

Anno X - Numero 2
Dicembre 2001

Hobby Natura

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

www.nauticlub11.com



Hobby Natura

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

www.nauticlub11.com

Con la Collaborazione del



**DICEMBRE
2001**

Numero Due

Direttore responsabile
Michele Gottardi

Vicedirettore
Renato Boaretto

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

Collaborano:
Dino Basso, Loris Brunello,
A. Dalla Venezia,
Stefano e Maria Pia Demin,
Rossana Maiorca, Roberto Grattoni
Paolo Mazzucato, Lucio Maritan,
Mario Motta, Rita Pinton,
Sandro Pittini,
Vittorio Resto, Cristina Rossi,
Roberto Sartore, Damiano Sette,
Maurizio Stancanelli, Bruno Virgulin,
Alberto Zanellato, Guido Zennaro,
Luigi Zanon, Mario Zilio, Andrea Zolli.

Editore:
NAUTICLUB 11 FUSINA
via Moranzani
30030 Malcontenta, 76 - Venezia
nauticlub11@libero.it

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
di Bruno Virgulin

**Distribuzione gratuita
Riservata ai Soci**

EDITORIALE

Con la fine del 2001 si chiudono dieci anni della nostra storia: un decennio è un periodo lungo nella vita di un uomo, figuriamoci in quella di un giornale nato quasi per gioco nel '92 grazie al mecenatismo di un'associazione e alla passione di un gruppo di amici che, tuttora, mantengono un comune interesse verso l'habitat che li circonda. Oggi *Hobby Natura* è divenuto il riferimento di alcune associazioni del veneziano: una bella realtà che deve essere conservata e migliorata per reggere il passo dei tempi. Basta scorrere gli indici delle annate 1995-2001, qui pubblicati, per vedere che temi e rubriche del giornale non sono mai stati un esercizio di stile, ma hanno sempre avuto un contatto continuo con la quotidianità. Una rivista è un luogo di dibattito e di discussione: gli interventi che ospita - anche se non collimano con la linea del direttore e dell'editore di riferimento - sono un arricchimento offerto al lettore, magari in temi di scottante attualità, come nel caso «BSE e farine di carne» che trovate in questo numero. L'augurio è di continuare su questa strada, per molti anni. E Buone feste a tutti i lettori.

Michele Gottardi

Mario Zilio	Venezia: l'Archivio di Stato	2
Sandro Pittini	Composizioni urbane	6
Vittorio Resto	Il "Parco Acqueo Urbano" fra Mestre e Venezia	9
Paolo Mazzucato	Il faro di Punta Maistra	12
Stefano Demin	Critters, many critters!	14
Bruno Virgulin	Il basso corso del Piave	16
Luigi Zanon	Hai voluto la mountainbike? allora pedala! Sì, ma dove?	20
Roberto Grattoni	BSE e farine di carne	23
Damiano Sette	La pesca al tonno di corsa	26
Rita Pinton	Il sorbetto di Aritzo, maestri gelatai di Sardegna	29
Bruno Virgulin	Dolsi e pan biscoto	31
Lucio Maritan	Il risvolto di copertina	32

VENEZIA: L'Archivio di Stato

di Mario Zilio

L'Archivio ("raccolta di dottrine") di Stato di Venezia è uno dei più grandi e più importanti del mondo e racchiude, nonostante le molte perdite verificatesi, una imponente e affascinante documentazione della vita pubblica, politica e sociale e anche privata della Serenissima, nonché corrispondenze di estremo interesse dai territori d'oltremare e dai paesi coi quali Venezia intratteneva rapporti di carattere diplomatico e commerciale.

La Repubblica non aveva mai riunito in una sola sede i suoi archivi sparsi tra Palazzo Ducale (Cancelleria ducale, secreta, inferiore) e le diverse sedi delle Magistrature che avevano prodotto i vari documenti.

Solo con la caduta dello Stato Veneziano (12 maggio 1797), già durante la Municipalità provvisoria (1797-98), ma ancor più durante la prima dominazione austriaca (1798-1806) e col Regno Italico napoleonico (1806-14) si cercò di riordinare le carte delle magistrature veneziane, concentrandole in tre sedi, secondo la divisione dei poteri istituzionali dello Stato: politico, giudiziario e finanziario.

Nell'ex Scuola di S. Teodoro (forse la più antica tra le scuole Grandi, dedicata al primitivo santo protettore di Venezia), in campo S. Salvador, venne raccolto l'archivio politico, nell'ex convento di S. Giovanni Laterano (tra SS. Giovanni e Paolo e S. Francesco della Vigna) quello giudiziario, e in un palazzo a S. Provolo (vicino a S. Zaccaria) quello finanziario.

L'Archivio notarile, riordinato secondo la normativa napoleonica, fu situato a Rialto nelle Fabbriche Nuove del Sansovino, tra la casaria, il mercato dei formaggi, e la pescheria.

Tra il 1817 e il 1822 (durante la seconda dominazione austriaca: 1814-48) si completava la riunificazione degli archivi in quella che è l'attuale sede nel vastissimo complesso dell'ex convento francescano

dei frati minori conventuali (i "Frari") costruito tra il XIII e il XIV secolo e acquisito dal demanio nel 1810.

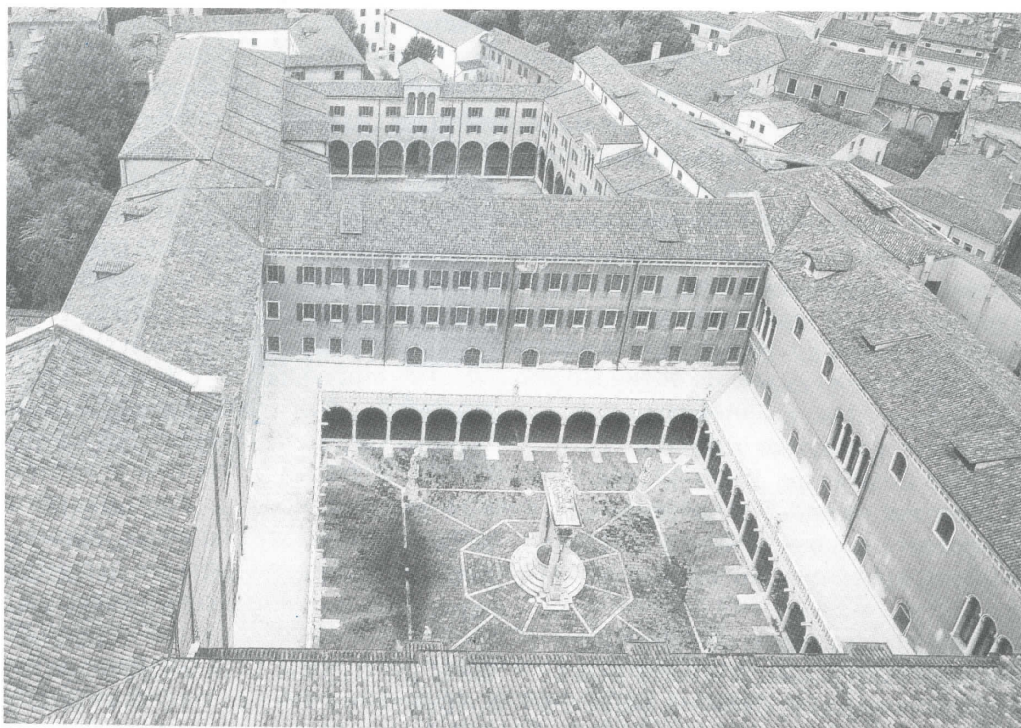
Nel 1875 venne aggregato anche l'adiacente convento di S. Nicolò della Lattuga (S. Nicoletto), posto alle spalle della chiesa di S. Rocco.

Attorno ai due splendidi chiostri della SS. Trinità e di S. Antonio si snodano circa 368 ambienti (tra ex celle, refettori, corridoi, sale, ecc.) con 1104 tra porte e finestre, coperti da oltre 10.000 m² di tetti, che giustificano l'antico appellativo di "Ca' Granda" dato al complesso francescano. Vi si conservano, disposti su quasi 80 Km di scaffalature, 285.000 documenti su pergamena, 400.000 su carta, 39.000 mappe e simili, 811 campioni di pesi e misure.

La biblioteca conserva 59.000 monografie, 385 periodici, 3 incunaboli, 118 cinquecentine (libri a stampa del XVI secolo). La sala di studio adiacente, che ha sostituito nel 1989 quella precedente più angusta, è situata nell'antico refettorio dei frati, misura 35m per 11, è alta 8,8 m ed è divisa in due navate da cinque colonne: può accogliere 80 persone.

Ai documenti del periodo repubblicano si aggiunsero in seguito quelli dei vari uffici dei Governi subentrati alla Serenissima, e verso il 1820 gli archivi di confraternite laicali e devozionali, delle comunità religiose soppresses dai decreti napoleonici del 1805, e successivamente l'archivio notarile, documenti di famiglie nobili e di privati,

Archivio di stato:
vista dall'alto dei due
chiostri della
SS. Trinità e di
S. Antonio



carte catastali (catasto napoleonico e austriaco).

Attualmente vengono versati gli atti notarili anche privati, trascorsi cento anni dalla cessazione di attività, dei notai stessi.

Tra i vari fondi di notevole interesse, può essere utile citare qualche esempio e qualche curiosità.

Nell'archivio del Doge (1364-1797, pezzi 273) troviamo tra l'altro le "promissioni dogali", una serie di regole di comportamento per la, cui osservanza il Doge prestava giuramento. La suprema carica dello Stato Veneziano aveva essenzialmente funzioni di rappresentanza e pur presiedendo il maggior Consiglio, il Senato e il Consiglio dei Dieci, era assistito da sei consiglieri (uno per sestiere) e da, tre capi della quarantia criminal, che assieme formavano il minor Consiglio.

Molti dei documenti conservati, sia di pergamena che di carta, sono minacciati nelle loro integrità da agenti di vario genere: in particolare la formazione di macchie di muffa "vinosa", (dalla caratteristica colorazione rossastra) causate da parassiti, è in grado di compromettere la tenuta del materiale.

Fino al 1700 molti documenti furono redatti con una grafia ancor oggi di difficile interpretazione, densa di abbreviazioni o coniata in base ad un vero e proprio codice cifrato segreto.

Nell'archivio del Senato (1293-1797, 14900 pezzi) trovano posto le relazioni e le corrispondenze di ambasciatori e di "residenti" della Serenissima nei territori orientali e occidentali con i quali Venezia aveva rapporti diplomatici e commerciali.

Uno di questi "residenti" fu Giovanni Dario cittadino "originario" (o de "jure": erano i veneziani che potevano vantare cittadinanza e discendenza da almeno due generazioni senza essere patrizi) in missione a Costantinopoli presso il sultano ottomano Bayezid II. Dal 30 maggio 1484 al 27 febbraio 1484 "more veneto" (secondo l'uso veneziano l'anno iniziava il 1° marzo), il Dario inviò ventidue dispacci al doge Giovanni Mocenigo, descrivendo con incisiva vivacità fatti politici, episodi anche minori di vita sociale, commerci, azioni militari, casi di feroce piraterie e deportazioni di inermi popolazioni: i dispacci sono in parte cifrati e con numerose abbreviazioni di non facile interpretazione.

Giovanni Dario era nativo di Candia nell'isola di Creta, ma più che per l'attività diplomatica e politico-amministrativa (nel 1487 fu nominato segretario del Consiglio dei Dieci) è rimasto famoso per il suo splendido (e in tempi a noi vicini un po' inquietante) palazzo sul Canal Grande, la celebre Ca' Dario, ubicata nel tratto tra il ponte dell'Accademia e la Basilica della Salute: sulla magnifica facciata lombardesca reca, unico tra le residenze poste sulla magnifica via acqua, il nome del suo proprietario: "Genio Urbis Joannes Dario".

Sempre da Costantinopoli troviamo una relazione del XVI secolo in cui l'ambasciatore veneziano (il "bailo") presenta il progetto per una nuova residenza secondo i canoni di un tipico palazzetto veneziano in stile palladiano.

Nel mare di documenti dell'archivio del Senato trova posto anche una richiesta di lavori di ristrutturazione della sede veneziana di Orzinuovi da parte di quel rappresentante.

Il borgo di Orzinuovi, a 30 Km da Brescia, venne fondato nel XII secolo come avamposto bresciano a difesa contro la cremonese Soncino: in seguito passò col capoluogo sotto il dominio veneziano.

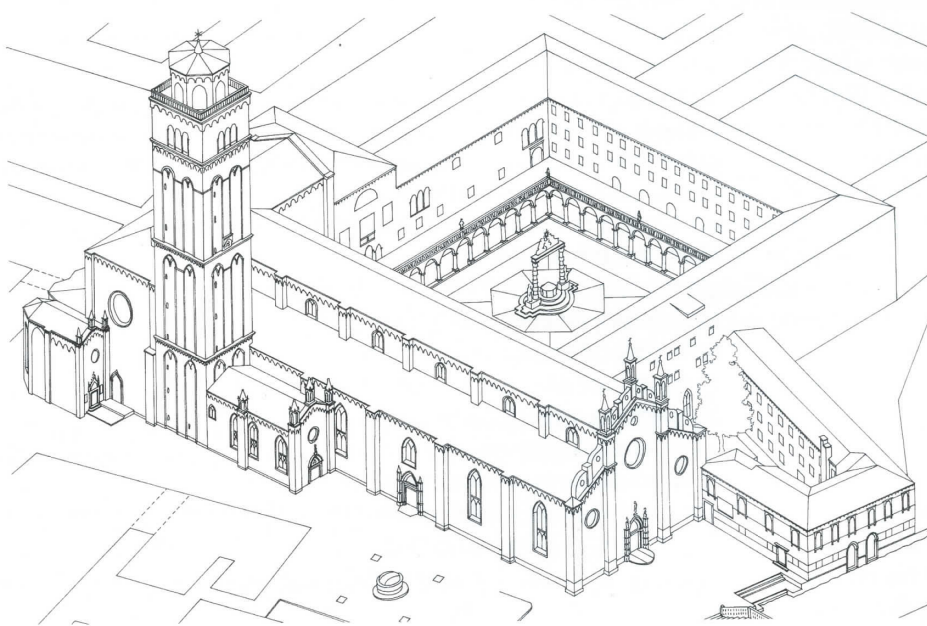
Dal 1520 fu ristrutturata e fortificata con una poderosa cinta muraria pentagonale,

forse con l'intervento dell'architetto veronese Michele Sanmicheli: la cittadella fu considerata così importante e ben riuscita sotto il profilo architettonico e strategico e per i criteri che lo avevano ispirato, che nel 1612 fu eseguito un raro modello di legno, attualmente custodito a Roma nell'Istituto di Storia dell'Arma del Genio.

In una lettera al Senato inviata nel 1670 dal rappresentante di Venezia presso il Regno di Napoli, all'epoca vicereame dei cattolici re di Spagna, oltre a notizie di carattere politico e sociale, è inserita una relazione con allegata carta topografica del comprensorio delle isole Tremiti.

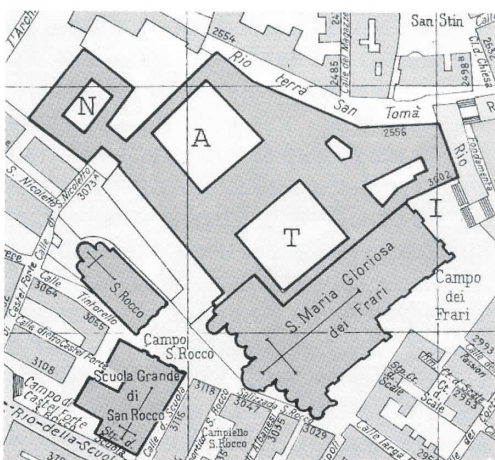
Pochi anni prima della caduta, della Repubblica, durante quel terremoto epocale che fu la Rivoluzione Francese, possiamo leggere una corrispondenza da Londra dell'ambasciatore Pisani che descrive la condanna e l'esecuzione del sovrano francese Luigi XVI (21 gennaio 1793), tramite quel modernissimo "strumento" di morte chiamato ghigliottina. Fu impiegata, la prima volta il 25 aprile 1792, dopo che da circa quattro anni il dottor J.I. Guillotin ne proponeva l'adozione, e dopo che il chirurgo A. Louis progettò e costruì il modello perfezionato, che in un primo tempo fu chiamato Louison o Louissette in tonc vezze giativo.

Corpo di fabbrica dell'Archivio di Stato che si innesta sulla facciata della chiesa di S. Maria Gloriosa dei Frari



Archivio di stato
visto in pianta:

- I** - ingresso
- T** - chiostro SS. Trinità
- A** - chiostro S. Antonio
- N** - ex convento di S. Nicolò della lattuga



Tramite un confidente da Parigi, il Pisani fa recapitare al Senato un pezzo insanguinato del tabarro del re decapitato: una specie di macabra reliquia laica per contatto.

Nell'archivio del Consiglio dei Dieci, (1310- 1797: pezzi 4700) supremo organo di polizia e tribunale criminale, non troviamo un riscontro esatto di quell'alone leggendario e di quella fama sinistra che ne hanno fatto un argomento quasi obbligato della letteratura d'appendice e dei film più retorici e oleografici di "storia" veneziana.

