

03

La Vigna **lab**

PUBBLICAZIONE PERIODICA
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA



LA VIGNA LAB

Anno 2, n° 03 - Vicenza, 31 dicembre 2023

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000
www.lavigna.it

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Coordinamento

Danilo Gasparini

Redazione

Alessia Scarparolo, caporedattrice
> alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Gladys Dalla Chiara

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza

Abbiamo dedicato il terzo numero de LA VIGNA LAB a due progetti che hanno coinvolto la Biblioteca “La Vigna” nel corso del 2023: il Progetto ALma - Archivio Laverda Macchine Agricole e il Progetto “Dove Agricoltura e Cultura hanno la stessa radice”, quest’ultimo realizzato con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza e della Direzione generale Educazione, Ricerca e Istituti Culturali del Ministero della Cultura. In entrambi i casi, l’obiettivo principale è stato valorizzare il ricco patrimonio della nostra Biblioteca, sia archivistico che bibliografico: l’archivio storico della ditta Laverda e parte dei libri antichi sull’agricoltura. Contestualmente, in entrambi i progetti, abbiamo dato risalto al territorio vicentino: con la storia Laverda e la valorizzazione di alcuni prodotti tipici della zona del marosticense-breganzese: la Ciliegia di Marostica IGP, il Vino di Breganze DOC e l’Olio extravergine di oliva della Pedemontana del Grappa.

Motofalciatrice MF C II^a serie con barra per la sarchiatura, 1956-58





N°03

LAVERDA E PRODOTTI TIPICI DELLA PEDEMONTANA VICENTINA

Indice

- 4** Il Progetto ALma, **Alessia Scarparolo**
- 6** Intervista a **Paolo Bordin**
- 12** M 120, **Piergiorgio Laverda**
- 18** Intervista a **Vincenzo Netti**
- 22** Testimonianza di **Ampelio Gasparotto**
- 26** Introduzione al Progetto **Camera di Commercio**
- 28** “La pèca del Salbaneo”, **Danilo Gasparini**

Progetti

- 35** Progetto Docufilm su **Demetrio Zaccaria**

Tracciando il passato e coltivando il futuro.

Il Progetto ALma - Archivio Laverda macchine agricole

Alessia Scarparolo

responsabile della comunicazione
della Biblioteca "La Vigna"

Sono trascorsi circa cinque anni dall'inizio del Progetto ALma - Archivio Laverda macchine agricole, un'impresa ambiziosa che ci ha regalato molte soddisfazioni grazie al riscontro positivo ottenuto sia dal pubblico degli studiosi che dagli appassionati del marchio. Quest'anno, in particolare, abbiamo celebrato un anniversario molto speciale: il 150° anno dalla fondazione della ditta Laverda. Questo evento è stato celebrato con un Convegno, durante il quale abbiamo presentato i progressi del progetto con il gruppo di lavoro che si è occupato degli interventi di valorizzazione. Inoltre, abbiamo affrontato il tema della tutela con la dott.ssa Annalisa Rossi, all'epoca Soprintendente ai beni archivistici e bibliografici del Veneto e del Trentino-Alto Adige. La dott.ssa Rossi ha sottolineato l'importanza della conservazione degli archivi d'impresa come patrimonio culturale e strumento per la valorizzazione del territorio. La tutela non si limita alla mera conservazione degli archivi, ma ne promuove attivamente il rilancio e la valorizzazione, aprendoci gli occhi sulla loro rilevanza come risorsa culturale per le generazioni future. Durante il convegno, abbiamo avuto l'opportunità di conoscere un altro importante archivio legato alla meccanizzazione agricola: l'Archivio Storico SDF che conserva la documentazione storica relativa alla vita dell'azienda e dei suoi marchi, tra cui SAME, Lamborghini Trattori, Hürlimann, DEUTZ-FAHR e Grégoire.

Grazie al contributo del dott. Primo Ferrari, archivista, abbiamo avuto modo di esplorare un esempio virtuoso di valorizzazione di un archivio industriale, che narra la storia della meccanizzazione agricola, analogamente all'Archivio Laverda macchine agricole.

Ritornando al Progetto ALma, gli interventi finora svolti hanno confermato che l'Archivio Laverda rappresenta una testimonianza importante della storia industriale italiana. L'azienda ha lasciato un'impronta indelebile nel panorama agricolo internazionale e il suo archivio non è solo una raccolta di documenti, è un tesoro di conoscenza e di ispirazione che offre l'opportunità di immergersi nelle radici del progresso agricolo. In questi anni (con il contributo della Fondazione Cariverona e del Lions Vicenza Club) abbiamo digitalizzato e messo in rete oltre 11.000 fotografie, parte di un corposo fondo archivistico di grande interesse storico e tecnico. Sono immagini che documentano la vita della fabbrica e dei suoi protagonisti, gli stabilimenti e i reparti produttivi, le attività sociali, le manifestazioni fieristiche e, in modo molto dettagliato, le macchine e le attrezzature agricole prodotte. Fin dalle origini l'azienda attribuiva grande importanza alla presentazione dei prodotti, delle loro caratteristiche, della qualità e delle innovazioni tecniche via via introdotte, e questa scelta trova riscontro nella vastità e nell'accuratezza della rappresentazione fo-

tografica. Anche la parte documentaria è stata oggetto di un intervento di riordino e inventariazione a cura dell'archivista Paolo Bordin con il contributo del Ministero per i Beni e le Attività Culturali. In questo numero, avrete l'opportunità di conoscere da vicino il frutto di questo impegno attraverso un'intervista esclusiva con Paolo. Grazie al suo meticoloso lavoro di inventariazione, i vecchi documenti diventano testimoni, riprendendo nuovamente vita e rivelando il loro valore storico.

Questi cinque anni sono stati un viaggio emozionante, e non possiamo fare a meno di ringraziare tutti coloro che hanno contribuito e supportato il nostro progetto. Divulgando la storia della ditta Laverda attraverso il sito e i canali social della Biblioteca, abbiamo scoperto inoltre che Laverda è una grande comunità, una famiglia di persone fiere delle proprie macchine e della propria storia. L'archivio è continuamente arricchito da testimonianze orali, scritte e iconografiche di persone che hanno avuto a che fare con Laverda, la famiglia e le macchine agricole. Per questo, siamo diventati i promotori del Primo censimento delle mietitrici Laverda che mira a mappare la diffusione delle macchine uscite dalla fabbrica di Breganze. Alcune di esse sono diventate pezzi da collezione, mentre molte sono ancora al lavoro.

In questo numero de "La Vigna Lab" condividiamo

due testimonianze di persone che abbiamo incontrato grazie alla diffusione della storia e del progetto ALma. Conosceremo le loro esperienze e spiegheremo in che modo sono legate a Laverda in diverse maniere.

Guardando avanti, continueremo a sviluppare il Progetto ALma per preservare la storia e la tradizione delle macchine agricole Laverda, assicurando che le generazioni future possano beneficiare di questo straordinario patrimonio. Restano ancora importanti interventi da realizzare: attualmente stiamo lavorando per pubblicare sul nostro sito l'inventario dell'archivio, rendendolo accessibile a tutti gli interessati. Vorremmo inoltre catalogare altre 5000 fotografie, arricchendo il repertorio visivo delle macchine agricole prodotte da Laverda nel corso degli anni. Un ulteriore obiettivo è avviare un progetto specifico per la digitalizzazione dei filmati tecnico-pubblicitari della ditta, offrendo una preziosa finestra sul passato e la tecnologia agricola dell'epoca.

Per realizzare queste ulteriori fasi del progetto, accettiamo ben volentieri contributi da parte di chiunque sia interessato a preservare e valorizzare la memoria storica del settore agricolo. Insieme possiamo costruire un futuro in cui il passato e l'innovazione si uniscono per mantenere viva la storia delle macchine agricole Laverda e la cultura dell'agricoltura che esse rappresentano.

Intervista a Paolo Bordin, archivista

Paolo, conoscevi già la ditta Laverda prima di accettare il lavoro di inventariazione dell'archivio?

Sì, conoscevo la ditta Laverda, perché si tratta di un nome molto noto nella città e nella provincia di Vicenza, sia come azienda produttrice di macchine agricole, che come casa motociclistica. Ne avevo, quindi, già sentito parlare diverse volte ed ero al corrente del periodo storico in cui era nata e dove si trova la sede della ditta, ma non avevo una conoscenza approfondita dell'azienda.

Con quali materiali hai avuto a che fare?

L'Archivio Laverda macchine agricole è costituito da una parte documentaria, da una raccolta fotografica, e da una serie di filmati su pellicola. La prima è costituita da 163 volumi rilegati, di varia natura e dimensioni, disegni tecnici, copialettere, corrispondenza, libri e riviste sciolti, e targhe. Per quanto riguarda i volumi, si tratta di registri di fatture, fornitori, telegrammi, verbali, inventari, libri paga e libri cassa, mentre i copialettere contengono la corrispondenza commerciale dell'azienda, soprattutto risalente al XIX secolo e ai primi decenni del XX, mentre quella successiva non è rilegata. I disegni tecnici sono relativi soprattutto all'era precedente la produzione di macchine agricole a motore, mentre le targhe riguardano sia l'azienda che Pietro e Giovanni Battista Laverda. Sono presenti

anche alcuni manifesti pubblicitari dell'azienda e dei suoi prodotti.

Questa documentazione copre un arco cronologico che va dal 1890 al 1984.

