

07



NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





Editoriale

di Alessandra Balestra

Vino, stuzzichini e quattro chiacchiere in compagnia... in questo numero si parla dell'osteria! *La Vigna News*, da qui in avanti, apre le porte all'esperienza e alla preparazione di esperti e studiosi: inizia così una collaborazione che punta ad arricchire e dare maggiore spessore culturale al nostro bollettino. L'ospite speciale di questa uscita, tutta dedicata alle osterie vicentine, è Pierluigi Lovo, esperto enogastronomico della nostra città, che racconta, attingendo molto dai suoi ricordi, curiosità ed aneddoti relativi ai più importanti ristoranti e osterie di Vicenza dal 1900 ad oggi. All'interno di questo numero sono inoltre presenti alcuni articoli relativi alla *Matricola degli osti*, alla *Pianta del Peronio*, entrambi documenti conservati alla biblioteca Bertoliana che ha messo a disposizione le immagini, e ad un antico volume della metà del '700 posseduto da "La Vigna" che condanna la vita dissoluta dell'osteria nei tempi passati. Luca Rigodanza, l'attuale gestore dell'osteria "Al Cursore" ha rilasciato un'intervista per spiegare la storia del suo locale e raccontare i ruoli e le mansioni dell'oste: il racconto è corredato dalle fotografie di Veronica Mariani. Le immagini delle storiche cartoline che illustrano le pagine sono state concesse da Antonio Rossato mentre Angelo Nicoletti del Circolo Fotografico Vicentino ha messo a disposizione le restanti foto che ritraggono alcuni personaggi e oggetti tipici "da osteria". Un numero... da bere tutto d'un fiato. Cin cin!



07

Indice

EDITORIALE

ARTICOLI

- 6 *Osterie, trattorie e ristoranti vicentini dal 1900 ai giorni nostri*
- 10 *Curiosità storiche su alcune osterie...*
- 11 *Dislocazione di osterie, trattorie e ristoranti in città*
- 14 *Vivere all'osteria: mangiare, bere, arredamento ...*
- 18 *Intervista a Luca Rigodanza de "Il Corsore"*
- 27 *L'origine delle corporazioni di arti e mestieri*
- 28 *Antichi osti e osterie: gli antenati quattrocenteschi*
- 32 *Un giallo quattrocentesco...*
- 34 *Comandamenti contro osterie: dieci a zero*

ATTIVITÀ

- Le attività svolte nel 2009*

INIZIATIVE

- "La Vigna". Progetto Adotta un libro*

59

Osterie, trattorie e ristoranti vicentini dal 1900 ai giorni nostri

di Pierluigi Lovo

Hans Barth, un fine letterato tedesco della prima metà del Novecento, citato in tutte le opere sulle osterie, nella prefazione alla ristampa del suo classico libro *Osteria* (ed. Firenze 1921), che usciva dopo gli sconvolgimenti sociali e urbani della Prima Guerra Mondiale, scriveva: "Questo libro è un camposanto disseminato di croci. Un camposanto di illusioni e di osterie". Figuriamoci che cosa potrebbe dire oggi, dopo il cataclisma della seconda guerra mondiale e coi cambiamenti sociali del secondo dopoguerra. Non parliamo di illusioni, forse quelle esistono ancora, ma di osterie. E oggi Vicenza è un camposanto di vecchie osterie, trattorie, ristoranti e locande... trovarle oggi le bettole disprezzate negli anni venti del secolo scorso!

Oggi si trovano mescite che servono vini alla spina a bevitori standard e frettolosi. I vecchi banconi non ci sono più, e con loro le oleografie classiche con temi storici o i quadri che i pittori squattrinati lasciavano per saldare i debiti delle trippe, del bacàro o del clinto d'antica memoria. Non ci sono più le fotografie color seppia di nonni con baffoni o barbe eccellenti o i vecchi specchi che oggi sono stati sostituiti da falsi Belle Epoque con la pubblicità di liquori e bibite gasate, non legati alla nostra tradizione.

Vicenza, fino agli anni '70, vantava osterie, caffè, trattorie e ristoranti ricchi di fascino. Ricordo ancora l'*Osteria alla Lucia* in Contrà Corpus Domini, scura, con i tavoli in noce, la cucina con la stufa economica, sempre pronta per avere acqua calda, vin brulé e polenta brustolà e i bicchieri piccoli da "tajeto" che splendevano ai timidi raggi di sole. Negli anni '90 fu di moda nei bar il ritrovo di giovani, sempre in cerca di musica e di novità. Così, quel che rimane oggi di un'antica tradizione è davvero poca cosa: eppure quegli antichi locali erano stati testimoni di eventi storici, di curiosità e aneddoti ed erano luoghi d'incontro e di ritrovo a qualsiasi ora del giorno.

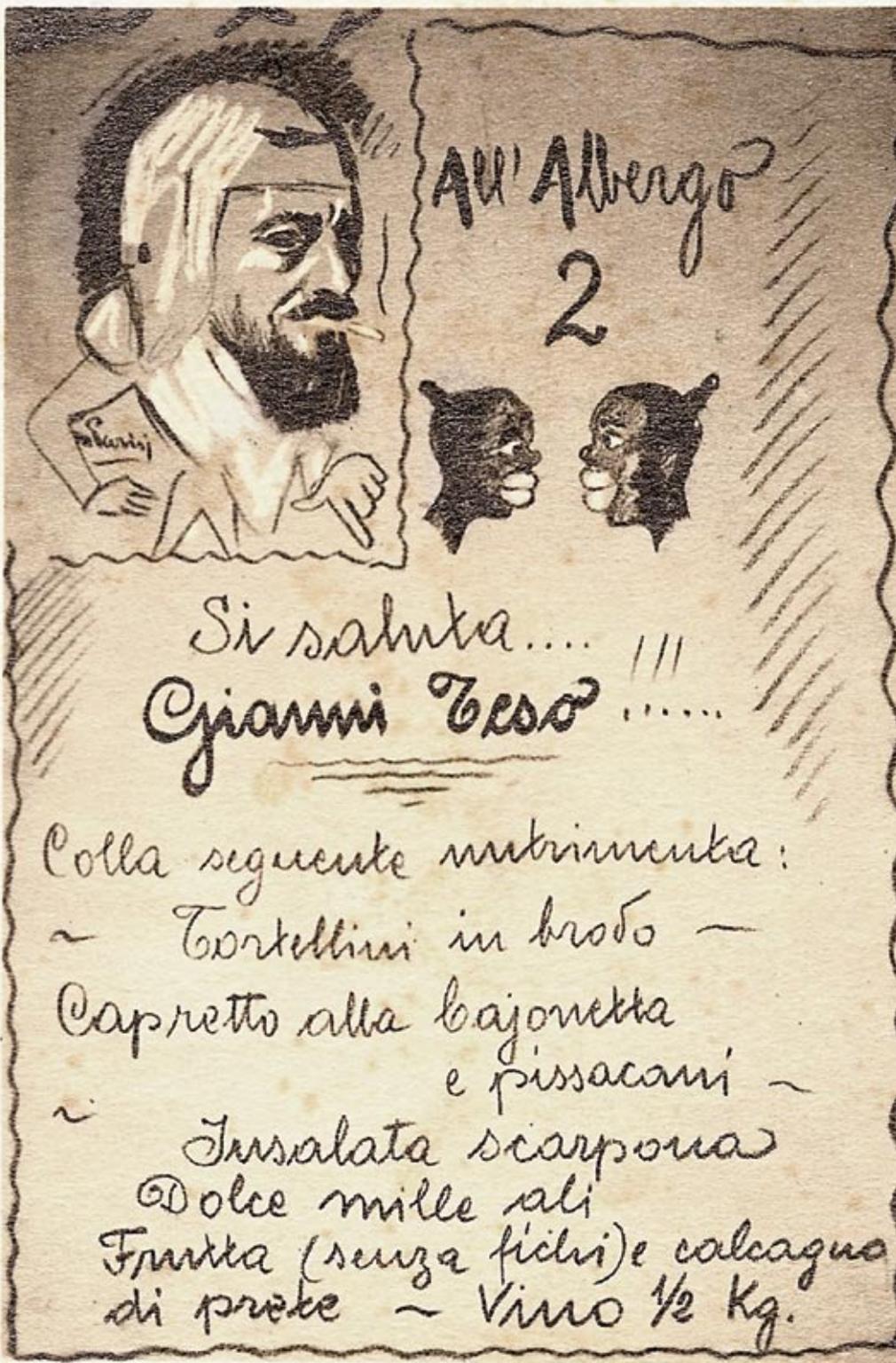
A Vicenza poco rimane del buon tempo e pochissimi locali possono essere annoverati tra i secolari: la *Meneghina*, *Sorarù* e il *Caffè Scrigni* sono i locali storici per eccellenza che ancora resistono; purtroppo, però, non vi sono più fumose e scure osterie illuminate dalla fioca luce del "canfin" come quelle ricordate da Giuriato o Zuccato.

Fino agli anni '60 del secolo scorso tra caffè, osterie e bottiglierie, Vicenza vantava più di cento locali. I più famosi erano nei quartieri popolari in Contrà SS. Apostoli, a Porta Padova, a S. Felice, a Porta Nova, a S. Croce e in borgo S. Lucia.

Per anni, in tutte le trattorie e osterie, si servivano baccalà alla vicentina, trippe e "minestron" accompagnati da vespaiolo ("bresparolo"), "vin de Barbaran", durello e clinto, e alla fine grappa e prugna. Si ricorda in Porta Nova l'*Osteria da Filippi* che cederà il posto, fino agli anni '60, al vecchio *Gildo*, il quale si vantava: "Tutti i xe passà par el me clinto". Vi andavano infatti - e questo fa parte del mio diretto ricordo - gli operai e molti avventori della ditta "Marchetto&Lovo" di mio padre, che ivi aveva la sua sede.

Molti locali avevano alle spalle una lunga storia: il *Rosa d'Oro*, in Via Pozzo Rosso, già conosciuto nel '700 con il nome di *Due Spade d'Oro*, la *Trattoria alla Vigna*, l'*Antica Trattoria al Garofalino*, i *Tre Visi*, il *Buffalo Bill*, l'*Antica Trattoria Vecchi Schioppi*, *Crosara*, *Alcide* (in Contrà Morrette), il *Cursore*, il *Bersagliere*, lo *Zanzi bar* e altri.

Nel 1901 si trovavano a Vicenza alcuni ristoranti, trattorie e osterie, frequentati da ufficiali e soldati delle tante caserme dislocate in città e visitati da viaggiatori, rappresentanti e da gentili signore in viaggio verso le Fonti di Recoaro: il *Ristorante Tre Garofani*, in Via Due Ruote 2153 (allora si seguiva la numerazione veneziana-austriaca, modificata solo dopo la prima guerra mondiale), la *Trattoria ai Pellegrini*, in Piazza Duomo, il



Ristorante / due mori, esempio di menù del giorno, inizio XX secolo



Cartoleria Casarotto Editore

Birreria Sartea, Corso Padova, inizio XX secolo

Ristorante al Cavalletto, la Trattoria al Buso (in Pusterla), e logicamente Crosara, Schioppi e Bonciani. Le osterie erano tantissime, disseminate nei quartieri di SS. Felice e Fortunato, Porta Nova-S. Croce, S. Pietro e S. Lucia, S. Marco-Araceli e nel centro storico.

In Corso SS. Felice e Fortunato si trovavano il Ristorante-birreria Bonciani, la Trattoria da Guerra, al Giardinetto, da Sartea, alla Perara, allo Storion, dalla Gaiusca, Piemonte e alla Morsa. In centro vi erano invece i locali più conosciuti e raffinati, al fianco dei quali si trovavano le osterie popolari, dove il rumore più conosciuto era quello del “battere il fante”, inframmezzato da imprecazioni varie.

I frequentatori del mercato del giovedì prediligevano locali come l'Osteria Al Campanile, sotto la torre campanaria del Duomo, la Vecchia Torre, in Contrà dei Servi, e il Grottino, in Piazza delle Erbe. I prelati che si recavano in udienza dai vescovi Ridolfi, Zinato e Onisto, si fermavano al Caffè degli Scrigni per un “grappino tira su” nei mesi freddi. Va ricordato che il Caffè degli Scrigni fu la prima

sede del “Vicenza Calcio” fino al secondo dopoguerra. Altri locali, fino alla fine degli anni '40, erano il Pero d'Oro e la Trattoria Vecchia Guardia, che si trovavano in Via Frasche del Gambero e in Via Copparie, e l'osteria Ai vini Chiampo, dove, fino agli anni '80, si beveva un gran “durrello”. Il “frambuo”, specialmente nel mese di febbraio, era il cavallo di battaglia del vecchio Grottino.

Quelli della mia generazione - e parliamo degli anni '70 - cercavano i primi locali da tramezzini: a S. Giacomo si riunivano i liceali del Lioy, in Piazza delle Poste i goliardici universitari e in Contrà Frasche del Gambero, Da Renzo, quelli del Pigafetta. I nostalgici del tempo perduto si trovavano invece da Alcide in Contrà delle Morette, oggi Antica Malvasia, allora molto fumosa e frequentata da personaggi da ricordare tra i veri vicentini. Era il ritrovo dei sessantottini non impegnati, quelli che volevano fare una partita a carte o raccontare storie, e dei novelli romanzieri d'autentico spirito romantico, un po' diverso dallo spirito dei brulè o dei grappini buttati giù nelle fredde sere dicembrine! Favolosi i “brulè co i ciodi de garofa-



Birreria *Sartea*, Corso S. Felice, inizio XX secolo

no, la scorsetta d'arancio, le steche de canela!"

Non va poi dimenticato *Sergio e Ciacio*, dove convenivano gli amici giornalisti del Gazzettino, tra cui l'indimenticato Vincenzo Carena. Qui si potevano gustare prosciutto tagliato al coltello, grana e pan biscotto, il tutto accompagnato da un Cabernet franc che l'amico Maurizio Onorato chiamava "el vin da le gambe verte". Ciacio e gli altri erano personaggi tipici di quella ristorazione vicentina che oggi è totalmente cambiata, spesso in peggio purtroppo, perdendo così la sua tipicità locale. Con l'amico Claudio Noaro, editore di "Sport Vicenza", si faceva qualche incursione all'*Osteria SS. Apostoli*, *Al Corsore*, *Al Bersagliere* o *Al San Michele*. Per i vecchi goliardi il ritrovo era il *Minerva* dei fratelli Baldinato. Ora non è più il vecchio locale d'un tempo, ma i fratelli Baldinato sono ancora lì, anche se sono scomparsi personaggi come "Agonia", "Bressa", "Lupo", "Bobo" e "Chato". Come non c'è più la *Birreria Sartea* con i suoi vecchi tavoli di legno, intrisi di buona birra Pedavena. Era un mito, come il vecchio *Santa Corona*, sede del

più rinomato club biancorosso della città. In tema di "amarcord" non può mancare la *Vecchia Fortuna* con un oste che poteva benissimo essere quello descritto nel "Baldus" da Merlin Cocai, ovvero Teofilo Folengo.

Al *Ponte delle Beie* Gino serviva le più buone tripe che si potessero assaggiare al giovedì e alla Vecchia Torre era il baccalà a farla da padrone il venerdì. Scritte come "oggi tripe, domani baccalà" appartengono alla nostra memoria. Negli anni dal 1958 al 1965 iniziò la moda della pizza e tutti andavano da *Pappone*, dove adesso c'è il *Ristorante Due Mori*. Oggi le pizzerie hanno soppiantato un po' ovunque le vecchie trattorie e le osterie moderne si chiamano "Wine Bar" o, al peggio, sono diventati Kebab, Mac Donald's, yogurterie e pub... ma, che fine hanno fatto le vecchie osterie vicentine?

A Udine, Verona e Venezia se ne trovano ancora a decine... a noi vicentini viene solo voglia di prendere in prestito un grido romanesco e dire: "Arridatece i osti!"



Ristorante Crosara, Piazza del Castello, inizio XX secolo

Curiosità storiche su alcune osterie, trattorie e su alcuni ristoranti della città di Vicenza

Vicenza è sempre stata famosa, sin dall'antichità, per le sue mescite, locande ed osterie, tanto che nel 1458 fu istituita in città la "Matricola de li osti e tavernari de Vicenza e de li borgi e colture". Nel 1564 un estimo, redatto in proposito, nomina molte osterie allora frequentate da "mercatanti, clerici et pellegrini, manovalanze de li mastri costruttori". Alcune di quelle osterie sono rimaste nel luogo d'origine per secoli ed ancora oggi, laddove sorgeva un'osteria, una mescita o una locanda, si trovano un ristorante, un caffè, un bar o una trattoria. Tra le osterie citate nel 1564, ed ancor oggi presenti, ci piace ricordare la *Trattoria agli Schioppi* e l'*Antica Malvasia*, entrambe in centro storico. L'osteria di Contrà Castello fu aperta nel

1564 da Rizzo Spinadore, "hosto". Tale osteria, sotto vari nomi ed insegne, rimase fino all'Ottocento, allorché fu trasformata in locanda. *Agli Schioppi*: era così detta perchè qui i cittadini amanti della caccia facevano preparare le schidionate di selvaggina. Nel 1922 mutò il nome in *Ristorante Agli Schioppi* di Carollo, per passare fino ad oggi a varie gestioni, ma rimanendo in loco.

Per quanto riguarda la Trattoria all'*Antica Malvasia*, qui si servivano ottimo vino greco e poi friulano, com'era di moda a Venezia. Nel 1564, in questa trattoria, Bartolomeo Valmarana vendeva la sua Malvasia. Il nome rimase a lungo, poi mutò prendendo il nome di *Contrà delle Morette*; successivamente, nel secondo dopoguerra, prese il nome *Da Alcide* fino a che, negli anni novanta è stato ripristinato il nome originario *Antica Malvasia*. Laddove c'era il Gobbo, oste del locale *Alla Luna*, oggi, in Contrà Pigafetta, si trova un caffè appartenente alla famiglia Schirato. Prima di essere l'osteria *Alla Luna* aveva avuto vari nomi, prendendo anche quello di Pigafetta.

Più recente è invece la storia della Trattoria *Buffalo Bill*,

sorta al posto di un'altra osteria risalente all'Ottocento: il locale fu inaugurato nel 1906, in occasione del primo spettacolo del circo rodeo di Buffalo Bill a Vicenza. Disponeva solamente di due sale e di un bancone e offriva vini e "spunciotti" locali.

Il gestore era famoso per i suoi bolliti, le immancabili tripe del giovedì, il fegato alla veneziana e il baccalà alla vicentina, che pipava per tutta la notte del giovedì per essere servito immancabilmente il venerdì. La chiusura di questo locale storico passò inosservata, così come quella di altri locali vicini. Chi non è più giovane ricorda ancora la Trattoria *Zanzibar*, poi diventata *Zanzi Bar*, locale frequentato dai numerosi artigiani che lì avevano le loro botteghe e da pensionati che nella nebbia del fumo battevano il fante.

Altro storico locale, scomparso da Contrà Porti e trasferitosi in Corso Palladio, era il *Tre Visi*. Dislocato nella foresteria del gotico Palazzo Thiene, era stato persino premiato dal Ministero del Turismo per la sua tipicità. Nella sua sala da pranzo si poteva ammirare un bel camino del '700. Il locale, che faceva parte del gruppo della cucina del buon ricordo, era gestito dal signor Franco Barozzi, personaggio estroso che sapeva abbinare cucina tradizionale e cucina raffinata; d'autunno non mancavano mai piatti di ottima selvaggina, tra cui si ricorda il suo fagiano all'uvetta.

Definitivamente scomparso è il Ristorante *Da Pasquale*. L'antico ristorante sorgeva dapprima in Piazza delle Erbe, poi si trasferì in Corso SS. Felice e Fortunato ed infine, negli anni '60, a Ponte Alto. La sua ricetta del baccalà alla vicentina fu riportata in tutti i giornali e più volte nella rivista "La cucina italiana". Il locale fu poi gestito dalla figlia di Pasquale, Carlina Formaggio, già ottima giocatrice di basket a livello nazionale.

Altro locale storico, non fosse altro che per l'insegna che resisteva sin dal '700, era *Alla Fortuna Vecchia*. Era frequentato da gente del quartiere e gestito negli ultimi anni da un personaggio particolare, un omeone, in gergo detto "l'onto" per la sua cucina grassa. L'osteria serviva "spunciotti vari" e vini esclusivamente vicentini: il Durello in primis. Altro locale storico era la Trattoria *Al Buso*, a Ponte Pusterla. Il nome derivava dal fatto che il locale era di ridotte dimensioni e situato ad un livello più basso del piano stradale: subì varie trasformazioni e divenne una pizzeria, poi un ristorante ed oggi, perduto il nome, un ristorante argentino.

Dislocazione di osterie, trattorie e ristoranti in città

Quartieri di S. Croce - Porta Nova - Borghetto

Osteria al Clinton, inaugurata nel 1912 - nel II° dopoguerra Bar al Clinton, in Viale Trento.

Osteria al Mandolino, nel quartiere di Porta Nova, fino al 1944 - dal 1948, Osteria trattoria da Gildo - oggi Pizzeria Anna.

