettivamente di mele (o, come ipotizzato nell'edizione Einaudi della *Naturalis historia*,



Pero. — Spadona estiva.

dei frutti di *Cotoneaster tomentosa*, che sono piccoli, insipidi e di nessun valore nutritivo). Tra le varietà sicuramente ricadenti all'interno di *Malus domestica* Plinio e Columella riportarono: *Matiana, Cestiana, Malliana, Scaudiana, Appiana, Sceptiana, Quiriana, Scantiana, Petisia, Amerina, Graeca, Siriaca, Appiola, Mustea, Oreomastia, Spadonia* (prive di semi, quindi "castrate" secondo l'etimologia greca *spadon*), *Pannucea, Pulmonea, Silvatica, Farinosa, Pedusiana, Orbiculata, Melimela*, oltre a qualche *lusus naturae* come le mele *Gemelle* e *Melofoglie*, con foglie inserite sul frutto. Il numero delle varietà di pere superava quello delle mele: *Alessandrina, Amerina, Ampullacea, Aniciana, Barbarica, Bruzia, Coriolana, Crustumina* (o di *Crustumero*), *Cucurbitina, Decimiana, Dolabelliana, Falerna, Favoniana, Greca, Lateriana o Laterisiana o Lateritana, Laurea, Liceriana, Mirapia, Mulsa, Mustea, Nardina, Neviana, Numantina, Numidiana, Onichina, Ordeacea, Patrizia, Picentina, Pomponiana, Pseudodecimiana, Purpurea, Regia, Sementina, Signina, Siriaca, Superba, Tarantina, Tiberiana, Turraniata, Veneria, Vocima, Volema*.

Le descrizioni della pianura veneta tramandateci da Plinio mostrano una campagna costellata di filari di vite sostenuta da alberi, fruttiferi e non, scelti in base all'utilità delle singole specie. È la forma di coltura promiscua che sarebbe poi stata chiamata "piantata veneta" e che si mantenne fino al XX secolo, quando si ritenne necessario svincolare la vite per migliorarne la qualità. Tra le pratiche colturali era già ritenuto indispensabile l'innesto, la cui invenzione Plinio attribuisce agli Etruschi ma che più probabilmente fu introdotto dalla Grecia.

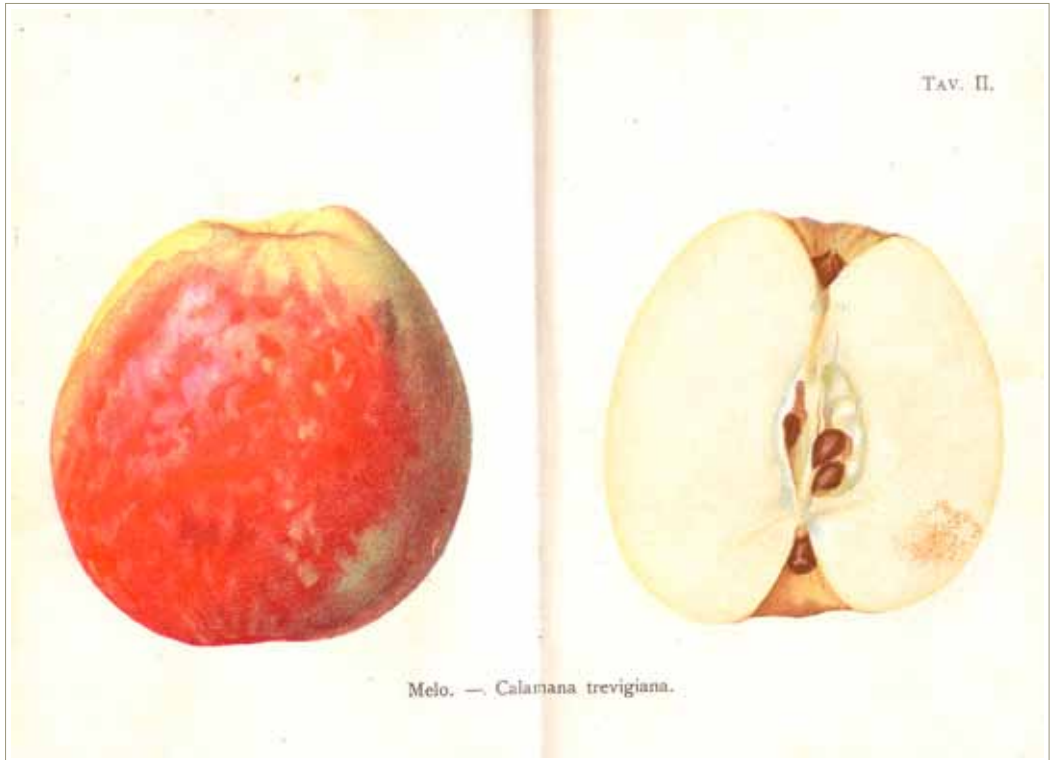
Nel Medioevo, i contadini e i monaci di tutta Europa producevano numerose e varie qualità di mele e di pere, che sarebbero poi state alla base di un'attivissima selezione in epoca rinascimentale. Probabilmente la più antica cultivar descritta in Europa è la *Pearmain*, diffusa in Inghilterra già nel 1200 come mela da sidro, molto prossima a quella che nel Veneto venne indicata come *Parmena*. Per quanto riguarda il pero, erano invece disponibili solo varietà a polpa soda e acida, molto diverse dalle moderne pere morbide e dolci e di solito adatte al consumo solo dopo ammezzimento o cottura. Nei giardini e nei *broli* dei benestanti del

Cinquecento erano coltivate varietà con differenti caratteristiche organolettiche e con tempi di maturazione scalari; nello stesso periodo iniziò anche lo studio pomologico delle cultivar.

