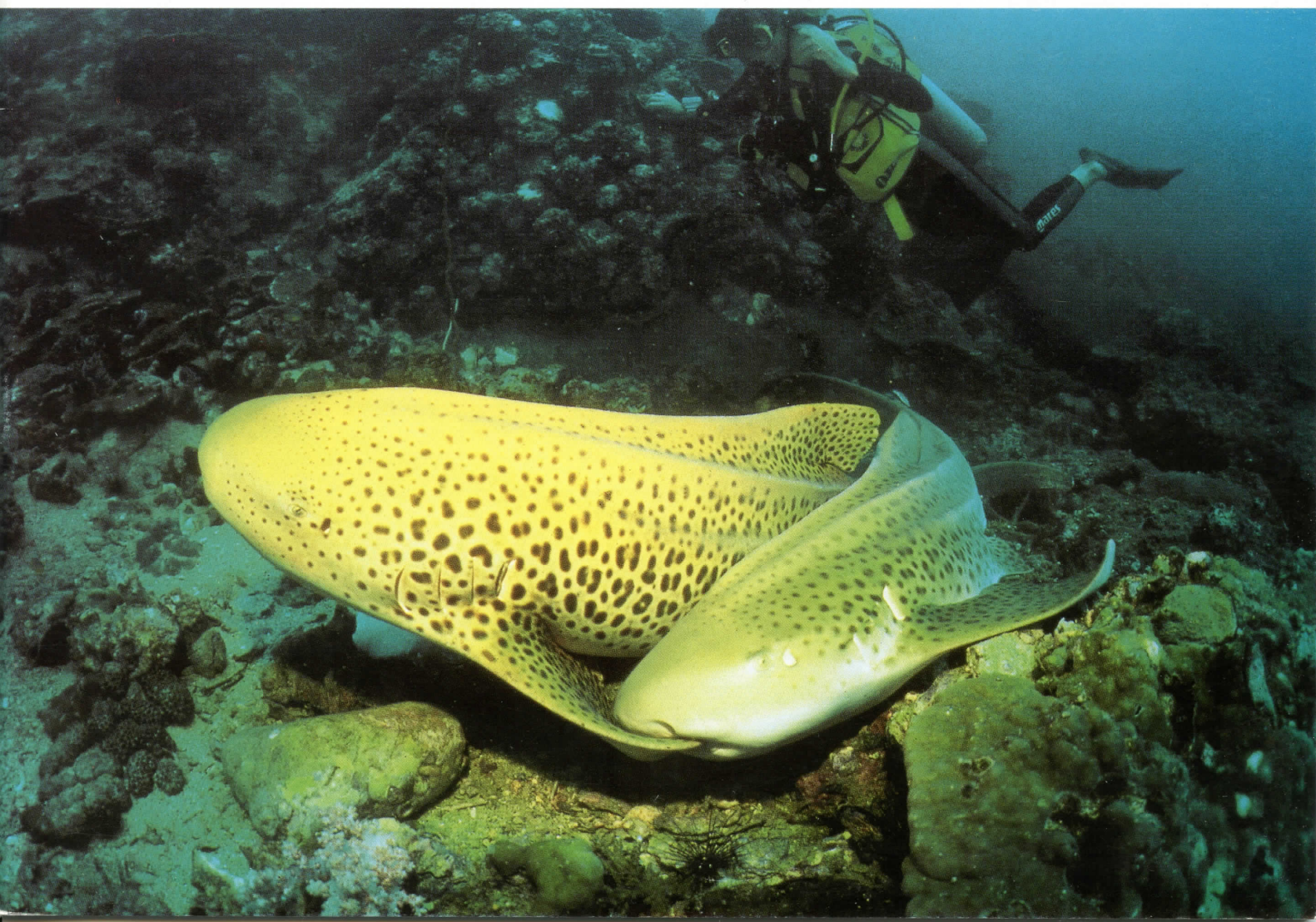


Anno X - Numero 1
Marzo 2001

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



MARZO

2001

Numero Uno

Direttore responsabile

Michele Gottardi

Vicedirettore

Renato Boaretto

Impaginazione elettronica

a cura di

Bruno Virgulin & Renato Boaretto

Collaborano:

Dino Basso, Sigismondo Bentos,
Loris Brunello, A. Dalla Venezia,
Stefano e Maria Pia Demin,
Rossana Maiorca,
Paolo Mazzucato, Alberto Montagner,
Mario Motta, Cristina Rossi,
Roberto Sartore, Rita Sartori,
Maurizio Stancanelli, Bruno Virgulin,
Alberto Zanellato, Guido Zennaro,
Mario Zilio, Andrea Zolli.

Editore:

NAUTICLUB 11 FUSINA

via Moranzani

30030 Malcontenta, 76 - 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

e di

Maria Pia e Stefano Demin

**Distribuzione gratuita
Riservata ai Soci**

Michele Gottardi	Sissi e Venezia	2
Mario Zilio	Murano, Basilica di S. Donato	5
Cristina Rossi	La peste a Venezia e la basilica della salute	8
Bruno Virgulin	Gli scacchi a Marostica	10
Paolo Mazzucato	Po di levante e strada delle Valli	12
A. Dalla Venezia	Bike Office	14
Guido Zennaro	Orienteering	16
S. e M. Pia Demin	Incontri	18
Dino Basso	Il Parco delle Tegnue di Chioggia	20
Sigismondo Bentos	Le combinazioni alimentari	23
Maurizio Stancanelli	Casale sul Sile e il suo caseificio	26
Bruno Virgulin	Il caffè a Venezia	28
Mario Zilio	Il Conclave di San Giorgio	30
Bruno Virgulin	Il risvolto di copertina	32

EDITORIALE

*Un numero alla volta e **Hobby Natura** è arrivato al decimo anno di vita. Ormai una ventina di numeri sono usciti dal numero zero della primavera del 1992: nel prossimo numero, a fine anno, pubblicheremo gli indici delle ultime annate, che andranno a integrare l'indice dei primi undici numeri, allegato al numero tre del 1995.*

La primavera è, a Venezia, la stagione delle grandi mostre: a quelle più famose e già inaugurate da tempo, dagli Etruschi a Bernardo Bellotto, si aggiungono quella dedicata al "Canaletto prima maniera" alla Fondazione Cini di san Giorgio e alla principessa Sissi, viaggiatrice tra tante, giunta a Venezia nel corso di una vita tormentata, alla Biblioteca Marciana. E, come sempre, spazio agli itinerari naturalistici, sotto acqua, tra le tegnue, o nel deserto; in bici o a piedi.

Michele Gottardi

SISSI e VENEZIA

di Michele Gottardi

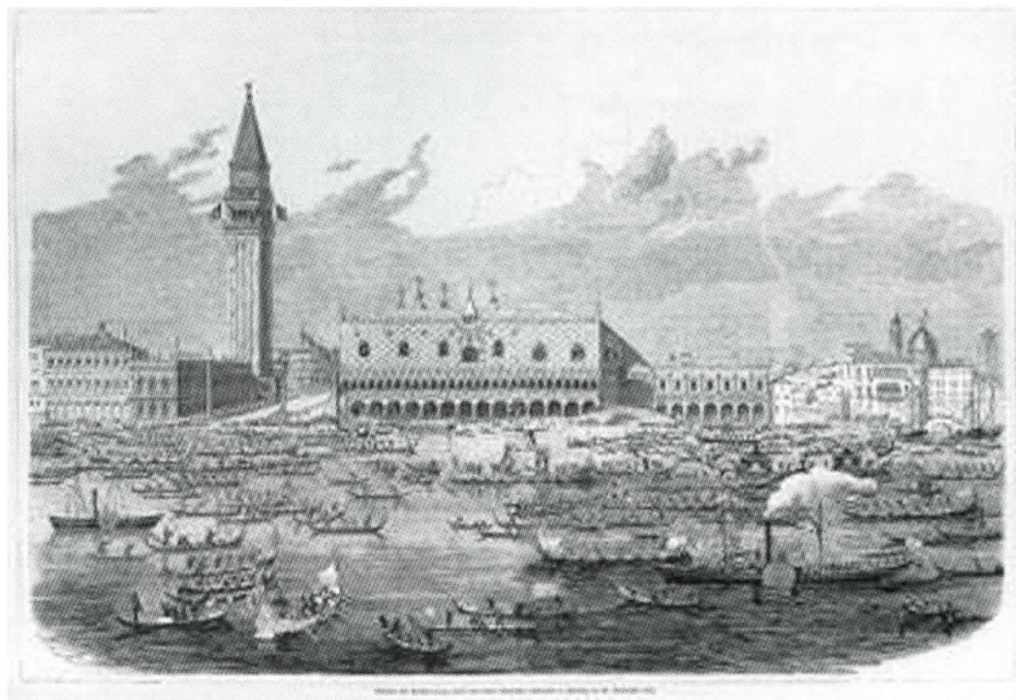
E' aperta sino al 1 aprile la mostra «Elisabetta d'Austria e l'Italia» (orario 9-19), organizzata dall'Ufficio centrale dei Beni Librari del Ministero per i Beni e le Attività culturali, col contributo delle Assicurazioni Generali. La mostra, curata da Marina Bressan e allestita nella Libreria sansoviniana, contiene materiale che illustra il rapporto tra Sissi e l'Italia. La parte veneziana contiene documenti provenienti dalla Biblioteca Marciana e dal Museo Correr, ed è stata curata da Camillo Tonini, Stefano Trovato e dal direttore di Hobby Natura, Michele Gottardi.

Dei vari luoghi comuni fioriti attorno a Sissi, la principessa di Baviera Elisabetta di Wittelsbach, imperatrice d'Austria, uno la identifica con un'attrice bella e triste quale fu Romy Schneider, interprete di quattro film del regista Ernst Marischka e di *Ludwig*, diretto da Luchino Visconti, dove appare ancora nelle vesti dell'imperatrice, accanto all'eccentrico cugino re di Baviera. In bilico tra malesseri diplomatici, frutto di un carattere irrequieto infastidito dal protocollo asburgico, e disagio esistenziale, quale si manifesterà soprattutto a partire dal 1860, l'immagine storica di Elisabetta, ripresa dai film, ebbe numerosi altri punti di contatto con quella della sua interprete cinematografica, la cui vita finì in modo tragico e prematuro: Romy Schneider infatti si suicidò, in seguito a una lunga depressione aggravata dalla tragica morte del primogenito, altro elemento di continuità con Sissi, che perdette la prima figlia Sofia, nel 1857, all'età di due anni.

L'iconografia popolare di una Sissi controversa e indipendente non nasce nel nostro secolo, ma prende corpo già nei contemporanei che ricordano i viaggi intrapresi per fuggire forse da Vienna, forse da se stessa, e che testimoniano come le sue apparizioni ufficiali siano progressivamente sempre più sporadiche e impreviste. Un'analogia situazione si registra anche attraverso le cronache delle apparizioni veneziane di Elisabetta, quella ufficiale del 1856-57



quanto il soggiorno più lungo e defilato di quasi sette mesi, tra 1861 e 1862. A questi due va aggiunta la presenza e la visita ai sovrani d'Italia in città per l'inaugurazione della prima Biennale d'arte contemporanea, l'8 aprile 1895. Tre anni dopo, il 10 settembre 1898, Sissi moriva a Ginevra, assassinata dall'anarchico italo-francese, Luigi Lucheni. Morendo Elisabetta, Sissi entrava nel mito.



La visita ufficiale di Francesco Giuseppe nell'intento di riconciliare la corona viennese con i sudditi del Lombardo-Veneto, è il viaggio più celebrato: e anche il cinema registra - nel quarto episodio della serie di Sissi - l'arrivo di Elisabetta a Venezia, il 25 novembre 1856, quando la coppia imperiale sbarca in piazza san Marco, accolti in piazza san Marco dalle autorità e dalla piccola Sofia. A Venezia il giovane imperatore era stato accolto con una fredda cordialità che sperava di aggirare anche grazie alla presenza della moglie poco più che diciottenne. La partecipazione di Sissi fu, al di là delle sue indisposizioni, assolutamente capillare. La conseguenza nell'opinione pubblica, anche grazie ad amnistie e altri provvedimenti presi dall'imperatore, fu tangibile: l'atmosfera fu immediatamente più distesa. Intervendendo in una Fenice finalmente gremita, il 3 dicembre, per assistere alla Traviata, la coppia reale venne accolta dagli applausi. La buona accoglienza ricevuta invogliò senza dubbio Francesco Giuseppe ed Elisabetta a lasciar spazio al *côté* mondano, data anche "la nota predilezione degli augusti coniugi pel canto italiano".

Qualche sera dopo eccoli infatti al Teatro Apollo - l'ex teatro san Luca, oggi Goldoni - dove va in scena la Norma; poi è la volta del Complotto, a san Samuele: "tutto il mondo *fashionable* era lì", scriverà il Corriere Italiano, il 18 dicembre, per rivedere Adelaide Ristori, dapprima nei panni di Mirra, poi in quelli di Medea. E' un momento felice per "gli illustri ospiti", tra una tombola per beneficenza e una romantica passeggiata al Lido. Il 5 dicembre un giornalista del Corriere Italiano annota: "e poi per darvi un'idea dell'ottima impressione prodotta dall'eccelsa benefattrice sulla nostra popolazione, permettetemi di citarvi testualmente un proposito tenuto da una popolana di Canal Regio alla vista della sovrana: Benedetta, che bella scelta che ha fatto il nostro paròn". I reali tornano a Vienna il 12 marzo, convinti che i sudditi lombardo-veneti abbiano apprezzato gli sforzi compiuti dalla coppia reale, durante tre mesi e mezzo. In realtà i benefici furono di breve durata.

Quando Sissi riappare a Venezia, il 26 ottobre 1861, sono cambiate molte cose. Con la proclamazione del regno sabauda, l'Ita-

lia è una realtà politica. Anche nell'intimo della famiglia reale non sono stati anni felici. Alla morte della piccola Sofia, altre tensioni avevano intristito Sissi, in particolare i rapporti con la suocera, l'arciduchessa Sofia, che esercitava una vera egemonia sull'intera corte. Così, le evasioni dell'imperatrice, dopo la nascita di Rodolfo (1859, l'erede suicida a Mayerling), si intensificano, unendo motivi di salute e an-



sia di libertà: e il 17 novembre 1860 parte per un lungo viaggio, sullo yacht della regina Vittoria d'Inghilterra verso Corfù, nel celebre *Achilleion*, dal (cattivo) gusto neoclas-

sico. E' qui che la raggiunge Francesco Giuseppe, all'inizio dell'ottobre successivo, per indurre la moglie a rientrare: lo chiedevano i suoi figli e lo stesso prestigio personale dell'imperatore. Conscia dei suoi doveri, Elisabetta suggerì un compromesso. A Vienna, no, non sarebbe tornata, ma avrebbe svernato a Venezia, per ricomporre per qualche periodo la famiglia reale senza la presenza imminente dell'arciduchessa madre. Ma era ormai troppo tardi perché un membro della casa reale venisse applaudito a scena aperta.