Dall'Amico, osteria sorta nel 1895 - divenuta poi trattoria ristorante Al Fogher - oggi Ristorante cinese, in Viale Trento.

Osteria ai Carmini - fino al 2001 - bar oggi scomparso: sorgeva all'angolo della piazzetta dei Carmini.

Trattoria da Bianchi, in Contrà S. Ambrogio: sussiste ancora come bar, ma in altra posizione.

Osteria San Rocco, fino agli anni '80.

Osteria Santa Croce, vicino all'omonima chiesa muttoniana, scomparsa dal 1968 - oggi vi è un corniciaio.

Antica Osteria all'Albera, fino al 1969 - poi pizzeria all'Albera.

Osteria Bartolomeo Piccoli - poi Bar Borghetto - poi Trattoria Mozarth - oggi nuovamente Borghetto.

Osteria Rasotto Teresa, ai Carmini, vicino al Casino - oggi vi è un negozio.

Osteria da Girolamo, fino al 1949 a Porta Nova - poi pasticceria - poi trasformata in negozio.

Osteria da Gaetano, di Rosa Gaetano, a Borgo S. Croce - vi è ancora oggi un bar vicino al Ponte.

Osteria da Santo, sorgeva nei portici di S. Rocco, testimoniata sin dal 1584 - poi, nel 1930, inglobata nell'edificio.

Osteria da Elisabetta, di Tamiozzo Elisabetta, a Coltura Santa Croce - poi osteria da Risaro - oggi ristorante cinese, località Moracchino.

Osteria da Bepi, di Giuseppe Zanon, in Viale Trento, scomparsa con i bombardamenti nel 1944.

Osteria trattoria al Moracchino, poi da Mario: fino al 1978 era gestita da Mario Baratto, oggi ristoratore del ristorante Da Remo in Ca' Impenta.

Quartieri di S. Marco - S. Bortolo

Trattoria Alla Fortuna Risorta, in Borgo S. Bortolo, poi in Via Medici, presente in zona già nel 1901 - chiusa dopo vari passaggi di proprietà nel 2001.

Al Soldato, sorgeva di fronte alla caserma Chinotto: bombardata, non esiste più.

Trattoria locanda da Adele - poi trasformata in Albergo, in Via Medici.

Osteria Vecchio San Marco, sorgeva dov'era l'antica chiesa di S. Marco abbattuta nell'Ottocento - oggi negozio.

Osteria degli Scalzi e della Misericordia, fino al 1946 - poi bar - oggi negozio.

Quartieri di SS. Felice e Fortunato - S. Lazzaro - Cattane

Da Sartea, in Borgo S. Felice, oggi Viale Verona: esiste dal 1896 nelle sue caratteristiche di edificio liberty; ha subito vari passaggi di proprietà, ma mantenuto il nome; era famoso anche per la sua birra.

Ristorante Birreria Pedavena - oggi pizzeria A la brasserie, pub in Viale San Lazzaro.

Ristorante Birreria Bonciani - poi ristorante da Pasquale, in Corso SS. Felice e Fortunato, 28 - poi, dal 1963, negozio - oggi banca.

Al Giardinetto, in Borgo S. Felice - poi Ristorante Malfermoni fino al 1992 - oggi negozio.

Trattoria da Guerra, in Corso SS. Felice e Fortunato, 6 - oggi negozio - più avanti vi è un'enoteca bar dal 1970.

Alla Vittoria, Corso SS. Felice e Fortunato vicino al Cinema Parrocchiale - oggi chiuso, ha cambiato ben sei nomi dal 1922.

Fiaschetteria Stefano Rosati, sino al 1944 in Via Cesare Lombroso, 120 - oggi scomparsa.

Osteria Brodesco Angela, in Corso SS. Felice e Fortunato, sorgeva all'angolo con Via D'Annunzio - poi bar.

Osteria Galvan Clotilde, in Corso SS. Felice e Fortunato, sorgeva in un edificio che fu poi abbattuto nel 1952 per far posto ai grattacieli di Viale Milano.

Ristorante Quo Vadis, dagli anni '50 agli anni '80 si trovava a Ponte Alto ed era gestito dal signor Romildo Pozzo: occupava le strutture della secentesca Villa Anti - oggi è adibito ad uso privato.

Quartiere di Trastevere

Trattoria Cooperativa Alla Luce, a S. Lucia fino agli anni '70 - poi bar enoteca.

Da Boscarello, Porta S. Lucia - oggi al suo posto vi è un caratteristico bar.

Dalla Libera, in Via S. Lucia - scomparsa dopo la II guerra

mondiale.

Da Dario, osteria a S. Lucia - ora vi è un negozio di cornici.

Dai Bombonari, in Via S. Lucia.

Birreria Sartea, a Porta Padova - oggi scomparsa.

Caffè Trattoria Verdi, poi Johnny Bar, a Porta Padova - oggi non più esistente. Il Jonny Bar era frequentato negli anni '50 e '60 dai militari americani.

Ristorante Principe Umberto - oggi Da Messina, al Ponte degli Angeli.

Osteria San Pietro, poi bar dagli anni '50 - oggi vi è l'Osteria con cucina La Rua.

Osteria trattoria Salerno, poi caffè dal 1922, oggi Ristorante Terre del Sud in Contrà XX Settembre.

Quartieri di S. Chiara-SS. Apostoli-Ponte S. Paolo

Osteria Al Guanto, in Via Guanto (dal 1900) - poi bar; oggi scomparso.

Osteria Al Ponticello, in Contrà S. Chiara, 2 - oggi bar.

Osteria Alla Gallina, in Contrà SS. Apostoli - poi bar ai Santi Apostoli.

Osteria da Baldin Maria - poi bar all'angolo tra Contrà SS. Apostoli e Contrà Lioy - oggi vi è un negozio; rimase vivo fino agli anni '80.

Trattoria Al Trombon, in Via S. Caterina, 80 - tuttora esistente.

Osteria all'Europa, in Via S. Paolo - poi Bar S. Paolo: si affaccia sul Retrone.

Osteria da Teresa, di Posinato Teresa, in Via Santa Caterina - poi bar, oggi negozio.

Osteria-liquoreria Bon Umberto, in Piazza Gualdo, 6 - fino al 1948.

Osteria Il Corsore, in Stradella Pozzetto, 10 - tuttora esistente e segnalata come osteria tipica dal Gambero Rosso.

Trattoria Buffalo Bill - fondata nel 1906 in occasione del primo spettacolo del circo-rodeo di Buffalo Bill - chiusa a fine anni Novanta.

Osteria S. Michele - poi Bar S. Michele, non più esistente.

Centro storico

Gran Caffè Garibaldi, in Piazza dei Signori - dal 1800 sempre allo stesso posto con varie gestioni.

Ristorante da Liborio, in Piazza Erbe, 11 - poi negozio di giocattoli - oggi non più presente.

Ristorante Caffè alla Meridiana - poi Caffè alla Grotta - sorgeva sotto la Basilica Palladiana.

Ristorante Torre Vecchia, in Via Oratorio dei Servi, 21 - tuttora esistente e caratteristico.

Ristorante Tre Garofani, in Via Due Ruote - oggi vi è un negozio.

Ristorante Due Mori - poi Pizzeria Due Mori, gestita tra la fine degli anni '50 e i primi anni '60 dal mitico Pappone (colui che per primo introdusse la pizza in città).

Antica Trattoria alla Vigna, da contrà S. Stefano si spostò in via Zanella; in contrà S. Stefano oggi sorge il Ristorante al Pestello.

Antica Trattoria S. Giacomo, in Piazzetta San Giacomo - tuttora esistente dopo varie trasformazioni - oggi Corte Sconta.

Antica Trattoria Tre Visi - un tempo sita nell'atrio di Palazzo Thiene in Contrà Porti - dopo il restauro e il cambiamento d'uso il ristorante si è trasferito in Corso Palladio, 25.

Trattoria al Garofalino: antica trattoria andata perduta con i bombardamenti del 1944 in cui perirono anche i proprietari.

Trattoria all'Abbondanza in Contrà Piancoli, 24 - scomparsa nel secondo dopoguerra.

Antica Trattoria Vecchi Schioppi, poi ai Vecchi Schioppi da Crollo, poi Albergo Ristorante agli Schioppi con la gestione di Rippe Balbo (è il locale vicentino rimasto legato al mangiar bere sin dal 1546).

Antico Ristorante al Castello - poi Bar Italia, trasferitosi in Galleria Pozzo Rosso in Corso Palladio.

Antico Ristorante Da Manzi - poi Da Crosara - oggi vi è una banca dopo esser stato sede della Rinascente.

Ristorante ai Pellegrini, prima in Corso Palladio poi in Piazza Duomo - oggi Ristorante Self Service Righetti.

Trattoria Osteria Da Cegalin, in Frasche del Gambero.

Ristorante Albergo alle Alpi, in Contrà Pescherie Vecchie - poi Ristorante da Carlo, oggi vi ha sede un ristorante giapponese.

Albergo Trattoria Due Spade d'Oro, in Via Cesare Battisti - poi divenuto Banca Commerciale e oggi negozio d'abbigliamento.

Ristorante al Buso, in Contrà Ponte Pusterla, 13, fino alla fine degli anni '90 - Fu poi trattoria, pizzeria e oggi Lat-tangueria argentina.

Trattoria Osteria al Corno, in Via S. Biagio - poi alle Gobbe.

Trattoria al Canarino, poi ristorante cinese, oggi ristorante.

Osteria ai Vini Chiampo - Contrà Copparie Vecchie - tuttora esistente sotto varie gestioni.

Osteria dalla Piazza, in Via Copparie - oggi bar.

Birreria Stati Uniti, in Piazzetta Palladio - poi divenuto Caffè Firenze, oggi Ristorante Paquirri.

Al Pero d'Oro - Contrà Copparie - poi cappelleria.

Osteria Bella Vicenza, in Contrà dei Proti - tuttora esistente come pizzeria.

Trattoria Vecchia Guardia - tuttora esistente in Contrà Pescherie Vecchie.

Trattoria al Paradiso, dal 1950 - tuttora esistente in Contrà Pescherie Vecchie.

Osteria Trattoria da Angelo, poi da Gino - oggi Trattoria Ponte delle Bele - tuttora esistente, nello stesso posto dal 1901.

Osteria Grazietta, in Via Muscheria.

Osteria da Giacinto - poi negozio, oggi La Cantinetta Antico Bacaro in Strada S. Barbara, 12.

Osteria Antonio Vettori di Ridoni Rosa, in Via S. Lorenzo - oggi bar.

Da Vincenzo, in Stradella del Gas - non più esistente, si trovava nella vecchia torre.

Osteria delle Morette di Girolamo Zilio - poi Da Alcide fino alla fine degli anni ottanta - oggi Antica Casa della Malvasia: l'osteria è qui presente sin dai tempi di Andrea Palladio.

Antica Osteria dea Luna, in Via Luna (attuale Via Piga-fetta) - oggi vi sorge un caffè (presente sin dal Seicento).

Altre zone

Ristorante Polenta e Baccalà, presente fino agli anni Novanta.

Osteria dalla Siora Maria, in località Settecà - poi bar fino agli anni Novanta.

Osteria da Cunegonda, in Borgo Berga - oggi vi è una pizzeria.

Osteria da Emilia Bettanin, in Via S. Antonino - oggi Trattoria Damaro.

Osteria Cucarolo - oggi Birreria S. Gaetano.



Caffè Moresca, Campo Marzio, inizio XX secolo

Vivere all'osteria: mangiare, bere, arredamento e personaggi

Le osterie, un tempo, erano quasi una seconda casa. Si stringevano amicizie, si facevano affari, si scambiavano favori e si cercava di superare qualche problema. Le bevande favorite erano il vino e l'acquavite; i giochi preferiti le carte (briscola, briscolòn, scopa, tresette, tersilio) e le bocce. Fino allo scoppiare del secondo conflitto mondiale, le osterie erano il ritrovo di tutti: lavoratori, pensionati, uomini d'affari e studenti. Quelle tipiche con il caminetto dove si arrostita la cacciagione allo spiedo o con la cucina economica, la pergola, la "corte de le bale" non esistono più. I nomi erano i soliti anche da noi a Vicenza: Alla Luna, Alla Fortuna, Alla Buona Vite, e poi, secondo il periodo storico, Alla Tripolitana, Alla Pirenaica, Zanzibar, Da Benito. A volte prendevano il nome dalle vicine caserme militari (Alla Finanza, Al Bersagliere, All'Alpino), dai nomi e soprannomi dei proprietari (Da Giaiusca, Da Alcide) o dai vini serviti (Al Clinto, Alla Barbera, Al Chiampo). Molte, le più tipiche e storiche, avevano insegne in ferro battuto e all'interno erano ricche di stampe, oleografie a colori, quadri lasciati in dono da pittori, spesso rimasti sconosciuti, per un piatto "de bona siera".

Le stampe erano per lo più a sfondo moraleggiante, un buonismo del vivere quotidiano; altre avevano come soggetto scene di caccia o personaggi illustri e popolari come Garibaldi e non mancavano vecchie foto dei fondatori del locale con baffoni alla Checco Beppe. Vi erano poi le classiche stampe dei Remondini. In seguito arrive-

ranno le stampe liberty con pubblicità di liquori, dadi per brodo, vermouth e birre e più tardi ecco le bibite, come aranciate, cedrate e acque minerali. La Coca Cola con il suo tondo rosso e la tipica scritta apparirà nelle nostre osterie e nei bar negli anni '50 del Novecento.

Che vini si bevevano? Dapprima erano pochi e nostrani di basso livello, come nelle osterie classificate di terza categoria; poi scelti con un'offerta che variava dai vini di Breganze ai veronesi, per arrivare ai toscani e ai piemontesi e, negli anni '60, ai trevisani e ai friulani. Il vino prediletto dalla classe popolare era il Clinto con i suoi vari ibridi: Bacò, piuttosto asprigno, Clinton, più pesante del clinto americano, Bàcàro e Durello, allora non ben vinificato come oggi. Ci fu un periodo tra gli anni '60 e '70 che vide come vini alla moda il Cartizze, il Tocai Rosso, il "Bresparolo", il Cabernet o vini dolci di vario tipo che soppiantarono il Vermouth. Chi voleva distinguersi beveva birra, in primis la Pedavena, l'Austriaca, la Moretti di Udine o la Zanella di Piovene. Il Vermouth era molto di moda e ricercato, il Rosolio era preferito dalle signore, mentre i più rudi, d'inverno, nelle gelide mattine, all'aprire dei locali, quasi a digiuno, si bevevano uno o due "cucheti" di grappa, prugna o "tajadela".

Prima di mezzogiorno apparivano sui banconi bocconcini vari (Da Alcide le indimenticabili polpette): formaggio di Asiago, uova sode, peperoni e verdure sotto aceto o sott'olio, sarde o cipolle in saòr alla veneziana, soppresa tagliata a grosse fette, tutti coperti da "moscaròle" per impedire agli insetti di guastare il cibo. Nelle trattorie più alla mano venivano serviti piatti come trippe in brodo, risi e trippe, pasta e "fasoi", bigoli al sugo de casa e al venerdì non mancava mai il baccalà alla vicentina servito con Vespaiolo, Durello o Garganego.

La cucina era per lo più stagionale e d'autunno, in qualche trattoria era obbligo servire la pasta fatta in casa al sugo di selvaggina, orzo e fagioli, lumache, il tutto secondo ricette del tutto personali. In primavera padroni del banco e della tavola erano le erbette, le frittate, il risotto alle ortiche e non mancavano asparagi, nervetti, "coéssin co la polenta". D'estate si mangiavano le rane fritte o "el pesseto frito". Nel periodo invernale o a carnevale si preparavano "grustoli", "fritole", la "putana", il tutto accompagnato dal "frambuo", "frambueto de stajon". In novembre non mancava, in tutti i ristoranti e le trattorie vicentine, la selvaggina: spiedi di uccelli, fagiani, gallonasse, lepre, accompagnati dai vini di Breganze o di Barbarano.



Vicenza

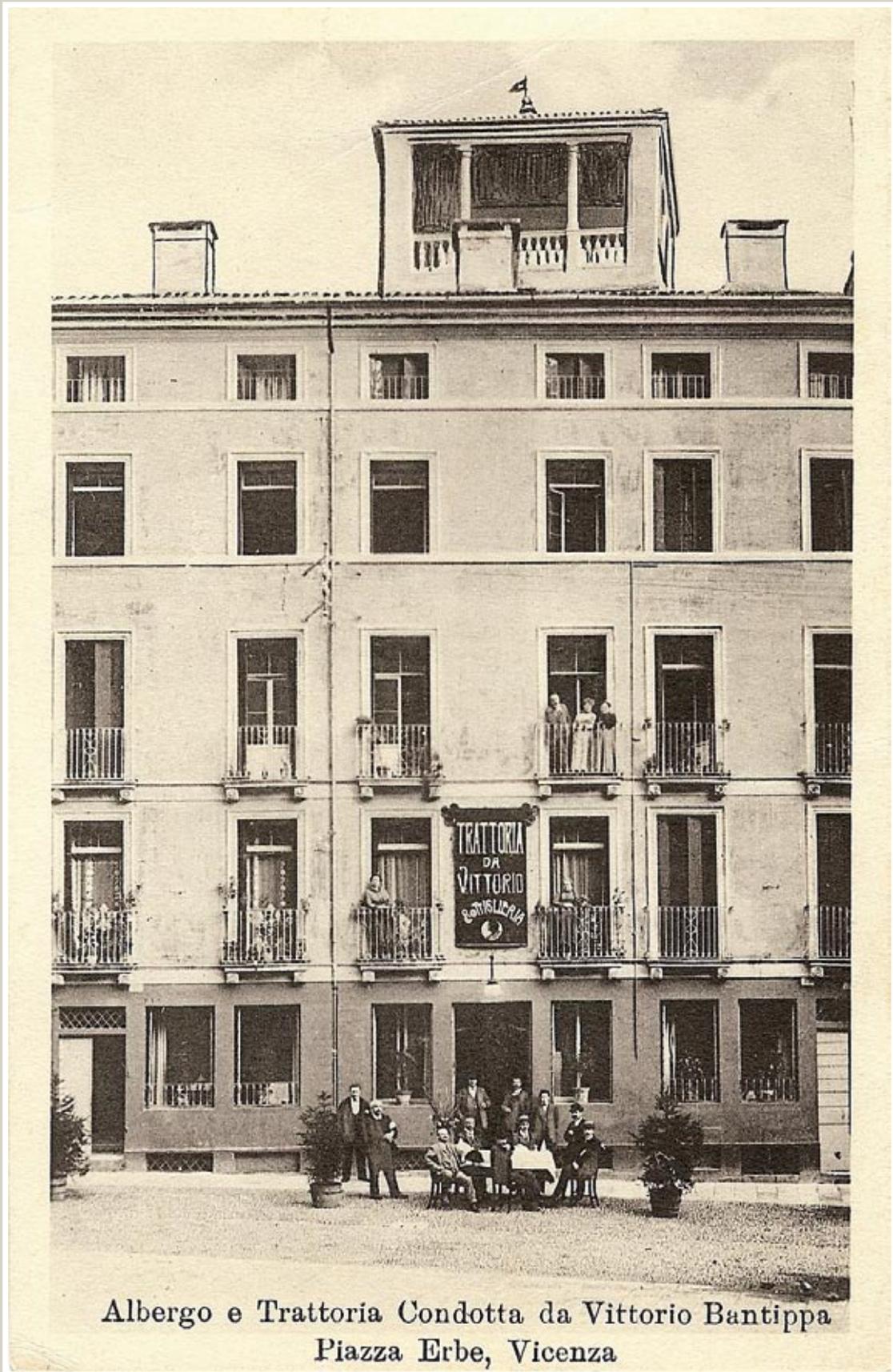
GIUSEPPE GARIBALDI

TRATTORIA ALLA RUETA

Monumento a Giuseppe Garibaldi

G. Modiano e C. - Milano 999

Trattoria *Alla Rueta*, Piazza del Castello, inizio XX secolo



Albergo e Trattoria Condotta da Vittorio Bantippa
Piazza Erbe, Vicenza

Certo oggi la cucina nelle trattorie e osterie è diversa e spesso indistinta. Dagli anni '50 fino agli '80, la cucina, in molti ristoranti, prevedeva risotti di stagione, pasta e fagioli, lasagne fatte in casa, baccalà alla vicentina, grigliate e lessi vari, asparagi e uova, coniglio alla vicentina, funghi, minestra "maridà", "capòn a la canèvera", "paeta al malgaragno", trote ai ferri, il tutto secondo la tradizione familiare.

Purtroppo, in certe trattorie vi era la pessima abitudine di chiedere al cliente: "vin bianco o nero?". Si trattava di un nostrano o della casa spesso non ben vinificato.

Poi, dagli anni '80, è subentrato il culto del buon vino e dell'ancor migliore cucina. Ci sono voluti trent'anni dopo la "Guida gastronomica delle trattorie e ristoranti del vicentino" per migliorare la nostra cucina e portarla a superare certi livelli, un tempo appannaggio della cucina trevigiana e veronese.

