

11



NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 3, n° 11 - Vicenza 15 dicembre 2010

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
Cinzia Reghellin > cinzia.reghellin@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 Mario Bagnara

Nel licenziare questo undicesimo quaderno de "La Vigna News", non posso non esprimere la mia viva soddisfazione non solo per la qualità dei servizi finora pubblicati in quasi tre anni, frutto di ricerche accurate sui libri della Biblioteca e di interviste effettuate a operatori locali dei vari settori culturali e produttivi approfonditi, ma anche per la quantità delle pagine, ben 500, che, rese ancor più affascinanti dal ricco apparato fotografico a colori, potrebbero costituire un elegante volume. Un obiettivo che, considerata anche l'elevata percentuale (l'85%) di quanti, in Italia e in vari paesi stranieri, dopo averle consultate, le scaricano per avere il documento cartaceo, stiamo cercando di perseguire da alcuni mesi. Ma questo è solo uno dei vari problemi che ci assillano e che impediscono una valorizzazione adeguata dell'eccezionale patrimonio librario posseduto. Ci tormenta in particolare, oltre alla cronica carenza del personale in servizio a tempo indeterminato, anche, e soprattutto, la precarietà di metà delle persone, professionalmente preparate e ben motivate, che insieme con l'attività di catalogazione informatica, curano anche

i servizi stampa e in particolare la redazione di questa rivista trimestrale per la quale, anche a nome di tutti gli utenti informatici, mi fa piacere, come direttore responsabile, esprimere loro la più viva gratitudine.

Purtroppo nell'attuale situazione i finanziamenti pubblici sono destinati a diminuire. Da qui il mio appello caloroso e accorato ai privati. Senza il loro aiuto l'instimabile dono che Demetrio Zaccaria ha fatto non solo alla comunità vicentina, ma anche a quanti, a livello mondiale, hanno a cuore i prodotti della terra, rischia di divenire infruttuoso o addirittura inutile.

Ma "La Vigna", mentre porge a tutti i suoi utenti gli auguri più cordiali per il NATALE 2010 e il NUOVO ANNO 2011, proprio fiduciosa nel loro sostegno, guarda serenamente al suo futuro.

It is satisfying to reflect on the work accomplished up until and including this latest issue. The pages published, 500, have covered topics researched in books of the La Vigna Library, as well as interviews of people living in Vicenza and the surrounding province, along with beautiful, color pictures, worthy of a more elegant volume. The La Vigna News Bulletin is read widely in Italy and internationally. Approximately 85% of these readers download it from the Internet, subsequently printing it for further reference.

In my function as President of La Vigna Library, I am not only concerned about being able to continue this special research and its presentation in the Bulletin, but even about being able to keep on our present staff, especially those who do not have permanent contracts.

Lack of funds is imminent and seemingly unavoidable, therefore private contributions are needed to continue this journalistic work, which has become so important to all of us.

In appreciation of the Bulletin, your private donation to this cause is requested, trusting that this will enable us to continue to thus serve you in the future.

The La Vigna Library staff and I, President Bagnara, wish you a Merry Christmas and Happy New Year 2011:

*Auguri di Felice Natale
e Buon Anno Nuovo 2011!*

Auguri!



Gentili lettori,

per questo periodo allegro di feste e regali abbiamo pensato di trattare un tema divertente e curioso, fatto di sapori e di profumi, di colori e di sogni. Pagine da leggere sul divano vicino all'albero di Natale che trattano, accanto agli usuali argomenti scientifici e librari, anche di frivolezze e discorsi leggeri.

Il vino e i suoi prodotti sono i protagonisti indiscussi di questo numero, in una forma, però, alternativa: essi sono presentati non solo come bevande e prodotti gastronomici, ma anche come ingredienti speciali per la cura del corpo, per la bellezza esteriore e per la salute.

Questo numero conclusivo del 2010 è anche l'occasione per ricordare con affetto Ottilia Munaretti Bertazzo mancata la scorsa estate, attiva e capace vice-presidente dell'Accademia "La donna e il vino", ma anche amica cara e affettuosa.

Non manca poi la parte dedicata ai nostri libri: Alessandro Penazzi, giovane studioso dell'Università di Verona, commenta il volume di Pietro De Crescenzi "Opus ruralium commodorum", il primo trattato europeo di agronomia scritto nel 1305 circa da Pietro de Crescenzi, un erudito bolognese vissuto tra il XIII e il XIV secolo, del quale "La Vigna" ha pubblicato, all'inizio del 2010, la ristampa anastatica.

Sono poi disponibili, per gli interessati, i riassunti di tutte le attività che si sono svolte a "La Vigna" durante l'anno appena trascorso.

Notizie storiche ricavate dai nostri libri antichi, ricette particolari e testimonianze di chi fa uso nella pratica di tutti i prodotti derivati dell'uva - con la speranza di dare qualche spunto nuovo - sono il nostro regalo a tutti voi per questo felice Natale!

Alessandra Balestra



11

Indice

EDITORIALE

Vino e salute

- | | |
|----|---|
| 8 | <i>Vino e salute: una storia lunga millenni</i> |
| 12 | <i>I vini medicinali</i> |
| 14 | <i>Alcune ricette di vini medicinali</i> |
| 18 | <i>Bellezza: alcuni trattamenti con uva e vino</i> |
| 23 | <i>Le ricette "fai da te"</i> |
| 26 | <i>Intervista ad Annalisa Gasparin</i> |
| 30 | <i>Bené spa & wellness Expo</i> |
| 32 | <i>Accademia Internazionale "La Donna e il Vino"</i> |
| 33 | <i>Per Ottilia Bertazzo</i> |
| 34 | <i>Il Liber ruralium commodorum di Pietro Crescenzi</i> |
| 38 | <i>Attività 2010</i> |
| 54 | <i>Amici de "La Vigna"</i> |
| 55 | <i>Progetto "Adotta un libro"</i> |

INIZIATIVE

Vino e salute: una storia lunga millenni



di Alessia Scarparolo



Nel I secolo d.C. Seneca sosteneva: “Modicus sibi, medicus sibi” (moderati con sè stessi, medici di sè stessi). Da allora sono passati oltre duemila anni e mai detto fu più appropriato se riferito ad uno degli alimenti più utilizzati dall'uomo: il vino. Oggi la scienza conferma infatti che il vino possiede delle qualità salutari purchè assunto con moderazione. Ma questa non è una novità. Ne erano consapevoli anche gli Antichi.

Facciamo perciò un passo indietro, un passo lungo circa cinquemila anni, quando un medico sumero annotò su una tavoletta d'argilla una lista di sostanze da lasciare in infusione nel vino. Si tratta del più antico documento conosciuto sull'uso del vino a scopo terapeutico, anche se gli storici sono concordi nell'ipotizzare che il vino come medicinale, associato ad altre sostanze, fosse utilizzato già nel Neolitico. La tradizione fu tramandata anche alle civiltà successive. Gli Egiziani mescolavano vino e birra alle resine arboree per curare le ferite e altre malattie. Anche i Greci si servivano del vino in medicina. Ippocrate di Kos (460-377 a.C.), considerato il padre della medicina, attribuiva al vino proprietà antisettiche, purgative, diuretiche e persino dietetiche. Ne consigliava l'uso diluito in acqua e soprattutto affermava che “il vino è cosa meravigliosamente appropriata all'uomo, sia in salute che in malattia, purchè assunto nella giusta dose e secondo la costituzione individuale”. I medici greci che si trasferirono a Roma venivano chiamati “oinodotes” (dispensatori di vino) e le loro teorie sui vini medicinali vennero accolte anche dai Romani. Aulo Cornelio Celso (14 a.C.-37 d.C.) fu autore di una vasta opera enciclopedica in sei libri, il “De artibus”, di cui solo il sesto, dedicato alla medicina, è giunto fino a noi. Molte ricette descritte sono a base di vino. Nel caso di affezioni gengivali, ad esempio, Celso

consigliava di avvicinare alle gengive un ferro incandescente, ma senza posarvelo sopra. Le gengive, così cauterizzate, andavano poi spalmate con miele e sciacquate con vino mescolato a miele.

L'opera di Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) "Naturalis historia" è una fonte molto interessante per lo studio delle specie di viti e dei vini fino ad allora conosciuti, italiani e d'oltremare. Il libro XIV elenca circa 200 qualità di uve e un centinaio di vini, di cui dodici considerati prodigiosi. Il vino prodotto in Arcadia rendeva le donne feconde e gli uomini "rabbiosi". Quello greco induceva il parto e quello di Trezene rendeva sterili. Nell'isola di Taso si trovavano due qualità di vino: l'una provocava il sonno, mentre l'altra causava l'effetto contrario. Nella stessa Taso cresceva una vite, detta Teriaca, con la cui uva si medicava il morso delle serpi. In Egitto cresceva l'uva Tasia che, si diceva, "muove il corpo". Effetto contrario aveva invece l'uva della Licia.

Dioscoride Pedanio (40-90 d.C.), medico, botanico e farmacista greco, trasferitosi a Roma divenne il medico personale di Nerone. Egli è conosciuto per aver scritto un trattato di Botanica applicato alla Medicina, il "De materia medica", per secoli punto di riferimento di medici e specialisti europei perchè vi venivano descritte le proprietà e le virtù di circa 600 piante medicinali. L'opera ebbe un enorme seguito, dapprima nella tradizione manoscritta, poi grazie alla diffusione della stampa a caratteri mobili. La più importante traduzione italiana del "De materia medica" si deve al medico senese Pietro Andrea Mattioli (1501-1578), che accrebbe l'opera con osservazioni proprie, arrivando ad elencare circa 1200 piante, tra cui quelle introdotte nel frattempo in Europa dalle Indie orientali. Dioscoride descrive l'impiego in medicina delle diverse parti della vite, dell'uva, del mosto e dei residui della vinificazione, che si dimostravano particolarmente utili nelle affezioni dello stomaco e dell'intestino. Nonostante le proprietà benefiche attribuite alla vite e ai suoi prodotti, Mattioli ne riconosce anche gli effetti negativi: il vino, se assunto in dosi elevate, può provocare ubriachezza. Ma ecco il consiglio immediato: "l'antidoto vero de gli ebbriachi è il cavolo... che mangiandosi crudo per avanti in insalata proibisce l'ebbrezza, ed mangiato da poi la supera et la vince valorosamente". Altro grande medico greco trasferitosi a Roma al servizio dell'imperatore Marco Aurelio fu Galeno di Pergamo (129-216 d.C.).



Abbracciando la tradizione ippocratica secondo la quale la natura fornisce i rimedi per ogni male, Galeno trattò anche delle piante aventi una funzione curativa. Nel trattato "De antidotis" Galeno descrive i vini greci e quelli romani allora conosciuti, elencandone anche gli effetti fisiologici.

Con il declino dell'Impero romano d'Occidente, furono i medici bizantini a raccogliere la tradizione dell'*ars medica* occidentale, sviluppandola e diffondendola nell'Impero romano d'oriente, di cui Bisanzio era la capitale. Solamente durante il Rinascimento i testi greci vennero riscoperti in Occidente, dando impulso alla rinascita della medicina di antica tradizione. Sarebbe però sbagliato pensare ai secoli medievali come "bui", come molto spesso vengono definiti. La cultura antica, infatti, trovò rifugio nelle biblioteche e negli *scriptoria* dei monasteri, dove pazienti amanuensi tramadaron i testi antichi, spesso operando scambi tra i monasteri di tutta Europa. In questo periodo conobbero notevole fortuna i vini medicinali, usati sia nei monasteri che dal popolo e successivamente venduti anche dalle prime farmacie. Erano vini preparati facendovi macerare erbe medicinali, usati per

curare ogni sorta di malattia.

L'arte farmaceutica fu in questo periodo accresciuta anche dall'apporto dei medici arabi, giunti in occidente attraverso le conquiste della penisola iberica e della Sicilia, fino a toccare la Calabria, la Puglia e la Campania. Tra il XII e il XIII secolo venne redatto dalla Scuola Salernitana il "Regimen Sanitatis", una raccolta di sentenze brevi e facili da ricordare a memoria che compongono un manuale di igiene e di medicina, mediatore tra la cultura araba e quella greca. Il "Regimen" contiene molte indicazioni sull'uso delle piante in medicina e alcune sentenze sono dedicate alle qualità del vino. "Più del grosso e colorato nutre il vin bianco e melato / il vin rosso, a chi sovente lo bève troppo allegramente, stringe il ventre ed anche nuoce al metallo della voce".

Durante il Rinascimento le tradizioni medicinali degli Antichi uscirono dalle mura dei monasteri, che fino ad allora le avevano salvate e tramandate, complici la rinascita degli studi classici e la diffusione della stampa. Oltre a Mattioli, traduttore del "De materia medica" di Dioscoride Pedanio, si possono ricordare Girolamo Conforti e Francesco Scacchi, autori di opere dedicate al vino come impiego terapeutico. Al primo si deve il "Libellus de vino mordaci", stampato nel 1570, in cui si indaga la tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e il loro effetto sul corpo umano. Il secondo scrisse "De salubri potu dissertatio", edito a Roma nel 1622, dove si raccontano tecniche e abitudini di consumo dei vini e si discute se il vino piccante (lo spumante) sia utile alla salute.

Successivamente, con la comparsa dei primi farmaci sintetici, il vino in medicina iniziò ad essere considerato un rimedio puramente empirico e legato più alla tradizione popolare che all'arte farmaceutica.

A riportare in auge il vino come alimento salutare fu l'Unione Italiana Vini, la più antica organizzazione del settore vitivinicolo, che intorno alla metà del secolo scorso iniziò una campagna di informazione sui benefici che può apportare un adeguato consumo di vino. Questa campagna diede inizio ad una serie di studi scientifici sui benefici fisiologici del vino. All'inizio degli anni '90 il ricercatore francese Serge Renaud osservò che la popolazione francese, rispetto a quella americana, registrava un minor numero di decessi per malattie cardiovascolari, nonostante in Francia la dieta fosse più ricca di grassi

saturi. Lo studio, passato alla storia con il nome di "paradosso francese" attribuiva le cause di una simile situazione al moderato consumo di vino da parte dei francesi. Da qui presero impulso ulteriori studi sugli effetti benefici del vino che portarono alla conclusione che l'assunzione di moderate quantità di vino rosso ha degli effetti protettivi nei confronti dell'apparato cardiovascolare. Gli scienziati attribuiscono ai polifenoli l'azione protettrice, ed in particolare al resveratrolo. I polifenoli sono dei potenti antiossidanti: si legano ai radicali liberi inattivandoli e limitando in tal modo l'insorgere di numerose patologie degenerative, quali l'ischemia cardiaca, l'aterosclerosi e lo stesso invecchiamento dell'organismo. L'azione antiaterosclerotica del vino è forse quella più studiata. Gli scienziati sono concordi nell'affermare che il vino ha una benefica influenza sull'insorgere e sullo sviluppo della malattia. Tra le principali azioni, il vino abbassa il colesterolo cattivo e aumenta quello buono, blocca l'aggregazione delle piastrine e quindi la formazione del trombo (proprio come l'aspirina), favorisce la produzione di prostaciclina (un potente vasodilatatore), riduce la pressione arteriosa e migliora l'attività dell'insulina.

Alcuni studi hanno inoltre dimostrato che l'assunzione moderata di vino esercita un'azione preventiva sul cancro. Anche in questo caso sono soprattutto i polifenoli ad esercitare tale protezione, agendo contro i radicali liberi, bloccando le mutazioni del DNA, rinforzando le reazioni immunitarie e inibendo la metastatizzazione.

Il vino esercita anche una positiva azione a livello digestivo, grazie soprattutto agli acidi contenuti e al suo Ph. In questo caso è preferibile il vino bianco, perchè generalmente più acido del rosso.

I vini bianchi agiscono inoltre sulla funzionalità renale aumentando la diuresi. Questo grazie all'inibizione della vasopressina (che determina il riassorbimento dell'acqua a livello renale) e alla dilatazione dei capillari renali (con conseguente aumento del flusso sanguigno e produzione di urina).

La scienza ha quindi dimostrato, e molti passi avanti restano ancora da fare, che il vino, se assunto con moderazione, svolge un'azione salutare sull'organismo umano. Non si deve però dimenticare che "l'unione fa la forza". Il vino deve essere associato ad una corretta alimentazione, ricca di olio di oliva, frutta, verdura, pesce e ad un'adeguata attività fisica.



FRANCISCI
SCACCHI
FABRIANENSIS
DE
SALVBRI
POTV
DISSERTATIO

superiorum permissu.

Romae Apud Alexandrū Zanettiū
M. DCX XII



I vini medicinali

di Cinzia Reghellin

Sono parole che scandivano le giornate, caratterizzandole per quella ritualità e semplicità oggi andate perdute e appartenenti ad un contesto ormai remoto. Forse il segreto è proprio lì, nel fare di insegnamenti tramandati da tradizioni orali, delle perle per vivere in modo più salubre. È così che mio nonno ogni giorno verso mezzogiorno ripete una frase impossibile da rimuovere, rigorosamente in dialetto veneto: *“Con mexo gotarelo de vin prima de magnare se ghe dà ‘na sciafa al dotore”*, ovvero *“Bevendo mezzo bicchierino prima di pranzare si dà uno schiaffo al medico”*, cioè preserva da eventuali malattie o acciacchi. Sua mamma pronunciava questa asserzione fin da quando era bambino e lui ne ha fatto tesoro nel corso di tutta la sua vita, facendo corrispondere la teoria di quelle parole ad un comportamento reale e assicurandosi una vita longeva e di benessere.

C'è chi sostiene che un litro di vino soddisfi l'ottava parte del nostro bisogno giornaliero nutrizionale e la diciannovesima di buon umore, apportando benefici sia per il fisico che per l'animo. Gli amanti e gli intenditori della bacchica bevanda non si soffermano solamente su generici apprezzamenti del vino, ma hanno l'abitudine di attribuirgli aggettivi e qualità usualmente riferibili agli esseri umani: parlano della sua *corposità*, del suo *essere muscoloso*, del *nervo* o, come Baudelaire, dell'*anima*. Il vino non è una semplice bevanda, il cui gusto e colore sono legati ad una determinata zona di produzione o annata, ma un pasto completo e una buona medicina, in grado di apportare minerali assimilabili dall'organismo. Nel Medioevo il medico alchimista catalano Arnaldo di Villanova che incentrò tutti i suoi studi sulla ricerca dell'*acqua della vita* come fonte dell'eterna giovinezza,

sosteneva che essa potesse essere ottenuta proprio dalla lavorazione del vino. L'impiego del vino era contemplato anche a scopo terapeutico, per guarire da malattie quali l'epilessia, la tubercolosi, la gotta e addirittura la peste. Durante l'epidemia di peste che colpì Milano nel XIV secolo, i medici esortavano i cittadini a bere un bicchiere di vino bianco prima di uscire di casa per prevenire eventuali contagi. Giovanni Boccaccio nella sua opera il *Decamerone* narra che come metodo profilattico per difendersi dalla peste a Parigi alcuni medici dell'Università idearono un brodo composto da vino, acqua, pepe in polvere, cannella e spezie. Il vino veniva considerato anche un ottimo antidoto contro i morsi dei serpenti velenosi, usanza che ancora oggi viene praticata in territorio Veneto: il 1 agosto di ogni anno bevendo un bicchiere di vino bianco di mattina, meglio se entro mezzogiorno, si rende l'organismo immune dal morso della vipera.

Queste teorie e gli eventuali esperimenti fisiologici ed anatomici a riguardo, incontrarono molte opposizioni, soprattutto nel mondo ecclesiastico. Nel corso del Trecento, grazie al contesto culturalmente vivace determinatosi con lo sviluppo delle università, si rivalutò l'impiego del vino in medicina, soprattutto come disinfettante e coagulante in caso di ferite, opportunamente mescolato ad erbe spontanee, radici, fiori e polveri minerali.

