

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE L A V I G N A





Editoriale

di Alessandra Balestra

A pochi chilometri da Vicenza, in mezzo ai colli della Riviera Berica, sorge Barbarano Vicentino. Sarà per le condizioni climatiche, sarà per una particolare composizione del terreno, oppure per un pizzico di fortuna, vero è che proprio lì si trovano le condizioni ideali per la coltivazione di due prodotti divenuti ormai indispensabili e apprezzatissimi sulle nostre tavole: il vino e l'olio d'oliva. Non un vino qualunque, però, a Barbarano si parla soprattutto di Tai, il Tocai Rosso di una volta, per intenderci, che lì è ancora chiamato Barbarano. Per questo numero de "La Vigna" News siamo andati in cerca di curiosità, abbiamo rincorso le fonti, abbiamo visitato i luoghi, questo per riuscire a svelare a voi lettori tutta la verità sul Tocai (Tai Rosso) e sulla produzione dell'olio d'oliva nostrano. In più, proponiamo un saggio sulla flora e la vegetazione di Barbarano. Come in un puzzle, offriamo tanti piccoli pezzi di informazione, diversi punti di vista che, se uniti insieme, formeranno il quadro generale.

••••••

Le nostre fonti? Il frantoio "Olive Barbarano", il Consorzio Tutela Vini Colli Berici D.O.C, i testi antichi, l'Amministrazione Comunale di Barbarano, alcuni esperti e studiosi, come il prof. Pierluigi Lovo, il prof. Silvio Scortegagna e il dott. Gianpaolo Giacobbo, collaboratore della rivista "Porthos", e persino gli abitanti delle zone interessate, custodi dei segreti e spesso delle verità più autentiche. Un grazie particolare va ad Angelo Nicoletti del Circolo fotografico Vicentino e ad Alessia Scarparolo, per le immagini.

La scelta, questa volta, è caduta su Barbarano; il nostro desiderio per il futuro è quello di illustrare e raccontare le diverse realtà della nostra provincia: ecco perchè la nostra speranza è quella di iniziare nuove collaborazioni con chi vorrà proporsi per questo progetto.

Riscoprire insieme i prodotti dei Berici può aiutarci a capirne meglio il prestigio e, perchè no, la bontà... per non dimenticare le nostre tradizioni culinarie. Come dicevano i nostri nonni, infatti, adattando un po' a noi un vecchio proverbio: "Nell'olio, nel vino e nell'acqua di mare il baccalà vicentino vuol sempre nuotare!"

LA VIGNA NEWS

Anno 3 nº 9 - Vicenza 15 giugno 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

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Segretario Generale

Massimo Cart

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza





Indice

12 18 24 28 34 38 46 51 58 59

EDITORIALE

Coltivazioni e tradizioni dei Colli Berici: Barbarano Vicentino

Barbarano Vicentino: qualche accenno alla sua storia Barbarano Vicentino: il valore di una terra da scoprire La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio nei Berici Intervista a Strazzacappa Adriano

Il Barbarano, vino vicentino per antonomasia

Tai Rosso

Intervista a Federico Tassoni

Note sulla flora e sulla vegetazione nei dintorni di Barbarano

Intervista a Elena Gaspari

ATTIVITÀ

Il Festival biblico a "La Vigna"

Alimentinsalute a "La Vigna"

INIZIATIVE

Amici de "La Vigna"

Progetto "Adotta un libro"



Barbarano Vicentino: qualche accenno alla sua storia

Nel 1999 fu pubblicata, con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale di Barbarano Vicentino, una monografia in due volumi intitolata "Barbarano Vicentino: territorio, civiltà e immagini", a cura di Ermenegildo Reato, Emilio Garon e Alberto Girardi. Rimandando alla lettura di questa importante e interessante opera per notizie approfondite su Barbarano, si daranno qui di seguito solo alcuni accenni alla storia di questo paese, auspicando che possano comunque tornare utili ai nostri lettori.

Il toponimo Barbarano deriva dal nome di un antico proprietario del fondo, tale Barbarius, cui fu aggiunto il suffisso –anu. Altre ipotesi, ormai definitivamente superate, facevano derivare il nome da longhe barbe (attribuendole un'origine longobarda) o dal nome romano dei Barbii. Il ritrovamento nel territorio di Barbarano di testimonianze di epoca romana non è sufficiente per



Panoramica di Barbarano

ipotizzare l'esistenza di un vero e proprio villaggio, ma piuttosto di insediamenti sparsi di tipo rustico. Tra i reperti più importanti si ricordano la base votiva in onore di Esculapio del I secolo d.C., rinvenuta nel 1957 in località Castello di Barbarano, in occasione degli scavi per l'acquedotto, anche se rimane molto incerta la collocazione originaria del piccolo monumento. Altra importante testimonianza è la stele di Fortunio, una grande lapide sepolcrale databile al II secolo d.C., per secoli infissa sul muro esterno dell'antica chiesa parrochiale. Praticamente nulle sono le attestazioni di epoca tardoantica e altomedievale, se si eccettuano le tombe rupestri (IV-VI sec. D.C.) situate al di sopra del centro storico del paese, che farebbero ipotizzare la presenza di un centro abitato sul versante pericollinare del paese. Barbarano fa il suo ingresso ufficiale nella storia come centro di una vasta curtis intorno alla metà

del 900. Il territorio fu donato al vescovo di Vicenza nel X secolo dai re Ugo e Lotario di Provenza e, sicuramente prima del 1000, vi venne costruito uno dei 19 castelli vescovili. Per tutto il XIII secolo Barbarano rimase feudo vescovile divenendo una vera e propria curia-regno, dove il vescovo esercitava sia il potere politico che quello religioso. Il primo documento che attesta l'esistenza del Comune di Barbarano risale al 1219. Nel 1311 il territorio passò sotto il dominio degli Scaligeri e quindi, nel 1387, fu sottomesso dai Visconti di Milano. Seguendo le sorti della città Berica, Barbarano entrò a far parte della Repubblica di Venezia nel 1404, inaugurando un periodo di pace e progresso, in parte interrotto dai successivi governi francese e austriaco. Nel 1866 Barbarano e tutto il Veneto vennero finalmente annessi al Regno d'Italia.

A.S.

VIGNANEWS 6 LA VIGNANEWS 7

Barbarano Vicentino: il valore di una terra da scoprire

di Elena Gaspari



Barbarano Vicentino rappresenta un importante centro culturale e di produzione fin dall'epoca più antica. La sua storia rimane ancora oggi fortemente legata alla produzione e alla lavorazione dei prodotti della terra, riscuotendo prestigio e riconoscimenti nazionali.

L'evoluzione delle tecniche e l'interesse, oggi sempre più sentito, per prodotti genuini e sani, hanno determinato grande impegno e dedizione nel miglioramento delle produzioni, mantenendole protette dall'uragano economico della commercializzazione di massa. Non si parla di prodotti di nicchia, ma di una produzione leggermente più contenuta nei numeri e maggiormente controllata nella qualità.

In questo l'Amministrazione Comunale di Barbarano Vicentino e le associazioni che lavorano nel territorio si sono sempre impegnate per garantire continuità, prestigio e miglioramento.

Il Comune aderisce dal 1997 all'Associazione Città del Vino e dal 2007 all'Associazione Città dell'Olio. Il loro compito è di divulgare la cultura dei prodotti, tutelare l'ambiente in cui vengono coltivati e lavorati e garantirne il consumo attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine controllata e aiutando i produttori ad attuare strategie di comunicazione e di marketing.

In tutto questo gioca un ruolo fondamentale l'Amministrazione Comunale, tanto a livello culturale quanto a livello territoriale, con lo scopo di valorizzare la tipicità del territorio e le valenze storiche connesse.



Olio e vino sono i due grandi "signori" della terra barbaranese, per i quali ogni anno vengono organizzate importanti manifestazioni: esse hanno lo scopo di coinvolgere il pubblico, far conoscere i prodotti di qualità e sensibilizzare i consumatori nella scelta degli stessi.

Anche nell'aprile di quest'anno è stata riproposta la Festa dell'Olio, che ha visto coinvolte molte persone e ha dato nuovo lustro a questo nostro speciale prodotto. Per quanto riguarda la produzione dell'olio, il settore berico interessa una ventina di comuni, con epicentro a Nanto e a Barbarano. Proprio quest'ultimo rappresenta, con le sue manifestazioni olearie, il baluardo tipico.

Ma l'olio non rappresenta l'unico fiore all'occhiello del territorio berico. Dal punto di vista enogastronomico emerge la presenza del vino dal color rubino e dai sapori di ciliegia e di frutta fresca, ossia il "Tai", da noi chiamato "Barbarano", intriso di storia e leggende insolite e

curiose. Oggi il Consorzio di Tutela dei vini D.O.C. Colli Berici difende e valorizza tale prodotto per migliorarne la produzione e il commercio, accentuando l'interesse scientifico, ma soprattutto la pregevolezza ed ufficialità. Nel territorio di Barbarano vengono prodotti inoltre altri tipi di vino con caratteristiche proprie e specifiche, esaltate dalla maestria ed esperienza dei produttori locali.

Anche per quanto riguarda il vino, l'Amministrazione Comunale di Barbarano organizza ogni anno degli eventi che hanno lo scopo di elevare e valorizzare questo prodotto a protagonista del territorio: "Calice di stelle", nel mese di agosto, vuole far conoscere, mediante la buona e sapiente degustazione dei prodotti, le qualità e le caratteristiche uniche e tipiche del bere, unendo al calore della stagione un rinfrescante e ricercato gusto e sapore, coinvolgendo un vasto ed eterogeneo pubblico, promuovendo attività collaterali di supporto e valorizza-

VIGNA NEWS $\mid \mathcal{S}$



.....

Prodotti del frantoio "Olive Barbarano"

zione. Non è l'unico evento organizzato per potenziare la conoscenza e lo sviluppo del prodotto. Ogni anno, nel mese di settembre, si organizza la Festa dell'Uva e del Vino, diretto parallelo alla Festa dell'Olio e dell'Ulivo, in quanto, con le stesse modalità, l'Amministrazione cerca di coinvolgere le diverse sfere d'interesse culturale e di promozione territoriale, oganizzando mostre d'arte, teatro a tema, esposizioni e quant'altro possa attirare e coinvolgere il pubblico di ogni età.

Altri beni alimentari, quali miele, grappa, insaccati e formaggi, sono prodotti nel territorio mediante la sapiente collaborazione ed il lavoro di produzione delle aziende, conosciute e stimate per la serietà della loro formazione e per la perizia certosina della produzione.

Il tutto è incorniciato da splendide ville e palazzi e da un paesaggio dove la complessità della natura viene semplicemente valorizzata da caratteristici scorci che hanno un sapore unico, quasi fiabesco.

Per questo, le attività vorranno essere, di anno in anno, innovative ed entusiasmanti, coinvolgenti e totalizzanti, cercando di valorizzare il territorio in ogni sua minima parte e tutelando i luoghi e le persone che, con amore e dedizione, se ne occupano e contribuiscono a darne lustro.

La bellezza della storia e il fascino della natura di questi luoghi saranno le motivazioni e gli stimoli, per noi dell'Amministrazione Comunale, per svolgere un sempre migliore lavoro: cercheremo la collaborazione con il territorio, i suoi protagonisti e i contesti che, nel loro silenzio immobile, hanno tanto da ispirare e raccontare a grandi e piccini.



La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio nei Berici

di Alessia Scarparolo



Non è noto con precisione quando l'olivo iniziò ad essere coltivato a Barbarano Vicentino e, più in generale, nei Colli Berici. Di sicuro però, la storia dell'utilizzo dell'olea europaea, questo è il nome scientifico dell'albero, nel territorio dei Berici, può essere accomunata a quella nell'Italia del nord-est. Dopo che Greci e Fenici ebbero introdotto l'olivo nella nostra penisola, furono gli Etruschi a sfruttarne per primi la coltivazione. Ma è grazie ai Romani che, in seguito alle conquiste e alla conseguente espansione dell'Impero, l'olivo raggiunse il nord della penisola. Una prima segnalazione della coltivazione dell'olivo nel Nord Italia ci viene da Lucio Giunio Moderato Columella, autore, nel I sec. d.C., del più completo trattato di agricoltura del mondo romano, il De re rustica (A. Fabbri, L'olivo nella storia...). Columella riporta quanto scriveva nel secolo precedente tale Saserna, georgico latino appartenente ad una famiglia di agricoltori di origine etrusca che coltivavano terre di loro proprietà nel piacentino. Saserna aveva scritto un trattato di agricoltura, di cui Columella riportò alcuni passi nella propria opera, da cui emerge che il clima era notevolmente mutato nel nord Italia, tanto che regioni che prima di allora non avevano mai potuto sperimentare la coltivazione dell'olivo, apparivano a quel tempo ricche sia di oliveti che di vigneti. Ed in effetti è scientificamente provato che tra il III sec. a.C. e il III sec. d.C. vi fu un periodo di relativo riscaldamento.

