

Elisa Cozzarini, classe 1978, giornalista e scrittrice, si occupa di ambiente da oltre dieci anni. Nel 2013 ha realizzato il documentario *La Piave. Racconto di un fiume* e nel 2016 è uscito *Acqua guerriera. Vite controcorrente sul Piave*, Ediciclo editore. Per Nuovadimensione, inoltre, ha pubblicato, nel 2013, *Il deserto negli occhi*, con Ibrahim Kane Annour, e nel 2015 *Io non voglio fallire* con Serenella Antoniazzi. Sempre nel 2015, è uscito *Cuccioli. Storie di piccoli cresciuti e svezziati da noi umani*, Orme editori, Roma. Nel 2018 ha pubblicato *Radici liquide. Un viaggio-inchiesta lungo gli ultimi torrenti alpini*, nuovadimensione.

C'è un'Italia minore, tutta da scoprire. Percorrendo lentamente gli spazi marginali, quelli che di solito si attraversano senza attenzione, si scopre una miniera di storie inedite, avventure umane che sopravvivono grazie a donne e uomini tenaci.

Il Veneto Orientale è un esempio di questa molteplicità di ricchezze nascoste. Un territorio fatto di grandi estensioni sotto il livello del mare, alla ricerca costante di un equilibrio tra uomo e natura.

Le storie narrate in questo libro sono raccolte dalla viva voce dei testimoni, ciascuno con un proprio sguardo sul mondo. Così il racconto del territorio emerge, nelle sue sfaccettature, dalle parole di chi ci lavora e ci vive.

Sullo sfondo dei racconti, si delineano gli elementi caratterizzanti del Veneto Orientale: l'affascinante paesaggio della bonifica, con il contraddittorio rapporto con l'acqua, i boschi residui della foresta planiziale cara alla Serenissima, i vigneti che affondano le radici nella storia antica e nell'argilla, le case coloniche in rovina, relitti naufragati nella campagna, l'orizzonte delle montagne, il Mare Adriatico e i fiumi Tagliamento e Sile.

Elisa Cozzarini

Elisa Cozzarini
UN PAESAGGIO DA ASCOLTARE

UN PAESAGGIO DA ASCOLTARE



Dieci imprenditori raccontano il Veneto Orientale

Le testimonianze raccolte nel testo sono di: Giorgio Baldo, Alessandro Buoso, Elviana e Armando De Zan, Gianluca Feruglio, Pier Antonio Pavan, Giorgio Piazza, Daniele Piccinin, Vania Prativiera, Stefano Stefanetto, Lucio Tessari, Marco Toffolo, Francesca, Federica, Caterina e Margherita Vio, Umberto Zani e Paolo Ziliotto.

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020.
Organismo responsabile dell'informazione: VeGAL.



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



nuovadimensione

Soggetto promotore
VeGAL ©VeGAL 2018
Via Cimetta 1, 30026 Portogruaro
Tel. +39 0421.394202 / vegal@vegal.net

Domenico Favro (Presidente), Giampiero Orlandi (Vice Presidente),
Giancarlo Pegoraro, Marco Dal Monego, Simonetta Calasso

Nell'ambito del Piano di Comunicazione del
Programma di Sviluppo Locale (PSL) Leader 2014/20
Punti, Superfici e Linee sviluppato da VeGAL

Autorità di gestione:
Regione del Veneto
Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste

La foto di copertina "Laguna Lio Piccolo" è di Lorenza Cancian,
e ha ricevuto una menzione speciale alla seconda edizione del
concorso fotografico "Veneto Orientale. Un racconto presente"
promosso da VeGAL.

Le foto sono di Elisa Cozzarini.

coordinamento editoriale: lorenza stroppa
editing e impaginazione: esagramma
grafica di copertina: vanessa collavino

prima edizione: maggio 2019
© 2019 nuova dimensione
via cesare beccaria, 17 - 30026 portogruaro (ve)
tel. 0421 74475 - fax 0421 280065
www.nuova-dimensione.it
ufficio.stampa@ediciclo.it
nuovadimensione è un marchio di proprietà
di ediciclo editore s.r.l.

È vietata la riproduzione totale o parziale, effettuata con qualsiasi mezzo.
Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei
limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso
previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

ISBN: 978-88-6958-026-0

Elisa Cozzarini

Un paesaggio da ascoltare Dieci imprenditori raccontano il Veneto Orientale

nuovadimensione

Dieci impronte sul futuro

C'è un'Italia minore, tutta da scoprire, accanto alle grandi attrattive che rendono il nostro Paese famoso nel mondo.

Percorrendo lentamente gli spazi marginali, quelli che di solito si attraversano senza porvi attenzione, soffermandosi a guardare e ascoltare, si scopre una miniera di storie inedite, di avventure umane che affondano le radici nel passato e che sopravvivono grazie a donne e uomini tenaci. E, muovendosi tra un centro e l'altro, allontanandosi dalle vie principali, ci si imbatte in angoli di natura superstite, preziosi rifugi per piante e animali.

Ricerca tra le pieghe di questi luoghi, per molto tempo considerati marginali, sottovalutati e svalutati, luoghi preziosi ma anche terre di miseria, da cui emigrare, è una sfida per esploratori contemporanei. Ci si muove oggi in un pianeta globalizzato, dove tutto è connesso e tracciato, dove sembra non possano più esistere segreti. Dove i centri delle città si assomigliano sempre più ed è nelle aree periferiche che si può incontrare ancora l'originalità. Uscendo dal mondo virtuale, aprendo gli occhi sulla realtà, si moltiplicano le incognite, si aprono spazi sconosciuti e affascinanti.

Il Veneto Orientale, la Terraferma della Serenissima, è un esempio di questa molteplicità di ricchezze nascoste. Si presenta come un luogo di passaggio, uno spazio pianeggiante, attraversato da grandi flussi di persone, a piedi e in bicicletta, di automobili, di merci, di treni, solcato da un reticolo di corsi d'ac-

qua, un territorio fatto di grandi estensioni sotto il livello del mare e per questo alla ricerca costante di un equilibrio tra uomo e natura.

Questi flussi, fatti di uomini, mezzi e acque, seguono linee rette, destinate a proseguire, forse, senza una fine, verso la promessa di qualcosa di lontano, di più interessante e irraggiungibile. La scoperta inizia proprio quando si decide di fermarsi in un punto qualsiasi e ci si guarda attorno senza fretta, con occhi curiosi, liberi dai pregiudizi, alla ricerca del fascino racchiuso nei dettagli.

È da dieci punti diversi, individuati lungo le linee che solcano il Veneto Orientale, che prendono spunto le storie narrate in questo libro, raccolte dalla viva voce di dieci testimoni, ciascuno con un proprio sguardo sul mondo e un proprio progetto. Così il racconto del territorio emerge, nelle sue diverse sfaccettature, dalle parole di chi ci lavora e ci vive. Le esperienze selezionate rappresentano la specifica visione di operatori economici diversi, accomunati da un particolare legame con il luogo, persone che agiscono non solo per se stesse, ma nell'ottica di contribuire alla crescita locale, di lasciare un'impronta sul futuro.

Sullo sfondo dei racconti, si delineano gli elementi caratterizzanti del Veneto Orientale: l'affascinante paesaggio della bonifica, con i suoi canali, le idrovore e il contraddittorio rapporto con l'acqua, i boschi residui della foresta planiziale cara alla Serenissima, i vigneti che affondano le radici nella storia antica e nell'argilla, le case coloniche in rovina, come relitti naufragati nella campagna, l'orizzonte lontano delle montagne, il Mare Adriatico e i fiumi Tagliamento e Sile, a fare labilmente da confine.

L'idea di sviluppo dei dieci imprenditori narrati nel libro è fortemente ancorata alla tradizione, ma allo stesso tempo esprimono tutti uno slancio verso la novità, sperimentano prodotti

e itinerari innovativi, al passo con le mutevoli esigenze di mercato. Sono storie di resistenza all'omologazione imperante, che cancella le specificità uniformando ogni cosa, offrono vini e cibi di qualità, promuovono percorsi turistici alternativi alle destinazioni di massa.

Esaltare le differenze, sottolineare le particolarità del territorio e la sua autenticità, per loro non significa chiudersi, anzi, molto spesso è proprio il contrario: si guarda oltre confine per soddisfare clienti interessati a prodotti di nicchia, espressione delle identità locali, o per attirare visitatori curiosi di provare inedite esperienze di viaggio, a pochi chilometri da Venezia, nei luoghi che hanno preceduto e generato Venezia.

Ma è anche alla propria comunità che si guarda, perché l'imprenditore non agisce nel vuoto, si nutre di ciò che sta intorno, interagisce e comunica con i suoi concittadini e con l'ambiente in cui opera, in un processo continuo di costruzione e definizione di gusti, sapori, paesaggi, storie e memorie condivise.

C'era una volta il Tocai
La tenuta Planitia, concentrato del territorio

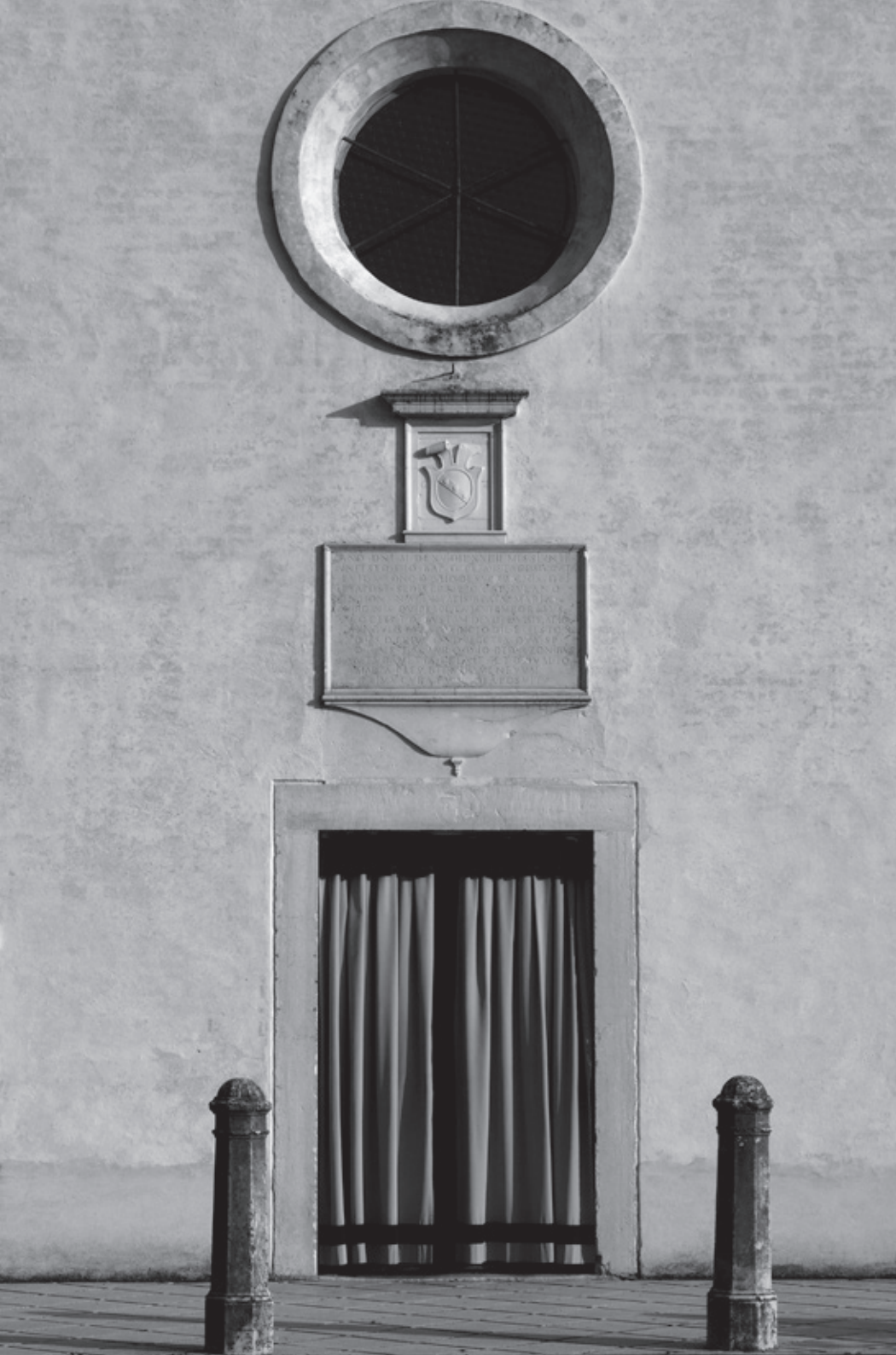
Che emozione dev'essere stata trovare per caso, nel fango, una statuetta di epoca romana! È un peccato non poterne più parlare con chi, nel 1926, riportò alla luce Diana Cacciatrice, durante i lavori di bonifica a Lison, un borgo di pochi abitanti, frazione di Portogruaro.

La piccola dea di bronzo, databile tra il I e il II secolo d.C., è apparsa d'improvviso nel Bosco Acquanera, immortalata nella corsa, con un diadema a mezzaluna tra i capelli e, ai piedi, un cervo e un cane. Secondo gli archeologi, il luogo in cui si trovava era un santuario campestre, forse un bosco sacro.

È incredibilmente ancora pieno di animali, nelle isole verdi sparse tra i fiumi Tagliamento e Livenza, in ciò che resta della grande foresta planiziale che ricopriva la Pianura Padana secoli fa. Lepri, caprioli, fagiani, uccelli, rettili, anfibi si nascondono tra gli alberi per sfuggire agli uomini e all'asfalto. A volte azzardano un viaggio tra le vigne, seguendo le linee delle capezzaghe.

Lucio Tessari assicura che le lepri ormai riconoscono il rumore della sua auto e non si scompongono più, quando lo sentono arrivare.

Tessari è il titolare della tenuta Planitia, un'azienda agricola di 190 ettari complessivi, di cui 110 a vigneto biologico, 50 a seminativo e il resto ricoperto dal Bosco del Merlo, detto anche di Lison, per circa sei ettari. Nel secondo dopoguerra, la famiglia Villa, che acquistò questi terreni, ebbe la saggezza di man-



tenere almeno parte della foresta, fatta di querce, aceri campestri, ornielli, olmi, frassini, carpini, salici e pioppi, e conservare antichi vigneti messi a dimora alla fine dell'Ottocento. Tessari è fiero di essere il nuovo custode di questo ambiente, costruito nel tempo dalla continua interazione tra uomo e natura.

Il logo che ha scelto per la sua cantina si ispira alla statuetta in bronzo di Diana Cacciatrice. Il messaggio e il senso sono che il vino è figlio di questo territorio, affonda le sue radici nella storia antica. È una storia appassionante, tornata a galla alla fine dell'Ottocento per iniziativa di un politico locale, l'avvocato Dario Bertolini, di Portogruaro. Grazie a lui, archeologo autodidatta, cominciò la grande campagna di scavi, sostenuta dal giovanissimo Regno d'Italia, e furono portati alla luce i resti della città romana di Iulia Concordia.

Fu Bertolini il primo direttore del Museo Archeologico Concordiese di Portogruaro. La struttura, a tre navate, è stata progettata come se dovesse diventare una chiesa, un richiamo al sacro che emana dai resti delle antiche civiltà, anche a uno sguardo profano. I reperti archeologici vennero trasportati da Concordia Sagittaria navigando sulle acque del Lemene, che scorre sul retro del museo.

Disegnavano una geografia diversa, i fiumi, al tempo dei romani.

La via Annia, lunga circa duecento chilometri tra Adria e Aquileia, per esempio, raggiungendo Iulia Concordia doveva attraversare un piccolo corso d'acqua che secondo gli studiosi era un vecchio alveo del fiume Reghena, poi rimasto asciutto. A testimoniare ci sono i resti del ponte in pietra a tre arcate: emergono dagli scavi, in un terreno che, a pochi metri di profondità, si fa paludoso e, a suo modo, suggerisce che un tempo qui l'acqua scorreva.

Apreno una mappa del Veneto Orientale, dà all'occhio il reticolo delle vie di comunicazione: strade grandi e piccole, che

incrociano e affiancano i fiumi e i canali di bonifica. Le acque si espandono in un intreccio anfibio nella Valle Zignago e piano piano scendono e si mescolano con quelle marine, per raggiungere l'Adriatico a Caorle. Nelle calme paludi sostano gli uccelli acquatici. Alcuni di loro si preparano per lunghi viaggi intercontinentali, altri sono appena arrivati e si riposano, altri ancora sono stanziali.

Questo reticolo di vie e corridoi di comunicazione racconta una terra che, allo stesso tempo, è di passaggio e di confine, uno di quei luoghi che attraversi senza farci caso. Ma, quando decidi di fermarti e guardarti attorno, anche senza una meta precisa, ogni piccolo dettaglio diventa una sorpresa. Capisci che per ciascun particolare, a ben guardare, ci sarebbe una storia da imparare.

Nel suo piccolo, il borgo di Lison racchiude in sé queste caratteristiche, con strade bianche che seguono il canale Loncon, si allontanano e portano da un campo all'altro, da un vigneto all'altro, raggiungono relitti di case coloniche e un monastero in rovina, abitato ormai dalla vegetazione.

Dai filari ottocenteschi si passa alle viti giovanissime, messe a dimora da Tessari di recente: hanno tanti anni davanti per crescere e diventare produttive. Le cortecce delle piante secolari portano invece i segni profondi del tempo, le linee delle crepe sembrano incidere il legno fino a toccarne l'anima, mentre i fusti si piegano e si contorcono sfiorando la terra, accarezzati dall'erba. Eppure rimangono in piedi, non si spezzano, come persone molto anziane e tenaci, curve su se stesse ma orgogliosamente indipendenti.

Qui la composizione del terreno è favorevole alla coltivazione della vite: il segreto sta in uno strato sottile di caranto, un paleosuolo fatto di sabbia e argilla, con cemento calcareo, tipico della terraferma attorno a Venezia, costruito dagli apporti

dei fiumi nei millenni. La linea del caranto si muove a una profondità variabile tra i trenta e i settanta centimetri e, al di sopra, è ricoperta da uno strato di argilla. Da questa terra nascono vini rossi strutturati, come il Refosco dal peduncolo rosso, e vini bianchi pieni, che danno origine a quello che oggi si chiama Lison, proprio come il borgo.

Le prime testimonianze documentate sulla coltivazione della vite a Lison risalgono alla seconda metà dell'Ottocento, quando fu importato da lontano un nuovo vitigno, di cui non si conosceva il nome. Fu battezzato Tocai, scritto in vari modi: Tokai, Toccai, Tokaj, ecc. Accadde a molti altri vini diversi, tra il Settecento e l'Ottocento, di essere chiamati così. Si inseguiva la moda del Tokaj ungherese, un vino dolce che deriva però da un vitigno completamente diverso, il Furmint.

Il nuovo Tocai, non quello ungherese, divenne molto popolare tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo e presto, apprezzatissimo, si diffuse in tutta l'area pianeggiante del Veneto e del Friuli. Il direttore della Scuola Enologica di Conegliano, Giovanni Dalmasso, nel 1933 lo descrisse come un «ottimo vino bianco» e propose di chiamarlo «Tocai friulano», forse perché giungeva a lui dalle terre più orientali del Veneto e lui pensava fossero già in Friuli.