Gli autori "pavani", tra cui il Ruzante (*Prima Oratione*) e il Ceccon (*Stuggio del boaro*), magnificarono numerose varietà, alcune delle quali corrispondono a quelle antiche, altre possono essere poi ritrovate tra le tradizionali venete: tra le mele: *musiti, ruzene, pioli* (le *Appiole* di Plinio), *calamani, dolzani, brutti e buoni, cielà* (cielati, maturati all'aperto), *dalle coste, musotti, dall'olio*, tra le pere: *vertusi, ranci* ("arancioni", cioè ruggine), *moscatiegi* (moscatelli), *zuchiolli, da San Piero, invernise* (vernizie, cioè tardive), *strangolapreve*.

Nel Seicento, Giacomo Agostinetti raccomandava di coltivare, tra tutti i frutti, il melo e il pero (benché quest'ultimo fosse ritenuto molto delicato), perché se ne poteva trarre un buon utile. Tuttavia, si trattava di rifornire mercati piccoli o grandi ma sempre locali, con frutti a diversa maturazione stagionale prodotti in modeste quantità. Le varietà indicate sono in parte quelle antiche, in parte già quasi moderne: tra le pere: *bergamoti, buoni christiani, caravelli, chiozzi, coda storta, francesi, gnocchi, garzignoli, moscatelli, moscatoni, san martini, naranzati e zuccati*, tra le mele: *appij, calimani, dolzani, dalle coste, dall'olio, farinosi, gaioli, ruzeni, da rosa, rosconi scuri, rosconi gialli e da S. Piero*.

La situazione della frutticoltura nel Veneto rimase sostanzialmente immutata fino a fine '800, benché da più parti si rilevasse la necessità di razionalizzare e modernizzare il settore. La coltivazione del melo avveniva solitamente ad alto fusto, priva o quasi di elementari cure colturali come la potatura, spesso con produzioni alterne tra un anno e il successivo. In ogni frutteto familiare vi erano meli e peri, soprattutto questi ultimi di varietà differenti con maturazione scalare che permettesse di ovviare alla limitata conservabilità. Molte varietà traggono il nome dalla stagione di maturazione dei frutti, indicata dal nome di un Santo: da S. Pietro, 29 giugno, per le più precoci, fino a San Martino, 11 novembre, per le più tardive. La conservazione era affidata a metodi rudimentali, quali la *màsera*, consistente in mucchi di frutti in cui avveniva una fermentazione secca che interressava solo lo strato superficiale dei cumuli, preservandone l'interno; più spesso le mele erano semplicemente



deposte su graticci nel granaio o accumulate in buche o in spazi ombreggiati, delimitati da fascine, coperti di canne o rivestiti di paglia a protezione dal gelo.

Nel 1883, per iniziativa del sen. Alessandro Rossi, fu fondata a Schio la "Scuola Convitto teorico-pratica di Pomologia e di Agricoltura", dotata di un podere modello, con annesso frutteto; l'iniziativa non ebbe il successo sperato, ma aprì la via alle moderne scuole agrarie.

Per l'avvio della melicoltura moderna nel Veneto si dovrà aspettare la prima metà del '900, ma con l'impiego delle moderne cultivar stabilizzate e diffuse nel XIX secolo, dapprima in Francia, Belgio e Inghilterra, poi nel Nord America e in Oceania (ad es. le *Golden Delicious* e le *Granny Smith*, originate entrambe da un fortunato semenzale). Nel Padovano, la coltivazione moderna delle mele fu introdotta da Clemente De Togni, con le

varietà *Belfort*, *Morgenduft*, *Delicious* e *Jonathan*, cui in seguito si aggiunsero *Golden delicious*, *Royal Gala*, *Stark Delicious*, *Granny Smith*, *Dallago*, *Imperatore* ecc. Nel Veronese, dove la tradizione attribuisce alla crisi del 1929 l'avvio del settore, è al parroco di Belfiore, don Bendinelli, e a Piero Frigo che va il merito delle prime importazioni delle nuove varietà dall'America e della diffusione di moderne tecniche frutticole.

Nello stesso periodo anche la pericoltura veneta iniziò a organizzarsi secondo criteri moderni, in particolare nel Veneziano orientale, grazie ad alcune grandi aziende come quelle dei conti Frova e Marzotto. Tra le prime cultivar utilizzate era molto diffusa la *Passacrassana*; oggi le varietà più coltivate sono *Abate Fetel*, *Conférence*, *Decana del Comizio*, *Kaiser*, *Max Red Bartlett*, *Precoce Morettini*, *Santa Maria*, *William*, *William rossa*.

