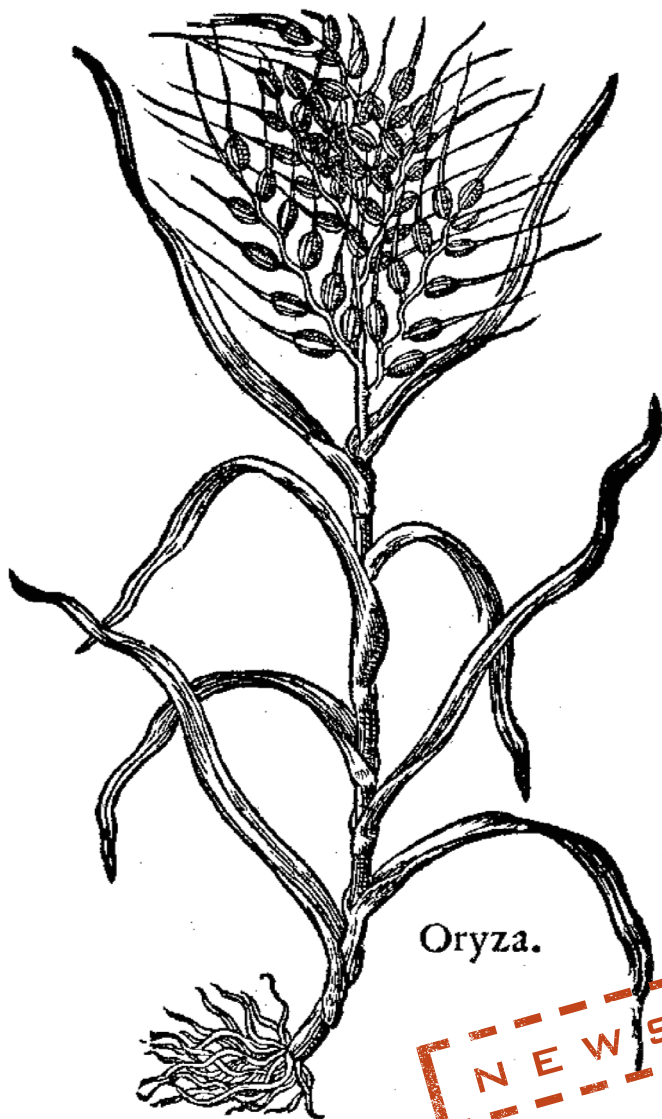


19



La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA



Das XXVI. Cap.
Von dem Reiß.
Reiß. Oryza.



LA VIGNA NEWS

Anno 5, n° 19 - Vicenza 15 dicembre 2012

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 > alessandra.balestra@lavigna.it
Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza



Editoriale

di Alessia Scarparolo

Eccoci qui, cari lettori, a festeggiare insieme un altro Natale con un numero speciale de “La Vigna News”. Una novità prima di tutto: il Lions Club Vicenza Host, che recentemente ha trasferito la propria sede a Palazzo Brusarosco Zaccaria, ha deciso di “adottare” il bollettino, diventandone sponsor. In particolare, i Lions daranno un contributo per la realizzazione del trimestrale, sostenendo alcune spese necessarie alla sua pubblicazione. Un bel regalo per la Biblioteca “La Vigna” che giunge proprio in occasione del Natale, con grande soddisfazione di tutta la redazione che vede così appagato l’impegno fin qui profuso, per dare ai lettori un prodotto editoriale interessante non solo per i ricchi contenuti, ma anche per l’elegante veste grafica. A tutti i Soci Lions va dunque la nostra più sentita riconoscenza! Un ringraziamento, in particolare, lo vogliamo rivolgere al loro presidente prof. Mario Bagnara, che da oltre 6 anni è alla guida de “La Vigna”, garantendone l’impegno vivace nel panorama culturale vicentino. Per la sua lunga dedizione a questa e ad altre istituzioni culturali cittadine, è stato nominato

recentemente Accademico Olimpico. A Lui rivolgiamo le nostre più sentite congratulazioni.

Il 19° numero de “La Vigna News” è dedicato al riso e raccoglie gli interventi che alcuni esperti studiosi hanno tenuto al Convegno “Il riso nel Veneto e nel mondo”, organizzato dalla Biblioteca “La Vigna” a Villa De Tacchi di Grantortino di Gazzo con la collaborazione dei Comuni di Grumolo delle Abbadesse e di Gazzo Padovano, l’Università di Padova e Slowfood Vicentino e con il sostegno di Veneto Banca. Ad accompagnare il susseguirsi degli interventi si trovano alcune foto di Angelo Nicoletti, presidente del Circolo Fotografico Vicenza, che ha documentato l’intero ciclo produttivo del riso con un reportage fotografico davvero interessante.

Seguono due articoli su “La coltivazione del riso” di Giambattista Spolverini e sulle origini del Risotto alla milanese, che valorizzano le raccolte librerie della Biblioteca, sempre ricche di spunti interessanti e notizie curiose. Un contributo di Marica Rossi, presidente dell’Accademia Italiana “La Donna e il Vino”, ci porterà nelle terre di Grumolo delle Abbadesse dove Paolo Lioy, celebre naturalista vicentino, possedeva un appezzamento di terra con villa dove si produceva il riso Vialone Nano.

L’atmosfera natalizia è creata in questo bollettino da un articolo di Elisa Venturini, stagista in Biblioteca e studentessa della Facoltà di Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione di Padova, che ha ripercorso, dalle origini, la storia del panettone, dolce tipico di queste festività.

A tutti auguriamo un sereno e felice Natale, sperando che “La Vigna News” accompagni con vivacità le letture di questo periodo di festa.

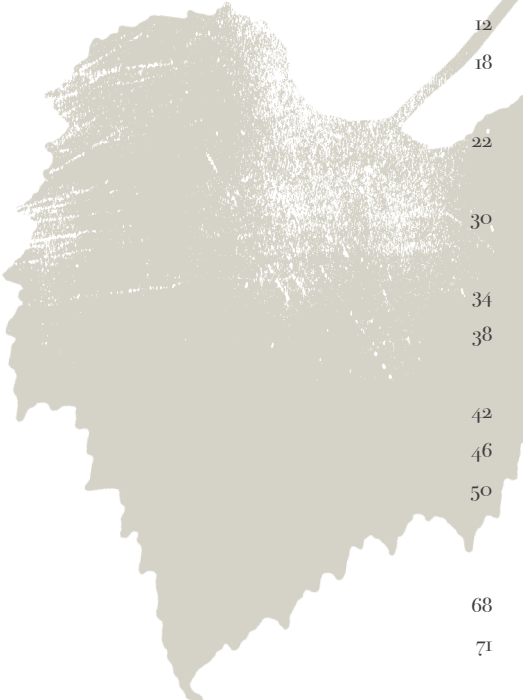


19

Indice

EDITORIALE

Il riso nel Veneto e nel mondo

- 
- | | |
|----|--|
| 6 | <i>"Han convertito campi di pessima condizione a perfetto uso di risare".</i> |
| 8 | <i>Una coltura legata al territorio</i> |
| 12 | <i>La risicoltura veronese fra Cinquecento e Novecento</i> |
| 18 | <i>La coltura del riso e la gestione delle acque nel Veronese e nel Mantovano nel XVIII secolo</i> |
| 22 | <i>La risicoltura nel Vicentino. Il caso di Grumolo delle Abbadesse</i> |
| 30 | <i>Piccole ma redditizie. Le risaie dei Dionisi tra XVII e XIX secolo</i> |
| 34 | <i>La coltivazione del riso di Giambattista Spolverini</i> |
| 38 | <i>La vera storia della ricetta d'oro di Milano: il Risotto alla Milanese</i> |
| 42 | <i>Paolo Lioy a Grumolo delle Abbadesse</i> |
| 46 | <i>Il pane dolce: costumi e tradizioni</i> |
| 50 | <i>Attività 2012</i> |

INIZIATIVE

- | | |
|----|-----------------------------------|
| 68 | <i>Amici de "La Vigna"</i> |
| 71 | <i>Progetto "Adotta un libro"</i> |

“Han convertito campi di pessima condizione a perfetto uso di risare”.

La risicoltura nel Veneto tra età moderna e contemporanea (secc. XVI-XX)

di Giovanni Luigi Fontana

Numerosi studi condotti nel corso degli ultimi tre decenni hanno permesso di approfondire notevolmente le conoscenze relative alla vocazione manifatturiera e commerciale della nostra regione nei secoli della Repubblica di Venezia. Non si può dire che sia accaduto altrettanto nell'ambito delle ricerche sulla storia dell'agricoltura. Al contrario, dopo la fioritura di studi sulle campagne venete negli anni '50, '60 e '70 del secolo scorso, l'interesse degli studiosi per questo campo di studi è andato progressivamente scemando, pur senza venire del tutto meno.

È quanto fatto rilevare in tre recenti lavori di Michael Knapton, Luciano Pezzolo e Andrea Zannini che, con accenti più o meno simili, hanno sottolineato come il panorama degli studi in questo settore si presenti ancora piuttosto frammentato e bisognoso di nuovi e più approfonditi contributi. Non sono mancati lavori relativi allo sviluppo agricolo veneto in età moderna e contemporanea, ma essi si sono concentrati quasi sempre su aree ristrette, su singoli patrimoni e su periodi brevi, se non brevissimi. Si avverte quindi l'esigenza di un ulteriore sforzo di approfondimento, che dovrà necessariamente confrontarsi con le nuove conoscenze raggiunte a proposito dello sviluppo manifatturiero.

Proprio per cercare di rispondere ad alcune delle sollecitazioni provenienti dai lavori sopra citati, la Biblioteca Internazionale La Vigna ha proceduto ad organizzare degli incontri riguardanti la diffusione e lo sviluppo della coltivazione del riso in area veneta.

Il 22 settembre scorso ad Isola della Scala è stato Edoardo Demo (membro del Consiglio Scientifico della biblioteca) a presentare il recentissimo volume di Bruno

Chiappa intitolato *La risicoltura veronese (XVI-XX sec.)*, un libro che con estrema accuratezza si sofferma sulle caratteristiche della risicoltura in un territorio importante per tale coltivazione come quello veronese e per un periodo di tempo assai ampio come quello che corre tra gli inizi del Cinquecento ed il XX secolo.

Il 12 ottobre scorso, poi, a Grantortino di Gazzo Padovano presso l'Azienda Agricola “Villa De Tacchi” (che è doveroso ringraziare ancora una volta per la munifica ospitalità accordata per l'occasione) è stata la volta di un incontro di studio dedicato alla diffusione della risicoltura nel Veneto, dai suoi inizi databili con i primi anni del '500 sino ai giorni nostri. Un appuntamento con cui si è inteso focalizzare l'attenzione sullo sviluppo della risicoltura nell'intera pianura veneta, con particolare riguardo per il caso di Grumolo delle Abbadesse e dei territori limitrofi. Grazie all'intervento di alcuni tra i più apprezzati studiosi del settore (in rigoroso ordine alfabetico David Celetti, Bruno Chiappa, Maria Luisa Ferrari, Giuliano Mosca e Mauro Pitteri) è stata l'occasione per approfondire le conoscenze su uno dei prodotti agricoli rilevanti, ancora oggi, per il Veneto, aggiungendo nuovi elementi in merito alle caratteristiche dello sviluppo agricolo e agrario della regione nei secoli dell'età moderna e contemporanea e ponendo l'accento, ancora una volta, sul fondamentale ruolo ricoperto dall'ampia disponibilità di acqua di cui può godere la nostra regione, elemento imprescindibile, ieri come oggi, per la buona riuscita della coltivazione risicola.

Molti dei temi trattati nel corso dell'incontro sono oggetto degli interventi dei suddetti relatori che qui di seguito vengono ora presentati.



Assieme per celebrare
**“IL RISO NEL VENETO
E NEL MONDO”**

Presso l'Azienda “Villa De Tacchi” - Via Garibaldi, 64 - Grantortino di Gazzo (PD)

Venerdì 12 ottobre 2012 ore 15

Programma:

Saluto delle Autorità

Introduzione

Giovanni Luigi Fontana - Università di Padova, Presidente del Consiglio Scientifico della Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza

Edoardo Demo - Università di Verona,
membro del Consiglio Scientifico de “La Vigna”

La risicoltura nel vicentino

David Celetti - Università di Padova

La risicoltura veronese (XVI - XX sec.)

Bruno Chiappa - Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona

Piccole ma redditizie. Le risaie dei Dionisi tra XVII e XIX sec.

Maria Luisa Ferrari - Università di Verona

La coltura del riso oggi: produzione e aspetti economici

Antonio Lazzarini - Università di Padova

Una cultura strettamente legata al territorio

Giuliano Mosca - Università di Padova

*La coltura del riso e la gestione delle acque
nel veronese e nel mantovano nel XVIII sec.*

Mauro Pitteri - Università di Verona

con il sostegno di



VENETO BANCA



Una coltura legata al territorio

di Giuliano Mosca

L'affermazione di una risicoltura di eccellenza nella zona di Grumolo delle Abbadesse è dato da una serie di fattori che ne favoriscono lo sviluppo rispetto ad altri territori: il tipo di terreno, la qualità e disponibilità di acqua, il clima e l'ambiente. La risaia, oltre che un campo coltivato, è un complesso ecosistema dove convivono alcuni vegetali assieme a molti animali tra cui pesci, uccelli, insetti e piccoli animali acquatici, grazie anche a loro si mantiene in equilibrio. Un modesto inquinamento, quindi, può compromettere i rapporti creati tra i diversi comparti che lo compongono, inoltre mette a repentaglio la resa della coltura e la sopravvivenza della fauna presente.

L'ecosistema risaia è una nicchia agro-ecologica che va preservata da ogni eccesso e dalle contaminazioni di metalli pesanti (cadmio, arsenico ...) talvolta presenti nella rizosfera. Le risorse naturali si devono mantenere possibilmente incontaminate, utilizzando con razionalità i prodotti chimici e adottando le così dette buone pratiche agricole.

La risicoltura con il passare del tempo è notevolmente mutata grazie al progresso tecnologico e alla genetica. Si è passati dallo sfruttamento di un elevato numero di braccianti nel corso del ciclo colturale, all'attività di un solo trattorista che effettua tutte le operazioni. Questa evoluzione ha portato diversi vantaggi come l'aumento delle produzioni, la riduzione del lavoro manuale e un miglioramento delle condizioni di vita di coloro che prima erano impiegati come semplice manodopera.

Spetta all'uomo scegliere la qualità del proprio futuro, la parola chiave è "sostenibilità", cioè mantenere l'ambiente nelle condizioni in cui lo si è trovato, preservando le risorse a disposizione garantendo nel tempo una migliore qualità della vita.

Le più recenti puntualizzazioni sistematiche attribui-

scono alla Famiglia *Poaceae* (*Graminaceae*) gen. *Oryza*, 22 specie igrofile o idrofile (numero cromosomico $2n = 24$ o 48). Di queste sono coltivate soprattutto *Oryza sativa* (con cariossidi a pericarpo quasi sempre bianco) e *Oryza glaberrima* Steud. (a pericarpo rosso chiaro), la prima assai più diffusamente coltivata della seconda, con una certa importanza soltanto in limitate aree africane. Entrambe presentano numero cromosomico $2n = 24$, sono idrofile radicante e sembrano derivare da un'unica specie ancestrale *Oryza perennis* Moench, presente in Asia, Africa e America meridionale con centri di differenziazione originari rispettivamente nel Sud-Est asiatico e nell'Africa centro-occidentale (delta del Niger).

Di *Oryza sativa* si distinguono tre proles geografiche: *indica*, alla quale sono riferibili le forme coltivate in India, Paesi del Sud-Est asiatico e Cina meridionale, *javanica*, circoscritta alla fascia equatoriale dell'Indonesia e *japonica*, alla quale sono riferibili le forme prevalentemente coltivate in Giappone, Corea, Cina settentrionale, Egitto, Turchia, Bulgaria, Italia, Spagna, Portogallo, America settentrionale. L'*indica* si distingue per la cariossidi stretta, allungata ed appiattita, per la spighetta mutica o con breve arista e per la peluria densa e corta sulle glumette; le foglie sono prevalentemente di colore verde chiaro e formano con il culmo un angolo acuto.

La *proles japonica* presenta cariossidi larga, spessa e più o meno arrotondata, spighetta frequentemente aristata e pelosità più o meno diffusa sulle glumette; le foglie sono di colore verde scuro e formano con il culmo un angolo aperto.

La classificazione dei risi coltivati, più che a differenze sottospecifiche, fa riferimento alle condizioni ambientali

(clima, terreno, disponibilità di acqua meteorica e irrigua). In particolare si parla di:

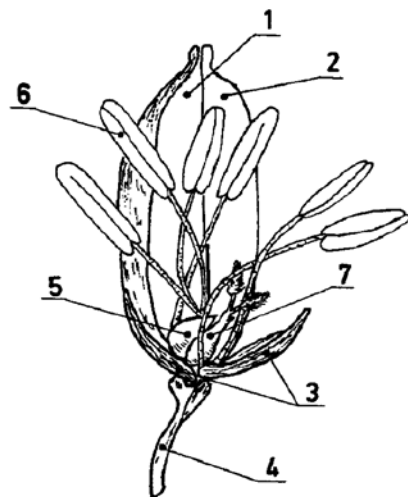
- riso pluviale (*rainfed, lowland rice*), delle zone di pianura e dipendente dalle piogge e riso di montagna (*upland rice*) delle zone montane equatoriali e tropicali totalmente dipendente dalle elevate precipitazioni tanto che è coltivato in appezzamenti non arginati;
- riso irriguo (*irrigated rice*) delle aree ove la coltivazione avviene con regolare sommersione del terreno ed attento controllo del livello dell'acqua durante l'intero ciclo;
- riso flottante (*deep water and floating rice*) coltivato con alto livello di acqua.

La pianta annua, cespitosa, ha apparato radicale fascicolato costituito da numerosissime radici avventizie ramificate e fusto con internodi cavi, intervallati da nodi da ciascuno dei quali prende origine una foglia guainante con lamina allungata, a margine intero e superficie ruvida per la presenza su entrambe le pagine di peli corti e rigidi, munita quasi sempre di ligula ialina per lo più bifida e laciniata lunga 5-15 mm, nonché, sempre, di auricole pelose, ialine o pigmentate per la presenza di clorofilla, flavonoidi e antociani.

L'infiorescenza è una pannocchia con spighe uniflore, inserite lungo l'asse e all'apice dei rami di vario ordine nei quali si articola la rachide, in cui le glumette, quasi sempre pelose, carenate, sono molto più grandi delle glume, glabre o pelose. Delle glumette, alla cui base interna si trovano le lodicole, quella inferiore (lemma) può essere aristata ed è più grande di quella superiore (palea). Il fiore, ermafrodita, contiene sei stami disposti in due verticilli di tre e ovario monocarpellare e uniovulare, con stilo bifido e stimmi piumosi.

Nel mesofillo e nello strato corticale del culmo è presente un parenchima aerifero sempre assai sviluppato, collegabile alla idrofilia della specie, così come la frequente assenza di peli radicali (in terreno saturo d'acqua) e la comparsa di canali aeriferi longitudinali nelle radici non più giovani.

La foglia spesso conserva un portamento eretto anche dopo la fioritura. A completo sviluppo la pannocchia assume un portamento più o meno lasso e reclinato e, nelle varietà europee, la pianta raggiunge un'altezza di 80-120 cm.



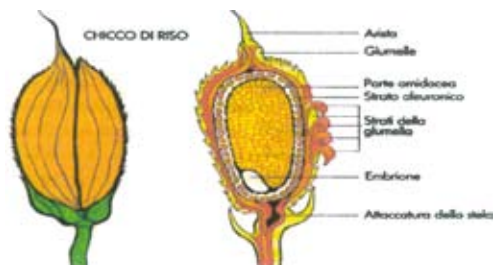
Spighetta di riso

1) lemma, 2) palea, 3) glume, 4) rachilla, 5) lodicola, 6) antera, 7) ovario.

La cariosside, compressa lateralmente, di forma più allungata nelle ssp. *indica* e *javanica* e più rotondeggiante nella ssp. *japonica*, è anatomicamente simile a quella del frumento e cereali affini. Botanicamente è un frutto indeiscente con un unico seme che aderisce al pericarpo. A maturazione è strettamente rivestita dalle glumette saldate fra loro (risone). L'endosperma può avere frattura del tutto vitrea o presentare una zona centrale più o meno ampia a frattura farinosa (perla).

La sostanza secca del granello svestito delle glumette è costituita dall'84-87% di estrattivi azotati (prevalentemente amido), dal 6-11% di proteine, dal 2-3% di lipidi, dal 2% di ceneri e da circa l'1% di fibra grezza; soprattutto nell'embrione e nello strato aleuronico sono contenute numerose vitamine del gruppo B. Per il risone il peso di 1.000 cariossidi oscilla tra i 22 e i 46 g.

Termini Botanici	Termini merceologici
Glumelle	Lolla
Pericarpo	Pula
Strati aleuronici	Farinaccio
Germe	Gemma
Endosperma	Chicco di riso lavorato



All'interno della cariosside si trova il seme, vero e proprio organo di dispersione.

Il seme è un organo quiescente che contiene la pianta allo stadio di embrione, è costituito dai tegumenti seminali, formanti nel loro insieme il pericarpo, dallo strato aleuronico, dall'endosperma e dall'embrione.

I tegumenti seminali sono due: uno più esterno spesso e duro, detto testa, e uno più interno, sottile e membranoso, detto tegmen. Lo strato aleuronico, costituito da cellule vive, rappresenta lo strato più esterno dell'endosperma ove sono localizzate le riserve proteiche sotto forma di granuli.

L'endosperma forma il tessuto parenchimatico di riserva del seme; le sue cellule accumulano prevalentemente amido e spesso, dopo aver portato a termine l'accumulo muoiono. L'embrione è lungo 1,4-2,5 mm ed è situato in basso lateralmente in un incavo dell'endosperma. È formato da una fogliolina embrionale detta scutello a contatto con l'endosperma, da una porzione assile posta lateralmente allo scutello, alle cui estremità si trovano due complessi meristematici: il meristema apicale del germoglio, detto piumetta e il meristema apicale della radice, la radichetta.

L'apice del germoglio è racchiuso da una guaina chiamata coleoptile, mentre quello della radice si chiama coleorizza. In posizione opposta allo scutello si trova l'epiblasto, spesso considerato come una rudimentale foglia cotiledonare. Il granello può avere un aspetto interamente traslucido con struttura compatta e cristallina o assumere aspetto opaco in una zona centrale; tale zona, detta "perla" ha struttura cellulare poco compatta e colore bianco latte. Quando è estesa a tutta la cariosside dà origine ad un chicco gessato. La formazione completa della cariosside avviene tra i 30 e 60 giorni dalla fioritura a seconda della varietà.

Il territorio appena analizzato si trova nel mezzo della pianura Padano-veneta ideale quindi per le condizioni di coltivazione del riso che richiedono la preparazione di camere livellate per una corretta gestione del regime idrico. Rispetto ad altre parti del mondo, tra cui alcuni Paesi asiatici, questa zona deve considerarsi molto fortunata per queste peculiari condizioni territoriali.

Nella foto si possono notare i numerosi terrazzamenti tipici di taluni ambienti asiatici dove si coltiva riso. Non sempre le condizioni orografiche permettono una facile coltivazione come siamo abituati a vedere in Occidente. Rispettando le disposizioni previste dai disciplinari di produzione e con l'intervento dei consorzi di bonifica il mantenimento delle risorse ambientali nel futuro sarà sicuramente più facile.

Questo ecosistema antropizzato, formato da acqua, terreno, riso, fauna/flora, rappresenta una nicchia ambientale da preservare entro cui ogni singola componente deve essere resa compatibile. Per questo l'agricoltura deve avere come obiettivo finale non solo il giusto guadagno del risicoltore, ma soprattutto il rispetto della natura e l'uso di tecniche agronomiche a basso impatto.

Affinché una filiera interessante e produttiva qual è il riso possa continuare ad affermarsi deve fondare le sue radici nell'attività umana (genetica e agronomia), ovviamente nell'ambiente, nella cultura (scuola e università) e nelle istituzioni territoriali (associazioni di prodotto, camere di commercio, comuni...). Mentre ampliando lo scenario all'intero settore primario appare ormai indispensabile non solo adottare nuovi criteri di mitigazione, ma soprattutto rimediare alle varie croniche criticità tutte italiane: *semplificare il quadro normativo, analizzare le cause di regressione strutturale, adeguare le infrastrutture e i servizi, dare maggior peso politico al settore, diffondere la consapevolezza dei ruoli, dirimere i contrasti fra i diversi livelli decisionali e infine favorire l'innovazione.*



La risicoltura veronese fra Cinquecento e Novecento

di Bruno Chiappa

Le origini

La risicoltura comparve nel Veronese alla fine di un lungo periodo di avvenimenti e congiunture funeste.

La guerra era stata una realtà permanente fra fine Quattrocento e primi decenni del Cinquecento ed in particolare fra il 1509, l'anno della disfatta di Agnadello e del dilagare delle truppe della lega di Cambrai nello stato Veneto, e il 1517 quando cessò l'occupazione imperiale di Verona. L'arrivo del riso, apparve quindi, a chi considerò la cosa in tempi successivi, come un evento particolarmente fortunato, che, in qualche misura, risarciva le popolazioni veronesi dei danni subiti durante le vicende belliche.

Se ne ha riscontro in un documento del monastero di Santa Maria in Organo che così recita:

"In questo tempo le guerre crudeli che nel Milanese si facevano fra li due potentissimi sovrani, Carlo V imperatore, e Francesco I re di Francia, come portarono la desolazione in quello stato, così furono cagione per li Veronesi d'un segnalato acquisto, poiché quei popoli fugiaschi, che in parte in questa regione trovarono cortese ricovero, ricompensar vollero la grata ospitalità col insegnare la coltivazione de risi che a' maggiori era stata interamente ignota."

E in realtà quella del riso era effettivamente una coltura che per certi aspetti aveva del miracoloso («almo dono del ciel» definirà il riso G. Battista Spolverini nell'esordio del suo poema, *La Coltivazione del Riso*, di metà Settecento) perché rendeva produttivi i terreni vallivi, dai quali prima altro non si ricavava che erbe palustri, e duplicava o triplicava la resa economica di quelli asciutti.

Per la classe dirigente veronese costituì inoltre una singolare opportunità, un mezzo per convertire a diversi esiti non solo il denaro, ma anche le capacità imprenditoriali

accumulate con l'esercizio dei commerci legati al lanificio ormai in declino.

Molto più di quanto non avveniva per gli altri cereali, infatti, per il riso veniva privilegiata la coltura in economia, che comportava l'intervento diretto del proprietario nelle scelte e nelle strategie organizzative.

Il brano sopra riportato conferma, per altro, quanto scritto da Biancolini nel 1756, cioè che l'introduzione della risicoltura fu opera di esuli lombardi, il cui esempio fu rapidamente seguito, per le allettanti prospettive di guadagno, dai più ricchi proprietari veronesi, in primis i Sagramoso ed i Miniscalchi, successi a Teodoro Trivulzio sulle terre di Palù e di Zevio.

I milanesi importarono nel Veronese i saperi indispensabili per la coltivazione del riso ed anche gli ingegni, come li definisce un documento dell'epoca, cioè gli strumenti impiegati per calcolare le quote altimetriche necessarie a condurre le acque da un luogo ad un altro e a disporre in piano le superfici destinate a risaia.

È inoltre ipotizzabile che ad essi sia attribuibile anche l'importazione della tecnologia per la brillatura del riso. Le prime pile da risi sulla cui costruzione abbiamo trovato documentazione scritta si riferiscono agli anni 1529-1532 e vedono interessati i monaci Olivetani di Roncanova e i Giusti conti di Gazzo Veronese.

La prima zona nella quale è documentata la risicoltura è quella degli attuali comuni di Zevio Palù in cui, già alla fine del XII secolo erano state realizzate significative opere di bonifica dal Comune di Verona. Ma quasi in contemporanea essa compare anche sulle terre, di più recente bonifica, dei sopra citati Giusti e monaci olivetani, a Gazzo Veronese e a Roncanova.

I beni dei Giusti erano contigui a quelli che i Donà e i Corner avevano a San Pietro in Valle e a Pontepossero.





