

CUSTODIA

Associazione culturale per la valorizzazione delle bellezze storico, artistiche e ambientali dal territorio



CUSTODIA



COSTOZZA

Anno II - n. 1 - Luglio 2024

Custodia

Periodico dell'Associazione culturale Custodia

Via Valaurie, 1 - 36023 Longare (VI)

www.custodia-costozza.it

Antonio Gregolin, Direttore Responsabile

Autorizzazione Tribunale di Vicenza n.

4537/2021 del 10/11/2021

Stampa: Boschieri 2 snc

via dell'Artigianato, 24 - 36023 Longare (VI)

I BISI DE LUMIGNAN

CAMBIO DI PASSO PER UNA CULTURA DIFFUSA E DI PAESE



Antonio Gregolin
direttore

La cultura sta alla storia, come la storia sta alla gente. Prendo le redini di "Custodia", scoprendo a mia volta le vicende storiche di questa mirabile terra di varie comunità contermini. Con una sorpresa: vedere come e quanto la stessa storia, qui si fonda sulla memoria dei suoi abitanti che qui hanno radici. Intendo quel gruppo di una decina di decani, che settimanalmente si ritrova in una sorta di "cenacolo", per discutere, confrontarsi e proporre temi storici sul loro paese. Pensavo fossero cose d'altri tempi! Immaginavo che quella generazione di "pensatori" fosse ormai storia estinta, relegata a pochi rari individui lontani dalla realtà! Invece no, è gente motivata, effervescente che sente il valore del paese. Amanti del bello ed estimatori della memoria. Amici datati e uniti tra loro, che coltivano la passione per la terra natale, tali da rappresentare una "risorsa territoriale". Se non addirittura un "capitale culturale" nient'affatto nascosto, che vuole invece farsi conoscere. Ecco ciò che mi trovo a dirigere: un'allegria compagnia di "ex-ragazzi", che fanno e producono cultura storico-popolare. Conoscere in fondo, significa amare, e chi ama una cosa: sia essa una chiesa, un paesaggio, una comunità o prodotto, ha come effetto la sua "custodia". Custodire quindi la memoria, oltre che un valore, è un vanto identitario. Trovare poi volentieri che oggi in forma gratuita si dedicano a questo, credo meriti sostegno e un pizzico di ammirazione. Fatto questo doveroso omaggio, entriamo nel tema storico-gastronomico che trattiamo in questo numero "verde", per il motivo che a breve leggerete. Protagonisti sono i "bisi

de Lumignan", decantati nei secoli per la loro bontà. Con ciò, lanciamo la formula dei due numeri annuali: sempre gratuiti! Gratuità, che deriva dalla rete di filantropi sostenitori (80 soci) e qualche sponsor che ringraziamo per il sostegno e riconoscimento del nostro impegno. Entreremo quindi a casa vostra due volte l'anno, sempre in punta di piedi e vento lieve ma frizzante, con numeri che saranno spesso monografici per portare storia, cultura, folclore, gastronomia, persone e strutture. Il materiale non manca, e c'è né per poter uscire per i prossimi 50 numeri avvenire. Ciò che ci impegniamo di fare, sarà raggruppare le nostre competenze e metterle a disposizione, come forma di divulgazione, con la volontà di ampliare i nostri lettori, in forma eterogenea. Anzi, più ci avvicineremo ai giovani (che leggono poco), più semineremo speranze per quell'amore rappresentato dalla conoscenza verso le radici del proprio paese, che Cesare Pavese aveva così ben sintetizzato:

Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei resta ad aspettarti.

Pavese, non pensava certo a "Custodia" quando scrisse questo! Noi invece, la pensiamo proprio come lui! Tanto che davanti a un piatto di "bisi de Lumignan" sentiamo di avere il mondo ai nostri piedi. Assaporando la storia e la tradizione, che diventerà racconto e buona lettura, come questo numero che vi serviamo al pari di un ottimo piatto di "asagne e bisi o risi e bisi", su cui non si discute in quanto a bontà e qualità!





Franco Cenghiaro

ANCHE VENEXIA RINGRANZIA...

Là, dove svetta l'alto e aguzzo campanile del piccolo borgo di Lumignano. Lì troviamo quei "bisi verdoni" che fanno la fama al paese. Coltivazione che sembrerebbe essere stata introdotta per la prima volta dai monaci benedettini (X- XI secolo), che ci induce a pensare che non sia casuale, come il patrono della chiesa parrocchiale sia proprio San Maiolo, quarto abate di Cluny, "persona decisa austera, brillante e affascinante", e intenditore del buon "disnare", come viene riportato nelle cronache medievali. Fondatore di nuovi monasteri che faceva gestire da monaci cluniacensi per tenerli legati solidamente alla casa madre, lasciando il primato a Cluny, mettendone in luce l'operato dell'abate stesso. I meriti personali del Maiolo, furono innumerevoli grazie alla caparbieta nel saper fruttare alacremenente la propria eloquenza persuasiva unita ad una buona abilità nel saper realizzare i propri progetti. Pensiamo però tuttavia che la coltivazione dei piselli nella nostra terra, non sia dovuta solamente alla presenza dei monaci, ma soprattutto al microclima favorevole, dei terrazzamenti collinari baciati dal sole, che hanno reso la coltura alquanto redditizia, al punto da vederla espandere anche alle zone limitrofe.

BOTANICAMENTE PARLANDO...