Questa raccolta subì numerosi scarti nel corso di riordini effettuati durante l' '800. La nascita del Consiglio (10 luglio 1310) fu

conseguenza della fallita congiura Querini-Tiepolo, e la sua composizione era di almeno diciassette membri: il Doge, i sei consiglieri dogali, altri dieci consiglieri con la "zonta" di un avogador de comun senza diritto di voto.

Nell'Archivio dell'Avogaria di Comun (Avvocatura dello Stato) (1232-1808: pezzi 4651), organo supremo per la tutela degli interessi dello Stato e delle sue leggi, vengono conservati, tra l'altro, gli ordinamenti delle varie corporazioni artigianali: vi si trova una ordinanza per la corporazione dei zavateri (ciabattini) datata 2 marzo 1430 che stabiliva in otto cm l'altezza massima della zeppa delle calzature femminili (le meretrici, per non passare inosservate, utilizzavano scarpe con zeppe fino a 40 cm).

In un registro cronologico dei decessi, compilato nel 1700, risultano annotate l'età e la causa presunta della morte nonché la parrocchia di appartenenza: in caso di morte dovuta a incidenti ne veniva illustrata la modalità con disegni che oggi fanno sorridere per il piglio ingenuo e quasi infantile.

Per i deceduti in età ultracentenaria dopo i dati anagrafici e caratteristici sopra descritti, la registrazione veniva conclusa col disegno di un sole radioso.

L'accesso all'Archivio di Stato di Venezia, è consentito a chiunque sia maggiorenne e in possesso di valido documento di identificazione. Per essere ammessi alla sala di studio si deve compilare una domanda su apposito modulo dove bisogna chiarire l'argomento e lo scopo della ricerca che si intende effettuare.

L'ingresso è a destra rispetto alla facciata della Basilica di S. Maria Gloriosa dei Frari, sul sagrato della stessa.

Da tempo non è più utilizzato il vecchio ingresso posto sulla facciata ottocentesca (estetica-mente infelice) ubicata nel rio terà S. Tomà.

Orario: lunedì - venerdì -sabato 8.20-14.00; martedì - mercoledì - giovedì 8.20-18.00.

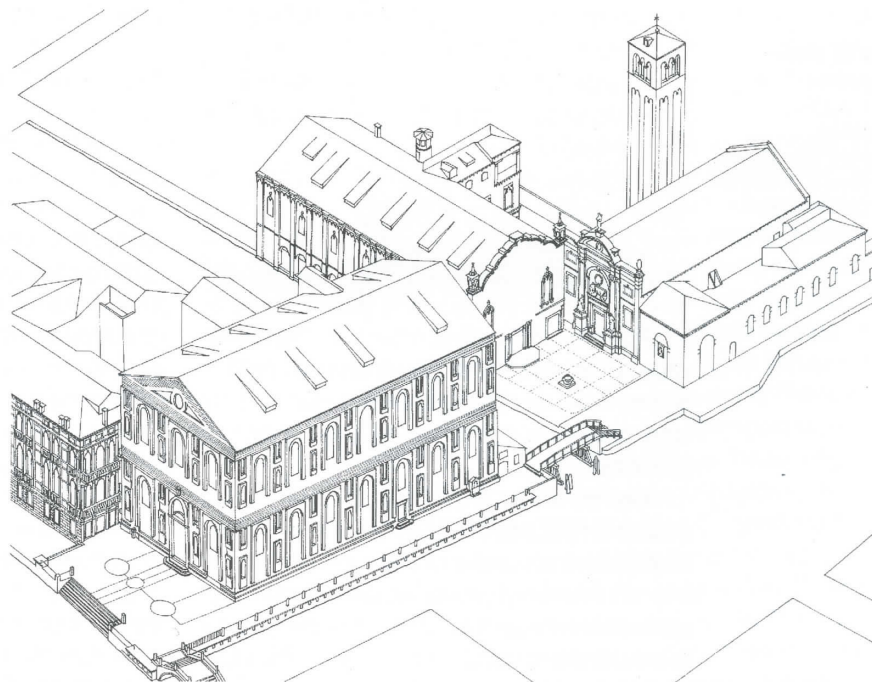
Riferimenti

- *Itinerari Archivistici Italiani - Veneto* Ed. Ministero Beni Culturali e Ambientali.
- G. Calò (a cura di): *Giovanni Dario: 22 dispacci da Costantinopoli al Doge G. Mocenigo*. - Ed. Corbo e Fiore-Venezia.
- Brusegan-Scarsella-Vittoria: *Guida insolita di Venezia*. Ed. Newton Compton
- Guida Rossa: *Venezia e dintorni*-. TCI- Milano.
- www.veneziacultura.it
- Disegni tratti da: U. Pizzarello, E. Capitanio, *GUIDA ALLA CITTA DI VENEZIA*, vol.2°, L'ALTRA RIVA - Venezia.

Composizioni urbane

di Sandro Pittini

Campi
della Misericordia
e dell'Abbazia



... così per le grandi chiese, per le scuole, per i fondaci, per il mercato di Rialto rinnovati in forme consone alla nuova concezione della città (..) acquistano un ruolo e una funzione urbana non soltanto locale o di sestriere, ma veramente veneziana... " (1)

A Venezia tra la fine del XV secolo e la metà del XVI assumono un forte valore architettonico sei "scolae magnae" dislocate all'interno del denso tessuto urbano della Venezia del de Barbari. Il titolo di "scuole grandi" viene attribuito a partire dal 1467 solo alle scuole di devozione e tra queste prioritariamente a quelle appartenenti alla confraternita dei Battuti (2). Le scuole di devozione si distinguono in particolare dalle corporazioni artigiane per i diversi gradi di interrelazione che intrattengono con il potere politico centrale. Le prime infatti costituiscono una sorta di strumento di controllo più o meno velato da parte dei pubblici poteri nel tentativo di gestire un più ampio settore della vita civile (3).

E' interessante osservare come le Scuole della Carità, di San Giovanni Evangelista, di San Marco e della Misericordia, di San Rocco e di San Teodoro siano disposte simmetricamente rispetto al corso del Canal Grande: tre ad est tra i sestrieri "de citra" e tre ad ovest tra quelli "de ultra".

Nella conformazione nucleare e policentrica della città bizantina e medioevale esse assumono il ruolo di connessione e momento di integrazione tra le diverse realtà presenti nella complessa trama sociale, civile e urbana veneziana. Le sedi delle Scuole costituiscono momento di sintesi e di congiunzione tra luoghi periferici e luoghi centrali (4). Allo stesso tempo esse assumono un significato allegorico e autocelebrativo materializzando, attraverso un

apparato scenografico quanto mai ricercato e all'avanguardia, quel tipico carattere squisitamente teatrale dei luoghi e dei cerimoniali pubblici.

Appare evidente quindi quanto sia importante il controllo e la definizione degli aspetti architettonici, plastici e pittorici, in una ricercata sintesi delle arti, sia dei manufatti che dello spazio urbano sui quali le sedi si aprono e si rapportano.

In particolare è interessante evidenziare la relazione che si instaura tra la chiesa, il campo e la sede della confraternita. Esiste infatti una costante, una sorta di regola non scritta che relaziona la grande aula liturgica del complesso religioso (si tratta infatti di strutture per lo più conventuali) e gli ambienti destinati a sede delle "scolae magnae". Questi ambienti sono composti da un'aula al piano terra suddivisa in due navate da una fila centrale di colonne al quale corrisponde al piano superiore un salone, tra i due si sviluppa una scala dai forti caratteri monumentali quale elemento di connessione. Le due aule rettangolari della chiesa e della scuola si pongono in modo da formare con le loro facciate più corte un sistema di piani verticali posti a novanta gradi (un diedro) il quale definisce e chiude il campo antistante.

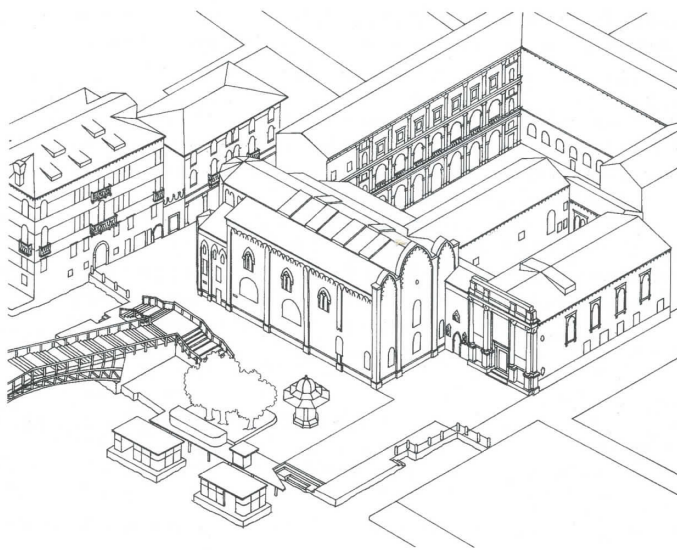
Esempio tra i più significativi è la Scuola della Carità con la chiesa della Carità ad

essa adiacente e il campo aperto sul Canal grande. In particolare ci si riferisce alla rappresentazione del Carlevaris (5) che fissa la struttura spaziale prima della ricostruzione settecentesca della facciata della sede della confraternita. Il sistema (chiesa più scuola) costituiva infatti un congegno plastico dentro il quale nessuna delle due funzioni prevaricava sull'altra, cosa che invece è avvenuta con il ridisegno neoclassico della facciata da parte del Massari. Oppure si pensi alla scuola di San Marco e la chiesa di San Giovanni e Paolo, e ancora alla chiesa della Misericordia e la vecchia sede della confraternita, la quale viene ricostruita nel XVI secolo in un altro luogo su progetto del Sansovino, ed altre ancora.

Lo stesso congegno lo si può notare anche in moltissimi altri esempi definiti "minori" tra le quali si ricordano le scuole di arti e mestieri o a quelle legate ad alcuni gruppi o etnie presenti in città. In questi casi, però, la sede della confraternita assume valori e proporzioni molto più contenute rispetto alle forti emergenze degli edifici culturali. Ad esempio la scuola dei fiorentini ai Frari (attuale Archivio di Stato) oppure la Scuola di San Nicolò dei Mendicoli o di Santa Maria Maggiore e moltissime altre ancora.

Esiste quindi una costante "insediativa" che si ripete uguale a se stesso a livello ideale e che talvolta viene modificandosi in relazione ad alcuni aspetti legati alle condizioni dei luoghi.

Questa costante è costituita dalla composizione di due aule aventi diverse dimensioni i cui assi principali formano tra loro un angolo retto, da una ricercata attenzione per le proporzioni che si instaurano tra le facciate in modo da realizzare un sistema unitario di piani che si incontrano sempre a novanta gradi, da una



Campo della Carità

chiara definizione del vuoto antistante (campo) dominato da questo gioco di piani. Tutto ciò fa pensare ad una matrice classica o meglio romano-classica in netto contrasto con la spazialità greco-classica a cui si può schematicamente riferire l'intera struttura urbana veneziana. Questa significativa dualità è esposta e chiarita in un saggio del 1987 della Trincanato dove si afferma che "...verrebbe la pena qui di soffermarsi (...) sulla radice architettonica tardo-romana e soprattutto bizantina, nei suoi vari momenti, per ritrovare le tracce di quello spirito e di quel modo di comporre l'architettura greco-classico, così profondamente diverso da quello romano-classico, soprattutto nei significati spaziali e nel rifiuto, in quella greca, della centralità dell'immagine e dell'ortogonalità degli assi compositivi negli edifici come nella città...".

(6)

Si potrebbe ulteriormente continuare affermando che i luoghi politicamente più rilevanti sono stati investiti da un livello di progettualità tendente ad un grado più evidenti di astrazione e di idealizzazione in netta

contrapposizione ad una spazialità diffusa in cui dominano relazioni visive sempre mutevoli in un susseguirsi di percorsi architettonici dinamici. La scuola di San Giovanni Evangelista in questo senso è estremamente significativa infatti il campo e l'antistante campiello aperto sulla calle, realizzato tra il 1478 e il 1481 probabilmente su progetto di Pietro Lombardo e collaboratori, assumono il valore intellettuale di una perfetta ricostruzione dell'atrio e del vestibolo della casa antica. (7) Modello antiquario, astratto, calato nella intricata trama urbana veneziana..

Anche in questo caso comunque l'aula originaria della sede della confraternita si trova collocata con il suo asse principale in modo perpendicolare all'asse dell'aula della chiesa.

Nel sistema spaziale della Scuola di San Giovanni Evangelista emerge con forza anche un'altra tematica di forte suggestione: il rapporto tra scenografia e luoghi monumentali, del quale si darà ragione in un prossimo scritto.

(1) S. Muratori, *Studi per un'operante storia urbana di Venezia*, Roma 1960, si veda in particolare il paragrafo dal titolo "La città unitaria", pp. 32-35.

(2) B. Pullan, *Natura e carattere delle Scuole*, sta in T. Pignatti (a cura di), *Le Scuole di Venezia*, Electa, 1981, pp. 9-26.

(3) R. Maschio, *Le Scuole Grandi a Venezia*, in aa. vv., *Storia della cultura veneta, Dal primo Quattrocento al Concilio di Trento*, a cura di G. Arnaldi e M. Pastore Stocchi, Vicenza 1981, pp.193-206. Si veda anche M. Tafuri, *Venezia e il rinascimento*, Einaudi, Torino, 1985, cap.lo IV "Scuole Grandi", pp.125-154

(4) E. Concina, *Storia dell'architettura di Venezia*, Electa, Milano, 1995 pp. 161-168.

(5) L. Carlevaris, *Veduta della Chiesa e della Scuola della Carità*, vedi anche A. Canal detto il Canaletto, *Laboratorio del Tagliapietra*, Londra, National Gallery.

(6) E. Trincanato, *L'idea rinascimentale nella città costruita del cinquecento*, in *Cultura, Scienze e Tecniche nella Venezia del Cinquecento*, Atti del Convegno internazionale di Studio Giovan Battista Benedetti e il suo Tempo, Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Venezia, 1987, pp. 363-374.

E ancora più avanti "...Ma non solo a San Marco, anche in altri luoghi della città troviamo, nel Quattrocento, questa volontà compositiva per assi, alternata ad una per percorsi architettonici: come a San Giovanni Evangelista, a Santa Maria dei Miracoli, alla Scuola Grande di San Marco..."

Precedentemente la stessa autrice si è così espressa: "...Ces édifices (le Scuole) s'élèvent très souvent sur un "campo"(une place) ou dans son voisinage, à coté ou en face d'une église, mais leur modestie ne parvient jamais à ennoblir le lieu, à l'inverse des autres "Scuole", sièges de confréries religieuses de charité, qui confèrent un aspect monumental aux "campi" (palces) sur lesquels elles donnent..." in *Naissance et croissance d'une Ville*, in *Venise*, numero speciale di "L'Amour de l'Art",

Parigi, 1951, pp.3-17

(7) J. Mc Andrew, *L'architettura veneziana del primo Rinascimento*, Marsilio, Venezia 1983, qui ci si riferisce alla edizione del 1995. Sulla scuola di San Giovanni Evangelista si vedano le pp. 124-129 e 307-316. Sullo stesso argomento si veda E. Concina, *Storia dell'architettura di Venezia*, op.cit.

Disegni tratti da: U. Pizzarello, E. Capitanio, *GUIDA ALLA CITTA DI VENEZIA*, vol.1° e 3°, L'ALTRA RIVA - Venezia.

Il "Parco Acqueo Urbano" fra Mestre e Venezia

di Vittorio Resto
(coordinatore di Adola)

"Miracolo a Mestre" si potrebbe dire, parafrasando il film di De Sica sulla Milano del dopoguerra. Nella nostra sceneggiatura alla fine non si vola per il cielo a cavallo delle scope, ma dopo aver percorso sull'erba il nuovissimo parco di San Giuliano, si va a veleggiare nel "Parco Acqueo Urbano", nella laguna fra San Giuliano e Venezia. Parlare di miracolo non è così improprio se pensiamo che poco più di vent'anni fa, Mestre era per definizione una marmellata edilizia con qualche "aiuola" qua e là, come il giardino di villa Querini, la rotonda di Carpendo o il *grande* — si diceva così — parco Allende; inserti verdi, in buona parte da "non calpestare", in grado solo di rafforzare le definizioni di "città dormitorio" o "città cementificata". *Mestre bella* è stato coniato da Gaetano Zorzetto negli anni '80, ed è opinione comune che quanto ora è in corso di realizzazione vada ascritto soprattutto al suo operato. Il "Parco di San Giuliano" è il primo frutto di quella concezione, e considera un territorio complessivo di ben 700 ettari che va da Campalto all'area dei Pili a Marghera, comprendendo anche lo storico forte Marghera e una fascia verde lungo il Marzenego che ingloba anche il *piccolo* — ora si dice così — parco Allende.

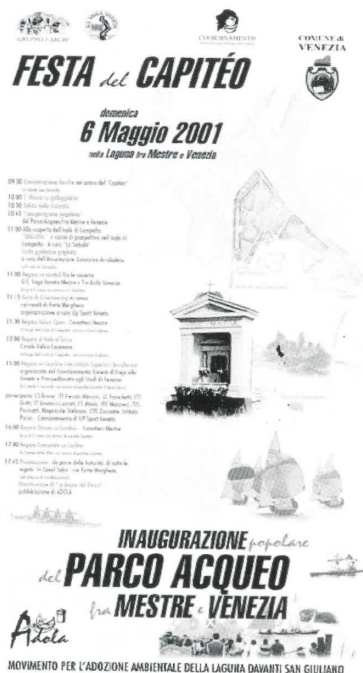
Nell'area del parco di San Giuliano, il più grande parco urbano d'Italia, è prossimo al completamento un primo stralcio di circa 60 ettari, un *pezzetto* esteso più del doppio del parco della Bissuola, che già permetterà di spaziare con lo sguardo sulla laguna più famosa al mondo, un paesaggio superbo fatto di luce e di acqua, con un orizzonte che comprende i campanili di Venezia e le isole incastonate in laguna nord. Questo parco ha forse un unico neo: è stato concepito per comprendere rive e barene, prevede al suo interno un grande "Polo Nautico", ma non considera affatto la laguna

na che lo bagna e lo caratterizza, relegandola a magnifico ma lontano scenario.