Sono questi patrizi veneziani i primi che, come risulta dalle licenze concesse dai Rettori di Verona, iniziano, già nel 1528, i trasferimenti di riso 'pilato' verso Venezia, dando avvio ad un commercio destinato ad una singolare fortuna. Anche se la cosa va approfondita per darle contorni meglio definiti, è un dato incontrovertibile che il riso fu soprattutto un prodotto di esportazione, tanto che, ancora nell'Ottocento, un attento studioso di cose agrarie quale Benedetto del Bene riconfermava la centralità del binomio riso-seta nell'economia scaligera: «tra tutti i prodotti del veronese territorio (...) i più abbondanti e che portano maggior ricchezza in Verona sono il riso e la seta».

La diffusione del riso fu rapida, tale da occupare estese superfici anche della media pianura veronese e fu accompagnata dall'insorgere di alcuni problemi.

In particolare quello della sottrazione di terreni prima destinati a frumento, a prato e a pascolo (quindi necessari per l'allevamento bovino) che finiva con l'accentuare la penuria di bestiame, male endemico dell'agricoltura veneta. I tentativi di Venezia di contenere il fenomeno (due delibere

del senato degli anni 1594 e 1595 imposero ai magistrati sopra i Beni Inculti di non conceder in futuro «per far risara alcuna minima quantità d'acqua» e di distruggere tutte le risaie fatte dopo il 1566 senza autorizzazione) non sortirono i risultati sperati.

Superficie coltivata e produzione nel tempo

Nell'intento di realizzare una rapida sintesi delle fortune del riso nell'arco di 5 secoli forniamo qui di seguito i dati relativi alla superficie occupata dalla risicoltura e alla quantità di prodotto che se ne ricavava.

Il già citato Biancolini sostiene che nel 1560 già 2.500 campi (circa 750 ettari) «di pessime condizioni» erano stati trasformati in risaia. Supponendo una resa di 5 volte il seminato, indicatore che molti esempi forniscono, possiamo completare il dato ipotizzando una produzione di circa 12.500 sacchi di riso grezzo.

Ciriacono (1980), sulla base delle investiture rilasciate



da Venezia, ha calcolato che a fine Cinquecento la superficie risariva fosse di circa 4.822 campi (0,46% della totale della provincia, non lontano dallo 0,5% calcolato per la Lombardia) mentre Valentini (1985) ha ipotizzato una cifra maggiore, pari a circa 6.800 campi.

Per tale periodo disponiamo però anche di un documento prodotto da una fonte pubblica, la Descrizione voluta nel 1596 dal Provveditore alle Biade Leonardo Mocenigo che elenca circa 6.000 campi distribuiti fra una sessantina di coltivatori. Nel Colognese il documento registra solo i 40 campi dei Balbi e nel Vicentino 11 ditte con un totale di 756 campi.

La produzione totale si aggira sui 30.000 sacchi di riso grezzo (circa 34.000 ettolitri).

Anche i dati di questa fonte però non offrono assoluta certezza; probabilmente peccano per difetto come ci si rende conto quando capita di imbattersi nei dati forniti dagli archivi di famiglia.

Per il Seicento non disponiamo di dati, salvo utilizzare ancora quelli desumibili dalle investiture, a nostro avviso

piuttosto infidi; ma a confermarci l'ulteriore espansione della superficie risariva intervengono i tentativi di estenderla fino ai limiti fra l'alta pianura e la collina, in luoghi geomorfologicamente poco idonei: a Cavalcaselle, Peschiera, Montorio, Bussolengo e a Garda ove il toponimo «Risare» ancora sta a ricordare la singolarità dell'esperimento.

A metà Settecento ci soccorre invece la rilevazione generale delle proprietà dei «fuochi» veneti e foresti, voluta dalla magistratura dei X Savi alle Decime; rilevazione meglio nota come Redecima del 1740.

Essa registra i nomi dei proprietari dei terreni e gli eventuali fittavoli o lavorenti, il numero e la qualità dei campi, l'eventuale affitto o livello, la produzione nel caso di conduzione diretta. Utilizzando questa fonte abbiamo calcolato che per il Veronese i campi interessati all'epoca dalla risicoltura, computando sia quelli in cui la coltura avveniva con rotazione, sia quelli in cui era praticata stabilmente, fosse di circa 18.300 di cui 11.600 circa di proprietari veronesi e il resto di patrizi veneti.

Le risaie lavorate in economia nettamente su quelle date



ad affitto o condotte 'alla parte' (5 soli casi di lavorenza). Ipotizzando anche in questo caso una resa media di 5 sacchi per campo si può calcolare una produzione totale di 82.500 sacchi di risone, pari a 105.000 ettolitri (circa 60.000 di riso bianco).

Le informazioni reperibili per l'Ottocento sono molteplici e riguardano sia la superficie, sia la resa, sia, ancora, l'andamento dei prezzi; dei quali ultimi, per altro, è possibile ricostruire serie continuative anche per il Settecento, tramite l'utilizzo di varie fonti, non ultima quella degli Atti dei Rettori di Legnago, esistente presso l'Archivio di Stato di Verona.

Il quadro elaborato da Scarpa sull'utilizzazione del suolo, riferito all'anno 1828, consente un computo totale di 59.383 campi veronesi (17.833 ettari). Di questi 44.929 (76, 5%) erano di risaia a vicenda, 5.573 (9,5%) di stabile e 8.345 (14%) alla zappa.

La risaia a vicenda, che garantiva maggiori rese, era assai diffusa nella media pianura mentre diminuiva progres-

sivamente a mano a mano che ci si avvicinava alla zona delle Grandi Valli.

Quanto alla resa altre fonti ci informano che negli anni 1816-1826 la produzione media di riso bianco fu di 81.000 ettolitri.

In sostanza nella prima metà dell'Ottocento la risaia, pur essendo ancora bassa la resa unitaria per campo (non erano ancora state introdotte significative innovazioni nella selezione del seme e nell'uso di concimi), continuava ad avere un peso determinante nell'economia agraria e a svolgere un ruolo assai importante nella struttura commerciale veronese.

A metà secolo l'area coltivata raggiunse i 70.000-80.000 campi veronesi con una resa di 172.000 ettolitri, che aumentarono a 198.000 fra il 1854 e il 1861.

Siamo all'apice della produzione che segna una netta inversione di tendenza negli anni successivi quando l'Annessione del Veneto all'Italia e l'apertura del Canale di Suez comportarono la necessità di confrontarsi con un mercato enormemente dilatato.

<i>Anni</i>	<i>ettari</i>	<i>quintali</i>	<i>anni</i>	<i>ettari</i>	<i>quintali</i>
1909	---	137.000	1936-1940	2.237	97.663
1915	5.600	172.000	1941-1945	1.852	64.368
1916-1920	3.126	97.120	1946-1950	1.634	71.536
1921-1925	1.410	63.000	1951-1955	2.139	99.336
1926-1930	1.596	73.740	1956-1960	1.008	47.000
1931-1935	2.710	96.742			

Lo confermano i dati registrati da Perez nelle sue Osservazioni agrarie sulla provincia di Verona relative all'anno 1880 che assegnano alla risicoltura una superficie di 60.000 campi, per quasi la metà concentrati nel distretto di Isola della Scala. Quanto alla produzione la Monografia statistica ed agraria sulla coltivazione del riso in Italia dà una cifra pari a circa 160.000 ettolitri di riso bianco.

L'eccezionale Monografia della provincia di Verona voluta dal prefetto Sormani Moretti, a sua volta calcola i campi a risaia agli inizi degli anni Novanta in 31.212 (9.370 ettari) con una resa di circa 128.000 ettolitri di riso bianco.

Il trend negativo non conobbe inversione di tendenza nei tempi successivi per oltre mezzo secolo, come si ricava dalla tabella qui sopra.

Solo in questi ultimi decenni la valorizzazione della qualità Vialone Nano, divenuto di recente coltura a denominazione geografica protetta (I.G.P.), e alcune specifiche

iniziative dei Comuni e degli agricoltori della media e bassa provincia hanno comportato una ripresa, pur con dati non eclatanti, della risicoltura veronese. Nell'anno corrente, secondo le informazioni dell'Ente Nazionale Risi, si sono coltivati a risaia nel Veronese 2274 ettari, pari a 7.504 campi, grosso modo quindi come un secolo fa anche se il ricavato è di gran lunga maggiore, ipotizzabile (il calcolo esatto non è ancora disponibile) in circa 142.576 quintali.

Per le fonti archivistiche e bibliografiche cui fa riferimento il presente intervento si rimanda al volume:

B. Chiappa, *La risicoltura Veronese (XVI-XX sec.)*, Editrice La Grafica, Vago di Lavagno (Vr) 2012.

La coltura del riso e la gestione delle acque nel Veronese e nel Mantovano nel XVIII secolo

di Mauro Pitteri

Nel Settecento, la coltura del riso si era diffusa in un'area lungo il Tartaro che delimitava il confine fra i possedimenti della Casa d'Austria e lo Stato veneto. La diffusione delle risaie comportò un grave problema di approvvigionamento idrico che ebbe conseguenze internazionali, poiché gli utenti mantovani sottraevano acqua a quelli veneti, violando il confine territoriale. Con il primo trattato di Ostiglia e le successive regolazioni (1752-1756) la Repubblica di Venezia e l'Austria giunsero finalmente a stabilire una di quattordici punti che il commissario veneto Pietro Correr inviò al Senato con un suo commento. Sostanzialmente, si fissò a campi veronesi 6.040 (ettari 1.812) l'estensione delle risaie irrigabili dal sistema Tartaro, di cui 2.856 (ettari 857) assegnati ai mantovani e 3.184 (ettari 955) ai veronesi. Correr si ritenne soddisfatto dei risultati raggiunti e indicò al Senato quelli che considerava dei suoi successi. Innanzitutto, ogni anno, a prescindere dalle condizioni climatiche, ciascun utente poteva disporre liberamente dell'acqua necessaria per irrigare la superficie a lui accordata. Poi, Correr era riuscito ad ottenere che si dichiarasse «per influente del Tartaro anco la Molinella ch'è tutta mantovana», inserendo così nella convenzione quell'importante corso d'acqua. Infatti, gli ingegneri al servizio del Commissariato avevano misurato la superficie dei campi destinati alla risaia e, nel contempo, calcolato in circa quadretti 32 l'apporto d'acqua che il sistema Tartaro poteva dare alle seriole, «computati secondo il metodo volgare e ordinario con cui si misura dai periti l'acqua che si cava dai fiumi per adacquamenti e irrigazioni». Tuttavia, per irrigare appieno le risaie sia veronesi che mantovane, la portata del sistema Tartaro da sola era insufficiente, occorreva aumentarla almeno di circa quadretti 12 e ciò era possibile solo facendo rientrare nel computo anche le acque del canale Molinella.

Nel 1759, si tenne la prima perlustrazione del sistema

Tartaro da parte di una Commissione mista austro veneta, il cui compito era verificare il rispetto delle convenzioni. Ma le cose iniziarono di nuovo a intorbidarsi. Infatti, durante la ricognizione di un canale mantovano, i visitatori scoprirono una rosta proibita, «che serve a beneficio delle risare del marchese Cavriani», un mantovano di grande nobiltà e con appoggi altolocati.

Non si fecero altre ispezioni al sistema Tartaro fino al 1762, quando però la perlustrazione fu eseguita in novembre, a bocche chiuse. Stavolta il marchese Cavriani, aveva eseguito opere abusive sul Busatello, corso d'acqua, peraltro, che fungeva da termine territoriale. Fu così individuato il «begone» che quel marchese fece costruire «per tirare nella sua risara Agnella le scolatzie di San Pietro in Valle», violazione al Trattato che provocò una vivace discussione nella commissione mista. Questi screzi, furono i presupposti dei gravi incidenti del 1763.

Il primo avvenne in agosto. Il pretesto per un'azione di forza fu lo «sgarbamento» operato dagli agenti di San Pietro in Valle in un tronco del Tartaro riservato ai mantovani. Truppe straniere penetrarono nel Veronese per chiudere le bocche delle seriole, danneggiandole. Il governatore di Mantova spiegò che, diserbato il Tartaro, d'improvviso, era mancata l'acqua alle risaie mantovane. «Essendo i risi sul granire», tale urgenza «ci mette in necessità di servirci di quella ragione che ci dà la legge, mentre se tardassimo di più perirebbe interamente il riso ed il rimedio sarebbe inutile».

Forte delle commissioni ricevute, il conte veronese Miniscalchi ribatté a muso duro alle pretese del commissario mantovano. Nessuno aveva diritto di pretendere più acqua di quanto stabilito dalle convenzioni. Perciò, si rifiutò di proseguire i lavori se prima non si toglievano i «penelli» fatti erigere abusivamente dai proprietari mantovani, che sottraevano indebitamente l'acqua agli altri utenti.



Tutto però fu ugualmente inutile. I mantovani non avevano alcuna intenzione di recedere. Questi volevano solo acqua per le loro risaie e per averla a sufficienza non avrebbero esitato a chiedere al loro Governo un altro intervento armato, violazione territoriale che avvenne puntualmente il 5 settembre 1763. Truppe imperiali entrarono di nuovo nel Veneto per chiudere le bocche delle risaie veronesi per far defluire l'acqua verso quelle mantovane. Ormai, era evidente che solo una nuova «positiva e destra trattazione» poteva «sollevar di terra un trattato sfigurato, calpestato e poco meno che lacero».

In quei frangenti, il provveditore Miniscalchi ebbe l'aiuto del conte Gasparo Giusti, presidente del Consorzio del Tartaro, che offrì la sua esperienza per dimostrare l'assurdità delle richieste avanzate dal marchese Cavriani. Il conte confidò al matematico Rossi, in missione a Ostiglia, che se si fosse adacquata tutta la risaia detta Agnella, proprietà di quel nobile titolato, il livello del fiume sarebbe stato così alto che avrebbe tracimato e impaludato almeno trecento campi. Anche volendo sacrificare quei terre-

ni, lasciandoli affogare, in tempi di siccità sarebbe stato comunque impossibile che «l'acqua arrivasse al suddetto livello», se non lasciando a secco non solo lo stabile veneto della Borghesana, ma anche tutti gli altri del territorio di Ostiglia.

Per Andrea Tron, il leader politico indiscusso di quel periodo, non v'era dubbio che le maggiori colpe degli incidenti erano da attribuirsi al marchese Cavriani, sostenuto nelle sue arbitrarie richieste dal Ministero mantovano. Egli così cercava di poter «adacquare i piani alti della sua risara Agnella», a dispetto della morfologia del suolo. I Cavriani, divenuti i maggiori proprietari di Ostiglia, furono erroneamente invogliati «di far a risara quel terreno che per la sua altezza non facevasi al tempo del Trattato»; ma non riuscì mai «l'acqua a bagnare essi piani alti nei tempi di magrezza e quindi nacquerò gli arbitri». Tron indicò così una delle ragioni di tanti guai, forse la principale: a differenza dei veronesi, i mantovani non avevano mai voluto investire capitali per regolare e arricchire le bocche della Molinella.



Il nuovo trattato finalmente siglato da Tron e dal nobile milanese de la Silva è soprattutto un monumentale manuale d'idraulica. Si tratta infatti di un voluminoso incartamento con numerosi allegati composti di calcoli, tabelle e mappe. Esso comprende cinque allegati, il primo dei quali descrive tutti i sedici corsi d'acqua del sistema Tartaro, compresa la fossa di Pozzolo che, finalmente, prendeva acqua dal Mincio, cosa che prima i mantovani non volevano ammettere. Poi, descrive i trenta mulini con i loro «stramazzi», le tredici fra seriole e fontane che conducevano l'acqua agli irrigui e infine le «risare indebite, dubbie e in tutto o in parte di difficile irrigazione».

Per non ripetere l'errore dei loro predecessori, Tron e de la Silva non sciolsero il Congresso una volta sottoscritto il Trattato, nel giugno del 1764, ma rimasero a Mantova, entrambi, per seguire da vicino tutti i lavori attuativi del convenuto.

Nonostante gli sforzi fatti durante quel lungo commissariato, non si era rinvenuta altra acqua perché «l'acqua là non si è trovata, perché ella non vi era e quando si è

supplito all'uso legittimo dei nostri, non se ne avanza che in pochissima quantità per gli inferiori e per niente uguale ai loro bisogni». Dunque, se le risaie di Ostiglia volevano più acqua dovevano prenderla dal Mincio, anche perché il loro livello era più alto rispetto al Tartaro; e «questa verità è perfettamente conosciuta» dagli ingegneri imperiali.

Finalmente si diede inizio a Mantova alla stesura del supplemento al Trattato suddiviso in quattordici articoli. L'art. VII stabiliva l'escavo della Fossa di Pozzolo, della Molinella e di altri condotti minori del Mantovano, compreso il Fissero, che entravano così pienamente nel sistema Tartaro soggetto alle visite annuali della Commissione mista. Nonostante la sua importanza, perché, dopo secoli, s'immetteva nel sistema acqua del Mincio, non fu questo l'articolo che costò più fatica a Tron, ma quello che il commissario veneto volle assolutamente inserire nel supplemento, minacciando addirittura di abbandonare il tavolo delle trattative, l'articolo XI. Con esso si affermò che «qualunque possessore, si veronese che mantovano, dovrà esser contento dell'acqua che gli è stata assegnata



con piena cognizione delle rispettive ragioni» e che «non potrà muovere querela alcuna e movendola non sarà sentito». Insomma, ognuno doveva accontentarsi di quanto gli era stato assegnato, così da evitare nuove pretese simili a quelle avanzate in passato dal marchese Cavriani.

Dal punto di vista tecnico, il risultato più importante fu quello di risolvere il problema della penuria d'acqua grazie a un canale di derivazione dal Mincio, la Fossa di Pozzolo, costi notevoli che gli esteri non avrebbero voluto sostenere e che avevano cercato di scaricare sui veronesi. Il punto conclusivo di questa grandiosa operazione è sintetizzato in una tabella dove furono elencate tutte le sessantasette prese d'acqua (le bocche), la larghezza e l'altezza delle loro luci e le risaie e i prati che avrebbero potuto irrigare, misure che dovevano rimanere immutate come quelle relative alle soglie e «stramazzi» dei ventisette mulini azionati dalla corrente del fiume e dei suoi affluenti. Solo così, si sperava, poteva essere restituita la quiete tra quei confinanti e si poteva sfruttare al meglio la coltura del riso. In effetti, la soluzione trovata da Andrea

Tron e dal marchese de la Silva ebbe successo. Certo, non mancarono dispute e contese d'acqua neppure negli anni successivi, ma l'impianto complessivo del Trattato resse e la risicoltura poté ulteriormente diffondersi nella bassa pianura veronese e mantovana.

La Risicoltura nel Vicentino.

Il caso di Grumolo delle Abbadesse

di David Celetti

IL RISO: ASPETTI GENERALI

Lo sviluppo in Italia e nel Vicentino

Il riso, presente fin dall'antichità in estremo oriente, fu introdotto nel Regno di Napoli nel XV secolo per iniziativa degli Aragonesi. Dalla Spagna e dall'Italia meridionale si diffuse poi in Toscana e successivamente nella Pianura Padana. Le condizioni pedologiche e climatiche, nonché la presenza di una manodopera abbondante e di basso costo, fecero di queste ultime regioni uno dei maggiori produttori a livello europeo.

Nel Vicentino la risaia era presente nell'area di Bolzano Vicentino e a Grumolo delle Abbadesse, dove raggiunse i più alti livelli quantitativi e qualitativi a livello provinciale.

Aspetti e problemi

Concentrandosi su quest'ultimo territorio, considerato particolarmente rappresentativo della risicoltura vicentina, la presentazione si sviluppa in tre parti. Nella prima, "i caratteri strutturali", verranno identificate i fattori climatici, pedologici e socio-economici che hanno favorito la diffusione della risicoltura nel territorio; successivamente verrà presentato lo sviluppo della risaia in età moderna, per arrivare poi a tracciare le caratteristiche assunte dal settore tra Otto e Novecento. In conclusione, accanto a una sintesi degli argomenti affrontati, verranno proposte alcune riflessioni sull'eredità di un'attività dalle antiche e radicate tradizioni.

I CARATTERI STRUTTURALI

Il territorio

Grumolo delle Abbadesse è situato a sud est di Vicenza tra Bacchilgionee e Brenta e, più precisamente, tra Tesina e Ceresone. Il nome del paese deriverebbe

da grumulus, ossia piccola altura boscosa. Il territorio venne controllato prima dalla nobiltà locale e poi dalle Badesse, da cui "Grumolo delle Abbadesse".

Una delle caratteristiche fondamentali della zona era [ed è tutt'oggi] l'abbondanza di acqua.

In età moderna quasi metà del territorio era esposta allo straripamento e rotte eventuali del Tesina e del Tesinella e, per questa ragione, i campi furono assoggettati al controllo del consorzio del Tesina.

Il territorio era composto per un quinto da "pianura bassa" e per il restante da "pianura bastantemente alta". I terreni della pianura bassa erano destinati a prati e ad aratori arborati vitati. Nella pianura alta predominava invece la risaia, i prati, il prativo arborato vitato.

Il clima

Il clima è temperato e, nel suo complesso, atto all'agricoltura tradizionale centrata sulla contestuale coltivazione di cereali e uva (seminativo arborato e vitato). Danni effettivi alle coltivazioni potevano essere provocati dai venti, dalle grandinate e dalla brina.

Il suolo

Il riso ha necessità di abbondante irrigazione e quindi poteva essere coltivato soltanto laddove si disponeva di un tratto di pianura irrigua caratterizzato da suoli non eccessivamente permeabili. Terreni sabbiosi, ad esempio, potrebbero essere sfruttati a risaia soltanto disponendo di grandi quantità di acqua, una condizione che, d'altra parte, renderebbe la coltura poco competitiva. Fatta questa premessa i terreni dell'area considerata risultavano adatti alla coltivazione del riso. Essi, infatti, erano ricchi, profondi, non eccessivamente permeabili, ma nemmeno troppo argillosi. I campi, anzi, erano facili da lavorarsi e normalmente bastavano quattro bovi per



completare le operazioni di aratura di un campo in un giorno. Dotato di calcare, di sostanza organica e di azoto mineralizzato, con buoni contenuti di fosforo, potassio e ferro, il suolo era naturalmente fertile, aspetto che permetteva di limitare la concimazione alla restituzione degli elementi asportati dalla coltura.

L'Età delle Abbadesse

Il territorio di Grumolo fece parte in età carolingia della Marca del Friuli per essere poi retto da un conte nel quadro del ducato longobardo-vicentino. Tra il 1000 e il 1154 la provincia vicentina visse un periodo di sviluppo economico e civile del quale profitò anche il territorio in esame. A Vicenza l'ordine dei benedettini disponeva di due conventi maschili, uno sito a San Felice, l'altro a San Pietro, le cui condizioni andarono tuttavia peggiorando a partire dalla fine dell'XI secolo, tanto che il vescovo Ludigero decise di trasferire il monastero sotto la giurisdizione femminile, attribuendo alla Badessa tutte le elargizioni e concessioni già esistenti. A tale decisione risale la cessione nel 1100 da parte del Vescovado al monastero di San Pietro della proprietà di un "territorio boschivo e paludoso tra Lerino, Grumolo, Camisano, Sarmego e Vancimuglio come feudo". L'area era coperta da boschi ed al centro, in zona di Grumolo, si ergeva un castello eretto dai Conti, poi passato in possesso al vescovo Uberto, come risulta dai diplomi imperiali di Enrico I (1008), Federico I (1158), Ottone IV (1210) che ne avevano fino ad allora detenuto la giurisdizione sul territorio come difesa a fronte delle frequenti incursioni degli Ungari.

Le abbadesse avviarono un ampio processo di bonifica e di sostituzione alle paludi e alla foresta di una campagna coltivata con le principali colture tradizionali (fave, avena, orzo, segale, frumento e miglio). Vennero in quel periodo create rogge, canali, fossati.

La ricchezza dell'agricoltura rese presto la Badessa di San Pietro un soggetto autonomo, dotato di effettivo potere e influenza simile a quella dello stesso vescovado, nonché di una solidità finanziaria in grado di sostenere importanti investimenti in capitale fisso. La conquista veneziana in nulla mutò della situazione politica ed amministrativa.

L'economia della risaia

All'inizio del '500 la coltivazione del riso si sviluppò in

Italia, ma a causa della complessità delle opere necessarie e delle poche risorse da dedicare a investimenti a disposizione degli agricoltori, essa stentò a decollare presso fondi singoli. Divenne invece un'attività collaterale nell'ambito delle grandi proprietà ecclesiastiche e nobiliari, soprattutto nelle zone abbondanti di acque di risorgiva e caratterizzate da una struttura pedologica capace di sopportare il lungo permanere delle acque in superficie. Il riso, in altre parole, emergeva quale una "coltura capitalistica" ante litteram: richiedeva importanti investimenti e anticipazioni in termine di capitale circolante, apportava altrettanto elevati rendimenti ed era essenzialmente destinato al mercato. I prezzi in progressiva ascesa, così la possibilità di inserirlo convenientemente negli avvicendamenti cerealicoli ne favorivano l'inserimento nell'ambito di imprese agrarie di elevate dimensioni ed effettiva solidità finanziaria.

Un ultimo aspetto, legato alle necessità d'irrigazione, era da correlarsi alle autorizzazioni amministrative che, nello Stato Veneto, regolavano le derivazioni. Anche tale elemento rinviava a strutture proprietarie in grado di predisporre progetti adeguati e di seguirne efficacemente l'iter amministrativo.

Lo sviluppo della risaia nel Vicentino, e in particolare a Grumolo delle Abbadesse, s'inserisce perfettamente entro tale schema.

I primi progetti per la creazione di risaie a Grumolo risalgono agli anni 1562-63 e, avviati con i primi interventi di sistemazione delle acque giunsero, nel 1613, a prevedere la costruzione di una canale di derivazione dal fiume Tesina, la Roggia Moneghina, ancora oggi presente, sulle cui rive venne costruita la prima pila per riso.

Nel 1614 i Provveditori Francesco Bembo e Antonio Bragadin Lorenzo Morosini concessero alle monache di San Pietro la facoltà di ridurre a risaia 32 campi divisi in tre corpi, due denominati Ca' Larga e l'altro Boschetta, utilizza l'acqua della Roggia Meneghina. Fu altresì autorizzata la costruzione di una pilatura di riso.

La costruzione della campagna

A partire dal XVI secolo le monache presentarono numerose richieste di autorizzazione alla creazione di risaie ai "Provveditori sopra i beni inculti", al fine di incanalare le acque dei piccoli fiumi della zona per l'irrigazione delle terre e trasformare in risaia campi fino ad allora sfruttati

per altre colture. Già nel Cinquecento si verificarono i primi interventi di sistemazione delle acque e di costruzione del territorio. Durante il primo ventennio del Seicento prese forma il progetto di realizzazione della roggia “Moneghina”, fatta costruire dalle monache di San Pietro: essa partiva da Bolzano Vicentino, a 15 chilometri a nord di Grumolo, ed era destinata ad irrigare il terreni del Monastero. La prima menzione della roggia risale al 1613. L'anno successivo i provveditori Francesco Bembo, Antonio Bragadin e Lorenzo Morosini concessero alle monache di San Pietro l'autorizzazione di trasformare in risaia 32 campi suddivisi in tre corpi, due denominati Ca' Larga ed uno Boschetta.

La creazione dei canali per l'irrigazione ottenne l'autorizzazione tramite concessione da parte di Provveditori sopra i Beni Inculti.

La Roggia Moneghina

Come abbiamo indicato la Roggia Moneghina venne fatta scavare a partire dal 1618 in ottemperanza alla richiesta inoltrata ai Provveditori ai Beni Inculti il 26 marzo 1613. Il corso della roggia partiva da Bolzano Vicentino, dove era deviata l'acqua del fiume Tesina che aveva una portata di “sei quadretti alla misura bresciana”. Il canale passava sotto il ponte di via Camisana, detto Ponte Alto, e presso la Corte vi era il porto per caricare e scaricare le imbarcazioni. La roggia si snodava per 15 chilometri nelle campagne di Grumolo. Dalla Meneghina si dipartivano numerosi canali e rogge indispensabili per portare l'acqua dalle risorgive a nord verso le risaie.

Il canale si rivelò essenziale per apportare l'acqua necessaria a irrigare non solo le risaie di Grumolo ma anche il territorio di Torri di Quartesolo. La roggia serviva anche per il trasporto dei prodotti agricoli, soprattutto del riso, a mezzo barche trainate da cavalli lungo l'argine. Presso l'ex corte benedettina, dove oggi sorge la barchessa ristrutturata, si trovava il porto di attracco per i barconi che trainati da cavalli, portavano il riso pronto per la lavorazione. La Moneghina era un canale navigabile.

