

16



NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA



LA VIGNA NEWS

Anno 4, n° 16 - Vicenza 15 marzo 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

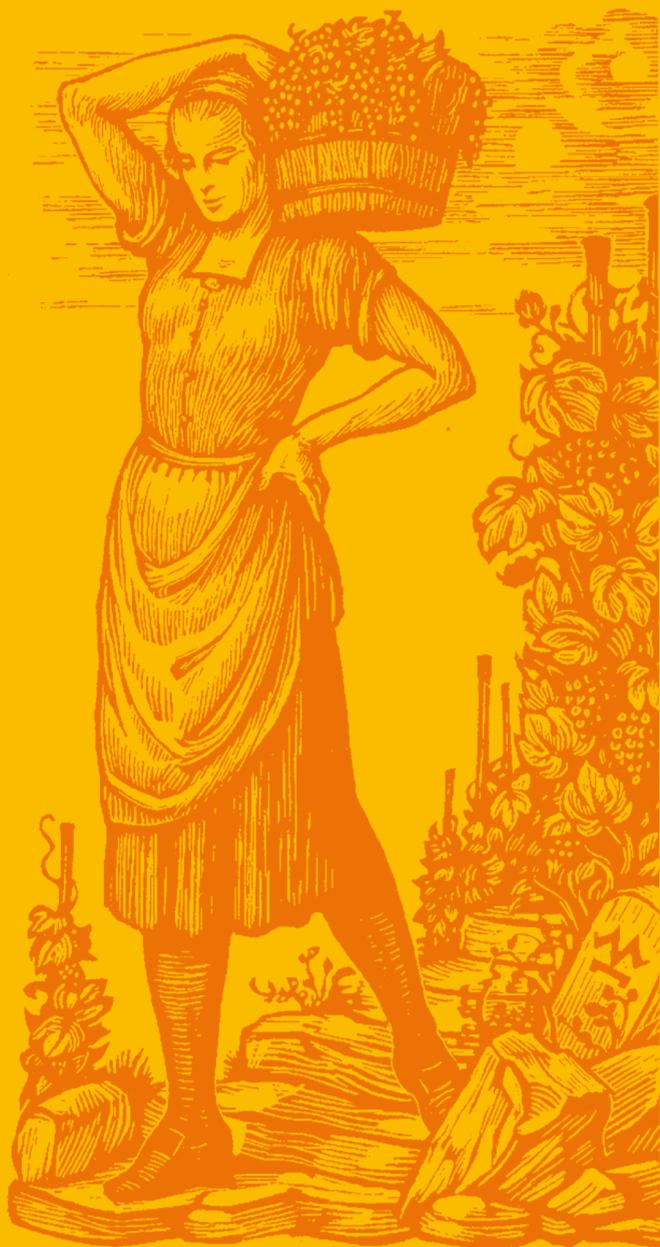
Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza





Editoriale

di Alessandra Balestra

Dolci colline verdeggianti, grotte storiche adibite a cantine e fungaie, ville antiche e giardini: Costozza è un vero e proprio gioiello della provincia vicentina. Ecco perchè abbiamo deciso di dedicare il 16° numero del nostro trimestrale ai vini di questa zona, alle attività che qui si svolgono e ai personaggi che ne hanno fatto la storia, primi fra tutti i conti Da Schio con la loro meravigliosa villa. Giulio Da Schio, figlio di Alvise e tuttora responsabile della residenza e della cantina di famiglia, ha accettato di rilasciare un'intervista in cui parla del suo impegno come viticoltore e traccia la sua storia familiare. All'interno anche un articolo sui vini di Costozza e i "locali" più in voga. Una sezione è poi dedicata alla coltivazione dei funghi nei caratteristici "covoli" e alla storia del prataiolo: Alvise Da Schio è stato infatti il primo in Italia a dedicarsi alla coltivazione dei miceti e l'ha documentato nella sua famosa tesi di laurea, riccamente corredata di fotografie sulle varie fasi di impianto e crescita, che ora è stata donata dal figlio Giulio alla Biblioteca "La Vigna". Accanto a questa importante testimonianza si trovano all'interno di questo numero notizie relative all'enologia e alla viticoltura nella provincia vicentina: Giulio Da Schio, nonno dell'attuale conte, pubblicò la sua tesi di laurea su questo argomento già nel 1905, collocandosi fra i primi e i più dettagliati a trattare di questo tema. E non mancano nemmeno i profumi e i colori nell'articolo sul celebre appuntamento vicentino con "Villa Da Schio in fiore" e la sua mostra-mercato.

Per finire, una parte è stata dedicata all'ultima importante acquisizione libraria della Biblioteca, il fondo appartenuto al visconte Cerini di Castegnate: nobile per famiglia e industriale per professione, fu anche – e soprattutto! - cuoco per passione. Si tratta di una raccolta di circa 1.400 volumi di argomento enogastronomico, italiani e stranieri, antichi e moderni, colorati... tutti da assaggiare! Buona lettura.



16

Indice

EDITORIALE

“Due ciaccole” su Costozza

- 6 *Intervista al conte Giulio Da Schio*
14 *Ghiaccio a Costozza*
16 *I Prataioli dei conti Da Schio*
18 *Villa Da Schio in fiore*
22 *Vino e funghi in cattedra: le tesi di laurea
dei Da Schio donate a “La Vigna”*
26 *Il Centro di studi per la storia delle campagne
e del lavoro contadino di Montalcino (SI)*
30 *La raccolta “Livio Cerini di Castegnate”*

INIZIATIVE

- 38 *Amici de “La Vigna”*
41 *Progetto “Adotta un libro”*



Azienda Agricola

Costozza

Conti A. & G. da Schio

Intervista al conte Giulio Da Schio

di Alessandra Balestra



Giulio Da Schio

“Custodia” era il nome utilizzato per indicare l’attuale Costozza fino al Medioevo, per via delle grandi grotte, i Covoli, che fornirono pietra ai Romani e al Palladio e uno spazio adatto per i primi esperimenti di fungicoltura in Italia. Oltre, naturalmente, a possedere il clima ideale per conservare i vini. Sono tutt’oggi famose le cantine delle ville realizzate dai Conti Morlini, detti poi Trento, che si insediarono a Costozza nei primi decenni del ‘400, creando una sorta di feudo. Furono loro ad introdurre per primi “l’aria condizionata” già nel ‘500, con un sistema di condotti che faceva confluire l’aria fresca delle grotte fino in casa.

Si deve però ai conti Da Schio, successori dei Trento, l’inizio della vera e propria produzione vinicola, con l’impianto di nuovi vigneti e l’introduzione di viti francesi. Nel 1905 Giulio Da Schio pubblicò il primo vero studio vicentino sull’“Enologia e viticoltura della provincia di Vicenza”; lo seguirono il figlio Alvisè, grande appassionato di funghi, ma anche viticoltore, ed oggi il nipote Giulio, proprietario della villa e dei vigneti e protagonista di questa intervista.

Conte, come comincia la storia dei Da Schio viticoltori?

Con il mio bisnonno Alvisè. La storia del principio è raccontata in un articolo scritto nel 1905 in seguito ad un viaggio fatto nel luglio del 1889 dal mio bisnonno insieme





Ingresso della cantina dei Da Schio

a Nicolò Papadopoli, di cui “La Vigna” possiede una copia. Il mio ultimo esemplare l’ho donato ad Antonio Calò. Il breve racconto s’intitola *Una breve gita in Borgogna: noterelle di viaggio*: è la storia della loro visita nella Costa d’Oro in Francia in pieno periodo di fillossera, un disastro. Alvise tornò a casa, dopo aver visto come eroicamente i francesi tenevano duro contro quella disgrazia, e portò con sé un’esperienza preziosa. “Bene - ha detto al suo ritorno - i francesi sono eroi, sono in piena fillossera e si difendono con i denti: riusciranno a superare questo momento. Ma anche noi possiamo fare altrettanto”.

Da chi ha imparato quello che sa sul vino?

Da mio padre, naturalmente. E poi da Fausto Maculan, che è stato il mio professore quando ho fatto il corso di sommelier: è un grande insegnante. Mio padre era

felice quando riusciva a vendere il suo Cabernet di Costozza ai torresani di Breganze, fregando in quel modo Maculan, perchè lui è il massimo, quindi per noi piccole pulci riuscire a vendere vino nel suo territorio era un grandissimo orgoglio. L’esame per fortuna non l’ho fatto con lui, perchè l’ho superato per il rotto della cuffia. Mi ricordo che mi hanno anche detto: “Ingegnere, da lei ci aspettavamo molto di più”. Mi sono sentito sprofondare. È andata così perchè io non ho memoria e per fare i sommelier ci vuole una grande memoria.

Come si considera all’interno di questa catena di grandi uomini?

Certamente fiero della mia famiglia. Ma mi sento un po’ inesistente, sono praticamente l’anello di congiunzione tra due megalomani, mio padre da una parte e



Villa Da Schio, Costozza

mio figlio dall'altra, entrambi Alvisè, guardacaso. Io sono semplicemente un manutentore. A differenza di mio padre questo concetto di manutenzione io ce l'ho nelle ossa, mentre lui è stato, si può dire, l'ultimo conte nobile all'antica, impunito, gli piaceva fare un po' quello che voleva. Oggi mi sento responsabile delle meraviglie che possiedo e che tento disperatamente di far rendere, in modo che la villa e la cantina possano vivere di forza propria. Non ho un'industria alle spalle, né una campagna come mio padre. Dopo la divisione con le mie sorelle ho perso tutto, non ho neanche un campo, tranne un piccolo pezzo di terra che ho dato in comodato d'uso all'associazione "Balla coi lupi", vicino al ponte di Costozza, per tenere i cani. In compenso, però, ho tenuto i vigneti.

Che vini produceate?

Facciamo Cabernet da quando il mio bisnonno è andato in Francia e ha portato a casa alcuni di quei vitigni. Non pretendo, però, di averli ancora, non credo che siano quelli originari portati da lui nel 1905. Ormai tutti i miei vitigni provengono dalla Rauscedo, e sono in gran parte Carmener e Franc. Faccio Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (dentro c'è sempre un po' di Carmener distribuito), Sauvignon, Pinot bianco. E ho anche un po' di Pinot nero.

Pinot nero?