Se il ristorante era un luogo per riunioni conviviali, matrimoni, riunioni d'affari o incontri d'amore, frequentato da personaggi di un certo livello, le osterie presentavano una clientela molto variegata. In certi posti, se ci si fermava a bere un bicchiere, avvolti nel fumo denso quanto la nebbia in Valpadana, si trovava sempre qualcuno che, dopo aver bevuto un bicchiere di troppo, raccontava le vicissitudini della propria vita: dalla ritirata di Russia alla guerra, dai tempi del duro lavoro alla moglie arpia o traditrice, in un intreccio di storie vissute straordinarie. In altre osterie ci si poteva imbattere nei soliti clienti, avanti con gli anni, con un boccale di vino e un mazzo di carte, "onte" e spesso ripulite con il borotalco, a battere il fante tra un'imprecazione e l'altra. Non mancavano i tifosi che raccontavano estasiati le imprese di questo o quel giocatore del glorioso Lanerossi Vicenza e guai a parlar male di un giocatore! E se il Vicenza vinceva... da bere gratis per tutti!

Altri clienti erano studenti universitari che tra scherzi, lazzi e partite di scala quaranta passavano il post-esame o la festa delle matricole, con fiaschi di ottimo Bardolino o Soave. C'erano poi le donne. Spesso popolane ciarliere nelle osterie ed eleganti signore con un cappuccino impegnate in una partita di canasta o di bridge nei migliori caffè: una tipicità perduta in questi tempi frettolosi, rivolti a "far schei", quando le sane "ciàcole" nei locali sono state ormai sostituite dai telefonini sempre incollati alle orecchie anche davanti ad un ottimo bicchiere di Cartizze.





Intervista a Luca Rigodanza de “Il Corsore”

di Alessandra Balestra



Al Corsore, targa

Cammino spedita in Stradella Pozzetto, è ora di pranzo. Spingo la porta del *Corsore*, al numero 10. I profumi che provengono dalla cucina mi saltano addosso, Luca Rigodanza mi sorride e mi chiede: “Ti offro qualcosa?” “No grazie” - dico io - “ho appena finito di mangiare”. Intorno a me risate e saluti riscaldano l’ambiente, l’ambiente dell’osteria. Ci sediamo al tavolo all’angolo.

Allora, parliamo un po' di questa osteria. Partiamo dal principio, il nome. Da cosa deriva?

Il cursore era il vecchio messo comunale, il postino di una volta, andava di porta in porta a riscuotere le tasse, e in comune aveva più funzioni, perchè una volta non c'erano tante figure, c'erano il sindaco, il cursore e pochi altri, e loro svolgevano diverse mansioni. Il cursore di Arcugnano, Marco De Moro, ad un certo punto della sua vita venne ad abitare proprio qui, in fondo dove ora noi abbiamo fatto la saletta e la cucina: lì una volta c'era





Marco De Moro, il "vero cursore" che ha dato il nome all'osteria

il suo appartamento, in cui viveva con la moglie, Elvira Manzato, e i loro 9 figli, parliamo del 1922. Venne a vivere qui quando andò in pensione, e la sera veniva a dare una mano al gestore. Successivamente si impegnò proprio lui a gestirla. Il nome *Al Corsore* deriva appunto da questo.

Puoi dirmi qualcosa sulla storia di questo posto?

L'osteria esiste dai primi del Novecento, ed è sempre stata chiamata con questo nome, ufficialmente. Nel passato però molta gente la chiamava anche *il Carabiniere* perchè c'era la caserma dei carabinieri qui vicino, anzi a dire il vero la chiamavano *il Carabiniere assassinato* perchè una mattina hanno trovato un carabiniere morto proprio qui davanti... ancora adesso c'è qualcuno che invece del *Corsore* la chiama *Carabiniere*.

Il locale confinava da un lato con un monastero, dove adesso ci sono degli appartamenti, e nel giardinetto del monastero c'era una finestra sotto la quale lasciavano i bambini abbandonati. C'era una ruota in cui venivano adagiati e le suore li trovavano e li curavano, praticamente come fanno ora qui ai Burci, naturalmente ora è più moderna perchè sono molto più attrezzati, non li lasciano più solo con una coperta al freddo come una volta.

Dall'altro lato confina(va) con i resti del Teatro Berga, parliamo del I secolo d.C., e anche la cantina che abbiamo qui sotto confina con le fondamenta del Teatro: le fondamenta son tutte romane, infatti sotto, nelle cantine, abbiamo tutti archi romani.

Immagino che ci siano difficoltà ma anche gioie a fare il mestiere dell'oste, è così?



Alcuni dei gestori e del personale del Corsore. Da sinistra a destra: Stefano, Loredana e Luca Rigodanza, Arianna Savio.

Sì, di difficoltà ce ne sono, diciamo che devi essere un po' uno psicologo, e capire i personaggi che vengono dentro, perchè qui arrivano tutti, dal barbone all'industriale, e quindi la clientela va dalla A alla Z, copre tutti gli strati sociali. Ti può succedere di tutto, e sta a te capire il cliente, capire lo stato in cui è e naturalmente, se lo vedi un po' storto, devi rifiutarti di dargli da bere.

Il lavoro deve piacerti perchè sennò è impossibile farlo. I ritmi son veloci, lavori 10-12 ore dietro al banco, tutti i giorni, c'è solo il martedì come turno di chiusura...

Quindi la tua vita diventa questo, sei sempre qui...

Sì infatti, mi trovi o qui o a casa.

La clientela, mi pare di capire, in qualche modo diventa un po' parte della famiglia...

Sì, esatto. Tanti clienti vengono qui da soli e si mettono ad un tavolo giusto per fare due parole, sono veramente tanti questi clienti. La gioia deriva dal fatto di vederli tornare, perchè acquisire clientela è difficilissimo, a perderla invece ci metti un secondo, basta che una volta tu abbia la giornata storta o non sia al massimo della forma e non tornano più. Vedere che i clienti ti vogliono bene, e vengono qua perchè hanno un punto di riferimento è la soddisfazione più grande, infatti sembra che il martedì siano persi, non sanno dove andare... magari chiudiamo a Natale e loro ci chiedono: "E noi dove andiamo?" Per certe persone l'osteria è indispensabile, ed è bello questo, diventiamo un po' la loro famiglia.

Di personaggi particolari qui ne entrano sempre tanti... uno che mi ricordo è ad esempio Tino Ellero, che ora è morto, passava tutti i giorni a salutarci: quando parlava lui la gente stava lì ad ascoltarlo come se fosse

un profeta, per il modo in cui parlava, poteva dire qualsiasi cosa, non importava... Lui era Tino.

Qual è la clientela di questo posto?

Ci sono clienti di tutti i tipi. Studenti, industriali, proprio tutte le classi sociali, e son trattati tutti alla stessa maniera, l'importante è questo, e loro lo sanno, senza distinzione tra l'orafo e il barbone, per dirti... ecco, non vengono tanti lavoratori, non vediamo tanta gente che ha l'ufficio nei dintorni.

Quindi la vecchia credenza che l'osteria sia un luogo solo per un determinato tipo di persone non vale più oggi?

No, no, almeno non per la nostra. È un locale a conduzione familiare, questo è il diciannovesimo anno che siamo qui, ed è stata la gestione più lunga della storia del *Cursore*.

Beh, vuol dire che va bene...

Sì, sì, siamo contenti. Qui poi succedono ogni giorno cose divertenti. Intanto quando piove facciamo la raccolta degli ombrelli, per ogni giorno di pioggia ne ricaviamo almeno 15/20. Qualcuno se li viene a riprendere, gli altri invece... dietro qua ne abbiamo tantissimi, sembra il deposito delle biciclette del Comune. Parlando di aneddoti ridicoli, uno una volta è entrato con le stampelle, è rimasto qua a bere, ed è uscito senza stampelle; alla chiusura le abbiamo trovate qua appoggiate in un angolo... abbiamo riso tutti. Sembrava che fosse stato miracolato!

Questa è sempre stata un'osteria frequentata da calciatori, è ancora così?

Sì, ma non solo da calciatori, diciamo dagli sportivi in generale... vengono infatti qui i ragazzi dell'Hockey Asiago, Franco Cunico campione italiano di Rally e anche altri, ma soprattutto sì, calciatori, che ancora vengono a trovarci. Magari hanno qualche giorno libero, tipo il lunedì, e a distanza di anni vengono ancora a salutarci anche se sono stati venduti ad altre squadre, perchè anche per loro era un po' un ritrovo; in realtà a tutti sembra che loro siano circondati dalla gente, inve-

ce molti sono soli, si trovano via da casa, via dalla famiglia, e quindi qui trovano un clima caldo e familiare.

Poi ci sono anche i calciatori che "se la tirano" senza motivo, quelli ci sono sempre... però parecchi sono alla mano e cercano un ambiente amico.

Vedo che avete molte belle stampe appese dappertutto...

Le stampe che abbiamo qui alle pareti sono vecchissime e molte raffigurano Vicenza o scene vicentine... tra tutte conserviamo con particolare attenzione la foto del cursore da cui poi il locale ha preso il nome; quasi tutte le stampe le abbiamo trovate qui, erano di proprietà del cursore, infatti, quando siamo arrivati, ne abbiamo trovata una pila accatastata: naturalmente molte le abbiamo incorniciate e appese.

Come vi siete divisi i compiti per la gestione del locale?

Qui dietro al bancone ci siamo io e mia moglie Margherita, mia mamma Loredana e mio nipote Stefano, con Arianna Savio ce Anna Roverato che ci aiutano; in cucina mio papà Renato e mio fratello Fabrizio con Beatrice Ulman e Cosmin Tereblecea.

Ci spostiamo in cucina e chiacchiero con Fabrizio Rigo-danza: Cosa state cucinando?

Beh, abbiamo cotto fino adesso, un po' di pesce, un po' di carne, un po' di tutto. Abbiamo inserito il pesce da dieci anni, sta andando bene. Per il resto facciamo principalmente piatti tipici vicentini. Salsiccia, pasta e fagioli, abbiamo mantenuto la trippa, i nervetti, polenta e baccalà, pasta con l'anitra o con il "consiero", che è un ragù bianco tipico vicentino preparato con pasta di salame e ragù di vitello.

Luca, torniamo a noi... parliamo un po' dell'arredamento, è sempre stato così?

Noi abbiamo sempre mantenuto lo stile dell'osteria, come puoi vedere è tutto in legno, molto rustico ed accogliente: abbiamo voluto mantenere l'anima di questo posto, infatti di là, dove abbiamo fatto la saletta nuova, abbiamo scelto di mantenere le travi in legno, le sedie



Il cuoco del Cursore, Fabrizio Rigodanza, che collabora con il padre Renato



POLJE

SECCO

E
E

con la paglia e le tovaglie a quadretti. In alto vedi, appesi al soffitto, ci sono ancora dei vecchissimi secchi in rame; i fili della corrente li abbiamo fatti fare ancora in ceramica com'erano una volta. Adesso tutti i nuovi gestori tendono a comprare i locali vecchi e a rinnovarli, aggiungendo magari mobilio moderno e più lineare, però così perdono la tipicità... in questo modo ne abbiamo perse tantissime, perchè di vere osterie ne son rimaste veramente poche a Vicenza.

Vuoi vedere la cantina?

Sì, volentieri.

Eccoci qui. Sotto la Banca, qui, ci sono ancora le volte a botte originali dell'epoca romana: era tutta pietra a vista rossa, stupenda da lasciare così com'era, ma abbiamo dovuto un po' compattarla e copirla per via dell'Ufficio Igiene.

Vedo che c'è un foro bello grande in mezzo alla volta, cos'è?

Sì, adesso è chiuso ma un tempo questo foro collegava la zona dietro al bancone al piano di sopra con la cantina dove siamo ora e, anzi, adesso il passaggio è coperto, ma prima il foro continuava scendendo qualche metro perchè qua sotto c'è un pozzetto pieno d'acqua - che sia questo a dare il nome alla "Stradella Pozzetto" in cui si trova il *Cursor*? - perchè proprio qui scorre la Seriola, che poi va a scaricarsi nel Retrone: una volta utilizzavano un secchio legato ad uno spago, e d'estate lasciavano il secchio con dentro le bottiglie immerso nell'acqua del pozzetto in fresca, e dopo, al momento del bisogno, le tiravano su e servivano i clienti... praticamente i primi anni facevano così, quando non sapevano neanche che cosa fosse il frigorifero!

Per informazioni relative alle precedenti gestioni dell'osteria "Al Cursor", vedere l'intervista di Walter Stefani fatta a Daniele De Moro, figlio del cursor Marco De Moro, intitolata "Il messo andò in pensione e aprì l'osteria Al Cursor" e pubblicata su Il Giornale di Vicenza il 7 gennaio 1997 e per notizie relative ad una delle figlie del cursor, Cecilia De Moro, l'articolo dello stesso autore intitolato "Cecilia, la suora che fu nominata cavaliere in Ecuador", pubblicato sul G.d.V il 20 dicembre 2008.

Foto a sinistra

Foro nella volta della cantina che collegava il piano superiore con quelli inferiori. Veniva calato un secchio pieno di bottiglie da tenere in fresco: sotto le cantine si trova un pozzetto naturale, il "vecchio frigorifero", che ora è chiuso.





L'origine delle corporazioni di arti e mestieri

di Alessia Scarparolo

La nascita del *Comune*, alla fine dell'XI secolo, segna la lenta disgregazione dell'antico sistema feudale basato su un'economia essenzialmente agricola. L'agricoltura rimarrà ancora, per tutto il Medioevo, il fondamento dell'economia italiana, ma acquisteranno sempre più importanza capitale e lavoro, legati al mondo del commercio e dell'artigianato. La società chiusa del feudo si apre progressivamente alla città: molti proprietari terrieri graviteranno all'interno delle mura cittadine, attirati dalla possibilità di vendere i propri prodotti, oltre che di acquistare merci fino ad allora difficili da reperire. La lenta ripresa demografica e la tendenza all'inurbamento, l'aumento degli scambi tra città e città e tra Oriente e Occidente favoriranno l'affermazione delle classi imprenditrice, mercantile e artigianale e la conseguente nascita delle *Corporazioni di arti e mestieri* a tutela e regolamentazione dell'attività degli appartenenti ad una stessa categoria professionale.

Le associazioni medievali, in particolar modo quelle di più antica origine, nacquero molto spesso come confraternite di fedeli devoti ad un santo patrono e solo più tardi divennero vere e proprie corporazioni professionali, dove rimase sempre forte il senso dell'assistenza reciproca e della difesa degli interessi comuni.

A Vicenza tali sodalizi sono detti fraglie (*fraia, fragia o fraglia*), termine che trova origine dal latino *fratalia* o *fratalea* e che ricorda lo spirito di fratellanza che legava gli associati, almeno fino a quando gli interessi economici di pochi non presero il sopravvento sul bene comune, determinando il venir meno della ragion d'essere delle stesse corporazioni.

La necessità di associarsi per difendere l'interesse comune riguarda tanto il notaio che l'oste e gli antichi fondi vicentini, conservati sia dalla Biblioteca Bertoliana che dall'Archivio di Stato di Vicenza, ne recano testimonianza.

Antichi osti e osterie: gli antenati quattrocenteschi

Una delle più antiche attestazioni dell'esistenza della fraglia degli osti di Vicenza è la matricola conservata dalla Biblioteca Civica Bertoliana, un manoscritto in pergamena (ms. 185) datato 17 luglio 1458. Matricola (dal latino *matrix*, matrice) è il nome dato, in epoca medievale, al registro contenente gli elenchi degli appartenenti ad un'istituzione.

Spesso, come accade anche per la matricola degli osti, tali registri contenevano in più gli statuti, ossia le regole fondamentali relative all'organizzazione e all'ordinamento giuridico delle associazioni. Appartenere ad una fraglia significava osservare determinati principi. Nella seconda metà del XV secolo i precetti per gli osti erano 12 e avevano come scopo principale quello di controllare e frenare la concorrenza.

Una volta all'anno, il giorno di S. Marco (25 aprile), si riuniva il Capitolo della fraglia per eleggere il gastaldo. Tutti gli associati avevano l'onere di partecipare al capitolo o di mandare qualcuno in loro vece, pena 5 soldi di denari. L'elezione era molto democratica. Si procedeva infatti per estrazione tra i nomi di tutti gli appartenenti.

Il gastaldo durava in carica 1 anno, senza salario, e si occupava dell'amministrazione della fraglia. Alla fine del suo mandato, il gastaldo aveva il compito di passare tutte le informazioni necessarie al suo successore e di assisterlo per otto giorni. Il Capitolo eleggeva inoltre tre uomini che avevano la facoltà di mettere in discussione le cose e le spese relative alla fraglia.

Per esercitare l'arte del "tavernare" ci si doveva iscrivere alla fraglia e pagare una tassa di adesione, cifra che doveva essere corrisposta anche per partecipare alle fiere che si svolgevano in Campo Marzio o in altri luoghi della città e dei borghi. Gli osti che non avessero esercitato l'attività per un anno continuo venivano sospesi dalla fraglia. Questi erano invitati a pagare una piccola somma di denaro annua, per non essere esclusi completamente. Il rifiuto significava l'estromissione e il

pagamento della quota intera di adesione nel momento in cui si avesse voluto riprendere l'attività. La vendita in città di carne, pesce, torte o altri cibi cotti era sottoposta al pagamento alla fraglia di 15 soldi di denari oppure all'entrata nella fraglia stessa.

Tutti gli affiliati avevano inoltre l'obbligo di partecipare ai funerali di "fradeli, fioli e conzonti" dei confratelli, pena il pagamento di una multa. È questo un retaggio dell'origine religiosa di molte fraglie, come l'obbligo di partecipare alle processioni che si facevano a Vicenza, sfilando dietro il palio della corporazione. Le maggiori processioni erano quelle dedicate al Corpus Domini, a Santa Corona e a San Vincenzo, patrono della città. In particolare, durante la processione del Corpus Domini, il gastaldo doveva dare a tutti gli appartenenti alla fraglia una candela con cui sfilare. Nella processione dedicata a Santa Corona, il gastaldo doveva indossare un paio di guanti forniti dalla fraglia stessa.

Il manoscritto conservato dalla Bertoliana contiene inoltre i nomi dei 12 osti che nel 1458 facevano parte della fraglia e che, riuniti in capitolo, avevano stabilito gli "ordini" dello statuto.

È questa la matricola vera e propria.

Ser Jacomo da Cremona osto al Sole

Ser Bartholamio da le Masare osto in lo borgo de San Felixe de fora

Trivisan osto al Bo

Rizo osto a le Gazole

Agnoleto osto a l'Orso

Furlan osto a la Crose

Gusmin osto a l'Agnolo

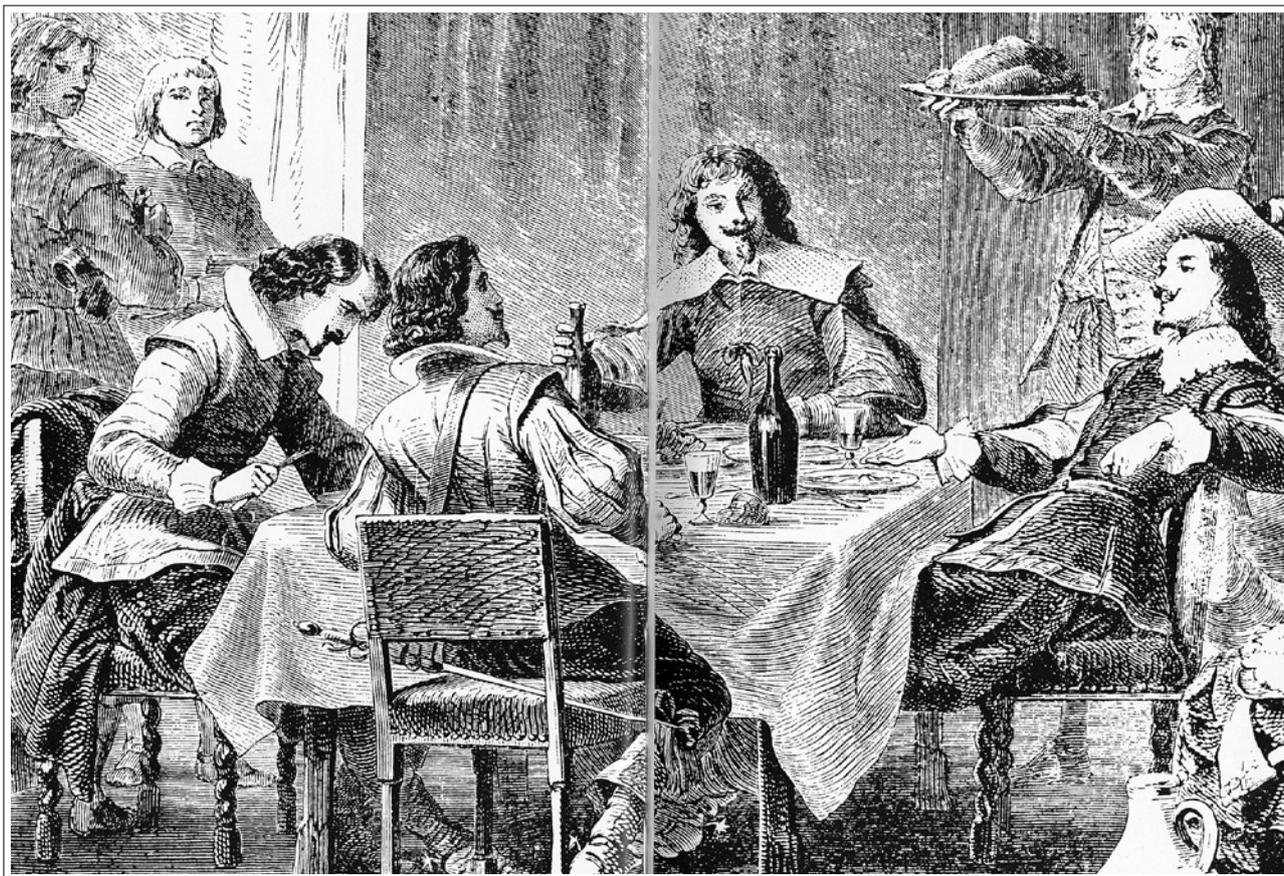
Matio da Bergamo osto a la Spa [Spada]

Francesco Zopelaro osto a la Roxa

Biasio Scuelaro osto al Pavon

Maistro Batista Frizaro osto a San Zorzo

Grigolo osto al Capelo



Come si può notare molti nomi sono accompagnati dall'insegna, una sorta di ragione sociale dell'osteria, che la rendeva immediatamente riconoscibile e che accompagnava quasi sempre nei documenti il nome del proprietario. È un'usanza caratteristica di tutte le fraglie. L'insegna, posta solitamente all'ingresso della bottega, poteva essere scolpita in legno o incisa in metallo e l'immagine che rappresentava accompagnava tutta la storia dell'attività.