Nei secoli successivi l'olivo continuò a diffondersi nell'Italia settentrionale, entrando ben presto a far parte del paesaggio agrario locale e divenendo una pianta piuttosto importante. Nel VII secolo l'editto di Rotari prevedeva addirittura multe per coloro che avessero danneggiato piante di olivo (A. Fabbri, op. cit.). In epoca alto-medievale, il Lago di Garda divenne una delle zone di maggior produzione olearia italiane e proprio per questo





periodo si ritrovano attestazioni di oliveti presenti nel vescovado di Vicenza. Il Medioevo fu, in effetti, un periodo di ampia diffusione dell'olivo, favorita dalle stesse classi dirigenti con innumerevoli statuti, editti e ordinanze che obbligavano gli agricoltori a piantare olivi (A. Fabbri, op. cit.). Si desume che all'epoca gli olivi godevano di una grande considerazione per il reddito che derivava dalla produzione dell'olio. Erano considerati tanto importanti quanto la vite. Anche lo statuto di Vicenza del 1264 menziona l'olivo a proposito del divieto di danneggiare gli alberi coltivati: "... et non indiciam, nec incidi faciam fraudulose vites, vel olivas, vel aliquas alias arbores domesticas...".

La sopravvivenza dell'olivo nell'Italia settentrionale fu minacciata dalla cosiddetta Piccola Era Glaciale, verificatasi tra la metà del '500 e la metà dell'800 (A. Fabbri, op. cit.). Le cronache parlano di inverni particolarmente freddi nel 1549-50, quando molti danni furono subiti dalle coltivazioni di Castegnero. Nanto e Barbarano

(A.R. Toniolo, La distribuzione dell'olivo...). Alla decadenza della coltura dovette inoltre contribuire, in parte, la politica economica della Repubblica di Venezia che. a partire dal XVII secolo, favorì e potenziò la coltivazione dell'olivo sulle coste e le isole, mentre aggravò con provvedimenti fiscali la coltivazione dell'olivo nella terraferma, onde tenere aperto il mercato alla più abbondante e sicura produzione delle terre marittime (A.R. Toniolo. op. cit.). La terraferma iniziò così ad importare l'olio dalle zone costiere, ma la coltivazione non scomparve affatto, fu semplicemente ridotta al fabbisogno familiare. La situazione fu ulteriormente aggravata dai freddi inverni del XVIII secolo (precisamente negli anni 1709, 1740, 1746, 1788), che distrussero numerosissimi olivi, ed inoltre dall'arrivo, nel 1840, della mosca dell'olivo (Dacus oleae). Di conseguenza, nel vicentino, molti olivi furono sostituiti dalla vite e dal gelso, coltivazioni assai più redditizie che potevano rispondere in breve tempo alla crisi vissuta in quel momento dall'economia olivicola locale. Tale sostituzione andò via via generalizzandosi, dopo la metà del secolo, in tutto il Veneto, anche per la concorrenza delle più produttive regioni del Sud Italia. Tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 la colivazione dell'olivo era riservata in gran parte alla produzione locale (op.cit.).

Un quadro molto preciso della situazione agricola nella zona di Barbarano Vicentino alla fine del XIX secolo è rintracciabile nella "Monografia agraria dei distretti di Vicenza, Lonigo e Barbarano" di Domenico Lampertico. pubblicata nel 1882 negli "Atti della giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola". Dopo l'unità d'Italia, il Parlamento avviò uno studio, meglio conosciuto come "Inchiesta Jacini" (dal nome del presidente della commissione d'inchiesta, Stefano Jacini), allo scopo di rilevare le condizioni economiche e sociali delle campagne. L'indagine dava la precedenza alla descrizione delle produzioni e degli sviluppi tecnici nelle varie proprietà terriere e solo in ultima analisi venivano esaminate le condizioni di vita dei contadini. L'intero territorio nazionale fu suddiviso in 12 circoscrizioni, ognuna affidata ad un commissario. Per il Veneto venne nominato Emilio Morpurgo, deputato al Parlamento per il Collegio di Este-Monselice. Alla raccolta dei dati da parte dei commissari si affiancavano le indagini monografiche relative a 197 circondari, la cui assegnazione avvenne tramite un bando di concorso. A Domenico Lampertico furono affidati i distretti di Vicenza. Lonigo e Barbarano. Ogni monografia doveva svolgersi secondo un questionario molto preciso che spaziava dalla descrizione della geografia a quella della popolazione, dall'indicazione delle produzioni agrarie agli animali allevati, fino allo studio di concimi e macchine agrarie utilizzati. Nella prefazione, Lampertico dichiara di aver raccolto personalmente tutti i dati, mediante conoscenza diretta. oppure intervistando persone esperte direttamente nei luoghi da esaminare. Il distretto di Barbarano comprendeva i comuni di Albettone, Barbarano, Castegnero, Grancona, Mossano, Nanto, San Germano dei Berici, Sossano, Villaga e Zovencedo. Le coltivazioni prevalenti erano la vite e, in minor misura, l'olivo. A Barbarano, in particolare, la supeficie destinata alle due colture occupava complessivamente 510 pertiche censuarie (la pertica censuaria equivaleva a 1000 metri quadrati). Il resto del territorio, per un totale di 24632 pertiche, era

occupato in gran parte da aratorio, prato, pascolo e bosco e, in minor misura, da orti, zappativo, sasso, ghiaia, stagni e paludi. A differenza della pianura, dove il paesaggio rurale era dominato dai grandi latifondi guidati dai capitali e aperti alle innovazioni agrarie, in collina la proprietà risultava invece molto frazionata e affidata completamente al lavoro manuale dei contadini.

Nel distretto di Barbarano si potevano contare circa 200 varietà di uve nere e bianche, coltivate sparse, senza regola e senza separazione nella stessa campagna. con sistemi diversi. Per quanto riguarda l'olivo, invece. le varietà più produttive e maggiormente coltivate erano la rezzana o favarola, ma si coltivavano anche olivi perticari e compostari, anche se la coltura di questi ultimi era assai limitata dato che i loro frutti erano utilizzati soprattutto per le composte e non tanto per la produzione dell'olio. L'estrazione dell'olio occupava un posto di secondo piano rispetto alla distillazione. Era condotta in piccole aziende, che si avvalevano per lo più di macchinari antichi, condotti dalla forza animale o, addirittura. dall'uomo. La lavorazione delle olive era, in effetti, molto arretrata. La maggior parte dei produttori d'olio erano gli stessi contadini che coltivavano in proprio l'olivo e la qualità del prodotto finale, vista anche l'arretratezza dei macchinari, era piuttosto scarsa.

Che l'olivicoltura occupasse un posto di secondo piano rispetto alla viticoltura lo si desume anche sfogliando il «Bollettino del Comizio agrario di Vicenza e dei Comizi agrari di Thiene, Schio, Barbarano, Marostica...» (divenuto poi «L'Agricoltura Vicentina»). Pochissimi accenni sono dedicati alla coltivazione dell'olivo e alla produzione dell'olio nell'ultimo ventennio del XIX secolo, mentre grande interesse è dedicato alla viticoltura (si ricordi che proprio in quegli anni si lottava contro la peronospora della vite e si cominciava a prestare attenzione alla fillossera). I segnali di risveglio dell'olivicoltura nel vicentino iniziavano però a farsi sentire. Nel 1883 il Comizio agrario di Vicenza promosse un'interessante iniziativa. Invitò due esperti olivicoltori toscani e li mandò "a potare e a governare piantagioni di ulivi nei distretti di Barbarano, Marostica e Bassano ove tal pianta non è senza importanza" (Bollettino del Comizio agrario di Vicenza..., n. 1, gennaio 1883). A fine '800, quindi, i Comizi agrari erano ben consapevoli che le pratiche di olivicoltura in uso nel vicentino non erano sempre le

LA VIGNA NEWS | 14



Fiore dell'ulivo

più appropriate. Da qui l'idea di creare un'occasione per istruire i contadini sulle tecniche in uso allora in Toscana, regione dove l'olivicoltura era particolarmente fiorente. Il Comizio organizzò in quella regione anche una gita nell'aprile dello stesso anno, allo scopo di giovare all'agricoltura dell'intera provincia. Furono visitati i principali vigneti e oliveti della "fertile" Toscana e furono riportate nel Bollettino le tecniche di coltivazione dell'olivo e di produzione dell'olio, una sorta di vademecum da cui trarre spunto per le lavorazioni nel Vicentino. La volontà di migliorare, nella zona dei Berici, è attestata anche dall'impianto di un "oleificio modello" a Castegnero, voluto dal commendator Clementi e dal figlio Giovanni Battista e inaugurato nel 1899. Fornito di moderni macchinari della ditta "Veraci", era condotto da un esperto frantoiano originario della Toscana, cui furono affiancati quattro assistenti. L'olio prodotto dal nuovo frantoio era giudicato buono e grandi aspettative erano poste nella sua attività.

Per tutta la prima metà del '900 la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio nella zona dei Berici sono state considerate produzioni limitate, cui si riconoscevano comunque grandi possibilità di sviluppo. Ed in effetti le potenzialità che gli venivano attribuite si sono tradotte, oggi, nella produzione di un olio di grande qualità, cui sono stati conferiti importanti premi di livello nazionale. Ma questa è un'altra storia...

Bibliografia

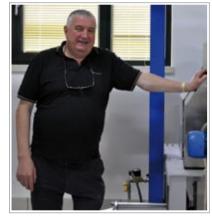
Cappi G., La coltivazione dell'olivo e l'estrazione dell'olio nelle provincie oleifere italiane, Sanremo 1875; Bollettino del Comizio agrario di Vicenza e dei Comizi agrari di Thiene, Schio, Barbarano, Marostica... (poi L'Agricoltura Vicentina); Toniolo A.R., Pini A., Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia Padana, Bologna 1980; Pecori R., La cultura dell'olivo in Italia, Firenze 1894; Antolini P., Il grande manuale dell'ulivo e dell'olio, Mondadori 1997; L'olivicoltura italiana nella campagna 2003-2004, Roma 2004; Atlante agroalimentare vicentino, Vicenza 2006; Fabbri A., L'olivo nella storia dell'agricoltura dell'Italia settentrionale (comunicazione presentata al Convegno dell'Accademia dei Georgofili "L'olio d'oliva nel Nord Est", Padova, 17 maggio 2006).





Intervista a Strazzacappa Adriano, proprietario del frantoio "Olive Barbarano"

di Alessandra Balestra



Adriano Strazzacappa

Si trova proprio sulla strada che porta al centro di Barbarano, in via Ferretto, numero 1: è il Frantoio di Barbarano Vicentino. Sullo sfondo, le colline piene di ulivi. Adriano Strazzacappa ci aspetta nel piazzale esterno per accompagnarci a scoprire i segreti del "dietro le quinte" del condimento più diffuso e amato: l'olio extravergine di oliva.

Com'è arrivato l'ulivo in Italia?

L'antenato del nostro ulivo, quello che è stato selezionato in vari anni e che poi è arrivato qui da noi, è originario dell'Altopiano iranico: nei secoli è stato aiutato e modificato fino ad arrivare alla varietà europea che è quella che coltiviamo oggi.

Quando gli Ittiti hanno fatto guerra agli egiziani conoscevano già la lavorazione dell'ulivo. Essi donarono 2000 ettari di ulivo della maggiore qualità alla classe sacerdotale per fare unguenti, profumi, saponi e anche per le mummie.

Fino all'avvento dei romani, l'olio non era inteso come un prodotto commestibile, ma era usato soprattutto per la cosmesi

I Greci hanno iniziato a produrre l'olio e lo hanno portato poi in Sicilia, mentre i Fenici nei paesi della costa fino a Cartagine e poi in Andalusia: essi portavano lì l'olio e si riportavano a casa l'argento.

700 anni prima di Cristo gli etruschi avevano già piantato



gli ulivi in Toscana; sembra che Adria a quel tempo fosse una città etrusca e fosse una città di libero scambio: essa cominciò a fare scambi proprio utilizzando l'ulivo. Sappiamo bene che l'alto Lazio era etrusco, così come l'Umbria: il loro unico porto di mare era Populonia e attraverso di esso cominciarono il commercio, servendosi dell'ulivo come prodotto di scambio. Furono quindi gli etruschi a portare l'olio in Italia per primi, dato che Roma, per capirci, fu fondata nel 750 a. C. e ci vollero almeno 2-300 anni prima che la Roma vera e propria si formasse. L'idea che siano stati i Greci a portare l'olio in Italia è un'usurpazione. Furono i Romani che iniziarono però a "mangiare" l'olio e classificarlo.

