

Anno XI - Numero 1
Settembre 2002

Hobby Natura

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

www.nauticlub11.com



Hobby Natura

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

WWW.nauticlub11.com

Con la Collaborazione del



Settembre

2002

Numero Uno

Direttore responsabile

Michele Gottardi

Vicedirettore

Renato Boaretto

*Impaginazione elettronica
a cura di*

Bruno Virgulin & Renato Boaretto

Collaborano:

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

Editore:

NAUTICLUB 11 FUSINA
via Moranzani
30030 Malcontenta, 76 - Venezia

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

*Direzione, redazione ed
amministrazione:*

Nauticlub 11 Fusina
Via Moranzani - Malcontenta (VE)
Tel. 041/69.81.33
E mail: nauticlub11@libero.it

Stampato da:

GRAFICA & STAMPA snc
via Brunacci, 5/a
30175 Marghera (VE)

**In copertina
foto di**

Renato Boaretto

**Distribuzione gratuita
Riservata ai Soci**

Mario Zilio	Un mondo a parte: Burano e Mazorbo	2
Paolo Mazzucato	Le cavane di Giare e Dogaletto	7
Danilo Reato	Il Parauro, un nuovo bosco di pianura nel Miranese	10
Dino Basso	Il cannone ritrovato	12
Sigismondo Bentos	Il re è nudo	14
Bruno Virgulin	Tra Sile, Meolo e Vallio	17
Dino Basso	Silvia no limits, Silvia senza limiti	20
Matteo Penzo	Metodi di pesca in Alto Adriatico	23
Bruno Virgulin	Das Grosse Schinkenfest	28
Maurizio Stancanelli	Il Raboso del tenore	31

Editoriale

L'autunno è la stagione delle ultime gite fuori porta, mentre in città è il momento delle grandi mostre. E' stata appena inaugurata a palazzo Grassi, a Venezia, la grande rassegna dedicata agli Egizi, che prosegue idealmente il percorso che si è snodato in questi anni attraverso le manifestazioni dedicate alle civiltà dei Fenici, dei Celti, dei Maya. Ora il popolo dei faraoni viene sviscerato grazie a una serie di pezzi pregiati provenienti dai più grandi musei egizi del mondo, dal Cairo a Torino, dal Louvre al British.

Un'altra grande esposizione da non perdere è quella, anch'essa aperta di recente, dedicata al collezionismo dei Gonzaga, a Mantova. Distribuita in diverse sedi, la mostra costituisce l'occasione per ritrovare antichi capolavori restaurati e ricomposti nei luoghi originari, quando furono commissionati dai piccoli principi della Bassa Padana. L'opportunità di un'escursione nei luoghi virgiliani non dovrà prescindere da adeguati itinerari enogastronomici.

Michele Gottardi

Un mondo a parte: Burano e Mazzorbo

di Mario Zilio

L'isola di Burano vista dall'alto, con, in basso a sinistra, il ponte che la collega a Mazzorbo.



Nelle antiche rappresentazioni cartografiche dell'estuario lagunare veneto (come l'isolario di Benedetto Bordon del 1528, o quello del cosmografo Vincenzo Coronelli del 1696), Venezia appare idealizzata in una posizione centrale e dominante, circondata da un gruppo di isole, alcune di dimensioni ragguardevoli, altre minori, delle quali, attualmente, oltre venti su trentadue risultano in stato di abbandono e di degrado estremo.

Un tempo tutte erano abitate e ricche di attività, sedi di ordini religiosi, ospizi o centri di cura, residenze di pescatori, coltivatori di prodotti ortofrutticoli, artigiani.

Burano e Mazzorbo appartengono entrambe all'arcipelago torcellano, ma a differenza di Torcello che subì l'evacuazione a partire dal 1400 a causa dell'impaludamento provocato dalle acque del Sile e della malaria, esse rimasero abitate con continuità e, in particolare Burano presenta la densità demografica più elevata nell'ambito lagunare, con i suoi circa 4000 abitanti attuali.

Edificata su quattro isolotti, Burano, nata come tutti i centri dell'arcipelago dall'immigrazione degli abitanti dell'entroterra in fuga dall'invasione degli Unni di Attila (ad Altino c'era una porta "Boreana"), è famosa ovunque per i suoi merletti, il suo pesce, la sua gente, per i colori e l'atmosfera unica che vi si respira. La celebre policromia delle case di Burano crea un gioco di riflessi sull'acqua che affascina chi passa lungo le rive.

All'inizio del secolo scorso, quando la pressione turistica non era certo paragonabile a quella odierna, nell'isola si stabilirono pittori e intellettuali: si parlò in seguito di una scuola pittorica di Burano, intendendo non solo il richiamo alla pittura "en plein air", ma anche uno stile di vita libero, nella natura serena, un po' bohémien, in un'isola fuori dal mondo comune.

I paesaggi lagunari già immortalati dalle sfumature pastello di Francesco Guardi, Pietro Fragiaco (allievo di Giacomo Favretto) e Beppe Ciardi, per citare solo i più famosi, ritornano con toni elegiaci



Una via d'acqua di Burano

e luminosi nelle tele del trentino Umberto Moggioli che studiò a Venezia e abitò a Burano dal 1909: a lui si unirono amici d'accademia e altri spiriti più ribelli e antiaccademici come Gino Rossi (accomunato nella tragica sorte al grande e da lui amatissimo Van Gogh), Scopinich, Vellani Marchi, Seibezzi, Semeghini, De Maria, Carena, Dalla Zorza, Novello, De Pisis, tutti assidui, oltre che di Moggioli, di un generoso anfitrione che li ospitava nella sua trattoria "da Romano" nella centrale via Galuppi. Il locale, oggi conosciutissimo, con le sue pareti tappezzate di tele, disegni, tempere, acquerelli, menu firmati dal meglio della pittura italiana e estera del novecento, e con i suoi diciotto album di autografi di celebrità della cultura e non solo (Hemingway, Shaw, Pirandello, Casella, Martini, ecc.) rappresenta per Burano ciò che la trattoria Bagutta è per Milano.

Le case coloratissime, gli interni lindi, le porte sempre aperte, i canali, i campielli, le barche sotto casa, tutto ha un fascino e una peculiarità che distingue Burano da Venezia, e dalle altre isole lagunari. L'attività prevalente degli isolani è da sempre la pesca e anche al giorno d'oggi unitamente al turismo e ai merletti, è senz'altro il commercio del pesce la fonte principale dell'economia dell'isola. Tradizionale era il legame tra Burano e Treviso, favorito dalle acque navigabili del Sile: uno dei rami più pittoreschi del Botteniga (il Cagnan dantesco che confluisce nel Sile presso il ponte intitolato al Poeta) prende appunto il nome di Canale

dei Buranelli e una bella casa porticata cinquecentesca, ancora in parte affrescata, affacciata sulle limpide acque e carezzata da splendidi salici, era di fatto la dimora e il "fontego" dei pescatori e commercianti di pesce provenienti da Burano, come ricorda lo stesso toponimo (dei Buranelli) attribuito al ponte che si trova nei pressi.

Anche il caratteristico melodioso dialetto, pare di derivazione altinate, è uno dei segni distintivi dell'isola del merletto: questa celebre lavorazione artistica nacque verso la fine del '500 grazie al sostegno di due dogaresse, Giovanna Duodo moglie del doge Pasquale Malipiero, e Morosina Morosini moglie di Marino Grimani, affascinate dalle trine provenienti dall'oriente: il merletto divenne ambito ornamento e complemento del guardaroba femminile, specie dei ceti più ricchi, nonché elemento irrinunciabile dei ventagli, delle borse, delle scarpe e parte essenziale dell'arredo (tovaglie, centri tavola) sia civile che religioso. Sono noti oltre dieci tipi di punti particolari (punto in aria, punto Burano, ecc.) e ogni merlettaia si specializza solitamente in uno o due di questi.

Dopo la crisi subita a metà del '600 a causa dei Francesi che cercarono di



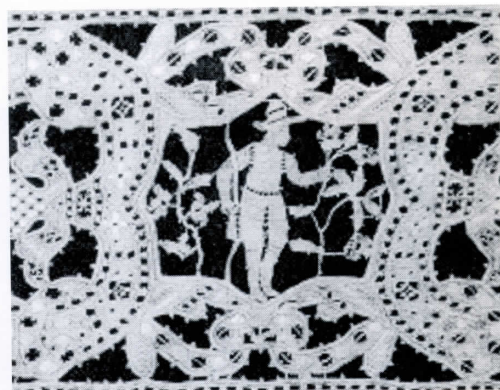
Burano: uno dei pittoreschi angoli di colore

esportare oltralpe questa lavorazione, favorendo anche l'espatrio degli artigiani del settore, e dopo la decadenza conseguente alla caduta della Repubblica (1797), il merletto vide la sua rinascita alla fine del 1800 ad opera di Paolo Fambri, intellettuale di vivo ingegno, politico, studioso di teatro e di filosofia, infine direttore de "La Stampa" di Torino, che con la collaborazione della contessa Adriana Marcello e della maestra merlettaia quasi cieca e ottantenne Cencia Scarpariola (a lei Burano ha dedicato una calle e una lapide), riuscì a realizzare la ripresa di questo magico artigianato: fu fondata allora la scuola col laboratorio del merletto tuttora operanti.

Il passeggio principale di Burano, lo "struscio" o "liston" per dirla alla veneziana, è la centralissima via Galuppi, scena vivace e sempre animata di quel teatro naturale che è l'isola: è dedicata al grande musicista settecentesco (1703-1785) Baldassarre Galuppi detto il Buranello, uno dei più insigni figli di questa terra. Galuppi compose oltre 110 opere teatrali su libretto di Carlo Goldoni (che ne scrisse 20), Apostolo Zeno, Pietro Metastasio e altri.

Famoso in tutta Europa, fu chiamato in Russia alla corte di Caterina II la Grande, dove nel 1766 mise in scena la "Didone abbandonata" al Teatro Imperiale di San Pietroburgo.

Sul palcoscenico di via Galuppi troviamo negozi di merletti (quelli a basso prezzo



Una virtuosistica lavorazione eseguita al cosiddetto "punto Burano", cioè con l'ago.

non possono essere che made in Taiwan o in China...), di ricordi ed oggetti vari, panifici e pasticcerie con i tipici dolcetti buranelli (i bussolai e gli essi) e varie trattorie dove è facile, ma non economico mangiare del buon pesce, ma soprattutto è possibile godere di scorci e visuali suggestivi, che diventano ancor più affascinanti perdendosi nelle calli e lungo i canali.

Dove la via Galuppi si allarga nella piazza omonima col monumento dedicato al grande musicista dallo scultore buranello Remigio Barbaro, di fronte al palazzetto gotico del Museo del merletto e al palazzo del Podestà si innalza la chiesa parrocchiale dedicata a S. Martino, del 1500, con l'attiguo campanile, fortemente inclinato, eretto da Andrea Tirali ai primi del '700. La chiesa è priva di facciata e l'ingresso è sulla fiancata sinistra stessa, vicino alla cappella di S. Barbara protettrice degli artiglieri e dei bombardieri: nel vasto inferno a tre navate della parrocchiale troviamo tele e altari ragguardevoli, di cui citiamo solo quella di Antonio Zanchi dedicata al miracolo di S. Albano.

La famosa botte (o bottazzo) di S. Albano, uno dei protettori di Burano, fu rinvenuta e recuperata in circostanze misteriose e miracolose: solo tre giovanetti riuscirono a sollevarla dopo numerosi tentativi; essa forniva vino bianco per la Santa Messa e il suo contenuto non si esauriva mai. Fu sottratta dai muranesi (se-

Un delicato merletto realizzato nel laboratorio annesso al museo di Burano



**Il Braccio di
sant'Albano**



condo il racconto del letterato e commediografo veneziano Andrea Calmo del '500) - muranesi "maganze-si" fu l'appellativo loro affibbiato dai buranelli - e portata nella basilica dei S.S. Maria e Donato di Murano dove il miracolo del vino inesauribile non si rinnovò più. L'altra reliquia a cui i buranelli tengono molto è quella: del braccio di S. Albano, contenuta in un reliquiario di rame che sostituì quello precedente d'oro (ancora secondo la narrazione del Calmo), che il prevosto fu costretto a vendere nel 1630 per far fronte alle ingenti spese conseguenti alla devastante pestilenza (quella la cui conclusione dette impulso alla costruzione della Basilica della Salute a Venezia).

Il reliquiario di rame col tempo si ossidò e dato il colore scuro fu definito "brasso de pegola" (pece) dai maligni muranesi e veneziani: "...i à fatto la man dei Santi de oro che avemo qua in cesa; adesso i lo ciama lo brasso de pegola a Muran; a Venessia istesso i dise che a Buran avemo el brasso de pegola e invesse 'o se de oro, no 'i staga a dà sto disonor, lo se de oro...".

Altro detto non proprio gradito agli orgogliosi isolani è quello che ne sottolinea il carattere un po' vivace: "Attila flagellum Dei, (el xe) so pare dei Buranei...".

Lasciamo queste simpatiche tradizioni, ormai radicate da secoli, e attraverso il ponte che unisce le due isole portiamoci a Mazzorbo: nell'antica Maiurbium trovavano sede ben dieci chiese coi relativi Monasteri; l'aria salubre, la tranquillità, le vigne, gli orti, il pesce fresco della laguna ne fecero un luogo di amena villeggiatura assai ambito dai veneziani fino a non moltissimi decenni or sono.