Intanto, il toscano Priamo Cerquetti, l'enologo dell'azienda agricola dell'ingegner Aristide Zennari a Lison, dopo decenni di selezioni, prove, attente ricerche nell'allevamento e nella vinificazione, aveva raggiunto finalmente i risultati sperati. Si sentì pronto per far assaggiare il suo vino al professor Arturo Marescalchi, uno dei maggiori esperti in materia in Italia al tempo. Marescalchi, tra l'altro, aveva fondato, nel 1891, la Società degli Enotecnici italiani, poi diventata Associazione Enologi Enotecnici italiani.

«Sento il bisogno di dire che il Tocai di Lison è un prodotto di primissimo ordine: la sua stoffa, generosa e fine a un tempo,

soddisfa il gusto offrendo un senso di pienezza, di vivacità, di grazia. Tutta la nobiltà del vitigno vi appare in pieno, accompagnata dalla perizia della fabbricazione e della conservazione». Così scrisse, di suo pugno, Marescalchi a Cerquetti e lui, possiamo immaginare, ne fu orgoglioso.

È un riconoscimento importante anche per Lucio Tessari che, circa un secolo dopo, decide di raccogliere quell'eredità non facile – perché altre sono le mode enologiche attuali – eppure meritevole di essere tenuta viva e valorizzata.

Per molto tempo si pensò che il nostro Tocai avesse origini orientali, fino a quando, alla metà degli anni Settanta, il mistero venne svelato. L'Istituto sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, che lavorava alla selezione clonale del vitigno, scoprì che il Tocai friulano in realtà non era altro che il Sauvignonasse, un vecchio vitigno francese praticamente scomparso.

Oggi, a causa di una controversia con gli ungheresi, il Tocai non può più essere chiamato con il suo nome. Ed è per questo che nell'area di Portogruaro è stato ribattezzato Lison, o Lison classico, a seconda dell'area di produzione, e nel 2010 è stata istituita la Docg, marchio di Denominazione di Origine Controllata e Garantita. È iniziato un nuovo capitolo della sua storia, collegata con il passato, visto che proprio qui trovarono dimora le prime barbatelle di questo vitigno.

Secondo il disciplinare, il Lison Docg deve essere prodotto almeno per l'85% da uve del vitigno che ora prende il nome Tai, a cui si possono aggiungere uve di altri vitigni a bacca bianca coltivati nelle province di Venezia, Treviso e Pordenone. Ha un colore giallo paglierino, con riflessi che vanno dal verdognolo al dorato. Il profumo è un bouquet complesso di frutta tropicale ed erbe aromatiche, mentre il sapore è asciutto e vellutato, morbido ed equilibrato.

Al di là delle dispute sul nome, dei disciplinari e dell'analisi sensoriale, per Lucio Tessari l'allevamento della vite fa parte del



DNA di questa terra, che è anche il luogo d'origine della sua famiglia. «Sono certo che la tradizione vinicola di Lison abbia radici ben più lontane di quello che si dice. Sicuramente risalgono all'epoca dei romani». A Tessari piace pensare che sia così, visto che tra i resti della città di Iulia Concordia, sono stati ritrovati moltissimi reperti di contenitori usati per la conservazione delle derrate alimentari, ma che potevano servire anche per il vino.

E poi, dal fondale marino al largo di Caorle, in prossimità di quello che doveva essere il porto, sono stati pescati tanti altri frammenti di anfore cadute, o forse gettate intenzionalmente dalle navi, una volta svuotate. Contenevano vino, olio, olive, il *garum*, cioè la salsa di pesce, prelibatezza latina. Questi reperti sono la testimonianza di intensi traffici commerciali che passavano dalla colonia romana e la mettevano in comunicazione con il Mediterraneo.

Hanno tante forme, le anfore emerse dall'Adriatico. Gli archeologi le hanno catalogate in base all'epoca di fabbricazione, a ciò che contenevano, alle località dove erano state prodotte. Alcune, con tanto di incrostazioni marine, si possono vedere esposte nel Museo Nazionale di Archeologia del Mare di Caorle. Sono oggetti che, anche se trasformati, hanno resistito al tempo e al mare, regali preziosi che ci giungono dal passato.

Sott'acqua è stata ritrovata persino una nave intera, vittima di un naufragio. Giace ancora sul fondale, alcune miglia al largo della costa, in un luogo sconosciuto per motivi di sicurezza e tutela. Solo chi fa ricerca ne conosce le coordinate. Nelle loro immersioni, gli archeosub si muovono tra le anfore che riaffiorano. Le scoprono ricoperte di concrezioni calcaree, esplorano come la natura abbia contribuito a ridisegnare un equilibrio meraviglioso, quasi rianimando quel che è rimasto di una ormai remota tragedia umana.

Tessari, affascinato da queste storie, mentre va da un filare all'altro, viaggia con la mente, immagina come doveva essere la

tenuta in età romana e, in seguito, attraverso le epoche, quando l'enologo Cerquetti faceva le prove per una nuova produzione d'eccellenza del Tocai, o quando furono introdotti, soprattutto dopo la seconda guerra mondiale, i vitigni internazionali, fino ad arrivare a oggi, con la scelta di vigne interamente allevate a biologico.

Anche le parole, come la storia, sono importanti: si dice che la vite “si mette a dimora”, “si alleva”, quasi fosse un animale domestico, un organismo vivente con cui è necessario interagire nel modo giusto, con delicatezza, intervenendo quando serve e come è giusto. È un mestiere che non si improvvisa, quello del vignaiolo, va fatto con pazienza, sapienza e dedizione, perché la vite non è una pianta come le altre.

La cantina di Planitia sta in una torre a due piani, un parallelepipedo sovrastato da un ampio terrazzo. Tessari ha voluto mantenere l'originale edificio squadrato in cemento e conservare, all'interno, un ambiente anni Settanta dal sapore un po' vintage. Anche questa struttura particolare, con pareti inclinate a protezione delle cisterne dove matura il vino, è un pezzo di storia recente dell'enologia veneta. Altrove, strutture così sono per lo più scomparse, ne restano solo poche in alcune cantine sociali. Dal terrazzo, lo sguardo si apre sulla campagna piatta di Lison, fino ad arrestarsi sulle chiome del Bosco del Merlo.

La storia del paesaggio si può leggere confrontando ciò che si vede con la *Kriegskarte*, la carta geografica militare realizzata per l'Impero d'Austria tra il 1798 e il 1805 da un gruppo di tipografi coordinati dall'ufficiale austriaco Anton von Zach. Su quella mappa sono disegnate vaste superfici a foresta oggi scomparse ed è indicato un edificio, “Casa Zabeo”. È forse questa la stessa villa che, assieme alla torre in cemento, dà sul cortile dell'azienda, anche se sulla facciata compare una data successiva, il 1880.



L'interno della villa, al piano terra, ospita parte della cantina. Lungo una parete, in una fila di botti di rovere, riposa silente il vino bianco vendemmiato dalle piante più vecchie della tenuta. Gli altri vini stanno nei serbatoi, ancora torbidi e acerbi, in attesa di maturare per essere imbottigliati e bevuti.

Lucio ha voluto raffigurare nelle etichette, vicino al logo con Diana Cacciatrice, il dettaglio di una corteccia, a richiamare la foresta e i suoi alberi che, come sentinelle, vigilano sulle vigne e sulla pianura da sempre.

Ed è certo un caso, ma anche l'indirizzo dell'azienda, situata in via Frassinella, ricorda un bosco che non c'è più. Il Comune di Portogruaro ha voluto tenere vivi, almeno nella toponomastica, quegli spazi verdi dissodati tra fine Ottocento e inizio Novecento: i Boschi dell'Acquanera, del Cavariol, di San Martino, del Taù e la Frassinella, appunto, un bel viale alberato, stretto e polveroso che segue parallelo uno dei lati della tenuta.

Ci sono una calma surreale, un silenzio interrotto da rare auto di passaggio. L'autostrada si vede in lontananza, ma non si sente il suo rumore, è muta. Un anziano in bicicletta pedala lentamente. All'ingresso della chiesetta del borgo di Lison, mossa da un filo di vento, c'è una tenda grigia sbiadita dal sole, di quelle che si usavano una volta nelle case di campagna. Se non fosse perché l'edificio religioso si affaccia su una piccola rotonda d'asfalto, sembrerebbe di aver fatto un salto indietro di alcuni decenni.

La chiesa di Santa Maria, dentro e fuori, è testimone della storia della comunità cristiana di Lison. Sopra al portale maggiore, un'iscrizione latina ricorda il giorno della sua consacrazione, il 24 giugno 1565, da parte del vescovo di Caorle. E, al di sopra dell'iscrizione, c'è ancora lo stemma della famiglia veneziana dei Dolzoni, ricchi mercanti di stoffe e proprietari di vasti terreni nella zona. Dentro all'edificio si trovano tre iscrizioni greche risalenti al V-VI secolo, scolpite su archi di marmo

finemente lavorati, molto probabilmente provenienti dal ciborio di una chiesa di Bisanzio, dove i Dolzoni esercitavano i loro commerci.

In realtà, in base alle testimonianze raccolte dalla Diocesi di Concordia-Pordenone, il nome "Lison" compare per la prima volta in un documento del 996: l'imperatore Ottone III confermava al vescovo di Concordia i diritti sulla selva tra i fiumi Lemene, Meduna e Livenza, con il Lison, appunto, che però non era inteso come borgo ma come corso d'acqua. Lo stesso vale per il Loncon. Non possiamo dire se questi luoghi, che dovevano essere ricoperti di alberi e acque stagnanti, inospitali per l'uomo, allora fossero già abitati oppure no.

Fino al 1563, comunque, il territorio restò religiosamente dipendente dalla vicina abbazia di Summaga, poi la parrocchia di Lison divenne autonoma. Il cardinale Rainuzio riservò infatti il diritto di elezione del parroco alla famiglia di Gaspare Giovanni Dolzoni. Fu lui a far costruire la chiesa e, forse, lui stesso vi portò dall'Oriente la struttura con gli archi bizantini.

La storia religiosa di Lison si trova anche nei resti del monastero del Seicento, nascosto tra le siepi e i vigneti della tenuta Planitia. Ogni volta che ci passa accanto, Lucio Tessari sogna di poter recuperare le rovine, mentre il tempo corre troppo veloce e la vegetazione ricopre quelli che erano spazi di preghiera, di vita e di chissà quali misteri. Il monastero abbandonato è diventato quasi un vivente, un monumento in trasformazione, dove i segni del passaggio dell'uomo si rivelano ogni istante più effimeri.

È la stessa cosa che accade in fondo al mare, attorno al relitto naufragato al tempo dei romani al largo di Caorle: elemento di un inedito paesaggio subacqueo in evoluzione, con le anfore che si integrano nella sabbia e diventano tutt'uno con gli organismi marini.

Dal cavalcavia che attraversa l'autostrada, si dominano i vigneti. Si notano anche i ciuffi d'erba tra un filare e l'altro, segno di una coltivazione biologica, sana, che non utilizza diserbanti e per questo fa bene alla terra. Ma dall'alto non si riescono a vedere le contorsioni delle viti più antiche, non si intuisce la biodiversità rifugiata nel bosco, né si possono leggere i segni della storia negli edifici della cantina, nei ruderi del monastero o nelle case coloniche abbandonate, mura vuote che fino a qualche decennio fa ospitavano le famiglie dei mezzadri, con tutta la loro fatica e la voglia di riscatto dalla miseria.

Dall'autostrada al parallelepipedo della cantina, una linea invisibile connette uno dei corridoi più trafficati d'Italia, la A4 Torino-Trieste, a un microcosmo di vigneti, boschi, borghi, elementi in equilibrio tra tradizione, storia e natura. Oltre il guardrail, è la siepe a tenere veramente distinti questi due mondi, con le loro due velocità: attutisce il rumore, protegge dall'inquinamento, purifica l'aria, rende possibili coltivazioni biologiche.

Tutto intorno, le strade strette di campagna sono linee rette che costeggiano campi, fossi e canali irrigui, vanno dritte per lunghi tratti, all'improvviso svoltano a gomito e poi continuano. Seguono un percorso costellato di grandi alberi isolati con alcuni, rari, viali alberati superstiti, sparsi in un nucleo abitativo diffuso, che pure conserva una sua identità.

Percorrendo le vie di campagna si scopre una varietà inaspettata, tra viti, arbusti, piante da frutto e qualche madonnina, con fiori e targhe a ricordo di chi non c'è più. Si finisce in un vicolo chiuso, che sembra la fine del mondo e invece è l'ingresso alla stazione ferroviaria di Lison. Di qui passano treni sonnacchiosi, rincorrono i veicoli in transito in autostrada e sulla statale Venezia-Trieste, intersecano strade e stradine che portano alle spiagge.

Nello spazio pianeggiante attraversato da flussi consistenti

di persone e merci, i bar sono le vere piazze, luoghi di ritrovo che concentrano tradizione e modernità. Arredi moderni, banconi luccicanti sono accostati a quadri con scene di caccia tra le paludi, sale con i tipici tavolini e le sedie in legno da osteria hanno televisori a schermo piatto di ultima generazione alle pareti.

Da queste parti, se chiedi un Tocai, nessuno ti fa notare che sarebbe vietato chiamarlo così, con buona pace degli ungheresi e del loro delizioso vino dolce.

Le origini del vino
Giorgio Piazza e Daniele Piccinin:
lasciare in eredità una terra fertile è possibile

La prova che la vite fosse coltivata nel Veneto Orientale già in tempi molto antichi, forse addirittura prima dei romani, arrivò negli anni Ottanta, con il ritrovamento dei resti di una villa rustica a Marina di Lugugnana, a dieci chilometri dal mare. A raccontarlo è Elena Di Filippo Balestrazzi, archeologa e profonda conoscitrice di questo territorio¹. È la scoperta – anche qui – di una statuetta in bronzo a dare il via alle ricerche da parte del Gruppo archeologico del Veneto Orientale nel 1983.

Il bronzetto, per la studiosa, rappresenta l'incontro tra il selvatico e il coltivato, infatti mostra un uomo vestito di una pelle d'animale, con una bisaccia da cui trae i semi che sparge nella terra. I tratti del volto lo avvicinano a Sileno, una delle figure che, con le baccanti, partecipavano ai riti di Bacco, il dio del vino. Dioniso nel mondo greco, Bacco per i romani, ha uno stretto rapporto con il mare e l'acqua salata, sta tra secco e umido, tra terra e mare. Ad Atene era venerato in un santuario che sorgeva proprio in una palude.

Anche la natura del terreno dove è stata ritrovata la villa di Marina di Lugugnana è di origine lagunare, con conchiglie tipiche d'acqua salmastra, a indicare che la coltivazione della vite era praticata in una zona molto vicina alla palude. Di certo,

1. Di Filippo Balestrazzi Elena, *Vino e cultura del vino nell'area orientale della Venetia*, in *Dalla Vite al Vino. Antropologia e storia di una cultura enologica nell'angolo più orientale della pianura veneta*, Fondazione Antonio Colluto, 2004.



comunque, il vino veniva importato anche da lontano, via acqua. Ma, scrive Di Filippo Balestrazzi, «è altamente probabile che, anche prima dell'arrivo dei coloni romani, si coltivasse uva. Il dilemma di un consumo di vino importato anteriormente a un consumo di vino prodotto localmente, ripropostosi per molte aree del Veneto, però, resta».

La villa dove fu rinvenuto il bronzetto sorge in uno spalto probabilmente originato dalla divagazione dell'antico corso del Tagliamento. Qui, un indizio dell'esistenza della viticoltura in tempi antichi è il ritrovamento di una lama ricurva in ferro, forse una *falcula vineatica*, che veniva usata nella vendemmia. Poi con gli scavi fu scoperta una vasca con una grande quantità di vinaccioli, che quindi doveva essere usata per pigiare l'uva.

Si ipotizza che questa villa non fosse l'unica nella zona e che, anzi, diversi siti si siano sviluppati su spalti fluviali, tra terra e acqua, in parte coltivati e bonificati, in parte ricoperti di boschi. Con la decadenza dell'Impero romano, poi, la palude riconquistò gli spazi dedicati all'agricoltura. Il paesaggio si trasformò radicalmente a partire dalla fine dell'Ottocento, quando i lavori per la regolazione delle acque furono accompagnati da quelli di disboscamento delle selve palustri.

Ma è soprattutto dalla seconda metà del Novecento che le radici del vino riprendono davvero vigore in Veneto Orientale. Verso la fine degli anni Ottanta, alcuni agricoltori visionari cominciano a guardare al biologico come leva per uno sviluppo sostenibile del settore.

«In quegli anni ero studente di agraria all'Università di Padova, dove alcuni docenti avevano una particolare sensibilità per questi temi. Mi sono lasciato contagiare dalla voglia di innovare in modo rispettoso per l'ambiente e per la salute» racconta Giorgio Piazza, dell'azienda agricola di famiglia, Piazza Vini appunto. «Si pensava che in futuro la coltivazione biologica avrebbe rappresentato una prospettiva interessante per l'a-

gricoltura, anche perché si prevedeva che sarebbe stato vietato l'uso di alcuni prodotti di sintesi con un impatto troppo negativo sull'ambiente. Allora non esistevano nemmeno i regolamenti comunitari sul biologico, si faceva riferimento a un protocollo della FAO sulla sostenibilità in agricoltura e viticoltura».

A partire dagli anni Sessanta, con la cosiddetta rivoluzione verde, alcuni viticoltori hanno sviluppato un approccio in controtendenza rispetto alla grande maggioranza del mondo agricolo, che prediligeva varietà ad alto rendimento e l'uso di prodotti chimici di sintesi per proteggere le piante. Era l'origine della moderna viticoltura ecologica, attenta alla tutela dell'equilibrio naturale del vigneto e dell'ambiente. In quest'ottica, al centro del processo produttivo ci sono il mantenimento della fertilità del suolo e la tutela della biodiversità.

Terminata l'università, Giorgio Piazza è rientrato ad Annone Veneto, per lavorare nell'azienda avviata dal padre nel 1955. Racconta Piazza: «Aveva iniziato a dedicarsi anche al vino, perché aveva capito che continuare a puntare sul seminativo e sull'allevamento di bovini da latte non sarebbe stata una scelta lungimirante. Il nostro è un terreno argilloso, particolarmente adatto alla vitivinicoltura. Mio padre ha voluto darmi fiducia e abbiamo iniziato ad applicare il metodo biologico in un ettaro e mezzo di vigna. Abbiamo verificato che non solo si poteva fare, ma dava ottimi risultati, oltre al vantaggio, per noi, di lavorare in un ambiente più sano, senza l'uso di prodotti di sintesi».

La componente argillosa del terreno nel Veneto Orientale, con una tessitura che arriva anche al 70%, deriva dai secoli passati. È stata trasportata dai fiumi Tagliamento e Livenza nelle divagazioni degli alvei antichi, dove sorgevano ville rustiche come quella scoperta a Marina di Lugugnana. Eppure, fino a solo pochi decenni fa, in questa zona si faceva vino principalmente per l'autoconsumo, o al massimo per rifornire le osterie locali.