Quella laguna rimaneva in balia dell'abbandono, o meglio, di un destino incerto.

L'idea del "Parco Acqueo Urbano" prende corpo dai cittadini che in quei luoghi, da oltre un quarto di secolo, praticano vela, voga e canoa, attività che in Venezia costituiscono un vero e proprio *monumento vivo* alla storia e alle tradizioni della Serenissima

a
Un parco acqueo inteso come il naturale e necessario prolungamento in laguna del parco di San Giuliano, in piena sintonia con una concezione per certi versi *rivoluzionaria*, che intende finalmente la superficie della laguna alla stregua di *un pezzo di città*. Sono inizialmente nove le società nautiche sportive e culturali che nel marzo del 2000 costituiscono il "Movimento per l'adozione ambientale della laguna davanti San Giuliano". Si tratta di società le cui basi nautiche sono poste proprio ai vertici dell'area adottata, collocate come sono a San Giuliano, Campalto e Cannaregio, punti ideali per controllare a vista quanto succede in quelle acque. L'area considerata ha inizio sulla linea di gronda fra San Giuliano e Campalto, e arriva fino al canale delle Sacche, su cui è affacciato il sestiere di Cannaregio.



Verso ovest l'area è delimitata dal canale di San Secondo, che corre parallelo e poco distante dal ponte della Libertà; a est è delimitata dai canali di Campalto e Tortolo.

Risultano così 600 ettari di laguna – un centesimo circa di tutta la sua superficie – sui quali, a parte qualche *seràgia* superstite, non è di fatto permessa alcuna attività, e sui quali, in base a ordinanze in vigore, è vietato il transito a motore.

Venezia è la città che dalla sua laguna ha tratto la nascita, le fortune e la fama mondiale; ed è di gran lunga la città che oggi, per estensione dei confini comunali e per numero di abitanti, può ben dire di rappresentare la laguna. Non è invece altrettanto noto che ben due terzi degli abitanti del Comune di Venezia, la larga maggioranza, risiedono in terraferma, a Mestre. Quando si parla di *veneziani* ci si riferisce in realtà ad una popolazione che in larga maggioranza abita a Mestre, e che nella sostanza ignora la *propria* laguna, conoscendola tutt'al più dall'autobus o dal vaporetto. E' emblematico in proposito il risultato dell'inchiesta che il prof. Franceschini ha effettuato nel 2000 fra gli studenti del liceo scientifico "G. Bruno" di Mestre. Su millecinquanta studenti oltre mille non sapevano né che Mestre fosse bagnata dalla laguna, né che da Mestre fosse possibile fare attività di vela, voga o canoa; che fosse cioè possibile *vivere* la laguna, che fosse possibile *esserne parte, sentirla propria*, intrattenere un legame. Vivere la laguna significa lasciarsi avvolgere dalla sua natura, ascoltarne i silenzi, adattarsi al moto delle acque e dei venti, delle maree; interpretarne i colori e gli odori, scoprirne angoli e panorami irreali... Tutto questo non è possibile riceverlo dal ponte della Libertà o dal vaporetto. In laguna bisogna avanzare silenziosamente con il remo o con la vela per

coglierne le preziosità, le fragilità, per potersene innamorare... Per capire, ad esempio, come l'Unesco – ma un po' tutto il mondo – la consideri *patrimonio culturale dell'umanità*. Oggi il fascino della laguna è tale che molto facilmente si possono rastrellare migliaia di turisti, un business di cui è indice il preoccupante incremento del traffico acqueo. Fra non molto, continuasse così, vaporetti, taxi acquei, lancioni, barchini e barconi, saturato lo spazio esistente, potranno solo ammirare se stessi, il loro fracasso, odorare le reciproche puzze degli scappamenti e soffrire un moto ondoso per-

petuo ma finalmente non più aumentabile. Tutto questo è stato denunciato all'opinione pubblica infinite volte da vari soggetti e riguarda la totalità della superficie lagunare: è la guerra più paurosa mai combattuta dalla Serenissima, con il nemico che agisce dall'interno e parla perfettamente in *venesian*. Una guerra che riguarda anche il "parco Acqueo Urbano" fra Mestre e Venezia. Questo nuovo *pezzo anfibio* di Mestre, che sta crescendo a San Giuliano, comodamente accessibile in

auto, a cinque minuti da aeroporto e casinò, rischia di diventare talmente bello e attraente da suscitare gli appetiti del turismo senza qualità, ispirato dal business e alimentato dalla cultura dell'esibizione e dell'eccesso. Quel migliaio di barche d'altura stazionate in Canal Salso, ad esempio, possono diventare l'avanguardia di una *Miami Beach* veneziana cui andrebbe molto bene il possesso della laguna *urbana* e delle sue isole. Oppure, magari nel corso di una crisi politica, potrebbe sfondare quell'incontenibile voglia di trasformare San Giuliano in grande terminal turistico, in barba a quanto previsto dai consolidati indirizzi urbanistici. Oggi, in conclusione, non è ancora scontato che il territorio del parco di



San Giuliano rimanga quell'oasi di verde, acqua e pace, così scrupolosamente descritta dal bando del progetto internazionale e tante volte riproposta in articoli e pubblicazioni. La vocazione originale va ancora difesa e sostenuta, fintantoché diventi reale e possibilmente irreversibile.

Il grande parco Acqueo Urbano, che comprende le tre isole di Campalto, San Giuliano e San Secondo, si trova proprio nel cuore della città metropolitana, raggiungibile, letteralmente in dieci minuti, sia dal centro di Mestre che dal centro di Venezia. Potrà diventare uno spazio acqueo fruibile per le attività nautiche sportive – le federa-



zioni di vela e canoa ne condividono il progetto – ma soprattutto potrà quotidianamente essere la mèta per bimbi, giovani e meno giovani che intendano trascorrere qualche ora speciale fra acqua e cielo. Un luogo in grado di rinverdire, soprattutto nelle nuove generazioni di *veneziani*, la tradizione e il piacere dell'andar per acque, sicuramente il solo modo efficace per vivificare e sentire propria almeno questa piccola e particolare porzione di laguna.

Adola è l'acronimo che identifica il "movimento per l'**ADO**zione ambientale della **LAG**una davanti San Giuliano", ed oggi esprime la volontà, oltretutto dei duemila soci delle società sportive che la costituiscono, anche delle istituzioni, federazioni e associazioni – ambientaliste, sportive e culturali – che ne condividono l'idea e le finalità.

Il "parco Acqueo" non è ancora considerato dagli attuali strumenti urbanistici, ma esistono a riguardo formali pronunciamenti da parte dei tre Consigli di Quartiere con competenza nell'area e soprattutto è consi-

derato con sufficiente precisione nel testo provvisorio della Variante al Piano Regolatore per la Laguna, testo già licenziato dalla giunta comunale nel marzo di quest'anno, primo atto d'approvazione del lungo e difficile iter previsto dai piani urbanistici.

Domenica 21 ottobre 2001, nel primo pomeriggio, percorrendo in auto il ponte della libertà, nell'area lagunare del "parco Acqueo" si contavano almeno una settantina di piccole barche a vela. Era in pieno svolgimento la regata Optimist per le XXXIV^e Veneziadi, solo l'ultima di tante manifestazioni ospitate nel 2001 nel parco Acqueo Urbano.

Fra queste anche la simbolica "Inaugurazione popolare del parco Acqueo fra Mestre e Venezia", celebrata il 6 maggio al largo di San Giuliano alla presenza del Pro-sindaco di Mestre, fra studenti e sportivi e in compagnia di Gobius, il pesciolino-mascotte protagonista di piccole avventure in una laguna che rapisce facilmente le fantasie dei ragazzi.

Questo territorio, nel 2002, oltre alle tante regate e attività consolidate, vedrà nuovamente i corsi di voga e canoa - programmati in orario scolastico - per gli studenti degli Istituti Superiori, ma la novità sarà data dall'arrivo in gronda delle scolaresche delle scuole elementari e medie, che visiteranno questi luoghi – "...ancora fuori dai circuiti del tempo libero..." – guidati dai responsabili degli Itinerari Educativi della Pubblica Istruzione del Comune di Venezia.

Per metà anno è anche programmato il completamento, da parte del Magistrato delle Acque, della banchina del "Polo Nautico", un'opera importante e di notevole impatto visivo, progettata dall'arch. Di Mambro – progettista del parco di San Giuliano – in stretta collaborazione con le società sportive destinatarie dell'opera.

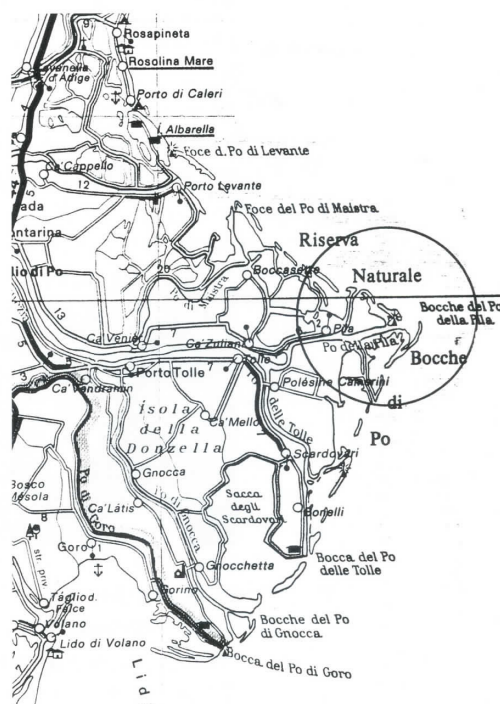
Se per quell'epoca la candida pietra d'Istria della banchina avrà anche i colori vivaci di kayak e spinnaker, e se da quella riva sin qui muta e deserta saliranno gli "ohe!" dei maestri di voga, ebbene, sarebbe forse il caso di cominciare a crederci; il primo ciack sarebbe stato dato, "miracolo a Mestre" si gira per davvero.

di Paolo Mazzucato

Capitato in quel di "Pila", piccola frazione di Porto Tolle posta all'estrema propaggine est del Delta, trecento anime che vivono di pesca e il cui reddito stante la qualità delle villette sorte recentemente non dev'essere più miserevole come ai tempi delle grandi inondazioni, mi accorsi di non



Faro di Punta Maistra



Nei giorni successivi mi tornarono in mente quelle amenità, così “navigando” in internet mi colpirono alcune informazioni sui faristi; figure di cui si crede appartenessero al passato, invece svolgono tutt’oggi una funzione determinante per la sicurezza della navigazione. Scrissi allora all’Amministrazione della Marina Militare richiedendo l’autorizzazione a visitare il faro di Punta Maistra e nel giro di qualche settimana mi arrivò il consenso scritto. Preso

**Foce del
Po di Venezia
o Po Grande**



contatto con i faristi per concordare il giorno di visita, rimasi meravigliato dalla cortesissima disponibilità; stupore confermato quando il signor Bullo mi venne a prelevare con la lancia dell'Amministrazione al pontile di Pila, constatando una spontanea partecipazione al mio desiderio di approfondimento e conoscenza ambientale.

La navigazione in Po non durò più di un quarto d'ora; la giornata estiva era fortunatamente limpida nonché caldissima, come non potrebbe essere altrimenti per il periodo. Approdati in darsena, il luogo apparve veramente come fuori dal mondo; lo stato, seppur dignitoso, necessitante di qualche manutenzione.

In adiacenza, la vecchia caserma abbandonata era recintata per pericolo di crolli. Oltre alla palazzina con gli alloggi dei due faristi, che si alternano al presidio, l'unica costruzione è costituita dalla sagoma cilindrica del faro; la cui altezza sul medio mare è di oltre trenta m, raggiungibili con un comodo e moderno ascensore.

Dalla sommità la vista dell'area naturale è veramente eccezionale, tutt'intorno valli, barene e rami deltizi senza soluzione di continuità; anche se come già detto la sagoma della centrale termoelettrica incombe nelle sproporzionate dimensioni. Uccelli di tutti i tipi volano rasenti il fragmiteto che si stende in chiazze dalle geometrie indefinite, planando sugli specchi acquei circostanti.

Verso sud, oltre il Po Grande, si intravede la lama sabbiosa di Scano Boa e la macchia arborea che circonda il casone; ancora abitato mi dicono per la maggior parte dell'anno da anziani coniugi, i quali su prenotazione preparano frugali pranzi di pesce, difficili da immaginare diversamente. Il silenzio è assordante, solo il rumore della brezza è percettibile, tanto che fa piacere ascoltare il gracchiare di qualche imbarcazione a motore che transita in prossimità.

Nulla di nuovo, ripensando a quanto raccontato dal regista Renato Dall'Ara; il quale riuscì già negli anni cinquanta a realizzare il bel lungometraggio "Scano Boa", forse il primo scopritore di quello che diverrà il Parco del Delta del Po.

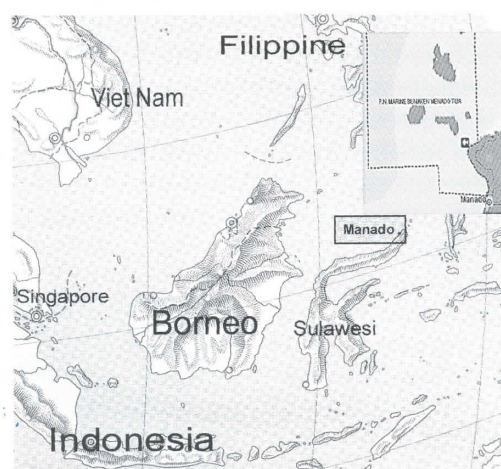


**Sullo sfondo
la centrale ENEL di Porto Tolle**

Per eventuali approfondimenti e saperne di più è consultabile il sito internet <http://space.tin.it/associazioni/faroccat/canoa.html> che illustra egregiamente gli itinerari naturalistici del Delta con dovizia di foto e mappe.

Critters, many critters!

di Stefano Demin



Sono sempre stato affascinato, invadito e curioso delle immagini pubblicate in molti libri e riviste da bravissimi fotografi subacquei soprattutto statunitensi quali David Doubilet, Howard Hall, Christopher Newbert; mi chiedevo come facessero a riprendere animali così strani e mai visti prima d'allora. La risposta è molto semplice, anche se articolata: hanno la pecunia e sono meno provinciali di noi italiani!



Antennarius sanguineus

Invece di farmi la solita vacanza in Mar Rosso, ormai diventato una specie di Rimini della subacquea, recentemente mi sono recato, spendendo leggermente di più, in estremo oriente e lì, con calma e pazienza, ho capito come e dove i mitici americani riescano a ritrarre animali piccoli e non, che raramente si trovano descritti anche nei testi più approfonditi di biologia marina.

- Critters, many critters!

Così mi sussurrava sorridendo il dive-master con cui ho trascorso gran parte delle immersioni effettuate tra il parco marino di Bunaken, arcipelago di isole che si trovano nel Mar di Celebes a poche miglia dalla città di Manado, seconda per importanza dell'isola di Sulawesi, e lo stretto di Lembeh, poco più a nord.



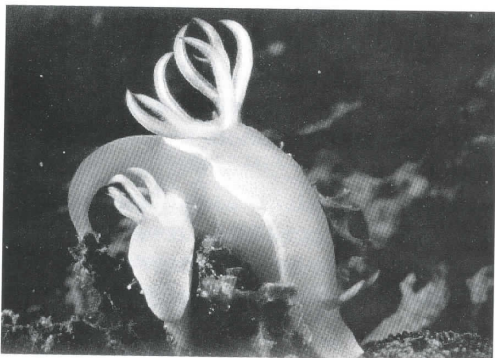
Periclemenes sp.

Non sto qui a descrivere le varie immersioni, peraltro strepitose, ma posso senza dubbio affermare che il vero ambiente tropicale sommerso si trova tra il Mar delle Andamane ed il Mar di Bismark passando per il Mar Cinese Meridionale.

Torniamo alle zone che ci interessano.

Il parco marino di Bunaken presenta, oltre ai caratteristici *Drop-off* (pareti verticali a strapiombo, la cui fine può arrivare

anche a mille metri), un turbinio costante di vita, tanto da infastidire gli occhi anche dei sub più esperti e smaliziati, ma diciamo che è il classico ambiente tropicale con coralli, alcionarie, pesci multicolori e spesso pesci di passo di mole notevole (a sud del parco si trova una colonia di dugonghi raramente visibili da noi poveri umani). Purtroppo il pesce stanziale di grossa taglia, come cernie e napoleoni, è molto cauto, a causa della spietata caccia di frodo cui è oggetto, sicuramente per le cifre iperboliche che i ricchi gourmets di Singapore, Hong Kong e Tokyo sono disposti a pagare.