Un'espansione di lungo periodo

La risaia mostrò molto presto una forte capacità espansiva, evidente nonostante i costi iniziali ben su-

periori a quelli di altre colture (il solo costo dell'acqua e del suo trasporto ammontava al 15 per cento di tutto il denaro, ammortamenti compresi che l'imprenditore risicolo doveva sborsare in un anno). Tale risultato va collegato agli alti rendimenti unitari, da due a quattro volte rispetto a quelli del grano e del mais, alla limitata manodopera stabile, grazie alla quale il lavoro era utilizzato solamente nei periodi di effettivo bisogno con minori tempi morti o esigenze organizzative, al nuovo anello offerto dal riso nella catena degli avvicendamenti. Nel 1655 si calcolava che il costo per approntare per la prima volta un campo a risaia era di circa 10 ducati. In tale valore il costo dell'acqua incideva pesantemente sui costi generali che si dovevano affrontare il primo anno. Tuttavia l'alto fabbisogno di una popolazione in crescita creava un mercato sicuro, tanto più che il riso era considerato come un succedaneo al grano, utilizzato per la confezione del pane nei momenti di penuria, inviato in Levante per nutrire le ciurme. Lentamente il riso divenne un piatto popolare, quale poteva essere il risotto creato con qualsiasi prodotto vegetale

Se la coltura era popolare tra la proprietà terriera e i grandi fittavoli, il governo veneto non tardò a vedere anche gli aspetti negativi, quali il contrabbando di esportazione, volto ad evitare i dazi, i limitati consumi popolari la cui espansione era oltremodo limitata dall'incremento dei relativi valori di mercato, l'aria malsana in vicinanza degli abitati, la contrazione dei pascoli, la penuria di cereali e di frutta.

Fu sull'onda di simili riflessioni che maturò il decreto del 17 settembre 1594 il cui scopo era di imporre una battuta d'arresto all'ampliamento della risaia nella terraferma veneta evitando, in particolare, che la stessa potesse espandersi in suoli atti alla produzione cerealicola. Da quella data, infatti, le concessioni d'acqua furono vincolate all'obbligo di utilizzare i soli terreni bassi e paludosi e che, di conseguenza, non potessero essere impiegati diversamente facendo inoltre divieto di piantare il riso all'interno dei “retratti”.

Gli effetti del provvedimento furono in linea generale abbastanza incisivi.

Nel Vicentino, ad esempio, dove tale coltura era presente soprattutto nella “bassa”, salvo poche eccezioni a nord di Vicenza ed a ridosso del Brenta (ricordiamo i 100 campi di Grimani a Carmignano, i 300 dei Pisani a

Bagnolo, i 343 dei Priuli presso Sossano, i 100 dei Balbi a Saianega, i 60 campi di Marco Antonio Valamarana a Brendola, i 200 di Girolamo Capra a Sarcedo, Villaverla e Novoledo) andarono persi, a causa della forzata chiusura delle risaie, 828 dei 2.004 campi allora seminati a riso.

Durante il Seicento la risaia risentì, come l'insieme dell'agricoltura, della crisi e l'espansione fu relativamente contenuta. Emerse un'evoluzione qualitativa che premiò soprattutto la risaia a vicenda con ciclo biennale, triennale ed anche quadriennale, alternando il riso al grano, al prato al mais o al maggese.

La crescita riprese sensibile nel Settecento e nel Vicentino la risaia riapparve quale elemento centrale delle scelte produttive tra i conduttori anche in aziende di medie dimensioni.

Il caso esaminato non si discosta da questo schema generale: pur con ritmi alterni le richieste di trasformazione a risaia si protrassero per l'intero XVI e XVII secolo. Vennero messi a coltura 30 campi nel 1673, 5 nel 1677, 45 nel 1682, 33 nel 1680, 8 nel 1682. Nel 1708 le monache ottennero il permesso di destinare a risaia altri 70 campi a Villa di Grumolo e la possibilità di costruire una pila nella loro corte presso l'immissione della Moneghina nella roggia Tesinella.

Al momento della massima espansione della coltura del riso, si stima che fossero coltivati circa 300 ettari compresi tra il fiume Tesina e il torrente Ceresone, con una produzione pari, a fine Settecento, a circa 323 staia di risone.

La caduta della Repubblica e la formazione di una nuova classe proprietaria

Nel 1806 le monache abbandonarono la gestione diretta e i possedimenti di Grumolo vennero affittati, congiuntamente agli immobili ed alla pila da riso ai fratelli Benedetto e Giovanni Lorenzi per 50.000 troni annui di cui un terzo in argento da corrispondersi in tre rate uguali ed alla consegna di 100 staia di riso bianco pagate a lire 70 l'una. Le monache continuarono a risiedere a San Pietro a Vicenza. L'edificio del monastero vicentino passò al conte Ottavio Trento. Nello stesso anno, a seguito della soppressione dei monasteri, le terre delle badesse di San Pietro passarono al demanio e furono in parte cedute a tra diversi proprietari che sostituirono parzialmente al riso il tabacco e le patate che richiede-

vano minore investimenti ma con scarsa resa, e soprattutto il granoturco. Il governo austriaco incentivò tuttavia il mantenimento delle risaie che, grazie all'azione amministrativa, non vennero mai del tutto abbandonate.

Risaja a vicenda

La risaia a vicenda, in particolare, si radicò sempre più fino ad emergere quale la principale opzione produttiva del comparto. La rotazione prevedeva che il primo anno tutta la risaia fosse divisa in tre spazi, uno a trifoglio, che si seminava arando ed erpicando le zolle, si taglia una volta all'anno e il ricavato, pur limitato, dava pascolo per cavalli dalla stalla. Gli altri due terzi erano seminati a riso. Il metodo si ripeté ogni anno trasferendo la quota a trifoglio ove prima vi era riso.

Avvicendamenti e rese

Gli avvicendamenti evolsero nell'Ottocento ampliando la risaia che venne a occupare i sette decimi del terreno complessivamente disponibile.

Il riso richiedeva altresì abbondanti concimazioni, necessari per ottenere i rendimenti allora considerati ottimali di 7-9 volte la semente.

Rapporti di produzione

Durante l'Ottocento alla coltura confermò, ed estremizzò, i suoi caratteri di "coltura capitalista" tipica delle grandi conduzioni e definita dall'importanza del capitale fisso, dall'orientamento al mercato, dall'alta intensità di lavoro. Nell'ambito della risaia assunse allora un ruolo centrale il lavoro bracciantile e, in particolare, quello femminile utilizzato nelle operazioni di "monda".

Il lavoro della monda era in effetti tradizionalmente affidato alle donne, più piccole di corporatura, meno dannose per le pianticelle, meno costose.

Utilizzazione del suolo

Nel contesto Vicentino Grumolo si confermò quale il principale produttore. Questo risultato era da collegarsi alla caratteristiche climatiche e pedologiche, alla presenza di ampia manodopera disponibile a qualsiasi impiego, alla tradizione.

Dall'Unità al primo dopoguerra

Nel secondo Ottocento si passò dagli avvicendamenti

triennali a quelli quadriennali che vedevano il riso alternarsi al granoturco, al frumento, al trifoglio e la lavorazione dei campi strutturata attorno a due arature, una invernale e una primaverile, concimazione e semina, due mondature, raccolto e mietitura.

Nello specifico, una volta scelto il terreno da dedicare a risaia, lo si preparava durante l'inverno, tramite vangatura, in quanto il terreno era spesso molle e troppo fangoso per sopportare il peso degli animali. Il terreno adatto alla coltivazione, basso, spesso al di sotto del livello dei canali, restava umido e fangoso pressoché tutto l'anno, sei mesi a causa della coltivazione e i rimanenti per la sua conformazione.

Dopo l'aratura e la preparazione della terra si riversava l'acqua nella risaia. L'operazione era eseguita molto lentamente sfruttando le canalizzazioni che attraversavano la campagna. Seguiva la concimazione realizzata per lo più manualmente, spargendo il letame raccolto in una cesta di vimini, si appiattivano infine le zolle con il badile. Il terreno era quindi coperto da 10-15 centimetri di acqua. Subito prima della semina l'acqua era intorbidita "smuovendo il fango sul fondo della risaia facendo ruotare delle catene" operazione alla quale erano preposti ragazzi.

La semina avveniva a mano da operai esperti. In alcune località le piante erano fatte germogliare in vivaio e, in quel periodo, sul campo era coltivato frumento. La tecnica non era utilizzata a Grumolo dove il frumento era coltivato i altri appezzamenti di terreno.

Per evitare che le erbe danneggiassero le piantine era necessario mondare il campo, operazione alla quale, come accennato, erano destinate le donne. Il raccolto avveniva tra ottobre e novembre. Il cereale era portato alla fattoria tramite un carro che rimaneva fuori dalla risaia. Le piantine erano tagliate con una falchetta e trasportate sul carro con l'aiuto della filiera, un attrezzo costruito a mano e costituito da un telo teso da due pali come una lettiga.

Quindi il riso era poi trebbiato, operazione dalla quale si ottenevano una paglia molto lunga e resistente, poi riutilizzata, ed i chicchi di riso da fare seccare al sole, preferibilmente su piastrelle di cotto, che limitavano la formazione di muffe, facendo attenzione che il riso non prendesse acqua, non si "macchiasse" perdendo in tal modo parte del valore.

Una volta seccato il riso era pilato, ossia liberato dalla lolla, un involucro di cellulosa, che, tuttavia, conteneva una parte rilevante degli elementi nutritivi

La crisi ottocentesca

Nonostante prezzi relativamente elevati il riso visse, durante l'ultima fase ottocentesca, una crisi anche acuta dovuta essenzialmente a motivazioni commerciali. L'apertura del canale di Suez facilitò l'entrata in Europa dei risi asiatici a prezzi molto bassi. La coltura poté sopravvivere solo grazie a misure protezionistiche, che tuttavia, nel complesso italiano, favorirono soprattutto la produzione lombardo piemontese. A ciò si aggiunsero le difficoltà create dalla malattia del brusone, oltre a spese di produzione, soprattutto di lavoro, crescenti con l'emergere di forme di resistenza tra i braccianti e di un primo abbozzo di coscienza di classe. Ad essa fecero riscontro provvedimenti a garanzia del lavoro. La prima disciplina sulla coltivazione del riso risale alla circolare del 23 aprile 1903 dei ministri Baccelli e Giolitti per il lavoro nelle risaie, che faceva obbligo ai proprietari di fornire acqua potabile e ricoveri ai risaroli, disciplinava l'orario di lavoro e stabiliva il limite minimo di età per gli addetti alla risaia.

Il Novecento

Nel distretto di Vicenza vi erano, secondo i dati definiti nel 1850, 31.845 pertiche censuarie irrigue, pari al 15 per cento del terreno agricolo complessivo. La maggior parte degli usi d'acqua allora in funzione erano stati regolati secondo le leggi vigenti nel periodo veneziano. La coltivazione del riso era concentrata, salvo casi sporadici e nel complesso poco significativi, nelle aziende di maggiori dimensioni della parte irrigua del territorio, offrendo rendimenti ancora cospicui e competitivi con altre colture.

Se ipotizziamo un'azienda di 400 campi circa si aveva allora la seguente destinazione d'uso: 50 campo a riso, 50 a grano, 50 a granoturco e 50 a trifoglio, con una produzione di riso di circa 250 sacchi (500 sacchi di risone), dei quali 50 andavano accantonati per la semina successiva, 20 erano dati al risaio, 25 devoluti a titolo di decima e quartese, per un residuo di 405 sacchi di risone che equivalevano a 202 sacchi di riso spuntato, dai quali si sarebbe tratto un ricavo di 7.882 lire che

andava ad aggiungersi al rendimento del grano (calcolato a 499 sacchi per un corrispettivo di 11.685 lire) e del granoturco (295 sacchi per 5.144 lire), mentre il trifoglio era destinato all'alimentazione animale. A tale risultato si aggiungevano inoltre gli introiti ottenuti dalla vendita della legna (150 quintali, 421 lire), del vino (150 ettolitri, 3.802 lire), dei bozzoli (375 chilogrammi, 1.848 lire), dei cavalli e buoi (6.000 lire), il fitto delle cesure (400 lire), altri prodotti (1.000 lire) per raggiungere un totale di 38.182 lire. Su tale somma gravavano costi per fitti per 18.000 lire, ammortamento del capitale fisso (4.267), paghe agli operai (4.000 lire), paghe agli aventizi (2.000 lire) altre spese (800 lire) per giungere ad un ricavo netto di 9.115 lire. Il riso apportava quindi, a fronte di superficie pari al 25 per cento dell'estensione totale, ricavi che ascendevano al 32 per cento totali.

Il riso prodotto a Grumolo, il mercato di oggi e le potenzialità del futuro

Oggi si coltivano nel Vicentino circa 130 ettari, quasi tutti concentrati nel comune di Grumolo delle Abbadesse. In Italia la coltura del riso si estende su poco meno di 200.000 ettari di cui più della metà sono localizzati in Piemonte, a cui seguono la Lombardia, l'Emilia, il Veneto, la Toscana, la Sardegna, la Puglia e la Calabria.

Le coltivazioni vicentine e veronesi si sono specializzate nel Carnaroli e nel Vialone Nano, coltivazione la cui presenza e permanenza è stata fortemente sostenuta anche dall'Ente Nazionale Risi. Il riso "Vialone Nano" è caratterizzato da chicchi minuti di ottima qualità. Per garantire la qualità del prodotto e preservare la fama dei risi vicentini, l'Istituto di Genetica N. Strampelli di Loni-go ha intrapreso una campagna in collaborazione con i risicoltori al fine di redigere un disciplinare di produzione per garantire la valorizzazione e la "tipizzazione" del prodotto.

Per rispondere alla concorrenza di quantità, sostenuta da elevati capitali ed estesa su grandi estensioni, si è scelta la strada della certificazione di qualità che induce ad adottare tecniche produttive più innovative ed efficaci, producendo con standard di omogeneità tra le varie aziende, e inducendo una "riconoscibilità" del prodotto a livello del consumatore. In questo contesto il "marketing territoriale", promosso e sostenuto anche dall'amministrazione comunale e da associazioni quali

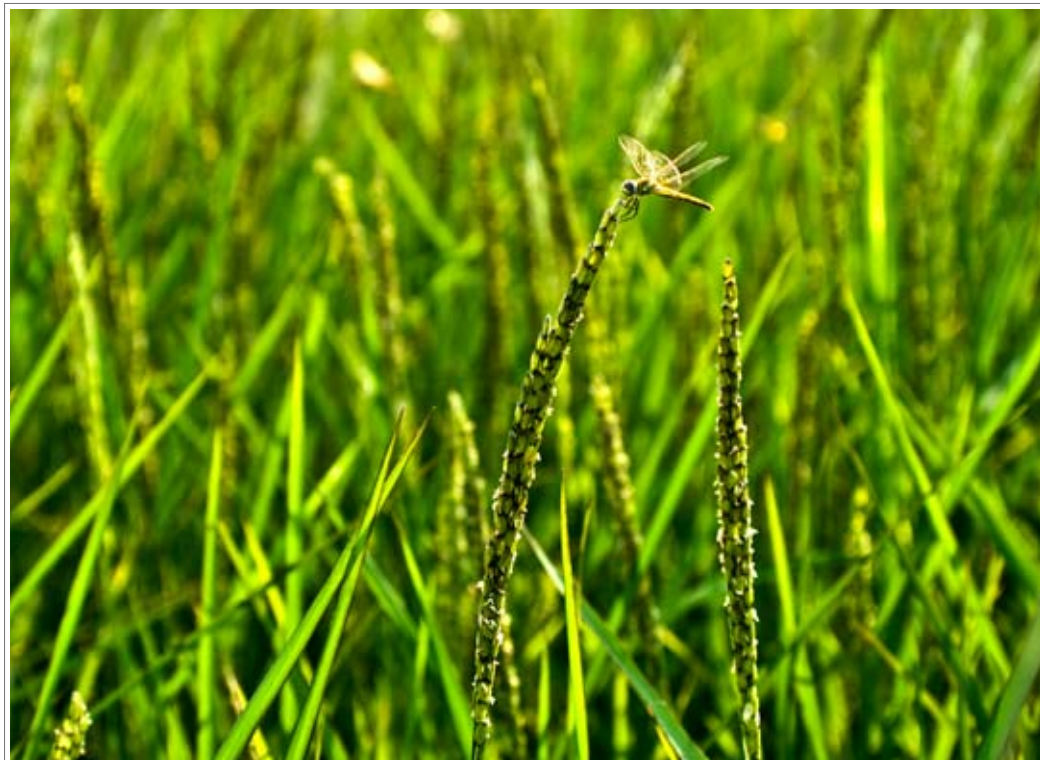
l'Associazione Produttori di Riso di Grumolo delle Abbadesse, assume un ruolo cardine.

L'Associazione Produttori di Riso di Grumolo delle Abbadesse riunisce un piccolo numero di aziende risicole e ha come obiettivo di tutelare la produzione tipica, facilitarne la diffusione e salvaguardare il riso di Grumolo delle Abbadesse, a sua volta definito da quanto raccolto entro il territorio tra il fiume Tesina ed il fiume Ceresone, antico feudo delle monache benedettine del convento di San Pietro.

Dal 2002 il riso di Grumolo è presidio Slow Food, ed è considerato un prodotto di qualità da salvaguardare in quanto inserito in un ambiente con caratteristiche geografiche e antropiche meritevoli per la loro valenza sovranazionale.

Conclusioni

La lunga storia del riso di Grumolo delle Abbadesse collega il presente al passato cinquecentesco, le produzioni contemporanee a opzioni culturali d'età moderna, lo stesso assetto territoriale ad azioni e decisioni prese in secoli lontani. Tra i due momenti, il presente e il passato, l'indagine storica evidenzia trasformazioni, mutamenti, sviluppi, ma anche una forte, e in questo caso evidente, evoluzione nella continuità. Ed ecco che, attorno al "riso di Grumolo", emergono attori, strutture, dinamiche sociali ed economiche, che spiegano ed illustrano non solo un prodotto, ma anche e soprattutto, una popolazione e un territorio.



Bibliografia

Otello Bullato, *La risara e la rozamoneghina*, in *Le abbadesse di Grumolo*, a cura di Giulio Ardinghi, Sandrigo, ArtiGrafiche, 2002

Grumolo delle Abbadesse: il riso, le risaie e la vita intorno, a cura di Federico Carollo, Sandrigo, Amministrazione Comunale di Grumolo delle Abbadesse, 2005

A.S.V., Catasto Austriaco, Atti preparatori, b. 19, Comune censuario di Grumolo delle Abbadesse, *Qualità de' terreni nel comune censuario di Grumolo delle Abbadesse*.

Luigi Faccini, *Uomini e lavoro in risaia. Il dibattito sulla risicoltura nel '700 e nell'800*, Milano, FrancoAngeli, 1976

Il riso vicentino, a cura di Vicenza Qualità.

Luigi V. Patella Scola, Maria Cristina Fanelli, *Il riso*, in *Le abbadesse di Grumolo*, a cura di Giulio Ardinghi, Sandrigo, ArtiGrafiche, 2002

Salvatore Ciriaco, *Acque e agricoltura. Venezia, l'Olanda e la bonifica europea in età moderna*, Milano, FrancoAngeli, 1996

Domenico Lampertico, *Monografia Agraria dei distretti di Vicenza, Lonigo e Barbarano*, in *Atti per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, V, I, Roma, Forzani e C., 1882

Piccole ma redditizie. Le risaie dei Dionisi tra XVII e XIX secolo

di Maria Luisa Ferrari

Riso e seta sono i principali prodotti dell'agricoltura veneta destinati al commercio internazionale in età moderna.

Vari studi hanno dimostrato l'interesse dei proprietari terrieri per la coltivazione del cereale bianco e le grandi opere di bonifica e di regolamentazione delle acque, necessarie alla sua cultura, coordinate e promosse dalla Repubblica di Venezia.

Il rilievo della risaia nelle vicende della nobile famiglia veronese dei Dionisi costituisce un campione rappresentativo di interessi e mentalità largamente diffusi tra i ceti dirigenti veneti d'antico regime. Non si tratta di una tenuta di grande estensione, come quelle del patriziato veneziano, bensì di un appezzamento di dimensioni contenute anche nell'ambito delle proprietà della famiglia veronese, a cui tuttavia si pone una grande attenzione.

La vicenda secolare della piccola risaia di 14 campi veronesi è narrata dal marchese Gabriele (1719-1808) nelle sue memorie e nella "Storia della lite Rubiani Dionisi", un manoscritto di 74 pagine conservato presso l'archivio di Stato di Verona.

Gabriele, ambizioso e convinto assertore dei valori di status, si pone l'obiettivo di reagire ad una condizione di impoverimento e di declino sociale della famiglia e di riportarla all'antica posizione sociale ed economica. Personaggio a tutto tondo, egli è paladino dell' "onore" e del decoro della sua famiglia; ricopre importanti cariche nell'amministrazione cittadina, organizza con "prudenza" di pater familias d'antico regime l'educazione e il destino della numerosa prole, ben 17 figli, di cui 10 raggiungono l'età adulta. Amministratore attento ed avveduto, il marchese dichiara che "un uomo che non avvantaggia per li suoi discendenti, è una nave che non lascia dietro a sé vestigio alcuno del suo passaggio".

Fulcro del patrimonio familiare sono le campagne: Gabriele possiede circa 210 ettari, suddivisi in quattro tenute, dotate di una villa e di edifici rusticali, tutte poste nella fertile pianura a sud della città. La famiglia si colloca nella media possidenza nobiliare veneta. Rispetto al complesso dei beni rurali i 14 campi a risaia di Ca' del Lago sembrano ben poca cosa, Gabriele invece spende notevoli energie nella annosa contesa giudiziaria, che lo vede contrapposto alla famiglia Rubiani nella ripartizione delle quote spettanti ai vari appezzamenti per l'irrigazione.

Il podere è acquistato nel 1649, non senza contrasto con i Rubiani, che hanno comprato una cinquantina di campi della medesima area. Le liti, iniziate subito, si sopiscono nel 1670 grazie ad alcuni accordi, ma riprendono con rinnovato vigore e risvolti drammatici negli anni successivi, anche con episodi di intimidazione, con il ricorso alle armi da entrambe le parti, fino all'uccisione di un dipendente dei Rubiani.

Nel ricostruire la vicenda, Gabriele vuole mostrare un atteggiamento di distacco affermando che i Rubiani avrebbero nutrito "un odio implacabile verso i Dionisi", come se tale sentimento non fosse stato reciprocamente condiviso dalla sua famiglia. Dopo altre contese nel 1712, i rapporti si tranquillizzano fino al fatidico 1752, quando interviene l'ennesimo motivo di contrasto per confini e servitù, oltre ad una questione per il controllo delle acque. Si tratta di temi ricorrenti nelle carte processuali d'antico regime, che testimoniano l'importanza della ripartizione delle risorse idriche e l'attenzione da parte dei ceti aristocratici per le loro terre.

Infatti, è sempre Gabriele a fornire la sua versione dei fatti, i Rubiani dovevano passare sulle terre dei vicini, o dei Dionisi, o dei conti Giusti per trasportare i loro prodotti. Il Nostro propone una permuta tra le tre fa-



miglie confinanti in modo da consentire ai Rubiani la costruzione di una strada che li rendesse svincolati. L'accordo, per incuria dei conti Giusti, non ha rapida formulazione. Ciò riaccende l'odio dei Rubiani, che decidono di vendicarsi, più che con la casa Giusti "più potente e danarosa", con i meno temibili Dionisi, usando come ritorsione, l'utilizzo delle acque della risaia. I Rubiani contestano l'erezione di una chiavica in pietra al posto di quella precedentemente esistente in legno, in contrasto con le norme dell'investitura delle acque dei Dionisi; inoltre prendono di mira un'altra irregolarità compiuta da Gabriele. Egli infatti già da qualche anno usufruisce, senza permesso governativo, delle acque di scolo dai propri campi, ma che gli provengono dai Rubiani, per coltivare il terreno detto "Cerreti", pure a risaia. Dopo ben undici anni di vertenze processuali, nel 1765, si arriva ad una definizione di compromesso: i Dionisi devono pagare 10 minali di riso all'anno e con ciò ottengono il permesso di porre la chiavica e di coltivare ancora la loro risaia.

Ecco come si conclude il racconto di Gabriele: "Abysus abissum invocat. Faccia meglio chi potrà che quanto a me non ho potuto nè saputo ottenere di più. Qual colpa ho da aver io se gli nostri autori hanno procurata e riportata una investitura sì imbrogliata e di tal fatta? Già ne ho portata la pena con mille rancori, vessazioni, dispendj, nè ho perdonato a fatiche per sbarazzarmi. Sicchè anche li successori si ingegnino mentre io non ho potuto fare di più, quando però il Signore non si degnasse farmi questo contento prima di morire, di farmela veder ripristinata e rassodata lo che certamente procuro di studiare, essendo la mia dolorosa assidua meditazione. Non finirei mai di scrivere sopra questo argomento, benché, come si può vedere tanto io abbia scritto per lo passato, onde fo' fine..."

L'enfasi con cui Gabriele si esprime è segno evidente del coinvolgimento e della tensione emotiva, oltre che del danno economico, che simili contese, protratte per anni e anni, dovevano causare. La stessa posizione del marchese si rivela non sempre corretta, anch'egli probabilmente segue la prassi comune di cercare di porre gli antagonisti di fronte al fatto compiuto, sperando forse o nell'acquiescenza o nel potere del suo status, i suoi rivali non sembrano invece per nulla intimoriti ed anzi sembra proprio che riescano a contrastarlo con effica-

cia. Cosa poteva giustificare tanto dispendio d'energia, di tensioni, di spese?

Considerazioni di diverso carattere: innanzi tutto l'interesse economico. Dai registri contabili tenuti con grande precisione e puntualità risulta che dalle tenute (circa 195 campi veronesi) Gabriele ricava mediamente circa d. 2.000 e dalla ventina campi adibiti a risaia d. 260 (nel 1768 aveva acquistato altri 7 campi veronesi). La coltivazione del riso in età moderna consente notevoli vantaggi: tanto per le maggiori rese quanto per il prezzo assai più elevato di qualunque altro cereale. Il marchese, secondo una prassi consolidata, affida direttamente alle cure del gastaldo la conduzione della risaia e opera anche per ridurre alcuni dei costi di produzione che risultano assai più consistenti, rispetto alle altre colture. In particolare utilizzando pratiche diffuse, Gabriele impegna gli affittuari delle tenute più vicine a fornire prestazioni d'opera non retribuite. "Sarà noto ad essi affittuali l'obbligo ingiunto alli lavorenti di dette campagne, di dover ogn'anno venire alla Ca' del Lago a condurre dalla risara alla corte, le faglie di riso e medesimamente il riso alla pillà e dalla pillà, occorrendo, il riso bianco a Legnago, e ciò ad ogni semplice avviso". L'attenzione e la cura nella conduzione della risaia confermano l'importanza economica del bene, ma come ha recentemente indicato Bruno Chiappa, anche altre considerazioni lo avvalorano.

La risicoltura "era anche motivo di prestigio perché praticata quasi esclusivamente dalle famiglie patrizie che usufruivano di antichi diritti e/o di investiture rilasciate dalla Dominante. Essa era un segno distintivo, una specie di blasone agrario".

Negli stessi anni il poema *La coltivazione del riso* del nobile Giovan Battista Spolverini conferisce anche una celebrazione letteraria al bianco cereale.

Bibliografia

Archivio Dionisi-Tacoli di Cerea, *Memorie di me Gabriel Marchese Dionisi, adi 30 giugno 1761, contando io l'anno 41, mesi due, giorni 18 della mia età, Sit laus Deo semper*.

Archivio di Stato di Verona, *Archivio Dionisi*, B. 4.

Archivio di Stato di Verona, *Archivio Dionisi*, B. 124.

Archivio di Stato di Verona, *Archivio Dionisi*, B. 504.

D. Beltrami, *Saggio di storia dell'agricoltura nella Repubblica di Venezia durante l'età moderna*, Venezia Roma, Istituto per la collaborazione culturale 1955.

G. Borelli, *Un patriziato della terraferma veneta tra XVII e XVIII secolo. Ricerche sulla nobiltà veronese*, Milano 1974.

G. Borelli, *Città e campagna in età preindustriale XVI-XVIII secolo*, Libreria editrice universitaria, Verona, 1986.

S. Ciriaco, *Acque e agricoltura. Venezia, l'Olanda e la bonifica europea in età moderna*, Milano, FrancoAngeli, 1999.

B. Chiappa, *La risicoltura veronese*, Verona, La grafica, 2012.

A. Dal Moro, *Proprietà ed impresa attraverso i contratti agrari (sec. XVIII-XIX)*, in *Il mondo rurale veneto attraverso i contratti agrari*, Verona, 1982.

