

Anno VIII - Numero 1
Luglio 1999

Hobby Natura

Periodico di cultura, ambiente, tempo libero, campeggio, nautica e sport.



Hobby Natura

Periodico di cultura, ambiente, tempo libero, campeggio, nautica, sport.

Con la Collaborazione del



Direttore responsabile
Michele Gottardi

Vicedirettore
Renato Boaretto

*Impaginazione elettronica
a cura di*
Bruno Virgulin & Renato Boaretto

Collaborano:

Dino Basso, Loris Brunello,
Rossana Maiorca, Maurizio Stancanelli
Patrizia e Lucio Maritan,
Paolo Mazzucato, Mario Motta,
Cristina Rossi, Roberto Sartore,
Rita Sartori, Bruno Virgulin,
Alberto Zanellato, Mario Zilio,
Andrea Zolli.
il Club "OLTRE I 40"

LUGLIO

1999

Numero Uno

Editore:
NAUTICLUB 11 FUSINA
via Moranzani
30030 Malcontenta - Venezia

Pubblicazione registrata
presso il Tribunale di Venezia
al N° 1098 in data 1 giugno 1992.

*Direzione, redazione ed
amministrazione:*
Nauticlub 11 Fusina
Via Moranzani - Malcontenta (VE)
Tel. 041/69.81.33

Stampato da:
GRAFICA & STAMPA snc
Via Brunacci, 5/a
30175 Marghera (VE)

In copertina foto di
Bruno Virgulin

**Distribuzione gratuita
riservata ai Soci**

SOMMARIO

Michele Gottardi	Il leone d'oro della 56 ^a Mostra del Cinema a Jerry Lewis	4
Cristina Rossi	La denominazione viaria e la numerazione civica di Venezia	6
Mario Motta	L'isola delle Do Vigne ovvero S. Francesco del Deserto	8
Loris Brunello	Sile: un fiume da scoprire	11
Paolo Mazzucato	La Brussa e valle vecchia	14
Bruno Virgulin	Nel Parco Fluviale del Piave	17
Sigismondo Bentos	Appetito da cavallo o da canarno? Ovvero dell'avena e del miglio	20
Andrea Zolli	Le comunicazioni marittime	24
Bruno Virgulin	MTB: moda o libertà	26
Maurizio Stancanelli	Veneto: terra di buoni prodotti ma con pochi grandi vini	27
Bruno Virgulin	Ricette dal Goldoni	30
Lucio Maritan	Consumi di pesce fresco	32

Editoriale

In quest'estate ricca di mostre, da Oldenburg alla Biennale d'arte ai Giardini, la nostra proposta d'apertura è andata a un'esposizione di immagini sì, ma in movimento, quale sarà la prossima Mostra del Cinema, che si terrà al Lido, dall'1 all'11 settembre prossimi.

Quando leggerete queste note il programma sarà già stato annunciato e perfezionato, ma al momento di andare in stampa filtrano solo poche indiscrezioni, di cui vi diamo conto, dal leone d'oro al Picchiatello Jerry Lewis al film d'apertura, l'ormai celebre "Eyes wide shut" dello scomparso Stanley Kubrick, con Tom Cruise e Nicole Kidman protagonisti di un'oscura di seduzione.

Di questi film e dello stesso Lewis vi anticipiamo alcune immagini: molte altre potrete trovarle da soli, navigando tranquillamente in rete, con poche parole chiave.

Quanto al resto, il nostro giornale ha ormai un palinsesto collaudato che si poggia su un giusto mix di articoli di cultura e di escursionismo, di ricette nostrane e di curiosità: un numero leggero, come si conviene ai tempi estivi. Buone vacanze, con "Hobby Natura"!

Michele Gottardi

Il leone d'oro della 56ª Mostra del Cinema a Jerry Lewis

di Michele Gottardi



Ben premiato, Picchiatello! E' proprio il caso di dirlo, parafrasando il titolo di un celebre film di Jerry Lewis, dato che la Biennale di Venezia ha assegnato al popolare attore e regista americano il leone d'oro alla carriera della 56ª Mostra del Cinema. Un riconoscimento che esprime bene il senso di profonda cinefilia del direttore Alberto Barbera: Lewis infatti è sempre stato adorato, prima come attore e poi come regista e sceneggiatore, dai francesi, sia dai celeberrimi "Cahiers du cinéma" che dall'altra rivista guida della critica transalpina. "Positif". A differenza di quanto accade oltre oceano, dove la comicità pronta e immediata, ma tutt'altro che superficiale, di Lewis è

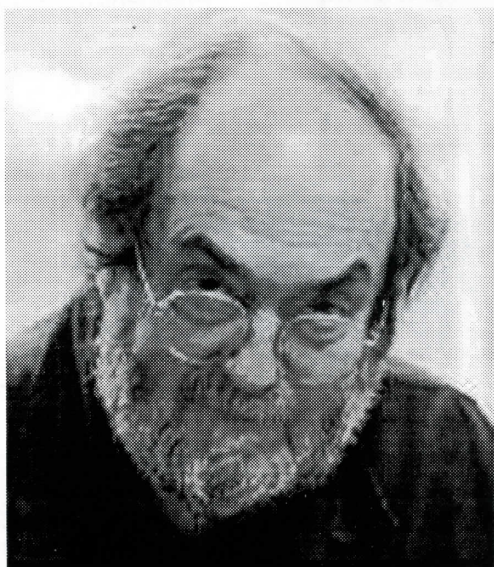
sempre stata trattata con indifferenza. Nella scelta di Lewis, ha sottolineato Barbera, si è voluto premiare "una figura chiave nella storia del cinema comico americano e internazionale, che ha introdotto inediti e dirompenti aspetti surreali mai disgiunti da un acuto discorso critico sulla società americana".

Joseph Levitch, in arte Jerry Lewis, nasce nel 1926 nel New Jersey. Origini ebraiche e una comicità legata al teatro yddish lo spingono a esibirsi sin da giovane, con i genitori. Compagnie di giro, spettacoli estivi, sono le esibizioni più consuete del giovane Jerry. L'occasione della vita gli si presenta ad Atlantic City, quando incontra Dean Martin in cerca di una spalla per formare un duo comico-canoro che ottiene un successo



"Jerry by youself"
Karsh, 1976.

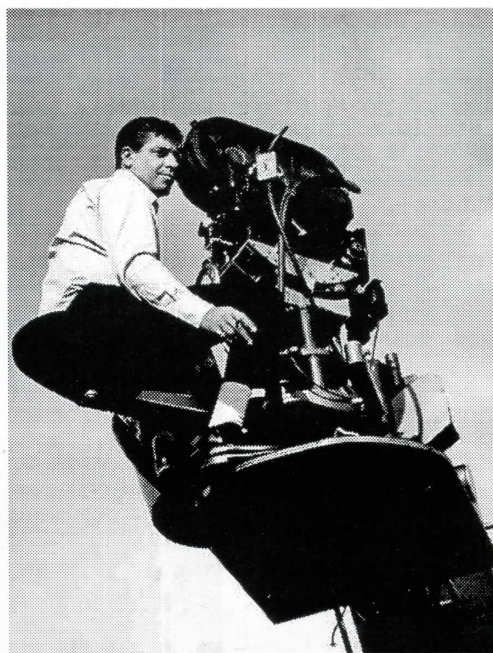
strepitoso. La formula (Martin nel ruolo del cantante seduttore, Lewis in quello dell'imbranato che gli crea mille difficoltà con la sua mimica eccessiva e i suoi movimenti ipermolleggiati) ha un tale successo che approda immediatamente al cinema: ben sedici sono infatti i film con la coppia protagonista, sinché nel 1960 Lewis passa alla regia di se stesso col *Ragazzo tuttofare* ("The bellboy"), la cui copia, in omaggio al regista, verrà proiettata nell'ultima giornata della Mostra, il prossimo 11 settembre, con una copia fornita dallo stesso regista. Negli ultimi anni la fortuna di Lewis è apparsa in calo anche a causa di una lunga assenza legata a problemi fisici, una profonda crisi nervosa. Importanti eccezioni sono state



Una recente fotografia di Stanley Kubrick, regista di *Eyes Wide Shut*.

Bentornato Picchiatello! (1979), la partecipazione, nel ruolo di se stesso, in *Re per una notte* di Scorsese (1983). In cui è un mito per l'aspirante comico Robert De Niro o la piccola apparizione in *Arizona Dreams* (1992) di Emir Kustirica.

Proprio al regista di Sarajevo, autore di *Gatto nero, gatto bianco* è legata l'altra novità della giornata, per la prossima Mostra dei Cinema: dopo molti festival vissuti da protagonista (ha vinto infatti un leone d'argento e uno



Jerry Lewis "The Director"

d'oro a Venezia, due palme d'oro a Cannes e un premio per la regia dei Tempo dei gitani), Kusturica sarà il presidente delle giurie della 54ª Mostra di Venezia, che si aprirà con l'ormai celebre *Eyes Wide Shut* dello scomparso Stanley Kubrick ultimo film postumo dell'autore di *Lolita* e *2001: Odissea nello spazio*.



Tom Cruise e Stanley Kubrick, durante le riprese del film *Eyes Wide Shut*.

La denominazione viaria e la numerazione civica di Venezia

di Cristina Rossi



La cartografia inizia a Venezia a partire dal XV secolo per ordine del Consiglio dei Dieci, che per poter governare meglio, dispone il disegno dell'intera città oltre a quello di tutti i territori della Serenissima. All'inizio del 1800 si costituisce il catasto napoleonico, che documenta la dimensione delle calli, dei canali, dei campi e che è un riferimento molto attendibile ancor oggi. La città era divisa fin dalla metà del 1000 in circoscrizioni territoriali corrispondenti alle parrocchie (circa 70), leggibili ancora oggi nei "nizioleti", tradizionali targhe in pietra affisse in diversi angoli della città; l'attuale divisione in sestieri è stata introdotta nel 1841: i sestieri sono tre "de citra" rispetto a Piazza S.Marco: Castello, S.Marco, Cannaregio e tre "de ultra": S.Croce, S.Polo, Dorsoduro. Ognuno ha una numerazione propria che è progressiva e può raggiungere numeri intorno al

5000 - 6000. E' molto difficile orientarsi avendo a disposizione un indirizzo veneziano del tipo S.Polo 625 se non si hanno altri riferimenti: occorre chiedere alle persone del posto e avere un po' di fortuna.

Per quanto riguarda le vie e le piazze, troviamo diverse denominazioni: l'unica piazza è Piazza S.Marco, tutte le altre sono campi, campielli, campazzi a seconda della dimensione;

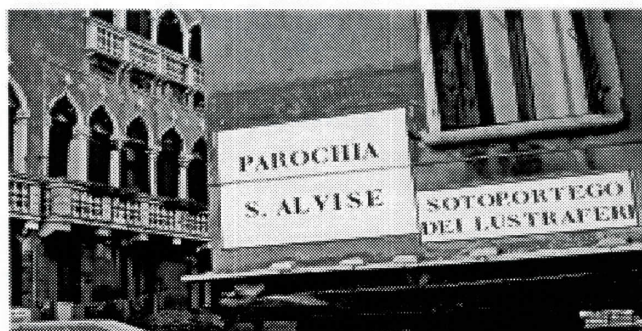
la corte è uno spazio aperto comune a più case.

La via normale è la calle, in origine non lastricata, mentre la salizada era lastricata; il ramo è una calle molto breve; la riva è una via lungo un canale larga dove potevano ormeggiare le imbarcazioni; la fondamenta è una via compresa tra un canale e le case, più stretta della riva. Il sotoportego è un passaggio coperto; la piscina un piccolo lago circondato da edifici, oggi coperto, dove



stagnavano le acque e si poteva fare il bagno; il rio è un piccolo canale, il rio terà un canale interrato, la ruga e la rugheta sono strade di media larghezza fiancheggiate da case o botteghe.

Le vie di terra e di acqua presero il nome da edifici sacri, monasteri, ospizi, dimore di patrizi e di popolari, da artigiani, da commercianti, da osterie e locande, da fondachi e da teatri: parecchi luoghi sono chiamati "della Madonna" o del "Cristo" per la presenza attuale o passata di tabernacoli, di capitelli ed è facile



trovare nomi di artigiani come Tintor, Calegher, Marangon, Forner etc. Dopo l'annessione al Regno d'Italia nel 1866, si tentò di sovrapporre ai nomi già esistenti altri nomi dal sapore più patriottico: ad esempio al Campo della Bragora si impose il nome di Campo Bandiera e Moro, alla Strada Nova il nome di Via Vittorio Emanuele, ma questo tentativo fallì in breve tempo perchè tutti continuarono ad usare il nome antico.

Bibliografia:

P. NADALI, P. VIANELLO, Campi, Campielli e canali, Ed. Helvetia, Mestre-Ve 1992
Touring Club Italiano, Venezia, guida oro, 1993

L'isola delle Do Vigne ovvero S. Francesco del Deserto.

testo e disegni di Mario Motta.