Proprio qui, quel nucleo di viticoltori visionari che aveva-

no scelto il biologico, prima ancora che nascesse la normativa, poneva le basi di quello che sarebbe diventato il primo Bio-distretto del Veneto, con quasi il 5% del territorio coltivato a biologico oggi. Nel 1992, quando fu introdotta la dicitura "vino da uve biologiche", nel Veneto Orientale erano già una decina le aziende che producevano con questa metodologia. Era l'area con la maggior concentrazione di produttori di uva biologica in Europa.

Inizialmente la certificazione non si riferiva a tutto il processo produttivo ma solo all'uva. Dal 1° agosto 2012, anche il vino può essere legittimamente identificato come prodotto biologico e si può riportare il termine "biologico" in etichetta, con il logo UE, in base al Regolamento 203/2012 che stabilisce norme dettagliate appunto sulla vinificazione biologica.

«Prevedo che il taglio all'utilizzo di prodotti di sintesi sarebbe accaduto con un orizzonte temporale più vicino, invece è accaduto molto più tardi, ma comunque ci siamo arrivati: ora ci sono molte limitazioni e noi ci siamo fatti trovare preparati» continua Giorgio Piazza. «La nostra azienda da tempo è completamente biologica, facciamo un vino che è espressione non solo della nostra terra, ma riflette anche l'annata dal punto di vista climatico. È questa la differenza tra il fare il vino in vigna, puntando sulla qualità dell'uva, o lavorarlo nel passaggio in cantina, con mosti che ne uniformano il gusto da un anno all'altro».

La conduzione dell'azienda è rimasta familiare, con due dipendenti. In fondo, dagli anni Ottanta le cose non sono cambiate molto. «Non siamo bravi con il marketing, ma chi ci conosce continua a rivolgersi a noi, non abbiamo bisogno di investire in promozione. Per il 70% facciamo vendita diretta, esportiamo una piccola parte, ma non è su questo che puntiamo».

All'ingresso in cantina c'è un lungo tavolo in legno, perfetto per accogliere compagnie numerose, dove un tempo c'era la stalla e dove, per scaldarsi, ci si trovava anche allora. I fratelli



Piazza facevano rugby. Giorgio ha giocato anche in serie A, sia a San Donà sia per la Benetton Treviso: «Stare in compagnia, tra amici, è sempre stato importante, da noi abbiamo passato molti terzi tempi e moltissimi ne ospitiamo ancora, ci piace accogliere gente in casa».

Non è solo la tessitura argillosa del terreno a determinarne la vocazione vitivinicola. La posizione geografica, a metà strada tra l'Adriatico e i primi rilievi delle Prealpi Carniche, completa la magia: un'escursione termica accentuata, anche di dieci gradi, tra giorno e notte favorisce la nascita di vini con carattere, sia rossi sia bianchi. Il caldo di giorno porta a un'elevata concentrazione di zucchero e lo sbalzo termico stimola lo sviluppo di sostanze polifenoliche aromatiche. La prossimità della costa, poi, comporta una riduzione dell'umidità, un vantaggio per chi produce vino di qualità. Ma c'è anche un lato negativo: da queste parti spesso correnti calde e fredde si incontrano dando luogo a forti correnti e temporali violenti.

«Al tempo dei romani, il vino aveva un sapore completamente diverso, perché veniva fatto con l'acqua salata. E non durava molto, era conservato in anfore di terracotta coperte con la cera in un contesto di iperossidazione che ne limitava la longevità» dice Daniele Piccinin, presidente del Biodistretto e titolare dell'azienda Le Carline di Pramaggiore, tra le prime ad adottare il biologico nel Veneto Orientale.

«Oggi il biologico è in crescita, ma quando abbiamo cominciato non ci capivano. Io l'ho fatto prima di tutto per me, è stata una scelta di vita» continua, «significa produrre il 20-25% in meno rispetto a una vigna convenzionale, con circa il 15% di costi in più. Un prezzo del 30% più alto, quindi, non è sufficiente a compensare le perdite. Ecco perché dico che la nostra è una filosofia di vita. È soprattutto il mercato tedesco e del Nord Europa a premiare questa scelta».

Il metodo biologico guarda all'agricoltura di un tempo, in chiave moderna. Quello della prima metà del Novecento era un altro mondo, meno produttivo ma con maggiore biodiversità. La campagna non era una monocoltura, i filari di gelsi si univano con le viti maritate e, in mezzo, si coltivava il mais, mentre gli animali si occupavano del diserbo.

Il distretto Bio-Venezia è nato dall'unione tra produttori, enti, associazioni, distributori, trasformatori, commercianti, cittadini. Comprende il territorio tra i fiumi Piave e Livenza, ma i confini non sono rigidi, quello che conta è sposare una certa visione del vino. L'obiettivo principale infatti è sensibilizzare e informare. Da parte dei produttori c'è soprattutto la volontà di aprire le porte per farsi conoscere, per sfatare i molti dubbi che circolano sul biologico e far capire perché ci si può fidare della certificazione, soprattutto in Italia, dove le regole sono più restrittive che in altri paesi europei. L'obiettivo del Biodistretto è anche far aumentare gli ettari a biologico, offrendo assistenza alle aziende che vogliono operare una conversione, il passaggio più difficile.

Per cambiare le cose è importante partire dalla comunità, sensibilizzando le persone, dai produttori ai consumatori, sull'importanza della difesa del suolo e della biodiversità.

Il punto, secondo Giorgio Piazza, «non è far diventare tutte le aziende biologiche, ma favorire la diffusione delle metodologie usate nel biologico anche nel convenzionale». E precisa: «Non demonizzo la chimica, che uso anche io in modo molto ridotto. Per esempio, per la flavescenza dorata, una malattia molto diffusa della vite, è necessario fare trattamenti, anche se il più blandi possibile. Ma ci sono pratiche che consentono di non usare diserbanti e disseccanti, come le false semine, che limitano molto le malerbe. Inoltre il sovescio, cioè la concimazione vegetale, è utile per aumentare la sostanza organica nel terreno, creando un ambiente più favorevole per le radici».

Il principio ispiratore che ha portato alcune aziende a guardare al biologico negli anni Ottanta era la sostenibilità, concetto di cui nessuno parlava al tempo. Oggi ci si rende conto che l'agricoltura, in cambio del consumo di acqua, aria, terra, deve dare qualcosa. Essenziale è saper ascoltare la terra, che chiede di essere rispettata e valorizzata. Le radici stanno bene in un ambiente sano, ossigenato, con una giusta quantità di acqua. Per molti anni questa zona ha tratto beneficio dalla fertilità tramandata dalle passate generazioni, mentre ora i metodi agricoli stanno lasciando in eredità una terra più arida e questo ha conseguenze per la collettività. Accade in tutta la Pianura Padana.

Uno dei campanelli d'allarme è la bassa percentuale di sostanza organica nei terreni.

Tra gli indicatori ambientali misurati dall'Arpav c'è la misurazione del contenuto di carbonio organico nello strato superficiale del suolo. Se si guarda alla zona del Veneto Orientale, il dato è preoccupante, visto che quasi dappertutto la percentuale è tra l'1 e il 2%. Si tratta di una concentrazione molto bassa, che descrive una situazione di desertificazione: la terra non è in grado di trattenere l'acqua e l'uso della chimica diventa obbligatorio. Eppure sono pochissime le persone coscienti che la carenza di fertilità del suolo sia un problema. Per lo più, è una questione sconosciuta, che non si pone nemmeno.

«Eppure la presenza di carbonio organico è centrale in agricoltura, perché, trattenendo l'acqua, un terreno ricco di questa sostanza ha la capacità di gonfiarsi fino a dieci volte. Ha quindi maggiori riserve idriche ed è qualitativamente migliore per le piante» afferma Piazza, che è anche presidente del Consorzio di Bonifica del Veneto Orientale. «Aumentare la sostanza organica avrebbe risvolti positivi anche nel sociale, riducendo il bisogno di irrigare in un contesto in cui quella per l'acqua sarà la battaglia del futuro. Chi fa biologico osserva nel lavoro quo-

tidiano una minore necessità di irrigare rispetto alle coltivazioni convenzionali».

Giorgio Piazza è abituato a ragionare in termini pratici: non si tratta di tornare indietro alla campagna dei nostri nonni, ma di ripensare i sistemi di coltivazione e di introdurre nuove tecnologie come il *biochar*. Si tratta di un carbone vegetale composto per il 90% da carbonio, che si ottiene dalla pirolisi della biomassa, per restituire sostanza organica al terreno. Esistono già impianti per la carbonificazione in assenza di ossigeno di ramaglie da potatura e di altri residui agricoli. La pirolisi consente di ottenere, oltre al *biochar*, anche un gas con potere calorifico pari al GPL. Il *biochar* ha pure il vantaggio di catturare anidride carbonica, contribuendo alla mitigazione del cambiamento climatico.

«Ci sono grandi potenzialità di sviluppo» conclude Piazza, «ma bisogna fare scelte non solo dettate dalla volontà di abbattere i costi nel momento contingente. Mi sento come quando ho iniziato a fare biologico, un visionario, ma sognare non costa niente. L'interesse è quello di tutti, anche di chi non lavora in agricoltura. Un terreno ricco, capace di filtrare l'acqua, di purificarla e generare biodiversità, fa bene alla collettività».

La scoperta del paesaggio *L'avventura dell'Agriturismo Noiari*

I corsi d'acqua sono corridoi ecologici, vie di transito per piante e animali. Partendo dal fiume Reghena, una stradina di campagna contornata dagli alberi è una piccola ramificazione verde, un passaggio secondario verso quella che un tempo era una casa colonica, abitata dai mezzadri fino al secondo dopoguerra. Parallela, si allunga l'autostrada A4 e, all'orizzonte, spuntano le montagne, come se nascessero dall'asfalto del viadotto. L'uscita di Portogruaro è vicina, ma il rumore del traffico non raggiunge questo fazzoletto di terra. E non ci sono le villette a schiera figlie degli anni del boom economico.

«Questo edificio risale alla fine del Settecento» racconta Paolo Ziliotto, dell'Agriturismo Noiari, «i miei bisnonni vivevano a Venezia, lui era chirurgo all'ospedale. Quando è morto, la bisnonna ha deciso di trasferirsi con i figli in questi terreni, che aveva ereditato ma di cui non si era mai occupata prima. Rino, mio nonno, faceva il commerciante di granaglie e, stando in terraferma, ha potuto ampliare la sua attività, dando impulso a quella che oggi è la nostra azienda agricola».

La proprietà della famiglia Ziliotto si estende fino al Reghena. Le sue acque nascono dalla terra, purissime, nell'ampia fascia di risorgive dell'alta pianura friulana, presso Casarsa della Delizia, dopo aver compiuto un lungo e misterioso percorso sotterraneo. Diventato un fiume, il Reghena attraversa il confine interregionale e giunge in Veneto, dove scorre nello spazio tra i Laghi di Cinto e l'autostrada, prosegue per Summa-

ga e termina il suo viaggio a Portogruaro. Con il loro scorrere, Reghena e Lemene hanno contribuito a costruire il territorio, convogliando parte delle antiche piene del Tagliamento, e, contrastando i venti e le correnti marine, hanno determinato la nascita della Laguna di Caorle. Dal 2003, il sistema fluviale che comprende questi fiumi e i Laghi di Cinto è un parco regionale di interesse locale, tra i Comuni di Portogruaro e Cinto Caomaggiore.

Nel Reghena, all'altezza dell'Agriturismo Noiari, emerge un'isoletta dove, si dice, si rifugiò e si salvò qualcuno durante la prima guerra mondiale. Si sta pensando di realizzare un approdo per piccole imbarcazioni, in modo da raggiungere via acqua da un lato il centro di Portogruaro, dove il Reghena incontra il Lemene, e dall'altro l'abbazia di Summaga. Il nome deriva da *summa aqua* o *sub aqua*, a testimonianza di un passato anfibio, un paesaggio paludoso, prima della bonifica. Allargando lo sguardo fino al mare, questa striscia di terra è attraversata a pettine da corsi d'acqua, che possono essere visti come vie alternative da percorrere in barca, in canoa, da costeggiare in bicicletta o a piedi.

A Summaga, il monastero non c'è più, ma resta la chiesa, di epoca medievale. E, dietro a una semplice facciata di età successiva, l'interno sorprende con affascinanti affreschi: la Vergine con il Bambino dentro una mandorla sostenuta da quattro angeli, Cristo e i dodici Apostoli, la Redenzione, la Crocifissione e il Giudizio finale. Sono poi raffigurate la parabola evangelica delle ragazze stolte e delle ragazze sagge e una cinquecentesca Donna vestita di sole.

«Negli ultimi tempi si sta diffondendo sempre più un tipo di turismo diverso da quello dei flussi di massa tipici della costa» continua Ziliotto. «Sono moltissimi i viaggiatori interessati per esempio a percorsi tematici religiosi che comprendono Summaga, ma anche quelli che cercano nuove proposte di tu-



rismo rurale, lento, in luoghi di campagna, lontani dai maggiori flussi. Sono persone interessate all'esperienza che vivranno, più che al luogo che vedranno».

L'Agriturismo Noiari ha aperto nel 2011, in seguito alla ristrutturazione della casa colonica della famiglia Ziliotto. Nella parte dell'edificio che ospitava le stanze dei mezzadri, sono state ricavate sette camere e un appartamento per il custode. In quella che era la vecchia stalla, separata dall'abitazione, invece, sono stati realizzati i locali dedicati alla ristorazione, mantenendo gli elementi architettonici originari – le travi in legno e le finestre di mattoni del fienile al primo piano.

«Sin dall'inizio, l'offerta di ospitalità ha funzionato anche oltre le nostre aspettative ed è un servizio attivo tutto l'anno. Dico la verità: questa esperienza è stata un insegnamento anche per noi, che abbiamo imparato a comprendere l'attrattiva del territorio in cui abitiamo» continua Ziliotto.

In agriturismo c'è una clientela molto diversificata: chi arriva per lavoro e sceglie di stare in campagna anziché in città, chi viene per un matrimonio, ma c'è anche chi decide di fare una vacanza fuori dagli schemi, a contatto con la natura, seguendo i percorsi ciclopedonali o fluviali, scoprendo i prodotti enogastronomici, oppure semplicemente per trovare tranquillità. Molti di questi visitatori sono stranieri e hanno una discreta capacità economica. Alcuni tornano, si affezionano. «La sfida è riuscire a intercettare questi flussi turistici» dice Ziliotto, «ma prima di tutto è necessario che il territorio diventi più accogliente, più capace di valorizzare quello che c'è. Moltissimi operatori non investono perché non comprendono le potenzialità turistiche. E poi non dimentichiamo che il Veneto Orientale è anche in una posizione geografica favorevole, tra Venezia e Trieste. La vicinanza alla stazione del treno o all'autostrada permette di stare di base a Summaga e di spostarsi in giornata».

Le ombre degli alberi si distendono come lunghe dita affusolate sulla facciata della casa colonica rimessa a nuovo, dipinta di rosso.

Negli anni del boom economico, i mezzadri per lo più scelsero di abbandonare queste abitazioni per una vita più confortevole. Si trasferirono in casette di nuova costruzione, che oggi hanno perso tutto il fascino, e le vecchie, diventate inutili, furono abbandonate. «Per un breve periodo, anche io ho vissuto qui» ricorda Ziliotto, «era dura, non c'era nemmeno il riscaldamento, era inevitabile che le persone, potendo, se ne sarebbero andate».

A testimonianza di quel passato, restano i ruderi sparsi nella campagna, come relitti naufragati, ricoperti dalla vegetazione, in lento disfacimento. La maggioranza delle case coloniche risale agli anni della bonifica, quando terre un tempo paludose furono rese coltivabili e c'era bisogno di manodopera abbondante in loco. Negli anni Ottanta, con l'introduzione della possibilità, per le aziende agricole, di diversificare le attività con l'agriturismo, alcuni di questi edifici sono stati recuperati, ma la grande maggioranza è destinata a disgregarsi e sparire.

La scoperta del paesaggio della bonifica, disegnato dall'uomo, sta avvenendo lentamente: resta per ora un interesse circoscritto a una nicchia. Accade forse perché brucia ancora il ricordo recente della fatica e della miseria di un tempo. «Anche in questo senso serve un cambio di mentalità. Prima di tutto siamo noi a dover comprendere quanto interessante può risultare la storia della nostra terra, quale bellezza e valori può comunicare al visitatore» continua Ziliotto.

La contesa tra uomo e acqua, nel Veneto, ha radici lontane. Sin dai tempi della Serenissima, si interveniva per deviare i fiumi e proteggere la laguna di Venezia dall'interramento, ma anche per la redenzione della terraferma dalle paludi e la sua difesa dalle



piene con la costruzione di argini. C'è traccia che, nel 1620, fu costituito il Consorzio di scola "Canale Lugugnana", per governare il deflusso delle acque e proteggere dalle frequenti esondazioni i territori fra Portogruaro e San Michele al Tagliamento. Nonostante ciò, per secoli questi luoghi rimasero anfibi, con ampie distese di acque stagnanti, non coltivabili e insalubri.

«All'origine dei grandi interventi di bonifica, che modificarono in modo radicale la nostra zona, c'è un fatto apparentemente scollegato» spiega Giorgio Baldo, direttore del Museo del Paesaggio di Torre di Mosto. «A fine Ottocento, il neonato Regno d'Italia volle esaminare lo stato delle ferrovie, la grande opera del tempo. Si scoprì che, spesso, i ritardi nella costruzione delle linee erano dovuti alla malaria, che colpiva molti addetti». La malaria era il problema più grave per la sanità pubblica dell'epoca: per debellarla, oltre che per recuperare terre fertili e creare occupazione, iniziarono le opere di bonifica. I lavori subirono un arresto durante la prima guerra mondiale, ma ripresero negli anni Venti e divennero uno dei massimi vanti del fascismo.

Il 1922 è un anno di svolta: a marzo, a San Donà di Piave, si tenne il Congresso regionale veneto delle bonifiche e si posero le basi del Regio Decreto del 1933 "Nuove norme per la bonifica integrale", nota come legge Serpieri, dal nome dell'allora deputato Arrigo Serpieri. Con il concetto di bonifica integrale si superava la dimensione puramente agraria e idraulica degli interventi, riconoscendo che si agiva in un quadro più complesso di trasformazione fondiaria e sociale di vaste aree del paese.

Al Congresso, il sandonatese Silvio Trentin, professore di diritto, deputato dal 1919, antifascista, affermò: «Quando dico bonifica, ripeterò le parole di Filippo Turati, dico terre re-dente, ma dico anche strade, dico borgate, dico scuole, dico civiltà, dico palpito di uomini generosi, dico una grande identità che potrà placare e deviare le nostre stesse passioni, dico una

vita nuova in cui dovremo immergerci, dico una battaglia infinitamente superiore a quelle miserabili nelle quali quotidianamente ci arrabattiamo!».

