

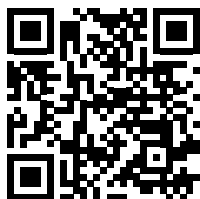
CUSTODIA

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

COPIA OMAGGIO



Scansiona il QR



CUSTODIA



COSTOZZA

Anno IV - n. 1 Febbraio 2026
Periodico dell'Associazione culturale Custodia
Via Valaurie, 1 - 36023 Longare (VI)
www.custodia-costozza.it
segreteria@custodia-costozza.it
Tel/Whatsapp 351 713 5870
IBAN: IT91 0085 9060 4400 0090 0023 726
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)

di Gino Panizzoni

Il dipinto è una rappresentazione allegorica dell'inverno, cogliendo una luce mattutina, in confronto con altre composizioni a luce notturna o crepuscolare. Fa parte di una serie delle quattro stagioni. Mostra una scena di vita rurale e quotidiana tipica dello stile della famiglia dei da Ponte, molto attiva nella seconda metà del cinquecento, con un paesaggio montano innevato sullo sfondo di aspetto veneto. L'ambiente di vita rappresenta un evento che caratterizzava il mondo contadino, che si adoperava per "far su el masc'cio" nel produrre riserve alimentari nella stagione più povera dell'anno

per trascorrere al meglio i mesi più freddi.

Il Da Ponte sono riusciti a combinare le scene di un'intensa attività di una famiglia di contadini che sfoggiano abiti sontuosi ricchi di seta e damaschi, con pettinature femminili molto accurate e ingioiellate. Era un contrasto necessario per dare pregio ed enfasi agli aristocratici che acquistavano volentieri l'opera che aveva un tono combinato tra la fantasia e la cruda realtà, presentata con questo alone di opulenza. Il ruolo di sezionare e scegliere le carni per gli insaccati spetta alla matrona sulla destra, mentre la dama in primo piano che mostra tutte le sue generose dimensioni posteriori (caratteristica

di tutta la bottega bassanese) è riccamente vestita e pettinata. Collabora con in più giovani per recuperare le setole e le interiora dell'animale. Da notare il più piccolo tra i due che soffia nella vescica per poterla essiccare a dovere e farne il recipiente per il lardo più fluido. Nel mezzo defilati due cacciatori accompagnati dai cani proseguono il loro itinerario venatorio. La scena del lavoro attorno al suino e alla metodica di conservazione alimentare delle sue carni qui rappresentata in un dipinto del XVI secolo, è ancora quella che è stata vista nelle nostre case fino a qualche decennio fa e ben descritta e riportata nelle pagine interne.

LETTERE DEI PRESIDENTI

Lettera del ex presidente dell'Associazione culturale Custodia fino al 2025, Gaetano Fontana.

Domenica 24 marzo del 2019 nella Pieve antica di San Mauro Abate a Costozza veniva ufficialmente presentata l'Associazione culturale Custodia, concepita dai fondatori allo scopo di valorizzare i molti tesori artistici e naturalistici di Costozza e del territorio adiacente, consci del fatto che vivere in un territorio artisticamente ricco come il nostro comporta anche l'onere di custodirne le bellezze e, per quanto possibile, di farle conoscere. Ho avuto l'onore di presiedere questa Associazione fino all'aprile 2025, quando ho passato il testimone allo stimatissimo Dott. Gino Panizzoni.

In questi anni abbiamo portato avanti svariate iniziative, dai convegni alla pubblicazione di libri, a quella di un giornale periodico, che confido abbiano contribuito a far crescere la consapevolezza e l'apprezzamento per il luogo in cui viviamo, concluso con la recente stesura di un libro dedicato alla Parrocchiale nuova di Costozza, che ha festeggiato il centenario della sua costruzione.

Gli anni alla presidenza di Custodia, nel momento in cui è terminato il mio percorso come amministratore della cosa pubblica, sono stati per me motivo di grande stimolo e soddisfazione, poiché ho potuto continuare a servire il



territorio e chi vi abita, sotto un prospettiva per me nuova, più focalizzata sugli aspetti culturali e naturalistici della zona. Vorrei pertanto esprimere la mia gratitudine ai soci di Custodia, ai membri del Consiglio Direttivo e a tutti coloro che hanno partecipato agli incontri organizzati dall'associazione e che ci hanno dato modo di capire, con il loro apprezzamento, che l'associazione sta procedendo nella direzione giusta e incontra, con le sue iniziative l'interesse di un pubblico che auspichiamo diventi sempre più vasto.