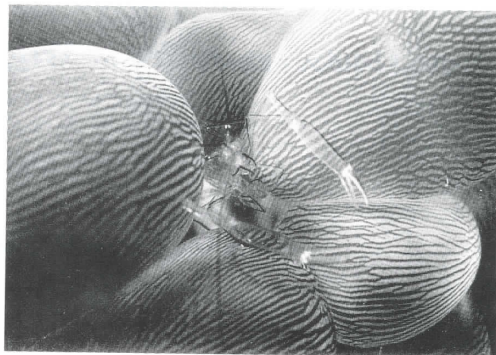


Chromodoris kuniei

La caratteristica più evidente di questo mare sono gli animalletti: granchi, gamberetti, gobidi, i *critters* appunto. Essi si mimetizzano in ogni corallo, spugna o attinia che sia e... qui intervengono i magici occhi delle guide locali, che sono in grado di individuare creature altrimenti invisibili. Questi straordinari sub sono fieri ed orgogliosi di mostrare ai propri ospiti le bellezze del loro mare condividendo i loro stupore e sorpresa ad ogni nuovo incontro.

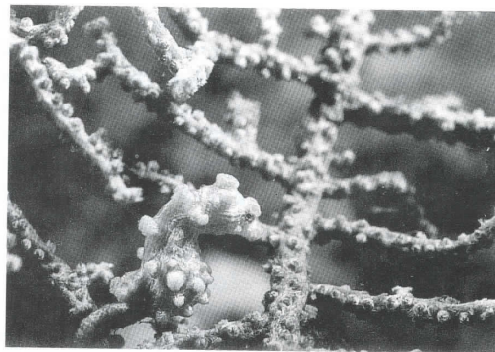


Periclemenes imperator su *Hexabranhus sanguineus*



Palaemonide su Plerogyra sinuosa

Costellato da decine di relitti di navi giapponesi, affondate in una delle più violente battaglie aeronavali della Seconda Guerra Mondiale, **lo stretto di Lembeh** viene considerato un biotopo unico al mondo. In questo tratto di mare il cui fondale è sabbioso-fangoso, la profondità mai elevate e l'acqua relativamente torbida, tanto da sembrare il nostro Adriatico, si trovano delle specie animali uniche non rintracciabili in nessun mare del mondo quali: il pesce pegaso (fossile vivente simile ad un uccello), il mimic octopus (un polpo con la livrea a stri-



Hippocampus bargibauti

scie bianconere che assume l'aspetto di altri animali marini quali la stella marina, la sogliola, il serpente di mare, la razza, la murena), il pesce diavolo, il pesce scorpione nano. Oltre a ciò tutti quegli animalletti lillipuziani: periclimnes, galatee, frogfish, redskin, mandarin fish, rari altrove, ma qui assai frequenti, tanto da sembrare comuni.

Insomma, per farla breve, se vi piace la subacquea, se siete appassionati biologi, se vi piace vedere qualcosa di veramente particolare, andateci! Ne vale la pena!

Il basso corso del Piave

di Bruno Virgulin



Questa escursione è il naturale complemento dell'itinerario, a monte di S. Donà, descritto su Hobby Natura di luglio '99. Percorreremo il tratto a valle fino alla foce di Cortellazzo non mancando di visitare il vecchio sbocco a mare: "Il Mort" di Eraclea. L'ambiente, ad esclusione della parte finale dalle peculiari caratteristiche, non si discosta molto da quello già descritto nell'articolo citato. Ciò nonostante il territorio attraversato dal "Padre della pianura veneta" nasconde, sotto l'apparente monotonia del paesaggio e dalla forzata immagine balneare, una straordinaria sovrapposizione di eventi storici e naturali assolutamente sorprendente. E' persino ovvio affermare che l'attuale fisionomia della zona sia il risultato della millenaria opera umana interagente con quella ben più potente e duratura del fiume.

*L'ideale prologo alla bicicletata non può prescindere dalla visita al **Museo della Bonifica di San Donà di Piave** (in viale Primavera, tel. 0421-42047). Inaugurato nel 1983, consta di 4 sezioni. Quella archeologica con vari reperti prevalentemente di epoca romana. Quella relativa alla bonifica vera e propria, sicuramente la più interessante, con molte delle attrezzature usate per la difesa e il prosciugamento delle zone paludose. Illuminanti i plastici e le tabelle che descrivono le varie fasi dagli interventi pionieristici fino alla fase industriale su larga scala del periodo fascista. Non fu soltanto una mera acquisizione di nuovi terreni strappati all'acqua malsana ma una epopea quasi epica in cui si mescolarono interessi capitalistici alla ciclopica fatica operaia e contadina, amore e coscienza del valore simbolico e concreto del lavoro e della terra, una comune idea di progresso e riscatto da atavici vincoli. La ricostruzione di usi e costumi del recente passato mediante arnesi, arredi, suppellettili, vestiti nonché una raccolta di testimonianze della prima guerra mondiale completano il percorso. Per i più curiosi c'è addirittura una ricca biblioteca di oltre 3700 volumi. Ingresso gratuito.*

Lasciato alle spalle il ponte della Vittoria, seguiamo il vialetto ghiaioso che lambisce le foltissime siepi igrofile (piante di ambiente molto umido) che ricoprono la scarpata di sponda. Attualmente il sentiero usufruibile da pedoni, bici e cavalli si snoda, fino alla foce, esclusivamente all'interno della golena dell'argine dx del fiume. E' previsto il completamento sul lato opposto. In breve giungiamo all'Intestadura (attualmente in fase di restauro per i danni subiti dall'intenso traffico d'argine) le porte del 1873 che aprono o chiudono il collegamento tra il Piave Nuovo e la Piave Vecchia. Dobbiamo necessariamente salire sull'argine (si domina la conca sottostante) e subito riprendiamo il sentiero golenale che, dopo pochi km, ci conduce a Passarella. Ce ne accorgiamo perché troviamo una modesta casa bianca dentro la grava vicino ad un enorme pioppo nero. Al di là dell'argine, si congiunge la provinciale Caposile-Eraclea. Qui funzionava il famoso passo che dette il nome al piccolo abitato. Il traghetto cessò di collegare le due rive nell'immediato do-

Hobby Natura

Anno X - Numero 2
Dicembre 2001

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

www.nauticclub11.com

INDICE GENERALE (aggiornato al n° 1/01)

Gli articoli dei numeri arretrati si possono leggere collegandosi al sito
www.nauticclub11.com

Autore	Titolo	n/anno	pag.
AMBIENTE E BIOLOGIA			
Dino Basso	Importanza delle beach rocks in Alto Adriatico	2/93	6
	Composter: un bidone mangiatutto	1/97	28
	Il Parco delle Tenue di Chioggia	1/01	20
Sigismondo Bentos	Cibi integrali o transgenetici?	2-3/97	14
	L'uovo di Colombo	1/98	16
	Appetito da cavallo o da canarino? Ovvero dell'avena e del miglio	1/99	20
Alberto Borgato	Le combinazioni alimentari	1/01	23
Loris Brunello	La barena	0/92	22
	Anguee, gambusie e noni	3/96	19
	Paganelli e gò, ovvero i gobidi	1/97	21
	Passarini e sfogi	2-3/97	30
	Sievoli ovvero i mugilidi	1/98	14
	Branzini, orate e anguille	2-3/98	24
Massimo Culatti Zilli	Sile: un nuovo percorso su un vecchio tracciato	1/00	14
Stefano e M.Pia Demin	Origine e formazione della laguna	1-2/92	20
Anna Maria De Palma	Incontri	1/01	18
Fiorella Maggio	Il bosco di Carpenedo	0/92	24
Lucio Maritan	Tartarughe	1/00	20
Emilio Motta	Valle Millecampi: la realtà e il progetto	3/95	24
	L'ambiente in cui viviamo: l'Alto Adriatico	1-2/92	24
	Benvenuta... tartaruga	0/92	26
	Amigdala decussata - tapes decussatus	2/96	24
	Fusina terminal per Venezia	1/00	17
Roberto Sartore	Il pericolo nascosto	3/96	26
	Meteorologia e maree	2-3/97	32
	I venti	1/98	22
Rita Sartori	WATSU: acqua nell'acqua	2-3/97	28
Bruno Virgulin	Indagine sulle turbosoffianti, ICRAM 1994	2/96	25
A. Zolli e R. De Bei	I corsari della laguna	2/96	22
	Inquinamento marino	2-3/97	12
ARTE E CULTURA			
Roberta Bastianello	Il Tintoretto e la Scuola Grande di San Rocco	3/93	8
Michele Gottardi	L'immagine, il mito, la realtà: una videoteca su Venezia	1/93	8
	Il mito di Giacomo Casanova nel cinema	2-3/94	16
	La vera storia del povero Fornareto	2/95	14
	I film di cappa e spada a Venezia	3/95	10
	Le mostre veneziane	2/96	4
	Oltre il centenario: il Tiepolo "diffuso"	3/96	4
	1997: il Bicentenario e le Mostre veneziane	2-3/97	8
	Le mostre veneziane	2-3/98	2
	Il Leone d'oro della 56^ Mostra del Cinema a Jerry Lewis	1/99	4
	Sissi e Venezia	1/01	2
Cristina Rossi	Il Teatro La Fenice	1-2/92	16
	S. Giovanni Crisostomo	2/93	24
	Modigliani dalla collezione Paul Alexandre	3/93	4
	A spasso per Venezia alla ricerca di un "pezzo" di Medioevo	1/94	9
	A spasso per Venezia alla ricerca di un "pezzo" di rinascimento	2-3/94	18
	Edilizia minore a Venezia: la casa d'affitto	1/95	3

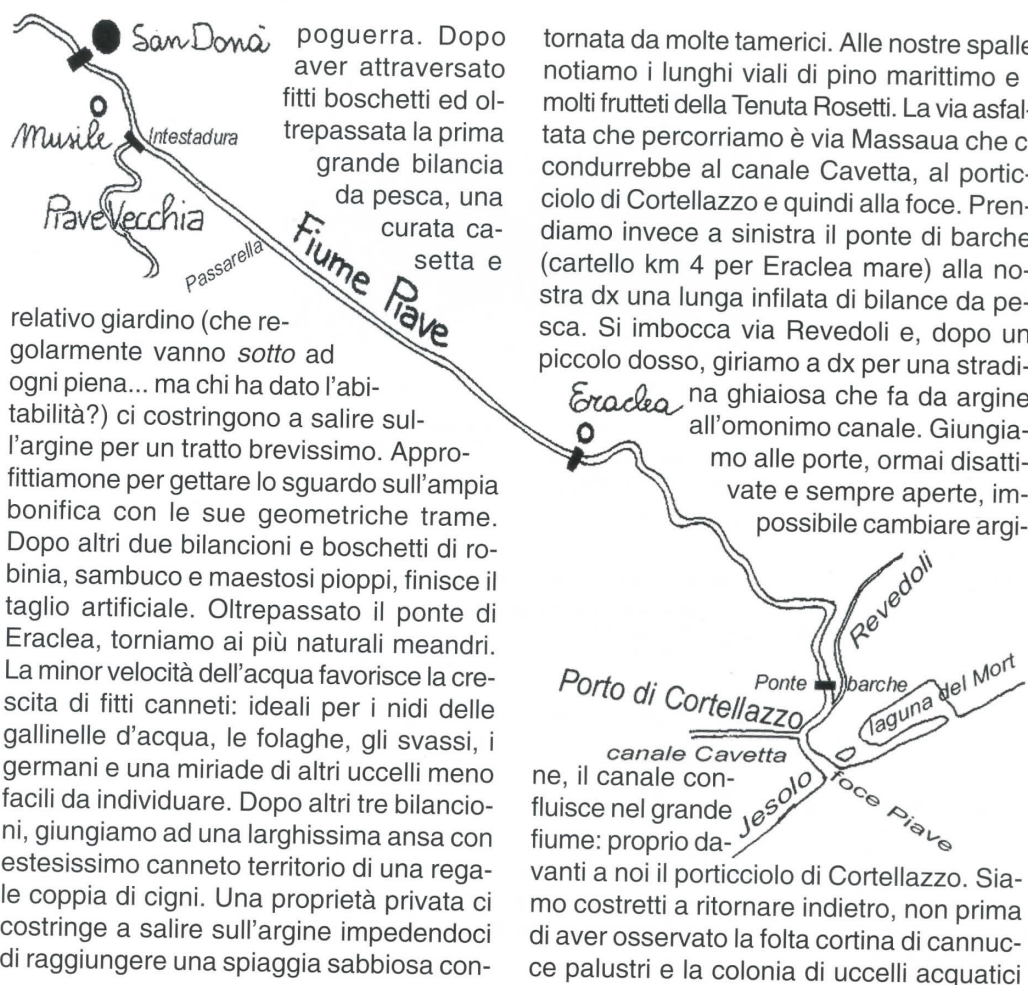
INDICE GENERALE (aggiornato al n° 1/01)

	La mostra: "Gli splendori del Settecento" Ca' Rezzonico	2/95	16
	Edilizia minore a Venezia: la casa d'affitto (II parte)	3/95	2
	Le corti a Venezia	1/96	2
	I Greci in Occidente	2/96	1
	I tesori di Praga	3/96	2
	Altino: Collegium come "antenato" della Scuola Veneziana	1/97	6
	I funerali del Doge	1/98	5
	Ca' Mocenigo	2-3/98	14
	La denominazione viaria e la numerazione civica di Venezia	1/99	6
	Rialto	1/00	7
	La peste a Venezia e la Basilica della Salute	1/01	8
Bruno Virgulin	Giovanni Bellini, il Grande Vecchio	2/96	6
	Un Super Lotto a Bergamo	1/98	2
Mario Zilio	La veduta di Venezia di Jacopo de' Barbari 1500	1/00	2
BARCHE			
Luciano Disperdi	La sampierotta	0/92	29
	La costruzione delle barche a fondo piatto	2/93	28
	Una carena... triedrica	3/93	32
	A proposito della carena triedrica	1/94	31
	Un "Hotel-Boat"	2/95	28
Leonardo Ippoliti	Acquaviva 295	2-3/94	25
Mario Zilio	La gondola	2-3/98	10
A. Zolli R. DeBei	Il trabaccolo	3/96	22
	Il bragozzo	1/98	6
da rivista tecnica	Notizie utili: il trasporto su strada	1/95	28
ENOGASTRONOMIA			
Maurizio Stancanelli	Naufragar o navigar in questo vino?	1/98	24
	Novello matrimonio con etichetta	2-3/98	28
	Veneto: terra di buoni prodotti ma con pochi grandi vini	1/99	27
	Merano International Festival	1/00	32
	Casale sul Sile e il suo caseificio	1/01	26
Bruno Virgulin	Tola venessiana	1/95	30
	Elogio de la fritola	2/95	29
	I molluschi questi sconosciuti	3/95	26
	Gli aristocratici crostacei	1/96	30
	Il pesce bianco	2/96	30
	Il bistrattato pesce azzurro	3/96	30
	Risi al baso	1/97	31
	Diplomazia e "piron"	2-3/97	34
	Influenze ebraiche a Venezia	1/98	26
	Il gastronomo Carlo Goldoni	2-3/98	30
	Ricette dal Goldoni	1/99	30
	Il caffè a Venezia	1/01	28
ITINERARI/TURISMO			
Dino Basso	Sul relitto della "VRMAC"	1-2/92	26
	Il cacciatorepediniere "Quintino Sella"	1/93	28
	L'incrociatore "Amalfi"	3/93	26
	La torpediniera 5PN	1/94	26
	Souvenirs... del mare	2-3/94	6
Cacciabombardiere Republic P-47	"Thunderbolt"	1/95	24
	Un sommergibile in Adriatico	2/95	22
	La sorgente del Gorgazzo	3/95	14
	Lungo il Dese... in MTB	1/96	20
	Tutti alle cave di Gaggio	2/96	19
	Il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi: itinerari	3/96	14
	Sulla "tegnua" della Tartaruga	3/96	16
	Sott'acqua nel torrente Astico	1/97	24
Loris Brunello	Sile: un fiume da scoprire	1/99	11
Fiorella Maggio	Lassù sulle montagne, tra boschi e... NAS	2-3/97	20
	Non solo Dolomiti	2-3/98	22
Patrizia e Lucio Maritan	Verso Bardolino, sulle strade del novello	3/95	23
Lucio Maritan	Il delta del Po: da Rosolina a Sacca Scardovari	1/96	17
	Il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi	3/96	12
Paolo Mazzucato	Sentieri di barena: come andar con pedule in valle!	2/96	16
	Itinerari dietro l'angolo	1/97	17
	L'estate scorsa: Pellestrina	2-3/97	22
	La pineta di Casal Borsetti	1/98	12
	La Brussa e Valle Vecchia	1/99	14
	Po di Levante e strada delle Valli	1/01	12
Salvador Giancarlo	Sahara mon amour	1/00	9
Roberto Sartore	Le acquee della storia	0/92	10
	Tra etica e normativa	1/93	7

INDICE GENERALE (aggiornato al n° 1/01)

