

15

CICORIA VERVCARIA



NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





Editoriale

di Alessia Scarparolo

Con l'arrivo della bella stagione si è tutti più invogliati a stare all'aperto. Le temperature piacevoli e le giornate più lunghe invitano a fare passeggiate o scampagnate immersi nella natura. E allora, perché non approfittare di questi momenti per imparare a conoscere e a usare le erbe spontanee del nostro territorio? Il quinto numero de "La Vigna News" è proprio dedicato a questo argomento. Abbiamo scelto una rosa di 20 erbe spontanee di cui si forniscono una scheda tecnica, una fotografia e una ricetta. L'estate stuzzica la voglia di cibi leggeri: niente di meglio di un bel piatto a base di verdura!

Con grande entusiasmo annunciamo che il presente bollettino è frutto di una felice collaborazione tra "La Vigna", il Circolo Fotografico Vicentino e l'Agriturismo Palazzetto Ardi di Gambellara.

Un ringraziamento speciale va ai soci del Circolo Fotografico, impegnati in un ambizioso progetto sulle erbe spontanee, che hanno messo a disposizione del bollettino le foto scattate con grande passione. Un caloroso grazie, inoltre, va a Michela Cariolaro del Palazzetto Ardi, che più volte ha allietato le manifestazioni culturali a "La Vigna" con le proprie ricette e che ci ha spiegato come utilizzare le erbe in cucina. Le sue preziose indicazioni si potranno leggere nell'intervista a lei riservata. Niente di meglio delle sue parole per svelare i segreti di piatti semplici e gustosi.

Altra novità di questo quinto bollettino, che troverà spazio anche nei successivi, è il riferimento alle attività della Biblioteca "La Vigna". Abbiamo scelto di incominciare con un argomento che ci è particolarmente caro: l'organizzazione e la catalogazione della Biblioteca Cameriniana di Piazzola sul Brenta, di proprietà della Regione del Veneto. La biblioteca è stata affidata alle mani esperte di Attilio Carta che si trova a capo di una vera e propria équipe di catalogatori, anzi, catalogatrici tutt'fare. Dopo quasi tre anni di lavoro la biblioteca ha ormai assunto un volto e, soprattutto, un ordine. Ma, per non anticipare nulla, si rinvia agli articoli del bollettino che ben faranno comprendere tutto il lavoro necessario per organizzare una biblioteca dalla A alla Z!

Buona lettura!





Indice

.....

EDITORIALE

ARTICOLI

6 *Riconoscere e raccogliere le erbe spontanee: ricette e schede illustrative*

29 *Il Circolo Fotografico Vicentino*

30 *Intervista a Michela Cariolaro*

35 *Agriturismo Palazzetto Ardi di Gambellara*

ATTIVITÀ E PROGETTI IN CORSO

37 *Villa Contarini: lo splendore di una biblioteca "da nobili"*

40 *Piazzola Sul Brenta: la biblioteca dei Conti Camerini riprende vita*

AVVENIMENTI

44 *La Cantina di Castelnuovo del Garda ha adottato due libri de "La Vigna"*

INIZIATIVE

48 *Amici de "La Vigna"*

49 *"La Vigna". Progetto Adotta un libro*



Riconoscere e raccogliere le erbe spontanee

di Alessia Scarparolo

I nostri antenati si servivano normalmente delle erbe spontanee, sia per uso alimentare che per uso terapeutico. Ricche di vitamine e di sostanze antiossidanti, costituivano una componente molto importante della cosiddetta dieta mediterranea. Negli ultimi tempi si assiste ad una riscoperta di quelle stesse tradizioni che erano proprie del nostro passato contadino. In molti si sono appassionati alla raccolta e all'utilizzo delle erbe spontanee in cucina. È da ricordare però che andar per erbetto non è una passeggiata! Occorre essere certi della pianta che si raccoglie, sapendo distinguere tra le specie commestibili e quelle tossiche, addirittura tra le parti commestibili e quelle nocive. È preferibile, inoltre, raccogliere le erbe lontano da smog e inquinamento.

Le schede che seguono hanno lo scopo di rendere riconoscibili alcune delle piante più utilizzate in cucina. Ne sono state scelte 20, di cui si indicano anche le parti che si possono impiegare e il periodo più indicato per la raccolta. Ogni descrizione è accompagnata da una foto, elemento indispensabile per il riconoscimento delle erbetto. Non può mancare infine una ricetta, rinviando per ulteriori e più precise indicazioni sull'uso in cucina alla preziosa intervista a Michela Cariolaro.



Acetosa

(*Rumex acetosa*)

La Ricetta

Coniglio in salsa di Acetosa

Ingredienti (per 4 persone): 1 sella di coniglio, 2 cosce di coniglio, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 150 g di carote, 50 g di sedano, 120 g di porro, 2 foglie d'alloro, 1 spicchio d'aglio, 2 chiodi di garofano, 5 grani di pepe, sale, 100 cl di brodo di coniglio, 50 cl d'acqua. **Per la salsa:** 20 g di burro, 50 g di acetosa fresca, 1 puntina di zucchero, 2 cucchiaini di aceto di vino, 25 cl di panna, 1 tuorlo d'uovo.

Preparazione:

lavare la sella e le cosce di coniglio, asciugarle con un canovaccio, quindi dividere a metà la sella. Fare scaldare l'olio in una casseruola e rosolarvi gli ortaggi mondati e tagliati a tocchetti, a calore moderato, per 5 minuti. Unire al soffritto di verdure le spezie, il brodo di coniglio e l'acqua e fare cuocere a calore moderato e a recipiente coperto per 20 minuti. Trascorso il tempo indicato, unire i pezzi di coniglio, salare e proseguire la cottura a recipiente coperto per 40-50 minuti. In un tegame con il burro far rosolare l'acetosa, lavata e tagliata a striscioline, fino a quando sarà ben appassita. Togliere il coniglio dalla casseruola, passare al setaccio il fondo di cottura e raccoglierlo in un tegame. Farlo ridurre a un quarto di litro e unire 3/4 della panna; quindi farlo ridurre ancora a metà. In una ciotola mescolare l'aceto, il tuorlo, lo zucchero e la panna rimasta e usare il composto ottenuto per legare il fondo di cottura della carne. Quando la salsa avrà raggiunto la giusta densità, mettere nel tegame anche i pezzi di coniglio e l'acetosa e fare scaldare tutto assieme per qualche minuto, quindi servire con un contorno di patate lesse.



Lingua de vaca, pan cuco, spanavin

Come si presenta:

della famiglia delle *Polygonacee*, è una pianta erbacea perenne dal fusto cavo, rossastro, striato e poco ramificato che può raggiungere un metro di altezza. Le foglie basali, provviste di un lungo picciolo, sono di forma oblunco-astata, mentre quelle lungo il fusto non presentano il picciolo. I fiori, di colore rossiccio quando maturi, si dispongono in pannocchie allungate.

Dove e quando si trova:

cresce nei prati e nei campi, lungo le strade e i fossati, preferibilmente su terreni ricchi e argillosi. Fiorisce da maggio ad agosto. In cucina vengono utilizzate le foglie, da raccogliere in primavera e in estate.



Aglio orsino

(*Allium ursinum*)



La Ricetta

Salsa di aglio orsino

Ingredienti:

100 g di foglie di aglio orsino, 100 g di mandorle, olio di oliva, sale.

Preparazione:

pulire le foglie di aglio orsino e frullarle con le mandorle, aggiungendo a filo un po' di olio. Salare quanto basta.



Ajo de bosco, ajo de can, ajo mato, ajo salbego, ajo selvadego, ajolin

Come si presenta:

è una pianta erbacea perenne che appartiene alla famiglia delle *Alliacee*. L'aglio orsino presenta un fusto eretto (si tratta in realtà di un lungo peduncolo) che può raggiungere un'altezza tra i 25 e i 40 centimetri. Le foglie, in numero di due o tre, sono tutte basali, lanceolate e dalla consistenza carnosa, simili per forma a quelle del mughetto. Bisogna fare quindi molta attenzione a non confondere le due piante, fortunatamente l'aglio orsino è ben riconoscibile dal caratteristico odore di aglio che lo contraddistingue. I fiori, raccolti in una infiorescenza a ombrella posta all'apice del fusto, sono bianchi con 6 petali lanceolati. Il bulbo è bianco e di forma allungata, anch'esso dal forte odore di aglio.

Dove e quando si trova:

cresce nei boschi umidi fino a 800 metri (al Sud fino a 1500) di altitudine. Lo si trova spesso in colonie di moltissimi esemplari che fioriscono tra maggio e giugno. In cucina vengono utilizzate le foglie, da raccogliere in primavera e nella prima parte dell'estate, e il bulbo, da usare come il comune aglio.

Amarella

(*Tanacetum parthenium*)

La Ricetta

Pennette con ricotta e amarella

Ingredienti (per 4 persone):

300 g di pennette rigate, 1 mazzetto di finocchietti selvatici, 1 mazzetto di amarella, 250 g di ricotta fresca, olio, sale.

Preparazione:

mondare, lavare e tagliare le verdure. Lessarle in abbondante acqua salata e unire la pasta. Dividere la ricotta nei piatti e schiacciarla con la forchetta, aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura. Quando la pasta è cotta, scolirla e metterla nei piatti con la ricotta aggiungendo un filo di olio di oliva.



Erba mare, maresina

Come si presenta:

è una pianta erbacea perenne che appartiene alla famiglia delle *Asteracee*. Si sviluppa con numerosi fusti, alti fino a 70-80 centimetri, eretti e ramificati. Le foglie inferiori sono picciolate, presenti solo quando la pianta non è fiorita. Le foglie superiori, presenti invece anche durante la fioritura, non hanno il picciolo. Di colore verde brillante, sono molto frastagliate, simili a quelle del crisantemo. I fiori assomigliano alle margherite e si trovano riuniti in corimbi apicali. Tutta la pianta ha un odore amaro-muschiato.

Dove e quando si trova:

cresce negli orti, nei campi, ma anche nelle boscaglie e vicino ai ruderi, fino ai 1000 metri di altitudine. Fiorisce per tutta l'estate. In cucina vengono utilizzate le foglie, da raccogliere in estate, e i fiori per guarnizione.

Asparago selvatico

(*Asparagus acutifolius*)

La Ricetta

Gamberoni e Asparagi selvatici

Ingredienti:

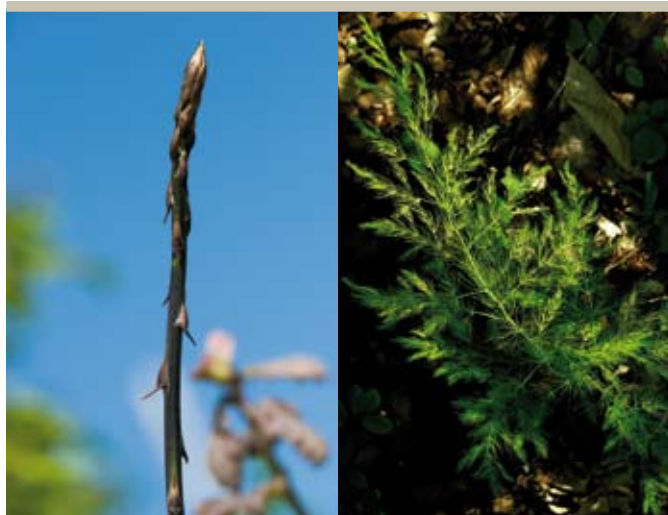
16 gamberi imperiali, 200 g di asparagi selvatici, maionese, 1 arancia, 1 limone, aceto balsamico, sale.

Preparazione:

preparare per la cottura i gamberoni, sgucciandoli parzialmente, incidendone la polpa e eliminando il budellino nero. Lessarli per circa 3 minuti in acqua leggermente salata e acidulata con il succo di mezzo limone. Cuocere a parte, in acqua bollente leggermente salata, gli asparagi selvatici, togliendoli quando saranno morbidi (occorreranno da 5 a 10 minuti circa). Scolarli e sistemarli in un piatto da portata, condendoli con un cucchiaino di aceto balsamico versato a filo. Accomodarvi sopra i gamberoni, disposti ordinatamente. Preparare il condimento: mescolare in una ciotola 5 cucchiaini di maionese con il succo dell'arancia. Disporre la maionese così aromatizzata fra i gamberoni, a ciuffetti, e servire.