Sì, anche se i nostri non sono territori da Pinot nero, fa troppo caldo di notte. È probabile che adesso col cambio del clima cambierà tutto. Il Pinot nero in effetti si fa buono nella Costa d'Oro, a Cluny, non da noi, infatti non è che ci venga meraviglioso ogni anno. C'è sta-



Alvisè Da Schio

to un solo anno in cui ci è venuto spettacolare, era il 1985 e abbiamo vinto il premio Leone di San Marco a Venezia. Ho convinto io mio padre a partecipare, a lui non gliene fregava niente dei concorsi. Da allora tutti ci chiedono sempre quel vino che però non ci è più venuto così buono. Quell'anno aveva fatto molto freddo, talmente freddo che è crollato il casello di Vicenza Ovest per via della troppa neve...in compenso abbiamo fatto un buon Pinot nero. Adesso faccio il Pinot nero rosato che - attenzione! - non è una miscela di bianchi, è un rosato autentico.

Fare un buon vino, quindi, dipende dal clima?

Le vicende climatiche hanno sempre un dritto e un rovescio della medaglia. Nel 2003, ad esempio, ci fu un caldo terribile, ma io ho fatto il mio più grande Cabernet Sauvignon. Ho superato anche Maculan - cosa che mi

riempie di gioia e di orgoglio - perchè sul Wine Spectator, che è la Bibbia degli Americani, nel 2006 hanno pubblicato il mio vino del 2003 col massimo punteggio per i vini italiani. Però quell'anno, in villa, mi sono crollati abeti pluricentenari, morti secchi a causa della siccità.

C'è qualcuno che l'aiuta in azienda?

Sono praticamente da solo. I vigneti infatti non riesco a mandarli avanti tutti, per fortuna sono riuscito ad affittarne la metà all'azienda Mattiello di Costozza che fa per me anche l'imbottigliamento. Ci sarebbe mio figlio, ma è ancora giovane e sta studiando agraria a Firenze, come il nonno. Non lavora con me in azienda, la sua aspirazione è ancora quella di andare alla FAO e salvare il mondo.

Alvisè, suo padre, si è dunque laureato in agraria...

Sì, è stato costretto da sua madre a fare quella facoltà, così è andato a Firenze. Lì è entrato in contatto con diversi scienziati tra cui Lorenzo Emo, che aveva lavorato negli Stati Uniti. Si è specializzato in funghi, erano la sua passione. Ha fatto la prima tesi di laurea in Italia sulla fungicoltura, tesi importantissima che oggi dono alla Biblioteca "La Vigna" e che tuttora è conservata all'università di Firenze. Mio padre era un genio, nato per fare lo scienziato. È stato un grande uomo.

Alvisè è stato il primo fungicoltore italiano?

Si può dire di sì. Anche se in realtà fu mio nonno Giulio ad iniziare coi funghi.

Si è messo ad importare dalla Francia il micelio di Saumichelle: mi ricordo che arrivava con una scatoletta, che io conservo ancora. Da quella, col suo autoclave (che ora ho donato all'associazione fungicoltori di Verona) riusciva, con una camera umida, a trasformare quella quantità in quintali di micelio per inocularlo nei letti nelle sue grotte. Si trattava del prataiolo, lo champignon francese, a quel tempo.

Poi, con Angelo Riello - che non aveva neanche la patente! - andavano nei mercati a portare i funghi quando ancora non c'era l'abitudine di trovare i funghi al mercato, tutti avevano paura che fossero velenosi. Quindi c'era da spiegare ai carabinieri che i funghi erano buoni



Alvise Da Schio e Attilio Carta alla presentazione del libro "Vicenza città bellissima" nel 1983

e via dicendo, non esisteva ancora la cultura. Fu mio padre però a studiare la materia in modo approfondito e a buttarsi in questo progetto con la grande passione del ricercatore.

E poi cosa successe?

Ad un certo punto mio padre subì un sequestro, fu espropriato di tutte le fungaie dal Genio Civile Italiano su incarico dell'American Force Italy, perchè dentro le grotte volevano mettere dei missili. Per errore ne hanno fatta crollare anche una parte a causa di carotaggi sbagliati fatti a scopo di studio stratigrafico. Ha dovuto fare due cause allo Stato e le ha vinte entrambe, anche se dopo vent'anni, dimostrando che le grotte erano di sua proprietà. Dopo la sua morte, le grotte sono rimaste a me. Si trattava di 50.000 metri quadri, ossia dieci campi

da calcio messi orizzontalmente uno di fianco all'altro, in buona parte coltivati a funghi.

L'ettare di fungaia perso a causa del crollo, quello verso Longare, non esiste più, mentre la parte sud verso Costozza è sana. Adesso quelle grotte sono affittate ad Andrea Rigoni e vengono coltivate non più i Prataioli ma gli *Agrocybe aegerita*, cioè i Piopparelli, o Pioppini.

Come la prese suo padre?

Molto male. Fu un grande shock emotivo per lui. Io me lo ricordo a cinquant'anni, era un uomo distrutto dal punto di vista psichico. Aveva messo tutte le sue energie in quel progetto. Però è stato un vantaggio per la cantina, perchè non avendo più i funghi cominciò a concentrarsi totalmente sul vino. A quel tempo in Italia quasi nessuno ancora imbottigliava, e c'erano tante por-

cherie di vini, con alcune vette eccelse. Adesso le cose sono cambiate, la media del vino italiano è eccellente, perchè c'è la mania della qualità e non della quantità. Tutti si riempiono la bocca della qualità.

E della quantità chi si preoccupa?

Solo le cantine sociali. E qui sui Colli Berici, dove c'è la più grande cantina sociale d'Europa, abbiamo un problema. Purtroppo loro sono costretti a guardare alla quantità, il brutto è che quando esportano in Russia, per esempio, il compratore russo riceve il vino, lo beve, ma non ha la minima idea che arrivi dai Colli Berici. Tutti i numerosi soci della cantina sociale dei Colli - centinaia credo - non hanno la cultura e l'interesse di scannarsi per pubblicizzare, difendere, onorare un territorio: a loro basta fare vino per la cantina.

Quindi, chi pensa a difendere il territorio?

I piccoli eroici coltivatori che hanno una cantina e un imbottigliamento personali e che li mantengono coi denti. Loro sono vincolati alla necessità di onorare in diversi modi il territorio in cui si trovano, dal punto di vista turistico, enogastronomico e culturale. Sono così pochi che posso fare i nomi: Costalunga a Castegnero, Cristoferi a Orgiano, Nani a Nanto, Mattiello a Longare, Basso a Lumignano e, minuscolo fra tutti, Da Schio a Costozza.

Io non faccio più parte della Strada del Vino, né del Consorzio Doc dei Colli Berici. Non faccio più vino Doc perchè ci sono troppe carte che non sono in grado di gestire.

Com'era Alvise Da Schio viticoltore?

Molto bravo. Riusciva a vendere, aveva delle doti notevoli, era un piccolo Maculan, si può dire. I suoi vini li considerava il top in assoluto, senza discussioni, non esisteva la possibilità che ci fossero difetti. Con lui siamo arrivati a fare anche 30.000 bottiglie, adesso io ne faccio 5.000. Riusciva a vendere bene anche in Germania. Arrivava il tedesco, batteva sulla botte e la botte era sua: allora bisognava imbottigliare. I camion che venivano a prendere le bottiglie dalla Germania erano così grandi che non riuscivano neanche ad entrare in azienda, allora bisognava andare con i carri agricoli giù in piazza e fare lì il travaso.

Quale fu il vostro momento di gloria dal punto di vista delle vendite?

Quando ci scopri Veronelli. Diventò nostro amico e ci fece una pubblicità colossale. Amava molto l'eccezionale Pinot nero che abbiamo fatto quell'anno e poi mai più. Da noi non ha preso in omaggio neanche una bottiglia, forse non ha ricevuto neanche un grazie, ma con il suo aiuto mio padre è riuscito a vendere il suo vino persino all'Es-selunga di Milano, con le maledizioni delle enoteche: noi vendevamo anche alla famosa enoteca *N'ombra de vin* che c'è a Milano e ad Asiago. Quando hanno scoperto che lo stesso vino lo davamo anche al supermercato si sono arrabbiati parecchio.

E lei, conte, quando ha deciso di dedicarsi al vino?

Non subito. Quando è entrato nel periodo della vecchiaia mio padre ha lasciato a me l'azienda, ma io non ho preso in mano la situazione. Sono stato ingegnere, emigrante in Sudafrica per diversi anni, ho lavorato per Gheddafi, poi in Austria, in Medioriente a Riad, ho lavorato anche a Bagdad. Ho girato molto, come le spirali di una chiocciola, per poi alla fine tornare a Costozza, come in fondo è nostro destino. Mi sono sposato e ho lavorato alla Sadi S.p.a ad Altavilla, per costruire una famiglia. Dopo 10 anni di Sadi ho deciso di prendere in mano l'azienda di mio padre.

Ho ottenuto anche tanti permessi, come quello per l'imbottigliamento, che prima non esistevano. Mi sono occupato di ristrutturare la villa e affittare alcuni fabbricati. Ho fatto tante esperienze utili all'estero, conosciuto tante realtà e persone diverse, eppure sento che oggi il mio compito è quello di prendermi cura delle tradizioni della mia famiglia e della meravigliosa villa Da Schio.



Ghiaccio a Costozza

di Gianpaolo Giacobbo



Costozza

Il ghiaccio. Quasi non ci si pensa in un'era di long drink e di spritz. Basta fermarsi in un qualsiasi bar della nostra città ed osservare il barman all'opera per vedere montagne di ghiaccio usato. Un gesto normale oggi, basta un macchinario, un collegamento all'acqua e il freddo è garantito. Non era così un tempo.