Ora la suggestione del sito e la quiete restano ancora tra la decina di case esistenti e i pochi orti e vigneti coltivati. Percorrendo la fondamenta si sfiora il vecchio cimitero col campanile isolato quat-

trocentesco della chiesette di S. Angelo, presso S. Maria Valverde, demolita nell'800: dall'altro lato dell'isola si scorge il variopinto quartiere di case popolari costruite nel 1985, quasi una discutibile periferia di Burano.

Alla fine della fondamenta si trova la chiesa di S. Caterina costruita nel 783 e rifatta nel '300 in forme romanico-gotiche, con l'annesso convento delle monache benedettine soppresso nel 1806. La chiesa è stata restaurata di recente e l'inaugurazione dopo i lavori è avvenuta solennemente domenica 14 aprile 2002.

Dal 1819 fu l'unica parrocchia di Mazzorbo, dopo che le tonache venero trasferite nel monastero di S. Giovanni Evangelista di Torcello a seguito del decreto napoleonico del 28 luglio 1806.

Sul portale d'ingresso troviamo gli stemmi della famiglia Michiel, procuratori del monastero, e una bella lunetta del 1368 raffigurante le nozze mistiche di Santa Caterina con di lato la badessa del periodo, Elisabetta Dolfen. All'interno della chiesa è interessante l'antico "barco" delle monache, specie di matroneo di legno dal quale le religiose assistevano alle



Treviso: la costruzione dei Buranelli

funzioni liturgiche. Notevole la pala dell'altar maggiore, raffigurante il Battesimo di Gesù, di Giuseppe Porta detto il "Salviati"; nell'atrio porticato troviamo un bassorilievo di "Maria Mater Gratiae" portato da S. Giacomo in Paludo, una delle tante isole in abbandono, mentre da S. Giorgio in Alga è stata portata e collocata sotto al coro una statua della Madonna "Salus in periculis".

Il bel campanile trecentesco conserva la più antica campana della laguna veneta, datata 1318, mentre le altre due sono una del 1567 e la più piccola del 1642.

Pur facendo ormai parte della parrocchia di S. Martino di Burano, gli isolani di Mazzorbo sono giustamente orgogliosi della loro bellissima chiesa, consapevoli del fascino che essa irradia a chi sa gustare questi autentici luoghi dello spirito. Nel canale di fronte a S. Caterina, in un'acqua limpida grazie al continuo ricambio della marea, ho visto qualche anno fa i ragazzini esibirsi in splendidi tuffi dal ponte: spero che questa abitudine non sia scomparsa.

Al di là del canale dove passano i battelli del servizio pubblico, sull'isolotto di Mazzorbetto, qualche decennio fa trovò il suo buen retiro il "mago" Helenio Herrera, allenatore dell'Inter dei miracoli (alla faccia della star da telenovela Ronaldo) - la



Mazzorbo

Chiesa di S. Caterina, portale d'ingresso, Mistiche nozze di S. Caterina, (part.), sec. XIV.

casa è ancora di proprietà della vedova - e il suo nome più che ai trionfi calcistici, mi fa andare con la memoria ad un mondo ormai passato, decisamente "a parte", alla Venezia scomparsa o quasi, un mondo rievocato anche da Giorgio Bassani nelle figure dei fratelli Herrera, ebrei sefarditi veneziani, zii della bella e scontrosa Micol ne "Il giardino dei Finzi Contini".

Nell'aria misteriosa del crepuscolo, mentre si pregusta il fascino della laguna nel bel mezzo di un uragano serale che incombe deciso, sul pontile di Mazzorbo in attesa del battello che ci riporterà nella realtà di tutti giorni, incontriamo l'arciprete quasi ottantenne di Torcello che ci saluta declamando i suoi versi in dialetto veneziano.



Mazzorbo: Campanile di S. Angelo presso S. Maria Valverde

Bibliografia:

- La Laguna*, Tomo III, Corbo e Fiore Ed. Venezia
- Venezia così* di U. Fugagnollo, Mursia Ed. Milano.
- La Laguna di Venezia*, - A.A. V.V. Cierre Ed. Venezia.
- Venezia e dintorni*, Guida Rossa TCI.
- "Bell'Italia" *Terre di Venezia*, Ed. G. Mondatori Milano.
- "Bell'Italia" *Isole di Venezia*, Ed. G. Mondatori Milano.
- La chiesa di Santa Caterina in Mazzorbo*, a cura di M. Molin.

Le cavane di Giare e Dogaletto

di Paolo Mazzucato



Foto aerea del litorale lagunare e della bocca di porto degli Alberoni; al centro Porto S. Leonardo, il canale tagliata nuova e la cassa di colmata D/E. Ripresa effettuata sulla verticale della penisola delle Giare.

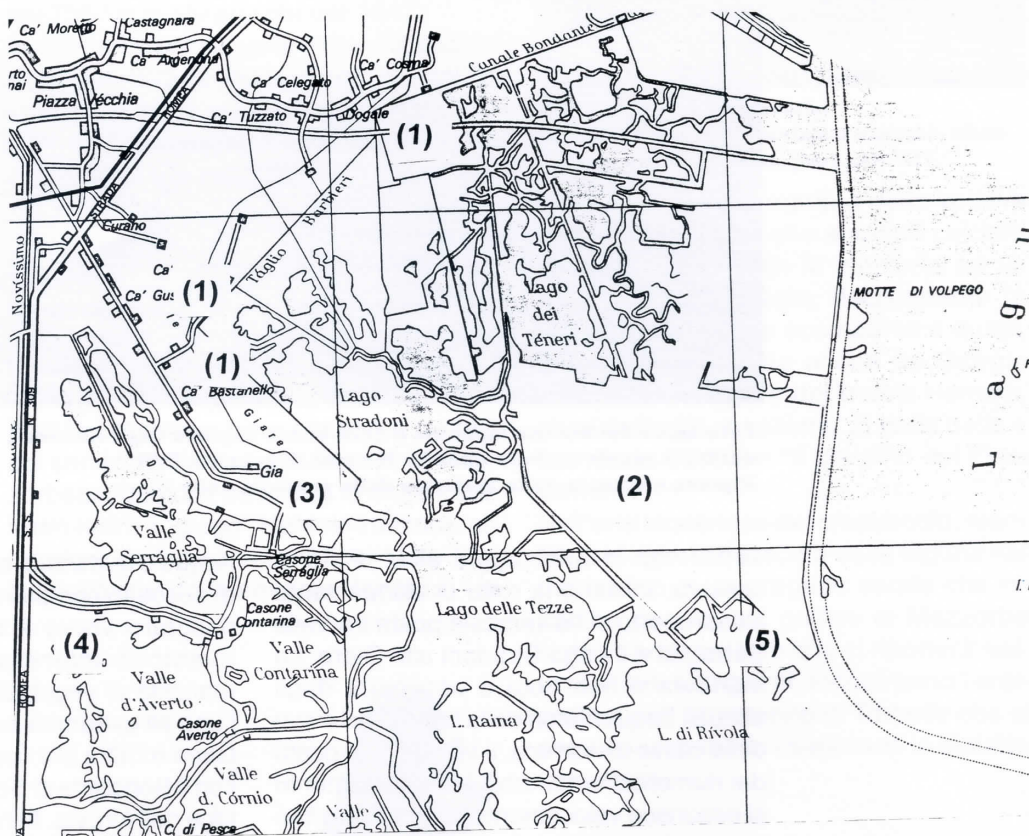
Tutti i voli in atterraggio al M. Polo di Tesserà, iniziano la rotta di allineamento all'aeroporto sulla verticale posta tra Valle Serraglia e il Lago Stradoni alle Giare. La manovra è ben nota e osservata dagli abituali frequentatori della barena ad ovest delle casse di colmata. Il fastidio provocato dai numerosi aeromobili in avvicinamento si esaurisce velocemente, dimenticato fino al sorvolo successivo. Questo distaccato rapporto, con il tempo diventato abitudine, sembra non possa interfacciarsi!

Invece per chi si trova in procinto di atterrare, il sorvolo della barena al tramonto, con il sole alle spalle, si presenta come uno spettacolo indimenticabile. La conterminazione lagunare appare improvvisamente, nitida come e più di una mappa cartografica. La teoria di cavane di Giare e Dogaletto, ora che il rifacimento arginale egregiamente eseguito dal Magistrato alle

Acque è terminato, assume uno spettacolo di assoluto complemento architettonico. Il riscontro visivo è talmente chiaro che, rivestono interesse anche le piccole macchie di vegetazione spontanea poste l'una all'estremità sud della penisola delle Giare e l'altra alla confluenza del Bondante con il Bondante di Sotto, in prossimità della foce dell'idrovia. Minuscoli biotopi del tutto ignorati quando si transita in prossimità; anche se il boschetto di pioppo nero delle Giare dovrebbe essere oggetto di maggior interesse. Trattasi di antica macchia vegetazionale spontanea che nel tempo ha assunto discreta dimensione verticale, nonché rifugio faunistico; purtroppo da quando è stato costruito il profondo scolo ridossato si è progressivamente accelerato lo stato di sofferenza arborea; probabilmente conseguente a sottrazione d'acqua dall'apparato radicale.

Il sorvolo dell'area, ad una quota di circa mille metri, dura pochi secondi ma si vorrebbe non finisse mai, forse perché l'osservazione dal cielo di posti conosciuti ti rapisce in un'emozione particolarmente intensa. Le costruzioni in legno, ordinate e uguali, hanno finalmente conferito allo stato una armonia ambientale che sembrava fino a poco tempo fatalmente compromessa. La dimensione delle arginature, l'utilizzo di pregiati materiali lapidei e l'escavazione dei

canali esprimono un senso di sicurezza idraulica ben superiore ai potenziali rischi. Tutta l'emozione si esaurisce sopra la colmata A, in prossimità di Fusina, nonostante ciò si insiste a cercare con lo sguardo la minuscola imbarcazione che percorre il Canale Cunetta, immaginando qualche amico diretto chissà dove. Oltre l'altissima ciminiera della centrale termoelettrica, rimane solo il tempo di girare lo sguardo su Venezia, ma l'atterraggio è concluso.



cavana di
Dogaletto

- 1) insediamento di cavane
- 2) cassa di colmata D/E
- 3) boschetto delle giare
- 4) oasi WWF di Valle Averno
- 5) terminal petrolifero di S. Leonardo

L'area delle Giare e delle casse di colmata, sarà a breve oggetto di grossi investimenti di recupero ambientale, di cui non si possono valutare a priori gli effetti. In quanto, se è vero ed è pur vero che il PRUSST (Programma di Riqualificazione Urbana e Sviluppo Sostenibile del Territorio) prevede interventi massicci di riqualificazione, per contro aumenterà la pressione antropica; con la speranza che ciò non pregiudichi la fragilità dell'ecosistema.

PRINCIPALI INTERVENTI "PROGETTO LAGUNA" DEL PRUSST RIVIERA DEL BRENTA, GIÀ FINANZIATI:

Creazione del Parco delle Giare, come previsto dalla variante PRG in adeguamento al PALAV del Comune di Mira, di cui:

- Rifezionamento dello Scolo Giare sul progetto del Consorzio Bonifica Sinistra Medio Brenta;
- Piantumazione di vegetazione con scopo di biofitodepurazione su golene da costruirsi ai margini del corso d'acqua;
- Creazione di un percorso in terra battuta lungo il corso d'acqua utilizzabile anche come pista ciclopedonale;
- Creazione di una zona umida con funzioni di biofitodepurazione;
- Creazione di una zona boschiva sui fondi incolti;
- Creazione di strutture ricettive e didattiche attraverso il recupero e la ricostruzione di edifici;
- Installazione di approdi, belvedere, punti di osservazione e cartellonistica.

Interventi di ripristino morfologico e di sistemazione ambientale, come da accordo di programma sottoscritto tra il Magistrato alle Acque, la Regione Veneto, la Provincia di Venezia e il Comune di Mira per interventi in ambito lagunare caratterizzato dalle casse di colmata, di cui:

- Rimodellazione degli argini su ambedue le sponde del Canale Taglio Vecchio attraverso la creazione di fasce barenali;
- Scavo e ripristino del Canale Fossetta Barambani situato ai margini nord della cassa di colmata A;
- Piantumazione filari di siepi a rinforzo di alcuni argini;
- Realizzazione il località Giare di attracco quali accessi controllati via acqua alle casse di colmata;
- Ripristino conterminazione della cassa D/E lungo il Canale Malamocco – Marghera (dei Petroli) con scogliera artificiale.

Ostello Giare, dal piano di interventi significativi costituenti lo sviluppo turistico, di cui:

- Realizzazione di un nuovo edificio in ampliamento dell'esistente ostello per una capacità di 60 posti letto e servizi connessi;
- Realizzazione nuova viabilità accesso all'impianto, parcheggi e sistemazione spazi esterni.



Dogaletto, canale Bondante di sotto: Cavane

Il Parauro. Un nuovo bosco di pianura nel Miranese

di Danilo Reato

"Io vivo di paesaggio, riconosco in esso la fonte del mio sangue. Penetra per i miei occhi e mi incrementa di forza. Forse la ragione dei miei viaggi per il mondo non è stata altro che una ricerca di paesaggi, i quali funzionavano come potenti richiami [...] Nel paesaggio è il primo segno delle mani di Dio e giustifico certi esseri sensibili che nel mezzo dei paesaggi più belli attestano d'aver veduto l'apparizione delle divinità. L'altro segno è l'uomo, ma l'uomo si forma e cresce in rapporto al paesaggio: è uno specchio del paesaggio".