La preparazione dei vini medicinali, sempre circondata da un'aura magica ed inaccessibile, era prerogativa di stregoni, che alimentavano anche molti casi di truffe e raggiri, perpetuatisi fino al Seicento. Nella capitale Londinese, era stata ideata una ricetta per ottenere un vino medicinale a base di acciaio, corteccia peruviana, occhi di granchio, urina umana e whisky irlandese! A Lione,



Claude Bernard, giovane fisiologo francese, iniziò il suo praticantato medico in una farmacia, famosa per “*Le Theriaque*”, un vino medicinale stimato e conosciuto per le virtù curative. Grandi dovettero essere state la sua meraviglia e il suo stupore quando scoprì che gli ingredienti principali consistevano negli avanzi delle medicine depositate nel retro della farmacia! Nel corso del Settecento il medico Philippe ottenne un finanziamento dal re Luigi XIV per l’elaborazione di una medicina a base di china-china rossa lasciata in infusione nel vino rosso, efficace per combattere la febbre, ma per la verità la ricetta era già stata ideata in Inghilterra da John di Ardena (1307-1377) e pubblicizzata con splendide stampe decorate che illustravano le singole fasi della sua realizzazione. Solo alla fine del secolo XIX iniziarono a consolidarsi gli studi scientifici sulle qualità terapeutiche dei singoli elementi che compongono i vini medicinali, sottolineando l’importanza dell’elemento principale: l’alcool.

La preparazione del vino medicinale era possibile se-

guendo tre procedimenti diversi: il primo prevedeva la cottura degli ingredienti medicamentosi nel mosto, fino a portare alla riduzione di quest’ultimo di 1/3 della quantità totale. Si procedeva alla filtrazione con colino di lino, dopo aver lasciato riposare il composto. Per migliorarne il sapore si incorporava dell’altro mosto e si lasciava fermentare dentro un vaso di legno buono e pulito. Il secondo metodo consisteva nel lasciar fermentare il mosto fino alla trasformazione in vino dopo aver inglobato le droghe. Infine l’ultimo procedimento prevedeva la cottura delle sostanze medicinali nel vino diluito con acqua o addirittura puro. A questi se ne aggiungeva un altro: la macerazione a freddo delle sostanze nel vino. Alla base di ciascun metodo vigeva però una regola ferrea: la preparazione doveva avvenire rigorosamente in condizioni astrali favorevoli, ovvero in armonia con gli influssi benefici delle stelle, dei pianeti o della luna. Solo così i prodotti ottenuti erano efficaci a tal punto da poter esclamare: *eius proprietates sunt mirabiles!*



Ricette

a cura di

Cinzia Reghellin

ALCUNE RICETTE DI VINI MEDICINALI

Vino Rosmarinato



Ottenuto dalla macerazione delle foglie di rosmarino (pianta dal significato ambivalente, considerata simbolo di protezione per i coniugi uniti in matrimonio, ma al contempo simbolo di morte: in Egitto era la pianta prediletta dai faraoni per profumare le tombe preparandole per il viaggio verso l'aldilà). Racchiude molte virtù: calma la tosse e le irritazioni bronchiali, mitiga i disturbi al fegato. Viene utilizzato nella cosmesi come rinforzante dei capelli e purificatore della pelle grassa e acneica. La regina d'Ungheria Elisabetta II, ormai ultrasettantenne, riuscì a conquistare e a far innamorare il sovrano di Polonia proprio grazie all'utilizzo di questo vino medicinale, che le procurò sollievo da malattie quali la gotta e i reumatismi, oltre a ridonarle un invidiabile splendore giovanile. Inoltre è ottimo per stimolare l'appetito e ha effetto balsamico in caso di raffreddamenti. Può essere utilizzato come blando collutorio per rinfrescare la bocca e l'alito e per dare sollievo alle gengive irritate e alle infezioni dentali. È un ottimo cicatrizzante in caso di ferite e pustole. Conserva la giovinezza, rinforzando il cuore, in special modo nelle persone deboli e ammalate. Ottima cura per i convalescenti è cibarsi di pane inzuppato nel vino rosmarinato. Una ricetta poco conosciuta per guarire dalla tubercolosi prevede l'aggiunta di un decotto di fiori di rosmarino nell'acqua piovana, mescolato ad un po' di vino rosso e bevuto spesso volte nel corso della giornata. In caso di sospetto di avvelenamento, se versato nei cibi e nelle pietanze, favorisce l'eliminazione di eventuali effetti tossici. Dona sollievo a coloro che soffrono di gotta e alle donne in gravidanza affette da epilessia.

Vino Mirabile



L'ingrediente principale è la *buglossa*, famosa per confortare il cuore e generare allegria, appartenente alla famiglia delle *borraginacee*, sminuzzata e riposta dentro un sacchetto con un mosto di uve bianche. Il vino ottenuto dalla buglossa ha effetti benefici per chi soffre di depressione, per alleviare i fastidi delle vie urinarie e per le disfunzioni cardiache.

Vino allo Zenzero



Ingredienti principali di questo vino che giova in caso di problemi di smemoratezza sono lo zenzero, il pepe lungo, la valanga e la cubala: sostanze misteriose legate al fascino di terre lontane. Allo zenzero non si attribuivano solo effetti afrodisiaci, ma era considerato un toccasana per lo stomaco ed il cervello.

Vino Lassativo



Viene preparato intervenendo direttamente sulla pianta della vite che deve essere spaccata per lungo, togliendo una gran quantità di midollo. Si procede poi all'inserimento di ezula, scamonea o elleboro nero. Si richiude la vite, stringendo fortemente. La vite acquisterà proprietà lassative, come l'uva ed il vino da essa ricavati. Con lo stesso metodo si possono ottenere anche frutti purganti. Le virtù lassative dell'elleboro nero sono legate al mito greco di Melampo, medico ed indovino nella città Argo, che osservava le capre che si purgavano mentre brucavano. Il latte prodotto dalle stesse sembrerebbe ricco di proprietà curative e nutrizionali. Inoltre Menelampo riuscì a curare con il vino lassativo le figlie di Preto, che la dea Era aveva condannato ad un'eterna pazzia, perchè gelosa della loro bellezza. Si conoscono varie specie di ranuncolacee, famiglia di cui fa parte l'elleboro nero, ma molte di queste hanno però effetti dannosi per la salute: l'elleboro fetido ad esempio è ricordato anche con il nome di "erba puzza", essendo uno dei purganti più violenti e pericolosi.

Vino Citoniale



Preparato con mele cotogne tagliate a pezzetti, immerse nell'acqua piovana raccolta possibilmente durante gli acquazzoni estivi. Si fa poi bollire a fuoco lento, si schiuma e si ripone in un vaso chiuso.

Al posto dell'acqua piovana può essere utilizzato anche il mosto. Si lascia macerare per sette mesi. Questo vino è raccomandato in casi di dissenteria, problemi di stomaco, fegato e reni, per placare le nausea e il vomito. Se ingerito prima di ogni pasto, aiuta la digestione e le funzioni intestinali. Ha effetti benefici anche dal punto di vista emotivo, essendo un blando antidepressivo.

Vino Barbanico



Si ottiene mescolando cavolo, definito fin dall'antichità *medico dei poveri*, e *barbanico* essiccati all'ombra, sminuzzati, posti in un sacchetto e lasciati in infusione nel vino bollente. Come quantità giornaliera ideale è consigliata l'assunzione di tre once alla sera e tre al mattino. Vino eccellente per curare piaghe, ulcere e scottature la cui efficacia può essere rafforzata avvolgendo le foglie di cavolo attorno ad un panno inumidito e posto sopra le ferite.

Vino di Eufragia e di Genziana

Ottenuti dall'infusione nel vino di *Eufragia*, il primo, e di *Genziana*, il secondo; aiutano a guarire le malattie degli occhi e a migliorare la vista. Durante il periodo della vendemmia aggiungendo l'*Eufragia* al mosto si otteneva un potente collirio, capace addirittura, se assunto con costanza per un anno intero, di far riacquistare la vista ai ciechi.

Vino Idromele

Definito *ambrosia celestiale* o *nettare degli dei*, per il latino Plinio Il Vecchio è creazione di Aristeo di Cirene (figlio del dio del Sole). Si ottiene con acqua e miele fermentato e racchiude in sé proprietà benefiche tali da innalzare chi se ne abbevera allo stato di poeta.

Vino Assenziato

Preparato sminuzzando l'assenzio verde o secco, riposto in un colino al quale si aggiunge vino freddo o caldo. Benefico per milza, fegato, stomaco e per coloro che hanno subito ictus e hanno perso l'uso della parola. Nelle donne allevia i dolori mestruali e può essere usato come cosmetico per schiarire la pelle del viso. In caso di problemi di otite o sordità, si può trovare beneficio dall'applicare una fumigazione con il vino assenziato applicato attraverso un apposito imbuto.

Vino all'Oro Spento

Si pone una lamina d'oro in vino buono e si lascia chiarire. Si cola con delicatezza e si conserva. Aiuta chi ha problemi di circolazione sanguigna, rafforza cuore, spirito e carattere. Conserva la giovinezza, è utile contro la ritenzione idrica, la lebbra e l'epilessia.

È un vino che preserva l'intero individuo in salute e longevità. Questo vino racchiude le virtù prodotte dalla natura e ricevute dal cielo, per questo viene definito una stella del cielo.

Bellezza: i trattamenti con uva e vino



di Alessandra Balestra



Linea, depurazione, relax: i sogni di ogni donna. Come realizzarli? Dalla natura una soluzione: l'uva. Bianca o nera, ingerita o spalmata come prodotto di bellezza, l'uva, fin dai tempi antichi, è considerata fonte di giovinezza ed elisir di lunga vita. Simboli di fecondità e abbondanza, i grappoli erano uno dei soggetti preferiti per decorare i templi degli dei: il vino ricavato dagli acini era talmente sacro che divenne il tratto distintivo di uno dei numi, Bacco in persona, ed è stato definito, fin dall'inizio dei tempi, il nettare dell'Olimpo. Secondo alcuni testi la vite si coltivava già nell'antica Babilonia e con i suoi frutti gli Egizi adornavano le tombe.

Cosa la rende così speciale? È presto detto. L'uva è un alimento equilibrato e completo, molto simile, chimicamente, al latte materno. Contiene minerali importantissimi quali potassio, manganese, ferro, calcio, magnesio, fosforo, iodio, arsenico, carbonio e boro. Gli zuccheri in essa contenuti, fruttosio e glucosio, hanno il vantaggio di essere assimilabili senza sforzo per il fegato. I suoi acidi sono leggermente lassativi, rinfrescanti e purificanti. E si potrebbe continuare parlando del potere benefico dei suoi sali minerali e delle sue vitamine. Al primo posto sul podio nel campo della bellezza sono, però, i **polifenoli**: essi costituiscono un gruppo eterogeneo di sostanze naturali e sono talvolta indicati come "vitamina P". Sono prodotti in natura dal metabolismo secondario delle piante e, in base alla loro struttura chimica, sono stati distinti in tre classi: i fenoli semplici, i flavonoidi e i tannini. Essi abbondano soprattutto nella frutta e nella verdura fresca, ma anche nel tè, nel cacao e nel vino.



Svolgono azioni estremamente benefiche contro il cancro, l'arteriosclerosi, le malattie cardiovascolari, le infiammazioni, le malattie batteriche e virali e sono antiossidanti: proteggono le cellule dai danni causati dai radicali liberi, quindi aiutano la pelle a restare fresca e giovane a lungo.

Agli inizi degli anni Novanta una donna ebbe un'intuizione: era Mathilde Cathiard Thomas, figlia di viticoltori di Bordeaux, in Francia. Durante la vendemmia venivano scartati tutti i semi dell'uva: ella pensò che avrebbero potuto essere al centro di una terapia di benessere e bellezza. In effetti, ci aveva visto giusto. Appena gli studi scientifici svolti dalla facoltà di Farmacia della locale università le diedero ragione, Mathilde fondò "Les Sources de Caudalie", la prima struttura al mondo che offriva trattamenti estetici a base di uva e dei suoi derivati. Ciò avvenne nel 1999, a poche centinaia di metri di distanza da Chateau Haut Lafitte. Oggi i biochimici hanno rintracciato nel vino oltre 300 sostanze con azione antisettica del cavo orale, e hanno confermato che esso interviene sulla circolazione sanguigna periferica dilatando i vasi e migliorando la microcircolazione: esso è quindi una buona cura anche per la pelle e la cellulite.

La "Caudalie" è tutt'oggi un'azienda produttrice di creme e cosmetici di grande successo, tutti a base di uva, vinaccioli e foglie di vite. Tra i primi trattamenti ideati nella Spa di Mathilde e suo marito Bertrand, c'è il "Bain Barrique", un bagno caldo a base di vinaccia fresca da abbinare ad oli essenziali che intensificano le proprietà tonificanti, esfolianti e rilassanti dell'uva: l'ideale sarebbe sottoporsi a questi trattamenti tre o quattro volte l'anno, in concomitanza con i cambi di stagione, quando l'organismo deve affrontare i cambiamenti del clima. Il gruppo di centri benessere "Caudalie" vanta oggi varie sedi, tra cui una in Italia, in provincia di Cuneo, all'interno di un antico convento francescano del XVII secolo, trasformato in un lussuoso relais.

Il termine che racchiude tutti i trattamenti di questo tipo è **vinoterapia**, in altre parole prendersi cura del corpo con il vino e i suoi componenti. Si utilizzano uva, mosto e olio di vinaccioli, i nocciolini dell'uva, per preparare creme e impacchi da applicare esternamente: essi rinforzano la microcircolazione, aumentano la resistenza dei vasi sanguigni, hanno azioni nutrienti, idratanti, elasticizzanti, rimineralizzanti e anche schiarenti. È una credenza

sbagliata quella di ritenere che questi trattamenti lascino macchie sulla pelle, né tantomeno lasciano odore di vino: il risultato è invece una pelle molto liscia e dolcemente profumata.

La vinoterapia prevede applicazioni di maschere sul viso e sul corpo, bagni di vino, bendaggi, trattamenti di peeling al corpo, scrub con le bucce dell'uva, gommage, impacchi, massaggi e idromassaggi.

Un tradizionale ciclo prevede tre fasi applicative: un peeling di fango termale in posa per 20 minuti allo scopo di liberare la pelle dalle impurità e prepararla a ricevere le componenti rivitalizzanti dell'uva, un idromassaggio in acqua termale con concentrato di mosto ed oli essenziali, ottimo per la circolazione, ed un massaggio con acini freschi o estratti d'uva con effetto rimineralizzante.

Il trattamento di fangoterapia ha un'azione purificante sulla pelle, cioè elimina le tossine raccolte giorno dopo giorno attraverso lo smog: esso ha anche un effetto defaticante su tutto il corpo. I fanghi più comuni si ottengono miscelando acqua di vite, mosto d'uva e miele non trattato biologicamente.

I vini più utilizzati in questo tipo di trattamenti sono il Lambrusco che, ricco di minerali, aiuta la conservazione della pelle, il Sauvignon, che ha proprietà calmanti e viene utilizzato abitualmente per i massaggi, il Chianti, che ha proprietà rilassanti e il Cabernet o il Merlot per l'eliminazione delle cellule morte.

In cosmetologia gli effetti benefici dell'uva sulla pelle sono dovuti ad un insieme di fattori: le vitamine forniscono energia al metabolismo epidermico, i fitormoni incrementano il metabolismo, gli oligoelementi attivano i processi enzimatici, la pectina agisce da emolliente e idratante, gli zuccheri richiamano, mediante il loro potere osmotico, un alto flusso di sangue verso i tessuti cutanei, migliorando quindi la nutrizione, gli antociani accrescono la resistenza dei capillari diminuendone contemporaneamente la permeabilità e i tannini esercitano un'azione astringente, vasocostrittrice e antisettica.

Persino la famosa ditta cosmetica "Dior" ha lanciato sul mercato l'"Or de Vie", una crema da giorno rigenerante per la pelle, prodotta con l'uva della vigna d'Yquem, la proprietà bordeaux famosa per il suo vino muffato che è considerato tra i migliori al mondo nella sua ristretta categoria di vini dolci.

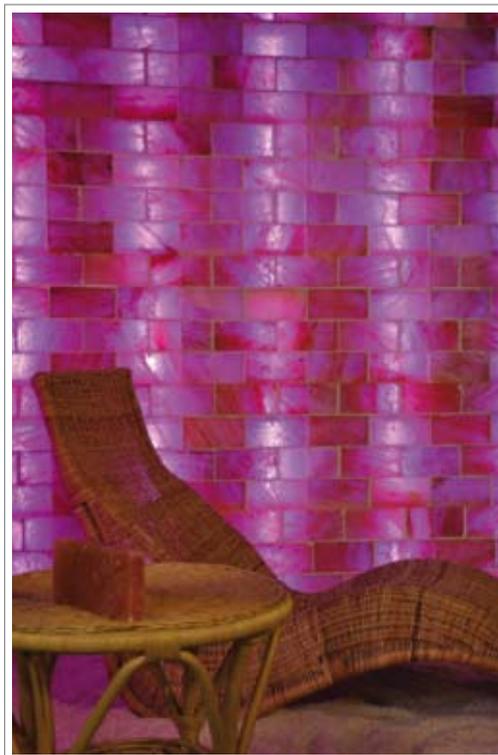
Pare che alcuni studiosi abbiano trovato proprio nei tralci di queste vecchie vigne un complesso di molecole dalle spiccate proprietà antiossidanti. In Francia, un vasetto da 50 ml di crema costa circa 350 euro. Un prodotto, si direbbe, fatto d'oro...degnamente del nome che porta!

Restando in tema di "prodotti per ricchi" c'è da ricordare che già Caterina Sforza, nobile cinquecentesca cresciuta nella raffinata corte di Milano, esaltava il vino di malva e di borragine o di fiori di fave per l'azione emolliente sulla pelle nel suo *Esperimenti della eccellentissima signora Caterina da Forlì*, conosciuto come il suo *Ricettario di bellezza*. Ella si occupò a lungo di medicina, cosmetica, alchimia ed erboristeria e scrisse questo suo prezioso volume in cui raccolse 471 ricette che illustrano dei procedimenti per combattere le malattie e per conservare la bellezza del viso e del corpo: in alcune di esse riporta elementi dell'attuale "vinoterapia". Nel 1933 una parte delle sue ricette di bellezza furono pubblicate e la prima edizione andò esaurita in pochissimo tempo.

La vinoterapia, partendo dalla Francia, si è ora diffusa in tutto il mondo ed è attualmente apprezzata in molte strutture turistiche in Europa, Spagna, Argentina, Brasile e in Italia. Nel nostro Paese si è diffusa prevalentemente al centro-nord, ma, negli ultimi anni, ha raggiunto anche la Campania. A Oderzo, in provincia di Treviso, all'agriturismo "Al Vecchio Mulino" il trattamento viene eseguito con i prodotti della stessa azienda agricola: questa tendenza sta aumentando anche in altri centri. Naturalmente, tali trattamenti sono offerti principalmente nei luoghi in cui c'è una maggiore concentrazione di aziende vinicole.

Il trattamento viene eseguito tutto l'anno, tuttavia il periodo della vendemmia è il più indicato perché ci sono prodotti freschi; negli altri periodi vengono comunque utilizzati prodotti essiccati e poi polverizzati, con effetto, assicurano gli esperti, identico. Un trattamento completo varia di solito dai 70 ai 100 euro.

In passato, prima che divenissero una "chicca" per amanti della bellezza, i "bagni di vino" venivano fatti per ragioni diverse. Uno dei primi passati alla storia risale al Settecento e fu fatto dall'allora regina di Scozia per disinfettarsi contro i parassiti. Nel XVIII secolo si usava fare i bagni di vino ai bambini appena nati,



per dare loro forza e vigore. "Così nacqui – racconta lo scrittore Johann Wolfgang Goethe – o meglio fui tirato fuori dal ventre di mia madre, quasi morto. In un bagno di vino caldo, che per qualcun altro avrebbe anche potuto essere pericoloso, ripresi le forze". Ora, invece, immergersi in un catino pieno di vino è la nuova frontiera dell'estetica.

La vinoterapia non va confusa con un altro tipo di cura, sempre a base di uva, che si fa però per via orale: **l'ampeloterapia**. Si tratta di un metodo conosciuto già al tempo dei Romani e dei Greci, ma anche dagli Arabi, in cui l'uva diventa l'alimento principale della dieta quotidiana, o addirittura l'unico, per qualche giorno. L'obiettivo è quello di fare un vero e proprio "lavaggio" all'intestino e al fegato. Questo è possibile proprio grazie alle proprietà lassative del frutto che è ricco di enzimi, pectine e cellulosa, ma anche di potassio, che favorisce la diuresi.