La raccolta fotografica, invece, è costituita da negativi in vetro e pellicola, stampe e diapositive, e documenta gli aspetti tecnici delle macchine agricole, ma aveva anche scopi pubblicitari e didattici, è databile tra i primi del Novecento e il 1981. Questa parte di archivio è oggetto di un progetto di valorizzazione iniziato nel 2018 con il sostegno di Cariverona, progetto che prevede il riordino e il ricondizionamento in appositi contenitori dei materiali, l'inventariazione delle unità, la selezione, la digitalizzazione e la catalogazione degli scatti più significativi al fine di renderli disponibili in una banca dati accessibile sul sito dell'istituzione. Di questa parte di archivio non mi sono occupato direttamente, perché il mio incarico non lo prevedeva, ma ho comunque visionato il materiale già riordinato per integrare i dati nell'inventario, in modo da offrire una visione completa dell'archivio.

Per quanto riguarda i filmati su pellicola, si tratta di 164 unità che rappresentano un totale di 20 soggetti in più copie e versioni tradotte anche in lingua straniera, tutti a scopo tecnico-pubblicitario, databili tra il 1956 e il 1982. A questi filmati se ne sono aggiunti altri 77, donati da Piergiorgio Laverda insieme alle targhe. Si tratta, quindi, di materiali molto variegati nella tipologia e nei contenuti.



Come hai organizzato il tuo lavoro?

Come prima cosa ho effettuato un intervento di ricognizione del materiale per ricavare una visione d'insieme dei contenuti del fondo e per organizzare nel miglior modo possibile il lavoro di inventariazione. Fin da subito si è rivelata la necessità di effettuare un riordino completo del fondo, a causa dell'eterogeneità che lo caratterizza e delle modalità di conservazione e collocazione provvisoria adottate dal donatore. Molte unità documentarie necessitavano inoltre di interventi di condizionamento e di conservazione, che ne preservassero l'integrità.

Di fronte a questa mancanza di uniformità, ho deciso di procedere alla redazione di un censimento completo dell'archivio e ho redatto una precisa descrizione di tutti i materiali presenti nel fondo, un lavoro impegnativo che ha richiesto molto tempo, ma che mi ha permesso di individuare le aggregazioni lo-

giche necessarie per l'organizzazione del riordino del materiale.

Analizzando e descrivendo il materiale, ho individuato le singole unità archivistiche, alle quali ho attribuito un numero di ordinamento provvisorio progressivo, necessario per il riordino, e, allo stesso tempo, ho iniziato a delineare un'ipotesi di albero archivistico, determinando le possibili serie all'interno delle quali raccogliere le singole unità.

Una volta terminata la descrizione del materiale presente in archivio, ho individuato le aggregazioni logiche che mi hanno portato alla definizione delle serie e alla determinazione dell'albero archivistico definitivo. Ho, quindi, proceduto al riordino completo del materiale mediante l'inserimento delle singole unità all'interno delle serie e all'assegnazione dei numeri di ordinamento definitivi, integrando l'inventario con l'inserimento dei dati relativi al censimento delle fotografie, e concludendo il mio lavoro con la redazione

della scheda fondo e soggetto produttore.

Per la descrizione ho utilizzato la piattaforma di gestione documentale XML web-based Xdams, che permette di conservare, organizzare, condividere e valorizzare i patrimoni archivistici.

Man mano che procedevo con la descrizione, mi sono anche occupato del riordino fisico e del condizionamento del materiale, allo scopo di garantire la corretta conservazione dei documenti, che, nella maggioranza dei casi, erano stati raccolti e collocati all'interno di scatoloni, senza le adeguate misure di condizionamento.

Quali sono i numeri dell'archivio?

L'archivio, nella sua parte documentaria, misura 35 metri lineari. Ho individuato 30 serie che raccolgono un totale di 750 unità archivistiche. Le serie sono: "Copialettere della corrispondenza in uscita", "Federazione italiana dei consorzi agrari", "Società italiana pel commercio delle macchine ed istrumenti agrari", "Ditta Taddeo Giusti", "Fornitori e clienti", "Unioni e Federazioni industriali", "Ministero della produzione bellica e Consorzio nazionale approvvigionamenti materie prime per ghisa", "Previdenza sociale", "Libri di paga", "Fatture", "Libri mastri", "Libri di cassa", "Partitari", "Prime note", "Libri giornali", "Inventario", "Magazzino", "Spedizioni", "Banche e imposte", "Corrente elettrica", "Asta militare", "Listini prezzi", "Progetti collaborazione industriale Turchia", "Assicurazioni, cause legali, verifiche garanzie, e corsi d'addestramento", "Miscellanea", "Industrie Metallurgiche & Meccaniche Ferrara", "Disegni tecnici", "Manifesti pubblicitari", "Riconoscimenti e targhe", "Filmati su pellicola".

Alla fine del lavoro di inventariazione, che idea ti sei fatto della Ditta Laverda e del suo archivio?

Ho trovato molto interessante lavorare all'archivio della Ditta Laverda perché mi ha permesso di conoscere da vicino la storia di un'azienda molto importante per la provincia di Vicenza, sotto diversi aspetti, da quello produttivo, fatto di tutta la rete di contatti commerciali con fornitori e clienti, la Federazione italiana

dei consorzi agrari, la Società italiana pel commercio delle macchine ed istrumenti agrari, la ditta Taddeo Giusti, e numerose altre aziende, e di registri contabili e libri di paga, a quello istituzionale, fatto di rapporti con Unioni e Federazioni industriali, diversi ministeri e con le banche.

C'è l'aspetto tecnologico, costituito dai disegni tecnici e dai registri riguardanti le prime installazioni della corrente elettrica, come grande elemento di sviluppo e progresso introdotto dalla ditta a Breganze e dintorni, e quello umano, costituito dai materiali relativi alla previdenza sociale, con precisi elenchi di famiglie beneficiarie di assegni familiari, di operai ed operaie che usufruiscono di congedi matrimoniali, di dati relativi agli infortuni sul lavoro, alle tessere sindacali, a mutua e malattie, a certificati di disoccupazione.

C'è l'aspetto dello sviluppo e della promozione dell'azienda, rappresentato dai manifesti e, soprattutto, da tutta la serie di pellicole e fotografie, testimonianza molto interessante e significativa di una precisa strategia di marketing adottata dalla Laverda con l'intenzione di espandere il proprio mercato ricorrendo alle tecnologie e agli strumenti di promozione moderni.

Si tratta di un archivio che presenta interessanti potenzialità di studio e approfondimento in diversi ambiti, e sono stato particolarmente colpito dall'attenzione posta dalla ditta Laverda nella cura dei suoi dipendenti e del tessuto sociale che la circondava. Ho rinvenuto, infatti, documentazione relativa al ruolo attivo dell'azienda nelle forniture alimentari ai suoi dipendenti durante il periodo della Prima Guerra Mondiale, una forma di attenzione che ha preso avvio dalla semplice constatazione di come qualche operaio possedesse alcuni animali da cortile per alimentare la propria famiglia, e si è evoluta nella precisa consapevolezza di un senso di responsabilità verso i propri dipendenti, fino a portare all'istituzione di una mensa aziendale. L'archivio ci restituisce appunti, ordini e fatture, un preciso elenco di ciò che la ditta Laverda acquistava, da quali fornitori e a quali prezzi, e di ciò che i suoi operai mangiavano.

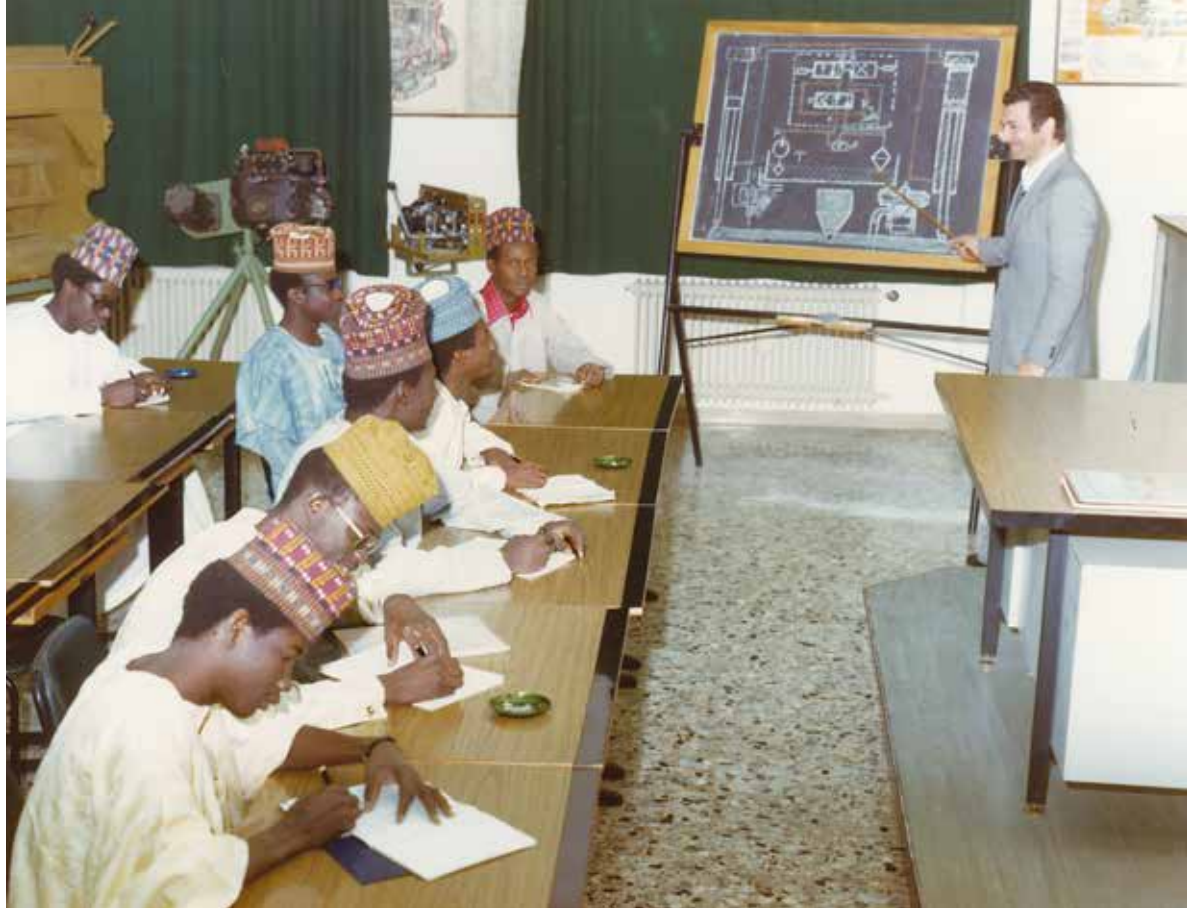
Il ruolo sociale e l'attenzione dell'azienda al benessere dei propri dipendenti sono testimoniati