Per poter garantire il freddo nei giorni di caldo, per la conservazione dei prodotti, la fonte di approvvigionamento erano le ghiacciaie. Grandi costruzioni costruite possibilmente nella roccia, o sottoterra, in cui veniva raccolta la neve dell'inverno da utilizzarsi nei periodi più caldi o anche come febbrifugo. Non è raro trovare nella nostra provincia le ghiacciaie più o meno conser-

vate. A Breganze, quasi nel centro del paese, se ne può trovare una molto bella. A Costozza c'è chi ha pensato di dare una nuova vita alla ghiacciaia trasformandola in un'enoteca. "La botte del Covolo", nei pressi di Villa da Schio, ne è un esempio molto affascinante. Si tratta di un'enoteca storica aperta negli anni sessanta che oggi rivive grazie a una nuova gestione. L'arredamento è molto accogliente e la cucina proposta è quella della tradizione. Il cuoco propone piatti di origine contadina rivisitati in chiave moderna e vini soprattutto del territorio. Un territorio ricco di storia. L'origine del nome Costozza deriva da "custodia". Nelle sue grotte venivano custoditi i prigionieri e i condannati a cavare le pietre. Con il tempo nel territorio, verso la fine del '700, si insinuarono i monaci Benedettini i quali, come ben sappiamo, possedevano l'arte della vinificazione. A Costozza la produzione del vino appartiene alla tradizione dei luoghi e delle persone. I vini prodotti sono i classici della provincia vicentina di origine bresolese come il Cabernet franc, il Cabernet sauvignon, il Merlot e il Carmenere.

La cantina Mattiello di Longare da tre generazioni si impegna per valorizzare i vini del territorio. Mattiello nella sua produzione propone anche un interessante Pinot Bianco, il "Due Ciaccole", che, facendo leva su un territorio calcareo, esprime una delicata mineralità. Un vino da aperitivo delicato e fresco che riesce a interpretare molto bene anche i piatti a base di pesce.



I Prataioli dei conti Da Schio

di Alessandra Balestra

Il fungo Champignon, il cui nome scientifico è *Agaricus Hortensis* o *Bisporus*, conosciuto anche come Prataiolo, è quello maggiormente coltivato perché buono, leggero e facile da preparare. Già nel I secolo d.C. i funghi venivano coltivati all'interno delle caverne. La coltivazione su larga scala ebbe però inizio nel 1650 nei dintorni di Parigi: si scoprì che bastava un buon concime equino mescolato al residuo di coltivazioni di vari ortaggi per avere dei buoni funghi prataioli. Nel 1707 il botanico francese Joseph Pitton De Tournefort pubblicò il primo trattato sulla coltivazione del fungo prataiolo. Sempre in Francia, l'agronomo Jean Baptiste de La Quintinie, circa 30 anni prima, era riuscito ad allevare prataioli nel giardino della corte di Luigi XVI.

Fu però verso il 1810 che la coltivazione prese un avvio più deciso, specialmente nei dintorni di Parigi, dove erano abbondanti le grotte naturali e le ex cave di pietra, ottimi ambienti per l'allevamento dei funghi. Dalla Francia la pratica della fungicoltura si diffuse, nel 1825, in Olanda, poi in Inghilterra e successivamente, nel 1865, negli Stati Uniti.

In Italia i primi tentativi risalgono al 1890 e furono svolti a Roma in alcune grotte situate in vicinanza delle Terme di Caracalla, ma è nel 1912 che si svolse la prima grande impresa di coltivazione all'interno delle grotte di Costozza, in provincia di Vicenza: da quel momento in poi ha inizio la fungicoltura italiana. Fu il conte Giulio Da Schio, autore della prima ricerca sulla fungicoltura, il fautore di questo progetto: "Egli partì col proposito di voler coltivare razionalmente anche in Italia il fungo commestibile – scrive la rivista milanese "Evoluzione del lavoro" nel 1960 – sull'esempio di quel che da tre secoli si faceva in Francia nelle "Carrieres": da quelle cavità nascoste aveva avuto origine quel-



La raccolta dei funghi nelle grotte di Costozza

lo "Champignon de Paris" che tanto lustro dava alla gastronomia francese". I Covoli di Costozza, acquisiti nel '600 dai conti Da Schio dai padovani conti Morlini, poi chiamati Trento, offrivano le condizioni ideali per tale coltivazione. Utilizzate però quali depositi militari durante le Guerre Mondiali, esse per un lungo periodo non ospitarono più coltivazioni: fu nel 1946 che il micelio venne nuovamente importato dalla Francia e seminato nei Covoli. Da quelle caverne di Costozza già gli antichi Romani estraevano la pietra, la stessa che è stata utilizzata dal Palladio per la costruzione di numerose sue ville. Orazio Marinali, scultore vissuto tra il 1643 e il 1720, con la pietra bianca di Costozza creò molte tra le più belle statue delle ville venete. "Oggi le grotte di Costozza, adibite a fungaiole, offrono - continua l'articolo - per i cultori del buon gusto, i funghi più saporiti che la collaborazione di madre natura e della scienza abbiano saputo creare. E questo per merito di una famiglia di tenaci assertori di migliori destini per l'agricoltura italiana".



Prataiolo
(*Psalliota campestris* L.)

Villa Da Schio in fiore

di *Luigino Curti*



Luigino Curti a "Villa Da Schio in fiore"

Nei giorni 19 e 20 del prossimo mese di maggio verrà riproposta agli amanti del "Regno di Flora" l'iniziativa "Villa Da Schio in fiore", con sottotitolo "Piante rare ed insolite, rose antiche e botaniche, libri, pitture e arredamento per il giardino"... e altro ancora.

L'ideatrice, e tuttora indefessa anima organizzativa della manifestazione, Claudia Pavone, prese spunto dalla considerazione che le numerose ville storiche del Veneto non costituiscono solo un ricco patrimonio architettonico, ma nei loro giardini spesso molte piante sono state introdotte come rarità e fatte oggetto di ricerca e sperimentazione. Nacque così l'idea di un evento in cui, nella cornice di un giardino storico di villa veneta, le diverse specie, anche rare e insolite, potessero essere ritrovate e proposte in vendita.

La prima mostra-mercato, nel lontano 1996, partì un

po' alla chetichella, allestita in Villa Pasini ad Arcugnano (Vicenza) con pochi vivaisti, ma ben spalleggiata da un gruppo veneto: mille i visitatori.

Secondo l'idea originaria di far conoscere e valorizzare le varie ville, di cui il nostro territorio è particolarmente ricco, la seconda edizione venne spostata a Costozza di Longare, ospite il conte Alvisè Da Schio che accolse con entusiastica convinzione una mostra di piante – egli era dottore in agronomia! - che diventava anche occasione di far conoscere in un clima di festa il suo giardino, allora non aperto al pubblico. Il gruppo di vivaisti ed espositori era composto di circa trenta persone, il numero dei visitatori raddoppiò. Venne chiamata "Villa Da Schio in rosa", essendo la pianta della rosa proposta in ogni aspetto: coltivazione, collezione, pittura, musica e delizie del palato, con torte e gelatine annaffiate da vino rosè. Dopo quell'edizione, la manifestazione assunse ufficialmente il nome che ancora oggi la distingue: "Villa Da Schio in fiore". Per solleticare il gusto degli espositori di partecipare all'evento, si pensò a dei premi che segnalassero aspetti ritenuti significativi di un mercato che si voleva con caratteristiche di mostra: la pianta più rara, la novità più significativa, la collezione più ricca, e così via.

L'organizzazione riuscì non grazie a roboanti inviti, ma con efficace passaparola, e mise insieme una giuria di qualificati esperti (docenti universitari di botanica, curatori di orti botanici, operatori e dirigenti di verde pubblico, agronomi e forestali) che si ritrovò ad operare nell'ambito di una comune profonda passione per il mondo verde. I riconoscimenti, anche se simbolici, risultarono graditi e proseguirono per qualche anno, ma, col proseguire





Villa Da Schio, Costozza

della manifestazione, questa attività fu tralasciata, vuoi per l'aumento del numero e della qualità degli espositori, vuoi per l'allargarsi di altre attività.

Per lo scrivente, che ha partecipato fin dall'inizio all'organizzazione, questa gara ha contribuito a dare alla mostra una sua peculiarità, che ben la distingue da un qualsiasi altro mercato di fiori.

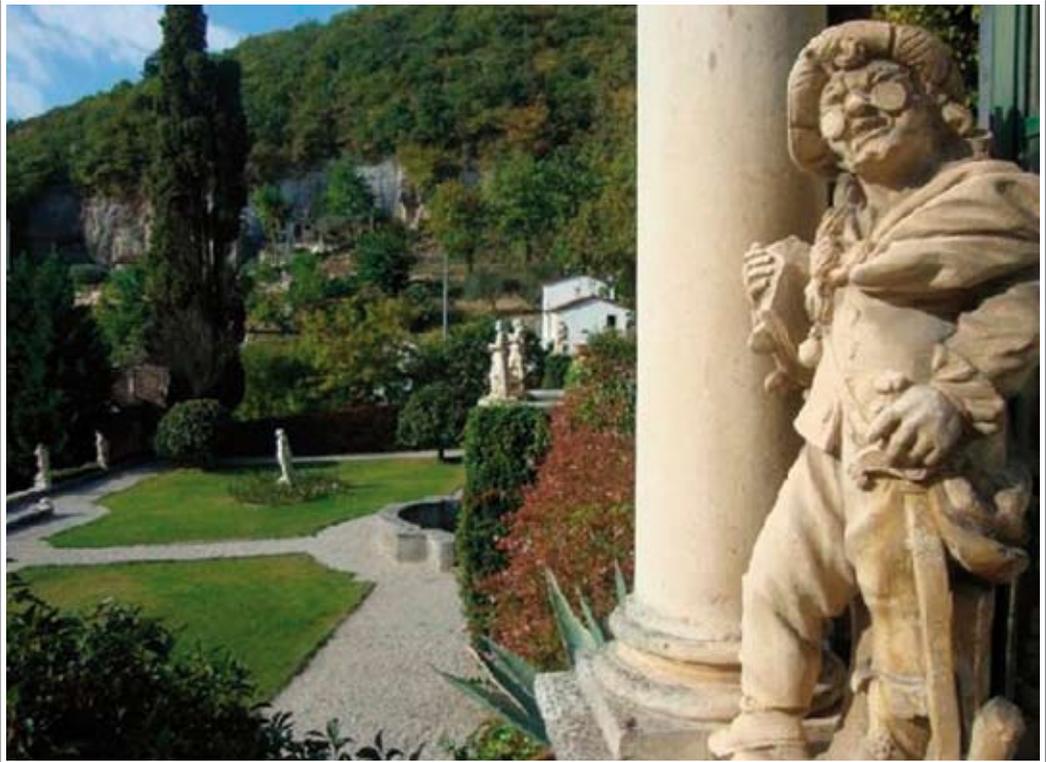
Visto il successo e seguendo la logica che per crearsi un pubblico è basilare tenere fissi luogo e data, la manifestazione, con il progetto di Verderame e la vicinanza di associazioni operanti nel territorio vicentino, si è consolidata nel giardino di Villa Da Schio. E così, dal 1997, l'appuntamento di "Villa Da Schio in fiore" si ripropone ogni anno nel terzo weekend di maggio: per due giornate, dalle ore 9.00 al tramonto, sono in mostra piante rare e insolite, rose antiche, botaniche e moderne, libri, pittura, arredi per giardino e sculture delle vicine botteghe di

pietra o con tematiche ad hoc.