T. Fanfani, *Ombre e luci nelle campagne veronesi del Settecento*, in *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese*, a cura di G. Borelli, tomo secondo, pp. 399-464.

M. L. Ferrari, *"L'onorato sistema". Vicende economiche di una famiglia nobile nel Veneto tra Sette e Ottocento*, Verona, QuiEdit, 2012.

G. Gullino, *I Pisani dal Banco e Moretta. Storia di due famiglie veneziane in età moderna e delle loro vicende patrimoniali tra 1705 e 1836*, Roma 1984.

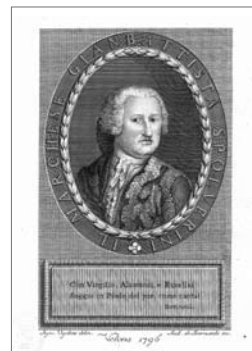
A. Lazzarini, *Fra terra e acqua. L'azienda risicola di una famiglia veneziana nel delta del Po*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 1990.

M. Pitteri, *Per una confinazione "equa e giusta". Andrea Tron e la politica dei confini della Repubblica di Venezia nel '700*, Milano, FrancoAngeli, 2007.

Un territorio e le sue acque. Profili storico dell'idrografia e del paesaggio tra Adige e Tregnon, a cura di G. Morin e R. Scola Gagliardi, Legnago, Consorzio di Bonifica, 1993.

Villa Dionisi a Cerea, a cura di B. Chiappa e A. Sandrini, Verona, 1986.

La coltivazione del riso di Giambattista Spolverini



di Alessandra Balestra

Nell'anno 1695 nacque a Verona un uomo destinato a divenire famoso e ammirato per aver decantato in modo non comune uno dei cereali più diffusi, dopo il frumento e il granoturco, sulle tavole di tutto il mondo: il riso. Quattromilaottocentosedici sono gli endecasillabi sciolti che compongono i quattro libri del famoso volume *La coltivazione del riso* scritto dal marchese Giambattista Spolverini tra il 1744 e il 1746, pubblicato per la prima volta da Agostino Carattoni, però, solo dodici anni dopo, nel 1758.

“Il poema - scrive Gian Paolo Marchi in una recente edizione commentata (*Gian Battista Spolverini, La coltivazione del riso*, a cura di Gian Paolo Marchi, Verona 2005) - riscosse largo consenso fra i letterati: Ippolito Pindemonte ricorda la lode del “puro stile / adorno, armonioso, eletto e franco” della *Coltivazione* espressa da Innocenzo Frugoni; echi dei versi spolveriniani si avvertono nel *Giorno di Parini*; nel 1817 Leopardi esprime la sua ammirazione per gli sciolti dello Spolverini; è da registrare infine il positivo giudizio che esprime Vincenzo Monti nella sua *Proposta*”. Furono parecchi i giudizi positivi dati da illustri poeti nel secolo successivo alla pubblicazione dell'opera, molto pochi invece quelli dei contemporanei e conterranei dell'autore. L'ambiente veronese reagì con una certa indifferenza all'evento letterario e persino la destinataria dello scritto non dimostrò particolare interesse per il poema: si trattava di Elisabetta Farnese, moglie di Filippo V, divenuta regina di Spagna. Per compiacere la sovrana iberica, Spolverini propose, nel secondo libro della sua opera, un'ipotesi curiosa e alquanto ardita: furono proprio gli spagnoli, a suo dire, che introdussero per primi il

riso in Europa. Tale stratagemma non portò però agli esiti sperati. Perché dunque un così scarso interesse?

L'opera appare certamente destinata a cultori della poesia piuttosto che a lettori generici o ancor più ad agricoltori interessati ad aspetti tecnici e agronomici, nonostante l'autore “avesse conseguito – continua Marchi nel suo commento – sicure esperienze tecniche, riuscendo ad accumulare larghe e precise cognizioni botaniche e zoologiche e avendo saputo anche percepire il fascino della natura della bassa veronese” quando prese in mano la conduzione dei suoi fondi familiari destinati a risaia.

Il contenuto agronomico apparirebbe tutt'oggi – e probabilmente anche al suo tempo - di scarso e limitato valore a chi approcciasse l'opera con l'occhio del ricercatore di informazioni, avendolo il poeta diluito in un'esposizione spesso ripetitiva e a tratti ridondante, con l'inserimento di molte metafore mitologiche: la sua struttura è ispirata, per dare un'idea, alle *Georgiche* di Virgilio e a *La coltivazione* di Luigi Alamanni. È doveroso dire, tuttavia, che tra le opere analoghe, ossia fra gli altri poemi didascalici, quella di Spolverini vanta un indiscutibile primato formale e un'incredibile ricchezza stilistica, e di grande pregio sono anche le splendide incisioni di Domenico Cunego su disegno di Francesco Lorenzi contenute nell'editio princeps, che ne fanno il più bel libro illustrato veronese della seconda metà del Settecento.

In effetti l'autore dedicò molti anni alla stesura della sua opera, assillato da dubbi e ripensamenti, e intervenendo spesso con manipolazioni che registrò con attenta cura. In vista di una seconda edizione inviò a diversi letterati copie della princeps del poema sulle quali erano ripo-

L A
COLTIVAZIONE
DEL RISO

POEMA
DEL MARCHESE
GIAN BATTISTA SPOLVERINI

EDIZIONE SECONDA.

Ex Lib. Joh. Ant. Madri Med.



IN BERGAMO,
MDCCLXIV.
PER FRANCESCO LOCATELLI
CON LICENZA DE' SUPERIORI.



tate a penna le varianti delle lezioni originarie. Purtroppo morì, per problemi di epilessia, prima di poter pubblicare una successiva edizione modificata, nel 1762, all'età di 67 anni. Una seconda edizione uscì nel 1764 nella stamperia bergamasca di Francesco Locatelli a cura di Giuseppe Rigamonti. La Biblioteca "La Vigna" di Vicenza possiede una copia di questa edizione, in formato molto più piccolo rispetto alla prima veronese del '58, per essere più utile agli studenti e ai professori, spiega Rigamonti, "sì perchè riesca di maggior comodo, come anche perchè sia di spesa minore". La coltivazione ebbe dodici ristampe, tra cui si ricordano quella veronese del 1796 in grande formato contenente il ritratto dell'autore e quella padovana del 1810, entrambe possedute da "La Vigna".

Qualcosa in più sull'autore. Nato a Verona nel 1695 da Ottaviano e Adelaide Nogarola, studiò a Bologna dai Padri Gesuiti nel Collegio di San Saverio. Viaggiò molto, e da questi viaggi colse ispirazione: montagne, boschi, torrenti, monumenti artistici, rovine antiche, città, corti, tutto lo appassionava. Fu poeta e studioso, ma si occupò anche di altri affari pubblici e privati. Fu Vicario della Casa dei Mercanti, quattro volte Provveditore di Comune e anche Capitano del Lago di Garda, cioè supervisionò per tre anni l'estrazione dei grani del riso e il trasporto delle merci. Sposò la contessa vicentina Savina Trissino ed ebbero dodici figli, alcuni dei quali morirono però molto piccoli. "Nondimeno possiamo dire - scrive Pindemonte nel suo Elogio al marchese - ch'egli fu non mediocrementemente felice. Marito e padre, compagno scherzevole e ricercato, e passionato cultore dell'arte sua, egli gustò e le dolcezze del viver domestico, e del socievole, e quelle della meditazione libera e solitaria: né gli mancarono le belle ricchezze, né la stima de' suoi concittadini ancora più bella. Coltivò poi l'arte in maniera da renderla più utile [...] e quindi più dolce ancora ad un cuore così ben temperato, com'era il suo, e più degna d'un Amico degli uomini, e d'un filosofo. Perciocchè - continua - s'egli è vero, come scrisse Cicerone, che "la vita rustica è maestra di frugalità, di attività, e di giustizia", s'egli è vero, come Columella scrisse, che "l'agricoltura è così congiunta con la sapienza, che si può dirla sua consanguinea", meritato bene degli uomini avrà colui che seppe invitarli all'innocenza di quella vita e alla santità, stò per dire, di quello studio; e invitarli nel modo il più forte per loro, cioè non con ammonizioni dirette e precetti freddi, ma con la viva pittura de' lavori, e del-

le delizie campestri: pittura sparsa di tutti que' vezzi e incantesimi, che una fantasia ridente, un'anima calda, una facoltà somma di verseggiar somministrano, e di cui veggiam pieno quell'aureo ed immortale poema".

Perché dedicare un'intera opera proprio al riso? E' presto detto. Si può dire che il marchese nacque in mezzo alle risaie. "La fortuna della famiglia Spolverini, infatti, si era consolidata nel Seicento - scrive Gian Paolo Marchi - in seguito ad un'oculata politica di acquisti di immobili da affitto in città e di terreni vocati a risaia nella Bassa Veronese". Il padre di Giambattista, Ottaviano, dichiarò di possedere "oltre alla casa con giardino in San Pietro Incarnario destinata a sua abitazione, ben sette case in città (con terreni agricoli annessi) che rendevano più di cento ducati l'anno". In seguito alla morte dei genitori e del fratello maggiore Girolamo, toccò proprio a Giambattista la responsabilità di portare avanti i possedimenti familiari, da qui, quasi sicuramente, nacque in lui l'amore per il riso. Tanti sono gli aspetti trattati nel suo poema: nel primo libro si parla delle regioni, della terra e dell'acqua di cui ha bisogno il riso per crescere bene; nel secondo dell'aratura, della preparazione degli argini e dei condotti, del livellamento del terreno, della semina e della coltivazione del riso ancora "giovane"; nel terzo della cura delle risaie, dell'estirpazione delle erbe inutili e di come mettere l'acqua per le coltivazioni, nel quarto della mietitura, trebbiatura e brillatura del riso, cioè della pulizia dei grani dagli strati più esterni.

Qualche passaggio curioso vale la pena di essere menzionato. Quello, ad esempio, in cui Spolverini suggerisce il metodo di rotazione delle colture e la posizione del riso in tale successione: "Ove il Riso pur dianzi ebbe sua stanza / Ben colta e grata, ivi, pria rotto il campo / L'abbia a nuova stagione il ruvid'orzo / O qualch'altra sementa al Marzo amica. / Ove questi di poi segati, o sveltì / Sotto 'l Cancro, o 'l Leon sgombraro il seggio/ Ivi tosto nel suol volto e rivolto / Il frumento sottentri al prossim'anno / Perchè ceda esso ancor, o s'altro piace / Loco, la terza Primavera, al Riso". Chiaro appare dunque l'ordine di semina da seguire: orzo in marzo il primo anno, frumento in estate fino al secondo e finalmente riso la primavera successiva.

Un altro passaggio, questa volta metaforico, illustra in chiave mitologica una piaga tanto grave per le colture, quella cioè delle inondazioni, e introduce anche il problema del

disboscamento. L'autore immagina che Diana, dea delle foreste, si lamenti col padre Giove poiché gli uomini hanno iniziato a disboscare per estendere i campi da seminare in onore di Cerere, supplicandolo di intervenire in qualche modo. Per questo motivo il padre, signore dell'Olimpo, dirotta i fiumi in modo che inondino i campi: "E da quel di tolto ogni freno, dove / Lor fu aperta la via, rapidamente / Sospinti da la Dea, scesero al piano / Venti, turbini, e nemi, onusti i vanni / Di grandini e procelle alto sonanti / Misti a folgori e tuoni (ché contrasto / Non trovar più ne le recise braccia / De gli atterrati frassini, de i vasti / Divelti abeti, de i già tronchi faggi / De gli aceri, de gli orni) a versar quanti / Pon volando rapir da gorgi, e stagni / L'ampie nubi, e dal mar diluvj d'acque / A inondar le campagne, a render vane / De' pii cultori le speranze e l'opre".

Con questo espediente Spolverini affronta l'attuale tema del rapporto tra la presenza delle foreste nelle aree montane e la sicurezza delle pianure dai disordini idraulici. A causa della grande fame di terra da parte dei contadini e della sempre maggiore richiesta di legnami dagli arsenali della Serenissima, il problema del disboscamento diventava via via più allarmante. L'autore quindi denuncia la situazione affermando che la prima causa della crescente frequenza di alluvioni che affliggono le pianure italiane era da ricercarsi proprio nella distruzione dei boschi, oltre che nella diminuzione dei pascoli.

A differenza di quanto era d'uso fare nelle terre orientali, originarie del riso, dove esso veniva tradizionalmente seminato in semenzaio e trapiantato sul campo solo con l'arrivo delle piogge annuali, Spolverini introduce la testimonianza della pratica della semina direttamente nel campo che si utilizzava nel Settecento nelle campagne italiane: "Lieto allora e sicuro, i fianchi sempre / Contro il Sol vòlti, d'ambo i lati sparga / Destro e sinistro ben disteso il grano / Raro, somnesso, egual, tal che cadendo / Segni ne l'acqua due bellissim'archi / Come in tela pittor, anzi due ciglia / Sì partiti fra loro, e aggiunti in guisa / Che il dorso, il seno, e che ciascun de' fianchi / Senza vuoto lasciar, senza intrecciarsi / L'un ne l'altro non penetri, e sol tanto / Con scambievole amor sia tocco, e tocchi". Questo passo fa ritenere che ci fosse quindi una reale consapevolezza da parte dei risicoltori italiani nella scelta della semina diretta come nuova pratica agronomica. Successivamente l'autore suggerisce anche il modo di comportarsi in caso di grandinate, cioè di togliere tutta

l'acqua nella risaia colpita e di riempirla nuovamente con acqua nuova, poiché, secondo lui, la grandine porta un "pestifer velen" che potrebbe danneggiare il raccolto.

Tanti sono gli aspetti trattati nel poema che portano testimonianza degli usi e delle pratiche utilizzate nel Settecento: la mondatura, che prevedeva un rigidissimo sistema di controllo da parte di un caposquadra fidato che doveva vigilare senza posa sulle squadre di giovani donne impiegate nel lavoro, la concimazione che, secondo Spolverini, doveva essere fatta in un'unica soluzione prima della semina e non due volte, come era d'uso fare tra i contadini, in corrispondenza delle due fasi di mondatura a maggio e a luglio e gli arnesi del mestiere e le nuove soluzioni ingegneristiche, tra cui le livelle costruite sul principio della bolla o su quello del filo a piombo o gli apparecchi per la brillatura, come viene descritto in questo passo: "Or poi ch'entro il granajo abbia riposta / Sua ricolta il villan, pensi che al fine / De la corteccia di nudarla è tempo. / Molt'ingegni a quest'uso inventò l'arte. / Altri a brillar la pone in fra due mole / Nel cui superior ciottolo inserto / Sughero i grani rigirando spoglia: / Altri a percosse d'appuntato pillo / Dolcemente gli sguscia entro un mortajo: / Altri per fin fra molte usanze ha questa / (Come l'Italia mia) ch'uomo, o giumento / O chiusa onda corrente in doccia o in fiume / Faccia intorno girar dentata ruota. / Essa volgendo con perpetuo turbo / L'agile perno, sovra cui si libra / Tante ne l'asse suo ben confitt'ali / Trae seco e gira in lung'ordine obliquo / Quante sono le facce in ch'ei si parte. / Ma ciascuna de l'ali a mano a mano / Con l'alterno salir passando innalza / Quadro pestello incontro ad essa eretto / Grave, lungo otto piè, di pomo, o sorbo / O corbezzolo, o quercia, o simil legno / Del cillenio talar guernito anch'esso. / Questo alzato fin là, dove si stacca / La sua da l'ala del volubil asse / Tosto piomba col piè di punta armato / Entro cavo soggetto oval macigno / In cui chiudesi il grano a' colpi esposto / Che ordinati ed alterni a poco a poco / Dispogliando lo van de la sua scorza".

Spogliato quindi delle sue parti più esterne e reso pulito e bianco, il riso termina presto il suo viaggio sulle tavole dei buongustai. Accompagnati dalla maestria stilistica e dalle testimonianze storiche dello Spolverini finisce qui anche il breve viaggio alla scoperta della sua opera più illustre, una pietra miliare nel panorama letterario del XVIII secolo.

La vera storia della ricetta d'oro di Milano: il Risotto alla Milanese

di Alessia Scarparolo

Riso, zafferano, vino bianco, brodo di carne: sono gli ingredienti principali del risotto alla milanese, piatto classico della tradizione culinaria lombarda. Alcuni chef, che si rifanno alla ricetta originale, raccomandano di aggiungere anche il midollo di bue per arricchire il gusto. La ricetta del risotto alla milanese comparve scritta per la prima volta in un libro stampato a Firenze dall'editore Pagani: "Oniatologia ovvero discorso de' cibi con le ricette e regole per ben cucinare". L'opera, di autore non identificato, comparve per la prima volta a fascicoli a partire dal 1785 con la "Gazzetta Toscana". In quattro volumi, l'ultimo fu pubblicato nel 1794 dall'editore Bouchard. L'Oniatologia (che significa "scienza del cibo") è un'opera piuttosto rara in Italia e poco conosciuta; solamente la Biblioteca Civica di Trento possiede la serie completa. "La Vigna" è già in possesso da tempo del quarto volume, acquistato dal sig. Zaccaria sul mercato antiquario, mentre solo di recente ha acquisito il primo volume grazie a una donazione del Rotary Club di Arzignano.

La ricetta del risotto alla milanese è contenuta nel quarto volume e si intitola "Per fare una zuppa di riso alla milanese". Dopo aver lavato il riso, lo si fa bollire in acqua aggiungendo un po' di sale e di burro. Giunto il riso a cottura, si spegne il fuoco e si aggiungono un po' di cannella macinata, sei tuorli d'uovo sbattuti e parmigiano grattugiato, avendo cura di mescolare per bene. Si serve quindi il risotto ben caldo. Il colore giallo

tipico della ricetta non era dunque dato dallo zafferano, bensì dai tuorli d'uovo. Lo zafferano comparve nella ricetta nel 1809 con il libro "Il cuoco moderno", di un autore, tale L.O.G., rimasto sconosciuto. Il "riso giallo in padella" si impone come la ricetta definitiva del risotto alla milanese: si mettono a soffriggere in una casseruola midollo di manzo, "unto d'arrosto o di stufato", grasso di manzo e cipolla tritata, si versa quindi il riso e non appena sarà tostato si aggiunge il brodo, poco alla volta, mescolando continuamente. A parte si stempera lo zafferano in un po' di brodo e si versa infine nella casseruola continuando a mescolare. Quando il riso è cotto si manteca con formaggio grattugiato e si serve. A proposito dell'introduzione dello zafferano, la leggenda la colloca nel giorno del matrimonio della figlia del mastro vetraio Valerio di Fiandra, che a quel tempo lavorava nel cantiere del Duomo di Milano. Durante il pranzo, l'8 settembre 1574, venne servito, forse per scherzo, un risotto colorato di giallo con lo zafferano, materiale utilizzato abitualmente nella preparazione dei colori per ottenere particolari effetti cromatici. La ricetta ebbe un tale successo da entrare a pieno titolo nella tradizione culinaria lombarda.

Il nome "Risotto alla milanese" fu definito da Felice Luraschi nel "Nuovo cuoco milanese economico" stampato a Milano nel 1829. Qui il "Risotto alla Milanese giallo" è completo di tutti gli ingredienti odierni: grasso e midollo di bue, zafferano e noce moscata,

ONIATOLOGIA
O V V E R O
DISCORSO DE' CIBI
CON LE RICETTE E REGOLE
PER BEN CUCINARE
TOMO PRIMO

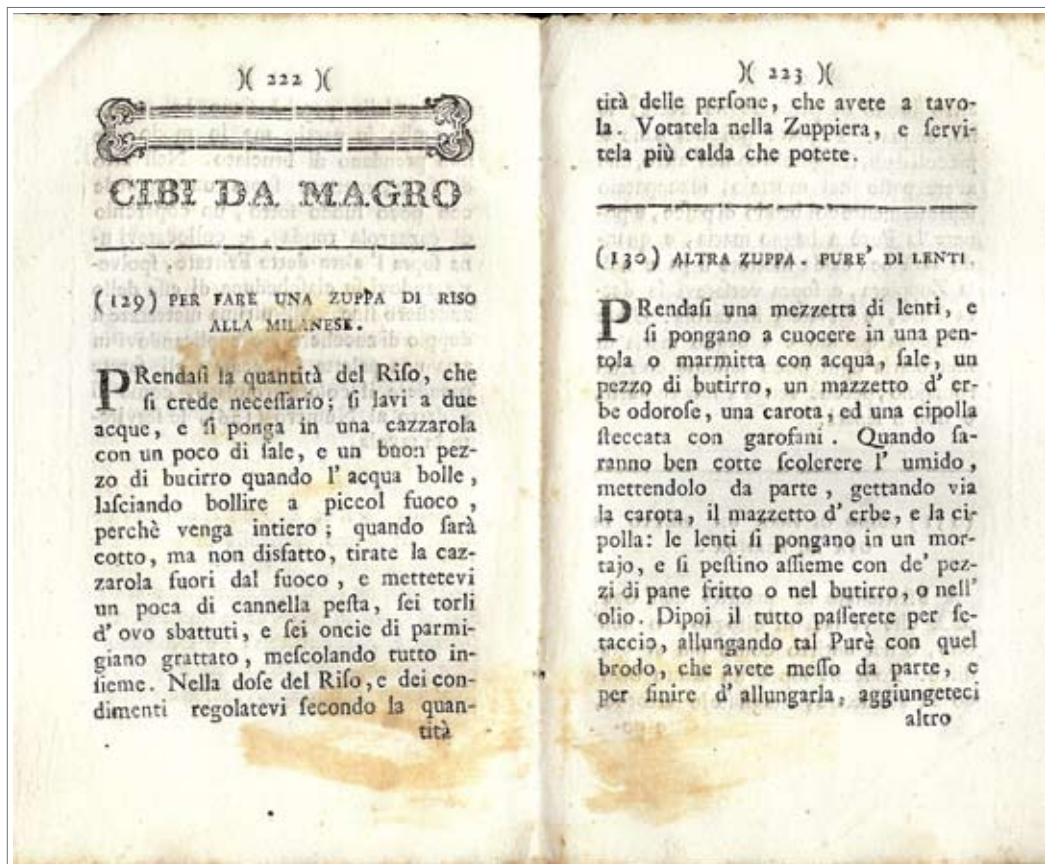
Omne tulit punctum qui miscuit utile dulci
Horat. Art. Poet.



FIRENZE MDCCLXXXV.

Per Ant. Gius. Pagani Librajo dalle Scalere di Badia
Con Approvazione.





brodo, cervellata e formaggio grattugiato.

Lo zafferano è usato in cucina fin dai tempi antichi. Nella società araba serviva non solo a insaporire, ma in particolare a colorare di giallo le pietanze, spesso associato al tuorlo d'uovo. Il giallo è il colore dell'oro, simbolo di nobiltà e riservato quindi a una ristretta élite. All'oro venivano inoltre attribuite numerose virtù terapeutiche. In epoca medievale si usava stupire gli invitati ai banchetti con pietanze dai colori accesi o ricoperte con foglie d'oro.

Se la settecentesca *Oniatologia* riporta per la prima volta la ricetta del risotto alla milanese, alcuni studiosi ne individuano il progenitore nell'opera cinquecente-

sca di Bartolomeo Scappi, cuoco alla corte di Papa Pio V. Scappi parla di una "Vivanda di riso alla lombarda", dove il riso, precedentemente lessato, era condito a strati con cacio, uova, zucchero, cannella, cervellata (un salume milanese colorato di giallo dallo zafferano) e petti di cappone.

ONIA TOLOGIA
O V V E R O
DISCORSO DE' CIBI
CON LE RICETTE E REGOLE
PER BEN CUCINARE
TOMO QUARTO.

Omne tulit punctum qui miscuit utile dulci
Horat. Art. Poet.