E' molto probabile, quasi storicamente sicuro, anzi molti lo giurano, che San Francesco d'Assisi arrivò nell'omonima isola assieme al suo compagno Illuminato da Rieti attorno al 1220, di ritorno dal loro lungo e periglioso viaggio nel Nord Africa dove avevano tentato, con poco successo a dire il vero, di evangelizzare le popolazioni.

Esiste pure una versione "leggendaria" che ipotizza un naufragio in laguna, cosa assai probabile, a bordo di un'imbarcazione veneziana di ritorno dal medio oriente, probabilmente dalla Siria.

Quale sia la verità ora poco conta, conta invece che il Santo arrivando nell'isola, non molto distante dalla allora popolosa e ricca Torcello, probabilmente si trovò di fronte ad un ambiente naturale ancora incontaminato e sicuramente a lui congeniale, dove era semplice e spontaneo poter esprimere a pieno il proprio credo e dedicarsi alla preghiera e alla meditazione.

Dì sicuro, all'epoca, il paesaggio di quella porzione della laguna adiacente Sant'Erasmo e rivolto verso l'entroterra Altinate era ovviamente differente dall'attuale essendone molto più ricco sia di vegetazione, coltivata o spontanea, sia di pesce e cacciagione; per rapportarsi a ciò basta ritornare con il pensiero a cos'era la laguna, tutta o quasi, trent'anni fa e a come ci appare adesso.

L'isolotto, in effetti l'isola non è mai stata molto estesa, era in quegli anni di proprietà della potente famiglia Michiel e si presume esistessero sicuramente dei vigneti per la produzione vinicola; il nome originario confermerebbe tale facile ipotesi: isola delle Do Vigne, non credo che le vigne fossero solo due, è possibile che si producessero due vini differenti: bianco e rosso tanto per

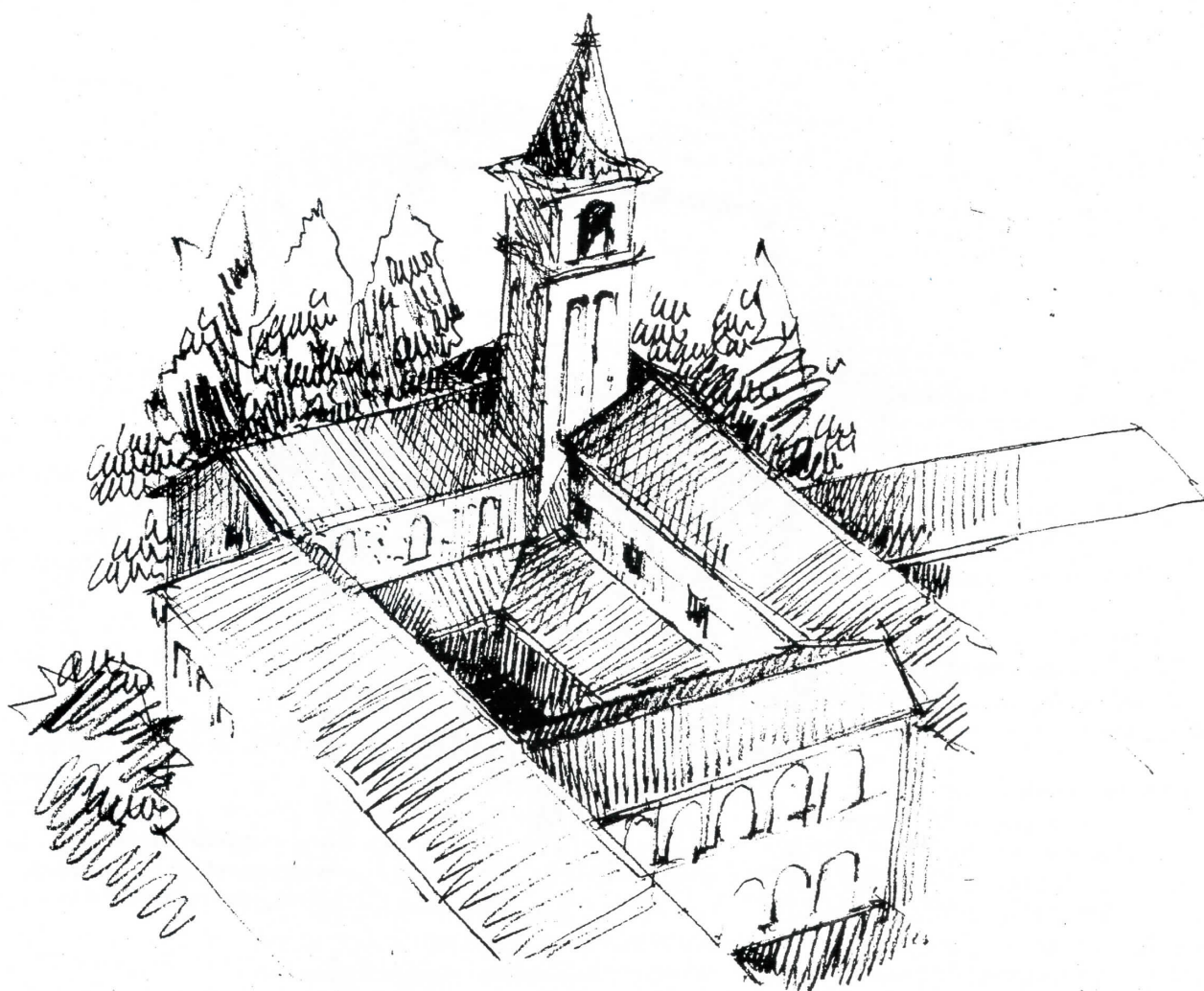
cambiare.

Sta di fatto che bastò solo un decennio dopo di ch  i Michiel donarono volentieri la loro propriet  terriera, o meglio insulare, a una piccola comunit  di frati francescani che si era di fatto gi  insediata in loco.

L'attuale denominazione di San Francesco del Deserto venne data all'isola solo due secoli dopo, durante i quali la comunit  religiosa aveva eretto una chiesetta ed il convento, nel 1420 quando venne abbandonata dalla stessa comunit  religiosa a causa del degrado ambientale, naturale per , non come al giorno d'oggi, e dalla oramai insostenibile insalubrit  della zona; le febbri malariche erano assai frequenti agevolate dall'impaludimento costante di tutta quella porzione di laguna divenuta oramai inospitale e con pochissimi abitanti; da questo a paragonarla a un "deserto" il passo deve essere stato molto breve.

In pratica la "nostra" isola segu  lo stesso destino di Torcello e di gran parte delle piccole isole confinanti, con l'esclusione di Burano che sub  relativamente l'impaludamento e pot  mantenere sempre un nucleo residente stabile che continu  le sue attivit  tipiche come la pesca e le colture, i famosi merletti vennero pi  tardi.

Dovettero passare alcuni decenni per ritrovare presenza umana nell'isola, e facile pensare che le mutate condizioni ambientali abbiano incentivato i religiosi, pochetti ad esser sinceri, a tornare; non dimentichiamo che il livello edilizio delle strutture abitative e religiose a loro disposizione non era buono, anzi le costruzioni erano degradate e abbisognavano di restauri, anche consistenti, e tali lavori richiedevano denaro e perizia: la chiesa e il convento furono le prime ad essere oggetto del ripristino, in

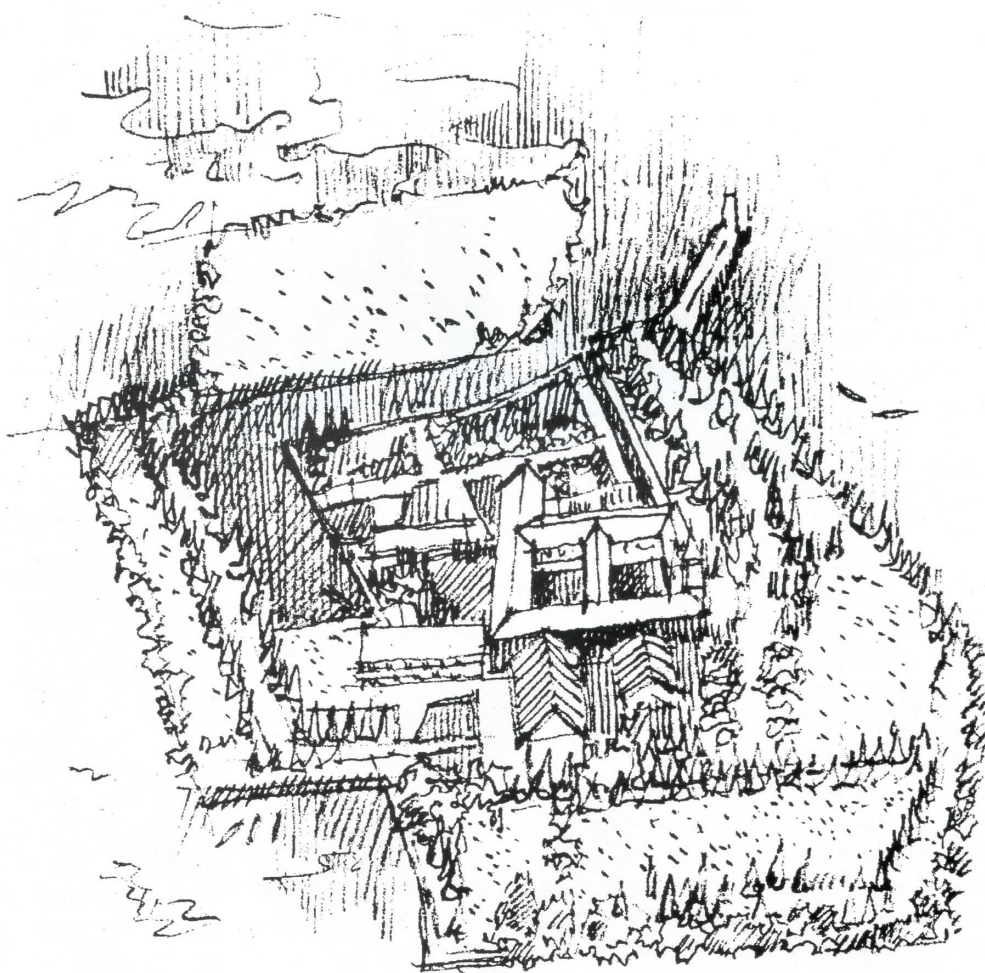


seguito fu costruito ex novo l'attuale "secondo" chiostro a doppio ordine di arcate, il primo, ricostruito di recente, attualmente si presenta come loggiato sostenuto da semplici pilastri in cotto e dalla tradizionale struttura lignea.

Per circa tre secoli e mezzo quella piccolissima e laboriosa comunità religiosa si poté tranquillamente dedicare alla preghiera e al soccorso, non solo spirituale, di quanti ne avessero bisogno, e non devono esser stati pochissimi in quei tempi; poi un bel giorno capitò da quelle parti un tale che rispondeva

al nome di Napoleone Bonaparte e in men che non si dica i quieti fraticelli vennero imperiosamente invitati a sloggiare il più velocemente possibile, era il 1806.

Attualmente l'isola è in parte protetta da un vecchio terrapieno riedificato dopo la disastrosa alluvione del 1966; i filari dei numerosi cipressi continuano imperterriti a distendersi sopra quella piccola curatissima macchia verde circondata da bassi fondali che ne imitano il colore concedendo, i cipressi ovviamente, ancora ristoro nelle calde e afose giornate d'estate a chi fosse disposto, magari



anche per poco, a meditare e nel contempo ammirare uno spettacolo ancora così affascinante nella sua semplice armonia.

L'ambiente nel suo complesso non deve essere mutato moltissimo da allora, questo anche grazie anche all'isolamento del sito stesso rispetto a ciò che lo circonda, infatti non esistono mezzi pubblici che lo colleghino non solo a Venezia, ma neanche alla tutto sommato vicina e attiva Burano, pochissimi sono i visitatori disposti a pagare un costosissimo taxi e quei pochi che arrivano con la propria barchetta dimostrano rispetto ed educazione per un luogo che emana misticismo e invita alla contemplazione e alla serenità.

A proposito, dimenticavo, i fraticelli tornaro-

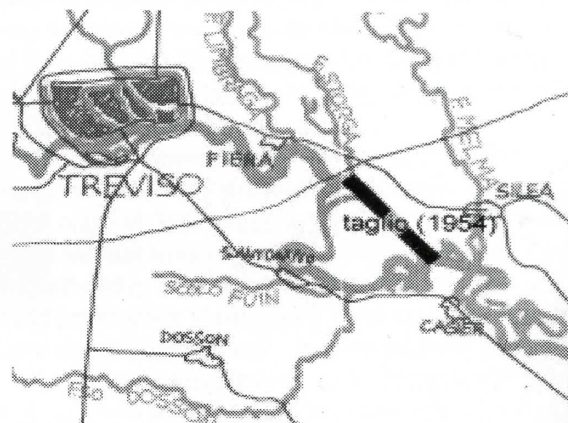
no nell'isola dopo non molti anni, in pratica quando il Bonaparte cadde in "disgrazia" e gli Austriaci ribaltarono quanto fatto dal generale.