Girolamo Molon, pomologo

di Alessandra Balestra



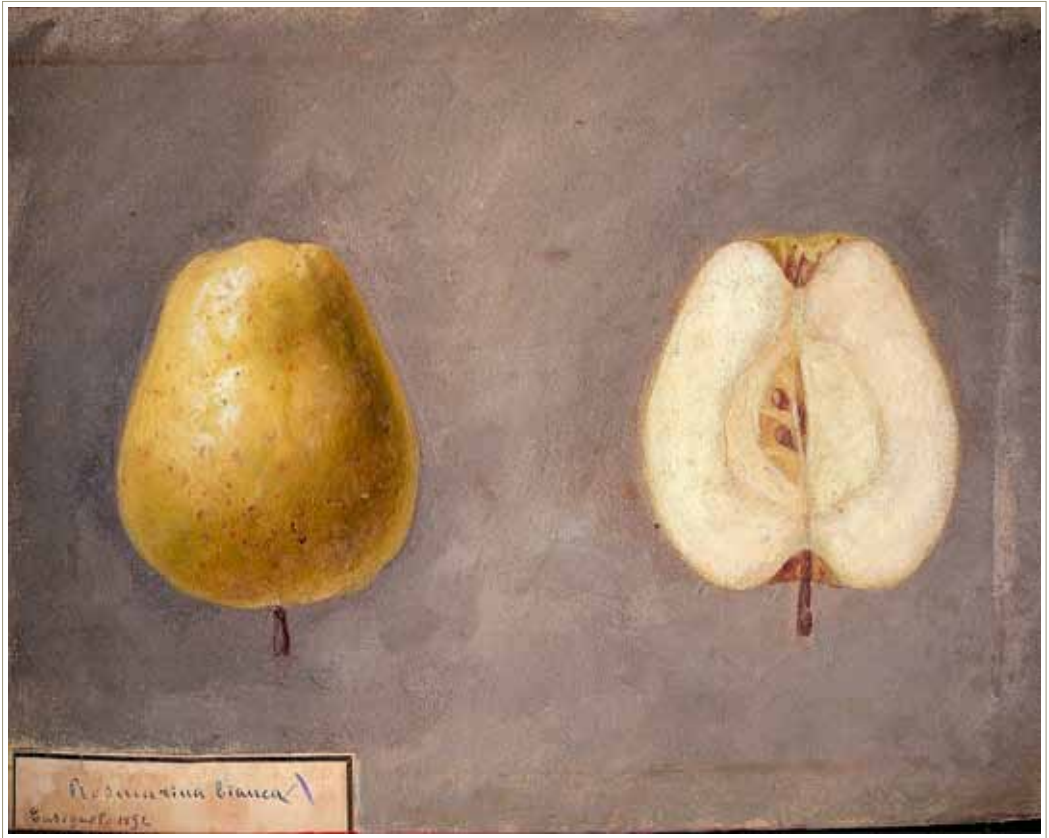
Girolamo Molon

Alla domanda: “Chi era Girolamo Molon?” la risposta più frequente da aspettarsi sarà certamente: “Un ampelografo, uno studioso di viticoltura”. E infatti lo fu. Nato a Vicenza nel 1860, ma presto trasferitosi in Lombardia per motivi di studio e di lavoro, Molon dedicò molte delle sue energie allo studio della vite, raggiungendo risultati notevoli, come dimostra la sua opera più completa, “*Ampelografia*”, pubblicata in due tomi nel 1906 da Hoepli.

Professori ed esperti del settore si sono prodigati nelle ricerche per recuperare e portare alla luce quante più informazioni possibili sul personaggio, tanto che uno studio completo sulla sua biografia e i suoi scritti è stato pubblicato dalla Biblioteca Internazionale “La Vigna” nel 1998 a cura di Osvaldo Failla e Leopoldo Magliaretta, raccogliendo i discorsi e le lezioni tenuti da diversi studiosi in occasione del convegno intitolato “*Girolamo Molon: evoluzione ed aspetti innovativi della pomologia e ampelografia*” svoltosi nell’ottobre del 1997 in due giornate, a Milano e a Vicenza. Per tutte le informazioni relative al Molon ampelografo, che in questo articolo non verranno trattate, si rimanda alla suddetta pubblicazione (*Girolamo Molon (1860-1937) L’Ampelografia e la pomologia, Atti del Convegno*, Milano 8 ottobre 1997 Università degli Studi, Vicenza 9 ottobre 1997 Biblioteca Int.le “La Vigna”).

Protagonista di questo testo sarà invece Molon in quanto pomologo. Egli fu infatti uno dei maggiori esperti veneti di frutticoltura tra la fine dell’Ottocento e la prima metà del Novecento. In particolare, ci si soffermerà sui suoi studi e sulle sue riflessioni sulla coltivazione di mele e pere, in linea con l’argomento scelto per questo numero de “*La Vigna News*”. Per una conoscenza a tutto tondo della figura di Molon si rimanda invece agli *Atti del Convegno*, dai quali questo stesso articolo prende spunto e ricava citazioni, in particolar modo dagli interventi di Enrico Baldini e Antonio Saltini.

Qualche notizia biografica sul personaggio: figlio di



Giovanni Battista ed Elena Roi, vicentino di nascita, si trasferì in gioventù a Milano per studiare alla R. Scuola Superiore di Agricoltura (poi Facoltà di Agraria). Otto anni dopo la laurea Molon ricopriva già la cattedra di Coltivazioni Speciali presso lo stesso Istituto e divenne membro di Commissioni tecniche consultive nazionali, regionali e provinciali e della Commissione centrale frutticola del Ministero dell'agricoltura; fu inoltre insignito dei titoli di Cavaliere al merito agricolo e di Grande ufficiale della Corona d'Italia. Morì a Vicenza, nella sua terra d'origine, nel 1937.

Non è stato semplice ricostruire la vita e il carattere del protagonista, data la scarsità di notizie: pochi cenni sono stati recuperati grazie alla memoria storica dell'Università di Milano, il resto è il risultato di quanto trovato

in manoscritti, memorie a stampa, cataloghi di collezioni pomologiche e ampelografiche, testimonianze di allievi e verbali della Stazione sperimentale di ortofruitticoltura da lui stesso fondata nel 1922.