F I R E N Z E MDCCLXXXIV.

~~~~~  
Presso J. A. Bouchard ( *Con Permissione.* )



# Paolo Lioy a Grumolo delle Abbadesse

di Marica Rossi



Tra gli appezzamenti nella zona a risaie al confine tra le province di Vicenza e Padova ce n'è uno non molto esteso, ma importante, oltre che per il prodotto, per le vicende legate al nobile proprietario di un tempo non molto lontano, che diede lustro alla storia del nostro territorio tra la seconda metà dell'800 e il primo Novecento. Si tratta del naturalista Paolo Lioy (Vicenza 1834-Grumolo delle Abbadesse 1911) che fu uomo illuminato in ogni campo della vita e del sapere, divulgatore ambito da prestigiose case editrici d'Italia, scrittore ligio alle verità scientifiche nel culto d'uno spirito umanistico tanto elevato da essere per i contemporanei "il poeta della scienza". Anche quando fu parlamentare, provveditore agli studi e senatore del Regno, mai tralasciò né i prediletti studi né i soggiorni nella Villa di campagna a

Grumolo delle Abbadesse, dove si spese.

Una tenuta dove sovrintese pure alla cultura di quel riso di cui possiamo immaginare onorasse la sua tavola, felice di poterlo offrire ai suoi commensali grazie alla florida coltura della sua tenuta in questa frazione di Vancimuglio. Del resto all'epoca era diventato uno status simbol il far assaporare alla propria mensa il riso non proveniente da altri terreni che dal proprio. La tipologia del riso dei Lioy (la famiglia tenne la proprietà fino al 1919) rientrava nella classificazione del vialone nano. Una qualità consistente in chicchi minuscoli ma di pregio perché la varietà di Grumolo per le caratteristiche del suolo e delle acque è eccellente: si gonfia molto con la cottura e assorbe bene i condimenti.

Questo fra i temi presi in esame alla Biblioteca "La Vigna" per l'appuntamento promosso dalla "Accademia Internazionale La Donna e il Vino" (che qui ha sede a partire dalla sua fondazione nel 1991) per mettere in luce aspetti meno noti sul Nostro, risalendo nel caso specifico all'acquisto di tale proprietà da parte dei Modena, che passò ai Lioy per via ereditaria col matrimonio di Cecilia Modena e Felice Lioy verso la fine del Settecento.

L'incontro in "La Vigna" s'è potuto titolare "Paolo Lioy visto da vicino" grazie alle testimonianze nel corso della serata da parte dei conti Felice e Leopoldo, pronipoti in linea diretta del celebre personaggio.







*La Biblioteca "La Vigna" augura a tutti voi un felice Natale*



Con l'augurio di un sereno Natale e di un felice nuovo anno 2013, invitiamo gli Amici e i simpatizzanti della Biblioteca a rinnovare l'adesione o ad iniziare un rapporto privilegiato con "La Vigna".

Per informazioni consultare l'home page del sito [www.lavigna.it](http://www.lavigna.it).

# Il pane dolce: costumi e tradizioni

di Elisa Venturini

“Parmi, che la magior cosa che si mangi sotto il nome del pane sia quello, che si compone di mandorle peste, e zucchero chiarito”: lo sapeva bene Vincenzo Tanara, agronomo italiano, quando assaggiò per la prima volta il panettone (V. Tanara, “L’ economia del cittadino in villa”, Tramontin, Venezia 1687). Anche gli italiani sono d’accordo amando questo dolce e confermandolo padrone indiscusso delle festività natalizie.

## Le origini: dal rito del ciocco al Panatton

Il panettone nasce nei grandi salotti dei duchi di Milano, i Visconti, ma gli Sforza furono i primi, attorno al 1400, ad apprezzare questo ormai famoso dolce. L’ingrediente principale era il frumento: il panettone non era nient’altro che una pagnotta di farina bianca, assai rara all’epoca, che accompagnava il rito del ciocco. Questa antica cerimonia, diffusa in tutta Europa, era di origine pagana, ma successivamente, nei primi anni del Medioevo, grazie all’influenza cristiana, si caricò di nuovi significati diventando simbolo del sacrificio di Cristo. Attorno alle festività natalizie, per dodici giorni venivano fatti bruciare un ceppo di legno e rami di ginepro e alla fine venivano tagliati e distribuiti tre pani per rappresentazione e memoria dell’ultima Cena.

Passarono secoli prima che il pane venisse arricchito con altri ingredienti ed è nel 1600 che Vincenzo Tanara descrive il primo Pan di Natale preparato dai contadini con la poca frutta che avanzava nella dispensa:

“i nostri contadini, con minor spesa impastano la farina con lievito, sale et acqua over d’acqua melata, incorporando dentro uva secca, e zucca condita in mele, aggiuntovi pepe, et ne fanno una pagnotta grossa, quale chiamano pan da Natale, alcuni impastano farina con acqua zafaranata, et assai fermento, quale con la matterella, o canna a forma si sfoglia assottigliando alla grossezza d’un mezzo dito, poi coperta d’uva secca cominciano a rivoltarla dalla parte più stretta avvertendo d’includer bene dentro la detta uva secca e così rivolgendolo fino all’altra parte ne fanno una pagnotta ovata”.

Questo pane per i contadini divenne con il passare de-

gli anni simbolo di festa: solo in quel giorno era possibile mangiare e saziarsi di frutta e spezie; il cibo quindi scandiva anche il calendario liturgico. Ma è nell’Ottocento a Milano che il Panettone, o Panatton secondo il “Vocabolario Milanese-Italiano” di F. Cherubini, ebbe il suo grande successo.

Tra i duecento anni che trascorsero tra la testimonianza di Tanara e la creazione del Panettone dal misterioso autore de “*Il cuoco moderno*”, questo dolce subisce una radicale modificazione avvicinandosi sempre di più a quello attuale. Assunse un nuovo nome, passando da Panaton de Danedaa, citato dal dizionario milanese di Varon Milanes di Capis attorno al 1600, a Panatton de Natal, indicato dal vocabolario di Cherubini duecento anni dopo.

Capis descrive il dolce come una pagnotta piatta e priva di qualsivoglia ingrediente, invece già con Cherubini troviamo quel progressivo arricchimento dell’impasto:

“addobbato con burro, uova, zucchero e uva passa [...] o sultana, che intersecato a mandorla quando è pasta, cotto che si risulta a molti cornetti”.

Infatti è con la denominazione di Panatton di Cherubini che va a indirizzare il Panettone verso il progressivo arricchimento del “pane della festa”.

L’Italia, culla della gastronomia regionale, vanta molte specialità dolciarie che in quegli anni assumono il simbolo di ricorrenza: il panüm valtellinese, il pandolce genovese, il panspeziale bolognese, il pandoro veronese o il pan giallo laziale. Il Panettone quindi apre la strada alle tipicità regionali rimanendo comunque specialità dolciaria affermata e a lungo andare ineguagliabile in Italia.

Attorno a ogni invenzione dell’uomo, nascono leggende che si diffondono tra il popolo facendo diventare il Panettone “dolce ufficiale” e status symbol di Milano. Tra storie nate a Milano troviamo Toni, uno sgattero, che per una sera si traveste da cuoco, rimediando alla torta bruciata di sette piani e creando questo pane con la frutta prelibata delle cucine di Ludovico il Moro, salvando così la cena della vigilia di Natale. Un’altra curiosa storia è quella di suor Ughetta, madre superiora del convento delle Clarisse e ottima cuoca, che grazie al suo ingegno



e alla sua inventiva, rianima i sorrisi delle sue consorelle e risana tutti i debiti del monastero. L'ultimo racconto vede Ughetto degli Atellani, nobile aristocratico, che per amore della figlia del fornaio si finge garzone, facendosi assumere dal padre, e per combattere i debiti si ingegna creando il dolce più buono di Milano.

Il XIX secolo non è solo il periodo in cui fioriscono le leggende, ma è anche quello in cui il Panettone diventa il dolce tipico di Milano. Il protagonista indiscusso delle feste natalizie bandiva le tavole dei ricchi signori, divenendo così famoso che alcune pasticcerie lo inviavano addirittura per posta.

Giuseppe Sorbiatti, nell'opera *“La gastronomia moderna”* (Milano 1888) scrisse che “il commercio di questo dolce è assai esteso non solo qui, ma anche nei paesi lontani (ora se ne spedisce una grande quantità in America)”.

Il successo si diffonde presto anche a Genova dove nasce il Pan di Natale, divenendo un “dolce genovese indispensabile nel giorno di Natale e nelle altre due successive solennità, il primo giorno dell'anno e l'Epifania” (G.B. Ratto, *“La cuciniera genovese”*, Pagano 1929, p. 199).

A Torino, invece, troviamo il Panettone alla Milanese preparato secondo Giovanni Vialardi, cuoco dei Savoia, di qualunque forma, con uova, zucchero, canditi, pistacchi e mandorle, cotto nel forno, che si accompagnava bene al caffè o al tè (G. Vialardi, *“Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria”*, Torino 1854, p. 509).

Nella seconda metà dell'Ottocento, a Milano, sono circa duecentomila i panettoni che vengono venduti nelle grandi pasticcerie a tutte le persone abbienti. Infatti in quegli anni nacque una vera distinzione tra il “vero” dolce, cioè quello realizzato artigianalmente dalle famose pasticcerie dell'epoca come la “Cova” o quella di Giuseppe Bay, e il dolce di inferiore prestigio, cioè quello preparato nelle cucine familiari dei contadini e poi portato al forno pubblico.

Non dobbiamo scordare che anche Pellegrino Artusi nella sua ormai leggendaria opera *“La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene”*, alla fine dell'Ottocento descrive come la ricetta di Marietta (“tanto buona e onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei”) sia migliore di quella del panettone di Milano.

Con l'inizio del XX secolo il Panettone ha consolidato

oramai il suo prestigio in tutta la città milanese. Prodotto di alta pasticceria, diventa il dono natalizio più ambito fra i membri dell'aristocrazia.

La fortuna di questo dolce risiedeva nel luogo di nascita: Milano, che in questi anni era diventata un'importante metropoli del settore industriale, permettendo al Panettone di essere spedito in tutta la penisola. Il Caffè Biffi o la pasticceria Sant'Ambroeuus sono alcuni dei più rinomati locali nei quali si realizzava e consumava questo ricco dolce. Era ancora realizzato dalle mani di esperti pasticceri, fino a quando Angelo Motta, nel 1919, inaugurò il suo primo negozio in via Chiusa, aprendo la strada verso la produzione industriale. Appena trentenne, Angelo acquistò la sua prima pasticceria e fu un successo immediato che lo portò nel giro di vent'anni ad avere il suo primo stabilimento industriale. Il suo obiettivo era quello di industrializzare la preparazione mantenendo la naturalezza e l'artigianalità della ricetta; infatti la fortuna di Angelo ben presto divenne incontenibile riuscendo ad aumentare la sua capacità produttiva e a distribuire il Panettone in tutte le case degli italiani.

### La diffusione: le forme

Il panettone non è sempre stato come lo conosciamo noi; ha subito nel corso dei secoli un lungo arricchimento, arrivando infine ad avere la sua attuale forma a cupola. Partendo dal rito del ciocco, troviamo inizialmente una pagnotta bassa e piatta, fatta solamente con farina e acqua, che si trasformerà, dopo pochi secoli, in un pane ricco e lievitato.

Tanara fu il primo a trasformarlo. Nella sua opera *“L'economia del cittadino in villa”*, descrive il rivoluzionario cambiamento di questo dolce in cui si aggiungevano frutta, zucchero e uova. Troviamo inoltre un altro grande cambiamento di rotta: il lievito che aggiunto all'impasto permise a questa pagnotta di diventare soffice e morbida.

L'arte della lievitazione del panettone nacque nell'Ottocento e Vialardi fu tra i primi cuochi a utilizzare il lievito madre. Usando questa tecnica complessa riuscì a imprimere un notevole cambiamento al dolce.

Grazie all'influenza di pasticceri svizzeri e austriaci, maestri di brioches e prodotti da forno, i maestri italiani furono indirizzati verso l'uso del lievito.

Ed ecco che Sorbiatti e Giovanni Nelli, esperti cuochi, usarono sapientemente questo nuovo alleato riuscendo





a far gonfiare, grazie alle molteplici lievitazioni, il dolce tipico milanese.

Una caratteristica ricorrente la troviamo tra le righe di due ricettari: *"Il cuoco pratico ed economico"* e *"Il cuoco moderno"*, risalenti alla metà dell'Ottocento, dove si insegna di praticare sul panettone dei "tagli incrociati" prima di porlo nel forno, quasi a voler santificare l'opera dell'uomo. Inoltre è in questo periodo che nascono, parallelamente alla ricetta tradizionale, anche le varianti e le sostituzioni che potevano arricchire il dolce. Se Vialardi scriveva che i panettoni "si fanno pure senza frutti dentro, [...] indorati, con uova sbattute, coperti di zucchero o di mandorle o di pistacchi e ghiacciati dopo cotti", altri ancora mettevano ciliege candite o bucce verdi di cedro al posto dell'uvetta, ma la pasta e il significato erano sempre gli stessi: la festa (S. Porzio, *"Il panettone. Storia, leggende e segreti di un protagonista di Natale"*, Milano

2007, p. 11-113). L'unico inconveniente era la forma, sebbene la lievitazione aiutasse l'impasto a gonfiarsi e restare morbido, in cottura però rimaneva ancora basso e largo.

Fu Angelo Motta a trovare la soluzione, mettendo l'impasto in uno stampo di carta-paglia che permetterà al panettone di innalzarsi e gonfiarsi fino a raggiungere la sua attuale forma a cupola.

Al giorno d'oggi, il panettone è rimasto simbolo in cui, non solo i milanesi, ma anche tutti gli italiani si identificano. Icona indiscutibile della festa, ha conservato nel corso degli anni il suo immutato significato arricchendo e celebrando le feste natalizie. Gestì e momenti che si mantengono saldi alla nostra cultura modificandola e arricchendola, senza dimenticare il nostro passato. Il panettone ancora una volta unisce i popoli in un unico giorno dell'anno attraverso uno stesso linguaggio: la festa.



## Attività 2012



### Gennaio

#### **Il vino e il miele: a tavola con Venanzio Fortunato: presentazione del libro di Gian Domenico Mazzocato**

Mercoledì 25 gennaio è stato presentato a “La Vigna” il volume di Gian Domenico Mazzocato “Il vino e il miele: a tavola con Venanzio Fortunato”. Venanzio fu un poeta di Valdobbiadene vissuto nel VI secolo, personaggio di assoluto spessore europeo e grande scrittore, forse l'ultimo in cui si possano cogliere i bagliori e la grandezza della lingua poetica di Virgilio, Ovidio e Properzio. Una grande risorsa culturale del Trevigiano e del Veneto. Gian Domenico Mazzocato, traduttore della grande storiografia latina di Tacito e Tito Livio, ne traccia le coordinate biografiche, culturali, poetiche in un saggio che si legge come un romanzo. La vita di Venanzio è all'insegna del paradosso. Perché di lui si sa tutto (il tutto che riguarda la sua vita privata, il suo quotidiano) ma nulla delle grandi scelte che hanno condizionato la sua avventura esistenziale. Soprattutto non si conosce perché, pur tornandovi spesso con nostalgica memoria, abbia lasciato la sua terra e non vi abbia mai fatto ritorno. Completano il testo alcuni riferimenti temporali che servono a contestualizzare (il VI secolo vide gli anni di re Artù e la nascita delle grandi nazioni europee) e soprattutto una ricca antologia di traduzioni (con testo latino a fronte). Alla serata di presentazione sono intervenuti il prof. Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”, con un'introduzione su “Venanzio Fortunato e “La Vigna”, il prof. Giovanni Giolo, critico letterario, con una presentazione dell'autore e delle sue opere e il prof. Gian Domenico Mazzocato che ha illustrato il suo ultimo libro.



### Febbraio

#### **Azzurre sembianze – Poesie sulla poesia: presentazione di “Quaderni di poesia n. 10”**

Lunedì 6 febbraio “La Vigna” ha ospitato la presentazione dell'antologia collettiva di autori vicentini “Quaderno di poesia n. 10” dell'Editrice Veneta di Vicenza, intitolata quest 'anno “Azzurre sembianze – Poesie sulla poesia”. Antonio Capuzzo, promotore e curatore della raccolta, ha invitato per l'occasione i 43 autori ad esprimere in poesia i propri pensieri e sentimenti

sull'attività poetica, incoraggiandoli ad esprimere i seguenti concetti: In che senso la poesia è nello stesso tempo inutile e indispensabile? Qual è il motivo profondo per cui leggere o scrivere della buona poesia ci provoca fascino e piacere? Da dove viene l'ispirazione poetica, da circostanze esterne, o dal cuore, dalla ragione, dalle pulsioni oscure? E' possibile scrivere autentica poesia senza metterci anche il proprio vissuto più sincero? Si tratta di riflessioni già più volte espresse e scambiate da alcuni dei partecipanti durante i gruppi letterari, e dallo stesso Capuzzo in due suoi libri-intervista. Sarà proprio quest'ultimo, dopo i saluti del Presidente Mario Bagnara, ad introdurre e coordinare la serata di presentazione.

### **Nuova raccolta "Livio Cerini di Castegnate": presentazione del Fondo**

Martedì 14 febbraio è stato presentato il nuovo fondo librario "Livio Cerini di Castegnate – Fondazione Monte di Pietà" acquisito dalla Biblioteca "La Vigna": si tratta di una raccolta di circa 1400 volumi a stampa databili dagli inizi del '500 al '900, tutti di eno-gastronomia e culinaria. Il visconte Livio Cerini di Castegnate, ex proprietario del fondo ed originario di Castellanza, è uno dei più grandi scrittori di libri di culinaria del ventesimo secolo e per questo è stato definito il "Galileo Galilei della cucina": fra le molte opere da lui pubblicate meritano una speciale menzione "Il grande libro del baccalà" e "Il cuoco gentiluomo". Fra le più importanti e rare opere della sua raccolta si possono indicare, a titolo esemplificativo, il "Recetario di Galieno", pubblicato a Venezia nel 1512 (volume posseduto da sole 4 biblioteche in Italia); "Dell'arte del cucinare" di Bartolomeo Scappi del 1610; "Il perfetto maestro di casa" di Francesco Liberati del 1669; "L'arte di ben cucinare" di Bartolomeo Stefani del 1671, un'edizione de "I Semplici" del 1561 e il Ricettario Senese del 1745. Fra le numerose e rare edizioni francesi datate tra il 16° e il 19° secolo, un corpus difficilmente reperibile in Italia, sono presenti i più importanti autori di gastronomia del periodo: Escoffier, Menon e Carême. Di quest'ultimo, in particolare, è presente la rara edizione del 1847, *L'art de la cuisine française*, purtroppo incompleta, in quanto mancante dei volumi 4° e 5°. E' presente inoltre l'edizione del Banchetto dei sapienti dell'Ateneo, molto rara. Per quanto riguarda i volumi del 20° secolo, di particolare pregio sono la *Bibliografia di Vicaire* e le opere di Curnonsky e di Brillat Savarin. L'acquisizione del Fondo Cerini è stata possibile grazie al finanziamento triennale della Fondazione Monte di Pietà di Vicenza, già benemerita nei confronti de "La Vigna" per aver finanziato negli ultimi quattro anni la ristampa di quattro volumi pregiati della Biblioteca: con essa "La Vigna" si consolida come una delle più importanti Biblioteche dell'Italia e dell'Europa anche nel settore gastronomico, dando lustro e prestigio a tutta la cultura del Veneto. Dopo i saluti istituzionali di Mario Bagnara, Presidente de "La Vigna"

e Mario Nicoli, Presidente della Fondazione Monte di Pietà, alla serata di presentazione sono intervenuti Wilma Minotti Cerini, con un messaggio video registrato, Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina su "Verba volant, scripta manent: il libro nel sistema gastronomico al tempo di internet" e Danilo Gasparini, storico dell'alimentazione e componente il Consiglio Scientifico de "La Vigna" su "I contenuti della raccolta Cerini". Al termine la delegazione di Vicenza dell'Accademia Italiana della Cucina ha offerto a tutti i presenti un aperitivo.

### **Cognizione ed emozione. Processi di interpretazione del testo letterario dalle neuroscienze cognitive all'educazione emotiva: presentazione del libro di Giuseppe Longo**

Venerdì 17 Febbraio la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Giuseppe Longo "Cognizione ed emozione. Processi di interpretazione del testo letterario dalle neuroscienze cognitive all'educazione emotiva", Pensa Multimedia, Lecce 2011. Il libro esamina il rapporto tra le neuroscienze cognitive e la lettura del testo letterario, approfondendo in particolare le connessioni tra emozione, metafora e immagine mentale, per verificare se essa può diventare strumento per l'educazione emotiva. Con l'autore sono intervenuti Amelia Andreoli, psicologa e psicoterapeuta di Padova, Umberto Margiotta, docente di Pedagogia generale all'Università Ca' Foscari di Venezia, e Nicola Smania, docente di Medicina fisica e riabilitativa all'Università di Verona.

### **Corso di formazione per sommelier di primo livello**

La F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) delegazione di Vicenza ha organizzato a "La Vigna" un corso di primo livello per aspiranti sommelier, allo scopo di divulgare e valorizzare la "cultura del vino". La serata di presentazione del corso si è svolta lunedì 20 febbraio e le lezioni sono iniziate il 5 marzo. Al termine di ogni serata sono stati degustati almeno tre vini inerenti all'argomento trattato.

### **Il Mondo di Tote: salotto letterario con Tommasino Giaretta**

Mercoledì 29 febbraio la Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha ospitato un salotto letterario con l'ultimo lavoro di Tommasino Giaretta "Il mondo di Tote". Ambientato nella campagna veneta tra le province di Vicenza e di Padova, il libro racconta le imprese di Tote attraverso "una sequenza di fotogrammi narrativi dove personaggi ed eventi sono fissati in maniera rapida e incisiva, mediante un linguaggio raffinato dove metafore e paragoni sono snocciolati con l'immediatezza e l'estrosità della parlata veneta", come scrive Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", nella prefazione del libro. Tote Baeote,

come è soprannominato il protagonista, è uno spavaldo ragazotto di campagna che si azzarda di costruire una tuttologia su fatti e persone e di spararla senza ritengo a suon di scommesse. "Ascoltare Tote Baeote era tutto un programma -racconta l'autore- meglio che andare al cinema dove si doveva pagare il biglietto". La Biblioteca "La Vigna", che già in varie occasioni ha promosso libri di storiografia popolare, torna ancora una volta a ospitare uno spaccato della cultura veneta degli ultimi decenni del '900. Con "Il mondo di Tote" Tommasino Giaretta segna una svolta importante rispetto alla sua narrativa tradizionale. Abbandonato l'io narrante e pur mantenendo il fulcro ambientale nel contesto familiare del paese d'origine, l'autore concede al lettore un più ampio respiro facendogli spiccare il volo verso un documentato viaggio storico e di costume che si espande anche oltre i confini dell'Italia, spaziando anche nell'universo. Insieme con Mario Bagnara e l'autore Giaretta, sono intervenuti Secondo Pillan, letterato e conoscitore del percorso artistico di Giaretta, e Michela Menegus, autrice della postfazione. Bianca Perosa ha animato la serata con la lettura di alcuni brani dell'opera.

## Marzo

### Eva Mameli Calvino: presentazione del libro di Elena Macellari

Lunedì 5 marzo si è tenuta alla Biblioteca "La Vigna" la presentazione del libro "Eva Mameli Calvino" di Elena Macellari, agronoma e componente dell'Associazione "Amici del verde" di Padova. L'autrice è nata in Umbria, ma vive e lavora in Veneto. Laureata in scienze agrarie ha conseguito il dottorato e lavorato al Consiglio nazionale delle ricerche a Perugia e a Milano. Nel 2005 ha pubblicato "Giardinieri ed esposizioni botaniche in Italia". Da qualche anno si dedica allo studio delle donne naturaliste e alle viaggiatrici con interessi scientifici tra il XIX e il XX secolo. Il suo libro testimonia la vita di Eva Mameli, madre di Italo Calvino, che fu la prima donna a laurearsi in Scienze Naturali, nel 1907, e la prima donna vincitrice di una cattedra di Botanica in Italia. Esso appartiene alla collana "Le farfalle", diretta dalla scrittrice Clara Sereni, che intende pubblicare testi e monografie di donne che hanno scritto di viaggio e sui viaggi intrapresi per lavoro, missione o esplorazione: questi libretti, piccoli e delicati come ali di farfalla, attingono alla scrittura più autentica, intima e preziosa delle donne, quella cioè dei memoriali, delle riflessioni e della corrispondenza. La presentazione, organizzata in collaborazione con le Associazioni "Amici dei Parchi" e "Giardinieri al lavoro", è stata curata dal dott. Alessandro Bedin, agronomo, responsabile della rubrica "Green" del Magazine Cats del Giornale di Vicenza. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", ha aperto la serata. Era presente l'autrice.

### La scuola del bosco: presentazione del libro di Miriam Dompieri Negri

Mercoledì 7 marzo è stato presentato a "La Vigna" il volume "La scuola del bosco" di Miriam Dompieri Negri, "un bel libro di favole", come si legge nell'introduzione, "o, meglio ancora, una favola lunga" che parla di piante, animali, lavori e persino di gastronomia. Attraverso l'esperienza fantastica della protagonista della storia che ha l'occasione di trascorrere del tempo fra le creature del bosco e apprendere i segreti, il lettore acquisisce informazioni e scopre curiosità sui rapaci, i piccoli roditori, le bacche, i fiori, i funghi, gli arbusti e chi più ne ha più ne metta. Il racconto fantastico è intervallato con frequenti brevi paragrafi che parlano del mondo naturale dal punto di vista scientifico, istruttivi sia per i grandi che per i piccini. La parte finale del libro è tutta dedicata alle ricette che la dolce ragazza ha appreso nel suo percorso di conoscenza nei boschi, ricette stuzzicanti proprio perchè preparate con gli ingredienti che si possono trovare lungo i sentieri, sui prati e gli arbusti, sotto gli alberi. Per non parlare dell'apparato illustrativo! Un susseguirsi di acquerelli uno più suggestivo dell'altro che raffigurano i protagonisti della favola, ma anche le creature del bosco, i paesaggi e i particolari delle piante e degli animali, tutti dipinti con grande maestria e fedeltà al vero. Per questo motivo si tratta non soltanto di un libro di fantasia, ma anche di un manuale istruttivo che, accompagnando il lettore attraverso l'incanto di un percorso immaginario, gli permette altresì di studiare il vero mondo naturale senza nemmeno accorgersene. Alla presentazione, dopo i saluti istituzionali di Mario Bagnara, Presidente de "La Vigna", Alessandra Moretti, Assessore all'Istruzione del Comune di Vicenza, Lodovico Furian, Vicario generale della Diocesi di Vicenza e Paolo Gozzi, Sindaco di Arcugnano, sono intervenuti il poeta Giovanni Costantini con la presentazione del volume e la lettura di alcuni brani e Roberto Donadoni, direttore editoriale. L'autrice era presente con alcuni acquerelli illustrativi del suo libro. L'evento è stato organizzato in collaborazione con l'Associazione "Amici dei Parchi".

### Progetto Martina Lions club Vicenza

Martedì 13 marzo si è tenuta alla Biblioteca "La Vigna" una serata incontro organizzata da Lions Club Vicenza La Rotonda sul "Progetto Martina": in sintonia con le raccomandazioni del Ministero dell'Istruzione e del Ministero della Salute sulla necessità di promuovere l'educazione alla salute nelle scuole, i Lions, che tra i propri obiettivi hanno quello di "prendere interesse attivo al benessere civico, culturale, sociale e morale della comunità", hanno deciso, grazie alla loro presenza in moltissime città, di attuare un progetto che permette a medici preparati di incontrare sia gli studenti delle scuole superiori di secondo grado (classi III o IV) sia i loro genitori e parlare loro di alcuni tumori. Relatore

del Progetto è stato il dott. C. Ferrari, medico chirurgo e socio del Lions Club di Schio. E' intervenuto anche il dott. Vincenzo Balestra, medico psichiatra, direttore del SER.T, con osservazioni e suggerimenti in merito al tema. Il Progetto è volto ad informare insegnanti ed educatori allo scopo di istruire i giovani ad un corretto stile di vita e prevenzione alle malattie.

### **Il ritorno delle mura di Vicenza**

Mercoledì 21 marzo la Biblioteca Internazionale "La Vigna", in collaborazione con l'Associazione Amici dei Monumenti, dei Musei e del Paesaggio di Vicenza e gli Assessorati alla Cultura e ai Lavori pubblici del Comune di Vicenza, ha ospitato la mostra-convegno "Il ritorno delle mura di Vicenza". Cosa sarebbe Vicenza senza le sue mura? Sicuramente perderebbe il suo fascino e sarebbe privata di una parte della sua storia raccontata anche dalle mura cittadine. Nella sua ultima pubblicazione intitolata "Vicenza: la cinta murata 'Forma urbis'" il prof. Franco Barbieri ha tracciato un quadro preciso delle vicende relative alla costruzione e ai successivi rimaneggiamenti delle mura vicentine. Sulla scia di questo risvegliato interesse si colloca anche la mostra-convegno che ha illustrato la storia delle mura cittadine e ha posto l'accento sul recente restauro del tratto scaligero che si snoda lungo viale Mazzini e che risale al XIV secolo. I lavori di restauro che, finanziati dalla Fondazione Cariverona, sono iniziati con la rimozione della vegetazione che ricopriva la cinta, hanno compreso interventi di pulizia e di consolidamento delle pietre calcaree vicentine intervallate da listature orizzontali di laterizio. Sono state reintegrate le parti fortemente danneggiate dai passati interventi di demolizione e dall'azione degli agenti atmosferici. Il tutto sotto l'attento controllo della Soprintendenza ai beni architettonici e paesaggistici e dell'architetto Lino Vittorio Bozzetto, progettista e direttore dei lavori di restauro. Dopo l'introduzione del prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna" e degli "Amici Musei Vicenza", sono intervenuti al convegno l'arch. Bozzetto, il dott. Giorgio Ceraso, studioso e Benito Picelli, artista e poeta che, insieme ad Antonio Faccin, ha esposto nelle sale della Biblioteca gli acquerelli, le fotografie e le poesie sulle mura della città, frutto di un lavoro lungo e faticoso e di una riscoperta non solo degli angoli nascosti della cinta fortificata, ma anche delle proprie emozioni.