Essi avevano alcune delle loro legioni a Colonia sul Reno, in Germania: per rifornirle prendevano l'olio dall'Andalusia, lo mettevano nelle giare, lo portavano su con le navi annonarie, andavano fuori dallo stretto di Gibilterra, risalivano tutta la Francia e giù per il Reno e consegnavano così a tutte le loro legioni olio, vino e aceto. Ottaviano Augusto negli ultimi anni della sua vita si vantava di aver fatto arrivare l'ulivo fino alle Alpi e ai

Nel tredicesimo secolo Venezia aveva in mano tutto il commercio dell'olio sul Mediterraneo. Anche Genova gestiva bene questo commercio. Finchè la Sardegna era sotto gli Spagnoli, dalla fine del 1400 ai primi del 1700, un re spagnolo fece venire dalla sua terra 50 maestri di ulivo: ogni maestro si prese 50 alunni e cominciarono a piantare l'ulivo in Sardegna. Dopo la caduta dell'impero romano l'olio cadde un po' in disuso e fu ripreso molto più tardi. Furono i conventi in quel periodo a tenerlo in piedi, poiché lo utilizzavano per le lampade nelle chiese, nelle cattedrali e nelle case. Sant'Agostino, quando scrisse "Le confessioni", e le scriveva di notte, si lagnava che le sue

LA VIGNA NEWS | 18



.....

II frantoio "Olive Barbarano"

lampade avevano olio di bassa qualità e lui voleva olio di alta qualità perchè faceva luce più brillante.

Oggi in Italia ci sono 550 qualità di ulivi, con le varietà autoctone andiamo a 800, in tutto il mondo ce ne sono circa 2000.

Dov'è coltivato l'ulivo nel Veneto?

Il Veneto ha tre comprensori per quanto riguarda la coltivazione dell'ulivo: quello della Valpolicella (Verona e zone limitrofe); quello Berico-Euganeo (i Monti Lessini Sud, i Monti Berici e i Colli Euganei), e il comprensorio del Grappa che comprende Marostica, Bassano e Treviso.

Ogni comprensorio ha le sue qualità autoctone. Il Veneto-Euganeo ha come qualità autoctone il Pertegaro, il Favaro, la Compostara e la Rasara; il Grappa ha il Padanina e il Marzemino; la Valpolicella ha la Compostara, il Rasara, il Favaro e il Nostrano.

Come mai nasce in questa zona l'idea di coltivare l'ulivo, dal momento che sembrano zone non adatte a questo tipo di coltivazione?

Nella storia dell'agricoltura si procede anche per tentativi e si vede cosa succede. A furia di prove si è visto che anche qui poteva crescere l'ulivo. Da sempre gli ulivi vengono coltivati sopra i 150 metri, i vecchi alberi infatti

si trovano tutti ad una certa altitudine, mai in pianura.

Dalla bibliografia che c'è disponibile sull'argomento si impara che alla fine dell'800 l'olivicoltura qui a Barbarano era più che altro di sostentamento. È così?

Sì, era marginale, non era incisiva agli effetti dell'economia. Nel 1705 c'è stata una grande gelata nel nord Europa; in un trattato ho trovato scritto: "Forbici e coltelli lontani due anni dalle piante". Questo succede perchè, quando un bosco prende fuoco o subisce forti gelate, le piante vanno sotto stress e, se si potano, si feriscono ancora di più. C'è stata un'altra grande gelata nel 1870 e in quel periodo ci si è dedicati di più alla coltivazione della vite e del gelso. C'è anche da dire che, essendoci sempre stati in questa zona molti maiali, nel passato si usava anche tanto il grasso di maiale, a scapito dell'olio.

Qual è la storia di questo oleificio?

L'oleificio nasce nel 1863 a opera di mio padre, Strazzacappa Armido. A quel tempo avevamo delle macchine molto moderne, fra cui la "Sinolea", che è una macchina che fa la Rapanelli, che però ci ha creato qualche problema perchè non riusciva ad estrarre tutto l'olio, allora abbiamo adottato la Pressa fino al '94, anno



in cui abbiamo organizzato il primo frantoio continuo tipo fattoria e da lì abbiamo cominciato. Adesso, come si può vedere, abbiamo il top della qualità per quanto riguarda i macchinari. In più, abbiamo ristrutturato e adattato la vecchia stazione di Barbarano trasformandola in un Bed & Breakfast

Nel 1911, quando le Ferrovie e Tramvie si chiamavano Società Tramvie Vicentine e avevano la linea che da Vicenza arrivava a Ponte di Barbarano, Noventa, Pojana Maggiore, Cicogna e Montagnana, si pensò di fare una diramazione che arrivasse a Barbarano. Nel 1924 la linea fu soppressa perchè si iniziarono i lavori della linea ferroviaria Ostiglia-Treviso che era, fra l'altro, una linea militare, nata per esigenze belliche, perchè nella Prima Guerra Mondiale si accorsero della carenza del trasporto delle merci. Oggi cerchiamo di dare tutta l'attenzione possibile ai nostri ospiti, anche perchè il cliente è "da coltivare", come le piante d'ulivo. Se si trova bene, ritorna.

Come siete riusciti a passare da una coltivazione familiare ad una industriale?

lo non mi ritengo industriale, noi siamo sempre a livello familiare: ci sono mia moglie e mio figlio, ci arrangiamo così e basta. L'industria è tutta un'altra cosa.

Si può fare un confronto tra l'olio della zona di Barbarano e quello del Garda?

A Barbarano ci sono tanta argilla e tanto calcare, nella zona del Garda ce ne sono di meno. Già nell'antichità i Romani classificarono i terreni e capirono che più neri erano più valevano... ed è vero: più la terra è nera, più è produttiva. La nostra D.O.P. ha 7 e mezzo di punteggio, si deve considerare che, per avere un olio D.O.P, si deve avere un punteggio di 7 e mezzo. Il Garda ha 7, e questo già parla da solo. Gran parte della popolarità dell'olio del Garda è data dal turismo.

L'olio dei produttori della zona di Barbarano ha vinto dei premi e riconoscimenti, quali?

L'olio dell'Agricoltura "Il Rovere" di Pietro Brigato di Castegnero si è classificato primo al Quinto Concorso Oleario A.I.P.O 2008 nella categoria Olio Extra Vergine di oliva da agricoltura biologica e primo anche l'anno successivo al Sesto Concorso Oleario A.I.P.O 2009.

Sempre l'anno scorso gli Olivicoltori Associati Colli Basso Vicentino sono arrivati primi al Sesto Concorso oleario 2009 nella Categoria Olio Extra Vergine di oliva DOP. In tutti i casi le olive sono state molite qui da noi, nel frantoio di Barbarano.

Quest'anno "Delfo", l'olio extravergine Veneto Euganei e Berici DOP prodotto dalla cooperativa Olibea di Nanto, si è aggiudicato il secondo posto per la categoria "fruttato leggero" all'edizione 2010 del Concorso Sirena d'Oro. Tale olio è stato molito sempre qui al nostro oleificio. La competizione nazionale, indetta dalla Regione Campania e dalla città di Sorrento con il patrocinio di Città dell'Olio e FederDop, è considerata dal 2003 il riconoscimento più prestigioso per gli olii extravergine DOP.

Quando è come si produce l'olio in questo frantoio?

Il mese di maggiore produzione è novembre. I produttori vengono qui con le olive, noi gli diamo i cassoni e loro li riempiono. Per prima cosa si passano le olive nel defoliatore per separarle dalle foglie e dai rametti. Poi si passa al gira cassoni, tutto in acciaio inossidabile. Le olive vengono quindi spostate nel frangitore: quello che abbiamo qui è di ultima generazione, fa 1500 giri al minuto, che è la velocità più bassa finora ottenuta per frangere le olive, e sotto ha un aspiratore che tira fuori l'aria per non ossidare la pasta. Poi le olive passano alla gramolatrice: con il sistema che usiamo noi viene macinato anche l'osso. Per capirci, un quintale di olive contiene mediamente 15 chili di olio, 45 chili di acqua e 40 di sansa, che è la polpa macinata con l'osso. Le gramolatrici sono chiuse perchè, una volta passato qui, l'olio butta fuori gli enzimi e i polifenoli che sono profumi e sapori: in questo modo resta tutto dentro; questo processo di gramolazione, che più precisamente si chiama ecolazione, può durare dai 40 minuti ad un'ora, dipende dalla consistenza dell'oliva. Dopo questo passaggio l'olio viene trasferito nel decanter, che fa la funzione della pressa: questa fase si chiama estrazione. Il decanter ha una spirale conica che, girando, lavora sulla differenza di peso fra l'olio, l'acqua e la sansa; l'olio, che è più leggero, esce, l'acqua e la sansa vengono diretti



.....

Interno del frantoio

fuori ad un rimorchio e possono poi essere utilizzati come emendante per i campi, mandati ai sansifici, ed utilizzati anche per fare biogas.

Come tecnica e macchinari, i nostri sono di ottima qualità, naturalmente quello che fa buono l'olio è sempre la qualità del prodotto di partenza.

Nel momento di produzione massima si arrivano a produrre anche 200 quintali al giorno di olio, anche se quest'anno qui c'è stata una gelata che ha compromesso il 30-40 per cento del raccolto ma... la morte è peggiore. Dopodichè l'olio viene conservato in cisterne d'acciaio in una stanza a temperatura controllata fra i 15 e i 18 gradi. Ogni cisterna contiene 1500 litri di olio.

Qui da noi a settembre comincia la lavorazione per le olive da tavola, a fine ottobre e novembre quelle da olio, a gennaio il periodo è già finito.

Come è composto un semplice olio d'oliva, non extravergine?

Al tempo dei Romani si utilizzavano le olive cadute a

terra e raccolte dagli schiavi per produrre un olio meno pregiato detto olio lampante, cioè per le lampade. Oggi, senza saperlo, si vive ancora la stessa situazione. L'olio così prodotto si raffina e, attraverso un processo di degommazione se ne ricavano fosfatidi e lipoproteine, con la neutralizzazione se ne ricavano acidi e olio neutro, con la decolorazione se ne ricavano terre coloranti; attraverso la deodorazione poi si ottengono distillati. Alla fine cosa succede? Succede che viene fuori un olio senza arte né parte... a questo olio aggiungono un venti per cento di olio buono ed è fatto il gioco, lo spacciano tutto per buono, sotto il nome di olio vergine, non extravergine. Questo spesso avviene per gli olii del supermercato.

Quando un olio si dice extravergine?

Per essere un extravergine la sua acidità deve stare tra lo 0 e lo 0,8 di valore. Da 0,8 a 2 si chiama olio d'oliva vergine e da due in poi è olio d'oliva normale. Quindi è l'acidità dell'olio che ne decreta il tipo.



Il Barbarano,

vino vicentino per antonomasia

di Gianpaolo Giacobbo

Arrivare a Barbarano Vicentino significa imbattersi in una realtà che appartiene ad un altro tempo. Una realtà fatta di silenzi e degli ultimi soffi di una pianura laboriosa e attiva, interrotta proprio ai piedi dei Colli Berici, dove tutto sembra fermarsi e anche i ritmi della giornata paiono scanditi da un tempo più lento. Passeggiando tra le colline di scaglia rossa e bianca, perfettamente esposte a sud-est, ci si rende subito conto dell'alta vocazione vitivinicola esistente attorno al paese di Barbarano Vicentino. Un incantevole anfiteatro attraversato da piccoli corsi d'acqua (che svolgono un importante ruolo di termoregolatori) protegge il paese permettendo sia alla vite che all'ulivo di trovare un ambiente ideale dove poter vivere. I vini di Barbarano rientrano nella Doc dei Colli Berici. Il punto 2 dell'art.1 del Disciplinare fa esplicito riferimento alla sottozona di Barbarano e denomina i vini di questo territorio "Colli Berici Barbarano". È evidente che il fatto stesso di riconoscere una sottozona implica una vocazione diversa, quasi che, a queste terre, sia unanimamente riconosciuto un talento particolare. Il vitigno più diffuso è sicuramente il Tai Rosso, divenuto famoso anche per la battaglia legale con i produttori ungheresi. Questa



Immagine di destra: Grappolo di Tocai rosso



verteva sulla paternità del nome Tocai e purtroppo si concluse con la disfatta della parte italiana, non troppo agguerrita, a dire il vero, nel difendere la propria posizione. La leggenda vuole che l'arrivo in zona di questo vitigno sia avvenuto ad opera di un "marangon". un falegname, di ritorno dal servizio militare nel Comitato ungherese dello Zemplen, sotto l'impero di Maria Teresa d'Austria. Il milite, alla fine del suo impegno, pare si fosse messo nello zaino, oltre alle poche cose da vestire e le pochissime da mangiare, alcune barbatelle di un vitigno coltivato nei pressi del paese di Tokaii. Arrivato a Barbarano le trapiantò e i vignaioli locali le riconobbero come il Tocai del Marangon, probabilmente l'antenato dell'attuale Tai Rosso. Altri racconti parlano invece dell'arrivo da Avignone attraverso i Canonici di Barbarano nel XIII secolo. Le viti venivano chiamate "Le Francesi" o del "Vescovo". Queste sono le leggende, chissà

quante altre ne conoscono i nostri lettori e chissà come è andata veramente. Di sicuro possiamo riconoscere a questo vitigno l'animo nomade, o quanto meno di essere un po' cittadino del mondo. Mistero e fascino sono le caratteristiche che lo contraddistinguono dagli altri vini prodotti sotto la stessa denominazione in base a un disciplinare piuttosto "generoso". Recenti ricerche scientifiche hanno accostato il Tai Rosso al Canonau di Sardegna, al Grenache francese, all'Alicante Rosso e alla Garnacha in Spagna, fino alla Schiava dell'Alto Adige. Tutti questi vitigni sembrano avere una stretta comunanza genetica. Se questo sia vero o meno non sta a noi dimostrarlo, la cosa certa è la nobiltà che risiede nel Tai Rosso. Nobiltà che però fatica ad emergere. Gli elementi per ottenere un vino unico ci sono tutti. Un territorio vocato, una condizione pedoclimatica ideale, un vitigno unico, dove il termine "unico" ha un significato

vero e non viene utilizzato solo per fini di marketing. I risultati attuali nella zona di Barbarano sono tuttavia piuttosto discutibili, ad esclusione di pochissime realtà che non si contano nemmeno sulle dita di una mano. Oltre il novantacinque per cento del vino prodotto a Barbarano Vicentino viene destinato alla vendita in damigiana o venduto sfuso. Nulla contro il vino sfuso. Ne riconosciamo il valore quando è fatto bene. Il problema è che, a monte, troviamo una viticoltura volta ad una produzione eccessiva con immaginabili ripercussioni sul prodotto finale.