In quegli anni, chi aveva fatto la guerra, come premio, veniva mandato a lavorare. Era un modo per dare una risposta agli ex combattenti, una valvola di sfogo alla disoccupazione, un vanto del regime. Si offriva a migliaia di disperati il miraggio di una sistemazione e di un futuro migliore. Bisognava scavare i canali, costruire argini e idrovore.

Bisognava vincere la sfida con l'acqua.

Un esercito di uomini, lasciate le armi, aveva un nuovo grande progetto da costruire, a mani nude, armati di pale e della forza delle braccia.

Le idrovore erano luoghi quasi sacri. Costruite in cotto, secondo l'architettura del Ventennio, avevano vetri policromi come i rosoni delle chiese e maioliche all'interno. I custodi, che abitavano vicino, azionavano le macchine quando c'era bisogno. Ma tutti sapevano come si mettevano in funzione, anche i ragazzini. Era una questione di sicurezza. Non si scherza con l'acqua.

Funziona ancora così, ma adesso è tutto automatizzato: quando piove, i canali si riempiono, l'idrovora pompa l'acqua nei canali scolmatori, che la portano al mare. Così si tiene asciutta una terra che per grandi estensioni è sotto il livello del mare. In alcune idrovore si trovano ancora vecchi motori, c'è persino quello di un sommergibile della guerra.

Oggi queste macchine hanno perso la loro sacralità. Nessuno più vi accede, ci si dimentica della loro funzione salvifica. Ma quando, durante il Festival della Bonifica di San Donà, alcune vengono aperte al pubblico e si azionano i vecchi motori, c'è chi si emoziona ancora al ricordo dei tempi passati. E le idrovore tornano a svolgere il loro ruolo sacro di nuove cattedrali.

«Per quanto cerchiamo di valorizzare il nostro paesaggio della bonifica, restiamo una terra di mezzo, poco definita» osserva l'architetto Stefano Stefanetto, di San Donà di Piave, che per molti anni si è occupato di progetti di sviluppo territoriale. «Sembra strano ma noi non abbiamo un rapporto diretto con l'acqua perché qui, paradossalmente, l'elemento liquido è lontano, deve essere tenuto lontano. Ci separano gli argini, il fiume è straniero, inaccessibile. Ed è faticoso anche cercare legami tra l'entroterra e la costa, perché ciascuno resta nel suo ambito: da un lato c'è chi, in campagna, tradizionalmente produce e dall'altro chi, al mare, fa turismo».

Eppure, lentamente, nonostante tutto, sta nascendo una nuova classe imprenditoriale, legata al turismo agrario, alla valorizzazione del paesaggio e della natura.

«L'agriturismo è una delle nostre attività, assieme a quella agricola in senso stretto, che comunque è molto cambiata con gli anni. Oggi produciamo vino e birra, di recente abbiamo introdotto l'orto e l'allevamento degli animali. Ci teniamo alla sostenibilità, abbiamo installato pannelli fotovoltaici e l'agriturismo è quasi totalmente indipendente dal punto di vista energetico» riprende Ziliotto.

In un soleggiato pomeriggio d'autunno, cominciano ad arrivare da Noiari persone anziane, alcune dall'andatura incerta, alcune con lo sguardo smarrito. Fanno parte di un'associazione per malati di Alzheimer che periodicamente si ritrova in agriturismo per passare del tempo insieme. Nei giorni di chiusura, infatti, questi spazi possono essere presi in affitto, a una cifra simbolica, dalle associazioni del territorio per riunioni, laboratori, proiezioni, corsi di cucina, mostre, eventi culturali. È un luogo accogliente, un punto di riferimento per la comunità.

E, con la bella stagione, chi vuole può dare una mano a fare l'orto: per i malati di Alzheimer è un'attività che dà risultati particolarmente positivi. Mette in moto la memoria, fa riaf-

fiorare i ricordi dell'infanzia e della giovinezza. Da queste parti non c'è nessuno che non abbia avuto nella vita un contatto con la campagna. Lavorano e cantano vecchie canzoni.

La campagna ideale

La tenuta Polvaro tra passato e presente

È raro incontrare ancora, nella campagna veneta, grandi estensioni verdi, risparmiate dal cemento. Elviana e Armando De Zan, con le figlie Barbara e Caterina, da tempo erano alla ricerca di un luogo ideale per realizzare il loro sogno: una tenuta circondata dai vigneti, armoniosa e accogliente, che potesse comunicare agli ospiti serenità, semplicità ed eleganza.

L'hanno trovata una decina di anni fa, proprio come la volevano, è stata quasi un'illuminazione.

«Ci stiamo ancora lavorando, il sogno non è completo, ma siamo a buon punto» sorride Elviana De Zan, e continua: «La tenuta Polvaro oggi è un posto dove si sta bene, dove chi arriva ha la sensazione di allontanarsi dai problemi quotidiani, almeno per un po'. È rilassante, il luogo perfetto per accogliere i nostri ospiti, per celebrare occasioni importanti come un matrimonio».

È uno spazio fuori dal tempo.

I Polvaro erano nobili veneziani. Nella seconda metà del Seicento, come sarebbe accaduto ai De Zan tre secoli e mezzo dopo, erano alla ricerca di un pezzo di terra. Scelsero questo posto, oggi ricadente nel Comune di Annone Veneto, all'epoca occupato da un grande bosco di querce e frassini. Dalle foreste della terraferma la Serenissima traeva il legname destinato all'Arsenale. Ma, in quell'epoca, la potenza veneta si vedeva costretta ad affrontare una grave crisi finanziaria. Doveva ripara-
re alle ingenti spese affrontate nella lunga guerra di Can-



dia, su cui si giocava il ruolo nel Mediterraneo. Candia, l'attuale Herakleio, principale centro dell'isola di Creta, fu assediata per ben ventidue anni dall'esercito turco. Perdere Candia, per Venezia, significava perdere Creta, e la Serenissima non era disposta a farlo. Fu un conflitto sanguinosissimo, che ebbe anche costi economici spropositati per entrambe le parti.

È in questo contesto che Domenico Polvaro, mercante di panni di seta, offrì alla Repubblica di Venezia centomila ducati per sostenere il conflitto. E fu ricompensato con il titolo nobiliare, votato in Senato il 23 luglio 1662.

Le sorti della famiglia Polvaro, per il resto, sembrano avvolte nel mistero e le tracce si perdono già all'inizio del Settecento. Ma il segno del loro passaggio resta vivo, sin dall'intestazione della strada che portava, e porta ancora, all'omonima tenuta. «Abbiamo voluto mantenere il nome Polvaro, in omaggio a coloro che per primi hanno creduto in questa terra» aggiungono i coniugi De Zan, «e abbiamo ristrutturato gli edifici nel rispetto dei canoni dell'architettura dell'epoca, con il risultato di un ambiente dal sapore *country chic*. In questa operazione di ristrutturazione è stato di preminente importanza, per noi, il rispetto dell'ambiente e dell'assetto paesaggistico. I vigneti che circondano la tenuta sono lavorati con tecniche dolci, per preservare la fertilità e la struttura del terreno».

L'impianto di irrigazione è a goccia, sotterraneo, per raggiungere direttamente la radice ed evitare sprechi idrici. La terra argillosa tipica del Veneto Orientale ha la capacità di trattenerne l'acqua a lungo, a differenza dei terreni ghiaiosi, dalla trama più grossa. Ma se non piove per molto tempo e si secca, le radici, nell'argilla disidratata, muoiono: per questo è importante prevedere la necessità di irrigare.

Il rispetto per il passato deriva anche dalla volontà di conservare il patrimonio viticolo aziendale, e in particolare le piante di Lison, il tradizionale Tocai che ufficialmente, come si è già

visto, non si può chiamare così. Qui siamo proprio nel cuore della produzione del Lison Classico Docg, una zona limitata, di altissimo pregio, la più antica e vocata.

«Riproduciamo, mediante innesti, i vitigni presenti storicamente, che si sono adattati nel tempo al terreno e al microclima. Il Lison qui cresce particolarmente bene, è importante quindi conservarne le caratteristiche» spiega Armando De Zan. «Le piante più antiche nei nostri vigneti, non solo di Tocai, anche di Cabernet franc e Sauvignon, sono state gradualmente sostituite e, per salvaguardarne la continuità, sono stati reimpiantati i cloni».

Il vigneto più vecchio ancora presente ha intorno ai venticinque, trent'anni. Oltre ai vitigni il cui clone deriva da piante coltivate qui in passato, ne sono stati introdotti anche altri, come lo Shiraz, in via sperimentale. E le viti più recenti sono state selezionate per ridurre il numero di trattamenti, a tutela della salute e dell'ambiente, per la sostenibilità futura.

«La nostra grande passione si rispecchia nel lavoro, dalla massima attenzione in campagna ai severi protocolli di cantina» dice Armando De Zan. «Ogni intervento nei vigneti, ogni potatura, ogni legatura sono fatti con lo scopo di preservare la qualità del prodotto, le sue caratteristiche organolettiche, in una parola, la sua anima. La stessa filosofia viene trasportata in cantina».

Si impiegano attrezzature di ultima generazione, grazie alle quali si possono ricevere e pigiare grandi quantità di uva in poche ore e questo permette di raccogliere gli acini nel momento ideale. Il pigiato viene poi introdotto in modernissime presse, in grado di estrarre, con lunghi e complicati cicli di pressatura automatizzati, tutti gli aromi, i tannini, gli zuccheri, ecc., e veicarli nel mosto. Da quel momento, il pressato rimane a temperatura controllata e viene monitorato almeno tre volte al giorno, lungo l'intero processo di fermentazione e vinificazione.

«In questa fase tutto viene fatto senza guardare l'orologio: ci vuole il tempo che ci vuole» riprende De Zan. «Anche al momento della fermentazione, la tecnologia è al primo posto. Grazie ai nostri fermentatori, detti Mythos, i gas utilizzati per mettere in pressione o per muovere gli acini sono gli stessi prodotti nella fermentazione dell'uva stessa. Vengono immagazzinati in un serbatoio in cima alla cisterna del mosto e gestiti da un software che li reimmette nella camera di fermentazione, perché niente di quello che l'uva ha immagazzinato in un anno di coltivazione deve essere perso. I vini bianchi, i rossi e le bollicine seguono percorsi differenti, ciascuno curato nei minimi dettagli, per ottenere il massimo della qualità».

Quello che Elviana De Zan vorrebbe sviluppare di più, dopo aver esplorato in lungo e in largo la zona in bicicletta, sono i percorsi cicloturistici. Immagina un passaggio che conduca, per strade di campagna, dalla tenuta ai boschi di Bandiziol e Prassaccon, con una zona umida di diecimila metri quadri che è stata ricostituita per riportare la fauna acquatica. L'albero più anziano è un salice bianco, la cui storia viene raccontata ai bambini. È lui l'ultimo testimone di un antico bosco, prima distrutto e ora rinato nella foresta planiziale più estesa del Veneto Orientale.

I boschi di Bandiziol e Prassaccon, a soli due chilometri dal casello autostradale di San Stino di Livenza, ricoprono una superficie di quasi centoventi ettari. Qui negli anni Novanta furono ripiantate querce, carpini, aceri, frassini, olmi, tigli e ontani, grazie a una scelta lungimirante del Comune di San Stino. Le specie furono scelte accuratamente per ricostituire la biodiversità locale, attraverso una ricerca storica documentale e bibliografica e a partire dall'analisi di altri boschi planiziali relitti. Così sono rinate le aree di Bandiziol e Prassaccon dopo che, cinquant'anni prima, i suoli erano diventati anonimi campi coltivati a seminativi.

A piedi nel bosco, osservando l'intrico di rami e arbusti che incorniciano i fossi e il laghetto, si può immaginare come fosse diverso un tempo il paesaggio, quando i Polvaro scelsero di stabilirsi da queste parti e avviare la trasformazione dei luoghi giunta fino a noi.

«Sin dalla fine dell'Ottocento, sia nella mia famiglia sia in quella di mio marito, è presente la cultura del vino. Siamo commercianti e, dopo aver acquistato la tenuta, abbiamo la grande soddisfazione di poter vendere il vino che facciamo noi, dalle piante di cui ci prendiamo cura. Così, il messaggio che mandiamo al consumatore acquista un'anima» continuano i coniugi De Zan. «La nostra società di esportazione lavora da sempre con gli Stati Uniti. Ci abbiamo anche vissuto, per un periodo, abbiamo imparato come affrontare un mercato competitivo come quello e cosa cerca il consumatore americano».

Negli anni, poi, i De Zan hanno assistito a un grande cambiamento nel mercato statunitense: «Ricordo che il vino all'inizio era considerato quasi un oggetto misterioso, oggi invece è diventato accompagnamento indispensabile alla buona cucina. La qualità del prodotto si valuta non solo dalle sue caratteristiche ma anche dalla storia che porta con sé, dall'immagine del luogo in cui nasce quel vino, dall'esperienza che fa vivere».

Ma, nell'era delle nuove tecnologie, non ci si può permettere di mentire al consumatore: molti desiderano scoprire il fascino della produzione del vino visitando la cantina, magari partecipando anche alla vendemmia. Una volta arrivati, i clienti devono trovare una corrispondenza con il messaggio lasciato nella bottiglia, che è come un biglietto da visita. «Il vino e la vita in campagna possono regalare forti emozioni» dicono ancora i coniugi De Zan, «a questo si aggiunge il fascino del prodotto *made in Italy*, a cui in tutto il mondo sono associate qualità ed eleganza, oltre ai valori tradizionali della famiglia. È an-

che per questo che i nostri ospiti ci apprezzano, perché li accogliamo in maniera vera, spontanea e calorosa: abbiamo la fortuna di non dover fare altro che essere noi stessi, con le nostre figlie e i loro mariti».

Nelle residenze di campagna, un tempo, accanto alle abitazioni e agli edifici per il lavoro c'era la chiesa, dove si facevano voti per il raccolto. E anche nella tenuta Polvaro è presente una chiesetta che, all'interno, racchiude un piccolo tesoro, una raffigurazione dell'arcangelo Michele, di cui non si sa molto. Nella tradizione cristiana, Michele è colui che sconfigge Satana. Viene rappresentato come un combattente, difensore del popolo di Dio, vincitore nella lotta del bene contro il male. È protettore di molte categorie di lavoratori e tra queste, non sarà un caso, i commercianti. I De Zan hanno restaurato la chiesa salvandola dal crollo in un anno particolarmente siccitoso, quando il livello dell'acqua nella falda sottostante era sceso così tanto da destabilizzare l'edificio.

Così la testimonianza di questo antico pezzo di campagna rimane in piedi, pur avvolto per gran parte nel mistero.



Nella città sul Lemene
Un oste giovanissimo alla Barchessa

La svolta in calle Bovoloni è l'ingresso in uno spazio fuori dal tempo.

Il limite è dato dalle acque del Lemene, centrali nella fondazione della città di Portogruaro. Già in epoca romana, data la vicinanza con Iulia Concordia, è possibile che qui ci fosse qualche insediamento umano. L'ipotesi sarebbe poi rafforzata dal fatto che, nei primi secoli dopo Cristo, i terreni attorno al Lemene erano meno paludosi che in epoca medievale, quindi più fruibili.

Ma l'origine della città come la conosciamo oggi è simbolicamente datata 10 gennaio 1140, quando Gervino, vescovo di Concordia Sagittaria, concesse agli abitanti del luogo e ad alcuni mercanti la possibilità di edificare un nuovo scalo commerciale sulla riva sinistra del fiume. Sulla riva destra, invece, rimaneva la sede vescovile con il castello.

Osservando una mappa di Portogruaro, intravediamo i contorni di un mondo ormai lontano, quelli di un borgo che, nel suo cuore, non ha subito grandi modifiche negli ultimi secoli. Non è accaduto in fondo nemmeno dopo la fine della Serenissima, con la progressiva trasformazione da *portus* a grande centro agricolo, passando per una crisi importante. E oggi la città vive un'ennesima fase di mutazione, verso una nuova identità.

Lo storico Henri Pirenne, nel suo saggio *Le città del Medioevo*, parla dei numerosi scali merci fluviali che nacquero in diverse parti d'Europa, e anche nella terraferma di Venezia, tra

l'XI e il XII secolo. Li descrive come «punti di sbarco dove, in virtù del gioco della circolazione, si accumulano merci destinate a essere trasportate più lontano. Tra un *portus* e un mercato, o una fiera, la distinzione è molto netta. Mentre questi ultimi sono luoghi di incontro periodico di compratori e venditori, l'altro è una piazza permanente di commercio, un centro di transito ininterrotto».

A Portogruaro, snodo tra Venezia e la sua terraferma, il porto nasce sulla sponda opposta al castello e questo rappresenta un'anomalia. Cresce come centro mercantile aperto e libero, piazza permanente di commercio, luogo d'incontro tra l'interesse economico dei mercanti e quello dei feudatari. Anche il fatto che la sua strada principale si sviluppi parallelamente al fiume sembra una stranezza. Accade perché era il vescovo a controllare il traffico via acqua e a riscuoterne i proventi, per questo si cercò un'altra via.

Il giovanissimo Alessandro Buoso è il titolare dell'osteria Alla Barchessa, in calle Bovoloni. «Mi sono innamorato di questo locale per la sua storia» dice. «Mi sento molto vicino alla mia città, sono nato e cresciuto in simbiosi con lei. Adoro le calli come questa, le trovo incantevoli, raffinate e interessanti, perché hanno un passato». Quando, terminate le scuole superiori, Buoso si è trovato a dover decidere che strada intraprendere, non ha avuto dubbi tra fare il perito edile, per cui aveva studiato, o il cuoco, che era già la sua passione da quando aveva iniziato a fare le stagioni al mare. «Se devo lavorare a Portogruaro, deve essere in Barchessa, mi dicevo. Sembra una storia costruita apposta, ma sono sincero, è proprio così che è andata».

Le mura dell'osteria sono ancora quelle del Seicento, quando l'edificio fungeva da magazzino per le merci in arrivo via acqua. Guardando, dal ponte di nuova costruzione, la facciata che dà sul Lemene, si nota una finestra centrale, più in basso e

più grande delle altre: attraverso quell'apertura, dove ora è posizionato un vaso con una bella viola gialla, venivano introdotte le botti e altre merci.

Fino a circa vent'anni fa, l'edificio era ancora usato come magazzino, poi è stato ristrutturato, diventando prima una semplice osteria, poi un'osteria con cucina. «Sono stati mantenuti alcuni elementi del passato, cosa di cui sono felice. Lo noti solo se lo sai, ma al di sopra della porta d'ingresso c'è un ganccio che serviva a portare dentro le balle di fieno. Per tutto questo, il mio locale non potrebbe essere altrove, c'è un legame fortissimo con questa riva del fiume» continua Buoso. «Ed è per questo che, quando mi è stato proposto di prenderlo in gestione, ho sentito che non potevo rifiutare: era un sogno che si stava avverando, anche se forse troppo presto... Ma quando passa un treno o lo prendi o non sai se tornerà. Io mi dicevo che tra i ventidue e i venticinque anni avrei aperto la mia attività, l'ho fatto a ventuno».

L'avventura è iniziata il 16 agosto 2018.