### **A tavola con il Nordest 2012: presentazione della guida enogastronomica di Luigi Costa**

Mercoledì 28 Marzo è stata presentata alla Biblioteca "La Vigna" la nuova guida di Luigi Costa "A tavola con il Nordest 2012: viaggio tra le eccellenze gastronomiche del Triveneto". Si tratta di uno strumento facile e completo per scoprire i sapori di Trentino e Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Oltreconfine, all'interno del quale vengono presentati ristoranti, vini, prodotti tipici

e svariati itinerari gastronomici nelle diverse province. "...Mese per mese, cerchiamo di raccontare questo mondo in modo divertente oltre che utile: consigli per la scoperta dei nostri giacimenti gastronomici e anche per soddisfare i peccati di gola. E l'anno scorso è arrivata la prima edizione di questa guida – spiega l'autore nella prefazione del suo libro - che tende a scoprire, provincia per provincia, tutto il buono del Nordest". Adesso è arrivato il "secondo assaggio: un po' alla volta – continua Costa - renderemo piena giustizia a tutti coloro che operano golosamente bene nella nostra meravigliosa terra". Questo lo scopo della guida: raccontare un territorio che non sa raccontarsi come meriterebbe nel settore enogastronomico e agroalimentare. Durante la serata di presentazione, hanno discusso con l'autore Mario Bagnara, presidente de "La Vigna" e Antonio Di Lorenzo, caporedattore de "Il Giornale di Vicenza". Al termine è stato offerto un aperitivo a tutti i presenti.

### *Aprile*

### **Tiberio Gracco - La grande illusione: presentazione del romanzo di Ezio Berti**

Mercoledì 4 aprile la Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha ospitato la presentazione del romanzo di Ezio Berti "Tiberio Gracco - La grande illusione", pubblicato nel 2011 dalla Ibiskos Editrice Risolo. Ambientato nella Roma repubblicana nel momento della nascita dell'imperialismo in Occidente, il romanzo tratta della vita di Tiberio Gracco, narrata in prima persona dall'amico d'infanzia Spurio Postumio. Tiberio Gracco, tribuno della plebe nel 133 a.C., era un giovane dalle idee politiche rivoluzionarie che per queste venne ucciso. Il racconto scorre piacevolmente in un avvincente intreccio di amori, passioni, tradimenti e intrighi politici, che ci portano in un mondo raffinato e crudele che, a distanza di oltre venti secoli, assomiglia sotto molti aspetti al nostro. La narrazione, fedele agli autori antichi per quanto riguarda le vicende storiche, si sviluppa su tre livelli fra loro intrecciati intimamente: un livello erotico-avventuroso, imperniato sull'amicizia dei due giovani protagonisti e sui loro amori durante gli eventi che li vedono esporsi in prima fila come la caduta di Cartagine, la guerra in Spagna, la rivolta degli schiavi in Sicilia; un secondo livello più prettamente storico-politico che mette in risalto lo scontro avvenuto nel Senato romano fra interessi politici ed economici contrastanti, scatenati dalla riforma agraria di Gracco che tendeva a restituire alle classi meno abbienti l'agro pubblico di cui si erano illegalmente impossessati i grandi latifondisti; e infine un livello mitologico-religioso, in cui le stesse vicende storiche che vengono a mano a mano narrate, compresa la morte di Tiberio assassinato a manganellate dai suoi avversari politici, vengono inquadrate sotto una luce

mistica che fa capo a una misteriosa civiltà precedente a quella raccontata nel romanzo. Ezio Berti, farmacista nato a Chioggia, è appassionato di letteratura e storia antiche. Ha scritto numerosi saggi sulla Repubblica romana e sui lirici greci, un commento al Vangelo secondo Matteo, un racconto ambientato nella Tergeste romana e un Dizionario comparato fra le lingue latina, greca e sanscrita. E' inoltre autore di numerosi romanzi. La presentazione del suo ultimo lavoro alla Biblioteca "La Vigna" ha offerto l'occasione di approfondire alcuni aspetti dell'agronomia romana della seconda metà del II sec. a.C., oggetto della relazione introduttiva della dott. ssa Silvia Cipriano, direttrice del nuovo Museo della centuriazione di Borgoricco (Padova): una nuova realtà che arricchisce notevolmente l'offerta museale del territorio veneto. Sul volume Mario Bagnara, presidente de "La Vigna" e Antonietta Risolo, della Ibiskos Editrice, hanno dialogato con l'autore. Paride Frighetto ha letto alcuni brani del romanzo.

Al termine della presentazione è stato offerto un brindisi ai presenti.

### Guida botanica del Pasubio

Giovedì 19 aprile nella sala conferenze del Museo Naturalistico Archeologico di Vicenza è stato presentato il volume "Guida botanica del Pasubio" edito nel 2011 da Edizioni Osiride per il Museo civico di Rovereto. Ben noto per essere stato teatro di cruenta battaglie durante la Prima Guerra Mondiale, il Pasubio difficilmente viene ricordato per i suoi fiori. Eppure questo selvaggio massiccio ospita una flora ricca, che vale la pena conoscere. Il presente volume considera per la prima volta la flora dell'intero Pasubio, includendo sia il versante trentino che quello vicentino e non si limita ai soli ambienti sommitali. Dopo i saluti iniziali di Francesca Lazzari, assessore alla Progettazione e innovazione del territorio e alla Cultura del Comune di Vicenza, di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna" e di Antonio Dal Lago, conservatore del Museo naturalistico archeologico di Vicenza, il prof. Luigino Curti, già prefetto dell'Orto Botanico di Padova e vicepresidente de "La Vigna", ha illustrato l'interessante lavoro di censimento di 157 specie di piante spontanee, selezionate tra le più significative del Pasubio. Le schede includono aspetti ecologici e morfologici, nomi comuni e dialettali locali, usi alimentari e proprietà medicinali e sono suddivise in 14 tipologie ambientali, ciascuna delle quali viene diffusamente descritta anche con foto a colori. Sono inoltre accompagnate da un glossario dei termini botanici usati. Gli autori Filippo Prosser, Alessio Bertolli e Francesco Festi (ricercatori e conservatori del Museo civico di Rovereto) con Nicola Casarotto, Silvio Scortegagna e Fabrizio Zara non hanno infine rinunciato a riportare una checklist dell'intera flora del Pasubio, frutto delle loro ventennali ricerche.

### Fiori colori e...: IV Manifestazione Florovivaista a Vicenza

Anche quest'anno gli Amici dei Parchi sono stati presenti alla Manifestazione Florovivaista di Vicenza, giunta ormai alla quarta edizione, dal titolo "Fiori colori e..." che si è tenuta nelle piazze del centro della città da venerdì 20 a domenica 22 aprile. L'Associazione, che ha sede alla Biblioteca "La Vigna" e che con essa organizza varie iniziative culturali, ha collaborato alla realizzazione di questo complesso progetto per dare un obiettivo didattico alla manifestazione. Gli Amici dei Parchi sono stati presenti in Piazza dei Signori durante tutta la manifestazione per illustrare le attività dell'Associazione, della Biblioteca "La Vigna" e di Veneto Agricoltura. Sabato 21 in Piazza Biade Chiara Centofanti ha dimostrato praticamente come si realizza un orto, mentre domenica 22, sempre in Piazza Biade, la stessa Chiara Centofanti ha proposto il laboratorio per bambini (ma non solo) "L'Orto d'aspOrto". In Piazzale De Gasperi sono state inoltre allestite delle aiuole floreali con l'aiuto di AIM-Valore Città e della vivaista Beatrice Consonni.

### Presentazione del Parco delle risorgive del Bacchiglione e dei volumi "20 sentieri dei Colli Berici" e "Turismo botanico e foliage tour"

Lunedì 30 aprile l'Associazione "Amici dei Parchi" ha proposto alla Biblioteca "La Vigna" un triplice appuntamento che è stato presentato dall'assessore provinciale ai Servizi ambientali Paolo Pellizzari. E' stato innanzitutto presentato il libro "Turismo botanico e foliage tour", la prima guida del Verde di Vicenza e della sua provincia, realizzato dall'Assessorato beni ambientali della Provincia di Vicenza e da Vicenzaè, con la collaborazione degli "Amici dei Parchi" che da sempre si impegnano per promuovere la conoscenza di parchi, giardini, ville e sentieri del territorio vicentino. Progetto e testi sono di Francesco Soletti. Realizzato in carta prodotta con cellulosa proveniente da foreste gestite nel rispetto di precisi criteri ambientali e sociali, e dunque esso stesso ecologico, il libro si propone di far conoscere al vasto pubblico non solo la bellezza dei panorami vicentini, ma anche l'unicità del sistema dei parchi dove lo sviluppo del concetto di brolo veneto viene accompagnato dalla ricerca di soluzioni innovative come i parchi all'inglese e alla francese. E' seguita la presentazione del libro "20 sentieri dei Colli Berici". Rivolto in particolare modo ai turisti del week end, il volume illustra venti sentieri dei Colli Berici: 130 chilometri di percorsi creati ad hoc dopo un lungo studio sulla biodiversità delle specie. Il progetto, nato 3 anni fa, è stato realizzato dalla Provincia in collaborazione con nove comuni dell'area berica, Veneto Agricoltura, Consorzio di Bonifica Alta Pianura Veneta e Servizio Forestale Regionale di Vicenza, grazie anche a un importante finanziamento proveniente da Bruxelles. L'assessore Paolo Pellizzari, promotore e sostenitore del progetto, ha ricordato che l'idea vincente è stata quella di



far risaltare la ricchissima biodiversità di questo territorio ricco di specie arboree e di volatili ma anche di ambienti unici. E' stato infine presentato il Parco delle risorgive del Bacchiglione, inaugurato il successivo 5 maggio. Il Parco è stato realizzato sul sito dell'ex piscicoltura "Le Sorgenti", al confine tra i comuni di Dueville e Villaverla, il cui impianto aveva completamente cancellato gli alvei dei corsi d'acqua originari e le risorgive. Il progetto di recupero della zona ha visto la riqualificazione del territorio fluviale e la realizzazione di piste ciclabili che attraversano i comuni di Dueville, Caldogeno e Vicenza. L'area interessata copre una superficie di 500 mila metri quadri e si configura come una vera e propria oasi ambientale, il più grande parco costruito dalla Provincia e dalle amministrazioni negli ultimi decenni. L'incontro che, come già accennato, è stato presentato dall'assessore provinciale Paolo Pellizzari, è stato introdotto dai presidenti della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara e dell'associazione "Amici dei Parchi" Luisa Manfredini. Gli argomenti trattati sono stati accompagnati dalla proiezione di diapositive.

## Maggio

### **Africa: il nostro futuro agricolo: convegno e presentazione del volume di Ausilio Bertoli**

Mercoledì 2 maggio alla Biblioteca "La Vigna" il giornalista e artista Antonio Gregolin ha presentato il volume dello scrittore vicentino Ausilio Bertoli "Rosso Africa" (Mimesis edizioni), un romanzo psico-antropologico rivolto a un pubblico eterogeneo. Dopo un'introduzione del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, Gregolin e Bertoli hanno affrontato il tema "Africa: il nostro futuro agricolo", apportando le loro rispettive esperienze personali in territorio africano e riflettendo sui problemi che assillano il mondo dell'agricoltura non solo italiano, dovuti principalmente all'inquinamento e all'industrializzazione diffusa e per certi versi forzata. Un modo per conoscere da dentro il vasto Continente africano, destinato presto a diventare "L'orto dell'Occidente". Un futuro tutto da scrivere in cui fondamentale sarà il ruolo delle associazioni umanitarie nell'educazione dei ragazzi e nella formazione professionale delle popolazioni indigene mediante la dotazione di strumenti necessari a intraprendere attività imprenditoriali, specialmente agricole, capaci di garantire l'affrancamento dalla miseria e dalla schiavitù. Temi questi che condiscono di sapore, colore e speranza il libro di Bertoli dedicato alla gente d'Africa. Ad arricchire la fusione tra le parole e la cultura, è intervenuto il percussionista vicentino Angelo Galloccchio, esperto di strumenti africani, con una sua performance ritmica. L'esposizione è stata accompagnata dalla proiezione di documentazione fotografica.

### **Storia e storiografia della società contadina in Italia: due giornate di studio sulla storia agraria**

Il 18 e il 19 maggio la Biblioteca Internazionale "La Vigna" e la Fondazione Villa Emo di Veduggio (TV) hanno ospitato due giornate di studi interamente dedicati alla storia agraria. Da qualche anno, infatti, si è assistito, in ambito europeo, ad un rinnovato interesse per gli studi di questo settore, a cominciare dal dibattito promosso in Francia dalla rivista «Histoire & Société Rurales» e dall'Associazione ad essa legata, che ha dato spunto per numerose iniziative legate all'argomento. L'Italia ha trovato il suo primo riscontro nel convegno tenutosi a Montalcino nel dicembre del 1997 (i cui atti sono stati pubblicati nel 2001) dove è stata affrontata la storia agraria medievale. La stessa Associazione Emilio Sereni si è riattivata in questi anni proponendo significative iniziative sul tema del paesaggio. Anche l'editoria ha dato importanti contributi con la pubblicazione dei tre volumi della Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, a cura di Piero Bevilacqua (Marsilio 1991), e dei cinque volumi della Storia dell'agricoltura italiana dall'età antica all'età contemporanea, edita nel 2002 dall'Accademia dei Georgofili. Sul piano della ricerca, un importante contributo è stato dato dalla Fondazione Benetton Studi e Ricerche di Treviso con il progetto di ricerca dedicato alle "Campagne trevigiane in età moderna". Non solo in ambito editoriale e storiografico, la "campagna" offre spunti di riflessione anche in ambito sociale ed economico (l'ambiente, il cibo, le filiere corte...). L'obiettivo di questo incontro è stato proprio quello di fare il punto sullo stato dell'arte con assi tematici e cronologici, generali e locali, legati all'area delle tre Venezie.

La prima giornata, venerdì 18 maggio, si è svolta dunque alla Biblioteca Internazionale "La Vigna" ed è stata dedicata alla "Storia e storiografia della società contadina in Italia". Dopo i saluti istituzionali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca, e di Giovanni Luigi Fontana, presidente del Consiglio Scientifico de "La Vigna", si sono svolti gli interventi di alcuni esperti del settore, docenti di università italiane e straniere, introdotti e coordinati da Michael Knapton, professore associato di Storia Moderna all'Università di Udine. Hanno dato il proprio contributo, durante la mattinata, Giuliano Pinto dell'Università di Firenze (Qualche considerazione sulla storia agraria medievale oggi), Gian Maria Varanini dell'Università di Verona (Quarant'anni di studi sulle campagne e sulle montagne venete. Linee per un bilancio -XII-XV secolo), Fabrice Boudjaaba dell'Università francese di Rennes (L'historiographie française des campagnes (XVI-XIX siècle). Après la crise), Rossano Pazzagli dell'Università del Molise (Dall'agricoltura all'ambiente al territorio: un itinerario metodologico) e Danilo Gasparini dell'Università di Padova (L'ombra lunga della pellagra nelle campagne venete). Nel pomeriggio i lavori sono stati introdotti e coordinati da Carlo Fumian, con

interventi di Franco Cazzola dell'Università di Bologna (Il tramonto della "questione agraria" nell'Italia del Novecento. Nuovi percorsi per la storia rurale?), Pietro Clemente dell'Università di Firenze (L'anno dei mezzadri: "Un bilancio degli studi antropologico-museali") e Daniela Perco del Museo Etnografico Provincia di Belluno (Etnografia, storia e agricoltura: la produzione delle fonti e il ruolo dei musei). Ha chiuso la giornata la presentazione del volume "Paesaggi rurali storici" con l'intervento di Tiziano Tempesta dell'Università di Padova (Per un catalogo dei paesaggi agrari storici nel Veneto). La seconda giornata di lavori, che si è svolta alla Filanda di Villa Emo a Fanzolo di Veduggio, ha visto il seminario di studi storici "Nobili Contadini" con interventi dedicati alla proprietà fondiaria delle classi aristocratiche venete a partire dall'età moderna. Gli storici presenti si sono confrontati sull'argomento, raccontando i risultati delle loro ricerche. Per tutti, studiosi ai vari livelli, interessati e operatori del settore, sia a Vicenza che a Veduggio, è stata un'opportunità eccezionale di approfondimento e aggiornamento.

### **Incompiuto: presentazione del libro di Vera Chiampan**

Per un pomeriggio, quello di Mercoledì 23 maggio, Palazzo Brusarosco-Zaccaria si è trasformato in un angolo della Russia degli Zar. La Biblioteca "La Vigna", infatti, ha ospitato la presentazione del libro "Incompiuto" di Vera Chiampan, con la collaborazione anche della figlia Eva M. Purelli.

Edito nel 2009 e presentato a più riprese anche in importanti vetrine del settore (42esima Fiera Internazionale del Libro del Cairo, 2010; Salone del libro di Torino, 2011) il libro appassiona come un'autobiografia senza tuttavia esserlo del tutto: esso contiene importanti dati e notizie storiche (anche per le tradizioni popolari e alimentari) pur non essendo un saggio specifico, raccoglie lettere che parlano al cuore ma non è un epistolario, è avventuroso come un romanzo d'avventura ma non ha nulla d'inventato. Nelle 150 pagine di "Incompiuto" (sarà l'autrice a spiegare le motivazioni e la scelta del particolare titolo) vi è anche un capitolo che raccoglie le testimonianze di chi ha conosciuto, direttamente e indirettamente, la protagonista di questo viaggio a ritroso nel tempo in un mondo che non esiste più, Tatiana Petrovna Schmidt Chiampan. Dalla Russia Tatiana arrivò in Italia negli anni Venti e divulgò a varie riprese, in conferenze e occasioni pubbliche, la cultura della sua terra. I testi "Puskin: uomo e poeta" e "Musica russa dell'Ottocento ..." sono stati ritrovati nell'archivio di famiglia e integralmente riportati. Unico anche il corredo fotografico con istantanee originali di fine '800 che raffigurano San Pietroburgo in bianco e nero (il nonno di Tatiana fu il primo fotografo a lavorare alla corte dei Romanoff). L'evento vuole ricreare questo singolare "humus culturale e storico" mostrando i

forti legami che uniscono l'Italia alla Russia: la presentazione ha visto in dialogo l'autrice del testo, Vera Chiampan, la conoscitrice ed esperta di cultura russa, Cristina Bertolaso e la nipote Eva M. Purelli, giornalista ed esperta di musica: molti sono anche i riferimenti musicali all'interno del testo.

### **Convegno "Parco Astichello, un viaggio fluviale tra i Comuni di Monticello Conte Otto e Vicenza" e presentazione del libro "Astichello: viaggio lungo il fiume e il suo paesaggio"**

Mercoledì 30 maggio la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato il convegno "Parco Astichello, un viaggio fluviale tra i Comuni di Monticello Conte Otto e Vicenza" e la presentazione del libro "Astichello: viaggio lungo il fiume e il suo paesaggio". Più di altri elementi naturali l'acqua ricorre nel pensiero simbolico di noi tutti. Essa rappresenta pertanto un filo narrativo tra passato e futuro ed evoca naturalmente valori e cultura. Specialmente se l'acqua è quella del fiume Astichello, il quale scorre sinuoso e rappresenta come un filo di cucitura del legame con le nostre comunità.

Il libro è dedicato propriamente al fiume generato da acque e rogge di risorgive, alla sua storia e soprattutto alla qualità e bellezza del suo paesaggio, mutevole e stupendo nelle quattro stagioni. Il Gruppo Storico di Monticello Conte Otto ha realizzato questo libro con il contributo dei seguenti Autori: Bortolo Franceschetti, già titolare di Geologia all'Università di Torino, tratta in un lungo e dettagliato discorso le variazioni storiche accertate e quelle supposte in periodo più antico del percorso del fiume, ed anche documenta la storia della rappresentazioni cartografiche; Francesco Mezzalana, naturalista e professore al Liceo "G.B. Brocchi di Bassano del Grappa", illustra i nomi delle piante e dei fiori che costellano il corso dell'Astichello; Andrea Muraro, poeta e socio del Gruppo Storico Monticello Conte Otto, tratta in una breve sintesi la storia di Santa Maria Etiopissa in Chiuppese, antica abbazia situata in prossimità dell'inizio del fiume Astichello. Ma l'Autore più rilevante è Luigi Sarolo, anch'egli socio del Gruppo Storico, ma soprattutto valentissimo e appassionato fotografo del luogo. I suoi scatti accompagnano il lettore sulle rive e sull'acqua nel meandrico percorso in mezzo alla vegetazione, componendo un poema in quattro stagioni. Il libro è stato presentato da Galliano Rosset, membro del Gruppo Storico Monticello Conte Otto, con un intervento di Francesca Rizzo, critico d'arte, sull'arte nelle fotografie di Luigi Sarolo.

Ci si augurava di vedere realizzato un unitario Parco Naturalistico e Letterario dell'Astichello, lungo tutto il suo corso, che coinvolgesse i Comuni di Dueville, Monticello Conte Otto e Vicenza, affinché i cittadini potessero incontrare lungo le rive, e a tratti anche navigando sul fiume, la natura, la bellezza e la poesia, gli

insediamenti delle attività antropiche, e scoprire i prodotti agroalimentari locali. Di tutto questo si è discusso nel convegno al quale sono intervenuti Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna”, Luisa Manfredini, presidente dell’Associazione Amici dei Parchi, Alessandro Zoppelletto, sindaco del Comune di Monticello Conte Otto, Maria Luigia Michelazzo, assessore alla Cultura del Comune di Monticello Conte Otto, Antonio Dalla Pozza, assessore all’Ambiente del Comune di Vicenza, Ennio Tosetto, assessore ai Lavori pubblici del Comune di Vicenza e Angelina Frison, presidente del Gruppo storico Monticello Conte Otto.

## Giugno

### **Ampelografia universale storica illustrata: presentazione dell’opera**

Mercoledì 13 giugno la Biblioteca “La Vigna” ha presentato la monumentale opera illustrata edita da L’Artistica Editrice “Ampelografia universale storica illustrata”. Si tratta di un grandioso progetto editoriale realizzato a cura di prestigiosi esperti del settore della viticoltura: Anna Schneider, Giusi Mainardi e Stefano Raimondi. 3 volumi di grande formato per un totale di 1500 pagine, con 551 litografie a colori. L’ampelografia è la scienza che si occupa di individuare, denominare e classificare le molte varietà di vitigni attraverso approfondite analisi che prendono in considerazione le caratteristiche peculiari della pianta, la sua morfologia e le diverse fasi del suo sviluppo. L’edizione de L’Artistica Editrice si basa su alcune fondamentali opere pubblicate tra il XIX e l’inizio del XX secolo: l’*“Ampélographie”*, la *“Pomona Italiana”* e l’*“Ampelografia Italiana”*. L’*“Ampélographie”* di Pierre Viala e Victor Vermorel venne pubblicata in 7 volumi tra il 1901 e il 1910, con le descrizioni di 627 vitigni e 500 tavole a colori, accompagnate da un dizionario contenente 2519 nomi di vitigni secondari e 24000 sinonimi: un colosso degli studi ampelografici che servirà da base per altre grandi iniziative editoriali. Le descrizioni dei vitigni sono accompagnate da stupende cromolitografie a tutta pagina, realizzate da illustratori quali Troncy, Gillet, Boisgontier e Kreyder. La *“Pomona Italiana”* del conte Gallesio fu pubblicata a Pisa, in fascicoli, tra il 1817 e il 1839 e fu poi rilegata in tre volumi. Si tratta della prima e più importante raccolta di immagini e descrizioni di frutta e alberi fruttiferi realizzata in Italia. Per quest’opera è stata utilizzata la sezione riguardante la vite. L’*“Ampelografia Italiana”* fu edita invece tra il 1879 e 1890 con il finanziamento del Governo nazionale. Il curatore dell’opera fu inizialmente Francesco De Blasis, alla cui morte, avvenuta nel 1873, succedettero Francesco Lawley e poi Giuseppe di Rovasenda. La ricerca rimase però incompiuta a causa delle difficoltà di finanziamento legate anche alla crisi della fillossera e comprese solo le descrizioni

di 28 vitigni. I testi furono tradotti in francese da Louis Ravaz di Montpellier e pubblicati nella rivista *«Le Progrès Agricole et Viticole»* tra il 1885 e il 1886. L’Artistica Editrice, per la realizzazione dell’opera, si è avvalsa del supporto di alcune importanti istituzioni culturali. Le tavole dell’*“Ampélographie”* sono state fotografate a partire da un esemplare in possesso di un collezionista privato. Per le illustrazioni della *“Pomona”* ci si è avvalsi invece di un esemplare conservato alla Scuola Enologica di Alba “Umberto I”. Importante al riguardo anche il contributo dell’Istituto P.S.A.A. “B. Marsano” di Genova, la cui trascrizione dei testi originali è stata impiegata in questa edizione. Per le tavole illustrate dell’*“Ampelografia Italiana”* fondamentale è stato poter contare sul raro esemplare completo posseduto dalla Biblioteca “La Vigna” e censito dal Servizio Bibliotecario Nazionale. L’*“Ampelografia Universale Storica Illustrata”* ha ricevuto i patrocini del Ministero dell’Agricoltura, dello Sviluppo Economico, della Regione Piemonte, della Confederazione Italiana Agricoltori e delle principali Associazioni enologiche italiane. A livello internazionale ha ricevuto il primo premio nella categoria “Professionals” ai Gourmand Awards 2012, in occasione della Paris Cookbook Fair. Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”, sono intervenuti alla presentazione Antonio Calò, presidente dell’Accademia italiana della vite e del vino, e Anna Schneider, esperta di ampelografia e tra i curatori dell’opera.

### **Libriamo: VII edizione**

Protagoniste della VII edizione del festival letterario LIBRIAMO sono state due ricchezze culturali esclusivamente vicentine, che su piani diversi connotano l’identità della città: Neri Pozza, l’artista, scrittore ed editore di cui è ricorso quest’anno il centenario della nascita, e il baccalà (o per meglio dire bacalà), che a Vicenza si celebra con una delle sue ricette più sorprendenti e prelibate.

Quest’anno a fare da cornice al festival, oltre ai Chiostrì di Santa Corona, ormai riconosciuti come il luogo di Libriamo, ci sono stati i suggestivi spazi della Biblioteca Internazionale “La Vigna”, posto magico in cui l’incanto dell’arte e quello della natura e della cura della terra creano armonie inaspettate. La Biblioteca “La Vigna” ha ospitato, giovedì 14 giugno, l’incontro con il giornalista e scrittore Silvino Gonzato, massimo biografo di Emilio Salgari e autore di numerosi saggi sul romanziere, che ha presentato *‘La tempestosa vita di Capitan Salgari’* e il suo ultimo libro *‘Esploratori italiani’*, entrambi editi da Neri Pozza. Il secondo appuntamento a “La Vigna” si è tenuto sabato 16 giugno: protagonista dell’evento è ancora una volta il baccalà alla vicentina. Otello Fabris, specialista di Storia della gastronomia medievale e rinascimentale, ha parlato del suo libro *“I misteri del ragno. Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà”*, edito da “La Vigna”.

In quest'opera l'autore si getta caparbiamente in una ricerca storicamente ancorata alle fonti sul baccalà, o meglio sullo stoccafisso, e sui suoi misteri. Otello Fabris è cultore di studi su Teofilo Folengo e animatore delle mense intitolate al folenghiano Merlin Cocai, togato illustre della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina e socio della Dogale Confraternita del baccalà mantecato alla veneziana. Lo splendido giardino della biblioteca ha accolto il pubblico durante gli apertivi letterari realizzati in collaborazione con la Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

### **Di Veneto nel Veneto: Festa del Solstizio d'Estate a "La Vigna"**

La serata del 21 giugno tradizionalmente dedicata dalla Biblioteca "La Vigna" alla festa del Solstizio e organizzata insieme alla "Accademia Internazionale La Donna e il Vino", ha riservato per questo 2012 un'edizione resa speciale dagli eventi che si sono svolti nella sede di Contra' Porta S. Croce. Il titolo scelto "Di Veneto nel Veneto" sta ad indicare un programma che ha compreso esecuzioni in omaggio alla "Festa della Musica" promossa dal Comune di Vicenza, la presentazione de "L'Orto Botanico di Padova" edito per il 40° Anniversario della Convenzione Unesco 1972-2012, e la visione in anteprima di due video tratti dal film I Siti Culturali nel Veneto. Patrimonio dell'Umanità. Si tratta di un lavoro prodotto dal Sistema dei Siti Unesco del Veneto, con il finanziamento del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e con la collaborazione del Tavolo di coordinamento regionale dei Siti Unesco, per la regia di Michele Parisi e a cura di Toni Andreetta.