Porgo al mio successore, Dott. Gino Panizzoni, nuovo presidente di Custodia, i migliori auguri.

Lettera del neo presidente dell'Associazione culturale Custodia, Gino Panizzoni.

Devo innanzi tutto ringraziare il mio predecessore, Gaetano Fontana, per avermi proposto e aver reso possibile che svolgessi un ruolo, che non avevo preso in considerazione, se non nell'ultimo periodo. L'investitura mi ha riempito di orgoglio e di riconoscenza, ma grava su di me la responsabilità di proseguire nel percorso tracciato e di mantenere un buon equilibrio con le attività, con le richieste più varie e con quelle necessità del territorio che possono giovare della presenza della nostra Associazione culturale.

In questi incontri, lo scambio di opinioni e di narrazioni arricchisce gli argomenti e porta ad una maggior consapevolezza degli eventi, che viene apprezzata da un sempre maggior numero di ascoltatori e di soci iscritti, che nel complesso hanno ormai raggiunto il centinaio.

L'impegno verterà sugli argomenti che hanno dato lustro al paese di Costozza e coinvolto anche gran parte del circondario, con pagine di cronaca medievale e rinascimentale, senza nulla togliere alla fase dell'era moderna, in cui comunque si è saputo infondere nel borgo una certa personalità e uno spirito di comunità.

Non è tuttavia solo la ricchezza artistica e letteraria del nostro territorio che consente a Custodia di proseguire la sua attività, ma si deve considera-

re anche la compattezza della nostra Commissione Istruttoria, un gruppo di lavoro collaborativo che si è andato costituendo in questi anni, in cui ognuno si sobbarca una parte dell'impegno per sollevare gli altri dal lavoro di squadra ormai avviato e distribuirlo adeguatamente.

In questa fase si è impegnati nell'avviare un contributo molto impegnativo sul nostro sito web in modo da agevolare il turista curioso e "il viaggiatore istruito" al fine di avere dal proprio cellulare le notizie base sui luoghi, gli edifici e tutto quello che caratterizza la componente culturale del paese.

Nel frattempo la collaborazione con le istituzioni locali è in fase di continua e fattiva crescita, finalizzata a coordinare un buon calendario degli eventi che appaiono sempre più numerosi e interessanti. La via è stata tracciata e mi auguro di portarla avanti nel migliore dei modi per gratificare le aspettative che gravitano su Custodia.

Ancora un sentito grazie al fondatore di Custodia, ma voglio sottolineare che il mio impegno non verrà mai meno.



FESTA DELL'IMMACOLATA

In occasione della festa dell'Immacolata dell'otto dicembre del 2025 per il centenario dell'edificazione della nuova parrocchiale di San Mauro in piano si sono tenuti quattro giorni di celebrazioni con vari appuntamenti e incontri di intrattenimento per gli abitanti e per gli interessati.

Venerdì cinque dicembre alla sera, nella sala della Comunità, si è dato inizio ai festeggiamenti con la proiezione del film *Brava Zente*, di Giancarlo Cappellaro, ambientato principalmente a Costozza ricostruendo la vita di paese nel secondo dopoguerra, quando le aspettative erano semplici, il poco bastava e la solidarietà era ben rappresentata. In quell'ambiente la figura del sacerdote spiccava ed era punto di riferimento per la soluzione dei problemi più semplici ma anche più complicati. Era la rappresentazione del parroco don Luigi Zanellato, colui che ha voluto la nuova chiesa, nella realtà un personaggio di prestigio, ricco di una forte personalità, molto determinato nel raggiungere gli obiettivi che si era assunto. Al termine della proiezione vi è stata la presentazione dei vari attori, per testimoniare la riconoscenza al regista, che non ha potuto intervenire.