Il termine "ampeloterapia" deriva dal greco "ampelos",

cioè vite, e si distingue dalla “vinoterapia” poiché cura dall'interno anziché dall'esterno.

La cura consiste nel consumare una dose di 500 grammi di uva al mattino in luogo della prima colazione. “Si possono aggiungere, con metodo progressivo, altre due dosi, una a mezzogiorno e una nel tardo pomeriggio - spiegano Ennio Lazzarini e Anna Rita Lonardoni nel volumetto *Vino e olio: alimentazione, salute, bellezza* del 1983 - per un totale di un chilogrammo nell'arco di una giornata. Tale quantità, se ben tollerata dall'organismo, va portata gradatamente ad un totale di 2-3 chilogrammi, per poi essere gradatamente ridotta. Il tutto deve avvenire in una decina di giorni.

La buccia e i semi non vanno ingeriti da chi è sensibile di stomaco e intestino perché possono provocare fastidiosi disturbi. Il succo ottenuto mediante torchiatura possiede le stesse proprietà del frutto.

L'ampeloterapia, per l'alta quantità di uva ingerita, modifica il normale ritmo di alimentazione. La quantità e la qualità degli altri alimenti e delle bevande deve essere modificata adeguatamente per non creare incompatibilità e disordini eccessivi per l'intestino. Nel periodo di cura, quindi, è necessario che l'alimentazione sia equilibrata. I cibi elaborati, sofisticati e ricchi di proteine e di grassi, i dolci al forno e al cucchiaio, il caffè, il tè, il vino e tutte le bevande alcoliche e gassate è bene che non vengano consumati per evitare che annullino le proprietà benefiche dell'uva”. A chi non potesse praticarla nel modo classico è consigliato, in sostituzione, di mangiare al mattino, almeno per un mese, 2-3 ettogrammi di uva o di bere il relativo succo e fare qualche pasto, sempre nell'arco di questo tempo, a base di sola uva. Questa cura è indicata nelle anemie, nelle convalescenze e durante la gravidanza, ma anche in casi di astenia, artrite e stipsi.

“L'uva giova - continuano Lazzarini e Lonardoni - alla vecchiaia, perché è nutriente, digeribile, assimilabile, alcalinizzante, depurativa e ricostituente e alle diete dimagranti perché essa, se ingerita prima dei pasti, sbarrata la strada ad altri alimenti permettendo di far perdere peso tanto alle persone giovani quanto alle anziane senza eccessive privazioni e senza medicine spesso dannose all'organismo”.

Già Ippocrate, padre della medicina, nel V secolo a.C. consigliava il vino come purgativo e diuretico, ma soprattutto come bevanda dietetica. Del consumo di

vino egli descrisse gli effetti, consigliandone l'uso diluito con l'acqua.

C'è da dire, però, che l'uva ha un notevole valore calorico, pari a 900 cal/kg quindi, sebbene rinfrescante, diuretica, lassativa e adatta per le cure dimagranti se ingerita prima dei pasti, non si può certo abusarne.

Presso i tanti centri dove viene applicata la vinoterapia ci si può sottoporre a trattamenti per il corpo, per il viso, per le unghie, ma anche per il cuoio capelluto.

Secondo un'antica ricetta tradizionale, in caso di capelli bianchi era utile bollire 4 grammi di solfato di ferro in 250 grammi di vino rosso e poi, con un pettine bagnato, pettinare i capelli e lasciarli asciugare naturalmente per una decina di minuti, ripetendo l'azione ogni giorno per 15-20 giorni consecutivi e proseguendo poi con una frequenza di due volte alla settimana. Questa tinta naturale non era il solo regalo che l'uva potesse fare ai capelli, molte infatti sono le curiosità e le “pozioni” che sono state tramandate fino ad oggi dalla lontana Bisanzio, ai tempi dell'Impero Romano d'Oriente, sotto Costantino. Tra il IV e il XIV secolo si susseguirono una serie di medici talentuosi figli della tradizione ippocratica, ellenica e romana, e poi galenica: tra questi si ricordano Oribasio di Pergamo, Ezio di Amida, Alessandro di Tralles, Paolo di Egina, Teofano, Michele Psello e Giovanni Actuario.

Tra le tante sostanze usate per combattere la caduta dei capelli e rinforzarli, l'uva e i suoi derivati, in particolare il vino, sono i più citati.

Dagli studi fatti all'Università Nazionale di Atene, nel Dipartimento di Medicina e Dermatologia, da John e Gerassimos Lascaratos, Constantine Tsiamis e Nicholas G. Stavrianeas sulla cosmetologia ai tempi dell'Impero Romano d'Oriente, si ricava che per infoltire i capelli e le sopracciglia si utilizzava ladano bollito nel vino come shampoo o una preparazione a base di capelvenere, ladano e parti essiccate di zucchini, che era lasciata a macerare in acqua piovana al sole per diversi giorni, mescolando due volte al giorno: con il pettine si passava questa mistura sulle aree interessate. Alessandro di Tralles, per scurire i capelli, raccomandava un composto fatto con gusci di noci acerbe, bacche di quercia e vino scuro, il tutto cotto finché non ne rimaneva che un terzo; la soluzione era filtrata con l'aggiunta di olio di mirra e si doveva applicare ogni giorno. Per tingere i capelli di biondo e di rosso, poi, la soluzione proposta



oggi apparirebbe “poco igienica”: una miscela fatta con depositi di vino mischiati alle sostanze grasse residue nell’acqua del bagno fino a raggiungere un consistenza cerosa da frizionare sulla cute la sera. “La mattina seguente, magicamente – racconta il medico - la chioma scura era divenuta bionda”.

Paolo di Egina proponeva inoltre diversi tipi di impacchi per la colorazione dei capelli grigi, includendo vari tipi di erbe, petali di rosa, succhi ricavati dalle piante, tutti mescolati con olio d’oliva e vino, da applicare ogni giorno. Molte delle sue “ricette” provenivano da antiche formule risalenti al tempo della regina Cleopatra. Già nel I secolo a.C. alla sovrana piaceva farsi levigare la pelle con una crema a base di mosto di vino e polvere di alabastro: ella si dedicava personalmente alla preparazione dei suoi cosmetici insieme ai medici della sua corte.

Plinio, nel I secolo d.C., affermava che il liquido che stilla dalle viti guarisce le dermatiti e le affezioni della pelle in genere e unito ad olio e frizionato a lungo sulle parti

pelose del corpo ha l’effetto di una crema depilatoria. La cenere dei tronchi e dei vinaccioli, poi, diluita nel vino, possiede virtù depilatorie, mentre la cenere della corteccia fa ricrescere i peli sulle parti di pelle bruciata. Medicina o stregoneria?

Insomma, l’uva è un po’ per tutti i gusti...e non solo del palato! Cura il corpo, i capelli ma anche l’umore e la salute interiore. “In vino veritas”, dicevano i latini. Oggi invece studi e statistiche affermano con forza: “nel vino la bellezza!”

LE RICETTE “FAI DA TE”

I centri estetici e le Spa offrono trattamenti di bellezza per ogni necessità e gusto, che sono l’ideale per sentirsi in forma. Ma come si fa se non c’è la possibilità di andarci spesso? I prodotti della natura si prestano perfettamente per preparare “cure casalinghe”. Non serve la fata

turchina: un pizzico di buona volontà, qualche spezia e un bel po' d'uva sono sufficienti per donare a qualunque viso nuova freschezza. Ecco alcune semplici ricette che si possono preparare da sé.

MASCHERA D'UVA BIANCA

Si usa uva bianca da tavola ben matura con buccia e senza vinaccioli. Si pesta nel mortaio fino ad ottenere una papetta sufficientemente omogenea. Si pone poi tra due garze e si applica sul viso per 20-30 minuti e si ripete il trattamento un paio di volte alla settimana. Ha un'azione astringente, rassodante e tonificante, emolliente, idratante, nutriente e rinfrescante.

MASCHERA VITALIZZANTE

Si sbucciano dieci acini di uva bianca ben matura da tavola e si liberano dai vinaccioli, si grattuggia la polpa di un quarto di mela di media grossezza, si aggiungono mezzo cucchiaino di succo di limone e un cucchiaino di miele vergine. Si pesta e si amalgama il tutto nel mortaio e poi si spalma sul volto, sul collo, sulle spalle e sul torace fino alla scollatura degli abiti. Si lascia agire per circa mezz'ora rilassando il corpo e tenendo la mente sgombra da ogni preoccupazione. Ha un'azione emolliente, idratante, nutriente, stimolante, rinfrescante, schiarente e detergente.

LOZIONE TONIFICANTE E DETERGENTE

Si stende sul volto con un leggero massaggio circolare il succo ricavato da uva bianca. Si lascia agire almeno per un quarto d'ora prima di asportarlo con acqua di rose.

DECOTTO DI PAMPINI

Si fanno bollire per 5 minuti 70-80 grammi di pampini della varietà "tinctoria" in un litro d'acqua. Si lascia quindi raffreddare e si filtra. Le garze imbevute in tale decotto con proprietà astringente, antinfiammatoria e protettrice dei capillari sono utilmente impiegate come lozione schiarente nella couperose.

PIANTO DELLA VITE

Il liquido che scola dai tralci durante la potatura primaverile, secondo la tradizione popolare, è utile in compresse nella foruncolosi, nell'acne e nelle infiammazioni congiuntivali.

COMPOSTO ANTICELLULITE AL VINO ROSSO

Si mettono in 1 litro di vino rosso di buona qualità 50 gocce di tintura di ippocastano, 50 gocce di tintura di quercia marina e 20 gr di foglie di edera. Si lascia macerare il tutto per 8 giorni, quindi si filtra e si conserva in una bottiglia di vetro scuro e in un luogo fresco. Si immergono alcune garze in questa lozione e si applicano sulle zone affette da cellulite. Si lascia agire per 20/30 minuti.

Ci sono anche gli "Aceti di bellezza": per le sue proprietà, l'aceto è utilizzato in vari prodotti di cosmesi. "È utile come doposhampoo- spiegano Ennio Lazzarini e Anna Rita Lonardoni, autori di molte delle ricette qui proposte, nel loro libro *Vino e olio: alimentazione, salute, bellezza del 1983* - perchè combinandosi con i radicali bivalenti del sapone rimasto aderente ai capelli, rivitalizza, ammorbidisce e dona lucentezza ai capelli stessi rendendolo soffici e brillanti. Inoltre, correggendo l'azione alcalina del sapone, entra in prodotti adatti per ristabilire il normale pH della pelle: dopo-bagni, dopo-barba, lozioni toniche e frizioni".

La cosmesi naturale propone aceti medicinali e aromatizzati che possiedono, oltre alle loro proprietà, anche quelle delle sostanze messe a macerare, degli oli essenziali o delle sostanze alcoliche sciolte in essi. Hanno proprietà antipruriginosa, antiseborroica, astringente e antisettica.

ACETO DI LAMPONI

Si prepara mescolando 700 grammi di lamponi con 700 grammi di aceto e lasciando macerare per 10 giorni. Ha un'azione astringente e schiarente sulla pelle.

ACETO DI ROSA CANINA

Si prepara distillando a bagnomaria 15 parti di aceto e 5 parti di petali. Si ottiene un prodotto fine e delicato, ma nello stesso tempo efficace per le sue proprietà toniche ed astringenti.

ACETO DI ROSA ROSSA

Si prepara mescolando 100 grammi di petali di rosa rossa con 1 litro di aceto e lasciando macerare per 8 giorni. Ha un'azione astringente, antinfiammatoria e tonica.



Peeling a base di uva

ACETO AROMATICO

Si prepara mescolando 20 grammi di sommità fiorite di lavanda, 20 grammi di foglie di arancio, 20 grammi di foglie di menta piperita, 20 grammi di rosmarino, 20 grammi di salvia, 5 grammi di canfora sciolti in 20 grammi di alcool puro e 500 grammi di aceto, lasciando macerare il tutto per 10 giorni. È utile per fare bagni e frizioni stimolanti e tonificanti per tutto il corpo.

E. Lazzarini, A. R. Lonardoni, *Vino e olio: alimentazione, salute, bellezza*, Roma, Ed. Mediterranee, 1983.

Proverbio da:

Lancia, Bruna e Rebori, Alberto, *I detti del mangiare*, Milano: Editemme, 1998:

“Nell’uva son tre vinaccioli: uno di sanità, uno di letizia e uno di ubriachezza!”



Intervista ad Annalisa Gasparin del Centro estetico “Votre Beauté”

di Alessandra Balestra



Enolea® è una linea cosmetica anti-età a base di polifenoli estratti dalla vite e dall'ulivo e si propone sul mercato come unica e innovativa: l'utilizzo dei suoi prodotti aumenta le difese immunitarie dell'epidermide e la protegge dagli aggressori ambientali, garantendo la sicurezza e l'efficacia di un vero benessere prolungato nel tempo. Come risultato, la pelle appare vitale e luminosa grazie agli alfaidrossiacidi (A.H.A.) e ai sali minerali dell'uva e ai fitosteroli provenienti dall'ulivo che fortificano l'epidermide e contrastano l'azione dannosa dei raggi U.V.A.- U.V.B.

In cosmetica in genere si ricercano i principi attivi provenienti da paesi esotici e si ricorre poco, purtroppo, ad elementi della nostra cultura antica.

“L'italianità e la mediterraneità del progetto sono state la chiave di volta della nostra linea” - spiegano i proprietari di Enolea® - ed è stata concretizzata con l'unione di polifenoli dell'uva e biofenoli dell'ulivo in un'unica formulazione. Il nostro è un mix di sole, terra e ingegno”.

Il complesso brevettato Enolea®, unico nel suo genere, è stato testato all'Università degli Studi di Pavia ed è risultato l'unico attivo che offre una copertura contro i radicali liberi pari al 96,4%.



Un convegno a "La Vigna" sull'uva in cosmetologia. Da sinistra verso destra: Marica Rossi, Jean Claude Michelot e Annalisa Gasparin

L'attivo Enolea è stato inserito per la prima volta in un'unica formulazione ed in tutti i trattamenti a Villa Talente, in Toscana: si tratta di un'antica dimora adagiata fra incantevoli pendii coltivati a vite e ulivo ch'è stata progettata dagli architetti Talenti, divenuti celebri per aver contribuito alla costruzione del Duomo di Firenze. Essa ha ispirato, all'alba del XXI secolo, il "rinascimento" della bellezza al naturale, servendosi dell'olio pregiato e del Chianti classico che vengono li prodotti - solitamente gustati insieme ad un boccone di pane toscano - e che ben si miselano al sapere della nuova cosmetica che presentano.

Enolea propone svariate linee per soddisfare tutti i tipi di clienti: Anti-età, Enolea® Massima per pelli molto secche, Enolea® Uomo per pelli maschili ed Enolea® Terapia, una linea relax per il corpo che fa bene anche allo spirito, grazie alle due originali fragranze con effetto rilassante all'ulivo o rivitalizzante alla vite.

La piacevolezza delle fragranze è caratterizzata da note

fiorite, l'ylang-ylang e la rosa, e da note fruttate, il bergamotto e la mela. Queste profumazioni conferiscono naturalità e freschezza a tutta la linea con la garanzia della più assoluta ipoallergenicità.

L'Istituto di Estetica Votrè Beauté che si trova a Palazzo Anti in piazza Castello 12 a Vicenza, è stato da sempre promotore di questa filosofia e di queste tradizioni cosmetiche legate alla terra. Ha collaborato attivamente alla scelta degli attivi da utilizzare in Enolea, unitamente ai proprietari attuali di Villa Talente, i Signori Michelot, e ad un gruppo di provati cosmetologi e di profumieri italiani che hanno condiviso il progetto. Votrè Beauté dispone di tutti i trattamenti Enolea nel suo istituto e promuove attivamente la filosofia del marchio.

La signora Annalisa Gasparin, proprietaria del centro, ci rivela alcune curiosità:

Com'è nata l'idea di utilizzare prodotti a basi di uva?

Il promotore di questa linea è il signor Jean Claude



Michelot, proprietario insieme alla moglie Maria Cristina della famosa e splendida Villa Talente in Toscana. Egli, tra l'altro, ha partecipato nel marzo 2001 ad una serata di presentazione dei suoi prodotti a base di uva proprio alla Biblioteca "La Vigna" organizzata dall'Accademia "La donna e il vino": anch'io ero presente in quell'occasione. Michelot è nato a Digione ed è sempre stato un appassionato cultore della buona tavola; uno dei suoi fratelli è stato anche il presidente dei Sommelier francesi: seguace di questa filosofia ha pensato di fare, visto che da sempre è stato nella cosmesi, una linea cosmetica con il suo marchio a base di uva e di olio d'oliva.

Ha chiamato a collaborare, oltre ai cosmetologi e ai chimici farmaceutici, anche noi estetiche: naturalmente nei nostri istituti abbiamo provato su di noi i prodotti prima di utilizzarli sulle clienti: ci siamo riunite svariate volte per testarli prima che fosse approvata la linea definitiva. Il gruppo di lavoro era costituito da 12 estetiche

provenienti da Veneto, Lombardia, Piemonte ed altre zone situate dalla Toscana in su: la scelta è stata fatta per comodità poiché ci riunivamo solitamente a Milano o sul Lago di Garda: i signori Michelot, splendide persone, organizzavano le riunioni sempre nei ristoranti più esclusivi e negli alberghi più belli.

Quali sono i trattamenti che fate utilizzando questa linea e quali sono i più apprezzati?

Tutti i prodotti sono apprezzati dalle clienti; facciamo trattamenti anti-age, idratanti, ristrutturanti e antirughe.

Ci sono persone che vengono e chiedono trattamenti con tali prodotti di loro spontanea iniziativa o siete sempre voi a proporli?

Arrivano anche persone che già conoscono i prodotti in precedenza e li richiedono in modo specifico.



Apprezzi anche dagli uomini o solo dalle donne?

Qui da noi quasi esclusivamente dalle donne. Ogni tanto viene il marito, il figlio o il compagno di qualche nostra cliente, però l'istituto ha sempre una prevalenza femminile.

La scelta dei trattamenti a base di uva sta avendo abbastanza successo in Italia, oppure rimane una cosa di nicchia?

Rimane ancora una cosa di nicchia e secondo me questi trattamenti sono sempre più rimpiazzati da quelli a base di cioccolato, purtroppo. Io non li faccio perché non ci credo tanto, secondo me sono solo mode che lanciano le case cosmetiche: a me il cioccolato piace tantissimo ma non da mettermelo addosso!

Qui in zona ci sono altri centri che utilizzano gli stessi

trattamenti?

Che io sappia nel vicentino c'è solo l'istituto della Signora Franca Calgaro di Schio, oltre a noi; nel trevigiano so della signora Maricia Zaffaina. Nella zona di Treviso c'è poi chi fa proprio trattamenti utilizzando il vino, ma non è il nostro caso.

All'estero?

So che la linea viene esportata molto in Russia e in Francia, certamente anche in altri paesi.

Bené spa & wellness Expo: presente anche l'ampeloterapia

di Alessia Scarparolo

Dal 5 all'8 novembre 2010 si è svolta alla Fiera di Vicenza la settima edizione di Bené spa & wellness Expo, l'evento fieristico interamente dedicato alla salute e al benessere.

"La Vigna" è andata alla ricerca delle proposte offerte dal mercato del benessere a proposito di vino e bellezza. Pochi, a dire il vero, gli espositori che proponevano prodotti di nostro interesse. Alcune realtà che abbiamo conosciuto si sono rivelate però davvero interessanti.

Girzi Line Cosmetici Naturali è un'azienda di Boario Terme (Brescia) che produce con formulazioni proprie linee viso, corpo e capelli selezionando principi attivi naturali che agiscono in maniera mirata. Abbiamo avuto la fortuna di parlare proprio con la fondatrice della ditta, la dottoressa Mariella Mammana Giovanelli, che da oltre 25 anni lavora per sfruttare le ricche acque termali del luogo e ricavarne ricette cosmetiche dalle grandi potenzialità. La dottoressa ci propone "Lineauva": creme idratanti e nutrienti, scrub esfolianti, maschere e fanghi viso realizzate sfruttando i benefici dei polifenoli contenuti nel succo e nel mosto d'uva.