Il Consorzio di Tutela e qualche altra realtà, in maniera autonoma, stanno facendo molto per questo vitigno, ma sembra che invece i viticoltori di Barbarano non credano fino in fondo nelle sue potenzialità. La vendita di vino sfuso probabilmente rappresenta, in termini strettamente economici, una certezza in periodi di crisi come questi. Come poter dar torto a questi viticoltori! Piace però pensare che Barbarano si possa riappropriare di un vino dall'identità perduta. Verso la metà del secolo scorso una tavola vicentina

che si rispettasse non poteva rinunciare al suo fiasco di Barbarano, che rappresentava il vino rosso per antonomasia e l'orgoglio di ogni vicentino. Per fortuna qualche giovane produttore si sta mettendo in gioco con risultati incoraggianti, che fanno ben sperare per il futuro. Il Tai Rosso è capace di essere grande nella sua semplicità. Delicato nel frutto e sensibile alle variazioni della composizione del terreno dove si trova a dimora. È un grande interprete del proprio terroir e assimilarlo al Pinot Nero non è difficile in quanto ne condivide la finezza e l'eleganza. Le sue note di lampone e ciliegia selvatica, la sua freschezza e la sua estrema bevibilità ne fanno un vino unico. Sa essere delicato e fine, a tratti soffice, come austero e perentorio. Esiste una linea di demarcazione molto sottile per rispettare la sua delicatezza, oltre la quale però potrebbe divenire caricaturale. Manca ancora un'identità precisa. La natura ha dato tutto a questi luoghi, ora servono la mano dell'uomo. la sua sensibilità e la sua attenzione per poter far esprimere al meglio ciò che questa terra ci vuole raccontare.

Il Tai Rosso

L'origine di questo vitigno è alquanto misteriosa e ancora oggetto di ricerca. Alcune teorie lo vogliono parente stretto di Canonau, Grenache, Garnacia o Schiava, altre invece ne riconoscono uno status di vitigno a sé stante. Diffuso quasi esclusivamente nell'area dei Colli Berici, presenta un fortissimo legame con questo territorio, ma in particolar modo trova la sua zona di maggior elezione nelle colline attorno al Comune di Barbarano, dove sono messi a dimora circa 60 ettari di Tai Rosso. L'acino del Tai Rosso è ovoidale con una buccia spessa e ricoperta di pruina, quella polvere bianca che ricopre l'uva, tanto ricca di microelementi importantissimi in fase di vinificazione.

È un uva però delicata e difficile da gestire, sensibile sia alla variazione delle condizioni climatiche che alle variazioni di composizione del terreno. Il vino che si ottiene può presentarsi in versione rosata, leggero, fresco e bevibile, con note di frutto di lampone e ciliegia selvatica. Esistono anche altre interpretazioni che lo vedono più concentrato, con note floreali di viola e sensazioni minerali di estremo fascino. Sa essere elegante e fine, con una tannicità delicata ma incisiva, capace di far fronte anche a pietanze di spessore. E' un vino estremamente versatile, capace di coprire tutte le fasi del pasto, dall'aperitivo, servito fresco nella sua versione rosata, fino ai secondi piatti e ai formaggi. Trova un abbinamento molto interessante con il baccalà alla vicentina ma anche con lumache gratinate e con piatti a base di tartufo. Ottimo con salumi e con elaborazioni a base di animali da cortile.

G.G.

LA VIGNA NEWS \mid 26

Tai Rosso: parliamo di un nostro autoctono che non è abbastanza conosciuto fuori dal territorio berico

di Pierluigi Lovo



Città di Tokai

Oggi, purtroppo, per insipienza di alcuni ex ministri dell'agricoltura, non possiamo più chiamarlo Tocai Rosso, così come non possiamo più chiamare in questo modo il Tocai bianco del Friuli, avendo noi perso la diatriba con l'Ungheria per il nome del vino. La diatriba era già nata nel 1958, come venne riportato in un articolo del Messaggero Veneto del 18 settembre dello stesso anno. L'insipienza di alcuni viticoltori che si ostinavano a scrivere Tokai con la K (all'ungherese) credendo che, ungherizzandone il nome, ne avrebbero esaltato i pregi, ha favorito tutti gli appigli all'Ungheria per far valere le proprie ragioni.

In realtà, il Tocai bianco non è mai stato ungherese e lo dimostrano anche antichi documenti.

In un brano scritto dall'Aquileia' Patriarca Graber (un'entità politico-religiosa esistita dal 568 al 1751) che, soprattutto sotto il profilo ecclesiastico, amministrava un territorio vastissimo con al centro l'odierno Friuli, troviamo scritto: "Un fatto meno noto è la circostanza che l'Ungheria deve uno dei suoi preziosi prodotti al Patriarca Bertoldo, poiché Bela IV (re d'Ungheria dal 1235 al 1270) trapiantò dal Friuli nel suo regno le viti di Tokay".

Il Patriarca Bertoldo di Andechs dominò in Aquileia 33

anni. dal 1218 al 1251.

Un viaggio dal Friuli verso l'Ungheria il Tocai bianco lo fece nel 1676, allorché una nobile della famiglia Formentini andò a nozze con un signorotto ungherese: nella lista della dote vi erano un buon numero di tralci di Tocai e dei contadini goriziani al seguito. Il vino che alcuni anni dopo si produsse in Ungheria piacque tanto da esser chiamato Tocai Furmint, logicamente scritto Tokaji, all'ungherese: era un vino liquoroso, perché tali vini erano i più apprezzati dalle casate nobiliari. Nel contado Goriziano e del Friuli veneto, invece, si continuava a bere quel bianco naturale che faceva la gioia degli osti locali.

Nel 1726 Carlo Goldoni (come riportato nei suoi "Mèmoires"), al seguito di suo padre medico chiamato al servizio di nobili famiglie friulane e goriziane, cita con enfasi alcuni vini che apprezzò moltissimo, il Picolit e il Tocai; inoltre, nomina un vino rosso beverino che in loco veniva chiamato "Fa figlioli".

I documenti attestano l'italianità di questi vini: va però detto che la Contea di Gorizia è stata prima territorio degli Asburgo e poi terra del Regno d'Ungheria e che nella seconda metà dell'Ottocento un abate friulano, per ricostituire i propri vigneti distrutti dalle malattie della vite, si fece spedire vigneti dall'Ungheria: essi all'inizio produssero poco, poi diventarono prolifici e ciò era molto importante perchè si sa che in quei tempi contava più la quantità che la qualità. Insomma, un vero e proprio viaggio di ritorno, ma, ancora una volta, i vini, per configurazione delle terre, dei sali delle stesse e dell'esposizione, non erano gli stessi, erano divenuti vitigni autoctoni.

Il Tocai bianco arrivò nel vicentino per opera dei conti Camerini che lo introdussero nella loro villa di Mossano.

Più complicata e senza supporti documentaristici è invece la storia del Tocai Rosso.

Per trovare una menzione storica della presenza del Tocai Rosso nel nostro territorio bisogna arrivare al 1855. Nel Catalogo delle uve presentate alla "Mostra dei Prodotti Primitivi del suolo, dell'industria e belle arti" del 25 agosto 1855 vengono citati 120 tipi di uve rosse, tra cui alcune da vitigni francesi e austriaci introdotti dopo i primi flagelli della vite. Vengono citati per la prima volta il Tokai rosso, l'uva ungherese rossa, lo Chasselas Reale rosso, che nel Delfinato francese era chiamato Tokai Rose, e la Vernaccia sia bianca che rossa, conosciuta in Provenza come Grenache.

In più, nell'Ottocento, a Barbarano si parlava dell'uva "marangona", che prendeva il nome dalla leggenda del "marangon", un falegname che, dopo aver militato nelle truppe scelte dell'Imperatrice Maria Teresa d'Austria in Ungheria, portò con sé a Barbarano dei tralci dell'uva dalla quale veniva prodotto il vino che lassù aveva bevuto. Oltre a questo, si parlava del "vin dei Vescovi", che era ricavato dalle uve di antichi vitigni portati a casa dai Vescovi vicentini di ritorno dalle visite ad Avignone, dove si recavano per andare a trovare i Papi colà residenti. Certamente, l'uva ungherese e la Vernaccia rossa convissero in loco vinificate con altre uve rosse locali, come era abitudine del tempo.

Dopo la citazione del 1855, non troviamo altre citazioni ottocentesche e, per ritrovare la presenza del Tocai rosso nel nostro territorio berico, bisogna arrivare all'Ampelografia del Molon del 1906: l'autore scrive che il Tocai era diffuso anche in Piemonte, dove fu in seguito abbandonato.

Negli anni '30 del secolo scorso si menziona il Barbarano Rosso nella pubblicazione sui vini delle Venezie di Montanari-Ceccarelli. Si parla di un vino fatto non solo con uve Tocai, ma di un taglio in cui entravano anche Marzemino, Negrara, Cenerente, Barbera, Cabernet Franc e Pinot Nero. Esso aveva anche un buon invecchiamento. Ricordiamo che il taglio con la Barbera si attuò fino alla prima D.O.C. Un grande assertore del taglio del Tocai rosso con la Barbera fu il prof. Jacopo Marinoni e il compianto "Giangi" creò "el vecio Barbaran".

Ma le citazioni storiche ed ampelografiche fino agli anni '50 non sono ancora soddisfacenti. Solo negli anni '60 del secolo scorso si avrà una completa descrizione del vitigno e del vino. La fece Milani nella sua opera, scrivendo: "Bel colore rosso granato, odore vinoso, sapore amabile, franco, generoso".

A partire dagli anni '60 si iniziò anche a scrivere Tocai con la C, abbandonando l'esotica K; negli stessi anni lo si serviva come vino di moda nei bar.

Nel 1975, Di Corato nel suo "2214 vini d'Italia" parla di due Tocai: quello nero di Montruglio, frazione di Mossano, e quello rosso delle altre zone dei Berici; essi erano differenti per colore, profumo e gradazione alcolica.

In ogni caso resta sempre il dubbio: il Tocai è di origine francese o ungherese?

Delle antiche uve ottocentesche non è rimasta traccia:

LA VIGNA NEWS $\mid 28$



nel 1929, con le ultime malattie della vite e con la grande ghiacciata, tutti i vecchi vitigni sparirono. La ricostruzione avvenne con i ceppi della più resistente Grenache, anche se qualche produttore è riuscito a conservare qualche vite storica, ma è poca cosa.

Per cercare le vere radici del Tocai rosso sono stato sia in Ungheria che in Francia. In Ungheria non abbiamo trovato tracce dell'Ungherese, dell'uva del marangon, o di vini rossi similari. Nel Balaton e al confine con il Burgeland austriaco i vitigni ad uve rosse, simili al Traminer rosso, furono estirpati durante il regime comunista e quindi non esiste più il prototipo del Tocai.

In Francia vi sono ormai rare tracce dello Chasselas Reale rosso, detto anche Tokai Rose, da non confondere con il Pinot Grigio alsaziano, anch'esso chiamato con lo stesso nome. In Provenza e in Linguadoca ho invece avuto modo di bere vini similari al nostro Tocai, a base di uve grenache. Lo studio e le comparazioni genetiche di oggi abbinano il Grenache, l'Alicante e il Cannonau sardo al nostro Tocai rosso. Va da sé che, come è stato detto sopra, a causa dei flagelli della vite e delle grandi ghiacciate del 1929, del 1941 e del 1985, mancano anche confronti con i vecchi vitigni più o meno centenari. Va anche detto che, fino alla fine degli anni '90 del secolo scorso, non vi era il culto del recupero dei vecchi vitigni autoctoni, né un vero studio genetico. La battaglia persa per il nome Tocai con l'Ungheria è solo un piccolo anello di tante battaglie perdute precedentemente.