«**Elisabetta d'Austria e l'Italia**» non è l'unica mostra che Venezia offre ai residenti e ai suoi ospiti. Sempre in piazza san Marco, fino al 27 giugno (dalle 9 alle 19) è aperta la straordinaria mostra dedicata a «**Bernardo Bellotto 1722-1780**», 51 opere provenienti quasi esclusivamente dai musei stranieri di questo grande vedutista, nipote del più celebrato Canaletto. La mostra intende dar conto per la prima volta dell'intero ciclo pittorico di Bellotto: si possono ammirare così le giustamente famose vedute della Riviera del Brenta, quelle di Dresda e di Varsavia, dove il pittore morì, a 58 anni, ma anche le grandi tele di Firenze, Roma e Torino.

Tra le altre esposizioni, da segnalare, alla Bevilacqua La Masa, «**Depero - Lodola, futurismi a Carnevale**» (sino al 1 aprile, 10-18); la personale di **Giovanni Segantini** «**Luce e simbolo, 1884-1899**» alla Peggy Guggenheim Collection (fino al 29 aprile, 10-18), mentre resterà aperta sino al 1 luglio la grande mostra sugli **Etruschi**, a palazzo Grassi (orario 10-22).

MURANO

Basilica dei Santi Maria e Donato

di Mario Zilio

Tra, i non pochi anniversari celebrati in questo fatidico 2000, domenica 27 febbraio si concludeva nell'isola di Murano un anno di manifestazioni per ricordare i mille anni di un documento stilato nel 999 dal parroco della chiesa di S. Maria, Michele Monetario

Nella pergamena, la più antica esistente a Venezia, conservata nell'archivio Patriarcale, il prevosto attestava la sua fedeltà al vescovo Valerio di Torcello della Chiesa Altinate.

La chiesa di S. Maria presente a Murano ben prima del X secolo, subì numerose trasformazioni nel corso dei suoi oltre mille anni di vita. Posta quasi al centro dell'isola era in origine una modesta cappella dedicata al culto della Madonna intitolata poi nel 1125 anche a S. Donato, dopo che il doge Domenico Michiel fece recuperare dall'isola di Cefalonia il corpo del Santo, assieme con parte dello scheletro dell'enorme drago miracolosamente ucciso, secondo la leggenda, dal Vescovo già pastore a Evorea (o a Cusia) nell'Epiro.

Murano patria indiscussa dell'arte dei vetrai, si vide assegnare il monopolio di tale redditizia attività fin dal 1292, sia per motivi di prevenzione antinfortunistica (pericolo di incendi connessi con la presenza di numerose fornaci sparse nella particolare struttura urbanistica di Venezia) che per contrastare più facilmente lo spionaggio industriale, come di direbbe oggi.

Murano che verso il 1100 aveva una estensione di circa 16 ettari (secondo la prima planimetria eseguita dal Temanzi), già nel 1500 aveva raggiunto i 38 (attualmente con l'interramento delle "sacche" ha raggiunto i 150 ettari) in buona parte occupati da splendidi orti e giardini. Dalla basilica



Basilica dei santi Maria e Donato

dipenderanno diciassette chiese e ventinove tra monasteri e confraternite, gli abitanti supereranno il numero di diecimila. In essa sarà trasferita la sede vescovile dalla decaduta Torcello (1689).

Come altre isole dell'arcipelago lagunare, Murano aveva accolto i numerosi profughi provenienti Altino, Oderzo, Eraclea, Padova, ecc. in fuga dall'invasione degli Unni (453) e dei Longobardi (635).

I nuovi insediamenti utilizzarono i toponimi dei luoghi di provenienza: porte, piazze, vie, poderi; la tradizione è confermata dalla *Chronica Altinate* della metà del mille.

Murano poté godere di una larghissima autonomia nei confronti di Venezia: aveva leggi proprie emanate dal Consiglio Maggiore e Minore, la polizia al Criminal di Venezia non poteva mettere piede a Murano, i magistrati locali potevano decidere se giudicare i reati in loco o mandare gli indiziati a Venezia per il processo.

La Zecca muranese coniava le famose oselle d'oro e d'argento, monete il cui nome ricorda gli uccelli di palude che il doge offriva ai patrizi per il Capodanno, sostituiti per



Pala dell'altare nota come l'Ancona di San Donato che si fa risalire al 1310.

ragioni, si presume, squisitamente ecologiche. Nella splendida basilica, dopo aver collocato il corpo di S. Donato nell'altare a destra rispetto a quello maggiore, appese le ossa del drago dietro l'altar maggiore stesso (si tratta di tre vertebre e di un tratto di colonna vertebrale di balena), nel 1409 furono ospitati anche i resti di S. Gerardo Sagredo vescovo e martire in Ungheria nel 1069, già monaco benedettino a S. Giorgio Maggiore nel 1012.

La facciata della chiesa è semplice e prospiciente un tipico campiello con la vera da pozzo: un bassorilievo con S. Donato e un devoto posto sopra al portale e due pilastri semiesagonali di età romana, sono gli unici ornamenti evidenti: ma quella che lascia letteralmente senza fiato chi arriva dal canale di S. Donato è l'abside, fusione mirabile di elementi veneti, bizantini, raven-nati, arabi.

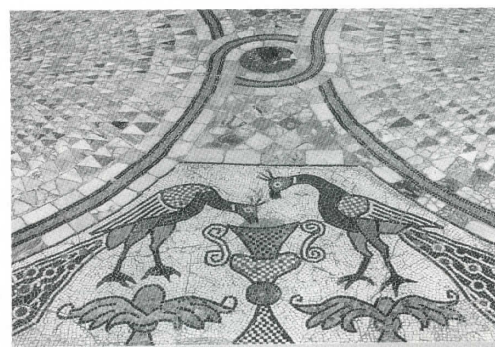
Restaurata radicalmente ma fedelmente nell'800, si sviluppa come un poligono aperto di sette lati, in due ordini di nicchie, concave le inferiori, convesse le superiori: una

doppia decorazione a denti di lupo separa i due ordini di nicchie; soluzioni architettoniche analoghe si ritrovano nell'abside di S. Fosca a Torcello e in quella di S. Marco a Venezia (1094).

Un altro elemento caratterizzante l'esterno era il battistero, demolito nella prima metà del 1719: a pianta ottagonale (cfr. i resti di quello di Torcello a S. Maria Assunta) simbolo della vita dopo la morte, cioè della risurrezione dopo l'immersione battesimale, era unito alla facciata della chiesa da due arconi, evidenti nelle antiche rappresentazioni prospettiche di Murano (es. pianta prospettica del De Barbari del 1500). Un primo restauro dell'edificio fu eseguito nel 1141, data incisa su un rosone marmoreo del pavimento nella navata centrale.

Verso la fine del 1694, il vescovo Marco Giustiniani (che spostò la sede vescovile da Torcello a Murano, risiedendo nel palazzo Giustinian, attuale Museo Vetrario, anche se il titolo della diocesi restava quello torcellano) diede impulso a numerose modifiche che oltre a stravolgere la struttura originaria della basilica, misero in serio pericolo la tenuta stessa della fabbrica: vennero chiuse le finestre bizantine e aperti dei lunettoni palladiani che compromisero la stabilità dell'edificio. L'interno fu modificato con coperture lignee e l'aggiunta di altari barocchi, fu demolito il ciborio dell'altare maggiore e demolito il coro davanti al presbiterio.

Nel 1719 venne smantellato l'antico battistero, per ricavarne materiali da costruzione.



Due pavoni ed un calice nel mosaico d'ingresso della navata centrale del tempio.

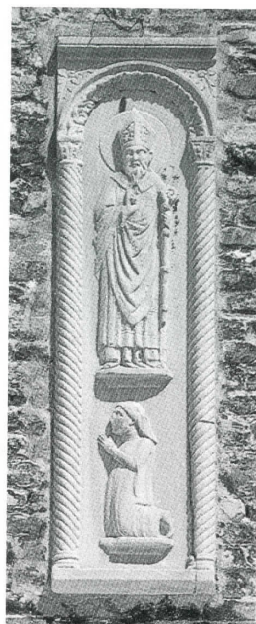
A metà ottocento l'edificio fu chiuso e cominciò una lunga serie di restauri guidati dal 1866 da Tommaso Meduna, attento ai valori architettonici e storici della basilica. Nel 1873 S. Donato veniva riaperta al culto: circa un secolo dopo, dal 1975 al 1979, furono eseguiti lavori lunghi e complessi per salvare la chiesa dal flagello delle maree: fu costruita una vasca di cemento armato fondata su migliaia di pali di legno, previa rimozione del pavimento musivo. Il risultato fu positivo e riuscì a mettere S. Maria e S. Donato al riparo dalle medie maree e soprattutto dalla salsedine e dall'aggressione delle muffe.

Il forte impegno economico fu affrontato grazie a provvedimenti governativi e agli aiuti del Save Venice Fund.

L'interno è splendido e suggestivo, a tre navate a croce latina: sulla fiancata sinistra della navata centrale, sopra le arcate si trova il cosiddetto Bottazzo di Sant'Albano, un rilievo col leone marciano e una botticella di profilo, una volta vicina alle reliquie del santo a Burano: nella parrocchiale di S. Martino, la botte si riempiva di vino appena la si svuotava. I muranesi la sottrassero ai buranelli nel 1553, a Murano però il bottazzo non si riempì mai più, ma rimase murato nella parete in segno della presunta superiorità degli isolani di Murano rispetto a quelli di Burano.

Interessante anche un'ancona lignea rappresentante Sant'Albano, un dipinto su tavola del '400 detto "Madonna delle stelle", alcune tele di scuola del Tiziano e di pittori veneti del '6 - '700.

Nella navatella sinistra da ammirare un



Rilievo marmoreo che rappresenta S. Donato e un devoto (fine XIV secolo)

polittico trecentesco con sei santi sopra e dodici sotto e con al centro l'icona della "dormitio Virginis" cioè della morte di Maria col Cristo che ne conserva l'anima tra le braccia.

Già dall'ingresso però l'occhio vola all'abside con affreschi quattrocenteschi degli evangelisti nel registro inferiore e la splendida Vergine orante nel mosaico del catino, nella sua silhouette bizantina, con le mani alzate nella preghiera, senza il Figlio che ha tra le braccia nel mosaico di Torcello, ma con analoghi canoni estetici e di linguaggio liturgico. L'ultimo restauro del mosaico è datato 1922.

Mentre ci muoviamo all'interno della chiesa, non possiamo fare a meno di calpestare con garbo, rispetto e ammira-

zione il pavimento rimesso in opera a regola d'arte nel 1979, "opus sectile" e "opus tessellatum" analogamente a quello contemporaneo di S. Marco che si presume opera delle stesse geniali maestranze: motivi geometrici in maggioranza si alternano a figure zoomorfe dalla simbologia non sempre chiara e di origine comunque antichissima e spesso attingente ad altre civiltà e religioni anteriori al cristianesimo. Vale la pena perdersi in questo mare antico e affascinante guidati da qualche valido testo (cfr. bibliografia): nella solenne liturgia del 27 febbraio 2000 citata all'inizio, contribuivano a rendere, se possibile, ancora più elevata la sacralità e la suggestione del luogo gli antichi canti Gregoriani, ricchi di secoli come quelle pietre, intonati dalla "Corale Corpus Domini - Attilio Scocco" di Mestre.

Bibliografia.

Guida Rossa TCI, *Venezia e dintorni*.

Bell'Italia, *Le isole di Venezia*.

A.Niero, *Basilica dei Santi Maria e Donato in Murano*. Ed. Deganello.

A.Niero, *La Basilica di Torcello e Santa Fosca*. Ed. Ardo.

M.De Biasi, *Toponomastica a Murano*. Ed. Comune di Venezia - Ateneo V.to

LA PESTE A VENEZIA E LA BASILICA DELLA SALUTE

di Cristina rossi



Baldassarre Longhena:
Chiesa di Santa Maria della Salute 1631 - 87.

La basilica della Salute fu eretta nel XVII secolo come ringraziamento dopo la peste che colpì Venezia nel 1630. Fin dal Medioevo la peste si manifesta in Europa in modo ciclico, a seguito di carestie; infatti la scarsità di cibo portava automaticamente ad un indebolimento fisico della popolazione e quindi ad una maggior facilità di diffusione della malattia. Era portata dai topi e trasmessa all'uomo, in condizioni igieniche precarie, dalle pulci; poteva essere di tipo bubbonico, cioè interessare i linfonodi che

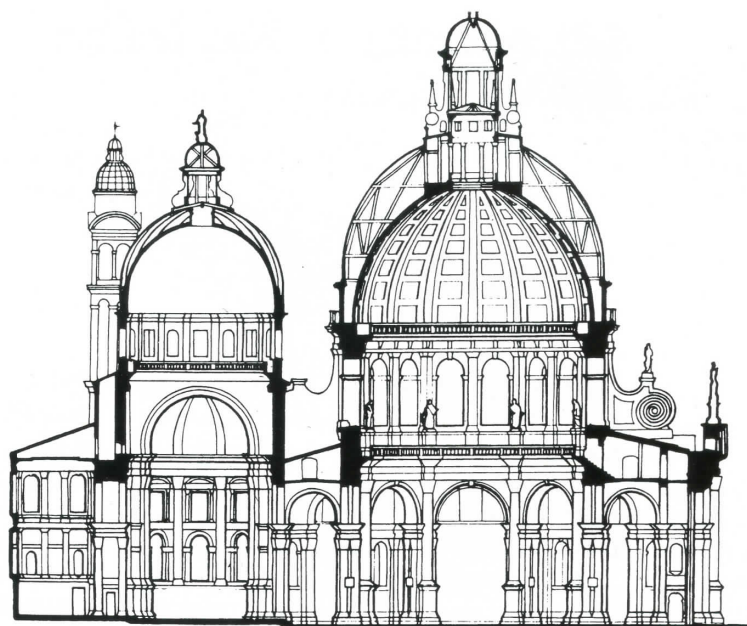
si infiammavano e si infettavano, oppure di tipo polmonare, cioè provocare una specie di polmonite che si diffondeva ancora più rapidamente in larghe fasce di popolazione attraverso la tosse. In entrambi i casi la morte sopraggiungeva velocemente e c'erano scarsissime possibilità di guarigione. La peste era una malattia così grave, da essere considerata quasi peggiore delle guerre e delle carestie e poneva l'uomo di fronte alla consapevolezza della propria impotenza. In questo contesto si sviluppava nella popolazione un atteggiamento astioso verso coloro che provengono da altre città, una perdita di fiducia nelle istituzioni e un interesse più sentito verso la Chiesa. Si moltiplicano le preghiere e le processioni, gli atti di devozione.