Una descrizione più personale e affettuosa è stata fornita da uno dei suoi allievi, Giovanni Dalmaso: "Imponente e autorevole figura, lo sguardo bonariamente malizioso, la voce profonda e un po' roca che subiva, di tanto in tanto, singolari inflessioni, quasi a cercare aiuto per certi impacci della parola in un vivace gesticolare e in una curiosa mimica di tutto il corpo che sembrava assecondare il pensiero e voler conferire una maggiore efficacia alla frase". Peculiarità del Maestro era quella di presentarsi in aula con in mano un grosso fascio di appunti - temibile alla vista! - per poi invece selezionare solo



pochi fogli per illustrare gli aspetti più salienti.

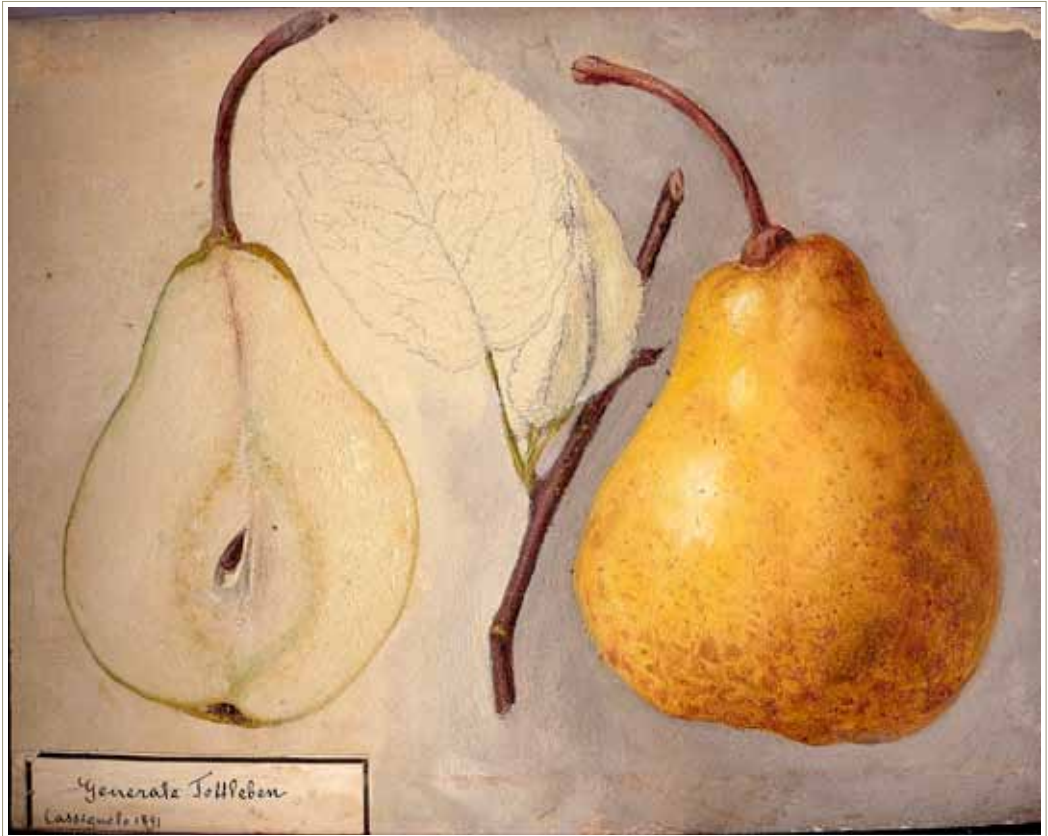
Le sue dispense, come racconta Baldini nel suo saggio biografico, erano infatti estremamente semplici e scarse, appena delle tracce per gli studenti: la sua didattica era molto pragmatica e pratica, rivolta principalmente alle tecniche colturali come la lavorazione del suolo, la potatura, l'irrigazione, la concimazione e così via.

Le sue lezioni non si limitavano all'ambito scolastico, egli tenne infatti numerose pubbliche conferenze tecniche ed era molto stimato dal Ministero dell'agricoltura, industria e commercio, che lo aveva incaricato di fare alcuni studi speciali sulla frutticoltura dell'Italia del nord.

Forse lungimiranti i suoi genitori che gli diedero il nome "Girolamo", o forse semplicemente un caso, fatto sta che Molon fu un vero e proprio "girovago": fu inviato

ripetutamente all'estero in missioni di studio e visitò Austria, Germania, Svizzera, Russia e Stati Uniti, da costa a costa, "per osservare personalmente - com'egli stesso scrisse - quanto si era fatto o si stava facendo nell'Unione Americana del Nord per promuovere e migliorare la frutticoltura".

Molon aveva buone doti redazionali nella stesura delle memorie di viaggio e delle relazioni scientifiche – scrive Saltini nel suo saggio – cui si aggiungevano "la penetrazione dell'osservatore economico e l'acume del buon giornalista". Era infatti abile negli incontri con importatori, manager industriali, negozianti: degli Stati Uniti il professore riporta "la straordinaria rapidità dello sviluppo della frutticoltura – continua Saltini – nata tra foreste primigenie, priva di qualunque precedente assimilabile alla



tradizione orticola europea”.