Il Tai è un vitigno di media vigoria, dal grappolo medio, tronco-conico, alato e serrato, con acino più che medio obovoide, dalla buccia color blu-violetto, molto pruinosa. È di tardiva germogliazione e l'uva è matura, in media, tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre. È resistente al freddo, ma è sensibile alle malattie crittogamiche come la peronospora, la botrite e il marciume. In compenso, ha un'ottima resistenza alla siccità. Ama terreni collinari, ben esposti, ventilati, marnosi mediamente profondi. Come tutti i vini dei Colli Berici ottenne la D.O.C. con il DPR 20 Settembre 1973.

All'inizio si raccomandava un taglio con l'uva Garganega, oggi si preferisce produrlo in purezza. Il suo habitat naturale si trova oggi nei comuni di Barbarano Vicentino, Nanto, Castegnero, Mossano, San Germano dei Berici, Arcugnano e Corlanzone di Alonte. Il vino che si produce varia da zona a zona, da produttore a produttore.



Ricerche a cura di Attilio Carta

La curiosità

Tratta da: "Del vino di Tokai" di Sylvester Douglats, estratto da "Scelta di opuscoli interessanti tradotti da varie lingue, Milano, Marelli, 1775, vol XI, p. 67-79.

Già alla fine del 1700 Douglats scriveva: "Non si sa a Tokai alcun vin rosso, né vi sono, per quanto ho potuto sapere, altre uve che bianche...Tutto il vino Tokai ha un gusto aromatico, così ad esso particolare, che chiunque abbialo una volta bevuto genuino, non potrà mai confonderlo con altra specie di vino. La sola specie che ha con esso qualche somiglianza nasce in piccolissima quantità nel Friuli, e solo trovasi in alcune private Famiglie Venete, ove nel dialetto chiamasi "Vino piccolito". Il nostro odierno Picolit.



L'origine

Una delle tante storie che raccontano l'origine del vino Tocai riguarda uno dei più famosi Patriarchi di Aquileia, Bertoldo di Merania.

Egli apparteneva alla famiglia feudale degli Andechs. Sua sorella, Geltrude, era diventata regina d'Ungheria dopo aver sposato re Andrea II, detto Gerosolimitano.

Grazie alla protezione della corona. Bertoldo acquisì in Ungheria elevato potere sia nella vita ecclesiale che in quella civile, ottenendo il titolo nobiliare di "conte". Nel 1207 fu eletto arcivescovo della sede di Kalocsa. Egli non era amato dalla nobiltà locale, ma molto temuto perchè protetto dal cognato, il re Andrea, Nel 1213 dovette lasciare l'Ungheria: sua sorella Geltrude era stata in quell'anno assassinata in una congiura di palazzo; fortunatamente Bertoldo, assieme ai suoi fratelli, riuscì a salvarsi con una fuga precipitosa. Venne nominato Patriarca di Aquileia nel 1218 da Papa Onorio III. Il re ungherese Bela IV. salito al trono nel 1235 come successore del padre Andrea II. avrebbe. con la collaborazione di suo zio Bertoldo, portato nel suo regno dal Friuli la vite del Tocai lì coltivata. Prove storiche di questo fatto sono difficili da reperire, ma tale affermazione pare suffragata da Francesco Coronini ne "I sepolcri dei patriarchi di Aquileia" edito a Udine nel 1889 e che, come da lui stesso affermato, ebbe modo di conoscere direttamente da fonti ungheresi. I vitigni non autoctoni riconducibili al Tokaji vengono descritti da molte fonti storiche come originari della Francia e della Germania: in quest'ultima la famiglia degli Andechs aveva vasti possedimenti terrieri. Sembra anche che simili vitigni si coltivassero in Austria e Croazia dove vi erano vaste proprietà di quella famiglia. Altre fonti storiche attestano che nel XIII secolo i re d'Ungheria avevano fatto venire alcuni viticoltori dall'Italia, dalla Francia e dalla Germania e che costoro riuscirono ad ottenere, con appropriati innesti, un vitigno denominato "Furmint". Alcuni storici raccontano che i vitigni furono portati direttamente dall'Italia. Vini ungheresi, provenienti dalle regioni del Tokaji, vennero inviati nel XV secolo al Pontefice Giulio III.

Le citazioni

In "Vitigni d'Italia", a cura di A. Calò, A. Scienza e A. Costacurta, si afferma che il vitigno coltivato nel Veneto e nel Friuli - principalmente nelle province di Gorizia, Udine e Venezia detto Friularo, come suggerito dal prof. Dalmasso, per distinguerlo da eventuali sinonimi - non si sa con certezza come sia giunto in Veneto: forse importato dall'Ungheria, come scritto da Perusini nel 1935, anche se non presenta alcuna somiglianza con i vitigni di quella regione. Da documenti del Dalmasso del 1937 si viene a sapere che la coltivazione di un vitigno Tocai nel Veneto risale al 1771. Recentemente tale vitigno è stato modificato nel Sauvignonasse. ormai scomparso in Francia, Il Mondini, sullo scritto che riguarda le coltivazioni viticole venete dell'inizio del secolo XIX si dimentica di un vitigno, il Tocai, che nel Veneto, oltre che nel Friuli, acquisterà fama sicura e che proprio nella metà dell'Ottocento era ricomparso nella coltivazione di Lison e Pramaggiore, anche se Giovanni Nandi lo menziona già da prima sui Colli di Conegliano.

Per quanto riguarda il Tocai rosso, Italo Cosmo e Fabio Sardi nel volume IV di "Principali vitigni da vino coltivati in Italia" edito a Treviso nel 1965 affermano che: "Per quanto si sia cercato d'indagare sul nome e sulla origine di questo vitigno, che nulla ha a che vedere con la zona ungherese di Tokaji (dove non si coltivano i vitigni rossi), non siamo riusciti neppure a congetturare qualche ipotesi".

Lo stesso ampelografo vicentino Marzotto non ne fa cenno nella sua opera sui vitigni da vino pubblicata nel 1925.

LA VIGNA NEWS $\mid 32$



Intervista a Federico Tassoni, Presidente del Consorzio e Tutela Vini D.O.C. Colli Berici

di Alessandra Balestra



Federico Tassoni ed Elisa Orrico

Dal 31 marzo 2007, su decisione della Corte Europea. il nome "Tocai" non si sarebbe più potuto utilizzare. Oggi si usa il nome "Tai": quello che prima era Tocai Italico o Tocai Friulano adesso è diventato Tai e quello che era Tocai Rosso è diventato Tai Rosso. Andando in giro, al di fuori della nostra provincia, e chiedendo del Tocai, ci si accorge che tutti lo conoscono come un vino bianco, perchè il rosso c'è solo da noi, sui Colli Berici. C'è qualcosa nella zona trevigiana, qualche vitigno è stato importato in qualche modo, ma l'uva non viene vendemmiata come Tai Rosso, perchè il Tai Rosso D.O.C. è il vino per antonomasia dei Berici. Dal 2007. dopo una decina d'anni di lotte a livello di Comunità Europea, il nome Tocai è sparito dalle etichette delle bottiglie di vino, ma non è sparito per descrivere l'uva o il vitigno: se si guardano i disciplinari e il regolamento che ha confermato questo, l'uva e il vitigno, cioè la pianta, si possono ancora chiamare Tocai Rosso. Perchè? Perchè esistono vari livelli: tutti i vitigni che sono consentiti e autorizzati sono iscritti in un apposito elenco nazionale, controllato dalla Comunità Europea. Per quanto riguarda il Tocai Rosso, la modifica è stata fatta al nome del vino, all'etichetta per intenderci, ma non al nome del vitigno: ancora oggi se si vogliono comprare le piante si possono tranquillamente chiedere delle piante di Tocai Rosso, o delle piante di Tocai. Ma dimentichiamoci questo nome per quanto riguarda il vino. Da oggi solo Tai Rosso. Cos'è successo?

Ce lo spiega Federico Tassoni, Presidente del Consorzio e Tutela Vini D.O.C. Colli Berici.

Che cos'è il Tai Rosso?

Storicamente è un vino che esiste solo in questo territorio, in particolare nella fascia della Riviera Berica. quindi in tutta l'area che da Sossano arriva fino a Vicenza: questo territorio nel tempo ha sviluppato, anche grazie alle condizioni pedo-climatiche ideali, un prodotto che il mercato ha sempre apprezzato. È evidente che il nome Tocai, che è il nome con cui ancora oggi viene conosciuto dalla stragrande maggioranza dei cittadini, è un appellativo che è stato dato ad un prodotto che storicamente aveva origine da altre zone. Noi sappiamo che, da studi fatti, il vitigno che produce il vino Tai Rosso, dal punto di vista fenologico, è paragonabile al Cannonau sardo, alla Grenache francese – e infatti è proprio dalla famiglia dei Grenache che ha origine questo vitigno - e alla Garnache spagnola, Naturalmente, coltivati in ambienti diversi, i vitigni danno origine poi a vini totalmente diversi, l'ambiente ci mette tanto del suo.

Nell'area dei Colli Berici si è sviluppata la coltivazione e la produzione di un vino giovane, fresco, di pronta beva, non estremamente alcolico né molto carico dal punto di vista del colore e della pigmentazione. Il Consorzio qualche anno fa si è dato degli obiettivi: ci siamo calati in un processo di zonazione e di sviluppo di una tipologia nuova di Tai Rosso, volevamo capire se una sovramaturazione nella pianta, un invecchiamento e un affinamento in cantina per medi/lunghi periodi potesse esprimere un vino rosso (in questo caso dal punto di vista organolettico particolarmente diverso dal primo) strutturato, con un buon colore, e vedere se l'affinamento in cantina potesse produrre quei sentori "classici" delle tipologie dei vini rossi della tradizione che abbiamo qui, il Bordolese, il Cabernet, il Merlot, Alcune aziende hanno iniziato a produrre questa tipologia di vino, tant'è che noi l'abbiamo inserito nell'ultima revisione del disciplinare della D.O.C. Colli Berici con il nome di "Tai Rosso Riserva". Per non creare confusione, si è data un'identità diversa a queste due tipologie di vino perchè sono, in effetti, essenzialmente diversi e si adattano

anche ad usi diversi, ad una cucina diversa. Le due strade sono parallele, ma diametralmente opposte.

Da "Tocai" a "Tai": un passaggio difficile?

Perdere il nome Tocai è stato un colpo importante, non tanto per la terminologia in sé stessa, quanto piuttosto per la confidenza e la tradizione che il nome aveva creato all'interno dell'area e nel consumatore: ancora oggi, a sentire il nome Tai, c'è chi è più smaliziato e lo associa subito e chi si chiede ancora: cos'è? Per il nome c'è stato un contenzioso con l'Ungheria che, fondamentalmente, era rivolto non tanto verso il Tocai Rosso, quanto piuttosto verso il Tocai Italico, il bianco. In effetti, il Tokai ungherese è un vino bianco da dessert, un passito che subisce poi una sovramaturazione particolare. Già fra le due tipologie di bianco (Italico e Ungherese) ci troviamo di fronte a dimensioni completamente diverse, se poi li confrontiamo con il nostro Tocai che ha anche il colore rosso, si capisce che siamo proprio su mondi diametralmente opposti.

Perchè lo stesso nome per vini così diversi?

Questa è una domanda che mi sono fatto anch'io. Dal punto di vista storico dobbiamo associare il nome Tocai Rosso alla presenza già precedente del Tocai Bianco, perchè il Bianco è in effetti presente nella D.O.C. Colli Berici, anche se non in forma molto estesa: è indubbio che ci sia stata l'influenza della vicina regione del Friuli Venezia-Giulia in cui il Tocai Bianco è molto coltivato. A mio avviso c'è stata un'associazione del termine Tocai a due prodotti che erano, e sono, assolutamente diversi, un'associazione di fantasia che si è radicata nel tempo. Nel passato non era mai stata fatta un'analisi approfondita delle origini del vitigno Tocai Rosso, quindi non si sapeva che avesse caratteristiche in comune con il Cannonau e il Grenache e che fossero fondamentalmente lo stesso vitigno. Lo abbiamo scoperto negli ultimi anni grazie alla tecnologia che, dal punto di vista molecolare, ci permette di fare queste indagini. Nello specifico, agli inizi degli anni '80, l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano ha impostato delle prove comparative al fine di risolvere questo problema di identità e nel 2005 ha messo in atto

LA VIGNA NEWS | 34

una ricerca basata sull'analisi molecolare e del DNA.

Che rapporto c'è tra il Tocai Italico, o Friulano, e il Tokai ungherese?