Sparasee, sparasine



Come si presenta:

appartiene alla famiglia delle *Asparagaceae*. È una pianta perenne che può raggiungere un'altezza tra i 50 e i 150 centimetri. Il rizoma è poco sviluppato e provvisto di numerose gemme dalle quali emergono i turioni. I turioni si ramificano e si sviluppano nei fusti della pianta adulta, legnosi e più o meno lianosi. Sui fusti si sviluppano numerosi cladodi, simili a piccole foglie rigide, aghiformi e pungenti.

Dove e quando si trova:

cresce fino ai mille metri di altitudine nelle macchie, nei boschi e lungo le siepi. In cucina vengono utilizzati i giovani turioni da raccogliere in primavera.

Borragine

(*Borago officinalis*)

La Ricetta

Borragine in pastella

Ingredienti:

foglie di borragine, mozzarella, acciughe. Per la pastella: 3 parti di farina bianca, 1 parte di farina autolievitante, birra molto fredda.

Preparazione:

setacciare le farine e unire la birra ghiacciata fino ad ottenere un composto omogeneo e abbastanza denso. Lavare le foglie di borragine e asciugarle bene. Formare degli involtini con una foglia di borragine, un quadratino di mozzarella e un pezzetto di acciuga. Chiuderli delicatamente e infilarvi uno stuzzicadenti. Friggere gli involtini in olio ben caldo finchè non saranno dorati.



Boraso, erba pelosa

Come si presenta:

della famiglia delle *Boraginacee*, è una pianta erbacea annuale dal fusto eretto, alto fino ad 60 cm. Le foglie, di forma ovale allungata, sono di colore verde scuro e possono raggiungere una lunghezza di circa 10 cm. Quelle alla base sono picciolate, mentre quelle superiori sono sessili. Fusto e foglie sono ricoperti da una fitta peluria ispida e pungente. I fiori, di colore blu-viola, presentano 5 petali disposti a stella e pendono da lunghi peduncoli curvati raccolti in grappoli sulle sommità dei fusti. Al centro mostrano un cono di stami prominenti e in posizione sfalsata dietro ai petali si affacciano 5 punte nere (lacinie) che costituiscono i sepali del calice. La radice è grossa e biancastra.

Dove e quando si trova:

cresce nei campi coltivati e negli incolti, in terreni ricchi e privi di ristagni d'acqua, fino a 1000 metri circa di altitudine. Fiorisce in primavera ed estate. In cucina vengono utilizzate le giovani foglie e i fiori, da raccogliere preferibilmente tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate.

Cicoria selvatica

(*Cichorium intybus*)

La Ricetta

Arrosto di tacchino con cicoria selvatica

Ingredienti (per 4 persone):

1 petto di tacchino di buone dimensioni, cicoria selvatica sott'olio, 1 sottiletta, olio extravergine di oliva, 1 carota per le decorazioni.

Preparazione:

fare due grosse incisioni nel petto di tacchino, ricavando due zone che poi saranno riempite con le materie prime. In ognuna delle due cavità create mettere la cicoria selvatica e qualche pezzetto di sottiletta. Chiudere il petto di tacchino in modo da ottenere una sorta di cilindro e mediante uno spago da cucina legarlo in forma d'arrosto. In una rostiera mettere due cucchiaini di olio extravergine di oliva e rosolarvi l'arrosto, prestando attenzione a che non si rompa. Il fuoco deve essere moderato. Porre l'arrosto nel forno già caldo a 200° e far cuocere per 30 minuti, girando un paio di volte. A cottura ultimata, lasciare l'arrosto a riposare su una teglia coperta con carta alluminio per qualche minuto, poi tagliare le fette, decorare con la carota o con un pomodorino aperto.



Radiceta

Come si presenta:

appartiene alla famiglia delle *Asteracee*. È una pianta erbacea annuale, biennale o perenne dal fusto eretto e sottile, rigido, cavo e pubescente, che può raggiungere i 1,2 metri d'altezza. Nel primo anno di vita la cicoria sviluppa una rosetta fogliare, spesso ruvida, più o meno appressata al terreno. Le foglie sono simili a quelle del tarassaco, piuttosto lunghe con profonde incisioni lobate. Nel secondo anno compare il fusto, ramificato, con foglie molto piccole. Ma sono i fiori, di colore azzurro-lilla, che rendono la cicoria inconfondibile. La radice è robusta e a fittone.

Dove e quando si trova:

cresce in pianura e in collina, fino ai 1000 metri di altitudine e in pieno sole. La si trova nei campi, ai margini delle strade, negli orti e persino nei giardini erbosi se non falciati frequentemente. Spunta in autunno e fiorisce per la prima volta nei primi mesi invernali, poi per tutta l'estate. In cucina si possono utilizzare le rosette fogliari, da raccogliere dall'autunno alla primavera, mentre in estate si possono raccogliere le piccole foglie dei fusti (piuttosto amare). Della cicoria si consuma anche la radice, da preferire nel primo anno di vita della pianta.



Cren o Rafano

(*Armoracia rusticana*)

La Ricetta

Crostini al cren

Ingredienti:

100 g di radice di cren, 100 g di burro, pane casereccio per crostini, sale.

Preparazione:

grattugiare la radice e unirvi il burro. Salare e lavorare il tutto con una forchetta. Tostare i crostini di pane e spalmarvi la crema. Servire come antipasto piccante.



Cren

Come si presenta:

della famiglia delle *Brassicaceae*, è una pianta erbacea perenne alta fino a 70-80 centimetri. Le foglie della base sono grandi e lanceolate, dai bordi frastagliati e con un lungo picciolo, mentre quelle del fusto sono molto più piccole. I fiori presentano 4 petali e sono di piccole dimensioni, raccolti in grappoli. La radice è grossa e fittonante, marrone all'esterno, bianca e legnosa all'interno.

Dove e quando si trova:

cresce lungo i fossi e i torrenti, negli orti e nei campi fino al di sopra dei 1500 metri di altitudine. Fiorisce da giugno ad agosto. Del rafano può essere utilizzata tutta la pianta, ma è soprattutto la radice (da raccogliere in autunno) ad essere adoperata in cucina per la tradizionale salsa che accompagna i bolliti.

Crescione

(*Nasturtium officinale*)



La Ricetta

Minestra al crescione

Ingredienti:

1 mazzetto di crescione, 3 patate, 1 porro, 1 cucchiaio di panna liquida, sale, pepe.

Preparazione:

sbucciare le patate e tagliarle in quattro spicchi, pulire il crescione, tagliare il porro a fettine e mettere le verdure in una pentola con 1 litro di acqua. Salare, pepare e far cuocere. Mettere la panna in una zuppiera riscaldata, unire la minestra passata al passaverdure, mescolare e servire.



Cress, cresserech, crissi, erba arna, grasson, gresse, nastrosso, nastursio, strusso

Come si presenta:

della famiglia delle *Brassicaceae*, il crescione è una pianta perenne acquatica caratterizzata da una vegetazione rigogliosa, in parte sommersa e in parte emergente. Il fusto è strisciante e radicante e le foglie sono alterne e picciolate, composte da coppie di foglioline carnose di forma ovale. Presenta piccoli fiori bianchi a 4 petali disposti a grappolo. La radice è fittonante.

Dove e quando si trova:

cresce lungo i fossi e in prossimità delle sorgenti e dei corsi d'acqua, preferibilmente dove l'acqua è corrente e limpida. Fiorisce in primavera. In cucina può essere utilizzata la parte aerea della pianta, da raccogliere prima della fioritura in primavera, oppure in autunno.

Luppolo

(*Humulus lupulus*)

La Ricetta

Sformato ai germogli di luppolo e chenopodio

Ingredienti (per 6 persone):

Per lo sformato: 75 g di germogli di luppolo, 75 g di germogli di chenopodio, 4 uova, burro, 80 g di parmigiano grattugiato, 250 ml di besciamella, farina q.b., sale e pepe. *Per la salsa:* 1 peperone rosso, panna da cucina, burro, sale.

Preparazione:

lavare le verdure in abbondante acqua, sgocciolarle e passarle in una casseruola con una noce di burro, fino a cottura. A parte preparare la besciamella, quindi incorporarvi le verdure finemente tritate. Unire le uova e il parmigiano e frullare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e piuttosto denso. Imburrare e infarinare degli stampini monoporzionatura, versarvi il composto e cuocere a bagnomaria a fuoco dolce finché il composto sarà solidificato. Nel frattempo preparare la salsa scottando il peperone in acqua bollente. Poi spellarlo, pulirlo e farlo appassire in poco burro. Passarlo al mixer, aggiungere 4 cucchiaini di panna, amalgamare bene, regolare di sale e riscaldare la salsa. Rovesciare gli sformati con delicatezza e sistemarli sui piatti da portata, coprirli con qualche cucchiaino di salsa bollente al peperone e servire.



Bruscandolo, bruscansolo

Come si presenta:

della famiglia delle *Cannabacee*, il luppolo, più comunemente conosciuto come *bruscandolo*, è una pianta rampicante perenne. Si sviluppa con tralci ruvidi e sottili che possono superare i 5 metri di lunghezza e che trovano sostegno su tutto quello che gli capita a tiro, attorcigliandosi fittamente in senso antiorario. Le foglie, anch'esse ruvide, sono opposte, picciolate e dentellate. Di forma cuoriforme trilobata, assomigliano a quelle della vite. I fiori dei rami maschili sono raccolti in pannocchie di colore verde giallognolo che si sviluppano dalle ascelle delle foglie, mentre quelli femminili sono raccolti in infiorescenze a forma di cono, di colore verde bruno piuttosto chiaro. La radice è piuttosto robusta. Il germoglio del luppolo può essere confuso con quello della clematis vitalba, con cui condivide spesso l'habitat, altrettanto commestibile (si rinvia alla scheda specifica).

Dove e quando si trova:

il luppolo cresce nei luoghi incolti, ai margini dei boschi, lungo le siepi, le recinzioni, i corsi d'acqua, spesso vicino ai ceppi delle piante tagliate che delimitano i campi. In cucina sono utilizzati i giovani getti primaverili, da raccogliere tra marzo e maggio. Quando il tralcio raggiunge lunghezze considerevoli, si possono utilizzare gli ultimi 20 centimetri. Le infiorescenze femminili si raccolgono in agosto-settembre.

Malva

(*Malva sylvestris*)

La Ricetta

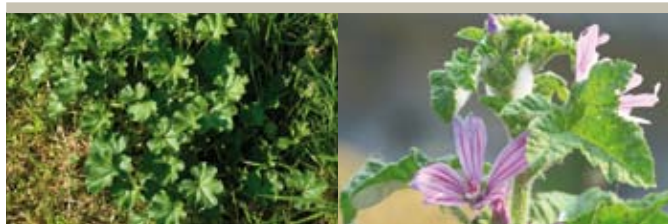
Marsh mallows (caramelle gombose) alla malva

Ingredienti:

1 grosso pugno di frutti non ancora maturi di malva, l'albume di 2 uova, zucchero.

Preparazione:

triturare i frutti di malva e riporli in una pentola. Aggiungere acqua fino a coprirli abbondantemente. Portare a ebollizione e lasciar cuocere finché la quantità d'acqua si dimezza, quindi versare il liquido attraverso un passino raccogliendolo in una scodella. Se ne deve ottenere una quantità leggermente inferiore all'albume delle uova. Se necessario bollire il liquido concentrandolo finché risulti molto filamentoso, ma spegnere prima che si scurisca troppo. Deve avere la consistenza dell'albume delle uova ed essere verdognolo, ma non marrone. Se ne è stato ottenuto poco, aggiungere più acqua ai frutti e ripetere il procedimento. Quando è stata ottenuta una quantità di liquido della giusta consistenza, fare raffreddare, unire all'albume e montate a neve. Aggiungere zucchero a piacere e montare ulteriormente. Con un cucchiaino, lasciarne cadere delle palline su una teglia imburata e cuocere in forno a 150°. Sforare quando i marsh mallows cominciano ad imbrunire, cioè dopo 15-20 minuti. Per conservarle, mettere le caramelle ancora calde in un recipiente ben chiuso, altrimenti assorbono umidità e si disfanno.