	Ritrovare non basta	2/93	12
	Le ancore	3/93	24
	Il relitto del vetro	1/94	24
	Anfore	2-3/94	8
Bruno Virgulin	Anelli misteriosi	1/95	27
	"I Laghetti" di Martellago	1/95	18
	San Giuliano: da utopia a realtà	2/95	25
	Il cross dei cinque molini	3/96	27
	I forti gemelli	1/97	14
	Arcipelago Venezia, itinerari alla scoperta dell'ambiente lagunare	1/98	9
	Tra le conche dei Moranzani e Dolo	1/98	19
	Da Caposile a Lio Maggiore	2-3/98	19
	Nel Parco Fluviale del Piave	1/99	17
Alberto Zanellato	Da Jesolo alle Porte di Cavallino	1/00	22
	I rifugi alpini I	3/93	28
	Rifugi alpini II	2-3/94	14
	Il costo della comodità	3/95	12
	Rifugi	1/97	25
LIBRI E POESIA			
Anonimo Venessian	Venessia... cussì	0/92	21
	S. Boldo	1-2/92	18
	Cae del Paradiso	1/93	20
	Laguna	2/93	30
	Madona dea Salute	3/93	18
	La mia cale	1/94	12
	Teraferma	2-3/94	13
	A spasso	1/95	17
	In vacansa	2/95	18
	El teatro	1/96	16
	Vogalonga	2/96	32
	Acqua alta	2-3/98	32
Giovanni Cavagnis	Ea motorisation	3/95	18
Michele Gottardi	L'Austria a Venezia	1-2/92	23
	Venezia nella guida Oro Touring-Gallimard	3/93	6
Lucio Maritan	"Donna di porto Pim" di Antonio Tabucchi	0/92	31
	"La Tempesta" di Shakespeare raccontata da G.DeAngelis	1-2/92	32
	"Verso la foce" di Gianni Celati	1/93	23
	"Nostro Signore del deserto"(un ricordo di fra' Giulio) di A.Zarri	2/93	26
	Derek Walcott dall'Egeo ai Caraibi cantando l'epopea omerica	3/93	30
	La parola e la Voce. Biagio Marin e il "Canzoniere Gradese"	1/94	30
	"Il Conde" di Claudio Magris	2-3/94	29
Irene Sollazzo	Bestiario Veneto - Parole Mate di Marco Paolini	1/99	32
Bruno Virgulin	L'ostrica	2/96	14
	"Non metterò la cravatta" di M. Giuman	1/96	32
	Lagune da "Microcosmi" di C. Magris	2-3/97	36
	"Appunti di viaggio di un fotografo arcaico" di M. Giuman	1/01	32
Mario Zilio	Il conclave di San Giorgio di S. Baldan	1/01	30
A.A.	Edoardo Ferrario. Illusioni e realtà: i sogni	2-3/94	30
	Anita Bergamasco. Ad un amico (poesie)	2-3/94	31
SPORT			
Dino Basso	La Vogalonga pinnata	2/93	10
	Incidenti subacquei: come e perché	2-3/97	17
	Apnea come terapia	1/00	25
Giovanni Bonaldo	La Venice Marathon	2-3/98	16
Loris Brunello	Vela al terzo tra tradizione e modernità	1/93	26
Maurizio De Tina	Cronaca di un titolo italiano	1/95	21
Luciano Disperdi	Bussola da rilevamento: guida all'uso	1-2/92	29
Rossana Maiorca	Un tuffo nel passato	3/93	22
	Incontrare il mare	1/94	28
	Sicurezza in mare	2-3/94	4
	In mare, oltre il limite	2/95	20
Delia Mathis	L'orienteeing	0/92	30
Mario Motta	Remata nella Brenta	2-3/97	25
"Oltre i 40"	Approccio alla vela	1/96	28
	Armamenti e vele	2/96	28
	Le andature, ancore e ancoraggi	3/96	24
	L'interazione fiocco-randa	1/97	26
Francesco Simonelli	Canoa: un'attività per tutti	1-2/92	30
	Canoa: gli ambienti	1/93	25
Renato Toluzzo	Punta S. Giuliano (voga alla veneta)	2/95	19
Guido Zennaro	Orienteeing	1/01	16
Andrea Zolli	I cavi	1/96	29

A. Zolli e R. DeBei	Le ancore (I ^a parte)	1/00	28
	Le comunicazioni marittime	2-3/98	26
	Le comunicazioni marittime II parte	1/99	24
	MTB: moda o libertà	1/99	26
STORIA E TRADIZIONI			
Dino Basso	Il Forte Carpenedo	1/96	12
	Castagna o marrone?	3/95	22
Pierantonio Berioli	Ricordi d'Oriente	2-3/97	5
Anna Maria De Palma	Il casone veneto	2/93	8
Maurizio De Tina	Il maestro d'ascia	1/96	24
Michele Gottardi	L'intervento della Repubblica a sostegno delle lagune	0/92	12
	Le valli della laguna veneta: un problema antico	1-2/92	6
Lucio Maritan	Memoria di un'utopia urbana: Alvisopoli	1/94	20
	La civiltà del castagno	3/95	20
Alberto Montagner	L'obbligo dell'esempio	1/93	19
	L'elezione del Doge	2/93	18
	Il gonfalone di S. Marco	3/93	15
	Naufragio e recupero della "Fenice"	1/94	22
	L'armata grossa in navigazione e combattimento	2-3/94	10
	Anno 1785: Angelo Emo bombarda Sfax	1/95	10
	La difesa di Corfù (1716)	2/95	4
	Vittoria d'Acri, anno 1256	1/96	10
	Le incursioni aeree su Venezia nella Grande Guerra	3/96	8
	Castellani e Nicolotti ovvero: zuffe a Venezia	2/95	11
	Qualche curiosità sulle carampane	3/96	6
	Giochi d'azzardo a Venezia	1/97	11
G. Rossi e S. Cavazzana	I forti di Mestre I	3/93	11
	I forti di Mestre II	1/94	4
Patrizia Sartori	L'ultimo liutaio della tradizione veneziana	3/96	10
Rita Sartori	Quell'esercito di undicimila	1/95	8
	L'eredità di Enea ad Altino	1/93	10
	La Torre di Tesserà	1/94	18
	La chiesa di Marco Polo	2/95	6
	Vite appese a un filo	2/96	12
	Cambiare per non cambiare, le opere di difesa a mare	1/97	2
	Cambiare per non cambiare, le opere di difesa a mare, II parte	2-3/97	2
	A Oriente di Altino. Una storia di abbandoni	2-3/98	6
	Gli scacchi a Marostica	1/01	10
VARIE			
Dino Basso	Nuoto Sub Team Donaggio: sport ed ecologia	1/93	30
	Convegno Tecnico Scientifico Attività Subacquea nel Veneto	1/98	32
	Operazione "Fondali puliti 1998"	1/98	31
Renato Boaretto	Tempo libero e Ambiente	0/92	7
Antonio Dalla Venezia	Bike Office	1/01	14
Leonello D'Este	Una proposta	0/92	9
	La Federcampeggio, la nautica e i servizi	1-2/92	5
Alberto Zanellato	Conoscere Venezia	2-3/94	24
	Collezionismo e dintorni	1/98	30
Osservatorio ASAP	Consumi di pesce fresco	1/98	28
VENEZIA ED ESTUARIO			
Alberto Montagner	La cavana di S. Giacomo in Paludo	1-2/92	10
	Rialto e la Casaria	1/95	12
Mario Motta	Le forze d'Ercole	1/96	8
	Poveglia: appunti su un'isola	1/94	16
	L'Isola delle Do Vigne ovvero S. Francesco del Deserto	1/99	8
	S. Giorgio in Alga	0/92	14
Rita Sartori	San Secondo in Isola	1-2/92	8
	S. Nicolò dei Mendicoli	0/92	18
Mario Zilio	Il Ghetto ebraico	1-2/92	12
	L'Arsenale	2/93	20
	S. Giorgio degli Schiavoni - S. Giorgio dei Greci	3/93	19
	La toponomastica I	1/94	13
	La toponomastica II	2-3/94	22
	S. Pietro in Castello	2/95	8
	L'oratorio dei crociferi	3/95	6
	I ponti di Venezia	1/96	5
	I rii terà: i canali scomparsi	2/96	9
	San Lazzaro degli Armeni	1/93	12
	Torcello	1/95	14
	L'isola di San Giorgio Maggiore	1/97	8
	Murano, Basilica dei Santi Maria e Donato	1/01	5

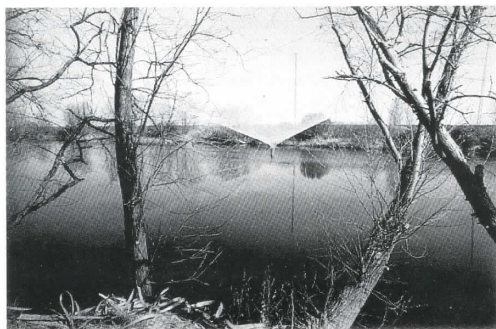


relativo giardino (che regolarmente vanno sotto ad ogni piena... ma chi ha dato l'abitabilità?) ci costringono a salire sull'argine per un tratto brevissimo. Approfittiamone per gettare lo sguardo sull'ampia bonifica con le sue geometriche trame. Dopo altri due bilancioni e boschetti di robinia, sambuco e maestosi pioppi, finisce il taglio artificiale. Oltrepastato il ponte di Eraclea, torniamo ai più naturali meandri. La minor velocità dell'acqua favorisce la crescita di fitti canneti: ideali per i nidi delle gallinelle d'acqua, le folaghe, gli svassi, i germani e una miriade di altri uccelli meno facili da individuare. Dopo altri tre bilancioni, giungiamo ad una larghissima ansa con estesissimo canneto territorio di una regale coppia di cigni. Una proprietà privata ci costringe a salire sull'argine impedendoci di raggiungere una spiaggia sabbiosa con-

tornata da molte tamerici. Alle nostre spalle notiamo i lunghi viali di pino marittimo e i molti frutteti della Tenuta Rosetti. La via asfaltata che percorriamo è via Massaua che ci condurrebbe al canale Cavetta, al porticciolo di Cortellazzo e quindi alla foce. Prendiamo invece a sinistra il ponte di barche (cartello km 4 per Eraclea mare) alla nostra dx una lunga infilata di bilance da pesca. Si imbocca via Revedoli e, dopo un piccolo dosso, giriamo a dx per una strada na ghiaiosa che fa da argine all'omonimo canale. Giungiamo alle porte, ormai disattivate e sempre aperte, impossibile cambiare argi-

ne, il canale confluisce nel grande fiume: proprio davanti a noi il porticciolo di Cortellazzo. Siamo costretti a ritornare indietro, non prima di aver osservato la folta cortina di cannuce palustri e la colonia di uccelli acquatici

Le fatiche della Serenissima. Fino al ponte per Eraclea la direzione è rettilinea, chiaro indizio che le acque furono incanalate artificialmente (1664). Questo intervento fu solo il più importante di una lunga serie di tentativi più o meno riusciti tendenti a salvaguardare la laguna di Venezia dalla minaccia di impaludamenti, con l'allontanamento dei fiumi sfocianti, e il mantenimento delle bocche di porto. Dopo aver lottato contro il Po ed il Brenta, il problema più grosso era rappresentato dal Piave che, essendo un tipico fiume alpino, apportava un'enorme quantità di detriti fino alla foce tra Jesolo e Cavallino. La corrente marina con direzione sud li convogliava verso la vitale bocca di porto del Lido minacciando di ostruirla. L'argine di San Marco (del 1543 che andava da Ponte di Piave fino a Torre Caligo) garantiva la laguna da eventuali esondazioni plavensi offrendo una larga zona di espansione. Precedentemente era cominciato l'escavo di un canale, con finalità commerciali, (Cava Zuccherina dal nome dell'idraulico progettista Alvise Zuccarini) che collegasse il Piave, all'altezza di Jesolo, con Cortellazzo. I lavori durarono un secolo e furono vanificati dal grande fiume in pochi anni. Si decise allora di ampliarlo collegandolo al canale Revedoli, ciò avvenne finalmente nel 1601: è l'attuale canale Cavetta. Con il taglio del Piave Nuovo le acque defluirono nel grande Lago della Piave, la vasta area di paludi e lagune tra Eraclea e il mare, e da qui alla foce del Livenza a Porto S. Margherita. Questo pesante intervento umano rivoluzionò l'intero territorio. Neanche vent'anni dopo il fiume, con la famosa rotta della Landrona del 1683, si aprì una nuova foce a Cortellazzo tagliando la via Cavetta-Revedoli obbligando la Serenissima a costruire le chiuse di Cortellazzo e Revedoli per salvaguardare le importanti vie di comunicazione. Nel 1935 un'imponente piena ruppe gli argini abbandonando la diversione a sinistra raggiungendo direttamente il mare. Il tratto morto del fiume diede origine alla piccola ed allungata laguna del Mort.



che la popola facendoci dimenticare l'evidente degrado della zona. Giunti ad un alto ponte che scavalca il canale, ne discendiamo la scarpata dx portandoci sulla carrareccia sterrata che costituisce l'altro argine del tratto di Litoranea Veneta. Dopo un paio di km raggiungiamo nuovamente la conca del Revedoli ma sul lato opposto, sulla sx il piatto paesaggio ed alcuni edifici agricoli abbandonati: è la tenuta di Valle Ossi.

Il nome va preso alla lettera. Qui si svolse il più cruento scontro tra Heraclia ed Equilium. Nonostante la proposta di parco naturale, sono stati presentati progetti di edificazione con relativa darsena fortunatamente respinti. Basterebbe però un cambiamento politico e si potrebbero anche realizzare compromettendo definitivamente anche l'ultima grande foce dell'Alto Adriatico. La stradina si trasforma in sentiero d'argine. Corriamo tra una bassa scogliera e i giunchi, spesso quasi sfiorati da barche a vela che risalgono il corso del fiume. Ci dobbiamo fermare perché un'ampia lingua di soffice sabbia ci impedisce di pedalare. Con la bici in spalla ci sentiamo un po' Indiana Jones alla ricerca degli ultimi lembi selvaggi del nostro territorio. La fantasia si scontra però con una desolante realtà: vetri rotti, resti di improvvisati falò e, soprattutto, immondizie di vario genere. Il mare ci restituisce tutto

Lotte Fratricide. Anche i due più antichi centri del territorio plavense possono vantare una complessa vicenda storica. Con l'oscuro toponimo di Melidissa, Eraclea fece la sua prima apparizione nella storia. Posta tra lagune e paludi, fu il porto naturale di Oderzo. La distruzione di quest'ultima da parte dei Longobardi, spinse i sopravvissuti a trasferirsi e quindi ingrandire la più sicura Melidissa che divenne sede vescovile cambiando il proprio nome in Heraclia: chiaro richiamo ai sempre più stretti legami con Bisanzio. I primi tre dogi del dogado dei veneti delle lagune furono di Heraclia. I continui scontri con il vicino Equilium (Jesolo), problemi idrografici e scorribande barbariche indussero a traslocare la sede del dogado prima a Metamauco (Malamocco) ed infine a Rivo Alto dando origine alla nascita di Venezia. La progressiva trasformazione delle lagune in paludi e soprattutto il saccheggio dei Franchi segnarono la definitiva decadenza. Alcuni interventi del doge Angelo Partecipazio che dettero vita a Cittanova non cambiarono il destino segnato da ripetute distruzioni ad opera di varie orde barbariche. Il quasi totale spopolamento dovuto essenzialmente agli instabili equilibri tra terra e acque, fu accentuato con la grande diversione del Piave del XVII secolo. Tanto che il borgo perse il suo antico nome sostituendolo con quello di Grisolera derivante dall'enorme presenza di canne di palude (le famose grisioline veneziane). La famiglia Pasti, pioniera delle bonifiche, impiantò negli anni '20 la pineta artificiale di Eraclea che a quel tempo si estendeva dal Livenza al Piave. Il suo futuro balneare era segnato. Analoghe le vicende del vico romano Equilium, subalterno alla potente Altino, chiara allusione alla fama conquistata con l'allevamento di cavalli. La sua popolazione crebbe con gli sfollati di Oderzo e Asolo che le dettero il nuovo nome di Giesolo e poi Iesolo. Due basiliche del VII e IX secolo e vari monasteri testimoniano l'importanza acquisita. Le continue e aspre contese con Heraclia, determinarono la decadenza di entrambe. La malaria frutto dell'aumento delle paludi a scapito della lagune e il devastante saccheggio dei Franchi furono il colpo di grazia. Seguì un lungo periodo di oblio interrotto soltanto dai ripetuti interventi della Serenissima alle prese con gli infiniti interventi idraulici a tutela dei suoi fragili confini naturali. Il borgo prese il nome di Cavazuccherina dal canale già citato. Nel 1682 il Sile fu deviato nel precedente corso del Piave (la Piave Vecchia). Solo con le grandi bonifiche di inizio '900 ci fu uno sviluppo con aumento della popolazione. Ma le funeste vicende della Prima Grande Guerra, ne segnarono la completa distruzione. Fortunatamente continuarono le estese bonifiche tanto che nel 1930 riprese il vecchio nome di Jesolo. Furono organizzate le prime colonie marine per bambini e, con una escalation nota a tutti, giunse in breve ad essere la seconda località balneare italiana!



ambiente di duna (da op. citata)

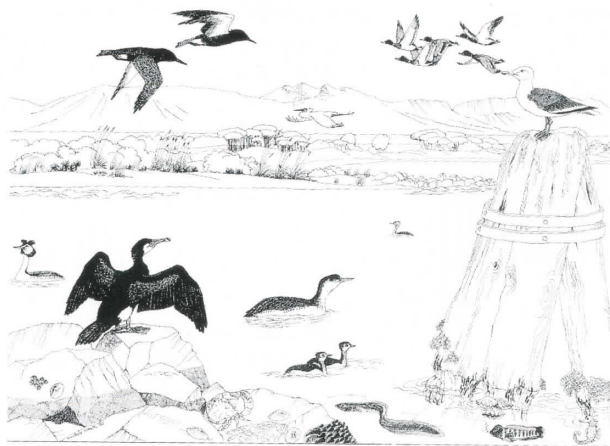
ciò che improvvidamente abbandoniamo e lo concentra proprio dove meno ce lo aspettiamo! Molte piante rinsecchite dal salso ci annunciano la spiaggia a forma di mezzaluna che disegna l'ampia foce. Sulla sx un canneto quasi nasconde ampie bassure di acqua salmastra alimentate dalle acque alte. Qua e là piccole piante di pino dimostrano la crescita naturale della pineta nonostante tutto. Il Mort lo possiamo ammirare sia dalla spiaggia (ma ci costringerà a ritornare inevitabilmente sui nostri passi) o dai vari sentieri che percorrono la pineta stessa. Attenzione alla presenza di fango se si prende quello più vicino all'acqua. A metà del percorso il sentiero si trasforma in stradina polverosa che diventa un viale di pioppi bianchi che collega la spiaggia alle retrostanti carrarecce poderali. Proseguiamo lungo un piccolo argine che ci tiene sopraelevati dai piccoli stagni che aumentano o regrediscono a seconda delle stagioni. Giunti alla fine della pineta, raggiungiamo la darsena di Mariclea proprio di fronte allo sbocco a mare della piccola laguna (50 ettari ca). Chi non volesse ripercorrere il selvaggio percorso dell'andata non ha che da prendere la strada asfaltata che riporta al Revedoli e da qui all'argine sx del Piave che risaliremo fino al ponte di Eraclea sfruttando la tranquilla, perché stretta, via asfaltata. La pi-

neta del Mort andrebbe visitata fuori stagione per ammirarne la ricchezza florofaunistica.