A Venezia il Governo fu sempre tempestivo nel-

l'emanare leggi per arginare l'epidemia; tutti i malati venivano allontanati dalla città e mandati nell'isola di S. Lazzaro, da cui deriva il nome "lazzaretto" per indicare un luogo isolato nel quale concentrare i contagiati.

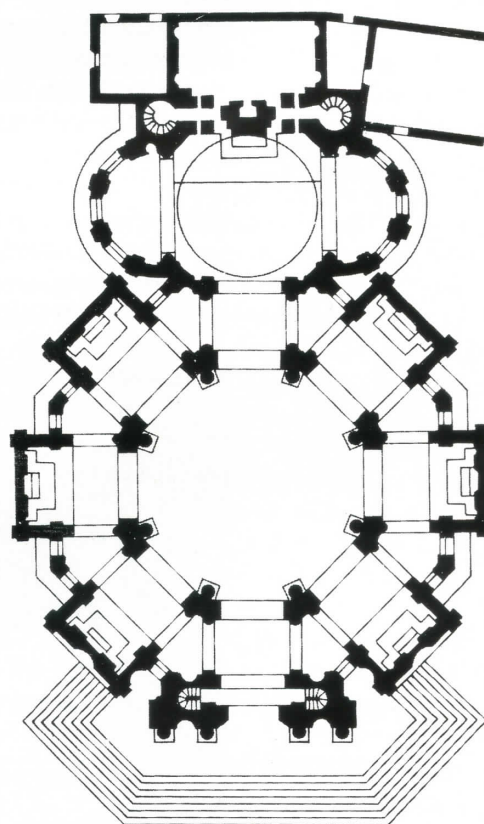
I nobili e le persone agiate si rifugiarono nei loro possedimenti in terraferma, lungo la Riviera del Brenta, spesso eludendo il cordone sanitario che veniva istituito e impediva a chiunque sia di entrare che di uscire dalla città.

Il 22 ottobre 1630 il Doge pronunciò un



Baldassarre Longhena:
sezione e pianta della Chiesa di Santa Maria della Salute

voto nella Basilica di S. Marco, promettendo di erigere una chiesa intitolata S. Maria della Salute. Fu bandito un concorso al quale parteciparono undici architetti: fu scelto il progetto di Baldassarre Longhena, di stile barocco, a pianta ottagonale, con una enorme cupola. La chiesa fu costruita nell'arco di cinquant'anni e il Longhena, ormai ottantenne, poté ammirare il proprio progetto realizzato. L'edificio è molto armonico pur nella sua grandiosità, ricco di volute, contrafforti, nicchie, statue, che creano continui effetti di luci e di ombre. Fu consacrata nel 1687 e da quel momento, ogni anno il 21 di novembre, la gente si reca in pellegrinaggio alla Basilica, attraversando un ponte di barche, allestito provvisoriamente per l'occasione, portando una candelina alla Madonna, mantenendo viva una tradizione popolare veneziana molto sentita. L'immagine della Madonna cosiddetta della Salute è opera di un anonimo bizantino del XIII secolo e fu portata a Venezia dal doge Francesco Morosini che la prese ai turchi a Cipro.



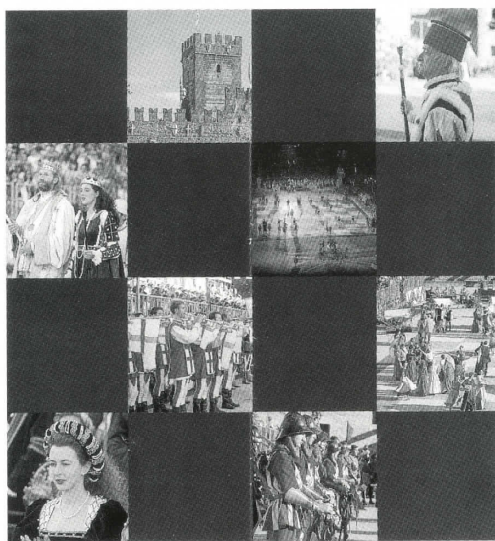
Da: AA.VV., *Itinerari veneziani, Dorsoduro 2*, Milano 1988

Gli scacchi a Marostica

di Bruno Virgulin

Marostica è nel nostro immaginario per le antiche mura, i possenti castelli, la scenografica piazza e... per le dolcissime e grosse ciliegie! Ma la fama di cui gode nel mondo intero è dovuta alla celeberrima "Partita a Scacchi con personaggi viventi".

La leggenda della Partita risale al lontano 1454, quando Marostica era una delle fedelissime della Repubblica di Venezia ed il suo governo era retto da un podestà nominato direttamente dalla città di San Marco. Si narra che proprio in quell'anno due valorosi guerrieri, Rinaldo da Angarano e Vieri da Vallonara, si innamorarono perdutamente della bella Lionora, figlia del Castellano di Marostica Taddeo Parisio e per la sua mano si sfidarono a duello, come era costume di quei tempi. Taddeo Parisio, che non voleva perdere nessuno dei due valenti giovani, impedì il cruento scontro rifacendosi ad un editto di Cangrande della Scala di Verona; emanato poco dopo la tragica vicenda di Giulietta e Romeo, confer-



*il
manuale
più
divertente*



mato ed aggravato dal Serenissimo Doge.

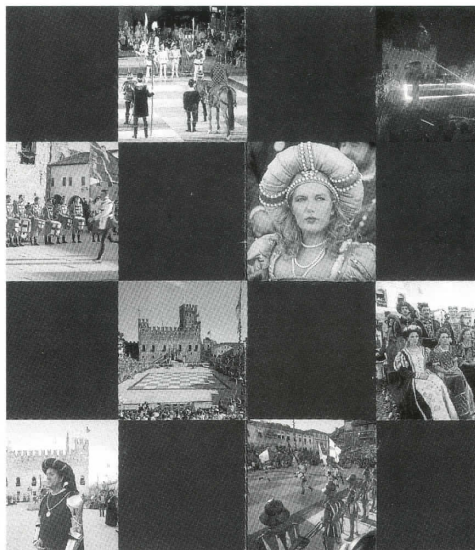
Decise quindi che Lionora sarebbe andata in sposa a quello tra i due rivali che avesse vinto la partita al nobile gioco degli scacchi; lo sconfitto sarebbe divenuto ugualmente suo parente; sposando Oldrada, sua sorella minore; ancora giovane e bella. L'incontro si sarebbe svolto in un giorno di festa nella piazza del Castello da basso, con pezzi grandi e vivi; armati e segnati delle insegne di bianco e di nero, secondo le antichissime regole imposte dalla nobile arte; alla presenza del Castellano, della sua affascinante figlia, dei Signori di Angarano e di Vallonara, dei nobili delle città vicine e di tutto il popolo. Decise anche che la sfida sarebbe stata onorata da una mostra in campo di uomini d'arme, fanti e scudieri, fuochi e luminarie, ballerine e scudieri, suoni e danze.

E così avvenne.

Sfilarono arcieri e alabardieri, fanti schiavoni e cavalieri, il Castellano e la sua corte con Lionora e Oldrada, la fedele nutrice, dame, gentiluomini, l'araldo, il comandante degli armati, falconieri, paggi e damigelle, vessilliferi, musici, massere e borghigiani e poi ancora i meravigliosi pezzi bianchi e neri con re e regine, torri e cavalieri, alfieri e pedoni. Rinaldo da Angarano e Vieri da Vallonara ordinarono le mosse e al termine della disfida un tripudio di fuochi, luci e grida festose salutarono il vincitore. Lionora, trepidante perché segretamente innamorata di uno dei due, aveva

con discrezione fatto sapere al contado che il Castello da basso sarebbe stato illuminato di candida luce qualora la vittoria fosse stata conquistata dal cavaliere che faceva battere il suo cuore, affinché tutti potessero partecipare alla sua gioia.

Oggi come allora l'emozione si rinnova, in una fastosa cornice di costumi preziosi e di gonfaloni, fasciose dame ed intrepidi cavalieri, scherzosi zanni, giocolieri e sputafuoco, rinnovando negli animi degli spettatori e degli attori il sapore antico di una appassionante storia d'amore. Tutto sommato è proprio l'aspetto scenografico quello che più avvince ed affascina. Quello puramente scacchistico è alquanto deludente. La partita è priva di suspense in quanto viene comunicata in anticipo e scelta tra le più famose della storia. Pertanto, ogni vero



amante di questo sport, la può rintracciare e studiare: quest'anno era *l'Immortale di Anderssen*.

Oltretutto, la partita dura circa un quarto d'ora su due ore totali di spettacolo!

La Partita a Scacchi a personaggi viventi viene giocata sulla Piazza di Marostica, ogni secondo venerdì, sabato e domenica di settembre degli anni pari. Ad eccezione

della rappresentazione pomeridiana della domenica, tutte le altre sono notturne con grande sfoggio di giochi di luce e fuochi. Questa maggiore spettacolarità si paga con un biglietto da centomila lire contro le trentamila del pomeriggio!

I preziosi costumi dello spettacolo possono essere ammirati presso la mostra permanente allestita nel Castello inferiore.

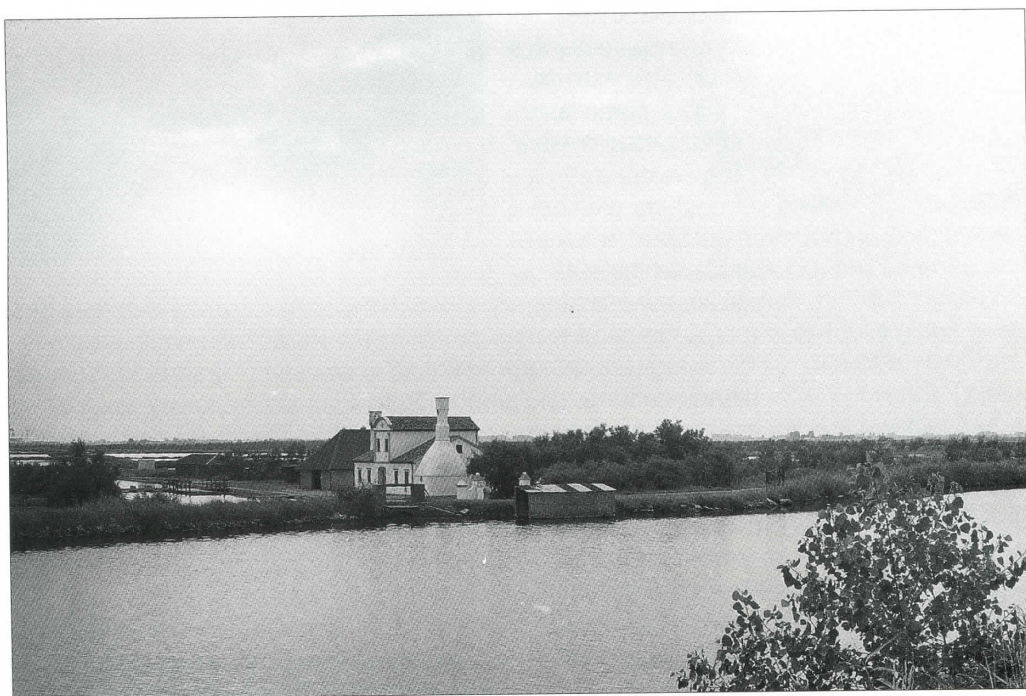
La prima versione del gioco è nata probabilmente in Cina e perfezionata successivamente in India. L'idea era quella di una battaglia in miniatura tra due eserciti su di un tavolo. In prima fila i soldati semplici (pedoni), che precedono le truppe specializzate: su carri (torri), a cavallo (cavalli), con le insegne (alfieri) e naturalmente il re con la sua regina in mezzo.

Aveva lo scopo di sviluppare l'intelligenza tattica e strategica senza alcuno spargimento di sangue. Raggiunse le corti dei principi arabi in Spagna e Sicilia con le carovane dei mercanti persiani (viene dal persiano shah-mat il moderno scacco-matto!) e attraverso i guerrieri che parteciparono alle crociate. Fu perfino bandito dalla Chiesa fin dal 1062. Il Rinascimento che metteva l'uomo al centro della creazione, lo riportò in auge. Ogni corte aveva il suo campione. I primi grandi giocatori furono gli spagnoli per i lunghi contatti avuti con gli arabi. Nel Seicento, invece, primeggiarono gli italiani. Nel Settecento spopolarono in Francia. Nell'Ottocento i chess conquistarono l'Inghilterra. Nel Novecento la sua diffusione fu universale. La Russia annovera il maggior numero di grandi maestri moderni. Il grandissimo Anatolij Karpov pochi mesi fa ha dovuto cedere il suo scettro di campione mondiale detenuto per molti anni.

A Mestre ci sono due circoli scacchistici: il "Circolo Toniolo" e la più recente "Associazione Scacchi Capablanca" che svolge anche opera di divulgazione nelle scuole. A Venezia il più famoso è il maestro Rosino, professore di matematica del Liceo Benedetti.

Po di Levante e strada delle Valli

di Paolo Mazzucato



Valle Veniera: "Casone e Lavoriero"

Per chi transita, anche se abitualmente, davanti alle splendide dimore della "Riviera de Brenta" è impossibile non tornare a ritroso col pensiero e fantasticare sullo splendore patrizio del tempo "Serenissimo"! Con ciò, riduciamo un periodo storico, anche se esaltante, a pura esibizione architettonica, trascurando che la grandezza della Repubblica Veneta è commisurata soprattutto alla realizzazione di ambiziosi progetti socio-politici, artistici e infrastrutturali, fra quest'ultimi: le opere idrauliche, in cui eccelse; una di queste la grande bonifica del "Delta".