Altra esperienza è quella di Tauleto che della vite ha fatto la propria filosofia. Nata come azienda vitivinicola della famiglia Cesari di Castel San Pietro Terme, sulle colline di Imola, produce un vino Sangiovese, il Tauleto, appunto, che nel 2000 si è conquistato la Medaglia d'oro e il titolo di Miglior Sangiovese del mondo all'International Wine & Spirit Competition. Una fortunata intuizione li ha poi

portati a lanciarsi nel campo della cosmesi, debuttando con eaux de toilette e fragranze per la casa, per poi proporre un'intera linea di prodotti dedicata ai trattamenti Spa a base di polifenoli organici di uva rossa.

Quello che chiediamo ad entrambe le aziende è quale impatto questi prodotti abbiano sul pubblico. Ci rispondono che se fino a qualche anno fa la gente era piuttosto restia a provare prodotti a base di uva, ora che le proprietà benefiche della vite sono conosciute ai più, il favore è cresciuto notevolmente. A farla da padrone sono sicuramente i polifenoli, in particolare il resveratrolo, dall'azione rigenerante e anti-età. Ma non dimentichiamo i bioflavonoidi e gli antociani contenuti nelle foglie e nella linfa della vite, che combattono l'inacidimento cutaneo.

Fragranze dolci e incisive e colore accattivante, quello dell'uva, sono sicuramente un ottimo biglietto da visita per risvegliare i sensi e la curiosità di chi si avvicina per la prima volta a queste nuove proposte.

Abbiamo chiesto ad alcuni visitatori di Bené le loro opinioni riguardo l'ampeloterapia.

Ecco le loro risposte:

- Creme a base di uva? Sì, ne ho sentito parlare, ma non le ho mai provate. Sarei comunque curiosa di testarle, dopotutto si tratta di prodotti naturali.
- Io in un centro benessere ho fatto un idromassaggio in acqua termale con un concentrato di mosto e oli essenziali, utile per la circolazione. Non avrei mai immaginato di immergermi in una tale soluzione, ma quando me l'hanno proposto non ho saputo dire di no! Dopo il trattamento mi sono sentita davvero bene!
- Conoscevo l'utilizzo della vite in erboristeria, ma non sapevo di trattamenti di bellezza a base di uva e di vino. Per quanto riguarda i polifenoli, sì, ne ho sentito parlare, ma non sapevo che fossero contenuti in così alte concentrazioni nell'uva.
- Se veramente i trattamenti a base di uva hanno queste potenzialità, vado subito a comprare una crema!!!







Le socie dell'Accademia a "La Vigna"

Accademia Internazionale "La Donna e il Vino"



NECTAR SAPIENTIAE GRATIAM ET VIRTUTEM MOVET

L'Accademia Internazionale "La Donna e il Vino" si è costituita nel 1991 nell'ambito della Biblioteca "La Vigna" di Vicenza in sintonia con il Centro creato da Demetrio Zaccaria: Marica Rossi ne è la fondatrice.

L'Accademia ha lo scopo di promuovere, con varie iniziative, la ricerca e in particolare lo studio della civiltà mediterranea, valorizzando la ricca e varia collezione libraria raccolta in tanti anni da Zaccaria e donata alla città di Vicenza insieme al palazzo che la ospita.

L'Accademia ha durata illimitata, non persegue finalità di lucro e vive dello spirito collaborativo dei propri adepti che si distinguono in soci fondatori, onorari, sostenitori e ordinari.

Essa è retta da Marica Rossi, sua ispiratrice, e da un comitato direttivo composto da un numero massimo di dodici membri. Il Direttivo dura in carica due anni e può essere riconfermato. Da notare che del Direttivo ha fatto

parte, senza soluzione di continuità e fino alla sua morte, la vice presidente dr.ssa Ottilia Munaretti Bertazzo, venuta a mancare lo scorso agosto.

Ciascun socio versa la quota associativa il giorno di San Martino, 11 novembre, secondo le modalità stabilite dall'Assemblea all'inizio dell'Anno Accademico.

L'iscrizione prevede una domanda scritta alla presidente e la presentazione da parte di almeno due soci effettivi.

Tra gli avvenimenti che si tengono annualmente, si ricordano il giorno di San Martino, il 21 giugno (festa del Solstizio), la visita alle più prestigiose cantine e i viaggi nei luoghi di culto del binomio arte e vino.

Nonostante la denominazione dell'Associazione, i soci non sono solo al femminile. Il binomio Donna e Vino è peculiare della nostra civiltà mediterranea e l'Accademia prende spunto proprio da questa, tuttavia non esclude i valori di altre culture.

Per Otilia Bertazzo

Saluto di Giannino Marzotto

Mi si chiede di scrivere, col cuore in mano, due righe sulla vita di Lia.

Perchè sulla vita e non sulla morte? Vedete: la vita è piuttosto breve.

Facciamo oggi vent'anni di conoscenza con frequentazioni, alla meglio, mensili: duecento incontri ti danno la possibilità di percepire molte cose del tuo interlocutore.

Comprendi prima ed apprezzi poi la sua apertura mentale, la propensione ad esprimersi senza imporsi, la capacità di ascoltare senza perdere autonomia.

Ti accorgi della vitalità che la permea e della generosità che la caratterizza, ti accorgi della sua partecipazione alla vita sociale, nella famiglia, nel lavoro, in ogni evento.

Tutto questo è moltissimo, ma dura poco tempo. La morte ti dà più spazio per riflettere sulla rarità di queste virtù.

Ci pensi più spesso con l'auspicio di praticarle, con la speranza di insegnarle.



Saluto di Marica Rossi

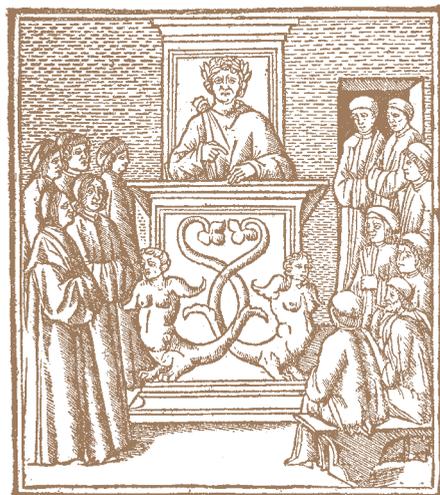
Con le parole che ha scritto prima di lasciarci sembra proprio che Otilia abbia voluto proibire ogni tristezza. Noi dell'Accademia Internazionale 'La Donna e il Vino', alla Biblioteca la Vigna, cercheremo di assecondarla come segno di affetto e di ammirazione per quanto ha fatto e per il significato insito in ogni fase del suo impegno incisivo. Una presenza di vent'anni all'insegna della solidarietà e della qualità di un'esistenza mai sazia di bellezza, di conoscenza e, per dirla nel suo amato francese, de "la douceur du vivre". Sono celebri i suoi interventi durante viaggi e convegni, col suo fare garbato e la sottile ironia con la quale parlava di sé stessa. Notissime le pubblicazioni sulla prestigiosa raccolta di cavatappi: una tematica che la vedeva affiliata a club internazionali e a

collezionisti di rango, avendo dalla sua l'esser figlia di un antiquario. Quattro lustri di vita culturale da lei profusi con ricchezza di idee e del suo positivo attivarsi, diffondendo in città più di quanto, di primo acchitto, tutti noi potessimo renderci conto.

Non vogliamo disobbedirle nutrendo stati d'animo inevitabilmente mesti e di rammarico per non averla più tra noi e facciamo in modo di viverne invece la presenza lieta, la generosità, l'impegno, il grande afflato umano che emanava dalla sua persona.

Cercheremo di seguirne l'esempio il più possibile.

Marica con tutti i suoi dell'Accademia Internazionale 'La Donna e il Vino' alla Vigna



Il *Liber ruralium commodorum* di Pietro Crescenzi

Primo trattato europeo di agronomia tra tecnica e lingua

di Alessandro Penazzi



Il presente contributo ripercorre le direttrici dell'intervento *Liber ruralium commodorum*, primo trattato europeo di agronomia, tenuto presso il Centro di Cultura e Civiltà Contadina Biblioteca Internazionale "La Vigna" lo scorso 9 febbraio, in margine alla presentazione della ristampa anastatica dell'*Opus ruralium commodorum* di PT. De Crescentiis. I contenuti presentati sono gli esiti, ancora provvisori, delle ricerche per il XXIV ciclo del dottorato di ricerca, A.A. 2009-2011, presso l'Università degli studi di Verona, indirizzo filologia e letteratura. Ringrazio il tutor, prof. Giuseppe Chiecchi, e il Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica nella figura del Direttore, prof. Guglielmo Bottari, che hanno accordato la pubblicazione di questi risultati preliminari all'allestimento dell'edizione critica del volgarizzamento. Ringrazio ancora il personale del Centro e il suo direttore, prof. Bagnara, che con grande entusiasmo e cortesia hanno voluto coinvolgermi nel loro progetto.

La ristampa anastatica del volume dell'*Opus ruralium commodorum* di PT. De Crescentiis, custodito nella biblioteca del Centro di Cultura e Civiltà Contadina Biblioteca Internazionale *La Vigna* è una delle migliori e più nobili occasioni per rivolgere lo sguardo ad un'opera tanto nota quanto trascurata, che, a distanza di otto secoli, continua ad appassionare agronomi, linguisti e storici per gli scorci che apre sul passato.

Autore del testo è il giurista bolognese Pietro Crescenzi (o Pier De Crescenzi), nato intorno al 1231-33 e morto dopo il 1320. La sua vicenda biografica si ricostruisce dalle rimanenze archivistiche, dall'epistola a frate Almerico e dal Proemio premessi al trattato. In essi Crescenzi riferisce di aver praticato, in gioventù, gli studi scientifici di Bologna, ma di averli presto abbandonati per laurearsi in legge e diventare *iudex*. In questa veste lo ritroviamo tanto a Bologna quanto nelle città dell'Italia settentrionale, in carica di assistente dei podestà. Durante i trent'anni di questa carriera, Pietro riuscì comunque a portare avanti la sua passione e raccogliere una lunga esperienza in agricoltura, arrivando anche a costruirsi una tenuta agraria nei dintorni di Urbinazzo di Bologna (oggi Rubinazzo di S. Piero in Casale). Al compimento dei settant'anni, il giudice dice di essersi appartato in quel *buen retiro*, trasformando il bagaglio di esperienze accumulato in un'opera organica, il *Liber ruralium commodorum*, tra il 1298 e il 1304-9. Le ragioni che lo spinsero alla realizzazione dell'opera furono di vario ordine. Una prima istanza era di tipo morale: le attività agricole sono la sola attività in cui si trova «lo stato tranquillo», fuggendo la pigrizia personale e la discordia altrui, vizi ben noti al giudice per lunga pratica professionale. In quel modo veniva garantito, in prima battuta, il «benigno amore divino» e, quindi, il positivo effetto che da esso deriva, ossia «l'abondante copia delle cose». In questo snodo logico si colloca anche l'altro passaggio, non meno importante del primo, anche se passato sotto silenzio: sulla campagna, che viene vissuta ancora nella sua componente bucolica, si affaccia una concezione più spiccatamente economica e commerciale, in cui agli aspetti più idilliaci si unisce la consapevolezza del profitto che il proprietario può trarre dai prodotti della campagna, tanto da permettergli di vivere «senza danno alcuno...delle rendite delle loro possessioni». Una simile

aspettativa richiedeva, tuttavia, un formidabile modello di gestione agricola, dotato di una organizzazione fino ad allora sconosciuta. Consapevole della novità della sua proposta, Crescenzi ritiene di poterla comunque avanzare, perché raccoglie il meglio del passato e del presente, crea un piano complessivo e ordinato dell'agricoltura e lo verifica con l'esperienza personale tramite l'evidenza dei fatti. L'impianto del trattato, coerentemente con questi principi, ha caratteristiche inedite e perciò uniche nel panorama culturale contemporaneo all'autore.

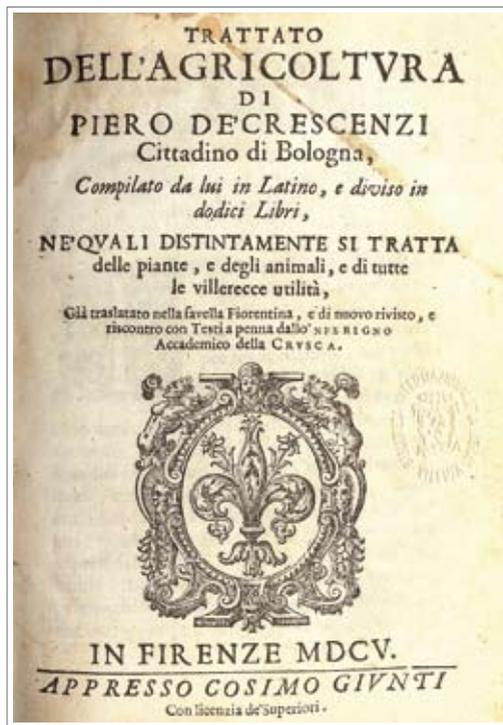
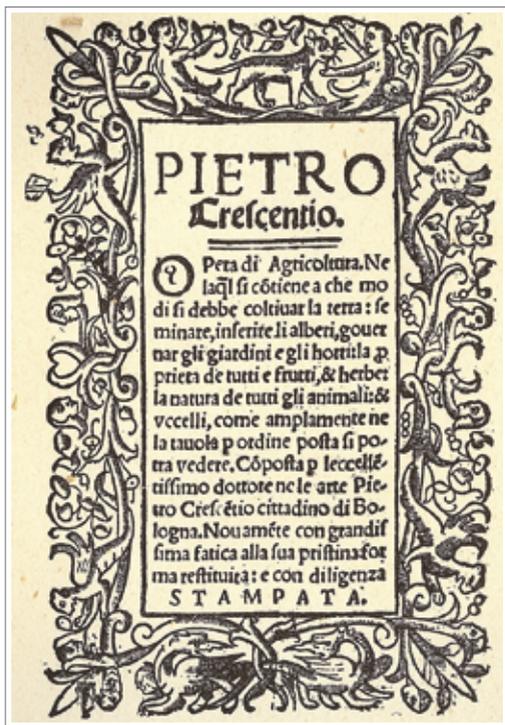
Il *Liber ruralium commodorum*, è un trattato di agronomia che, primo in Europa, raccoglie tutti gli aspetti della corte rurale di XIII secolo. I dodici libri che lo compongono si occupano di topologia, botanica, cerealicoltura, viticoltura, arboricoltura, orticoltura, silvicoltura, topiaria, veterinaria, caccia e allevamento. I contenuti non sono originali nella loro individualità, aspetto che diviene addirittura lampante se si considerano le centinaia di rinvii ad autori classici e medievali presenti. Sebbene, proprio per questo, molti si siano interrogati sulla effettiva originalità dell'opera, più che alla innovazione dei contenuti è all'impianto del testo che si deve guardare per scorgerne la vera novità. Per la prima volta nella letteratura tecnica europea, il *Liber* ordina e organizza ogni dettaglio della realtà agricola in un quadro unico: le case sono costruite in funzione del sito, le colture scelte in base al terreno, gli animali in base alle condizioni ambientali. La gestione considera tutto e assicura che ogni passaggio si svolga in armonia con le altre attività e parti della corte, per cui la casa dovrà avere spazi adeguati ai materiali da stivare, i campi dovranno essere ad una distanza ragionevole per potersi recare con facilità, le colture saranno adatte alle esigenze del proprietario e dei mercati vicini. Incarnano al meglio questo spirito il libro XI e il XII, di cui il primo sintetizza in 53 capitoli gli oltre 500 del trattato, mentre il secondo accorda le pratiche descritte secondo il calendario mensile e stagionale. L'efficacia, la chiarezza e la semplicità, uniti alla proposta di un impianto teorico complessivo, fondato e garantito, facevano del *Liber* una perfetta opera di divulgazione, a metà strada tra le opere teoriche universitarie e i manuali pratici degli appassionati.

Un buon metro per misurare il favore goduto della

raccolta può essere la presenza di ben 132 manoscritti e di 35 edizioni a stampa. In questa ricca serie si annovera anche l'incunabolo stampato a Strasburgo nel 1486, magistralmente riprodotto in questa edizione anastatica dai tipi della Campisi di Arzignano, sotto l'egida della Fondazione Monte di Pietà di Vicenza e della Biblioteca Internazionale "La Vigna". Queste prime opere a stampa, pur essendo un oggetto di manifattura più veloce ed economica rispetto al manoscritto, conservano ancora molte delle caratteristiche del libro medievale di lusso: l'ampia marginatura, l'impaginazione su due colonne e, nel caso specifico, la rubricatura delle iniziali, un optional che il possessore del volume poteva permettersi di far eseguire da miniatori specializzati. Dunque gli acquirenti di simili volumi appartenevano a gruppi sociali benestanti, ma i numeri delle edizioni e l'uso della stampa mostrano comunque quale importante cambiamento dell'orizzonte dei lettori si sta verificando; è, però, soprattutto il cospicuo numero di traduzioni ad aprire nuove interpretazioni. È assodato che l'opera venne redatta in latino ed è altrettanto certo che le traduzioni seguirono dopo breve tempo: quella italiana nei primi decenni del XIV secolo, quella francese nel 1373, voluta dal re Carlo V, e quella tedesca nel 1474. Il passaggio è indicativo per cogliere la nuova, forte richiesta dell'opera: Crescenzi, che si era originariamente proposto ad un pubblico di ricchi cittadini bolognesi ben acculturati, si scopre ora richiesto anche da un'utenza meno colta, sebbene dotata di pari risorse economiche e della volontà di innalzare il proprio livello culturale. La traduzione, che potrebbe sembrare un'operazione solo tecnico-linguistica, diviene soprattutto un travaso culturale, in cui nuovi strati sociali si vogliono dotare di una cultura garantita dal repertorio tradizionale latino ed allo stesso tempo aperta alle innovazioni della modernità. Grazie a questo passaggio il *Liber* diviene il *Libro dell'utilità della villa*, e giunge in questa veste fino alla modernità. Mentre la stampa del testo latino si arresta nel 1538, il volgare prima e l'italiano poi continuano a diffondere l'opera dal 1478 al 1851, data dell'ultima edizione. L'abbandono del latino, legato alle ovvie barriere linguistiche, dipende anche dalle pregevoli caratteristiche del volgarizzamento trecentesco, che lo rendono non solo all'altezza dell'originale, ma addirittura degno di attenzione propria. La chiarezza della forma,



la varietà lessicale, l'efficacia del dettato e la conformità con l'originale portano il testo all'attenzione dei linguisti e degli storici della lingua, primo tra tutti il cardinal Pietro Bembo, che nelle sue *Prose della volgar lingua* ne parla in termini lusinghieri e affianca Pietro Crescenzi a Villani, Dante, Boccaccio e Petrarca. Anche grazie a queste particolarissime attenzioni, il testo arriva persino nel *Dizionario della Crusca* per opera del segretario dell'Accademia, Bastiano De Rossi, che così ne consacra l'ingresso ufficiale nella lingua italiana. Il magistero di Crescenzi, intanto, si diffondeva per tutta Europa e contribuiva a formare una mentalità europea per cui esiste una 'scienza' dell'agricoltura che permette di organizzare tempi e risorse della campagna in funzione dell'interesse umano. Le soluzioni ideate trovarono applicazione almeno fino alla metà dell'800, quando l'agricoltura assume le moderne forme di agricoltura industrializzata. A quel



punto gli studi storico-eruditi e linguistici subentrarono all'interesse tecnico, trasformando il *Liber* in un documento prezioso di storia dell'Italia medievale e comunale. A queste indagini si contrapponeva, però, la mancanza di un'edizione critica fondata, tanto in latino quanto in volgare. Finora è stato necessario ricorrere a quella di Bastiano De Rossi del 1605, pur con i suoi riconosciuti limiti; ma ormai occorrono garanzie testuali più fondate attorno alle quali ordinare la mole di interventi succedutisi nel tempo. Questi intenti sono confortati dall'interesse dimostrato da questa e altre recenti imprese editoriali, italiane e non, e dalla redazione di una edizione critica del testo latino. Ora merita attenzione anche quella in volgare italiano, perché è la prima opera 'di diffusione' agronomica dell'Europa intera per le dinamiche che dimostra; perché è un documento storico imprescindibile per capire la società tosco-emiliana di fine '200; perché si

tratta di uno dei testi fondamentali della lingua italiana, per impulso del Bembo e del Dizionario della Crusca; perché costituisce un tesoro linguistico inestimabile, per le soluzioni adottate e per le versioni esistenti. La tradizione prosegue e l'interesse per il *Libro* si rinnova per la ricchezza intrinseca di un testo che ha molto vissuto e che, nonostante le parole di congedo dell'autore con fr. Almerico da Piacenza, corrispondente e supervisore dell'opera, riesce ancora a sorprendere il lettore moderno: «non è in verità huopo ...dispregiare per poche macchie quello nel quale più cose rilucono, perochè non si disvelle il rosaio, per alcuna spina che abbia, se molte odorifere rose produce, né non si taglia l'albero perché habbia pochi pomi verminosi o maculati trovandosi in essa molti belli et saporiti».