Il periodo estivo andrebbe sfruttato da coloro che volessero "socializzare". Ampio spazio è stato dedicato dalla stampa locale alla vicenda che ha visto coinvolto un parroco dell'entroterra in una delle tante "retate" dei carabinieri. Non era stato subito riconosciuto perché senza documenti in quanto privo di indumenti! Solo in caserma era riuscito a spiega-

re l'imbarazzante situazione. Voleva prendere un bagno di sole come i tanti naturalisti che qui accorrono in buona fede convinti di frequentare un luogo autorizzato spinti dalle informazioni fornite dalle molte guide specializzate soprattutto straniere. I tutori dell'ordine pubblico hanno il loro bel da fare a spiegare, nei vari idiomi nordici, che in Italia ciò non sia consentito!

Ritorniamo in vista del Piave e, prima del ponte di barche, imbocchiamo la strada che corre sull'argine, poco trafficata e panoramica. Dopo circa 6 km oltrepassiamo il ponte di Eraclea in quanto attualmente manca il sentiero golenale fino a S. Donà. Ovviamente per chi avesse poco tempo o scarso allenamento, l'itinerario potrebbe cominciare da questo ponte salvaguardando il tratto più interessante e risparmiando 22 km circa.



*ambiente di foce
(da Piave fiume vivente ed. Ediciclo)*

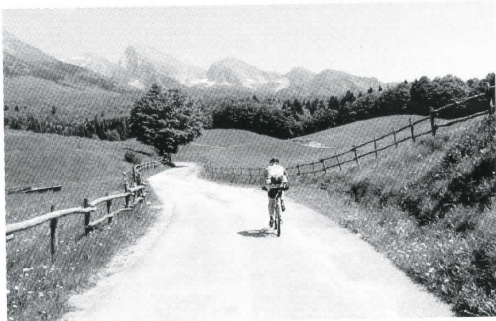
Hai voluto la mountainbike? Allora pedala! Sì, ma dove?

a cura di Luigi Zanon
presidente di Ruotalpina



Dal nome già s'intuisce che un utilizzo appropriato della "bici da montagna" non può essere l'andar per campi e argini di fossi per la pianura veneta. D'altronde le bici da cross, più adatte per tali percorsi, esistevano già da prima che gli americani pensassero di irrobustire una di queste per buttarsi giù da una montagna.

In una giornata limpidissima andate a Venezia, salite più in alto possibile, magari sul campanile di S. Marco e volgete le spalle all'Adriatico. Cominciando l'esplorazione dalla direzione sud/ovest vedrete delle colline a forma di cono: si tratta di vulcani ormai spenti ed ora chiamati "Colli Euganei"; si raggiungono mediante le autostrade A4+A13, uscendo a Terme Euganee o a Monselice. Si può anche utilizzare il servizio treno+bici e scendere alla stazione di Monselice.



nei"; si raggiungono mediante le autostrade A4+A13, uscendo a Terme Euganee o a Monselice. Si può anche utilizzare il servizio treno+bici e scendere alla stazione di Monselice.

Ruotando in senso orario, a destra degli Euganei, si vedranno altre colline (più lontane e meno pronunciate) e precisamente i colli Berici; si trovano a sud di Vicenza e vi si può arrivare sia percorrendo l'A4 con uscita a Vicenza Est che con il treno. Il tempo necessario per raggiungere la base dei Colli (sia Berici sia Euganei) è di circa un'ora per chi parte da Mestre. Continuando a ruotare come un orologio, ecco finalmente delle vere montagne: Lessini-Pasubio, peccato siano così lontane.

Direzione nord-nord-ovest: una grande montagna dalla forma allungata, tra l'intaglio della Val D'Astico e quello della Val Sugana; si tratta dell'Altopiano dei Sette Comuni, più noto come Altopiano d'Asiago; è un territorio molto vasto e adatto alla pratica della mtb per le numerose strade, spesso costruite durante la grande guerra, che lo percorrono. Si possono fare le classiche gite ad anello che prevedono partenze in quota e con lunghezze e difficoltà variabili: da tranquille passeggiate di pochi km a massacranti gran fondo di centinaia di km con pernottamenti nelle malghe e rifugi! Ma voglio anche segnalare soluzioni più avventurose come la traversata dell'altopiano utilizzando il "treno+bici": si va in treno fino a Caldonazzo, si sale fino al passo Vezzena, si attraversa tutto l'Altopiano, passando per Asiago ed arrivando a Rubbio; poi giù in picchiata fino a Bassano per riprendere il treno di ritorno (90 km con 1500 m di dislivello: non è per tutti).

Girate ancora un po' fino a guardare in direzione nord/ovest: la più vicina, tra le montagne di prima linea, è inconfondibile: si tratta del Monte Grappa (1775 m).

Il versante sud è brullo e scosceso mentre su quello nord abbondano boschi e pascoli. I percorsi alti non sono molti ma si guadagnano cime assai panoramiche in tutte le direzioni ed anche qui si possono fare mitiche traversate con il sistema del "treno + bici".

Alla destra della piramide del Grappa si appoggia il monte Tomba, attraversato da un gran numero di strade, tutte di notevole difficoltà se affrontate dalla pianura. Bassano è la cittadina alla base sia dell'altopiano d'Asiago sia del Monte Grappa, più vicina a VE-Mestre (solo 60 km) ma a causa del traffico bisogna preventivare un'ora di macchina e volendo partire da quote attor-

no ai 1000 m si aggiungono, a seconda dei luoghi di partenza scelti, da 30 a 60 min. A destra del monte Tomba si distingue il valico di Quero e sullo sfondo le Vette Feltrine (Pavione) e le lontane Pale di S. Martino, in tardo autunno già imbiancate.

Osservate ora quella lunga catena in primopiano da nord-nord ovest fino alla direzione nord: si tratta della catena delle Prealpi Trevigiane (versante sud-est) e Bellunesi (versante nord-ovest); inizia con il Monte Cesen (a nord di Valdobbiadene) e termina, dopo un crinale di 30 km, con il Col Visentin (a sud di Belluno). Questo gruppo montuoso è un vera "miniera di percorsi", dai più impegnativi che salgono dal versante Trevigiano, ai numerosi valichi di cui bisogna citare almeno il "San Boldo" (per l'arditissima strada con tornanti in galleria che vi si arrampica) ed il passo di Praderadego già percorso dagli antichi Romani.

Tra le numerose mete che si possono raggiungere dal versante Bellunese cito lo storico Castello di Zumelle (ora restaurato) ed il paesaggio di Valmore, caro a Dino Buzzati.

Va anche detto che le prealpi Bellunesi/Trevigiane sono per noi vicine: circa 50 km da Mestre a Valdobbiadene e circa 60 per arrivare a Vittorio V.to e, per esempio, scalare il Col Visentin (1760 m) percorrendo una larga carrareccia che porta al rifugio sommitale.

Abbassando un po' lo sguardo noterete un rilievo isolato: poca cosa rispetto alle Prealpi ma è pur sempre una bella collina lunga 13 km e con un culmine a 390 m; si tratta del Montello, la collina più vicina in assoluto. Tra "prese", dorsale, panoramica e pedemontana, c'è da pedalare per molte uscite cambiando sempre percorso e le modeste quote consentono di farlo, con adeguato abbigliamento, anche d'inverno.

L'angolo di visuale che va dalla direzione nord (sella di Fadalto) a nord-nord-est (gruppo del Monte Cavallo) è occupato dalla zona montuosa più vicina in termini di tempo poiché vi si accede utilizzando l'autostrada A 27 con uscite a Vittorio V.to-Fadalto-Cadola. Questo territorio si può dividere in tre zone con diverse caratteristiche ambientali: Alpi Cansiglio e Pian-

cavallo, ripartite sulle tre province di TV, BL e PN. Le possibilità di effettuare escursioni in bici sono numerosissime e per tutti i livelli inoltre l'Altopiano del Cansiglio è una delle poche zone di montagna che offre anche ai principianti la possibilità di lunghi giri, senza difficoltà eccessive dovute a pendenza o fondo stradale.

Un'interessante opportunità, per chi non è allenato al punto di partire in bici dalla pianura, è quella offerta, nella stagione estiva, dalle autolinee Dolomitibus (sul versante bellunese) e ATAP (sul versante pordegonese) di salire con l'autobus e dopo aver percorso qualche itinerario in quota, completare il giro con un'emozionante discesa fino alla pianura.

Ruotando ancora verso nord-est i monti si sbiadiscono e si allontanano; lo sguardo si perde lungo la pianura friulana.

E adesso? Se desiderate approfondire potete leggere gli appositi libri guida specializzati in itinerari Mtb: ad esempio quelli



della casa editrice *Ediciclo* riguardano tutti i territori succitati e molti altri ancora. Per consultarli, rivolgetevi a **Ruotalpina**: l'associazione possiede una ricca biblioteca cartografica e libraria a disposizione dei soci, inoltre sta producendo (uscita primavera 2002) un CD-rom riguardante l'ultimo gruppo montuoso nominato: Alpi Cansiglio-Piancavallo contenente cartine, foto, descrizioni, profili altimetrici e road book; con tale sussidio potrete scegliere il percorso più adatto per voi e seguirlo senza incertezze per meglio percepire gli infiniti aspetti di un ambiente naturale che stupisce e cambia ad ogni pedalata.

Quello che più ci sta a cuore, e non alludo alla bici (fin troppe pubblicazioni trattano di questi attrezzi), è il meraviglioso territorio delle colline e delle montagne minori che solitamente vengono snobbate: vogliamo percorrere luoghi sconosciuti, strade che non esistono sulle carte geografiche e che nessun cittadino oserebbe affrontare con la propria auto, montagne vissute dai montanari e non ancora trasformate in un mercato per turisti distratti e frettolosi. Chiunque voglia condividere questa passione con altri deve fare una scelta precisa. Le riviste del settore, probabilmente dopo indagini di mercato, usano mettere un paio di belle foto, preferibilmente con ragazze o bimbi sorridenti, un'invitante cartina ove il percorso è chiaramente indicato da una decisa linea rossa ed una descrizione da cui si capisce che si vedranno più animali che allo zoo, si incontreranno rifugi e malghe ospitali e con tipica cucina montanara e che alla fine saremo tutti stanchi ma felici! Questo genere di articoli va



bene per chi (forse la maggioranza dei lettori) si accontenta di sognare. Chi invece pedala si accorge che raramente si incontrano bikers (ovviamente sudati e/o infangati!), che la cartina è tutt'altro che chiara perchè quel segno rosso nella realtà può rappresentare indifferentemente una strada asfaltata, un sentiero da fare a piedi o una traccia erbosa che si confonde con il resto del prato e gli animali? "Il primo di noi ha intravisto un capriolo ma quando è arrivato il secondo si era già dileguato" e l'ironico paragone tra quanto si vuol far credere ai lettori e la realtà di chi pedala, potrebbe continuare!

In genere lo scopo primario delle altre associazioni è di tipo agonistico; i vari ne-

gozi sponsorizzano una squadra che cercherà di ben figurare in termini di classifica o di partecipazione, nelle innumerevoli gran fondo, gare e garette paesane che si tengono ogni domenica; queste associazioni tendono quindi a formare gruppi omogenei ed in generale non fanno "gite", come noi le intendiamo, ma "allenamenti" ove quel che conta non è il panorama ma la prestazione atletica raggiunta, finalizzata alla gara della prossima domenica.

Partecipando alle nostre gite si vince sempre e tutti: anche chi arriva ultimo assapora l'aria pura dei monti, può vedere un animale selvatico, sicuramente attraversa boschi e radure stupendi ed alla fine della salita trova un gruppo di amici che lo aspettano sorridenti e non spazientiti per il ritardo.

La sede di "Ruotalpina" è la stessa degli "Amici della Bicicletta" (Mestre - via Col Moschin 1) ed usufruisce anche della stessa segreteria per le iscrizioni.

Tutti i soci di "Ruotalpina" verranno tesserati F I A B fruendo dell'assicurazione R.C.; viceversa i tesserati A.d.B. potranno integrare la loro iscrizione anche a Ruotalpina con la spesa aggiuntiva di £ 10.000 usufruendo così di tutti i vantaggi previsti per i soci ordinari:

- fruizione del servizio biblioteca con prestito gratuito del materiale cartografico e librario in dotazione (disponibile presso la sede).
- possibilità di partecipare alle gite sociali di Ruotalpina guidati da esperti conoscitori dell'ambiente prealpino e montano del Triveneto.
- ricevere la cartografia e la descrizione relativa ai percorsi effettuati e consigli e suggerimenti per l'organizzazione di gite.



Informazioni più dettagliate si possono richiedere a:

-Luigi Zanon 041/5340268

-Francesco Candio 041/957236

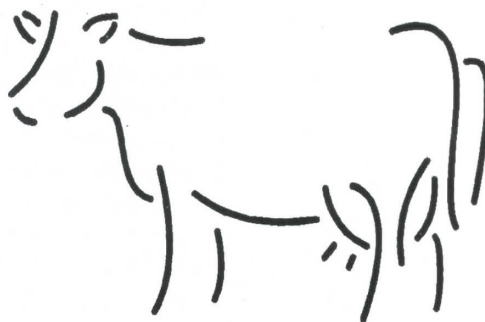
indirizzo e-mail: ruotalpina@iol.it

www.ruotalpina.interfree.it

www.ruotalpina.f2s.com

BSE e farine di carne

di Roberto Grattoni



Dicembre 1996, in uno stabilimento di produzione di mangimi, fervono i preparativi per le consegne nei giorni natalizi, si cerca di evadere tutti gli ordini, tra le difficoltà tipiche del periodo.

-Buongiorno, siamo carabinieri del NAS, è lei il dirigente responsabile di questo mangimificio?

-Certo, in cosa posso esservi utile?

-Dobbiamo sequestrare tutti i prodotti per ruminanti che avete in magazzino perché, in un mangime di vostra produzione, esistente presso un allevamento di bovini da latte, è stata trovata la presenza di farina di carne nella misura dello 0,2%.

-Dal 1994, come previsto dall'attuale legislazione, nelle nostre formule in produzione non è più stata inclusa questa materia prima e poi, 0,2% significa che, se è presente (ricordo che la legge stessa recita che, sotto lo 0,5% un'inclusione non c'è!) è solo per inquinamento da residui di mangimi precedenti. Abbiamo l'autorizzazione a produrre mangime per il settore avicolo e per i suini con la farina di carne e abbiamo l'autorizzazione a produrli con questo stesso stabilimento nel quale possiamo fare anche mangimi per ruminanti, siamo molto attenti al rispetto delle leggi (come la filosofia aziendale vuole), se sequestrate i nostri prodotti, mettendoci in grossa difficoltà con la clientela, sia per l'immagine sul mercato sia per l'evasione, già di per sé difficoltosa degli ordini, dovrete sequestrare anche a tutti gli stabilimenti delle altre industrie mangimistiche perché sono tutte nelle stesse condizioni: non esiste un mangimificio con

linee di produzione separate!

La cosa si risolse grazie all'intelligenza ed elasticità di alcuni funzionari e, dal giorno stesso, fu tolta completamente, da tutta la produzione, la famigerata farina di carne.

Molte altre industrie seguirono contemporaneamente la stessa procedura, rimettendoci economicamente in proporzione al volume svolto nel settore avicolo.

Questa materia prima, in auge per la sua concentrazione proteica altissima, per la qualità biologica eccellente e per il contenuto in amminoacidi "limitanti" molto superiore a qualsiasi altra materia prima vegetale, imbattibile per animali ad alta produzione (così anche nelle letterature scientifiche a livello mondiale), soprattutto ruminanti da latte, era finita nel cestino dopo 30 anni di impiego. L'unico lato negativo era la scarsa appetibilità, cosa di cui si teneva conto quasi come fosse una medicina necessaria, sia da parte degli alimentaristi, sia dagli allevatori stessi. L'inclusione, quindi, qualora fosse stata prevista, doveva essere esigua.