Malva, pappel

Come si presenta:

della famiglia delle *Malvacee*, è un'erba annua o biennale con fusti cilindrici prostrati o più raramente eretti, lunghi in genere fino a 50 centimetri. Le foglie sono picciolate, tondeggianti e presentano 5-7 lobi poco profondi con lamina ondulata. I fiori, di colore rosa violaceo, mostrano 5 petali striati da tre righe di colore viola più scuro. Possono essere singoli o a coppie all'ascella delle foglie superiori. La radice, di colore chiaro, è grossa e carnosa.

Dove e quando si trova:

cresce nei campi, nei prati, lungo le strade e i fossi, all'ombra o al sole su terreni fino a 1600 metri di altitudine. Essendo biennale, la si trova tutto l'anno. Nasce in primavera, ma anche in estate e in autunno. Fiorisce da maggio a ottobre. In cucina si utilizza tutta la pianta: le giovani foglie, che si raccolgono praticamente tutto l'anno; l'apice dei fusti debitamente sbucciato e all'inizio della fioritura; i fiori e i frutti immaturi.

Ortica

(*Urtica dioica* / *Urtica urens*)



La Ricetta

Gnocchi di ricotta e ortica

Ingredienti (per 2 persone):

200 g di ricotta, 100 g di ortica, 40 g di parmigiano, 100 g di farina, 30 g di burro, 1 uovo, salvia, sale, pepe.

Preparazione:

Lavare bene l'ortica, farla cuocere in acqua salata e scolarla. Mescolare la farina con la ricotta, l'uovo, 30 g di parmigiano, sale e pepe. Prendere con un cucchiaino un po' di impasto ottenuto e dare forma allungata agli gnocchetti. Farli riposare per 2 ore. Farli cuocere in acqua salata, condire con il burro fuso, la salvia e il restante parmigiano, o a scelta con la panna.



*Essala, ontriga, oltriga, ortiga,
ortriga, urtiga*

Come si presenta:

della famiglia delle *Urticacee*, è una pianta erbacea perenne che può superare il metro d'altezza. Presenta un fusto eretto, a sezione quadrangolare e cavo. Le foglie sono ovato-lanceolate, leggermente appuntite all'apice e seghettate. Si dispongono opposte a due a due lungo tutto lo stelo. Steli e foglie sono ricoperti da una fitta peluria urticante. I fiori, distinti in maschili e femminili, si presentano raccolti in grappoli sull'ascella delle foglie superiori. Di colore verde giallastro, sono molto piccoli. La radice è ben sviluppata, strisciante e di colore giallo. Quando la pianta non è in fiore, la si potrebbe confondere con l'ortica bianca, o lamio, non appartenente alla famiglia delle *Urticacee* ma a quella delle *Labiatae* e priva dell'effetto urticante. La differenza sta nella sezione del fusto, quadrata ad angoli tondi nelle ortiche, quadrata ad angoli vivi nel lamio che ha i fiori a forma di casco concavo e ricurvo, bianchi o giallastri, simili a quelli della salvia. Tutte le parti verdi dell'ortica bianca sono comunque utilizzabili in cucina.

Dove e quando si trova:

l'ortica è molto diffusa. Si trova soprattutto in campagna, presso le case, le stalle e i ruderi, lungo le strade e i fossi, fino a oltre 2000 metri di altitudine, ovunque vi sia un terreno umido e ricco di sostanze organiche. Spunta tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera e fiorisce tra maggio e luglio. In cucina sono utilizzati i getti primaverili, con tutto il fusto se non superano i 20 centimetri, oppure le cime delle piante mature (non più di 4-6 foglie). Anche l'ortica, come le altre erbe, va raccolta prima della fioritura.

Papavero

(*Papaver rhoeas*)

La Ricetta

Quiche al papavero

Ingredienti:

pasta brisée, 3 tazze di foglie di papavero cotte, 3 uova, 2 cipolle bionde piccole, 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato, semi di papavero, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione:

stendere la pasta brisée in una tortiera (foderata di carta da forno) e spolverizzarla di semi di papavero nell'area centrale. Cuocere il guscio di pasta brisée con i pesi o i fagioli per circa 10-15 minuti, quindi togliere i pesi e lasciar asciugare in forno dolce per altri 5-10 minuti. Sbattere un uovo intero e due tuorli, unire la verdura (curata, lavata e sbollentata) ben scolata e tagliata e il formaggio, regolare di sale e pepe e farcire il guscio di pasta precedentemente cotto. Montare a neve molto densa le chiare d'uovo aggiungere un po' di sale e una manciata i semi di papavero, quindi disporre sulla torta e cuocere in forno ventilato per una ventina di minuti.



Bijigole, maghi rossi, papavaro, povole, puatela, rosos, rosoline

Come si presenta:

il papavero, della famiglia delle *Papaveraceae*, è un'erba annuale alta circa 80 centimetri. Il fusto è eretto e ricoperto di peli rigidi. Da tutti conosciuto per i fiori grandi e di colore rosso acceso (più raramente rosa-bianco), spesso con una macchia nera alla base di ogni petalo, è invece più difficilmente riconoscibile quando non è fiorito. Si dovrà pertanto prestare molta attenzione alla forma delle foglie della rosetta basale, lunghe e frastagliate. La radice è sottile, bianca e a fittone. Tutta la pianta lascia trasudare un succo latteo amarognolo.

Dove e quando si trova:

il papavero si trova nei campi coltivati, di solito a grano, ma anche negli incolti e lungo le strade, fino a 2000 metri di quota. Fiorisce in primavera, tra maggio e giugno, ma è bene raccogliere le giovani piantine, fresche e tenere, nella prima parte della primavera. Sono appunto le rosette basali ad essere utilizzate in cucina, ma non si dimentichi l'uso dei semi per aromatizzare il pane e i dolci.

Pungitopo

(*Ruscus aculeatus*)

La Ricetta

Pomodori ripieni con salsa di pungitopo

Ingredienti (per 6 persone):

250 g di getti di pungitopo, 6 pomodori, capperi, maionese, sale.

Preparazione:

tagliare la parte alta dei pomodori e svuotarli aiutandosi con un cucchiaino. Lessare i getti di pungitopo in acqua salata, scolarli e tagliarli a pezzetti. Unirli alla maionese e ai capperi, mescolare bene e con il composto ottenuto riempire i pomodori.



*Anbrusco, brusasorsi, bruscaisi, bruscho,
rusco, rustato, sparasi de bosco*

Come si presenta:

Come si presenta: il pungitopo appartiene alla famiglia delle *Asparagaceae*. È una pianta perenne e sempreverde che può raggiungere un'altezza tra i 30 e gli 80 centimetri. Il fusto è eretto e molto ramificato, con rami appiattiti simili a foglie (cladodi) piccoli, duri e lanceolati, dall'apice pungente. I fiori, così come le bacche rosse autunnali, crescono al centro dei cladodi. È provvisto di un rizoma robusto e strisciante.

Dove e quando si trova:

È diffuso soprattutto nel sottobosco, in zone asciutte e ombreggiate, fino a 600 metri di altitudine (al Sud fino a 1200). In cucina vengono utilizzati i turioni, i getti primaverili che spuntano dal suolo vicino ai vecchi fusti, e che si possono tagliare alla base quando raggiungono una lunghezza di circa 10 centimetri. Superata tale misura, si utilizzeranno gli apici dei getti e le ramificazioni laterali; in questo caso la parte basale risulta infatti molto amara e dura.

Raperonzolo

(*Campanula rapunculus*)

La Ricetta

Zuppa di Raperonzoli

Ingredienti (per 6 persone):

450 g di foglie di raperonzolo, 300 g di orzo perlato, 150 g di prosciutto, 6 costine di maiale, 3 patate, 3 zucchine, 60 g di burro, 1½ cipolla, 1 carota, 3 spicchi d'aglio, sale.

Preparazione:

Lavare e sminuzzare le foglie di raperonzolo, mondare e tagliare a dadini le patate e le zucchine. Tritare la cipolla, la carota, l'aglio e il prosciutto e farli soffriggere in poco burro fino ad appassimento. Unire patate e zucchine e soffriggere anch'esse fino all'appassimento. Versare 2-3 litri di acqua salata e portare ad ebollizione. Aggiungere le foglie di raperonzolo. Mettere il coperchio e continuare la cottura. A parte far lessare l'orzo in acqua salata. Rosolare le costine nel burro rimasto, unirle alla zuppa di verdure e continuare la cottura fino a quando anche l'orzo sarà cotto. Aggiungere l'orzo alla zuppa, quindi servire.



Ramponzolo, ranponsolo, ranpunsolo, ranpussolo

Come si presenta:

appartiene alla famiglia delle *Campanulacee*. È una pianta erbacea perenne che si sviluppa con fusti sottili ed eretti, ramificati all'apice, angolosi e leggermente pubescenti alla base, alti fino a 80 centimetri e più. Le foglie inferiori sono oblunghe e picciolate, mentre quelle superiori sono più strette e corte. I fiori formano una spiga di campanule viola-celeste. La radice è bianca, allungata e ingrossata.

Dove e quando si trova:

il raperonzolo si trova nei prati e nei campi, ai margini dei vigneti e a volte anche lungo i muretti a secco, dalla pianura a 1500 metri di altitudine. È ben riconoscibile da maggio a settembre quando è in fiore, mentre sono meno identificabili le giovani piantine che si utilizzano in cucina, complete di radice e di rosetta fogliare. Si possono raccogliere tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, quando la radice è tenera e le foglie basali sono lucenti e ben sviluppate.

Rucola selvatica

(*Eruca sativa*)



La Ricetta

Pesto di rucola selvatica

Ingredienti:

50 g di rucola selvatica, 30 g di mandorle spellate, 1 cucchiaino di parmigiano, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, poco aglio.

Preparazione:

eliminare i gambi più grossi della rucola, lavarla e asciugarla. Tritarla finemente assieme all'aglio e alle mandorle. Metterla in una ciotola, aggiungere il formaggio grattugiato e mescolare bene aggiungendo l'olio.



Erba ruga, rucola salvaga, ruga

Come si presenta:

della famiglia delle *Brassicaceae*, la rucola, in tutte le sue varietà, si riconosce prima di tutto per il suo profumo. Può raggiungere un'altezza di 50-60 centimetri e presenta foglie allungate, pennatopartite o lobate. Dalla rosetta basale, solitamente ricca di foglie, si sviluppa un fusto ramificato. I fiori hanno 4 petali disposti a croce, di colore bianco o giallastro e striati di viola. Sono raccolti in lunghi racemi. Altre varietà mosrano invece fiori gialli.

Dove e quando si trova:

cresce negli orti e nei terreni lavorati dall'uomo fino a 800 metri di altitudine. Si trova in primavera e in estate, ma è preferibile raccogliere le tenere foglie primaverili prima della fioritura.

Silene

(*Silene vulgaris*)

La Ricetta

Tegamino di seppie alle erbe di campo

Ingredienti:

1 kg di seppioline nostrane col nero, 500 g di pomodoro fresco, 200 g di foglie di spinaci, 1 mazzetto di rucola, 1 mazzetto di strigoli, sale, pepe, aglio, olio.

Preparazione:

pulire accuratamente le seppie tenendo da parte il nero. In un tegame soffriggere l'aglio con l'olio. Togliere l'aglio ed unire le seppie tagliate a pezzi grossi; salare e pepare. Dopo 5 minuti unire i pomodori a pezzi e privati dei semi e della pelle. Cuocere per 30 minuti; aggiungere le erbe e cuocere per altri 5 minuti. Servire con crostini di pane.