Oltre ad un tema centrale (tra i più recenti "Le piante utili in cucina", "Le piante a foglia d'oro" e "Gli alberi e la foresta") di anno in anno entrarono nel programma convegni, laboratori didattici, mostre di pittura botanica, presentazione di novità librarie, lezioni di giardinaggio, concerti di musica.

Gli espositori hanno a disposizione oltre 80 stand distribuiti sulle terrazze settecentesche dell'originale giardino prospettico, nel brolo, nella piazzola davanti la cantina, nella veranda settecentesca con le pareti ricoperte da un intreccio ultracentenario *Ficus repens* e nelle preziose sale della villa padronale.

Mentre gli espositori raccontano colori e profumi delle piante nuove insolite proposte annualmente dai vivaisti, sulla terrazza del glicine si svolgono lezioni di giardinaggio con esperti, tecnici del verde, noti giornalisti e ospiti



Villa Da Schio, Costozza

intellettuali della kermesse veneta: appuntamenti per parlare di giardinaggio a 360 gradi. Oltre alle piante, sono presenti in giardino ditte espositrici di arredi d'antiquariato in ferro battuto, vasi in cotto, oggetti vari in legno, cesti e varie proposte in stile country, rigorosamente artigianali. E poi saponi alle erbe, borse di stoffa tessute a mano, insieme a tante originali e preziose proposte eleganti che trovano posto nelle sale affrescate della villa.

Per fare cultura del verde con competenza e passione, sono stati organizzati convegni su temi di attualità o su problematiche legate al territorio con Coldiretti e l'Associazione dei direttori dei Parchi e Giardini pubblici, e non sono mancati i contributi, tutti vicentini, dell'associazione Amici dei parchi, dell'associazione Civiltà del bere e della Biblioteca Internazionale "La Vigna".

Ricordiamo infine i laboratori didattici seguiti con molto interesse da numerosi bambini, con mostre e attività

sperimentali su vari argomenti, dalle piante orticole a quelle forestali.

Quest'anno in programma c'è la presentazione di "Turismo botanico e foliage tour", una pubblicazione realizzata dalla Provincia di Vicenza e "Vicenza è", con la collaborazione dell'Associazione Amici dei Parchi nell'ambito dell'Anno Internazionale delle Foreste e dei Giardini Storici, con lo scopo di far conoscere e valorizzare il patrimonio della Provincia di Vicenza.

La presentazione di novità librarie sarà curata da Carlo Pagani e Mimma Pallavicini: l'incontro con i due noti giornalisti e divulgatori sarà un momento di mondanità con l'aperitivo sotto i tigli della terrazza del Nettuno.

Villa Da Schio in fiore si concluderà, com'è ormai tradizione, alla Pieve di S. Mauro con l'appuntamento musicale alle ore 17.00: il quartetto d'archi "Kreative Ensemble" eseguirà musiche di Bach, Mozart, Handel.

Vino e funghi in cattedra: le tesi di laurea dei Da Schio donate a “La Vigna”

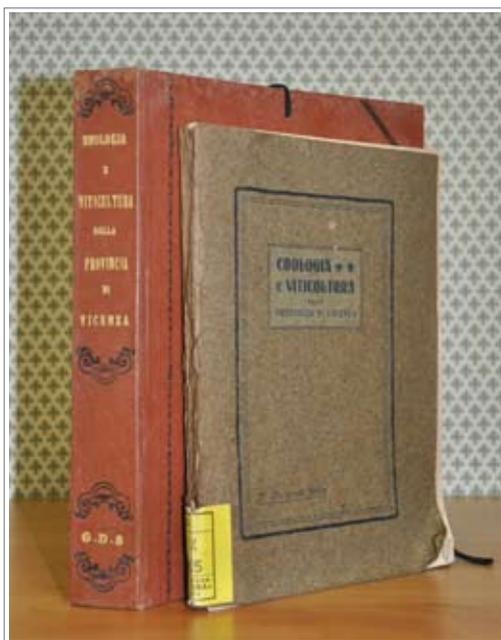
di Alessia Scarparolo

Il conte Giulio Da Schio ha donato a “La Vigna” alcuni documenti appartenuti alla sua famiglia e di argomento attinente agli scopi della Biblioteca. E’ un lascito molto importante che permetterà di conservare in un luogo adeguato non solo i pezzi fisici ma anche la memoria dei documenti e di tramandarla ai posteri.

Il dono attraversa due generazioni di Da Schio: il nonno del conte Giulio, anch’egli Giulio, e il padre, il conte Alvisè. I due pezzi più importanti sono le tesi di laurea di questi ultimi.

Giulio Da Schio, il nonno, si laureò nel 1901 all’Università di Pisa con una tesi intitolata “Viticoltura ed enologia della provincia di Vicenza”, che fu poi pubblicata nel 1905 dalla tipografia vicentina Fratelli Pastorio. Rimangono anche alcune lettere che testimoniano l’interessamento dei conti Paolo Camerini ed Edoardo Negri de Salvi, deputati al Parlamento, di far conoscere l’opuscolo all’allora sottosegretario di stato all’Agricoltura Giuseppe Sanarelli che gli assegnò nel 1906 la medaglia d’argento che si concedeva ai benemeriti delle industrie rurali. La tesi è giudicata da Sanarelli “nuova prova evidente dell’attività utilmente dedicata alle discipline agronomiche dal dottor Giulio Da Schio”.

“La Vigna” ha accolto due copie manoscritte autografe della tesi che si apre con un’analisi geologica del terreno e delle condizioni climatiche della provincia di Vicenza. Da Schio attesta che la vite era coltivata ovunque il terreno e il clima glielo permettessero, con produzioni diverse a seconda della bontà dei due fattori. Ma le viti più rigogliose si trovavano sulle colline perchè, citando Da Schio gli autori latini, “Bacchus amat colles et saxa durissima ed abborre le paludi rifuggendo Baccho il gradicar delle rane”. Ma la vite “non s’accontenta di poche cure volendo essere coltivata ed accarezzata”. Quanta poesia in uno scritto tecnico! Da Schio si sofferma poi sul clima del Vicentino, temperato e perciò favorevole alla coltivazione della vite. Viene tracciato un quadro preciso



Le tesi di laurea dei Da Schio

della situazione della viticoltura vicentina dopo la comparsa dell’oidio e della peronospera e la risurrezione delle coltivazioni, per poi passare a enumerare i vitigni maggiormente coltivati nella provincia. Da Schio sostiene che le varietà coltivate sono circa duecento, che derivano da tre categorie individuate da Domenico Lampertico: le uve dolci, come la Marzemina, quelle meno dolci, come la Negrara o la Groppella, e quelle contenenti una maggior dose di tannino e di acido malico, come la Corbina. Per la zona che interessa questo numero del bollettino, Da Schio cita i vitigni Cabernet, Borgogna rosso, Tramina, Pinot gris, Riesling, Raboso di Piave, Corbinello, Corbina, Marzemina, Garganega, Gatta Cenerente, Moscato, Pinot. Da Schio descrive quindi il sistema culturale della



Ingresso al Covolo della Guetra adibito alla coltivazione dei funghi

vite, la concimazione e la vinificazione.

Nel Dittamondo, Fazio degli Uberti, parlando di Costozza, scrive:

“La maggior novità, ch’ivi si pone
Si è il veder lo covol di Costoggia
Là dove il vin si conserva e ripone”.

La terzina dimostra quanto, già nel XIV secolo, fossero tenute in considerazione la coltivazione della vite e la produzione del vino a Costozza. Da Schio concorda dicendo che Costozza è “naturalmente adattata alla enologia, dati i suoi vigneti e le sue freschissime grotte, le quali mandano l’aria fresca nelle cantine e le rendono originali”. A Costozza si producevano sia vini rossi che neri, più un terzo tipo di vini da dessert “ricchi di alcool, fermentati e non perciò dolcissimi”. Segue una seconda parte dove il laureando Da Schio si concentra sulle analisi enochimiche di alcuni vini della provincia: se ne misurano i componenti e si descrivono le caratteristiche del vino: acqua, alcool, glicerina, acidità, acido carbonico e acetico, bitartrato potassico, tannino, zuccheri, estratto secco, sostanze minerali. A Costozza vengono analizzati i vini dei produttori Da Schio e D’Arenberg.

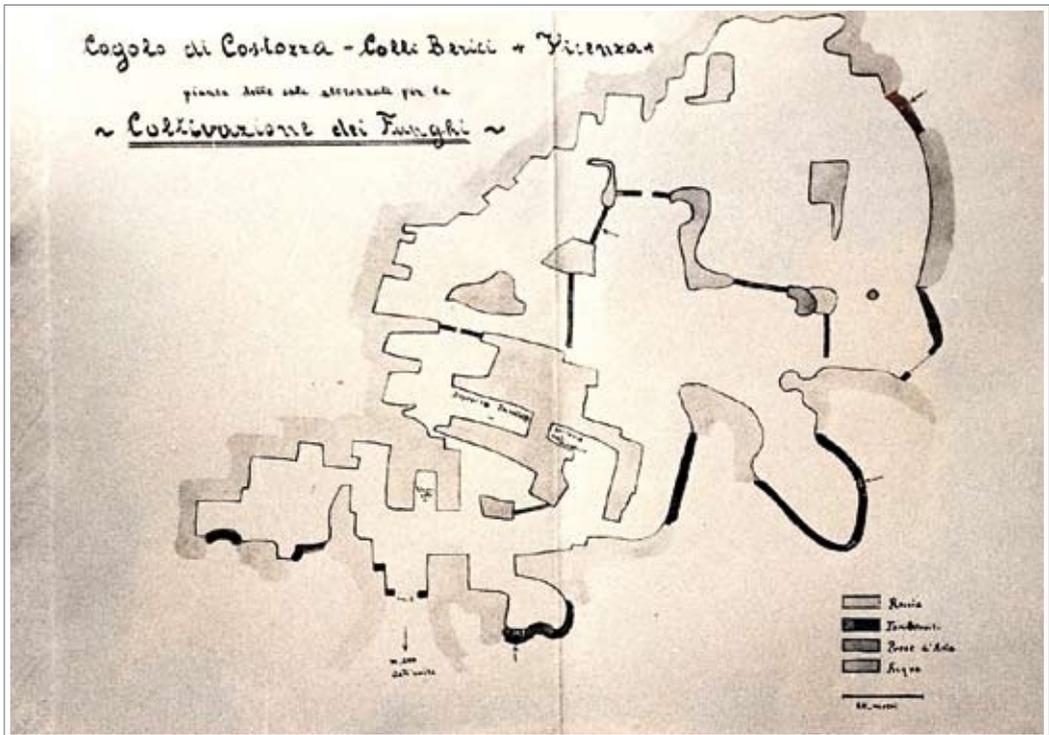
Seguono alcune osservazioni riguardo la produzione vinicola del 1901 che “fu abbondante in tutta la provincia vicentina, le cantine giocondamente rigurgitanti di vino erano di gran conforto al produttore esausto dalle spese che un tal prodotto vuole in anticipazione”. Infine un’indagine organolettica su alcuni vini della provincia dove si definiscono sapore, profumo, limpidezza, spuma e colore.