Rubrica de falsitate statere ponderum et mensurarum è il titolo di una rubrica degli statuti del Comune di Vicenza, inserita nella Matricola degli osti. La rubrica riguarda i giusti pesi e le giuste misure che le fraglie dovevano osservare. Erano la "media" e la "bozola" le misure giuste per l'oste, che dovevano essere fatte di un materiale resistente, come il bronzo, "bone et solide quae rumpi et flecti non possint". Molto interessante è la menzione di alcuni vini stranieri (precisamente: non vicentini) venduti in città: "malvasiae, cretensis

ribolae, tribiani romaniae" (Malvasia, Ribolla di Creta, Trebbiano di Romagna).

Del Malvasia si accennerà nei prossimi paragrafi. Il Ribolla di Creta è un vino di colore paglierino dall'origine piuttosto incerta. Il vitigno era certamente presente a Cefalonia, isola greca, ma è in dubbio se siano stati i Greci a portarlo in Italia o i Veneziani a portarlo in Grecia. Certo è che il Ribolla trovò in Friuli un ambiente adatto alla sua propagazione, tanto da essere considerato il più antico vitigno friulano, citato fin dal XIII secolo. Il Trebbiano di Romagna è anch'esso un vino di colore giallo paglierino, la cui origine risale al tempo degli Etruschi e dei Romani. Viene citato nel trattato di agricoltura di Pietro de' Crescenzi: "C'è un'altra specie di uva, detta Tribiana, che è bianca con acini tondi, piccoli e abbondanti, che in giovane età non dà frutto ma crescendo diventa feconda".

A.S.



Una ripresa dell'interno dell'Antica Casa della Malvasia

Un giallo quattrocentesco: la matricola non cita l'osteria della Malvasia



La bacheca posta all'ingresso dell'Antica Casa della Malvasia

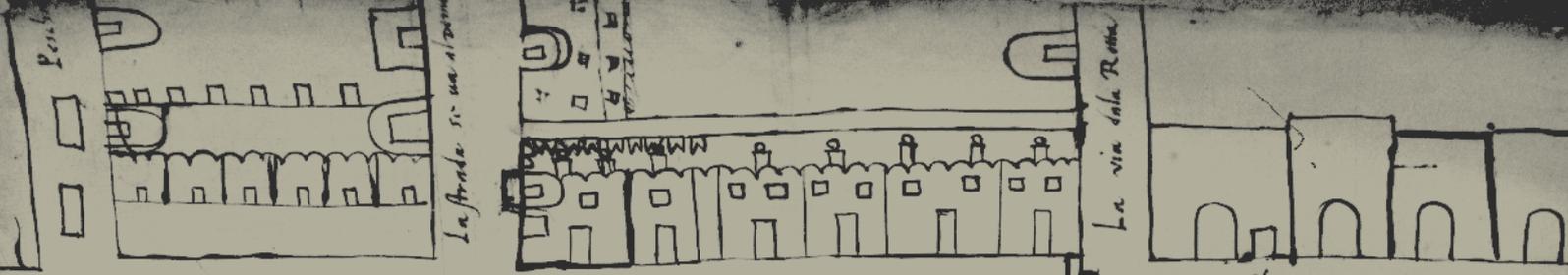
Immagine di destra

La pianta del Peronio di Vicenza, la più antica planimetria conosciuta della città, databile al 1481. (Su concessione della Biblioteca Civica Bertoliana, con divieto di ulteriore riproduzione)

Tra i nomi degli osti vicentini della matricola non compare stranamente l'*Osteria della Malvasia*, che le fonti sembrano invece documentare fin dal Duecento (cfr. F. Brunelli, *Ristoranti, osterie e frasche di Vicenza e della sua provincia*, p. 18). Nel disegno del Peronio, databile al 1481, è segnalata la stradella della Malvasia. Si tratta di uno schizzo conservato in Bertoliana, dai tratti veloci e sommari, ma preciso nei particolari, che è tutt'oggi la più antica planimetria conosciuta della città di Vicenza. Interessante documento iconografico, tratteggia le costruzioni che sorgevano nell'ambito del Peronio, l'insieme delle aree di proprietà pubblica collocate attorno ai palazzi comunali nel XV secolo.

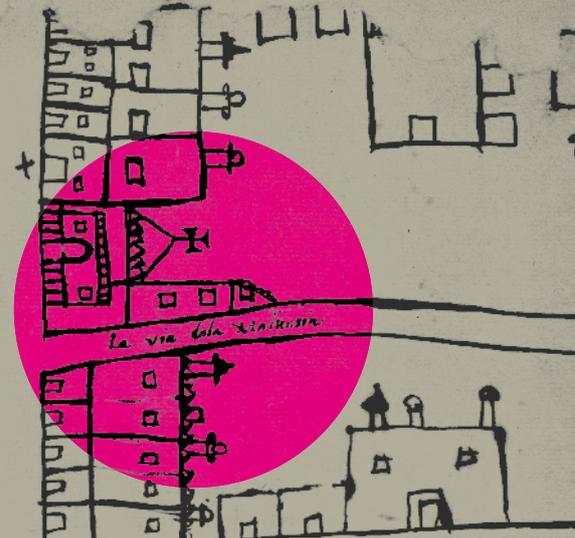
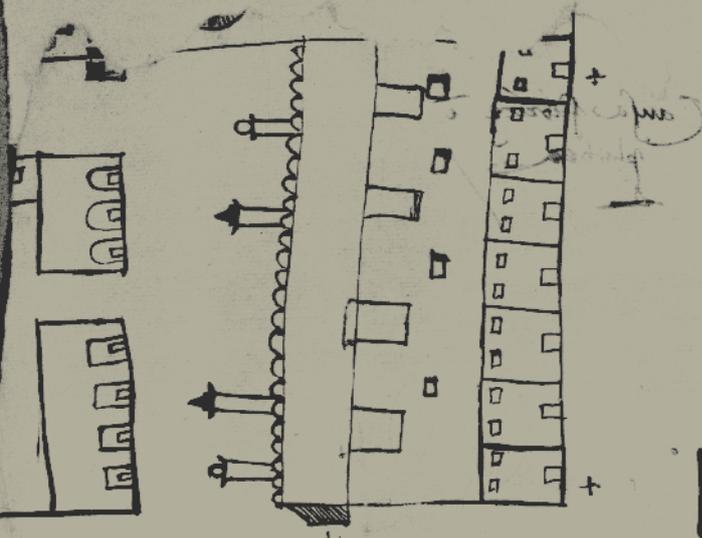
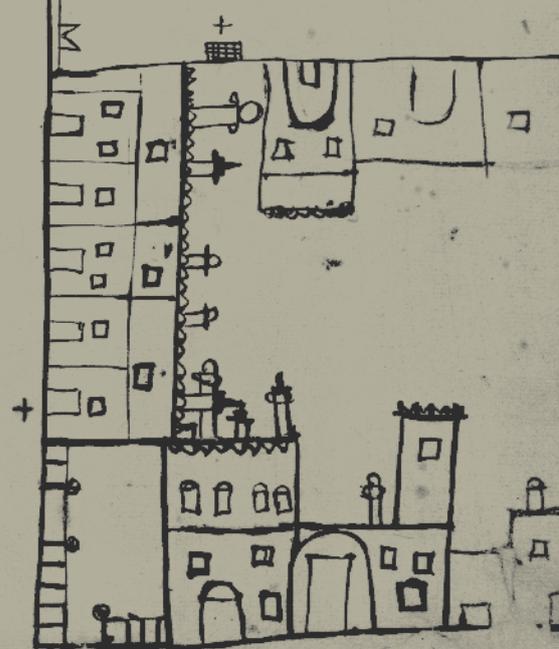
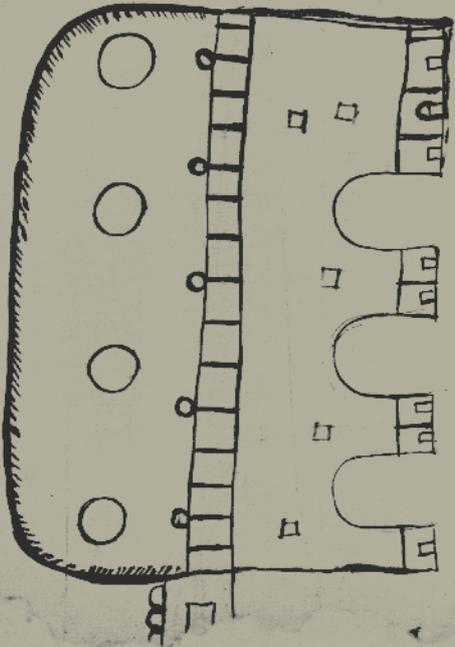
Al di là di contra' del Monte si snodano due linee continue di edifici, separate dalla chiesa di S. Vincenzo e dalla "via dala Malvasia". Il toponimo deriva proprio dall'osteria dove si vendeva il vino greco di Malvasia, importato da una città del Peloponneso, Monenbasia, ribattezzata dai veneziani Malvasia. Il vino, una speciale qualità di bianco, era per questo chiamato anche Grechetto. Nel Cinquecento l'antica denominazione del locale venne sostituita con quella di *Osteria delle Morette*, dal nome di una famiglia Moretto abitante nella stradella e che forse gestiva l'esercizio. L'osteria resta comunque conosciuta ancora oggi in città con il nome originario.

A.S.



La Piazza dal piffi-
muro

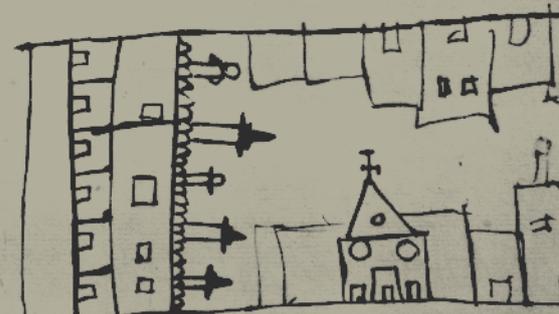
La Contrada di Zudvi



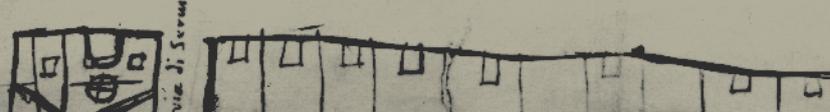
La piazza...



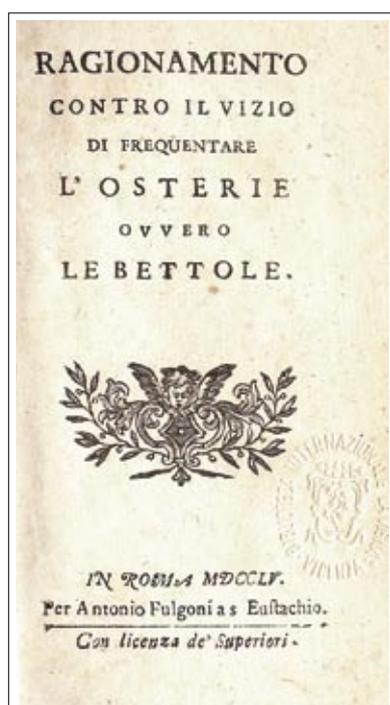
La Contrada della...



La Contrada di S. Eleuterio



Comandamenti contro osterie: dieci a zero



Infrangere tutti i dieci comandamenti con un solo gesto si può: basta varcare la soglia di un'osteria.

Come fare lo racconta il padre Gaetano Maria da Bergamo nel 1755 nella sua opera *Ragionamento contro il vizio di frequentare l'osterie ovvero le bettole*, una “predica” a tutti gli effetti rivolta agli assidui frequentatori di osterie, considerati dall'autore già con un piede in inferno.

Primo comandamento: Non avrai altro Dio all'infuori di me. Peccato che il dio del frequentatore di osteria si chiami Bacco e che coloro che lo adorano “non servono al nostro signor Gesucristo ma al proprio ventre”. Secondo comandamento: Non usare il nome di Dio invano. Ma, scrive padre Gaetano, le osterie sono “diaboliche scuole dove si impara a bestemmiare e a strapazzare il nome santissimo del nostro Dio”. Un po' perchè si è brilli, un po' perchè si perde a carte, un po' anche senza pensarci. Terzo comandamento: Santificare le feste. Come mai allora alla domenica o nei giorni festivi le osterie sono così piene di gente? Nessuno va più alla “messa cantata, alla predica, alla dottrina e ai vespri”. Quarto comandamento: rispettare i genitori.

Dice il padre gesuita che ogni figlio dovrebbe considerare il vizio di frequentare le osterie come un peccato mortale, fosse anche solo perchè “il padre e la madre ne hanno un grave disgusto”. Quinto comandamento: non uccidere. Purtroppo il vino mescolato alla collera risulta essere spesso una pozione distruttiva, al punto che, commenta l'autore, se si andassero a cercare le motivazioni della maggior parte dei processi, “de' misfatti denunziati e commessi in risse, ingiurie, danni, ferite ed omicidj” si scoprirebbe che esse derivano dalle osterie. A metà del diciottesimo secolo non era infatti inusuale portare addosso armi per vanità,



galanteria, autodifesa o semplicemente per abitudine. “Basta” - racconta l'autore - “un mezzo ubriaco che incominci a metter mano all'arme, ed ecco tutti la mano all'arme”. Sesto comandamento: essere onesti.

Gli antichi dicevano “in vino veritas”, Gaetano Maria da Bergamo ritiene invece che un uomo, “dopo aver soverchiamente bevuto, con tanta facilità acconsente ad ogni vituperoso pensiero” ed è inoltre capace di raccontare infamità e falsità ai suoi compagni “senza riguardo a contaminare la fantasia di chi ascolta”. Settimo comandamento: non rubare. Però, quanti furti si commettono per poter andare in osteria? Il figlio ruba gli spiccioli in casa ai genitori, scrive l'autore, il marito consuma la dote di sua moglie, il padre dissipa il patrimonio di famiglia, il fratello scialacqua anche la parte dell'altro fratello. Per non parlare del garzone di bottega che si ingegna a rubare al suo principale e del contadino che ruba al padrone.

Ottavo comandamento: non giurare il falso. Beh, “chi cerca testimoni falsi basta che giri per l'osterie e li troverà”. E poi, scrive padre Gaetano, quand'anche un

ubriaco dicesse la verità, alla sua verità non si dovrebbe dare credito, essendo “i suoi detti simili a quelli di un matto che dice quello che gli viene in bocca senza sapere ciò che si dica”. Nono e decimo comandamento: non desiderare la roba e la donna d'altri. L'autore cita a questo proposito l'apostolo Paolo, sottolineando che egli, nella lista di coloro che sono esclusi dal regno dei cieli, inserisce “gli amatori intemperanti del vino e li colloca in mezzo tra gli adulteri e i ladri, quasi che vi sia una stretta alleanza tra la concupiscenza del vino e la concupiscenza della roba e donna d'altri”. Insomma, una vera e propria denuncia con i fiocchi. Non proprio per tutti però. “Parlo”, scrive padre Gaetano, “di quelle osterie frequentate dal volgo nelle ore oziose che devono chiamarsi piuttosto Bettole”, non certo di quelle osterie che “stando aperte alla pubblica necessità sono frequentate da passeggeri che hanno bisogno di vitto e alloggio o di un po' di ristoro” essendo esse onorate poiché “colla moderazione vi si mantiene la civiltà e l'onestà”.

A.B.

Bibliografia sulle osterie

(La bibliografia è in ordine alfabetico di autore, nel caso manchi l'autore la prima parola del titolo è in maiuscolo)

ARCIGOLA SLOW FOOD

Osterie d'Italia / Associazione Arcigola slow food. - Bra: Arcigola slow food, 1990. - 509 p.: ill.; 22 cm.
Segn.: GEN C XX 4905

BARIGAZZI, GIUSEPPE

Le osterie di Milano / Giuseppe Barigazzi; pres. di Indro Montanelli; foto Carlo Orsi. - Nuova ed. - Milano: Mursia, 1971. - 271 p. : ill.; 30 cm.
Segn.: GEN D XX 1050 2. ed. 1983 GEN E XX 78

Osterie milanesi / [Giuseppe Barigazzi]. - Milano: a cura dell'Ufficio stampa del Comune di Milano, 1966. - 158 p.: ill.; 30 cm.
Segn.: GEN D XX 1202

BARTH, HANS

Osteria: guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri / H. Barth; trad. di G. Bistolfi; prefaz. G. D'Annunzio. - Roma: Voghera, 1909. - XXXI, 234 p.; 20 cm.
Segn.: GEN B XX 1148

Osteria: guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri / Hans Barth; trad. G. Bistolfi; prefazione di G. D'Annunzio. - Nuova ed. - Firenze: Le Monnier, 1921. - XXXIX, 286 p. ; 19 cm.
Segn.: GEN B XX 1107

Osteria: kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken vom Gardasee bis Capri / von Hans Barth. - 2. Aufl. / mit einer Vorrede von G. D'Annunzio. - Stuttgart: J. Hoffmann, 1911. - XXIV, 307 p. ; 18 cm.
Segn.: GEN B XX 847

BERKLEY, TOM

We keep a pub / Tom Berkley ; with illustrations by Starke. - Rist. - London: Arrow books, 1967. - 256 p. : ill.; 18 cm.
Segn.: GEN B XX 1652

BORZINI, REMO A.