Attività 2010

Gennaio

Vie di fuga

“Vie di fuga” è approdato alla Biblioteca “La Vigna”! In attesa della riapertura della Basilica Palladiana, che si proporrà non solo come centro fisico della città, ma anche come polo culturale, sociale ed economico, il Comune di Vicenza e la Regione del Veneto, in collaborazione con “Fuoribiennale”, hanno presentato “Vie di fuga”: 3 giorni di eventi dedicati al contemporaneo e all’insegna della creatività. Dal 15 al 17 gennaio sono stati molti i luoghi coinvolti, tra cui la Biblioteca Internazionale “La Vigna” che già ospitava nell’appartamento Scarpa la mostra di Andrea Bianconi “Sapere non sapere” e nel giardino del palazzo l’opera di Margherita Michelazzo “Le Lune di Galileo”. Per l’occasione “La Vigna” ha allestito una mostra di libri in lingua straniera sulla vitivinicoltura, soprattutto ampelografie italiane e straniere. Si tratta di libri, spesso di grande formato, che illustrano, con immagini e parole, i vitigni coltivati in vari stati europei. Dalle ampelografie italiane di Girolamo Molon e del Ministero dell’Agricoltura, alle ampelografie spagnola e portoghese, fino ad arrivare alla più importante opera monografica della storia degli studi ampelografici, il *Traité général de Viticulture* di Pierre Viala e Victor Vermorel, è stata ripercorsa la storia della disciplina ampelografica europea dei secoli XIX e XX.

A.S.

L’agricoltura della Valle dell’Agnò: una rinascita postindustriale

Abitata fin dai tempi preistorici, la Valle dell’Agnò, assieme a quella del Chiampo, ha accolto insediamenti celtici, romani, longobardi e dominazioni scaligere, viscontee e veneziane. Dal XVI secolo ad oggi, grazie alle relazioni commerciali con Vicenza, si è specializzata nell’esclusiva produzione manifatturiera di tessuti e di seta, ma anche nell’estrazione della pietra bianca e rossa. Che dire, però, dell’agricoltura di queste zone? Come si è sviluppata e quali sono stati i risultati raggiunti in questo settore? Se ne è parlato durante l’incontro culturale “L’agricoltura della Valle dell’Agnò: una rinascita post-industriale” alla Biblioteca “La Vigna” il 27 gennaio.

Dopo i saluti del presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara, vari esperti hanno affrontato l’argomento: il dott. Silvano Fornasa, storico e autore del volume del 2009 “Brogliono nell’età moderna: 1419-1819”, nel



suo intervento “Industria verso agricoltura nella Valle dell’Agnò: quale storia?” ha spiegato i motivi dello scarso sviluppo agricolo di una valle che, dal punto di vista agro-pedologico ha, in effetti, “tutte le carte in regola”, e anche di più. Essendo, la Valle dell’Agnò, sempre stata molto forte dal punto di vista industriale, tutta la sua manodopera si è concentrata esclusivamente nelle fabbriche per un duplice motivo: la maggior sicurezza che esse offrivano dal punto di vista economico e la necessità di personale da impiegare in un settore che aveva, indubbiamente, un grande successo e che puntava ad uno sviluppo sempre maggiore. Il dott. Roberto De Marchi, agronomo, è intervenuto su “Caratteristiche agro-pedologiche della Valle e la rinascita dell’agricoltura” e ha raccontato, dal punto di vista ambientale, quanto la valle dell’Agnò sia prodigiosa per terreno e clima e quindi assolutamente favorevole ad uno sviluppo agricolo importante: il fondo valle è stato, negli ultimi secoli, sempre molto sfruttato, tuttavia, proprio perchè assolutamente ignorata, la zona collinare è rimasta intatta, mantenendo le caratteristiche necessarie per un’agricoltura specifica e di qualità. Hanno avvalorato questa tesi, portando le loro concrete esperienze, il dott. Luca Romano, presidente del Consorzio Agrario Valle d’Agnò con il suo intervento “Prodotti di eccellenza come valorizzazione del territorio” e il dott. Marco Margoni con “Il caso di una produzione vitivinicola di eccellenza” della Tenuta La Bertolà, unica azienda agricola di vaste dimensioni che, dall’inizio del ‘900 ad oggi, ha fatto la scelta di un’agricoltura consapevole: “la natura, rimasta intonsa - ha affermato Margoni - offre all’uomo la possibilità di arrivare prima e meglio a degli ottimi risultati di quanto possa accadere in altre zone da troppo tempo sfruttate”. La Valle dell’Agnò sarà sempre più oggetto di stupore allorchè saranno evidenti i frutti di un lavoro, già iniziato, che punta ad una vera e propria rinascita post-industriale.

A.B.

Febbraio

9 febbraio: presentazione della ristampa anastatica del primo trattato europeo di agronomia (1486)

Anche quest’anno la Fondazione Monte di Pietà ha contribuito alla salvaguardia di un libro antico della Biblioteca Internazionale “La Vigna”. *Opus ruralium commodorum* è il titolo dell’opera scelta e riprodotta in ristampa anastatica: un libro dal contenuto particolarmente interessante, edito nel 1486, quando la stampa a caratteri mobili era ancora una tecnica agli esordi. Appena 30 anni prima Gutenberg stampava per la prima volta in Europa la sua Bibbia a quarantadue linee. L’incunabolo (così sono definiti i libri stampati fino al 1500) contiene il primo trattato europeo di agronomia, scritto nel 1305 circa da Pietro de Crescenzi, un erudito bolognese vissuto tra il XIII e il XIV secolo. Il

testo dell’Opus si impose sulla scena medievale e poi rinascimentale come una summa delle pratiche rurali fino ad allora conosciute, basata non solo sulle opere dei classici latini, ma anche sui trattati della scienza contemporanea e sull’esperienza diretta di De Crescenzi che gestiva un podere di una ventina di ettari, situato nella piana di Bologna. L’opera è organizzata in dodici libri nei quali vengono descritte le attività della villa, dall’agricoltura generale all’arboricoltura, affrontando anche i temi dell’allevamento, della caccia e della pesca. Particolarmente interessante per “La Vigna” sono i capitoli dedicati alla viticoltura e alla vinificazione, con interessanti riferimenti a vitigni ormai scomparsi e ad altri ancora oggi coltivati in ambito bolognese e, più in generale, nella pianura padana.

L’esemplare posseduto dalla Biblioteca “La Vigna”, il cui restauro è stato sponsorizzato dal Lions Club di Lonigo, è una delle più antiche edizioni stampate in Europa e, com’era d’uso alle origini della stampa, il testo è arricchito da eleganti iniziali manoscritte filigranate ad inchiostro rosso, fedelmente riprodotte nella ristampa anastatica. Oltre a questa del 1486, la Biblioteca possiede anche altre edizioni antiche e moderne, non solo in latino, ma anche in volgare che, per l’occasione, sono state esposte al pubblico.

La presentazione della ristampa anastatica ha avuto luogo martedì 9 febbraio alla Biblioteca Internazionale “La Vigna”, in contrà Porta Santa Croce, 3. Il giovane studioso dell’Università di Verona Alessandro Penazzi ha presentato e commentato il prezioso trattato di agronomia. Sono intervenuti inoltre Mario Bagnara, presidente della Biblioteca, Mario Nicoli, presidente della Fondazione Monte di Pietà, e Giuliana Barbaro che ha letto alcuni passi scelti dell’opera.

A.S.

L’agricoltura idroponica: colture fuori suolo per la produzione di ortaggi e fiori per il futuro

Mercoledì 17 febbraio si è parlato di agricoltura idroponica. L’idroponia è una tecnica di coltivazione “fuori suolo” in cui al posto del terreno agrario vengono utilizzati una soluzione nutritiva ed un substrato inerte. Queste pratiche “senza suolo”, innovative per i nostri tempi, erano in realtà già conosciute dagli antichi Egizi, dai Babilonesi (si pensi ai giardini di Babilonia) e dagli Aztechi. Popolazioni indigene delle Ande e della Birmania le tramandano da secoli e le utilizzano attualmente per produrre ortaggi freschi. La prima applicazione su scala mondiale fu quella attuata da W.F. Gericke, fisiologo della California Agricultural Experimental Station, nel periodo tra le due guerre mondiali. Questa tecnica non si diffuse però immediatamente, principalmente a causa dei costi elevati richiesti dalla produzione e dalla manutenzione dei sistemi idroponici. Sarà l’introduzione della plastica in agricoltura a ridurre i costi e a dare nuovo vigore alla

tecnica “fuori suolo”. Recentemente, l'idroponia è stata inclusa nel programma di ricerca condotto dalla NASA e dall'Agenzia Spaziale Europea (ESA) per sviluppare un sistema di produzione di cibo per le missioni spaziali. Il compito di spiegare l'evoluzione delle colture “fuori suolo” e i principali sistemi diffusi nell'ortofloricoltura professionale è stato affidato al prof. Giorgio Prosdocimi Gianquinto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroambientali dell'Università di Bologna. La sua relazione è stata preceduta dall'intervento del prof. Mario Pavan, docente alle superiori, autore e giornalista pubblicista, che ha illustrato il suo incontro con il prof. Gianquinto e l'agricoltura idroponica e ha dato notizia, inoltre, dell'esperienza del dr. Nicola Michelon, volontario ONG, che ha applicato le teorie della sua tesi sull'idroponica in Brasile, con ottimi risultati. La serata è stata introdotta dal prof. Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”.

A.S.

L'isola degli angeli nudi: presentazione del volume di Millo Borghini

Mercoledì 24 febbraio alla Biblioteca “La Vigna” si è parlato di un tema molto caro ai vicentini: il baccalà. Dopo la presentazione dello scorso maggio 2009 del volume “Ultimo viaggio a Rustene” di Andrea Cera Poarst, quest'anno è stata la volta di Millo Borghini, medico odontoiatra e storico di Piacenza, nonché cultore d'arte che ha presentato il suo ultimo libro intitolato “L'isola degli angeli nudi”, riproponendo la straordinaria e per certi versi tragica avventura del Capitano da mar Pietro Querini e dei suoi collaboratori e l'avvio del commercio dello stoccafisso fra la Norvegia e la terra veneta. Come è spiegato nella presentazione della quarta di copertina, il libro racconta il terribile naufragio che nel dicembre del 1431, al largo della Norvegia, coinvolse una nave mercantile veneziana, causando la morte di quasi tutto l'equipaggio. Il fatto, storicamente accertato, costituisce il primo contatto documentato tra la Repubblica di Venezia e i paesi dell'estremo nord europeo.

Nel racconto, il fatto storico s'intreccia con la vicenda umana di Bernardo di Cagliari, nocchiero della nave, travolto dall'evento nella sua vita privata, uscendone infine arricchito umanamente e spiritualmente.

Dal tragico evento derivò anche una curiosa conseguenza nella cultura alimentare veneta: poiché le isole ove avvenne il naufragio erano, e sono tuttora, la patria del merluzzo, i superstiti ne riportarono in patria alcuni esemplari, avviando un importante scambio commerciale tuttora periodicamente rievocato a Sandrigo, patria del merluzzo alla veneta.

Alla serata sono intervenuti il Presidente della Biblioteca “La Vigna” Mario Bagnara, il Pres. della Confraternita del Baccalà alla Vicentina Luciano Righi, il Priore Walter Stefani e l'autore.

Al termine dell'incontro è stata offerta a tutti i presenti una

degustazione di polenta e baccalà alla vicentina preparati dalla “Locanda Centrale” di Sandrigo e di vino Vespaiole della “Cantina Beato Bartolomeo” di Breganze.

A.B.

Marzo

Agri-cultura: presentazione del libro di Domenico Dal Sasso

Mercoledì 3 marzo è stato presentato il libro di Domenico Dal Sasso “Agri-cultura”. Pubblicato alla fine del 2009, il libro raccoglie una parte degli articoli scritti dal giornalista pubblicista, già responsabile dell'ufficio stampa di Coldiretti Vicenza, e comparsi tra il 1998 e il 2002 su “La Voce dei Berici” nella rubrica dal titolo “Agri-cultura”. Attraverso un viaggio pluridisciplinare, con un occhio di riguardo al passato, al mondo delle tradizioni e dei valori antichi, senza dimenticare l'aspetto religioso assai pregnante, i vari momenti anche cronologici delineati nel libro sottolineano l'immenso amore dell'autore verso il mondo dei campi, mondo dell'uomo, di tutti gli uomini di ogni civiltà e di ogni epoca storica. Il titolo AGRICOLTURA evidenzia la genesi originaria di un'attività, quella agricola, che esalta soprattutto la vocazione di cultura, intesa anche come elevazione, come crescita autentica di un cammino che accompagna la fatica di voler scegliere la maturazione di frutti autenticamente durevoli. Per ogni persona e in tutto l'arco della vita. Sono pagine non solo di ieri, ma aperte con il cuore anche al domani di quest'attività, che rimane l'attività primaria. Il libro è stato presentato dal prof. Mario Pavan, giornalista pubblicista, autore e docente. Sono intervenuti inoltre il prof. Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”, che ha letto alcuni brani scelti del libro, il comm. Diego Meggiolaro, presidente di Coldiretti Vicenza, il dott. Giandomenico Drago, presidente della Banca di Credito Cooperativo della Provincia di Vicenza, e l'autore Domenico Dal Sasso. Agli amici de “La Vigna” e ai presenti è stata donata una copia del libro. La Banca di Credito Cooperativo ha offerto inoltre un buffet di assaggi enogastronomici appositamente preparati dal Palazetto Ardi di Gambellara.

A.S.

La Soffitta, circolo di pittura: inaugurazione della mostra

Il circolo di pittura “La soffitta” ha organizzato anche quest'anno la sua mostra collettiva a “La Vigna” dal titolo “Frammenti d'immagine”, curata dal Presidente di “La soffitta” Davide Piazza.

Hanno esposto le loro opere, in ordine alfabetico: Altafini Romeo, Ambrosetti Bianca, Andreoli Gianna, Beggio Alessandro, Bernardi Francesca, Bertoli Patrizia, Bevilacqua Etta, Bevilacqua Pierantonio, Bicego Barbara, Bortoli Paolo, Campagnolo Roberta, Carletto Rosachiara, Celli Umberto, Chiomento Ruggero, Chemello Milva,

Cordeglio Giovanna, Carollo Pinuccia, Cerrelli Raffaele, De Marchi Osvaldo, De Marchi Otello, De Paoli Donatella, Ferrari Marta, Gabin Giangiacomo, Gaianigo Girolamo, Gallo Dolores, Galvan Cristina, Gaspari Claudio, Gavassolo Daniela, Gonzales Luciana, Gualandi Gianluca, Ligazzolo Giuliano, Ligazzolo Michela, Mascotto Lucia, Marchetto Maddalena, Meneguzzo Roberto, Mitrugno Livio, Molon Barbara, Panozzo Girolamo, Penello Bianca, Perlini Laura, Peron Raffaella, Piazza Davide, Pivetti Pierdavide, Ragusa Aldo, Raimondi Marilena, Sartori Guarrino, Soldà Paola, Traballi Marilena, Zaffaina Adele, Zetton Valeria. All'inaugurazione la presentazione è stata fatta dal presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara. La mostra è rimasta aperta dal 6 al 31 marzo 2010.

A.B.

I vini autoctoni friulani ieri e oggi

Mercoledì 10 marzo alla Biblioteca "La Vigna" si è parlato di "Vini autoctoni friulani ieri e oggi".

La riscoperta dei vitigni autoctoni è un passo fondamentale per produrre e valutare vini unici e di qualità: il prof. Pierluigi Lovo, esperto nel settore vitivinicolo, ha parlato dei vitigni e dei vini autoctoni friulani, prima parte di un lavoro più ampio sui vitigni autoctoni del Triveneto. Egli ha analizzato, dal punto di vista storico, molte qualità servendosi di alcune schede illustrative da lui stesso compilate e che descrivono, per ogni varietà, colore, odore, sapore, temperatura ideale per un buon consumo e abbinamento gastronomico. Attraverso documenti e citazioni, Lovo ha raccontato la storia del Tocai, detto Friulano, rivendicandone invece l'italianità.

L'attenzione non è stata posta sui vini Doc già da tempo conosciuti o su quelli derivati dai vitigni francesi, bensì su alcuni vini autoctoni per lungo tempo relegati solo al consumo familiare o di pochi appassionati ed ora pienamente legittimati nel territorio: Ribolla, Malvasia, Sciaglin, Ucelut e i più rinomati bianchi Verduzzo e Picolit e rossi Tazzelenghe, Pignolo, Forgiarin, Franconia, Schioppettino, Refosco e Peduncolo Rosso.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara e di Pierluigi Lovo, ha parlato la dott.ssa Teresa Perusini dell'Azienda Vinicola Perusini di Gramoglianocorno di Rosazzo, produttrice di alcuni vini autoctoni, esperta di storia dell'arte del territorio e nipote del famoso Giacomo Perusini, artefice del recupero e del rilancio del Picolit nel territorio; ella ha presentato i suoi tre vini autoctoni: Ribolla gialla, Refosco dal peduncolo rosso e Picolit. Alla fine della serata sono stati offerti assaggi di vini della casa con alcuni prodotti tipici friulani.

A.B.

La luna e l'agricoltura: testimonianze plurimillinarie

Mercoledì 17 marzo alla Biblioteca "La Vigna" arte e scienza si sono mescolate per raccontare la storia del nostro affascinante satellite. "La Luna e l'Agricoltura:

testimonianze plurimillinarie" è stato il titolo dell'intervento di Luisa Pigatto, docente di astronomia storica dell'Università di Padova, che ha fatto un excursus sul modo di concepire il rapporto tra gli astri e le coltivazioni dal Paleolitico ai giorni nostri, servendosi in particolare delle testimonianze di Plinio il Vecchio (I sec. d.C.)

"La luna ha sempre affascinato l'essere umano – ha scritto la Pigatto – Le sue mutevoli forme, le fasi, costantemente e ciclicamente ripetute, hanno fornito un orologio naturale per calcolare lo scorrere del tempo nel corso del ciclo lunare (il mese) e nel completarsi del percorso circolare del sole attraverso le stelle (l'anno). Così nacque il calendario lunisolare".

Prima di lei sono intervenuti alla serata il Presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara e l'artista Margherita Michelazzo che ha presentato la sua opera "Le Lune di Galileo", ora situata nel giardino di Palazzo Brusarosco-Zaccaria. L'opera, nata dall'idea di associare le varie fasi lunari al periodo di attesa di una donna gravida, è lunga 10 metri e alta 2 e pesa ben 900 Kg. Straordinaria per dimensioni ma anche per il fascino che continua a suscitare nei media e nel pubblico, l'opera in acciaio corten è costituita da una struttura portante fatta di segmenti di arco e da 38 lune appese ad essa, lune "sonore" perchè nel contatto tra una e l'altra producono suoni musicali lunghi e sussurrati.

Per tutto il 2010 "Le Lune" sono state ospiti de "La Vigna" con il Patrocinio del Comune di Vicenza.

Il convegno è stato organizzato in collaborazione con Unicredit Banca.

Alla fine è stata offerta una degustazione enogastronomica dalla Macelleria Ronzani di Luisiana e dalla Tenuta Bastia-Saccardo di Montecchio Precalcino.

A.B.