Sabato sei dicembre alla sera, in chiesa nuova, è stato tenuto un concerto di musica classica per archi e pianoforte. È stata una opportunità davvero unica per il pubblico di apprezzare il lavoro di squadra degli artisti per la vicinanza con gli strumenti, dalla sonorità ben diversa e caratteristica, osservando le occhiate e i cenni di intesa per mantenere il ritmo del gruppo, nonché il sorriso di soddisfazione



nell'aver eseguito il pezzo musicale al meglio.

Domenica sette al primo pomeriggio, sempre in chiesa nuova, è stato il giorno della presentazione del libro sulla chiesa di San Mauro Nuova, edito da Custodia.

La nostra Associazione è stata impegnata nella stesura del testo, arricchito da immagini storiche in bianco nero e attuali a colori, a rappresentare i documenti, i personaggi e gli elementi caratteristici e artistici del luogo. Introdotti dall'intrattenimento musicale del coro di Costozza, dopo il saluto del Presidente, l'arch. Francesca Leto ha condotto l'incontro supportato e arricchito dalla proiezione di numerose immagini. In successione hanno parlato G.C. Basso sul ricco carteggio presente nell'archivio storico, G. Panizzoni sulle caratteristiche artistiche del manufatto e degli affreschi, e G.F. Cenghiaro sui vari protagonisti che hanno portato avanti la edificazio-

ne. La moderatrice ha poi concluso i lavori con una raffinata e dotta sintesi sull'architettura ecclesiastica del periodo, aggiungendo un aggiornamento sugli ultimi interventi di restauro, che hanno ravvivato la caratteristica del sacro edificio: quel candido biancore che la distingue e la impone sul panorama circostante.

Lunedì otto dicembre, festa dell'Immacolata il Vescovo, mons. Giuliano Bellato, ha celebrato la S. Messa solenne. La sacra liturgia è stata affiancata dal coro polifonico locale, che ha dato un tocco di magica atmosfera all'evento.

A conclusione il Vescovo ha voluto ringraziare privatamente i rappresentanti della nostra Associazione per l'opera di divulgazione portata avanti in questi mesi e molto gradita anche ai fedeli accorsi numerosi all'evento.

Gino Panizzoni

OSTERIE



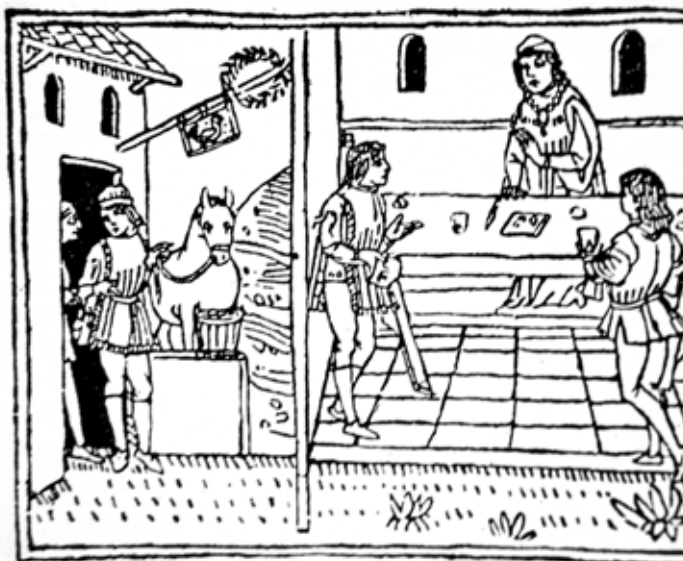
Gino Panizzoni

Gli osti o tavernieri sono stati citati spesso nelle varie voci dello Statuto di Costozza del 1292, e indicati al plurale, a indicare una presenza plurima nell'ambito del piccolo borgo. Per poco più di un migliaio di abitanti del borgo la presenza di una sola osteria sarebbe stata sufficiente o anche eccessiva. Il riscontro plurimo potrebbe essere giustificato per una necessità contingente relativa non al solo smercio al dettaglio della gustosa bevanda, ma ad attività esterne che imponevano la presenza di forestieri in paese, che cercavano ospitalità, anche per la notte. Un elemento che attirava i commercianti e faccendieri da fuori zona era rappresentato dal *covolo del vino*, la cantina posta in piano, che conteneva fino a trecento carri di botti di vino e serviva come magazzino per le derrate alimentari della città di Vicenza. Il deposito determinava un via vai di addetti che vi entravano per prendere, caricare i pesanti fardelli sui carri, per poi trasportarli all'uscita solo dopo aver superato i numerosi controlli dei *daziarii* pronti a misurare tutto. La lentezza dei trasporti, non solo burocratica, richiedeva necessariamente la presenza di un ostello o più per poter ospitare i vari personaggi per la notte e dare loro la possibilità di usufruire di una mensa. D'altra parte lo stesso termine "osteria", indicava nel Veneto non già la rivendita di vino bensì il luogo ove si aveva la possibilità di essere ospitati, trovare un giaciglio e un pasto magari caldo. In fin dei conti l'oste era un locatore o un albergatore. Il taverniere invece ricopriva un ruolo più semplice di addetto alla mescita del vino e/o del cibo. Questi luoghi erano strutturati su due piani, in cui il *piepan* o pian-