Qualche curiosità: prima del 1639 non c'erano piante di pero nei dintorni di Boston, ma nel 1671 erano già piantati qua e là cotogni, peri, ciliegi, susini ed altre specie prelibate. La conclusione più importante che si può trarre, scrive Molon, è questa: “Gli Americani hanno in brevissimo tempo scelte le varietà migliori, mentre noi discutiamo ancora - era il 1918 - e discuteremo Dio sa per quanto, intorno al merito di alcune pessime varietà locali, che alcuni miopi propagandisti, con ostinato fervore, continuano a voler raccomandare. Pensiamo alle conseguenze che dovremo subire quando, dopo la guerra, sui liberi mercati europei ci troveremo di fronte alla concorrenza americana”. Di certo lungimirante, aveva in mente la situazione mondiale e padroneggiava la sua

materia brillantemente, senza farsi condizionare dalle visioni ciecamente patriottiche del regime: come tutti o quasi gli Italiani di allora, anche Molon era iscritto al Partito nazionale fascista, ma si può supporre che la sua fosse un'adesione obbligata o poco convinta, dato che in nessuno dei suoi scritti compaiono elogi per le opere del regime in campo agricolo.

Uno dei suoi propositi più importanti fu quello di istituire una Stazione sperimentale di ortofruitticoltura presso la R. Scuola superiore di agricoltura di Milano, impresa che non risultò per nulla facile: dopo aver stipulato una convenzione nel 1922 con il Consorzio Milano-Monza che prevedeva la concessione di trenta ettari del loro parco da impiegare a seminativo, Molon si trovò di fronte al grande problema dei coloni che fino a quel momento

avevano coltivato tale terreno e che non erano disposti a cederlo, inconveniente che lo obbligò a posticipare di ben due anni l'inizio del suo lavoro. Non solo, dopo una serie di tentativi con le istituzioni per richiedere un intervento, si vide rispondere che, per salvaguardare i diritti dei coloni, quei terreni non gli sarebbero più stati concessi. Invece di alzare un polverone, si rimboccò le maniche e andò in cerca di un altro terreno, impresa che non fu per niente facile per via dei prezzi d'acquisto troppo elevati e delle precise caratteristiche agronomiche che andava cercando, al punto che fu costretto a ripiegare alla fine sul podere S. Barbara a Cormano, proprietà fino ad allora della Società Anonima. Fu così che solo nel 1925 egli riuscì a vedere concretizzato il suo progetto, oltretutto sborsando parecchio denaro di tasca propria, fatto che la dice lunga sul suo carattere tenace.

Ma torniamo ora alla sua principale occupazione di insegnante e studioso.

I suoi scritti, circa una novantina di testi, possono essere divisi in due categorie: le opere prodotte tra il 1883 e il 1892 trattano di argomenti in linea con la sua attività di assistente tecnico dei Comizi agrari di Crema e Cremona, ossia la concimazione, l'industria casearia, gli essiccatoi da grano, l'innesto della vite; le successive opere milanesi sono invece dedicate all'ortofruitticoltura, in particolare alla pomologia e all'ampelografia. Molon infatti – scrive Baldini – “riservò le sue migliori competenze tecniche e scientifiche allo studio e al miglioramento del patrimonio genetico della frutticoltura del suo tempo”. E' vero che si occupò anche di colture esotiche in vista di una loro possibile diffusione in Italia, e qualcosa scrisse anche su orticoltura e giardinaggio, ma non con gli stessi brillanti risultati.

Pur essendo dettagliata e di ottimo livello, Molon descriveva la sua opera “Pomologia” come “un libro popolare, pratico, senza astruserie scientifiche, senza noiose descrizioni; insomma un lavoro modesto ma che possa tornare utile a quanti amano la frutticoltura”: il suo scopo era quello di raggiungere il maggior numero possibile di utenti e di dare agli agricoltori la possibilità di orientarsi nel periodo post-fillossera e nella nuova fase industriale che cominciava a prendere piede. Fu anche criticato da alcuni contemporanei per aver descritto nella sua “Pomologia” un gran numero di varietà di frutti che erano ancora sotto osservazione.

Nonostante ciò – scrive Baldini – “le sue opere stupiscono per la ricchezza dei riferimenti bibliografici, per l'efficacia delle sintesi botaniche, fitografiche, storiche, tassonomiche e tecniche e per la chiarezza con cui vengono formulati gli orientamenti varietali”.

Al passo con le scoperte genetiche di Mendel, nel 1890 Molon aveva già cominciato a praticare ibridazioni su varie piante da frutto e sulla vite, “servendosi – scrive Baldini – anche di pollini provenienti da altre parti d'Italia per aumentare la biodiversità della progenie”. Moderno fu anche il suo pensiero in tema di cooperazione, e lo si apprende dalle sue stesse parole: “Le cooperative orticole di produzione e di vendita, accompagnate o assecondate da tutte quelle forme di cooperazione che direttamente o indirettamente aiutano il coltivatore, sono destinate ad un grande avvenire”.

Il professore fu anche un abile acquarellista: dipinse molti esemplari di frutta, soprattutto mele e pere, come la mela Rosmarina bianca, la pera S. Germano d'inverno o Generale Toffleben, o ancora la Favorita di Clapp e la Duchessa d'Angouleme bronzata, alcuni dei quali furono pubblicati sotto il titolo “*Disegni di frutti colorati a mano*”, altri invece, ritratti su tavole sciolte, furono raccolti successivamente. Un album di questi disegni è conservato anche alla Biblioteca “La Vigna”.

Fu una vita molto piena e dedicata quella di Girolamo Molon, il quale si dimostrò sempre attento alle necessità del prossimo e alla situazione mondiale, conservando un atteggiamento umile e per nulla vanaglorioso: non solo in parecchie occasioni egli anticipò il proprio denaro - che spesso non recuperò nemmeno - per procedere con progetti di ricerca, ma resistette anche alla tentazione di legare il proprio nome a qualche novità frutticola o viticola e descrisse sempre le sue opere con sincera modestia.