I botanici assicurano che la peculiarità dei piselli di Lumignano, sia da ricondurre a una varietà di piselli precoci da mezzafasca del tipo "piccolo provenzale". Questa varietà, viene coltivata anche nella bassa Borgogna (Francia), in un altopiano calcareo che scende verso la Valle della Saona che presenta terreni fertili, per via di una serie di faglie, tanto da renderlo adatto alla coltivazione di ortaggi, legumi e soprattutto vigneti. La varietà locale di Lumignano, è denominata anche "bisi verdoni" che maturano in 75 giorni, con una buona resistenza al freddo, con la raccolta dei baccelli che av-

viene tra aprile e maggio. La particolare posizione geografica di Lumignano, merita d'essere citata poiché sui picchi e tra le rupi dei Colli, sono stati creati dei piccoli orti terrazzati, detti "masiere", adatti per la coltivazione dei piselli, già dall'epoca medievale coi monaci, proseguita poi nei secoli dai contadini. Contadini che seppero sfruttare al meglio questi piccoli terrazzamenti baciati dal sole, così come le cavità rupestri in virtù della buona qualità del terreno che da qui si estraeva, in particolare nella zona accanto alla Chiesetta della Madonna della di S. Maria in Valle.

DALLA TERRA, ALLA GOLA...

Possiamo affermare che il lavoro e lo sforzo di tante donne e di tanti uomini che si sono dati alla coltivazione dei "bisi", sia stato premiato grazie a questo ortaggio di impareggiabile bontà e delicatezza, come eccellenza gastronomica che finisce in tavola come primizia. Acme di bontà, resta la minestra "risi e bisi", e ancor di più il "risoto coi bisi", piatto tipico ed esclusivo del borgo di Lumignano, che onora il detto "ogni riso un biso". Sebbene di questo piatto di stagione non esistano prove storiche scritte, non si esclude che grazie alla produzione anticipata dei piselli di Lumignano, questi giungessero come primizia il 25 Aprile, fin sulle tavole dei dogi veneziani, nel giorno in cui festeggiavano San Marco, il patrono della città. Nel 1931 la Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano, definiva i piselli di Lumignano "piccoli e dolcissimi".

Ancor oggi, quei i bisi vengono cucinati 'in tecia', serviti come primo piatto o companatico, con un soffritto di pancetta dolce, perché come decreta il Candiago cantore delle gioie gastronomiche vicentine: "La loro giusta e trionfale morte, è col cotechino o comunque con le carni in lessso o arrosto!".

Ma se tornassimo ai fasti della Serenissima e al pranzo del Doge nel “di de San Marco”, si dica che a Palazzo Ducale: “...il principe fè il suo pasto ...” (M. Sanudo, Diarii, 25 aprile 1503). Qui si svolgeva uno dei quattro solenni banchetti annuali, dove la portata principale che il cerimoniale prevedeva, era proprio “risi e bisi” che venivano serviti ai procuratori di San Marco, ai patrizi del Maggior Consiglio e alti prelati e diplomatici stranieri. Difficile sapere se quelli serviti giungessero proprio da Lumignano, ma non è scontato! Più probabile che se non arrivavano dal vicentino, i “bisi par el Doge”, venissero coltivati negli orti veneziani di Mazzorbo, delle Vignole o della più famosa Sant’Erasmo. E se la stagione era “indietro”, allora i bisi e probabile venissero fatti arrivare proprio dalla zona di Lumignano, così da assicurare al Doge e suoi invitati, uno dei piatti della Repubblica Serenissima più apprezzati e celebrati. “Piatto ricco mi ci ficco”, al punto da immaginare pure la data d’inizio di questa tradizione, considerando come il riso che arrivò a Venezia attorno al 1400, a bordo di navi mercantili, fosse talmente costoso da essere venduto a chicchi. Successivamente, una delibera del Consiglio dei Dieci del 1527, dichiarava che “ il riso suppliva molto bene i restanti legumi”. Da allora al riso non venne applicata alcuna tassa, così da ampliarne la sua diffusione, tanto che in breve tempo, nacquero coltivazioni nel Polesine, Bassa Veronese e nell’area tra il vicentino e il padovano, dove a Grumolo delle Abbadesse si continua a coltivare ancora oggi quel riso (D.O.P.G) da essere presidio Slow Food, che ben si sposa con i piselli di Lumignano. Per questo, famoso resta il contratto che i monaci benedettini di Praglia (sec. XVI-XVII) stipulavano ogni anno con le monache di Grumolo e i Valmarana, per la raccolta del riso, coltivato grazie al lavoro dei cavalli allevati tra Ponte delle Tezze e Carbonara di Rovolon, nel padovano.



COME USARLI IN CUCINA

La ricetta regina per i “bisi de Lumignan”, resta questa via di mezzo fra risotto e minestra, che dev’essere cremosa, non troppo asciutta, né troppo brodosa. Preparata con piselli freschissimi e riso Vialone nano, coltivato nella bassa, a formare un piatto celebrato a Lumignano con una grande sagra annuale (quest’anno saltata). La ricetta ufficiale e originale, recuperata e depositata alla Camera di Commercio di Venezia, dal piccolo Comune di Scorzè, un piccolo centro alle porte della città lagunare che ha utilizzato i documenti storici della terraferma veneziana e accertato le consuetudini locali ancora in uso.

500 g piselli sgranati (per 6 persone)

500 g riso Vialone Nano

2 cipolle bianche fresche

5 cucchiaini olio d’oliva

1 cucchiaio prezzemolo tritato

50 g burro

5 cucchiaini parmigiano grattugiato, brodo di pollo, sale, pepe.