Nessuno. Il Tocai Italico è un vitigno che ha, come appena spiegato, una terminologia storica; il Tokai ungherese deriva invece da un vitigno che si chiama "Furmint" che viene coltivato e raccolto in sovramaturazione, spesso già con la muffa nobile di botrite, che gli conferisce una certa caratterizzazione. È un vino da dessert. Il Tokai Ungherese è scritto con la K e deriva dal nome di una località ungherese, quello Italico invece è scritto con la C. L'Ungheria, essendo il termine legato alla loro terra, ha rivendicato questo nome, tra l'altro proprio nel momento in cui stava ancora trattando l'adesione all'Unione Europea. Un po' di rammarico c'è, francamente, per noi del settore. Gli ungheresi non speravano di ottenere un risultato di questo tipo, loro sapevano benissimo che il nostro Tocai Bianco, e a maggior ragione il Rosso, erano prodotti totalmente diversi dal loro. Ho avuto alcuni incontri con i responsabili che hanno poi seguito la trattativa a Bruxelles, ci è stato detto che la commissione italiana che era andata a trattare la questione ha lasciato le mani un po' aperte e loro si sono ritrovati un grosso risultato, senza troppa difficoltà. Ci sono tante storie e leggende legate al Tocai che tentano di spiegare l'associazione tra l'Ungherese e il nostro Italico, fin dal '700: già nei secoli scorsi dire "tocai" era come dire "vino buono". "vino di qualità", che andava di moda alla corte degli imperatori d'Austria, per cui era un vino di classe. e anche questa potrebbe essere un'associazione possibile. Vino pregiato in Ungheria, vino pregiato in Italia, allora stesso nome.

Cosa pensa di tutte le storie e le leggende che circolano sul Tocai?

Per avvalorare alcune teorie, secondo me, queste leggende ci stanno tutte; nella tradizione è giusto che noi portiamo avanti le leggende, alle quali dobbiamo anche dare un fondamento di verità. Credo che la storia non sia assolutamente così grossolana come

noi cerchiamo di riassumerla, ma che sia stata molto più precisa e qualificata.

Una volta abbandonato il nome Tocai, la scelta del nome Tai come è avvenuta?

In un primo momento la Regione del Veneto ci ha detto: "Vi diamo la palla, provate a trovare un nome che possa sotituire quello di Tocai". Ricordo che ci furono varie proposte: "Berico". "Rubino". "Palladio". Alla fine il nome Tai è stato calato un po' dall'alto, dalla Regione. ai tempi in cui l'Assessore all'agricoltura era l'ex Ministro Zaia, attuale Governatore. È stata fatta un'azione forte, anche per certi versi di imposizione, che non ha avuto nei Consorzi – e io parlo della mia esperienza - una grande opposizione perchè, ci siamo detti, se il senso è quello di dare un'identità unica al bianco e al rosso come espressione territoriale del Veneto, a questo punto ben venga: il problema non era nel merito del nome Tai, piuttosto che Rubino, o Palladio, l'interesse dei Consorzi e dei produttori era principalmente che dalle ceneri di questo cambiamento ne uscisse un prodotto che potesse ritornare sul mercato con questa nuova identità, senza perdersi. Il vero sforzo oggi è proprio quello di far capire al consumatore che noi riproponiamo semplicemente ed esattamente lo stesso prodotto che il consumatore già conosce da anni con il nome Tocai, solo con un nome diverso.

La scelta su Tai, oltre che per assonanza, è caduta anche perchè in alcune zone del Veneto dire "un tai di vino" era come dire "un bicchiere di vino": dicendo "Tai" si risveglia, nella mente di molti, l'idea di bersi un bicchiere di vino. Un po' come in altre zone si dice "un'ombra", o "un goto" di vino.

Tai è una sigla o si è scelto perchè assomigliava a Tocai?

Non è una sigla, è indubbiamente un'associazione di nome. La scommessa parte adesso, con la necessità di dare al Tai la giusta visibilità nei nostri mercati, e anche all'esterno, ben venga quindi tutta la promozione che da quest'anno verrà fatta dalla Regione con la preparazione di un marchio che andrà ad individuare tutto il prodotto, bianco e rosso, a livello regionale e che darà un'identità

specifica al prodotto, un marchio comune. Abbiamo già una bozza di questo marchio, che, per noi, sarà quello che andrà ad individuare il Tai Rosso della Regione Veneto in tutto il mondo.

Esattamente il Tai Rosso dove è prodotto?

È prodotto all'interno dell'area di produzione della D.O.C. Colli Berici, che racchiude tutta la zona collinare partendo a sud da Lonigo, passando per Brendola, Vicenza e tornando giù per la Riviera Berica e Sossano. Lo sviluppo della produzione del Tai Rosso lo abbiamo soprattutto nella fascia dei comuni di Orgiano-Sossano fino alle porte di Vicenza: lì ci sono le condizioni pedoclimatiche ideali per l'espressione di questo prodotto.

È stata creata sulla zona di Barbarano una cru, alla francese, quindi una sottozona in cui, dal punto di vista regolamentare, è possibile indicare il Tai Rosso con il nome di "Barbarano" intendendolo prodotto proprio in questa area specifica. E' un'area che dal punto di vista pedo-climatico esprime il massimo della caratterizzazione per questo tipo di prodotto.

Visto che l'obiettivo primario sembra essere quello di utilizzare un unico nome e creare un marchio comune per non dare adito a confusione, come mai si è scelto di usare un nome diverso, il Barbarano, che potrebbe proprio suscitare questa confusione?

È vero. Faccio a questo riguardo memoria storica: questa scelta specifica del nome Barbarano è nata dall'esigenza dei produttori di quest'area di trovare una caratterizzazione specifica. In effetti può creare confusione. D'altra parte il Comune di Barbarano ha fortemente voluto e richiesto questo nome. Dobbiamo anche pensare che la denominazione "Barbarano Rosso D.O.C. Colli Berici" è prevista dal disciplinare da ben prima che si cambiasse nome al Tocai: il disciplinare ha inserito la zona classica del territorio di Barbarano e limitrofo a Barbarano nella seconda metà degli anni '90. quindi le aziende che producevano Barbarano D.O.C. nel 2007, quando è stato cambiato il nome da Tocai Rosso a Tai Rosso, producevano Barbarano D.O.C. Già da 10 anni. A quel punto hanno detto: "Abbiamo lavorato 10 anni per comunicare il nome e adesso non vogliamo

cambiarlo di nuovo". Il "Barbarano" rimane comunque un'esigenza locale su un mercato fondamentalmente locale. Per quanto riguarda la promozione, non ci si dovrà fermare al progetto di quest'anno, che è già molto buono e l'abbiamo visto nell'ultimo Vinitaly, ma è un lavoro che dovrà andare avanti per i prossimi anni. Dobbiamo uscire dal nostro territorio e far conoscere i nostri prodotti facendo leva non solo sui Consorzi, ma sulle aziende di produzione.

In questo momento l'area di vendita è principalmente a livello regionale, ma un po' alla volta si sta allargando a livello nazionale e all'estero. E' ancora un prodotto di nicchia, ma si sta espandendo.

Il Tai Rosso qui da noi piace molto?

Assolutamente sì. Anche il Tai Rosso Riserva, di cui ho parlato prima, ha dato buoni risultati, abbiamo aziende che stanno investendo in questo specifico settore, però la tradizione del prodotto, quindi il prodotto che si adatta ad essere bevuto anche fuori pasto, o con piatti particolari come il Baccalà alla Vicentina, è assolutamente la tipologia di Tai Rosso "classico", che è di gran lunga più coltivata, conosciuta e forse anche la più apprezzata.

Il Tai Rosso si produce solo qui?

Sì, solo nella D.O.C. Colli Berici.



Marchio regionale che sarà utilizzato per promuovere il Tai rosso

LA VIGNA NEWS $|\ 36$

Note sulla flora e sulla vegetazione nei dintorni di Barbarano Vicentino

di Silvio Scortegagna



Il territorio collinare di Barbarano Vicentino fa parte del versante sudorientale dei Monti Berici. paesaggisticamente caratterizzato dalla presenza della scogliera oligocenica che gli dona, a tratti, aspetti rupestri. Verso l'interno dei colli, invece, il paesaggio si fa tendenzialmente tabulare e viene movimentato da micro- e meso forme carsiche, tra cui le numerosissime doline, talora coniche e boscate, talaltra a fondo piatto e allora tenute a prato o coltivate. Le principali elevazioni, che superano di poco i 400 metri, sono appena accennate al di sopra del tavolato carsico e le stesse incisioni vallive, seppur talora profonde (scaranti), sono poco numerose e, con poche eccezioni, di dimensioni

L'esposizione favorevole, l'inclinazione ottimale e la natura prevalentemente calcarea dei suoli donano al paesaggio vegetale caratteri di spiccata termofilia, soprattutto lungo i versanti e alla base delle pareti rocciose. Sull'altopiano sommitale, invece, i fenomeni di inversione termica e di ristagno di umidità legati alla morfologia carsica permettono in molti luoghi la conservazione di piante microterme e più spiccatamente montane.





Ciavardello

L'attuale assetto della vegetazione, frutto dell'intervento umano sul manto vegetale spontaneo, è molto articolato e vario. In origine, doveva essere rappresentato soprattutto da formazioni forestali, con poche aree erbose nei punti più spiccatamente rupestri, dove il suolo è roccioso e superficiale. L'opera dell'uomo ha ricavato campi, vigneti, prati sul terreno derivante dai boschi meno pendenti. Il paesaggio agrario era un tempo più diversificato, mentre recentemente si è imposta la specializzazione delle colture. Le passate coltivazioni hanno lasciato relitti paesaggistici: terrazzamenti, oggi invasi dal bosco, rotture di pendenza funzionali alle antiche tecniche di sistemazione del suolo, ricoveri per attrezzi in pietra o scavati nella roccia o altro.

Nel seguito verrà fornito un quadro, necessariamente incompleto, delle vegetazioni più frequenti e delle specie floristiche di maggior interesse, che possono essere osservate con maggior frequenza in ciascuna di esse.

Lboschi

Già al primo sguardo, i boschi sono la tessera paesaggistica più vistosa e tendenzialmente naturale del territorio collinare. La relativa uniformità ecologica, in particolare il substrato geologico quasi sempre calcareo, il limitato intervallo altitudinale e la grande prevalenza di esposizioni calde, si specchia nella monotona composizione dei boschi, di cui si distinguono poche tipologie, tutte dominate da caducifoglie termofile come il carpino nero e l'orniello. Questi boschi vengono sostituiti o affiancati da castagneti nelle zone carsiche, dove il suolo è acidificato in superficie a causa della dissoluzione del calcare e dell'accumulo di argilla residuale, oppure da limitate boscaglie a robinia e sambuco negli ambienti più degradati, spesso in vicinanza delle abitazioni alla base dei rilievi: ma anche la stessa robinia, sul suolo calcareo, mostra una vitalità e un'invadenza di gran lunga ridotte rispetto ad altri colli



Campanula carnica

vicentini e soprattutto ai vicini Euganei.

Le formazioni dominate dal carpino nero (Ostrya carpinifolia) e dall'orniello (Fraxinus ornus) vengono chiamate orno-ostrieti o, meglio, ostrio-querceti, per la significativa presenza di querce come la roverella (Quercus pubescens) ma anche per la loro origine, che si ritiene consistere nella degradazione antropica di primitivi guerceti. Alle tre specie citate si associano più frequentemente il castagno (Castanea sativa) e il ciavardello (Sorbus torminalis), mentre sono più sporadici l'acero campestre (Acer campestre), il ciliegio selvatico (Prunus avium), la robinia (Robinia pseudacacia), l'olmo comune (Ulmus minor), l'albero di Giuda (Cercis siliquastrum) dai rosei fiori primaverili e il sorbo domestico (Sorbus domestica), i cui frutti autunnali da appassire prima del consumo sono quasi dimenticati. In situazioni fresche ed esposizioni settentrionali, ad esempio nella zona di M. Tondo, è frequente anche l'acero di monte (Acer pseudoplatanus) e talora, sporadicamente, persino il faggio (Fagus sylvatica), mentre sui suoli ricchi d'argilla

dell'altopiano carsico è diffuso anche il cerro (Quercus cerris).

Nel sottobosco è abbondante il nocciolo (Corylus avellana), accompagnato dai biancospini (Crataegus monogyna, C.oxyacantha), dall'onnipresente pungitopo (Ruscus aculeatus) e da varie piante lianose o sarmentose tra cui l'edera (Hedera helix), il caprifoglio (Lonicera caprifolium), l'asparagina (Asparagus acutifolius) e il tamaro (Tamus communis) dai germogli commestibili, la vitalba (Clematis vitalba) i cui fusti (visóni) venivano un tempo ricercati dai ragazzi come surrogato delle sigarette. Comuni, tra gli arbusti, anche il ligustro (Ligustrum vulgare), la lantana (Viburnum lantana) dalle cui radici si ricavava una sorta di vischio, la rosa cavallina (Rosa arvensis), la sanguinella (Cornus sanguinea) e, naturalmente, i rovi (Rubus ulmifolius ed entità affini).

Lo strato erbaceo mostra splendidi aspetti primaverili, dominati dalle piante bulbose o tuberose come il dente di cane (*Erythronium dens-canis*), l'isopiro (*Isopyrum thalictroides*) o la silvia (*Anemone nemorosa*) e da

LA VIGNA NEWS | 40



Ligustro

altre specie come l'epimedio (Epimedium alpinum), l'erba perla (Buglossoides purpureocaerulea) dai fiori blu cobalto, l'erba trinità (Hepatica nobilis), le cui foglie hanno ricordato agli antichi semplicisti un fegato umano, la primula comune (Primula vulgaris). Nelle zone più fresche vivono specie microterme come la saprofita e rara monotropa (Monotopa hypopitys).