Da quanto recuperato dalle fonti a disposizione, emerge la figura di un “erudito docente universitario – riassume Baldini – attento e preciso studioso della biodiversità frutticola, ma anche acuto osservatore della realtà e dei problemi del mondo agricolo contemporaneo”. “Fu un perfezionista e un innovatore, tanto da essere considerato a pieno titolo - scrive il suo allievo Dalmaso - il primo dei moderni pomologi e ampelografi”, uno dei tanti personaggi di cultura e di scienza che la città di Vicenza può vantare tra i propri nati.



АСТРАХАНСКОЕ КРАЧОЕ

Mela Astracan rosso

Conclusi i lavori di catalogazione della Biblioteca Cameriniana

di Alessia Scarparolo



Se questa fosse una favola inizierebbe con «C'era una volta una biblioteca in una villa maestosa. Gli armadi in legno scolpito racchiudevano migliaia di libri confusi e polverosi, tesori dimenticati, testimonianza di un grandioso passato». Questa biblioteca esiste realmente, ora i suoi armadi racchiudono libri ordinati e catalogati, ripuliti e finalmente disponibili.

Era il 2007 quando la Biblioteca "La Vigna" firmò la convenzione con la Regione del Veneto e iniziò i lavori di catalogazione della Biblioteca Cameriniana. Il termine "catalogazione" è però troppo riduttivo per spiegare l'intero intervento, che è durato 6 anni e si è concluso proprio nel mese di maggio del 2013. Molteplici sono state le operazioni svolte dal team de "La Vigna", non senza l'aiuto materiale della Regione del Veneto: numerosi sopralluoghi alla Biblioteca per prelevare e riportare i libri da catalogare, sempre censiti in apposite liste controllate in uscita e in entrata; ricomposizione delle opere in più volumi, quando i singoli volumi erano sparpagliati in oltre 20 armadi diversi; piccoli interventi di conservazione e confezionamento di sovraccoperte per i volumi danneggiati; redazione degli inventari di monografie, miscellanee e periodici e, finalmente, catalogazione dei libri; ricollocazione dei volumi

Per inserzioni, annunci e contrattazioni dirigere: C. MARCONI-DE FAZIS Piazzola

Vita Nuova

Manoscritti e regali non si respingono. Per l'elenco aggiungere le spese postali.

CORRIERE DI PIAZZOLA SUL BRENTA

LA NOTA POLITICA

A Pietrobergo al lavoro di indifferenza, ma il partito esordì in Danimarca a la "discordia eterna nel campo d'Agramonte. Fuggendo, i amici dello Zar sostenevano, un giorno, la fessura del Parto: adesso lanciano quelle bombe che sono come le ciliege: una tira e l'altra fa pioggia ancora.

Nel abbiamo più volte consigliato lo Zar ad ascoltare un po' meglio i consigli di quell'aristocratico imperatore che vuole, nelle sue fila, Massimo Gorli. Inebriato spreca. Lo Zar non sa decidersi a passare il Rubicone. Vuol dire che si rivolgerà a Filippo.

Le dice: «in vent' - a, stavolta, sul serio.

Riccardo Brizzi ci scrive da Pietrobergo che lo Zar, deciso per le solite di Massimo, leggeva l'annunzio delle nuove Camere di Fabbri, ha trovato uno di quei accetti che aggiunge un filo alla trama della vita.

Speriamo bene. Spese ultima dei:

CAMERA DEI DEPUTATI

TORINATA DEL 13 MAGGIO 1905.

Presidente MARCOGA.

La seduta si apre alle ore 10. Nella tribuna italiana diplomatica un ammirato profilo rende. S. M. la Regina Madre (in incognito) e due dame d'onore. Risale dei ministri al completo. Oltre a quattrocento i deputati presenti. Notato un lungo e cordiale colloquio del Ven. Fortis con Ven. Ferraris.

PIAZZOLA

Un meraviglioso palazzo del Palladio, la cui metà imponente sostiene il condotto fra quelli delle famiglie aristocratiche più in voga, Florida il detto - non brutto ma evidentemente inutilizzabile - del tempo più splendidi della Repubblica di Venezia.

Così sia questo palazzo - opera del secolo XVI. devota all'ardito escavatore del dopo Pietro Cavallotti, e tradotto in realtà dal grande architetto svedese - lo dicono i recenti ornati farnesi.

La fronte dell'edificio, preceduta da un magnifico giardino, ha al piano terreno e al piano nobilita una fuga di sale attraverso alle quali l'occhio spazia da un capo

All'ordine del giorno la legge sul divorzio.

La parola è all'on. Alessio. (Segni di vivissimo interesse).

Il deputato di Padova, parlando quale a nome dei colleghi Ottavio, Romano Jover, Lorenzini, Wolfenbueg e Caranzini, prega la Camera di accogliere la discussione. Il risultato è il seguente:

«La lista arcaicamente stilata, seri, l'unico nostro il matrimonio, cioè, dell'on. Paolo Camerini con la gentile signorina Francesca De Fabbri, ed il tentativo di poter affrontare la discussione con l'usata serenità. (Risatti acclamazioni).

MARCOGA. Interpreto dei sentimenti che vibrano, in questo momento, nel cuore di tutti noi, propongo la mozione, con l'invito di un telegramma agli sposi. (Nuove approvazioni).

Nella tribuna diplomatica la vedova consorte del Re l'ha accolta, esclamando soddisfatta:

«Il matrimonio dell'on. Camerini ha scelto il Divorcio!»

La seduta è levata.