Alcuni secoli prima, poco distante da quella che oggi è La Barchessa, vengono costruiti i mulini di Sant'Andrea. Siamo alla fine del XII secolo e il giovane borgo è in piena trasformazione. La ricostruzione di queste vicende è narrata, tra gli altri, nel libro *Il centro storico di Portogruaro*, realizzato dall'Associazione Culturale Accordi di Portogruaro con l'Accademia di Belle Arti di Venezia. I nuovi mulini riducono le possibilità di navigazione e di attracco. Nel Trecento muta anche il borgo vescovile, perdendo i caratteri di *castrum* fortificato e assumendo quelli di un'area residenziale e artigianale collegata al porto.

Il 12 maggio 1420, Portogruaro, in quanto centro commerciale di primaria importanza, passa sotto la diretta sovranità della Serenissima, che concede numerosi privilegi. Nel 1429, per esempio, il Senato di Venezia dichiara che il commercio del



ferro dalla Germania deve passare obbligatoriamente per Portogruaro e, nel 1438, boccia una deliberazione del Consiglio della Patria del Friuli con cui si prevedeva di deviare i traffici verso Udine e Latisana.

Seguendo le vicende della Repubblica marinara, è nel Cinquecento che la città di Portogruaro raggiunge il suo apogeo economico e sociale. Attrae nobili e famiglie facoltose, veneziane e friulane, che costruiscono palazzi signorili con facciate affrescate, rappresentazione del potere e della ricchezza dei proprietari.

Nei secoli successivi, lo splendore inizia lentamente a sbiadire, per arrivare al 12 maggio 1797, quando il doge Ludovico Manin riunisce per l'ultima volta il Maggior Consiglio: è la fine della Serenissima, dopo mille anni di storia.

«È dura per me assumere tante responsabilità» continua Buoso. «L'ho fatto grazie all'appoggio dei miei genitori. All'inizio erano contrari, poi mi hanno appoggiato. Mio padre mi ha detto: "Se sei sicuro, fallo" e io ho sentito di averlo a fianco a me».

La passione per la cucina ha radici profonde: nasce dall'infanzia, quando Alessandro respira l'aria dei fornelli e il gusto di sperimentare assieme alle sue nonne, entrambe brave cuoche, ma anche con i genitori. «Dopo aver scelto di fare il cuoco, in famiglia hanno rispolverato vecchi aneddoti di me bambino. Alcuni non li ricordo nemmeno, eppure fanno parte di me: per esempio già da piccolissimo dicevo di voler fare il pizzaiolo» racconta il ragazzo. «Ho proprio il piacere di cucinare, di ricercare nuove combinazioni, anche un po' azzardate. Metto da parte quaderni di appunti di piatti che un giorno vorrei provare».

L'aver frequentato una scuola tanto lontana dai suoi desideri ha avuto l'effetto di rendere la passione ancora più forte in lui. «E comunque» aggiunge, «anche quando studiavo,

mi facevo da mangiare da solo. Chiedevo ai miei di non prepararmi niente di pronto, perché per me era una gioia cucinarmi qualcosa».

È con i lavori stagionali al mare che Buoso si avvicina concretamente al mondo della ristorazione. «La prima volta mi hanno assunto come barista, ma io chiedevo comunque di aiutare in cucina. Lì ho cominciato a capire cosa significa fare il cuoco. Avevo molta voglia di imparare, osservavo attentamente ogni gesto, cercavo di registrare ogni dettaglio, perché sapevo che diversamente non avrei appreso i segreti della cucina. Un cuoco non te li insegnerà mai, li devi rubare con gli occhi. Solo guardando e sperimentando, capisci».

In cucina nessuno inizia come chef, prima è necessario svolgere mansioni di basso livello, come lavare i piatti o tagliare la cipolla. «È chiaro che non mi piaceva, ma lo dovevo fare, era un passaggio obbligato. In realtà, è stato importante anche psicologicamente: saper affrontare la fatica e le difficoltà dei compiti più umili mi ha dato sicurezza, mi ha rafforzato ancora una volta nella convinzione di essere sulla strada giusta, quella verso fuochi e padelle. È una questione mentale più che fisica. Se sei convinto puoi superare tutte le avversità».

Oggi Buoso si ritiene fortunato ad avere, così giovane, già un locale e poter decidere il menu, cambiandolo ogni tre mesi secondo la stagione. Se i piatti più azzardati restano per ora scritti tra i suoi appunti o fissati nei suoi pensieri, qualche proposta innovativa c'è sempre accanto ai piatti più tradizionali. «In inverno, per esempio, propongo il moscardino lavorato come una carne, con il vino rosso. Accanto ci metto la crema di zucca, per ammorbidire il gusto amaro che questa specie di mollusco assume se viene preparata così».

Sono moltissimi i prodotti agroalimentari di qualità nel Veneto Orientale. Per valorizzarli, nel 2004, prende forma l'idea del primo "Parco alimentare" in Italia. Il modello viene messo

a punto negli anni successivi, grazie a un progetto di cooperazione con Friuli Venezia Giulia e Slovenia, con cui si mette insieme un'area geografica, quella dell'alto Adriatico, ricchissima di biodiversità, che si riflette in un'ampia gamma di produzioni tipiche.

Il Parco alimentare si basa su una formula semplice: in questo territorio operano oltre tremila imprese agricole, delle quali circa il 10% coltiva e produce settanta prodotti di qualità, tradizionali e biologici, con marchi Dop, Doc, Igp, Igt. Si va dai vini all'ortofrutta, dai prodotti della pesca ai formaggi, dalla carne ai prodotti trasformati: un paniere che copre tutte le stagioni dell'anno, comprendendo anche alcuni Presidi Slow Food.

È quindi particolarmente vario il ventaglio di ingredienti a cui può accedere uno chef, per far provare ai clienti il gusto di questa terra.

Alla Barchessa, quando può, Buoso esce dalla cucina e si muove tra i tavoli del locale per sentire il parere dei clienti. «Mi piace abbattere il muro tra la cucina e la sala, che poi sono gli elementi più uniti in un ristorante. L'ospite si relaziona con il cameriere, ma il legame più forte lo ha con il cuoco, che sta ai fornelli e prepara i piatti che mangerà. C'è il cliente che dice quello che pensa in modo costruttivo e chi no, poi ci sono le cose che capisci dalle sfumature di uno sguardo. Ho scelto un mestiere difficile e impossibile, perché nessun cuoco riesce ad accontentare tutti. Ma è molto stimolante, la sfida è far sentire a casa l'ospite, trattarlo bene, coccolarlo, saperlo ascoltare e rispettare».

Buoso, con i suoi piatti, vuole trasmettere qualcosa di suo, quella passione che lo accompagna dall'infanzia, ed è sempre alla ricerca della sua linea. Ciò che lo spinge è il fatto di cucinare non solo per gli altri, ma soprattutto per se stesso, perché



lo fa stare bene. E così, quando il locale è pieno di gente e lui non ha un attimo da perdere, «è pura poesia», dimentica tutte le pratiche burocratico-amministrative che il titolare di un locale deve seguire. «In quei momenti ci siamo io e i fornelli, e basta» dice.

Il suo è un impegno anche per la città ed è particolarmente felice quando, soprattutto d'estate, accoglie turisti stranieri o comunque da fuori. Portogruaro è un posto di passaggio, tanti ci arrivano per caso. A loro, il giovane chef cerca di trasmettere l'amore per questo luogo, per il fascino nascosto del centro, non solo per ciò che è immediatamente visibile, come i mulini, ma anche per ciò che va ricercato. Calli e stradine, anche quelle più insignificanti, hanno dettagli da scoprire. E c'è la prospettiva della città vista dal Lemene, per chi ha la fortuna di muoversi in barca: «Dalla terra vedi la forza dell'acqua, mentre dall'acqua vedi la forza dell'uomo, scopri cose belle e brutte, comunque inedite, avanzando lentamente».

Se non fosse Alla Barchessa, molto probabilmente Buoso se ne sarebbe andato lontano, alla ricerca di nuove esperienze, e si sarebbe ritrovato a lavare piatti e tagliare cipolla. «È dura perché non ho la libertà di assentarmi nemmeno due giorni, non mi posso permettere neanche una serata con gli amici. Ora ho solo il locale in testa, mi manca il tempo per tutto il resto ed è difficile da accettare, alla mia età. Ma ho fatto una scelta e la porterò a termine. Ci riuscirò, basta volerlo».

A sentirlo parlare, il ragazzo ha l'aria di essere più grande di quello che è. «Il segreto» dice «è la curiosità, il piacere di ascoltare le persone, più che leggere libri. Resto affascinato dal sapere vivo di chi ti tramanda qualcosa. Ascolto quello che mi dicono le persone, ma anche come lo dicono, perché deve esserci la gioia di raccontare e di condividere. La virgola, che sul libro è un piccolo segno, nella realtà è una pausa e io preferisco poterla vivere».

Le molteplici forme del pane *La storia del forno Zani, dal Lemene al laboratorio informatizzato*

Non solo pane. Nei panifici si trovano ormai tantissimi prodotti, dolci e salati, fatti con farine diverse, dalle molteplici forme. Il forno Zani, nato a metà Ottocento in calle Beccherie a Portogruaro, ha seguito le trasformazioni che hanno portato a questa incredibile diversificazione. Ha mantenuto un piede nella tradizione e, con l'altro, ha iniziato a seguire le tendenze contemporanee. «Se vuoi rimanere a galla, non c'è altra soluzione» dice Umberto Zani, trentenne titolare dell'omonimo forno.

Da alcuni anni il laboratorio, con quindici dipendenti, si è trasferito fuori dal centro: c'era bisogno di spazio per i macchinari e per una migliore e più efficiente organizzazione del lavoro, anche grazie all'introduzione di nuovi strumenti informatizzati.

«Fino agli anni Ottanta, il nostro era solo un panificio, come tutti gli altri. Il primo cambiamento è stato quando abbiamo aggiunto i cornetti per la colazione e, in seguito, abbiamo cominciato a preparare anche dolci freschi. Negli ultimi sette anni, poi, abbiamo ampliato la gamma di biscotti confezionati di nostra produzione» riassume Zani, con un pizzico di nostalgia per i tempi in cui il laboratorio aveva una meravigliosa vista sul Lemene.

C'era un deposito di grano, in calle Beccherie, prima che diventasse un forno. E la merce, naturalmente, arrivava dal fiume.

Un tempo, a Portogruaro, le calli del centro mettevano in re-



lazione le due principali arterie commerciali, quella liquida e quella terrestre: il Lemene e la strada parallela, oggi corso Martiri della Libertà, con il cuore in Piazza della Repubblica, contornata da palme orienteggianti. Un'anomalia che salta all'occhio – e quasi disorienta – è la centralità del Palazzo del Comune, senza una chiesa a fare da contrappeso. Spiccano l'elegante facciata gotica, con mattoni a vista e merlatura a coda di rondine, e un piccolo campanile sulla sommità, per richiamare le adunanze pubbliche.

Sin dal 1847, da quando l'edificio rosso veneziano diventa un forno, la proprietà è riconducibile alla famiglia di Umberto Zani. È la bisnonna, Maria Grillo, donna di grande intuito e capacità imprenditoriale, a dare il via a quest'avventura. Riesce a unire il sapiente mestiere di fornaio del padre, Angelo Grillo, alle risorse economiche della famiglia di suo marito, Ernesto Milanese, facendo nascere quello che per i tempi era un gran panificio. La produzione del pane ben presto cresce in quantità e qualità e la bottega Grillo Milanese diventa parte integrante della città.

Della bisnonna restano alcune ricette mai modificate, come quelle della pinza, delle frittelle e dei crostoli per Carnevale, dolci che, infatti, anche se confezionati, sembrano fatti in casa. La pinza è un prodotto tipico di questa zona e si fa soprattutto durante l'Epifania. Originariamente un dolce povero, ai nostri giorni appare ricco, con fichi secchi, uva passa, nocciole, noci o pinoli, semi di finocchio, spezie.

Le ricette della bisnonna si sono salvate dall'acqua alta e dalle infiltrazioni che più di una volta hanno colpito la sede sul Lemene, distruggendo alcuni documenti. Altri sono ritornati alla luce dal passato, come un cartello di Mussolini con la didascalia: «Onorate il pane. Gloria dei campi, festa della vita, fragranza della terra», del 1929.

Il forno Zani prende questo nome dopo il matrimonio tra i

nonni di Umberto: lui romagnolo, Zani, e lei di Portogruaro, Milanese, proprietaria della bottega sul Lemene. Il nonno, nato a Mercato Saraceno, vicino a Forlì, si era trasferito a San Donà e aveva conosciuto la futura suocera andando a trattare il prezzo del grano al consorzio agrario. «Mio padre ha preso molto dal carattere aperto del nonno, eredità della sua terra d'origine, la Romagna» continua Umberto Zani, «sa farsi voler bene, da clienti e fornitori».

Nella storia della famiglia Zani, non c'è solo il forno di Portogruaro.

Negli anni Sessanta, il nonno aveva aperto un panificio anche a Lignano Pineta e il padre di Umberto, appena quattordicenne, l'estate andava a consegnare il pane, prima in bicicletta e poi con l'apecar. In seguito si è concentrato su Portogruaro, e sin da ragazzo Umberto gli dava una mano. Si è sempre sentito vicino all'attività di famiglia, senza viverla mai come un obbligo ma assecondando una spinta interiore.

«Quando ho lasciato il tennis, che praticavo a livello agonistico, mi sono diplomato e ho deciso di non andare all'università. In quel momento ho capito concretamente che questo era il mio mondo» racconta Zani. «Mio padre non mi ha spinto in alcun modo, anzi. Io ho voluto dare continuità all'attività di famiglia, ho deciso di mettermi in gioco e intraprendere una trasformazione necessaria».

Tantissime cose Umberto le ha imparate dal padre, osservandolo al lavoro, dalla fase di produzione alla consegna, al modo di rapportarsi con clienti e fornitori. L'innovazione invece viene da lui, anche se la scelta di diversificare è stata condivisa.

Gli attuali ritmi di lavoro sono diventati frenetici, si rincorrono i clienti. In un mercato così competitivo, è importante fornire non solo un buon prodotto ma anche un buon servi-



zio. Inoltre, se sei presente anche dopo la vendita, questo fa la differenza. La conseguenza è che si fa fatica a chiudere anche la domenica e nelle festività. «Per me questo significa dover sacrificare molto, ma sono disposto a farlo, sono convinto che sia la strada giusta. Dedico a quest'attività il mio tempo e le mie energie, perché so che le realtà piccole come la nostra necessitano di una presenza costante».

La sfida, per Umberto Zani, è avanzare mantenendo la continuità con la tradizione e garantendo anche la qualità del prodotto. È per questo che in laboratorio non si usano preparati surgelati per paste e pane, né conservanti, che invece sono sempre più diffusi sul mercato.

«Dal punto di vista dell'ottimizzazione dei costi, sarebbe più conveniente operare come tanti, cioè prendere basi preconfezionate. Noi, per fare una brioche o un panino, abbiamo bisogno di un dipendente, mentre acquistando il prodotto surgelato non serve, basta metterlo in forno all'occorrenza. È per questo che, per esempio, oggi si è ridotta moltissimo la nostra vendita di brioche ai bar. A loro conviene avere i croissant surgelati e riscaldarli man mano che servono, con il risultato che ovunque mangi la stessa cosa. Io non voglio piegarmi a questa logica, voglio che si possa gustare la differenza tra il mio pane e quello di altri, i miei dolci e quelli degli altri. Resisto all'omologazione, finché posso» afferma.

E continua: «Un prodotto fresco, poi, non può durare a lungo. Anche nei biscotti confezionati, noi non aggiungiamo conservanti, quindi la scadenza è necessariamente a breve termine, e questo rende difficile commercializzare il prodotto fuori zona, anche perché facciamo le consegne con i nostri mezzi. Le vendite si basano ancora moltissimo sulla conoscenza diretta o sul passaparola, come una volta».

Un appuntamento significativo a cui l'azienda ha partecipato è stato, nel 2015, l'Expo di Milano. Il forno, con un suo pro-

dotto, è stato selezionato da Confartigianato assieme ad altre venticinque aziende dell'agroalimentare italiano. Hanno presentato i *golosessi* al cacao, fatti di albume e nocciole tostate, biscotti leggerissimi di nuova invenzione. «Li abbiamo battezzati con un nome di fantasia, che però suona tipico, si adatta perfettamente alla pronuncia veneta».

L'uscita del panificio dal centro storico della città è avvenuta molto tardi, in confronto alla grande espansione urbanistica di Portogruaro e agli stravolgimenti soprattutto del secondo dopoguerra. L'attività ha resistito a lungo, ancorata alle sue radici lungo il fiume, fino all'abbandono obbligato della casa rossa sul Lemene, alcuni anni fa.

È dalla fine della seconda guerra mondiale che inizia un vero e proprio boom della città che, nel 1951, supera i ventimila abitanti. Di questi, un terzo risiede nel capoluogo e due terzi nelle varie frazioni e nelle villette in campagna. Molte aree agricole vengono cementificate a partire dagli anni Sessanta e Settanta, ma l'espansione continua negli anni Ottanta e spuntano aree residenziali, capannoni e centri commerciali, specie nella zona limitrofa all'uscita dell'autostrada. Qui nasce anche il primo ipermercato della città.

Il panificio Zani, lasciato dopo oltre un secolo e mezzo il luogo in cui è nato, torna a sorgere in centro, in una nuova forma, in corso Martiri della Libertà, lungo quella che nei secoli passati era la via di terra, parallela alla via d'acqua del Lemene. È una nuova bottega con angolo caffè, un avamposto per trasmettere quello che oggi è il messaggio più importante: ciò che si vende è tutto prodotto nel laboratorio Zani, senza l'uso di preparati surgelati. Questo fa davvero la differenza.

Antica ospitalità
*L'Hotel Spessotto e le potenzialità turistiche di
Portogruaro, tra storia, musica e natura*

Risale agli inizi del secolo scorso, all'indomani della prima guerra mondiale, la fondazione dell'albergo Spessotto, «simbolo dell'ospitalità portogruarese, offerta con signorile semplicità», per riprendere le parole di Attilio Nodari, narratore di questi luoghi, in un articolo apparso sulla stampa locale nel 1987 e incorniciato nella hall.

«La mia famiglia ha acquistato l'hotel nel 1967, conservando il nome e la memoria di chi lo fece nascere, il signor Giosuè Spessotto. So che per un periodo abbastanza lungo, purtroppo, è rimasto chiuso a causa di varie difficoltà, ma alla fine degli anni Ottanta mio padre riuscì a riaprirlo e questo articolo è apparso proprio in quell'occasione» racconta Vania Prativiera, figlia dell'attuale titolare, la signora Lorian Clementi. Oggi la madre di Vania porta ancora avanti l'attività, condivisa per una vita con il marito Costante Prativiera, facendosi affiancare dalla figlia.

Scriva Attilio Nodari che Giosuè Spessotto, originario di Motta di Livenza, prima di acquistare quello che già era un albergo, faceva l'oste con il fratello Giovanni in un locale poco distante, in via del Seminario.