Comunicare con il vino: una tesi di laurea e un dibattito a Vicenza

Mercoledì 24 marzo la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato una tavola rotonda sul tema "Comunicare il vino oggi: esperienze e critiche". Organizzato nell'ambito della convenzione tra "La Vigna" e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (firmata il 2 ottobre 2009), il dibattito, che ha visto anche la partecipazione di Slow Food del Vicentino, ha preso in considerazione il linguaggio usato dagli esperti di degustazione del vino e il rapporto tra chi scrive e chi legge le varie guide enologiche. Lo spunto per il via alla discussione è stato fornito dalla tesi di laurea di Alberto Lorenzi, laureatosi nel 2008 all'Università di Pollenzo. Il giovane gastronomo originario di Valdagno ha maturato, nel corso delle sue esperienze, la necessità di una nuova filosofia del cibo distanziata dal mero prospetto economico standardizzato. Dopo aver incontrato Slow Food, si convince dell'importanza di un nuovo umanesimo alimentare. È proprio nell'ambito di questo percorso che si colloca la sua tesi di laurea "Il teatro

interno della degustazione del vino". "La degustazione del vino può essere pensata come un Teatro Interno dato che vi è qualcosa che va in scena nel rapporto tra due corpi. Il teatro è sempre una valorizzazione ed il vino diventa un attore che può senza dubbio alcuno ricoprire ruoli diversi". Alberto Lorenzi ammette di aver sempre pensato che il modo con il quale si descrive il vino possa essere per la maggior parte delle persone poco chiaro. Nella sua tesi ha quindi cercato dei principi generali che possano essere condivisi anche da chi non presenta un'esperienza di conoscenza avanzata del vino. La tavola rotonda ha visto protagonisti, oltre al giovane gastronomo, alcuni esperti del settore enogastronomico: Francesco Soletti, curatore di guide enogastronomiche e, in questo caso, moderatore, Mauro Pasquali, fiduciario di Slow Food Vicenza ("Comunicare il vino: l'esperienza delle guide Slow Food"), e Marco Margoni, agronomo e produttore di vino della tenuta "La Bertolà" di Trissino. Il dibattito è stato introdotto da Mario Bagnara, presidente della Biblioteca, e da Antonio Tavarozzi, responsabile delle relazioni esterne dell'Università di Pollenzo. Nel pomeriggio una classe di studenti dell'Istituto alberghiero di Recoaro, di cui Alberto Lorenzi è stato allievo, ha visitato la Biblioteca per imparare a conoscere le collezioni possedute e fare alcune ricerche sulla gastronomia. Gli stessi studenti, la cui esperienza a "La Vigna" si è collocata nell'ambito di uno stage scolastico, sono stati inoltre presenti alla tavola rotonda. Conclusione con assaggi enogastronomici offerti da Loison Dolciaria e Slowfood.

A.S.

Aprile

Il vivaio a regola d'arte: cataloghi e medaglie tra '800 e '900.

Giovedì 15 aprile è stata inaugurata alla Biblioteca "La Vigna" la mostra "Il vivaio a regola d'arte: cataloghi e medaglie tra '800 e '900", iniziativa proposta nell'ambito della manifestazione "A regola d'arte: il piacere di saper fare tra scienza, tecnologia e cultura" (Villa Caldogno, Vicenza, 16-18 aprile).

Sono stati esposti oltre 50 cataloghi illustrati di stabilimenti orticoli e di esposizioni floricole e 50 medaglie in argento e altri materiali, rari esemplari che venivano conati per le attribuzioni dei premi alle Esposizioni orticole e floricole in Italia e all'estero, messi a disposizione da due collezionisti privati: Federico Maniero e Francesco Faccia.

L'idea che ha mosso la presente proposta parte da uno studio di ricerca sulla storia italiana del collezionismo botanico ed i suoi protagonisti: proprietari di villa, cercatori di piante, società di orticoltura e giardinieri, che hanno caratterizzato l'epoca d'oro di questo importante fenomeno ottocentesco. L'Italia, durante il XIX secolo, ha costituito il paese di riferimento per la bellezza e la

ricchezza botanica dei suoi giardini e dei suoi parchi, privati e pubblici, anche grazie all'apporto degli stabilimenti orticoli (poi chiamati vivai) che competevano con le grandi aziende francesi, inglesi e olandesi dell'epoca. Alle Esposizioni universali, internazionali e nazionali l'Italia aveva un ruolo di primo piano per le sue novità floreali ed arboree. Firenze, Milano, Roma, diventano centri di promozione delle grandi Società orticole che ogni anno promuovevano incontri, manifestazioni e indicevano premi in denaro e medaglie d'oro, argento e bronzo per i migliori collezionisti, espositori, stabilimenti orticoli. Proprio sulla scorta di questo interessante recupero di storia della botanica italiana si è pensato di mettere in mostra alcuni esemplari della documentazione più preziosa a noi rimasta di quell'epoca.

La mostra è stata aperta da un incontro-conversazione sul tema "Collezionismo botanico: antichi vivaisti e giardinieri tra Ottocento e Novecento in Italia" alla quale hanno partecipato Elena Macellari, agronoma, presidente dell'Associazione Giornalisti e Amici del Verde del Veneto, Federico Maniero, membro della Società Botanica Italiana, Luigino Curti, già prefetto dell'Orto Botanico di Padova e accademico olimpico.

La mostra è stata accessibile fino al 14 maggio.

A.S.

La salute vien mangiando: ciclo di seminari e laboratori sull'alimentazione

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ha organizzato alla Biblioteca "La Vigna", con il patrocinio del Comune di Vicenza e il contributo della Centrale del Latte di Vicenza, un ciclo di incontri inseriti nel progetto "Alimentinsalute" promosso dall'Assessorato alle Politiche dell'Istruzione e della Formazione, Tutela del Consumatore, Sicurezza Alimentare e Servizi Veterinari della Regione del Veneto: tale progetto ha promosso un comportamento consapevole ed equilibrato, nel rispetto delle tradizioni.

Questo è uno dei principali motivi per cui si è scelto di tenere un ciclo di Seminari e Laboratori incentrati sul tema dell'alimentazione sana e corretta proprio a "La Vigna", che non solo conserva un ricco patrimonio librario antico e moderno sul tema della gastronomia, ma soprattutto si adoperava costantemente per tutelare, diffondere ed esaltare la storia delle nostre tradizioni.

Nel corso di questi appuntamenti, aspetti teorici e pratici si sono completati a vicenda fornendo così una visione a 360 gradi dei vari aspetti legati alla cultura alimentare. Ai Seminari sono intervenuti il prof. Igino Andrighetto, Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, la dott.ssa Carmen Losasso, Specialista in Scienza dell'Alimentazione dell'Università degli Studi di Padova, il prof. Ulderico Bernardi, Ordinario di Sociologia dell'Università Ca' Foscari di Venezia e già membro del Consiglio Scientifico de "La Vigna" e il prof.

Piero Benedetti, Biologo Molecolare dell'Università degli Studi di Padova.

I Laboratori intitolati "Insieme le mani in pasta" sono stati invece tenuti da Amedeo Sandri, docente dell'Istituto professionale San Gaetano di Vicenza, dalla dott.ssa Anna Terreran, esperta di Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti e dalla dott.ssa Carmen Losasso, specialista in Scienza dell'Alimentazione. È stata organizzata, inoltre, una visita didattica alla Centrale del Latte di Vicenza.

Gli esperti hanno tenuto delle dimostrazioni esemplificative per fornire, anche a livello "visivo", gli strumenti necessari per poter applicare nella vita quotidiana le regole per un'alimentazione sana nei suoi diversi aspetti: nutrizionale, pratico ed igienico-sanitario.

A.B.

Maggio

Le macchine agricole Laverda: presentazione del volume

Lunedì 17 maggio alla Biblioteca "La Vigna" si è tenuta la presentazione del volume di Piergiorgio Laverda *"Le macchine agricole Laverda: la storia, i protagonisti e tutti i modelli prodotti a Breganze dal 1873"*.

"Il libro - scrive l'autore nell'introduzione - nasce dalla personale esigenza di valorizzare la grande mole di documenti, immagini e notizie raccolte in quindici anni di ricerche dedicate alla storia della famiglia e dell'industria Laverda". La ditta Pietro Laverda di Breganze è stata nel '900 la più importante azienda italiana per la produzione di macchine agricole da raccolto e da trasformazione. Fondata nel 1873, è tuttora attiva a livello europeo come produttrice di mietitrebbie ed è stata oggetto di numerosi studi e ricerche pubblicati su libri e riviste, oltre ad essere la protagonista di ben sei tesi di laurea realizzate nelle università di Venezia, Padova, Verona, Firenze e Udine. La presentazione di questo volume a "La Vigna" ha avuto una duplice motivazione: raccontare la storia di questa famosa industria agricola delle nostre zone e al contempo sottolineare l'importanza delle fonti da cui tale storia è stata tratta, ossia i documenti e le immagini d'archivio. Grazie alla passione di chi le ha conservate e ad un po' di fortuna, moltissime lastre fotografiche, registri ingialliti e pubblicitari e altre carte sono giunti fino a noi permettendo di ricostruire fedelmente un secolo e mezzo di storia, in particolare di Breganze, con riferimenti alla famiglia Scotton.

Salvaguardare notizie e testi rari e promuovere la diffusione della conoscenza della cultura contadina sono gli obiettivi primari de "La Vigna" i quali, in questa particolare occasione, si sono fusi perfettamente con gli scopi dell'autore del volume: il suo intento, infatti, non era solo quello di raccontare le vicissitudini di un'azienda, ma anche quello di utilizzare quest'ultima come simbolo delle capacità tecniche ed imprenditoriali italiane in questo settore, con un occhio di riguardo alla

realtà vicentina. Alla serata sono intervenuti il prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", il prof. Giovanni Luigi Fontana del Dipartimento di Storia dell'Università di Padova, il prof. Giovanni Azzolin, storico, e l'autore del volume Piergiorgio Laverda, pronipote del fondatore dell'azienda Pietro Laverda.

A.B.

Ospitare gli angeli: (Ebrei 13,2) Forme dell'umano, trasparenze dell'oltre e dell'altro

Anche quest'anno è tornato alla Biblioteca "La Vigna" l'appuntamento con il Festival Biblico. Il tema di questa sesta edizione, che si è svolta dal 27 al 30 maggio, è stato "L'ospitalità delle Scritture". Per l'occasione a "La Vigna" ha avuto luogo la mostra "Ospitare gli angeli (Ebrei, 13,2). Forme dell'umano, trasparenze dell'oltre e dell'altro", organizzata dal Museo della Ceramica di Nove, che ha rinnovato così per il terzo anno consecutivo la collaborazione con la Biblioteca.

Il titolo della mostra racchiudeva significati profondi e alludeva alla fondamentale problematica della vita umana: quella dell'accoglienza di se stessi, dell'ospitalità offerta agli altri e alla presenza di Dio o del divino, a una ricerca di trascendenza e spiritualità propria di ogni essere umano, di qualsiasi provenienza e cultura. Nello specifico si alludeva ai versetti della Lettera agli Ebrei, in cui al giorno d'oggi si riconosce il pensiero cristologico e soteriologico di San Paolo, cercandone l'autore "nella cerchia dei discepoli e collaboratori di San Paolo".

"L'amore fraterno perduri. Non dimenticate l'ospitalità: per mezzo di questa infatti alcuni, senza saperlo, ospitarono angeli" (Ebrei, 13,1,2).

Ancora una volta è stato l'appartamento Scarpa, al piano superiore di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, ad accogliere le opere d'arte della mostra che si sviluppava in un percorso creativo che prevedeva la presenza di 14 artisti di diversa provenienza: dal territorio vicentino (Piergiuseppe Zanolli, Floriano Gheno, Paolo Polloniato, Luisella Rech e Lino Agnini da Nove; Giuseppe Lucietti da Bassano del Grappa; Antonio Bernardi ed Enrico Stropparo da Marostica, Margherita Michelazzo da Dueville), da Mantova (Andrea Jori), dal territorio trentino (Pietro Weber, Bruno Lucchi, Roberto Facchinelli), da Milano Gabriella Sacchi.

Le opere erano realizzate in diversi materiali ceramici quali porcellana, terracotta e terracotta maiolicata, semirefrattari, terraglia, gres, argille. Un solo artista ha realizzato le sue opere in materiali alternativi, e sono state poste ad introduzione del percorso espositivo.

L'esposizione è stata inaugurata sabato 8 maggio al piano nobile di Palazzo Brusarosco-Zaccaria. Sono intervenuti il prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", la dott.ssa Katia Brugnolo, conservatrice del Museo Civico della Ceramica di Nove, il dott. Claudio Gheller, assessore al Museo di Nove e don Dario Vivian, prete diocesano e

teologo, direttore dell'Ufficio per l'Evangelizzazione e la Catechesi della Diocesi di Vicenza.
La mostra è stata aperta dall'8 maggio al 6 giugno.

A.S.

Conferenza stampa di presentazione della mostra Ospitare gli angeli: (Ebrei 13,2) Forme dell'umano, trasparenze dell'oltre e dell'altro

Il 7 maggio si è svolta la conferenza stampa di presentazione della mostra "Ospitare gli angeli (Ebrei, 13,2). Forme dell'umano, trasparenze dell'oltre e dell'altro", organizzata dal Museo della Ceramica di Nove in collaborazione con "La Vigna". L'esposizione si è inserita nell'ambito delle manifestazioni del Festival Biblico, il cui tema è stato "L'ospitalità delle scritture" e ha ospitato 37 opere, realizzate con diversi materiali ceramici, di 14 artisti di diversa provenienza, che hanno proposto un'ampia e preziosa gamma di interpretazioni del tema indicato. Un solo artista ha realizzato le sue opere in materiali alternativi, e sono state poste ad introduzione del percorso espositivo.

Sono intervenuti alla conferenza Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Katia Brugnolo, conservatrice del Museo della ceramica di Nove, Claudio Gheller, assessore al Museo della Ceramica e Antonio Pigato, rappresentante del comitato del Festival Biblico.

Per il terzo anno consecutivo il Museo della Ceramica di Nove ha rinnovato la collaborazione con la Biblioteca "La Vigna" per l'allestimento della mostra in occasione del Festival. Durante la conferenza è stata messa in evidenza la passione che tutti gli artisti hanno dimostrato nella realizzazione delle opere, potendo sperimentare interessanti innovazioni rispetto alle forme tradizionali cui sono abituati. Anche quest'anno la Bibbia ha fornito gli spunti per indagare differenti ambiti espressivi, proprio come quello della ceramica. Il percorso che ha portato alla realizzazione delle opere è stato contraddistinto da un dialogo molto serrato tra gli artisti e gli organizzatori della mostra e fondamentale è stata la ricerca e la documentazione approfondita sul tema Biblico cui si sono dedicati gli espositori, producendo opere pregne di significati religiosi e etico sociali. La conferenza si è conclusa con la visita alle opere esposte, sapientemente illustrate dalla dott.ssa Katia Brugnolo.

A.S.

Tracce di comunità. Caldogno 1955-1970: presentazione del volume di Pino Contin

La Biblioteca "La Vigna" ha ospitato il 26 maggio la presentazione dell'ultimo libro di Pino Contin "Tracce di comunità: Caldogno 1955-1970". Pubblicato lo scorso 2009, il libro propone alcuni racconti dell'autore legati tutti alla sua terra natale, Caldogno. Vengono ripercorsi i giorni che dalla metà degli anni Cinquanta vanno fino alla fine del decennio successivo, quei giorni rimasti impressi

nella memoria di ragazzino e adolescente dell'autore.

Il libro si divide in due parti, "Vita sociale" e "Ritratti", distinte, ma accomunate dal racconto e dalla descrizione di ambienti e personaggi che hanno caratterizzato la vita della comunità caldonense e che oggi permangono con vivacità nei ricordi della gente che quegli anni e quei luoghi li hanno vissuti in prima persona. L'oratorio, il cineforum, la maestra, il dottore, la levatrice... sono dipinti con grande immediatezza e un po' di nostalgia e solleticano la curiosità di procedere nella lettura per ricercare il piacere di rivivere insieme all'autore ricordi che, in fondo, fanno parte delle esperienze di tutti noi.

Come afferma Pino Contin nell'introduzione "dalla narrazione di 'come eravamo', credo poi che, anche nell'oggi profondamente diverso, ci possano derivare degli stimoli o, almeno, qualche suggestione per una progettazione più consapevole e solidale del nostro vivere insieme all'inizio di un nuovo millennio". Pino Contin nasce a Caldogno nel 1948 e vive tuttora a Vicenza dove ha svolto la sua attività professionale presso un istituto di credito, occupandosi anche di formazione. Nel 1992 ha pubblicato una rielaborazione della propria tesi di laurea in sociologia sulla realtà cattolica e la Democrazia cristiana. In seguito, ha ampliato i suoi interessi culturali verso la letteratura con il libro "Nel cuore del Veneto", uscito nel 2002, di natura autobiografica. Recentemente ha svolto alcune indagini archivistiche su avvenimenti di epoca contemporanea, pubblicate su periodici vicentini. Nel 2007 ha curato la ricostruzione storica della figura di don Emilio Menegazzo (1876-1957) e nel 2008 ha pubblicato, con il patrocinio della Biblioteca Civica Bertoliana, la sua ricerca "Democristiani a Vicenza. Il Partito in area berica (1944-1953)".

Con la presentazione del 26 maggio la Biblioteca "La Vigna" ha voluto dare, ancora una volta, spazio alla rievocazione del nostro passato, radicato nella semplicità delle tradizioni agricole e artigianali della provincia vicentina, di cui la stessa Biblioteca si fa promotrice attraverso il proprio patrimonio librario, dove la civiltà rurale occupa un posto di primo piano.

Sono intervenuti alla presentazione, oltre all'autore, il presidente della Biblioteca Mario Bagnara e Gianfranco Toniolo, che ha introdotto il lavoro di Pino Contin. La serata ha ospitato inoltre alcuni intermezzi musicali a cura di Marta Guarda e le letture di passi scelti del libro eseguite da Guido Portinari.

A.S.

Giugno

Il parco fluviale dell'Astichello: tavola rotonda

Giovedì 3 giugno si è tenuta alla Biblioteca "La Vigna" una tavola rotonda sul tema "Il parco fluviale dell'Astichello" a cura dell'associazione "Amici dei Parchi" in collaborazione con la Biblioteca. L'evento si è inserito nell'ambito della

seconda edizione di “Vie d’acqua”, la manifestazione sull’idrografia vicentina promossa dall’Assessorato alla Cultura del Comune di Vicenza, che si è svolta dal 29 maggio al 6 giugno.

La tavola rotonda che ha avuto luogo a “La Vigna” ha lo scopo di risvegliare l’attenzione sul parco dell’Astichello, per il quale, alla fine dello scorso anno, era stato dato via libera dalla giunta Variati ad un progetto di riqualificazione dell’intera area compresa tra Viale Cricoli e l’Ospedale di San Bartolo.

L’attenzione per il parco è nata negli anni ‘90 con alcuni progetti dell’architetto Dolcetta e del WWF. Successivamente l’Associazione “Amici dei Parchi” ha coinvolto con l’iniziativa “Alberi per il futuro” la scuola superiore Boscardin che ha elaborato un corposo progetto sia per la parte naturalistica che per quella artistica. Più recentemente il Comune ha richiesto alla dott.ssa Tescari, presidente dell’Ordine dei dott. agronomi, di stendere un progetto per il parco, appunto quello approvato dalla giunta comunale a fine 2009. Durante tutto questo periodo di tempo gli “Amici dei Parchi”, con varie altre associazioni, hanno sostenuto la valorizzazione dell’area, anche con operazioni di pulizia da rifiuti e di sfalcio degli arbusti.

La tavola rotonda è stata introdotta da Mario Bagnara, presidente de “La Vigna” e da Luisa Manfredini, presidente dell’Associazione “Amici dei Parchi”.

Sono intervenuti:

Ennio Tosetto (assessore alla mobilità, ai trasporti, ai lavori pubblici ed alle infrastrutture);

Francesco Mezzalira (docente di Scienze presso il Liceo Brocchi di Bassano) il ruolo dei parchi fluviali nella conservazione della biodiversità;

Galliano Rosset (esperto del Gruppo storico di Monticello Conte Otto), L’acqua nell’arte popolare;

Elisabetta Tescari (presidente dell’Ordine dei dott. Agronomi di Vicenza), potenzialità del sistema rurale ed ambientale del paesaggio fluviale dell’Astichello.

A.S.