Se qualcuno volesse trascorrere una piacevole e non banale giornata potrà recarsi nell'isola dove sarà benevolmente accolto dai frati e potrà godere non solo della bellezza naturalistica del sito e della sua quiete, quasi irreale, ma anche di una spettacolare presenza di variopinti uccelli rari sistemati nel giardino circostante.

Attualmente nella chiesa, quella nuova se non sbaglio (di circa quarant'anni fa), si celebrano matrimoni, ovviamente su richiesta degli interessati.

Sile: un fiume da scoprire

di Loris Brunello



Percorrere una strada, attraversare una valle, scendere o risalire un fiume sono azioni che da sempre gli uomini quotidianamente compiono, ma il modo, i tempi e i mezzi variano col variare delle scoperte e delle abitudini di vita.

Percorrere una via d'acqua, sia essa il mare, la laguna o un fiume è oggi cosa abbastanza agevole e veloce grazie ai moderni motori e alla velocità dei natanti.

Tuttavia per vivere in sintonia con alcuni luoghi rispettandone le caratteristiche e per poterli conoscere a fondo è molto più opportuno affrontarli con mezzi meno veloci, meno rumorosi e anche meno invasivi.

Per conoscere il Sile e i suoi paesaggi e ritrovare lungo le sue sponde i ricordi della sua storia è dunque opportuno esplorarlo con la dovuta tranquillità in periodi lontani dall'arrembaggio domenicale-estivo dei motori plananti che tanto sconsigliano portano alle incolpevoli sponde.

Un tratto decisamente tranquillo eppure pieno di vita lungo le rive è quello che dall'immediata periferia di Treviso scende fino alla centrale idroelettrica di Silea.

Qui, a causa dello sbarramento rappresentato dalla centrale e dal salto d'acqua che solo occasionalmente può essere superato usando la conca apposita, i natanti a motore non risalgono. Vi regnano, ben nutriti, molti cigni, anatre e, talvolta, i soliti gabbiani opportunisti che contendono il cibo agli altri volatili.

Partiamo per la nostra escursione subito a valle della piccola centrale che fronteggia le mura di Treviso, tra ponte Garibaldi e

porta Carlo Alberto.

La strada passa sotto al ponte della ferrovia detto della *Gobba* dal nome di una antica osteria qui esistita quando questo era il passaggio obbligato per chi si recava in città. Infatti, l'attuale varco di porta Carlo Alberto non esisteva e le cinquecentesche mura veneziane erano aperte solo nelle tre porte monumentali di S. Tommaso, Santi Quaranta e Altinia ed esisteva, altresì, un piccolo passaggio pedonale controllato dalle guardie del dazio che costeggiava la riva sinistra del Sile.

Qui dunque, al ponte della Gobba, possiamo mettere in acqua un agile kayak e pagaiare a favore di corrente usando come scalo i resti della banchina dove arrivavano le barche cariche di merci per la città.

Possiamo anche percorrere a piedi o in bicicletta questo interessante e non troppo lungo tratto del fiume tenendoci per ora sulla sponda sinistra.

Il fiume gira ben presto a sinistra e siamo alla località detta *volto del manganel*. Questo strano nome ha tutta una storia che rimanda all'epoca dei barcaroli e la loro avventurosa attività. Quando, cioè, il Sile era tra i quattro fiumi con maggior traffico merci d'Italia. Molti convogli di barche risalivano la sua corrente trainati da cavalli o da buoi che facevano avanzare i *burci* carichi mediante robuste funi. Giunti a questa svolta del fiume la corrente era tale che la forza dei buoi usati in questo tratto era spesso insufficiente e i conduttori del traino ricorrevano sempre al bastone per incitare gli animali a non cedere col rischio di venir trascinati in ac-

qua. Ecco dunque perché la svolta (*volto*) dove si usava il bastone (*mangel*) ha mantenuto a distanza di anni questo nome.

Anche i più increduli possono trovare riscontro visibile se si soffermano a guardare i quattro massi posti sul ciglio della sponda sinistra e in essi vedono, profondamente scavati, i solchi delle funi che vi venivano fatte passare sia per fare perno e rinvio di tiro sia come punto fisso in necessità di far riposare il traino e impedire che arretrasse.

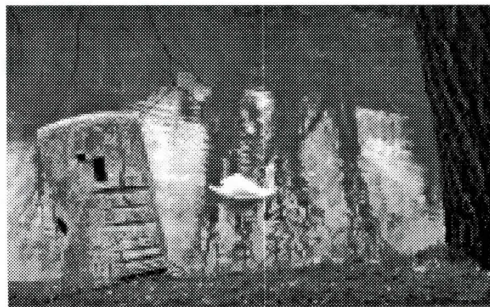
Un'occhiata all'altra sponda ci permette di scorgere un piccolo rivolo d'acqua che confluisce, è il canale della Polveriera. Si tratta della stessa acqua del Sile che divaricandosi in città a Treviso presso i bastioni S. Paolo corre poi parallela al fiume stesso ricongiungendosi al *volto del mangel*.

Su questo piccolo canale sorsero nei secoli varie attività protoindustriali a partire dalla fabbrica di polveri da sparo che dà il nome al canale e che fu attiva dal Seicento fino a metà dell'Ottocento.

In seguito funzionò una pila per la brillatura del riso e poi una vetreria.

Dopo questa svolta verso sinistra il Sile, a breve distanza, ne compie un'altra verso destra nella località detta *al Cristo* che è facilmente riconoscibile per un Cristo affresco sulla parete esterna di un vecchia costruzione, proprio alla confluenza di un piccolo corso d'acqua.

Lungo le rive notiamo delle piattaforme a livello poco superiore alla superficie dell'acqua che ci accompagneranno per tutto questo tratto di fiume: si tratta dei luoghi dove, anche in un passato abbastanza recente,



volto del mangel

prima dell'era delle lavatrici, le lavandaie andavano a lavare e risciacquare i panni usando la tradizionale tavola inclinata detta *lampor*.

Sulla destra costeggiamo la lunga serie di edifici dell'ospedale regionale sorto come ampliamento di un vecchio ospedale militare e poi divenuto a tutti gli effetti civile in sostituzione del vecchio ospedale di S. Leonardo, anch'esso posto in faccia al Sile, nel tratto cittadino del fiume.

Sulla sinistra costeggiamo l'abitato di Fiera, nome che deriva dall'usanza di origine medievale di tenere proprio in questa zona una fiera annuale.

Nel tratto di fiume che ci si apre ora dinanzi scorgiamo una passerella pedonale sopraelevata che collega l'ospedale con il giardino di villa Ninni. Seguendo dunque il fiume o la via alzaia che lo costeggia sulla riva sinistra e che viene denominata *restera* fiancheggiamo il muro di cinta e i secolari alberi del giardino della villa appartenuta al conte Ninni, personaggio conosciuto per i suoi studi ed interessi naturalistici che hanno anche significativamente riguardato l'ambiente lagunare veneto.

Dopo la cavana del circolo ricreativo ospedaliero la riva destra, meno abitata, si fa più selvaggia e ricca di vegetazione mentre sulla riva del quartiere di Fiera, dopo un'altra svolta del fiume, si affacciano le abitazioni di un insediamento ormai storico che ha smesso la sua vecchia funzione di porto fluviale ma che ne mantiene le caratteristiche architettoniche; è questa la località detta, per la sua antica funzione, *porto di Fiera*. Non visibile dal fiume ma a pochi metri dietro le case si estende il grande Prato di Fiera contornato da abitazioni, dal giardino



lavandaie a Treviso



burci a vela trainati dai buoi sulla restera

e dalla villa Ninni.

Ben più ampio della piazza di Badoere e anche della famosa piazza del Campo di Siena questo prato con poca erba e tanti sassi ci può ben rendere l'idea di quali grandi fiere annuali possa aver ospitato quando questa usanza di prevalente utilizzo agro-commerciale non era l'attuale sagra di S. Luca con il luna-park che si svolge ogni anno in ottobre.

Dopo porto di Fiera la riva sinistra è occupata da una zona di ex mulini intervallati da saltellanti corsi d'acqua che qui si immettono nel Sile. Il primo edificio alto e diroccato, con i vetri rotti è l'ex mulino della Società Anonima Cereali divenuto poi mangimificio Purina e ora totalmente dismesso.

Più avanti l'imponente mole del mulino Mandelli ci ricorda il passato industriale di Fiera. Proprio nelle molteplici attività di questo industrioso borgo si sono infatti formati quei ceti popolari e operai che con le loro idee socialiste si sono significativamente opposti all'ascesa del fascismo respingendo coraggiosamente gli assalti squadristi nell'estate del 1921. Persecuzioni e confino sono stati la risposta del regime all'indomito popolo di Fiera.

La riva destra continua a snodarsi lungo la campagna mentre ci avviciniamo al ponte della tangenziale oltre il quale il Sile scorre in un alveo artificiale scavato appositamente per alimentare la

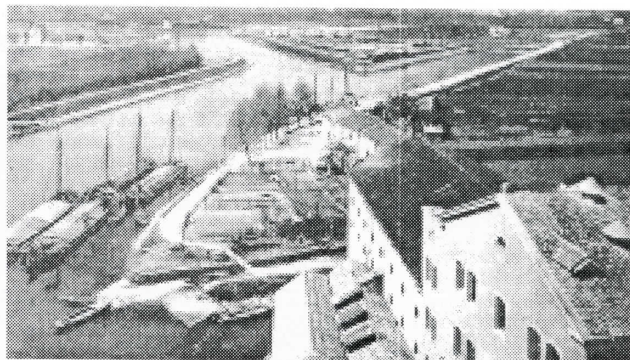
centrale idroelettrica di Silea. Il vecchio alveo che si stacca sulla destra compie un lungo e tortuoso giro che ora viene alimentato da una chiusa e da un piccolo rivolo d'acqua.

In questo alveo che viene detto *Sil morto* vivono molte folaghe e gallinelle d'acqua e nelle rive ricche di vegetazione nidificano varie specie di uccelli. Si possono seguire a piedi o in bicicletta le rimanenti tracce della via alzaia che, al di là di un ponticello in cemento armato, si dirama sulla destra e viene indicata come *via dei tappi* dal nome che veniva dato alle impronte (tappi) dei buoi sul fango ai tempi in cui si usava tirare le barche. Tutta questa vasta area compresa tra il vecchio alveo e quello nuovo costituisce una specie di isola collegata solo attraverso ponti e prende il nome di Villapendola. E' un territorio prevalentemente agricolo con poche case e confina al di là del fiume con la località di S. Antonino la cui omonima chiesa parrocchiale posta in un'ansa del fiume domina il paesaggio circostante.

Anche S. Antonino, a suo tempo, fu un importante scalo fluviale usufruito dalle fornaci Gregorj e Tognana e nelle vicinanze i mulini Stucky di Venezia avevano un magazzino per la raccolta delle granaglie.

Il Sil morto merita dunque una visita per il suo fascino ambientale, tuttavia la via d'acqua dove scorre ora il fiume è quella breve e rettilinea che ci porta alla centrale di Silea ed è qui che si conclude il nostro piccolo viaggio.

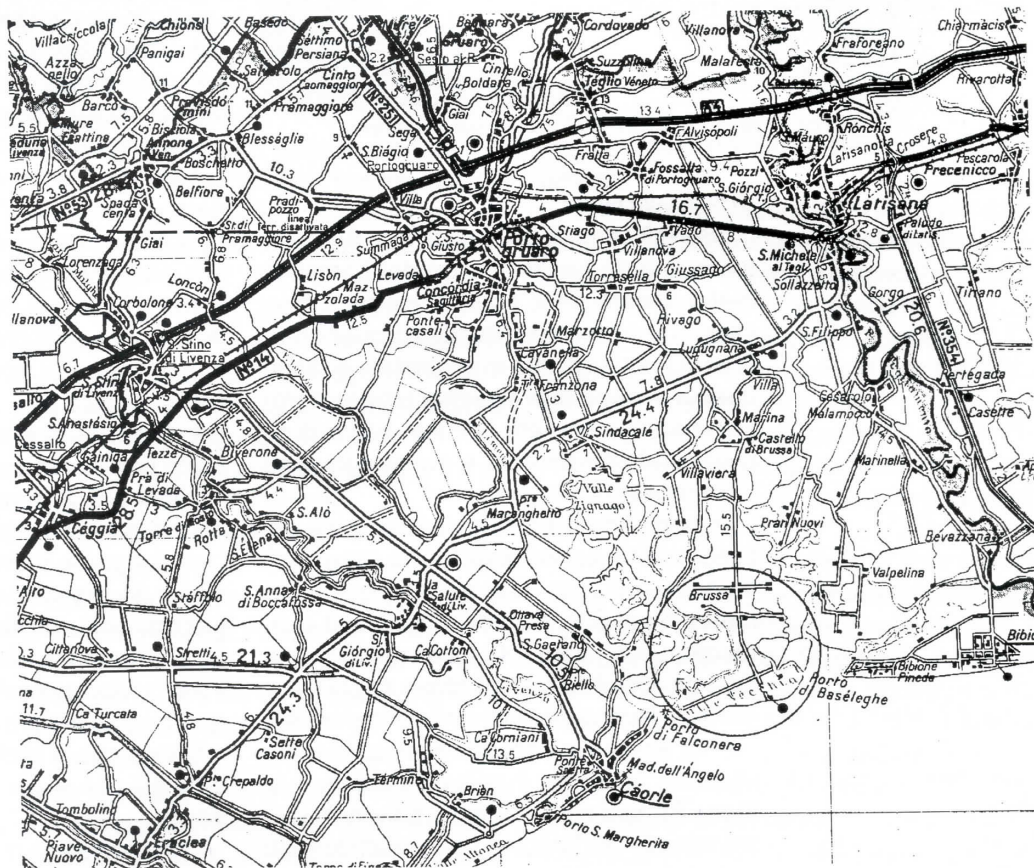
Non è che uno dei piacevoli percorsi che il Sile ci riserva.



burci a vela nel porto di Silea e stabilimento Chiari & Forti (1951)

La Brussa e Valle Vecchia

di Paolo Mazzucato



Nel tratto di costa adriatica compreso tra i fiumi Isonzo e Rubicone sono tante le stazioni balneari, che pare non abbiano soluzione di continuità, con la conseguenza nel retroterra di una fortissima pressione antropica. Tanto, fa sembrare impossibile trattare di litorali ameni di cui valga la pena di raccontare.