Osterie genovesi : i tabernacoli dell'onesto peccato / Remo A. Borzini. - Genova: Immordino, 1967. - 144 p.: ill.; 24 cm.
Segn.: GEN C XX 4194

BRIGHENTI, NEREO

Manuale per il turista buongustaio: 2876 osterie e taverne tipiche di campagna dove si mangia bene / indicate da Nerio Brighenti e Giuseppe Salvo. - Milano: Campironi, [1974]. - 126 p. ; 18 cm.
Segn.: GEN B XX 691

CAPATTI, ALBERTO

L'osteria nuova : una storia italiana del 20. secolo / Alberto Capatti. - Bra : Slow food, 2000. - 224 p. ; 21 cm.
Segn.: GEN C XX 6690

CARNISIO, VIRGILIO

Osterie a Milano / fotografie: V. Carnisio, N. Lumbau; testi: L. Leonardi. - Milano : Il laboratorio dell'immagine, 1975. - [64] p. : ill. ; 24 cm.
Segn.: GEN C XX 3915

La CASA del vino e del gioco: osterie a Padova e nel Veneto tra '700 e '800 / [a cura di Toni Grossi]. - [S. l.] : MP edizioni, stampa 1985. - 302 p. : ill.; 24 cm.
Segn.: GEN C XX 5853

CAVA, GIUSEPPE <1870-1940>

Macchiette e osterie della vecchia Savona / Giuseppe Cava; ill. di L. Caldanzano. - Savona; Genova: Sabatelli, 1968. - 184 p.: ill.; 21 cm.
Segn.: GEN E XX 184

CAVALLERO, GIAN PAOLO

Vino e osterie / fotografie di G. P. Cavallero; testo di Giovanni Arpino. - Ivrea: Priuli & Verlucca, 1980. - 35 p.: ill. ; 22 cm.
Segn.: GEN C XX 461

ERMACORA, CHINO

Vino all'ombra / Chino Ermacora. - Padova: Le Tre Venezie, 1942. - 188 p. : ill. ; 23 cm.
Segn.: GEN C XX 3109

Vino all'ombra: guida sentimentale delle osterie del Friuli, di Trieste e dell'Istria : con un panorama dei vini italiani ad uso del bevitore intelligente / Chino Ermacora. - Udine: Ed. de La Panarie, 1935. - 431 p.: ill.; 24 cm.
Segn.: GEN C XX 4320

DI GIACOMO, SALVATORE

Taverne famose napoletane / S. Di Giacomo. - Trani: V. Vecchi, 1899. - 61 p: ill. 23 cm.
Segn.: MSC B XIX 13 (12)

DI RENZO VIANELLO, WILMEN

Romagna in osteria / Wilmen Di Renzo Vianello, Grazia Silvana Bravetti. - Bologna: Guidicini e Rosa, 1982. - 209 p., [4] c. di tav.: ill.; 24 cm.
Segn.: GEN C XX 5335

FAVARO, ADRIANO

Ostrie de Marca : una storia per immagini / A. Favaro. - Villorba: Pietrobon, 2001. - 199 p.: ill.; 25 cm.
Segn.: GEN C XXI 219

FERLUGA, DUSAN

La sacra ostria / Dusan Ferluga. - 2. ed. - Trieste: [s.n.], 1971. - 128 p., [11] c. di tav. : ill.; 35 cm.
Segn.: GEN F XX 71

FOX, ELIO

Storia delle osterie trentine: dall'antica ospitalità al moderno turismo / Elio Fox. - Trento: Innocenti, 1975. - 237 p.: ill.; 21 cm.
Segn.: GEN C XX 2311

GAETANO MARIA : DA BERGAMO

Ragionamento contro il vizio di frequentare l'osterie, ovvero le bettole/ [Gaetano Maria da Bergamo]. - Roma: per A. Fulgoni, 1755. - 167, [1] p. ; 16 cm. Segn.: GEN A XVIII 31

GIUDICI, CESARE <1634-1724>

L'osteria magra del dottor Cesare Giudici... - In Venetia: per Domenico Lovisa, 1714. - [6], 298, [6] p.; 16 cm..
Segn.: GEN A XVIII 11

L'osteria magra del dottor Cesare Giudici ..., aggiungetevi nel fine alcune lettere critiche dello stesso autore. - In Venezia: presso G. Bassaglia, 1786. - 336 p.; 16 cm.
Segn.: GEN A XVIII 30

GORHAM, MAURICE

Back to the local / by Maurice Gorham ; illustrations by Edward Ardizzone. - London : Percival Marshall, 1949. - VII, 126 p.: ill.; 23 cm.
Segn.: GEN C XX 4639

The local / lithographs by Edward Ardizzone; text by Maurice Gorham. - London : Cassel & Co., 1939. - 51 p., [17] c. di tav.: ill.; 24 cm.
Segn.: GEN C XX 4640

GOTTARDO, VITTORIO

Osti e tavernieri: il vino nella Venezia medioevale / Vittorio Gottardo. - 2. ed. - Venezia : Supernova, [1996]. - 94 p.: ill.; 21 cm.
Segn.: GEN C XX 5947

GOVI, ALBERTO

Lambrusco & C. / Alberto Govi, Ugo Preti; fotografie di Franco Fontana. - Modena : Modena libri, [1976]. - 104 p.: ill., 11 tav. ; 30 cm.
Segn.: GEN E XX 184

La **GRAPPA** dei bacari storia delle osterie veneziane e ricette tipiche.../ a cura di Giovanni Savio. - [S. l.]:

Accademia degli acquavitali, [s.d.]. - [46] p.: ill.; 24 cm.
Segn.: GEN C XXI 175

HACKWOOD, FREDERICK W.

Inns, ales, and drinking customs of Old England / by Frederick W. Hackwood. - London: T. Fisher Unwin, 1909. - 392 p.: ill.; 23 cm.
Segn.: GEN C XX 4192

JANNATTONI, LIVIO

Osteria romana: un prologo e dieci quadri per una ricostruzione d'ambiente e di vita / Livio Jannattoni. - Milano: Ceschina, 1970. - 318 p.: ill.; 24 cm.
Segn.: GEN C XX 4429

MARIOTTI, GIOVANNI

Quando siam dall'oste insieme... / Giovanni Mariotti - Roma: F.lli Treves, 1931. - 308 p. 19 cm.
Segn.: GEN B XX 1133

1458: questa e la matricola de li osti e tavernari de Vicenza e de li borgi e colture / [introduzione di Fernando Bandini]. - Vicenza: Neri Pozza, 1982. - 27 p.: ill. 21 cm.
Segn.: MSC A XX 91 (27)

MITELLI, GIUSEPPE MARIA

Insegne delle osterie di Bologna in una serie di incisioni di Giuseppe Maria Mitelli / presentazione e testi di Athos Vianelli. - Bologna: Tamari, 1973. - 143 p.: ill.; 18 cm.
Segn.: GEN B XX 249

MOLINARI PRADELLI, ALESSANDRO

Osterie e locande di Bologna : la grassa e la dotta in gloria della tavola: folclore, arte, musica e poesia nelle tradizioni contadine e gastronomiche della città felsinea / Alessandro Molinari Pradelli. - Roma: Newton Compton, 1980. - 302 p.: ill.; 22 cm.
Segn.: GEN C XX 71

Osterie e locande di Firenze : un folcloristico viaggio gastronomico tra gli antichi quartieri di Firenze alla riscoperta di buche e grecaioli, per un classico mangiare e bere alla toscana / A. Molinari Pradelli. - Roma: Newton Compton, 1982. - 425 p.: ill.; 21 cm.
Segn.: GEN C XX 644

OSTERIE romane / O. Amato ... [et al.]; con prefazione di Augusto Jandolo e Ettore Veo. - 2. ed. - Milano: Ceschina, 1949. - 348 p., XVI c. di tav.: ill.; 21 cm.
Segn.: GEN C XX 2591

PELLEGRINI, MORENO

Una osteria nella storia / Moreno Pellegrini; con tre racconti inediti di G. Pederiali, D. Rubboli, G. Marchetti. - Ferrara: G. EMME, 1983. - 142 p.: ill.; 25 cm.
Segn.: GEN C XX 1403

POPHAM, HENRY EWART

The taverns of London : topographically arranged / by H.E. Popham. - 2. ed. - [S.l.]: C. Palmer, 1928. - 86, VI p.: ill. ; 19 cm.

Segn.: GEN B XX 1701

PORCARO, GIUSEPPE

Taverne e locande della vecchia Napoli / Giuseppe Porcaro. - Napoli ; Roma: Benincasa, 1970. - 2 v.; 26 cm.

Segn.: GEN D XX 865 (1-2)

RICETTE di Osterie d'Italia: 630 piatti di cucina regionale / [a cura di] Grazia Novellini. - Bra : Slow Food, c2001. - 452 p., [2] c. di tav. ; 25 cm.

Segn.: GEN C XXI 343

RICETTE di Osterie d'Italia: l'orto: 720 piatti dall'aglio alla zucca / [a cura di B. Minerdo, G. Novellini]. - Bra: Slow food, [2005]. - 589 p., [2] c. di tav. : ill. ; 25 cm.

Segn.: GEN C XXI 592

RICETTE di osterie d'Italia: i dolci: 620 torte, budini, biscotti, frittelle / [a cura di B. Minerdo, G. Novellini]. - Bra: Slow food, 2007. - 414 p., [2] c. di tav.: ill.; 25 cm.

Segn.: GEN C XXI 675

RICETTE di osterie del Veneto: quaresime e Oriente. - Bra: Slow Food, [1996]. - 189 p.: ill.; 24 cm.

Segn.: GEN C XX 5867

ROMERO, LUIS

Tabernas / Luis Romero. - Barcelona: Libreria Ed. Argos, 1950. - 51 p., [4] c. di tav.: ill.; 23 cm.

Segn.: GEN C XX 2914

SADA, LUIGI

I tabernacoli baresi dell'onesto peccato : prima ricostruzione storica delle osterie e dei caffè dalle origini agli anni Trenta / Luigi Sada. - Bari: Ed. del Centro librario, 1972. - 192 p., [9] c. di tav.: ill.; 24 cm.

Segn.: GEN C XX 4655

SANTIN, EZIO

20 anni di cucina all'Antica osteria del ponte / Ezio e Maurizio Santin. - 2. ed. - Lodi: Bibliotheca culinaria, 1996. - 175 p.: ill.; 31 cm.

Segn.: GEN E XX 492

SINHUBER, BARTEL F.

Das grosse Buch vom Wiener Heurigen / B. F. Sinhuber. - Wien: Orac, 1980. - 223 p.: ill.; 28 cm.

Segn.: GEN D XX 391

Der STADTISCHE Weinschenk: Weinstuben, Weinkneipen, Weinhauser in Frankfurt/Mainz/Wiesbaden / von Gerhard Becker ... [et al.]. - Tritenheim: Heinen, [19..]. - 141 p. : ill. ; 21 cm.

Segn.: GEN C XX 847

TALES of old inns: the history, legend and romance of some of our older hostelries. - 2. ed. - London: Trust houses Limited, 1929. - 167 p.: ill.; 22 cm.

Segn.: GEN C XX 3558

VOLPICELLI, LUIGI

Oste della malora / di Luigi Volpicelli. - Firenze: Vallecchi, 1973. - 140 p., [14] p. di tav.; 23 cm.

Segn.: GEN C XX 3730

ZORZI, ELIO

Osterie veneziane / Elio Zorzi. - Bologna: Zanichelli, 1928. - 279 p., [31] c. di tav.: ill.; 21 cm.

Segn.: GEN C XX 3548

Osterie veneziane / Elio Zorzi. - Venezia: Filippi, 1967. - XVI, 314 p.: 33 ill.; 22 cm.

Segn.: GEN C XX 2446



Auguri!



Cari lettori,

*con il settimo numero del nostro bollettino
“La Vigna News” si conclude l’anno 2009!
Un sentito ringraziamento va a tutti i miei
collaboratori che, con i loro sforzi e il loro
entusiasmo, mantengono viva la Biblioteca e
rendono possibili tutti gli incontri culturali che qui
si svolgono. Un grazie particolare lo dedico alle
redattrici di questo trimestrale Alessia Scarparolo
e Alessandra Balestra e a tutti coloro che, dietro
le quinte, lavorano per la sua buona riuscita.*

*Per l’anno 2010 la mia intenzione è quella di
coinvolgere il nostro Consiglio Scientifico in modo
da rendere il bollettino sempre più interessante,
curioso e di maggior spessore culturale.
I numeri passati si sono occupati di approfondire
vari argomenti relativi al mondo e alla cultura
contadina della nostra città, ma anche della realtà
nazionale ed internazionale: la pomologia, ossia lo
studio della frutta, i volatili e i metodi della caccia,
il cacao e il cioccolato, Demetrio Zaccaria e la
nascita della Biblioteca “La Vigna”, l’utilizzo delle
erbe spontanee in cucina e il mondo delle api.
Questo numero sulle osterie chiude il 2009 e,
come suggerisce l’argomento, alzo il calice e
auguro a tutti un Buon Natale e un Felice Anno
Nuovo! Arrivederci all’anno prossimo.*

Il Presidente
Mario Bagnara





“Amici de La Vigna”

Cari Amici,

grazie al vostro sostegno sono state effettuate tutte le attività per l'anno 2009 di cui ora vi presentiamo un resoconto!

L'iniziativa Amici de “La Vigna” ha avuto un grande successo, più di quanto fosse stato previsto, ecco perchè abbiamo deciso di stilare una regolamentazione definitiva:

Tutti i tesseramenti annuali per il 2009 scadranno automaticamente il 31 dicembre 2009. Dal 1 gennaio 2010 saranno aperte le nuove iscrizioni con relativo tesseramento.

Verrà inviata a tutti una lettera di invito ad aderire a

questa iniziativa e divenire così Amici de”La Vigna”; successivamente, sarà spedito il tesserino, uguale a quello che qui vedete rappresentato, che ufficializzerà l'iscrizione.

Nel corso dell'anno saranno poi definite e comunicate tutte le agevolazioni cui avrete diritto con tale iscrizione, prima fra tutte il privilegio ad avere in dono una copia di tutte le future pubblicazioni del Centro.

Nelle prossime pagine presentiamo il riassunto di tutto ciò che è stato fatto a “La Vigna” nel 2009.

Grazie!

Attività 2009

Gennaio

Il Bacchiglione: presentazione del volume edito da Cierre edizioni

Venerdì 16 gennaio è stato presentato il volume “Il Bacchiglione”, un viaggio attraverso il territorio percorso dal fiume, corredato da approfondite ricerche e notevoli immagini. Sono intervenuti Francesca Lazzari, assessore alla cultura del Comune di Vicenza, Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”, Francesco Selmin e Claudio Grandis, curatori del libro, Lorenzo Altissimo, coautore, e Natalino Sottani.

A.S.

Pane, vino... e acqua (storia, simboli, miti, usi, riti religiosi, proverbi, arte): presentazione del libro di don Mario Dalla Via.

Mercoledì 28 gennaio è stato presentato il libro “Pane, vino... e acqua (storia, simboli, miti, usi, riti religiosi, proverbi, arte)” di don Mario Dalla Via, pubblicato dall’Azienda agricola Le Pignole di Brendola. Il libro propone un’accurata indagine sulla simbologia dei tre elementi essenziali della tavola, partendo dalle civiltà della Mesopotamia fino a giungere alla tradizione veneta e ai nostri giorni, con particolare attenzione alle Sacre Scritture. Sono intervenuti Mario Bagnara, presidente de “La Vigna”, i titolari dell’Azienda vitivinicola “Le Pignole” e il vescovo emerito di Vicenza mons. Pietro Nonis che ha approfondito il tema “Testimonianze bibliche sulla cultura contadina”.

A.S.

Antonio Carta: mostra di pittura

L’appartamento scarpiano all’ultimo piano di Palazzo Brusarosco-Zaccaria ha ospitato dal 30 gennaio al 15 marzo la mostra di pittura dell’artista vicentino Antonio Carta, organizzata dall’Assessorato alla Cultura del Comune di Vicenza in collaborazione con la Biblioteca “La Vigna”, l’AIM gruppo e l’associazione “I portici di corso Fogazzaro”.

Questa antologica è stata pensata per festeggiare l’ottantesimo compleanno dell’artista; sono state esposte quasi 80 opere tra cui tele, incisioni e terracotte scelte tra quelle prodotte in cinquant’anni di attività dell’artista, dal 1958 al 2008. I motivi ispiratori della sua arte quali la sua terra, le lotte civili e gli orrori della guerra fanno di Carta un importante interprete della transizione dalla



civiltà contadina a quella industriale e postindustriale, un testimone di un'epoca e dei suoi accadimenti.

La mostra, così come l'importante e ricco catalogo che l'ha accompagnata, sono stati curati da Giuliano Menato e Claudio Rigon e sono stati realizzati grazie anche al contributo di un comitato promotore di numerosi amici ed estimatori dell'artista presieduto da Mario Bagnara.

A.B.

Il FAI di Bassano alla Biblioteca "La Vigna"

Anche il FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano) di Bassano del Grappa, guidato dalla delegata signora Gabriella Finco, ha visitato la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza. Dopo aver ammirato l'appartamento Gallo al secondo piano di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, progettato dall'architetto e designer Carlo Scarpa, che ospitava la mostra di pittura dell'artista vicentino Antonio Carta, i soci, accompagnati dal presidente prof. Mario Bagnara, hanno avuto la possibilità di conoscere la storia dello straordinario fondatore Demetrio Zaccaria e di apprezzare il valore inestimabile del patrimonio librario riguardante non solo la vite e il vino, ma anche tutti i prodotti della terra. L'incontro si è concluso con un pranzo allestito nel salone del piano nobile dall'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Recoaro.

A.S.

Febbraio

Il Cenacolo dei poeti dialettali vicentini: presentazione del libro "Colli Berici o della luce" di A. Capuzzo e incontro con il pittore Antonio Carta

Lunedì 9 febbraio si è riunito a "La Vigna" il Cenacolo dei poeti dialettali vicentini. Durante l'incontro il presidente della Biblioteca Mario Bagnara ha presentato l'antologia poetica "Colli Berici o della luce" dello scrittore veneto A. Capuzzo, una raccolta di poesie interamente dedicata a Vicenza e ai suoi dintorni.

Ha fatto da cornice la mostra antologica del pittore vicentino Antonio Carta, allestita nell'appartamento scarpiano all'ultimo piano di Palazzo Brusarosco-Zaccaria in occasione dell'ottantesimo compleanno dell'artista: quasi ottanta opere, tra cui tele, incisioni e terracotte che coprivano cinquant'anni della sua attività. L'incontro culturale ha visto la presenza dello stesso artista.

A.S.

Il Trinciante di M.V. Cervio: presentazione della ristampa anastatica dell'edizione del 1622

Martedì 10 febbraio è stata presentata la ristampa anastatica dell'edizione del 1622 de "Il trinciante" di M.V. Cervio. Un'opera che contiene dettagliate istruzioni pratiche per il taglio di carne, pesce e frutta, ma anche un trattato su una professione onorata e ambita. Anche quest'anno la Fondazione Monte di Pietà di Vicenza contribuisce a valorizzare e salvaguardare un'opera

antica di grande interesse, testimonianza degli usi e delle preferenze dei nobili del Cinquecento a tavola. Hanno introdotto la serata il prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna" e il rag. Mario Nicoli, presidente della Fondazione Monte di Pietà. Seguirà un intervento di Andrea Burrone sulla figura del trinciante e la lettura di alcuni passi del testo a cura di Giuliana Barbaro.

A.S.

Alla scoperta delle risorgive della provincia di Vicenza

Lunedì 23 febbraio ha avuto luogo un incontro culturale sul tema "Alla riscoperta delle risorgive della provincia di Vicenza". La conferenza, organizzata in collaborazione con l'Associazione "Amici dei parchi", riprende il tema delle acque vicentine, già affrontato in precedenti incontri, e ne sviluppa l'argomento delle risorgive che arricchiscono il paesaggio della provincia vicentina. Sono intervenuti Gianlorenzo Ferrarotto, esperto del Borgo delle Maddalene, e Carlo Zanin, guida naturalistica ambientale.

A.S.

Marzo

La civiltà contadina nei libri di Tommasino Giaretta, in particolare in "Storie dell'altro mondo"

Mercoledì 4 marzo sono state raccontate "Storie dell'altro mondo" alla Biblioteca "La Vigna"! L'occasione è stata data dalla presentazione del libro di Tommasino Giaretta, pubblicato da Editrice Veneta, che si intitola appunto "Storie dell'altro mondo". Non si è parlato di un altro pianeta, ma del nostro mondo, quello degli anni Cinquanta, legato ancora alla terra e alla tradizione contadina, un mondo ancora distante dalla ormai prorompente civiltà industriale. È una sorta di flashback. La penna di Giaretta testimonia abitudini, valori e ideali del suo piccolo paese del vicentino, Lanzè, ma lo sfondo è adattabile a qualsiasi altra realtà di provincia. Leggendo il libro si percepisce la dicotomia tra campagna e città, tra contadino e cittadino e, ancora più forte, tra passato e presente. Sembra talmente lontano quel tempo che pare davvero di leggere storie dell'altro mondo! Si sono raccontate le vicende della genuina gente di campagna, omeni e femene che popolano abitualmente i libri di Giaretta, tipi a volte grotteschi ma autentici, che di certo non hanno mancato di far sorridere e di risvegliare qualche ricordo. Aldo Casoin, la Teresina, la Sunta, Gino Munaro sono solo alcuni dei personaggi che si succedono nel libro. Si è così riscoperta una realtà agreste dalle radici molto profonde, descritta con un linguaggio semplice cui si mescola il caro vecchio dialetto che rende così immediato e vivace il racconto. Alla presentazione sono intervenuti Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Nicoletta Martelletto, autrice della prefazione del volume, Secondo Pillan, già sindaco di Quinto Vicentino, e l'autore Tommasino Giaretta. La presentazione è stata accompagnata dalla

lettura di alcuni brani del libro a cura di Bianca Perosa.
A.S.

Donati a “La Vigna” 5 libri sul tè

Giovedì 5 marzo la Biblioteca Internazionale “La Vigna” e l’Associazione Italiana Cultura del Tè hanno tenuto una conferenza stampa congiunta presso la sede della Biblioteca.

In tale occasione il presidente dell’Associazione prof. Livio Zanini e il consigliere avv. Paolo Portinari hanno donato a “La Vigna” 5 libri riguardanti il tè, le sue lavorazioni, gli usi, la storia e le aree di produzione. I volumi sono:

- William H. Ukers, *All About Tea*, Mansfield Center CT, 2007, Martino Publishing;
- Mary Luo e Robert J. Heiss, *The Story of Tea*, Berkeley, 2007, Ten Speed Press;
- Alan e Iris Macfarlane, *Oro verde*, Roma, 2004, Laterza;
- Liu Tong, *Chinese tea*, Beijing, 2005, China International Press;
- Huang Anxi, *Leyin siji cha*, Beijing, 2004, Sanlian shudian.

A ricevere la donazione è stato il presidente de “La Vigna” Prof. Mario Bagnara, il quale ha ricordato la collaborazione già avviata lo scorso novembre con l’Associazione attraverso un corso introduttivo alla cultura e alla degustazione del tè, tenutosi nei locali della Biblioteca, e ha rinnovato l’impegno di ospitalità per il futuro. In particolare ha annunciato i prossimi appuntamenti che avranno luogo il 19 marzo e il 2 aprile p. v. e tratteranno rispettivamente la conoscenza e la degustazione del tè oolong e la preparazione del tè secondo il cerimoniale cinese del gongfucha. Il giorno della conferenza stampa è stata fatta una breve anteprima con una dimostrazione e un assaggio di tè cinesi.