È certamente la tesi di laurea di Alvisè Da Schio la vera novità entrata in Biblioteca con la donazione del conte Giulio. Si intitola “La coltivazione industriale dei funghi commestibili con particolare riferimento al Prataiolo” e fu discussa nel Regio Istituto Superiore Agrario di Firenze nel novembre del 1932. Uno scritto di grande valore, non solo perché inedito e tra i primi a trattare in modo scientifico l’argomento, ma perché corredato da un’ampio apparato fotografico, importante testimonianza di un’epoca passata. Per la prima volta in Italia veniva fatto uno studio scientifico sulla coltivazione industriale dei funghi. Alvisè Da Schio aveva la materia prima a portata di mano: i suoi possedimenti di Costozza, dove, nei covoli, fu eseguito il primo “grandioso” tentativo di coltivare i funghi in Italia,

come lo definisce il prof. Giovanni Battista Traverso, che completa inoltre la famosa terzina sul vino di Costozza di Fazio degli Uberti aggiungendo il verso

“e dove fungaia ben alloggia”.

I covoli sono delle grotte di vaste dimensioni, ricavate per sfruttare il calcare dei colli di Costozza fin dai tempi antichi. La pregiata pietra bianca fu usata anche da Andrea Palladio e Orazio Marinali per la realizzazione delle loro opere d’arte. E una grande opera è anche l’impresa iniziata da Giulio nel 1912, continuata e sviluppata da Alvisè e tuttora proseguita da Andrea Rigoni. Nella prefazione della tesi si legge che in poco tempo e “con una sagacia e attività non comuni” Giulio fece adattare parte delle gallerie delle grotte per il suo progetto: furono ampliate le strette di comunicazione e alzati muri speciali per regolarizzare le correnti d’aria; fu realizzato un impianto di illuminazione ad acetilene e venne posato un binario per facilitare il trasporto di merci e materiali con dei carrelli. L’acqua di stillicidio fu veicolata in pozzi speciali per raccoglierla in funzione della coltivazione e al fine di regolarizzare l’umidità degli ambienti. Nel 1914 le fungaie erano ospitate in cinque grandi sale ricavate nei covoli, estese su una superficie di circa un ettaro, e ogni anno venivano alternate otto colture. I funghi prataioli così coltivati erano venduti in alcune città del nord Italia, appositamente confezionati e provvisti di marchio depositato. Dopo lo stop inflitto dalla guerra, Alvisè decise di riprendere l’attività paterna e di illustrarne le tecniche di coltivazione nella sua tesi di laurea. La parte introduttiva traccia la storia della coltivazione dei funghi, facendo riferimento ad esperienze fatte anche in altri continenti. Vengono poi presentati i funghi coltivati su scala industriale in Europa, con i relativi metodi di coltura. Inizia quindi la parte scientifica della tesi dove si definiscono le caratteristiche morfologiche e biologiche delle Agaricae con particolare riferimento all’*Agaricus Campester*, il fungo coltivato a Costozza e conosciuto più comunemente con il nome di Prataiolo. Viene illustrata la produzione del micelio e quindi la tecnica di coltivazione. Gli ambienti favorevoli alla coltura dell’*Agaricus* possono essere epigei o ipogei. I primi non avevano al tempo molta importanza in Europa, mentre erano più utilizzate le colture ipogee, come avveniva a Parigi e nella stessa tenuta dei Da Schio. Alvisè descrive minuziosamente le caratteristiche degli ambienti, il substrato necessario alla



coltivazione e l'allestimento dei cosiddetti "letti di cultura". Vengono ripercorse tutte le fasi della produzione, fino alla raccolta dei funghi. "Se si pensa alle migliaia di funghi che produce una raccolta, sarà facile comprendere quale danno economico si possa avere dalla poca esperienza di un raccogliitore - scrive Alvise - occorre una gran pratica per saper scegliere il momento giusto". L'ultimo capitolo tratta delle malattie dei funghi e delle possibili soluzioni. Nella conclusione il conte sottolinea che se da un lato la coltura può essere redditizia, dall'altro necessita di una serie di fattori importanti, tra i quali l'alta specializzazione del personale: "L'avvedutezza, l'intelligenza e la sveltezza è uno dei primi requisiti anche nell'operaio che deve pure essere capace di pazientare lunghe ore in ambienti oscuri, umidi e scomodi, ove l'aria è spesso viziata". Infine Alvise si augura che nelle grotte di Costozza l'industria dei funghi ritorni agli antichi splendori, "ricordo riverente agli scomparsi, premio ai presenti ed esempio sicuro, anche

per l'Italia, di una nuova ed utile applicazione della sua agricoltura, tuttora rifiorire verso più alti destini, grazie a uomini forti".

Il corredo fotografico della tesi, come si è già accennato, è di sicuro valore. Alle fotografie si alternano alcuni disegni a penna per illustrare i soggetti di cui non si possedeva l'immagine, quali varietà di funghi, attrezzi agricoli e fasi della coltivazione. Le immagini fotografiche rappresentano esempi di coltivazioni straniere, in particolare francesi, e della stessa Costozza. Queste ultime sono molto interessanti perchè testimoniano la grande impresa che fu realizzata nei covoli berici. Fissano in bianco e nero alcuni momenti del lavoro degli operai nelle grotte, all'interno delle quali era stata allestita anche una mensa per i lavoratori, e documentano alcune fasi della coltivazione dei funghi sui letti di letame appositamente allestiti e che si estendevano per circa sei chilometri all'interno dei covoli.



Il “Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino” di Montalcino (SI)

Continua l'appuntamento con la rubrica che presenta le associazioni, i centri culturali e le Biblioteche in Italia e in Europa di ambito affine a quello de “La Vigna”, specializzate cioè in agricoltura, mondo contadino, viticoltura e tradizioni popolari.

Il Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino di Montalcino (SI)

L'Associazione *Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino* è nata con l'intento di porsi come struttura di riferimento, confronto e aggregazione per gli studiosi che in Italia ed all'estero si occupano di storia delle campagne, di società rurale e di lavoro contadino, con particolare ma non esclusiva attenzione al periodo pre-industriale. Finalità dell'Associazione, che non ha fini di lucro, è promuovere ed organizzare ricerche e pubblicazioni scientifiche; convegni, conferenze, mostre, seminari; corsi di studio, perfezionamento ed aggiornamento per studenti, laureati ed insegnanti; iniziative di supporto didattico per scuole di diverso ordine e grado; contatti fra gli studiosi, le università ed i centri di ricerca operanti nello stesso ambito tematico; collaborazione tra ricercatori, comunità ed amministrazioni locali per la gestione del territorio e delle risorse ambientali e culturali. Il presidente dell'associazione è il prof. Massimo Montanari, docente di storia medievale presso

l'Università di Bologna, che fa parte del comitato direttivo insieme con gli altri soci fondatori, proff. Alfio Cortonesi (Università della Tuscia), Gabriella Piccini (Università di Siena), Giuliano Pinto (Università di Firenze) e Danilo Gasparini (Centro di studi per la storia delle campagne venete).

L'attività che da quattordici anni il Centro organizza con cadenza annuale è quella dei Laboratori internazionali di storia agraria che si tengono, di regola, dal giovedì precedente al martedì successivo la prima domenica di settembre a Montalcino. L'iniziativa dei *Laboratori* - giunta, come si indicava, alla quattordicesima edizione - costituisce ormai per gli storici europei dell'agricoltura e del lavoro contadino un appuntamento annuale di primo piano. Essa è intesa a richiamare l'attenzione delle nuove generazioni di ricercatori sui problemi della storia delle campagne, del mondo rurale, del lavoro, dell'ambiente ed a fornire loro strumenti di metodo adeguati allo svolgimento di ricerche non poco impegnative. Mira, altresì, alla messa a punto di quadri tematici necessaria anche per un'opera costante e qualificata di divulgazione attraverso lezioni e conferenze da tenere nelle scuole, seminari, mostre, escursioni didattiche, etc.

È da aggiungere che non casualmente l'iniziativa dei *Laboratori di storia agraria* e, nell'insieme, quelle promosse dal “Centro di studi per la storia delle campagne



Contadini

MCCC

e del lavoro contadino” sono nate e si sono consolidate in un ambito sub-regionale quale quello montalcinese-valdorciano, dove storia e cultura sono profondamente radicate nella vicenda contadina (e, più particolarmente, mezzadrile).

Sostenere l'iniziativa dei *Laboratori* ha, a nostro avviso, significato per le amministrazioni locali creare anche l'occasione per avviare un itinerario di approfondimento e di riflessione sull'identità e sulla storia comunitativa. Indicativo il fatto che il comune di Montalcino abbia voluto istituire anche un premio intitolato alla “Storia della civiltà contadina”, giunto quest'anno alla dodicesima edizione, che viene assegnato con cadenza annuale a storici che si siano distinti per la loro opera di ricerca nel settore indicato e ad esponenti del mondo dello spettacolo e della comunicazione che abbiano portato all'attenzione realtà e problemi del mondo contadino di ieri e di oggi. A sottolinearne la connessione con i *Laboratori* tale premio viene assegnato con una cerimonia pubblica che si svolge la prima domenica di settembre.