Preparate un brodo di pollo con sedano, carota, cipolla, uno spicchio d’aglio appena salato. In una casseruola scaldate l’olio, le due cipolle affettate sottilmente, i piselli, mezzo bicchiere d’acqua e il prezzemolo tritato. Lasciate cuocere finché l’acqua sarà assorbita, poi unite il riso e continuate la cottura aggiungendo il brodo di pollo poco alla volta. Quasi a fine cottura, con il riso ancora un poco al dente, spegnete il fuoco e mantecate con il burro e parmigiano, una macinata di pepe e “cicin de brodo”, in quantità da far risultare il riso all’onda, morbido e tende a muoversi quando si sposta il piatto. Oltre a questa ricetta tipica, nelle nostre case era consuetudine preparare la cosiddetta “minestra maridà” (minestra maritata) con risi, bisi e tajadele fate in casa, che si consumava prevalentemente nei giorni di festa nella stagione dei piselli.

L'INTERVISTA I "BISI" POTREBBERO DIVENTARE UN RICORDO

Ormai sono rimasti in pochi, e tra questi pochi il nome di Daniele Capraro, 74 anni di Lumignano, è presto associato ai rinomati piselli, che qui sono un tesoro che sta scomparendo. Parliamo di una tradizione culinaria che si rifà a una coltivazione tradizionale, su pendii calcarei che gli conferiscono quel sapore che li identifica con il nome stesso di Lumignano. Peccato solo che a detta degli ultimi tre produttori rimasti: «Tra pochi anni, i "bisi De.Co" potrebbe non coltivarli più nessuno, per mancanza di coltivatori!». L'oro verde dei Berici che la leggenda vuole arrivassero come primizia sulla tavola dei dogi veneziani, potrebbero diventare presto un ricordo?! Il mancato ricambio generazionale spinge Daniele Capraro, alla rassegnazione, nonostante la lunga tradizione familiare. Storia importante quella dei Capraro, con il bisnonno Luigi, che ha passato la mano ad Alessandro, volto noto del paese per essere stato barbiere, scrivano, infermiere e coltivatore, morto in veneranda età con il titolo popolare di «patriarca dei bisi de Lumignan».



Oggi di quella stirpe rimane Daniele con i fratelli, Mariano, Luigino, Francesco e Giuliana e altri due coltivatori che a Lumignano mantengono viva la produzione dei "bisi". Dopo di loro, non resterà che il ricordo e la fine di una tradizione. «Eravamo in quattro famiglie fino a due anni fa a produrre i piselli rampicanti. Ora siamo rimasti in tre e tutti anziani, senza ricambio generazionale!» le parole di Luigino. Storia di famiglia e storia di paese che s'intrecciano, tale da non essere il «canto del cigno» quello dei Capraro, che ricordano le avversità che gravano sul loro futuro, ricordando anche i recenti fatti che hanno portato alla soppressione della festa stessa dei "bisi", per mancanza di prodotto: «Non era mai avvenuto. Ora è successo, con la produzione che non basta neppure per le nostre famiglie, a causa dell'eccessiva piovosità». Una spallata ai produttori viene quindi anche dal tempo: «Oggi dopo altre tre produzioni d'eccellenza ormai perse quali le ciliegie, le fragoline piccole e i fagiolini "marcia in piè", i prossimi a sparire saranno i piselli».

*a cura di Antonio Gregolin
e Gino Quagliato*

Quattro produzioni che hanno reso celebre l'amena terra del minuscolo borgo sotto le altrettanto celebri falesie di Lumignano: «Non tanti anni fa –ricorda Capraro-, il paese viveva delle sue produzioni. Interi famiglie lavoravano in collina, portando fuori dalle grotte il terreno fertile per concimare "bisi e tegoine", che in tre mesi fornivano guadagni per l'intero anno. Si arrivava a produrre anche 400 quintali di piselli. Oggi non sfioriamo neppure i 200, con il tempo che non ci risparmia più niente e ci mette in ginocchio fino a portare alla diminuzione del 90% della produzione». Non basta quindi la nomea e tantomeno una festa a lui intitolata per salvare questa primizia primaverile. A questo si aggiunge il mancato ricambio generazionale, con l'assenza totale di giovani disposti a ereditare i saperi degli avi in termini di coltivazioni collinari. «Io –spiega Capraro- ho due figli che hanno un proprio mestiere, distante dalla passione e conoscenza che io ho verso la terra!». Sarebbe ancora una produzione redditizia a volerla fare, ma oggi tecnologia e divertimento, fanno dimenticare la fatica necessaria per coltivare. Sono tra quelli che salivano lungo le sponde dei Berici, dove si coltivava i piselli dolci nelle "banchete", i terrazzamenti di pietra posti sotto le pareti di roccia, che ingrassavano con letame e cenere portati fin su a spalle. Allora si iniziava a novembre col dissodare la terra e la semina a S.Caterina. L'acqua si attingeva dalle "fontanee" spontanee che zampillavano, oggi prosciugate del tutto. Poi con la scarsità di manodopera si è iniziato ad abbandonare le rive, portando col tempo la produzione giù in pianura, dove però la varietà prescelta resta quella rampicante con la fatica di sempre. E' stata una coltivazione redditizia, solo che oggi i costi di produzione, manodopera, i danni degli animali come caprioli e cinghiali e l'irrigazione meccanica lo rende sempre meno appetibile. Non ho mai trovato nessuno disposto a imparare a coltivare i piselli. Così la fine è segnata!». «Coltivatori non si nasce, si diventa col tempo ed esperienza. Tutte cose che noi abbiamo ereditato, ma non riusciamo più a trasmettere!». Che peccato!