Nonostante l'insalubrità, l'area deltizia era già abitata in epoca preromana, di cui ci permettiamo di segnalare i reperti di no-

tevole interesse delle civiltà: paleoveneta, etrusca e gallica, ospitati presso il Museo Archeologico Nazionale di Adria. Ulteriore testimonianza viene fornita dalla ormai definitiva e certa collocazione della Via Popilia, strada consolare romana che percorreva il margine costiero da Rimini ad Aquileia seguendo i dossi alluvionali; linea arretrata di parecchi chilometri, rispetto all'attuale limite di costa.

Attorno al XII - XIII secolo, dopo la caduta dell'impero bizantino e la perdita d'influenza di Ravenna, il territorio passa sotto il dominio di Venezia. E la stessa, provvede ad assegnare a grandi famiglie, quali: Donà, Contarini, Pisani, Cappello, proprietà fondiari immense ed inospitali; affinché

ne curassero la bonifica, lo sfruttamento e la costruzione delle loro dimore padronali. Insediamenti, attorno ai quali sorsero successivamente le comunità di Donada, Constarina, Ca' Pisani, Ca' Cappello, etc.

Un ulteriore impulso bonificatorio si ebbe dopo il trattato di Campoformido (1797) e il congresso di Vienna (1815), periodo in cui il territorio subì il destino della Serenissima, passando sotto la dominazione austriaca. L'invenzione delle macchine idrovore a vapore, consentì un momento di sviluppo agricolo che con alterne fortune proseguì fino al primo novecento. Successivamente però, le grandi guerre e le disastrose alluvioni, alimentarono un fenomeno di massiccia emigrazione che spopolò tutto il basso Polesine; esodo cessato solo negli ultimi due decenni.

Queste vicissitudini: storie di miseria e disperazione, nonché di emarginazione territoriale, hanno però salvaguardato l'area, ora parco del Delta del Po, dall'azione di antropizzazione diffusa e disordinata verificatasi nel resto del nord-est! Oggi, tutti noi, abbiamo la disponibilità non comune di apprezzare un territorio unico; un patrimonio del quale avere profondo rispetto affinché possa rimanere perpetuata l'eccezionale testimonianza ambientale e paesaggistica.

Il "Delta", per chi proviene da nord, inizia subito dopo il superamento dell'Adige. Percorrendo la statale 309 "Romea", passata Cavanella, si prenda subito la direzione Rosolina Mare, prestando attenzione, prima di giungere in località Portesine (3,5 km dalla statale), un cartello civico emergente dalla vegetazione spontanea indica: "Via delle Valli".

L'ideale sarebbe a questo punto proseguire in bicicletta, comunque la stradina pur stretta consente il passaggio delle auto. La via si snoda seguendo lunghi tratti di percorso arginale, la cui sopraelevazione permette di allungare lo sguardo su immense distese vallive; la presenza umana è praticamente assente se si escludono i casoni

di valle. Le valli da pesca attraversate sono numerose, non ci si accorge comunque della loro soluzione di continuità; degno di nota nella semplice e bianchissima architettura è il Casone Veniera, impossibile da non riconoscere! Passandoci in vicinanza, lo si individua come sicuramente già visto in qualche documentario.

Il percorso si arresta, dopo una dozzina di chilometri, sull'argine sinistro del Po di Levante, in prossimità della foce dello stesso. Nella bella stagione per i cicloturisti, non è difficile trovare da traghetare fino alla sponda opposta; altrimenti bisogna ritornare sulla Romea risalendo l'argine del Po e dirigersi a Porto Levante passando per Ca' Cappello. Qui il percorso riprende verso sud, sulla stradina denominata anch'essa Via delle Valli, non prima di essersi soffermati ad ammirare l'immensa Sacca Cavallari e lo Scanno omonimo (1). Purtroppo è in costruzione una grande darsena, che favorirà sicuramente l'espansione turistica, ma toglierà molto della piacevolezza amena al piccolo insediamento di Porto Levante.

Il tracciato in prosecuzione è ugualmente bello al tratto precedente, degni di nota sono due stupendi punti attrezzati di osservazione, situati: l'uno di fronte alla "Valloona" tra i casoni San Leonardo e Scannarello, l'altro alla confluenza della strada in percorrenza con l'argine del Po di Maistra, ramo senile del Po ricco di flora spontanea e fauna selvatica, in prossimità al rifugio Valpisani.

Giunti in località Ca' Pisani, di cui restano scarse testimonianze, attraversato il ponte sul Po di Maestra possiamo soffermarci nello spiazzo dove ormeggiava il traghetto per Ca' Tiepolo. Ora in disuso, dopo la costruzione del recentissimo ponte Ca' Venier - Ca' Tiepolo; un maestoso balzo sul Po di Venezia. Dal XVI secolo fino alla caduta di Venezia, contrastata linea di confine tra la Repubblica Veneta e lo Stato Pontificio.

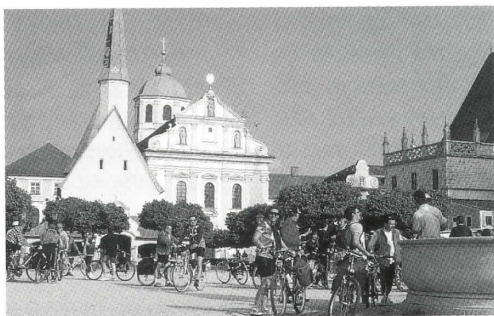
(1) Cartografia di riferimento: "Delta del Po" carta nautico turistica - Belletti Editore

Bike Office *di Antonio Dalla Venezia*

Un **Ufficio Biciclette** per una mobilità sostenibile in ogni Comune, questo potrebbe essere lo slogan del 2000 per ricondurre la bicicletta ad un'immagine di mezzo di trasporto con pari dignità rispetto ad ogni altro veicolo individuale a motore.

Lo dice anche la Comunità Europea attraverso una recente pubblicazione tradotta in Italia dal Ministero dell'Ambiente dal titolo "città in bicicletta, pedalando verso l'avvenire", nella quale si afferma che la creazione di un Bike Office è una condizione *sine qua non* per lo sviluppo di una politica ciclistica realistica ed efficace.

La F.I.A.B. - Federazione Italiana Amici della Bicicletta - lo sta chiedendo a gran voce da molto tempo, senza purtroppo riscontrare grande sensibilità da parte degli amministratori locali. Eppure dove il Bike Office è ormai una realtà, come nella città di Ferrara, l'impulso dato all'affermazione della mobilità ciclabile quale componente principale del traffico urbano è stato notevole: circa il 35% degli spostamenti nel territorio urbano avviene per mezzo della bici contro, ad esempio, il 2% di Verona, il 7% di Mestre e il 10% di Padova. Ma quello che più sorprende sono una limitata diffusione di scooter e ciclomotori tra i giovani e l'uso della bicicletta per la spesa che si attesta al 44%. Grazie a questi lusinghieri risultati il Comune di Ferrara ha ottenuto il più alto riconoscimento previsto dal Premio per le città sostenibili (ed. 1999) istituito dal Ministero dell'Ambiente ricevendo un contributo di



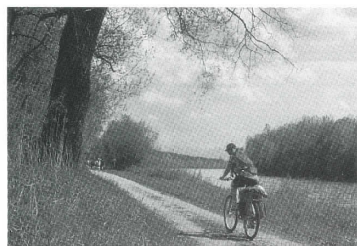
la
rivista
degli
AdB



250 milioni di lire. Nell'ultimo anno solo il Settore Ambiente del Comune di Torino ha seguito l'esempio di Ferrara istituendo un Ufficio che cura i contatti tra i vari settori tecnici che si occupano di ciclabilità e di promuovere l'immagine della bicicletta a tutto campo, sia attraverso interventi di tipo strutturale (piste ciclabili, parcheggi per bici, aree residenziali, ecc.), sia per mezzo di interventi di tipo promozionale (punti di noleggio bici, mappe ciclabili cittadine, sondaggi, iniziative nelle domeniche senz'auto, ecc.).

Anche gli Amici della Bicicletta di Mestre hanno da tempo come obiettivo prioritario l'istituzione del Bike Office sia nel Comune che nella Provincia di Venezia. A tal proposito l'associazione ha intensificato le proprie azioni di stimolo per arrivare in tempi brevi all'attuazione di tale proposta. La risposta dell'assessore provinciale alle Politiche Ambientali non si è fatta attendere, entro fine dicembre nell'ambito del bilancio di previsione 2001 vi sarà una scheda di bilancio che darà vita ad un Bike Office provinciale che costituirà un volano per tutte quelle iniziative che l'ente provincia vorrà attivare: dalla progettazione di una rete cicloescursionistica territoriale all'avvio di punti di noleggio bici gestiti dai Centri di Educazione Ambientale, dalla promozione del trasporto integrato **treno+bici** e **ferry+bici**, alla realizzazione di itinerari e mappe per cicloescursionismo, dalla realizzazione di piste ciclabili nelle città, in collaborazione con i Comuni, alla valorizzazione degli ambiti naturalistici di maggior pregio del territorio provinciale.

Diverso l'atteggiamento dell'amministrazione comunale di Venezia: il neo assessore alla mobilità ha dimostrato ampia disponibilità nei confronti delle proposte AdB ma



la costituzione dell'Ufficio Biciclette sembra ancora lontana; purtutta-

via i primi passi dell'assessore sembrano convincenti: nel 2001 infatti sarà possibile raggiungere in bici la Riviera del Brenta dalla terraferma mestrina per mezzo di una nuova passerella che verrà realizzata a spese del Comune nelle vicinanze del Forte Tron. Si tratta di un'opera da tempo richiesta da diversi soggetti istituzionali e semplici cittadini e caldeggiata da sempre dalla nostra associazione e che vedrà finalmente la luce grazie al progetto realizzato da un pool di architetti che fanno parte del comitato tecnico-scientifico degli Amici della Bicicletta. Inoltre sembra ormai certo che sempre nel 2001 verrà definito, all'interno del Piano Urbano del Traffico, il **Piano Generale delle piste ciclabili**, piano che avrà il compito di individuare i nuovi tracciati, le caratteristiche degli stessi, i costi e i tempi di realizzazione.

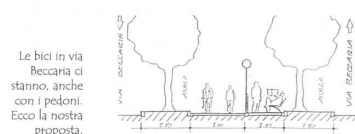
Sicuramente questi risultati sono frutto anche della caparbia degli AdB e della forza numerica che essa esprime, quasi 300 soci nel 2000 (la quarta associazione in Italia aderente alla F.I.A.B.) con incrementi annui che si aggirano sul 15% e con un livello di attenzione delle sue proposte da parte dei mass media sempre più crescente.

Si tratta ora di consolidare tale posizione puntando a raggiungere i 500 soci nel giro di poche anni e a raccogliere nuove disponibilità in termini di partecipazione attiva e di supporto tecnico. La strategia pertanto fino ad ora seguita è stata vincente, da una parte la mobilitazione di massa in occasione di grandi iniziative e dall'altra la capacità di proposta

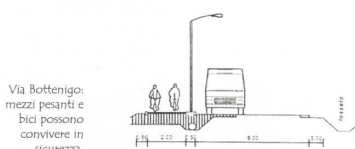
sui temi della mobilità urbana e del ciclo-escursionismo.



La passerella sul Lusore è fondamentale per permettere la fruizione ciclistica della zona.



Le bici in via Beccaria ci stanno, anche con i pedoni. Ecco la nostra proposta.



Via Bottenigo: mezzi pesanti e bici possono convivere in sicurezza.

esempio di progetto proposto dagli AdB

Gli amici della bicicletta di Mestre, oltre alle consuete pedalate domenicali nei dintorni e in zone raggiungibili in giornata con il sistema "treno+bici", organizzano annualmente delle escursioni in bicicletta di alcuni giorni in vari paesi europei:

nel 1998 in Austria da Dobbiaco a Villach;

nel 1999 in Baviera lungo le ciclopiste dell'Inn e della Salzach fino a Salisburgo;

nel 2000 in Svizzera dal lago di Losanna fino a Lucerna mentre un altro gruppo meno numeroso scorazzava in Olanda.

Per il 2001 il programma prevede la Francia con la Camargue e la Provenza.

Chi volesse contattare gli Amici della Bicicletta di Mestre presso la sede di viale Venezia 7 può telefonare allo 041 921515 (anche fax) martedì 9.30-12.30, venerdì 16-19, il giovedì 18-20 riunione settimanale dell'associazione.

Orienteering

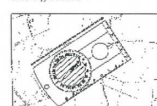
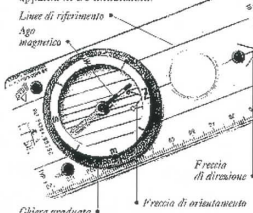
di Guido Zennaro

LETTURA DI UNA MAPPA

Saper leggere una mappa, conoscerne la simbologia e il modo caratteristico in cui i paesaggi sono rappresentati vi permetterà di localizzare con precisione la vostra posizione e quella di destinazione. Potrete inoltre giudicare la difficoltà di un territorio, elemento da tener presente quando si calcolano i tempi stimati di viaggio.



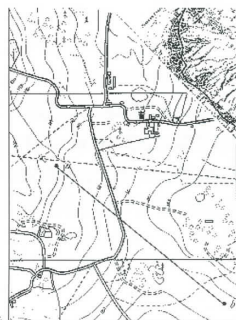
LINEE IPSOMETRICHE
Le linee ipsonometriche indicano i dislivelli. Imparate a leggerle e la carta vi apparirà in tre dimensioni.



IL RILEVAMENTO
Disponete la bussola sulla mappa con la base parallela alla linea corrispondente alla direzione che volete prendere.



L'IDENTIFICAZIONE DEL NORD
Ruotate la ghiera graduata fino a che la N di nord è allineata con la direzione dell'ago magnetico.



SCELTA DELLA MAPPA
Esiste una grande varietà di mappe e di carte. Sceglietene una di facile lettura e di dimensioni abbastanza ridotte da essere trasportabile nella tasca posteriore.