Nel primo dopoguerra, lo scenario di Portogruaro doveva essere desolante. La cittadina si stava rialzando dalle macerie, dopo aver passato un anno durissimo sotto l'occupazione dell'esercito austriaco. In seguito alla disfatta di Caporetto, nel



novembre del 1917, l'esercito italiano aveva abbandonato tutta la zona a oriente del fiume Piave. La popolazione cittadina era stata quasi totalmente evacuata ed erano rimaste in città poco più di cinquecento persone. Portogruaro, nei mesi successivi, aveva subito diversi attacchi e molti edifici erano stati distrutti. Con la ritirata degli austriaci nel 1918, poi, erano stati fatti saltare i ponti ancora in piedi, con la sola eccezione di quello dei Mulini di Sant'Andrea. Finita la guerra, era cominciata una faticosa opera di ricostruzione.

È in questo contesto che si inserisce la figura di Giosuè Spessotto: sotto la sua direzione, ricorda ancora Nodari, «l'albergo ristorante acquistò subito meritatissimo nome di serietà e qualità. Giosuè ebbe come collaboratrici le due mogli, prima Mina, poi Isola. Da Spessotto sostarono, soprattutto tra le due guerre, uomini di cultura, di arte e di scienza».

Dopo di loro, l'albergo continuò la sua attività con gestori diversi ma, verso la fine degli anni Settanta, si cominciò a parlare di chiusura.

«Un senso di tristezza colse la cittadinanza, specie quella che ricordava la felice situazione del passato e paventava la definitiva scomparsa della già depauperata attrezzatura alberghiera del centro storico. Purtroppo il peggio si verificò nel 1980, recando danno all'economia e al prestigio della città» prosegue Nodari. L'albergo, infatti, venne chiuso. «Rimaneva la speranza che la chiusura fosse solo temporanea».

Nel 1987 il cavaliere Costante Prataviera fu fedele alla promessa di far rinascere l'attività che aveva acquistato vent'anni prima, superando «incredibili ostacoli burocratici». «L'antico Spessotto rinverdisce gli antichi allori ed è stato talmente migliorato da meritarsi quattro stelle, esso può infatti offrire prestazioni di gran classe. Al cav. Prataviera va il plauso dei benpensanti anche perché, portogruarese di elezione, ha dimostrato come la costanza, sorretta dal buon senso e dalla convinzio-

ne di bene agire, ha ovunque diritto di cittadinanza. Un elogio particolare va all'arch. ing. Gian Alberto Boer, che tanto ha fatto per la stesura dei progetti e la realizzazione delle tanto contrastate opere».

Da allora, l'albergo è rimasto un punto di riferimento per l'ospitalità in città. Lo dimostrano anche i numeri: su un totale di circa trentamila pernottamenti attuali a Portogruaro in un anno, oltre la metà è all'Hotel Spessotto. «Sono dati certamente non paragonabili con quelli della costa, se pensiamo che ad esempio a Bibione, nel 2017 si sono registrate 5,7 milioni di presenze» commenta Vania Prataviera e prosegue: «La nostra famiglia ha strutture anche al mare, ma non per questo abbiamo trascurato l'albergo Spessotto, al contrario, abbiamo sempre avuto un'attenzione particolare per quest'attività, abbiamo cercato di tenerla al passo con i tempi».

I Prataviera non sono originari di Portogruaro, ma ci vivono dagli anni Sessanta e vogliono particolarmente bene alla cittadina sul Lemene. «Lo si vede dalla gestione dell'hotel, per cui non abbiamo agito solo come imprenditori. Abbiamo voluto dare il nostro contributo per un miglioramento del territorio, per un suo rilancio in chiave turistica. Se invece avessimo guardato solo ai guadagni economici, probabilmente sarebbe stato più conveniente concentrarci sulla costa».

L'albergo, come altre strutture ricettive dell'interno in Veneto Orientale, è un piccolo osservatorio sui cambiamenti nei flussi turistici. Da qui si nota che stanno emergendo, negli ultimi anni, nuove tendenze. Il 70% di chi si ferma allo Spessotto lo fa per motivi di lavoro e in particolare c'è un interesse crescente per le cantine della Docg Lison Pramaggiore. Il rimanente 30% arriva per motivi turistici, collegati alla presenza di famigliari in zona. Bisogna ricordare infatti che il Veneto Orientale è stata una terra di emigrazione: da qui si è andati in Canada, Stati Uniti, Argentina, per fuggire alla miseria. In mol-

ti casi si sono mantenuti rapporti affettivi con la terra d'origine dei genitori o dei nonni. Così succede, per esempio, che i figli degli emigrati decidano di venire a sposarsi in Italia.

C'è poi una parte di turisti che viene dall'Austria o dalla Germania. «Nei nostri alberghi a Bibione proponiamo la visita di Portogruaro: piano piano facciamo conoscere la nostra cittadina. Questo sarebbe compito delle istituzioni, a dire la verità» continua Vania Pratavia. «Non è facile riuscire a far allontanare dalla costa i turisti che scelgono un soggiorno balneare. Lo fanno magari nelle giornate di brutto tempo, in cui è bene poter proporre loro un'alternativa. Il dato interessante è che i pochi che decidono di venire a Portogruaro rimangono soddisfatti dell'esperienza ed è questo che conta, perché lo faranno sapere ad altri».

Per Pratavia, il centro medievale sarebbe una vera perla da valorizzare e, abbinato alla vicinanza con Venezia, avrebbe molte potenzialità di sviluppo turistico. C'è già chi si ferma allo Spessotto, lascia l'auto a Portogruaro e va in treno a Venezia in giornata. E ci sono gli appassionati di storia romana, che soggiornano in albergo per visitare i resti di Iulia Concordia o di Aquileia. «Abbiamo visto un aumento di questa tipologia di visitatori, che anni fa era completamente assente, dato che a Portogruaro si veniva solo per lavoro».

Forte dell'esperienza di una vita, Pratavia sottolinea come a volte basterebbe poco per migliorare l'immagine di un territorio: «I turisti hanno bisogno di informazioni semplici e pratiche, nella loro lingua o almeno in inglese. Si fidano quando trovano qualcuno del posto che dà loro consigli. Soprattutto gli stranieri si sentono più sicuri, altrimenti non si avventurano in posti sconosciuti. È comprensibile, basta mettersi nei loro panni e pensare a quando noi andiamo lontano da casa, specie all'estero, e ci sentiamo più a nostro agio se gli autoctoni ci danno consigli».

Anche per tanti italiani, Portogruaro è poco più che il nome di un'uscita autostradale, un luogo che si sfiora per dirigersi verso la costa adriatica.

«Il mondo conosce Venezia. Attorno è quasi come se ci fosse il vuoto» osserva Pratavia. Ma la responsabilità, per lei, è soprattutto di chi vive in questo territorio e delle sue istituzioni, per l'incapacità di comunicare le attrattive presenti, forse perché non se ne è davvero consapevoli. «Se vogliamo richiamare visitatori, l'iniziativa deve partire da qui, non possiamo aspettarci che chi sta sulla costa si interessi a noi. Il nostro caso, ovviamente, è particolare, avendo alberghi a Bibione. Dobbiamo puntare su un target nuovo di turisti, quelli che amano il viaggio lento, apprezzano le esperienze alternative, vogliono esplorare i luoghi nei loro vari aspetti, a partire da quello dell'eno-gastronomia».

Tra questi nuovi viaggiatori contemporanei, i cicloturisti occupano una fetta importante e sono in crescita. Ci sono gruppi che alloggiano allo Spessotto da anni, grazie alla collaborazione con tour operator specializzati proprio nei viaggi in bicicletta. Ormai, quindi, non è più una sorpresa per il personale dell'albergo vederli arrivare su due ruote, dopo essere sbarcati a Venezia da luoghi lontani come l'Australia, il Canada, la Norvegia. La sfida, per Portogruaro, sarebbe riuscire a far fermare qualcuno di loro per più di una notte in città.

«Tra i nostri gioielli c'è l'Estate musicale, una manifestazione internazionale di grande prestigio, che potrebbe essere valorizzata davvero molto di più» conclude Vania Pratavia.

La storia del Festival internazionale di musica da camera inizia nel 1983, a opera della Fondazione musicale di Santa Cecilia. Si svolge ogni anno tra agosto e settembre e attrae un numero notevole di musicisti, docenti, studenti, appassionati di musica.

È un festival con una doppia anima: l'una didattica e l'al-



tra fatta di esibizioni dal vivo, per il pubblico. La formazione è un aspetto centrale, con lezioni tenute da docenti quotati, provenienti da molte parti del mondo e con i bagagli musicali più svariati. Gli eventi si tengono in luoghi suggestivi della città: dalla piazza ai Mulini, presso le chiese o i palazzi, lungo il Lemene e nelle ville fuori porta. Ma il luogo principale del festival è il Teatro comunale dedicato a Luigi Russolo.

Esponente del futurismo musicale, Russolo nacque proprio a Portogruaro nel 1885.

Nella sua casa natale, in Palazzo Altan Venanzio, in via del Seminario, è stata di recente inaugurata una galleria permanente con l'intera raccolta di opere dell'artista di proprietà del Comune. Tra gli oggetti esposti, un *intonarumori*, straordinaria invenzione di Russolo, una sorta di scatola sonora con cui, grazie a una leva che tendeva o rilasciava una membrana, modulava i rumori della città. Era quasi un sintetizzatore ante litteram.

Artista poliedrico, oltre che musicista, fu anche pittore. Nel 1909 a Milano conobbe Boccioni e Carrà e con loro, l'anno successivo, firmò il *Manifesto dei pittori futuristi*. Nel 1913 scrisse *L'arte dei rumori*, pubblicato a Milano per Edizioni futuriste nel 1916, e in seguito eseguì numerosi concerti, a Milano, Genova, Londra, Dublino, Parigi, con i suoi intonarumori. Erano eventi provocatori, che spesso finivano in rissa. Russolo realizzò una ventina di intonarumori diversi, che chiamò: gorgogliatori, crepitatori, urlatori, scoppiatori, ronzatori, stropicciatori, sibilatori, scrosciatori. Per lui, i rumori erano la colonna sonora del mondo che stava cambiando, fattore dominante dell'esistenza umana.

Scriveva: «Nel diciannovesimo secolo, coll'invenzione delle macchine, nacque il Rumore. Oggi, il Rumore trionfa e domina sovrano sulla sensibilità degli uomini. Per molti secoli la vita si svolse in silenzio, o, per lo più, in sordina. I rumori più forti che interrompevano questo silenzio non erano né intensi,

né prolungati, né variati. Poiché, se trascuriamo gli eccezionali movimenti tellurici, gli uragani, le tempeste, le valanghe e le cascate, la natura è silenziosa. In questa scarsità di rumori, i primi suoni che l'uomo poté trarre da una canna forata o da una corda tesa, stupirono come cose nuove e mirabili. Il suono fu dai popoli primitivi attribuito agli dei, considerato come sacro e riservato ai sacerdoti, che se ne servirono per arricchire di mistero i loro riti. Nacque così la concezione del suono come cosa a sé, diversa e indipendente dalla vita, e ne risultò la musica, mondo fantastico sovrapposto al reale, mondo inviolabile e sacro. Si comprende facilmente come una simile concezione della musica dovesse necessariamente rallentarne il progresso, a paragone delle altre arti».

Il legame di Portogruaro con la musica si trova anche nel passaggio per questa cittadina di Lorenzo Da Ponte, il celebre librettista di Mozart, quasi un secolo prima della nascita di Russole. Tra le varie tappe della sua vita avventurosa e turbolenta, Da Ponte frequentò il Seminario e fu anche ordinato prete nella cittadina sul Lemene.

Come nasce una tradizione *Dalle mani dei pasticceri Toffolo il Dolce di Sant'Andrea*

Si trova proprio al limite del centro di Portogruaro, la storica pasticceria Toffolo, vicino a quella che un tempo era la linea delle mura medievali.

È dalle mani dei pasticceri Toffolo che è nato un pezzo di tradizione cittadina: il Dolce di Sant'Andrea, ideato da Marco e da suo padre trent'anni fa, in occasione della fiera mercato "delle oche e degli stivali" intitolata al santo patrono, il 30 novembre. «L'abbiamo pensato come dolce da credenza, da portare via o da regalare a chi viene da fuori per la fiera. Volevamo che fosse facile da trasportare e da conservare, oltre che sostanzioso, visto il periodo dell'anno in cui viene prodotto» racconta Marco, attualmente titolare della pasticceria con la sorella Loredana. È un dolce secco a base di sfoglia, con pasta di plum cake e marzapane: la ricetta si trova liberamente sul sito web della pasticceria, patrimonio di tutti.

«La nostra è sempre stata una pasticceria» racconta Marco Toffolo, «in quasi cento anni di storia c'è stata solo un'eccezione: in tempo di guerra, quando era vietato produrre dolci, facevamo il pane».

Il profumo è la prima cosa che senti entrando in pasticceria, poi c'è il lungo bancone scintillante che racchiude un'infinità di cioccolatini, paste e pasticcini. Luigi Toffolo non si sarebbe mai potuto immaginare una simile offerta e varietà. Fu lui, nel 1925, ad avviare l'attività, che nel tempo cambiò varie sedi, fi-



no ad arrivare all'attuale, in viale Matteotti, negli anni Sessanta. La gestione familiare della pasticceria, invece, è sempre rimasta la stessa. Luigi la condusse, con la moglie Luigia, fino alla morte, avvenuta nel 1954, tragicamente, mentre lavorava. Rimase infatti vittima di un incidente stradale consegnando dolci in bicicletta. A mantenere viva l'attività, poi, furono la moglie e i sette figli.

Nel 1976 la pasticceria passa esclusivamente in gestione a uno dei figli, Giovanni, con la moglie Carla e i figli Marco e Loredana. Ed è in questi anni che comincia la prima fase di rinnovamento dell'attività: viene introdotta la lavorazione del cioccolato, la produzione della pasticceria salata e dei torroni e vengono perfezionate le paste con lievito madre: colombe, focacce e panettoni. L'angolo caffè compare nel 1991, quando la pasticceria resta interamente in capo ai figli. Funziona bene e porta alla necessità di un primo ampliamento degli spazi.

«Ho imparato le basi della pasticceria da mio padre, sin da quando avevo quindici anni» ricorda Toffolo. «Sono cresciuto qui, in laboratorio, facendo esperienza e tenendomi aggiornato con continui corsi sulle evoluzioni e le tendenze del settore. Ma, allo stesso tempo, per me è importante anche rispettare le regole della pasticceria classica e mantenere un contatto con il territorio. E così, mentre nel resto d'Italia sono richiesti ormai quasi solo i pasticcini mignon, da noi c'è ancora una domanda per le paste di taglia grande».

Tra i dolci per eccellenza, Toffolo nomina la Saint-Honoré, che, a sua memoria, si è sempre fatta: una torta sontuosa, perfetta per i compleanni e per le grandi occasioni. E sicuramente si sono sempre fatte, sin dai tempi del nonno, le crostate di mele e di pere. Ma, accanto alla pasticceria tradizionale, è necessario di questi tempi essere pronti anche alle richieste di dolci monumentali di *cake design*. E si preparano anche snack salati, a base di sfoglia, tramezzini, pizze per la pausa pranzo.

Nella varietà resta un paletto fisso: tutte le basi, dolci e salate, sono prodotte in pasticceria. «Non usiamo semilavorati, anche se sarebbe conveniente, perché i costi di produzione sarebbero inferiori e servirebbe meno forza lavoro» continua Toffolo, ricordando che attualmente l'attività ha diciotto dipendenti. «La nostra vera carta vincente è la qualità. Se c'è un vantaggio del prodotto artigianale su quello industriale, sta proprio in questo. Da noi, i dolci hanno il nostro sapore, il nostro gusto e inoltre non hanno conservanti».

Puntare sull'identità, sulla qualità e sulla diversificazione dei prodotti, ma allo stesso tempo anche prolungare gli orari di apertura, è stata la chiave per resistere alla crisi economica iniziata nel 2008, quando il mondo è completamente cambiato. Solo per fare un esempio, se prima ci si poteva permettere di chiudere per un mese intero d'estate, oggi non sarebbe più sostenibile. E si rimane aperti anche la domenica pomeriggio, con la volontà di portare avanti un'attività che tra qualche anno compirà un secolo e nella sua storia avrà visto passare enormi trasformazioni.

«Mio padre era fiero, diceva che eravamo diventati un punto di ritrovo non solo per la gente di Portogruaro, ma anche per le persone che venivano da fuori e che, sapevamo, si davano appuntamento da noi, come dire allo stadio, un luogo noto a tutti» ricorda Toffolo con orgoglio.

E infine c'è il caffè, l'ultima novità, introdotta da qualche anno: è una miscela su misura, studiata proprio per accompagnare la pasticceria. I chicchi vengono acquistati sfusi da un importatore di Trieste e arrivano nei sacchi. Dopo la tostatura, riposano tra i dieci e i quindici giorni ed è nei dieci giorni successivi che esprimono il massimo del gusto. «Sono questi i tempi del caffè» conclude Toffolo, «e sono tempi che l'industria, ovviamente, non può rispettare. Ecco di nuovo la salvezza di noi artigiani, la nostra flessibilità, la continua ricerca della qualità».



Tra l'altro, facendo il caffè in casa, guadagno molto di più. Pensare che non ho voluto farlo per risparmiare, ma per il piacere di sperimentare, per avere il mio caffè».

Usciti dalla pasticceria, su viale Matteotti, a piedi in un attimo si raggiunge il centro, mentre in auto, proseguendo verso sud, si lascia Portogruaro, in un intrico di strade più o meno trafficate. Riesce difficile immaginare di allontanarsi via acqua, come avveniva un tempo, lungo il Lemene che scorre proprio alle spalle della pasticceria, e di raggiungere Caorle in barca, navigando parallelamente al canale Nicessolo, sfiorando le paludi di Valle Zignago, affollatissime di uccelli acquatici.

Sorprese tra i canali

Di là dal fiume e Ca' Corniani:

esperienze di turismo rurale a due passi dal mare

Sono le acque a connettere luoghi e storie nel Veneto Orientale.

Non ce ne accorgiamo più, viaggiando su strade di terra. Ma allontanandosi dall'asfalto, seguendo i cartelli che indicano la presenza di boschi, come quello "delle Lame", si scoprono specchi d'acqua nascosti, vicino a giovani foreste. Il Bosco delle Lame è nato vent'anni fa da un progetto di rinaturalizzazione del Comune di Concordia Sagittaria ed è stato ampliato negli anni con una zona umida, fino a diventare un'oasi di circa ventiquattro ettari, un polmone che respira tra i campi coltivati. C'è una rete di sentieri al suo interno, disegnano semplici percorsi tra gli alberi, dove vivono scoiattoli, lepri, volpi, fagiani, falchi di palude. Percorrendo queste vie a piedi o in bicicletta, ci si sente come in una fiaba, abbracciati da tante specie vegetali diverse: aceri campestri, carpini bianchi, frassini, farnie, salici bianchi e olmi campestri.

L'argine sul canale Sindacale, che circonda il bosco, poi, è come un balcone naturale da cui ammirare la Valle Zignago e i canali della Laguna di Caorle.