Eppure, tra Caorle e Bibione esiste una spiaggia in cui è assente qualsiasi struttura stabile costruita dall'uomo. In tutto sono cinque chilometri di arenile la cui sabbia sembra di color azzurro, forse perché l'acqua è pulita più che altrove! La mancanza di apporti alluvionali, in carenza di grandi fiumi, ha fatto il resto. Qualche grossa "immobiliare" aveva posato gli occhi, ma l'attenta vigilanza di quanti avevano a cuore la destinazione del sito ha prodotto un'egregia salvaguardia! La Regione Veneto vi sta attuando un piano di tutela particolare, compreso nel Piano di Area delle Lagune e dell'Area Litorale dei Veneto Orientale (P.A.L.A.L.VO), nel quale è previsto che parte dell'area bonificata venga riallagata, tornando così alla primitiva condizione.

La Brussa consiste in una bassura, risultante dalle bonifiche che hanno quasi estinto la laguna di Caorle; di cui rimane l'unica traccia significativa nella zona umida di Valle Zignago.

Valle Vecchia s'intende l'estrema propaggine della primitiva laguna di Caorle, bonificata nei primi anni sessanta; una striscia dunosa di litorale, delimitata a sud-ovest da Porto di Falconera e a

nord-est da Porto di Baseleghe, la cui estensione è riferibile a circa 800 ettari, 150 dei quali naturalizzati e 650 coltivati.

Anche se già in località Castello di Brussa si apre una campagna poco edificata, bisogna arrivare al ponte che scavalca il canale Cavanella: la "litoranea veneta", per godere degli aspetti ambientali più significativi dell'insieme. Dopo il superamento dei manufatti, non esistono più costruzioni se si escludono l'idrovora e l'azienda ex E.S.A.V.. Una strada in ghiaia, larga e in buono stato, prosegue fino al margine della pineta. Dalla



sommità del ponte si gode un discreto panorama; anche pochi metri di sopraelevazione, in un'area assolutamente orizzontale e uniforme, sono sufficienti perché la vista si perda sui sinuosi corsi d'acqua circostanti. Nei giorni in cui l'aria è spazzata dalla bora si scorgono nitide e precise le alpi Carniche.

Una curiosità sarà sapere che, si può arrivare in località Valle Vecchia anche per acque interne partendo da Fusina, seguendo il tracciato della litoranea veneta riportato sulla cartografia "Belletti".



Per tutta l'estensione dell'arenile, la spiaggia mantiene una profondità costante di 100 - 150 metri. Alle spalle, una pineta di pari spessore la separa dalle colture agricole retrostanti. Le specie arboree e faunistiche presenti sono alquanto significative; fra tutto vale la pena di segnalare la bella macchia di pino marittimo, che nelle zone più tranquille ospita una consistente colonia di daini, introdotti artificialmente all'inizio degli anni 80 e proliferatisi in maniera molto ampia. Si segnala la presenza della volpe, censita recentemente; diffusa invece la presenza della lepre e dei fagiano, trattandosi di area destinata alla riproduzione per scopi venatori. Non manca la possibilità di assaporare i piaceri della tavola; vale la pena di sottolineare la presenza di una modesta osteria, aperta solo nella bella stagione, che a prezzi modici serve dell'eccellente frittura. La trattoria, con veranda in canna palustre e arredo



spartano, è ubicata a ridosso del ponte già citato; sarà apprezzato il piccolo ma funzionale pontile per chi volesse giungervi da turista nautico!

Per arrivarci basta percorrere la A4 in direzione Trieste; all'uscita di S. Stino di Livenza proseguire in direzione Caorle fino alla località "La Salute di Livenza", all'incrocio svoltare a sinistra per Lugugnana. Seguire le indicazioni Castello di Brussa e proseguire fin dove termina la strada.



Nel Parco Fluviale del Piave

di Bruno Virgulin

La prima parte del percorso si svolge lungo la vecchia restera (argine percorso dai cavalli addetti al traino dei burci) dell'alveo Piave Vecchia che collega Caposile all'Intestadura di Musile, cioè il Piave Nuovo, per parziali km 13. La seconda parte, km 17, si svolge completamente entro le golene (la zona emersa tra il grande argine e il livello normale del fiume) tra il ponte della Vittoria e quello di barche di Fossalta, il cuore del Parco Fluviale ed Aree Golenali del Piave. L'itinerario è facile, nonostante alcuni stravolgimenti dovuti alla grande piena dell'ottobre scorso, consigliabile ma non obbligatoria l'MTB. Dal punto di vista naturalistico è preferibile limitare il percorso per osservare l'ambiente con più attenzione. Da quello sportivo è forse il migliore che si possa fare lungo i nostri vicini corsi d'acqua.



La partenza avviene da Caposile, dietro la chiesa. Lasciandoci alle spalle il caratteristico ponte a bilancieri (vedi prete Hobby Natura) e il monumento ai caduti. Prendiamo la stradina ghiaiosa, passiamo sotto il ponte o attraversiamo la Jesolana con circospezione. Inizia via Castaldia, dapprima malamente asfaltata poi interamente ghiaiosa. Notiamo alla nostra sx la Cantina di Caposile e un vivaio. Il fiume è subito affascinante, incastonato com'è tra due ali di cannuccia palustre color oro. Alla fine del rettilineo eccoci di fronte agli edifici rurali di Castaldia, interamente in mattone, giriamo a dx (ignorando il cartello di strada chiusa) seguendo le anse del fiume. Dopo alcune case la stradina diventa un vialetto di robinie capitozzate, siamo ormai in aperta campagna. Facile incontrare coppie di cigni reali (spesso in volo maestoso!), fola-ghe, gallinelle d'acqua e germani reali, solo per citare i maggiori. La ghiaia lascia il posto alla terra battuta finché giungiamo ad una piccola edicola con Madonna circondata da tre cipressi e un grande pioppo. Siamo sulla restera erbosa, avvolta dalle robinie. Sull'altro argine scorgiamo il ristorante "Old River" ed una piattaforma protesa sull'acqua che ospita costantemente dei pescatori. Una vecchia canaletta di irrigazione, letteralmente soffocata da felci ed equiseti, ci separa dai campi coltivati. Ad una brusca curva a sx, sull'opposta sponda, osserviamo il paesetto di Chiesanuova con il suo caratteristico edificio neoromanico e lo scarno campanile, il tutto in elegante cotto. Salici piangenti si alternano a rovi, cannuce palustri, sambuchi e grandi pioppi. La stradina si restringe pur rimanendo con buon fondo. Un cartello ci avverte che siamo entrati nel parco fluviale. Dopo una larga ansa, un ponticello mal ridotto (attenzione alla mancanza di parapetti) supera un canale di scolo che si immette nel alveo maggiore. Arriviamo ad una grande fattoria circondata da estesi frutteti, la comoda strada ghiaiosa ci condurrebbe direttamente a Musile. Noi, invece, seguiamo lo stretto sentierino che corre tra la rete che delimita il frutteto e il fiume (sentiero pedonale). La vegetazione è rigogliosa, si corre quasi a pelo d'acqua, sull'altra sponda scorgiamo un bel boschetto di alti pioppi. Percorriamo, poi, un vialetto di piante di pero (massimo rispetto

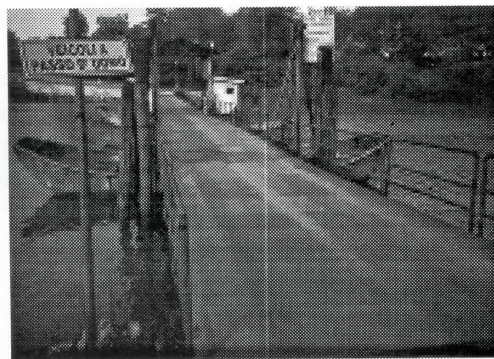
della proprietà privata). Alla fine del frutteto imbocchiamo uno stretto tunnel verde, spesso ingentilito da molti fiori. Il posto è decisamente romantico, molte barchette colorate sono ormeggiate alla riva. Se vi fermate, qualcuno potrà raccontarvi di aver piantato il salice, che vi indica, alla nascita del suo primo figlio: quarant'anni fa! Alla fine del-



ponticello sulla Piave Vecchia

l'idilliaco vialetto, siamo in prossimità delle chiuse che separano i due fiumi. Normalmente sono aperte, in quanto le chiare acque del Sile (fiume di risorgiva) defluiscono in quelle del Piave (fiume alpino). Nei periodi di piena di quest'ultimo, con la chiusura delle porte, si impedisce che le sue acque limacciose si mescolino a quelle del Sile. La costruzione, con relativa conca, è del 1873. A chi volesse concedersi una pausa, la trattoria "Al Tajo" offre invitanti cichetti di pesce. Saliti sull'argine asfaltato giriamo a sx per scendere, poco dopo, lungo una rampa erbosa nella golena percorrendo il sentiero che risale il corso d'acqua. Brevemente si giunge al grande ponte di ferro che collega Musile a San Donà. Lo sottopassiamo mantenendoci sempre ai bordi della cortina arborea. A sx osserviamo campi coltivati a cereali e vigne. Improvvisamente una brusca interruzione della folta vegetazione, testimonia una recente frana dovuta all'azione erosiva delle torbide in piena. Grandi alberi sradicati affiorano dall'acqua smeraldina: tenersi a distanza di sicurezza. Qualche macchia di réna dovuta ai recenti apporti alluvionali, può rendere difficoltoso il per-

corso per un breve tratto. Quando la golena si restringe giungiamo al ponte della ferrovia. Il sentiero si divide in divertenti saliscendi. Sull'altro lato, notiamo il pontone della Canottieri San Donà. Un fitto boschetto di robinie ci obbliga a salire sull'argine sfruttando una rampa erbosa, pochi metri a sx. Ci aspetta un km di terreno sassoso e sconnesso. Poi, finalmente, la strada ridiventa ghiaiosa e buona ma l'abbandoniamo quasi subito per prendere a dx un arginello erboso che segue l'andamento sinuoso del fiume. E' questo uno dei tratti più tranquilli e silenziosi. Oltrepassata una casa rosa isolata (con dei pannelli solari sul tetto), torniamo ad avvicinarci all'acqua. Un'altra estesa frana si è inghiottita quasi un intero campo! Anche sull'altra sponda grossi pioppi semisommersi testimoniano l'opera rimodellatrice del grande fiume. Intravediamo due boscosi isolotti. Si scende dall'argine, facendo attenzione alla réna e al terreno spesso fangoso. Entriamo in un folto bosco di pioppi e sambuchi. La sabbia ha invaso il percorso, costringe i più a spingere la bici: un'impegnativa palestra per i bikers più esigenti. Giungiamo ad una larga spiaggia di fronte ad una lunga isola boscosa a forma di falce proprio nel bel mezzo dell'ampia ansa. Purtroppo la già ricordata piena ha



ponte di barche a Fossalta

lasciato una traccia: sacchetti e brandelli di nylon appesi a 2/3 m d'altezza sui numerosi pioppi. Alla faccia delle raccomandazioni stampate sulle buste della spesa! Alla curva successiva, non c'è più traccia di réna, il sentiero torna buono. Siamo in un punto tra i più panoramici dell'intero percorso: bella vista sul ponte di barche (a sx) e sull'isola a