terreno era dedicato al banco per distribuzione delle bevande e alla consumazione del cibo, preparato nell'adiacente cucina, mentre al *mezado* o piano superiore vi era la stanza per dormire. Questi edifici si distinguevano dagli Ospedali, strutture che avevano il compito di offrire un riparo al viandante. Nel caso di Costozza

del XIII secolo all'entrata del borgo antico vi era la chiesa di San Cristoforo, situata sul colle di Santa Croce, oggi sovrasterebbe sulla destra la grande curva dell'incrocio appena superato il Campanile Nuovo di San Mauro. Dell'antica struttura dotata di un accogliente stanzone per i meno abbienti, oggi non è più rilevabile alcunché, ma era una tappa di conforto e di rifugio per chi arrivava nottetempo nelle vicinanze del paese.

I tavernieri del paese dovevano seguire un corretto e adeguato comportamento e i *giurati del Covolo*, rigidi funzionari comunali, li controllavano con molta severità e assiduità. La disposizione statutaria di Costozza del 1292 si rifaceva a norme già presenti negli statuti vicentini del 1264 in relazione agli obblighi in materia economica, giudiziaria e fiscale, con disposizioni ben precise sull'uso delle misure dei recipienti usati nelle taverne e nelle osterie. Non dovevano combinare frodi sia



Stampa proveniente da tradizioni lombarde del XIV secolo relativa a una locanda dotata di una scuderia dove tenere i cavalli; una cosa analoga poteva esserci anche a Costozza se pensiamo alla necessità di dover trainare con animali da soma i pesanti carichi di vino.

nell'acquisto del vino che nella mescita agli avventori e il loro locale non doveva trasformarsi in luogo di vizio. Il gioco d'azzardo anche se frequente, era proibito e dovevano chiudere al suono della terza campana della sera. Lo stesso decano del Covolo doveva controllare personalmente due volte alla settimana il corretto comportamento per il rispetto dell'orario di chiusura e delle regole della mescita, tra cui quella prestigiosa di usare sia per spillare che per servire il vino un recipiente di vetro, dal contenuto "certificato". Infatti la *boza*, interpretabile come caraffa o bottiglia, aveva una capacità ben precisa, pari 0.949 litri, ma equivalente e quattro *goti*, cioè bicchieri grandi da 0,237 litri.

Tra le regole laiche e sorprendenti vi sono alcune libertà impensabili per l'epoca, di solito correlate ai precetti religiosi e catechistici, come ad esempio la deroga al riposo domenicale, che avrebbe dovuto essere dedicato interamente

alla preghiera e alle devozioni. Durante il periodo di vendemmia era consentito a chiunque di asportare o introdurre il proprio vino nel covolo anche nei giorni festivi. Inoltre il taverniere era libero di accedere all'antra per prendere il vino da vendere nella sua osteria senza limiti alla quantità: *de cubalo ad suam tabernam vinum vendendum ad minutum tam cum mestello, quam cum situlis*. Si noti che il *mestello* era un recipiente in grado di contenere 113,9 litri pari a 12 *secchi* che avevano la capacità di 9,49 litri. Il peso e la dimensione del recipiente era quindi ingombrante e si rendeva necessario un carro trainato da buoi o spinto da persone per il trasporto, che risultava agevole solo nel borgo adiacente al covolo, posto sullo stesso piano, risultando invece più difficoltoso e impegnativo per il trasferimento a distanza. Nelle gerarchie degli addetti al buon funzionamento del covolo vi erano anche i quattro misuratori che avevano a disposizione *un mestello cohopertum, rectum, iustum et bullatum cum bulla comunis Vicentie*, cioè coperto, regolare, preciso e vidimato con la bolla del comune di Vicenza. Una regola che conferma come tutta la catena della gestione dalla produzione alla mescita del vino fosse vincolata a regole più generali e codificate dal Comune di Vicenza, che in quel periodo era ge-