Mietilegatrice frontale Laverda mod LF/140 in lavoro su sesamo.
A sinistra il tecnico della Laverda Renato Sordato. Eritrea, 1968



Capireparto Laverda partecipanti ai corsi organizzati dal Comitato Nazionale per la Produttività, 1954-1956





Corso per meccanici africani presso il Centro Addestramento Laverda di Breganze.
Il docente è Arcangelo Zuech, responsabile del servizio assistenza tecnica

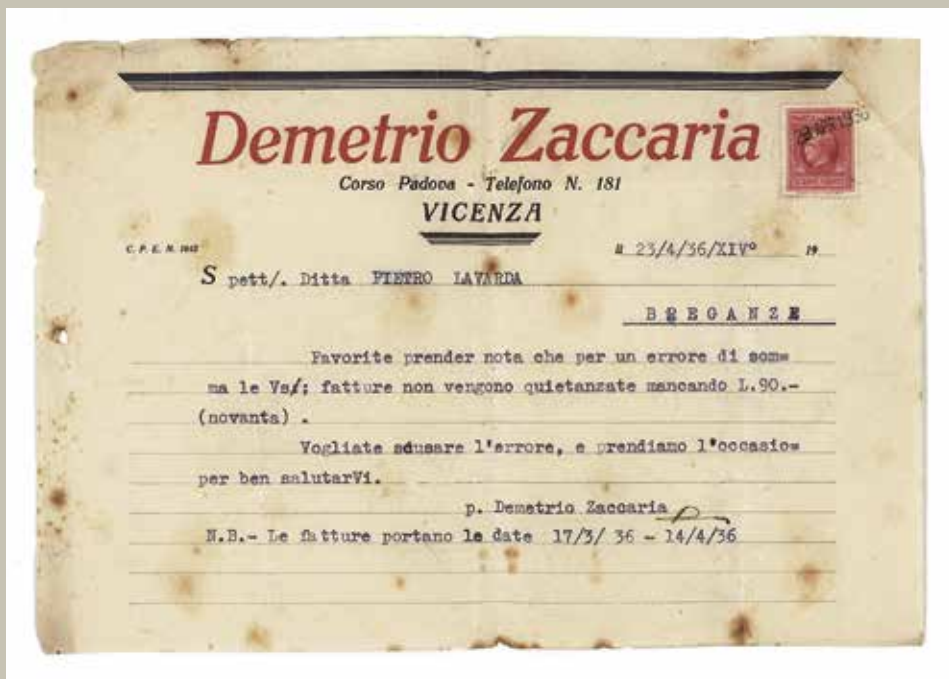
anche dalla documentazione relativa all'istituzione degli spacci aziendali e del dopolavoro, anche qui con elenchi recanti la tipologia e i prezzi delle merci acquistate, tra cui spicca il vino. Ed è particolarmente significativo il fatto che l'azienda si sia attivata in tal senso in un momento storico, cioè negli anni '40, quando, in periodo bellico, vennero istituite le tessere annonarie per l'acquisto dei generi alimentari razionati. L'archivio ci testimonia come la ditta Laverda si sia distinta in modo particolare allo scopo di agevolare i propri dipendenti, istituendo uno spaccio aziendale dove gli operai potessero prenotare i prodotti di cui necessitavano. Sono presenti avvisi di disponibilità dei generi alimentari e le quantità prenotabili: granoturco, cotechini e carne, sale, legna da ardere, vino, candele, patate, suole e tacchi di gomma... Ad esempio abbiamo testimonianza di come nel 1944 il rifornimento del pesce da Chioggia non poté essere garantito perché il

poco pesce pescato era stato trattenuto dalle autorità tedesche.

Sempre al ruolo sociale dell'azienda, ma in scala più ampia, appartengono anche i documenti relativi ai corsi di specializzazione e formazione professionale per gli operai tenuti dalla ditta Laverda non solo in diverse regioni d'Italia, ma anche in Africa, con precise testimonianze fotografiche dell'imbarco, dei gruppi di operai, e delle spedizioni compiute.

Sono presenti anche curiosità interessanti, come i campioni di tessuto che ho rinvenuto tra la corrispondenza, che costituiscono la testimonianza dei fornitori contattati dall'azienda per la scelta dei materiali con cui realizzare le tute da lavoro degli operai, delle quali possediamo anche i disegni, in vari modelli.

Un momento per me particolarmente emozionante e significativo è stato quello in cui ho rinvenuto le fatture del distributore di benzina che Demetrio Zac-



Corrispondenza tra la Ditta Pietro Laverda e Demetrio Zaccaria relativa alla fornitura di carburante, 1936

caria, il fondatore della Biblioteca Internazionale “La Vigna”, aveva aperto nel 1934 con il fratello Antonio, prima di arruolarsi volontario per la campagna d’Etiopia. Il distributore si trovava in Corso Padova a Vicenza accanto al negozio di generi alimentari di famiglia. Queste fatture costituiscono la testimonianza concreta del fatto che la ditta Laverda si riforniva regolarmente di fusti di benzina presso Zaccaria, almeno fino al 1939, anno in cui, a causa dello scoppio della guerra e della difficile situazione economica, la famiglia chiuse entrambe le attività.

A 80 anni di distanza l’Archivio Laverda ha trovato dimora proprio nel palazzo di Demetrio Zaccaria alla Biblioteca “La Vigna”.

In conclusione, direi che l’archivio ci restituisce l’immagine di una ditta nata come una piccola azienda locale, e divenuta, mediante un progressivo, ma significativo, percorso di crescita una delle maggiori azien-

de italiane del settore delle macchine agricole, che ha saputo affiancare a questo percorso commerciale anche un altro cammino altrettanto significativo, quello della crescita sociale, mediante l’attenzione ai propri dipendenti e al proprio territorio, mediante l’introduzione di forme di attenzione che passano dal progresso tecnologico, alle iniziative di previdenza sociale.

LAVERDA M 120: il design entra in campo

Piergiorgio Laverda

storico della meccanizzazione agricola

La forma e la sostanza

Fin dagli albori della meccanizzazione nella costruzione delle macchine agricole si sono privilegiate la funzionalità e l'economicità, trascurando l'aspetto estetico, considerato superfluo per un utente, l'agricoltore, interessato all'efficienza della macchina in funzione del lavoro da svolgere.

Se nel campo dei trattori, concettualmente più legati al mondo dei mezzi da trasporto come auto o camion, una maggiore attenzione agli aspetti estetici si intravedeva già nei modelli proposti nel secondo dopoguerra, per le macchine da raccolto basta un rapido sguardo alla produzione delle grandi case nord americane o europee della metà del secolo scorso per osservare forme sgraziate, cinghie e pulegge a vista, poca attenzione per l'estetica salvo, forse, una colorazione vivace o l'evidenza data ai loghi dei costruttori. *(foto 1-2-3)*

Confrontando questa situazione con le proposte dei costruttori di trattori o macchine da raccolto dei nostri giorni, esposte in una fiera o presentate nelle pubblicità accattivanti delle riviste, si nota chiaramente come l'atteggiamento sia radicalmente mutato. Oggi l'attenzione all'estetica dei mezzi, volta ad attrarre un pubblico di utilizzatori sempre più esigente, è quasi pari all'impegno dedicato agli aspetti tecnici veri e propri. Prova ne sia che gli investimenti dei costrut-

tori, nella ricerca stilistica e nella successiva fase di promozione dell'immagine del prodotto, sono sempre più cospicui.

Un designer in campo

Le mietitrebbie Laverda della prima generazione, a partire dalla M 60 del 1956, non facevano eccezione e rientravano pienamente nei canoni progettuali dell'epoca.

Sgraziate, poco confortevoli per l'operatore, con molte parti meccaniche a vista, ricalcavano, concettualmente ed esteticamente, i modelli stranieri più diffusi. *(foto 4)*

All'inizio degli anni Sessanta avviene però qualcosa di radicalmente nuovo. Nell'affrontare la progettazione della nuova grande mietitrebbia, che si chiamerà M 120, l'ufficio tecnico Laverda, diretto da un energico e lungimirante Pietro Laverda Jr, si affida per la prima volta ad uno studio di design industriale per "vestire" il nuovo prodotto.