*Brocoleti, capusseti, carleti, garofoleti,
herne, kern, orsolo, s'ciocaroli, s'ciochi,
s'ciopeti, sgrinzoli, strigoli, serle, simoi,
taiadee de la Madonna, ussel*

Come si presenta:

è una pianta erbacea perenne che appartiene alla famiglia delle Caryophyllaceae. Dalla radice robusta si sviluppano tanti fusti sottili ed eretti a sezione rotonda, alti fino a 70 centimetri. Le foglie, opposte lungo il fusto, sono prive di picciolo e di forma lanceolata. Di consistenza carnosa e dall'aspetto cerato stridono se passate fra le dita, da qui il nome strigoli. I fiori presentano 5 petali bianchi bilobati e un calice ovale rigonfio.

Dove e quando si trova:

crescono in pieno sole fino ad oltre 1500 metri di altitudine. Si trovano più comunemente nei prati sfalciati e concimati ma anche nei campi coltivati e negli incolti e lungo le strade. In cucina vengono utilizzate le giovani foglie e le cimette prima della fioritura, da raccogliere dall'autunno alla primavera. Fiorisce da maggio fino all'estate.

Una ricetta dall'Altopiano...



Questo e altri piatti gustosi, a base dei prodotti dell'Altopiano, si possono gustare al:

Ristorante Da Riccardo Al Maddarello
Via Val Maddarello, 88, Asiago (Vicenza).

Contatti

tel. 0424.462154

info@ristorantedariccardo.com



La Ricetta

Insalatina di strigoli (silene, carletti o schioppetti)

Ingredienti:

300 g di strigoli, 200 g di asparagi bianchi di Bassano, 10 fettine di speck croccante cotto al forno, 4 cestini di pasta brick, salsa all'uovo.

Preparazione:

cucinare gli asparagi, raffreddarli, tagliarli a pezzettini, unire agli strigoli precedentemente lavati. Aggiungere del sale, pepe, alcune gocce di olio d'oliva extra vergine, delle fettine di speck croccante sbriciolate. Bloccare nel mezzo del piatto un cestino di pasta brick con della salsa all'uovo, aggiungere l'insalatina precedentemente preparata e decorare a piacere con della salsa all'uovo.

Spinacio selvatico o Buon Enrico

(*Chenopodium bonus-henricus*)

La Ricetta

Minestra di riso e spinaci selvatici

Ingredienti:

600 g di spinaci selvatici, 200 g di riso, 2 patate, 2 litri di brodo vegetale, 1 scalogno, 1 spicchio di aglio, olio extravergine di oliva, 1 noce di burro, pepe, grana padano.

Preparazione:

tritare lo scalogno e l'aglio e farli imbiondire in 4 cucchiaini di olio d'oliva in una pentola piuttosto alta. Sbucciare le patate, tagliarle a dadini e aggiungerle al soffritto. Mondare, lavare e tagliare gli spinaci selvatici e unirli al soffritto. Far rosolare, bagnare con il brodo e salare. A metà cottura delle patate, aggiungere il riso e portarlo a cottura. Aggiungere infine una noce di burro, pepe e grana a piacere.



*Caltri, craut de orto, farinela de orto,
farinelo, malta, palonsin*

Come si presenta:

della famiglia delle *Chenopodiacee*, lo spinacio selvatico, conosciuto anche come buon Enrico o semplicemente come chenopodio, è una pianta erbacea perenne alta fino a 70 centimetri. I fusti sono verdi e spesso striati di rosso. Le foglie, di forma triangolare sagittata, sono picciolate e mostrano una caratteristica patina farinosa, leggermente appiccicosa, dovuta alla presenza di numerosi peli vescicolosi. I fiori, piccoli e verdognoli, sono raccolti in glomeruli all'apice dei rami; la radice è grossa e giallastra.

Dove e quando si trova:

cresce raramente al di sotto dei 250 metri di altitudine e preferisce terreni ricchi di humus e sostanze azotate. Si trova nei campi, nei fossi, ai margini delle strade campestri, vicino alle case, ma soprattutto nelle malghe e nei pascoli molto concimati. Fiorisce da giugno a settembre. In cucina sono utilizzate le giovani piante intere, da recidere alla base del fusto, oppure i germogli, le foglie tenere e le infiorescenze. Il chenopodio può essere raccolto dalla primavera fino all'estate.



Tamaro

(*Tamus communis*)



Baoso, bausi, frutti del diavolo, ligabosco, merda de gato, tanon

Come si presenta:

il tamaro è una pianta erbacea perenne che appartiene alla famiglia delle *Dioscoreacee*. Il fusto, cilindrico e striato, è piuttosto sottile e può raggiungere vari metri di lunghezza. Cresce attorcigliandosi a qualsiasi supporto. Le foglie sono alterne, cuoriformi e appuntite, di colore verde lucido nella parte superiore, verde opaco in quella inferiore. Piuttosto insignificanti sono i fiori, piccoli e verdastri, disposti in grappoli allungati quelli maschili, in infiorescenze corte quelli femminili. I frutti sono bacche di colore rosso scarlatto quando raggiungono la completa maturazione. Cibo appetibile per molti uccelli, sono invece assai velenose per l'uomo. La radice, di colore scuro, è grossa e carnosa, simile ad un tubero.

Dove e quando si trova:

amante del terreno calcareo, si trova tra le siepi, nelle boscaglie e nei boschi, ai margini delle strade e dei fossi, fino agli 800-900 metri di altitudine. In primavera, i giovani fusti che si sviluppano dalla radice possono essere utilizzati in cucina dopo averne tolto la punta e le foglioline laterali. Di colore bianco nocciola, sono simili agli asparagi, ma presentano la cima ricurva. Il tamaro fiorisce in marzo, mentre le bacche rosse si possono osservare da settembre.

Tarassaco

(*Taraxacum officinale*)



La Ricetta

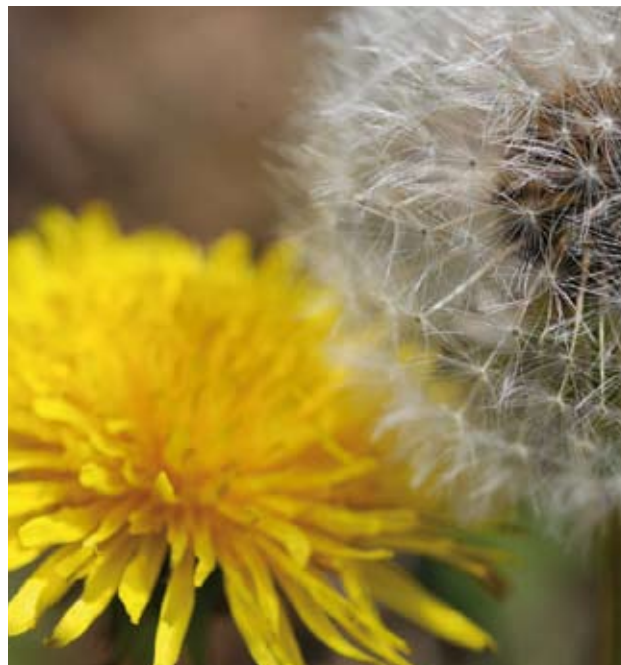
Frittelle con fiori di tarassaco

Ingredienti:

4 tazze di fiori di tarassaco lavati e asciugati, 150 g di farina bianca, 1 bicchiere di vino bianco secco (in alternativa usare 1 bicchiere di latte), 1 tuorlo, 2 albumi, zucchero, olio per friggere.

Preparazione:

fare una pastella con il tuorlo, la farina, il vino (o il latte) e gli albumi montati a neve ben ferma. Immergervi i fiori di tarassaco. Versare alcuni cucchiaini di composto nell'olio bollente e friggere le frittelle. Cospargere di zucchero e servire.



Castracan, lumiti, radicio da campo, radicio de can, radicio de prà, pissacan, salata de campo

Come si presenta:

appartiene alla famiglia delle Asteracee. Le foglie, riunite in rosetta basale, sono lunghe e profondamente dentate. I fiori gialli e ligulati sono riuniti in capolini portati da un lungo peduncolo cavo e ricco di vasi lattiferi. Dopo la fioritura si trasformano nei caratteristici soffioni con tanti piccoli acheni piumati che, trasportati dal vento, possono raggiungere grandi distanze. La radice è robusta e fittonante. Tutta la pianta, se spezzata, emette un lattice bianco e appiccaticcio, molto amaro, ma ricco di principi attivi.

Dove e quando si trova:

il tarassaco è un'erba molto comune e facile da trovare. Cresce nei prati, nei campi e ai margini delle strade fino ai 2000 metri di altitudine. È preferibile raccogliere le rosette di foglie tra gennaio e marzo, prima della fioritura che si verifica in primavera e fino all'estate inoltrata. In cucina, oltre alle foglie, vengono utilizzati anche i boccioli, nei primissimi stadi di sviluppo, i fiori e la radice, quest'ultima da cogliere nell'autunno avanzato.

Vitalba

(*Clematis vitalba*)

La Ricetta

*Pasta “calamari” gratinati
con vitalba, pecorino fresco e
maggiorana.*

Ingredienti:

300 g di pasta formato “calamari” o altra pasta corta,
1 mazzetto di cime di vitalba, 1 salsiccia, una ventina
di foglie di maggiorana, 1 fetta di pecorino morbido,
parmigiano, olio d’oliva, sale.

Per la besciamella: 2 cucchiaini scarsi di farina, 1 noce di
burro, 2 tazze scarse di brodo vegetale, noce moscata.

Preparazione:

lessare la vitalba per 10 minuti in acqua bollente
leggermente salata e, quando si sarà ammorbidita
(le cime probabilmente si spappoleranno un po’,
ma non importa, il buono di questo vegetale è la sua
consistenza cremosa) scolarla. Fare rosolare la salsiccia
in una pentola antiaderente senza aggiungere grassi e,
quando avrà cambiato colore, aggiungere la vitalba e
la maggiorana, facendo cuocere un po’. Preparare
la besciamella usando il brodo al posto del latte. Nel
frattempo lessare la pasta e condirla con la vitalba
diluita con circa metà della besciamella e il pecorino a
dadini. Versare un filo d’olio e disporla in una pirofila.
Ricoprire con il resto della besciamella, grattugiare
abbondante parmigiano e ripassare in forno per una
decina di minuti.



*Bison, greba, grebena, lieber, reba, reva,
rialba, seteni, vison*

Come si presenta:

della famiglia delle *Ranunculacee*, la vitalba è una pianta
rampicante perenne dal fusto legnoso e ramificato
che può raggiungere i 20 metri di lunghezza. Le foglie
sono opposte, picciolate, composte e imparipennate.
I fiori, bianco-verdastri e profumati, presentano 4-8
sepali con funzione corollina e sono raggruppati in
pannocchie. In autunno la vitalba è riconoscibile dai
lunghe filamenti piumosi dei fiori secchi.

Dove e quando si trova:

come il luppolo, con cui spesso condivide l’habitat,
la vitalba può essere trovata ovunque abbia la
possibilità di arrampicarsi e attorcigliarsi. Nei boschi
è considerata addirittura una pianta infestante per la
tendenza a creare dei grovigli inestricabili a danno della
vegetazione arborea. Fiorisce tra maggio e agosto. È
una pianta velenosa in tutte le sue parti perché, come
tutte le *ranunculacee*, contiene tossine. Si possono però
utilizzare in cucina i giovani getti, dove la concentrazione
delle tossine è molto bassa, da raccogliere in primavera
e da consumare preferibilmente previa cottura e in
piccole quantità.

Circolo Fotografico Vicentino

Il Circolo Fotografico fu fondato a Vicenza nel 1955. Dal 1961 è associato alla FIAF (Federazione Italiana Associazioni Fotografiche). Fin dall'inizio il Circolo si è impegnato a promuovere l'interesse alla fotografia coinvolgendo tutti coloro che considerano questo mezzo espressione d'arte, di cultura e di comunicazione. In quest'ottica ha proposto numerose manifestazioni, anche di grande prestigio, collaborando altresì con le istituzioni pubbliche e private di Vicenza e provincia.

A cadenza annuale mantiene saldo e immutato il Corso base di fotografia, mentre a cadenza settimanale i soci si ritrovano per affinare la propria tecnica fotografica e la individuale sensibilità artistico-fotografica, condividendo la cultura, l'amicizia, il divertimento e la passione per la fotografia.