LA BUSSOLA

Portate sempre con voi una bussola. Potreste non averne mai bisogno, ma in caso di nebbia o di totale disorientamento rappresenterà un metodo sicuro per togliersi dai guai. La bussola illustrata a fianco è leggera e facile da usare.



LA DIREZIONE
La traccia rossa di orientamento indicherà la direzione che dovete prendere per raggiungere la vostra meta.

mountain-bike) è ammessa a partecipare alle Olimpiadi invernali del 1998.

In Italia l'Orienteering è riconosciuto dal CONI nel 1986 quando ne promuove l'adesione alla FIDAL. Il Veneto è una delle regioni con il più alto numero di Società e tesserati che praticano questo sport.

L'Orienteering, ma soprattutto la corsa d'orientamento, è il meraviglioso sport dei boschi.

Impegna il fisico, ma anche la mente, in un connubio fra agonismo atletico, riflessione e ragionamento tattico. L'ambiente di gara, è stato detto, è quello naturale, a volte ostico, dei boschi, delle colline, con la variante cittadina e dei parchi nel periodo invernale.

All'atleta al momento della partenza, che avviene individualmente, viene consegnata una speciale carta topografica con l'indicazione dei punti per i quali lo stesso dovrà obbligatoriamente transitare e dove troverà, con funzione di controllo, le "lanterne": dei prismi bianco-arancione muniti di punzonatrice (una specie di pinza). Qui il concorrente punzonerà un apposito cartellino personale a riprova dell'avvenuto regolare passaggio. Ovviamente è l'atleta stesso che dovrà decidere quale direzione prendere e quale percorso compiere, tenendo conto delle diverse difficoltà e delle varie insidie del terreno, quali possono essere le pendenze (lettura quindi delle curve di livello), il tipo di vegetazione (a volte impenetrabile), il tipo di terreno (può essere paludoso, ovvero un bel prato aperto), la distanza, ecc.

Le carte topografiche in uso nelle corse di orientamento sono realizzate appositamente per questo scopo da cartografi specialisti e riportano, molto dettagliatamente, la zona di gara. Sono normalmente in scala 1:10.000 oppure 1:15.000.

Un altro strumento fondamentale per l'orientista è la bussola che viene utilizzata

La Corsa-Orientamento, o meglio Orienteering è una disciplina sportiva nata e sviluppata nei paesi scandinavi, ma che nel corso degli ultimi decenni è stata introdotta e si è evoluta in tutta Europa, infatti, se la prima vera gara è stata organizzata a Stoccolma nel 1919, già nel 1932 si svolgeva la prima competizione internazionale di questo sport con la partecipazione di molti paesi europei. Nel 1959, con la costituzione della I.O.F. (International Orienteering Federation), vi è la vera consacrazione internazionale. Da questo momento iniziano a disputarsi i campionati mondiali ai quali partecipano sempre più paesi e atleti. L'Orienteering, con la sua sezione di sci-orientamento (in realtà la vera capostipite delle attuali tre specialità: sci di fondo, corsa e

sia per orientare la carta e scegliere la direzione di marcia, ma anche per tenere la "giusta rotta" in una corsa che spesso è ostacolata dalla complessità del terreno.

Vince la gara chi impiega il minor tempo a transitare per tutti i punti raggiungendo poi il traguardo. Le gare normalmente vengono organizzate suddividendo i concorrenti in varie categorie di sesso ed età.

L'Orienteering è uno sport adatto a tutti e di gran soddisfazione in quanto permette ad ognuno di inseguire il proprio obiettivo personale: lo sportivo cercherà di conseguire il risultato agonistico, il neofita tente-

rà almeno di completare il percorso utilizzando strumenti tecnici e sensazioni individuali sconosciute, la famiglia potrà partecipare in gruppo (in apposite categorie promozionali) per divertirsi, per i ragazzini potrà essere una pratica sportivo-formativa atta anche a valutare i propri limiti e sperimentare gli effetti delle proprie scelte. Tutti comunque si troveranno a contatto diretto ed intelligente con l'ambiente naturale.

Chi volesse cimentarsi in questa disciplina si segnala che a Mestre **la Polisportiva Bissuola** ha una sezione dedicata appositamente a questo sport.

Campomulo sud Gallio - Vicenza

Scala 1 : 10.000
Equidistanza 5 metri
Realizzazione 1996
Produzione : Erebus Or.Vicenza

Legenda

bianco = bosco	giallo = terreno aperto
curve di livello	
collina, cocuzzolo	
depressione, buca, trincea	
terreno dissestato	
fossa, canaletta, scarpata	
muretto, sasso, roccia	
lago, torrente	
ruscelli stagionali, fontana	
palude, sorgente	
strada principale, carrozzabile	
sentieri, linea alta tensione	
casa, rudere	
recinto attraversabile e non	
oggetti particolari	
terreno semiaperto, aperto, gruzzo	
corsa impossibile (rovi), alberi isolati	
corsa ostacolata	
proprietà privata	
limite di vegetazione distinto	
terreno semi aperto gruzzo	

— = TRINCEA - TRENCH

Campionato Veneto
distanza classica
26 Settembre 1999

	0-60	60-86	86-140
1	102	U	
2	100	O	
3	110	O	
4	108	→	2
5	130	mm	1.8
6	141	↑	1.8
7	134	U	
8	127	U	
9	131	U	
10	100	Δ	1

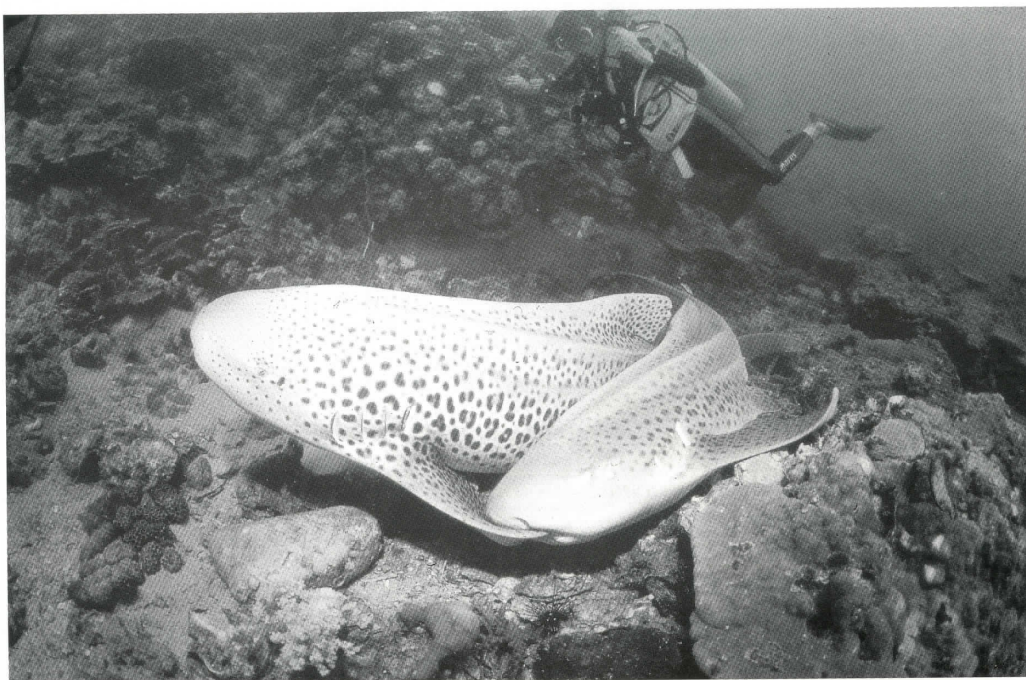
130



COMUNE DI GALLIO

INCONTRI

di Stefano e Maria Pia Demin



Ultimo giorno di navigazione. E ultima immersione. Ripartiremo senza aver visto gli squali balena?

Abbiamo progettato questo viaggio proprio per aver la possibilità di questo incontro ravvicinato e invece...

Stefano ed io siamo un po' delusi, come del resto i nostri amici.

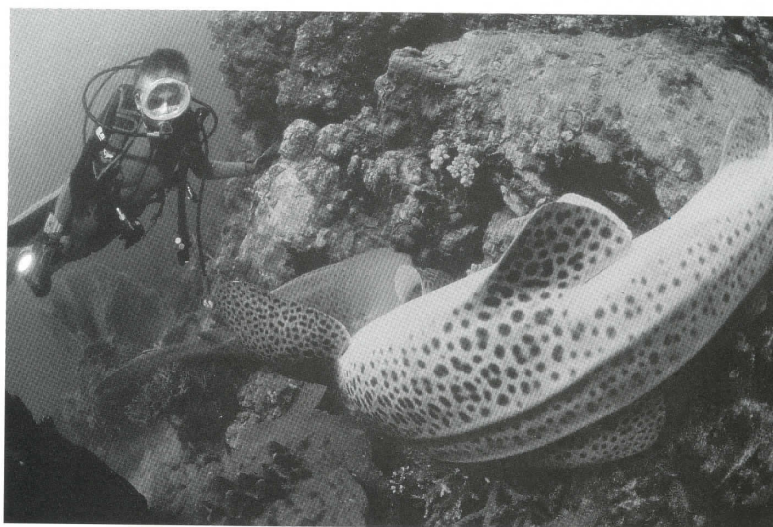
La crociera alle Isole Similan ci ha offerto una dimensione ideale di vita subacquea: fondali mozzafiato, anche se ricchi di sospensione, banchi di pesce, dalle molteplici varietà, fitti come un muro, così che riflessi e tonalità di colori creano arcobaleni arcani ed incantatori in pochi metri d'acqua. I paesaggi, il colore del mare, i tramonti di fuoco niente hanno da invidiare ai luoghi più belli dell'Oceano Indiano o del

Mar Rosso.

Tutto sommato *mancano* soltanto questi giganteschi squali che spesso si avvicinano anche alle spiagge più affollate come ci racconta il nostro accompagnatore ed amico Niko che vive a Phuket ed ha organizzato la spedizione per nostro conto. Sembra desolato e si aggrappa a quest'ultimo filo di speranza.

Dunque: ultima immersione.

Tutti pronti e, al via di Niko ci tuffiamo; dopo quaranta minuti di girovagare tra enormi gorgonie, branchi di dentici e ombrine tropicali, di squali balena neanche l'ombra. Delusi e stanchi, tanto che le gambe sembrano avere il freno a mano tirato e faticano a sollevare le pinne, procediamo con molta lentezza, come se una forza miste-



riosa ci trattenesse.

Dobbiamo risalire, ma ecco un bagliore: una massa bianca in movimento. Solleva sabbia, una nuvola candida in mezzo alla quale intravediamo qualcosa di *strano*. Ci avviciniamo lentamente. Posso sentire i nostri cuori battere. Uno squalo leopardo ci gira attorno disegnando un cerchio perfetto.

Ed ecco la visione: due squali stanno delicatamente giocando, sono i loro preliminari di accoppiamento!

Non si accorgono di noi, si lasciano avvicinare. Il maschio, con la bocca, prende la femmina per una pinna pettorale e, dolcemente, la gira con la pancia verso la superficie. Immobili. Poi un colpo di coda risollewa ancora un turbine di sabbia.

Siamo incantati, Stefano scatta una foto dietro l'altra, tanto che, presto, il rullino finisce.

Sono pervasa da uno strano languore, una tenerezza che mi bagna gli occhi di lacri-

me. Commozione.

Il terzo squalo, probabilmente un altro maschio continua a girarci attorno, sappiamo che è pronto ad intervenire se il suo rivale fallisse, ma nemmeno lui sembra vederci.

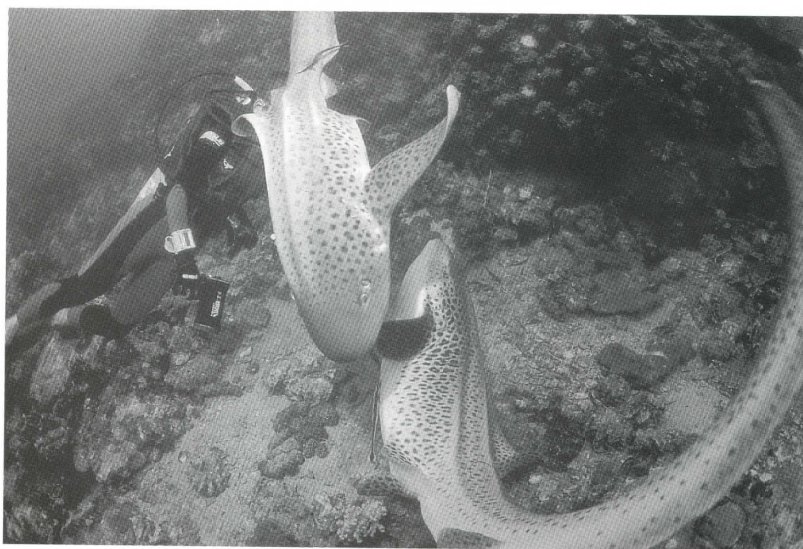
I due squali si strofinano, la femmina è un po' reticente, ma resta immobile. E' il momento magico

dell'accoppiamento.

Siamo spettatori, testimoni, per caso, di un miracolo della natura: la riproduzione degli squali leopardo.

Salendo la scaletta per tornare in barca, mi tremano le gambe e le mani. I nostri compagni ci guardano sorpresi, siamo visibilmente sconvolti. poi un coro di voci e commenti, una domanda: gli squali balena? E che, esistono solo quelli? Certamente no.

La natura è pronta a sorprenderci coi suoi mille misteri e miracoli quando meno ce lo aspettiamo... a volte lo fa sottovoce, sussurrando, a volte lo fa trattenendo le pinne e trascinandoci lentamente con la sua forza ammaliatrice, come burattini senza fili.



Il Parco delle Tegnue di Chioggia

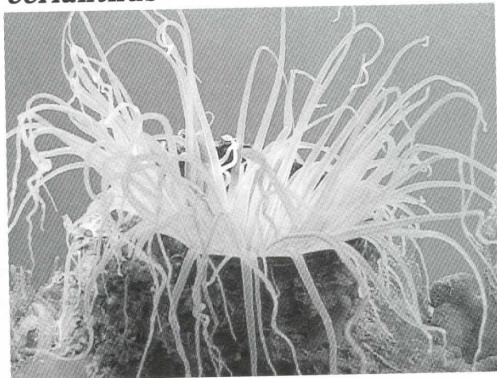
di Dino Basso

Piero Mescalchin

Nel Mare Adriatico, a circa tre miglia al largo del porto-canale di Chioggia, ad una ventina di metri di profondità, esistono dei sistemi biologici estremamente differenziati e ricchi d'interesse sotto il profilo naturalistico ed ambientale, tra cui delle formazioni rocciose sommerse (beachrock) sulla cui origine ancora si discute.