PISELLI “CONDITI” DI STORIA



Albano Mazzaretto



Quella dei piselli di Lumignano, è una storia basata su una lunga memoria orale e alcuni dati storici ne consentono deduzioni, ipotesi e qualche conferma. La tradizione fa risalire alla presenza dei monaci benedettini già nel periodo medievale, lo sviluppo della coltura dei piselli nel territorio dei Berici, a Lumignano, dove avrebbero trovato il suo ambiente ideale. L'arrivo dei benedettini nel nostro territorio conseguente alla Riforma di Cluny che diede avvio alla seconda missione benedettina, contribuì alla fondazione di alcune abbazie tra cui quella di Praglia (Pd), nei vicini Colli Euganei, sorta su un terreno donato dai Maltraversi, allora signori di Vicenza e proprietari anche della rupe di San Cassiano, da sempre luogo di eremitaggio, e del castello di Lumignano che faceva parte del sistema di fortificazioni posti a difesa dei colli lungo la riviera. Questo collegamento tra i benedettini e Lumignano e non è un caso, e si lega alla sagra dei bisi nel mese di maggio, dedicata alla commemorazione del patrono san Maiolo, abate dell'abbazia benedettina di Cluny dal 954 al 994, protetto della regina Adelaide di Borgogna. Altro nome che collega storia e leggenda a San Cassiano, è la grotta chiamata “covolo della regina”, dove secondo quanto racconta padre Barbarano (1649) nella *Historia Ecclesiastica* di Vicenza, avrebbe trovato riparo la regina dopo la sua fuga dal Castello di Garda, dov'era stata incarcerata da re Berengario che la voleva sposa del figlio Adalberto. I piselli dunque, grazie ai benedettini, sarebbero diventati il prodotto agricolo più tipico del nostro paese, divenuti celebri ai tempi della Serenissima per il pranzo che il Doge offriva nel giorno della festa del patrono San Marco il 25 aprile ai procuratori di San Marco, ai patri del Maggior Consiglio, agli uomini d'arme e amministratori dello stato della Serenissima.

Qui si innesta un'altra parte di leggenda. Le cucine di Palazzo ducale erano solite servirsi degli ortolani di Chioggia ma ci

fu un anno in cui la stagione era in ritardo per cui pare che il Doge avrebbe ordinato di rivolgersi a Lumignano, stando attenti perché “quelli di Lumignano, li fanno pagare caramente!” Da allora – anche se i documenti non lo certificano-, i “bisi de Lumignàn”, furono sempre di casa alla mensa del Doge col riso di Grumolo delle Abbadesse, per la festa di San Marco. Dopo gli sfarzi del passato con una coltivazione intensiva che è durata fino agli anni '70 del secolo scorso, con il cambio del profilo economico, l'industrializzazione diffusa e il declino di quel modello di agricoltura, il mercato è finito e la produzione si è ridotta al semplice consumo locale, con poche famiglie che hanno continuato a portare avanti la tradizione dei piselli di Lumignano. Negli ultimi anni le cose sono un po' cambiate, con la ricerca e la valorizzazione di prodotti e tipicità locali che hanno favorito il rilancio della coltivazione.

A fare da traino qui, è la grande sagra dei bisi, seguita poi dal circuito dei ristoratori che propinano nei menù prodotti di stagione e a km 0, inserendo i “bisi” come prodotto principe della primavera, valorizzata dalla De.Co. denominazione comunale. Alle quattro famiglie che storicamente hanno sempre fatto della coltivazione dei piselli una delle basi della propria attività agricola, se ne sono aggiunti degli altri, riprendendo magari a coltivare anche i piccoli appezzamenti dei campi di famiglia. Appare così evidente come il motivo primo di questo allargarsi della base produttiva, sia dovuto alla notevole remunerazione che il “Principe Alberto”, l'originale vero pisello tipico del paese, insieme a “l'Espresso generoso e il Serpentino, Palladio e Senatore”, le varietà più comuni ora coltivate, facciano riferimento al modello originario del dolce provenzale. (Su una guida del nostro territorio, i curatori per una svista hanno scambiato il Principe Alberto --che sarebbe di Liegi, Belgio-, con principe Umberto di Savoia, dando così origine a una moltiplicazione dell'errore riprodotto anche su altri libri tematici. Ci si trova comunque a un punto sempre più critico per il passaggio generazionale, dove il modello familiare sembra non reggere più.

Se si vorrà dare continuità a questa millenaria tradizione, si dovrà creare un nuovo auspicato modello produttivo, in cui anche le istituzioni e le associazioni di categoria dovrebbero avere un proprio ruolo, se vogliamo continuare a parlare e mangiare in un futuro prossimo, i “bisi de Lumignàn”.