Nel salone della Biblioteca, a dare il benvenuto sono state le note del sassofonista Ettore Martin create per la Vicenza del Palladio, il saluto del Presidente della Biblioteca Mario Bagnara e il messaggio dell'Assessore alla Cultura Francesca Lazzari, rappresentante Unesco per Vicenza. È seguita la proiezione del video Unesco sul Palladio. Il sassofonista ha suonato quindi "Vintage", composto per l'Orto Botanico di Padova che precede la proiezione Unesco sullo stesso. Poi la presentazione del libro "L'Orto Botanico di Padova" è stata a cura degli autori Giorgio Sparisi, Angelo Miatello e Claudio Malvestio. Proprio per questo tema di suo specifico interesse, nell'organizzazione della serata è stata coinvolta anche l'Associazione "Amici dei Parchi".

Hanno coronato la rassegna i componimenti musicali "Arche" e "Barene" dedicati, sempre da Martin, rispettivamente a Verona e a Venezia. Un incontro aperitivo ha concluso la manifestazione, il cui filo conduttore è stato tenuto da Marica Rossi.

## *Settembre*

**La prevenzione inizia a tavola: i benefici del vino,**

### **tradizione e ricerca scientifica insieme per migliorare la nostra salute**

È proprio il caso di dirlo: la salute vien mangiando, ma anche bevendo. Vino in primis. Ad affermarlo è uno studio americano condotto dal prof. Hess (MD, PhD), che nel suo libro innovativo "A 5 oz Glass" (Un bicchiere da 5 once) tratta dei benefici del vino, soprattutto quello rosso, per la salute della donna. Per dare divulgazione di questa ricerca e degli innovativi aspetti di una prevenzione alla salute che parte anche e soprattutto dal bicchiere, la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato mercoledì 5 settembre in un incontro aperto alla cittadinanza, un medico italiano studente del celebre autore americano. Perno del dibattito i delicati temi inerenti l'alimentazione, la prevenzione alla salute e la tradizione vicentina da sempre legata alla coltura della vite e dei suoi prodotti. E' intervenuta la dott.ssa Valentina Vinante, medico specializzato in Igiene Medicina Preventiva di Firenze e oggi operativa sul tema, che ha trascorso 2 anni allo Yale Preventive Research Center dove ha condotto una ricerca su alimentazione, prevenzione dell'obesità infantile, medicina integrata e salute della donna. Ha inoltre collaborato con il dr. David Katz, uno dei massimi esperti di alimentazione negli Stati Uniti e presidente del Lifestyle Medicine Institute.

La sua relazione ha offerto un accenno al lavoro svolto in America e ai dati raccolti in Italia in tema di prevenzione e salute. L'appuntamento è stato un incontro introduttivo all'evento del 21 settembre 2012 a Vicenza in cui a parlare è stato direttamente il docente della dottoressa Vinante, ovvero il prof. T. Colin Campbell, autore del The China Study, uno studio sull'alimentazione e i pericoli connessi alla salute, mastodontico per proporzioni e numero di persone coinvolte (27 anni di ricerca, 65 contee prese in esame, 130 villaggi e 6.500 adulti con le rispettive famiglie e i rispettivi campioni di sangue e urine, 24 équipe mediche per un totale di 350 operatori sanitari e tutto il suo staff di ricerca). Il ricercatore americano, che al suo attivo ha più di 350 articoli scientifici frutto di 35 anni di ricerca e un totale di 74 anni di sovvenzioni spalmati, con programmi di ricerca avviati in parallelo, sui trentacinque anni dedicati allo studio dell'alimentazione e dei danni provocati alla salute, è stato a Vicenza per una giornata formativa in cui ha spiegato tutte le scoperte scientifiche e le connessioni che legano l'alimentazione sbagliata all'insorgenza di malattie anche gravi come il cancro, diabete e cardiopatie. All'incontro sono intervenuti anche ospiti del mondo dello sport, dello spettacolo e della cucina con l'obiettivo comune di dare informazioni pronte per l'uso e fornire esempi per un nuovo stile di vita più sano e naturale. Be4eat, questo il nome dell'iniziativa, è un contenitore di progetti formativi e informativi in questo ambito ed è stata promossa da Nicla Signorelli, mamma giornalista e blogger vicentina, da sempre appassionata al tema. L'iniziativa ha avuto il plauso dell'amministrazione comunale, che ha concesso

il patrocinio, e del prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca Internazionale “La Vigna”, istituzione vicentina fondata da Demetrio Zaccaria, da sempre dedicata a fare cultura sull'agricoltura e sulla civiltà del mondo contadino. La vocazione internazionale de “La Vigna”, con il suo patrimonio di 50.000 volumi italiani ed esteri, è stata confermata ulteriormente grazie ai due contributi provenienti da oltreoceano del Prof. Hess e del Prof. Campbell, presentati rispettivamente dalla dottoressa Valentina Vinante.

### Un lungo passo leggero: mostra di Michela Modolo

Sabato 15 settembre l'appartamento Gallo-Zaccaria, al piano superiore della Biblioteca “La Vigna”, ha ospitato l'inaugurazione della mostra di Michela Modolo “Un lungo passo leggero”, a cura di Giovanni Granzotto: nell'occasione è stato presentato il catalogo monografico che raccoglie opere e testi critici dal 1994 al 2012. L'esposizione, patrocinata dal Comune di Vicenza e dalla Regione del Veneto, ha partecipato agli eventi dell'8ª edizione di AMACI, Giornata del Contemporaneo, del 6 ottobre 2012. “L'artista presenta opere degli ultimi anni che definiscono la sua maturità stilistica – scrive Granzotto nel catalogo - e seguono un filone di ricerca a lei caro che va dalla poesia al mito, coniugati spesso da una decantata partecipazione emozionale alle grandi espressioni culturali femminili europee. Attraverso una tecnica personale e lungamente sperimentata di collage con tele che vanno dalla juta, garza e lino, le composizioni, anche di grandi dimensioni e alcune esposte come standardi, si avvalgono di delicate definizioni lineari e di accennate figure geometriche all'interno di campiture morbide, collegate tra loro dal gioco delle velature e dalla sapienza del tono. Michela Modolo riesce a trovare splendide assonanze tra ritmi, tensioni, coinvolgimenti poetici, densità, rarefazioni e vibrazioni cromatiche. A me pare che la Modolo sia ormai entrata in una dimensione quasi religiosa, comunque di sottile e profonda sublimazione sul piano spirituale, della propria attività artistica: mi pare davvero che abbia cercato – riuscendoci - di conferire a quello che fa e che ama appassionatamente, una particolare, quasi mistica, nobiltà.”

### Be4eat - Think about eat: seminario con il prof. T. Colin Campbell

La città del Palladio in prima fila in tema di alimentazione e prevenzione alla salute per un evento seminario senza precedenti in Italia. È così che Vicenza ha accolto, il 21 settembre in Fiera, il prof. T. Colin Campbell, autore del rivoluzionario best seller internazionale The China Study, il più importante studio epidemiologico mai realizzato che sta rivoluzionando con i suoi risultati le certezze della medicina tradizionale in tutto il mondo. Più di 700 le persone attese: medici, professionisti, appassionati e operatori del settore provenienti da tutta Italia, ma non

solo, hanno preso parte a questa prima europea che ha visto sul palco insieme al ricercatore americano e al moderatore d'eccezione Roberto Re, diversi specialisti italiani tra cui, in videoconferenza, il prof. Franco Berrino, dell'Istituto Tumori di Milano, e testimonial del mondo dello spettacolo e dello sport come Red Ronnie e Dino Baggio. Be4eat-Think about eat, questo il nome della giornata promossa con il patrocinio del Comune di Vicenza e la collaborazione della Biblioteca Internazionale La Vigna, è stata presentata il 18 settembre all'Odeo del Teatro Olimpico. Erano presenti il consigliere comunale Raffaele Colombara, il presidente della Biblioteca Internazionale La Vigna Mario Bagnara e l'organizzatrice dell'evento, la giornalista vicentina Nicla Signorelli.

“L'amministrazione comunale – ha dichiarato Colombara – è onorata che il professor Campbell abbia scelto Vicenza per presentare per la prima volta in Europa il frutto del suo lungo lavoro di ricerca, tanto più che alla fine questo evento darà il via ad una scuola di specializzazione sul tema dell'alimentazione”. “La Biblioteca La Vigna – ha evidenziato Bagnara – che è considerata dagli esperti la più ricca a livello internazionale dal punto di vista enogastronomico, è molto sensibile alle tematiche affrontate da Campbell: per questo siamo contenti di collaborare a questo evento in modo da confrontarci, noi per primi, coi risultati importanti ottenuti nel corso delle sue ricerche”.

“Con l'occasione – ha annunciato Signorelli – lanceremo in Italia una nuova scuola di formazione altamente specializzata sull'alimentazione per un corretto stile di vita e nell'ottica della medicina preventiva. Il progetto, che nasce dall'esigenza di dare scientificità e rilevanza nazionale alle diverse esperienze e specializzazioni già avviate in Italia in campo di prevenzione e salute partendo dalla tavola, avrà come primo importante docente internazionale proprio il professor Campbell”.

Il ricercatore americano ha al suo attivo più 350 articoli scientifici e un totale di 74 anni di sovvenzioni a più programmi di ricerca avviati in parallelo. I risultati del suo studio ad oggi sono tra i più significativi per proporzioni e numero di persone coinvolte: 27 anni di ricerca, 65 contee prese in esame, 130 villaggi e 6.500 adulti con le rispettive famiglie e i rispettivi campioni di sangue e urine, 24 équipe mediche per un totale di 350 operatori sanitari e tutto il suo staff di ricerca. “Tutto questo per dire e dimostrare – ha sottolineato Signorelli – i danni legati all'abuso di proteine animali come carne, latte e uova nella dieta alimentare dei nostri tempi e il rischio di incorrere in malattie anche gravi come cancro, diabete e cardiopatie”.

A latere dell'evento, la presentazione dell'opera dell'artista vicentina Margherita Michelazzo: una vite matura, piegata e soffocata da un'edera rigogliosa che appare come monito al mondo contemporaneo che “Ciò che non serve, uccide”! L'allestimento è stato curato da Jacopo Gonzato.



## Le varie facce del biologico: presentazione del 18° numero del Bollettino "La Vigna News"

Mercoledì 26 settembre ha avuto luogo la presentazione del 18° numero del trimestrale "La Vigna News", tutto dedicato all'interessante e attualissimo tema del BIOLOGICO. Tema difficile, oggetto controverso di discussioni dove spesso ad avere la meglio sono più le posizioni ideologiche e filosofiche che quelle scientifiche. Nel bollettino abbiamo deciso di presentare alcune storie, alcuni personaggi, a livello locale e nazionale, impegnati a portare avanti in modo consapevole importanti esperienze. Quello che accomuna i personaggi che abbiamo presentato è l'approccio etico al biologico: le motivazioni della loro scelta precedono la ricerca del guadagno, essi fanno biologico perché ci credono. Gino Girolomoni, marchigiano, scomparso improvvisamente a marzo di quest'anno, amava la terra e i suoi prodotti perché sono un dono di Dio e come tali ha cercato di salvarli, preservandoli dallo sfruttamento. Assieme a Girolomoni, uno dei primi a sostenere il biologico in Italia, è stato il veneto Guido Fidora che definisce il proprio modo di fare biologico "galileiano", perché, come Galileo, sperimenta e cerca di capire le leggi che regolano la crescita delle piante e lo sviluppo degli animali. Jacopo Goracci, toscano, appartiene invece a un'altra generazione, quella dei giovani che fin dagli studi incardinano la propria scelta ad una solida preparazione agronomica e zootecnica: qui la scienza è al servizio di una scelta etica e responsabile.

Non potevamo poi non parlare di vino e anche qui l'argomento si fa interessante, per non dire intricato. Il vino non è tutto uguale: sempre più spesso il vino tradizionale viene contrapposto a quello biologico, biodinamico e naturale... abbiamo cercato di fare un po' di chiarezza.

Inoltre, abbiamo intervistato due personaggi locali che, in modo diverso, si occupano di biologico: Michela Cariolaro che "fa" biologico e Luca Rigon che, invece, "vende" biologico.

Alla serata di presentazione sono intervenuti Guido Fidora, Michela Cariolaro e Gianpaolo Giacobbo. Come di consueto ad aprire la serata è stato il presidente della Biblioteca Mario Bagnara. Il prof. Danilo Gasparini, docente universitario di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione, ha fatto da moderatore. Al termine, il Palazzetto Ardi di Gambellara ha offerto un assaggio enogastronomico a tutti i partecipanti.

## Ottobre

### Giornata del Contemporaneo - VIII edizione

Sabato 6 ottobre la Biblioteca "La Vigna" ha aperto le sue porte a tutti gli amanti dell'arte partecipando all'VIII edizione della Giornata del Contemporaneo organizzata da

AMACI, l'Associazione dei Musei d'arte contemporanea italiani: in ogni angolo del Paese molte porte di musei e istituzioni sono state aperte gratuitamente al pubblico per presentare artisti e nuove idee attraverso mostre, laboratori, eventi e conferenze. Un programma multiforme che ha regalato al grande pubblico un'occasione per vivere da vicino il complesso e vivace mondo dell'arte contemporanea. "La Vigna" ha offerto, per l'occasione, una triplice interessante proposta: nel giardino del Palazzo Brusarosco-Zaccaria si è potuto visitare la straordinaria opera "Le Lune di Galileo" di Margherita Michelazzo (acciaio corten, 200x1000x100cm, peso 900 kg.); sulla facciata del Palazzo, lato strada, è proseguita l'esposizione dell'opera "Doppio Quadrato" dell'artista Manuela Bedeschi, installazione di luce al neon; al piano superiore del Palazzo, nell'appartamento Gallo-Zaccaria ristrutturato dal famoso architetto Carlo Scarpa, è stata visitabile la mostra di Michela Modolo "Un lungo passo leggero", con collage fatti di tele di juta, garza, lino, anche di grandi dimensioni, alcune esposte come standardi.

### El Pojana 2013: presentazione del calendario illustrato da Galliano Rosset

Mercoledì 10 ottobre è tornato alla Biblioteca "La Vigna" l'annuale appuntamento con il vero e autentico Almanacco Meteorognostico Vicentino "El Pojana 2013", giunto al numero 175 della collezione che usciva sotto il nome di Giovanni Spello di Pojana Maggiore, stampato dalla tipografia del Lunario. Le caratteristiche tavole, elaborate dalla sapiente mano di Galliano Rosset, sono per l'anno 2013 dedicate ad argomenti diversi: i lavori della tradizione, come lo scalpello, il barcaiolo, il recuperante del materiale della Grande Guerra, le lavoratrici a maglia, all'uncinetto e al telaio; la vita dei ragazzi, con i castighi scolastici, gli "smorosamenti" e le poesie indimenticabili delle scuole elementari da imparare a memoria, e infine qualche tavola monografica dedicata alla radio, al "bacalà" e ai vestiti dei poveri per sopportare il grande freddo. Ogni tavola, nella parte superiore, presenta inoltre uno o più personaggi storici vicentini collegati all'argomento trattato: gli scrittori, letterati e poeti Giangiorgio Trissino, Antonio Fogazzaro, Mario Rigoni Stern, Giacomo Zanella, Luigi Meneghello e Luigi Da Porto che "inventò" la storia di Giulietta e Romeo; gli architetti Andrea Palladio e Vincenzo Scamozzi, l'industriale Alessandro Rossi; il nobile Francesco Caldogno; lo scienziato Federico Faggin, i navigatori Antonio Pigafetta e Pietro Querini, e l'orafo e incisore Valerio Belli. Per finire, particolare importanza ha assunto, a qualche giorno dall'inaugurazione, l'ultima tavola: un omag gio grafico e testuale alla Basilica Palladiana restaurata.

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

e alcune notizie sui Santi. Mario Bagnara, Presidente de "La Vigna", ha aperto l'incontro culturale, per poi lasciare la parola all'artista e studioso Galliano Rosset per un'interessante e divertente spiegazione delle tavole del calendario e a Ilaria Boschetto per un'illustrazione di alcune ricette della tradizione. In conclusione, la serata è stata allietata da una degustazione di prodotti vicentini offerta dalla trattoria Molin Vecio di Caldogeno.

### **Il riso nel Veneto e nel Mondo: convegno a Villa De Tacchi, Grantortino di Gazzo (PD)**

Venerdì 12 ottobre l'Azienda "Villa De Tacchi" a Grantortino di Gazzo (Pd), ha ospitato il convegno "Il riso nel Veneto e nel mondo" organizzato in collaborazione con la Biblioteca "La Vigna" e il sostegno di Veneto Banca e con il patrocinio del Comune di Grumolo delle Abbadesse, del Comune di Gazzo Padovano, dell'Università di Padova e di Slow Food Vicentino. L'incontro ha trattato degli ultimi tre decenni della storiografia d'area veneta: numerosi studi sono stati condotti e hanno permesso di approfondire notevolmente e sensibilmente le conoscenze relative alla precoce e molteplice vocazione manifatturiera e commerciale del Veneto nei secoli della Repubblica di Venezia. Altrettanto non si può dire, viceversa, se si concentra l'attenzione sul settore primario. Dopo il boom di studi condotti sulle campagne venete prevalentemente nel corso degli anni '50, '60 e '70 del secolo scorso, l'interesse degli studiosi veneti per la storia dell'agricoltura è via via progressivamente scemato, senza, tuttavia, annullarsi del tutto. Prendendo spunto dal libro di Bruno Chiappa "La risicoltura veronese (XVI-XX sec.)" - che è stato presentato in anteprima a Isola Della Scala il 22 settembre da Edoardo Demo - con la presente giornata di studi si è inteso focalizzare l'attenzione sullo sviluppo della risicoltura nell'intera pianura veneta, con particolare riguardo per il caso di Grumolo delle Abbadesse e dei territori limitrofi. E' stata l'occasione per approfondire le conoscenze su uno dei prodotti agricoli rilevanti, ancora oggi, per il Veneto, aggiungendo nuovi elementi in merito alle caratteristiche dello sviluppo agricolo e agrario della regione nei secoli dell'età moderna e contemporanea. Altro tema di particolare rilievo, che è stato adeguatamente affrontato con appositi interventi, è quello dell'uso delle acque per fini agricoli. Dopo il saluto delle autorità e l'introduzione di Giovanni Luigi Fontana dell'Università di Padova, Presidente del Consiglio scientifico de "La Vigna" e di Edoardo Demo dell'Università di Verona e membro dello stesso Consiglio, sono intervenuti David Celetti (Università di Padova) su "La risicoltura nel vicentino" (non essendo presente il testo è stato letto da G.L. Fontana), Bruno Chiappa (Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona) su "La risicoltura veronese (XVI - XX sec.)", Maria Luisa Ferrari (Università di Verona) su "Piccole ma redditizie. Le risaie dei Dionisi tra XVII e XIX sec.", Antonio

Lazzarini (Università di Padova) su "La coltura del riso oggi: produzione e aspetti economici", Giuliano Mosca (Università di Padova) su "Una cultura strettamente legata al territorio" e Mauro Pitteri (Università di Verona) su "La coltura del riso e la gestione delle acque nel veronese e nel mantovano nel XVIII sec."

Al termine è stata offerta una degustazione del riso accompagnata dai vini dell'Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato.

### **Fitoalimurgia, la scienza delle erbe spontanee**

Mercoledì 17 ottobre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la conferenza "Fitoalimurgia, la scienza delle erbe spontanee" organizzata dall'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Vicenza in collaborazione con "La Vigna" e con l'adesione dell'Associazione Amici dei Parchi. Il termine alimurgia fu coniato per la prima volta da Giovanni Targioni Tozzetti, medico botanico fiorentino, nel 1767, tre anni dopo la grave carestia del 1764, quando pubblicò l'opera "Alimurgia, o sia Modo di render meno gravi le carestie". Il termine trae origine dal connubio di due parole latine: "alimenta" e "urgentia" e assume il significato letterale di "alimentazione nei momenti di urgenza, di necessità" ossia di alimentazione durante le carestie. Centocinquanta anni più tardi Oreste Mattiolo, nella sua opera "I vegetali alimentari spontanei del Piemonte - Phytoalimurgia Pedemontana" migliora il termine aggiungendo il prefisso "fito" e amplia l'uso alimentare delle piante spontanee. Fitoalimurgia è dunque la scienza dell'uso alimentare delle erbe spontanee che si propone lo studio scientifico delle erbe, la loro valorizzazione soprattutto negli usi in cucina, la salvaguardia delle antiche tecniche colturali, delle tradizioni, dei rituali, retaggio prezioso di secoli di esperienza e di civiltà rurale. La fitoalimurgia assume quindi i connotati di scienza complessa nella quale si fondono e si integrano discipline agronomiche, botaniche, etnografiche, sociali con lo scopo ben delineato da Breda quando asserisce che "Quando assieme alle piante avremo conservato anche i saperi, la memoria, le parole, l'affetto a esse legato, e saremo capaci di comunicarlo alle generazioni future, allora potremo dire di aver salvato davvero tutta la biodiversità". Giuseppe Zanin e Maria Clara Zuin, rispettivamente professore del Dipartimento DAFNAE dell'Università degli Studi di Padova e ricercatrice dell'Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale del Consiglio Nazionale delle Ricerche, si interessano di fitoalimurgia a livello scientifico, ma hanno saputo declinare il loro interesse anche sul piano divulgativo. Sono stati animatori del progetto di allestire tre giardini fitoalimurgici dove raccogliere gran parte delle piante alimurgiche usate in Veneto e del progetto per la raccolta e l'organizzazione dei saperi collegati a dette piante (tradizioni, ricette...) da eseguire in gran parte con un approccio etnologico. Maria Clara Zuin è anche

autrice del documentario “Il giardino fitoalimurgico” che è stato proiettato nel corso della conferenza e che riassume un’esperienza di indagine etnologica sui saperi alimurgici del mondo contadino della provincia di Padova. Come di consueto ad aprire la serata è stato il presidente della Biblioteca Mario Bagnara. Il Prof. Raffaele Cavalli, accademico italiano della Cucina, ha fatto da moderatore.

Al termine, l’Accademia - Delegazione di Vicenza ha offerto un aperitivo a tutti i partecipanti.

### **Sviluppo dell’olivicoltura sui Colli Berici**

Mercoledì 24 ottobre la Biblioteca Int.le “La Vigna” ha ospitato un incontro organizzato in collaborazione con Luca Rigon, commerciante di vini e oli naturali, l’azienda agricola “Le Mandolare” di Villaga e la Cooperativa OliBeA dal titolo “Sviluppo dell’olivicoltura sui Colli Berici, esperienza di coltivazione biologica e di collaborazione tra produttori”. L’olivo non è mai stato considerato una semplice pianta da frutto, il suo prodotto in passato ha infatti trovato applicazioni diverse nella vita quotidiana: medicamento, unguento, cosmetico, combustibile per le lampade ed altro ancora. Il ramoscello d’olivo è stato anche scelto come simbolo universale di pace. L’uso quasi esclusivamente culinario dell’olio è infatti piuttosto recente. Pur essendovi traccia di numerosi apprezzamenti di terra coltivati ad olivo in epoca remota, un vero incremento della coltivazione di tali piante si riscontrò solo nei secoli XVI-XVIII, al quale però seguì un successivo degrado sino alla metà del XX secolo a causa delle difficili condizioni socio-economico-ambientali. Una maggiore attenzione alla produzione dell’olio ricominciò nei primi anni ‘90: non più considerato come coltura marginale, divenne invece parte integrante del reddito di un’azienda agricola e, via via nel tempo, suo fiore all’occhiello. Nacque quindi l’esigenza di fornire un prodotto di sempre maggiore qualità, coltivato nel rispetto della natura, monitorato dal campo fino all’imbottigliamento da esperti, testato da assaggiatori qualificati: ciò spiega la nascita delle certificazioni DOP e BIO. Alla serata a “La Vigna”, dopo i saluti del presidente Mario Bagnara, è intervenuta la dott.ssa Lidia Pasqualotto, responsabile de “Le Mandolare”, che ha parlato della sua esperienza di coltivazione biologica certificata dell’olivo. A seguire, la dott.ssa Francesca Barbieri, presidente di OliBeA e produttrice di olio, ha illustrato l’esperienza di collaborazione che ha unito 23 produttori con il marchio OliBeA e ha portato all’imbottigliamento di un olio DOP dei colli Berici-Euganei.

### **Passaparola...al Forum: in attesa del Forum del Libro**

Venerdì 26 ottobre la Biblioteca Int.le “La Vigna” ha ospitato il convegno “Passaparola...al Forum”, un’iniziativa promossa dall’Assessorato alla Cultura

della Regione del Veneto. L’Associazione “Forum del libro” di Roma studia da anni lo stato della lettura nel nostro Paese. Per sensibilizzare i cittadini su questo tema, dal 2004 organizza annualmente e in modo itinerante il “Forum del libro e della lettura” (tre edizioni a Bari, poi due a Cagliari e a seguire Ivrea, Perugia e Matera). Quest’anno, la IX edizione si è tenuta in Veneto, a Vicenza, nei giorni 26, 27 e 28 ottobre, con il titolo “Passaparola. Un mondo da leggere in tutti i sensi”. E il “passaparola”, che serve a trasmettere rapidamente una parola (o una proposta) tra diverse persone, è quello che si è scelto di fare in questa mattinata a “La Vigna” che ha atteso l’inizio ufficiale del Forum nel pomeriggio. Partendo dal programma di “Veneto lettura”, uno dei principali progetti di promozione della lettura sostenuti dalla Regione, si sono potuti ascoltare bibliotecari e lettori volontari e di professione per poi “passare-laparola” al “Forum del libro”, presentato da Antonella Agnoli, stimata bibliotecaria e protagonista di un incontro sul rapporto tra biblioteche e amministrazioni organizzato lo scorso aprile, a Rovigo, all’interno di “Veneto lettura”. Dopo i saluti del Presidente de “La Vigna” Mario Bagnara, sono intervenuti i relatori coordinati da Giulio Negretto dell’Ufficio Cooperazione Bibliotecaria della Regione del Veneto: Christian Fornasier e Francesco Tiveron, rispettivamente Assessore alla Cultura del Comune di Spresiano (Tv) e bibliotecario del Comune di Ponte di Piave (Tv) hanno presentato il progetto “Veneto Lettura”, ai quali sono seguiti nell’ordine i bibliotecari Romina Franchin (Biblioteca Comunale di Jesolo, Ve) su “Quale biblioteca nella società liquida?”; Mirca Da Riva (Biblioteca Comunale di Montebelluna, Tv) su “La promozione della lettura e confronto con nativi digitali e nuove tecnologie”; Daniele Ronzoni (Biblioteca Comunale di Abano Terme, Pd) su “Biblioteche per tutti”; Tiziana Cadaldini (Biblioteca Comunale di Schio, Vi) su “Il Progetto Albo dei lettori volontari” e Marino Marini (Biblioteca Comunale di Spinea, Ve) su Il Progetto “Letto e detto”. A seguire la parola è passata ai lettori con i seguenti interventi: Gruppo di lettura della Biblioteca Comunale di Limena (Pd) su “Quando leggere è piacere”; Eugenio Parziale e Simone Carnielli, rispettivamente Responsabile del Settore Cultura del Comune di Piove di Sacco (Pd) e lettore di professione, su “Quando leggere è passione”. In conclusione sono intervenuti Fausta Bressani, Dirigente per i Beni Culturali della Regione del Veneto e Antonella Agnoli dell’Associazione “Forum del libro” di Roma.

### **Poesia e Musica: Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini, Amici dei Parchi e Associazione Mousikè**

Lunedì 29 ottobre il Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini e gli Amici dei Parchi hanno proposto alla Biblioteca “La Vigna” un evento eccezionale, in cui poesia e musica, eseguita da giovani strumentisti dell’Associazione

Mousikè, diretti da Margherita Dalla Vecchia, dialogheranno armonicamente insieme. E' stata infatti la musica ad accogliere i partecipanti nell'androne del Palazzo Brusarosco-Zaccaria e ad accompagnarli alla visita del giardino, guidata dal prof. Luigino Curti e dalla prof.ssa Luisa Manfredini. Nel salone del piano nobile è seguita la presentazione dell'antologia poetica "L'anima canta un canto d'amore" di Fernanda Celsan, a cura del prof. Gianni Giolo, con lettura di alcuni brani da parte della stessa autrice. Arie-madrigali e brani strumentali del periodo tardorinascimentale e barocco (di Frescobaldi, Monteverdi, Caccini e Banchieri), interpretati da un ensemble di tromba barocca, violino, violoncello e clavicembalo e dalla voce di un tenore solista, hanno commentato e arricchito i messaggi poetici.

### **Il vino e i suoi labirinti: presentazione del libro di Cesare Cristiano Basilico e Cristina Andrea Zordan**

Mercoledì 31 ottobre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Il Vino e i suoi labirinti" di Cesare Cristiano Basilico e Cristina Andrea Zordan. Il libro (Editrice Artistica Bassano), presentato per la prima volta al Vinitaly, avvicina il lettore al vino attraverso un percorso pratico ma allo stesso tempo avvincente, che parte dalla "scoperta" della vigna e arriva al piacere della cultura enoturistica. E' un libro da gustare, come recita il sottotitolo, che può diventare un utile strumento didattico per corsi di enogastronomia, in grado di fornire risposte semplici e complete, ricco di curiosità e innumerevoli spunti. Cesare Basilico racconta che il libro è nato durante un viaggio con amici. Nel corso di una visita a una vigna il proprietario gli fece visitare i vitigni e le zone di vinificazione, poi la cantina. «L'emozione mi aumentò dentro come quando da bambino scoprivo un nuovo gioco: quell'uomo aprì una bottiglia di vino rosso con calma, decisione e reverenza, quando lo degustai piansi di gioia. Da quel momento capii che dentro una bottiglia è possibile trovare una storia che rimane rinchiusa al buio fino a quando qualcuno vuole sentirla raccontata e allora lui, il vino, te la racconta». Attraverso questo libro, i lettori potranno conoscere la storia e le tradizioni che si celano dietro ad ogni bottiglia di vino, potranno capire quali sono gli accoppiamenti con i piatti più consoni che permetteranno al vino di dare il meglio di sé. «La nostra missione è darvi la chiave per vivere momenti felici da passare con ottime bottiglie ascoltando le loro storie con i vostri migliori amici» dicono gli autori. Cesare Cristiano Basilico, milanese, è un imprenditore e chimico igienista, progettista di sistemi di qualità e HACCP, auditor di sistemi integrati, enodegustatore e docente di tematiche enologiche, socio Onav, titolare di Black&Whine, società di distribuzione di vini esclusivi e che organizza attività dedicate al mondo dell'enologia. Cristina Andrea Zordan è una enogustatrice socia Onav, che ha seguito un corso formativo di qualificazione in Italia ed all'estero