Tali formazioni chiamate dai pescatori locali *tegnùe* (tenute) per la loro capacità di trattenere le reti che normalmente si incagliano nelle battute di pesca, sono substrati rocciosi, probabilmente di origine organogena per l'attività soprattutto di alghe calcaree, che si differenziano da quelli che li circondano, costituiti per lo più da sabbie incoerenti e grossolane. Sulla superficie rocciosa o nelle immediate vicinanze si trovano molte forme viventi, sia vegetali che animali. Esse sono quindi delle zone di ripopolamento e rifugio naturale. Tale ricchezza di fauna ha sempre attirato l'attenzione sia dei pescatori subacquei, sia dei pescatori di superficie che, talvolta usando anche le famigerate turbosoffianti ne hanno in certi casi cancellato ogni traccia. Come se non bastasse, dal 1982 è stata autorizzata la discarica dei materiali di risulta dall'escavo di canali interni alla lagu-

cerianthus



na.

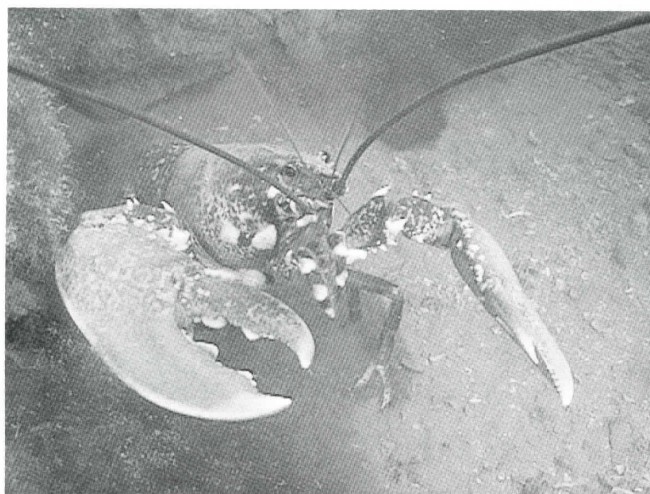
Fino ad ora, la mancata sensibilizzazione di amministratori e politici locali ha prodotto danni enormi e forse irreparabili ad un ambiente tra i più belli e delicati dell'intero bacino del Mediterraneo, come evidenziato e testimoniato da molti studiosi della materia.

Da oltre due secoli, infatti, il mare Adriatico è oggetto di studio. La prima notizia è datata 1792 nell'opera "Zoologia Adriatica" dell'Abate Giuseppe Olivi che scrive: *... elevazione di qualche masso calcareo nudo durissimo, il quale sorge isolato dal fondo molle. Tali eminenze, dette volgarmente tegnùe, conosciute ed aborrite dai nostri pescatori... esistono dirimpetto a Maran, Caorle, Tre Porti,... soprattutto dirimpetto a Malamocco e a Chioggia, e dal volgo sono creduti residui di due antiche città sprofondate per una impetuosa inondazione dal mare...*

Dopo tale data venne persa ogni notizia riguardo l'argomento finché nel 1966 il dott. A. Stefanon del CNR diede la notizia della scoperta di ristrette aree caratterizzate da un fondale roccioso di natura particolare, tanto da denominarle, per analogia a strutture simili presenti nelle acque della California, in Oceano Pacifico, "beachrocks".

Dopo attente valutazioni dal punto di vista strutturale, si classificarono due tipi di *tegnùe*:

Beachrocks (trad. rocce di sabbia) originate dalla cementazione di sedimenti di battigia (le antiche linee di costa), A conferma di questa ipotesi ci sono i resti mas-



astice

sicci di gusci di molluschi inglobati nella struttura della roccia.

Organogeno-detritica di origine biologica, cioè frutto dell'azione di organismi incrostanti che con le loro spoglie hanno costituito stratificazioni successive sempre più massicce, inglobando gusci di altri organismi e detrito circostante fino a formare solide strutture di tipo roccioso. Gli organismi costruttori sono costituiti essenzialmente da alghe calcaree, briozoi, serpulidi e cnidari incrostanti (Stefanon & Mozzi, 1972; Mizzan, 1992).

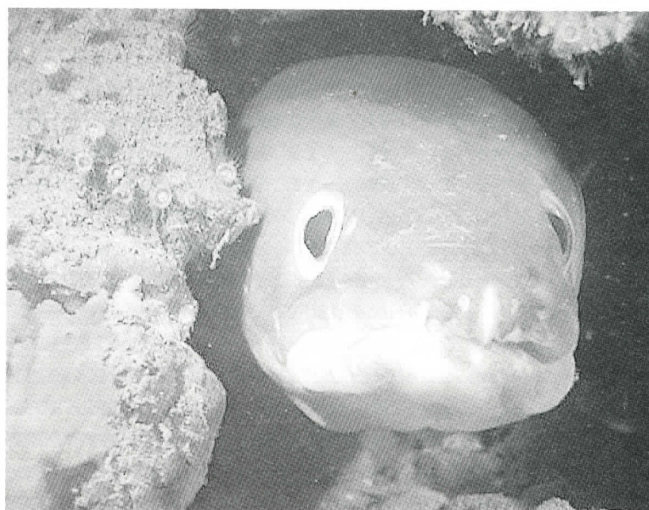
Su tali substrati si possono insediare organismi sessili che richiedono per l'adesione una superficie solida, assente nelle zone circostanti, in quanto sabbiose. La non eccessiva profondità in acque naturalmente eutrofiche favoriscono l'aumento della biomassa sfruttando anche l'elevazione dal fondale e l'enorme disponibilità alimentare sotto forma di materiale organico in sospensione o già sedimentato. Ecco come si realizzano oasi di estrema ricchezza biologica, favorevoli per la deposizione di uova, larve o comunque forme riproduttive che necessitano di un solido ancoraggio. La presenza di numerose cavità favorisce inoltre l'insediamento di innumerevoli specie ittiche anche

pregiate (Mizzan, 1995).

Gli appassionati di pesca in mare e gli innumerevoli subacquei che d'estate affollano il mare Adriatico ben conoscono le *tegnùe* come oasi di ripopolamento ittico e marino in generale. Anche i più assidui lettori di *Hobby Natura* ne sono a conoscenza grazie ai numerosi articoli già apparsi sulle nostre pagine (H/N n. 2/1993, H/N n.3/1996).

Il presidente del Lyon's di Chioggia, Enzo Boscolo, dopo aver ammirato uno dei numerosi filmati realizzati dal videoamatore Piero Mescalchin di Padova sulle *tegnùe* di Chioggia, ne ha parlato al dr. Paolo Ardizon e al sindaco di Chioggia, dr. Fortunato Guarnieri. La sensibilità dimostrata da queste persone e dalla giunta comunale non tardò a dare frutti. Si diffuse l'idea di proteggere questi appezzamenti rocciosi e l'amministrazione comunale in brevissimo tempo produsse due delibere: la n.384 del 14/9/2000 che approva il progetto predisposto da Mescalchin corredato da materiale scientifico, fotografico e filmico richiedendo al Ministero dell'Ambiente l'istituzione di Area Marina Protetta per i tratti di mare situati a circa tre miglia dalla costa al largo del Porto Canale di Chioggia e la n. 430

grongo



del 13/10/2000 che richiede l'istituzione di Zona di tutela biologica alla Commissione consultiva per la pesca marittima.

L'annuncio ufficiale alla cittadinanza è stato dato il 9 dicembre 2000 nel corso di una serata all'Auditorium S. Nicolò di Chioggia. Il numeroso pubblico presente in sala ha potuto apprezzare, oltre i discorsi degli ideatori del progetto, anche stupende im-

di minerali e di reperti archeologici, come anche ogni forma di discarica di rifiuti solidi e liquidi (art. 19 L.394/6.12.1991). E' comunque ferma intenzione degli ispiratori del parco creare una zona protetta ad alto valore scientifico e didattico e non una riserva integrale inaccessibile a chiunque.

All'interno dell'area marina protetta saranno permesse solo quelle attività a bas-



stenella

magini delle *tegnùe* tratte dal filmato "Un sogno... Un parco..." di Piero Mescalchin, già vincitore di molti premi nazionali ed internazionali. Un sunto del filmato, è stato messo a disposizione dei presenti gratuitamente, da parte del Comune di Chioggia in oltre 200 CD-Rom.

I mesi futuri saranno dedicati ai lavori di creazione di un Comitato per la gestione dell'area marina da proteggere. La sorveglianza sarà esercitata dalle Capitanerie di Porto, nonché dalle polizie degli enti locali delegati nella gestione della stessa. Ovviamente saranno vietate la cattura, la raccolta e il danneggiamento delle specie animali e vegetali presenti, nonché l'asportazione

so impatto ambientale, come immersioni a carattere scientifico, fotografico, documentaristico, regolamentate dall'Ente Parco costituente.

Un particolare progetto sarà predisposto per l'utilizzo dell'area protetta anche da parte degli studenti più giovani che, non potendo immergersi per ovvi motivi di età, potranno ugualmente ammirare le meraviglie del fondo marino grazie a sofisticati sistemi di ripresa collegati con la superficie.

Allora non resta che complimentarci con gli ideatori di questo parco per la tenacia e la lungimiranza dimostrate e augurare a tutti un proficuo lavoro di controllo futuro dell'area protetta.

LE COMBINAZIONI ALIMENTARI

di Sigismondo Bentos

Che fortuna. Siamo gli eredi della sana dieta mediterranea, da tutto il mondo invidiatoci quale corretto modo di proporsi per un'alimentazione equilibrata e corretta. Beh, ma come mai anche qui in Italia c'è tendenza all'obesità (1 bimbo su 7, 1 adulto su 3) e ai disturbi digestivi (il consumo di antiacidi ha superato quello dei farmaci anti-insonnia)? La dieta mediterranea ci aiuta solo per quanto riguarda l'origine degli alimenti: accostarli tra loro, abusarne o usarli in maniera corretta spetta a noi. E a quanto pare, soprattutto negli ultimi anni, questo ha lasciato molto a desiderare. Ricette dell'ultima moda che appaiono su sedicenti riviste della salute ci fanno spesso accoppiare ingredienti che tra loro hanno poco a che fare, sia come stagionalità sia come digeribilità, con l'unica, falsa, motivazione che – "tra loro si sposano bene" – forse dal punto di vista ornamentale.

L'importante è stupire, lasciare l'ospite esterrefatto di fronte a tanta opulenza e sontuosità. Allo stomaco nessuno ci pensa. Ingrassiamo perché mangiamo molto di più di quello che ci serve ma anche perché non sfruttiamo al meglio quello che abbiamo ingerito e il surplus si trasforma in... ciccia.

*Antipasto di affettati e sott'aceti vari
(con grissini o crackers)*

-Pasta al ragù

-(carne o pesce) con contorno di piselli

-pane, formaggio,

-frutta, dolce, caffè, sgroppino.

Ecco un menù tipico da trattoria italiana e a cui, pensandoci bene, molto spesso diamo la nostra preferenza sedendoci al tavolo. Secondo le moderne scienze nutrizionali (europee, americane) nessuno di questi piatti è in sintonia con se stesso né con quelli che ha vicino.

Antipasto: accompagnare la carne con il pane (prosciutto e grissini...) è uno dei primi errori alimentari che l'uomo ha compiuto nell'era del progresso. In effetti, se ci pensiamo, dei banchetti dell'antichità ci colpiscono le immagini di affamati commensali che sbranano pezzi di carne con le mani, ma senza accompagnarle col pane. Il pane, semmai, lo ricordiamo sotto il braccio del pastore mentre addenta un pezzo di cacio stagionato (combinazione corretta). Accompagnare la carne (ma anche il pesce) con il pane vuol dire ingerire due alimenti con tempi e modalità di digestione differenti. I carboidrati (pane, grissini...) dopo una breve insalivazione continuano la

loro demolizione per altre due ore nello stomaco in un ambiente alcalino. Questa situazione delicata viene mantenuta dalla composizione dei succhi gastrici che di volta in volta mutano la loro composizione per mantenere un corretto grado di acidità nello stomaco. La carne, necessita invece di un ambiente esattamente contrario, cioè acido. Introducendo assieme nello stomaco le proteine della carne e i carboidrati ci sarà la preferenza all'ambiente acido e verrà lavorata prima la carne. I carboidrati quindi stazioneranno nello stomaco, in un ambiente non adatto a loro, acido, creando gonfiore, fermentazione e solamente quando la carne avrà abbandonato lo stomaco potranno essere trattati a dovere.

Pasta al ragù: facciamoci coraggio, bisogna abbattere un caposaldo della cucina italiana, assieme a lei dobbiamo mettere da parte anche i tortellini e le lasagne. Anche in questo caso la carne assieme alla pasta non va proprio. Pensandoci bene anche nell'antichità era così. Al tempo dei romani si mangiavano le zuppe di cereali, non i bucatini all'amatriciana. Anche in questo caso proteine animali e cereali non vanno d'accordo. A questo legame si aggiunge anche il pomodoro che non lega bene con i cereali e quindi anche i classici spaghetti con il sugo non sarebbero da consumare spesso. Anche in questo caso aumenta l'acidità



dello stomaco. Tenete duro, non voglio demolire tutte le vostre certezze ma il pomodoro è una delle poche verdure che mal si accoppia con i cereali. Si sposa bene invece assieme alla carne, per cui ci possiamo rifare con gli spezzatini... ma se proprio non ne potete fare a meno della pasta al sugo, almeno preferite i pomodori ben maturi e non conservati.

Secondo piatto: Carne (o pesce) con contorno di piselli. Mai abbinare due proteine tra loro (carne, pesce, uova, formaggio, legumi). Anche in questo caso lo stomaco deve decidere quale delle due aggredire per prima facendo ristagnare la seconda in un ambiente poco consono a scapito di tutte le sue valenze biologiche.

Fine pasto: finire il pasto col formaggio poi è un controsenso in quanto non aggiunge nulla al valore nutritivo del nostro pranzo (anche il formaggio è una proteina che va mangiata da sola).