L'INTERVISTA COSTOZZA: PAESE DA FILM, FILM DI PAESE



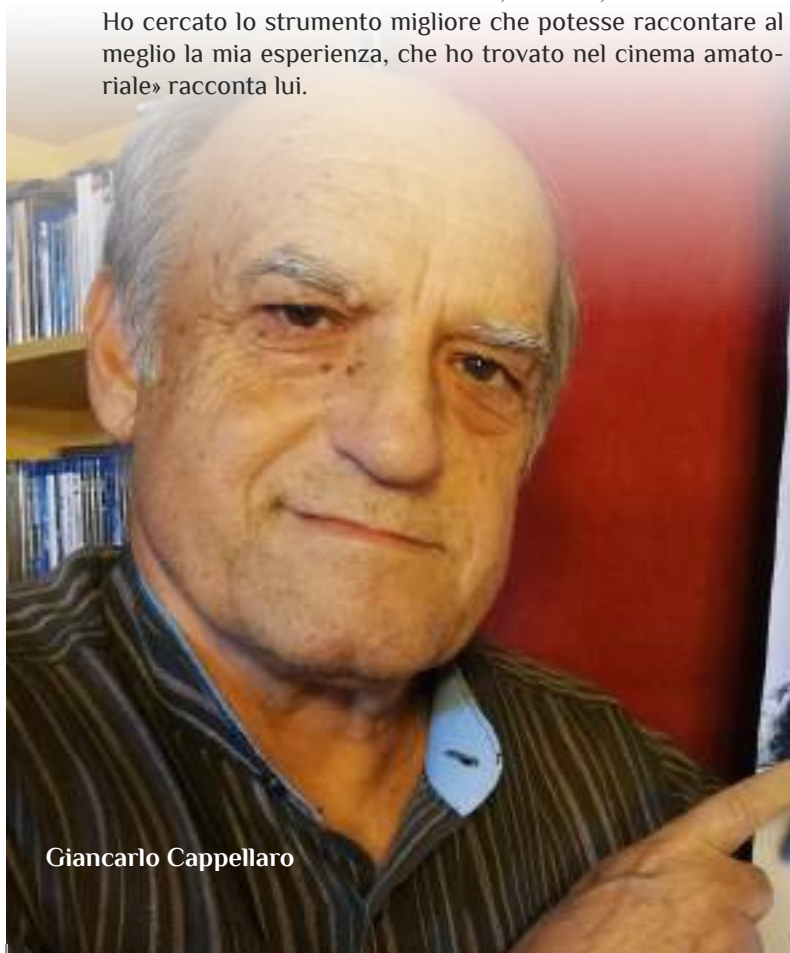
Gino Quagliato

Storia di gente e immagini di paese. Vita di un tempo e intrighi di comunità. Quanto basta per diventare un film. Il primo su Costozza, che racconta uno spaccato di vita degli anni '50, scritto e diretto da Giancarlo Cappellaro, nato a Costozza, ma residente a S.Maria Camisano. Difficile definire un personaggio che prima con la volontà e poi con i mezzi cinematografici, ha fatto tutto in casa, per mettere in scena grazie ai residenti, un docufilm della durata di un'ora e mezza: per di più storico, se si considera il "dopoguerra" raccontato. Quello che ne è uscito, dopo anni di gestazione e l'inaspettato Covid che ha sparigliato i piani, oggi è ammirato e richiesto in Italia, ma soprattutto nelle comunità dei veneti del mondo, in particolare l'America Latina. L'opera cinematografica dall'emblematico titolo di "Brava zente", ha iniziato il suo percorso cinematografico due anni fa, mentre tre sono stati quelli necessari per realizzarlo. Oggi, vogliamo tributare un merito anche noi al regista Giancarlo Cappellaro, che definisce la sua opera come "il sogno e l'esperienza di una vita". Settantasette anni, Cappellaro nativo di Costozza, sa bene che non è comune che una piccola frazione possa vantare un film a lei dedicato: «Conosco ogni palmo di questo borgo -racconta il regista-, essendo nato al "Volto", dove già nel '47 c'era una frequentata corte da bocce. E' qui che ho vissuto gli anni più spensierati della mia esistenza, dove si sono impressi prima nella mente e poi nella pellicola, quei ricordi che ancora mi legano alle mie radici. A quei tempi di paese e comunità. Ai tempi di vita vissuta, con il poco ed essenziale di tutti. Erano tempi difficili, di cui però ho spesso nostalgia». Così una volta cresciuto e allontanatosi da Costozza, già negli anni '70 nasce nel Cappellaro il desiderio di fissare quei ricordi: «Poteva essere un racconto, un libro, un film.

Ho cercato lo strumento migliore che potesse raccontare al meglio la mia esperienza, che ho trovato nel cinema amatoriale» racconta lui.

Passa il tempo e in lui matura la volontà e possibilità di realizzare quel "sogno": «Sentivo che qualcosa andava fatto, e con l'avvicinarsi della pensione, con i personaggi che venivano meno, scelsi proprio il cinema quale strumento di narrazione. Fare un film non è cosa facile, anzi! Ma le radici di paese in questo mi sono tornate d'aiuto.

C'era solo bisogno del soggetto principale che doveva fungere da filo conduttore, che identificai con mio nonno Berto, che come portalettere era una delle figure più emblematiche e conosciute di Costozza, Longare, Lumignano, come pure i luoghi più caratteristici dove hanno vissuto». Da qui la trama, con un susseguirsi di sequenze dove emergono figure quali: il parroco don Luigi Zanellato. Del "mato de Lumignan detto el prussian". Del "zaghetto tremendo". Di una vecchia "stria" che abitava a pochi passi dalla casa natia del regista. C'è tutto il mondo di una comunità rurale e viva, nel film di Cappellaro, che ha scelto di persona i soggetti moderni che dovevano incarnare gli antichi ricordi: «Fondamentale è stato il contributo che mi venne offerto dagli attori amatoriali del "Covolo" di Longare, cui si sono aggiunti molti attori scelti dall'Università degli adulti di Camisano che assieme ad altri volontari, costituiva un cast di un centinaio di figure. Il set principale non poteva che essere la stessa Costozza, ma siamo finiti anche nella Valle dei Mulini di Mossano dove abbiamo fatto lunghe riprese a seconda delle varie stagioni. Così è nato il mio film, ma vorrei definire "nostro", considerando che questa mia opera testamentaria, vorrei fosse un passaggio di memoria generazionale», che continua a far parlare della "brava zente". La cui bellezza è ora oggetto di ammirazione per chi, stando in poltrona, può guardare un film, lasciandosi trasportare in quei luoghi vissuti che sono patrimonio di una comunità, che seguita a far parlare di sé, anche oltre confine. Da coloro che sono spesso i discendenti stessi di quella "brava zente" che Zanellato ha così ben raccontato.