Lo studio prescelto è quello dell'architetto milanese Marcello Nizzoli, uno dei protagonisti del design industriale italiano del dopoguerra, dalla cui matita sono usciti prodotti italiani diventati famosi nel mondo, tra cui le macchine da scrivere Olivetti, i motori Lombardini, gli autolavaggi Ceccato, le trombe per auto Fiamm, i distributori di benzina Agip.

Braccio destro di Nizzoli è l'architetto Gian Mario Oliveri (1921-2007) che, negli anni a seguire, dopo la scomparsa del maestro, con il suo gruppo di collaboratori lascerà il segno sulle più importanti realizzazioni delle industrie Laverda, non solo nel settore delle macchine agricole ma concependo le rivoluzionarie caravan Serie Blu prodotte nello stabilimento di Trento.

L'intervento del designer sulla nuova mietitrebbia investe non solo la parte estetica della macchina ma anche aspetti funzionali importanti come la protezione della maggior parte degli organi in movimento con ampi cofani e la disposizione dei comandi di guida. Questi ultimi sono oggetto di un approfondito studio ergonomico mirato a facilitare il compito dell'operatore, con risultati molto interessanti. (foto 10) Due sono le innovazioni principali che caratterizzano tutto il progetto: il posto di guida collocato in posizione centrale avanzata, a differenza della tradizionale ubicazione laterale, e il motore sistemato in alto, al di sopra del gruppo battitore, lasciando così libero lo spazio per gli organi di battitura e pulizia. Ma è certamente la linea gradevole e filante, originale per una macchina di quelle dimensioni, ad impressionare gli esperti del settore, soprattutto se confrontata con le concorrenti allora sul mercato. Se nelle macchine di produzione nordamericana si potevano riscontrare in quei primi anni Sessanta timidi interventi stilistici tesi a migliorare le forme di questi grandi "mostri", i principali produttori europei proponevano ancora sul mercato macchine che, alle pur ottime caratteristiche tecniche, non univano certo una estetica accattivante.

Nella M 120 si concretizzava, al contrario, un'immagine di pulizia ed efficienza del tutto originale e avveniristica per una mietitrebbia, sottolineando ancor di più gli aspetti innovativi dei suoi contenuti tecnici. Un confronto interessante si può avere osservando il primo prototipo, legato ai canoni stilistici in uso nelle macchine della concorrenza, con il risultato finale ottenuto con l'intervento del designer. (foto 5-6)

Un fenomeno di longevità

Alla fine del 1963, dopo lunghi collaudi, la macchina usciva dal reparto prototipi per avviarsi, l'anno suc-



foto 1/2/3: **Tre modelli di mietitrebbie** di classe media prodotte negli anni Cinquanta e presenti anche in Italia: la Oliver 33, la Massey-Ferguson 685S e la Claas Europa



foto 4: **La Laverda M 75** presentata nel 1962, qui nella versione con insaccatore

cessivo, alla produzione in grande serie. In occasione dell'annuale incontro con le maestranze l'ing. Luigi Grandinetti, per due decenni direttore generale dello stabilimento di Breganze, così la presentava: "Macchina di eccezionale produzione, sorprende e stupisce gli agricoltori e gli esperti per l'eccellente pulizia, la qualità del prodotto e le perdite trascurabili: caratteristiche per la prima volta riunite in una così grande mietitrebbia. È il giusto riconoscimento a duri ed intensi mesi di lavoro. I risultati degli esperimenti sono stati superiori alle aspettative degli stessi progettisti: i consensi sono stati così unanimi che già se ne parla ovunque, tanto da impegnare fortemente l'azienda per soddisfare le richieste che piovono incessanti dall'Italia e dall'estero. È una tappa che lascerà un altro segno importante nella storia della Laverda, nell'anno in cui 90 anni di esperienza dei problemi agricoli, 90 anni di travaglio tecnico per risolvere i più importanti problemi della meccanizzazione agricola si concludono nella migliore e più impegnativa realizzazione".

Gli auspici di Grandinetti e dei fratelli Laverda si avverarono: la nuova macchina ottenne subito un grande successo in Italia ed all'estero. La presentazione al salone SIMA di Parigi del 1964, principale manifestazione europea del settore, fu coronata con il riconoscimento della medaglia d'oro per la migliore novità tecnica.

Dopo soli due anni, il 15 aprile 1966, uscì dalla catena di montaggio, festeggiata da titolari e maestranze, la millesima macchina e, nel 1971, venne raggiunto il traguardo dei 5.000 esemplari, numero di tutto rispetto per una produzione europea. (foto 7)

Nel 1974, al termine di una decennale carriera produttiva, saranno ben 7277 le M 120 prodotte nelle varie versioni e collocate sui principali mercati mondiali.

Fu proprio la diffusione della macchina in molti paesi del mondo, nelle più diverse condizioni di lavoro e su ogni tipo di raccolto, che mise in luce le grandi doti di robustezza, affidabilità e pulizia del prodotto, consolidando un patrimonio di conoscenze che si sarebbe riversato in modo estremamente positivo sulla successiva produzione Laverda. Un importante accordo con il governo di Cuba portò oltre settecento esemplari a lavorare nelle risaie dell'isola caraibica, in



foto 5/6: **Il confronto stilistico** tra il primo prototipo e la versione definitiva della M 120 evidenzia il fondamentale intervento del designer nel caratterizzare le forme della macchina



foto 7: **1971: l'esemplare n. 5000** esce dalla linea di montaggio e Pietro Laverda Jr ringrazia le maestranze dall'alto della macchina. A fianco della scaletta è Giorgio Laverda

condizioni pesantissime che furono un fondamentale banco di prova. (foto 8)

Così altre M 120 raggiunsero i principali paesi europei, del Nord Africa e del Sud America; vennero inviate in gran numero in Francia, caratterizzate dal colore arancio della società Someca del gruppo Fiat che le commercializzava. In Inghilterra vennero dipinte in giallo canarino per l'importatore Bamford, in Romania furono costruite su licenza dall'impresa statale UMT e successivamente esportate in vari paesi europei con il nome di Gloria. E ancora oggi, a distanza di cinquant'anni dall'uscita di produzione, moltissimi esemplari sono utilizzati con piena soddisfazione, e con orgoglio, dei loro proprietari.

Il design come filosofia aziendale

Visto il grande successo estetico della M 120 venne ripresa sui modelli più piccoli M 84 e M 100, sempre con l'intervento dello studio Nizzoli, inaugurando quel "family feeling" che consentiva a tutti di riconoscere a prima vista, anche da lontano, una Laverda al lavoro. (foto 9)

La rilevanza culturale, oltre che tecnica, del nuovo progetto Laverda trovò spazio anche nel dibattito intorno al design industriale di quegli anni: nel 1977 uscì sul n. 429 di Casabella, rivista di punta del design italiano, un saggio di Gian Mario Oliveri dal titolo "Mietitrebbia Laverda: genesi ed innovazione". In questo articolo l'architetto milanese definiva il vero ruolo del designer industriale che non doveva semplicemente "vestire" in modo piacevole la macchina ma collaborare fattivamente al progetto fin dalle fasi iniziali contribuendo alle scelte funzionali, ergonomiche e infine estetiche del progetto. Così l'architetto e i suoi collaboratori, tra cui G. De Corso, C. Bimbi e N. Gioacchini, erano divenuti parte integrante del team dell'ufficio tecnico Laverda portando il loro contributo a partire dalle decisioni tecniche iniziali e, per quanto possibile, esercitando una funzione di critica e di stimolo verso nuove soluzioni. (Foto 10)

Qualche anno prima, nel 1972, era stata un'altra realizzazione industriale Laverda, la rivoluzionaria roulotte da campeggio Serie Blu, progettata anch'essa da Oliveri con il contributo di Enrico Picciani e Roberto



foto 8: **Quattro M 120 R** raccolgono il riso nelle campagne piemontesi. L'impegnativo lavoro in risaia ha evidenziato le qualità di robustezza ed affidabilità di queste macchine



foto 9: **La gamma di mietitrebbie Laverda** nel 1972: M 84, M 100, M 100 AL, M 120, M 150

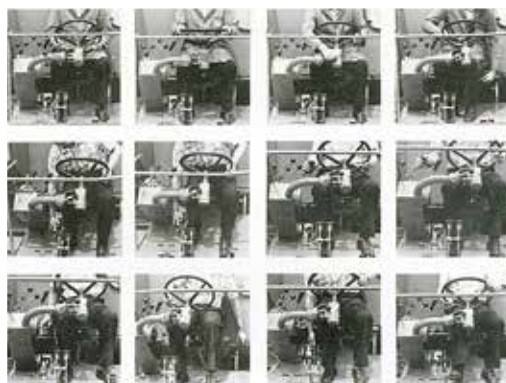


foto 10: **Lo studio della posizione dei comandi** per favorire la funzionalità ed il comfort dell'operatore era uno dei fondamenti della collaborazione tra designer e tecnici

Ingegnere, ad essere presentata nel n. 390 della rivista. Vittorio Gregotti, uno dei maggiori architetti italiani del Novecento, nel suo libro "Il disegno industriale in Italia 1860-1980" dedicava alcune importanti pagine alla produzione Laverda.