A.B.

Incontro con Demetrio Volcic: presentazione delle sue ultime pubblicazioni

La Fondazione Masi e la Biblioteca “La Vigna”, in collaborazione con il Giornale di Vicenza, TVA e Unicredit Banca, hanno organizzato un incontro con l’autore Demetrio Volcic, grande esperto di storia russa, che ha avuto l’opportunità di presentare le sue ultime pubblicazioni.

L’incontro si è svolto il 13 marzo a Palazzo delle Opere Sociali, in Piazza Duomo.

I suoi libri: “Il piccolo Zar”, edito da Laterza, è la storia della scalata sociale di Vladimir Putin; “1968. L’autunno di Praga” racconta con toni lucidi ma ricchi di passione la breve stagione della primavera di Praga, quando in Cecoslovacchia ci fu l’illusione di poter sfuggire al dominio dell’Unione Sovietica e di restituire al Paese un socialismo dal volto umano sotto la guida di Dubek.

Demetrio Volcic, giornalista inviato speciale dei Paesi dell’Est, scrittore e docente di Scienze Diplomatiche ed Internazionali, è stato anche direttore del TG1, oltre che Premio Masi per la Civiltà Veneta nel 1992, ed è ora

Presidente Onorario della Fondazione; per l’occasione è stato intervistato dallo scrittore e quirinalista del Corriere della Sera Marzio Breda.

A.B.

Corsi sul tè oolong e gongfucha

Si è tenuto il 19 marzo il primo dei due appuntamenti sul tè organizzati dall’Associazione Italiana Cultura del Tè. L’arte cinese del tè gongfu è stato il tema del primo seminario, un metodo di preparazione del tè cinese fatto con teiere e tazzine di piccole dimensioni, con le quali si preparano infusi molto profumati e concentrati. Il secondo appuntamento, il 2 aprile, è stato dedicato ai tè oolong, prodotti semifermentati della Cina sud orientale e di Taiwan. Storia, classificazione, lavorazione sono stati gli argomenti affrontati dal seminario, il tutto accompagnato dalla degustazione guidata di sei varietà di tè di alta qualità.

A.S.

Echi e riflessi. De Narcisse a Echo: mostra di pittura di Pilan e Gosselin

Questa mostra, organizzata dall’Assessorato alla Cultura del Comune di Vicenza in collaborazione con la Biblioteca “La Vigna” e le associazioni “Contemporanea” e “La Cargaison”, è stata presentata dai pittori Giusto Pilan e Christian Gosselin ed è rimasta aperta al pubblico dal 29 marzo al 3 maggio.

Il tema centrale dell’evento è stato l’incontro dell’universo dei suoni con quello delle immagini ed è stato ispirato dalla vicenda di Eco e Narciso, così come Ovidio lo descrive nel libro III delle Metamorfosi. Il dialogo tra i due “protagonisti virtuali” è stato reso attraverso le opere dei due pittori e la musica di D. Charron, P. Hindemith, G. Scelsi e S. Sciarrino scritta per voce femminile e viola e interpretata rispettivamente da Roberta Guidi e Giovanni Petrella, come accompagnamento ad alcune letture tratte dagli scritti di Ovidio. Erano presenti Francesca Lazzari, Assessore alla Cultura del Comune di Vicenza, Mario Bagnara, Presidente de “La Vigna” e Fernando Bandini, Presidente dell’Accademia Olimpica.

A.B.

Lago di Fimon: ieri oggi e domani

Lunedì 30 marzo a cura della Biblioteca Internazionale “La Vigna” e dell’Associazione “Amici dei Parchi”, nella sede di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, ha avuto luogo l’incontro culturale “Lago di Fimon: ieri, oggi e domani”, un viaggio attraverso le epoche passate, attuali e future, alla riscoperta di uno dei luoghi più caratteristici e suggestivi del vicentino.

Lo ieri sarà raccontato attraverso il libro “Fimon, la valle, gli uomini, le attività” di Reginaldo Dal Lago, un excursus storico dalla presistoria fino all’età contemporanea, passando attraverso l’epoca romana, l’Alto Medioevo e l’età veneziana, che, con l’arricchimento di immagini, è

stato illustrato da Sergio Laverda e dall'autore. L'oggi e il domani sono stati invece illustrati da Paolo Pellizzari, Assessore Provinciale alle Risorse Idriche ed Energetiche e ai Beni Ambientali, che ha presentato ciò che già è stato realizzato e i progetti futuri per la riqualificazione del Lago di Fimon.

La serata è stata introdotta da Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca, da Luisa Manfredini, Presidente dell'Associazione "Amici dei Parchi", da Francesca Lazzari, Assessore alla Cultura del Comune di Vicenza e dal parroco di Fimon don Lorenzo Zaupa.

A.B.

Aprile

Mondi di confine: fantasia e realtà nei romanzi di Nico Veladiano

Con i suoi due romanzi "Ilfilodargento" e "Solo il silenzio è giusta voce", Nico Veladiano ha cercato di dare risposta alle grandi tematiche che da sempre hanno assillato l'uomo: qual è il significato della vita? Quale quello della sofferenza e della morte? Tutto avviene per caso o c'è una volontà divina?

Veladiano ha tentato di risolvere questi interrogativi dando vita a dei personaggi romanzeschi che vengono colpiti dal trauma della morte, che però è vista non come fine, ma come passaggio. La tesi di fondo dei libri di Veladiano è che nulla succede per caso e tutte le esperienze negative e positive che accadono seguono un filo invisibile che unisce la vita fisica ad altri piani di esistenza più sottili e spirituali e portano a una evoluzione umana che va dal materiale a forme di esistenza sempre più spirituali e illuminate. Ad introdurre la serata, svoltasi l'1 aprile, è stato il presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara, mentre Gianni Giolo ha presentato l'autore dei libri, che era lì presente, e le sue opere.

A.B.

La Cantina Castelnuovo del Garda festeggia 50 anni e adotta due libri

Cinquant'anni e due libri. I cinquant'anni sono quelli che ha festeggiato la Cantina di Castelnuovo del Garda, i due libri appartengono al ricco patrimonio della Biblioteca Internazionale "La Vigna", il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Sono stati "adottati" dalla Cantina con un'operazione che rientra nel progetto di salvaguardia elettronica messo a punto dalla Biblioteca stessa. Grazie al contributo e alla collaborazione della Cantina di Castelnuovo del Garda, sono stati archiviati in formato elettronico digitale e resi disponibili anche online due capisaldi della cultura vitivinicola veneta e della cooperazione: "La Provincia di Verona e i suoi vini" di Gian Battista Perez e "Associazioni e cooperative enologiche" di Attilio Marescalchi.

All'evento di presentazione dell'iniziativa di martedì 21

aprile sono intervenuti il prof. Mario Bagnara, presidente della Biblioteca Internazionale "La Vigna", Giorgio Tommasi, presidente della Cantina di Castelnuovo del Garda e il giornalista Fabio Piccoli, coordinatore del Palazzo del Vino di Lonigo, con un contributo su "Ruolo delle cooperative enologiche nel territorio veneto".

Il cd con le due opere digitalizzate è stato distribuito gratuitamente ai presenti.

A.B.

Maggio

Pinocchio: dalla tradizione popolare alle nuove avventure

Il burattino più amato dagli italiani, il nostro caro Pinocchio, esausto dalle mille avventure che lo vedono protagonista e che lo trascinano da una parte all'altra senza tregua, ha deciso di prendersi una vacanza. L'hotel a 5 stelle che lo ha ospitato per tutto il mese di maggio è la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza che, con l'aiuto del Comune e della Provincia di Vicenza, della Fondazione C. Collodi, del Conservatorio di Musica A. Pedrollo, dell'appassionata studiosa Annacaterina Barocco e di tutti gli artisti impegnati ha organizzato l'incontro culturale e la mostra dal titolo Pinocchio dalla tradizione popolare alle nuove avventure, scegliendo ancora una volta di rendere omaggio ad alcuni aspetti caratteristici di vita e di civiltà contadina e artigianale che il suo "Centro" costantemente valorizza e promuove.

Parole, musica e arte si sono intrecciate per ricreare l'atmosfera nella quale vivono e si muovono i protagonisti del celebre racconto di Collodi: Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca, Alessandra Moretti, Assessore all'Istruzione del Comune di Vicenza, Martino Bonotto, Assessore alla Cultura della Provincia di Vicenza, Annacaterina Barocco, Consigliere della Fondazione Collodi e il professor Paolo Lanaro hanno tratteggiato con i loro interventi le molte sfaccettature del personaggio Pinocchio e il suo percorso nella tradizione; Pierangelo Valtinoni, con un video dell'opera "Pinocchio", ha approfondito la parte musicale, mentre gli artisti Luciano Vighy ed Ernesto Favaretti hanno lasciato alle loro opere la responsabilità di rendere la parte visiva dell'incontro.

Vighy, vicentino di nascita, è l'autore dei simpatici disegni ad acquerello che hanno visto Pinocchio come protagonista e che sono stati esposti al piano nobile della Biblioteca assieme alle sculture-burattini di Favaretti, insegnante di matematica di Noventa Padovana che si diletta nel raccogliere tronchi al delta del Po e, lasciandosi ispirare dalle forme che l'acqua ha levigato, dà vita alle sue sculture lavorate e dipinte interamente a mano.

La mostra è stata aperta al pubblico dal 6 al 31 maggio.

A.B.

Ultimo viaggio a Rustene: presentazione del romanzo di Andrea Cera Poarst

Anche la biblioteca "La Vigna" ha avuto in programma

un evento speciale per la XIV edizione di Vicenza Jazz, intitolata quest'anno "Il Jazz che venne dal freddo": la presentazione del libro di Andrea Cera Poarst "Ultimo viaggio a Rustene". Un romanzo dove storia e invenzione narrativa si mescolano in un susseguirsi di vicende e personaggi che, pagina dopo pagina, raccontano l'avventuroso viaggio di Piero Querini e del suo equipaggio, l'ultimo, per l'appunto, nei mari del Nord. Uno dei protagonisti è Zuan, asiaghese, che, alla fine delle sue avventure, porterà in patria un carico di stoccafisso, prodotto tipico delle fredde terre del nord, ma entrato da protagonista nella tradizione culinaria nostrana. Nel monastero di Campese si insegnerà ai frati come cucinare lo stoccafisso secondo la ricetta che diverrà tradizionale del baccalà alla vicentina: ammorbidito in acqua per un giorno, battuto e tagliato, cotto infine per molte ore con olio, burro e latte. Sembra quasi di sentirne il profumo! Quale migliore luogo allora per la presentazione di questo libro! La Biblioteca Internazionale "La Vigna" si propone di valorizzare le tradizioni locali e la cultura contadina, che si possono ritrovare proprio nel romanzo di Andrea Cera. Alla presentazione, il 13 maggio, sono intervenuti Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Walter Stefani, a rappresentare la Confraternita del baccalà, Sergio Bonato, presidente dell'Istituto di cultura cimbra e il giornalista Antonio Stefani. Al termine della serata La Trattoria di Palmerino (Sandrigo) ha offerto dei gustosi assaggi di baccalà.

A.S.

Il Leone di San Marco nei comuni vicentini di Galliano Rosset: presentazione del volume

Sguardo fiero, chioma composta e zampe possenti: il Leone di San Marco, simbolo indiscusso dell'illuminata potenza della Serenissima Repubblica, si mostra in tutto il suo splendore in molte piazze e palazzi delle cittadine venete, su stemmi e stendardi, sulle monete. Emblema cristiano dell'evangelista Marco, scelto da Venezia come suo protettore, è per noi un "concentrato" di storia poiché racchiude in sé il fasto, il rigore, l'eccellenza e la saggezza dell'antica Repubblica di Venezia alla quale siamo tutti legati e che rappresenta le nostre comuni radici.

Il 20 maggio la Biblioteca "La Vigna" ha presentato il volume "Il Leone di San Marco nei comuni vicentini" di Galliano Rosset, realizzato con il contributo della Regione del Veneto, la Pro Loco e il Comune di Monticello Conte Otto e la Provincia di Vicenza, ed edito da Editrice Veneta. Il libro di Rosset nasce dalla voglia di catalogare un grandissimo e prezioso patrimonio della nostra cultura veneta: per fare questo l'autore è riuscito a riprodurre con la china, in maniera quasi fotografica, 50 esemplari di Leoni presenti su edifici o aree pubbliche della nostra provincia. "Con questo lavoro ho inteso riunire i Leoni Veneziani scolpiti in pietra, rimasti nell'attuale territorio vicentino, unendo così i più celebri con i più dimenticati" - scrive l'autore, noto illustratore vicentino di riviste, bollettini, libri e calendari - "Li ho tutti disegnati mettendoli sullo stesso

piano, perchè ognuno ha rappresentato l'Autorità della Repubblica Veneta o il ricordo dell'appartenenza alla Repubblica di San Marco".

Il maestoso "Custode di pietra", rappresentato a volte in posizione eretta, altre sdraiato, seduto su due o quattro zampe, con o senza ali, libro, spada e aureola è stato "scovato" da Rosset a Vicenza, Arzignano, Asiago, Bassano del Grappa, Camposilvano di Vallarsa, Dueville, Enego, Gambellara, Marostica, Montecchio Maggiore, Monticello Conte Otto, Nove, Passo della Borcola, Passo Pian delle Fugazze, Ponte di Barbarano, Posina, Primolano, Rampazzo, Recoaro, Rosà, Sandrigo, Schio, Thiene, Valdagno, Valstagna; egli ha raffigurato tali esemplari affiancando ad ognuno una scheda che parla del luogo in cui il Leone è situato e ne racconta una breve storia.

Alla serata di presentazione sono intervenuti il Presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara e il curatore del libro Nico Veladiano, i quali hanno dialogato con l'autore.

A.B.

Cercate il suo volto: collettiva di arte sacra contemporanea di opere in ceramica

Dal 29 maggio al 2 giugno Vicenza ha ospitato il Festival Biblico, giunto ormai alla quinta edizione dedicata a "I volti delle Scritture". I molti appuntamenti e manifestazioni che si sono svolti nell'ambito del Festival hanno indagato i "volti" rappresentati dai libri della Bibbia, personaggi umani e divini, e in particolare il "volto dei volti", quello di Gesù. Per l'occasione la Biblioteca Internazionale "La Vigna", in collaborazione con il Museo Civico della Ceramica di Nove, ha ospitato una collettiva di arte sacra contemporanea di opere in ceramica dal titolo "Cercate il suo volto".

13 artisti e artigiani affermati hanno esposto le proprie opere, espressione concreta dei personaggi delineati a parole dalle Sacre Scritture e che nell'occasione hanno trovato un "volto". Cesare Sartori, Floriano Gheno, Raffaello Bonato, Piergiuseppe Zanolli, Lino Agnini e Paolo Polloniato, Giuseppe Lucietti, Enrico Stropparo, Enrico Bravo, Sergio Capellini, Andrea Jori e Nicola Biondani, Gabriella Sacchi sono gli artefici.

La mostra è stata inaugurata alla Biblioteca "La Vigna" sabato 23 maggio. Sono intervenuti il prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", mons. Roberto Tommasi, presidente del Festival Biblico, la dott.ssa Katia Brugnolo, conservatore del Museo Civico della Ceramica di Nove e il vicesindaco di Nove dott. Claudio Gheller.

La mostra è rimasta aperta dal 23 maggio al 28 giugno.

A.S.

Giugno

La ceramica italiana all'epoca del futurismo: mostra d'arte

In occasione del Festival Biblico 2009 "La Vigna" ha ospitato la mostra d'arte "Cercate il suo volto" a cura del

Museo Civico della Ceramica di Nove all'interno dello splendido appartamento realizzato da Carlo Scarpa.

La dott.ssa Katia Brugnolo, Conservatore del Museo Civico della Ceramica di Nove e curatrice della mostra, è stata la relatrice di una conferenza che ha avuto lo scopo di dare risalto alla ceramica italiana all'epoca del futurismo: sono stati considerati i principali esponenti della ceramica futurista a livello nazionale e locale, anche vicentini, e nel contempo sono state analizzate opere in ceramica che si proposero in termini alternativi all'epoca del futurismo negli anni '20 e '30, tenendo conto dell'aggiornamento che ha offerto la mostra sul Futurismo conclusasi lo scorso giugno a Milano, a Palazzo Reale. Gli ospiti hanno avuto poi l'occasione di partecipare ad una visita guidata della mostra al piano superiore, che è rimasta aperta dal 16 al 28 giugno.

A.B.

Erbe di gusto: presentazione del 5° numero de "La Vigna News" e dell'esposizione fotografica del Circolo Fotografico Vicentino

Giovedì 18 giugno si è tenuta alla Biblioteca "La Vigna" la presentazione del 5° numero de "La Vigna News" e l'inaugurazione dell'esposizione fotografica "Erbe di gusto" del Circolo Fotografico Vicentino. Il quinto bollettino de "La Vigna" è infatti dedicato alle erbe spontanee del territorio vicentino utilizzabili in cucina. Dalla terra al piatto: ogni pianta è descritta da una scheda tecnica, illustrata da alcune fotografie sapientemente scattate dai soci del Circolo Fotografico Vicentino e accompagnata da una ricetta. L'uso in cucina è stato "svelato" da Michela Cariolaro dell'agriturismo Palazzetto Ardi di Gambellara, che più volte ha allietato gli eventi a "La Vigna" con le sue gustose ricette. Le fotografie del Circolo Fotografico Vicentino pubblicate nel bollettino sono state esposte in Biblioteca fino a novembre, riscotendo un grande successo.

Alla presentazione sono intervenuti Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Michela Cariolaro, dell'Azienda Agricola Agrituristica Palazzetto Ardi di Gambellara, Luigino Curti, professore di botanica all'Università di Padova e Angelo Nicoletti, presidente del Circolo Fotografico Vicentino.

A.S.

"Seduzioni sotto le stelle" nel parco illuminato della Biblioteca "La Vigna"

"Seduzioni sotto le stelle" è il titolo della Festa del Solstizio d'Estate che si è svolta anche quest'anno alla Biblioteca "La Vigna" domenica 21 giugno. Organizzata dall'Accademia Internazionale "La Donna e il Vino" in collaborazione con la Biblioteca stessa, la manifestazione ha visto alternarsi letture di brani appositamente scelti ed esecuzioni musicali, oltre ad alcune piacevoli sorprese che hanno allietato anche il palato degli ospiti. Il tutto si è svolto nella splendida

cornice del parco de "La Vigna", suggestivamente illuminato grazie alla collaborazione di AMCPS.

Dopo il saluto del presidente della Biblioteca Mario Bagnara e del presidente dell'Accademia Marica Rossi, Maria Irma Mariotti, giornalista de "Il Sole 24 Ore", ha letto alcuni brani del suo testo "Il piacere di piacere", accompagnati da alcuni intermezzi musicali predisposti da Roberto Scatolini e dalla sua équipe "Follie 900" con esecuzioni al pianoforte, contrabbasso, batteria e cantante donna.

A seguire il "Concerto di parole" di Liliana Boni Baldo con brani tratti da "L'arte della seduzione" del drammaturgo inglese Robert Greene. Nel corso della serata c'è stato spazio anche per l'ascolto del CD con composizioni di Tea Bressan Beghini dedicate all'anno dell'astronomia. Erano inoltre visitabili le due mostre allestite a Palazzo Brusarosco-Gallo Zaccaria, sede della Biblioteca: nell'appartamento Scarpa "Cercate il suo Volto", collettiva di arte sacra contemporanea di opere in ceramica del Festival Biblico, e nel piano nobile "Erbe di gusto" del Circolo Fotografico Vicentino.

A.S.

Ottobre

Accordo di collaborazione tra "La Vigna" e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Il 2 ottobre è stato illustrato l'interessante accordo di collaborazione tra "La Vigna" e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, alla presenza di Vittorio Manganelli, vice-presidente del consiglio d'amministrazione, Carlo Catani, direttore dell'Università, Antonio Tavarozzi, organizzatore dell'evento, il presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, Mauro Pasquali di Slow Food e Gino Bortoletto, presidente di Slow Food Veneto. L'intesa, che si basa sull'affinità dei piani di studio di due istituzioni che perseguono analoghe finalità culturali nel settore della gastronomia e dei prodotti della terra in generale, prevede una comune attività di ricerca con scambio di pubblicazioni, l'incremento della digitalizzazione e della consultazione a distanza dei volumi nonché l'utilizzo della sede della Biblioteca per ospitare a Vicenza studenti ed esperti e per organizzare convegni su temi specifici.

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, privata e legalmente riconosciuta, è nata nel 2004 su iniziativa di Slow Food e propone un corso di laurea triennale e una laurea magistrale nella sede di Pollenzo in Piemonte e dei Master annuali post-lauream in quella di Colorno in Emilia-Romagna. Attualmente è frequentata da studenti provenienti, oltre che dall'Italia, da più di 20 nazioni europee ed extraeuropee tra cui Australia, Canada, Germania, Kenya, Svizzera, Ecuador, Giappone, Israele, Brasile, Trinidad e Tobago. In tale occasione è stata sottoscritta la relativa convenzione quadro.