Elenco delle iniziative e delle pubblicazioni realizzate

CONVEGNI DI STUDI

- *Medievistica italiana e storia agraria. Risultati e prospettive di una stagione storiografica*, Montalcino, 12-14 dicembre 1997.
- *Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale*, Montalcino, 20-22 settembre 2001.
- *Ilcinensia. Nuove ricerche per la storia di Montalcino e del suo territorio*, Montalcino, 19 maggio 2001.
- *L'eremo del Vivo fra dinamiche religiose e territoriali. Secolo XI - Secolo XXI*, Vivo d'Orcia, 5-6 ottobre 2002.

LABORATORI INTERNAZIONALI DI STORIA AGRARIA

- 1° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Tecniche agricole e rapporti di produzione*, Montalcino, 31 agosto - 4 settembre 1998.
- 2° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Agricoltura e trasformazione dell'ambiente*, Montalcino, 30 agosto - 3 settembre 1999.

3° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Agricoltura e allevamento tra conflitto e integrazione. Europa, secoli VII-XVII*, Montalcino, 28 agosto - 1° settembre 2000.

4° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale*, Montalcino, 17 - 22 settembre 2001.

5° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Paesaggi agrari nell'Europa medievale*, Montalcino, 2 - 6 settembre 2002.

6° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Conflitti sociali e rivolte contadine nell'Europa medievale*, Montalcino, 1- 5 settembre 2003.

7° Laboratorio internazionale di storia agraria, *La vite e il vino nell'Occidente medievale*, Montalcino, 30 agosto - 3 settembre 2004.

8° Laboratorio internazionale di storia agraria, *I cereali e il pane nell'Europa medievale*, Montalcino, 29 agosto - 2 settembre 2005.

9° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Autoconsumo e mercato nelle campagne europee fra tarda antichità ed età moderna*, Montalcino, 28 agosto - 1° settembre 2006.

10° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Politiche per l'agricoltura in Europa tra medioevo ed età moderna*, Montalcino, 30 agosto - 4 settembre 2007.

11° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Beni comuni e società rurali in Europa fra tarda antichità ed età moderna*, Montalcino, 4 - 9 settembre 2008.

12° Laboratorio internazionale di storia agraria, *Economie e paesaggi della montagna nell'Europa medievale e moderna*, Montalcino, 3 - 8 settembre 2009.

13° Laboratorio internazionale di storia agraria, *La famiglia contadina nell'Europa medievale e moderna*, Montalcino, 2 - 7 settembre 2010.

14° Laboratorio internazionale di storia agraria, *La mobilità in ambito rurale nell'Europa medievale e moderna*, Montalcino, 1 - 6 settembre 2011.

PUBBLICAZIONI

- *Medievistica italiana e storia agraria: risultati e prospettive di una stagione storiografica*. Atti del convegno di Montalcino, 12-14 dicembre 1997, a cura di A. Cortonesi e M. Montanari, Bologna 2001.
- Binetti M.A., *Tecniche agricole e rapporti di produzio-*



Montalcino

ne, Montalcino (SI), 31 agosto - 4 settembre 1998, *Cronaca del 1° Laboratorio internazionale di storia agraria*, in "Quaderni medievali", 47 (giugno 1999), pp. 171-175.

• Sansa R., *Agricoltura e trasformazione dell'ambiente, Montalcino (SI), 30 agosto - 3 settembre 1999, Cronaca del 2° Laboratorio internazionale di storia agraria*, in "Quaderni medievali", 49 (giugno 2000), pp. 121-130.

• Carloni S., *Agricoltura e allevamento tra conflitto e integrazione. Europa, secoli VII-XVII, Montalcino (SI), 28 agosto - 1° settembre 2000, Cronaca del 3° Laboratorio internazionale di storia agraria*, in "Medioevo Saggi e Rassegne", 25 (2002), pp. 217-228.

• Castellano M., *Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale, Montalcino (SI), 17-22 settembre 2001, Cronaca del 4° Laboratorio internazionale di storia agraria*, in "Rivista di storia dell'agricoltura", XLI (2001), pp. 119-140.

• Garimberti E., Giuliodori S., *Paesaggi agrari nell'Europa*

medievale, Montalcino (SI), 2-6 settembre 2002, Cronaca del 5° Laboratorio internazionale di storia agraria, in "Quaderni medievali", 55 (2003), pp. 123-130.

• *L'eremo del Vivo fra dinamiche religiose e territoriali. Secolo XI – Secolo XXI*, Atti del Convegno, a cura di A. Cortonesi e G. Piccinni, Arcidosso 2004.

• *Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale*, Atti del Convegno internazionale di studi, Montalcino, 20-22 settembre 2001, a cura di A. Cortonesi M. Montanari e A. Nelli, Bologna 2006.

La raccolta “Livio Cerini di Castegnate” : una storia della gastronomia



Livio Cerini, giovane cuoco

La “Vigna” si è arricchita! Martedì 14 febbraio u. s. è stato presentato il nuovo fondo librario “Livio Cerini di Castegnate - Fondazione Monte di Pietà”: si tratta di una raccolta di circa 1.400 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, è nato a Castellanza (Va) nel 1918 da una famiglia di industriali. Dottore in chimica e “industriale per necessità”, come lui dichiara, è stato ed è scrittore e collezionista per passione. Ora, all’età di 91 anni, si è ritirato dall’industria e risiede a Pallanza, sulle rive del Verbano. Fra i suoi scritti più famosi si ricordano “Il Grande libro del Baccalà”, 2008, e “Il cuoco gentiluomo”, 1980. Ecco le sue altre pubblicazioni: “Il gentiluomo in cucina”, 1983; “Il libro del baccalà”, 1986, di cui quello del 2008 è una ristampa ampliata; “La cucina delle padrone di casa”, 1988; “I menu famosi”, 1988; “Il menu tra storia ed arte”, 1990; “Ertè ed il cognac”, 1991; “A tavola per amare”, 2000 e “Il gourmet vegetariano per carnivori”, con il quale ha vinto il “Gourmand World cookbook Awards” nel 2002 nella categoria “Best vegetarian book in italian”.

Ha scritto inoltre diversi articoli sulla storia dei cibi su vari quotidiani e riviste ed ha tenuto molte conferenze nei Circoli Rotary, Lions e in altre associazioni, sia in Lombardia che altrove.

Di lui si è occupata ampiamente la stampa nazionale con articoli ed inserti di pagine culturali. Ha partecipato a varie trasmissioni televisive e radiofoniche nazionali ed estere.





“La Vigna” in visita a casa Cerini

L'acquisizione del Fondo Cerini da parte de “La Vigna” è stata possibile grazie al finanziamento triennale della Fondazione Monte di Pietà di Vicenza, già benemerita nei confronti del Centro per aver finanziato negli ultimi quattro anni la ristampa di quattro volumi pregiati della Biblioteca.

Alla serata di presentazione, dopo i saluti istituzionali di Mario Bagnara, Presidente de “La Vigna”, e di Mario Nicoli, Presidente della Fondazione Monte di Pietà, sono intervenuti Wilma Minotti Cerini, moglie del visconte, 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”.

Ecco un abstract del suo intervento.

La raccolta “Livio Cerini di Castegnate”: una storia della gastronomia

La raccolta che la biblioteca “La Vigna” ha acquisito da Livio Cerini di Castegnate rappresenta un importante arricchimento di un patrimonio già di per sé straordinario e unico. Sono note alcune grandi biblioteche dedicate al mondo della tavola: penso alla Bibliothèque Internationale de Gastronomie (la Fondation B.I.N.G. di Lugano), alla biblioteca dell'Accademia Barilla, a quella di casa Artusi. Ma ciò che ci interessa è segnalare che esistono numerosi e diffusi collezionisti privati che, per motivi di carattere bibliofilo, per ragioni collezionistiche o per passioni legate al tema della cucina e della gastronomia, hanno costruito nel corso degli anni dei piccoli tesori bibliografici che gelosamente custodiscono e tutelano. Senza contare il patrimonio pubblico: mi riferisco

alle biblioteche cittadine che conservano preziose e ricche edizioni di testi dedicati alla gastronomia e all'agricoltura. Nel 1987 la Biblioteca Marciana di Venezia, in una sua rassegna, censì 1.142 opere dedicate all'Arte della Cucina e dell'Alimentazione (*Arte della cucina e alimentazione: nelle opere a stampa della Biblioteca nazionale Marciana dal 15. al 19. Secolo*, Ministero per i beni culturali e ambientali, Roma, Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, 1987).

Ma torniamo alla raccolta: nel complesso si tratta di 1.400 volumi di cui 785 italiani cui si aggiungono 104 miscellanee e 37 volumi periodici dell'800 e del '900. La raccolta copre un arco cronologico che parte dal XVI sec. e contiene un nucleo consistente di letteratura gastronomica francese, inglese, tedesca, spagnola.

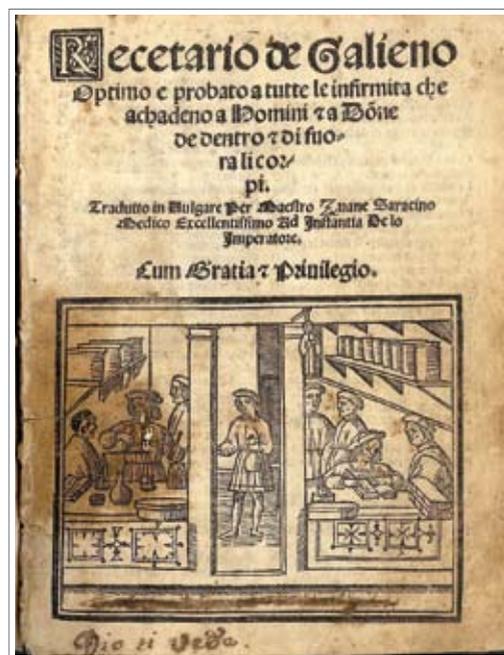
La prima curiosità è stata quella di capire quali sono stati i criteri con cui Livio Cerini ha costruito piano piano questa biblioteca. E sarebbe pure utile capire la cronologia che ha scandito il progressivo allinearsi nello scaffale, titolo dopo titolo, delle rare opere che via via valicavano la soglia del suo studio. A noi pare, perché è anche così nella natura delle cose, che non sia strano il bisogno di avere vicine le opere che sono utili da consultare nel momento in cui ci si accinge a scrivere: in sostanza credo che la stessa produzione letteraria del Cerini, ricca e di prestigio, sia stata forse la motivazione che ha favorito la ricerca e l'acquisto progressivo delle opere.