stito, condotto e asservito alla volontà della città di Padova. Analogo comportamento laico si nota nella mancanza di sanzioni per i bestemmatori, e non si può pensare che i Costozzani di allora fossero così ossequiosi e benpensanti da essere totalmente immuni dalle imprecazioni.

Nelle regole statutarie della vicina Vicenza per la trasgressione al riposo domenicale o festivo o per la bestemmia era prevista un'ammenda fino a venti soldi o alla triplice immersione in un cesto nelle acque del fiume (Retrone o Bacchiglione)! Le condizioni economiche di lavoro dei tavernieri, anche se molto controllate, erano discrete e migliori rispetto ad altre, ma nettamente inferiori a quella dei mercanti, mestiere molto più rischioso in quanto costretti ad agire fuori e lontano dal borgo di Costozza, che rappresentava una meta saltuaria.

Con la caduta della dominazione padovana (1312) e l'arrivo di quella scaligera furono apportate alcune modifiche statutarie, ma le regole



Analoga alla precedente, evidenzia la mensa comune ove vengono portate le pietanze poi condivise tra i vari commensali. Le finestre sono aperte e prive di imposte, quindi senza un vero riparo.

per i tavernieri furono confermate, mantenendo la dispensa dal riposo festivo, in occasione della vendemmia, allargandolo al tempo del raccolto e della semina ma rimase sempre l'obbligo di osservare le misure adottate in precedenza e di continuare a far uso delle caraffe misurate, in vetro.

In quel secolo XIV si riscontra che il vescovo vicentino Egidio fece un atto di concessione in affitto di una miniera di silice posta nella zona di Villabalzana, materiale con cui si fabbrica il vetro (*de quo fit vitrum*) con un certo Francesco da San Miniato. Cinque anni dopo, con un altro atto del 1355, il contratto venne rinnovato. La sede era presso la località Vescovane al confine tra il territorio di Costozza e di Luminiano. Gli atti furono anche trascritti nella raccolta del Catastico Trento.

Dalla stipulazione degli atti si osserva che l'importanza del materiale estratto non viene presa in grande considerazione, una dimostrazione di ignoranza, di disinvoltura e di disinteresse del potere locale per quella miniera, che invece interessava molto a Venezia, ultimo utilizzatore di quella materia prima, che, per poter raggiungere il suo obiettivo, non badava a spese attraverso molteplici e costose figure intermedie.



Raccolta degli oggetti rinvenuti negli scavi del ritrovamento archeologico di una casa longobarda del IV secolo sotto il casello autostradale di Longare. Tra le suppellettili è ben evidente il collo di una Boza di vetro.

'NA VOLTA SE COPAVA EL MAS'CIO



Giancarlo Basso

Chi cura el mas'cio prepara el companadego, (chi cura il maiale prepara il companatico), assicura l'antica sapienza contadina, perché col mas'cio e poenta la fameia no la stenta, (la famiglia non soffre fame e stenti), in particolare d'inverno. Gli anziani e la tradizione assicurano che è sempre stato così. Infatti del porselo no se buta via gnen-te, neppure le setole o i ongin, (le unghie), che secondo la tradizione portavano fortuna e molti se ne tenevano qualcuna in tasca.

Del maiale si mangiava tutto, era la musina, il salvadanaio della famiglia, ma di più, perché trasformava gli avanzi de' l seciario in carne, una autentica ricchezza. Ci voleva poco per mantenere un maiale, perché el catava su tuto, se ghe impinava l'albio de bioni, de erba e mangiava di tutto, si nutriva di semola e grano scadente, così chi g'ha poenta, mas'cio e legna, l'è sior, (si considerava ricco), la miseria più nera era non avere il porco.