soprattutto nella zona dello Champagne del Bordeaux e dell'Alsazia, occupandosi attivamente di Enoturismo e dell'organizzazione di corsi di avvicinamento al vino e di enogastronomia. Con gli autori sono intervenuti il prof. Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna", il prof. Gianni Giolo, critico letterario e l'arch. Andrea Minchio, editore. E' seguito l'assaggio di Labirinti, prosecco DOC millesimato 2011.

## *Novembre*

### **L'ironia di Dio: presentazione del libro di Giuseppe Brugnoli**

Mercoledì 7 Novembre la Biblioteca "La Vigna" di Vicenza ha ospitato la presentazione del libro "L'ironia di Dio" di Giuseppe Brugnoli, già stimato direttore de "Il Giornale di Vicenza" e dell'"Arena" di Verona. Il volume, pubblicato da Angelo Colla Editore, racconta la storia di un giovane professore universitario, né credente né miscredente, che, annoiato e scontento della vita, accetta la sfida di un vecchio prete suo professore di religione al liceo e compie un viaggio a Lourdes per dimostrargli che i miracoli non esistono. Imbarcatosi come barelliere su un treno riservato ai pellegrini, è risoluto a compiere il viaggio con intento quasi scientifico. Oggetto della sua indagine diventano quindi i sei compagni di viaggio, volontari come lui in pellegrinaggio anche con l'intenzione di ottenere ciascuno un proprio, personalissimo, miracolo. Ma niente di miracoloso sembra succedere durante il soggiorno, tanto che il professore se ne ritorna a casa riconfermato nel suo scetticismo. Invitato dopo qualche tempo al matrimonio di uno dei sei barellieri, scoprirà che le cose stanno diversamente e che ognuno dei suoi compagni di viaggio ha invece ottenuto ciò che desiderava senza che Dio abbia avuto bisogno di sospendere le leggi di natura. E, alla fine, un miracolo arriverà anche per lui. L'autore, per raccontare la vicenda, ricorre all'espedito del manoscritto casualmente ritrovato e pubblicato, mantenendo quindi una meditata distanza dai fatti narrati e passando dalla prima persona del giovane docente alla terza persona di colui che ritrova e cura il diario, facendosi divulgatore imparziale dei fatti accaduti. Alla serata di presentazione sono intervenuti Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Resy Amaglio, giornalista, Bepi De Marzi, musicista e musicologo e Giuseppino Scanferla, presidente UNITALSI. Era presente l'autore. Brindisi finale con i vini Masi.

### **Divagazioni sul caffè**

Mercoledì 14 novembre alla Biblioteca "La Vigna" Giorgio Ceraso, appassionato cultore d'arte, ha proposto una conferenza dal titolo Divagazioni sul caffè: un omaggio al dolce liquore che, senza alterar la mente, fa sbocciare il cuore, come scrisse l'Abbè Delille, poeta

francese di fine Settecento.

Dopo il precedente incontro già tenuto dallo stesso ospite nell'ottobre scorso sul tema del cioccolato, quest'anno è stata proposta una sorta di passeggiata attraverso la storia del caffè, le usanze, i riti e i ricordi connessi all'uso della nera bevanda. Numerose immagini hanno accompagnato l'esposizione, che ha spaziato dalla letteratura al teatro, dalla pittura all'architettura, sottolineando come anche il caffè sia testimonianza del suo tempo e parte della nostra vita. Non quindi una semplice bevanda, ma una medicina per il corpo, come si affermava in tempi passati, e una sorta di medicina dello spirito, come risulta oggi da numerosi studi, per i suoi effetti positivi sull'umore. E' anche un compagno fedele che scandisce le giornate, che fa compagnia quando si è soli, capace di aumentare il piacere di una chiacchierata e della confidenza quando si ha la fortuna di gustarlo assieme a qualcuno, un amico che si presenta in tante forme: con la caffeina o senza; con lo zucchero, senza, o col dolcificante; macchiato e macchiato; con il cacao, con la panna... e si potrebbe continuare ad elencarne altre. Il presidente de "La Vigna" Mario Bagnara ha introdotto la serata, lasciando poi la parola al relatore. Al termine della conferenza il Caffè Pedron di Rubano (Pd) ha proposto una degustazione illustrata di tre diverse tipologie di caffè: naturale, lavato e semilavato. Inoltre è stato fatto un confronto tra i differenti risultati in tazza di un caffè etiope lavorato al naturale a medie alture ed un lavato etiope coltivato in altura.

### **Cantsilena: canti e filastrocche per alberi e fauni**

Venerdì 16 novembre in occasione del "Festival delle Tradizioni... Musica di un tempo" alla Biblioteca "La Vigna" ha avuto luogo la serata musicale "Cantsilena. Canti e filastrocche per alberi e fauni", con Alberto Ferraro (voce e corde), Peppe Frana (ud, rebab e percussioni) e Paolo Rossetti (percussioni a cornice e voce). Il Festival è una manifestazione dedicata a suoni, voci e racconti, ideato e realizzato dall'associazione culturale "Accademia degli Antichi" e si è svolto a Vicenza dal 15 al 18 novembre. Il programma della manifestazione, curata da Alessandra Borin e Ilaria Fantin con il sostegno del Comune di Vicenza, si è composto di quattro appuntamenti di musica tradizionale, tutti a ingresso libero, eseguiti da musicisti professionisti di livello internazionale.

"Questo progetto che viene presentato per la prima volta a Vicenza ha, tra gli altri, il pregio di valorizzare filoni musicali inconsueti abbinandoli alle collocazioni in luoghi di particolare pregio artistico della città – ha dichiarato il sindaco Achille Variati - Il fatto poi che questa proposta provenga da una associazione composta da giovani professionisti del settore è un valore aggiunto del progetto, perché uno degli obiettivi della mia amministrazione è far emergere nuovi protagonisti nel mondo delle arti e della creatività, che sappiano affiancare i soggetti già da tempo

attivi sul territorio, arricchendo la pluralità dell'offerta culturale vicentina".

A questa affermazione del sindaco si affianca quella del Presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara: "Condivido il pensiero del nostro sindaco sottolineando l'importanza di tenere viva l'attenzione sulle tradizioni locali che conservano e tramandano le nostre radici. La Biblioteca "La Vigna" custodisce un'ampia raccolta libraria sulla cultura e la civiltà contadina e sulle usanze e i lavori passati dei nostri conterranei nei diversi aspetti della vita quotidiana. Non solo saggi o racconti, ma anche raccolte di poesie, filastrocche e canzoni popolari. Favorire la circolazione di questo prezioso patrimonio culturale è un nostro dovere, oltre che un piacere".

"L'obiettivo principale del festival, del tutto originale nel panorama italiano, - sottolineano le curatrici del progetto - vuole essere quello di far conoscere al pubblico la musica tradizionale di luoghi lontani e vicini, note e parole che rappresentano il punto di convergenza di un sentire comune, da cui l'uomo moderno non può prescindere, melodie passionali e genuine eseguite in acustico con gli stessi strumenti e la stessa semplicità che le caratterizzava un tempo, per una riscoperta di parole e sonorità inedite o interpretate solo di rado che sono ancora oggi in grado di conquistarci".

### **Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola: presentazione del libro di Massimo Montanari**

Venerdì 23 novembre la Biblioteca "La Vigna" di Vicenza ha ospitato la presentazione dell'ultimo libro di Massimo Montanari, il maggior storico dell'alimentazione in Europa che ha ritirato prossimamente in Francia il prestigioso premio Rabelais. "Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola" edito da Laterza, ci offre ancora una volta l'opportunità di conoscere un periodo importante della nostra storia, il Medioevo, visto e conosciuto stando seduti a tavola. In realtà l'autore ha messo a disposizione del grande pubblico tutta una serie di articoli per lo più apparsi in sedi poco frequentate, atti di convegno, riviste, articoli che, come dice nella introduzione, ha rivisto e aggiornato anche nella bibliografia. Un "invito al viaggio", precisa, attraverso le mense povere del mondo contadino o quelle disciplinate dei monaci, un viaggio anche tra i prodotti, il latte, il pane, la carne, il vino, il pesce, ma anche l'acqua, un viaggio infine in un periodo in cui la grammatica e la sintassi del cibo si costruiscono anche attraverso l'imporre di nuovi modi di stare a tavola, di rapportarsi con il cibo tramite nuovi mediatori, come la forchetta. Ma il volume offre anche lo spunto per una riflessione sull'oggi, su quello che l'autore chiama il "Medioevo del marketing alimentare", sul bisogno fortissimo che abbiamo oggi di ancorare al passato, a delle origini, alla tradizione ogni nostro discorso sul cibo. Da qui il moltiplicarsi a volte di eventi che hanno la pretesa di restituire questo



Medioevo fantastico, sospeso, dove di medievale alla fine resta spesso solo la coreografia e dove invece le ricette non possono che essere quelle di oggi, mascherate da qualche ingrediente insolito, riconoscendo di fatto che il nostro gusto è cambiato e non aduso a quei sapori, a quei gusti, a quei contesti di civiltà. È stato quindi un piacere aver avuto Massimo Montanari ancora una volta a Vicenza, a "La Vigna" di cui ha celebrato il trentennale il 27 novembre 2011.

La presentazione del suo nuovo libro ha visto la collaborazione della Confcommercio di Vicenza ed è stata curata dal prof. Danilo Gasparini insieme con gli studenti del corso di laurea in "Scienze e cultura della Gastronomia e della Ristorazione" dell'Università di Padova, corso giunto ormai al settimo anno, a testimonianza delle felice intuizione di un corso di laurea dove i tre linguaggi, quello scientifico, quello economico e quello storico, si fondono in un "piatto di saperi" gustoso.

Sabato 24 novembre il prof. Danilo Gasparini, insieme all'autore Massimo Montanari, ha presentato il libro a Venezia al Caffè Quadri, in Piazza S. Marco.

### **Il corpo delle immagini: mostra fotografica di Giuliano Francesconi**

Vicenza - Oltre 40 opere tracciano l'esperienza di Giuliano Francesconi, dagli anni '70 ad oggi, nella mostra fotografica che sarà inaugurata sabato 24 novembre nello spazio di Casa Gallo, presso la Biblioteca La Vigna di Vicenza.

"Il corpo delle immagini", titolo della mostra, è il corpo della vita di Giuliano Francesconi, è il suo modo di comunicare, di esporsi, di interagire con il mondo esterno tramite un'attenta ricerca di forma e sostanza, macchia e materia con la quale l'artista guida lo sguardo dello spettatore ad una nuova esperienza: la percezione di una realtà profondamente nascosta.

L'esposizione fotografica ripercorre un vero e proprio viaggio "di corpi surreali" che parte dalla serie di diapositive degli anni '70, alle opere fotografiche degli anni '90, per arrivare alle nuove esperienze creative del 2012.

La ricerca attuale di Giuliano Francesconi si concentra su oggetti senza vita, decadenti, secchi e arrugginiti dall'inesorabile trascorrere del tempo, che diventano potenti protagonisti di veri e propri "frammenti interiori" dell'artista stesso e capaci di parlarci al posto suo.

Il filo spinato, protagonista importante di una serie, è simbolo e denuncia dell'odio, dei soprusi e della violenza psicologica tra le persone, rappresentate proprio da quell'aggrovigliarsi di nudi fili corrosi.

I petali e le foglie avvizzite di rose ormai secche, profumate ambasciatrici dalle superfici ruvide, raccontano di momenti e passaggi che sembrano rinascere con la luce giusta al punto giusto, prolungandone l'esistenza.

È la stessa luce che penetra reperti ormai abbandonati come le lattine di carni e patate "made in Bulgaria" della

prima guerra mondiale, che attirano l'attenzione del fotografo per il loro intrinseco messaggio: cibo per uomini pronti a sparare.

Le opere fotografiche degli anni '70 sono invece realizzate tramite l'exasperazione della materia con fuoco, fiamme, colle e inchiostri.

Segni, graffi, forme e colori sembrano nati da un automatismo psichico, ma in realtà celano profondi valori emotivi strettamente legati alla sua esperienza di vita.

Le immagini fotografiche degli anni '90 appartenenti ad "Ombra rubata" sono i protagonisti del pensiero del fotografo: "gli oggetti inanimati possiedono una vita segreta molto intensa". Il soggetto di queste fotografie diventa infatti un abile attore diretto dalla regia del fotografo. Il sapiente gioco di luce creatrice di spazi e buio, che conduce all'infinito, crea la dicotomia: concetto chiave di tutta l'esperienza artistica di Giuliano Francesconi.

Interessante si rivela anche il dialogo tra le fotografie e lo spazio di Casa Gallo, mirabilmente realizzato negli anni '60 da Carlo Scarpa. Il luogo espositivo è ricco di personalità e di un carattere preciso, che Scarpa ha saputo far emergere dalla struttura del palazzo. L'esposizione di Giuliano Francesconi si inserisce in questo contesto, arricchendolo di una sensibilità contemporanea, valorizzando e lasciandosi valorizzare dalla struttura.

### **I lavori e le stagioni nel Veneto di inizio '900: presentazione del libro di Galliano Rosset**

Mercoledì 28 novembre alla Biblioteca "La Vigna" è stato presentato l'ultimo libro illustrato di Galliano Rosset intitolato "I lavori e le stagioni nel Veneto di inizio '900", pubblicato da Editrice Veneta. L'autore e artista, molto noto non solo nel Vicentino, vive e lavora a Monticello Conte Otto. Profondo conoscitore e cultore della storia popolare, contadina e gastronomica, ha disegnato oltre duecento grandi tavole su vari argomenti, la maggior parte dei quali legati alla tradizione veneta. In questo suo ultimo lavoro Rosset racconta come si viveva in Veneto all'inizio del '900, quando l'economia era prevalentemente agricola e lo sviluppo industriale era ancora difficile da immaginare. All'interno del racconto, sapientemente illustrato in ogni passaggio con disegni dettagliati, sono descritti i gesti abituali del lavoro nei campi, il faticoso rituale femminile del bucato, la filatura, le attività in cucina e molto altro. Alla serata di presentazione, dopo l'introduzione del Presidente della Biblioteca Mario Bagnara, è stato lo stesso autore a commentare il suo volume.

## *Dicembre*

**Le potenzialità genetiche della Vitis Vinifera: tornata**

## **conclusiva per l'anno 2012 dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino**

Sabato 1 dicembre si è tenuto alla Biblioteca “La Vigna” il convegno nazionale conclusivo per l'anno 2012 dell'Accademia Italiana della Vite e del vino” che ha sede operativa proprio a “La Vigna”. Questa tornata è stata dedicata al tema “Le potenzialità genetiche della Vitis vinifera”.

Il contributo della genetica a possibili evoluzioni della gamma di varietà adottabili nelle colture è spesso concepito nel senso di introduzione di nuovi genotipi prodotti da specifici programmi di costituzione. Questa visione rappresenta solo una parte della realtà con il rischio di trascurare nella ricerca e nell'applicazione il valore di entità più o meno coltivate e meritevoli di attenzione. Poiché non si può pensare che, pur con il dovuto rispetto dei disciplinari codificati, il quadro varietale debba restare immutato nel tempo, sembra conveniente continuare nell'approfondimento delle attuali potenzialità comprese quelle di entità poco diffuse o non presenti nei vigneti. Tale apprezzamento dovrebbe riguardare, oltre che l'adattabilità alle esigenze tecniche delle nostre viticolture, anche i riflessi che alterazioni del panorama varietale tradizionale, anche se non necessariamente ampie, potrebbero avere sull'economia del comparto vitivinicolo in generale ed in particolari settori dello stesso. Nell'incontro di sabato 1 dicembre, dopo aver evidenziato, anche sulla base delle moderne ricerche genetiche, la grande variabilità presente nel genoma della Vitis vinifera, è stato descritto il recupero di vitigni orientali, quasi tutti ancora sconosciuti, ed illustrata la base ampelografica occidentale, in buona parte già valorizzata, ma che potrebbe nascondere ancora delle interessanti potenzialità. Dopo i saluti del Presidente de “La Vigna” Mario Bagnara, sono intervenuti S. Meneghetti (CRA-Viticultura di Conegliano, TV) con le sue “Considerazioni sulla variabilità del genoma della vite”, A. Scienza e O. Failla (Università di Milano) su “Il valore del germoplasma orientale”, A. Schenider e S. Raimondi (CNR di Torino) su “Il valore del germoplasma europeo” e A. Calò, A. Costacurta e C. Lorenzoni (Accademia Italiana della Vite e del Vino) su “La creazione di nuovi genotipi è la sola via per il miglioramento della viticoltura?”.

### **Lupi, orsi e altre storie: incontro con Daniele Zovi**

Mercoledì 5 dicembre la Biblioteca La Vigna ha ospitato Daniele Zovi, Comandante Regionale del Corpo Forestale dello Stato e autore di due libri, “Storia di Dino e altri orsi” e “Lupi e uomini”, che si è soffermato a parlare del ritorno dei grandi predatori sulle nostre montagne. Gli orsi e i lupi sono probabilmente gli animali che hanno più colpito l'immaginazione dei popoli che hanno vissuto con loro e che ancora convivono. Hanno popolato favole e leggende, sono

stati di volta in volta simboli di forza, di astuzia, di voracità e di introspezione. La loro presenza interessava tutto l'arco alpino, dove la consistenza delle due specie iniziò a contrarsi notevolmente a partire dal XVIII secolo, fino alla loro definitiva scomparsa, avvenuta nella prima metà del '900. Ma essi hanno continuato a vivere in altre aree dell'Europa e ora ritornano nelle nostre montagne, tra uomini, si spera, più saggi e più propensi a vederli come membri di diritto di quella natura che abbiamo così martoriato. L'orso, il lupo e gli altri grandi predatori rappresentano un elemento fondamentale degli ecosistemi naturali e la loro conservazione comporta un beneficio per tutte le componenti ambientali. Il loro riapparire nei territori che avevano popolato, riaccende antiche paure, alimentate dalle preoccupazioni relative alla loro pericolosità e alla predazione degli animali domestici. Conoscerli meglio aiuta ad affrontare con più serenità l'accettazione di un ritorno e la necessità di una corretta gestione. Daniele Zovi ha raccontato di aspetti noti e meno noti dell'orso e del lupo, arricchendo la sua presentazione con inediti filmati che riprendono gli animali nel loro ambiente naturale. Come di consueto, ad aprire la serata è stato il presidente della Biblioteca Mario Bagnara. Il prof. Raffaele Cavalli, della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Padova, ha fatto da moderatore.

### **Paolo Lioy visto da vicino**

Mercoledì 12 dicembre alla Biblioteca “La Vigna” si è svolta la conferenza “Paolo Lioy visto da vicino”. In questa serata, oltre ad alcune curiosità sulla sua vita privata, sono stati approfonditi gli aspetti legati alla passione del Lioy per la natura: già da giovane mostra una particolare inclinazione verso le scienze, tanto da dedicarsi appena diciannovenne al riordino delle collezioni di storia naturale del Museo civico di Vicenza. Con l'edizione di “La vita dell'universo” ottiene ammirazione e riconoscimenti da parte di Atenei e Accademie Italiane ed estere. Inoltre, affascinato dalla notizia di ritrovamenti preistorici in località lacustri svizzere e tedesche, intraprende esplorazioni e scavi sui colli Berici e nelle valli di Fimon. I ritrovamenti diventano oggetto di scritti scientifici, culminati con la pubblicazione di “Le abitazioni lacustri di Fimon”. Appassionato di montagna, ricopre anche la carica di presidente nazionale del C.A.I., e pubblica opere riguardanti l'ambiente alpino e saggi sul folclore e le tradizioni popolari. Non solo abile letterato, dunque, ma anche e soprattutto ‘poeta della natura’. Ad introdurre la serata è stato il presidente della Biblioteca Mario Bagnara, cui sono seguiti gli interventi su Lioy dei suoi due pronipoti Felice e Leopoldo.

Felice, laureato in giurisprudenza, ha rivestito importanti cariche nel gruppo di selezione dei Readers Digest, nel gruppo editoriale Rusconi e poi come direttore del

Servizio quotidiani della Sipra, consociata Rai. E' stato direttore degli Affari internazionali del gruppo industriale Marzotto e ha poi diretto l'Upa, l'organizzazione internazionale che riunisce le 600 maggiori aziende industriali, commerciali e di servizi comprendendo pure i 200 più importanti gruppi multinazionali operanti in Italia. E' stato fondatore e consigliere di amministrazione di Auditel (società controllata da Upa, Rai e Fininvest), presidente di Audiradio, consigliere direttivo dell'Istituto di autodisciplina pubblicitaria, presidente di Audiweb e vicepresidente della Federazione mondiale Utenti di Pubblicità (World Federation of Advertisers). Leopoldo, laureato in Economia e Commercio, ha ricoperto incarichi direttivi al Servizio Estero della Banca Cattolica del Veneto. Consigliere a Venezia di amministrazione del Centro Estero delle Camere di Commercio del Veneto, docente di scienze bancarie e assicurative all'Università di Macerata, è stato docente ai convegni nazionali di Roma e Milano in materia di normativa valutaria e di commercio estero e per la stessa materia presso le principali scuole di impresa post universitarie e associazioni di categoria, nonché autore di pubblicazioni in materia di operazioni con l'estero, legislazione valutaria e auditing. Dal 1996, in quiescenza, continua a occuparsi della valorizzazione e del recupero dei beni artistici e culturali, come per la Chiesa di San Giuliano in Vicenza, assumendo nel contempo la carica di vicepresidente di Italia Nostra e svolgendo sempre nel capoluogo berico attività di volontariato presso il Museo Civico di Palazzo Chiericati, la Biblioteca Bertoliana, l'Oratorio di S. Nicola, e partecipando alle principali manifestazioni culturali cittadine. Due personaggi poliedrici che hanno saputo raccontare la vita dell'Avo, aggiungendo, a quanto già conosciuto dai più, molti cenni di vita privata e racconti personali. In particolare, hanno riportato del Personaggio aneddoti sugli anni da parlamentare, su consuetudini domestiche che risalgono a memorie talora scritte, sulle sue vicende in qualità di provveditore agli Studi e soprattutto di proprietario di villa e terre con colture di pregio a Grumolo delle Abbadesse. A seguire, Daniela Vettori ha presentato i suoi monili ispirati ai reperti venuti alla luce grazie a Paolo Lioy, pioniere degli scavi al lago di Fimon. Figura di spicco nell'arte contemporanea della gioielleria, Vettori convoca più di una musa a suggerirle ispirazione per dare vita nuova all'oro, alle pietre, alle ambre e agli argenti. Colta e partecipe della vita cittadina, ha contribuito alla celebrazione del centenario di Paolo Lioy lo scorso anno peritandosi per animare il quartiere che ha il suo fulcro nella via del centro storico intitolata a Paolo Lioy, dove c'è il suo atelier, elaborando poi per la città nel nome del Palladio un gioiello presentato ora al C.I.S.A. Sul versante della presente manifestazione alla Vigna, ha sviluppato la sua fantasia creativa guardando alle scoperte di Paolo Lioy in quanto paleontologo. In

particolare, studiandone il percorso, è stata colpita dalle vicende legate al rinvenimento nel 1885 di uno scheletro completo di coccodrillo che Paolo Lioy battezzava "Crocodylus vicetinus": tale reperto, di cui era stato fatto un calco, è andato poi perduto in un bombardamento aereo dell'ultima guerra mondiale. Colpita dall'immagine di quel calco, Daniela Vettori ha modellato una piccola scultura in cera e "Crocodylus vicetinus" è diventato un pendente in argento da indossare. Abbinandolo poi ad un corallo fossile e a corteccia lignea fossile, ne ha tratto un curioso e originale fermacarte soprammobiliare esposto nelle bacheche della Biblioteca accanto a libri, documenti, e altri oggetti di Paolo Lioy. Sono aspetti interessanti, spesso inediti, perché esulano dalla storia ufficiale rivisitata nel 2011 alla cadenza del centenario dalla morte del Nostro. A corredo ci sarà pure una esposizione di libri, reperti e gioielli d'argento della Vettori. Ha condotto l'incontro Marica Rossi, presidente dell'Accademia Int.le La donna e il Vino che ha sede a "La Vigna" e che ha organizzato la manifestazione. In chiusura è stato offerto un brindisi di rito in vista dell'imminente Natale.

#### La via del tè: presentazione del libro di Livio Zanini

Mercoledì 19 dicembre "La Vigna" ha ospitato l'ultimo appuntamento culturale dell'anno, prima della chiusura natalizia.

In tale occasione Livio Zanini, docente di Lingua Cinese presso l'Università Ca' Foscari di Venezia, fondatore e presidente dell'Associazione Italiana Cultura del Tè e consigliere onorario del China International Tea Culture Institute ha presentato il suo libro "La via del tè: la Compagnia Inglese delle Indie Orientali e la Cina", edito dal Centro Studi M. Martini.

Percorrere la storia del tè significa risalire indietro di almeno due millenni e attraversare tutti i continenti. La preparazione della bevanda e il suo consumo hanno stimolato l'invenzione e lo sviluppo di strumenti e utensili appositi, che, a loro volta, sono stati elaborati in forme artistiche innovative e di pregio, dalla porcellana cinese al raku giapponese. Il tè divenne la principale voce delle importazioni dalla Cina e determinò le fortune della "Compagnia inglese delle Indie Orientali", la prima e la più longeva multinazionale della storia. Un incidente politico legato al tè, il cosiddetto "Boston Tea Party" (1773), segnò un momento fondamentale nella storia degli Stati Uniti d'America. Ben poche altre piante possono vantare una presenza così costante a livello globale. Il lavoro di Livio Zanini, che è stato introdotto durante la serata di presentazione dal Presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, viene a colmare una lacuna grave nel panorama editoriale italiano e costituisce un contributo importante alla storia dei rapporti fra Oriente e Occidente, che sono spesso passati attraverso, o davanti, una tazza di tè.



NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

**Amici de "La Vigna"**

Biblioteca Internazionale "La Vigna"  
 Palazzo Brusarosco 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





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

## Elenco "Benemeriti"

ASCOM Associazione delle Imprese  
 Banca Popolare di Vicenza  
 Berti Ezio  
 Boschetti Gianpaolo  
 Clementi Luisa  
 Corà Gianfranco  
 Fattori Massimiliano  
 Gabaldo Giancarlo  
 Galante Francamaria  
 Manfredini Giovanni  
 Marcanzan Pietro  
 Marchesini Giovanni  
 Saraconi Alberto  
 Tota Adriano  
 Veneto Banca  
 Visentin Gianluigi  
 Zonin Gaetano  
 Zuccato F.Ili Srl

## Elenco "Ordinari"

Amici di Merlin Cocai  
 Andriolo Giovanni Vito  
 Assoc. Micologica Bresadola  
 Bertoldo Antonio  
 Boesso Giampietro  
 Bortolan Carlo  
 Brugnolo Katia  
 Cairoli Luciano  
 Cegalin Enrilo  
 Cella Agostino  
 Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini  
 Ceolato Massimo  
 Cervato Gianfranco  
 Chittero Luciana  
 Circolo Fotografico Vicentino  
 Colli Vicentini scarl  
 Confartigianato Vicenza  
 Confcooperative Unione Prov.le Vicenza  
 Corna Giovanni  
 Cosaro Bruno  
 Cristiani Giulio  
 Fabris Manuel  
 FISAR Delegazione di Vicenza  
 Gaspari Ruggero Antonio  
 Grigoletto Gianni  
 Longo Giuseppe  
 Michelazzo Margherita  
 Muttoni Cesare

Nicoletti Angelo  
 Ordine degli Architetti P.P.e C  
 Parolin Matteo  
 Peretto Dino  
 Perrot Mauro Maria  
 Polacco Chiara  
 Portinari PierLuigi  
 Pulvini Michael  
 Rizzotto Lucia  
 Serra Matteo  
 Suppiej Giovanna  
 Vescovi Gildo  
 Vigel S.p.a

## Elenco "Onorari"

Accademia Int.le La Donna e il Vino  
 Acciaierie Valbruna-Nicola Amenduni  
 Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi  
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato  
 Baba Castelli Anna Maria  
 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  
 Fondazione Masi  
 Fontana Giovanni Luigi  
 Forma srl  
 Fumian Carlo  
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002  
 Gasparini Danilo  
 Lions Club Vicenza Host  
 Loison Dario  
 Margiotta Umberto  
 MECC-ALTE di Diego Carraro  
 Montanari Massimo  
 Nani Dino  
 Pavan Mario  
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995  
 Pertile Alberto  
 Rotary Club Vicenza Berici  
 Scienza Attilio  
 Zamorani Arturo  
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003



## “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](mailto:adotta@lavigna.it)

[www.lavigna.it/adottaunlibro](http://www.lavigna.it/adottaunlibro)



Si ringrazia per il contributo

Sostenitori delle attività del Centro



ENTUSIASMO  
di Palazzetto Ardi®  
25