Un itinerario di tipo lessicale-classificatorio che solo sia attento ai titoli delle opere già suggerisce e racconta una storia: molti i volumi dedicati al cuoco che di volta in volta è moderno, milanese, piemontese, economico, galante, gentiluomo, naturalista, nuovo, sapiente, segreto, reale, migliore. Mentre la cucina (120 titoli) è sana, vera, casalinga, casareccia, nuova, borghese, alta e bassa, comune, di guerra, autartica, della resistenza, dietetica, esotica, erotica, per l'amore ma anche legata alla crudeltà. E poi via a declinare le cucine regionali: toscana, romana, napoletana, bolognese, piacentina, mantovana, lombarda, de Milan, ligure, piemontese, marchigiana. Grande spazio trova il vino, e non poteva essere altrimenti. Non escluse le effimere e letterarie mode che legano al cibo un personaggio della letteratura o della musica, Nero Wolff, Freud e Bellini e le loro presunte passioni gastronomiche. Non mancano, in una raccolta come questa, le grandi firme: Pellegrino

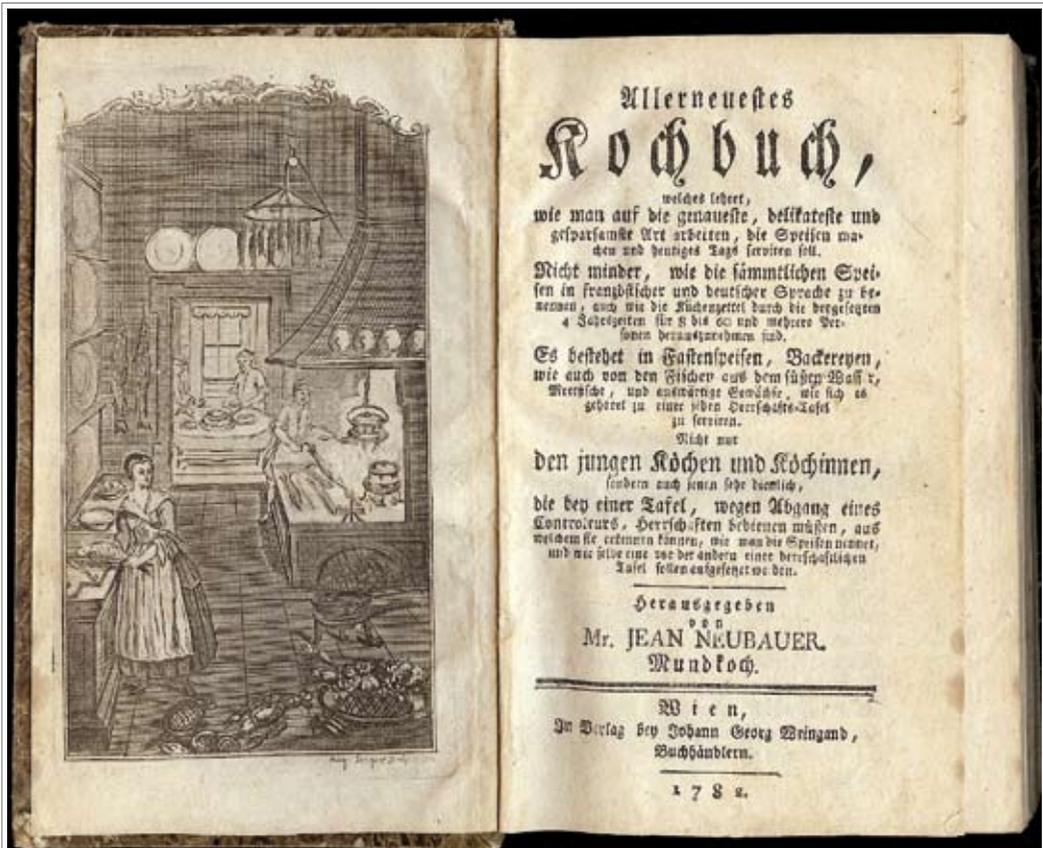
Artusi, Alberto Cougnet, Giuseppe Maffioli, Luigi Veronelli, Mario Soldati, Elena Spagnol ma anche Brillat de Savrin, Grimod de la Reynère, Marie-Antoine Carême.

Così, spogliando titolo dopo titolo la raccolta in ordine cronologico, è possibile collegare i titoli alle vicende della gastronomia italiana, della cucina e della storia alimentare di questo paese.

La presenza del *Recetario de Galieno* di Zuane Saracino, nell'edizione del 1512, ci ricorda quanto la gastronomia, per tutto il XVI secolo, fosse debitrice alla medicina e alla teoria umorale. Sono presenti nella raccolta quasi tutte le opere frutto di una stagione editoriale-tipografica tutta particolare: dieci nuovi trattati solo in Italia nel corso del '500, 40 pubblicazioni di *scalchi*, *trincianti*, *credenzieri* e cuochi, senza contare tutto quanto attiene ai libri di casa e ai galatei vari. C'è infatti in raccolta Giovanni Della Casa e il suo *Galateo*, ovvero del disciplinamento dei comportamenti a tavola. Non poteva mancare il trattato di gastronomia per antonomasia: l'*Opera* di Bartolomeo Scappi, nell'edizione del 1610. Il *vitto quaresimale* di Paulo Zacchia, nell'edizione del 1637, ci racconta lo scontro religioso tra *papisti* e riformatori,



Frontespizio del "Recetario de Galieno", 1512



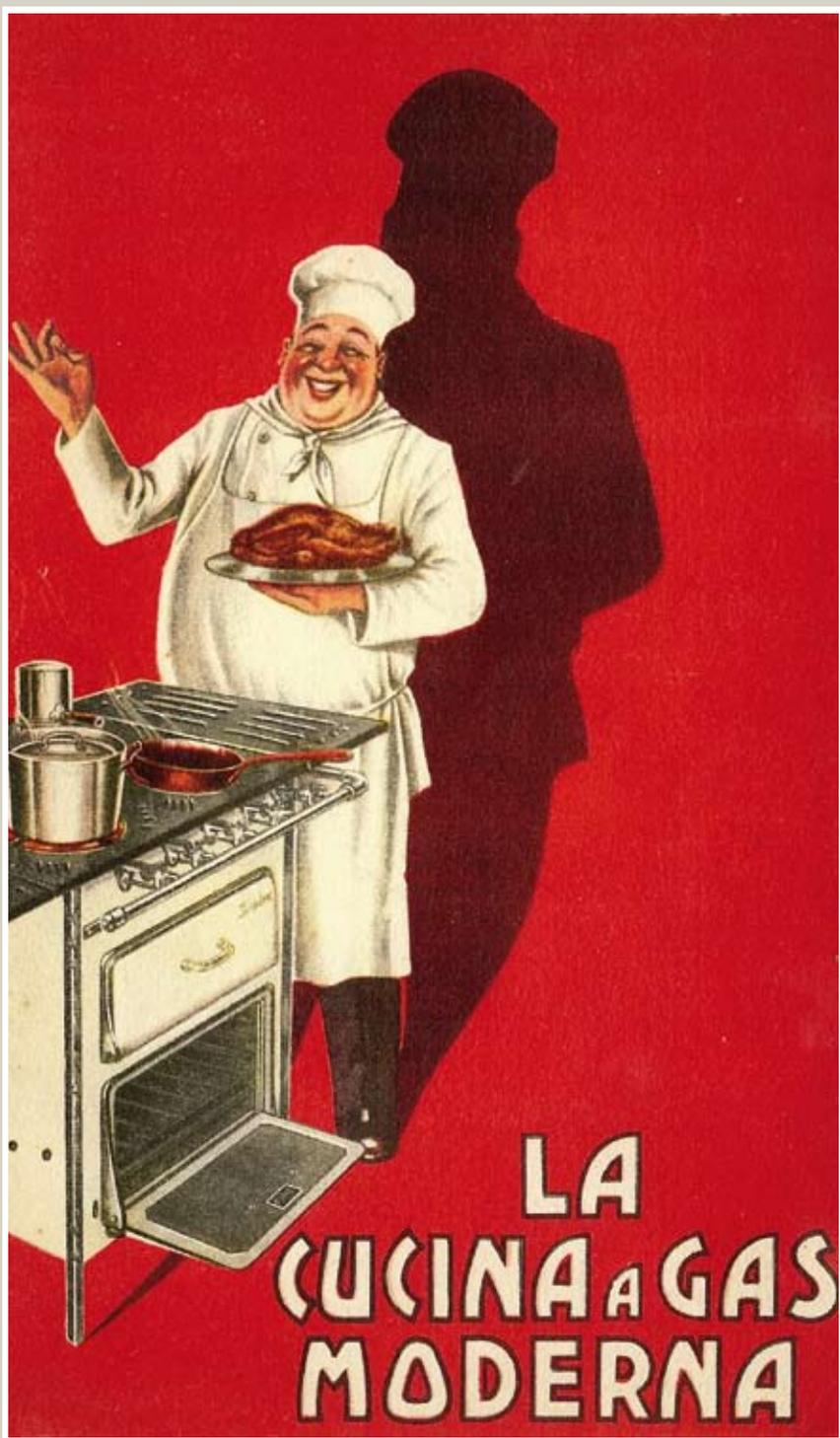
Frontespizio di uno dei libri in lingua tedesca del Fondo Cerini

che attraversa anche il gusto, la cucina, i digiuni, le astinenze. Cosimo Trinci, con *L'agricoltore sperimentato*, ci fa tornare alla mente la stagione illuministica delle Accademie Agrarie, i dibattiti, le tentate riforme, ma anche le gravi crisi di fine Settecento che suggeriscono ad Antoine Augustin Parmentier di proporre i “*pomi di terra*”, ossia le patate, come succedanei del pane.