Così un veneto di razza, come Giovanni Comisso, esprimeva l'innato amore che ci lega all'ambiente naturale, un rapporto che va sempre più, purtroppo, incrinandosi e allontanandosi dalle nostre esperienze quotidiane. Ettari di bosco cedono piano piano all'incalzare delle ruspe e del cemento e si perdono ormai nella memoria angoli di un paradiso naturalistico, un tempo appena fuori porta. Riempie il cuore sapere che una volta tanto qualcuno tenta un passo controcorrente e, invece di distruggere, recupera quello che, in modo insulso ed indiscriminato, stavamo per sempre per perdere. Così nasce l'idea di costruire un bosco, di ripopolare di flora e di fauna un antico angolo del nostro Veneto.

Il Parauro è il risultato di una progettazione anomala, infatti nella realizzazione di questo ambiente artificiale nel Miranese, gli ideatori si sono distaccati dall'idea del tradizionale parco pubblico, di cui Mirano era già ben dotata, ispirandosi piuttosto alle caratteristiche tipiche dei lussureggianti boschi che, in origine, occupavano ampi spazi della pianura veneta, prima della deleteria cementificazione odierna, della crescita smisurata di capannoni industriali e degli interventi di ampliamento della rete viaria che hanno deturpato le caratteristiche di un territorio che vanta ori-

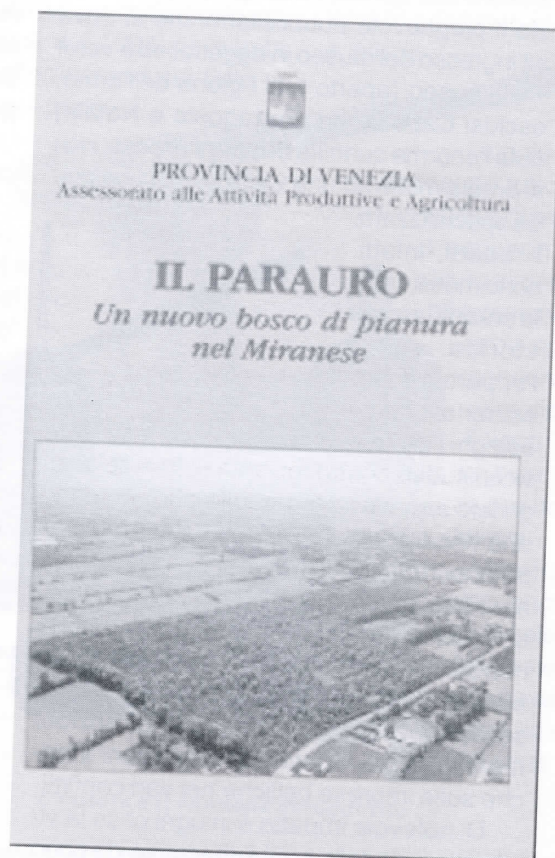
gini antiche, testimoniate dalle ampie tracce, per fortuna tuttora presenti, della centuriazione romana.

Il bosco del Parauro ha preso il nome dal vicino corso d'acqua che scorre placidamente nei pressi di Mirano. Il fondo, acquisito dalla Provincia nel 1967, dopo una prima destinazione ad uso agricolo, nel 1991 ha subito una radicale trasformazione con la messa a dimora di 40.000 piante con criteri ispirati alla spontanea e disordinata naturalità. L'area si estende per circa 23 ettari, dei quali 15 sono occupati effettivamente da un bosco, in cui l'impronta naturalistica si sposa a meraviglia con le funzioni didattiche, mentre altri 5 ettari vengono riservati alle sperimentazioni di arboricoltura e i rimanenti costituiscono il fondamentale vivaio per le specie autoctone, che da secoli vivono in sintonia col territorio e non sono perciò esposte a particolari e costosi interventi fitosanitari. Tutto quindi all'insegna di un felice ritorno al passato del tutto scevro di pericolose tentazioni esotiche che spesso hanno arrecato danni irreversibili con l'introduzione di parassiti un tempo del tutto sconosciuti.

Per incentivare ed invitare le scuole veneziane a partecipare ad escursioni e visite in questo ambiente particolare, l'As-

Assessorato alle Attività Produttive e Agricoltura della Provincia di Venezia ha promosso la realizzazione di un video e di un cd-rom didattico, con la collaborazione della Videolab di Padova che si avvale dell'esperienza di Michele Parisi, noto per i suoi apprezzati documentari sul Veneto. Il cd-rom, dalla facile ed intuitiva navigazione, attraverso numerose pagine web, ricche di schede esaustive, curate da Stefano D'Alterio e di foto con vedute aeree delle varie sezioni del bosco e dei dettagli sulle tipologie arboree ed arbustive, svi-

luppa un percorso didattico che ci permette di entrare virtualmente nel bosco, imparando ad osservare e distinguere le variegate specie di flora e la fauna ivi presenti in una doviziosa gamma di tipologie di mammiferi, uccelli, rettili ed anfibi. Le foto e le illustrazioni, alcune tratte anche da testi scientifici, si prestano all'osservazione critica di questo patrimonio inestimabile che tutti dovremmo imparar meglio, fin da bambini, conoscere, salvaguardare e, soprattutto, rispettare.



Il Parauro. Un nuovo bosco di pianura nel Miranese

cd-rom per Windows/Macintosh;

editore: Provincia di Venezia - Assessorato alle Attività Produttive e Agricoltura;

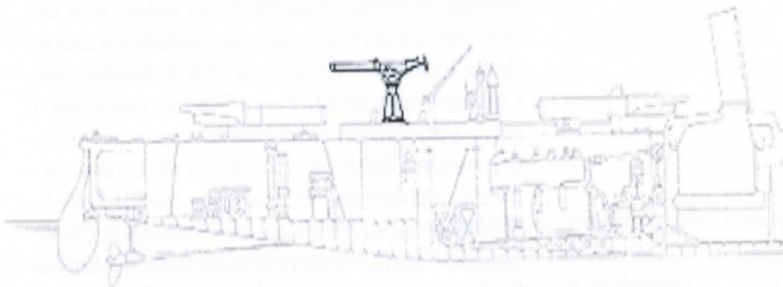
realizzazione: VIDEO LAB;

distribuzione: Provincia di Venezia;

programma didattico.

Il cannone ritrovato

di Dino Basso



“Ha il sapore della ricerca del tempo andato visitare il Museo Navale della Marina Militare alla Spezia”. Con queste parole inizia il pieghevole pubblicitario che si trova all'ingresso del museo in oggetto: ed è vero!

Il museo (aperto tutti i giorni dell'anno, esclusi Capodanno, Ferragosto e Natale) data l'enorme quantità di reperti esposti, non si presta molto ad una visita senza una guida specializzata.

I reperti, infatti, sono messi lì con la sola didascalia storica, senza l'opportuna indicazione che ne spieghi l'uso o le vicissitudini. Per godere appieno di una visita, sarebbe opportuno essere seguiti da... un vecchio lupo di mare oppure essere già in pos-

sesso di un discreto bagaglio di nozioni marinaresche, nonché di cognizioni storiche sulle imprese belliche nei vari conflitti.

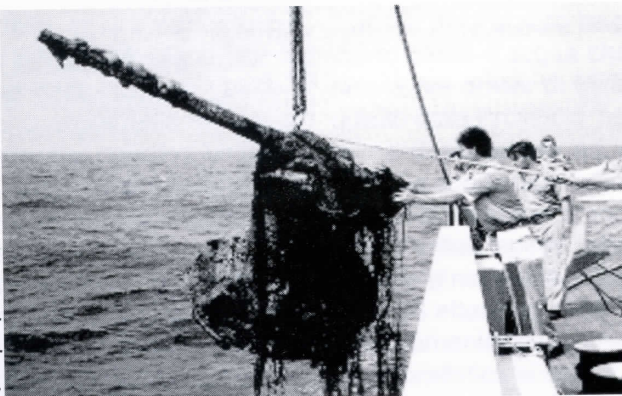
Di notevole impatto è in ogni caso la visita alla sala delle armi subacquee da poco aperta al pubblico. Da sola meriterebbe il viaggio fino alla Spezia. In particolare in questa sala sono esposti siluri, torpedini da getto, da rimorchio. I resti del *grillo* — un mezzo anfibio ideato per “saltare” sopra i campi minati subacquei, la *mignatta* (il precursore dei famosi “maiali” usata da Rossetti e Paolucci per l'affondamento della corazzata austriaca “Viribus Unitis” a Pola,

nel 1918, la cui àncora fa bella mostra di sé davanti alle porte del Museo Navale di Venezia, e poi il Mas 15 assieme ad altri reperti costituiscono testimonianze preziose del leggendario valore con cui si contraddistinsero i marinai italiani durante la prima Guerra Mondiale.

C'è da dire, a onor di cronaca, che anche il Museo Storico Navale di Venezia van-

ta un padiglione simile, anche se con reperti leggermente meno blasonati perciò, la visita di entrambi i musei si pone quasi d'obbligo per gli appassionati del mare e i subacquei più incalliti.

Sempre alla Spezia è possibile ammirare e riflettere sui resti



il recupero del cannone della SPN

del smg Scirè recuperati una ventina di anni fa dal gruppo S.D.A.I. della M.M. nelle acque di Haifa. Le parti principali consistono in una garitta per imbarco siluri e una piccola parte dello scafo. Per coloro che non conoscessero le gesta eroiche del sommergibile possiamo dire brevemente che dopo aver violato le basi navali inglesi di Gibilterra e Alessandria d'Egitto (la prima per ben tre volte!) fu affondato da un siluro inglese nelle acque di Haifa il 10.08.1942 con un equipaggio di 59 uomini fra marinai e incursori mentre tentava di forzare l'ennesima base nemica.

Tra tanti reperti storici non è mancato di colpirci la presenza di un cannone navale, di modesto calibro, tutto arrugginito rispetto agli altri pezzi, perfettamente conservati e di notevoli dimensioni. La didascalia riportava solamente: cannone Nordenfeld 57/43, ma all'occhio attento del nostro cronista non è sfuggito l'abbinamento al periodo bellico e alla nave che lo aveva in dotazione. I più attenti lettori di "Hobby Natura" ricorderanno che nel numero 1/94 si parlò della torpediniera 5PN affondata davanti a Jesolo il 26 giugno 1915 a causa di un siluramento austriaco. Tralasciamo le vicissitudini legate all'affondamento e rimandiamo gli interessati alla lettura dell'articolo apparso nei primi mesi del 1994 su questa stessa rivista e soffermiamoci sul fatto che nel 1993, dopo pochi anni dal ritrovamento del relitto, il gruppo S.D.A.I. della M.M. di Ancona (gli stessi del smg "Scirè"), a bordo del cacciamine "Castagno", recuperarono i tubi lanciasiluri e il cannone da 57/43. Allora si pensava che gli stessi sarebbero stati esposti nel museo navale di Venezia e invece eccolo qui il "pezzo" mancante, esposto al museo di La Spezia, senza alcuna di-

dascalia descrittiva e ancor peggio in pessimo stato di conservazione.

Meglio sarebbe stato averlo lasciato sott'acqua!

Dato che ebbi la fortuna di essere tra i primi a godere della vista del relitto della 5PN, nel '92 ricordo perfettamente che oltre ai tubi lanciasiluri, il cannoncino in oggetto faceva bella mostra di sé sott'acqua, abbattuto di fianco, e nonostante i tanti anni passati in quelle condizioni, la porticina di ottone inserita nell'affusto d'acciaio appariva ancora lucida forse perché continuamente accarezzata e pulita dai guanti dei subacquei mentre ora la stessa, riportata a terra in completo stato di abbandono, non è più vi-

sibile, inghiottita

dalle scaglie di

ruggine che lentamente stan-

no divorando tutto il pezzo. Forse è ancora lì in attesa di restauro, forse dal 1993

a oggi non c'è stato il tempo, di

sicuro almeno la pubblicazione degli

eventi ne darebbe maggior lustro

e speriamo davvero che il

conservatore del museo, ammiraglio

ispettore capo (GN) Filippo Cusmai

si prodighi per un celere intervento

di restauro per una conservazione

definitiva.

Nel frattempo, da parte nostra,

augurandoci di vederlo tra le sale

del nuovo padiglione delle navi in

allestimento al museo navale di

Venezia, v'invitiamo ad andarlo a

visitare, finché siete in tempo.



L'autore e il cannone arrugginito

Museo Navale della Marina Militare della Spezia, piazza Chiudo (di fronte la porta principale dell'Arsenale) orario di visita: martedì-mercoledì-giovedì-sabato ore 9-12 e 14-18, lunedì-venerdì ore 14-18, domenica ore 8.30-13.15; chiusura il 1° gennaio, il 15 agosto, il 25 dicembre e nelle festività infrasettimanali.

Museo Storico Navale della Marina Militare di Venezia, Castello 2148 Campo San Biagio, Venezia, tel. 0415200276 e **Padiglione delle Navi**, Arsenale, orario di visita: tutti i giorni della settimana ore 9-13, domenica e festivi chiuso.

Per entrambi i musei, il visitatore è tenuto a versare un'oblazione di euro 1,50 a beneficio dell'Istituto "A. Doria" pro orfani dei marinai.