Come brezza leggera: presentazione del volume di Amedea Mantovan Regazzo

Lunedì 7 giugno alla Biblioteca “La Vigna” ha avuto luogo la presentazione del volume di poesie “Come brezza leggera” di Amedea Mantovan Regazzo. L’autrice aveva già pubblicato una serie di articoli su “Il Giornale di Vicenza”, “Il sospiro del tifoso”, “La voce dei Berici” e “Realtà Vicentina” e varie raccolte di poesie intitolate “A piedi nudi sulla madre terra, appunti di viaggio, ma non solo”, “Il respiro del mare” e “Ai confini della memoria”: quest’ultima, scritta in italiano ed in serbo, è stata presentata nel 2009 al Ministero della Cultura e della Diaspora a Belgrado.

Il titolo dell’ultima sua opera, che è stata presentata dal prof. Mario Bagnara, Presidente de “La Vigna”, è così spiegato dall’autrice: “Come brezza leggera, i versi

accarezzano l’anima, liberano i pensieri della mente, superano le barriere del tempo”.

“Per Amedea Regazzo - ha scritto Mario Bagnara nell’introduzione - la poesia non è evasione dalla realtà quotidiana e storica: solitudine, angoscia, illusione, vana ricerca della felicità, visioni di guerra pervadono i suoi versi”. A bilanciare tale visione, che potrebbe sembrare pessimistica, ci sono però i sentimenti dell’amore e dell’amicizia che, rasserenando il lettore, infondono un senso di speranza e fiducia nel futuro.

Ad illustrare il volume ci ha pensato Paola Volpato, la quale ha messo a disposizione le immagini delle sue opere: l’artista dal 1984 espone in numerose mostre personali e collettive in Italia e all’estero.

Alla serata di presentazione l’autrice delle poesie si è alternata nella lettura dei suoi testi con Franca Grimaldi; nel sottofondo c’è stato un accompagnamento musicale offerto dal violinista Andrea Scaramella. È stata presente inoltre l’artista Paola Volpato con alcune sue opere.

A.B.

Guida Slow Food agli extravergini 2010: presentazione del volume

Lunedì 14 giugno è stata presentata alla Biblioteca “La Vigna” la “Guida Slow Food agli extravergini 2010”, che ha premiato i migliori extravergini d’Italia.

Alla serata erano presenti Angelo Peretti, curatore della guida per il Veneto e il Trentino, il quale ha presentato il lavoro degli oltre cento esperti Slow Food che si sono occupati della ricerca delle eccellenze nell’olio di tutta Italia, Mario Pasquali di Slow Food Veneto, Francesca Barbieri, presidentessa del consorzio Olibeia e il vice presidente de “La Vigna” Luigino Curti.

Il numero 9 del nostro bollettino “La Vigna News” è stato tutto dedicato all’olio d’oliva e al Tai Rosso dei Colli Berici, in particolare della zona di Barbarano.

A.B.

Festa del solstizio d'estate: i suoni di Galileo - i colori di Caravaggio

Anche quest’anno si è svolta alla Biblioteca “La Vigna” la Festa del Solstizio d’Estate, che ritorna puntuale da ormai parecchi anni il 21 giugno.

Organizzata dall’Accademia Internazionale La Donna e il Vino in collaborazione con “La Vigna”, si è inserita, come lo scorso anno, nell’ambito delle iniziative del Comune di Vicenza per La Notte Europea della Musica. L’evento ha avuto luogo nel giardino di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, sede della Biblioteca. Il tema della serata è stato “I suoni di Galileo – i colori di Caravaggio”. Dopo il saluto del presidente della Biblioteca Mario Bagnara e di Marica Rossi, presidente dell’Accademia Internazionale La Donna e il Vino, è iniziata la Festa vera e propria, con la proiezione di alcuni frammenti di un DVD del regista

Francesco Vitali, edito dalla Fondazione Musicale Marco Fodella, con movenze della danzatrice Deda Cristina. La colonna sonora era eseguita dall'arpista Mara Galassi, con musiche del tempo di Caravaggio. È seguito quindi un concerto in prosa "Omaggio a Galileo Padre": letture di alcune missive della figlia al padre Galileo, a cura di Liliana Boni Baldo e di un misterioso personaggio... proprio Galileo!

Accanto all'installazione di Margherita Michelazzo "Le lune di Galileo", che adorna il giardino della Biblioteca da ormai un anno, si sono potuti ascoltare i suoni della Natura e dell'Arte.

A.S.

Settembre

El Poiana 2011

Mercoledì 29 settembre è tornato alla Biblioteca "La Vigna" l'annuale appuntamento con il vero e autentico Almanacco Meteorognostico Vicentino "El Poiana 2011", giunto al numero 173 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, ritraggono per il prossimo anno scene di vita rustica e personaggi tipici della realtà locale vicentina, sempre accompagnati da interessanti ricerche e curiosi aneddoti su nomi e abitudini del mondo contadino a cura della Trattoria Molin Vecio, che propone inoltre ogni mese una ricetta della tradizione locale. L'ultima tavola del calendario è interamente dedicata a Dino Coltro "poeta, scrittore, studioso delle tradizioni popolari veronesi e venete", nato nel 1929 a Strà di Coriano e scomparso nel luglio dello scorso anno. Alla presentazione sono intervenuti Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", e Galliano Rosset che ha coinvolto i presenti con l'illustrazione delle tavole che animano il calendario. Sono seguiti assaggi enogastronomici offerti dalla Trattoria Molin Vecio.

A.S.

Ottobre

I funghi nel Terzo Millennio: riconoscerli, tutelarli e prevenirne gli effetti tossici

Mercoledì 6 ottobre si è tenuta alla Biblioteca "La Vigna" una Tavola Rotonda tutta dedicata ai funghi: si è parlato di raccolta, consumo, tutela dell'ambiente, ma anche di pericolosità e prevenzione.

In occasione dell'uscita del decimo numero del bollettino, tutto inerente alla micologia, "La Vigna" ha organizzato un incontro con alcuni esperti del settore dal titolo "I funghi nel Terzo Millennio: riconoscerli, tutelarli e prevenirne gli effetti tossici", per fornire al pubblico interessato alcune informazioni utili per il riconoscimento delle specie mangerecce e di quelle invece nocive, presentando

inoltre un quadro completo della legislazione legata alla raccolta nelle nostre montagne.

Ha aperto la serata il presidente della Biblioteca Mario Bagnara, cui è seguita una discussione interattiva coordinata dal dott. Antonio Di Lorenzo, caporedattore de "Il Giornale di Vicenza": sono intervenuti l'architetto Luigi Villa, presidente dell'Associazione micologica nazionale "Bresadola", Danilo Piccolo, esperto del settore, e Giancarlo Ferron della Polizia Provinciale di Vicenza.

Per l'occasione è stata inoltre allestita una mostra di libri antichi di proprietà della Biblioteca dell'Associazione Micologica Bresadola, Sezione di Vicenza, tutti di argomento micologico.

A.B.

"La Vigna" al Castello delle Delizie

La Biblioteca "La Vigna" ha partecipato alla mostra "Il Castello delle delizie: il mondo a tavola dall'antichità" che si è svolta al Castello Visconteo di Abbiategrasso (Mi) dal 9 ottobre al 28 novembre, organizzata con il patrocinio del Ministero per i Beni e le Attività Culturali.

Lo scopo dell'esposizione è stato quello di sottolineare il valore universale del cibo, non solo come fonte di sostentamento, ma anche come fattore di socializzazione e di consolidamento dei rapporti familiari, politici e religiosi, e puntava a far conoscere i più diversi approcci al cibo presso tutte le civiltà e tutti i popoli del mondo, dall'antichità all'epoca moderna.

La mostra ha ospitato opere provenienti dal Museo Nazionale archeologico di Firenze e Bologna, dal Museo Internazionale delle ceramiche di Faenza, dai Musei Civici di Reggio Emilia, Brescia e Cremona, dal Museo Civico archeologico di Arsago Seprio, dal Museo Pisani Dossi di Corbetta, dalla Pinacoteca Comunale di Faenza, dalla Fondazione Morando Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano, da Villa Della Porta Bozzolo di Casalzuigno, dalla Biblioteca Nazionale di Firenze, dalla Biblioteca Civica Bertoliana e dalla Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, oltre ad opere provenienti da collezioni private.

"La Vigna" ha partecipato con due libri di gastronomia dei secoli XVI e XVII.

A.B.

Le De.Co. Vicentine: le denominazioni comunali nel piatto

Mercoledì 13 ottobre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Francesco Soletti "Le De.Co. Vicentine: le denominazioni comunali nel piatto". La "Denominazione Comunale" viene approvata dal Parlamento italiano nel 2001 in seguito a un'idea di Luigi Veronelli per valorizzare e salvaguardare i prodotti locali che non rientrano in altre forme di tutela. Il Comune è l'organo preposto al rilascio del riconoscimento De.Co: attraverso una delibera del sindaco accerta e dichiara la tipicità del prodotto locale. Il primo Comune vicentino ad

adottare la delibera è stato Recoaro Terme per gli “gnochi con la fioreta” e per l’acqua minerale. Sono seguite poi le delibere di molti altri Comuni del Vicentino e tuttora si sta provvedendo al riconoscimento e alla valorizzazione di parecchi altri prodotti locali della Provincia. Tutti questi prodotti tipici sono stati presentati nel libro di Francesco Soletti, accompagnati da un ricco corredo fotografico e dalle ricette della tradizione vicentina che hanno saputo esaltare nel tempo i sapori delle produzioni agroalimentari della nostra terra. Valorizzare i prodotti locali significa anche valorizzare i loro produttori. L’autore presenta infatti, a conclusione del libro, un elenco di produttori, rivenditori e ristoranti che curano e sviluppano le proprietà dei prodotti De.Co. Dopo il saluto introduttivo del presidente de “La Vigna” Mario Bagnara, è stata aperta una tavola rotonda coordinata da Antonio Di Lorenzo, caporedattore de «Il Giornale di Vicenza». Sono intervenuti Ambrogio Dalla Rovere, consigliere di Veneto Banca Holding, Vladimiro Riva, direttore del Consorzio “Vicenza è” e Francesco Soletti, autore del libro.

A.S.

Il primo tè italiano

Martedì 19 ottobre la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato un incontro su “Il primo tè italiano”, organizzato dall’Associazione Italiana Cultura del Tè, che fin dalla sua fondazione nel 2005 ha stabilito a Vicenza la sua sede e la cui missione è di promuovere e diffondere la cultura del tè nel nostro paese unendo studiosi, professionisti e appassionati della bevanda.

L’incontro è stato dedicato alla presentazione della coltivazione sperimentale di tè di S. Andrea di Compito, nella provincia di Lucca, e alle prove di lavorazione del tè condotte nel maggio di quest’anno. Fu il dott. Guido Cattolica, agronomo e cofondatore (oggi anche consigliere) dell’Associazione, a dare inizio alla piantagione negli anni Ottanta. Cattolica, che ancora oggi segue il progetto, può vantare una coltivazione unica in tutta Italia di oltre 800 piante di tè. Nel maggio di quest’anno, per la prima volta, l’Associazione Italiana Cultura del Tè ha organizzato la raccolta del tè con la partecipazione di soci e simpatizzanti e, con le foglie raccolte, sono stati prodotti tre diversi tipi di tè in stile cinese: verde, oolong e nero. L’incontro è stato introdotto dal prof. Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”, mentre l’avv. Paolo Portinari, consigliere dell’Associazione, ne è stato il moderatore. Sono intervenuti il prof. Marco Ceresa, professore ordinario di lingua cinese dell’Università Ca’ Foscari, cofondatore e presidente onorario dell’Associazione Italiana Cultura del Tè che ha fatto un’introduzione sulla cultura del tè, il dott. Guido Cattolica, che ha tracciato la storia della coltivazione del tè in Italia e della propria piantagione, e il prof. Livio Zanini, cofondatore e presidente in carica dell’Associazione Italiana Cultura del Tè, che ha illustrato le modalità di lavorazione delle diverse tipologie di tè e

ha fatto un resoconto dell’esperimento di produzione condotto nel mese di maggio. Al termine dell’incontro tutti i presenti hanno avuto la possibilità di assaggiare il primo e unico tè oggi prodotto in Italia.

A.S.

Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera: il nuovo corso di studio dell’Istituto Almerico Da Schio di Vicenza

Giovedì 21 ottobre la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la presentazione del nuovo corso di studio attivato dall’Istituto superiore Almerico Da Schio. Si tratta dell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, cui hanno subito aderito un centinaio di ragazzi suddivisi in 4 classi. La passione per la cucina è l’elemento fondamentale che unisce gli iscritti al corso, dove si conta un’alta percentuale di ragazzi stranieri, che daranno la possibilità ai docenti di valorizzare anche le tradizioni culinarie di altri paesi. È nata quindi una nuova sinergia tra “La Vigna” e l’Istituto Da Schio, che potrà trovare nelle raccolte della Biblioteca fonti preziose, antiche e moderne, sulla storia della Enogastronomia non solo italiana, ma anche straniera. Nell’incontro si è parlato in particolare di “Cibo e cultura del territorio”, argomento trattato dal prof. Giuliano Mosca della Facoltà di Agraria dell’Università di Padova. Dopo i saluti del dirigente scolastico Enrico Delle Femmine e del presidente de “La Vigna” Mario Bagnara, sono intervenuti anche Franco Venturella, dirigente Ufficio scolastico di Vicenza, Elena Donazzan, assessore all’Istruzione, Formazione e Lavoro della Regione Veneto, Nereo Galvanin, assessore all’Edilizia scolastica della Provincia di Vicenza, Morena Martini, assessore all’Istruzione della Provincia di Vicenza, Alessandra Moretti, assessore all’Istruzione del Comune di Vicenza e Cristian Zoppini di Confindustria Vicenza.

A.S.

Lirica, linguaggio e gastronomia nel *Chaos del Triperuno* di Teofilo Folengo

Mercoledì 27 ottobre l’Associazione Amici di Merlin Cocai ha presentato alla Biblioteca “La Vigna” una conferenza su “Lirica, linguaggio e gastronomia nel *Chaos del Triperuno* di Teofilo Folengo, con alcuni appunti di storia e folklore vicentini”, a cura di Otello Fabris. La ristampa anastatica della prima edizione del “Chaos del Tri per Vno”, l’opera di Teofilo Folengo, detto Merlin Cocai, pubblicata a Venezia nel 1527, è stata recentemente presentata a Parma alla Cipadensis Reipublicae Festa Quarta. L’opera del monaco benedettino, tra i più celebri esponenti della poesia maccheronica, è una delle produzioni più oscure e bizzarre della nostra letteratura, circondata dal mistero rappresentato dalla molteplicità delle allegorie e dei giochi verbali che vi sono contenuti.

Si tratta di un'opera poco conosciuta, che merita tuttavia una rilettura non fosse altro per le fantastiche ambientazioni, vaganti tra il Paradiso Terreste e il Paese di Cuccagna e per la discussione sull'inopportunità di adottare il toscano come lingua nazionale.

Di sicuro interesse e fonte di curiosità sono poi alcuni dettagli che interessano Vicenza.

La conferenza è stata introdotta da Mario Bagnara, presidente della Biblioteca, e ha visto la partecipazione di Otello Fabris, curatore della ristampa anastatica con Roberto Stringa.

A.S.

Novembre

Tu non fuggi mai dalla mia testa: presentazione del volume di Luciana Chittero Villani

Mercoledì 3 novembre alla Biblioteca "La Vigna" è stato presentato il volume di Luciana Chittero Villani intitolato "Tu non fuggi mai dalla mia testa: esperienze di una maestra nell'Alto Adige, tra le due guerre". Il libro, pubblicato dalla casa editrice "Athesia" di Bolzano, narra le esperienze di una maestra mantovana, mandata ad insegnare nelle "Terre irredente" nel periodo tra le due guerre: l'insegnante, alle prese con una nuova cultura, quella popolare e semplice dei paesini di montagna, si trova a fare i conti con un ambiente difficile, in un clima socio-politico problematico. Il suo nome è Elda Boselli, una ragazza spensierata, dal carattere gentile e allegro: nonostante le difficoltà, ella riuscirà a conquistarsi la fiducia dei suoi allievi e instaurare con loro amicizie e rapporti sinceri e duraturi.

Questa vicenda non solo delinea uno spaccato della storia italiana e dell'Alto Adige negli anni '30, ma anche illustra, nello stesso periodo, gli usi e i costumi, i comportamenti, i tratti distintivi di personaggi e di luoghi che conservano le caratteristiche di una cultura popolare ancora intatta e vivissima e per i quali le tradizioni sono "il pane quotidiano": la Biblioteca "La Vigna" ha offerto un ambiente perfettamente idoneo per rivivere le sensazioni "di una volta" o, per chi non avesse tali ricordi, venirne a conoscenza e impararle.

Sul volume sono intervenuti il Presidente della Biblioteca "La Vigna" prof. Mario Bagnara per gli aspetti stilistico-letterari e il prof. Edoardo Demo dell'Università di Verona per i contenuti storico-economici. Il prof. Adriano Marcolini ha letto alcuni brani dal testo e l'autrice era presente. Al termine è stato offerto un rinfresco.

A.B.

Canti alla mia terra: presentazione del libro postumo di Mario Trevisan

Mercoledì 10 novembre si è tenuta alla Biblioteca "La

Vigna" la presentazione di "Canti della mia terra", l'ultimo libro postumo di uno dei poeti vicentini più profondi e impegnati: Mario Trevisan, nato a Povolara di Dueville, che ha dedicato tutta la sua vita prima all'insegnamento di Storia e Filosofia e poi alla presidenza di vari istituti superiori vicentini, in particolare dell'Istituto magistrale "G. Fogazzaro". Ha pubblicato alcuni libri di poesie in dialetto e in italiano e, dopo la sua morte, avvenuta nel 2005, i familiari hanno pubblicato altre raccolte di poesie. "Canti della mia terra" è l'ultimo omaggio che Mario Trevisan dedica alla sua patria. Inizia con "Inno a Vicenza", un'ode di splendidi e variati endecasillabi che esaltano le bellezze della natura della nostra città.

A ricordarlo anche come benemerito protagonista della scuola e della cultura vicentina sono stati Francesca Lazzari, assessore alla cultura del Comune di Vicenza, Mario Bagnara, presidente de "La Vigna" e Pietro Pasetto, dirigente del Liceo "G. Fogazzaro". Sono intervenuti inoltre Chiara Magaraggia, docente del "Fogazzaro" e Giovanni Giolo, critico letterario.

A.S.

Urbanismo rurale e valorizzazione di un'area insulare della laguna veneta

Mercoledì 17 novembre il designer vicentino Aldo Cibic ha presentato alla Biblioteca Internazionale "La Vigna" i progetti esposti alla Biennale di Venezia, ambientati a Milano, Shangai, in un centro alpino e nella laguna veneta. Aldo Cibic, di origine scledense e residente ad Arcugnano, allievo e collaboratore di Ettore Sottsass, ha debuttato alla Biennale nel 2004. Dopo numerosi riconoscimenti di livello internazionale, è tornato a Venezia con nuove proposte urbanistiche e architettoniche dal titolo *Rethinking happiness / New lifestyle for new realities* (Ripensando alla felicità / Nuovo stile di vita per nuove realtà). Aldo Cibic è convinto che la recente crisi economica di livello mondiale sia un'opportunità per ripensare e ridefinire la qualità della vita, tenendo conto di importanti fattori quali la sicurezza, il paesaggio, il problema dei rifiuti e le emergenze riguardo giovani e anziani. Il designer ha proposto le sue idee attraverso accattivanti plastici che hanno attirato l'attenzione dei numerosi visitatori.

Alla Biblioteca "La Vigna" Aldo Cibic ha fatto particolare riferimento all'urbanismo rurale e alla valorizzazione agricola di un'area insulare veneziana dove, secondo il suo progetto, 250 giovani avrebbero la possibilità di realizzare un sistema sociale del tutto autosufficiente dal punto di vista energetico, economico e alimentare.

La conferenza è stata introdotta dal presidente de "La Vigna" Mario Bagnara. Sono intervenuti il designer Aldo Cibic e Giuseppe Pilla, presidente dell'Ordine degli architetti di Vicenza.

A.S.

Brindisi al battesimo enologico: nascita della delegazione vicentina della F.I.S.A.R.