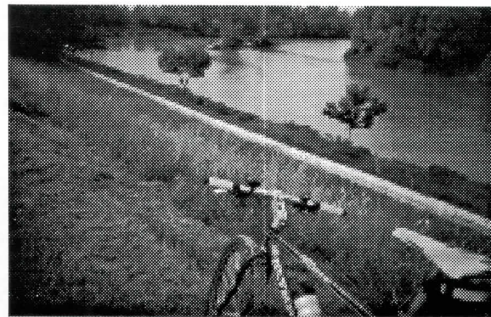
mezzaluna e spiaggia (a dx). Divertente e facile il sinuoso sentiero che ci conduce al "rumoroso" ponte di Fossalta. Prima di attraversarlo, però, diamo un'occhiata alla cappelletta dedicata ai ragazzi del '99 e alla vicina stele bronzea che ricorda la ferita qui subita dal soldato Hemingway: testimonianze delle atroci battaglie svoltesi nei pressi



stele a Hemingway e ponte di barche

del fiume sacro alla patria. Le bici, contrariamente alle auto e moto, non pagano il pedaggio. Risaliamo la rampa asfaltata che abbandoniamo subito per il sentiero a dx (cartello del Parco). Diamo un'ultima occhiata al ponte che si fa sentire anche da lontano, al primo bivio giriamo a sx. Il sentiero, immerso nel verde, ci offre piacevoli saliscendi ed incantevoli viste sulla spiaggia e la grande isola precedentemente descritti. Pedaliamo senza fretta: è il tratto migliore e più naturale del fiume altrove imbrigliato e stravolto. Salici bianchi, ontani neri, olmi, sanguinelli, sambuchi, pioppi bianchi e neri, robinie, sono particolarmente abbondanti. Il sentiero successivamente si restringe per la presenza di sabbia ed uno steccato che delimita una vecchia frana ma ritorna vario e piacevole subito dopo. Superato un enorme pioppo bianco (dall'altra parte c'è la casa rosa vista in precedenza) il percorso si fa scorrevole, chi vuole spingere sui pedali lo può fare nel rispetto dei pedoni e dei cavalli, abituali fruitori del Parco! Una massicciata di pietre calcaree protegge l'argine in leggera curva. All'altezza di un traliccio elettrico, si rende necessaria una deviazione verso

l'argine (per poi riprendere il sentiero nei pressi di un pioppeto) per chi non possiede l'MTB. La recente frana ha *mangiato* parte della traccia, è necessario rallentare e tenere rigorosamente la sx. Inoltre, poco dopo, un grande tappeto sabbioso ha ricoperto, oltre alla nostra carrareccia, gran parte dell'appezzamento agricolo. Ben difficilmente riusciremo ad avanzare rimanendo in sella! Segue un ampio slargo, con alti pioppi e grandi alberi d'alloro dal fogliame verde cupo, proprio all'altezza del pontone della Canottieri. Sottopassiamo il ponte della ferrovia in mezzo ad una folta vegetazione. Davanti a noi vi sono vari sentieri che attraversano il folto bosco, teniamo sempre il principale. Poi, purtroppo, sentiamo il rumore delle auto che sfrecciano sull'argine asfaltato sempre più vicino. Superate alcune case e i loro orti, giungiamo al ponte della Vittoria. Qui possiamo riattraversare il fiume e riprendere la via del ritorno oppure andare a vedere il parco fluviale di San Donà: angolo di verde (semispontaneo) pubblico della città sorto nel 1975. Oltre lo spiazzo a parcheggio, si aprono 6 ettari di verde affacciati alla sponda sx del fiume. Grandi alberi, radure erbose, il continuo cinguettare di grandi colonie di uccelli rendono piacevole la sosta. Raggiunta l'Instestadura di Musile, possiamo riprendere a ritroso lo stesso sterrato dell'andata. In alternativa, possiamo oltrepassare le porte



ansa con isolotto e sentiero golenale

e, subito a dx, per stradina asfaltata ma dallo scarso traffico, giungere a Caposile via Chiesanuova. Godremo anche l'altro argine della Piave Vecchia (salvo alcuni brevi tratti in cui la strada corre non troppo lontana dal fiume) con continue viste sulle anse di questo splendido corso d'acqua.

Appetito da cavallo o da canarino? Ovvero dell'avena e del miglio.

di Sigismondo Bentos



settembre: trebbiatura del riso

Non scopriamo l'acqua calda affermando che viviamo in un contesto sociale (l'Italia) che ci permette di usufruire di un sistema di nutrizione tra i più sani e gustosi di tutto il globo.

Frumento: Le prime tracce lo riportano a 17.000 anni fa (Egitto). In Italia era sconosciuto (si conosceva solo il farro) e venne importato ai tempi più elevati (la storia ogni tanto si ripete). Il frumento che usiamo oggi è una delle 200 varietà geneticamente diversificate che ha subito un'evoluzione che ha migliorato il chicco di frumento originale. Il suo successo fu decisa-mente dovuto alla ottima capacità di resistere ad altri cereali, di lievitare e di panificare. Assunto in forma integrale, anche lavorato (pane, pasta) è indicato per il sistema circolatorio, agli anemici, astenici, demineralizzati.



Infatti, la dieta mediterranea è universalmente riconosciuta quale dieta leader da seguire per acquisire un maggior stato di salute generale e molti Paesi, soprattutto quelli anglosassoni, così eccedenti nell'apporto calorico dovuto ad un'alimentazione ad alto contenuto di grassi, cercano in tutti i modi e, ahimè a modo loro, di riferirsi alla nostra dieta.

Gli ingredienti campione di questa dieta sono arcinoti a tutti: cereali, olio d'oliva, frutta e verdura.

Ai piatti tipici della tradizione mediterranea (focacce, zuppe, etc.) se ne sono aggiunti altri che venivano importati nuovi prodotti dai paesi vicini e lontani. Con l'aumentare degli scambi commerciali, Venezia con il Medio Oriente, altri paesi con le Americhe - giunsero in Mediterraneo altre coltivazioni che attecchivano ugualmente e dando una mano in più a sconfiggere o contenere le grandi carestie tipiche degli anni intorno al 1300/1500 dovute a esubero di nascite, proliferazione di guerre e quindi terreni scarsamente coltivati.

Miglio: E' il precursore di tutti i cereali. Ha sfamato intere popolazioni fin dalla preistoria. Per secoli la polenta di miglio fu il tipico piatto delle regioni padane. Si narra che la Serenissima, durante l'assedio dei Genovesi (1378), riuscì a resistere proprio grazie ai granai colmi di questo cereale che vanta anche un'ottima conservabilità (fino a 20 anni). E' ricco di calcio, ferro, magnesio, fosforo. E pensare che ora viene mangiato solo dai canarini! Un consiglio: provatelo nella ricetta antica veneziana del miglio coi bisi (richiede lo stesso tempo di cottura del riso).

Ecco quindi benedire l'arrivo della patata (soprattutto da parte dei paesi nordici) e del mais (dai paesi centromeridionali). Anche melanzane, peperoni, pomodori venivano da nuovi mondi. Fino ad arrivare ai nostri giorni quando, nel corso degli ultimi 50 anni abbiamo drasticamente cambiato le nostre abitudini alimentari, importandole, anche queste, dalle mode di paesi di altri mondi. Cibi fritti, raffinati, conservati, conditi troppo spesso con salse che ne limitano l'assimi-

Orzo: Nutimento base dei Greci e dei Mediorientali. Gli antichi ne riconoscevano la caratteristica di rinforzare le membra e la mente. Nell'Italia del farro, dell'antica Roma, i gladiatori erano alimentati a zuppe d'orzo. In effetti è una sorta di panacea per tutti i malanni: purifica il fegato, l'intestino, i polmoni, ottimo per la crescita. E' ricco di acido glutammico detto na dell'intelligenza. E' inoltre molto ricco di fosforo ed è antianemico. Naturalmente tali proprietà non sono presenti nella bevanda ottenuta dalla tostatura del chicco come molti potrebbero pensare, infatti, trattandosi di chicchi tostati e quindi bruciati, anche le benefiche qualità del chicco sono andate bruciate.

lazione, combinazioni alimentari tra le più errate convinti da una pubblicità che mai informa e che tende solamente a incrementare le vendite del prodotto.

Non voglio lanciare anatemi contro i prodotti proposti oggi dalle industrie alimentari. Voglio solo cercare di far riflettere chi ne ha voglia. Chi si sente sazio e appagato può continuare a mangiare come meglio crede anche perché è più importante nutrire lo spirito che la carne, ovvero è inutile mangiare un alimento che non si sente (sentire non vuol dire piacere) con la convinzione che faccia bene, per poi vivere di rimorsi e di colpe.

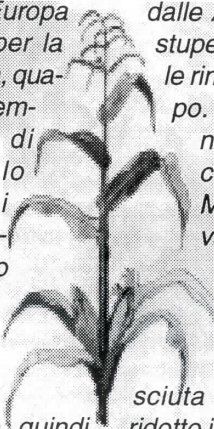
Farro: Ha sfamato le popolazioni mediterranee per secoli (Romani, Etruschi, Venetici...). La focaccia di farro, la Spelta era il piatto nazionale tipico dei Latini. La sua caratteristica è quella di pianta resistente al freddo e agli agenti parassitari ma con una minor resa rispetto al frumento. Essendo un alimento giunto ai nostri giorni pressoché intatto rispetto a quello che si consumava migliaia di anni fa, è un cereale con pochissimi nemici naturali e quindi non necessita di diserbanti, concimi, antiparassitari. E' ricco di proteine e vitamine. E' indicato agli astenici e ai demineralizzati.

Dobbiamo però tenere presente alcune considerazioni: al giorno d'oggi ci alimentiamo in modo sbagliato perché:

- assumiamo cibi troppo raffinati (pane bianco, pasta bianca, zucchero bianco, sale bianco...),
- associamo cibi tra loro non compatibili,
- dipendiamo troppo dalla pubblicità.

Il primo grande errore alimentare l'uomo occidentale l'ha fatto intorno al 1700 quando, chissà perché alla corte di Francia (copiato subito da Venezia) si iniziò ad alimentarsi con cibi raffinati (nel vero senso della parola, non inteso in senso lato). La moda del bianco prese piede anche nell'aspetto

Mais: o granoturco per l'abitudine italiana di chiamare turco tutto ciò che veniva dall'estero. In Francia si chiamò millet essendo simile al miglio (nella preparazione). Venne portato in Europa dalle Americhe da Colombo per la stupefacente resa quantitativa, quale rimedio alle carestie del tempo. Unico errore fu quello di non assimilare lo come lo consumavano gli Inca, i Maya e gli indiani Nativi. Essendo un alimento povero di proteine (con al miglio) e c u c i n a t o solo nella maniera consueta (in polenta) e quindi ridotta in farina, cioè decorticato e impoverito delle sostanze presenti nella buccia, creava effettivamente degli scompensi alimentari, la pellagra, dando una falsa sensazione di sazietà ma fornendo, in effetti, poca sostanza. Tra le proprietà ricordiamo che è un calmante naturale (forse anche da questo: veneti polentoni?) e svolge una azione depurativa e disintossicante.



estetico delle persone così occupate a inci-
priarsi il volto per camuffare eventuali segni
di abbronzature, indice di un trascorso all'
l'aria aperta e nei campi.

Ecco quindi giungere sulle tavole dei ricchi il pane bianco, lo zucchero bianco e quant'altro, incominciando ad impoverire il

nostro caro pane integrale ricco di vitamine e sali minerali utili per una corretta alimentazione. Il segnale era stato lanciato: bianco era bello.

Il messaggio era tanto potente da convincere anche i meno abbienti fino a far portare anche nelle tavole dei contadini, almeno una volta la settimana, il ricercato pane bianco, il pane dei signori.

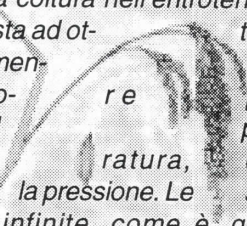
E da qui iniziò la rovina dell'umanità arrivando ai giorni nostri dove giungiamo all'assurdo quando ci alimentiamo con cibi sempre più raffinati - poveri di vitamine e oligoelementi - per poi andarli a ricercare nei famosi (e costosi) integratori alimentari.

Per fortuna qualcuno si è svegliato e sempre più si stanno riscoprendo i benefici dei

Avena: Pianta poco esigente e adatta a tutti i climi. la troviamo infatti diffusa nei climi nordici. Cibo per cavalli direbbe qualcuno. Infatti non a caso è destinata a questo superbo animale. 100 gr. di avena apportano fino a 400 calorie! E' il cereale più ricco di proteine e quindi il s u o consumo va limitato ai mesi invernali o da chi effettivamente abbisogna di questo surplus di energia (sportivi, lavoratori...). Ha proprietà leggermente eccitanti (un cavallo esageratamente alimentato ad avena può imbestialirsi) per cui, è consigliato negli stati depressivi e nelle astenie fisiche.



Riso: Dopo il grano è il cereale più coltivato al mondo. Di origine orientale è stato importato da noi grazie alla Serenissima che ne diffuse la sua coltura nell'entroterra veneziano. Si presta ad ottime preparazioni alimentari. E' un equilibrato e per eccellenza: del peso, della temperatura, degli umori, della pressione. Le sue varietà sono infinite, come è già noto a tutti. Col termine riso si intende solo il riso raffinato. Il riso integrale è correttamente riconosciuto come sbramato di risone.