La cura nel design, tipicamente italiana, caratterizzerà in seguito anche altri modelli Laverda. Basti pensare alla linea essenziale ed elegante dell'autofalciatrice AFC 110 del 1967, o a quella dinamica e aggressiva della trinciacaricatrice TA 150, del 1974, con cabina integrata, disegnate sempre dallo studio Nizzoli. Una particolare sottolineatura merita l'automotrice per la raccolta del mais AM 1200, derivata dalla M 120, una macchina compatta dalle linee avveniristiche che, pur se poco fortunata dal punto di vista commerciale, rappresenta ancor oggi un esempio di stile e funzionalità. Tra le scelte tecnico-stilistiche originali delle Laverda di quegli anni va ricordato l'utilizzo di lamiere bugnate, con il duplice compito di irrobustimento e di mascheramento estetico delle inevitabili ondulazioni delle superfici più ampie. (foto 11-12)

L'apice di questa evoluzione stilistica si raggiungerà nel 1981 con la mietitrebbia gigante M 182, sempre uscita dalla matita di Gian Mario Oliveri e dei suoi collaboratori, che con le sue originali soluzioni stilistiche, come la grande coda a becco e la cabina integrata, rappresenterà l'emblema della nuova generazione di macchine Laverda affermatasi nei successivi vent'anni. (foto 13)

Bisognerà attendere il 2003, con il ritorno sul mercato del marchio Laverda e la presentazione della mietitrebbia M 306, per ritrovare a Breganze quella spinta alla ricerca di nuove forme così saldamente legata alla tradizione progettuale Laverda. (foto 14)



foto 11/12/13: **Alla matita dell'arch. Gian Mario Oliveri** (1921-2007) e dei suoi collaboratori si deve il design di varie macchine Laverda tra il 1963 e il 1981: l'autofalciatrice AFC 110, la semovente per mais AM 1200, la supermietitrebbia M 182



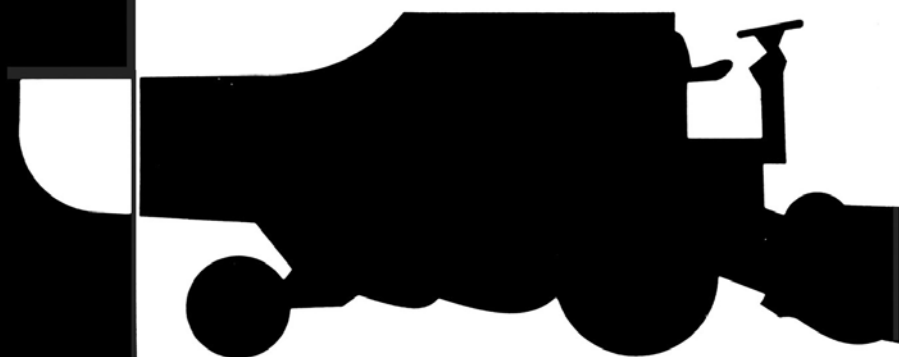
foto 14: **Con il ritorno sul mercato del marchio Laverda**, nel 2003 esce la M 306, ammiraglia della nuova serie di mietitrebbie, caratterizzata da un nuovo styling funzionale ed accattivante

Anche nella comunicazione pubblicitaria viene sottolineata la modernità delle scelte stilistiche della nuova gamma di mietitrebbie

Mietitrebbie



120
100
84



LAVERDA

DITTA PIETRO LAVERDA

36042 BREGANZE (Vicenza) ITALIA - Telefono 83300 (4 linee)

Telegrammi: Laverda Breganze - Telex 48139 Laverda

Intervista a Vincenzo Netti

agricoltore green di Putignano

Azienda agricola ESSENZEDIPUGLIA

L'utilizzo dei social media è stato fondamentale per connetterci con la vasta comunità degli appassionati Laverda. Proprio in questo modo abbiamo avuto il piacere di scoprire Vincenzo Netti e il suo affascinante percorso di trasformazione aziendale, focalizzato sulla sostenibilità e l'autosufficienza energetica.

Vincenzo, qual è il tuo percorso e come sei giunto ad occuparti di agricoltura?

Nasco figlio di generazioni di agricoltori. Dai miei antenati ai miei genitori non abbiamo fatto altro, pertanto la mia strada era già tracciata in modo abbastanza spontaneo. Ma questo non implica che io mi sia avvicinato a questa professione con superficialità. È stato semplicemente naturale, ma ho sempre avuto la volontà di stravolgere quasi tutto di quella che era la filosofia e l'approccio al mestiere.

Come nasce la tua azienda? Dove si trova? Quali sono le caratteristiche del territorio?

Come detto, l'azienda viene ereditata dalla gestione familiare nel 2000 quando i miei genitori sono andati in pensione e io ero pronto per il prosieguo della sua gestione. L'azienda è ubicata tra le colline della bassa murgia Pugliese nell'agro di Putignano (un paese

del sud-est barese, famoso per il carnevale più antico d'Europa). Il territorio si caratterizza per essere ricco di aziende prevalentemente zootecniche che praticano un'agricoltura di prossimità dove si riesce ancora a stabilire il giusto equilibrio tra benessere dell'uomo e tutela del paesaggio.

Come hai saputo trasformare la tua azienda e qual è stata la motivazione principale che ha guidato la decisione di convertirla in un'azienda completamente green?

Ho da sempre avuto interesse per la tecnologia in tutte le sue forme, sia meccanica che elettrica ed elettronica, fino all'informatica. Questo mi ha spinto ad intraprendere un percorso di studi superiori differenti dall'indirizzo Agrario (come sarebbe stato più logico e naturale fare) e di spaziare nel campo tecnologico attraverso la frequentazione di una scuola ad indirizzo tecnico professionale. Solo che, contrariamente alle aspettative del mondo che mi circondava, non ho messo a frutto il mio diploma per cambiare professione e dedicarmi a settori che nel tempo si sono dimostrati vincenti dato lo sviluppo tecnologico sempre più attivo nelle nostre società avanzate. Il mio obiettivo è da sempre stato quello di trasferire quanto imparato sulla tecnologia nella mia realtà agricola, convinto che



l'unione di tecnica e agronomia avrebbero reso la mia azienda completa e all'avanguardia. Così dal 2009 ho avviato una costante conversione della mia azienda che abbracciava sempre più le tecnologie green applicandole al reale fabbisogno aziendale. Quindi spazio all'informatica gestionale, alle prime fonti rinnovabili come il minieolico da 500 watt, ai primi moduli solari termici per l'acqua calda sanitaria, alla prima caldaia a biomassa fino al primo impianto fotovoltaico da 10 kwatt installato sulla vecchia stalla.

Puoi spiegarci come hai iniziato a produrre biocarburante in azienda e quali sono stati i principali passi per raggiungere questo obiettivo?

L'idea dei biocarburanti è stata la naturale evoluzione del percorso di graduale conversione alle fonti di energie rinnovabili introdotte per step in azienda. Avendo risolto il come produrre energia elettrica e

avendo perfezionato l'approvvigionamento delle fonti termiche, rimaneva da intraprendere quest'ultimo salto evolutivo ma che pescava ispirazione dal passato. Infatti, ero consapevole che i primi motori diesel, quelli installati sulle macchine agricole pesanti, erano inizialmente alimentati non con diesel derivato dagli idrocarburi, ma con olio vegetale puro (bio-diesel). Rudolf Diesel, lo scopritore e inventore del motore diesel (1858-1913), utilizzò proprio questo tipo di carburante per alimentare il suo prototipo. Inoltre, anche i motori precedenti all'avvento dell'era del petrolio erano alimentati con olio vegetale. Questo mi ha incoraggiato a percorrere una graduale conversione dell'alimentazione delle mie trattrici aziendali passando via via a percentuali di olio in sostituzione al diesel fino al 100%. L'olio viene ricavato dalla coltivazione di piante dedicate appositamente a fini industriali, come la colza o il lino, fino a sperimentare nuove tipologie vegetali come la Camelina sativa che mi appresto a

provare nella prossima stagione di semina. In seguito, l'olio autoprodotta ha subito un'ulteriore trasformazione chimica per renderlo più idoneo alla natura dei motori più moderni, maggiormente complessi di quelli del primo prototipo di fine Ottocento.

Anche le macchine funzionano con i biocarburanti?

In azienda abbiamo quattro mezzi ad uso agricolo di cui uno a benzina (una macchina da trasporto e movimentazione merci) e tre ad alimentazione diesel (due trattori e una mietitrebbia Laverda M 84). Le macchine diesel sono state convertite all'uso di biocarburante di origine vegetale. In particolare, la Laverda M 84 è una macchina prodotta alla fine degli anni '70, datata ma ancora funzionante. È stata acquisita di terza mano da contoterzisti che l'hanno sottoposta a numerosi stress operativi per circa 35 anni.

La mia passione per le mietitrebbie è radicata fin dall'infanzia. Da bambino, mi divertivo a costruire modelli giocattolo con scatole di scarpe e barattoli di latta e ci giocavo tutto il giorno. Con il tempo, ho iniziato a salire su mietitrebbie reali, immergendomi nella polvere pur di soddisfare la mia passione. Crescendo, ho avuto l'opportunità di lavorare attivamente con queste macchine fino a sviluppare il desiderio di possederne una.

Per me era importante poter disporre di una macchina di piccole dimensioni come la M 84 per poter procedere alla raccolta di piccole porzioni di terreno marginale e di non facile accesso ai modelli più ingombranti. Inoltre, è stato importante recuperare un pezzo di storia della nostra meccanizzazione agricola: Laverda ha contribuito alla nostra crescita e ha fornito sviluppo per decenni. Ha influenzato positivamente generazioni di agricoltori, me compreso, e di contoterzisti.