Il re è nudo

di Sigismondo Bentos

Un giorno due sarti imbroglianti si presentarono a corte offrendo stoffe stupende ma soprattutto magiche. Una in particolare aveva il dono di poter essere vista solo dalle persone intelligenti e colte. Naturalmente, in realtà non esisteva. Bastò che il ciambellano di corte dichiarasse per primo che era stupenda e nessun altro osò controbattere. Tutta la corte lodò le stoffe e il re si fece tessere un vestito apposta per la parata. Il giorno prefissato indossò il vestito... secondo la moda del tempo e cioè senza mutande e iniziò la sfilata. Nessuno, tra la folla osò vedere la verità, solo un piccolo bambino, privo di pregiudizi e conformismo urlò con tutto il suo stupore di fronte all'abbigliamento del sovrano: "il re è nudo!"

Da quanto tempo non ci leggiamo una favola? E magari soffermandoci anche per capire dove sta il profondo significato celato dall'autore del racconto? Una volta, le favole erano scritte dai grandi per i grandi e contenevano importanti insegnamenti di vita, simili a laiche parabole destinate a creare una morale in chi le ascoltava. Solo in un secondo momento vennero dedicate ai più piccoli, quasi che gli adulti non volessero più riflettere sulla morale perduta...

Innumerevoli furono gli scrittori che si espressero in questo campo e Andersen è rimasto famoso proprio per molte di queste novelle. Ne scrisse una in particolare, intitolata "I vestiti dell'imperatore" ma passò alla storia con un altro titolo "Il re è nudo" sicuramente più accattivante.... e questo la dice lunga.

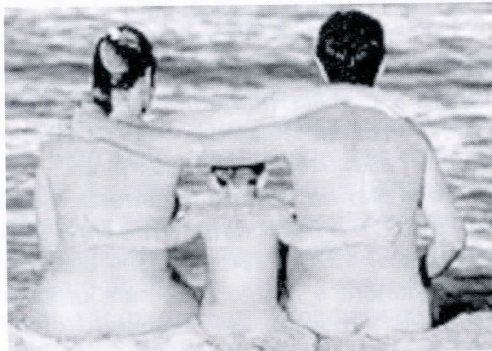
E' una favola allegorica sui condizionamenti dell'uomo determinati soprattutto dal-

l'esigenza di adeguamento sociale e dalla paura di differenziarsi dagli altri.

Senza saperlo però, Andersen, con questa novella, aveva gettato anche le basi dell'idea naturista che da qualche decennio si sta diffondendo in Europa. La vita all'aria aperta, l'esercizio fisico, l'alimentazione naturale e vegetariana, la medicina naturale, la pace, la protezione della natura, degli animali e dell'ambiente, contro il consumismo, l'abuso dell'alcool, del tabacco e delle droghe stupefacenti: appartengono al decalogo del naturista. Se anche voi avete abbracciato queste scelte di vita, che lo vogliate o no, siete dei naturisti e lo stare nudi (quando il clima lo permette, ovviamente) in mezzo alla gente, se già non lo avete provato, sarà il vostro prossimo passo. E' inevitabile.

L'etica è altamente educativa tanto che alcune Federazioni naturiste straniere (Francia, paesi scandinavi...) fanno parte del Ministero della Cultura, Sport, Educazione Sociale e Giovanile. Le regole che amministrano i comportamenti morali, umanitari, igienici legati alla pratica della nudità integrale e collettiva favoriscono un modo di vivere verso l'ideale rigenerazione della nostra attuale società "autoinquinante".

Anche un Re, questa volta uno vero, fu attratto dalla filosofia naturista che imperversava nei salotti buoni dell'Europa dopo la prima guerra mondiale. Infatti si racconta



che nel 1936 re Edoardo VIII d'Inghilterra durante un soggiorno ad Arbe (ora Rab - Croazia) amasse fare il bagno nella baia di Kandarola privo di vestiti in compagnia della sua compagna Wally Simpson e per evitare noie con i benpensanti dell'epoca chiese addirittura un permesso alle autorità locali. Involontariamente gettò le basi della tradizione naturista in Croazia. Qualche decennio più tardi, all'inizio degli anni '60, alcune agenzie turistiche tedesche, ispirandosi ad una filosofia salutista, cominciarono a scaricare (è proprio il caso di dirlo) sulle isole e sulla costa jugoslava dapprima centinaia e poi migliaia di turisti amanti della tintarella integrale. Superata qualche timida protesta dell'opinione pubblica, le autorità locali prima chiusero un occhio e poi si lanciarono a testa bassa nel nuovo business: tedeschi, olandesi, scandinavi portavano moneta forte e quindi lavoro, ricchezza. Basti pensare che, attualmente i campeggi in Croazia sono dedicati per il 25% ai turisti naturisti. Questo significa che un turista su quattro ricerca particolarmente il contatto con la natura e sceglie il posto più consoni al suo stile di vita. Il dato vi fa riflettere vero? - Ma se in Italia non se ne sente parlare affatto! - direte voi. Non è proprio così.

Era il lontano 1982 e sull'isola di Pantelleria il nudo integrale andava quasi di moda attirando un gran numero di turisti italiani quando il sindaco di allora emise una ordinanza, la n. 117, e, dalla lettura del testo si possono trarre tante considerazioni sul modo di vedere questa libera espressione del proprio modo di essere. Si rivolge a persone "prive di ogni senso di pudore (ma chi l'ha definito per primo il pudore?), ma indubbiamente dotate di una mente bacata", in particolare se la prende con "le donne con certi seni che invece sono stomachevoli escrescenze carnose flaccide e bislunghe". Eh sì, perché in Italia, di fatto, solo chi è bello può stare nudo, d'altra parte l'Italia è patria di innumerevoli opere d'arte e probabilmente solo chi rientra nei canoni delle forme scolpite da Michelangelo o dipinte da Botticelli può esibirle in tutta tranquillità. Nessun tutore dell'ordine si sognerebbe mai di multare le nudità della Ferilli, ma sareb-

be prontissimo a far rivestire, con le buone o con le cattive, chi non è stato ben fornito da madre natura o chi ha già visto passare la sua giovinezza, ma ciononostante vive ancora in modo intenso con il suo corpo la voglia di essere parte attiva di questo mondo, assaporando i magici raggi di sole adagiati sul proprio corpo stanco.



Non mi spoglio perché mi vergogno: *mentre non ci vergogniamo di compiere ben altre azioni (sopraffare, uccidere, emarginare, etc.).*

Non mi spoglio perché il mio fisico non lo permette: *tranquillizzati, un sassolino in una spiaggia di sassi non può essere notato. Quando sei nudo tra i nudi non ti considera nessuno. Non c'è differenza sociale, siamo veramente tutti uguali.*

Non mi spoglio perché non voglio perdere la carica di erotismo della nudità: *è il più grande errore che si possa commettere: l'erotismo nasce da ciò che è proibito. E' molto più stimolante un tanga di un sedere nudo; i nostri nonni impazzivano alla vista delle ginocchia delle nonne proprio perché ciò era vietato.*

Non mi spoglio perché ho paura delle mie reazioni: *allora è il momento di spogliarsi, in pubblico, per mettere davvero a nudo le tue paure, la tua educazione sballata sulla nudità e sui rapporti con il pubblico. Non preoccuparti, non succederà assolutamente nulla e dopo un profondo sospiro di sollievo ti sentirai rinato/a.*

Non mi spoglio perché sono religioso/a: *il primo a spogliarsi è stato Francesco da Assisi una volta che ha bene interpretato la volontà di allontanarsi da tutte le tentazioni del consumismo ante litteram.*

Non fatevi quindi attrarre dal desiderio di un bagno di sole integrale, a meno che non siate tra le vostre mura domestiche, e con le finestre chiuse. In Italia, per il momento, il nudismo integrale è vietato. I frequenti controlli che ogni anno avvengono nella nostrana isola del Mort, sul litorale di Eraclea ne sono un esempio. A dire il vero non c'è nessuna legge che lo vieti espressamente, ma in generale si fa riferimento



all'esposizione della nudità come se si compissero atti osceni in luogo pubblico. A dire il vero un modo c'è per poter tentare di salvarsi, inviando subito una lettera al comando C.C. ribadendo che su quella spiaggia è consuetudine prendere bagni di sole integrale, ma il rischio di finire davanti al giudice non si elimina del tutto. Al momento, solo su una spiaggia del litorale di Roma (l'Oasi di Capocotta) dal 2000, grazie ad una ordinanza comunale è possibile prendere bagni di sole integrale ma solo se appartenete al gentil sesso in quanto il nudo maschile "costituisce un atto lesivo dell'attuale comune sentimento di riserbo e costumatezza". Poco importa, gli oltre 200.000 naturisti italiani si consolano con le vicine spiagge croate e francesi (150 in Croazia, 175 in Francia) oppure in Danimarca dove le spiagge per i "tessili" (dove è obbligatorio il costume da bagno) sono addirittura una minoranza. Anche nella vicina Spagna, in Catalogna c'è un paese intero senza ve-

stiti. Si tratta di El Fonoll, una piccola località sulla costa catalana, non lontano da Barcellona, in cui tutti gli abitanti vivono come Madre Natura li ha fatti. Per 7 Euro al giorno chiunque può provare la vita "non tessile" e quindi anche mangiare prodotti biologici, dimenticarsi della televisione, del telefono (ce n'è uno in tutto il paese), del fumo e persino degli insetticidi. Si usa soltanto energia solare o eolica (bando all'elettricità), si suddivide l'immondizia e si ricicla tutto.

Dite la verità, non assaporate anche voi il rilassante piacere, dopo una giornata di lavoro, di arrivare a casa e mentre vi togliete quei vestiti che sono serviti per farvi accettare dalla società in cui vivete, non vedete l'ora di indossare qualcosa di comodo?

E che dire poi di quando ci si toglie le scarpe? Il vostro corpo, meno bugiardo di voi, vi ringrazia ogni volta che lo liberate da queste costrizioni. Lo stesso ringraziamento lo otterrete spogliandovi a contatto con la natura e adagiandovi ai caldi raggi solari.

Nudismo o naturismo?

La differenza c'è anche se molto spesso i due termini vengono usati (e abusati) in modo indistinto. Il nudismo propone la nudità come fattore di benessere personale e sociale e pratica il nudismo ogni volta che la temperatura, le circostanze, le leggi lo permettono. Non necessariamente deve esserci un contatto con la natura. Il naturismo è la voglia di vivere in armonia con la natura, caratterizzato dalla pratica della nudità in comune, allo scopo di favorire il rispetto di se stessi, degli altri e dell'ambiente. La nudità trasforma le relazioni tra noi e gli altri riportandoci semplicemente al nostro modo naturale di vivere: la terra, l'acqua, l'aria e il sole.

Per saperne di più:

www.unilombardia.it

www.unionenaturisti.org

www.fenait.org

www.web.tiscali.it/naturismo.

Tra Sile, Meolo e Vallio

di Bruno Virgulin

E' un percorso breve, pianeggiante, apparentemente monotono che, ad un attento esame, ci riserva molte sorprese. Attraversa il bacino di bonifica Vallio-Meolo e Millepertiche con il suo complesso sistema drenante ma che in un passato non remoto era ricoperto da una folta foresta planiziale e da paludi, punto negralgico per i traffici tra la Dominante e il suo entroterra. A causa dei pericolosi attraversamenti della ss "Triestina" e della sp Portegrandi-Caposile evitate i mesi estivi preferendo, se possibile, le limpide giornate invernali.

Partiamo da Musestre, dignitoso borgo che prende il nome dall'omonimo fiumiciattolo di risorgiva. In epoca romana, vi era un grande ponte bronzeo che permetteva alla via Claudia Augusta Altinate di superare il Sile. Famosi erano i suoi mulini e le torri volute dai Collalto.