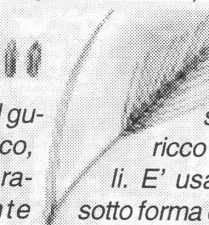


cibi integrali, assunti senza alcuna lavorazione. Miglior apporto di elementi utili ma anche maggior apporto di fibra che effettua un cosiddetto effetto-scopa all'interno del nostro apparato digerente, allontanando il rischio di malattie devastanti.

Il guaio è che nessuna pubblicità ci insegna come assimilare tali cereali nella loro forma integrale.

Avena, orzo, miglio, farro, sembra un elenco di mangime per animali ma non è altro che l'elenco di quello che l'uomo ha mangiato per secoli fino a poco tempo fa. In che modo?

Segale: Coltivato esclusivamente nei paesi nordici (Norvegia, Germania) e di montagna (Trentino), molto simile alla avena per le sue proprietà (ma non per il gusto). Altamente proteico, ricco di fosforo e altri sali minerali. E' usato più frequentemente sotto forma di farina per fare il pane (nero) addolcito con semi di finocchio.



germogli) disintossicandoci da una vita trascorsa all'interno delle nostre abitazioni, d'estate cibi ricchi di liquidi e sali minerali (zucchine, pomodori, meloni etc.) che prevengono la disidratazione. "Ogni frutto per sua stagione" si diceva una volta, chissà mai perché.

Ma non è mai troppo tardi per cambiare. Magari per gioco o per curiosità provate qualche volta a nutrirvi come gli antichi romani... a pane e zuppa! E vedrete i benefici.

Ma nel modo più semplice a disposizione: in zuppe, cioè assieme ad acqua e sale fino ad ottenerne un morbido composto aggiungendo semmai la verdura del giorno, quella trovata all'aria aperta nel corso della ricerca quotidiana o coltivata nell'orto fuori casa. Anche questa particolarità ormai è andata persa, cioè alimentarsi esclusivamente con prodotti di stagione. La Natura è la più grande amica dell'uomo. Ha pensato a tutto Lei.

D'inverno ci dà prodotti adatti a sopportare i rigori invernali (cavoli, verze, arance, etc.) prevenendo le malattie da raffreddamento, in primavera prodotti rinfrescanti per il sangue (tarassaco, luppolo selvatico e altri

Grano saraceno: E' l'unico non-cereale tra quelli elencati. Appartiene a un'altra famiglia, le Polygonacee, ma ha lo stesso sfamato intere popolazioni soprattutto dei climi freddi (Russia, Polonia, ... Lombardia) e come i suoi consimili presenta una notevole quantità di proteine (paragonabile alla fava), sali minerali (ferro, magnesio). E' indicato nei casi di deperimento organico e per rinforzare il sistema cardiocircolatorio. Viene consumato soprattutto sotto forma di farina (pane, pasta - i famosi pizzoccheri).



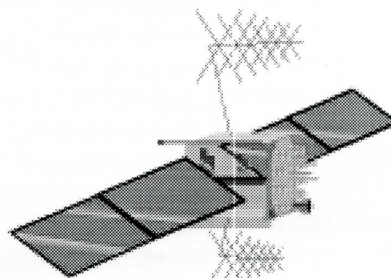
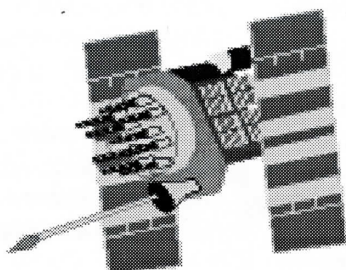
Cereale	Proteine g/100	Lipidi g/100	Glucidi g/100	Ferro mg/100	Calcio mg/100	Fosforo mg/100	Vit. B1 mg/100	Vit. B2 mg/100	Vit. B3 mg/100
frumento:									
- raffinato	9	0.7	70	1.2	9	90	0.1	0.04	0.2
- integrale tenero	13	2.9	63	3.5	30	330	0.43	0.15	5.7
- integrale duro	12.3	2.6	66	3.3	35	304	0.42	0.14	5.4
riso	4	0.6	78.7	0.6	6	120	NP	NP	NP
riso integrale	6	2.2	75.4	20	12	220	NP	NP	NP
mais	9.5	4	75.5	3	20	280	0.4	0.1	2
orzo	11	2.2	73.5	3.5	40	380	0.3	0.2	2.5
avena	12	7	65	5	65	320	0.2	0.5	2.5
miglio	11	5	60	6	37	240	NP	NP	NP
segale	16	2.5	68	3	25	530	0.4	0.2	1.4
grano saraceno	11	2.5	68	NP	NP	NP	NP	NP	NP

N.B. Sono evidenziate le quantità massime riscontrate.

La drastica caduta di valori tra prodotti integrali e raffinati è dovuta al fatto che molte vitamine e sali minerali si trovano nella buccia che viene separata e scartata durante la raffinazione. Come termine di paragone, la percentuale di proteine presenti nell'uovo è pari al 12,6%, nella carne bianca al 16%, la stessa presente nella segale.

Le comunicazioni marittime (seconda parte)

di Andrea Zolli del "Giorgio Cini" di Chioggia



Nel 1982 è iniziata l'attività del nuovo sistema di Comunicazioni Marittime via satellite, estendendo il sistema MARISAT (*Marine-Satellite*) avviato nel 1976 dalla COMSAT (*Compagnia di Comunicazioni Satellitari*) americana.

Il Sistema garantisce sempre dei collegamenti ottimi da qualsiasi distanza, anche in presenza di condizioni meteorologiche avverse (basti pensare che con le trasmissioni tradizionali radio via Morse, un qualsiasi temporale era sufficiente per rendere inefficace un messaggio, in quanto spesso, per via delle scariche elettriche associate ai fenomeni, non si poteva ricevere).

Tale complesso, pone definitivamente rimedio all'affollamento delle bande di frequenza destinate ai servizi radiotelegrafici e radiotelefonici (intasamento dovuto all'aumentato carico di richiesta di comunicazioni).

Con antenne di dimensioni poco ingombranti e costi decisamente contenuti, è possibile effettuare collegamenti soddisfacenti ed altamente affidabili di tipo multimediale (*telefono, fax, Tv, telex, computer*) in tempo reale.

I vantaggi del sistema satellitare nelle comunicazioni si possono così riassumere:

1. Superficie di copertura più ampia.
2. Maggiore adattabilità nella realizzazione di reti complete, senza rischio d'impedire la continuità del servizio. Difatti il satellite "salta" il ganglio delle reti interconnesse presente nel sistema tradizionale.
3. Grande velocità in relazione alle comunicazioni via radio o via cavo.
4. Migliore qualità nelle comunicazioni, non più disturbate da fattori meteorologici

ed ambientali (propagazione notturna, effetto distorto della costa etc.).

5. Continuità del servizio.
6. Maggiore riservatezza nelle comunicazioni.

Il sistema INMARSAT (**Organizzazione Internazionale Marittima Satellitare**) consta di tre satelliti operativi, collocati a 36.000 Km. d'altezza sopra l'equatore, che ruotano *geostazionari* in relazione alla terra (la loro posizione geografica rimane immutata) e "coprono" le zone sottostanti, le tre regioni oceaniche in cui è diviso il globo terrestre.

I satelliti *geostazionari* operativi "coprono" le regioni oceaniche della terra:

1. Regione dell'Oceano Atlantico
2. Regione dell'Oceano Pacifico
3. Regione dell'Oceano Indiano

In ciascuna delle Regioni Oceaniche vi è una stazione costiera principale che coordina il traffico.

La stazione "costiera" satellitare italiana, è installata nella piana del Fucino, presso Roma. Trattasi di una stazione "secondaria" che smista le trasmissioni satellitari anche con navi che si trovano nell'area di copertura del satellite in orbita sull'Oceano Atlantico.

La nuova organizzazione dei soccorsi in mare

Nel 1992 è stato introdotto mediante l'I.M.O. (*International Maritime Organization*) il Sistema Mondiale di Soccorso e di Sicurezza in Mare (**G.M.D.S.S.** = *Global Maritime Distress and Safety System*).

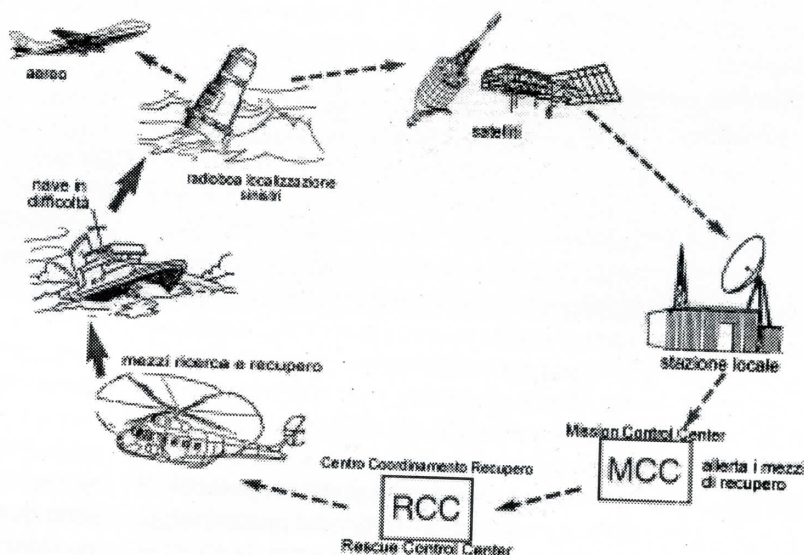
Si tratta di un sistema mondiale per migliorare le comunicazioni e i segnali di soccorso e di sicurezza mediante la collocazione e la messa in funzione di una struttura coordinata di ricerca e salvataggio di navi in difficoltà e/o naufraghi.

I servizi per soccorrere le navi in pericolo, non erano coordinati a livello mondiale.

Il **G.M.D.S.S.** si è preposto lo scopo di poter soccorrere, con il minimo ritardo, mediante l'immediata localizzazione, tutte le navi che abbiano installata a bordo un'ade-

con esattezza sia dai satelliti **INMARSAT** geostazionari, sia dai satelliti in orbita polare attraverso il sistema **SARSAT-COSPAS** (trattasi di due acronimi in lingua inglese e russa che significano Satelliti di Ricerca e Recupero).

Il messaggio di soccorso captato dai satelliti (i quali rilevano anche l'esatta posizione dell'**E.P.I.R.B.**), viene inviato alla autorità S.A.R. (*Search and Rescue* = Ricerca e Recupero) più vicina. Il *Centro di Coordinamento delle operazioni di Salvataggio*



guata strumentazione.

Il Sistema consta anche di una rete di "Centri di Coordinamento per il Salvataggio" che sono in grado di operare non appena un segnale di soccorso sia ricevuto. Viene inoltre assicurato un servizio di fondamentali notizie di navigazione assistita e di meteorologia.

Tutte le navi sono munite di radioboe di localizzazione di sinistri (**E.P.I.R.B.** = *Emergency Position Indicating Radio Beacon*) che si attivano automaticamente (basta lanciarle in mare!) trasmettendo segnali di soccorso su determinate frequenze. C'è anche la possibilità di inserire manualmente le coordinate del luogo del naufragio (latitudine e longitudine), che saranno trasmesse assieme al segnale di soccorso per facilitare ulteriormente la localizzazione della nave che si trova in difficoltà.

I segnali di soccorso vengono individuati

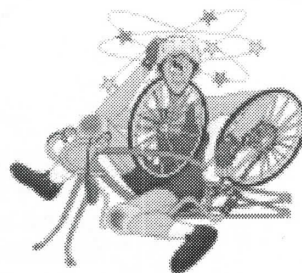
(*Rescue Coordination Center* = **R.C.C.**) deve a sua volta attivare i mezzi di soccorso (batte-licotteri-aerei) per raggiungere la zona dell'emergenza. Se lo scenario del sinistro si trova a grande distanza dalla terraferma, il *Centro di Coordinamento delle operazioni di Salvataggio*, provvede ad irradiare il messaggio di soccorso a tutte le unità in prossimità della nave in pericolo.

Con l'avvento dei satelliti, termina così un'epoca, che ha visto in meno di un secolo, sorgere e tramontare la tecnica dei collegamenti radio senza l'ausilio di cavi o fili, già considerata un puro miracolo ai primi del Novecento.

Ne è stata fatta di strada, da quando le richieste di soccorso, segnalate con un fuoco, rappresentavano più che altro la speranza di marinai imploranti, e che fossero raccolte in tempo utile da qualche bastimento di passaggio pochi ci credevano.