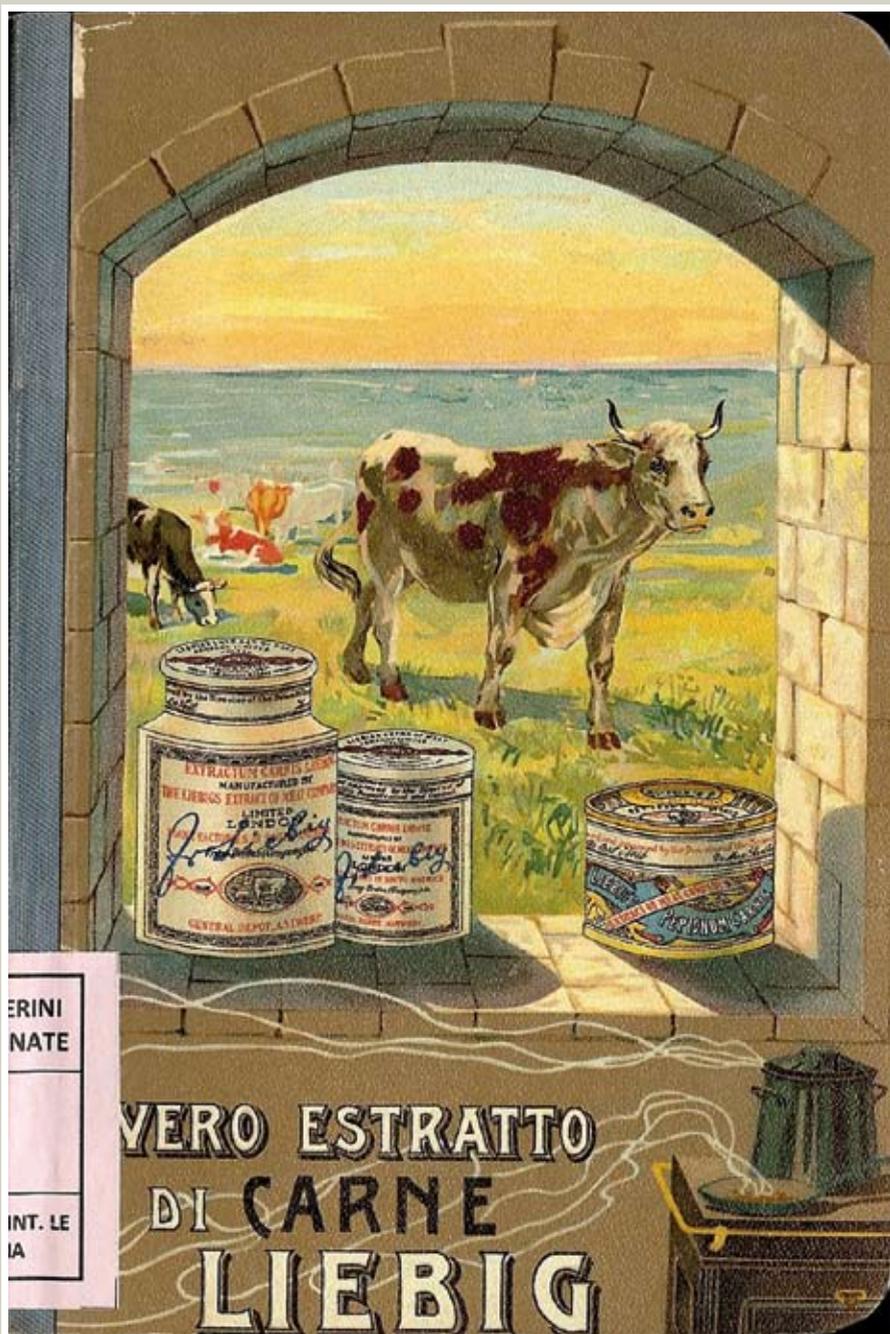
L'affermarsi della promozione del cuoco come figura professionale tra la fine del Settecento e gli inizi dell'Ottocento è sancita da numerosi testi che confermano anche la transizione dalla Francia verso l'Italia dei nuovi dettami della cucina francese: l'anonimo *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, edito a Torino nel 1766 e ristampato a Torino, Venezia e Milano per più di

sessant'anni, è il primo manuale italiano di cucina moderna e costituisce uno spartiacque fra la trattatistica gastronomica di vecchia e nuova osservanza. A seguire, *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado, uscito a Napoli nel 1773 e *Il nuovo cuoco milanese* di Giovan Felice Luraschi del 1829.

La storia alimentare e gastronomica non poteva non essere contagiata dalla nascente industria alimentare, figlia della nuova agricoltura, della chimica e della rivoluzione energetica. I curiosi e preziosi manualetti promozionali della *Liebig* incontrano ora un pubblico borghese più vasto, alfabetizzato; la vasta produzione di *Manuali* della Hoepli comprova la nuova stagione agro-alimentare che spanderà sulle tavole italiane nuovi



LA
CUCINA A GAS
MODERNA



Liebig, manualetto promozionale

prodotti e nuovi bisogni.

A celebrare l'Unità d'Italia a tavola, nella diversità regionale, ci penserà Pellegrino Artusi nel 1891 con *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, mentre il *Manuale di cucina per principianti* di Katerina Prato del 1893, 22° edizione della prima edizione tedesca *Die SüdischeKüche* che esce a Graz nel 1858, si rivolge alle "donne di casa": per la prima volta sarà una donna, dopo secoli di monopolio maschile, a scriver di cucina per donne cuoche, già pratiche o principianti. Dietro a ciò c'è la progressiva femminilizzazione del personale di cucina: "A Bologna - scrive Q. Antonelli - nel 1850 le cuoche, definite tali o cuciniere, sono il 2% degli addetti a cibi e vini; nel 1857 il 10%, nel 1899 il 48%". È l'Italia "moderna" che lentamente avanza. Processo di modernizzazione dolorosamente interrotto dalla Grande Guerra. Poi, il Fascismo, le sanzioni del 1935, l'autarchia, la guerra, il tutto vissuto con enfasi nazionalista che si nutre e si sostiene anche di un programma di comunicazione e propaganda che invita al risparmio e alla valorizzazione dei prodotti locali attraverso la "cucina del poco e del senza". Ecco allora piovere i manuali: da *Il cuciniere militare* di Dario Fornari (1932) "che interessa tutti perché insegna a mangiar bene con poca spesa" a "La cucina italiana della resistenza" di Emilia Zamara uscito nel '36, ai "Desinaretti per questi tempi" di Petronilla (Amalia Foggia Moretti) che teneva una rubrica fissa nelle pagine della *Domenica del Corriere*.

Intanto mieteva successi mentre transitava il ventennio, e ancora tiene banco, *Il talismano della felicità* di Ada Boni, uscito nel 1925. Proprio da questa esperienza editoriale nascerà *Il Cucchiaino d'argento* nel 1950, pubblicato dalla rivista di design e architettura *Domus*. Sono gli anni della ripresa, della ricostruzione, del miracolo economico che, a partire dagli anni '60, cambierà i destini di intere generazioni di donne. L'arrivo della radio, della televisione (si pensi a *Carosello*), non poteva non solleticare il desiderio di fare trasmissioni e programmi dedicati alla cucina: nel n. 14 dei "Quaderni della Radio" escono, nel 1951, le puntate dedicate ai *Vini Italiani*.

Ma la storia dell'emancipazione dalla "fatica casalinga" passa anche attraverso la rivoluzione di strumenti, oggetti, elettrodomestici rivolti alle "nuove donne", impegnate nel lavoro fuori casa con i loro piccoli ricettari:

grazioso il manualletto d'istruzione intitolato "La cucina a gas moderna" Triplex.

Arriva poi la *rivoluzione dei consumi*, con un netto passaggio dalla fame all'abbondanza, dalla bottega al supermercato, dal pollo ai ferri alla panna, dalla caliera alla pentola a pressione, dalla pasta al tramezzino, dal piatto in tavola al *finger food*. A seguire i Macdonald e la cucina internazionale alla scoperta delle cucine regionali con Mario Soldati, Luigi Carnacina, Giuseppe Maffioli, Gaetano Perusini, Luigi Veronelli.

La raccolta Cerini ci racconta questa Italia, queste storie di cibo *nostrane* e non solo, se ci mettessimo a sfogliare con altrettanta attenzione tutte le opere *foreste*, di cui molte francesi, che ne fanno parte. La dispensa de "La Vigna" è adesso vieppiù guarnita con nuovi libri ... tutti da gustare.

Danilo Gasparini



Liebig, manualletto promozionale



“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"

Banca Popolare di Vicenza
Berti Ezio
Clementi Luisa
Corà Domenico
Corà Gianfranco
Fattori Massimiliano
Gabaldo Giancarlo
Galante Francamaria
Guglielmi Martina
Manfredini Giovanni
Marcanzan Pietro
Marchesini Giovanni
Pasquali Mauro
Riondino Alfredo
Saraconi Alberto
Tota Adriano
Visentin Gianluigi
Zonin Gaetano
Zuccato F.Ili S.r.l.

Elenco "Ordinari"

Accademia Internazionale "La donna e il vino"
Amici di Merlin Cocai
Andriolo Giovanni Vito
Associazione micologica "Bresadola"
Bagolan Giuseppe
Bertoldo Antonio
Bluenergycontrol srl
Boesso Giampietro
Bortolan Carlo
Cairoli Luciano
Campagnolo Antonio
Cegalin Enrilo
Cella Agostino
Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
Ceolato Massimo
Cervato Gianfranco
Chittero Luciana
Circolo Fotografico Vicenza
Confartigianato Vicenza
Confcooperative Unione prov.le Vicenza
Corna Giovanni
Cosaro Bruno
Cristiani Giulio
Dovigo Eva
Fabris Manuel
Gallo Silvano
Gaspari Ruggero Antonio
Grigoletto Gianni
Michelazzo Margherita
Nicoletti Angelo

Olivati Simonetta
Ordine degli Architetti P.P. e C. di Vicenza
Parolin Matteo
Perretto Dino
Perrot Mauro Maria
Polacco Chiara
Portinari Pierluigi
Pulvini Michael
Rizzotto Lucia
Scramoncin Giovanni
Selmo Lorenzo
Serra Matteo
Spiller Angelo
Suppiej Giovanna
Vescovi Gildo
Vitale Lanfranco
Zaccaria Antonio
Zampieri Nelda

Elenco "Onorari"

Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
Baba Castelli Anna Maria
Bernardi Ulderico
Bertolo Gaetano
Borgo Michele
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
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

www.lavigna.it/adottaunlibro