Da un'idea nata nel 2008, alcuni soci del Circolo Fotografico Vicentino, coordinati dal presidente Angelo Nicoletti, hanno aderito a un ambizioso progetto fotografico chiamato inizialmente "100 erbe spontanee commestibili nel territorio vicentino". L'intenzione è di fotografare 100 erbe spontanee utilizzabili in cucina e di ricercarle in tutto il territorio vicentino. La complessità del lavoro sta innanzitutto nel riconoscere le erbe e, successivamente, nel fotografarle durante le varie fasi di sviluppo. Non solo, verranno fotografati anche i piatti preparati con le stesse erbe. "Erbe di gusto" potrebbe essere infine intitolato il progetto.

Alcune fotografie già scattate, oltre ad accrescere la qualità del quinto numero de "La Vigna News", saranno esposte alla Biblioteca "La Vigna" dal 18 giugno.

Al progetto collaborano 12 soci:

Alfonsina Zonin
Amedeo Pretto
Angela Semilia
Angelo Nicoletti
Anna Aldighieri

Elisa Cattani
GianFranco Pozzer
Giovanni Battista Rettondini
Marco Sambastian
Moreno Zampieri
Roberto De Biasio
Roberto Marchetto

Contatti

Circolo Fotografico Vicentino

Via Rismondo, 2 - Vicenza (ex Circoscrizione n. 7)

Corrispondenza: Via Btg. Edolo, 36 - 36100 Vicenza

Incontri: martedì e venerdì dalle ore 20.30 alle 22.30

Direttivo

Presidente

Angelo Nicoletti -Via Btg. Edolo, 36 - 36100 Vicenza
0444565362, 3394518525 angelo.gcbn@tin.it

Giovanni Pizzitola 3490935641
Lucia Lamesso 3487729606
Gianfranco Pozzer 3408632680
Amedeo Pretto 0444300193
Luca Caputo 3482603585
Alfonsina Zonin 0444564490



Intervista a Michela Cariolaro dell'Agriturismo "Palazzetto Ardi" di Gambellara

di Alessandra Balestra

Alle 2 di un caldo pomeriggio di maggio Michela, sorriso dolce e mani da lavoratrice, reduce da una precedente serata passata a seminare 180 piante di pomodori tra una ninna nanna e l'altra alla sua piccola Flora, di corsa e accaldata (non è facile gestire un agriturismo da sola con il marito!) mi racconta qualche segreto culinario per utilizzare le erbe spontanee in cucina e dare così vita a gustosi piatti tipici della nostra tradizione vicentina.

Ciao Michela, sai meglio di me che, appena scoppia la primavera, c'è il boom delle "erbette di campo". Cosa mi puoi dire riguardo ai modi di utilizzarle?

Sebbene si possano trovare moltissimi modi diversi per usare le erbe all'interno di piatti ricercati e particolari, vero è che esse, nella vera tradizione vicentina, venivano cucinate molto semplicemente. Erano piatti poveri, cucinati da famiglie contadine che non avevano tante occasioni né mezzi per preparare cose particolari. Le erbe, nella tradizione veneta, si facevano – e ancora adesso sono buonissime – stufate con pancetta e aglio. La maggior parte delle volte poi venivano consumate crude o appena scottate e messe in aceto, poche volte messe sotto sale, oppure sbollentate o saltate in tegame.

Ottimo è il Tarassaco ad insalata condito con un battuto

di lardo caldo, sale, pepe e aceto spruzzato all'ultimo momento, in modo che il lardo non si rapprenda. Il contrasto caldo freddo è molto gradevole e in più il lardo tende ad ammorbidire la fibra delle erbe più coriacee.

Quali sono le erbe più adatte ad essere semplicemente sbollentate?

Prima di tutto c'è da dire che ci sono verdure che vanno necessariamente sbollentate perchè, diversamente, potrebbero essere dannose per l'organismo e comunque vanno assunte in piccole quantità. L'ortica, innanzitutto, perchè è irritante, ma anche la Rosola, che è il Papavero per capirci, perchè ha un leggero potere ipnotico; va raccolta necessariamente quando non è ancora pelosa. Un'altra pianta da consumare con criterio è la Clematis Vitalba, da noi detta Visòn perchè, quando si secca, fa dei morbidi pelucchi bianchi. Le sue foglie assomigliano a quelle della vite e la pianta fa una specie di germoglio che ricorda il bruscandolo ma è più lungo: lasciati crescere fino a 4-5 mm di spessore, i ragazzi li fumavano oppure li usavano per fare i tetti delle case, per legare. Anche le foglie di Verbasco venivano arrotolate e fumate - una volta si fumava tutto – oppure usate per fare gli stoppini per le lampade ad olio o le esche per pescare. Un'altra erba che deve essere consumata con



parsimonia è la Dulcamara, di cui si usa solo il turione, cioè il germoglio, che, tra l'altro, produce bacche velenose e va mangiata sempre cotta. Anche il Tanone è meglio mangiarlo o bollito o sott'aceto.

Parliamo delle insalate, che con questo caldo sono ottime...

Sì, allora una buonissima erbetta da aggiungere alle insalate è la Portulaca e si trova fra un po', perchè cresce in piena estate. Non so se tu l'abbia mai vista, è carnosa e ha le foglie tondeggianti, aggiunta all'insalata le dà corpo. Buonissimi crudi anche la Cicoria selvatica, i Rampuzzoli o Raperonzoli e il Tarassaco conditi sempre, come ti dicevo prima, con lardo e aceto, gli Schioppetti con crudità di carciofo e formaggio di capra, la Rucola selvatica, che è piccantina, il Crescione – detto così perchè cresce vicino ai fossi – da aggiungere a germoglio nell'insalata e poi l'Acetosa da tritare nelle salse estive, buonissima ad esempio da aggiungere alla maionese.

Una cosa che mi ha insegnato Giuseppe Zonin è preparare i "Capperi di Tarassaco". I boccioli del Tarassaco messi crudi sotto sale, per conservarli, sono buonissimi da aggiungere alle insalate con noci e formaggi di capra. Sono da raccogliere subito, quando ancora non hanno il gambo. Buoni anche sbollentati in aceto e poi messi sott'olio. Molti credono che basti semplicemente mettere le verdure sott'olio per conservarle ma non è così. L'olio infatti non è il conservante, ma l'antiossidante. E' l'aceto nella sbollentatura che è il vero conservante. Quindi, per conservare, è necessario sempre prima sbollentare con l'aceto e poi mettere sott'olio.

Quindi le piantine da fare sott'aceto sono...

Il Cren grattugiato, che in effetti è una radice... i mesi migliori per raccoglierlo sono ottobre e novembre, e sono migliori le piante che sono state piantate almeno da un anno o due. Buoni sott'aceto sono anche i turioni di Pungitopo, i Tanoni, gli Asparagi selvatici (Sparesi de bosco) e gli Agli selvatici.

E poi, mi dicevi prima, ci sono le erbe da fare stufate, giusto?

Esatto, la Rosola va benissimo con pancetta e polentina, anche il Tarassaco e il Chenopodio. Sai qual è il Chenopodio? E' come uno spinacio intensissimo, è un emopoietico, il suo fusto da piccolo è già duro come uno stuzzicadenti e, se scappa al controllo, è un disastro. Quando cresce è praticamente impossibile da

stradicare! Di questo ne basta un ciuffetto da aggiungere ad altre verdure. E' detto anche Albione, per capirci. Il nome non si sa se derivi dal fatto che veniva aggiunto nell'albino dei maiali perchè è molto ricco di proprietà nutritive e di ferro oppure dal fatto che sulle foglie ha una specie di polverina bianca che le ricopre.

Le erbe primaverili stufate sono buone con la polentina e il salame fresco, oppure da accompagnare con l'ovetto sodo, c'è anche il detto "Da San Valentin l'ovetto impiena el cassetin", oppure si mangiano con i novelli agnelli o caprettini come erbe amare per Pasqua, soprattutto il Tarassaco e lo Schioppetto. Tipiche sono poi le frittate qui a Vicenza, soprattutto con i Bruscardoli e gli Schioppetti.

Cosa mi racconti di zuppe, tortelli e risotti?

Per le zuppe sono buone l'Acetosa e l'Ortica. Con l'ortica, ad esempio, si fanno ottime zuppe bicolori con verdure dolci. Da un lato si prepara una buona zuppa di carote e dall'altra una zuppa con porro, ortica e patata, per darle più corpo. Si versano insieme nel piatto e fanno anche un bellissimo effetto cromatico.

Ah, poi c'è la Malva. Essendo straordinariamente emolliente ed espettorante, ottima in decotti contro il mal di gola, ha dato vita al detto popolare "Con la Malva el mal va". È detta anche "Pappala" perchè è mucillaginosa, ha le stesse sostanze contenute nelle giuggiole, quindi sono prodotti adatti per zuppe e decotti, infatti si dice anche "Andare in brodo di giuggiole". Buonissima è anche la "Cotognata alla Malva" con i petali e le foglie cotte insieme alla frutta.

Per quanto riguarda il condimento dei tortelli si può utilizzare la Parietaria, detta anche Vetriola perchè, raccolta in mazzi, viene usata per pulire il vetro dei bottiglioni di vino dalle impurità, per togliere ad esempio i segni del livello del vino, dal momento che ha dei finissimi microgranuli silicei che hanno un leggero potere abrasivo. Io la uso volentieri per condire dei semplici tortelli di ricotta, patate e parmigiano. Invece che fare burro e Salvia, li condisco con burro alla Parietaria con una spolverata di noci. Sono ottimi!

Per i risotti, tipici della nostra tradizione vicentina, sono naturalmente i più adatti gli Schioppetti, l'Ortica e i Bruscardoli che, tra l'altro, sono molto digestivi.

Mi sta venendo fame... Mio papà ad esempio fa i bruscardoli semplicemente bolliti e li mangiamo come verdura cotta...

Sì, buonissimi, conditi semplicemente con olio, aceto, pepe e sale. Lessati sono buoni anche i Tanoni, gli "Sparasi selvatici" con cipollotti lessi e "porri uso sparasi", cioè aggiunti, che servono per fare massa. Vedi anche tu che, per quante erbette raccogli, una volta cotte si riducono a un pugno, quindi si devono cercare altri ingredienti per fare volume. Gli asparagi selvatici, che sono più sottili di quelli normali, si accompagnano, se mangiati lessi, ad altre verdure, così come anche la Vitalba e la Dulcamara.

L'importante è che tutte le erbe vengano cotte il meno possibile, in modo che conservino le loro proprietà. L'ideale è cuocere poche erbe in tanta acqua per non abbassare la temperatura, e tenere la pentola senza coperchio perché la pressione che sbatte sul coperchio e torna giù ammazza le proprietà delle erbe.

Adesso veniamo al dunque...Ho ancora in mente un buonissimo dolcetto di riso che ho mangiato quando, qui a "La Vigna", abbiamo presentato la mostra del Circolo Fotografico sul riso...C'era dentro la Maresina, ti ricordi?

Sì, mi ricordo bene. Da quanto ho capito mi stai chiedendo la ricetta, giusto? Allora...

1 l di latte

3 etti di riso

Si cuociono insieme lentamente finché il riso assorbe tutto il latte. A metà cottura del riso si aggiungono 2 etti e mezzo di zucchero.

Poi si uniscono 5 tuorli, 1 pizzico di sale e l'albume delle uova montato a neve fermissima.

Si aromatizza con 1 goccio d'acqua, 1 buccia di limone grattugiata e un ciuffetto di erba Maresina (Amarella) tritata con un po' di zucchero, così gli oli essenziali della pianta vengono assorbiti e non si disperdono.

Si imburra degli stampini con del pan grattato o farina di semola e poi si inforna a 180 gradi.

Questo composto è ottimo anche come ripieno per la crostata, con una semplice base di pasta frolla, che io poi di solito decoro con i fiori di camomilla, che assomigliano ai fiori di maresina ma che sono più dolci.