MTB: moda o libertà?

di Bruno Virgulin



La Mountain Bike, ovvero bicicletta da montagna, mezzo specializzato per affrontare salite ed in particolare il fuoristrada, è stata inventata dai *soliti* americani. In Italia ha avuto un enorme successo per i vivacissimi colori, i copertoni iperaggressivi e il numero sovrabbondante di guarniture e pignoni (18, 21, 24 ed ora 27 cambi, cioè combinazioni diverse tra *volantina* e *rocchetto*). Tutti coloro che hanno affrontato un qualsiasi dislivello di un certo impegno hanno conosciuto la fatica, lo sforzo prolungato, il sudore che gronda abbondante, la lunga sofferenza della salita bruciata da una discesa che invece è brevissima. I più hanno optato per la resa incondizionata, gli altri hanno *stretto i denti!* I primi sono tornati ad un semplice uso cittadino, i secondi, superato il brusco impatto, hanno potuto apprezzare la versatilità del mezzo che permette di percorrere sia le facili forestali che gran parte dei sentieri privi di grossi ostacoli. Il tutto senza i lunghi tempi dei *camminatori*. La silenziosità, il vento in faccia, la sportività del mezzo, unita all'assoluta ecocompatibilità, ne fanno uno strumento perfetto per l'esplorazione *en plein air*. Per chi subisce il fascino dell'agonismo, ci sono innumerevoli manifestazioni ogni domenica e per tutto l'anno. Il costo di una bici adatta ad affrontare *in sicurezza* (evitando le offerte sulle 100.000/200.000 lire dei vari ipermercati) un fuoristrada non troppo impegnativo, varia dalle 500.000 al milione: più che sufficiente per cominciare senza svenarsi. Se dalle prime uscite scaturirà un entusiasmo tale da vincere le inevitabili fatiche e magari sopportare qualche lieve ammaccatura, potremo passare ad un mezzo più evoluto, cioè più leggero e progettato per scalare i sentieri più ostici, con forcella ammortizzata che offre un maggiore confort di guida: costo da uno a tre milioni. Oltre queste fasce, passiamo all'attività agonistica. Attualmente in forte espansione è il settore delle biammor-

tizzate: indispensabili ai *matti* che amano esclusivamente le ripide e lunghe discese: velocità e brividi uniti a rischi evidenti. Mezzi costosissimi, più somiglianti ad un motocross che ad una bici da montagna, totalmente inadatte alla salita: da adoperarsi in abbinata alle funivie o a qualche amico compiacente che faccia da taxista!

Il piacere meno effimero sarà dato, però, da quelle gite che permetteranno di apprezzare l'ambiente, nel pieno rispetto dei luoghi e dei suoi abitanti, assaporando la conquista di traguardi commisurati alle proprie aspettative ed allenamento. Oltre al mezzo in perfetta efficienza, sono indispensabili una carta escursionistica (scala 1:25.000), acqua e generi di conforto adeguati alla durata dell'uscita, camere d'aria e minuteria per piccole riparazioni, utile un buon altimetro e, soprattutto in tema di sicurezza, uno o più compagni e un'occhiata alle previsioni meteo! Gli itinerari migliori (ma più difficili) sono quelli che si snodano tra le meravigliose Dolomiti. Un ottimo rodaggio prima di arrivare in paradiso, sono il Montello (facile, attenti al traffico), i Colli Euganei (affrontabili a vari livelli di difficoltà, attenzione però al fango ed affollamenti estivi, interessanti anche per aspetti non solo sportivi), le Prealpi Venete (splendide anche se non facili, ideale palestra prima del gran salto), l'Altipiano di Asiago lungo i sentieri che d'inverno diventano piste di sci da fondo. A chi si volesse cimentare nel fuori strada senza troppa fatica (leggi salite!) scoprendo angoli interessanti, si possono consigliare gli argini dei fiumi (Piave, Sile, Brenta, Dese etc.) nonché tutta la gronda lagunare evitando il periodo estivo (vedi proposte su *Hobby Natura*). Vi sono comode e compatte pubblicazioni con interessanti proposte, in particolare modo, quelle della Achab (anche per bici da cicloturismo), della Cierre con utili descrizioni ambientali e storiche ed infine della Ediciclo esclusivamente per MTB.

Veneto: terra di buoni prodotti ma con pochi "grandi vini"

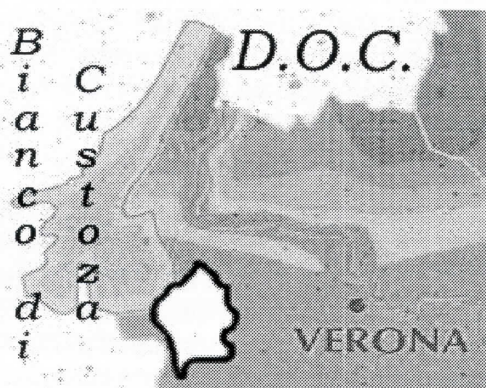
di Maurizio Stancanelli

Entriamo da questo numero nel terreno specifico dei vini prodotti in Italia e cominciamo subito con la nostra regione. Volutamente non seguiremo la classica impostazione delle DOC regionali ma quella dei vini di qualità (per le motivazioni vedere i numeri precedenti di Hobby Natura). Cominciamo con i vitigni del Veneto Occidentale (il veronese volendo semplificare) dove troviamo antichi vitigni che, a differenza delle altre zone regionali, non sono stati colpiti dalla fillossera (parassita delle foglie e delle radici, giunto in Europa dall'America verso la fine dell'800), si tratta quindi di viti autoctone o trapiantate da lunghissima data come i vitigni di *garganega*, *corvina veronese*, *rondinella* e *trebbiano*.

Bianco di Custoza

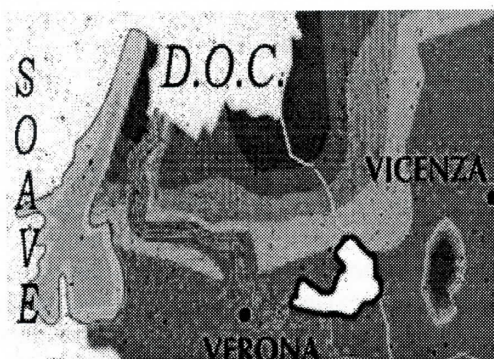
Vino DOC (le zone di produzione sono disciplinate e di facile reperimento) ma, attenzione, trattandosi di un *assemblaggio* di uve con percentuali variabili e riconosciute dal disciplinare (fatta la legge, fatto l'inganno!) si possono trovare sotto lo stesso nome vini abbastanza diversi. Infatti, ammesse alla vinificazione sono uve di *trebbiano toscano* (20/45%), *garganega* (20/40%), *tocai friulano* (5/30%), *cortese*, *malvasia toscana*, *riesling italico*, *pinot bianco* e *chardonnay* (20/

30%). Quindi, di tutto e di più, interessante è solo il risultato finale! La resa per ettaro, secondo dettato DOC, non deve superare i 150 quintali (tanti, una delle regole per fare un buon vino è: meno quantità sulla vite = più qualità in cantina!) e un'alcolicità minima di 11°. Temperatura di servizio (molto importante per cogliere i profumi ed, eventualmente, i difetti) 10°C, si accompagna con antipasti a base di verdure e formaggi freschi (stracchino, mozzarella in primis), antipasti di mare bolliti (meglio se crostacei, granchio spagnolo, gamberetti, scampi o *canoce*) con primi piatti a base di verdure (sia che si tratti di vellutate, creme o risotti) e di pesce (sempre che il pesce sia lo stesso citato qui sopra) con una pasta adatta ad accompagnarsi alla salsa (e che non comprenda pomodoro o ingredienti piccanti). Se poi ci ricordiamo che siamo in prossimità del lago di Garda ecco (altra buona regola: piatti locali con vini locali!) per un secondo piatto ci abbineremo a pesci d'acqua dolce.



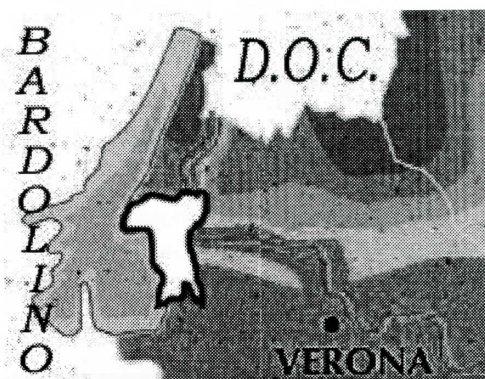
Soave

E' un borgo di origine medievale, in provincia di Verona, in prossimità dei monti Lessini. Da qui il nome ad uno dei vini bianchi più importanti dell'intero Veneto. E' prodotto da uva garganega (70% minimo) e trebbiano di soave (30% massimo), ammesse, in sostituzione, piccole quantità di pinot bianco, chardonnay e trebbiano toscano. La resa massima ammessa dal disciplinare Doc è di 140 q.li/h (sempre tanti!), il vino è di colore giallo paglierino (quando la vendemmia è anticipata tende al verdino) asciutto ed intenso nel profumo, di medio corpo (gradazione alcolica minima 10,5°) che può essere in bocca acidulo (verdino) o amarognolo (paglierino) comunque fruttato. Temperatura di servizio 10°C, è indicato per tortini di verdure, frutti di mare, primi piatti di verdure e di pesce non salsato, con frittate alle erbe e pesci d'acqua dolce bolliti, con branzino al vapore.



Recioto di Soave

Volendo sintetizzare è la versione passita del Soave. Si ottiene con uve selezionate lasciate appassire per sottrarre l'acqua contenuta negli acini e concentrare i residui zuccherini. Le uve vengono pressate sofficemente verso fine anno e il mosto lasciato fermentare. Il vino ottenuto è di colore giallo dorato chiaro, il profumo intenso e fruttato, il sapore amabile, dolce ma anche caldo e vellutato. Vino da dessert (14°) va sui dolci al cucchiaino, ma anche sulla piccola pasticceria, da degustare a fine o fuori pranzo. Se non eccessivamente dolce può reggere ad un foie gras, ad un gorgonzola o a un castelmagno.

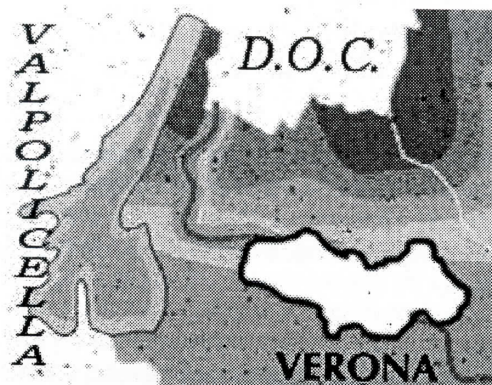


Bardolino

Sulla sponda veronese del lago di Garda tra gli ulivi e vigneti è prodotto uno dei vini più antichi d'Italia, ben noto già ai tempi dell'impero romano. Si dice che Plinio il Vecchio descrivesse la bontà dei vini prodotti in questa zona per il felice connubio esistente tra vitigno e territorio (a molti enotecnici di oggi ciò ancora sfugge, molte sono le variabili che concorrono a fare di un vino un buon grande vino). Nasce da il solito impegnativo uvaggio di uve corvina veronese (35/65%), rondinella (10/40%), molinara (10/20%), negrara (massimo 10%), permesse piccole aggiunte di barbera, sangiovese, garganega in quantità non superiore, complessivamente al 15%, (l'insicurezza non fa fare vini in purezza. N.d.A.), 130 q.li/h, 11,5°, di colore rosso rubino chiaro con profumo non marcatamente fruttato (richiama alla mente più le more selvatiche che i lamponi) asciutto al gusto con, in alcuni casi, una punta di amarognolo. Vino da tutto pasto, da prediligere, tra le varie versioni esistenti, quello rosso o classico da servire a 14°C con gnocchi al ragù, agnolotti con sughi di carne, il classico pasticcio alla bolognese e per secondi piatti, carne di vitello in genere, pollame non nobile senza sughi impegnativi, maiale saltato in padella con erbe. Bene con un asiago mezzano.

Valpolicella

Sempre Verona, nella valle dove viene prodotto, zona anche questa apprezzata in antichità XIII e VII secolo a.C., tra gli altri anche da Virgilio. Siamo comunque alla presenza di un uvaggio di corvina veronese (40/



70%), rondinella (20/40%) e molinara (5/20%), altre uve ammesse in alternativa in quantità minori. Vorremmo sottolineare, una volta di più, la difficoltà di poter raffrontare questi prodotti tra di loro. In questo ci può stare la loro grandezza ma anche il loro limite! Resa 120 q.li/h, vino di colore rosso rubino anche intenso, che tende al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso e gradevole, sapore asciutto e vellutato, di corpo medio (gradazione minima 11°). Per il Valpolicella superiore (12°) è richiesto un invecchiamento di almeno 14 mesi. Beviamoli con salumi come il prosciutto crudo e il culatello, il carpaccio di manzo; per i primi piatti di paste asciutte con sughi di carne (purché non selvaggina) non ricchi ed untuosi, per i

secondi, carni bollite o al vapore (pollo, vitello, coniglio) o a pesci particolarmente *grassi* (anguilla o pesce gatto in umido). La versione Superiore (servita a 18 °C) è indicata anche per piatti di carne rossa saporiti e per cinghiale, capriolo, lepre.