FONDI E FIGURE

Il conte Paolo Camerini

Alla morte del compianto padre suo, Conte Luigi, Paolo Camerini aveva appena 16 anni e pur volle subito sterminare la memoria di lui sulle benedizioni del suo concittadino, donando alla città di Padova una stabile, del valore di circa duecentocinquanta lire, affinché

fosse destinato a scopo di pubblica beneficenza.

Erede unico di una ingente fortuna, egli, comprendendo, come raro avviene nella gioventù patrizia, la responsabilità che gli spettava in avvenire per la sua esistenza sociale, volle costituire gli studi indicati ed a 22 anni ebbe la laurea in giurisprudenza.

Durante i quattro anni di studi trascorsi nel celebre ateneo Padovano, egli diede vita all'Associazione Universitaria di cui fu Presidente, fondò e diresse il giornale «Lo studente».

Il giorno Paolo Camerini, appena maggiorenne, annunciò la direzione della vasta sua biblioteca con intenti nuovi, ben compreso che i libri non erano di fronte alla società ed alla patria. Non per questo trascurò i suoi studi, ma seppe a tutte le sue (addepiando la sua giovinezza all'attività) bandire a diciassette anni come insegnante della beneficenza di Cavallotti della Corona d'Italia ed a ventitré anni era di quel Consiglio il Vice Presidente. Nel 1887 fu eletto Consigliere Comunale di Padova e tale ufficio gli è stato costantemente mantenuto. Anzi in questi ultimi anni gli venne più volte offerta l'ufficio di Sindaco di quella città.

della psichiere, si stende un campo di campi fabbricati, nell'area dei quali c'è un grandioso teatro con un palcoscenico capace di 500 persone, e la cosiddetta foresta, in cui vengono ospitati comodamente i forestieri che da tutto il Veneto erano invitati a Piazzola dalla municipalità del Comitato per assistere agli spettacoli musicali e scenografici che vi si davano, spettacoli della cui spettacolarità importanza soltanto ci si può rendere conto in momenti - oltre che a Piazzola - anche nei Musei di Venezia.

A possesso della villa, e quindi del lato opposto, il corpo di fabbricati di grandi dimensioni, si alza un bel tempio di stile greco dell'architetto Eugenio Montini. In esso è collocato il monumento al Duca Silvestro Camerini, sculto di maestro napoletano del Regio.

L'interno del Palazzo è tutto un

Pin dell'altare della sua anima umanitaria: si adoperò a tutto l'anno per il miglioramento dei suoi vasti possedimenti, con alcune i suoi terreni da poterli giardinare fra i migliori delle regioni venete, appostò in tutte le famiglie, che appartengono alla sua amministrazione, un ospedale ed evidente benessere poiché il maggior reddito del miglioramento egli vuole che sia sentito anche da tutti quelli con lui connesso ed ottenuto. Così fosse ridonati: canali, ponti, argini, ogni nuovo strada, stime a nuovo le vecchie case e ne costruì moltissime di nuove.

Fondò la cattedra Abbinata di Agricoltura a Padova, e moltissime società private di cui è Presidente.

Oltre che Consigliere Comunale a Padova, a Villafranca, a Piazzola, a Legnano, a Messano a Biadene, a Linares, egli è membro di parecchi comitati italiani: il Consiglio delle Società d'Incoraggiamento e del Galvani e il Istituto di Padova; Presidente della Camera di Risparmio di Padova, della Camera ambulante, della Camera di Commercio.

Appena eletto Cavaliere dell'Ordine e Al merito del Lavoro a S. E. il Ministro, lo precece a membro del Consiglio dell'ordine.

Così a dieci anni dalla morte la moderna figura di questo giovane benefattore?

Il processo Murri

Torino, 13. - Il ministero telegramma registrato dalla difesa contenente... (anzi) per la morte Camerini-De Fabbri.

Museo: ogni sala ha un nome desunto dalla principale opera d'arte che contiene: sala della Musica, degli Interventi, delle Quattro Stagioni, del Racconto, del Messale, del Fiume Muscato, delle Castelle, delle Vigiliature, del Secolo, del Quadro, della Croce, sala d'armi, sala da ballo, della Comedie, della Scala dei Giardini, ecc. ecc.

I nomi principali degli Autori di tante opere d'arte sono: Tiepolo, Polverotto, Longhi, Albani, Tiziano, Mantegna, Bassano, Caravaggio, Defoli, Liberi, Leonardo da Vinci, Tintoretto, Donatello, Andrea del Sarto, Donatello, Salvatore Rosa, Guido Reni, ecc. ecc.

fra i moderni ritratti Pavetto, Zanaro, Duprà, Monteverde, Bistoni, Anselmi, Cesari, ecc. ecc.

Una ricca biblioteca, arredata con arte severa, e che per la sua ampiezza dà l'impressione della