La Maresina, in provincia di Mantova, è usata anche per fare i tortelli o le frittelle; a Chiampo e ad Arzignano i "frittelloni della domenica", quelli delle giostre, per intenderci, venivano fatti con la maresina tritata dentro.

Grazie Michela. Ti chiedo un'ultima "chicca", il tuo speciale "Tortino di Tarassaco e pancetta".

Si usa il Tarassaco ma, in alternativa anche la Malva o gli spinaci.

Servono 1/2 Kg di ricotta ben scolata (che sia buona) parecchio parmigiano

4 uova (2 intere e 2 tuorli, più gli altri 2 albumi montati a neve ferma)

Sale, pepe, un po' di noce moscata e, se si vuole, una spolverata di noci tritate.

Si prendono degli stampini e si foderano con delle fette di pancetta, poi si riempiono con il composto appena preparato, sistemando nei bordi la pancetta che esce dallo stampino, e si mettono in forno a 165-170 gradi. La temperatura è molto importante affinché il tortino si cuocia anche dentro lentamente e, tolto dal forno, non si sgonfi.

In linea generale la proporzione è 2/3 di ricotta e 1/3 di erbe.

Adesso devo proprio scappare perché ho la Flora che mi esce da scuola!



Io e Alessia abbiamo sperimentato la ricetta... ecco il risultato: Deliziosi!



Agriturismo Palazzetto Ardi, Gambellara

Il Palazzetto Ardi nasce come azienda agricola biologica certificata (Bios).

Una scelta di vita ha portato Michela Cariolaro e Carlo Sitzia ad una decisione fondamentale: “perché non lasciamo tutte le incombenze cittadine, con tutti gli stress annessi, e non ci ritiriamo in campagna alla ricerca del buono fatto con le nostre mani per comunicare i giusti valori alle nuove generazioni?” Detto fatto! Circa dieci anni fa Michela e Carlo, trovata la casa con i campi necessari all'azienda agricola, hanno cominciato questo percorso di vita familiare.

L'azienda si estende su circa 4 ettari coltivati in maniera intensiva a frutteto, vigneto, orto e con i recinti per l'allevamento di animali di bassa corte secondo i criteri di alto benessere. Anatre, galline, capponi e oche assieme ai maiali allevati allo stato semi-brado sono la maggiore risorsa per le specialità gastronomiche di Michela. Gli insaccati ricavati dai maiali sono confezionati secondo la tradizione della Valle del Chiampo e in novembre, rigorosamente in luna calante, si fa la festa al maschio. Nel forno a legna, anticamente usato da tutti i contradaioi per la cottura del pane, le cioppe e i ciopponi della tradizione trovano rinnovato successo gastronomico. Se i vini della cantina sono buoni (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Garganego tutti con certificazione biologica sotto la denominazione Vicenza Doc), se il pane è caldo e il camino è acceso, assieme alla buona compagnia degli amici l'inverno non fa paura. La ristorazione di Palazzetto Ardi trova spunto nella tradizione gastronomica della zona.

I menù sono proposti agli ospiti su prenotazione con le

tre “T”: tradizione, territorio e tempo. Numerose sono le sinergie con altre aziende agricole limitrofe con cui Palazzetto Ardi fa rete di qualità. L'ospitalità agrituristica trova nuovi spazi nell'area dell'antico fienile dove tre studio suites offrono moderno comfort. Palazzetto Ardi si trova in una posizione geografica strategica al confine con le provincie di Verona e Vicenza, a circa 500 metri dalla stazione ferroviaria di Lonigo. Le ville Palladiane sono vicine e i turisti trovano nel bacino dell'area di Gambellara un condensato di cultura enologica di elevata qualità e tradizione. Le aziende della Strada del Recioto e dei vini Gambellara Doc offrono ai visitatori quanto di meglio l'area produce. Le visite didattiche in azienda sono ormai una ricorrenza per Michela e Carlo. Scuole primarie, secondarie e istituti tecnici visitano Palazzetto Ardi seguendo le proposte didattiche incentrate sul riequilibrio ambientale e il biologico nel frutteto e nel vigneto. Anche imprenditori agricoli di altre regioni d'Italia hanno visitato didatticamente quest'azienda e tali visite spingono Michela e Carlo a mettersi sempre in discussione, ricercando la cultura e i valori delle nostre tradizioni.

Contatti

Agriturismo Palazzetto Ardi

Michela Cariolaro e Carlo Sitzia

Via Ciron 4/5, 36053 Gambellara (Vicenza)

Tel. + Fax 039 444 440450

www.palazzettoardi.com

palazzetto.ardi@libero.it

posta@palazzettoardi.com



Villa Contarini: lo splendore di una biblioteca “da nobili”

di Alessandra Balestra

“La biblioteca. Questa è stata ora tutta quanta raccolta e disposta in cinque gallerie. Sono 40.000 volumi che formerebbero la disperazione e l'invidia di ogni più dovizioso bibliofilo”. Così recitano alcune righe di un articolo intitolato “Una villa principesca sul Brenta” di Giulio Reichenbach pubblicato sulla Rivista mensile “Le vie d'Italia” nel gennaio del 1931. E, in effetti, non si può dire che non fosse uno splendore.

Perché *Biblioteca Cameriniana* all'interno di Villa Contarini? La risposta è molto semplice. L'attuale Biblioteca, quella che, per capirci, si può ammirare facendo il giro turistico della Villa, non è l'antica raccolta libraria di Marco Contarini (1632-1689), il nobile veneziano che aveva fatto costruire la sua superba reggia a partire dal palazzo signorile che era stato probabilmente progettato da Andrea Palladio nel 1546 (la paternità del progetto non è del tutto certa) su commissione di Paolo e Francesco Contarini, suoi prozii. Si tratta invece della collezione personale del conte Paolo Camerini (1868-1937), autore di un'imponente opera di riqualificazione economica e sociale svolta nel Piazzolese a partire dal 1890, che ha abitato la Villa da quel momento in avanti.

Cita l'articolo di “Le Vie d'Italia” riprendendo le parole dell'avventuriero Jacques Chassebras des Cremailles, testimone oculare dei lavori di costruzione della Villa nel 1681: “Questo miracolo d'architettura – si riferisce al palazzo come era stato originariamente progettato – è quasi soffocato dagli ornamenti con cui il Contarini ha preso cura d'abbellirlo e dalle costruzioni che egli ha

fatto aggiungere alle due parti”.

In effetti Marco Contarini, Magnifico Procuratore di San Marco, nel pieno fervore della sua attività edificatrice, era seriamente intenzionato a far sorgere “la più fastosa dimora signorile che fantasia di principe potesse immaginare”, qualcosa che, a guardarla, facesse restare meravigliati. Riuscì senza dubbio nel suo intento, dal momento che, ancora oggi, voltando le spalle alla piazza, si viene investiti da uno struggente senso di grandiosità.

Fasto e sontuosità prima di tutto. I nobili a quel tempo non ponevano limiti a spese pur di superarsi a vicenda e di stupire. Scrive Giovanni Saggiori in un interessante articolo intitolato “Il Loco delle Vergini di Piazzola” contenuto in *Libri e stampatori in Padova* del 1959: “Così sorgevano nei palazzi e nelle ville private teatri più o meno vasti, ma tutti magnificamente ornati, ove si davano spettacoli fastosi. L'animo di artista e la generosità di Marco Contarini non conobbero freno in tale gara e non uno, ma due teatri ornarono la villa di Piazzola e furono sede di spettacoli di regale magnificenza”. Infatti, il nobile signore, vuoi per generosità, vuoi per desiderio di ammirazione, fece costruire presso il palazzo un istituto in cui accolse, a sue spese, alcune ragazze povere ed orfane, provvedendo alla loro educazione. Quando poi si accorse, come scrive Saggiori, “che le ricoverate avevano tutte bella voce e attitudine al canto, pensò di farne un conservatorio di musica oltre che laboratorio di merletti, arazzi e tappezzerie”. Nella stessa struttura fece organizzare, inoltre, una stamperia, che è descritta da Francesco Maria Piccioli in un raro libello intitolato

L'orologio del piacere del 1685, in cui tale poeta di corte descrive con enfasi secentesca il breve soggiorno a Piazzola di Ernesto VI duca di Brunswick e in cui sono contenuti i libretti delle opere date in quell'occasione, con magnifiche incisioni in rame rappresentanti le scene di maggior effetto. Racconta a proposito della stamperia: "Salita una scala a lumaca, si hebbe l'ingresso in una stamparia con tre torchi da improntar rami poi in altra dove s'intaglia a bolino e acqua forte per il servizio di S. E. d'indi alla terza superiore per le stampe de caratteri, provedata parimenti da triplicati torchi". Grande amante della musica, il Contarini aveva dunque a disposizione "un suo conservatorio di trentotto fanciulle, dedite allo studio della musica, del canto e dell'arte figurativa, due ricche biblioteche musicali ed oltre 120 strumenti di ogni genere e tipo", ed era grandemente avvantaggiato nella "gara" con gli altri signori dal momento che aveva una tipografia personale, il "Loco delle Vergini", in cui poteva far stampare i libretti delle opere rappresentate nei suoi teatri. Scrive Saggiori: "Uscirono, tra il 1680 e il 1686, i libretti di undici opere, illustrati anche da bellissime incisioni in rame". Sembra proprio che, tale stamperia, abbia avuto vita breve e, cosa alquanto singolare, fosse interamente mandata avanti da manodopera femminile.

Se quindi si deve al Contarini il merito di tali spettacoli, al Camerini, poco meno di due secoli più tardi, si deve invece l'onore di essere stato il collezionista di opere d'arte di particolare pregio e di importanti collezioni librerie, nonché quello di aver restaurato la Villa e dato una nuova veste urbanistica, sociale ed economica alle sue vastissime proprietà per aggiungere, se possibile, ancora più prestigio alla sua abitazione Barocca e alla sua famiglia.

Ecco cosa, dalla testimonianza di Giulio Reichenbach, si poteva ammirare e sfogliare nel 1931 nella personale Biblioteca di Paolo Camerini: "Mille incunaboli, fra cui un Petrarca del 1470 e il Dante del La Magna con nove incisioni del Botticelli, una raccolta dei Giolito, editori veneziani del Cinquecento, che è fra le più complete che si conoscano, su 2000 libri di loro edizione ne mancano forse solo 300, collezioni intere degli Aldi, dei Giunta, degli Stefani, degli Elzeviri, dei Comino, del Bodoni, a cominciare da quell'*Omero* bodoniano, che è comunemente riputato, dal punto di vista tipografico, il più bel libro che si conosca, ed è certamente stupendo".

Dove sono finiti tutti questi libri? Ciò che è rimasto della raccolta libraria del Contarini è ora conservato presso la Biblioteca Marciana di Venezia, gran parte dell'originaria raccolta del Camerini è stata dispersa (probabilmente fra gli eredi) con la cessione della Villa negli anni '50 e il resto è ancora lì, a Villa Contarini, affiancato dal fondo proveniente dalla Biblioteca della Società "S.I.M.E.S." (tutti volumi e raccolte di periodici di argomento medico e sanitario) di cui era proprietario il professor Giordano Emilio Ghirardi che, morto il Camerini, acquisì nel 1969 l'intero edificio. Malgrado la dispersione patita a partire dal secondo dopoguerra, la biblioteca raccoglie ancora oggi, fortunatamente, pregevoli edizioni cinque-secentesche, oltre ad una notevole quantità di volumi del XIX e XX secolo di materia eterogenea: agricoltura, giurisprudenza, medicina, filosofia, letteratura italiana e straniera, geografia, storia moderna e contemporanea. Numerose risultano inoltre le raccolte di opuscoli che abbracciano un arco temporale che va dal XVII al XX secolo, particolarmente interessanti in quanto spesso direttamente riferibili alla storia locale veneta.

Sparsa e talvolta nascosta nel "mare" di libri sono state riconosciute, tra le altre, alcune delle edizioni particolarmente rare e pregiate, poiché relative alla Storia della Tipografia italiana, di cui ha parlato Reichenbach nel suo articolo: incunaboli (opere edita prima del 1500), Aldine, Giuntine, Giolitine, Veneziane del sec. XVI e Bodoniane.