Amarone della Valpolicella

Siamo al cospetto di uno dei più grandi vini del Veneto, se non il più grande. Trattasi di un rosso corposo, armonico e fine, caldo, giustamente tannico e fruttato. Ne furono entusiasti anche i *barbari* tant'è che Casiodoro (segretario di Teodorico) ne fece ampia descrizione elogiativa al tempo delle invasioni. L'Amarone è un uvaggio (non siamo mai contrari agli uvaggi quando sono di questo spessore!) di corvina veronese, rondinella e molinara (le percentuali sono più o meno le stesse del Valpolicella. Equazione: il Valpolicella sta all'Amarone come il Rosso di Montalcino sta al Brunello!). In queste righe ricordiamo solo l'Amarone invecchiato oltre 8 anni, servito a 18°C da abbinare a selvaggina da pelo cotta lungamente, brasati di carne rossa, tutto saporito e ricchi di intingoli. Si accompagna a formaggi a pasta dura invecchiati e piccanti. Si può degustare lontano dai pasti per riscontrarne il nerbo e la piacevolezza.

Vinitaly 1999

A Verona si svolge ogni anno la fiera-mercato dei vini italiani e mondiali. Con Bordeaux è la più grande passerella per i produttori di tutto il mondo. Come al solito, quanta distanza tra i politici e gli operatori del settore. Tanto di cappello ai produttori di vino italiani che da tempo hanno capito che la sfida si vince sulla qualità e non sulla quantità. Tant'è che ben tre ministri (e altri politicanti d'accatto) si sono premurati di comunicarci che vi saranno nuovi impianti per 13.000 ettari (siamo il maggior produttore mondiale di vino, per quantità, i consumi interni sono in calo, a tutt'oggi sono coltivati a vite terreni che non sono degni delle patate (e mi scuso con l'utile e proletario tubero). Il massimo della sapienza è stato poi comunicato da uno dei ministri che definisce gli Stati Uniti (leggi ier fillossera, oggi bruco americano) "uno dei paesi nuovi produttori", temibile! Forse dorme da anni, o ha dei consiglieri più addormentati di lui (mica si può fare tutto da soli!?!). Chissà quando si accorgerà dei veri paesi emergenti nel settore vitivinicolo. Probabilmente tra qualche decennio, nel contempo non risparmiando certo di rilasciare patenti per una presunta credibilità ai nuovi "camerieri di palazzo".

Ricette dal Goldoni

di Bruno Virgulin

Nello scorso numero abbiamo letto degli spezzoni, tratti da testi del grande commediografo veneziano, in cui si manifestava la sua profonda conoscenza della cucina veneziana, specialmente delle locande. E' talmente vasta la puntuale elencazione di piatti, prodotti ed usanze, che dobbiamo accontentarci, necessariamente, di citare solo alcune delle preparazioni più diffuse e comuni.



El polpeton

da "Le Massere"

Co' tuta 'sta carne bogia, ghe gera el problema dei avansi: 'a soeussion perfeta gera el polpeton! Dopo 'ver pestà 'a carne (se dura se masenava), sea missiava a pan insuppà nel latte (o nel brodo) e spappoeà, zontando spessie, uvetta e pinoei. Se igava el tuto col vovo e se serava 'a preparassion co' 'na garsa. Se cusinava arosto nea teglia de rame co' ogio e buro, col covercio soto 'a sénare o 'e bronse, lessò nea pesserà a fogo dolse. Piato bon anche pei veci senza denti!

El bogio

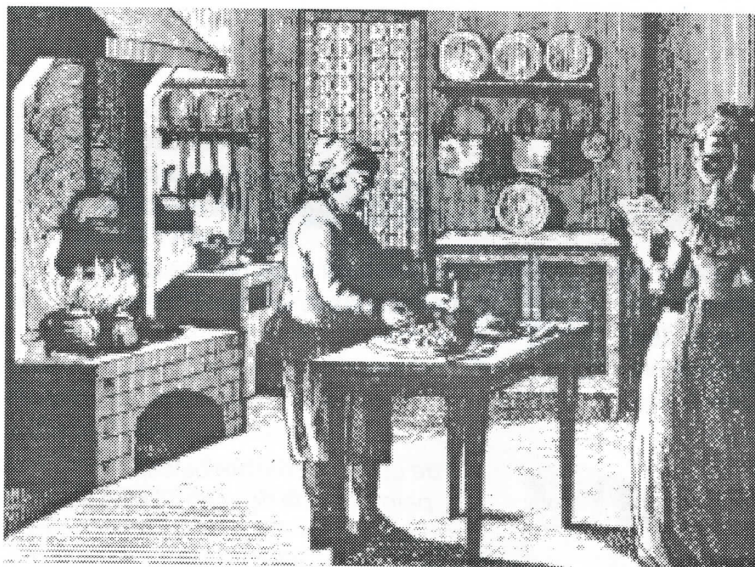
da "Sior Todaro Brontolon"

Gera el piato che no mancava mai sue toe dea borghesia, dal Sie all'Otosento. Soeo Sior Todaro meteva un tochetto picoeo picoeo de carne in tanta acqua, tuti staltri usava vari tochi de carne che i vegniva zontai via via in base al so tempo de cotura. I tagi più comuni gera: el "tasto", ea "spaea" de bò, ae e cossate de cappon, de dindio, peto e testina de vedefo (ganassa), "castrà" o piegora. Chi voeva un bon brodo, meteva ea carne in acqua fredda, chi preferiva aver 'na bona carne, la zontava in acqua de bogio, schiumando de tanto in tanto. Fondamentai i odori: qualche ciudo de garofano impirà su 'na segoea, coste de sedano, un per de carote, do spigoeti de agio, qualche gambeta de parsemoeo, 'na foia de lavrano. Co' 'a carne gera cota, sea cavava dal liquido e 'a se tegniva in caldo su fogo dolse. A 'sto punto se zontava al brodo poco riso o pasta al vovo. Se serviva co' 'na spolverada de piazentin (al tempo più difuso del parmegian).

El potaceto

da "Le Massere"

I Francesi, gran copioni, i lo gà tradoto in "potage". Se trata de un spessatin co' tanto sugo. Se partiva da un desfrito de segoea e agio batui co' panseta e cusinai in ogio bondante. 'Na sprussada de vin no mancava mai, come 'e erbete aromatiche, specie el parsemoeo. Ea base gera sia carne sia pesse fisso come el ton. Facoltative 'e zonte de bisi novei o segoete.



Sardee in saor

da "Le Donne de Casa Soa"

Oltre ae famose "papaine" (sardee pescae davanti aea Romagna, aeora teritorio papae), se podeva frizar anca "anguee", "go", "passarini", "sfogi", "murei de bisato" e pessi de acqua dolse come "trotine", "marcandoe del Piave", "scardoe". Se infiapiva nell'ogio 'a segoea bianca dolse tagiada a fii fini fini (da metà aea stessa quantità de peso del pesse). A fine inbionditura, se zontava 'na sprussada de aseoo. Se pusava, sul fondo de 'na terina de cocio, un strato de pesse frito, uno de segoea e cussi via, co-ver-sar el tuto coe ultime segoe e un giro de aseoo. Consumar dopo 'na maturassion de almanco do giorni.

El selvadego

da "La Cameriera Brillante"

Queo da piuma, gera comun a Venesia per via dee vae de laguna: vari tipi de anare, foeaghe, crecoe, mazorini. Dopo 'verle spiumae, se netava 'e panse tegnindo da parte 'e buee (bone pee salse). Necesaria 'na giusta infroeadura. Se intabarava 'e bestie co' fete de panseta, foge de salvia e rameti de rosmarin, 'e se impirava nei spiedi, senza premura 'eontan dal fogo vivo se finiva 'a cottura. Se serviva co 'na passada de grasso coeà nea 'ecarda.

Salsa per selvadego de pena

da "La Cameriera Brillante"

Su 'na farsora, infiapir 'a segoea nell'ogio. Zontarghe, dopo, 'na 'euganega, parsemoeo, salvia, agio, 'eardo o panseta, 'e buee dea bestia ben 'eavae, 'na spolverada de sal e pevare, canea, un gioso de aseoo vin bianco a piaser.

Nea "Cameriera brillante" i zontava anca un sculierin de sucaro.

Torta de verdure

da "Le Massere"

'A tradission de 'ste torte xe antica a Venessia. Fin dal '300, se usava 'e fresche erbete de primavera per dar 'na nova parvensa ai soiti avansi de cusina. A 'sto composto, quasi sempre de carne insembrada co tocheti de formaio, se zontava 'e erbete bogie (radici de campo, bruscandoi, spinassi, biete etc), struca per cavarghe l'acqua e scaltrie nell'ogio co' agio e poca segoea, facoltativa panseta nee preparassion de grasso. Se fodrava un stampo imburà coea pasta froea (2 parti de farina e 1 de buro, spolverada de canea e garofano, sal), se impiniva col composto de erbette e avansi, che podeva essar 'igà col vovo e se co-versiva co' altra pasta froea. Se cusinava fra 'e seneri o 'e bronse dentro 'na pignata col covercio de rame stagnà.

Il risvolto di copertina di Lucio Maritan

Bestiario Veneto - Parole Mate

di Marco Paolini - Ed. Biblioteca dell'immagine 1999

I copioni sarebbe giusto sentirli recitati a teatro. E' certamente riduttivo volerli stringere in contenitori, quali i libri, che ne sviliscono la rotondità. Anche la più fervida immaginazione di lettore sapiente non potrà mai ricreare quella pienezza che solo l'attore può conferire alle parole nate per essere raccontate... parole che, necessariamente, chiedono un affabulatore, un palcoscenico ed un pubblico.

Anche Bestiario Veneto è un copione, pur tuttavia nella sua forma di libro riesce a mantenere quasi intatto l'equilibrio della storia che è una piccola grande ballata di provincia che si perde dentro a luoghi veri, riconoscibili con precisione, ed anfratti di una memoria profonda dove il ricordo dell'autore emerge inevitabilmente trasfigurato. Ballata tra un vuoto d'aria ed un pieno di parole definisce Paolini il suo Bestiario Veneto: parole fatte di lingue vicine ma diverse, dalla Laguna alla Pedemontana con qualche incursione Friulana ed Alpina in quel nord est correttamente mostrato come una realtà estremamente variegata ed eterogenea; ma parole che sono sempre e comunque importanti richiami a storie passate e presenti, puntuali rappresentazioni di vite d'uomini insieme ai luoghi ed oggetti che ne hanno condiviso il tempo; e chi è nato da queste parti

senz'altro si riconoscerà in qualche episodio narrato.

Il dialetto è pertanto fondamentale e viene usato nel libro con la sua giusta dignità di lingua, come d'altronde nel quotidiano ancora si usa in questi territori, sfruttandone pienamente sia la musicalità che la potenzialità espressiva. Molti i debiti verso la

grande poesia in vernacolo di Zanzotto, Marin, Noventa e Calzavara che in *un dolce e caldo filò* accompagna il lettore lungo

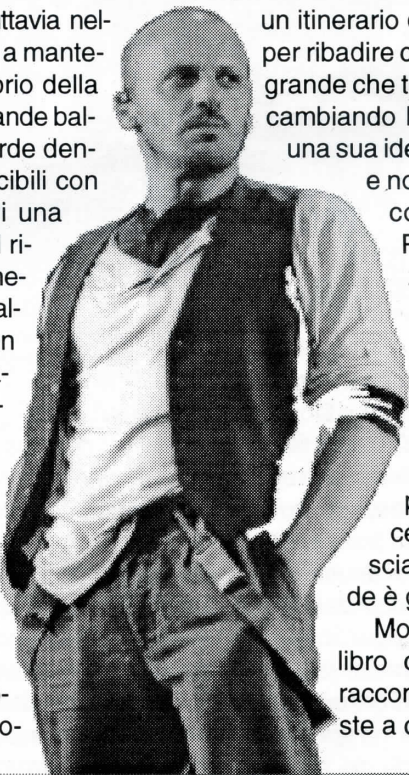
un itinerario di carne, sangue ed anima per ribadire che in questa provincia così grande che tanto è cambiata e tanto sta cambiando l'uomo può ancora trovare una sua identità, può ancora scegliere

e non "essere scelto". Non c'è, comunque, mai retorica in Paolini, nostalgia e celebrazione sono lasciate lontane, il passato non era necessariamente migliore, è il presente ed il suo divenire l'oggetto dell'analisi; i fili dei ragionamenti, le osservazioni, sono tutti indirizzati a capire, conoscere, non convincere... le conclusioni sono lasciate ad altri... come d'altronde è giusto che sia.

Molto bello anche l'epilogo del libro che completa tutte le storie raccontate con una serie di interviste a chi vive quotidianamente la Provincia: è la realtà che si mostra con la sua complessità, così articolata e

piena di ombre, in quella che all'apparenza è solo una terra ricca, appagata e fiera del proprio cammino.

Marco Paolini
BESTIARIO VENETO
Parole mate



EDIZIONI BIBLIOTECA DELL'IMMAGINE