Giancarlo Cappellaro



LA ROCAMBOLESCA VITA DI PAOLO ALMERICO PARROCO DI LUMIGNANO MUNIFICO COSTRUTTORE DELLA "ROTONDA"

Giancarlo Basso



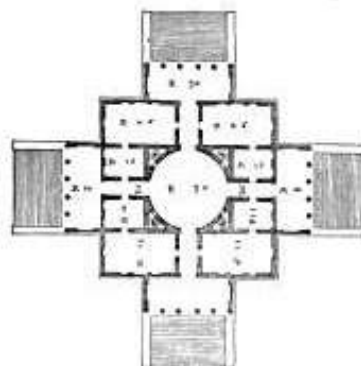
Pochi si sono interessati, penso, alla biografia di quest'uomo di cui si conosce solo quel poco che si riferisce alla costruzione, affidata ad Andrea Palladio, di quel capolavoro che è la villa detta la "Rotonda".

Apparteneva ad una ricca, nobile e chiacchierata famiglia vicentina. Nacque a Vicenza da Domenico e da Elisabetta Porto, nel 1514. Appena compì 14 anni, ebbe da papa Clemente VII, una prebenda nella chiesa cattedrale di Vicenza. Non si sa chi a Roma abbia manovrato presso la Santa Sede per fargliela avere, ma il padre, dovette promettere davanti al Capitolo della Cattedrale che non ne avrebbe approfittato per suo vantaggio.

A 23 anni lo troviamo a Padova per studiare Lettere e Diritto Canonico. Nello stesso anno, però, è menzionato in una visita pastorale del Vicario vescovile a Lumignano, in qualità di parroco, sostituito, data la sua assenza per studio da vir nobilissimus Hieronimus a Loxano il quale dichiara che dal beneficio della parrocchia ricava 50 ducati (circa 5000 euro). Un regolare contratto veniva stipulato per ottenere la concessione "in usufrutto" per poter godere delle rendite, lasciando al supplente l'onere della cura delle anime e il poco per sopravvivere. Noi abbiamo uno di questi contratti, riguardanti appunto l'Almerico, pubblicato dallo storico vicentino Gaetano Maccà. Le rendite nel tempo si sono mantenute ed anche aumentate fino al 1583, quando il vescovo Michele Priuli, in visita pastorale a Lumignano, si troverà di fronte ancora un modesto sostituto, dato che il nostro continuava la sua assenza. C'è anche da dire che ancora nel 1538 egli non risultava avere ancora ricevuto gli ordini sacerdotali. (qui non abbiamo spazio per descrivere la situazione della Chiesa in epoca pretridentina, ma il farlo sarebbe opera meritoria!).



Ritratto di Canonico



Non si può sostenere che il nostro Almerico abbia condotto una vita propriamente ascetica nei 7 anni trascorsi all'Università di Padova. Infatti da una pluriennale causa intentatogli dai suoi colleghi canonici della cattedrale di Vicenza per negargli il diritto alle prebende, apprendiamo che egli era dedito alla bella e turbolenta vita, e che più che a dedicarsi allo studio delle Lettere si applicava a comporre rime boccaccesche, alle risse ed al gioco. Ebbe almeno un figlio illegittimo di nome Virgilio Bartolomeo, della cui madre nulla sappiamo. A 32 anni, gli accadde un fatto veramente grave: venne infatti accusato di omicidio di un certo Bartolomeo dei Paglierini, e di conseguenza incarcerato ai Piombi, dove rimase per quasi due anni e mezzo. Questo oltre che a privarlo della libertà, gli costò anche la laurea che doveva acquisire proprio nell'anno della carcerazione, il 1546. Egli sostenne trattarsi di falsa imputazione, ed alla fine fu creduto, ma per la moglie dell'ucciso i testimoni furono intimoriti e minacciati, così finirono per tacere.

La causa con il Capitolo della cattedrale durò 5 anni e dopo alterne vicende si concluse a suo favore, riconoscendogli un risarcimento di 700 ducati (70.000 euro). Poi lo ritroviamo a Roma, dove rimase per circa 5-6 anni come Referendario dei papi Pio IV, e Pio V. Ovviamente tutto questo in cambio di ricche prebende.

Una volta ritornato a Vicenza, nel 1566, il nostro canonico, conferì al Palladio l'incarico della costruzione della Rotonda, su una sua proprietà di circa 190 campi nella località di Ponzano a Campedello. La realizzazione dell'edificio si svolse tra il 1567 ed il 1569, anno in cui la villa risulta abitata, anche se non ancora completata. Infatti negli anni successivi al 1569 si avviò l'esecuzione dei ricchi cicli decorativi che abbelliscono gli interni.



Arrivò a Vicenza giusto in tempo per affrontare nuovi guai giudiziari (era comunque abituato visti i precedenti) a causa dei benefici parrocchiali non solo di Lumignano ma anche di Lisiera e Quinto, che come abbiamo visto godeva dall'età di 14 anni. Infatti nel 1563 si era chiuso il Concilio di Trento, quello della Controriforma, e tra i vari decreti emanati, uno riguardava l'obbligo di residenza degli ecclesiastici nelle parrocchie in cui avevano la cura delle anime. L'integerrimo vescovo di Vicenza, Matteo Priuli, pensò di attuare la riforma, ma la cosa fu tutt'altro che facile. 47 erano i parroci resistenti e tra questi figuravano i più bei nomi della nobiltà vicentina. Il nostro Almerico presentò una giustificazione in quattro punti per giustificare la sua mancata residenza, e come abbiamo già visto più sopra, ancora nel 1583, a Lumignano risultava sostituito da un certo Francesco Braccioforte. Evidentemente il vescovo Priuli almeno nel suo caso, non aveva ottenuto il risultato sperato.