Tanta era la sua importanza che aveva perfino un santo protettore: S. Antonio abate, che si festeggia il 17 gennaio. L'iconografia tradizionale lo dipinge circondato da animali, tra cui il maiale domestico, appunto. La leggenda narra che il santo scese nelle profondità dell'inferno per liberare i peccatori dal fuoco ed i fedeli dell'epoca lo invocavano per guarire da quello che oggi è comunemente chiamato "fuoco di Sant'Antonio, l'herpes zoster. Si sostiene che nel Medioevo il Papa avesse accordato al popolo il privilegio di allevare maiali per uso proprio, il cui grasso alleviava i dolori della malattia.

Tutti i contadini, fossero proprietari, fittavoli o braccianti, allevavano il maiale



nel porsile, (porcile di casa), che poteva essere in muratura o in legno, posto *nea corte*, ma vicino alla porta di casa per la comodità di accudirlo. Un buon porco domestico doveva avere *du agosti*, (due agosti), per questo *chi gavea scarsela e posto*, (soldi e spazio), lo comperava alle fiere di settembre ma a volte i mas'ciari, (gli allevatori) servivano i loro clienti a casa.

Per allevare un buon maiale, oltre alla qualità, *ghe vole fortuna*. Infatti se il maiale aveva un carattere calmo, *el magnava, el dormia, el vegneva belo*, mentre se era irrequieto, perdeva peso, el rosegava le asse del porsile, allora *el se sposava*, cioè gli si mettevano uno, o due anelli di ferro al naso in modo da impedirgli di rumare.

Negli ultimi quaranta giorni, *el se ingrassava co pastoni de poenta, così la carne la ciapava gusto*: gli si davano pastoni di polenta perché la

carne prendesse un buon sapore, lasciando l'animale a digiuno negli ultimi tre giorni. I classici giorni della macellazione andavano da S. Lucia, 13 dicembre, all'antivigilia del Natale, ma potevano prolungarsi fino a Capodanno e oltre. Il clima doveva essere ben freddo ed asciutto, così gli insaccati potevano asciugare in fretta, *se no i ciapava el ransin*, cioè potevano diventare rancidi, immanziabili.

All'interno del ciclo annuale del lavoro contadino, la macellazione del maiale era un evento complesso che richiedeva la presenza di uno specialista itinerante, *el mazoin*, il norcino. Infatti l'intero processo richiedeva competenze tramandate di generazione in generazione e il coinvolgimento della comunità. In queste giornate, parenti ed amici collaboravano, era un momento corale, come per la vendemmia o per la trebbiatura.

L'uccisione del mas'cio era un vero e proprio rito che affondava le radici nella notte dei tempi. Per alcuni, un atto cruento; per altri, la più nobile fra le tradizioni della vita contadina. Nonostante il suo carattere sanguinoso, era un sacrificio inevitabile, perché garantiva cibo per l'intero anno.

La mattina del giorno concordato con il *mazoin*, il norcino, veniva preparata l'acqua bollente nella *caliera*, il grande paiolo che di solito serviva per fare la



lissia, il bucato stagionale. Quando il norcino arrivava estraeva *dalla zesta*, (la cesta) la sua attrezzatura: disponeva i coltelli di varia misura, grossi e fini, *el cortelo longo*, quello che serviva per il colpo finale che, secondo il norcino, *el rivava al core*, arrivava al cuore, *el manareto*, l'accetta per fare le *medene*, (mezzene); *el rاسبin da pelare*, togliere le setole, *el rampin* per cavare le unghie, *el curarece*, l'attrezzo per pulire le orecchie.

Il maiale veniva trascinato fuori dalla stalla e posato a forza sopra una *bala de paia*, (una balla di paglia), a quel punto la bravura del norcino consisteva nell'asestare un solo colpo col *cortelo longo* alla carotide dell'animale, che moriva dopo pochi secondi e contemporaneamente si dissanguava.

Tutti, a questo punto, dovevano rendersi utili perché, cospargendo la pelle con l'acqua bollente, si procedeva alla raschiatura delle setole, si lavavano le orecchie, si toglievano le unghie.

Una volta *copà e netà*, il maiale veniva sospeso per mezzo del *bacaleto*, un complicato sistema di corde e traversi di legno ad una trave del portico ed il norcino provvedeva a togliere le interiora e con un *menareto* divideva il trono in due *medene*, due metà. Alla fine si lasciava riposare tutta la notte, perché le carni asciugassero.