Quando ho acquistato la M 84, ho provveduto a qualche riparazione meccanica ma soprattutto estetica, sottoponendola alla rimozione di ruggine e riverniciatura. Data la motorizzazione della M 84 che monta un motore Perkins modello A4.236, ho optato per l'utilizzo di un biodiesel che fosse modificato chimicamente per impedire alla componente più grossolana

dell'olio di compromettere la regolare funzionalità del motore. Tale operazione mi ha consentito di evitare l'apporto di modifiche hardware sul motore che sarei stato costretto a fare se avessi usato un olio tal quale. Questa tipologia di biocarburante (etil-estere) è poi diventata operativa anche per le restanti macchine diesel.

Quali sono i vantaggi ambientali ed economici di utilizzare biocarburante per le tue macchine agricole?

I principali vantaggi sono innanzitutto la possibilità di utilizzare una fonte primaria di origine vegetale, di natura agricola e quindi autoprodotta con un beneficio significativo sui costi e il raggiungimento dell'auto indipendenza energetica. Vi è poi la significativa riduzione dell'impronta ambientale sviluppata nella propria attività agricola (footprint) in quanto la CO₂ emessa in atmosfera è in equilibrio con quella sintetizzata dal ciclo vitale della coltura oleaginosa da cui sarà prodotto l'olio (bilancio CO₂ neutro). Contrariamente, nel ciclo della filiera fossile, la CO₂ emessa in atmosfera proviene da un bacino di stoccaggio naturale di milioni di anni (quindi ritenuta innocua per il clima). Tuttavia, bruciandola, non facciamo altro che rilasciare nell'atmosfera la CO₂ precedentemente imprigionata sotto forma di biomassa degradata, che era rimasta inoffensiva per il clima per secoli. Di conseguenza, si genera un eccesso di CO₂ nell'atmosfera, rendendo il bilancio della CO₂ non neutro. Inoltre, la filiera dell'autoproduzione di biocarburante da origine vegetale apre la strada anche allo sviluppo dei derivati e sottoprodotti di trasformazione come i pannelli dei semi oleosi, utili alle ditte mangimistiche, la glicerina da esterificazione dell'olio, utile alla filiera della cosmesi e la produzione di saponi ecc. senza contare che anche questi sottoprodotti possono essere utili alla filiera energetica che può sempre chiudersi nel ciclo aziendale e attuare ancora di più il concetto di autosufficienza energetica. Infine, sottolineo un profondo valore etico legato al fatto che, quando l'energia viene autoprodotta con impegno e lavoro, si impara a non sprecarla, anche se ha un costo economico minimo.



Quali tipi di coltivazioni o produzioni agricole svolgi nell'azienda e come sono influenzate dalla tua filosofia green?

Le coltivazioni sono molteplici, si spazia dai cereali foraggeri alle sementi rigeneranti per il terreno, come le leguminose (lenticchia, fava, lupino, veccia, fieno rosso), alle oleaginose (lino, Camelina sativa, colza) fino alle coltivazioni da frutto come ciliegio, mandorlo, olive da olio EVO e fichi. La filosofia green influisce su di esse nella misura in cui ogni operazione di lavorazione, semina e raccolta è condizionata dall'autoapprovvigionamento della fonte energetica necessaria per produrre ogni singolo articolo. In altre parole, se non si dispone dell'energia per ottenere quel prodotto, non ha senso produrlo. Tutto è interconnesso quando è in equilibrio.

Quali sono i tuoi piani futuri per l'azienda agricola

green? Hai progetti per espandere ulteriormente la sostenibilità?

In futuro mi piacerebbe tantissimo diventare un laboratorio a cielo aperto per la sperimentazione accademica sia sulle agroenergie che sulle nuove e meno impattanti tecniche di coltivazione e di sostentamento di un'attività agronomica e agroalimentare.

Al momento vanto alcune proficue collaborazioni con le università del territorio e un spero sempre più positivo scambio di buone pratiche con il CREA di Bologna.

Hai qualche consiglio o raccomandazione per altri agricoltori che desiderano adottare pratiche più sostenibili nelle loro aziende?

Dotarsi di infinita pazienza e voglia di gettare lo sguardo oltre ai confini del semplice profitto economico anche se può sembrare folle!

Testimonianza di Ampelio Gasparotto, Marostica

ex dipendente Laverda

Ho lavorato in Laverda dal 1960 al 1973.

Ero un elettrotecnico e avevo una grande passione per questa materia. Fin da giovane ho fatto corsi serali e per corrispondenza per imparare e mi sono creato un bagaglio di conoscenze che si sono rese utili nel corso di tutta la mia vita. Conoscevo sia la teoria che la pratica. Per 5 anni ho frequentato le serali all'Istituto Rossi di Vicenza e ho conseguito la maturità tecnica. Di giorno lavoravo 9 ore alla Laverda e alla sera facevo 30 Km per andare a scuola. Per un periodo ho anche insegnato in azienda.

Nel 1965 ho iniziato a fare impianti elettrici per le macchine agricole. Quando si presentavano dei problemi che sembravano insolubili, io prendevo i miei manuali, studiavo la situazione e proponevo delle soluzioni. Era una grande soddisfazione poter mettere le mie conoscenze a disposizione dell'azienda. E così mi sono fatto notare.

La Laverda era l'azienda più ambita nella zona e in quegli anni, d'estate, io giravo tutta l'Italia in auto, da solo, con un cacciavite e un tester. Dovevo controllare gli impianti elettrici delle macchine.

Spesso, al termine del mio lavoro, tornavo in ditta e quando mi vedevano arrivare, mi chiedevano: "Che cosa ci fai qua?! Torna là, anche se hai finito, perché gli agricoltori devono dire, quando parlano tra di loro, che i tecnici della Laverda vengono anche se non li chiami!"

Un agricoltore prima di comprare una mietitrebbia ci doveva pensare bene perché il costo era elevato. Se l'azienda faceva capire che il servizio di assistenza era efficiente, allora aveva più probabilità di riuscire nella vendita.

Tutti i trebbiatori che ho incontrato apprezzavano moltissimo il modo di lavorare dell'azienda che teneva molto alla qualità del prodotto e all'efficienza dell'assistenza al cliente. I Laverda si interessavano personalmente al problema finché non lo risolvevano. Allora erano rare le mietitrebbie che non fossero Laverda. E sapete perché? Proprio per l'efficienza del servizio di assistenza. Una macchina agricola che si rompeva non poteva rimanere ferma, sarebbe stata una perdita economica per il trebbiatore. Laverda assicurava di riparare le macchine in meno di una giornata, in tutta Italia.

Ho conosciuto personalmente Giovanni Battista,



Pietro e Giorgio Laverda. Hanno fatto tantissimo per l'azienda e per il territorio breganzese. E la gente li amava e li rispettava.

Ho moltissima nostalgia di quei tempi e ogni giorno mi chiedo perché, in fondo ho lavorato in Laverda solo 13 anni, poi per altri 30 anni ho lavorato in un'altra azienda... Non sono ancora riuscito a darmi una risposta, ma ho fatto delle ipotesi. Secondo quella più logica, credo che sia naturale che restino maggiormente impressi nel cuore i primi decenni di vita, che corrispondono a quando ho lavorato in Laverda.

Altra ipotesi... alla Laverda mi sentivo un ingranaggio, con una buona dose di autonomia. Potevo esprimere in un lavoro che mi piaceva e che era affine alla cultura tecnica che avevo acquisito nella prima giovinezza. L'impatto emotivo e la nostalgia subito dopo l'uscita sono stati pesanti. Dopo sei mesi, un sabato,

sono venuti a chiamarmi e mi hanno portato in azienda perché c'era un problema sulle autolivellanti... Erano presenti anche Battista e Pietro... Bei tempi!



Prove su campo con mietitrebbia M 60 (1956-1963)

Spedizione di mietitrebbie M 84 R dal porto di Trieste, 1969





Dove agricoltura e cultura hanno la stessa radice

Alessia Scarparolo

Dove Agricoltura e cultura hanno la stessa radice è un progetto che “La Vigna” ha svolto con l'obiettivo di connettere le eccellenze agricole locali alla ricchezza culturale custodita nella Biblioteca. Il sostegno della Camera di Commercio di Vicenza e della Direzione generale Educazione, Ricerca e Istituti Culturali del Ministero della Cultura sono stati fondamentali per il successo e la realizzazione completa di questa iniziativa, dimostrando come la sinergia tra enti pubblici e istituzioni culturali possa generare impatti positivi tangibili. Il progetto si è concentrato sulle straordinarie produzioni agricole della zona del marosticense-breganzese, con l'intento di sensibilizzare il pubblico sulle bellezze dei prodotti locali e stabilire un ponte diretto tra agricoltura e cultura. Per questo ci siamo avvalsi della collaborazione di importanti partner: il Comune di Colceresa, il Consorzio di Tutela della Ciliegia di Marostica IGP, il Consorzio per la Tutela della D.O.C. dei Vini Breganze, la Società Cooperativa Agricola Pedemontana del Grappa.

I prodotti sui quali si è focalizzata l'attenzione del progetto sono la Ciliegia di Marostica IGP, il Vino di Breganze DOC e l'Olio extravergine di oliva della Pedemontana del Grappa. Parallelamente, la Biblioteca “La Vigna”, già riconosciuta come di “eccezionale interesse

culturale” dal Ministero per la Cultura, ha dato avvio alla digitalizzazione di una parte dei propri libri antichi dedicati all'agricoltura, dove si possono trovare informazioni importanti sulla coltivazione delle ciliegie, degli olivi e sulla viticoltura, contribuendo così a far rivivere la storia agricola, anche locale, attraverso i suoi preziosi volumi.