Ma c'è un po' di spazio per il dolce? Considerando l'alta concentrazione di zuccheri raffinati, già di per sé l'alimento andrebbe bandito, ma consumarlo proprio a fine pasto è un vero delitto. Stesso discorso vale per la frutta. In entrambi i casi gli zuccheri semplici contenuti non necessitano di transitare per lo stomaco per essere assimilati. Lo farebbero direttamente nel duodeno... se solo riuscissero a raggiungerlo, e invece devono aspettare il loro turno, dopo proteine e carboidrati complessi, cioè anche dopo 3-4 ore di ristagno in un ambiente caldo acido...brrr.

Per fortuna è il momento del caffè. Ahimè anche questo farà innalzare il livello di acidità già presente nello stomaco e semmai servirà per dare una sferzatina al sistema nervoso, già nervoso per conto suo a dover dirigere tutto questo traffico digestivo. Lo stesso discorso non vale per l'orzo.

Ma a questo punto cosa possiamo mangiare? Come già ripetuto, sembra che l'uomo tecnologico abbia perso l'antica saggezza e abbia dimenticato cosa vuol dire alimentarsi correttamente. Nell'antichità, per assurdo, ci si alimentava meglio che al giorno d'oggi. I più gravi scompensi alimentari,

infatti, si sono verificati dalla fine del secolo scorso, e grazie alla scoperta dell'esistenza delle vitamine se ne sono capiti i meccanismi. Ma come facevano i nostri antenati a rimanere in buona salute (alimentare) senza conoscere quello che sappiamo noi con la nostra cultura?

Forse osservavano di più le cause-effetto di quello che mangiavano. Probabilmente mangiavano molti più alimenti crudi durante la giornata (verdure, frutta, bacche, germogli...), e il pasto principale era sicuramente monotematico ma vario nel corso della settimana e delle stagioni.

Pasta e ceci, pasta e fagioli, risi e bisi... tutte ricette tradizionali e, guarda caso, equilibrate, di altissimo valore biologico, cioè con un assorbimento quasi totale di tutti gli elementi ingeriti. A discapito di quanto detto sinora, queste combinazioni alimentari proteine-carboidrati, sono le uniche accettabili in quanto, in questa felice unione, troviamo presenti tutti gli aminoacidi essenziali, gli stessi che troviamo in un piatto a base di carne o di pesce, con un indubbio vantaggio di ordine biologico.

Affinché questa caratteristica sia presente occorre che i cereali siano integrali. E' importantissimo variare il più possibile la dieta. Nel secolo scorso, per necessità, alimentarsi di un solo elemento (mais, patate...) ha provocato enormi carestie per carenze vitaminiche. Variare quindi gli alimenti nel corso della settimana è necessario ma non nel corso dello stesso pasto. Più cose si aggiungono più laborioso e difficile diventa il compito del nostro stomaco.

Diamo quindi alcuni semplici consigli, per una dieta equilibrata. Le linee guida sono:

Frutta: lontano dai pasti e in ogni caso un'ora prima del pasto principale. Ideale è al mattino come colazione o come break. Gli zuccheri semplici di cui è composta vengono assimilati direttamente nell'intestino senza appesantire lo stomaco.

Insalata di verdure: va benissimo come antipasto. E' ricchissima di vitamine (soprattutto se varia) che non vengono disperse nella cottura e non sostano nello stomaco. Sono inoltre ricche d'acqua, di quella





buona, sicuramente migliore di quella del rubinetto o delle bottiglie in PET... eliminando quindi la necessità di bere durante i pasti. Meno si beve mangiando e meglio è, evitando così di diluire i preziosi succhi gastrici. Un bicchiere di vino è ammesso anzi è consigliato in presenza di proteine, in quanto, sembra, ne aiuta l'assimilazione.

Pasta e cereali: associate a verdure, a volontà, meglio se integrali. Ricordiamo che il cereale raffinato, in quanto concentrato di

un solo elemento, abbisogna di un tempo quasi doppio di digestione di quello integrale.

Un solo cereale a pasto, un solo legume a pasto. Ci si sazia senza il pericolo di ingrassare. Non mescolare nello stesso pasto carboidrati e proteine. Niente primo piatto e secondo piatto dove il secondo piatto preveda delle proteine. Meglio consumare il primo piatto a cena e il secondo piatto a pranzo in quanto richiede un maggior tempo di digestione.



E' curioso notare come quasi tutti i prodotti importati dal Nuovo Mondo e inseriti abbastanza prepotentemente nel contesto europeo, non abbiano apportato lo stesso benessere che invece era presente nel loro territorio d'origine. Il pomodoro per esempio, originario delle Americhe, così come lo usiamo noi (cotto sulla pasta, sulla pizza, crudo in insalata...) non gode della massima stima da parte dei nutrizionisti. Anche peperoni, patate e melanzane (quest'ultime di origine orientale) non sarebbero consigliate in una dieta corretta. Abusarne potrebbe creare una sorta di intossicazione alimentare in quanto tutti questi alimenti appartengono alla famiglia delle Solanacee, la stessa del tabacco e contengono quindi la Solanina, un alcaloide tossico che agisce sul sistema nervoso centrale. Forse i veneziani già lo sapevano, quando, importando le melanzane dalla Siria le affibbiarono il nome di mela-insana? Anche del mais sappiamo che la sua estrapolazione dal luogo d'origine senza però trasferirne anche le ricette originali ha determinato problemi di scompensi alimentari dando origine alla famigerata pellagra (carezza di vitamina B). Solo al giorno d'oggi sappiamo che, in effetti, il mais è ricco di tale vitamina che però veniva persa con il modo scorretto di cucinarlo. Essendo un alimento abbastanza duro che richiede quindi lunghi tempi di cottura (anche 2 ore se si prende in esame il solo chicco), in Europa, e soprattutto nella pianura Padana, venne sbriciolato, ridotto in farina per poterne diminuire i tempi di cottura, ma anche in questo modo i tempi andavano intorno a un'ora, troppo per mantenere inalterate le vitamine presenti. E' curioso notare come tra gli abitanti originari delle Americhe, ma anche tra i Navajos (gli stessi di Tex Willer), grandi consumatori di mais (la storia ce li faceva conoscere solo come mangiatori di bisonti e invece...), la pellagra fosse sconosciuta in quanto loro, prima di consumare il mais lo ammorbidivano mescolando i duri chicchi di mais in acqua e cenere. Tale miscela ammorbidiva la buccia del chicco (ricca di vitamine) diminuendone i tempi di cottura e rendendo quindi disponibili anche le altre vitamine presenti. In Messico invece il mais era mescolato ad acqua e calce per ottenere lo stesso risultato, e tutto questo per semplice intuizione, dato che la presenza delle vitamine all'interno degli alimenti è una scoperta abbastanza recente (inizi 900) e non apparteneva quindi alle conoscenze dell'antichità.

Casale sul Sile e il suo caseificio

di Maurizio Stancanelli



L'insegna del caseificio

Mai avrei pensato, in gioventù, di scrivere del Sile. Anche se ne scrisse Dante per parlar di Treviso. Anche se nato sulla sponda a questo fiume, con avi barcarì (addetti a trasporti merci da Treviso a Venezia e oltre), son tornato a vivere a qualche decina di metri dal Sile. Casale sul Sile è, per fortuna ancora, un ameno paesotto a metà strada tra Treviso e Jesolo. Settemila anime (o poco più) legate ad un territorio che ha poco da dare. Non fosse per un Caseificio, quello di Aurelio Zanchetta e figli, che richiama ormai clienti, o meglio, affezionati amici da molte parti d'Italia (e non solo). Prodotti di puro latte, raccolto nella zona. Formaggi genuini, latte sempre freschissimo, ritirato ogni mattina da allevatori dei paesi limitrofi. I pregi del latte sono riconducibili alle caratte-

ristiche ambientali, all'alimentazione del bestiame e all'impiego di foraggi freschi. Tutte le mattine, alle prime luci dell'alba, con qualsiasi tempo, viene effettuata la raccolta. Latte locale, appena munto, arriva in Caseificio. Si usano ancora i "vecchi" fusti di zinco, e la divisione del latte per produttore per le due mungiture (serale e mattutina), atte alla conservazione e alla qualità del formaggio prodotto. I fermenti selezionati sono fondamentali per la raggiunta

di prodotti di qualità.

Guidano una pratica antichissima che ricerca la giusta acidità del latte per raggiungere la "maturità" del formaggio appropriata. 33 gradi centigradi ed una lenta agitazione in caldaia, per 15-30 minuti (non è poca la differenza!) per mezzo del caglio (trattasi di enzima naturale derivato dai vitelli; in Sardegna a me risulta pure dalle capre!) comunque, ottenuta la coagulazione prescelta, la cagliata viene "rotta" con un attrezzo a lamine taglienti. Dopo si ri-

volta. In questa fase si forma il formaggio, il liquido rimasto è il "siero": base essenziale per la ricotta: stupenda abbinata all'"Abba-mele" (miele e poline), di chi non dirò! In seguito mediante la "cottura" la cagliata "in agitazione" si solidifica fino ad ottener-

ne una consistenza voluta ed a una temperatura di circa 40 gradi. A complemento di lavorazione, a mezzo di una tela di canapa, si prelevano dei blocchi di formaggio, ottenendo la caratteristica forma cilindrica schiacciata di circa 6 chili. La stagionatura avviene in magazzini freschi, mai inferiore ai 40 giorni, a volte superiore ad un anno.

Le caciotte, la cagliata viene mantenuta morbida e poco frantumata dalle lamine taglienti, vengono conservate in appositi stam-



la famiglia Zanchetta

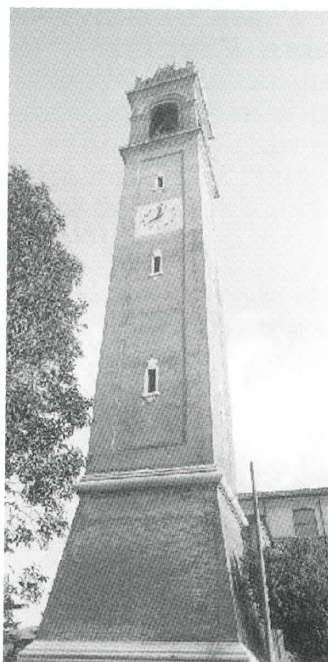
pinì e stagionate per breve tempo.

Ed ora parliamo del Casaro, Aurelio Zanchetta nato a Mareno di Piave (altro fiume!) che all'età di sedici anni comincia ad apprendere l'arte del fare il formaggio. Nel 1942 è militare e all'8 settembre è internato in un campo di prigionia, dove rimane fino ad agosto del 1945. Finita la guerra torna a Casale e riprende il suo vecchio lavoro presso una azienda casearia locale. In quest'azienda Aurelio lavora per venticinque anni, nel frattempo ha frequentato corsi millanta, ed ha sempre cercato nuove tecniche casarie senza lasciare quanto d'importante insegnava la tradizione. Aurelio, il fondatore, con la collaborazione importante della moglie Ilde, ha data consistenza certa all'attività, il futuro con innovazioni importanti è dei figli Riccardo ed Anna. A loro la sfida per prodotti sempre migliori e per accostamenti sicuramente azzardati. Quelli con marmellate, miele, mostarde sono certamente i più intriganti. Chi più ne ha più ne metta!

Prodotti tipici del caseificio Zanchetta: Casatella Trevigiana - Burro - Stracchino - Ricotta - Mascarpone - Caciocavallo - Scaorza - Rigatella (molle e stagionata) - Trecia di mozzarella - Latteria (fresco, mezzano, stagionato e stravecchio) - Formaggi ai profumi (origano aglio prezzemolo salvia rosmarino olive peperoni etc).

Per quanto riguarda la zona gastronomia esistono anche questi prodotti:

Erborinato d'Artavaggio, di capra e di pecora - pecorino di fossa, di Predappio - pecorino siciliano al pepe - caciocavallo ragusano - pecorino sardo, di Pienza - stilton - roquefort -



La Torre dei Carraresi

cabrales

Bagos - formaggio imbrigo - fontina d'alpeggio - bitto della Valtellina -

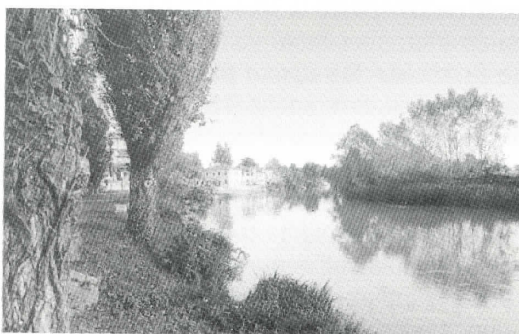
Lardo di Colonnata, lardo valdostano di Arnad, di Camaiore.

Durante il periodo natalizio (anche prima!) si può trovare un ottimo torrone artigianale realizzato da un produttore locale (richiesto anche in luoghi lontani).

Casale sul Sile, ripeto, paese ameno con riscontri storici riferiti ad una fortificazione riposta sull'ansa del fiume risale al 1334/36 (*Storia della Marca Trevigiana* di G.B. Verci), periodo della dominazione scaligera a Treviso. Successivamente (1380)

la "Torre di Casale" rimase in mano ai trevigiani finché, in guerra con Francesco di Carrara, questi riuscì ad espugnarla ed a difenderla contro i successivi attacchi dei veneziani. Strategicamente importante per il controllo dei traffici commerciali, via fiume, da e per Venezia, oggi "La Torre dei Carraresi" è il simbolo di Casale sul Sile. La sua importanza storica non si ferma a quelle date lontane. Nel tempo rimase sempre luogo di avvistamento per gli eserciti, fino alle ultime guerre mondiali. Dopo l'ultimo conflitto cadde in abbandono e recentemente recuperata e restaurata da privati. Importante l'affresco di G.D. Tiepolo (rappresentante l'Assunta e i Santi Protettori) presente nella chiesa arcipretale di Casale.