Sui suoi ultimi anni di vita non si hanno documenti.

Morì nel 1589 e fu sepolto nella tomba che si era già preparato nella chiesa di San Sebastiano a Monte Berico, distrutta nel 1812.

Il figlio Virgilio Bartolomeo tra le altre proprietà ereditò anche la Rotonda ma, "essendo l'erede di Paolo Almerico oberato di debiti", come apprendiamo dall'atto notarile depositato nel 1591 all'Avogaria di Comun di Venezia dal notaio Marino Breganzio: "Domino Almerico Virgilio Bartolamio...(ha) dato et venduto et alienato alli molto magnifici signori Odorico et Mario fratelli...Capra presenti et che acquistano per sé et heredi...campi cento novanta in circa...et in specie con la fabbrica nominata la Rotonda...per disdotto mille cinquecento ducati".

E come si legge nella Cronaca di F.Monza dell'epoca: "buon mercato perché a reson de intrada viene aver investito al 4 e più per 100 et vi è sopra la fabbrica di valuta almeno di diecimila ducati con nappe dei camini de prima del paragone et altri ornati regii".

I conti Capra avevano, per l'appunto, fatto un affarone.



Salone Nobile della Rotonda

¹ G.Maccà, *Storia del territorio vicentino*, Vol IV, pp. 164-165.

² Archivio Capitolare, Processi n. 255, Atti Gio. Antonio Rotta, f 118, l-VIII.

³ I Referendari erano quei prelati incaricati di esaminare le suppliche dirette al Papa.

IL MONUMENTO AI CADUTI DI LONGARE, VAL BENE UN RICORDO



Samuele Doni
rievocatore e storico

Era il 23 Maggio del 1923, quando alla presenza dell'allora sindaco Cav. Girolamo Bassani, veniva inaugurato il nostro Monumento ai Caduti di Longare. In questi giorni, ricorre il centenario di questa importante opera alla memoria di cui vogliamo rendere onore con questo ricordo del suo autore. Nel 1922 venne istituito il comitato pro-monumento, fece richiesta a molte ditte regionali e nazionali perché dimostrassero il loro sostegno per la realizzazione dell'opera. Molte ditte si offrirono, dando così il loro contributo: tra queste citiamo la "Campari" e la "Branca" già note per le loro bevande e liquori. Quest'ultima, le cronache narrano che offrì sulla scia di un orgoglio patriottico, un compenso lire 16 che oggi potremmo quantificare in 17.600 Euro. Una cifra importante per il tempo.



Segui un bando pubblico, con il quale fu scelto l'artista vicentino Giuseppe Zanetti (nonno dell'ex parroco Don Giorgio), che durante la Grande Guerra fu ufficiale degli Alpini, venne nominato nel '23 Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia e tra i vari incarichi che presiedette, fu presidente del CAI di Vicenza e accademico dell'Accademia Olimpica vicentina. Partecipò a otto edizioni della Biennale di Venezia e nel 1924 si aggiudicò lo speciale premio "Opera Nazionale dei Combattenti" con la scultura "il cieco e l'organo di guerra". Fu un autore molto in auge a Vicenza, dove gli vennero commissionati svariati monumenti: dal Monumento ai Battaglioni Alpini (delle 8 aquile) di Monte Berico, la Fontana del fauno di piazza Carli ad Asiago, inclusi i bassorilievi degli alpini presenti ancora oggi ai piedi della statua della Madonna di Monte Berico nell'omonima basilica.

La scultura che ancora oggi sovrasta la lapide con i nomi dei caduti del Comune di Longare durante il Primo conflitto mondiale, rappresenta un'allegoria del sacrificio del soldato come simbolo di pace e fecondità, che resta un messaggio di grande attualità anche per i giorni nostri.

VILLA TRENTO CARLI TRA PROGETTO E CANTIERE

Gino Panizzoni



Nel pomeriggio del 21 settembre prossimo verrà presentato il testo "villa Trento Carli a Costozza di Longare", a cura del prof. Luca Trevisan dell'Università di Verona e Accademico Olimpico. Grazie alle sue ricerche e alla passione per la storia dell'Architettura è stato in grado di fornire elementi sempre più concreti per suggerire un'attribuzione diversa dal passato, che la tradizione ha sempre riferito ad Antonio Pizzoccaro, suggellando una concreta proposta in Girolamo Albanese. Gli indizi debitamente correlati e analizzati nell'ottica di un contesto più vasto hanno suggerito all'autore di abbandonare l'idea di una paternità dell'illustre cittadino di Montecchio, mettendo in luce incongruenze sia di tipo formale che cronologico, con il suffragio di documentazioni nell'ambito della bottega degli Albanese che hanno portato all'esistenza di aggranci e di collaborazioni tra l'artista e il committente tali da superare ogni ragionevole dubbio.

Il volume si apre con un saggio di Gino Panizzoni dedicato alla famiglia Morlini Trento e al suo insediamento a Costozza, ove progressivamente assunse un ruolo egemone, manifestato nei suoi possedimenti e nelle costruzioni di varie dimore, ricche di ogni confort tra cui i famosi ventidotti.



IN PUNTA DI MEMORIA...