Oggi la Biblioteca, così come l'intera Villa, è proprietà della Regione del Veneto, che ha deciso di darle nuova vita affidando alla Biblioteca "La Vigna" di Vicenza il compito di sistemarla e catalogarla.



Craeta plena spe in nuptys ill.rum d.d. Julii Justiniani & Albae Foscarenæ epithalamium ill.mo & exc.mo d.d. Foscarenò senatore amplissimo dicatum. Di Gio. Paolo Cesarotti, 1652?

Piazzola sul Brenta: la biblioteca dei Conti Camerini riprende vita

di Alessandra Balestra

Come si fa a sistemare da zero un'intera biblioteca? Me lo chiedevo meravigliata, mentre guardavo tutti quei metri di "armadioni" in legno pieni di libri. Ai miei occhi inesperti sembrava un'impresa impossibile.

10.000 circa, dovevano essere, a spanne. Ma chi poteva dirlo con certezza, bisognava iniziare i lavori per avere una visione più chiara delle quantità, dei costi, dei metodi da adottare, diceva Attilio Carta ai funzionari della Regione del Veneto.

Era il 13 ottobre 2006 quando fu firmata la convenzione tra la Regione del Veneto - Giunta Regionale e il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale "La Vigna", la prima impegnandosi a garantire il finanziamento, la disponibilità del personale e il costante monitoraggio del lavoro, l'altra assumendosi l'arduo compito di organizzare, inventariare e catalogare quella montagna di cultura e di storia.

"Se cataloghiamo 4000 libri all'anno, stando alle previsioni, in un triennio ce la dovremmo cavare", questo era il pensiero di tutti. Per felice sorpresa, a poco meno di tre anni da quelle firme nero su bianco, puntuali sulla tabella di marcia, ci troviamo ancora "nel mezzo del cammin di nostro lavoro", 11.200 libri catalogati e tanti altri ancora scoperti via via nascosti dietro o in mezzo ad altri volumi, stipati nei cassettoni sotto gli scaffali, raggruppati in buste che, a vederle, non si sarebbe detto contenessero così tanti opuscoli. Praticamente il doppio di quanti inizialmente ipotizzati.

Sistemare una biblioteca antica, dunque, all'interno di un meraviglioso palazzo. Chiunque abbia mai messo

piede a Villa Contarini sa di cosa sto parlando. Allora, dividere per altezza i libri, prima di tutto: anche l'occhio vuole la sua parte. Poi, per quanto possibile, raggrupparli per secolo di edizione.

Le difficoltà arrivarono presto, quando si cominciarono a trovare opere in più volumi e si scoprì che era facile che il secondo tomo fosse finito, a seguito dei vari spostamenti precedenti e delle pulizie, qualche scaffale più avanti, se andava bene, o dall'altra parte della biblioteca, se andava male o che il quarto tomo, per esempio, non c'era più. Quando i libri sono qualche centinaio allora si può pensare di guardarli prima tutti e rendersi conto della situazione, riaccorpando le collane o le opere in serie senza troppi problemi. Quando però il numero dei volumi è decisamente grande, la cosa si fa più complicata.

Per necessità di iniziare i lavori, non fu possibile scegliere il tiepido periodo primaverile. Era novembre e, per entrare subito in empatia con i libri a noi affidati, provammo a "metterci nei loro panni": mani e piedi gelati, cappellini in testa, sciarpe e giacconi da montagna. E via, si parte.

Attilio Carta, a dirigere i nostri lavori, si improvvisava all'occorrenza (e lo fa tutt'ora) falegname, geometra, uomo di fatica e chi più ne ha più ne metta. Io, Alessia Scarparolo (superstiti nel progetto ancora oggi, con l'aggiunta di Sara Balbitu), Mara Colpo e Francesca Basso lo aiutavamo a inventariare i libri, riunire i pezzi sparsi, riordinare per altezze e formati e fare le liste dei libri da portare a "La Vigna" per essere poi catalogati.



Seduta per terra circondata dai libri, le mani nere carbone e il naso rosso, mi sentivo la protagonista di uno di quei libri del tipo “Il Codice Da Vinci”, uno di quelli in cui i personaggi cercano nelle biblioteche antiche o nei ripostigli di vecchie ville formule segrete o mappe che conducono allo svelamento di chissà quale mistero. Era qualcosa di più che semplicemente cercare il volume sesto di un’opera in mezzo a tante altre e posizionarlo fra il quinto e il settimo. Guardavo Attilio Carta, il nostro coordinatore, e pensavo, soffiandomi il naso, “chissà quante biblioteche ha sistemato lui”, e la mia stanchezza diventava allegra.

Bene, i primi 2000 libri erano a posto, sistemati sui loro scaffali e pronti per essere catalogati. Fu quella mattina del 7 novembre 2006 che conobbi per la prima volta le funzionarie regionali dell’Ufficio di Sovrintendenza ai Beni Librari, quando vennero a controllare, un libro alla volta, che tutto ciò che stavamo per portarci

a “La Vigna” corrispondesse esattamente a quanto precedentemente scritto nelle liste. In casi come questi le persone stringono quasi subito buoni rapporti, senza troppi problemi perchè, quando c’è da lavorare, non c’è troppo tempo per i convenevoli. E poi, in caso di necessità, tutti si danno una mano, un po’ come quando nevicava e per strada si salutano tutti e, il primo sconosciuto che passa, è facile che ti aiuti a far manovra o a portare la borsa della spesa.

Lorena Dal Poz, Antonella Gasparotti, Patrizia De Michele e, all’occorrenza, altri aiutanti, come Laura Scarton e Marco Rossi ed, ultimamente, Francesca Pascuttini. Un paio di volte ci hanno accompagnato e dato una mano alcune ragazze tedesche, che stavano facendo uno stage a “La Vigna”. Sono rimaste estasiolate. Una volta Massimo Canella è venuto a fare un sopralluogo e ci ha persino aiutati a fare le liste! Tutti quelli che venivano a visitare la biblioteca restavano affascinati, anche Fausta Bressani, dirigente regionale dell’Ufficio Beni

Culturali. Da quella volta in poi appuntamento fisso ogni sei mesi per riportare alla Villa i libri catalogati e ritirare gli altri. E, ogni volta, liste dei libri da fare, controllo, inscatolamento, sigillamento degli scatoloni, carico e scarico dei libri, compilazione e firma dei verbali, il tutto con l'aiuto di Alessandro Bison, responsabile della Villa, e di tutto il personale, dai custodi alle guide, sempre sorridenti e disponibili. Che soddisfazione quando poi ci fermavamo, per qualche minuto, a guardare come l'aspetto della biblioteca un po' alla volta cambiava e tornava ad avere un po' del suo originario nobile decoro!

Per rendere possibile tutto ciò è stato necessario intervenire con piccoli lavori di restauro, soprattutto per i volumi con i dorsi completamente scollati, alcune pagine volanti, frontespizi che stavano attaccati "per miracolo" e copertine molto danneggiate. Ho imparato, per necessità, qualche briciola dell'arte di confezionare copertine per i libri, l'uso dei materiali e delle colle specifiche, i costi. E c'era tanto da reincollare, così come c'è tutt'ora, al terzo anno dei lavori, tanto da fare per garantire una più lunga sopravvivenza a questo prezioso materiale che, a vederlo, verrebbe da dire "Ha fatto la guerra!". E, in effetti, non è mica sbagliato: questa biblioteca è riuscita a sopravvivere alla Seconda Guerra Mondiale.

Il fatto che fossero assenti strumenti che potessero essere d'aiuto al lavoro, come inventari o cataloghi precedenti, ha reso non sempre facile il riordino dei libri, e, a dire il vero, anche per la catalogazione abbiamo trovato non poche difficoltà: è capitato infatti che, alla presenza di un frontespizio, non corrispondesse poi l'opera all'interno! Per non parlare di alcuni incunaboli, i primi testi a stampa, in più volumi, che necessitavano di un tipo di catalogazione che nessuno prima si era trovato a dover fare e che dunque ha richiesto tempi lunghi di ricerche.

Cosa si fa ad un libro dopo che gli è stato trovato un posto, è stato inventariato, catalogato e restaurato dove serve? Beh, lo si timbra e gli si mette un'etichetta per poterlo poi ritrovare. Due secondi a dirlo, un po' di più a farlo. Però, oggi, più di 11.000 opere sono rintracciabili semplicemente inserendo le prime parole del titolo, o l'autore o qualche altra notizia da qualsiasi postazione Internet, entrando nell'Opac del programma

di catalogazione Sebina Open Library.

Il progetto ambizioso di recupero della Biblioteca Cameriniana, di proprietà della Regione del Veneto, non è infatti solo quello di tutelare e salvaguardare le opere, bensì quello di renderle, al più presto, consultabili e accessibili a tutti. Naturalmente questo oggi non è ancora possibile, perché siamo in piena fase di lavoro, ma già abbiamo più di una volta ricevuto telefonate con richieste di consultazione. "Tale libro" ci hanno detto "non lo trovo da nessun'altra parte": questo dimostra quale meravigliosa ricchezza sia contenuta tra le splendide mura affrescate di quella che un tempo era la residenza del conte Camerini.

Fino ad ora abbiamo catalogato e sistemato tutta l'ala in cui sono conservate le monografie e adesso ci stiamo occupando degli opuscoli, finiti i quali passeremo ai periodici. Il lavoro è ancora lungo ma, ogni volta che andiamo in Villa, la statua del Cristo del Bistolfi, con le braccia aperte, ci osserva dal fondo della Galleria quasi a incoraggiarci, e un angelo dalle grandi ali, con una manciata di libri in mano, vigila sulla stanza lunga e silenziosa della Biblioteca e su di noi indaffarati a cercare, a sistemare, a riaccorpere i volumi.

L'odore caratteristico quasi dolce dei libri antichi, i suoni ovattati di quello stanzone, la luce soffusa: tutto ormai mi è familiare. E, tanto è chiaro il ricordo, non mi serve nemmeno essere lì di persona per rivivere la sensazione dell'arrivo quando, mentre scendo con Alessia e Sara i tre scalini che portano dal pianerottolo al pavimento in legno della Biblioteca, sento la voce di Attilio che, strofinandosi le mani, ci dice ogni volta "Oh bene, andiamo avanti!".



Canzone in morte del clarissimo m. Domenico Veniero. Di Celio Magno. Venezia, D. Guerra & G.B. Guerra, 1582.

La Cantina di Castelnuovo del Garda ha adottato due libri de “La Vigna”



Per festeggiare il suo cinquantenario, la Cantina di Castelnuovo del Garda ha scelto di farsi un regalo: acquistare le copie in digitale di 2 libri di argomento vitivinicolo.

Il 21 aprile 2009 il Presidente della Biblioteca Mario Bagnara è stato lieto di consegnare al Presidente della Cantina di Castelnuovo Giorgio Tommasi le copie digitalizzate dei volumi *Associazioni e cooperative enologiche* di Arturo Marescalchi e de *La provincia di Verona e i suoi vini* di Giovanni Battista Perez.

L'acquisto rientra nel progetto “Adotta un libro” che la Biblioteca “La Vigna” promuove dallo scorso ottobre.

L'incontro tra le due istituzioni è il risultato di una profonda riflessione che esse hanno fatto sull'importanza di cooperare per un fine comune, ovvero salvaguardare sia il ruolo economico-sociale del commercio del vino nel nostro territorio, sia proteggere le testimonianze culturali ad esso legate.

L'adesione della Cantina di Castelnuovo del Garda, oltre a contribuire al salvataggio definitivo di opere librarie importanti e dar loro la possibilità di una vita più lunga e duratura, consolida una collaborazione necessaria tra il mondo della produzione del vino, quindi l'aspetto pratico e concreto, e il mondo della letteratura sul vino, che detta le regole, codifica, trasmette conoscenza. Questi due aspetti, incompleti se considerati singolarmente, permettono di raggiungere risultati significativi e considerevoli se invece accostati l'uno all'altro nell'unico obiettivo di assicurare un florido futuro ai deliziosi vini del nostro territorio.