Seguiamo la strada asfaltata che corre lungo l'argine sin. del Sile, a volte quasi sfiorandolo, altre allontanandosene di poco. Dopo alcune centinaia di m., sulla sin., un cartello marrone ci invita a visitare il bianco oratorio della Madonna della Salute (1837). La via è sinuosa, al verde naturale si aggiunge quello artificiale delle belle ville di campagna, sulla sin., invece, le geometriche monoculture interrotte da qualche sparsa abitazione. Nel periodo invernale si potrebbe abbandonare l'asfalto per correre sulla reftera del parco fluviale (L. R. 28/1/1991). Lo sfalcio delle erbe non è assicurato negli altri periodi. Dopo quasi 4 km siamo al bivio di Bagaggiolo. Dritti si raggiungerebbe Portegrandi. Abbandoniamo momentaneamente il fiume e seguiamo il cartello marrone indicante il Parco laghetto di Ca' Tron. La rettilinea strada entra nel cuo-



re della tenuta recentemente acquistata dalla Fondazione CassaMarca. Li estende sulla campagna che appartenne al Monastero di S. Maffio di Mazzorbo (dal medioevo fino all'800). La ricopriva la più grande foresta di rovere per centinaia di ettari. Importantissima materia prima per l'Arsenale. Ancora nel 1518 ne misurava ben 839, che scesero a 680 nel 1713, a 502 nel 1810. La linea ferroviaria del 1885 ne decretò la scomparsa quasi totale. Nel 1929 erano solo 29. La piatta monotonia è rotta da rare macchie alberate e da case coloniche color ocra, in gran parte abbandonate. Poi, sulla sin. una chiesa, la solita osteria e qualche casa costituiscono Ca' Tron (frazione di Roncade). Dopo un altro km raggiungiamo un bivio. Verso ovest una piccola, ma compatta massa di fitto bosco rappresenta l'ultimo residuo della foresta di S. Maffio. A dx si andrebbe a Marteggia con la base missilistica americana in abbandono e quindi alla ss 14. Nel suo territorio nel 1991 sono stati ritrovati i resti di 2 ponti romani sull'antica via Annia che congiungeva Ravenna, Altino, Concordia, Aquileia. Prendiamo invece a sin. e subito dopo a dx, girando attorno all'azienda agricola, con la caratteristica torretta merlata. All'altezza dell'oste-

**L'ingresso
del parco
Ca' Tron**

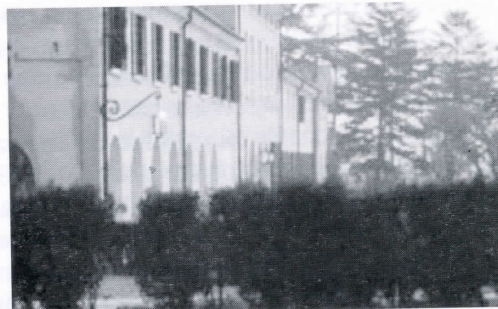


ria, c'è l'ingresso, riservato ai soli pedoni, per la visita nei giorni festivi (durante la bella stagione) dalle 9 alle 19 del parco con laghetto. Preseguendo verso nord, superando il fiume Vallio che ha appena ricevuto le acque del Meolo e che ospita spesso cigni e garzette, entriamo nel territorio di Meolo. Ad alcuni pregevoli esempi di restauro di vecchie case poderili, segue una serie di nuove villette decorose e non deturpanti: siamo ormai arrivati nel centro di Meolo. Che conserva interessanti testimonianze del suo travagliato passato. Conteso dai patriarchi di Aquileia, dagli Ezzelini, dai Trevigiani, conobbe un periodo di pace e prosperità sotto la Serenissima grazie alle vie d'acqua allora navigabili. La sua chiesa romanico-rinascimentale (sec. XV-XVI), dalla caratteristica semifacciata in mattoni a vista (l'altra è offuscata dal campanile!) e bifora, timpano e rosone ciechi, conserva affreschi di Giandomenico Tiepolo. Il Palazzo Cappello (1400), sede comunale, ha un elegantissimo balconcino in pietra bianca e due leoncini. Coeva è villa Malipiero mentre Villa Corner è in sfacelo. Il centro cittadino è stato recentemente riqualificato, come si sta intervenendo per il recupero della barchessa, del blocco centrale e primo piano di Villa Dreina (XVII

**Palazzo
Cappello**



sec.), da adibire ad alloggio di anziani autosufficienti. Nell'autunno del 1917, a Villa Folco, ci fu il passaggio dei poteri tra i comandanti supremi Cadorna e Diaz dopo l'arretramento del fronte sul Piave. Ripresa Riviera XVIII giugno, usciamo dal centro seguendo il canale Colatore Meolo sulla sp 45 Meolo-P.te Catena. Sull'altra riva, una fila di salici nasconde ampi frutteti. Subito dopo uno stabilimento tessile, sulla sin. appare la bella Villa De Marchi-Nardari, con parco, del XVIII sec. dal corpo centrale sopraelevato rispetto alle simmetriche barchesse. Dopo varie anse del canale, siamo alla Cantina Sociale di Meolo di fronte al canale Fossetta che corre parallelo alla Triestina. Questo canale è stato un'importan-



Villa Nardari

tissima via di comunicazione tra Venezia e l'entroterra nord-orientale. Collegando Portograndi a Fossalta, raccoglieva i traffici verso Oderzo, Udine, Portobuffolè. Proprio in questo punto vi era una catena a sbarrare il passaggio onde percepire i dazi. Una targa-tariffario in pietra bianca la ricorda. Giriamo a sin. attraversando con molta attenzione la statale, dopo circa mezzo km prendiamo a dx per Millepertiche: strada rettilinea che sembra perdersi tra campi sconfinati. Il cielo domina il paesaggio; nelle giornate limpide sembra che non ci sia nulla fino alle montagne all'orizzonte. Unica nota di colore, sulla facciata di una grande casa colonica (in ottime condizioni) spicca una scritta a caratteri cubitali.
ARIA SOLE E NETEZZA PORTANO SALUTE, LAVORO DILIGENZA RISPARMIO PORTANO PACE AL BUON CONTADINO
Chissà a quale periodo è attribuibile? All'ingresso di Millepertiche, a dx, per via

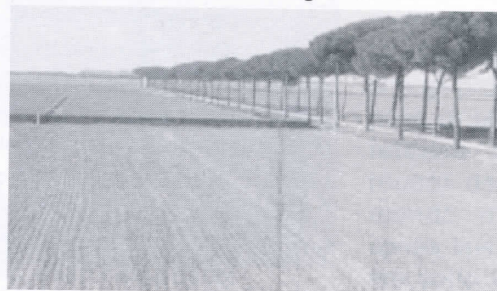
L'idrovora Lanzoni



Canale Nuovo, ghiaiosa: di nuovo soli col cielo, gli uccelli, l'acqua del canale, i campi a perdita d'occhio. Giungiamo all'Agenzia Stocchino: un grande edificio rurale preceduto dai caratteristici steccati usati nell'allevamento dei cavalli. Dietro l'angolo, infatti, c'è una pista per il trotto. Sembra una pura creazione geometrica questo chiaro anello circondato dal verde della campagna dalle linee regolari. Dall'alto si potrebbero scattare foto metafisiche e concettuali! Un ponte giallo ci costringe a cambiare argine e, dopo un altro allevamento equino (non siamo lontani dall'antica Equilium-Jesolo), eccoci all'impianto di sollevamento dell'idrovora Lanzoni che lavora incessantemente dal 1930. Ha una capacità di versare 13 mc/sec nel Taglio del Sile, vincendo un dislivello tra i 3,5-4,5m che, per effetto della naturale subsidenza, va aumentando, ulteriormente aggravato dallo stesso processo di bonifica. Garantisce il drenaggio di tutto il territorio tra Millepertiche e Caposile: fondamentale per l'intera economia della zona.

Salendo sull'argine, sede della trafficatissima provinciale, ci accorgiamo di essere in un punto molto interessante del nostro percorso. A nord la piatta distesa della bonifica sotto il livello del mare di oltre 2m. Verso sud le limpide acque del fiume obbligato nel suo letto artificiale. Oltre al suo fitto canneto la visione più bella: lo specchio sconfinato di Valle Dogà che si confonde col cielo in un indefinito orizzonte. Per evitare i rischi delle auto, in direzione Portegrandi, scendiamo su una stradina sterrata interpodereale che corre più o meno parallela a 300m dalla rotabile. Se non è piovuto abbondantemente è un'ottima alternativa: perdiamo il piacere di guardare la laguna ma... la sicurezza prima di tutto! Procedendo, la-

sciamo sulla sin. la malinconica schiera delle case coloniche dai nomi desueti e caratteristici della mezzadria. Alla vista dell'argine del canale Vela, ultimo tratto del Vallio, con una brusca curva a sin. ci troviamo sul ponte della Jesolana, immediatamente dopo il gruppo di case di Le Trezze. Oltre la strada e il fiume, una gran quantità di piatte barchette e molte reti ad asciugare: chiaro segno che nel borgo non abitano dei semplici contadini. Ma gente che frequenta anche le valli da pesca, dai profondi legami lagunari. Sempre per evitare il traffico, scendiamo sullo sterrato che corre proprio sotto la scarpata. Dopo aver aggirato un distributore/ristorante giungiamo alla grande e complessa azienda agricola *Le Tresse*. Vicino ad un frassino tutto contorto, sulla facciata di un bianco edificio troneggia un grande leone marciano sotto uno scudo con due grandi grifi. Giunti a Portegrandi, possiamo fare una deviazione all'interessante conca che mette in comunicazione il Sile col Silone, il suo vecchio alveo che lo faceva sfociare in piena laguna nord presso Torcello. Oppure, direttamente, attraversiamo con cautela la Triestina in direzione Mestre ma, prima del ponte sul Sile, giriamo a dx superando quello sul canale Fossetta. Sulla sin. la piccola conca che lo collega al Sile. Poco oltre la grande idrovora di Portesine che può riversare nello stesso oltre 20 mc/sec. drenando tutto il bacino agrario Vallio-Meolo. Lo stretto asfalto ci riporta al bivio di Bagaggiolo ed infine, sempre costeggiando l'argine, al punto di partenza. Tutto l'anello ci fa pedalare per circa 34 km. Si può accorciare tralasciando Millepertiche-Lanzoni percorrendo l'argine erboso del Fossetta tra la Cantina di Meolo e Portegrandi.



L'agro bonificato

Silvia no-limits, Silvia senza limiti

di Dino Basso

Chi pensa che per primeggiare in uno sport considerato estremo bisogna avere un fisico bestiale, una buona dose di temerarietà e altre doti fuori del comune si sbaglia di grosso. Per tutti

noi, poveri ragionieri di banca, è arrivata Lei, Silvia Dal Bon.

Mestrina, un metro e settanta di altezza, affascinante con un sorriso solare e disarmante, due occhi da cerbiatta ma... dove sono le spalle possenti, il torace supersviluppato, i femorali iperscattanti che siamo abituati ormai a veder guizzare sotto la pelle dei *no-limits*?

Un'adolescenza sportiva normalissima, piscina-solo-perché-fa-bene, sole-mare-e-giochi-all'aperto, e poi una vera, grande passione: l'equitazione. Prendersi cura di un animale così sensibile, ha indubbiamente generato in lei un profondo amore verso la natura.

In un momento difficile della vita in cui la voglia di reagire sembra prendere il sopravvento decide di "cambiare aria", nuove amicizie, nuove esperienze e, per continuare il meraviglioso rapporto che ha con la natura decide di frequentare un corso per sommozzatori stimolata da un amico. Era il 1999 e il corso era organizzato dal Nuoto Sub Team Donaggio di Marghera. Amici nuovi, emozioni diverse ma ugualmente intense e poi il mare, bello, colorato, era quello che ci voleva per reagire ma... troppo peso



sulle spalle. Il senso di libertà espresso con l'immersione subacquea era fortemente limitato dal peso delle bombole indossate.

Decise così, nel gennaio del 2000 di frequentare un corso di ap-

nea, la vera apnea, quella insegnata dai campioni del mondo, sempre al "Donaggio" di Marghera. Incontrò due atleti mestrini della nazionale italiana in veste di istruttori (Andrea Badiello e Roberto Chiozzotto), disposti a trasferire tutto quello che avevano appreso dal mondo delle competizioni, ma soprattutto dalla loro profonda amicizia con Umberto Pelizzari, il campione assoluto. Al corso naturalmente partecipavano anche altri 30 subacquei e tutti terminarono il corso, dopo tre mesi, con risultati sorprendenti: 75, 100 m di apnea lineare, in piscina, con le pinne e 3, 4 anche 5 minuti di apnea statica, cioè da fermi, braccia e gambe penzoloni, faccia a contatto con l'acqua, immobili, sciolti-rilassati-decontratti.

Alla fine del corso, Silvia segnava un tempo da ferma di 5' 43". Fu solo allora che il suo allenatore, Andrea Badiello, si rese conto che era a soli 19" dal record mondiale femminile detenuto dalla brasiliana Dal Toe nella misura di 6 minuti e 2 secondi. Era fin troppo bello per non crederci.

Eh si sa, come vanno a finire queste cose, tra una seduta di rilassamento e una di allenamento tra Andrea e Silvia nacque

anche qualcosa di più profondo. Sicuramente il legame che ne è scaturito è stato il collante necessario per trovare quel qualcosa in più necessario per diventare campioni. E i risultati lo confermarono. In pochi mesi i tempi salirono a 6'10", poi 6'15" e poi il grande balzo, in Mar Rosso, a Hurgada durante uno stage di approfondimento proprio con l'Umbertone nazionale, il *Pelo* per gli amici (Umberto Pelizzari), Silvia fece fermare i cronometri a 6-minuti-e-27-secondi. Silvia era ormai pronta per tentare la grande impresa.

Nel giugno del 2001 la sua società, supportata da altri sponsor, organizzò il tentativo per battere il record del mondo femminile di apnea statica in piscina, al Terraglio. Silvia non sembrava eccessivamente emozionata, né più né meno come se dovesse effettuare un esame universitario ma purtroppo, misurarsi nel campo dell'apnea, non è come competere nel salto in alto e i giudici, oltre al risultato, possono esprimere anche un giudizio finale. Successe uno scandalo: Silvia uscì alla fine dell'apnea con un meraviglioso 6'10". -Record del mondo!- gridarono tutti i presenti, Pelizzari in testa a tutti, ma i due giudici internazionali videro il lei un piccolo momento di sofferenza, una *samba* come viene definita in gergo tecnico, una specie di mancamento momentaneo che non pregiudicava affatto la sicurezza dell'atleta, ma dimostrava, per i giudici, la poca lucidità finale e quindi la prova fu annullata! Grande rabbia nei confronti dei giudici, uno dei quali era francese (la Francia è la nostra grande avversaria storica, ricordate le grandi sfide Maiorca-Mayol?). Poco importa. Silvia ormai era diventata ugualmente un mito. Un riferimento da battere.