Inoltre, con una campagna sui social media ed eventi in presenza, il progetto ha narrato la storia avvincente di questi autentici tesori locali. Il Professor Danilo Gasparini ha arricchito l'esperienza con approfondimenti storici, mentre l'esposizione e la degustazione dei prodotti locali hanno completato un quadro gustativo indimenticabile, culminando nel simbolo culinario “La Pèca del Salbaneo”, uno squisito dessert che si ispira alla tradizione locale, mescolando la dolcezza della ciliegia di Marostica, l'eleganza del vino Torcolato e la ricchezza dell'olio extravergine d'oliva della Pedemontana del Grappa.

Il progetto rappresenta un connubio virtuoso tra agricoltura e cultura e ci auguriamo che sia solo il primo passo per continuare a promuovere iniziative simili, creando un legame sempre più saldo tra la ricchezza della nostra terra e il patrimonio culturale che essa custodisce.



La pèca del Salbaneo

Danilo Gasparini, presidente
del Consiglio Scientifico della Biblioteca "La Vigna"

Parafrasando don Abbondio verrebbe da dire: "Chi era costei?" Già: intanto bisognerebbe spiegare i termini. *Pèca* nel dialetto vicentino è l'orma, l'impronta, e il *Salbaneo* è un folletto dispettoso delle leggende legate alla tradizione popolare, noto in altri contesti come *el Mazarol*. Ma per chi non è di queste parti, difficile che tutto questo evochi qualcosa, men che meno un dolce.

Sì, perché di questo si tratta, un nuovo dolce messo a punto da alcuni pasticciieri vicentini usando tre ingredienti, che sono altrettante pregevolezze del territorio: la Ciliegia di Marostica I.G.P., il Vino Torcolato D.O.C. di Breganze e l'Olio extravergine d'oliva della Cooperativa Pedemontana del Grappa.

E il ricorso al folletto innamorato è uno spunto geniale per costruire attorno a questo dolce una storia ad uso narrativo, stile storytelling, per lanciare il dolce e per promuoverlo. Una strategia a suo modo geniale per promuovere i prodotti coinvolti. È una strategia di marketing pensata a tavolino. Non sono sicuro che il nome del dolce sia efficace ai fini della promozione in ambiti extra-territoriali, ma lo sforzo va riconosciuto, soprattutto per aver fatto squadra, così si dice, tra tre enti che marchiano e identificano un luogo con i suoi prodotti. Ognuno di questi prodotti è noto e ha seguito e segue un suo percorso di riconoscibilità e di pro-

mozione. La novità è quella di averli usati e condensati per creare un dolce.

Già, ma perché un dolce! Quante volte abbiamo usato questa frase rituale: per finire... il dolce. Così va a finire da secoli qualsiasi banchetto, pranzo, cena, domestica e no, ma non in tutte le tavole, almeno per alcuni secoli. Per molte persone il dolce a fine pasto rappresenta un rito, una consuetudine familiare rassicurante e un modo per prolungare il piacere dello stare insieme a tavola.

Sul dolce come bisogno esiste una vasta letteratura. Per spiegare la ragione per cui, indipendentemente dal numero di portate consumate in precedenza, si trova sempre spazio per il dessert a fine pasto, si è discusso più o meno giudiziosamente per decenni. Si è spesso parlato di un eventuale "stomaco di riserva": in realtà alla base di questo fenomeno c'è il cervello. Lo zucchero agisce sui centri cerebrali legati al meccanismo del piacere, stimolando il rilascio di endorfine (come serotonina e dopamina) che generano un immediato (seppur transitorio) senso di soddisfazione.

Gli uomini primitivi avevano bisogno di accumulare provviste di energia facendo scorta di cibi calorici, che fossero però chiaramente riconoscibili da quelli velenosi, legati ai sapori aspri o amari. Scrive Massimo



Montanari: «Sono la lingua e il palato a *sentire i sapori, ma chi li valuta* (nel senso di giudicarli buoni o cattivi, quindi accettarli o rifiutarli) è *il cervello*, con tutto il carico di valori e modelli, giudizi e pregiudizi che vi si sono storicamente stratificati...». Quindi il gusto è storicamente un prodotto culturale. Eppure, noi italiani siamo il paese degli amari... e quindi l'amaro, per secoli, convive con il dolce: insomma i nostri palati si sono esercitati con cibi agro-dolci e dolceamari.

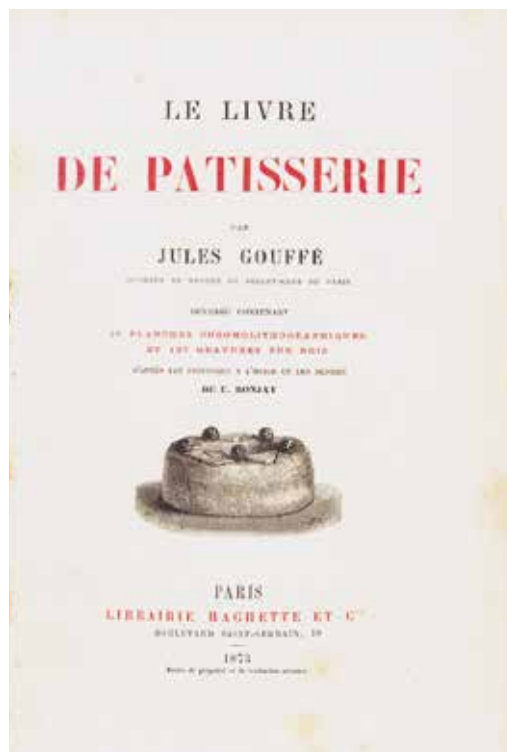
Quindi la scelta di produrre un dolce nella struttura del pasto è indovinata pur sapendo che il dolce vive anche di vita sua fuori dal pasto perché può essere usato in colazioni, in momenti di pausa...

L'altra faccenda attiene al processo creativo di un piatto, di un dolce in particolare. Insomma, scoprire la ricetta della ricetta non è semplice, perché poi bisogna nominarla e in questo il gran maestro della cucina italiana, Pellegrino Artusi, ci ha lasciato grandi insegnamenti. Ma un conto è inventare un piatto,

altra cosa è entrare nel mondo della pasticceria che è scienza esatta, dove tutti gli ingredienti vengono pesati, i processi di impasto, di combinazione e di cottura vengono provati, controllati, vigilati. Nel processo storico l'arte del pasticcere si emancipa dalla figura generica del cuoco a partire soprattutto dal Settecento. Da allora è un prolifico editare di manuali. Nel 1907 la prestigiosa casa editrice Ulderico Hoepli, nella sua fortunata collana di manuali, pubblica *Il pasticcere e confettiere moderno* di Giuseppe Ciocca, massimo esperto dei panettoni dell'epoca. Per non dire della grande tradizione editoriale francese. Due titoli tra i tanti: *La pâtisserie pour tous: manière de la faire démontrée et expliquée* di Arthur-Charles Bourdon edita a Parigi nel 1874 e *Le livre de pâtisserie* di Jules Gouffé, edita sempre a Parigi da Hachette l'anno prima. Prima, *L'Encyclopédie* di Diderot e D'Alembert aveva dedicato una voce specifica all'arte della pasticceria con relativa planche. Francesco Grisellini nel suo



G. Ciocca, **Il pasticciere e confettiere moderno**, Milano 1907



J. Gouffé, **Le livre de pâtisserie**, Paris 1873

Dizionario delle arti e mestieri, edito a Venezia nella seconda metà del '700, dedica anche lui una voce specifica al *Pasticciere*. Insomma, c'è una consolidata tradizione bibliografica.

Non ho sottomano la ricetta, ma di sicuro oltre ai tre prodotti scelti ci saranno farina, uova, burro. Tutte le materie prime usate hanno una straordinaria storia alle spalle, caricate di valori culturali e simbolici forti. Ma limitiamoci alle tre "eccellenze" con alcune chiose storiche.

Partiamo dalla ciliegia. In Giappone l'*Hanami* (花見 lett. "guardare i fiori") è un termine che si riferisce alla tradizionale usanza di godere della bellezza della fioritura primaverile degli alberi. Ormai si riferisce principalmente alla fioritura dei ciliegi giapponesi (in giapponese *sakura*), e quindi l'*hanami* è diventato sinonimo dell'ammirare il fiore di ciliegio. Il fiore del ciliegio, la sua delicatezza e brevità, sono per i giapponesi il simbolo

della fragilità, ma anche della rinascita, della bellezza dell'esistenza. Cugino del Bruno, il ciliegio selvatico o marasco è ugualmente indigeno in Europa e nel Medio Oriente. I nostri antenati del neolitico lo conoscevano benissimo e si servivano del succo estratto dai suoi frutti per produrre bevande che precedettero l'uso del vino. È curiosa e interessante la disputa tra greci e romani su chi abbia introdotto e diffuso per primi il ciliegio. Ateneo, nel secondo libro dei *Sofisti a banchetto*, cita l'intervento di un romano che dice: «Ci sono molte cose che voi, greci, rivendicate come vostre per averli inventati o definite per primi, ma ignorate che Locullo, il generale romano, quello che ha sconfitto in battaglia i famosi Mitridate e Tigrane, ha portato per primo in Italia questo frutto da Kerasunde, una città del Ponto. Di conseguenza è stato lui a chiamarlo Crerasium, dal nome della città come confermano i nostri storici». Una discussione che rimarrà aperta tanto che Plinio,