LUMIGNANO: PAESE DI MERAVIGLIE



Gaetano Fontana

Compito dell'Associazione culturale "Custodia", rimane quello di far conoscere la storia e le "mirabilie" del nostro territorio. Tra queste, a buon titolo, entra il piccolo, quanto grande paese di Lumignano. Una mia importante esperienza amministrativa, mi ha acconsentito in passato di conoscere e apprezzare le sue bellezze naturali, architettoniche e la particolare volontà di socializzare. A Lumignano poi, c'è una palestra naturale di roccia di grande valore, conosciuta e frequentata da scalatori italiani e stranieri. Tutte le strade che da via Campanonta si inoltrano verso la collina hanno caratteristiche diverse. In contrada La Vallà, si può apprezzare la fresca aria (i freschi) che dal monte soffia verso la pianura. La strada del "Sasso", è un altro luogo originale e straordinario, mentre diverse e belle restano tutte le vie del paese, grazie alle case e giardini ben curati, che offrono una sensazione di grande armonia. Senza contare le importanti dimore storiche, come: Palazzo Rosso e Palazzo Bianco, quest'ultimo stupendo, ma da disabitato tempo e in stato di visibile degrado. Una menzione particolare, meritano gli edifici religiosi, come l'antica parrocchiale di San Maiolo o l'eremo di San Cassiano, anche se più importante per tutti gli abitanti di Lumignano, resta la chiesetta della Madonna della Neve, con la sua secolare statua lignea di grande valore storico-artistico, in restauro. Anni fa, giunse in paese dall'altopiano di Asiago, un personaggio appassionato del bel canto, amante dei cori alpini che fece nascere il "Coro alpino di Lumignano".

Tutto questo, ci porta a capire che nel paese c'era e c'è, una notevole capacità nel fare comunità.

Da tanti anni infatti, viene organizzata la rinomata "Sagra dei bisi", incentrata su quel prodotto cui abbiamo dedicato questo numero.

Da qualche anno poi, si è aggiunta la "Sagra del tartufo", entrambe curate in maniera eccellente e con grandi risultati; sebbene quest'anno –per la prima volta-, la "Festa dei bisi" sia saltata per scarsità di prodotto. Anche questo un segno dei tempi difficili che viviamo! A Lumignano poi, non è mancato qualche personaggio illustre. La sorpresa più importante l'abbiamo trovata e rispolverata in questo numero, con il canonico Paolo Almerico, vissuto in paese nel '500, diventato poi il committente della famosissima Rotonda progettata dal Palladio. Per concludere, "Custodia" qualche anno fa, ebbe modo di presentare nella chiesa parrocchiale l'avvio dei lavori di restauro della statua lignea della Madonna della Neve, promettendo che a lavori conclusi, forse in occasione della festa della Madonna dell'Immacolata (l'8 dicembre), presenteremo un libricolo che ne illustrerà l'intera opera di restauro. Tutto questo per dimostrare che Lumignano, non è solo la natura a venire magnificata, ma si custodiscono significative opere umane, che rimandiamo al prossimo numero e ricerca di "Custodia".

TANTI MODI PER DIRE "BISI"



Per concludere in gloria, sono tanti i proverbi e detti popolari giunti a noi, che hanno come tema i verdi piselli:

"Treviso la xe un biso, ma piena de spasiso".

"Semena el biso, semena fasoi, e te ne gavarè finchè te voi!"

"El vento de marso, strassa el biso descalso" (cioè non infrascato).

"Intrigar bisi oppure rompare i bisi" (scocciare, infastidire)

Non mancano pure le filastrocche tramandate oralmente, ancora vive nella "tradision veneta":

"Risi, bisi, moscatei, tutti quanti xe porsei, fora che mi, fora che ti, el più porseo ti si ti".

"Risi e bisi pan gratà, tote a mussa e va al marcà, el marcà se finio, tote a mussa e torna indrio".

"Doman xe domenega, la festa de l'Angelica, se magna risi e bisi, col cuciar de oro, col cuciar de argento, che costa zinquento. Zentozinquanta la galina canta, lasea cantar che se l'ovo gà da fare, finchè me fiola se mariderà!"

Vogliamo rivolgere un particolare ringraziamento alla Banca del Veneto Centrale, che di anno in anno conferma il suo appoggio e la sua fiducia alla nostra associazione, non è una questione di etichetta istituzionale, un "dovere" di pura facciata. Fin da subito, tra la nostra associazione e questa Banca in forte crescita, ma saldamente radicata nel territorio in cui è nata, si è creata un'intesa profonda, una condivisione di valori e di visione. Amiamo lo stesso territorio, la stessa gente, la stessa storia. E vogliamo valorizzarli, nella loro storia antica, nella loro evoluzione e nei loro sguardi verso il futuro. Noi lo facciamo attraverso la cultura, e la Banca del Veneto Centrale è al nostro fianco concretamente in questo impegno.



FINANZIAMENTI GREEN

INVESTI IN UN FUTURO
SOSTENIBILE



**INTERVENTI
DI EFFICIENTAMENTO
ENERGETICO**



**AUTOVEICOLI
ELETTRICI/IBRIDI
(PRIVATI)**



**ELETTRODOMESTICI
A BASSO CONSUMO
(PRIVATI)**



**IMPIANTI
A BASSO CONSUMO**



**PANNELLI
SOLARI, FOTOVOLTAICI
E COLONNE DI RICARICA**



**MACCHINARI
AZIENDALI GREEN
(IMPRESE)**



BVR BANCA VENETO CENTRALE
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni contrattuali sono indicate nel documento "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" e nei Fogli Informativi, che potranno essere richiesti presso gli sportelli della banca e che saranno consegnati al cliente prima della conclusione del contratto. La concessione del finanziamento è rimessa alla discrezionalità della banca previo accertamento dei requisiti necessari in capo al richiedente.

bvrbancavenetocentrale.it