E così, poco lontano, le parole dello scrittore americano Ernest Hemingway scorrono lungo il canale Brian, lambendo le rive su cui si affaccia l'agriturismo Di là dal fiume, con la gestione tutta al femminile delle quattro sorelle Vio: Francesca, Federica, Caterina e Margherita.

«Abbiamo voluto richiamare nel nome della nostra struttura il celebre romanzo di Hemingway *Di là dal fiume e tra gli albe-*

ri, che narra di battute di caccia alle anatre non lontano da qui, in un paesaggio molto simile» spiega Federica Vio e aggiunge: «La caccia era anche una delle passioni di nostro padre».

Nelle prime pagine del libro di Hemingway si legge di canali gelati nella notte, del rumore della superficie ghiacciata dell'acqua che si spezza di scatto, come una lastra di vetro, al tocco dei remi, di anatre che si muovono nel buio, dell'irrequietezza del cane che punta le prede. Scriveva Hemingway che il colonnello Richard Cantwell «osservò il cielo rischiararsi oltre il lungo margine della palude e voltandosi nella botte sommersa guardò la laguna gelata e la palude e vide in lontananza le montagne coperte di neve. In basso com'era, non vedeva i piedi delle colline, e le montagne si alzavano di colpo dalla pianura. Mentre guardava le montagne si sentì in faccia un soffio d'aria e allora capì che il vento sarebbe giunto da lì, levandosi con il sole, e senza dubbio quando fossero state disturbate dal vento le anatre sarebbero giunte a volo dal mare».

Hemingway, appena diciottenne, era partito per combattere in Europa come volontario nella prima guerra mondiale, ma gli fu diagnosticato un problema alla vista e gli venne dato il compito di guidare le ambulanze della Croce Rossa.

Nel romanzo pubblicato all'indomani della seconda guerra mondiale, il protagonista ritorna nelle terre in cui lo scrittore aveva combattuto: «Qualche settimana prima era passato da Fossalta e si era spinto sulla strada avvallata per trovare il punto dove era stato ferito, sulla sponda del fiume. Era facile da trovare per via della curva del fiume, e nel punto dove era stato il nido delle mitragliatrici pesanti il cratere era coperto di erba liscia. Era stato usato come pascolo, da pecore o capre, fino a parere una depressione predisposta in un campo da golf. In quel tratto il fiume era lento e di un azzurro fangoso, con le canne lungo le sponde, e il colonnello, mentre non c'e-

ra nessuno a vederlo, si accoccolò a terra e guardando di là dal fiume dalla sponda dove non si poteva mai mostrar la testa alla luce del sole, fece i suoi bisogni nel punto esatto dove aveva stabilito, per triangolazione, di essere stato ferito gravemente trent'anni prima».

Nelle terre del Veneto Orientale, la prima guerra mondiale fu particolarmente dura, e le gesta poco eroiche nell'anno sotto occupazione dopo Caporetto. Ritirandosi, l'esercito italiano fece saltare le idrovore, ricreando una palude invivibile, dove le truppe nemiche soffrirono le pene dell'inferno. Ma qui chi vinse davvero fu la malaria, per cui non esistevano confini tra le nazionalità dei soldati. Morirono o si ammalarono i nostri e i loro, in alcuni casi portandosi addosso le conseguenze della malattia anche molti anni dopo la fine della guerra.

«A un primo sguardo, la nostra campagna potrebbe sembrare piatta, monotona» dicono le sorelle Vio, «ma osservando con attenzione, il paesaggio di Brian si svela in tutto il suo fascino. È stato nostro padre a farci scoprire la magia di questi luoghi ed è stato lui a capire che c'era una potenzialità turistica in questa campagna. Lui che era originario di Meolo, nel Trevigiano, si era lasciato adottare da questo posto, innamorandosi di questi canali, riusciva a cogliere ogni sfumatura, le infinite variazioni giornaliere, dall'alba al tramonto. Non c'era per lui nessun altro luogo al mondo migliore di questo».

Dalla sua intuizione nasce l'agriturismo Di là dal Fiume, una struttura con tredici minialloggi, un angolo di tranquillità a pochi chilometri dalle affollate spiagge di Caorle ed Eraclea, con una zona colazione e la piscina come spazio di incontro. L'agriturismo comprende un boschetto rifugio per gli animali selvatici. Chi giunge dall'acqua, in canoa o a bordo di varie imbarcazioni, per prima cosa incontra l'antica chiesetta ristrutturata dedicata a santa Maria Elisabetta, affacciata sul canale. Ven-



ne edificata nel 1678, fu restaurata più volte e superò indenne la grande guerra. Negli anni Sessanta, costituita la parrocchia, si decise di realizzare una nuova chiesa nel borgo dall'altro lato del canale.

«Chi passa le vacanze da noi si affeziona, si sente a casa e spesso torna. C'è chi viene ogni estate da dieci anni ormai. Ospitiamo molte famiglie con figli piccoli, ci frequentano finché i figli non diventano più grandi e sono costrette a cercare una soluzione più movimentata, più adatta per gli adolescenti» raccontano le sorelle Vio. «I nostri ospiti vivono un'esperienza unica nella sua semplicità: trovano pace e tranquillità, qualcosa di completamente diverso rispetto a un soggiorno sulla costa. Stanno a contatto con la natura, grazie alla presenza del boschetto e del canale. Da qui, in bicicletta possono andare al mare oppure visitare Venezia, anche viaggiando via acqua, come un tempo, percorrendo la Litoranea veneta».

È infatti ancora possibile navigare per chilometri lungo quest'antica strada d'acqua tra Veneto e Friuli Venezia Giulia. La Litoranea veneta è un affascinante sistema di canali artificiali che percorre fiumi e lagune, una via di interesse storico-naturalistico che dai canali veneziani fiancheggiati da sontuosi palazzi attraversa il paesaggio rurale della bonifica, passando accanto ad argini verdeggianti, scoprendo canneti e boschetti ricchi di biodiversità, fino alle foci dell'Isonzo.

Ma questa zona si può anche esplorare in bicicletta seguendo la ciclabile GiraLagune, che è un tratto dell'Eurovelo 8, uno degli itinerari europei di lunga percorrenza per i ciclisti, dedicato all'esplorazione della costa settentrionale del Mediterraneo. Parte da Gibilterra e raggiunge la Grecia e Cipro, passando appunto anche per l'Italia e per il Veneto Orientale.

Sono ancora soprattutto i viaggiatori nordeuropei a prediligere queste forme di viaggio lento.

Ed è da quest'area geografica che provengono molti dei vi-

sitatori dell'agriturismo Di là dal fiume. Apprezzano il fatto che il personale sia interamente femminile, si sentono accolti e coccolati. Ogni tanto, a bordo piscina si organizzano degustazioni di prodotti locali e piccoli eventi, come concerti improvvisati, se per esempio tra i turisti c'è qualche musicista. Tutti questi ingredienti ne fanno una struttura particolare, inserita tra i posti consigliati nei dintorni di Venezia nella guida *Lonely Planet*.

A volte capitano da queste parti anche gli allievi della remiera della Giudecca, da Venezia. E ultimamente ci sono pure gli studenti di Ca' Foscari, che arrivano pagaiando a bordo delle *dragon boat*, canoe a venti posti con una testa di drago posta sulla punta dell'imbarcazione. A poppa c'è un timoniere e a prua un tamburino che dà il ritmo agli atleti. Questa disciplina si sta diffondendo anche da noi, ma ha avuto origine in Cina, oltre duemila anni fa, quando, narra la leggenda, il poeta ed eroe cinese Qu Yuan si gettò in un fiume come forma di protesta contro le vessazioni subite dal suo popolo. I pescatori allora si lanciarono disperatamente alla ricerca del suo corpo sbattendo i remi nell'acqua per scacciare i pesci: il Festival di Dragon Boat, il quinto giorno della quinta luna, celebrato in molti luoghi d'Oriente, ricorda quell'episodio.

E adesso questa tradizione giunge anche a Brian.

Il canale Brian è il corso d'acqua principale nella porzione di pianura bonificata tra i fiumi Piave e Livenza, dove le acque scorrono in alto e la terra resta sotto, tenuta asciutta da un sistema di idrovore e una rete di canali. Passeggiare lungo gli argini avvicina all'infinito, quasi come una disciplina orientale. Un passo dopo l'altro, la ripetizione dei gesti nella monotonia del paesaggio è come un mantra che conduce in un'altra dimensione.

Poi, all'ennesimo passo, forse inavvertitamente più rumoroso, uno sbattere d'ali improvviso o un tuffo dal canneto inter-



rompono il ritmo e rivelano la vita nascosta nella vegetazione, una miriade di uccelli acquatici a cui Hemingway avrebbe dato volentieri la caccia. Verso la campagna compaiono case rurali in rovina, abitate dalla vegetazione e dalla memoria del passato, e tutto intorno campi dalle geometrie regolari, frequentati da aironi e garzette. Tra i fili d'erba dell'argine, abbassando lo sguardo, spuntano fiori gialli e viola e, dall'altro lato del canale, gli alberi del boschetto dell'agriturismo tengono al riparo i caprioli.

La piccola frazione di Brian, di appena quattrocento anime, è attraversata dal confine tra il Comune di Caorle e quello di Eraclea. È una piccola località colpita dallo spopolamento, ma con una lunga storia: nel 1957 qui furono ritrovate le fondamenta di un edificio di epoca romana, che ne attestano la passata funzione di scambio marittimo. È in questa zona che sfociava anticamente il fiume Livenza: Plinio il Vecchio, nella *Naturalis Historia*, parla del Portus Lipientiae.

Oltre al canale Brian, che fino alla prima metà del Novecento era una via di comunicazione importante per la navigazione interna, si incrociano in questa piccola frazione le acque dei canali Revedoli, Largon e la Livenza Morta. Il fiume Livenza fu deviato dalla Serenissima nel 1655, quando le sue acque vennero portate verso Caorle e fu abbandonata la vecchia foce, che rimase "morta", appunto. In questo intrico, alla confluenza tra il ramo morto della Livenza con il canale Brian, si possono vedere interessanti porte vinciane, chiamate così perché inventate dal genio di Leonardo Da Vinci. È un sistema di chiusura delle acque che si attiva con la variazione delle maree.

Tante vicende e manufatti testimoniano, ancora una volta, che il disegno delle terre del Veneto Orientale da parte dell'uomo, il suo continuo interagire con le acque affondano lontano nel tempo. Fanno parte del DNA del territorio.

Verso oriente, dove scorre il fiume Livenza, si incontra il grande restauro in corso di Ca' Corniani, una delle proprietà più estese d'Italia. Si tratta di 1770 ettari nell'entroterra di Caorle, con un paesaggio artificiale dal 1851, quando queste terre furono acquistate dalle Assicurazioni Generali e, con una prima grande opera di bonifica, furono ricavati campi coltivabili dalla grande palude. «La cantina storica, restaurata, è diventata visitabile e ospiterà presto eventi e attività legati all'arte e all'agricoltura. Nel vicino capannone, al quale abbiamo dato una nuova pelle, è quasi ultimata la velostazione, con un punto di ristoro dotato di servizi, docce, spogliatoi per chi fa percorsi a piedi o in bicicletta all'interno della tenuta» spiega l'architetto Pier Antonio Pavan, che con l'ingegnere Roberto Drigo e lo Studio Land di Milano sta seguendo il restauro di Ca' Corniani. «Un tempo, gli alberi erano molto più presenti, segnavano gli stradoni, c'erano i gelsi, che venivano utilizzati per l'allevamento dei bachi da seta, chiamati cavalieri. In queste terre viviamo come se fossimo in barca, circondati dall'acqua».

Se le idrovore improvvisamente si fermassero, il mare occuperebbe le terre. È ciò che ha deciso di fare la Regione Veneto con un intervento di rinaturalizzazione a Valle Vecchia, riallagando parte della zona costiera e modificando totalmente il paesaggio della Brussa, frazione di Caorle ancora a oriente di Ca' Corniani. E così, dove c'erano solo campi coltivati, sono stati segnati percorsi pedonali e ciclopeditoni.

A Ca' Corniani, invece, si vuole raccontare il territorio, un pezzo di storia d'Italia, il lavoro dell'uomo, cercando visitatori attenti che, anche qui, potranno seguire percorsi ciclopeditoni.

«Abbiamo forzato la natura e Ca' Corniani ne è un esempio. Un tempo ci vivevano due, tremila persone, era una vera e propria città. Con il dopoguerra, i cambiamenti in agricoltura e lo sviluppo del turismo, la gente se n'è andata» prosegue Pavan. «Oggi l'obiettivo di Genagricola, la società di Generali

proprietaria del fondo, è riportare la socialità in questi luoghi, preservando la memoria del passato nell'architettura originale. Il recupero dei fabbricati avviene in sintonia con l'ambiente, si mantengono le fasce d'impollinazione nei campi, si aggiunge valore a quello che l'uomo ha costruito. La casa e il verde devono convivere, l'interno e l'esterno devono dialogare: è la natura che dà valore all'immobile».

Ca' Corniani era stata pensata come una cittadella indipendente per chi lavorava la terra. C'erano l'asilo, la scuola, la posta, il medico, tutto era funzionale alla vita nella tenuta. Per quei tempi, le abitazioni erano all'avanguardia rispetto alle case in canne e terra battuta. Ci sono ancora settanta casali all'interno della proprietà. «Le vecchie case coloniche» continua Pavan «erano disposte in modo corretto rispetto ai punti cardinali: i contadini, come raddomanti, sapevano come usare lo spazio. Molte di quelle case sono ancora in piedi, resistono in un terreno malaticcio, anche se abbandonate all'incuria. Significa che erano ben costruite».

Quando può, Pavan esplora questa campagna, l'area che scivola verso l'Adriatico e che, secondo lui, si può riconoscere in un luogo come Ca' Corniani. Si spinge alla ricerca dei casali abbandonati, nei vecchi granai che racchiudono oggetti intrisi di storia, con la memoria delle mani che li hanno toccati. «Se sai ascoltare e osservare, la visita in un luogo abbandonato diventa un viaggio sorprendente, lontano dai grandi centri urbani». È anche opera di Pavan il restauro dell'idrovora detta "Cà Corniani", che ha consentito all'azienda agricola di esistere. Vicino, c'è via Macchina Fissa. «Mi soffermo su questo nome: una macchina, che di per sé è associata al movimento, invece, è accostata all'immobilità, è una sicurezza, la salvezza per chi vive in questa terra. L'idrovora è il punto zero, tutto nasce qui. Senza, Ca' Corniani non ci sarebbe nemmeno».

Racconta Pavan che la devozione verso l'oggetto idrovora è



ancora talmente intensa che, quando l'hanno rivisto aperto in occasione del restauro, di nuovo risplendente di luce, le persone si sono commosse, si sono ricordate di quando, da piccole, andavano ad accompagnare i nonni a vedere la regolazione delle acque, quasi un rito magico compiuto dal sacerdote-guardiano.

Biodiversità da bere

Un birrifico nell'oasi della Brussa

È frequentata anche d'inverno la spiaggia della Brussa, anche dopo che le forti mareggiate d'autunno hanno sparpagliato sulla sabbia rami e tronchi dalla pineta. C'è poca plastica, segno che qualcuno ha già pensato a ripulire dall'immondizia questo angolo di costa così amato perché naturale, risparmiato dalla cementificazione. Tra le dune di Valle Vecchia, si può ancora osservare la vegetazione originaria dell'alto Adriatico, ormai scomparsa quasi ovunque. Si può passeggiare tra i bassi arbusti fino alla pineta, prima giovane e poi sempre più fitta, interrotta da depressioni umide, e infine raggiungere la spiaggia. È soprattutto di notte che si risvegliano gli animali selvatici in questo bosco sul mare, quando gli uomini si sono tutti allontanati.

La pineta di Valle Vecchia è un habitat molto importante anche per l'azione che svolge contro l'erosione costiera, che è attualmente uno dei maggiori problemi del litorale adriatico. È popolata da diverse specie autoctone come il leccio, il biancospino, il cisto villosa, tipica espressione della macchia mediterranea.

Sommersa dall'acqua, poi, a tre chilometri dalla costa, c'è l'Oasi di Porto Falconera, una zona di tutela biologica istituita dal Ministero delle Attività Agricole Forestali e del Turismo. Sono poche, e preziosissime per la biodiversità, le aree tutelate, dove le specie possono trovare rifugio in un mare tanto sfruttato come il nostro. Al largo di Caorle ci sono alcune delle cosiddette *tegnùe*, habitat particolari e tipici di quest'area dell'Adria-



tico. La costa piatta e sabbiosa, apparentemente monotona, in realtà nasconde un mondo sommerso, con conformazioni rocciose irregolari, ricche di anfratti, cavità e gallerie, dove molte specie acquatiche possono ripararsi e crescere.

Ricorda l'oceanografo Sandro Carniel nel suo libro *Oceani. Il futuro scritto nell'acqua*, che la presenza delle *tegnùe* era nota già nel Settecento, al tempo dell'abate Giuseppe Olivi, naturalista chioggiotto che per primo le descrisse. «L'origine di questi affioramenti è ancora in parte incerta. Si tratta di sedimenti cementati, coperti da concrezioni organogene che si sviluppano su un substrato solido e che possono avere spessore diverso. In alcuni casi gli organismi biocostruttori costruiscono delle strutture che raggiungono due, tre metri di altezza». Carniel specifica poi che le *tegnùe* «differiscono dai reef tropicali perché i principali organismi costruttori non sono coralli bensì alghe rosse calcaree corallinacee a cui si aggiungono briozoi, policheti serpulidi e alcune madrepore».

Ma anche la spiaggia offre materiale per gli appassionati di natura: le piante che crescono sulla sabbia, al limite con il bosco, sono pioniere, si caratterizzano per i tessuti succulenti in grado di accumulare acqua, come vegetali nel deserto. Alcune, come la calcatreppola marina, per limitare la traspirazione hanno foglie spinose e molto consistenti o rivestite di peli, come la nappola. Pochi animali riescono a vivere in questo habitat estremo, ma durante la bassa marea compaiono sulla battigia i fori di entrata delle tane di arenicola, con piccoli cumuli di materiale fangoso. I forellini sulla sabbia segnalano invece la presenza della pulce di mare, piccolo crostaceo saltatore. Tra gli insetti, quelli che frequentano la spiaggia compaiono di notte. E si trovano anche impronte di lucertole campestri. Non mancano gli uccelli, soprattutto i gabbiani, ma anche alcune specie di trampolieri. Al limite interno della spiaggia, poi, tra i ciuffi di piante pioniere, nidifica l'ormai rarissimo fratino, che depone

le uova sulla sabbia, in un piccolo avvallamento, e per questo è un animale particolarmente delicato.

«La Brussa è un posto molto particolare. Di qui non si passa per caso, ma si viene perché si cerca proprio questo ambiente e il contatto con la natura» dice Gianluca Feruglio, titolare del birrificio B2O, che di recente ha trasferito la sua sede lungo la strada che porta appunto a Valle Vecchia. La barchessa rosso bordeaux che faceva parte dell'azienda agricola La Brussa è stata totalmente ristrutturata, nel rispetto dell'edificio preesistente, per ospitare all'interno i macchinari per produrre la birra.