da buon romano, sostiene appunto la paternità di Lucullo. Via via vengono migliorate le varietà di ciliegie, che si moltiplicarono con estrema rapidità, rosse, nere, tricolori. Grazie alla grande quantità di potassio che essa contiene, la ciliegia è sempre stata raccomandata come diuretico. La scuola di Salerno affermava: «Ciliegia, amabile frutto, quali vantaggi ci procuri! Lusinghi il nostro palato purifichi i nostri umori, fai scorrere nel nostro corpo un sangue nuovo e, per i calcolosi, ha in serbo il tuo nocciolo». Verrà introdotta nel nuovo mondo dai primi colonizzatori. E in tutti gli erbari dell'età moderna la ciliegia viene decantata per le sue qualità. La documentazione ottocentesca è prodiga nel segnalare questi territori come produttori di ciliegie di qualità: dagli *Annali* di Filippo Re, agli *Atti preparatori* del Catasto Austriaco, alla grande inchiesta agraria di Stefano Jacini. Venendo a tempi a noi più vicini, la *Guida gastronomica d'Italia* edita nel 1931 a cura del T.C.I., segnala due località vicentine note già allora per la produzione di ciliegie: Marostica e Pianezze. Per Marostica: «Ciliegie *Marostegane*; sono a forma appuntita, di vivace color rosso carnicino, di polpa soda, dolce, profumata; godono di grande rinomanza e se ne fa largo commercio d'esportazione». Per Pianezze invece scrivono gli estensori della guida: «Ciliegie *Marostegane*; a Pianezze si rivendica strenuamente il vanto d'essere il luogo originario di produzione di quelle famose ciliegie, che sarebbero chiamate *marostegane* unicamente perché Pianezze sino al 1925 fece parte, del mandamento di Marostica». Nessuna istigazione a invidiare sopite rivalità. Quanto all'olio vale la pena di ricordare che, assieme a pane e vino, costituiva una triade che faceva da impalcò a tutto il sistema alimentare mediterraneo e che la Chiesa etichetterà come cibi sacri. Circa 5000 anni fa, sulla riva orientale del Mediterraneo, questo albero venne coltivato e le olive spremute per estrarne l'olio. Il trasporto e il commercio dell'olio d'oliva furono veramente il cavallo di battaglia dell'import export antico. Dai paesi produttori come la Fenicia, Creta e l'Egitto vennero i grandi mercanti che invasero il bacino del Mediterraneo e si spinsero anche oltre. Intorno ai punti di smercio greci o fenici, l'espansione degli oliveti si svolse parallelamente a quella delle civiltà che si svilupparono sul posto. Vennero spremute le olive in Sicilia,



Revue horticole, 1903

in Italia, nell'Africa settentrionale, in Catalogna. In Provenza, l'olio rappresenterà la ricchezza così come esso fu portato, secondo Strabone, a *Marsilia*, oggi Marsiglia dai foci con le prime piante di vite. Vite e olivo saranno da allora sinonimi di civiltà. Olivo e olio, da quando l'uomo ne ha approfittato, hanno acquisito una grande ricchezza simbolica. Durante il Rinascimento, le caravelle spagnole e portoghesi portarono piante di olivo nelle Americhe; allo stesso modo, all'epoca della loro colonizzazione, l'Africa meridionale e l'Australia inaugurarono questa coltivazione. Tutti gli antichi popoli mediterranei rivendicavano, ognuno attribuendolo ai propri dei, la scoperta e l'utilizzazione dell'olivo. Forte era la connotazione simbolica che si richiamava alla pace, alla fecondità, alla forza, alla vittoria, alla gloria e perfino alla purificazione e alla sacralità. Si pensi all'olivo benedetto nella Domenica delle Palme. Noè, alla fine dei 40 giorni del diluvio universale, si rende conto che è

finita questa drammatica vicenda perché vede una colomba che vola portando con sé un ramoscello d'olivo.

L'impiego alimentare dell'olio non era però in tutta l'età classica e moderna così diffuso. Nell'antichità l'olio serviva soprattutto come balsamo per ungere i corpi delle persone, veniva usato come prodotto di bellezza, come cosmetico. Il grande impiego invece dell'olio era destinato all'illuminazione da una parte e, per esempio per le nostre aree, all'industria tessile: i fili degli orditi venivano unti di olio per far scorrere bene il pettine. La presenza di olivi nell'area bassanese è testimoniata da una ricca documentazione storica. Un punto di svolta importante della storia dell'olivicoltura sarà la grande gelata del 1709 che decimerà gli olivi assieme alle viti. Per avere una qualità di olio eccellente ad uso alimentare, in alternativa al burro o al grasso animale, bisognerà attendere la fine dell'Ottocento quando le tecniche di estrazione dell'olio verranno modernizzate e nasceranno i primi grandi oleifici.

Sul *Torcolato* di Breganze, detto anche *Pasquale*, credo e immagino che il dossier storico costruito negli anni sia ricco. Sulla civiltà del vino sorvolo per immaginabili ragioni. La storia e la fortuna dei vini passiti è lunga. Vini che fin dall'antichità accompagnavano e guarnivano i banchetti, vero e proprio nettare. Sempre prendendo dalla *Guida Gastronomica* sopra citata: «Si produce sulle colline tra il Brenta e l'Astico, nei territori dei comuni di Breganze, Lugo di Vicenza, Mason Vicentino e Zugliano. Vi sono dei tipi di torcolato asciutto, robusto, e dei tipi dolci; tutti hanno gradevole profumo, e media alcolicità (10° a 12°). Nella provincia di Vicenza i *Torcolati* di Breganze sono assai ricercati anche come vini da bottiglia». Nel corso del tempo il grado alcolico è aumentato leggermente. Et de hoc satis!

E se il *Salbano*, aiutato dalle *anguane*, creature legate all'acqua, per conquistare Feliziana, ha unito, in un impasto, l'uva *vespaiola*, del colore dei vaporosi ricci di Feliziana, le ciliegie, del colore delle labbra della stessa e l'olio... allora tutti noi ci auguriamo che Feliziana calpesti l'orma, *la peca*, lasciata dal folletto e ritrovi la memoria per ricordare la magia di questo incontro. Noi, intanto, ci gustiamo questo dolce e, se per caso incontriamo Feliziana, gli ricordiamo questo pegno d'amore del *Salbano*!



Olivo comune. Dizionario delle scienze naturali, Firenze 1830-1051

Appassimento dell'uva **Vespaioia** per produrre il vino Torcolato



Demetrio Zaccaria al Castello di Lonato, 1956



Il docufilm su Demetrio Zaccaria

“La Vigna” cerca sostenitori

Nel 2024 partiranno le riprese di un docufilm dedicato a Demetrio Zaccaria, sotto la regia della talentuosa Manuela Tempesta e con la casa di produzione OneArt.

Il docufilm mira a gettare luce sulla vita straordinaria del mecenate vicentino, imprenditore di successo, bibliofilo e filantropo che nel 1981 donò la sua intera raccolta libraria sulle scienze agrarie e la civiltà contadina alla città di Vicenza compreso il palazzo che la ospita.

Realizzare un progetto cinematografico di questa portata richiede risorse significative, e la Biblioteca “La Vigna” chiede a tutta la comunità degli amici e simpatizzanti di partecipare attivamente, contribuendo a preservare e condividere la storia di un luogo così importante. Gran parte dei costi è già coperta, rimangono da finanziare le spese per la parte creativa e l'organizzazione. Ogni donazione, grande o piccola, sarà un passo verso la realizzazione di questo docufilm e la conservazione del patrimonio culturale locale.

La scelta di Manuela Tempesta come regista è una mossa audace e ispirata. Giovane talento nel mondo del cinema, Tempesta ha dimostrato la sua abilità attraverso lavori precedenti, ed è pronta a catturare l'essenza di Demetrio Zaccaria e della Biblioteca “La Vigna” con un tocco sensibile e contemporaneo.

Il film, una volta completato, avrà l'opportunità di essere presentato in importanti festival cinematografici italiani e internazionali, portando così la storia di

Demetrio Zaccaria e della Biblioteca “La Vigna” a un pubblico più ampio. Inoltre, il docufilm verrà mostrato nelle scuole, in particolare ad indirizzo economico, per sensibilizzare gli studenti sulla responsabilità sociale degli imprenditori e sull'importanza della cultura come motore di sviluppo e progresso.

La Biblioteca “La Vigna” si prepara a un nuovo capitolo emozionante della sua storia, attraverso il potente mezzo del cinema. Il docufilm su Demetrio Zaccaria e la biblioteca stessa sarà un omaggio vibrante a una vita dedicata alla cultura e un ponte tra le generazioni, promuovendo la consapevolezza e l'amore per la conoscenza. La partecipazione della comunità, attraverso la raccolta fondi, dimostra il desiderio collettivo di preservare e celebrare la ricca eredità di “La Vigna”. Donare è molto facile: basta fare un bonifico sul conto corrente della biblioteca:

IT45V 08399 11801 00000129526 - Banca delle Terre Venete – Filiale Vicenza 1 di viale Mazzini

indicando nella causale la seguente descrizione:

Centro di Cultura e Civiltà Contadina – Biblioteca Internazionale La Vigna - (IL VOSTRO CODICE FISCALE O PARTITA IVA) - “Documentario La Vigna di Demetrio Zaccaria”.

Nel caso foste interessati ad usufruire dei benefici fiscali dell'Art Bonus, occorre aggiungere la dicitura ART BONUS come prima voce nella causale.

Con il contributo di



Lions Club Vicenza Host

Attività realizzata grazie al contributo
concesso dalla **Direzione generale Educazione,
Ricerca e Istituti Culturali del Ministero della Cultura**