Questa pre-

stazione la portò di diritto a far parte della nascente nazionale italiana femminile di apnea che si sarebbe misurata nelle acque di Ibiza nel settembre 2001. Gli allenamenti presero un'altra piega. Stavolta bisognava incrementare anche le prestazioni di assetto costante, cioè pinneggiando verso il fondo, in mare, per poi risalire sempre e solo a colpi di pinna. I risultati parlavano da soli: -25, -30, -35mt., il cartellino a fine cavo veniva spostato sempre più in giù ad ogni allenamento. Quale sarebbe stato il suo limite? -"Perché mi devo dare un limite?"- dice Silvia, quando glielo chiedi. -"Chi lo sa qual è il nostro vero limite. I delfini non si danno limiti"-. L'importante è provarci, metro dopo metro, sciolta-rilassata-decontratta. Alle selezioni di Ibiza si presentò con un personale di -42mt. che il giorno della gara diventò -51mt. e, assieme ai risultati di Manuela Acco e Ilaria Molinari (tutte atlete tesserate con il N.S.T. Donaggio di Marghera) fruttò all'Italia il 3° posto assoluto dietro a Usa e Canada, seguite da Brasile e Giappone (nel settore femminile la Francia non è così forte come in quello maschile e arrivò solamente 11ª).

Ma altre imprese attendevano Silvia che nel frattempo deve destreggiarsi tra allenamenti sempre più vari (2-4 volte la settimana, palestra e piscina), lavoro (di consulente finanziario), studio (laureanda in scienze politiche) e vita sentimentale. Un freddo giorno di gennaio fu contattata da un altro grande campione di apnea, il rivie-

rasco (del Brenta però!) Nicola Brischiario, residente da molti anni in Val d'Aosta, che gli propose di effettuare, il record del mondo di apnea lineare sotto il ghiaccio.



La nazionale femminile 2001 con responsabile tecnico

Nicola, già detentore di questo record, offriva a Silvia di unirsi a lui per dare in questo modo un contributo completo alla scienza medica che studia il corpo umano sottoposto a prove stressanti e immergersi in un lago ghiacciato protetti solo da una muta usata di solito per immersioni in Mare Mediterraneo è davvero un'impresa stressante.

Oltre a potenziare gli allenamenti, questa volta di apnea lineare (quota fissa, percorrere il maggior numero di metri possibile), Silvia doveva sottoporsi anche a numerosi esami clinici per conto del C.N.R. e dell'Università di Chieti, coordinati dal prof. P.G. Data (lo stesso che aveva monitorato

il compianto J. Mayol nel 1978 sotto il ghiaccio del lago peruviano Huacracocha a 4650m di altitudine). In piscina i metri percorsi tutto d'un fiato erano 100 e più ma sotto il

ghiaccio, a più di 2000m di altitudine, al freddo, al buio e con il pensiero assillante di non poter riemergere in qualsiasi momento facevano di questa semplice prova un vero test estremo di rilassamento. Nei mesi che precedettero la prova i giornali riportarono la notizia di due incidenti, purtroppo con esito mortale, accaduti a due subacquei immersi sotto la superficie ghiacciata di due laghi diversi. Banali disattenzioni in un ambiente che non ti concede nemmeno una chance. A queste notizie, una persona normale avrebbe abbandonato l'impresa, ma Silvia, dopo qualche tentennamento, decise di continuare la preparazione, fiduciosa dell'assistenza ricevuta, della sua preparazione, per rispetto della scienza, per amore della subacquea: sciolta-rilassata-decontratta.

La grande prova si tenne martedì 23

aprile 2002 sul lago Verney in Val d'Aosta alla presenza di oltre 80 persone tra giornalisti, medici e tecnici del settore. Sotto 1,70m di coltre nevosa e sotto 40cm di ghiaccio, dopo una sommozzata di 50m lineari Silvia sbucò, come una foca dopo una battuta di caccia al Polo Nord, a salutare il numeroso pubblico che la applaudiva, per nulla affaticata dalla prova appena superata. Stavolta era record mondiale femminile di apnea sotto i ghiacci. Nessun giudice avrebbe potuto mettere in dubbio il risultato.

E adesso cosa ci riserverà Silvia?

In ottobre si terrà il nuovo campionato del mondo di apnea, ad Honolulu, ma la nazionale italiana (maschile e fem-



Silvia record col suo allenatore

minile) non ci sarà. Per protestare contro i presunti soprusi perpetrati dai soliti giudici francesi a danno dei nostri atleti anche durante l'ultimo campionato a Ibiza (che ha retrocesso la nazionale femminile al 3° posto), la FIPSAS ha ritirato, *sine-die*, la squadra italiana dalle competizioni. Ma oramai niente potrà fermare la volontà di Silvia sciolta-rilassata-decontratta e allora... staremo a vedere.

Per maggiori informazioni:

www.subdonaggio.it
www.apneamagazine.com/news
www.freediver.co.uk/ibiza2001

Metodi di pesca professionale in Alto Adriatico (parte I)

L'Istituto "Giorgio Cini", sede coordinata di Chioggia, vive da sette anni un processo di rinnovamento che lo proietta come scuola pilota nel settore pesca ed acquicoltura all'avanguardia in Italia. Il tutor del corso e responsabile organizzativo è il cap. Andrea Zolli, insegnante dell'Istituto nonché socio del "Nauticlub 11 Fusina" e collaboratore della nostra rivista.

Pubblichiamo, a puntate, stralci della tesina di specializzazione presentata da Matteo Penzo, allievo del corso.



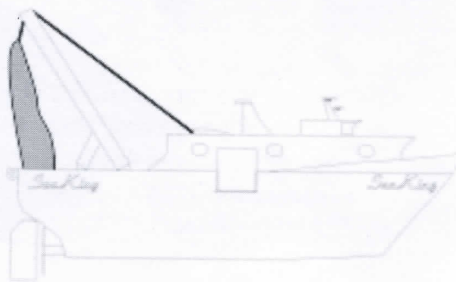
La pesca professionale con la rete si pratica in due modi: con reti da posta e con reti da strascico. Nell'Alto Adriatico si usa prevalentemente lo strascico con pescherecci che utilizzano tre diversi tipi di attrezzatura (**ramponi, cocchia e cocchia volante**) e ciò in funzione del tipo pesce che si vuole catturare.

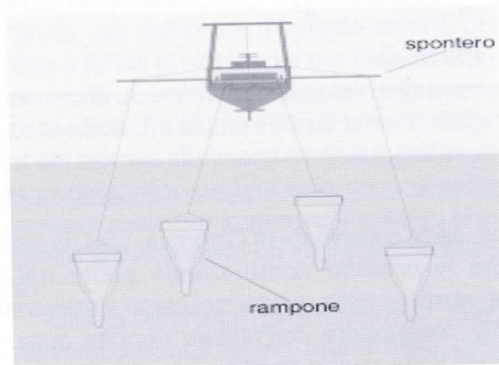
La pesca può iniziare quando il peschereccio si trova oltre le tre miglia dalla costa. Solitamente, d'estate, i pescatori svolgono la loro attività entro le 4-5 miglia, d'inverno, però, si sospongono al largo, portandosi oltre le 12/13 miglia e questo perché il pesce è soggetto a migrazioni. Il pesce, d'estate, tende ad avvicinarsi alla costa dove l'acqua, ricca di nutrienti e soggetta a deboli correnti, si riscalda prima a causa del basso fondale: quest'ambiente diventa, così, luogo ideale per la riprodu-

zione. D'inverno, invece, il pesce tende ad andare al largo, poiché il novellame è già cresciuto, gli alimenti scarseggiano e l'acqua non è più calda come prima, quindi migra verso il mare aperto, dove l'acqua è più profonda e più calda di quella in superficie.

Il peschereccio per la pesca con ramponi di norma ha una lunghezza di 25 m e una larghezza di 6 m, è dotato di cavi d'acciaio di 13 cm di diametro, 2 *sponderi* (tubi d'acciaio, lunghi circa 9 m con diametro di 20 cm) e, a poppa, ha una struttura, chiamata *arco*, con varie funzioni. Ha un motore di circa 800 cv e la velocità di pesca è di 4-4,5 miglia all'ora.

Questa imbarcazione ha la possibilità di rimanere in mare per più giorni perché dotata di tutto l'occorrente: cella frigorifera per conservare il pesce, cucetta per ogni pescatore e cucina per





la cottura dei pasti, spesso confezionati con l'ultimo pescato.

La pesca con ramponi.

Inizia con la sistemazione degli *sponteri*, i quali vengono posizionati orizzontalmente rispetto all'acqua e messi in trazione mediante cavi d'acciaio. Servono per tenere allargati i ramponi esterni oltre che a sopportarne il "peso".

Questo tipo di pesca avviene in tre fasi: *calata* (immersione della rete), *virata* (cambiamento di rotta per compiere un ampio giro al fine di evitare che le corde dei quattro ramponi si attorciglino) e *lieva* (recupero della rete).

Generalmente vengono utilizzati quattro ramponi di circa 4-5 m ciascuno. Ogni rampone è composto da due parti: uno scheletro in ferro e una rete lunga circa 8 m, a maglie non uniformi più larghe all'inizio, per permettere allo sporco di andarsene, e più strette alla fine.

La lieva avviene recuperando un rampone alla volta, l'operazione deve durare il meno possibile per diminuire i rischi e per salvaguardare l'integrità del pescato. L'ordine di lieva è uguale a quello di calata, ciò per evitare che i cavi si attorciglino. Una volta che si è finita la lieva ed il pesce è tutto ammassato sulla poppa, si procede ad una nuova immersione dei ramponi e la pesca continua. I pescatori, mentre le reti sono immerse, dividono il pesce e lo mettono in apposite cassette che vengono subito stoccate nella cella frigorifera. Finita tale operazione, si procede a risciacquare la poppa poiché possono essere presenti squame e residui di carcasse possibili cause di incidenti.

Durante una giornata normalmente si fanno 7/8 calate.

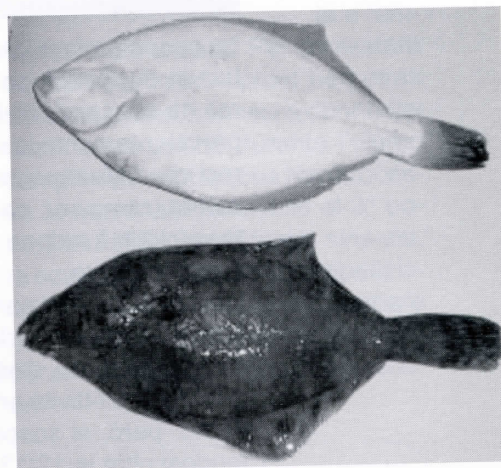
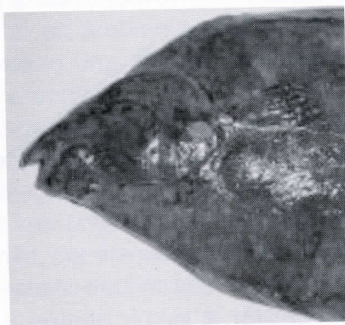
Tipo di pescato con la pesca a ramponi

Passera – *Platichthys flesus* L.

Caratteristiche:

- famiglia delle Pleuronectidae;
- corpo ovato – romboide;
- occhi sul lato destro;
- mandibola prominente;
- lunghezza media commercializzata: 15 – 40 cm.
- lunghezza massima: 50cm

particolare
di passera



Colori:

sul lato oculare: bruno – verdastro con sfumature più scure, talvolta con macchiette pallide rotondeggianti;
sul lato cieco: biancastro, a volte con macchie scure irregolari.

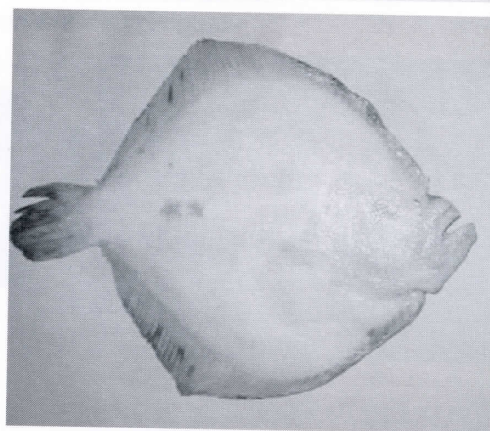
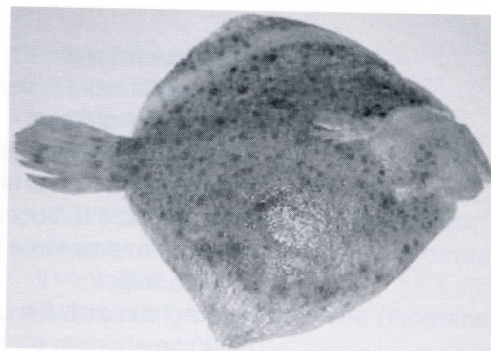
Rombo chiodato – *Psetta maxima* L.

Caratteristiche:

- famiglia delle Scophthalmidae;
- occhi sul lato sinistro;
- lunghezza media commercializzata: 35 – 40 cm;
- lunghezza massima: 90cm.



particolari

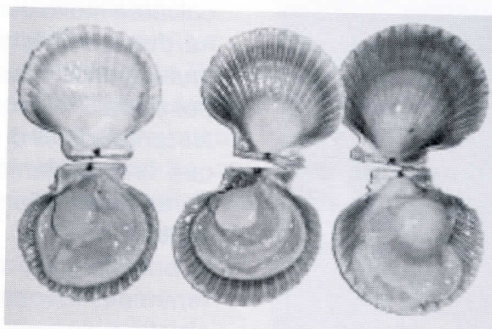


Colori

lato oculare: va dal verdastro – grigio al bruno – giallastro, marmorizzato in nero e con minute macchie pallide;

lato cieco: biancastro.

Canestrello – *Chlamys opercularis* L.