Molto interessante, il Sacello della Madonna dell'Apparizione a Consio (frazione di Casale) costruito intorno al 1450 con affresco attribuito alla Scuola del Veronese.



lungo Sile

IL CAFFÈ A VENEZIA

di Bruno Virgulin

Il caffè giunse a Venezia nel 1640 come medicinale e, ovviamente, venduto a caro prezzo in farmacia. Zuccherato, piacque molto non solo agli ammalati. Si aspettò, però, il 1683 per vedere l'apertura di una bottega che lo servì quale bevanda di uso corrente. La precipitosa ritirata dei Turchi dall'assedio di Vienna, avvenuta nello stesso anno, lasciò nelle mani degli europei il cospicuo deposito di caffè del visir Mustafà. Iniziò la grande fortuna di questa bevanda, l'escalation cominciò proprio dalla città lagunare per diffondersi in breve alle maggiori città d'Europa. La nera bevanda è quindi molto più giovane rispetto ai tradizionali tè, vino e birra. Pare che la patria originaria sia lo Yemen, la leggenda vuole che un pastore, nel XIV secolo, collegasse la strana vivacità delle sue capre ad un tipo particolare di bacche di cui si nutrivano. Il successo di pubblico favorì la nascita di celebri locali tra i quali, esistenti ancor oggi, il "Quadri" del 1775 e il più famoso di tutti: "Venezia Trionfante" fondato da Floriano Francesconi nel 1720, l'odierno "Florian". Il caffè veneziano fu, fin dall'inizio, il luogo ideale per socializzare, fare pettegolezzo, mettersi in vetrina, lanciare o copiare nuove mode, amoreggiare, spiare, giocare d'azzardo, lanciare proclami politici, incontrare artisti delle più varie estrazioni ma anche semplicemente oziare e, naturalmente anche bere il caffè!

L'arabo certamente sempre è il caffè migliore:/ mentre spunta da un lato, mette dall'altro il fiore./ Il frutto non è vero che debba essere piccino:/ anzi deve essere grosso, basta sia verdolino./ Usarlo quindi conviene di fresco macinato,/ in luogo caldo e asciutto con gelosia guardato./ Caffè buono e ben fatto, a farlo vi vuol poco./ Mettetevi la sua dose e non versarlo al fuoco./ Far sollevare la spuma, poi abbassarla a un tratto/ sei, sette volte almeno: il caffè è fatto... da "La sposa persiana" di Carlo Goldoni. Scrisse anche "La bottega del caffè" dimostrando quale fosse l'importanza del caffè per i veneziani del XVIII secolo.

Le nostre nonne preparavano "el caffè col stecco" in una capiente cuccuma, dove, dopo l'ebollizione dell'acqua, veniva gettata la polvere appena macinata e si mescolava con uno "stecco", togliendo e rimettendo sul fuo-

co per le volte necessarie. Non molto dissimile dalla maniera goldoniana. Era anche comune l'uso di aggiungere una "correzione" di grappa alle ultime gocce dense di zucchero quasi a sciacquare il fondo della tazzina. I "fondi" non venivano gettati ma riutilizzati con l'aggiunta di malto (orzo germogliato e tostato come la base del whisky) per il caffelatte del mattino successivo: la diluizione non richiedeva grande qualità e si risparmiava! Durante la guerra alla scarsità del malto si sopprimeva con la radice di cicoria essicata, macinata e tostata. I più fantasiosi ricorrevano addirittura ai chicchi di astragalo, tostati anch'essi e chiamati caffè messicano.

Alla fine del secolo scorso, alcuni curiosi veneziani adottarono una strana macchina detta "napoletana" che consisteva in un bollitore a due contenitori con un filtro di

caffè pressato nel mezzo. Dopo la bollitura dell'acqua, un suo capovolgimento permetteva all'acqua calda di attraversare la polvere dando colore e sapore alla bevanda. Questo principio fu applicato ad una vera e propria *macchina per caffè espresso* da un artigiano... del nord: il milanese Beppe Bezzerà nel 1902. La pressione raggiunta permetteva di controllare la diluizione, erano

E' quest'ultima che determina il caffè "*lavato*" quello che conserva maggiore aroma. Le migliori miscele contengono una percentuale di "*lavato*" almeno del 60%. La tipica miscela tradizionale veneziana è costituita dai "*lavati*" 25% Guatemala, 20% Costa Rica, 20% San Domingo e solo un 35% di Brasiliano naturale (non lavato). La tostatura è l'ultima fase della lavorazione (se non considera-



CAFFÈ FLORIAN

nate le versioni "*lungo*", "*ristretto*", "*macchiato*" e "*cappuccino*" che avrebbero conquistato il mondo intero!

Tra i molti detti veneziani, giova ricordare: "*café de colo*" e "*cioccolata de culo*" intendendo che il miglior caffè è quello del primo sorso con la sua crema mentre per il cacao è migliore l'ultimo, quello del fondo più denso e gustoso!

"*El café gá da esser nero come 'a note, caldo come el cuor (o bolente come l'inferno), puro come un fior, dolse come l'amor*".

Commercialmente esistono due famiglie: "*l'arabica*" e la "*robusta*". La prima, derivata dall'originale ceppo mediorientale, è caratteristica dell'America Centrale e Meridionale, la seconda dell'Africa. Quest'ultima, di più facile coltivazione e quindi di minor costo, dà un prodotto inferiore all'altra. La separazione del chicco, all'origine, può avvenire con la lavorazione a secco o ad umido.

mo la macinatura da farsi all'ultimo momento) e può fortemente influenzare il risultato finale. La tostatura veneta dura circa 20 minuti e raggiunge i 230°, restituisce un colore abbastanza chiaro (detto "*tonaca di frate*") contrariamente alla tostatura del Sud d'Italia piuttosto accentuata che produce un chicco molto scuro. Segno di un'eccessiva cottura che lo impoverisce di aromi e oli essenziali solubili.

In commercio esistono moltissime miscele ma, se volete assaggiare dei caffè specifici direttamente dai sacchi di trasporto marchiati con nomi che evocano luoghi lontani ed esotici, andate in Ruga Rialto e... guidati dal vostro naso entrate in una delle ultime torrefazioni artigianali. Sarà una piacevolissima sorpresa, sia per il luogo, sia per le notizie che apprenderete e, naturalmente, per i profumi e sapori che vi stordiranno!

STORIA VENEZIANA

di Mario Zilio

Il Conclave di San Giorgio

di Sergio Baldan (Editori: Regione Veneto - Marsilio).



Veduta dell'isola di San Giorgio

Il 12 marzo 1800 nell'Abbazia Benedettina dell'isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, si concluse uno dei più lunghi e drammatici conclavi della storia della chiesa Cattolica: iniziato il 30 novembre 1799, proclamò, dopo quasi tre mesi e mezzo, l'"Habemus Papam", insediando il 14 marzo sul soglio di S. Pietro col nome di Pio VII, il monaco benedettino Gregorio Luigi Barnaba Chiaramonti, nato a Cesena nel 1740.

Nelle 209 pagine del libro, scritte con stile giornalistico e coinvolgente, Baldan ricostruisce tutti i segreti e i numerosi colpi di scena che contrassegnarono la vita da reclusi dei Cardinali durante quei lunghi mesi, e l'imprevedibile epilogo che vide eletto all'unanimità un candidato tra i meno quotati, già abate di S. Callisto a Roma nel 1775, vescovo di Tivoli nel 1782, quindi vescovo di Imola e Cardinale dal 1785.

Il suo predecessore Pio VI, papa Braschi, morto in prigionia nel 1799 a Valence in Francia, aveva vissuto i momenti forse più drammatici della ultramillenaria storia della Chiesa: dopo la messa al bando del Cristianesimo da parte della Rivoluzione Francese, l'Imperatore Francesco II d'Asburgo offrì ospitalità al Conclave nei suoi territori. La scelta cadde su Venezia, ceduta nel 1798 da Napoleone all'Austria.

Le lunghe e rigorose ricerche svolte

dall'autore nell'archivio benedettino dell'isola di S. Giorgio, nell'archivio di Stato di Venezia, presso la Biblioteca Vaticana a Roma e alla Biblioteca Nazionale di Parigi, hanno consentito di ricostruire con dovizia di particolari le lotte tra le varie fazioni, i numerosi tentativi di accordo, le pressioni ad alto livello delle potenze straniere in qualche modo coinvolte.

Tra i due "partiti", quello filoasburgico che faceva capo all'arcivescovo di Vienna, dotato di diritto di veto da parte dell'Imperatore, e quello di Romualdo Braschi Onesti, nipote di Pio VI, uscì eletto un cardinale colto, un monaco di intensa spiritualità, non reazionario, che anzi aveva saputo cogliere i germi positivi di democrazia e libertà nati dal ciclone francese. Un Papa apolitico, ma visto con simpatia dalle varie parti in conflitto.

Anche la vicenda storica di Pio VII fu



Pio VII

Gregorio Luigi Barnaba Chiaramonti



J.L. DAVID, *L'incoronazione di Napoleone* 1805 - 1807. Parigi, Louvre

travagliata: nel 1801 concluse un concordato con la Francia che rasserenò il clima religioso e sociale in quel paese. Fu costretto da Napoleone a recarsi a Parigi per assistere alla sua autoincoronazione a Notre Dame, il 2 dicembre 1804 (evento immortalato dalla tela di Jacques David conservata al Louvre).

Nel 1813 Pio VII, quasi prigioniero di Napoleone, fu costretto a firmare il concordato di Fontainebleau, che sconfessò apertamente dopo soli tre mesi.

A ricordare il bicentenario di questo Conclave veneziano, che portò l'ormai de-

caduta Serenissima al centro della Cristianità sul finire del XVIII secolo, oltre al testo avvincente di Sergio Baldan è stato organizzato un convegno di studi in settembre a Cesena (città natale di Pio VII) e a S. Giorgio, si è tenuta una mostra di cimeli, diari, ritratti, manoscritti, arredi sacri, nella sala Sansoviniana della Libreria Marciana, e in precedenza, il 14 marzo, anniversario esatto dell'«Habemus Papam», era stato inaugurato il restauro della sala del Conclave e della pala «S. Giorgio e il drago» di Vittore Carpaccio nell'abbazia di San Giorgio Maggiore.

L'AUTORE

Sergio Baldan è nato a Mira nel 1948 e abita da anni a Venezia di fronte ad un vecchio «squero»: si è laureato in Lettere e Filosofia all'Università di Ca' Foscari con una tesi di storia veneta sulla Magistratura dei Signori di notte al Criminal.

Capostazione delle Ferrovie dello Stato a Venezia S. Lucia fino al 1995, attualmente collabora con l'Associazione Amici dei Musei come guida, e nell'elaborazione di itinerari didattici per le scuole del Comune di Venezia. Sta curando inoltre la sistemazione della biblioteca e dell'archivio dei Monaci Benedettini dell'abbazia di San Giorgio Maggiore.

Ha condotto alcune ricerche sulle ville venete e, dopo il libro «Il Conclave di Venezia», sta preparando la pubblicazione di una storia sull'evoluzione della misurazione del tempo, in special modo riguardante Venezia.

Il risvolto di copertina

di Bruno Virgulin

I viaggi di Jumathan

Maurizio Giuman

APPUNTI DI VIAGGIO DI UN
FOTOGRAFO ARCAICO



Lungo la via dell'incenso da
Sana'a a Venezia

"Appunti di viaggio di un fotografo arcaico" Lungo la via dell'incenso da Sana'a a Venezia

di Maurizio Giuman, Librerie Galileo-Mestre e Tarantola-Venezia

"Aspettiamo, dopo questo esame d'ammissione, di veder pubblicate molte delle sue splendide immagini a corredo... dell'opera seconda!" terminava così la recensione su Hobby Natura dell'aprile 1996 dedicata all'esordio letterario del noto fotografo veneziano. Siamo stati facili profeti nel prevedere un seguito a quella interessante opera prima. **Appunti di viaggio di un fotografo arcaico: lungo la via dell'incenso da Sana'a a Venezia** è un titolo all'apparenza prolisso ma che sintetizza perfettamente il contenuto e la personalità del suo autore. Se è vero che come fotografo non ha mai seguito nessuna moda o scuola, l'aggettivo *arcaico* tradisce un certo autocompiacimento (vedi anche la quarta di copertina: un ritratto alla Francis Ford Coppola in abiti western, citazione nella citazione!). Dopo aver letto il libro, constatiamo la sua compiuta trasformazione da vecchio fotografo a novello scrittore. Pensavamo che la naturale evoluzione del primo libro fosse la pubblicazione di un sontuoso e patinato excursus del meglio del suo enorme archivio fotografico ma ci sbagliavamo. Se l'impresa non è stata possibile a causa di Roiter e dei suoi molti epigoni, dell'altissimo costo delle stampe di qualità, dei numerosi editori sciacalli, possiamo considerarci fortunati: siamo privi dell'ennesimo libro fotografico ma non orfani di un sincero e sapiente scrittore!

Lo stile si è fatto ancora più asciutto e leggero. L'autoironia, perfetta sintesi di un carattere che oscilla tra un marcato romanticismo e una malcelata misantropia, equilibra la continua ricerca di ambienti fasci-

nosi ma inabitati con l'altrettanto bruciante bisogno di vivere schietti rapporti con genti non ancora omologate.

I Paesi citati sono stati la culla delle tre grandi religioni monoteistiche che paradossalmente sono spesso alibi per dividere i popoli anziché unirli. I resoconti su Israele sono i più intensi perché ci raccontano l'insanabile frattura tra due etnie destinate ad una guerra senza fine come purtroppo conferma la cronaca di questi giorni. Ci vengono presentati luoghi ormai prigionieri dello stereotipo turistico, affrancati però, dalle citazioni storico culturali sulla via delle spezie che, al pari di quella della seta, portava naturalmente a Venezia: "l'ombelico del mondo" come dice Marco Paolini nel suo struggente *Marco Polo*. E' Venezia ovviamente il vero soggetto del libro. Tutti i desideri sono nati lì, tutti i suoi viaggi sono un pretesto per ritornare con occhi nuovi a riscoprirli ed amarla ancor più. E' un anelito verso un'infanzia che non può tornare, un'età dell'oro che si può intravedere un po' in tutto il mondo ma che rivive soprattutto tra le calli bacciate dal tramonto lagunare. E' un viaggio nella memoria nel tentativo di non banalizzare i giorni che volano via, per tentare un faticoso resoconto della propria vita nella speranza di poter trasmettere a qualcuno almeno le sue emozioni più indelebili, più toccanti. Peccato solo per la retorica contrapposizione della brutta Mestre con la bellissima Venezia.

Non è un libro adatto a turisti per caso, ma, come recita la dedica **"ai miei genitori che non hanno mai viaggiato"**.