A. B.

A. MARESCALCHI

REDATTORE - CAPO DEL " GIORNALE VINICOLO ITALIANO „
V. PRESID. DELLA SOCIETÀ VITICULTORI MONFERRATO

ASSOCIAZIONI
E
COOPERATIVE ENOLOGICHE



CASALE MONFERRATO
TIPOGRAFIA E LITOGRAFIA CARLO CASSONE

1903

Libri posseduti da “La Vigna” sulle erbe spontanee

L'alimentazione nella tradizione vicentina / a cura del Gruppo di ricerca sulla civiltà rurale. - Vicenza : Accademia olimpica : Biblioteca internazionale La vigna, 1998. - 206 p. : ill. ; 23x24 cm.
Segn.: C XX 6096

ARENA, CARMELO

Erboristeria, aromaterapia, liquoreria. - Roma : L. Scialpi, stampa 1974. - 142 p. ; 22 cm.
Segn.: C XX 381

BETTO, GUGLIELMO M.

Storie di erbe e di come ho imparato a conoscerle con alcune ricette di cucina e raccomandazioni sul loro uso medicamentoso nonché sul miglior profitto da trarne in giardino. - Bologna : Edagricole, 1982. - XVI, 108 p. : ill. ; 27 cm.
Segn.: D XX 202

CAMPOLMI, BRUNO

Piante selvatiche in cucina. - Firenze : Olimpia, [1993]. - 331 p. : ill. ; 24 cm.
Segn.: C XX 5334

CORIA, GIUSEPPE

La magia verde : piante fiori ed erbe negli Iblei. - [S. l. : s. n., 1989] (Palermo : Publisicula). - 164 p. : ill. ; 32 cm.
Segn.: D XX 1458

CORSI, GABRIELA

Piante selvatiche di uso alimentare in Toscana. - Pisa : Pacini, c1979. - 199 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: C XX 5339

DI CORATO, RICCARDO

928 condimenti d'Italia : acque aromatiche, spezie, aceti balsamici, erbe, aromi, salse d'ogni epoca e d'ogni genere. - Milano : Sonzogno, 1978. - 285 p. : ill. ; 21 x 21 cm.
Segn.: C XX 1023

I doni della natura nel piatto : dalla terra al cielo erbe, selvaggina e frutti spontanei nella tradizione vicentina / testi di Antonio Cantele ... [et al.] ; fotografie di Cristiano Bulegato. - Vicenza : Terra ferma, [2005]. - 79 p. : ill. ; 27 cm.

Segn.: D XXI 126

L'enciclopedia delle erbe / a cura di Richard Mabey. - Bologna : Zanichelli, 1980. - 286 p. : ill. ; 25 cm.
Segn.: ENC A 16

INSOR

Atlante dei prodotti tipici : le erbe / [a cura] di Graziella Picchi, Andrea Pieroni ; introduzione di Corrado Barberis. - Roma : RAI-ERI : AGRA, 2005. - 422 p. ; 22 cm.
Segn.: C XXI 571

LIPP, FRANK J.

Le erbe. - Torino : EDT, [1998]. - 184 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: C XX 6080

LOVO, PIERLUIGI

Bere e mangiare a Vicenza. - Vicenza : Ass. culturale Noi Veneti, 2001. - 316 p. : ill. ; 24 cm.
Segn.: C XXI 152

MARINONI, JACOPO

Cucina e salute con le erbe spontanee nelle Tre Venezie. - Padova : F. Muzzio, 1984. - 112 p. : ill. ; 22 cm.
Segn.: C XX 1358

MARTELLI, ELISABETTA

Erbe magiche per piatti incantati : come propiziare l'amore con le ricette della seduzione. - Bologna : Atesa, [2000]. - 141 p. : ill. ; 24 cm.
Segn.: C XX 6657

MASTELLA, ENZO

Grappe, erbe, arte. - Vicenza : Sedaster libri, 1984. - 48 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: MSC A XX 21(23)

PACINI, GIAMPAOLO

Erbucce, agresti e savori : ricette di cucina toscana con erbe di campo, agresto ed aceto. - Bologna : Calderini, [1996]. - V, 98 p. ; 16 cm.
Segn.: B XX 2044

PAGLIA, ENRICO

Delle erbe nocive ed utili spontanee nei prati mantovani : con tavole analitiche e suggerimenti pratici sulla loro nomenclatura e coltivazione. - Mantova : Stab. tip. Mondovi, 1872. - 17, 40 p. ; 22 cm.
Segn.: CAP 1446

PORTINARI, CLAUDIO

Erbario di emozioni. - [S. l.] : Cesar editore, stampa 2001. - 157 p. : ill. ; 25 cm.
Segn.: C XXI 41

ROBERT, JEAN-LOUIS

Le livre des epices et des herbes. - [Paris] : Flammarion, c1986. - 207 p., [8] c. di tav. : ill. ; 18 cm.
Segn.: B XX 597

ROSATI, ADOLFO

Riconoscere e cucinare le buone erbe : amaranto, bardana, borsa del pastore, calendula dei campi, cardo mariano ... - Verona : L'informatore agrario, 2009. - 96 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: C XXI 758

ROSSI, VERA

Cento ricette con le erbe buone... - Firenze : Sansoni, 1974. - XII, 243 p. : ill. ; 19 cm.
Segn.: B XX 311

SANDRI, AMEDEO

La cucina vicentina : + 21 ricette dimenticate. - Nuova ed. - [S.l.] : Vicentini Massimo, [2005]. - 168 p. : ill. ; 21 cm.
Segn.: C XXI 766

STOBART, TOM

Il libro delle erbe, delle spezie e degli aromi... - [Milano] : A. Mondadori, 1972. - 255 p. : ill., tav. ; 25 cm.
Segn.: D XX 1062

Suggerimenti del mondo rurale : erbe cucina salute / a cura di Gianna Francesca Rodeghiero ; testi di Antonio Cantele ... [et al.]. - Vicenza : La serenissima, stampa 2001. - 100 p. : ill. ; 24 cm.
Segn.: C XXI 27

Vicenza F&B : food and beverage : terra, tempo e tradizione : la qualità nel servizio al cliente : incontri di formazione e aggiornamento / testi di Alfredo Pelle ; con alcuni contributi di Francesco Soletti. - Vicenza : Terra Ferma, c2004. - 47 p. : ill. ; 23 cm.
Segn.: MSC B XXI 4(7)

ZAMPIVA, FERNANDO

Erbario veneto : cultura, usi e tradizioni delle piante e delle erbe più note. - Vicenza : Egida, stampa 1999. - 166 p. : ill. ; 24 cm.
Segn.: C XX 6712



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

Apindustria Vicenza (Ordinario)
 Ascom (Ordinario)
 Associaz. Artigiani Provincia di Vicenza (Benemerito)
 Associazione Amici Merlin Cocai (Ordinario)
 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)

Sostenitori delle attività del Centro



ENTUSIASMO
di Palazzetto Ardi

Bevilacqua Livio (Benemerito)
 Boschetti Gian Paolo (Benemerito)
 Brugnolo Katia (Benemerito)
 Campagnolo Antonio (Benemerito)
 Cervato Gianfranco (Ordinario)
 Da Rin Carlo (Benemerito)
 Da Schio Giulio (Ordinario)
 De Lorenzo Claudio (Ordinario)
 De Marzi Bepi (Onorario)
 Diamanti Ilvo (Onorario)
 Favrim Sandra (Ordinario)
 Gabaldo Giancarlo (Benemerito)
 Galante Francamaria (Benemerito)
 Giarolo Ottaviano (Benemerito)
 Girardi Alberto (Ordinario)
 Loison Dario (Onorario)
 Marcazzan Pietro (Ordinario)
 Marzola Elena (Ordinario)
 Nani Dino (Onorario)
 Negrini Vittorio (Ordinario)
 Parise Francesco (Benemerito)
 Parolin Enzo (Ordinario)
 Pasquali Mauro (Benemerito)
 Pelle Alfredo (Ordinario)
 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)
 Vescovi Gildo (Benemerito)
 Vio Franco (Benemerito)
 Visentin Gianluigi (Benemerito)
 Vitale Lanfranco (Ordinario)
 Zonin Gaetano (Benemerito)
 Zoso Giuliano (Benemerito)

Amici de “La Vigna”

Il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale “La Vigna”, nella prospettiva di una decisa riqualificazione delle sue attività, realizzabile solo con la fidelizzazione e l’apporto sinergico delle forze culturali ed economiche del territorio, ha ufficialmente deliberato di dare il via all’iniziativa degli Amici de “La Vigna” a sostegno delle attività culturali ed istituzionali del Centro.

In questo primo anno di presidenza ho potuto accertare che solo con queste strategie la Biblioteca può qualificare le sue funzioni culturali a livello locale, italiano e internazionale; altrimenti una sopravvivenza asfittica, condizionata da mancanza di risorse che impediscono l’incremento del patrimonio librario, il potenziamento del personale specializzato, la ricerca scientifica, l’attività editoriale, la promozione di adeguate iniziative culturali...., è la premessa sicura di una sua lenta agonia.

Per aderire all’iniziativa, è sufficiente far pervenire alla Segreteria del Centro la “Scheda di adesione” e versare la quota annua mediante:

Bonifico bancario presso Unicredit Banca Spa -
Sede centrale di Vicenza - intestato a:
CCCC-Biblioteca “La Vigna”
Contrà Porta Santa Croce, 3 - Vicenza
IBAN: IT86 - CIN: Y - ABI: 02008 - CAB: 11820 -
Num. C/C: 000000867843

Assegno NON TRASFERIBILE intestato a CCCC-Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Le quote per partecipare all’iniziativa per l’anno 2009 sono fissate in:

Sostenitori ordinari:

Enti pubblici / Aziende private: € 500,00 (*)

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti:

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00 (*)

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d’impresa l’erogazione liberale è deducibile ai sensi dell’art. 100, comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Ringraziando vivamente, anche a nome del Consiglio di Amministrazione e dell’Assemblea, della generosa risposta che sarà data a questo appello, porgo i più cordiali saluti.

Il Presidente
Prof. Mario Bagnara

Per maggiori informazioni

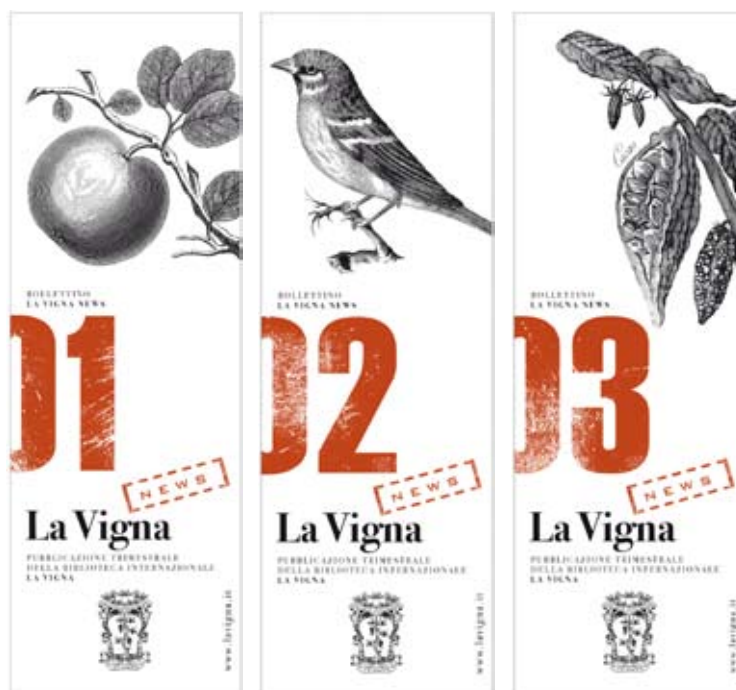
Segreteria:

Sig.ra Rita Natoli

tel. 0444 543000

tutte le mattine, orario 8.30 / 12.30





Segnalibri per la promozione del Bollettino "La Vigna News" e per l'iniziativa "La Vigna. Adotta un libro"

"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

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

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle opere

www.lavigna.it/adottaunlibro