B2O è nato in un vecchio panificio ristrutturato di Bibione, nel 2014, da un'idea di Feruglio e di sua moglie. «Ci occupavamo di tutt'altro, ma il mondo della birra artigianale ci affascinava, così ci siamo lanciati, quasi per gioco, in quello che al tempo era un mercato ancora quasi sconosciuto. Abbiamo immaginato una birra per questo territorio, come accade in Germania o in Belgio, dove ogni paese ha il suo birrificio» racconta Feruglio. «Ora la produzione di birra artigianale anche in Italia sta crescendo rapidamente, ma resta comunque una nicchia».

Anche B2O è cresciuto in fretta, assumendo molto prima del previsto la forma immaginata da Feruglio e da sua moglie. Da qui l'esigenza di trovare una sede con più spazio e con del terreno per la produzione delle materie prime. L'occasione è arrivata con l'ingresso in società di Giuseppe Lovati, proprietario della barchessa in Brussa e di venticinque ettari di terra per coltivare orzo e frumento, ma anche cereali antichi e, in via sperimentale, il luppolo. Con la ristrutturazione dell'edificio, è stato ricavato anche uno spazio per le degustazioni e la ristorazione. Oltre alla birra, che resta centrale, B2O ha ampliato la sua attività con la produzione di ortaggi e di insaccati.

«Si usano quattro semplici ingredienti per fare la birra: l'ac-

qua, il malto, il luppolo e il lievito. Noi qui siamo fortunati, perché abbiamo un tipo di acqua molto buona, sgorga dalle risorgive dei bacini del Lemene e del Tagliamento. Ha durezza media, che consente di produrre allo stesso tempo buone bionde e buone rosse» spiega Feruglio. «Le acque dolci, poco calcaree, sono particolarmente adatte alle birre chiare, mentre alla base delle scure ci sono acque più dure, con una maggiore componente calcarea. La nostra acqua consente di ottenere buoni risultati per entrambe le tipologie di birra».

Con la birra artigianale si apre un mondo ancora inesplorato di sensazioni e possibili abbinamenti. È un ambito parallelo a quello del vino, che si avvicina più alla ristorazione che al classico pub. Viene superata l'idea della birra abbinata solo al panino o alla pizza e si arriva agli accostamenti con il pesce nei ristoranti di Caorle, solo per fare un esempio. Nascono nuove possibili combinazioni. E le degustazioni guidate, proposte anche presso B2O, diventano occasioni di crescita per imparare a valutare una birra, quali elementi ricercare e come interpretarli.

«Come avviene per i vini, infatti, anche i profumi e i sapori delle birre possono esaltare il gusto dei cibi. Noi, ad esempio, facciamo le tipiche sarde *in saor* con la marinatura nella birra e, per questo piatto, usiamo la birra bianca, prodotta con il malto di frumento. La birra scura invece rovinerebbe il gusto delle sarde» dice Feruglio. «Ci sono curiosità e voglia di scoprire, questo è l'approccio giusto. Lentamente, ci stiamo mettendo sulla scia di altri paesi, dove la cultura della birra è più radicata. Credo sia questione di tempo: anche per il vino in Italia è stato così. È negli anni Ottanta, Novanta che si è cominciato a sviluppare un filone di analisi del vino. Per la birra siamo ancora agli albori».

Il birrificio lungo la strada della Brussa è diventato anche un luogo di aggregazione per alcune persone della zona, che apprezzano il contesto familiare e allenano il palato a gusti nuovi.



«Ne facciamo di tanti tipi ma la semplicità è il nostro marchio. Una belga è diversa dalla nostra, è più strutturata, perché rispecchia un altro territorio, scaturisce da un'acqua diversa. Da noi non ci sono eccessi. I profumi, le sensazioni, i sapori che ci circondano sono delicati e le nostre birre esprimono questo carattere» aggiunge Feruglio. È lui l'ideatore delle ricette per ogni birra.

Gli piace sperimentare, si lascia ispirare da quello che osserva attorno a sé. Così è nata per esempio una birra con il santónico, l'assenzio marino, una pianta tipica delle aree lagunari come quelle rinaturalizzate nell'oasi di Valle Vecchia. Un tempo, ricorda Feruglio, nelle case si tenevano mazzetti di questa pianta. La birra di Natale è nata invece dalla scoperta del figo moro, proveniente dalle colline di Caneva. E c'è la Brussa, una rossa che stranamente non nasce in Brussa ma a Bibione.

«La mia birra ha un'identità ben precisa ed è legata al luogo in cui viene prodotta. Se dessi la ricetta a un altro, il risultato non sarebbe lo stesso. È questo che rende speciali le birre artigianali» conclude Feruglio. Seguono invece una logica opposta le industriali che, essendo prodotti di massa, devono avere dappertutto lo stesso gusto e lo stesso aspetto chiaro e limpido. «Rispettando la normativa che regola la produzione di birra artigianale, non trattiamo l'acqua né pastorizziamo e questo implica dover fare controlli molto rigorosi. Inoltre non usiamo filtri ma lasciamo decantare abbattendo la temperatura: il risultato sul colore della birra è lo stesso, ma con questa procedura all'interno rimangono le sostanze che danno, ancora una volta, un tocco particolare e unico al prodotto».

Dalla Brussa, seguendo la linea della costa, si raggiunge Bibione, dove il birrificio ha iniziato la sua avventura. Qui le acque del Tagliamento, confine tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, si mescolano con quelle marine perdendosi all'orizzonte. La vici-

nanza del fiume dà origine a una vegetazione che unisce la macchia mediterranea con le specie alpine, trascinate a valle dalle acque. Sommerse, da qualche parte, ci sono le *tegnùe*, con il loro universo di biodiversità. Qua e là, sono inabissati resti e relitti di varie epoche, da quella romana alle più recenti.

Su questo mosaico di ambienti sembra vigilare il faro di Bibione, con la sua luce bianca a ottica fissa, tre lampi in dieci secondi e una portata di quindici miglia nautiche. Da qui partono due itinerari ciclabili, il GiraTagliamento e il GiraLagune, che termina a ovest al faro di Punta Sabbioni, affacciato sulla Laguna di Venezia.

Il faro di Bibione fu costruito all'indomani della prima guerra mondiale, dopo la demolizione del suo omologo, che sorgeva sul lato di Lignano e che era stato gravemente colpito da un bombardamento di unità navali austroungariche. Il nuovo faro fu presidio militare per oltre cinquant'anni. Da qui si sorvegliava l'alto Adriatico da Trieste a Venezia, con un'importanza strategica in particolare negli anni della guerra fredda, per la vicinanza con la costa della Jugoslavia, oltre la cortina di ferro.

Oggi anche questo luogo, come molti altri narrati in questo libro, è alla ricerca di una nuova identità, di un nuovo rapporto con il territorio, in pace e tranquillità, a contatto con una natura semplice e circondato da un'infinità di storie da scoprire.

Bibliografia

- AaVv, *Il parco dei fiumi Lemene, Reghena e i laghi di Cinto*, Nuovadimensione, 2003.
- AaVv, *La casa rurale nel Veneto. Valori culturali, sociali ed economici dell'ambiente rurale e recupero del suo patrimonio edilizio. Catalogo e atti della mostra-convegno di Treviso, 6-22 aprile 1979*, Regione del Veneto, Ed. Multigraf, 1983.
- AaVv, *Libro dei nobili veneti. Ora per la prima volta messo in luce*, Firenze, Tipografia delle Murate, 1866.
- Calò Antonio, *Il viaggio del Tocai*, in *Dalla Vite al Vino. Antropologia e storia di una cultura enologica nell'angolo più orientale della pianura veneta*, Fondazione Antonio Colluto, 2004.
- Candiago Gandolfo Renata (a cura di), *Il centro storico di Portogruaro*, Associazione Culturale Accordi Portogruaro, 2004.
- Carniel Sandro, *Oceani. Il futuro scritto nell'acqua*, Hoepli, 2017.
- Di Filippo Balestrazzi Elena, *Vino e cultura del vino nell'area orientale della Venetia*, in *Dalla Vite al Vino. Antropologia e storia di una cultura enologica nell'angolo più orientale della pianura veneta*, Fondazione Antonio Colluto, 2004.
- Favero Carlo (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo*, Biblos edizioni, 2014.
- Hemingway Ernest, *Di là dal fiume e tra gli alberi* (titolo originale: *Across the river and into the trees*, prima pubblicazione: 1950), Mondadori, 1965.

- Paladini Giannantonio, *Silvio Trentin*, «Belfagor», vol. 32, n. 4, 1977, pp. 409-428.
- Pavan Laura (a cura di), *Terre della Venezia Orientale. Guida turistica e culturale*, Ediciclo Editore, Portogruaro, 2007.
- Pepe Laura, *Gli eroi bevono vino*, Laterza, Bari, 2018.
- Pirenne Henri, *Le città del Medioevo*, Laterza, Bari, 1971.
- Raines Dorit, *Strategie d'ascesa sociale e giochi di potere a Venezia nel Seicento: le aggregazioni alla nobiltà*, in «Studi Veneziani», Fabrizio Serra editore, 2006.
- Russolo Luigi, *L'arte dei rumori*, Edizioni futuriste di "poesia", Milano, 1916.
- Vaccher Roberto, *L'Esercito veneziano e la difesa di Candia 1645-1669. Il costo di una vittoria mancata*, Tesi di Laurea magistrale in Storia dal Medioevo all'Età Contemporanea, Università Ca' Foscari di Venezia, anno accademico 2013/2014.

Arte Territorio

di Domenico Favro – VeGAL

A partire dai primi anni Novanta, la comunità europea ha promosso politiche di sviluppo rurale attraverso un approccio denominato LEADER e uno strumento operativo, ovvero i GAL, i Gruppi di Azione Locale, che attraverso il PSL - Programma di Sviluppo Locale (un documento programmatico) e il coinvolgimento degli attori del territorio contribuisce alla crescita dei territori rurali.

Il Veneto Orientale, area posta tra Venezia e il Friuli Venezia Giulia, ha già promosso e realizzato tre piani di sviluppo locale (nei periodi 1994-1999, 2000-2006 e 2007-2013), e oggi per il periodo 2014-20 sta attuando una nuova strategia territoriale.

VeGAL nasce nel 1995 in un territorio con un'identità ancora in formazione, portando i primi progetti pilota UE con l'obiettivo di "animare" l'area e i suoi attori, e nei successivi periodi realizza invece una serie di "progetti" più strutturati e di maggiore rilevanza come ad esempio gli itinerari lungo i fiumi.

Da qui è partita la sfida per il 2014-20, ancora in corso, nella quale VeGAL ha indirizzato le aspettative del territorio, tenendo conto delle risorse locali, finanziarie e umane.

Una quarta programmazione, dunque, che fa seguito a tre precedenti periodi in cui l'area della Venezia (o Veneto) Orientale si è data dei piani di sviluppo e ha realizzato una serie di "progetti".

La novità di questo processo è che nel 2016, dedicato a decidere cosa fare nel periodo 2014-20, si era partiti da due considerazioni di fondo.

La prima è che la strategia “Europa 2020”, che sottende la programmazione 2014-20 e considera la crisi che attraversa l’Europa, poneva un forte accenno su progetti intelligenti, sostenibili e inclusivi: una sfida che viene colta scegliendo – a livello locale – due target di riferimento: i giovani e le imprese.

La seconda è che nel 2015 si era provato a tirare delle somme, giungendo a concludere che la Venezia Orientale era “cambiata”. Negli anni precedenti il territorio aveva portato avanti un massiccio investimento di salvaguardia del territorio, realizzando itinerari, ristrutturando manufatti, sostenendo imprese e realizzando eventi e manifestazioni. Molto di tutto questo, prima del 1994, non era fruibile.

Nel 2015, VeGAL festeggia il suo ventennale e inizia a spostare l’attenzione dalla continua cura a porzioni di territorio, al tutto, al suo essere scenario.

Nel 2016 capiamo che il territorio è pronto e che forse è già partito, e a dirlo sono non solo le istituzioni e in primis i Comuni che dalla fine degli anni Novanta avevano trainato questo processo, ma anche gli imprenditori. Sono numerose le cantine recuperate, gli imprenditori che investono o che stanno per farlo con scelte anche importanti (si pensi al processo che stava per avviare Genagricola a Ca’ Corniani).

VeGAL decide di accompagnare questo processo, animandolo e anche organizzando eventi.

Nel 2017 partiamo con il primo evento di comunicazione che rappresenti e sia in grado di raccontare questo cambiamento.

Viene scelto un luogo, un luogo che rappresenta un po’ una sorta di simbolo, il borgo di Boccafossa. “Borgo museale”, luogo in cui coesistono, si può dire cercano di sopravvivere, due sfide assolutamente ambiziose per un piccolissimo “borgo”: un museo “del paesaggio” e un “museo della civiltà contadina”. Il primo rappresenta una specificità, un luogo dove si espone, ma anche in cui ci si incontra, si dibatte, si sperimenta.

Quattro artisti per alcuni mesi vivono questi luoghi, incontrano persone, scoprono storie, costruiscono identità. Usano il linguaggio dell’arte, la fotografia, video e installazioni.

Da questa esperienza nasce una mostra, vissuta e partecipata da curiosi, amici, potenziali beneficiari del PSL o coloro che lo sono già. Vengono intervistati e le loro impressioni sono raccolte per una riflessione: l’arte può accompagnare lo sviluppo di un processo, di un territorio?

Si analizzano buone prassi (Santa Maria di Siponto a Manfredonia e Arte Sella a Borgo Valsugana) e ci si confronta anche in altri borghi (Belfiore di Pramaggiore e Cavanella di Concordia Sagittaria), dove sono presenti altri musei dell’identità locale.

Nel 2018 il PSL entra nel vivo e i progetti si stanno delineando. Attualmente sono quarantaquattro i progetti in corso di attuazione, alcuni dei quali “conclusi”, altri in fase di conclusione, altri in fase di avvio. E altri ne stanno per arrivare. In questo scenario “in movimento”, la sfida per l’edizione del 2018 è diversa perché vogliamo coinvolgere le imprese. Dei progetti in corso, la maggioranza è proposta da imprese: aziende agricole, agriturismo, ristoranti, falegnami, pasticceri, birrai, ecc.

Ci domandiamo che parte possono avere in questo processo e soprattutto come possiamo coinvolgerli con un nuovo percorso artistico.

Kandinsky nel suo saggio *Punto linea superficie* (fonte d’ispirazione per una rilettura dell’acronimo PSL) teorizza come questi elementi, diversamente “composti”, divengono (quasi “scientificamente”) “opera d’arte”, nei vari linguaggi con i quali l’arte si esprime.

In modo simile, sperimentato questo approccio teorico nel 2017 con il linguaggio della fotografia (ma non solo), decidiamo di scegliere per questa edizione 2018 l’*arte della scrittura*.

L’edizione del 2018 vuole essere la prima sperimentazione, che – partendo dai progetti in corso – non si limitasse a *esporre in luo-*

ghi, ma a *costruire con gli attori*. E si è scelto di utilizzare la scrittura come primo linguaggio. Anche perché permette di trasferire storie, idee e suggestioni, dal pensiero a un testo, fermandole, permettendoci di osservarle, considerarle.

Ma anche perché qui, nella parte più nord della Venezia Orientale, nasce il primo prototipo di parco letterario, con il Cortino di Fratta narrato dal Nievo, un “parco” che poi diviene “multiletterario” (estendendosi ai luoghi di ispirazione letteraria scelti da Hemingway, Pasolini, Pascutto ecc.), per puntare a essere “distretto culturale” (coinvolgendo altri linguaggi e quindi il Russolo, ecc., oltre che istituzioni come la Fondazione Musicale Santa Cecilia, i teatri, i musei, ecc.) che ambisce anche a essere “evoluto”.

Dunque si cominciano a mettere due punti fermi per l'edizione 2018: scrittura e imprese.

A innescare questo processo la casa Ediciclo Editore, che da oltre trent'anni pubblica libri dedicati alla letteratura di viaggio e quindi idonea per stimolare una riflessione che aiuti gli imprenditori a inserirsi in un itinerario, per contribuire a sentirsi parte della Venezia Orientale, e la scrittrice Elisa Cozzarini, che incontra imprenditori agricoli, ristoratori e artigiani, ma anche depositari di storie e tradizioni per leggere il paesaggio e i suoi itinerari attraverso il dialogo tra uomo e ambiente.

Il risultato è questo libro, fatto di storie e immagini¹ che raccontano luoghi e persone della Venezia Orientale.

1. Tra le attività dell'edizione 2018 anche un concorso fotografico dal titolo “Venezia Orientale: un racconto presente” con settantotto foto in gara. 1° classificato Michele De Donno; 2° classificato Dino Sutto; 3° classificato Luca Lucchetta. Menzioni speciali: punto, Lorenzo Zanardo; superficie, Italo Candoni; linea, Giuseppe Ave; copertina, Lorenza Cancian.

Indice

- 5 Dieci impronte sul futuro
- 9 C'era una volta il Tocai
La tenuta Planitia, concentrato del territorio
- 25 Le origini del vino
*Giorgio Piazza e Daniele Piccinin:
lasciare in eredità una terra fertile è possibile*
- 37 La scoperta del paesaggio
L'avventura dell'Agriturismo Noiari
- 47 La campagna ideale
La tenuta Polvaro tra passato e presente
- 57 Nella città sul Lemene
Un oste giovanissimo alla Barchessa
- 67 Le molteplici forme del pane
*La storia del forno Zani, dal Lemene
al laboratorio informatizzato*
- 77 Antica ospitalità
*L'Hotel Spessotto e le potenzialità turistiche di
Portogruaro, tra storia, musica e natura*
- 87 Come nasce una tradizione
*Dalle mani dei pasticceri Toffolo
il Dolce di Sant'Andrea*

- 95 Sorprese tra i canali
*Di là dal fiume e Ca' Corniani:
esperienze di turismo rurale a due passi dal mare*
- 109 Biodiversità da bere
Un birrifico nell'oasi della Brussa
- 119 Bibliografia
- 121 Arte Territorio *di Domenico Favro – VeGAL*

Della stessa autrice:

*Radici liquide
Un viaggio-inchiesta lungo gli ultimi torrenti alpini*

*Acqua guerriera
Vite controcorrente sul Piave*

*Io non voglio fallire.
Un'imprenditrice in lotta per salvare la propria azienda
di Serenella Antoniazzi con Elisa Cozzarini*

Sempre sul Veneto Orientale:

*La scoperta dell'entroterra.
Nuovi turismi tra Veneto Orientale e pordenonese
di Francesco Vallerani*

*Le lagune del Veneto Orientale
Aa. Vv.*

*Praterie vallive a limpide correnti.
Uomini e paesaggi tra Livenza e Tagliamento
in epoca veneta (sec. XVI-XVIII)
di Francesco Vallerani*

*Le lagune del Veneto Orientale.
Roadbook*

di Luana Castelli, Reiner Krüger

*Terre della Venezia Orientale.
Guida turistica e culturale
di Laura Pavan*

*Venezia Orientale in bicicletta.
Dal mare all'entroterra
di Sandro Supino*

Stampato in Italia
per conto di nuovadimensione - Portogruaro, Venezia

Edizione

1 2 3 4 5 6

Anno

2019 2020 2021 2022