Non credo ci sia più stata un'industria (dopo quel dicembre 1996), non specializzata nei settori avicolo e, meno necessariamente, suinicolo a farne impiego, dato il rischio d'inquinamenti con mangimi per ruminanti e conseguenti sanzioni e perdita d'immagine a fronte di un risparmio esiguo (non sempre era stata economicamente interessante e non tale da giustificare l'impianto di una linea di produzione separata) e ad un'appetibilità compromessa.

Tutto il male non vien per nuocere: la produzione della farina di carne avviene sia con gli scarti della lavorazione dei macelli, ma rappresenta anche (e ciò è terrificante, non capisco come abbia potuto finora essere consentito, prioni a parte) un immondezzaio dove finivano animali malati dopo essere stati trattati con chissà quali prodotti per arrivare "in bocca" alle vacche. Era giusto facesse questa fine.

Tutta quest'attuale paura, deve essere quindi filtrata attraverso la conoscenza di questi episodi, ben noti ai responsabili del settore mangimistico "demonizzato" ingiustamente (se ci sono fuorilegge vanno puniti come in qualsiasi altra situazione) dal problema della "mucca pazza": ed in città continuano ad aver paura di chiamarla vacca, anche se così meritevole!

E se non fosse la farina di carne?

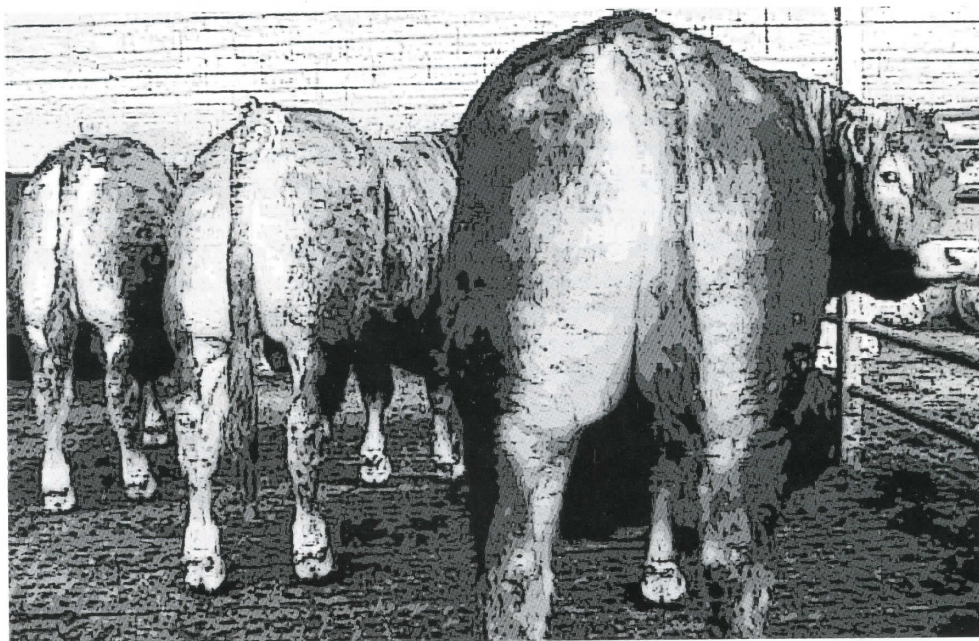
Nel marzo 1992 mi trovavo in Inghilterra, presso l'università di Edinburgo, ospite di una grossa industria mangimistica con la quale avevo uno scambio di informazioni scientifiche e di marketing.

Durante una visita presso i "laboratori-aziende zootecniche" di tale università, parlando con il professore che ci faceva da guida scientifica, venimmo in discorso di

vacca pazza (da noi si era appena saputo del problema che avevano gli Inglesi, ma non ci sfiorava minimamente, era già molto essere a conoscenza noi, specialisti del settore) e ci raccontò che era stato incaricato di studiare una possibile relazione tra il morbo e l'alimentazione, come si usa fare sempre, stai male? Cos'hai mangiato?

Ci confessò che il 30% dei casi di animali infetti, era stato alimentato con farina di carne e che, per tale stretta correlazione, le farine in oggetto erano state bandite dall'uso zootecnico in tutto il Regno Unito. Occorre tenere presente che nei paesi anglosassoni l'alimentazione zootecnica è sempre stata più "spregiudicata" della nostra, eravamo lì per questo, per imparare qualcosa di economicamente più interessante di quello che facevamo abitualmente, mentre in Italia si producevano i mangimi con mais, soia, orzo, crusca... in Inghilterra si usavano patate cinesi (di cui avevano un'esclusiva per l'importazione nella CEE), farine di carne, grassi animali, mangimi di colore molto scuro, a quel tempo non apprezzati dai nostri allevatori che giudicavano il prodotto buono solo se era chiaro.

Se analizziamo ora quella correlazio-





ne, sotto l'ipotesi della non veridicità, potremmo con ironia paragonarla, in umana, ad una relazione tra tumore e pastasciutta... la farina di carne era così diffusa nella zootecnia del Regno Unito.

Oltre al fatto che la loro farina di carne era nel 90% di provenienza autogena e fatta di residui o cadaveri di pecore (in Scozia esiste il primato mondiale per concentrazione per ettaro) in cui da sempre una parte della mortalità è "normalmente" dovuta alla malattia "escripie", dal 1735 riportata nei testi di veterinaria come la prima "pecora pazza", esistevano altri studi fatti in relazione all'ambiente, ai prodotti usati in agricoltura, agli antiparassitari usati nel bestiame. Ma anche se l'ipotesi della farina di carne avesse una correlazione così alta rispetto agli altri studi, poteva essere solo una coincidenza? Il professore annui.

Alla luce di ciò, le pecore non mangiano la farina di carne, l'alce in Groenlandia non mangia la farina di carne, il cervo nelle Dolomiti non ne fa uso, eppure esistono manifestazioni del morbo in tutti questi animali.

Potrebbe essere più vera un'ipotesi di causa per "consanguineità": all'interno dello stesso gregge di pecore il montone è sempre il medesimo, lo diventa anche suo figlio, che si accoppia con la sorella, la madre, la zia etc.... se il morbo fosse do-

vuto ad una combinazione strana di sequenze ereditabili nella catena del dna, la consanguineità lo metterebbe in evidenza.

Così si potrebbero spiegare i casi in tutti quegli animali che vivono in condizioni di famiglie ristrette; anche le vacche di oggi lo stanno diventando: i tori "buoni" sono sempre gli stessi e sono pochi. Gli americani ne stanno comprando da noi perché sanno di essere in pericolo di consanguineità.

Se si scoprisse che questa ipotesi fosse vera e se è vero che il morbo si prende per ingestione dei prioni, dovremmo ammazzare tutta la discendenza di un toro da riproduzione? Cioè 50.000 vacche?

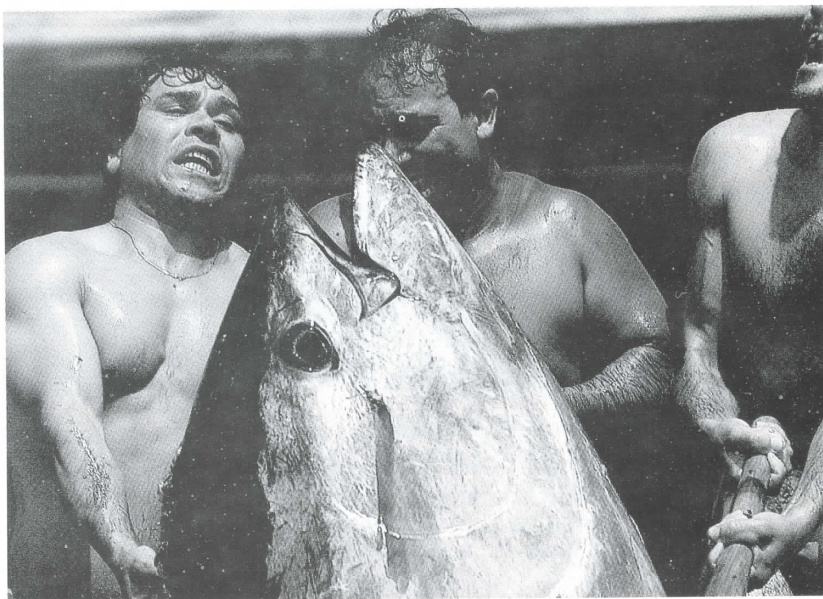
E se l'ingestione del prione fosse solo una coincidenza? Anche nell'uomo esiste la consanguineità, basti pensare alle case reali spagnole dove, per tale problema, l'emofilia e la pazzia erano molto frequenti.

Se fosse vero tutto ciò, quanto danno si è fatto e si sta facendo inutilmente a quegli allevatori, vittime della ignoranza scientifica ma anche, e principalmente, al settore mangimistico italiano?

La pesca al tonno di corsa

di Damiano Sette

*La fatica
dei
tonnaroti*



C'è poca Sardegna nell'isola dell'isola, San Pietro appunto. E si fa presto a capirlo, basta inoltrarsi per le stradine di Carloforte per avere la netta impressione di essere in una qualsiasi cittadina della Liguria. Con una sola differenza: i nomi delle vie sono in italiano e tabarkino. Un po' di storia non guasta! Ai tempi delle Repubbliche Marinare l'isolotto di Tabarka, prospiciente alle coste tunisine, venne dato in concessione alla potente famiglia dei Lomellini, che iniziarono un fiorente commercio dei pregiati coralli che copiosamente venivano pescati in questa zona. La colonia ligure (per lo più provenienti da Pegli) visse in modo prospero fino al XVII secolo. Poi la concorrenza dei francesi e le continue incursioni operate dai barbareschi (corsari dell'Africa nord-occidentale), convinsero i tabarkini a cercare un altro luogo in cui continuare le loro attività. Carlo Emanuele III di Savoia (da cui il nome Carloforte) desideroso di popolare una Sardegna poco abitata, concesse ad una delegazione di poco più di trecento tabarkini di

recarsi sull'isola di San Pietro. Successivamente arrivarono altri "immigrati" in maggioranza da Pegli, Rapallo, S.ta Margherita Ligure ma anche da Napoli, Torre del Greco, Ischia e dall'isola di Ponza.

La tonnara è un complesso di reti posizionate non molto lontano dalla costa, in luoghi da sempre percorsi dai tonni nelle loro migrazioni. Le tonnare a Carloforte un tempo erano quattro, oggi ne è rimasta una sola in località La Punta. Un'altra piccola tonnara è in funzione a Portoscuso (davanti a San Pietro) sulla costa dell'isola madre. La tonnara è un complesso di reti, posizionato circa a un chilometro dalla costa, che costituisce un vero e proprio edificio subacqueo, composto da una serie di camere: l'*isola*, la *testa di levante*, la *testa di ponente*, nella quale i tonni entrano per non riuscire più, fino alla *camera di pesca*. L'anticamera della tonnara viene denominata *il grande* e rappresenta l'*invito* per i tonni ad entrare. E' rivolta verso la costa ed è sempre aperta. Da qui i tonni raggiungono la famosa *camera della morte*. Pro-

prio qui, all'ordine del capope-sca (*il rais*) ha luogo quello spettacolo forte che è la *mattanza*. Le imbarcazioni dei *tonnarotti* (nome gergale dei pescatori del tonno) si portano attorno alla camera del-

la morte e issano le reti sollevando così i tonni che in esse sono incappati. A questo punto i grossi pesci vengono uncinati e tirati a bordo. La *mattanza* ha luogo nei mesi tra aprile e giugno periodo di transito del *tonno di corsa*, cioè quelli diretti a deporre le uova, la loro carne è più pregiata e saporita perché ricca di sostanze nutritive. Del tonno (come del maiale) non si butta via nulla. Siamo abituati a quello in scatola ma c'è ben altro. Il musciame (filetto di tonno), il cuore salato, il belu (lo stomaco, una vera trippa di mare), i guresi (l'esofago) e la bottarga (che in questa zona non è affatto inferiore a quella di muggine). Per non parlare poi dei pezzi più pregiati quali la ventresca e il tarantello.

Il 2001 resterà forse un anno storico per la pesca del tonno a Carloforte. Circa 4.500 tonni pescati, molti di piccole dimensioni (50-60 chili). Erano anni che una pesca così ricca non era realizzata, merito anche di un clima splendido con condizioni di tempo e di mare eccezionali. Bisogna tuttavia tenere presente che dopo il 13 giugno (giorno in



mattanza storica

cui si celebra la festa di Sant'Antonio da Padova) in pratica s'è chiusa la stagione di pesca. I carlofortini per questo hanno coniato il detto: "Pe' Sant'Antonin i tunni se piggian cu campanin (per San-

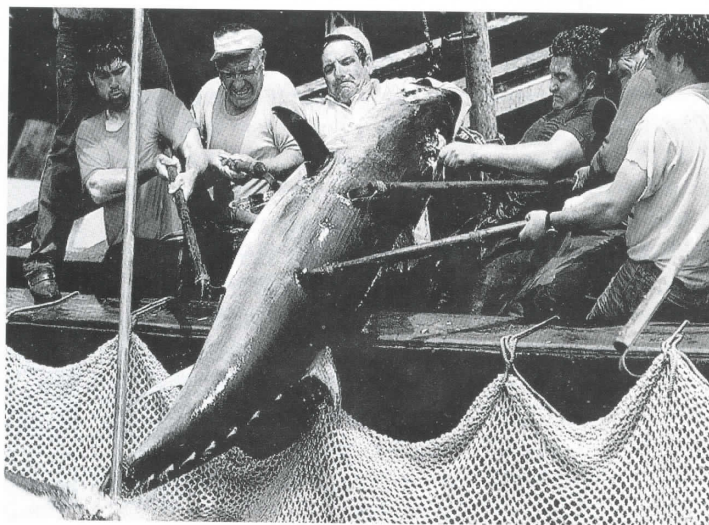
t'Antonio i tonni si prendono con difficoltà).

Altra storia per la tonnara di Portoscuso che annota in questa annata solo poche decine di tonni. Vari i motivi: politico-gestionali, di attrezzature non idonee e mal posizionate, forse troppo al largo rispetto alla costa.

Il pericolo viene dall'est.

La maggior parte del tonno pescato in Sardegna viene subito acquistato da operatori giapponesi che, apprezzando molto il prodotto, non fanno problemi di prezzo destabilizzando il mercato in isola. Dice Giorgio Parenti, chef-patron del ristorante Dau Bobba di Carloforte: "anche quest'anno è stato particolarmente favorevole per una pesca quasi *miracolosa*, si fa fatica a trovare il prodotto di qualità, perché accaparrato in grandi stock da paesi stranieri, in *primis* dai giapponesi. Quello che rimane in isola è conteso tra noi operatori della

ristorazione a prezzi difficilmente comprensibili ai nostri clienti".



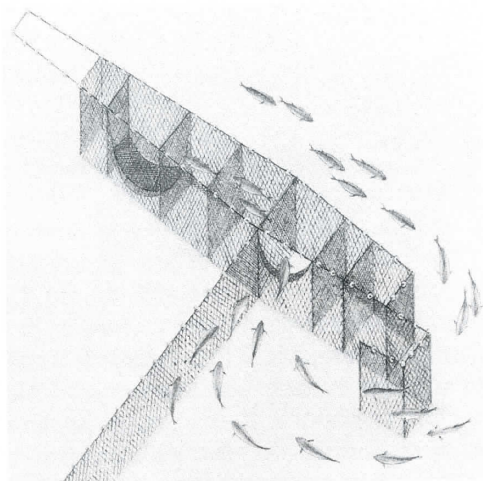
gioco di squadra

Tonno doc di Marmilla

In Marmilla esiste l'unica industria di tutta l'isola che lavora ancora e confeziona il tonno pescato soltanto nei mari sardi. E' la Green Gold di Ussaramanna, stabilimento per la produzione e il confezionamento di conserve alimentari, che a tutt'oggi può vantare l'esclusiva sul tonno sardo lavorato in maniera artigianale, secondo quei procedimenti dei maestri tonnari del Sulcis, che risalgono ad oltre quattro secoli fa.

Per la Marmilla, territorio per lo più dedicato alla coltivazione cerealicola, l'arrivo del tonno di Carloforte e Portoscuso è stato un fatto di sicura particolarità.

*schema
della
trappola*



A tutt'oggi si lavorano circa 12.000 quintali di tonno, in maniera assolutamente artigianale e senza sofisticazioni. Solo acqua, sale ed olio d'oliva. Il tonno viene sistemato in latte di 5 chilogrammi, poi cotto in una grande autoclave, quindi lasciato stagionare e una parte trasferito in lattine di 360 grammi. "Il tonno è come il vino" spiega Giacomo Lilliu, socio della Green Gold, "più invecchia e più guadagna in sapore". E prosegue: "A Ussaramanna siamo i soli a praticare ancora il trattamento del prodotto per stalli, vale a dire la separazione delle varie parti del tonno". Principalmente: la ventresca (ricavata dalla pancia), la polpa e il tarantello (la parte più pregiata).

Una lattina da 360 grammi costa intorno alle 23.000 lire. Un prezzo adeguato per un prodotto di alta qualità.