A.B.

Alberi per il futuro: inaugurazione della mostra e premiazione del concorso per le scuole

Lunedì 5 ottobre è stata inaugurata la mostra "Alberi per il futuro", promossa dall'Associazione "Amici dei Parchi" in collaborazione con la Biblioteca "La Vigna" e Il Giornale di Vicenza. Anche quest'anno l'Associazione "Amici dei parchi" ha coinvolto le scuole della città e della provincia nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio ambientale locale. In molti hanno aderito al progetto presentando delle proposte volte alla salvaguardia, valorizzazione o riqualificazione di superfici inutilizzate e aree verdi abbandonate. I progetti sono stati valutati da una commissione di esperti e premiati in occasione dell'inaugurazione della mostra, ospitata nella splendida cornice dell'appartamento Gallo restaurato dall'architetto Carlo Scarpa. La manifestazione ha avuto inizio con i saluti dei presidenti de "La Vigna" e degli "Amici dei Parchi" Mario Bagnara e Luisa Manfredini, degli Assessori all'istruzione della Provincia e del Comune di Vicenza Morena Martini e Alessandra Moretti e del responsabile USP Franco Venturella. Nicoletta Martelletto, del Giornale di Vicenza, ha poi presentato la carrellata delle diapositive con i lavori delle scuole. La mostra è rimasta aperta al pubblico dal 6 al 23 ottobre.

A.S.

El Pojana 2010 e le tradizioni popolari vicentine: presentazione del calendario

Il 7 ottobre è stato presentato a "La Vigna" il "vero e autentico Almanacco Meteorognostico Vicentino, El Pojana 2010", il numero 172 della collezione che usciva sotto il nome di Giovanni Spello di Pojana Maggiore, stampato dalla tipografia del Lunario. Il numero per il 2010 è stato interamente dedicato alle tradizioni popolari vicentine, con tante curiosità che sapranno risvegliare antichi ricordi familiari e di vita quotidiana, raccontate ed illustrate dalla mente ricca e dalla mano esperta di Galliano Rosset. Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, l'autore ha presentato le dodici tavole della sua opera annuale che contengono non solo le tradizioni del mondo popolare ma anche le ricette di un tempo; il tutto è stato reso ulteriormente interessante grazie a proiezioni, commenti e racconti.

La serata è stata allietata da una degustazione enogastronomica offerta dalla trattoria Molin Vecio.

A.B.

Cenacolo dei Poeti Dialettali Vicentini: inaugurazione dell'Anno Accademico 2009-2010

Lunedì 12 ottobre ha avuto luogo alla Biblioteca "La Vigna" l'inaugurazione dell'Anno Accademico 2009-2010 del Cenacolo dei Poeti Dialettali Vicentini. Durante l'incontro, i poeti e gli scrittori premiati nei vari concorsi letterari nazionali ed europei hanno intrattenuto i presenti con la lettura di alcuni brani delle proprie opere.

Il Cenacolo dei Poeti Dialettali Vicentini, attivo da più di

trent'anni nel territorio vicentino, si propone di promuovere e far rivivere la conoscenza e l'uso del dialetto veneto, parlato e scritto, e delle tradizioni culturali della nostra terra. I successivi incontri del Cenacolo, ospitati da "La Vigna", sono stati: presentazione del fascicolo "Lezioni di poesia - leggere, analizzare, comprendere" a cura di Anisa Baba Bressan; presentazione della pubblicazione poetica "Il mare" di Antonio Capuzzo, a cura di Stefano Valentini; "Le novelle del giorno - meditazioni giorno per giorno", di Fernanda Celsan, a cura del prof. Gianni Giolo; "Alla ricerca di mondi perduti", a cura di Luciana Chittero, con la collaborazione del Circolo Grazia Deledda e Poesie mariane di mons. Giovanni Costantini, a cura del prof. Gianni Giolo.

A.S.

Home Movie Day 2009: VII giornata internazionale del film di famiglia

Sabato 17 ottobre si è tenuta in molte città di diversi continenti la VII giornata internazionale del film di famiglia "Home Movie Day 2009". Si tratta di una giornata interamente dedicata al cinema amatoriale e di famiglia, durante la quale sono stati proiettati film amatoriali su pellicola girati nel corso del XX secolo. In questo modo un enorme patrimonio storico, culturale, sociale e antropologico è stato sottratto all'oblio e portato alla luce. A Vicenza l'evento è stato promosso dal Centro Culturale Europeo del Veneto e da Home Movies (Archivio nazionale del film di famiglia) ed è stato proposto in occasione dell'ultima serata del Cineconfidenziale, il progetto di raccolta delle pellicole di cinema privato lanciato quest'anno in provincia di Vicenza.

La Biblioteca "La Vigna" ha partecipato all'iniziativa ospitando l'evento nella sala conferenze del piano nobile di Palazzo Brusarosco Zaccaria. Durante il pomeriggio sono state raccolte le pellicole amatoriali e sono state date alcune consulenze sul loro stato, il recupero e la conservazione; è seguita l'installazione di apparecchiature d'epoca per la proiezione in pellicola originale di filmati amatoriali tratti dall'Archivio Nazionale del Film di Famiglia. Infine sono stati proiettati degli estratti, restaurati e digitalizzati, di film di famiglia della Provincia di Vicenza raccolti dal progetto Cineconfidenziale, cui è seguito un dibattito.

A.S.

CioccolandoVi: mostra di libri antichi a Palazzo Chiericati

La Biblioteca "La Vigna", specializzata in agricoltura, viticoltura e culinaria, ha messo a disposizione alcuni libri antichi tratti dalle proprie raccolte per esporli nell'atrio di Palazzo Chiericati nell'ambito della mostra "La notte dei libri" in occasione di CioccolandoVi. La mostra è stata visitabile nei giorni 23, 24 e 25 ottobre.

Si trattava di preziosi volumi, italiani e stranieri, dei secoli XVI-XIX tutti inerenti al tema del caffè e del cioccolato: essi contengono anche rare ed interessanti illustrazioni.

A.B.

Osterie, trattorie e ristoranti vicentini dal 1900 ai giorni nostri

Mercoledì 28 ottobre il prof. Pierluigi Lovo, esperto enogastronomico della nostra città, ha trattato alla Biblioteca "La Vigna" un tema curioso e ancora poco esplorato: il mondo delle osterie, delle trattorie e dei ristoranti vicentini dal 1900 ai nostri giorni. Un argomento interessante per i più giovani che hanno potuto, in questo modo, scoprire le proprie antiche radici, le abitudini dei loro padri e nonni, la vera storia dei luoghi che ancora oggi frequentano, ma anche per coloro che, non più giovani, quello spaccato di storia l'hanno vissuto da protagonisti ed hanno avuto molto da dire e da ricordare.

All'incontro si è parlato non solo della storia legata a questi ambienti di ritrovo, ma anche della loro dislocazione nella nostra città, di alcune curiosità che li riguardano, e della vita intorno ad essi: cosa e come si mangiava e beveva, quali erano gli arredamenti, quali i personaggi che li frequentavano. La trattoria "Agli Schioppi", l'antica "Malvasia, il "Sartea", il ristorante "da Remo" sono solo alcuni dei locali ricchi di storia e tutt'ora frequentatissimi che sono stati raccontati dal professor Lovo: un'occasione per rendere tutti più consapevoli e più partecipi dei volti, delle abitudini e della vita della nostra bella Vicenza del secolo scorso e di oggi. Per l'occasione il relatore ha portato alcuni suoi dipinti raffiguranti scene di osterie e locali di ritrovo e ha proiettato delle fotografie recenti che ritraevano i luoghi precisi in cui le osterie e i ristoranti si trovavano o si trovano ancora.

A.B.

Il nostro pane quotidiano: mostra internazionale del libro d'autore

Il 31 ottobre è stata inaugurata alla Biblioteca "La Vigna" la mostra internazionale del libro d'autore "Il nostro pane quotidiano", ideata e realizzata dall'artista Valeria Bertesina. Si tratta di una mostra di libri di artisti di varie nazionalità che, dopo Porto Alegre e Vicenza, sarà ospitata a Cordova e quindi in Inghilterra. L'argomento proposto al genio degli artisti è, appunto, "Il nostro pane di ogni giorno", trattato sotto prospettive e culture diverse.

La mostra è stata ospitata nella splendida cornice dell'appartamento Gallo di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, restaurato da Carlo Scarpa, particolarmente apprezzato dagli organizzatori per la purezza dei volumi e l'essenzialità delle linee, ambiente di vita quotidiana intriso d'arte e bellezza.

L'esposizione è rimasta visitabile dall'1 al 5 novembre.

A.S.

Novembre

Universitari tra i tomi gastronomici e storici

La Biblioteca internazionale "La Vigna" ha accolto domenica 2 novembre 20 studenti di varie nazionalità frequentanti il master in Storia e cultura dell'alimentazione

dell'Università di Bologna, inseriti in una rete internazionale comprendente le università di Tours e Barcellona. Gli studenti, accompagnati dalla coordinatrice del master, Antonella Campanini, hanno avuto modo di conoscere la storia della Biblioteca e del suo fondatore e le attività ospitate dal Centro di cultura, illustrate dal presidente Mario Bagnara. Grande attenzione per alcuni preziosi libri antichi di culinaria, viticoltura e civiltà contadina posseduti dalla biblioteca, che gli studenti avevano conosciuto nel loro percorso didattico. Le raccolte della biblioteca costituiscono un interessante serbatoio per gli studenti del master, che hanno già avanzato richieste di consultazione.

A.S.

L'Altopiano dei Sette Comuni: presentazione del volume

"Raccontare l'Altopiano dei Sette Comuni significa cimentarsi con un giacimento inesauribile di storie, racconti e definizioni". L'hanno detto e fatto Patrizio Rigoni e Mauro Varotto, curatori del volume L'Altopiano dei Sette Comuni che è stato pubblicato lo scorso giugno 2009 da Cierre edizioni e che è stato l'argomento della presentazione che si è svolta alla Biblioteca "La Vigna" il 6 novembre.

Un volume ricchissimo di illustrazioni a piena pagina che visivamente raccontano la storia delle nostre montagne, i loro fiumi, le valli, l'universo vegetale e animale, ma anche le origini del territorio, le abitudini e la vita di coloro che queste zone le hanno abitate.

Realizzato grazie alla collaborazione di venti studiosi che hanno contribuito a darne un taglio scientifico, inserendo schede e tabelle illustrative oltre che cartine geografiche, il libro, della collana "Immagini e Territorio", è corredato da un'ampia bibliografia finale e da un congedo scritto dello stesso Mario Rigoni Stern che, a suggello conclusivo, definisce la sua culla montana con queste parole: "Matria come terra madre e patria come terra dei padri, questo è il luogo dove vivo".

A presentare e commentare l'opera, sono stati Sante Bortolami, docente di Storia Medievale dell'Università di Padova, Luciano Morbiato, autore di numerose pubblicazioni sulla cultura popolare veneta, Daniele Zovi, comandante provinciale del Corpo Forestale dello Stato e Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna".

"La Vigna", sempre attenta anche alla realtà territoriale, ha offerto così una nuova occasione per riscoprire una parte della nostra storia e delle nostre radici per poterle poi tramandare, dal momento che "l'Altopiano" -scrive Patrizio Rigoni, deceduto nel 2008- "rappresenta un vero e proprio affido, una grandiosa eredità che prima o poi lasceremo a quelli che verranno dopo di noi".

A.B.

Bruny Sartori: mostra d'arte "Omaggio a Carlo Scarpa"

"Omaggio a Carlo Scarpa" è il titolo della raccolta di opere che Bruny Sartori ha creato appositamente per la mostra

ospitata da “La Vigna” dall’11 al 30 novembre.

Il progetto, con il generoso sostegno della Fondazione Antonveneta, è stato studiato in collegamento con gli omaggi artistici resi a Scarpa lo scorso anno nello stesso mese in occasione del trentesimo anniversario dalla morte del celebre architetto, e con l’evento espositivo di Bruny a Possagno, altro luogo scarpiano celebre nel mondo.

Fra le memorabili rassegne dedicate di recente al vicentino Bruny Sartori, artista di vaglia noto a livello internazionale, vanno citate, oltre alla già menzionata, la personale del 2000 al Torrione di Porta Castello in Vicenza, la personale al Museo Città della Scienza a Napoli e al Castello Aragonese di Ischia del 2002; e nel 2006 l’esposizione a Brescia del ciclo “Le pecheur de Suquet” (ispirato all’omonimo poemetto di Jean Genet) e riaperta a Guernica nel 2008.

All’inaugurazione, dopo il saluto del presidente Mario Bagnara, sono intervenuti i curatori Giuliano Menato e Marica Rossi e il responsabile della Fondazione Antonveneta sponsor dell’iniziativa.

“Le lune di Galileo” di Margherita Michelazzo

Il 14 novembre la Biblioteca “La Vigna” ha aperto alla stampa i cancelli del suo giardino e ha invitato ad assistere al trasporto e alla collocazione, a cura della ditta Basso di Dueville, dell’incredibile opera, per bellezza e dimensioni, dell’artista Margherita Michelazzo, intitolata Le lune di Galileo. Si tratta di un’installazione lunga 10 metri, larga 2 e pesante 900 Kg, che è stata selezionata dal Comitato Scientifico di Open 12 e appare citata tra i 4 lavori più significativi dell’Esposizione Internazionale di Sculture ed Installazioni che si è tenuta al Lido di Venezia, in contemporanea alla Mostra del Cinema, lo scorso settembre.

Da Venezia a Vicenza dunque, a “La Vigna”, per la precisione. Con i suoi 38 dischi tintinnanti che rappresentano le 38 lune. L’artista è stata presente per l’occasione e ha potuto così fare qualche commento e dare spiegazioni sulla sua opera, che sarà visibile nei giardini del nostro palazzo per circa un anno. Nei giorni successivi si è svolta l’inaugurazione ufficiale.

A.B.

L'utilizzo delle erbe spontanee nell'alimentazione

Il quinto numero del nostro bollettino è stato interamente dedicato alle erbe di campo e la nostra Biblioteca ha ospitato, per circa tre mesi, la mostra fotografica sull’argomento realizzata dai soci del Circolo Fotografico Vicentino. Per approfondire ulteriormente un tema tanto amato dalla popolazione cittadina e in particolar modo dai “raccoltori” del sabato e dalle cuoche di tutti i giorni, “La Vigna” ha offerto una nuova possibilità per cimentarsi con il mondo dell’alimentazione e della vita rurale: come si cucinano le erbe di campo? Cosa e come si può cucinare ciò che troviamo mentre passeggiamo nelle

campagne, sulle rive dei fossi o vicino alle siepi? E come distinguere le “erbe buone” dalle “erbe cattive”? A queste ed altre domande hanno risposto, il 18 novembre, Raffaele Cavalli, docente di Agraria dell’Università di Padova, Giuseppe Zanin, docente di Agronomia ambientale e produzioni vegetali dell’Università di Padova e Antonio Cantele, esperto di erbe spontanee e autore di varie pubblicazioni sull’argomento, subito dopo l’introduzione del presidente della Biblioteca “La Vigna” Mario Bagnara e il saluto di Giovanni Marchesini, delegato di Vicenza dell’Accademia Italiana della Cucina.

A.B.

Nelle cucine di Andrea Palladio: presentazione del volume

Volte a botte e un grande camino in primo piano su sfondo arancione: così si presenta la copertina dell’elegante volume architettonico-gastronomico intitolato Nelle cucine di Andrea Palladio, curato dal vicentino Giuseppe Barbieri, docente di Storia dell’arte moderna all’Università Ca’ Foscari di Venezia, ed edito da Terraferma. Questo libro, della collana I luoghi della modernità, è il primo di una serie pensata per raccontare quattro artisti tra i più grandi del nostro Rinascimento: dopo Andrea Palladio, protagonista del volume in oggetto, sarà infatti la volta di Giorgione, poi di Tiziano e di Paolo Veronese.

Pubblicato con il contributo della Banca Popolare Friuladria Crédit Agricole, il volume è corredato da belle immagini di tavole tratte da “I quattro libri dell’Architettura” di Andrea Palladio, da specifici riferimenti bibliografici e succulente ricette rinascimentali; è inoltre arricchito da numerose riproduzioni a piena pagina di antichi dipinti raffiguranti cucine d’epoca.

Barbieri, nella prima parte intitolata “La cucina nella prima età moderna. Architetti e cuochi a confronto”, dimostra quanto nel ‘500 fossero affini i ruoli dell’architetto e del cuoco, entrambi responsabili del rispettivo “cantiere”; Paolo Marchi, giornalista e scrittore enogastronomico, presenta poi, nella seconda parte intitolata “Il progetto gastronomico”, il cuoco come progettista e architetto del gusto, nonché designer, alimentarista, dietologo, medico e anche psicologo!

Interessante sarà poi, per tutti, la terza parte del volume, “Tradizione traduzione”, in cui cuochi esperti presentano alcune ricette documentate in libri di gastronomia del ‘500 e ‘600, opportunamente modificate.

Alla serata, svoltasi il 19 novembre, sono intervenuti Giuseppe Barbieri, curatore del volume, Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna”, Lionello Puppi, storico dell’arte Medievale e Moderna, dell’Architettura e dell’Urbanistica nelle Università di Padova e Venezia e Angelo Sette, presidente della Banca Popolare Friuladria.

A.B.

Terapie renali: uno sguardo al futuro

L’Andip, sezione vicentina dell’Associazione Nazionale Dialisi Peritoneale, nata su iniziativa di un gruppo di malati

e dei loro familiari per sensibilizzare la gente sui problemi di chi soffre di insufficienza renale, ha organizzato un incontro a "La Vigna" il 20 novembre con l'intenzione, oltre che di illustrare il problema e far conoscere alcune realtà ed esperienze relative, di lanciare il proprio programma annuale di attività per il 2010 e moltiplicare il numero degli associati. "Il nostro impegno" - ha spiegato la presidentessa Carla Tonin - "è stato quello di far capire che c'è una dialisi, come la peritoneale, che è molto meno invasiva e permette di vivere meglio".

Ad illustrare il problema, dopo l'introduzione del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, è stato il primario di nefrologia dell'ospedale San Bortolo di Vicenza, Claudio Ronco.

A.B.

Infinite forme meravigliose: presentazione del saggio di Francesco Mezzalana "L'evoluzionismo: Darwin, i suoi precursori e gli sviluppi del darwinismo"

Il 22 novembre 1859, esattamente 150 anni fa, arrivava nelle librerie di Londra "On the Origin of Species", il celebre libro in cui Darwin proponeva la sua rivoluzionaria spiegazione del modo con cui gli animali e le piante si modificano, attraverso le generazioni, nel corso della lunghissima storia della Terra. Con grande tempismo la Biblioteca "La Vigna" ha ricordato questa ricorrenza, celebrata in tutto il mondo con mostre e convegni, proponendo "Infinite forme meravigliose": presentazione del saggio "L'evoluzionismo: Darwin, i suoi precursori e gli sviluppi del darwinismo" di Francesco Mezzalana. La monografia, fresca di stampa per i tipi del bassanese Attiliofraccaro editore, presenta un percorso storico dai numerosi precursori di Darwin attraverso l'elaborazione della teoria del grande scienziato inglese e fino agli sviluppi più recenti della biologia evoluzionistica. La presentazione si è tenuta il 23 novembre e si colloca nell'ambito degli incontri periodici dell'Associazione "Amici dei Parchi". L'incontro è stato introdotto dal prof. Mario Bagnara, presidente della Biblioteca e dal prof. Luigino Curti, già prefetto dell'Orto Botanico di Padova, che ha riportato alcuni aneddoti riguardanti l'Orto Botanico. L'autore della monografia è stato presentato dal prof. Andrea Pilastro, docente di Biologia Evoluzionistica dell'Università di Padova. Mezzalana, insegnante di Scienze Naturali del Liceo "Giambattista Brocchi" di Bassano del Grappa, oltre ad illustrare i contenuti di questo suo ultimo saggio, si è soffermato sugli aspetti dell'opera di Darwin che si collegano al tema principale della Biblioteca "La Vigna": l'agricoltura e l'allevamento. Charles Darwin considerava importantissimo per la sua teoria lo studio delle variazioni degli animali domestici e delle piante coltivate e l'effetto che su tali specie poteva derivare dalla selezione artificiale. Lo considerava tanto importante che ne fece l'oggetto del primo capitolo della sua "Origin of Species", dedicando poi all'argomento un saggio particolare diversi anni più tardi, nel 1875. Darwin, oltre a compiere direttamente osservazioni sui suoi colombi e sulle piante

della sua serra, raccolse da agricoltori ed allevatori una enorme quantità di osservazioni per decifrare il modo di funzionare dell'evoluzione. L'adozione di una interpretazione puramente naturalistica della origine delle specie viventi non solo non diminuì in Darwin il senso di meraviglia per il mondo degli animali e delle piante, ma anzi costituì una visione grandiosa e carica di valore estetico di un mondo in continua, anche se non facilmente percettibile, trasformazione. Valori estetici che sono a fondamento anche degli ideali di tutela dei giardini e degli ambienti naturali propri dell'Associazione Amici dei Parchi.