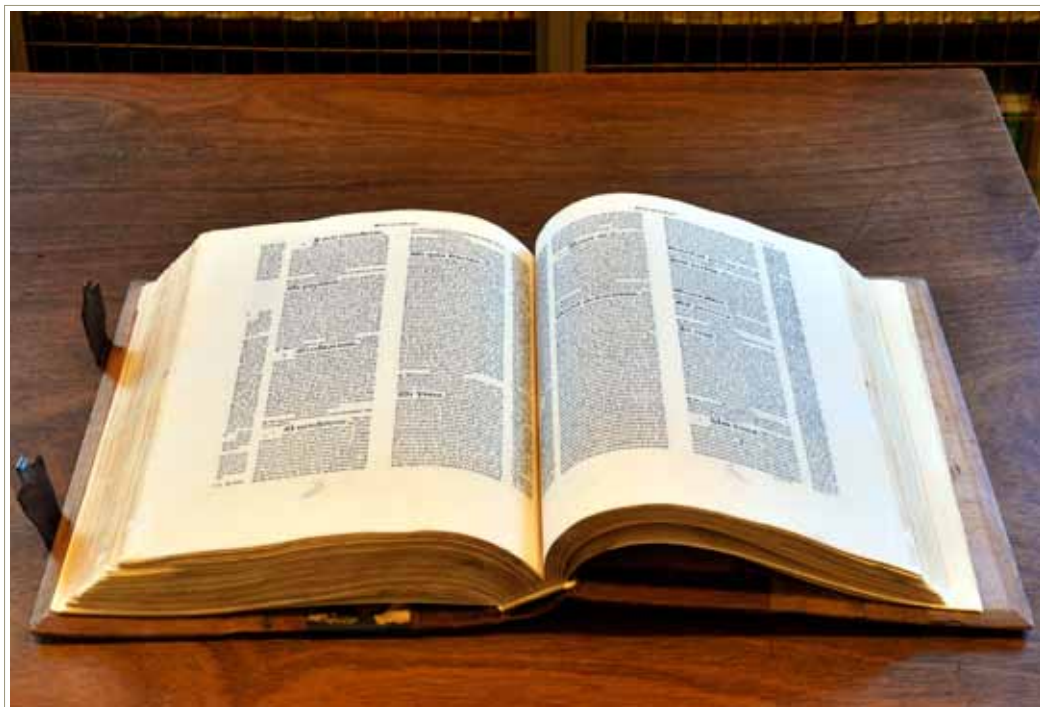


Una cinquecentina della Biblioteca Cameriniana prima del restauro

negli armadi previa etichettatura, timbro e lavori di falegnameria per adattare i palchetti all'altezza dei libri. A fronte di una stima iniziale di circa diecimila libri da catalogare, l'ultimo inventario attribuito è il 23.355. Oltre il doppio! 8 volumi di particolare valore e dal pessimo stato di conservazione sono stati egregiamente restaurati lo scorso anno dalla ditta "Il Laboratorio" di Firenze. Alcuni di essi sono incunaboli e cinquecentine con assi in legno originali, coperta in mezza pelle con impressioni a secco e fermagli. Sono importanti testimonianze, non solo dei primi libri a stampa, ma anche delle antiche tecniche di legatura, dove la pesantezza della coperta aveva una duplice funzione: contenere materialmente il blocco libro, ma anche salvaguardare e impreziosire il testo contenuto. Altri sei volumi con caratteristiche simili

sono in attesa di restauro e ci auguriamo che si possa procedere al più presto anche al loro recupero.

Come in tutte le favole che si rispettino, però, un evento negativo ha minacciato la Biblioteca Cameriniana. Il terremoto dello scorso anno ha fatto crollare parte del soffitto, rendendo inagibile la stanza. Gli interventi di restauro dovrebbero incominciare al più presto e ci auguriamo che questi possano dare vita nuova alla Biblioteca. "Vita nuova" proprio come il titolo di un foglietto di due pagine che è stato ritrovato tra gli ultimi periodici catalogati. Si tratta del primo numero, e forse dell'unico pubblicato, di un "Corriere di Piazzola sul Brenta", datato 14 maggio 1905. Il foglietto fu dato alle stampe dalla tipografia Fratelli Salmin in occasione del matrimonio del conte Paolo Camerini con Francesca



La stessa cinquecentina dopo il restauro

De Fabii, avvenuto il 15 maggio, al quale è infatti tutto dedicato. La prima pagina si apre con “La nota politica” che fa riferimento alla situazione in Russia. L’articolo si conclude dicendo che lo Zar, “desolato per le notizie di Manciuuria, leggendo l’annuncio delle nozze Camerini-De Fabii, ha trovato uno di quei sorrisi che aggiungono un filo alla trama della vita”. Spes ultima dea!

Altri articoli in prima pagina decantano le nozze in Parlamento, dove Paolo Camerini era deputato, tracciano una breve biografia dello sposo e una descrizione della Villa, dove la Biblioteca è così descritta: “Una ricca biblioteca, arredata con arte severa, che per la sua ampiezza dà l’impressione della severità monastica, contiene oltre 25000 volumi, egregiamente disposti e catalogati, fra cui vi sono preziose edizioni dei Giunta,

degli Aldi, degli Elzeviri, del Bodoni, e ricche collezioni di Quattrocentisti”. Nelle pagine seguenti si leggono, tra le altre notizie, una poesia di Francesco Turri dedicata al Patronato scolastico di Piazzola sul Brenta e alcuni fatti di cronaca risolti sempre in maniera positiva grazie all’influenza benefica delle nozze Camerini-De Fabii. Perfino le estrazioni del lotto resero omaggio agli sposi: 18 – 29 – 14 – 6 – 36. 18 significa matrimonio, 29 Paolo, 14 Francesca, 6 amore, 36 augurio di felicità. L’ultima pagina presenta alcuni annunci pubblicitari, tra cui l’inaugurazione del Grand Hotel La Luna di Miele, l’offerta di brindisi gratuiti al Bar Piazzola in occasione delle nozze, biciclette a noleggio per “quel ritardatario che volesse recare di volata gli auguri agli sposi Camerini-De Fabii”.




 NOME
 COGNOME
 SOCIO ORDINARIO
 ANNO

Amici de "La Vigna"

 Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusarosc Zaccaria
 c.tra 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 2012 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



РОЯЛЬ ЗИМНЯЯ

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
 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
 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
 Lietto Maria Antonietta
 Michelazzo Margherita
 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



Si ringrazia per il contributo
Lions Club Vicenza Host