I Ristoranti di Carloforte

Ristorante "Dau Bobba": località Segni tel. 0781-854037 chiusura settimanale in inverno il martedì; d'estate sempre aperto, prezzo medio 60-80.000 (vino escluso), posti 80. Prenotazione consigliabile. A circa 300 metri da piazza Pegli, sulla strada panoramica per le saline il Ristorante Dau Bobba accoglie i propri clienti in un ambiente di indubbio fascino e propone, naturalmente, il pesce che là fa da padrone.

Locale elegante con giardino interno. Si accettano tutte le carte di credito. Dispone (fatto più unico che raro) di una sala per non fumatori.

Ristorante "Al tonno di corsa": via Marconi 47 - tel. 0781-855106 chiusura settimanale in inverno il lunedì, luglio-agosto sempre aperto, prezzo medio 50-70.000 (vino escl.) posti interni 40, esterni 50. Il locale è in pieno centro storico a Carloforte, l'ambiente è gradevole disposto su più livelli in una vecchia casa tabarkina. Qui si viene soprattutto per il tonno, presentato in svariati modi.

Ottima la carta dei vini.

Anche qui sala non fumatori ed è consigliata la prenotazione.

Ristorante "Da Nicolò" via Dante 46/48 (invernale) o Corso Cavour, 32 (estivo), tel. 0781-854048 chiuso in inverno il lunedì, in estate sempre aperto, prezzo medio 50-80.000 (vino escl.) posti interni 150 più 150 esterni. Il locale si trova (quello estivo) sul lungomare fronte porto; quello invernale subito dietro tra strette ed antiche stradine. Qui al menù tradizionale, giorno per giorno si trovano "provocazioni" dello chef improntate a fantasia e curiosità. Da qui il motto del locale: "Si consiglia di farsi consigliare". Anche la cantina, molto fornita, consente l'assaggio di quasi tutti i vini di Sardegna, più una numerosa presenza di vini nazionali ed esteri.

Il locale dispone di una sala fumatori ed è consigliata la prenotazione.

Il sorbetto di Aritzo, maestri gelatai di Sardegna.

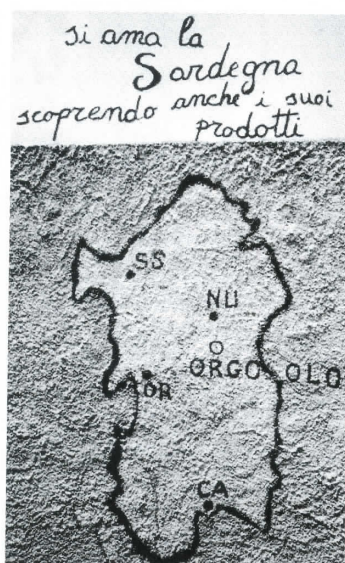
di Rita Pintore



Le prime notizie sulla raccolta e la commercializzazione della neve in Sardegna risalgono al 1600, quando sono costruiti i primi pozzi di raccolta (*domus de su nie*) della neve, dislocati nel massiccio del Genargentu ai quali attendevano, stando alle attestazioni del Lamarmora, ad alcuni documenti conservati negli archivi di stato e alla testimonianza di Giuseppe Luigi Devilla nel libro *la Barbagia e i Barbaricini* maestranze di Aritzo. Il grosso delle "neviere", oltre venti buche scavate in canali naturali ove la neve si ammassava per effetto del vento, si trovano dislocate su tre piani molto ravvicinati sulla montagna Funtana Cugnada, a circa 1450 m di altezza. L'operazione di raccolta della neve era affidata ad una nutrita schiera di uomini detti "Niar-

gios", i quali, con sacchi e ceste, raccoglievano la neve che era poi pressata a forza di piedi o pali e successivamente ricoperta con uno spesso strato di felci, raccolte da fanciulli detti "Pic-

lixiè" e, infine da uno strato di terra. Legata a questa attività era, come si apprende da testimonianze scritte e orali, tutta una serie di riti religioso-magici che meritano di essere menzionati. A marzo, quando non era ancora nevicato, arrivata la festività di San Giuseppe, larghi strati di popolazione imploravano la neve come una benedizione. Quando tale implorazione non bastava "is niargios" ricorrevano al loro santo protettore San Cristoforo, ne portavano la statua in processione lungo il paese. I vecchi raccontano ancora di aver sentito dai loro padri, che nel secolo scorso quando la neve, nonostante le processioni, non era ancora caduta gli Aritzesi trasportavano la statua di San Cristoforo con un carro al Flumendosa "Geldesi" per immergerla nel fiume, praticando così un vero e proprio rito religioso-magico. Come già detto l'attività risale ai primi del 1600, quando ad avere l'esclusiva del prodotto, erano i privati. Ma nel 1663 viene introdotto il sistema dell'appalto, in questo periodo la rendita della commercializzazione della neve era elevata, sia per l'appaltatore sia per il fisco spagnolo. Sarà poi il governo piemontese a riprendere la gestione diretta. Nel 1757 si restituisce l'attività ai privati, tardi per risolvere una crisi che ormai investe questo settore nell'economia aritzese. Dalla metà dell'800, infine, il ghiaccio viene importato direttamente dal Nord-Europa, ciò nonostante lo sfruttamento delle neviere continua sia pur marginalmente sino ai primi decenni del 1900 esclusivamente per la produzione de Sa Carapigna per merito degli artigiani aritzesi.



Per quanto riguarda l'aspetto antropologico vero e proprio relativo a questa attività apprendiamo dal Lamarmora e dal Devilla che il lavoro gravava sugli abitanti di Aritzo sia per la raccolta della neve che per il suo trasporto. Scrive Lamarmora: "L'altra attività degli uomini di Aritzo è di trasportare la neve in tutti i paesi dell'isola. Questo trasporto si faceva sino al presente (1868) a schiena di cavallo, ma ora penso lo facciano con carrettoni dove esistono strade, seb-

bene per arrivare a queste il cavallante di Aritzo debba fare ancora un lungo tragitto". I cavallanti di Aritzo, riuniti in carovane, a marzo iniziavano il trasporto dei blocchi di ghiaccio assicurando "produzione" fino a novembre: il viaggio avveniva di notte per evitare che il carico si sciogliesse sotto il sole, la merce veniva consegnata a Cagliari dove veniva immagazzinata in ghiacciaie costruite dagli spagnoli dette "La fondas de la neve".



Il sorbetto di Aritzo

Gli ingredienti sono acqua, zucchero e limone impiegando (in origine) la neve e un ingegnoso strumento costituito da un mastello di legno (su barrile), da una sorbettiera in stagno (sa carapignera) e da due palette rispettivamente in ferro e in legno. Sommarariamente il procedimento è il seguente:

- 1) preparazione di una miscela di acqua, zucchero e limone messa nella sorbettiera "carapignera".
- 2) inserimento della sorbettiera nel mastello "barrile".
- 3) introduzione di frammenti minuti e grosse scaglie di ghiaccio insieme con alcune manciate di sale fine nello spazio tra sorbettiera e mastello fino a riempirlo interamente.
- 4) lavorazione manuale con moto semirrotatorio e rotatorio per circa un'ora fino a che gli ingredienti non raggiungono il punto di gelo. Va specificato che il sale ha la sola funzione di contrarre i tempi di reazione, abbassando il punto di fusione del ghiaccio.
- 5) la fase conclusiva consiste in un procedimento di omogeneizzazione del sorbetto, con l'ausilio di una palette di ferro e successivamente con una palette di legno, con le quali viene amalgamata e lavorata la soluzione che a procedimento ultimato non deve presentarsi granulosa, affinché "sa carapigna" possa dirsi riuscita.

Il commercio itinerante nell'isola è presente in tutte le feste più prestigiose. Una festa non è vera festa se manca la "Carapigna" di Aritzo.

Dolsi e pan biscoto

di Bruno Virgulin



Nella cucina popolare si consumava più polenta che pane. Lo dimostrano le abbinate "poenta e pesse", "poenta e tocio", "poenta e formajo", "poenta e fighi", "poenta e renga" mentre "pan e nose xe pasto da Dose"! Nonostante ciò, sono comuni nella toponomastica le calli, i ponti e sottoportici "del forno" o "del pistor" a testimonianza della diffusione di queste attività. Oggi trovare un panettiere è più difficile che incrociare Woody Allen e la giovane moglie! Meno conosciuti sono i termini di "scaleter", pasticciere specializzato nella produzione di scalette, a suo tempo popolarissime ma di cui abbiamo perduto la ricetta. Il "pestrin" era colui che macinava il grano con grosse mole mosse da equini o da vacche che fornivano anche il latte. Nella lenta scomparsa degli animali, le mucche furono le ultime, tanto che il termine ormai significa lattivendolo mentre in italiano "prestinaio" è sinonimo di fornaio. I numerosi mulini che sfruttavano i vari corsi d'acqua dell'entroterra svolgevano un ruolo molto importante nell'affermazione dei vari "pan de Maroco, fra tuti i pani exelente" o quello di Meolo che riempiva ogni mattina intere barche alla volta della città e preferito dai buongustai. Pochi sanno, però, che il più importante di tutti era il "pan biscoto", unico per la sua grande conservabilità, indispensabile nelle lunghe navigazioni.

La testimonianza più antica che ci mostra il tipo di pane consumato da veneziani è rappresentata dai mosaici marciari. Nel XII secolo erano diffusi piccoli pani a forma di chiocciola, sono sopravvissuti fino ad oggi con il nome, manco a dirlo, di *bovoli*. Sostanzialmente vi erano due categorie: il "pan bianco" di fior di farina condita e il "pan traverso" di farina integrale, quindi scuro e con la crusca. Per legge i pistori dovevano cuocere i due tipi di pane in forni diversi.

Ma il pane quantitativamente più importante era quello "biscotto". Talmente strategico che veniva gestito direttamente dallo stato. Nel XV secolo erano soprattutto i pistori tedeschi addetti alla bisogna, sotto uno stretto controllo delle autorità marittime.

La ricetta, segreta e custodita gelosamente, garantiva una conservabilità incredibile. Nel 1821 a Candia ne venne sco-

perta una piccola quantità che era lì almeno dal 1669 anno della caduta dell'isola in mano turca: era ancora commestibile e dal gusto gradevole!

Solo a Sant'Elena, vicino quindi all'Arsenale, erano in funzione ben 34 forni.

Era alla base del rancio di marinai e soldati: una zuppa la cui parte liquida era addensata con il pan biscotto sbriciolato.

C'era anche la versione domestica: il "frisopo" preparato con latte o brodo e, per i vecchi che spesso avevano problemi di masticazione, con aggiunte di miele, zucchero, vino o "sapa" (mosto cotto e concentrato) dall'alto potere calorico. Nella stagione calda la parte liquida era costituita da acqua e aceto (agresto), succo di melograno, pepe e sale con un giro d'olio.

Dagli antichi bovoli si diversificò in svariate forme: le "bine" due forme rotonde attaccate fra loro che col tempo divennero

un pane unico le "ciope". Data la loro forma non è difficile associarle alle ciappe (glutei). C'erano ovviamente anche le forme allungate: i "filoni" tre pani attaccati per lungo che poi si separarono allungandosi ulteriormente: i "bastoni". Molto diffuse erano le "rosette" (come oggi) pane leggerissimo, molto lievitato, rotondo con un bottone centrale e petali intorno, che ricorda un fiore. Un secolo dopo arrivò il pan tedesco: il "montasù", la "dressa" (treccia) e il "saltinpanza" lucidato con l'uovo battuto, impastato con il latte e a volte con lo strutto. Altre tipiche varietà tedesche erano i panini ovali al kummel, semi di papavero, finocchio (diffusissimi in Tirolo) spesso imbottiti con prosciutto di Praga: le "semenze" o "semenzete". Durante l'assedio del 1849 (*il morbo infuria, il pan ti manca*) si diffuse "el pan de semoin", dal basso prezzo ma dalla qualità modesta tipica dei periodi gravi o di guerra.

Ecco invece cosa scrive Tommaso Garzoni alla fine del '500, periodo di abbondanza: *"De fornari, de pistori et confettinari e zambellari e offelari e cialdonari... et al suo mestiero s'appartengono il pane, le fugazze, le pizze, le torte, le cianbelle, onde vengono i zambellari, i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti, gli occhietti, la festa, le offelle, onde vengon gl'offelari, i sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli, i cialdoni, onde vengono i cialdonari, ue secche, peri cotti e tutto quello che sia buono da mangiare essendo cotto nel forno: come la festa i confertini, da quali son dimandati i confertinari, che si fan di pepe e mele nelle forme loro in fogge diversissime..."*. Da cui si intuisce la stretta relazione tra pane e dolci vari.

Anche qui l'elenco è molto ampio e complesso: "zaleti", "panetin co l'ua" (classica merendina di intere generazioni), "pandoli", "pevarini o forti", "persegada", "parpagnaccho", "bubana" (di chiara derivazione dal tipico dolce delle valli del Natisone: la gubana) dolce talmente ricco nel ripieno che dette origine al noto detto: "Quelo ga trovà la bubana". A base di mandorle e pinoli sono i "buffi", le "fave per i morti", i "bruti ma boni", i "toroncini brulé", i "mandorlati", i "croccanti", i "mostazoni", gli "amaretti".

Il monopolio del commercio dello zucchero permetteva a Venezia, oltre a ricchissimi guadagni, di poter offrire una materia

prima che si prestava magnificamente alla produzione di "sirele de zucchero de orzo", "diavolini o diavoloni", di confetti "lissi" e "rissi" con un cuore di pezzetti di cannella, garofano, pistacchio, mandorle, pinoli, caffè, cedro o arancia canditi, semi d'ani-



ce, foglie di rosmarino, coriandolo, cioccolato. Famosissime erano le "mostarde fini", di cotogni, pere o mele, con cedro candito e macinato. Oggi scomparsi ma un tempo erano diffusissimi i "raffioli", i "naffioli" dolci, fagottini di pasta frolla o di quella dei "galani" ripieni di confettura di "marinelle" o mostarda, sia fritti sia cotti al forno.

Per finire, come non citare gli ottimi e conosciutissimi "bussolai" di Chioggia e Burano. Li regalavano i padrini della cresima ai loro figliocci e da qui il detto: "Chi ga santoli, ga bussolai" vale a dire che chi ha protezioni ha ciò che vuole, proverbio veneziano che si adatta a tutt'Italia! Con una pasta simile si ottengono gli "ossi da morto", i "bigarani", i "bianchetti", gli "sfojadin".

Il risvolto di copertina di Lucio Maritan

Storie di Adriatico di Sergio Anselmi - Edizioni Il Mulino

Tredici storie che percorrono i secoli dal XIV al XX, tutte unite da un denominatore comune silenzioso: l'Adriatico, e che raccontano di Italiani, Slavi, Dalmati, Ebrei e Austroungarici che sopra quel mare e lungo le sue sponde hanno vissuto le loro vicende umane: storia con la s minuscola visto che quell'altra, generalmente, ha altro di cui occuparsi; vicende vere che il professor Anselmi, di mestiere ordinario di Storia economica all'Università di Ancona, ha avuto il merito di raccogliere. Casuali ritrovamenti, avvenuti nel corso di ricerche che avevano altri obiettivi, hanno portato alla luce questo materiale che narra di signori e "poareti", vicende misere e crudeli di destini di Uomini e del loro non memorabile trascorrere sulla terra: Mastro Zuane il costruttore di balestre che visse a Ragusa nella seconda metà del 1300; Pavle, il chierico, consumato dalla tisi; Alvise Zulian Poareto nato su una galera veneziana da una prostituta; Armando Rabighini, detto El Kurtell, per la destrezza con cui estraeva

l'arma; Tahà la schiava d'oltremare comprata e venduta per finire in un convento; Mario, la Bella Rosa e il loro amore; il Conte Michelozzi Fortebraccio eroe; Erzsebet la suonatrice di violoncello.

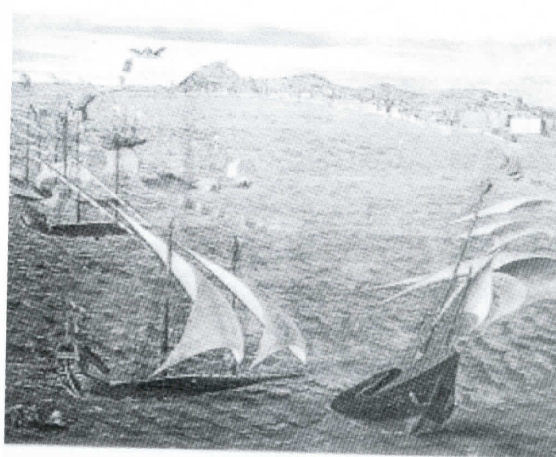
Nel libro non si troveranno enfasi, coloritura, particolare ricercatezza nel raccontare ma piuttosto la fredda stesura del tecnico che dispiega sul tavolo i documenti ritro-

vati. E il merito di Anselmi è stato proprio, con questo taglio, di essere riuscito a dare la dignità della Storia a tante vite vissute con fatica nel quotidiano e che pur rappresentando la nostra memoria difficilmente avrebbero potuto trovare spazio di fronte ai grandi avvenimenti, o personaggi o al vivere collettivo delle masse che mai vengono viste come destini individuali. Viene lasciato alla sensibilità del lettore il compito di com-

prendere quale Umanità emerga da ognuno di questi ritratti che ora sono parole ma che nel loro tempo sono stati sangue e anima.

Sergio Anselmi

Storie di Adriatico



il Mulino