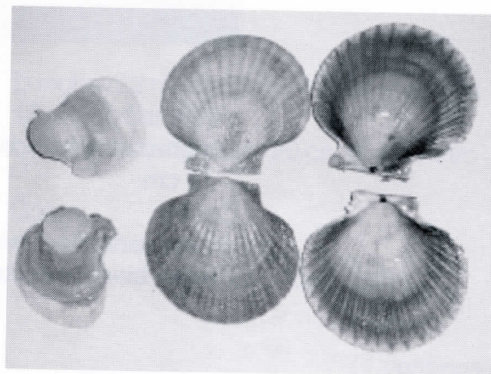
Caratteristiche:

- mollusco bivalve;
- famiglia delle Pectinidae;
- conchiglia di forma rotondeggiante;
- valva sinistra più convessa di quella destra e costole radiali rilevate e molto spaziate.

Lunghezza media commercializzata: 4 – 8 cm di diametro

Colori:

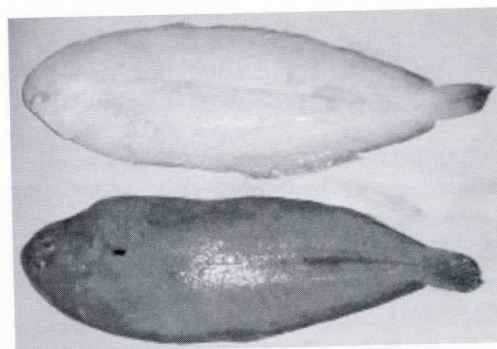
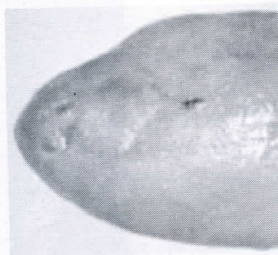
ha disegni bianco gialli, rosati e macchie più intense.



Sogliola – *Solea vulgaris* Quesnel

Caratteristiche:

- famiglia delle Soleidae;
- forma appiattita;
- occhi sul lato destro;
- lobo carnoso che sporge all'apice del muso oltre la bocca;
- corpo interamente bordato da pinne anali e dorsali;
- lunghezza media commercializzata: 15 – 40 cm
- lunghezza massima: 47 cm



Colori:

sul lato oculare: bruno – verdastro o grigiastro, macchietato irregolarmente di scuro con una macchietta nerastra all'estremità della pinna pettorale;

sul lato cieco: è incolore.

Seppia – *Sepia officinalis* L.

Caratteristiche:

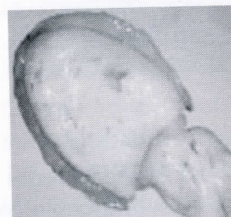
- mollusco cefalopode;
- famiglia delle Sepiidae;
- corpo ovale, schiacciato;
- munito internamente di una conchiglia calcarea molto dura e appiattita;
- ha due bordi laterali che si muovono ondeggiando e fungendo da pinne;
- possiede 8 tentacoli corti muniti di 5 – 6 file longitudinali di ventose;
- due braccia tentacolari lunghe con la parte distale allargata e munita di 5 – 8 ventose;
- le braccia sono di ugual misura nelle femmine, invece nel maschio quella sinistra è più lunga, allo scopo di bloccare la femmina durante l'accoppiamento.



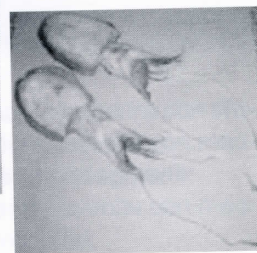
Lunghezza media commercializzata: da 20 – 40 cm

Colori:

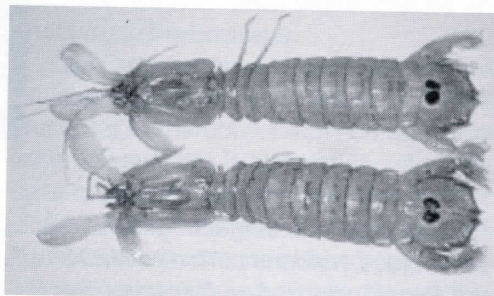
dorso: variabile e mimetico;
ventre: bianco iridato.



particolari



Cicala di mare – *Squilla mantis* L.



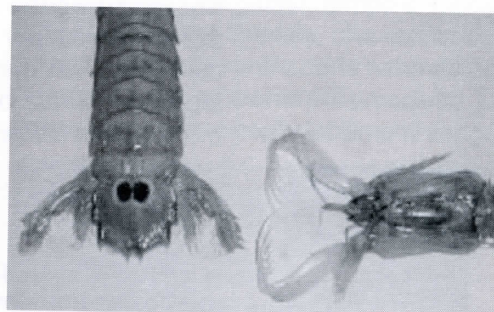
Caratteristiche:

- è un costraceo;
- famiglia delle Squillidae;
- occhi pedunculati;
- corpo allungato;
- scudo dorsale appiattito e segmentato;
- termina con una pinna caudale a forma di ventaglio;
- ha due zampe predatrici che ricordano la mantide religiosa;

- ha grossi arti prensili forniti di spine acuminate;
- lunghezza media commercializzata: da 10 – 20 cm

Colori:

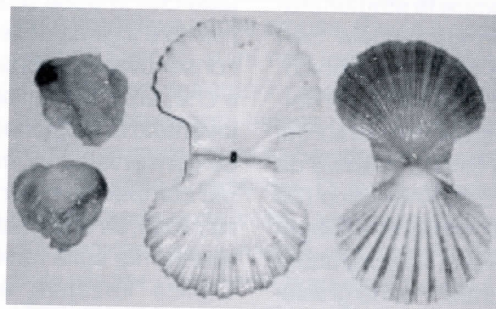
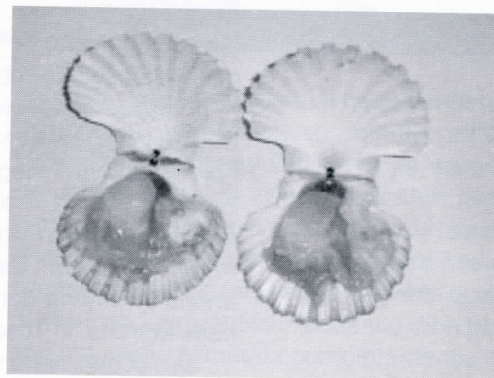
è di colore giallastro, possiede due macchie scure sulla parte dorsale della pinna caudale.



Cappasanta – *Pecten jacobaeus* L.

Caratteristiche:

- mollusco bivalve;
- famiglia delle Pectinidae;
- conchiglia a forma di ventaglio;
- valva destra piatta;
- valva sinistra convessa, percorsa da costole radiali rilevate e separate da canali con pareti angolose



Lunghezza media commercializzata: 14 – 18 cm di diametro

Lunghezza massima: 20 cm di diametro

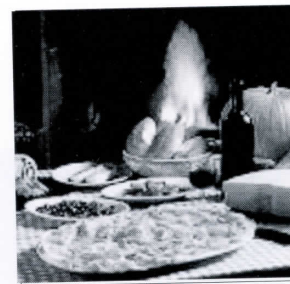
Colori:

valva destra: brunastra;
valva sinistra: bianca o rosa pallido.

(1, continua)

Das Grosse Schinkenfest

di Bruno Virgulin



*Ella Weber ha sfilato "indossando" dei singolari gioielli creati con le prelibate fette! Tedesca, prosperosa, autoironica, madrina perfetta della 18^a edizione di **Aria di Festa** cioè la **grande festa del Prosciutto di San Daniele** (Das Grosse Schinkenfest è il sottotitolo dedicato alla foltissima presenza di visitatori di lingua tedesca). L'ultimo weekend di agosto vede crescere di anno in anno la fama di questa grande manifestazione non solo per le presenze e relativi consumi ma anche per gli eventi e mostre collaterali. Non sono, però, quest'ultimi o i fiumi di ottima birra di Monaco o il vino locale ad attirare oltre centomila curiosi ma lui, il celeberrimo e delizioso prosciutto d.o.p. di San Daniele del Friuli. Vediamo di scoprirne la storia e i segreti.*

Il prosciutto rappresenta da secoli un autentico legame storico-culturale-economico per l'Europa continentale, con una produzione che si estende dalla Penisola Iberica, all'Italia, alla Francia, a tutta l'Europa centro-occidentale. Le radici storiche si fondano nello sviluppo della civiltà rurale e nei territori a ridosso delle più importanti catene montuose d'Europa.

In Italia, di prosciutti più o meno famosi ne possiamo trovare un po' ovunque ed ecco i prosciutti crudi stagionati in Piemonte, in Emilia a Parma e a Modena, nel Veneto Berico-Euganeo (Montagnana in particolare), in Friuli a San Daniele. E naturalmente anche in Umbria con i suoi celebri norcini, nelle Marche, in Toscana.

Se l'economia di pianura ha consolidato la realtà produttiva del maiale, l'economia della collina ha fatto nascere la stagionatura dei prosciutti, arte in cui eccelle San Daniele del Friuli. Il suo colle è morenico, situato a pochi passi dalle prime alture delle Prealpi, lambito alla base dal corso del fiume Tagliamento. Aria fredda in arrivo da nord, aria calda in arrivo dall'Adriatico (35 chilometri in linea d'aria), entrambe mitigate dal corso del fiume, che fa da conduttore e da climatizzatore naturale. Fondo ghiaioso con ottimo drenaggio di umidità e venti-

lazione garbata ma costante producono le condizioni ideali, da "manuale", per la stagionatura della carne.

Furono i Celti ad utilizzare, per primi, il sale per la conservazione della carne di maiale. Il Friuli è terra celtica per antonomasia e la posizione di San Daniele ne fece un insediamento importante, posto a cavallo di passaggi obbligati verso le terre del nord. I romani conoscevano già bene il prosciutto, se nella Roma antica la strada dei mercanti (oggi via Panisperna, ricordate Fermi e il suo famoso gruppo di fisici?) era appunto intitolata al "panis" (pane) e alla "perna" "perna sicca": il prosciutto. Sul cippo funerario di un macellaio, trovato a Portogruaro, si può notare chiaramente l'immagine di un prosciutto con il suo zampino.

Gli antichi avevano infatti sperimentato il fatto che la poca umidità, il buon arieggiamento e il clima delle colline pedemontane consentivano di conservare meglio la carne e che, anzi, la miglioravano. Avevano così inventato la stagionatura, che non è semplice conservazione, ma un fenomeno molto più complesso e per certi versi quasi... miracoloso, se si considera che avviene esclusivamente sulla base di fenomeni naturali. L'unica "forzatura" è il trattamento iniziale con il sale. Ed è per questa ragione che

San Daniele del Friuli è diventata famosa per il suo prosciutto, grazie alla saggezza dei primi "salatori" della storia, che ne apprezzarono il microclima.

San Daniele segue il ciclo della storia di Aquileia e in epoca altomedievale diviene feudo dei Patriarchi (vescovi-conti), i quali fissarono sul colle la loro residenza estiva, dove i prosciutti non mancavano mai.

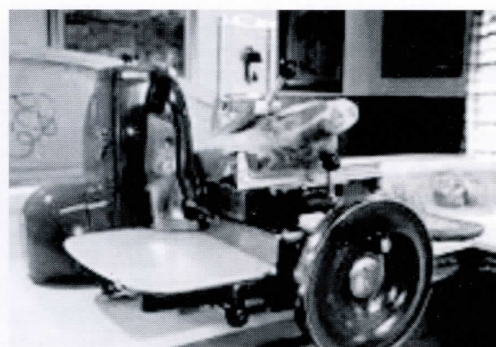
Da feudo patriarcale, San Daniele si affranca in libero comune subendo però l'inesorabile espansionismo della Repubblica veneta che non mancò di apprezzare adeguatamente il suo miglior prodotto.

Risparmiata dalle guerre e dalle invasioni, San Daniele conobbe periodi di notevole splendore economico-culturale, per uscire definitivamente dall'orbita veneziana solo dopo la sua caduta ma conobbe il saccheggio dei napoleonici. Nel bottino, oltre a preziosissimi codici miniati sottratti alla Biblioteca Guarneriana, c'era naturalmente una cospicua quantità di prosciutti.

Sono passati secoli dai tempi in cui la "Magnifica comunità sandanielese" inviava a dorso di mulo i suoi "tesori" per i prelati riuniti al Concilio di Trento (che si sono mangiati - narrano le antiche cronache - "trenta paia di persutti") o da quando i veterinari della Serenissima rilasciavano autentici "certificati sanitari" per l'invio del prosciutto ai Reali d'Ungheria. Così il prosciutto di San Daniele è ormai diventato un sistema economico-produttivo, seguendo lo stesso percorso evolutivo che ha portato l'Italia dalla realtà rurale all'economia moderna. La sua fama è cresciuta molto più rapidamente della sua produzione, la cui dimensione prende corpo, negli Anni Venti con la nascita dei primi, primitivi "prosciuttifici". E' la cantina, ambiente di tipo domestico, che ospita un'attività produttiva vera e propria. Risale a quell'epoca l'uso di suini non locali - prima si utilizzavano soltanto i maiali neri friulani, razza praticamente estinta negli Anni Sessanta -, quando le cosce fresche arrivavano di notte dalla Lombardia. Di notte, perché non si doveva vedere che... venivano da fuori. La produzione aumenta, ma lentamente. Solo alla fine degli Anni Quaranta il "prosciuttificio" era ormai diventato una vera industria.