“Brindisi al battesimo enologico” alla Biblioteca Internazionale la Vigna ha celebrato Mercoledì 24 novembre la nascita della Delegazione vicentina della F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori): un’associazione di sommelier particolarmente attenta allo stile di servizio e all’abbinamento dei vini con le diverse pietanze. L’iniziativa è partita da un manipolo di appassionati che intendono contribuire alla diffusione della cultura del vino e della buona tavola, proponendo soprattutto incontri enogastronomici e corsi di formazione a chi vuol veramente apprendere il meglio di questo mondo in continua evoluzione, specie in un territorio come quello dei Berici. Tali attività porteranno gradualmente a sviluppare la capacità di conoscere e distinguere i vini fino a saperli abbinare con i cibi, enfatizzando così le qualità di entrambi.

Durante l’incontro sono intervenuti Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca “La Vigna”, Graziella Cescon, Consigliere Nazionale – Tesoriere Nazionale F.I.S.A.R., Luca Giavi, Direttore “Forum Spumanti d’Italia”, Luisella Rubin, Consigliere Nazionale – Delega DONNE F.I.S.A.R., Pierluigi Rossato, Delegato F.I.S.A.R. Vicenza, Marica Rossi, Presidente dell’Accademia Internazionale “La donna e il vino” e Ugo Biasin della Cantina Ca’ Rovere di Alonte (VI), con Antonio De Vitis, Coordinatore F.I.S.A.R. Nord/Est Italia, che ha fatto da moderatore.

La manifestazione si è conclusa con il brindisi di rito con cui si è festeggiato l’importante debutto del neonato “Blanc de blancs” metodo classico, presentato in anteprima dalla Cantina Cà Rovere di Alonte.

A.B.

Colli Berici tra presente e futuro: dallo studio di zonazione alla sfida della Dop

Il mondo del vino vicentino è tornato interrogarsi sul proprio futuro. Lo ha fatto con il convegno dal titolo “Colli Berici tra presente e futuro: dallo studio di zonazione alla sfida della Dop” svoltosi a “La Vigna” il 27 novembre.

Sono intervenuti durante la serata Federico Tassoni, presidente del Consorzio Tutela vini Colli Berici DOC; Mario Bagnara, presidente della Biblioteca Internazionale La Vigna; Luigi Dissegna di Veneto Agricoltura; Luca Toninato, ricercatore Ager-Agricoltura e Ricerca ed Elena Piccoli, già responsabile tecnico Consorzio Tutela vini Colli Berici DOC. Il moderatore è stato Fabio Piccoli, giornalista vitivinicolo.

Durante l’incontro è stato presentato ufficialmente il nuovo Manuale d’uso del territorio, frutto dello Studio di zonazione realizzato da Veneto Agricoltura in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini Doc Colli Berici, Provincia di Vicenza e Camera di Commercio di Vicenza. Il lavoro, coordinato dal professor Attilio Scienza, ha esaminato attentamente terreni e condizioni

climatiche delle aree vitate dei Colli Berici e realizzato varie prove di vinificazione. I risultati a cui è pervenuto, contenuti nel Manuale d’uso del territorio, costituiscono oggi un importante strumento di indirizzo per tutta la filiera vitivinicola vicentina.

“Abbiamo riscoperto - spiega Federico Tassoni, presidente del Consorzio Colli Berici DOC - con grande stupore e ammirazione, una viticoltura fatta di enormi doti di dinamicità e professionalità, fattori che hanno reso possibile la trasformazione produttiva che sta conducendo a ottimi livelli di espressione qualitativa delle produzioni”.

Le considerazioni fatte hanno fornito lo spunto per riflettere sul nuovo ruolo attribuito ai Consorzi di tutela e sulle nuove strategie di promozione del territorio.

A tutti i partecipanti è stata data in omaggio una copia del Manuale d’uso del territorio e al termine del convegno si è gustato un buffet con vini e prodotti del territorio.

L’iniziativa era inserita nell’ambito di ViViDoc, finesettimana all’insegna della vicinità, nel corso del quale sono stati proposti in tre locali cittadini aperitivi a base di vini Vicenza DOC e Colli Berici DOC, abbinati a prodotti DOP vicentini.

A.B.

Dicembre

Dalle società mediterranee al Rinascimento europeo: presentazione del volume di Antonio Saltini

Mercoledì 1 dicembre alla Biblioteca “La Vigna” è stato presentato il volume di Antonio Saltini “Dalle società mediterranee al rinascimento europeo”, pubblicato con il concorso del Museo Galileo – Istituto e Museo di storia della scienza. Si tratta del primo volume della terza edizione della “Storia delle Scienze agrarie” pubblicata da Saltini nel 1979: edita in un solo volume con l’eloquente prefazione di Ludovico Geymonat, la Storia fu esaurita in due anni e venne riproposta dall’editore Luigi Perdisa in quattro volumi illustrati tra il 1984 e il 1989.

Quest’opera racconta il processo secondo cui partendo dalla coltivazione delle prime piante e dall’allevamento dei primi animali si è arrivati alla produzione degli alimenti dell’agricoltura moderna.

Durante questa serata di presentazione l’autore ha esposto i contenuti della sua opera focalizzandosi sui nuovi capitoli, le integrazioni e le modifiche significative apportate al testo: Saltini ha infatti continuato ad approfondire la materia leggendo opere di nuovi agronomi, rivalutando le vecchie col metro delle nuove conoscenze e monitorando il continuo progresso delle scienze che costituiscono il fondamento dell’agronomia: chimica, botanica, biologia, genetica, meccanica ed economia. Il progetto di questa riedizione prevede la pubblicazione totale di sette volumi.

Sono intervenuti durante la serata, oltre all’autore, il prof. Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna”, il

prof. Raffaele Cavalli, docente di Agraria dell'Università di Padova, l'on. Luigino Vascon, assessore provinciale all'Agricoltura, Francesco Salamini, genetista dell'Istituto Max Planck di Colonia, il prof. Tommaso Maggiore, docente emerito di agronomia della facoltà di Agraria dell'università di Milano e il dott. Luigi Rossi, presidente della Federazione italiana dottori in agronomia e scienze forestali.

L'incontro è stato organizzato da "La Vigna" con la collaborazione dell'Università degli studi di Padova - Facoltà di Agraria e dell'Ordine dei dottori agronomi e forestali della provincia di Vicenza.

A.B.

Progetto "Adotta un libro": XIV Salone dei beni e delle attività culturali

La Biblioteca "La Vigna" ha partecipato al XIV Salone dei beni e delle attività culturali con la presentazione del progetto "Adotta un libro" il 2 dicembre presso lo spazio espositivo della Regione del Veneto, stazione marittima, terminal passeggeri, padiglione 108 B, Venezia.

Il salone si è svolto in 3 giornate, dal 2 al 4 dicembre, e ha proposto una serie di incontri aperti al pubblico.

100 erbe di gusto: presentazione del libro del Circolo Fotografico Vicenza

Venerdì 3 dicembre 2010 la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro fotografico "100 erbe di gusto" realizzato dai soci del Circolo Fotografico Vicenza con la collaborazione di Banca Alto Vicentino. Il volume conclude un'intensa attività fotografica durata oltre due anni, in cui i soci del Circolo Fotografico Vicenza si sono impegnati a fotografare 100 erbe spontanee commestibili del territorio vicentino nei vari stadi di sviluppo. Il loro riconoscimento e la ricerca sono stati possibili anche grazie all'aiuto di Antonio Cantele, esperto erborista e conoscitore della flora vicentina e del forestale Paolo Ruaro. Il libro, dove le splendide immagini catturate dal Circolo Fotografico sono le protagoniste, accoglie anche una breve descrizione botanica delle erbe e propone delle gustose ricette realizzate dallo chef Amedeo Sandri. "100 erbe di gusto" permetterà ai lettori di riconoscere le erbe spontanee, raccoglierte e usarle nelle proprie cucine, ma si lascerà anche semplicemente sfogliare per ammirare le sapienti fotografie che vi sono contenute.

La presentazione è stata introdotta da Mario Bagnara, presidente della Biblioteca, e ha visto l'intervento di Domenico Drago, presidente di Banca Alto Vicentino, Angelo Nicoletti, presidente del Circolo Fotografico Vicenza, Antonio Cantele, erborista e Amedeo Sandri, chef e docente dell'Istituto San Gaetano di Vicenza.

A.S.

Studi e fonti del Medioevo Vicentino e Veneto: presentazione del IV volume della collana edita dal Centro

Studi Medioevali Meersseman

Martedì 7 dicembre ha avuto luogo alla Biblioteca "La Vigna" la presentazione del IV volume della collana "Studi e fonti del Medioevo Vicentino e Veneto", edito dall'Accademia Olimpica di Vicenza e promosso dal Centro di Studi Medioevali "G.G. Meersseman" che proprio nel 2010 ha celebrato il suo decimo compleanno dalla fondazione.

Il Centro prende il nome da Gilles Gérard Meersseman, medioevalista fiammingo, domenicano, professore a Friburgo e accademico olimpico, che visse per lunghi periodi a Vicenza, soprattutto alla Badia di S. Agostino: proprio in suo onore si scelse questo luogo come sede per il Centro.

Il libro è curato da Antonio Morsoletto e contiene dieci brevi saggi di vari autori: tali contributi, di temi diversi inerenti agli interessi e alle competenze degli autori stessi, contengono tutti racconti di personaggi e fatti storici dell'Alto e Basso Medioevo relativi alla zona Veneta e Vicentina. Gli argomenti riguardano aspetti politici, civili, religiosi, giuridici, economici, artistici e araldici: essi sono il risultato di ricerche condotte con metodo scientifico su dati archivistici riscontrabili e su aggiornati supporti bibliografici.

Sono intervenuti durante la serata il prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", il prof. Antonio Morsoletto, Accademico Olimpico il quale, oltre ad aver curato tale pubblicazione, ha anche partecipato alla stessa con il saggio "Strutture militari, civili, religiose nel castello vescovile di Altavilla dal X al XV secolo", il prof. Antonio Rigon, presidente del Centro Studi Medioevali e docente di Storia Medievale all'Università di Padova e il prof. Giovanni Marcadella, direttore dell'Archivio di Stato di Vicenza.

A.B.

Durello: il vino buono sta... in tanti libri!

Venerdì 10 dicembre alla Biblioteca "La Vigna" ha avuto luogo l'incontro dal titolo "Durello: il vino buono sta... in tanti libri" organizzato dal Consorzio per la Tutela del Vino Lessini Durello D.O.C. in collaborazione con "La Vigna". Si trattava della seconda edizione di "Durello: tutto un altro bere, tutto un altro leggere", l'appuntamento culturale voluto dal Consorzio del Lessini Durello in collaborazione col Consorzio di promozione turistica Vicenza e la Camera di Commercio di Vicenza.

Si è trattato di un'occasione importante che è nata dal desiderio di sottolineare come l'approccio corretto e sano al vino passi attraverso una attenta e raffinata divulgazione che comprenda anche la pubblicazione di libri e volumi. Forte del successo della precedente edizione, l'evento di quest'anno ha presentato una particolare chiave di lettura, racchiusa unicamente nel numero "undici". Undici sono innanzitutto gli anni che quest'anno ha compiuto il Consorzio di Tutela del Lessini Durello, un tempo relativamente breve durante

il quale molto si è fatto per valorizzare e promuovere la denominazione. Undici sono poi le cantine associate al Consorzio che sono state presenti all'appuntamento di venerdì: Cantina Colli Vicentini, Cantina di Monteforte, Cantina di Gambellara, Cantina di Soave, Cantina Valleoggra, Cecchin, Corte Moschina, Fongaro, Marcato, Sandro De Bruno, Fattori. Undici sono stati i vini messi in degustazione, in abbinamento a prodotti tipici della Lessinia. E undici sono anche le pubblicazioni - quasi una all'anno - realizzate dal Consorzio del Lessini Durello e destinate a far conoscere meglio le ricchezze dei Monti Lessini e i pregi di questo raffinato spumante:

- Sulle Strade del Durello - 1999;
- Monti Lessini: le vigne e i vini, Vol. 1, 2000;
- Monti Lessini le vigne e i vini, Vol. 2, 2001;
- Durello Storia e Cultura di un Autentico Autoctono, di Fernando Zampiva, 2002;
- Lessini Durello: Il territorio, I Vini, I Prodotti tipici, 2003;
- Durello Cantine, Vini, Storia, Sapori, Di Francesco Soletti, 2004;
- Le stagioni del Durello, di Claudio Portinari, 2005;
- Durelliamo il Pianeta, 2006;
- Il Durello, Le terre, le vigne, gli uomini, 2007;
- Il Vino di Giulietta, Il Vino dell'Amore, 2008;
- Il Presepe di Campofontana, 2008.

Non solo dunque enologia, tecnica di produzione, regole da seguire, ma anche emozione, cultura e fantasia, proprio perché il vino non può e non deve restare un "affare per pochi".

Il tema della durata temporale, e quindi degli undici anni di attività di consorzio, è stato affidato ad Andrea Bottaro, presidente del Consorzio del Lessini Durello; l'importanza della pubblicazione di opere documentative ed informative l'ha trattata invece Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio del Lessini Durello; Anna Dal Fiume (Strada del Vino Lessini Durello) ha affrontato invece il tema legato agli undici soci, e quindi l'importanza della strategia e della collaborazione a livello territoriale, mentre a Giovanni Ponchia, enologo del Consorzio del Durello, è stato affidato il compito di guidare a fine presentazione le degustazioni. Nel corso della serata è stato anche presentato ufficialmente il video "...ho smarrito la strada, ho trovato il Natale", dedicato al presepe vivente in Contrada Roncari, Campofontana, Selva di Progno, per la regia di Marzio Milani.

A.B.

Il gastronomo nel Veneto: presentazione del volume di Davide Paolini e Giancarlo Saran

"Il gastronomo nel Veneto" è il titolo del volume di Davide Paolini e Giancarlo Saran che è stato presentato alla Biblioteca "La Vigna" mercoledì 15 dicembre. Si tratta di un volume tutto dedicato alla cucina della nostra regione che propone 16 itinerari gastronomici attraverso la provincia veneta, di cui tre riguardano il vicentino.

"Raccontiamo giochi intriganti di gusto - scrive Paolini - suggeriamo di avventurarci nei retrobottega, punzecchiamo con ironia, cerchiamo gli aneddoti". Una guida dunque che parla di piatti da gustare e bottiglie da aprire, ma anche di cultura e di libri: gli autori fanno collegamenti e citazioni dalle pubblicazioni cartacee, veri tesori che testimoniano i percorsi culinari nella storia e le peculiarità dei diversi luoghi. "Il cibo è cultura materiale - scrivono infatti Paolini e Saran nella prefazione al loro volume - storia di territori, non solo il frutto di insegne di osterie e ristoranti e caseifici, di macellerie e di pasticcerie, pur protagoniste delle vicende gastronomiche di quei luoghi. Non più solo cibi da assaggiare, insomma, ma autentico motivo di richiamo per viaggiatori del gusto capaci di spingersi in borghi e villaggi che i più trascurano perché non sufficientemente conosciuti o poco pubblicizzati".

Obiettivo dell'indagine sono stati i centri minori, non le grandi città: Paolini afferma di essere stato rapito, infatti, non solo da città, ma anche da "scorci di paesi e paesaggi, storie, personaggi, musei. In realtà - dice - ho girato e ancora girato finendo la mia ricerca in posti interessantissimi, dai quali sono rimasto affabulato". Il volume è riccamente illustrato, circa 600 immagini in 400 pagine ed è pubblicato da edizioni Calderini de "Il Sole 24 Ore".

Sono intervenuti durante la serata Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Giuseppe Sbalchiero, presidente di Confartigianato, Maria Teresa De Gregorio, dirigente Unità di Progetto Attività Culturali e Spettacolo della Regione del Veneto e i due autori del libro Davide Paolini, "gastronauta" del Sole 24 Ore e Radio 24 e Giancarlo Saran, assessore alla Cultura di Castelfranco Veneto; il giornalista Antonio Stefani ha fatto da coordinatore.

Al termine Confartigianato ha offerto al pubblico un buffet preparato dal ristorante "Molin Vecio" di Caldogno.

A.B.



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

Istituzioni pubbliche o Ditte private

- Associazione Amici Merlin Cocai (Ordinario)
- Associazione Industriali della Provincia di Vicenza (Benemerito)
- Assoc. Micologica Bresadola (Ordinario)
- Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi (Onorario)
- Banca Popolare di Vicenza (Benemerito)
- Bluenergycontrol srl (Benemerito)
- Cantina dei Colli Vicentini Società Agricola Cooperativa (Benemerito)
- Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini (Ordinario)
- Circolo Fotografico Vicentino (Ordinario)
- C.M.S.R. Veneto Medica (Benemerito)
- Comune di Gambellara (Ordinario)
- Corà Domenico & figli Spa (Benemerito)
- Fondazione Vignato per l'arte (Ordinario)
- Forma srl (Onorario)
- Lions Club Vicenza Host (Onorario)
- Rotary Club Vicenza Berici (Onorario)
- Slow Food del vicentino (Ordinario)
- Unicredit Banca (Benemerito)
- Zuccato F.Ili Srl (Benemerito)

Persone fisiche

- Baba Castelli Anna Maria (Onorario)
- Bagolan Giuseppe (Ordinario)
- Bernardi Ulderico (Onorario)
- Bertolo Gaetano (Ordinario)
- Boesso Giampietro (Ordinario)
- Bogoni Marco (Ordinario)
- Borgo Michele (Onorario)
- Bortolan Carlo (Ordinario)
- Boschetti Gian Paolo (Benemerito)
- Calò Antonio (Onorario)
- Cavalli Raffaele (Onorario)
- Cegalin Enrileo (Ordinario)
- Ceolato Massimo (Ordinario)
- Cervato Gianfranco (Ordinario)

- Corna Giovanni (Ordinario)
- Cristiani Giulio (Ordinario)
- Curti Luigino - Presidente 2003-2006 (Onorario)
- De Marzi Bepi (Onorario)
- Diamanti Ilvo (Onorario)
- Di Lorenzo Antonio (Onorario)
- Dovigo Eva (Ordinario)
- Facchin Vendrame (Ordinario)

- Fiorilo Monica (Ordinario)
- Fontana Giovanni Luigi (Onorario)
- Frau Aldo (Ordinario)
- Fumian Carlo (Onorario)
- Gabaldo Giancarlo (Benemerito)
- Galante Francamaria (Benemerito)
- Galla Alberto - Presidente 1995-2002 (Onorario)
- Gallo Silvano (Ordinario)
- Loison Dario (Onorario)
- Lunardi Giuseppe (Ordinario)
- Manfredini Giovanni (Benemerito)
- Manzotti Federico (Ordinario)
- Marangoni Giovanni (Ordinario)
- Marcazzan Pietro (Ordinario)
- Marchesini Giovanni (Benemerito)
- Nani Dino (Onorario)
- Negrini Vittorio (Ordinario)
- Nicoletti Angelo (Ordinario)
- Palentini Adriano (Ordinario)
- Pasquali Mauro (Benemerito)
- Pavan Mario (Onorario)
- Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995 (Onorario)
- Peretto Dino (Ordinario)
- Perrot Mauro Maria (Ordinario)
- Pertile Alberto (Benemerito)
- Rigon Luca (Ordinario)
- Riondino Alfredo (Benemerito)
- Rizzotto Lucia (Ordinario)
- Romito Domenico (Ordinario)
- Rossato Gianfranco (Ordinario)
- Saraconi Alberto (Benemerito)
- Scarmoncin Giovanni (Ordinario)
- Scienza Attilio (Onorario)
- Scotton Denis (Ordinario)
- Scuro Rachele (Ordinario)
- Serra Matteo (Ordinario)
- Spiller Antonio (Ordinario)
- Tempesta Gianfranco (Ordinario)
- Tota Adriano (Benemerito)
- Trentin Albino (Ordinario)
- Vescovi Gildo (Benemerito)
- Vio Franco (Benemerito)
- Visentin Gianluigi (Benemerito)
- Zaccaria Mario (Ordinario)
- Zamorani Arturo (Onorario)
- Zonin Gaetano (Benemerito)
- Zonin Gianni - Presidente 2002-2003 (Onorario)
- Zoso Giuliano (Benemerito)





“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all’iniziativa per l’anno 2010 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



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

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

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

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

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle

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

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

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

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

www.lavigna.it/adottaunlibro

Si ringrazia per la collaborazione l'Accademia Internazionale "La donna e il vino"

Sostenitori delle attività del Centro



ENTUSIASMO
di Palazzetto Areli®