Questo aspetto dell'ostrio-querceto è il più tipico e si sviluppa su suoli calcarei, in condizioni non eccessivamente povere o xeriche. Quando il suolo diventa particolarmente arido e il bosco si dirada, nella cenosi entra massicciamente lo scotano (*Cotinus coggygria*), un tempo impiegato nella concia e in tintoria. Questa variante, che predilige gli ambienti più luminosi e quindi anche gli orli delle formazioni boschive, è evidenziata in autunno dall'incredibile rosso del fogliame prima della caduta invernale. La composizione del piano arboreo cambia di poco, se non per una minor frequenza del castagno e del ciavardello e per una maggior partecipazione dell'albero di Giuda e dell'olmo comune, e le differenze

si osservano soprattutto nella fisionomia (si tratta spesso di boscaglie in cui gli alberi hanno stature ridotte) e negli strati inferiori, nei quali spicca la maggior presenza dell'asparagina, della coronilla (Coronilla emerus) e del ciliegio canino (Prunus mahaleb), nonché di erbe xerofile che sostituiscono quelle mesofile degli ostrio-querceti più tipici. Anche qui si trovano elementi floristici di notevole pregio estetico, come la frassinella (Dictamnus albus) e la notissima peonia (Paeonia officinalis) dai fiori rossi. Sui suoli a reazione acida, per la presenza di affioramenti vulcanici o per il dilavamento del calcare nelle terre rosse carsiche, si sviluppano castagneti mesofili. Un esempio particolarmente significativo può essere osservato presso Casa Chimento, alla base del versante N di M. della Cengia. Lo strato arboreo è nettamente dominato dal castagno, con orniello, ciavardello e rari cerro e ciliegio, ma già tra gli arbusti, poco densi, predominano il nocciolo e alcune tra le sarmentose già osservate negli ostrio-querceti, come i rovi, il caprifoglio, l'edera. Nemmeno lo strato erbaceo è particolarmente



Orchidea piramidale

differente, a testimoniare una probabile origine comune; si fanno notare poche specie acidofile come la cicerchia annerente (*Lathyrus niger*) o amanti di climi freschi come la sanicula (*Sanicula europaea*).

Se i boschi finora descritti rappresentano situazioni relativamente stabili, non si possono dimenticare i numerosi tipi di cespuglieto e di mantello forestale, la cui composizione è strettamente legata alle locali condizioni ecologiche. Dalle repulsive e impenetrabili rovaie fino alle siepi di prugnolo (*Prunus spinosa*) e biancospino dalla candida fioritura primaverile, le formazioni preforestali rappresentano, nella loro eterogeneità, importanti tessere paesaggistiche, spesso capaci di notevole suggestione. Tra le numerose specie edificatrici, piace ricordare qui la marruca (*Paliurus spina-christi*) dalle robuste spine e dai frutti alati, che popola gli ambienti più soleggiati ed era coltivata nelle siepi, e il terebinto (*Pistacia terebinthus*), il più "mediterraneo" dei nostri arbusti, che fa parte delle più tipiche associazioni della macchia mediterranea.

Analogamente, non si possono trascurare le radure

e gli orli forestali erbacei, dove vivono specie vegetali specializzate (come quelle del genere *Melampyrume* alcuni trifogli), talora dotate di fioriture vistose. Questi ambienti si stanno moltiplicando a causa dell'abbandono dei prati delle e terrazze coltivate, che vengono progressivamente invase dai cespugli; sono però a loro volta destinati a scomparire, perché l'evoluzione della vegetazione porterà inevitabilmente alla chiusura del bosco.

I prati

I prati dei Colli Berici, e segnatamente dell'area di Barbarano Vicentino, si possono ricondurre a due tipologie principali: i prati da sfalcio, utilizzati per la fienagione e spesso leggermente concimati, e i prati aridi, non più usati per questo scopo e dotati di un cotico erboso discontinuo e spesso stentato; talora si tratta di vegetazioni rade e discontinue che crescono direttamente sulla roccia. Se i primi colpiscono per la regolarità e la ricca e coloratissima fioritura primaverile che spicca sul

LA VIGNA NEWS \mid 42 LA VIGNA NEWS \mid 4



Pulsatilla montana

verde delle parti vegetative, i secondo sono uno scrigno di biodiversità ricchissimo di tesori, tra i quali molte orchidee spontanee come il fior mosca (Ophrys sphegodes), l'orchidea piramidale (Anacamptis pyramidalis), l'orchidea porporina (Orchis purpurea) e numerose altre (Orchis tridentata, O. simia, O. mascula ecc.).

I prati da sfalcio dei Berici non sono diversi da quelli delle basse pendici delle Prealpi: le pratiche colturali hanno selezionato drasticamente la loro composizione, privilegiando un numero abbastanza piccolo di specie, ognuna delle quali è però presente con un gran numero di individui. Se si aggiunge che anche la fenologia di queste specie è spesso molto simile, tanto da rendere le fioriture quasi contemporanee, si può facilmente capire il motivo di tanto splendore.

I prati aridi sono invece formazioni seminaturali, spesso legate ad affioramenti rocciosi con suolo troppo superficiale per consentire lo sviluppo di vegetazioni più evolute; sono frequenti lungo i sentieri che sfruttano le stesse cenge. A queste vegetazioni appartengono

numerose tra le specie più interessanti di questo settore dei colli: la pulsatilla (*Pulsatilla montana*), la lattuga violetta (Lactuca perennis) e la scorzonera d'Austria (*Scorzonera austriaca*). Purtroppo, i prati aridi sono in netto regresso non solo localmente, ma in tutta l'Europa centromeridionale: queste vegetazioni, spesso sviluppatesi su campi collinari abbandonati, sono destinate a essere invase dal bosco.

Le rupi

Meritano un breve cenno anche le vegetazioni, rade e discontinue, che popolano le rupi calcaree. Rispetto agli analoghi ambienti delle Prealpi, le rupi beriche non sono molto ricche di specie: le alte temperature, l'aridità, la mancanza di stratificazione e quindi di fessure nelle quali le radici delle piante possano affondare consentono la vita a pochissime specie. Di più, nello specifico del territorio di Barbarano le rupi non sono così sviluppate e diversificate come in altri Comuni dello stesso



Quercia roverella

comprensorio. Per questo motivo sfiorano solamente il territorio comunale specie come la sassifraga dei Berici (Saxifraga berica), gioiello endemico del gruppo collinare, presente nei covoli di Nanto e Castegnero e negli scaranti di Zovencedo; la campanula di Carnia (Campanula carnica), comune sulle rupi prealpine, che ha la sua stazione più prossima al Monte delle Rose di Castegnero; l'atamanta del Mattioli (Athamanta turbith), elemento illirico che si limita alle rupi di Lumignano e Costozza. Per il resto, la vegetazione rupicola è formata da specie ubiquitarie, spesso antropocore, come l'erba vetriola (Parietaria judaica), la felcetta dei muri (Asplenium trichomanes) e, nei covoli, nei punti stillicidiosi o dove fuoriesce l'acqua che percola attraverso i pori lasciati dai coralli oligocenici, il capelvenere (Adiantum capillusveneris).

La vegetazione dei luoghi coltivati

Gli ambienti coltivati selezionano specie con particolari

adattamenti, tali da essere sincronizzati o almeno compatibili con quelli delle specie coltivate. Ogni coltura ha ritmo ed esigenze di crescita propri e per questo tende a essere accompagnata da uno specifico corteggio di commensali (o, con un termine non più politically correct, infestanti). Il cambiamento delle pratiche colturali dello scorso secolo ha provocato la riduzione e spesso la scomparsa di molte di queste specie, che ha colpito in modo particolare le bulbose (danneggiate dalla maggior profondità delle arature, come il tulipano selvatico: Tulipa sylvestris; il gladiolo delle messi: Gladiolus italicus ecc.), le specie più sensibili alla selezione dei semi (fiordaliso: Centaurea cyanus; gittaione: Agrostemma githago; adonidi: Adonis sp.pl. ecc.) o al diserbo. Alcune hanno trovato asilo in habitat differenti (il gladiolo nei prati aridi, ad esempio), altre sono scomparse (il gittaione) o quasi (il tulipano selvatico). Sono queste le specie attualmente a maggior rischio di scomparsa nel territorio berico.

LA VIGNA NEWS | 44

Intervista a Elena Gaspari, Assessore alla Cultura di Barbarano

di Alessandra Balestra



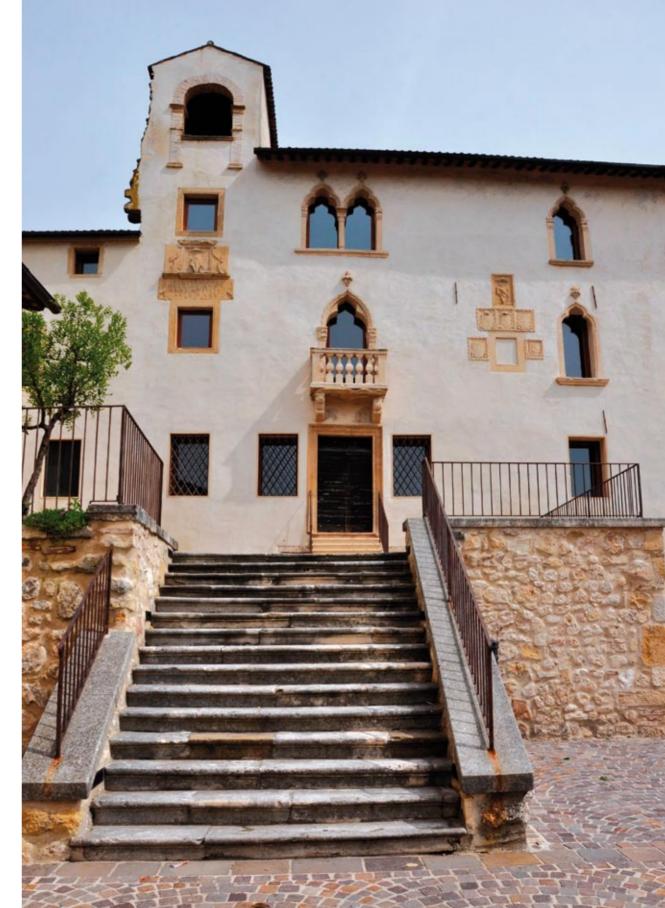
Elena Gaspari

La zona di Barbarano è famosa per quanto riguarda la produzione dell'olio, ed ha ricevuto vari riconoscimenti a livello locale e nazionale. L'Assessorato alla Cultura di Barbarano organizza ogni anno la tipica "Festa dell'olio". Ce ne parla l'Assessore Elena Gaspari.

Di cosa si tratta e quando si svolge?

La "Festa dell'olio" viene organizzata dall'Assessorato alla Cultura che io rappresento, ma anche dall'Assessorato alla Promozione Turistica e dei Prodotti Tipici, infatti quest'anno, che è il mio primo anno di organizzazione di questa festa, ho collaborato proprio con il vicesindaco Ruggero Zoggia, che ha questa delega. E' un appuntamento tradizionale nella storia di Barbarano e si svolge in aprile, quest'anno dal 16 al 18, ed è arrivato al 9°concorso. Si parla di concorso perchè alla Festa dell'Olio è strettamente legata una sorta di gara, una selezione degli olii migliori: tutti i produttori di olio partecipano alle selezioni e poi ci sono dei premiati. Quest'anno abbiamo un po' migliorato lo standard creando una doppia selezione: una per produttori con etichetta, quelli che sono più conosciuti e hanno una produzione abbastanza sostanziosa, e un'altra per gli amatoriali. Questo concorso è stato intitolato "Olio della Curtis" poichè rievoca tutto il sostrato culturale e storico di Barbarano. La festa si svolge con diverse tappe: tre giorni a Barbarano, una tappa culinaria all'Agriturismo







Il sindaco di Barbarano Roberto Boaria e l'assessore provinciale ai beni ambientali Paolo Pellizzari premiano i vincitori del concorso "L'olio della Curtis"

"Da Sagraro" - e in questo caso abbiamo collaborato con Slow Food per organizzare una cena D.O.C. con l'olio d'oliva - e poi delle dimostrazioni di potatura nel territorio, coinvolgendo Mossano, Villaga, Barbarano e tutti i comuni limitrofi dell'area berica.

Quali attività si sono svolte quest'anno nell'ambito di questa manifestazione?

Abbiamo ripreso attività svolte negli anni precedenti come il tradizionale mercato in piazza con i produttori di prodotti tipici enogastronomici: c'erano quindi i tradizionali stand di olio, vino, formaggio, carni e degli altri prodotti tipici della zona.