Itinerari veneti tra Oriente e Occidente: relazioni di viaggio tra identità e alterità

Venezia fu per molto tempo un punto d'incontro tra le culture orientali, del Nord Europa e di tutto il bacino del Mediterraneo. Grande attenzione fu riservata ai rapporti con l'Oriente per tutta la durata della Repubblica. Erano gli scambi commerciali a farla da padrone e Venezia cercò sempre di conquistare porti più lontani e di sviluppare nuovi traffici. Ne conseguì una cospicua produzione di diari di viaggio, relazioni diplomatiche e narrazioni che costituiscono un interessante e prezioso serbatoio di notizie non solo sulle relazioni commerciali tra Venezia e l'Oriente, ma anche su popoli, paesi e culture lontani, così diversi dalla civiltà occidentale e pertanto fonte di grande curiosità. Anche i viaggiatori veneti furono testimoni e narratori di questi viaggi. Di alcuni dei loro testi si è trattato nel Convegno "Itinerari veneti tra Oriente e Occidente - Relazioni di viaggio tra identità e alterità", tenutosi sabato 28 novembre alla Biblioteca "La Vigna". Il Convegno è stato organizzato dal Comune e dalla Pro Loco di Monticello Conte Otto in collaborazione con la Fondazione Masi, la Regione del Veneto, il Comune di Montebelluna, l'Università Ca' Foscari, la Biblioteca Marciana e la Dental Art.

I lavori sono stati introdotti dal presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara e preceduti dal saluto delle autorità. I curatori del progetto, Nico Veladiano e Gianni Pedrini, hanno introdotto le seguenti relazioni:

- *Giampiero Bellingeri, Università Ca' Foscari, Venezia: 'Giovanni Maria Angiolello ritorna a Venezia';*
- *Piero Falchetta, Biblioteca Nazionale Marciana, Venezia: 'Isolario orientale';*
- *Federica A. Brolio, Università Ca' Foscari, Venezia: 'Pane, vino e cavarzerà - la via Egnatia/Sol Kol nella descrizione di un nobile veneziano da Venezia a Costantinopoli (1591)';*

A.S.

Dicembre

Carlo Cattaneo e l'agricoltura dal '900 ad oggi

Patriota, filosofo, politico federalista e scrittore italiano: Carlo Cattaneo (1801-1869) fu certamente un personaggio

di rilievo nel panorama storico e culturale italiano e uno dei massimi punti di riferimento del nostro Risorgimento nazionale. La sua grandezza risiede soprattutto nei suoi scritti grazie ai quali la cultura lombarda dell'Ottocento raggiunse altissimi livelli. E' stato il profilo di studioso ed esperto di storia economica e di agricoltura ad essere indagato e discusso giovedì 10 dicembre alla Biblioteca "La Vigna". Carlo Cattaneo amava parlare di agricoltura (termine da lui preferito a quello di agri-coltura), ampiamente descritta nei suoi saggi di economia rurale. Alcuni suoi critici lo definirono "il grande lombardo per eccellenza", in relazione ad alcuni temi da lui trattati, come il catasto, le zone agricole, l'irrigazione, le bonifiche, il confronto tra l'agricoltura lombarda e quella inglese: argomenti ancora attuali. Gli studi di Cattaneo sono stati inquadrati in una visione panoramica dell'evoluzione dell'agricoltura dai primi del '900 ad oggi, con particolare riguardo a quella vicentina.

Alla conferenza, introdotta dal presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, sono intervenuti il prof. Mario Pavan, docente alle scuole superiori, autore e giornalista pubblicista, e il prof. Igino Andrichetto, già preside della Facoltà di medicina veterinaria all'Università di Padova e da sei anni direttore generale dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie. Durante la serata Antonio Bertoldo ha letto alcuni brani tratti dai saggi di Carlo Cattaneo.

A.S.

Conservazione ambientale e naturalità delle produzioni vitivinicole: tornata di chiusura dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

Si è tenuta il 12 dicembre alla Biblioteca "La Vigna", sede dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, la Tornata di chiusura del sessantesimo anno accademico.

"In un momento in cui vi è massima attenzione nei confronti delle questioni legate alla conservazione ambientale - ha dichiarato il professore Antonio Calò, presidente dell'Accademia - questo incontro ha inteso dare un contributo significativo allo studio e all'approfondimento del loro rapporto con la vitivinicoltura; in questo modo l'Accademia ha ritenuto di perseguire pienamente il proprio obiettivo principale: rappresentare un punto di confronto e di discussione ma soprattutto di riferimento per tutto il mondo della vite e del vino".

I relatori della Tornata sono stati D. Tomasi, F. Ghiotti e P. Marcuzzo su "Mantenimento dei caratteri originali del suolo e qualità dell'uva e del vino", P. Storchi e P. Valentini su "Riflessi della gestione del suolo sulla naturalità dei vigneti e dei vini", G. Suzzi e R. Tofalo su "I lieviti sono artefici della naturalità del vino?" e C. Riponi, L. Pirrone, F. Chinnici, F. Sonni e N. Natali su "Esperienze di produzione di vini in assenza di anidride solforosa".

Sapere non sapere: mostra d'arte contemporanea di Andrea Bianconi

Sculture iper-colorate e in stile barocco, collage, disegni e foto: le opere dell'internazionale artista Andrea Bianconi occuperanno da lunedì 14 dicembre 2009 le stanze dell'appartamento-museo Gallo al piano superiore della Biblioteca "La Vigna". Si tratta di una mostra concettuale intitolata "Sapere non sapere" in cui le opere dell'artista saranno dislocate in tutte le stanze laterali affollate di oggetti personali: il tutto farà da contorno al famoso e luminoso atrio centrale della casa.

Andrea Bianconi è nato ad Arzignano nel 1974, e si è poi trasferito a Milano e successivamente a New York; ha tenuto molte personali e partecipazioni di gruppo in Europa e negli Stati Uniti: Palazzo Reale a Milano, Furini Arte Contemporanea ad Arezzo e Roma, Galleria Comunale d'Arte Contemporanea a Monfalcone, Il Prague Contemporary Art Festival a Praga, il Vernon Projekt a Praga, il Barbara Davis Gallery a Houston in Texas.

Date la sua personale inventiva e il suo linguaggio artistico unico egli è diventato una star dei media partecipando a molte iniziative particolari. E' stato protagonista sul Corriere della Sera, La Repubblica, La Stampa, Il Mondo, Il Sole 24 ore, Flash Art, Sky, Rai International, Architectural Digest, Elle Décor, Glamour, Arte, Vogue, Art Journal, Doble Magazine, Exibart onpaper e Houston Chronicle. I suoi lavori sono presenti in molte collezioni private e pubbliche in tutto il mondo.

Bianconi ha dichiarato: "Casa Gallo e la Biblioteca "La Vigna" mi hanno interessato ed affascinato subito. Uno perchè è sede di documentazione, analisi, ricerca, tutela e salvaguardia del nostro domani, l'altro per via dello spazio restaurato da Carlo Scarpa. Farò dialogare il mio intervento con lo spazio, rispettando ed esaltando i temi cari a Scarpa: la residenza e l'allestimento museale, temi contemporanei e determinanti. Coinvolgerò lo spazio usando tutte le stanze.

Per Scarpa la stanza centrale di Casa Gallo rappresenta una sorta di piazza in cui si svolgeva la vita privata, chiara e luminosa, gli ambienti contigui più raccolti e meno illuminati. Esaspererò questa situazione, userò la luce, la sala centrale luminosissima, tutte le altre buie o semi-buie. È lo spazio che ci spinge verso ciò che non conosciamo, a volte lo spazio è gabbia, a volte è libertà: è come un rapporto dove c'è sentimento tra due persone, marito e moglie per esempio, o quello che c'è tra noi e quello che vorremmo essere, tra noi e quello che siamo stati, tra noi e come gli altri ci vedono e come noi vediamo gli altri".

Di curare la mostra si è occupato il critico d'arte Oliver Orest Tschirky, nato nel 1966 e attualmente residente a Zurigo.

In un'intervista di Rosarita Crisafi pubblicata su "Il Giornale di Vicenza" lo scorso 27 ottobre 2009, Oliver ha detto: "Andrea mi ha chiesto di curare alcune sue

mostre, abbiamo lavorato come in un ping pong di idee, con l'attenzione massima a come far sognare ed emozionare le persone, il nostro obiettivo comune era rendere il mondo in cui viviamo di maggior valore".

Il critico d'arte è già stato curatore al Kunstmuseum di Berna, curatore al Kunsthaus Langenthal, vice direttore di Art Basel e organizzatore capo di Art Basel Miami, direttore del Artvera a Ginevra e Capo del Collegio Superiore delle Arti e del Design all'Accademia di St. Gallen.

È specializzato in arte moderna e contemporanea con un approccio di sostenibilità e interdisciplinarietà. Il suo ultimo progetto è la mostra ufficiale sostenuta dalle nazioni unite in concomitanza con la conferenza sul cambio climatico tenutasi a Copenaghen nel 2009. In quell'occasione ha lavorato con la Artport, di cui è co-direttore, che rappresenta un network che esplora le preoccupazioni e le opportunità per cambiare in modo positivo il destino globale del mondo.

"La Vigna", già nota per l'attributo "Internazionale" che l'accompagna dà quindi ora spazio all'arte d'oltreoceano che ha però proprio qui, in provincia di Vicenza, le sue radici.

A Promuovere l'iniziativa è Costantino Vignato della Fondazione Vignato per l'Arte, di cui è possibile ottenere maggiori informazioni visitando il sito www.fondazionevignato.org.

La conferenza stampa e la successiva inaugurazione della mostra si sono svolte il 14 dicembre alle ore 17.00, successivamente la mostra è visitabile nei seguenti giorni ed orari: dal 15 dicembre 2009 al 15 gennaio 2010, dal lunedì al venerdì ore 8.30-12.30.

A.B.

A Vicenza il fotovoltaico è più semplice: presentazione del volume "Il sole è rotondo"

Questo libro è una vera e propria guida pratica per trasformare il sole in una rendita sicura. Vignette colorate ed esempi concreti aiutano il lettore, di qualunque fascia, privato o azienda che sia, a farsi un'idea chiara sui costi e i benefici di questo tipo di investimento. Il tetto sopra la testa diviene allora il punto di partenza per costruire, giorno dopo giorno e con la coscienza pulita, una nuova ricchezza. E chi non ce l'ha un tetto proprio? Semplice, spiega il libro, basta trovare un tetto in affitto!

Lo scopo del volume, il primo della collana "Passo per passo" che spiegherà questo genere di tematiche con il medesimo stile, è quello di fornire preziose informazioni preliminari sulla convenienza dell'investimento in impianti a fonte rinnovabile. Si tratta di fatto di un concetto economico innovativo: mentre la finanza internazionale rincorre le istituzioni per regolamentare il mercato dei fondi d'investimento, il settore delle rinnovabili si propone come il solo a rendita sicura. Un'altra radicale differenza con altre forme d'investimento è la tranquillità con cui

chiunque può garantire l'etica e l'assoluto rispetto per gli equilibri ambientali. Autore del libro è l'imprenditore vicentino Marco Fiorese, uno dei più attivi esperti sul fotovoltaico in Italia. L'autore si propone di diffondere una diversa mentalità sull'investimento che diviene uno strumento funzionale per rispondere ad uno dei bisogni più cruciali della società contemporanea, quello dell'approvvigionamento energetico.

Alla serata di presentazione svoltasi il 16 dicembre sono intervenuti il Presidente della Biblioteca Mario Bagnara su "L'agricoltura come contesto privilegiato per l'applicazione del fotovoltaico", l'Assessore alle energie alternative della Provincia Paolo Pellizzari su "Il Conto Energia si imparerà nelle scuole: da Vicenza un progetto integrato di sostegno e snellimento burocratico" e l'autore del libro Marco Fiorese su "Le dieci regole che semplificano l'investimento nel fotovoltaico".

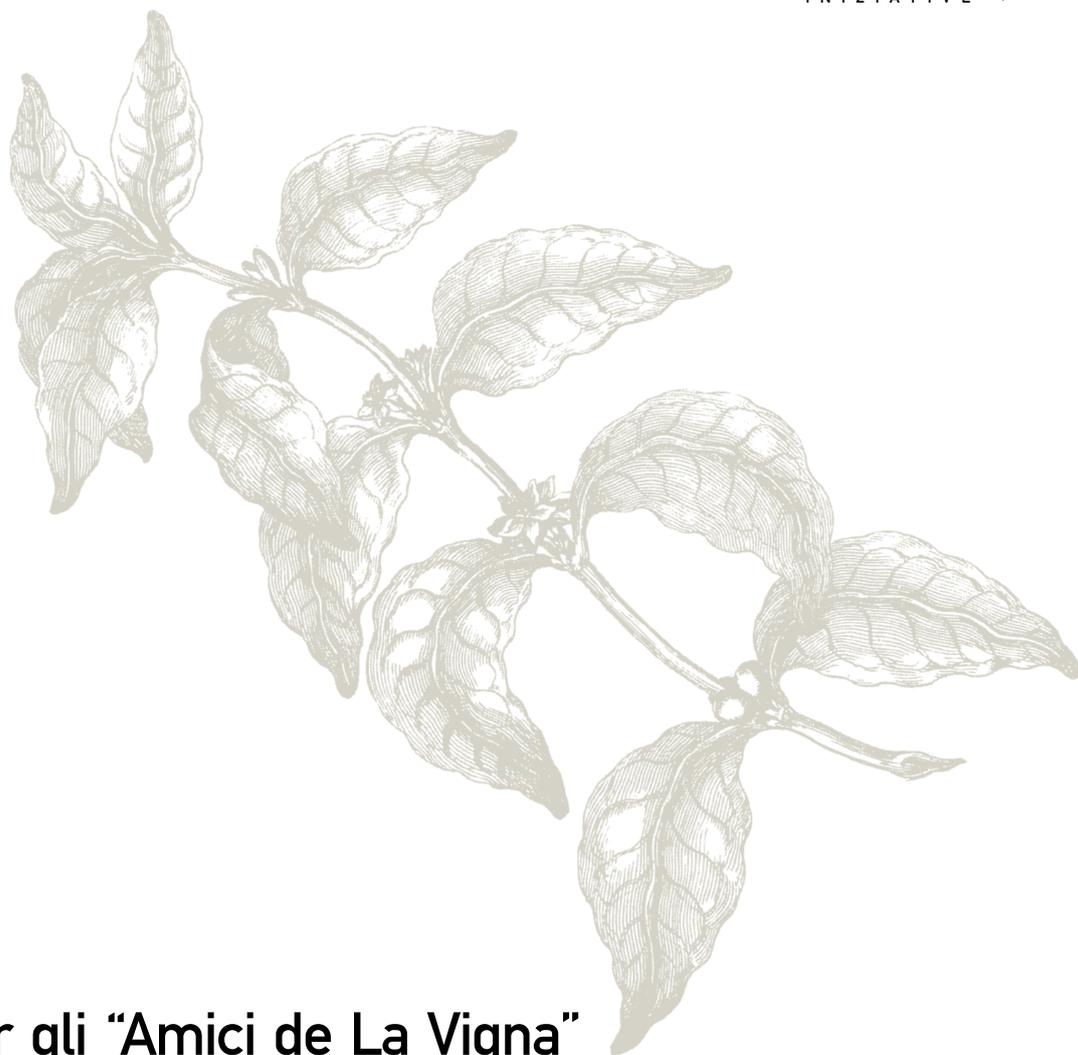
Ha moderato gli interventi la giornalista Chiara Borsato.

DELLA STORIA
E NATURA DEL CAFFÈ
DISCORSO ACCADEMICO
DI GIO: DOMENICO CIVININI
ALL' ALTEZZA REALE
DI GIO: GASTONE I.
GRANDUCA DI TOSCANA.



IN FIRENZE . MDCCXXXI.
Nella Stamperia di Bernardo Paperini, all' Insegna
di Pallade, e d' Ercole.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.



Un dono per gli “Amici de La Vigna”



Babbo Natale arriva anche a “La Vigna”! Quest’anno, però, non porta in dono cioccolata ma chicchi di caffè. *Della storia e natura del caffè* è il titolo del libro che “La Vigna” ha pensato di digitalizzare per fare poi omaggio del DVD a tutti i suoi “Amici” come stretta natalizia: scritto da Giovanni Battista Civinini ed edito a Firenze nel 1731, l’opuscolo è corredato da una splendida calcografia raffigurante la pianta del caffè. A collaborare a questa iniziativa è ancora una volta Forma S.r.l. che, con questo contributo, prosegue nella salvaguardia e nella valorizzazione del patrimonio della Biblioteca.

La presentazione del 18 dicembre promuove un’iniziativa, quella dell’**Adotta un Libro**, che sta avendo un discreto successo e che si spera possa trovare sempre maggior riscontro, proprio come è avvenuto per l’iniziativa Amici de “La Vigna”.

Tutti possono adottare un libro... basta scegliere quello giusto. Facile come bere una tazzina di caffè!



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

- Acc. Ita. Cucina Vicenza (Ordinario)
 Apindustria Vicenza (Ordinario)
 Ascom (Ordinario)
 Associaz. Artigiani Provincia di Vicenza (Benemerito)
 Associazione Amici Merlin Cocai (Ordinario)
 Assoc. Industriali della Provincia di Vicenza (Benemerito)
 Assoc. Micologica Bresadola (Ordinario)
 Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi (Benemerito)
 Circolo Fotografico Vicentino (Ordinario)
 Cofindustria Vicenza (Benemerito)
 Colli Vicentini Sca (Benemerito)
 Comune di Gambellara (Ordinario)
 Comune di Monteviale (Ordinario)
 Confcooperative Unione Prov. di Vicenza (Ordinario)
 Confraternita vite e vino del Friuli (Ordinario)
 Corà Domenico & figli Spa (Benemerito)
 Federazione Prov.le Coldiretti Vicenza (Ordinario)
 Forma srl (Benemerito)
 Lions Club Vicenza Host (Benemerito)
 Mosele Elettronica (Ordinario)
 Ordine Architetti di Vicenza (Ordinario)
 Rotary Club Vicenza Berici (Benemerito)
 Slow Food del vicentino (Ordinario)
 Zuccato F.Ili Srl (Benemerito)
- Alessi Mauro (Benemerito)
 Alfonsi Mario (Ordinario)
 Assirelli Tonino (Onorario)
 Baba Castelli Anna Maria (Onorario)
 Basso Alfonso (Ordinario)
 Bernardi Ulderico (Onorario)
 Bertoldo Antonio (Ordinario)
 Bertolo Gaetano (Ordinario)
 Bevilacqua Livio (Benemerito)
 Boschetti Gian Paolo (Benemerito)
 Brugnolo Katia (Benemerito)
 Campagnolo Antonio (Benemerito)
 Cervato Gianfranco (Ordinario)
 Curti Luigino - Presidente 2003/06 (Benemerito)
 Da Rin Carlo (Benemerito)
 Da Schio Giulio (Ordinario)
- De Lorenzo Claudio (Ordinario)
 De Marzi Bepi (Onorario)
 Diamanti Ilvo (Onorario)
 Facchin Vendrame (Onorario)
 Favrim Sandra (Ordinario)
 Gabaldo Giancarlo (Benemerito)
 Galante Francamaria (Benemerito)
 Galla Alberto - Presidente 1995/02 (Benemerito)
 Gallo Silvano (Ordinario)
 Giarolo Ottaviano (Benemerito)
 Girardi Alberto (Ordinario)
 Loison Dario (Onorario)
 Lopez Rossella (Ordinario)
 Manfredini Giovanni (Benemerito)
 Marcazzan Pietro (Ordinario)
 Marzola Elena (Ordinario)
 Nani Dino (Onorario)
 Negrini Vittorio (Ordinario)
 Parise Francesco (Benemerito)
 Parolin Enzo (Ordinario)
 Pasquali Mauro (Benemerito)
 Pelle Alfredo (Ordinario)
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983/85 (Benemerito)
 Pepe Carlo (Benemerito)
 Peretto Dino (Ordinario)
 Pertile Alberto (Benemerito)
 Polato Ottaviano (Ordinario)
 Portinari Paolo (Ordinario)
 Risi Egle (Ordinario)
 Saraconi Alberto (Benemerito)
 Scienza Attilio (Onorario)
 Scortecci Luca (Ordinario)
 Serra Matteo (Ordinario)
 Tessaro Silvano (Benemerito)
 Tota Adriano (Benemerito)
 Vescovi Gildo (Benemerito)
 Vio Franco (Benemerito)
 Visentin Gianluigi (Benemerito)
 Vitale Lanfranco (Ordinario)
 Zonin Gaetano (Benemerito)
 Zonin Gianni - Presidente 2002/03 (Benemerito)
 Zoso Giuliano (Benemerito)



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

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

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

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

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle opere

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

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

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

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

www.lavigna.it/adottaunlibro

Si ringraziano **Antonio Rossato** per le cartoline e la **Biblioteca Civica Bertoliana** per le immagini dei documenti antichi

Sostenitori delle attività del Centro