E con essa giunsero anche i capitali non locali. Alla fine degli Anni Sessanta incominciano a operare quelle imprese che sarebbero poi diventate "grandi firme" su scala nazionale. E' degli Anni Ottanta la vigorosa presenza di imprese più complesse e più grandi, prevalentemente originarie dal mondo dei salumifici, e anche di multinazionali famose.

Come secoli fa, il prosciutto di San Daniele si fa con passione e conoscenza; oggi si sono aggiunti la scienza, la razionalità e i sistemi organizzativi dell'industria moderna. Buona carne, sale giusto, tempo e soprattutto l'aria di San Daniele, che con la sua poca umidità e la ventilazione naturale determina il gusto e l'aroma del prosciutto. Le cosce che arrivano negli stabilimenti vengo-

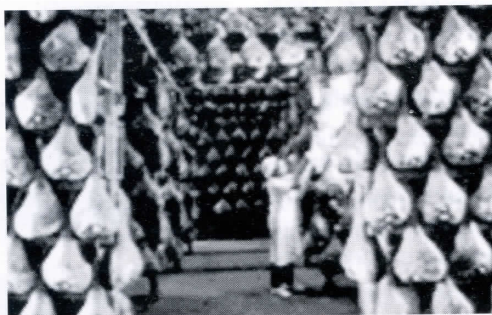


no subito pesate e divise. Il peso infatti ha un'enorme importanza, soprattutto per la *salagione*, determinandone la durata, secondo un'antica regola aurea: *tanti chili, tanti giorni sotto sale*. In questo modo si lascia che sia la coscia stessa ad assorbire il sale necessario (è utilizzato esclusivamente quello marino). La quantità in eccesso, non penetrata, viene eliminata completamente. A mano, perché è un'operazione che richiede cura ed esperienza. Un'altra caratteristica specifica è la *pressatura*: non soltanto rende riconoscibile un "San Daniele", ma serve ad esaltarne sapore e morbidezza poiché la parte grassa si distribuisce meglio con quella magra e il prosciutto si "prepara" bene al successivo processo di stagionatura.

Dopo aver lasciato riposare le cosce per circa 3 mesi (durante i quali vengono quotidianamente controllate), saranno preparate per gli almeno 8 mesi di stagionatura con

un'attenta... *toiletta*. Lavate e ripulite, esteticamente saranno più gradevoli. Durante tutto il successivo periodo, i "mastri prosciuttai" tasteranno a mano la morbidezza della carne, l'elasticità della superficie e faranno la "stuccatura" con un impasto naturale spalmato sulla coscia, che impedisce alla carne di seccare troppo rapidamente. Infine, la "grande prova": la puntatura con un osso di cavallo (sottile e poroso), che si impregna di quelle caratteristiche che alle narici esperte dicono "questo è un vero San Daniele".

Nei grassi che assumiamo assieme al prosciutto, la componente degli acidi saturi è scesa fino al 30%, mentre quella degli insaturi è costituita per il 75% dai monoinsaturi (gli stessi che caratterizzano l'olio d'oliva). Con un tasso di colesterolo pari a quel-



lo delle sogliole o della carne bovina. Ed è noto che, nel prosciutto sgrassato (tolta, cioè, la parte grassa periferica) il contenuto totale in grassi è compreso tra il 3 e il 5% del totale della parte edibile.

Il merito, questa volta, è tutto del maiale. Alimentato adeguatamente e in modo finalizzato, presenta oggi una maggiore quantità di carne magra, con uno strato di grasso sottocutaneo più sottile (ma non troppo) e, soprattutto, dispone di una grande quantità di proteine nobili. Quelle stesse proteine che possiamo quasi contare se esaminiamo le norme di alimentazione oggi stabilite dalla legge di tutela, caratterizzate da una elevata qualità biologica, grazie alla produzione di amminoacidi liberi che, nel prosciutto, facilitano poi la digestione e la stessa utilizzazione proteica. Per non parlare degli altri componenti biodisponibili, quali il ferro, lo zinco e le vitamine del complesso B.

La composizione nutrizionale media del

prosciutto crudo sgrassato può essere sintetizzata come segue:

- * acqua: 58%
- * proteine: 29%
- * grassi: 5%

con uno sviluppo energetico pari a 159 chilocalorie.

La denominazione di origine del prosciutto di San Daniele è tutelata dalla Legge n. 507/1970 che fissa il cosiddetto disciplinare di produzione ma è con la n. 30/1990 e con regolamento CEE n. 1017/96 che l'Unione Europea ha registrato la Dop (Denominazione di Origine Protetta) di tutela comunitaria per i prodotti agro-alimentari a denominazione di origine.

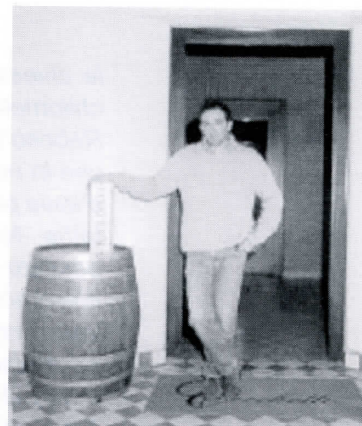
Un corpus di norme giuridico-merceologiche regolamentano la materia prima a partire dalla tenuta del Libro Genealogico Nazionale che certifica la nascita, l'allevamento e la macellazione dell'unico maiale ammesso il cosiddetto suino pesante italiano. Basti ricordare che sono ritenute inidonee oltre l'8,5% delle cosce fresche presentate. Organi super partes si incaricano di vigilare che tutta la normativa sia rispettata a vantaggio dei consumatori ma ovviamente anche del Consorzio di San Daniele.

Chi volesse approfondire queste interessanti ma complesse tematiche può navigare nel sito: www.prosciuttosandaniele.it dove troverà ovviamente anche ricette, consigli di degustazione, l'elenco degli appartenenti al consorzio, ristoranti ed alberghi, come raggiungere la ridente cittadina, gli eventi e le date relative alla grande manifestazione annuale. Se dopo tanto leggere volete una "dritta" per entrare alla grande in questo affascinante mondo, proprio sotto il colle, di fronte all'ospedale, con ampio parcheggio, trovate l'osteria (una vera osteria, non la solita prosciutteria!) "Ai Bintars" (tel. 0432 957322, www.bintars.it). Questa strana insegna ricorda gli operai un po' anarcoidi e scapestrati che lavoravano a cottimo oltre confine che venivano chiamati bintars, dal tedesco Winter, per il fatto che durante l'inverno si mangiavano (e bevevano) ciò che in estate avevano guadagnato in giro per l'Europa.

Non imitateli!

Il Raboso del tenore

di Maurizio Stancanelli



"Il tuo profumo m'inebria il cuore/ il tuo colore è dolce visione/ quando ti assaggio o Raboso del Piave/ io sento un'ebbrezza che forte mi assale..."

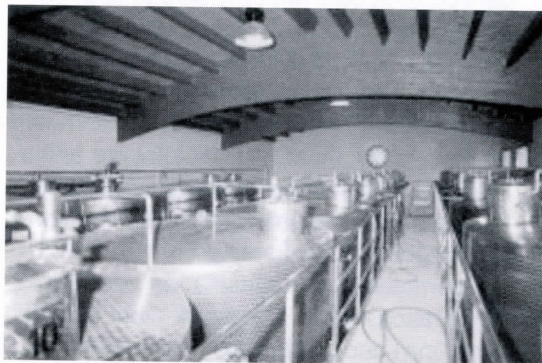
Queste le parole iniziali dell'*Inno al Raboso Piave* scritto ed interpretato dal tenore Renato Zuin (Gran Maestro della Confraternita del Raboso). Artista che ho avuto il piacere di incontrare visitando l'Azienda Agricola di Giorgio Cecchetto in quel di Tezze di Vazzola (TV). Ci son venuto per il Raboso appunto, vino veneto, vino povero per definizione, poco considerato. Vino duro, agro e ruspo. Una volta, forse, non quello di Giorgio Cecchetto! Un Raboso Piave di

lunga e persistente vita, contrariamente a quel raboso di pronta beva molto diffuso e, giustamente, poco valorizzato. Debbo parlar di territorio (maledetti francesi che si sono appropriati anche dei termini terragni) e di chi quattro secoli fa descrisse quella che è la Marca Trivigiana ed i suoi prodotti. Jacopo Agostinetti, da Cimadolmo, fattore per 45 anni al servizio di svariati nobiluomini veneti, al compimento del suo ottantesimo compleanno mise per iscritto "a

giovamento universale", le molte usanze e costumi inerenti alla "mai lodata abbastanza agricoltura". *"Qui nel nostro paese, che per lo più si fanno vini neri per Venetia di uva nera che si chiama recandina, altri la chiamano rabosa per essere uva di natura forte... La qual diligenza di negrezza si fa perché li marcanti di Venetia stimano oltremodo la negrezza di questi nostri vini,*

con quali stimo ne aggiustino d'altri paesi che non riescono così neri". Uva aspra e forte, vino dal colore intenso, ricco di tannini: vino da taglio, vino contadino. Il territorio, ancora lui, maledetto-benedetto.

"La Piave è fiumara grandiosa che sgorga dal Peralba, là ai confini con l'Austria. Essa crea le Grave: terre di vetusto impianto, colme di sassi cesellati dalle piene. Il limo montano si sparge a rosta formando, dentro gli argini, le campagne che danno l'uva del Raboso Piave, vino di contrada ruspio e gagliardo, nero come la pece, adatto ai palati solidi di forte carattere. Incide nelle vene come la spada puntuta dell'Arcangelo Michele (Angelo posto sulla cupola del-



la chiesa di S. Michele di Piave a pochi chilometri dal greto del fiume omonimo) Raboso Piave (uva che si vendemmia anche in novembre), duro, prussiano: il vino d'Italia più resistente ai parassiti e alle malattie. Nero bestia, nero totale, che col passare degli anni si addolcisce un poco, diventando prezioso e disincatato. E' bevanda non adatta ad anime (o stomaci) liliati. Il vitigno del Raboso Piave produce dei grappoli-panzer".

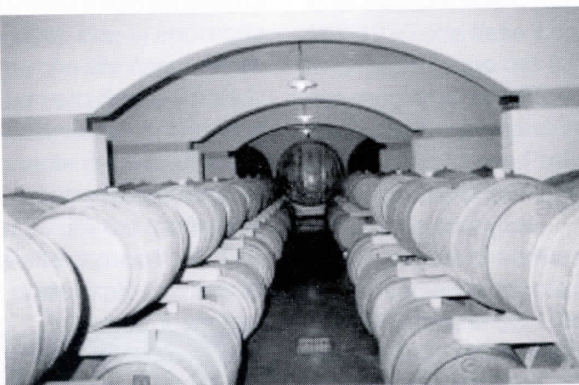
Questo ed altro scrive Ferruccio Mazzariol nel suo "Il Paese dei gelsi" (Editrice Santi Quaranta-TV, euro 11,37) descrivendo uno scenario appropriato dove la coltivazione della vite e quella dei gelsi si fondono profondamente. Tutto questo per capire un vino, il Gelsaia, figlio di questa terra e di questa gente. Raboso Piave 100%, vitigno sorretto all'inizio del secolo scorso appunto da piante di Gelsa, prodotto a D.O.C. Piave nei comuni di Vazzola e S. Polo di Piave, ottenuto da uva passita e da ripasso, affinato in botti di rovere di Slavonia di 30hl per almeno 36 mesi, ulteriormente affinato in bottiglia per altri 8 mesi prima di essere messo in commercio. Il Gelsaia 1997 si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi granati, un profumo complesso che rilascia via via sentori di marasca, frutta appassita (fichi ed uva sultanina) cuoio e tabacco. In bocca i tannini si fanno sentire, ma non così violenti come te li potresti aspettare, c'è già una buona rotondità che il tempo certamente agiuisterà per fare di questo un vino di caratura superiore, un vino importante. Gradazione alcolica 13,5%vol-Acidità 6,5 per mille- Estratto secco totale 35gr/l. Giorgio Cecchetto ha idee chiare: "Il Raboso ha ora bisogno di un'immagine forte, che lo identifichi con il territorio trevigiano del quale è parte integrante. Treviso produce vini provenienti dai più diversi vitigni, ma il vero

vino rosso trevigiano è il Raboso..." E Raboso Piave D.O.C. è stato il mio secondo assaggio, vendemmia 1998, macerazione per 10-12 gg. parte delle uve vengono appassite per 2-4 mesi, il vino affinato in botti di rovere di 30hl per almeno 30 mesi ed in parte in barriques o tonneaux per almeno 24 mesi. In bottiglia 6 mesi prima di essere commercializzato. Rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo pieno cogli la mora, la marasca, senti la vaniglia, la frutta passita. Giustamente tannico e allo stesso tempo gradevole. Gradazione alcolica 13%

vol- acidità 7,0 per mille - estratto secco 32 gr/l. Resa in vigna 90 q.li/ha - in cantina 55/hl.

Gino Veronelli (chi se non Lui?) ha scritto sul Corriere della Sera del 14 aprile u.s.: "Per il Raboso del Piave due annate sconvolgenti".

E' sempre lì primo ad indicare un vino che diventerà grande anche se: "è detto raboso, quasi certo per reazione rabbiosa, all'impatto molto acido ed astringente, che hanno sul palato sia l'uva che il vino... vinificato male". Vini di una volta. Non quelli di Giorgio e Cristina Cecchetto.



Azienda Agricola
Giorgio Cecchetto
via Piave 67
31020 Tezze di Piave (TV)
tel 0438-28598- fax 0438-489951
e-mail: cecchettoraboso@tin.it