Ogni edizione della Festa ha qualcosa di nuovo: quest'anno, cambiando anche l'amministrazione, la festa è cambiata completamente. Abbiamo voluto introdurre un "Percorso del gusto" presso il Palazzo dei Canonici, il sabato sera. Tutte le stanze del palazzo sono state occupate dai vari produttori: il pubblico

poteva girare con una musica di sottofondo e fare degli assaggi di vino, olio, salumi e formaggi, con la possibilità di comprare i prodotti degustati. L'evento ha avuto un grande successo ed è stato un po' la chicca della Festa dell'olio. La domenica ci sono state le premiazioni del concorso "L'olio della Curtis", il pranzo in collaborazione con la Pro-Loco di Barbarano qui in piazza, sempre a base di olio, e le premiazioni del concorso di disegno per i ragazzi della scuola elementare. Come Assessorato alla Cultura abbiamo deciso di coinvolgere i bambini delle scuole di Barbarano. Villaga, Zovencedo e Mossano nella realizzazione di elaborati sul tema dell'olio d'oliva. I risultati sono stati lavori molto carini, simpaticissimi, ed è stato difficile decidere per le premiazioni, che sono state fatte grazie alla Banca di Credito Cooperativo di Campiglia dei Berici di Ponte di Barbarano. Questa mostra è stata allestita nel Palazzo dei Canonici e ha fatto da sfondo al "Percorso del Gusto". Il coinvolgimento non è stato solo a livello creativo ma anche specifico, perchè abbiamo organizzato dei percorsi di degustazione con

l'associazione Slow Food per i più piccoli, oltre che per gli adulti. Abbiamo coinvolto anche la biblioteca comunale e il comitato genitori che hanno allestito due mercatini: uno del libro usato, come anticipazione della Giornata Mondiale del Libro del 25 aprile, l'altro di giochi e di testi scolastici usati. Il tutto è stato concluso con un concerto del professore Franco Guidetti di Verona, che insegna a Noventa e suona diversi tipi di chitarre classiche, tutte fatte costruire appositamente per lui; l'ultima che si è fatto costruire è a tre manici, e produce suoni molto particolari; ha quindi presentato un concerto ad hoc intitolato "Architettura Cosmo Ambiente" che si è calato a pennello con il concetto di rivalutazione del territorio e dei palazzi storici.

Che tipo di pubblico partecipa?

Il coinvolgimento del pubblico è stato a 360 gradi, dai più piccoli, di prima elementare, in su, ognuno valorizzato in modo diverso con attività mirate. Molti sono stati attirati anche dal Concorso "Miss Provincia di Vicenza" che abbiamo organizzato e che è stato ben accettato soprattutto dal pubblico maschile, il tutto completato dai fuochi d'artificio serali.

Ci sono aneddoti particolari legati a questa manifestazione?

All'inizio di quest'anno avevo proposto alle scuole elementari la partecipazione al concorso nazionale "Bimboil", senza grandi aspettative, proprio per dare loro la possibilità di fare un percorso che potesse prepararli meglio a partecipare alla Festa dell'Olio, sia a livello artistico, sia come conoscenza del prodotto. Fatalità, a questo concorso due classi seconde e una classe terza di Barbarano hanno vinto, con nostra grande sorpresa e soddisfazione, un premio nazionale. I risultati sono usciti poche settimane fa. Visitando il sito dell'associazione "Città dell'Olio" si vede che la scuola Ferretto di Barbarano Vicentino ha vinto il premio nazionale come prima classificata. I bimbi dovevano mettersi nei panni degli olivicoltori e dei produttori d'olio, far finta di avere un'azienda e organizzarla, pubblicizzare il loro prodotto, fare delle schede e delle etichette per le bottiglie. I bimbi e le maestre si sono dati davvero tanto da fare, hanno

fatto visita al nostro frantoio e hanno fatto delle uscite per vedere da vicino le piante d'ulivo. Questo risultato, ad essere sinceri, non ce l'aspettavamo: nato come preparazione per la Festa dell'Olio si è trasformato poi in qualcosa di molto più prestigioso e importante.

Da voi si tiene una manifestazione chiamata "Magnacurta". Che cos'è?

Non la organizziamo noi come Amministrazione, è un evento che viene organizzato dalla Pro-Loco di Barbarano e noi collaboriamo. Quest'anno abbiamo voluto allargare la collaborazione mettendo in gioco il Palazzo dei Canonici. La "Magnacurta" è un percorso che si svolge in maggio con una serie di tappe culinarie; i partecipanti si pesano la mattina prima di partire e a mezzogiorno. dopo il pranzo finale, si ripesano: chi pesa di più vince un premio. Quel giorno ci sono le cantine aperte. Di solito il fulcro di guesta manifestazione è Villa Rigon a Ponte di Barbarano. Quest'anno abbiamo pensato di organizzare i vari eventi all'interno del parco della villa, per valorizzare anche questo nostro gioiello. Un'altra tappa culinaria è stata la mostra particolare sul cioccolato intitolata "I Capitelli di Palladio": in più Simone Valle ha presentato una sua personale di pittura.

L'affluenza alla "Magnacurta" è sempre molto alta: c'è da dire che nelle città dei Colli Berici si può star certi che, dove si mangia, il pubblico accorre sempre. E' una cosa apprezzabile perchè il nostro è un pubblico che non va a caso, ricerca il particolare e ama mangiare bene.

Un'altra manifestazione importante da ricordare per quanto riguarda il vino è "Calici di stelle" in agosto, è una festa particolarmente sentita che ha avuto già buoni riscontri negli scorsi anni, con assaggi di vari vini in collaborazione con i bar. Come suggerisce il nome, si svolge naturalmente la sera.

LA VIGNA NEWS | 48



Il Festival Biblico a "La Vigna"



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, Margherita Michelazzo, 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.



REGIONE DEL VENETO

La salute vien mangiando



CAMPAGNA DI INFORMAZIONE PER UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

Assessorato Regionale alle Politiche dell'Istruzione e della Formazione, Tutela del Consumatore, Sicurezza alimentare e Servizi veterinari



COMUNE DI VICENZA



CENTRO DI CULTURA E CIVILTA' CONTADINA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE "LA VIGNA"





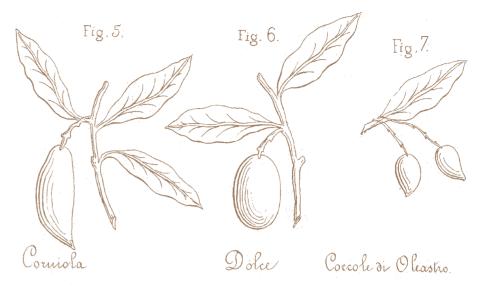












Alimentinsalute a "La Vigna"

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 aveva lo scopo di promuovere 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 adopera costantemente per tutelare, diffondere ed esaltare la storia delle nostre tradizioni.

Nel corso di questi appuntamenti, che si sono svolti tra aprile e maggio, 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. E' inoltre stata organizzata una visita didattica alla Centrale del Latte di Vicenza. Si è parlato di argomenti attuali e curiosi: OGM, frutta e verdura, cereali, carni e fonti proteiche alternative.

Gli esperti hanno fatto 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.

Bibliografia consultata

CAPPI G.,

La coltivazione dell'olivo e l'estrazione dell'olio nelle provincie oleifere italiane, Sanremo, Tip. Sociale Ligure, 1875

BOLLETTINO del Comizio agrario di Vicenza e dei Comizi agrari di Thiene, Schio, Barbarano, Marostica... poi L'Agricoltura Vicentina, Vicenza, Tip. Burato

TONIOLO A.R., PINI A.,

Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia Padana, Bologna, Il Mulino, 1980

PECORI R..

La cultura dell'olivo in Italia, Firenze, M. Ricci, 1894

ANTOLINI P.,

Il grande manuale dell'ulivo e dell'olio, Mondadori 1997

L'OLIVICOLTURA italiana nella campagna 2003-2004, Roma, Ismea, 2004

ATLANTE agroalimentare vicentino, Vicenza, Vicenza Oualità, 2006

FABBRI A.,

L'olivo nella storia dell'agricoltura dell'Italia settentrionale (comunicazione presentata al Convegno dell'Accademia dei Georgofili "L'olio d'oliva nel Nord Est", Padova, 17 maggio 2006)

DOUGLATS S.,

Del vino di Tokai, in Scelta di opuscoli interessanti tradotti da varie lingue, Milano, Marelli, 1775, vol. XI, p. 67-79

CORONINI F.,

I sepolcri dei patriarchi di Aquileia, prima versione italiana di G. Loschi, Udine, 1889

CALÒ A., SCIENZA, A., COSTACURTA, A.,

Vitigni d'Italia, Bologna, Calderini, 2001

ANTONINI PERUSINI G.,

Mangiare e bere friulano, Milano, Angeli, 1970

MICHEL G. B.,

Bacco in Friuli o sia ditirambo sopra i vini del Friuli..., Gorizia, [sec. 18.]

MARESCALCHI A., DALMASSO, G.,

Storia della vite e del vino in Italia, Milano, 1931-1937 **MONDINI S**

I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia, Firenze, Barbera, 1903

MONDINI S.,

Produzione e commercio del vino in Italia, Milano, Hoepli, 1899

COSMO I., SARDI, F.,

Tocai rosso, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Treviso, Longo e Zoppelli, 1965, vol. IV

MARZOTTO N..

Ampelografia del Friuli, San Giorgio della Richinvelda, a cura del Comune, 2004

MARZOTTO N.,

Uve da vino: descrizione e notizie ampelografiche..., Vicenza, 1925

CALÒ A., PARONETTO L., RORATO G.,

Storia regionale della vite e del vino in Italia: Veneto, Vicenza, Biblioteca La Vigna, 1996.

ASPETTI e problemi della viticoltura ed enologia veronese-vicentina, Firenze, Vallecchi, 1956

SULLE STRADE dei vini vicentini, Vicenza, Terraferma, 2003

PASTÒ L.

Il vin friularo de Bagnoli, Padova, 1788

ROVASENDA G.,

Saggio di ampelografia universale, Torino, 1877

DALMASSO G.,

Vecchia e nuova ampelografia italiana, Roma, 1961

LA VIGNA NEWS



Gentile amico.

anche quest'anno hai la possibilità di decidere a chi destinare il 5 per mille della tua imposta.

Sostieni il Centro di Cultura e Civiltà Contadina che dal 1981 opera con l'esclusivo scopo di conservare, gestire ed incrementare la BIBLIOTECA INTERNAZIONALE "LA VIGNA", preziosa raccolta di testi di agricoltura, e promuovere ogni attività idonea al progreso dell'AGRICOLTURA e della conoscenza e diffusione della CULTURA E CIVILTA' CONTADINA

AIUTACI

a te non costa nulla per noi è un aiuto importante



apponi una firma nell'apposito riquadro della tua dichiarazione dei redditi e indica il nostro codice fiscale



Per informazioni: tel. 0444 543000





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

Istituzioni pubbliche o Ditte private

Assoc. Micologica Bresadola (Ordinario) Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi (Benemerito) Banca Popolare di Vicenza (Benemerito) Cantina dei Colli Vicentini Soc. Agr. Coop. (Benemerito)

Circolo Fotografico Vicentino (Ordinario) C.M.S.R. Veneto Medica (Benemerito) Fondazione Vignato per l'arte (Ordinario)

Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini (Ordinario)

Forma srl (Benemerito)

Lions Club Vicenza Host (Benemerito) Rotary Club Vicenza Berici (Benemerito) Slow Food del vicentino (Ordinario) Unicredit Banca (Benemerito) Zuccato F.Ili Srl (Benemerito)

Persone fisiche

Bagolan Giuseppe (Ordinario) Bertolo Gaetano (Benemerito) Boesso Giampietro (Ordinario) Borgo Michele (Onorario) Calò Antonio (Onorario) Cavalli Raffaele (Onorario) Cegalin Enrilo (Ordinario) Ceolato Massimo (Ordinario) Cervato Gianfranco (Ordinario) Corna Giovanni (Ordinario) Corà Domenico (Benemerito)

Cristiani Giulio (Ordinario) Curti Luigino - Presidente 2003-2006 (Onorario)

Dovigo Eva (Ordinario) Fiorese Marco (Benemerito) 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) Pasetto Paolo (Ordinario)

Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1985 (Onorario)

Peretto Dino (Ordinario) Pertile Alberto (Onorario) Riondino Alfredo (Benemerito) Rizzotto Lucia (Ordinario) Romito Domenico (Ordinario) Rossato Gianfranco (Ordinario) Saraconi Alberto (Benemerito) Scarmoncin Giovanni (Ordinario) Scotton Denis (Ordinario) Scuro Rachele (Ordinario) Serra Matteo (Ordinario)

Spiller Antonio (Ordinario) Tempesta Gianfranco (Ordinario) Tota Adriano (Benemerito) Trentin Albino (Ordinario) Vio Franco (Benemerito) Visentin Gianluigi (Benemerito) Zaccaria Mario (Ordinario)

Zonin Gaetano (Benemerito) Zonin Gianni - Presidente 2002-2003 (Onorario)

Zuccato Luca (Benemerito)

Zamorani Arturo (Onorario)







"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

GNANEWS | 58 LAVIGNANEWS | 59

Sostenitori delle attività del Centro