Il giorno dopo, di buon' ora, dopo *taio e taio*, *el mas'cio venia fato su*; la tecnica di sezionamento delle carni seguiva una regola sequenziale ben precisa, trasmessa da padre in figlio da generazioni. Finito di separare i tagli più grossi, iniziava il secondo passaggio; si riducevano i tagli sempre più piccoli, ma cosa importante, si sceglievano i diversi



tagli per fare i vari insaccati. Durante queste operazioni il norcino controllava attentamente il lavoro degli "aiutanti", correggendone gli eventuali errori.

Con gesto sicuro si strappava così la parte grassa, si separavano le *brasole*, *el fileto*, e la *pasta da far saladi*, si metteva da parte la roba nervosa, grasso e *codeghe* da ridurre in pasta per fare i cotechini. Nei successivi passaggi il norcino *el fasea i tai de lardo e panzeta*, mentre gli aiutanti *i descarnava i ossi*, e con la *machina da saladi* venivano sminuzzate le carni, usando diversi cortei e piastre, a seconda che la pasta fosse destinata a fare salami, cotechini o salsicce.

Una particolare abilità occorreva nel salare la pasta. Il sale doveva essere grosso e tritato in casa, poi occorreva rispettare la quantità (tre grammi per chilo), quindi si metteva il pepe grosso, eventuali spicchi d'aglio e, perché fosse omogenea, la pasta si pestava con i pugni chiusi, finché la *fasea el filo*, cioè sollevandone un pugno faceva il filo.

Per garantirsi della giusta misura degli ingredienti si preparava *el tastasal*: si spalmava un pugno di pasta sul *radeselo*, (un po' di pleura), lo

si metteva sulle braci ed appena cotto lo si assaggiava. Se l'assaggio accontentava il gusto di tutti, si procedeva all'insaccatura nei *buei*, budelli lavati con acqua calda, aceto e sgrassati. *Netare i*

buei era un compito delicato e duro. Infine si toglievano le piastre e si montava sulla *machina da saladi* un tubo a forma di imbuto, vi si infilava *el buelo*, (il budello) che veniva gradatamente riempito con la pasta. Il riempimento doveva risultare perfetto, perché non restassero dei vuoti che ne avrebbero pregiudicato la conservazione.

Man mano che venivano riempiti, gli insaccati erano sistemati sopra *i stangoni*, già preparati e si formava *el baldachin*, il baldacchino, con un ordine preciso; prima *i saladi*, poi *i codeghini* ed infine *le luganeghe*, le salsicce e ai lati il lardo. Il momento più delicato per il baldacchino erano i primi quindici, venti giorni, quando dovevano asciugare gli insaccati. Non tutte le case erano adatte e non sempre il clima era propizio, allora si usavano mille accorgimenti, come fare fuoco e si sperava che tutto andasse bene.

Il lavoro era terminato e si era fatta sera. Iniziava quella che tradizionalmente era una grande cena, la *zena del mas'cio*, a cui partecipava tutta la famiglia, con parenti ed amici ed il norcino. Il menù tradizionale consisteva in risi e verze, ossi de mas'cio, trippe, fegato alla veneziana, il tutto inaffiato da buon vino e tanta allegria.

Nonostante la tristezza per il sacrificio dell'animale, vi era gioia per l'abbondanza di carne che avrebbe garantito il sostentamento. Sembrano storie lontane, ma per i nostri nonni, che hanno vissuto tempi di grande povertà, erano realtà quotidiane.



VILLA GODI MIOTTO



Nella mappa di Luca Zapati del 1567 a metà della lunga via la fontana calda che usciva dal borgo di Costozza verso Lumignano vi erano due strutture senza indicazione, a mezzo della strada, sembra di intravedere un posto di controllo nelle vicinanze del paese. All'altezza di quel luogo nella seconda metà del 600 venne edificata la Villa Godi-Miotto.

L'edificio composto da un'ampia scalinata d'accesso si alza da un seminterrato fino a due piani fuori terra con due ali laterali appena accennate. Risente del classicismo palladiano specie nella distribuzione delle aperture delle finestre, logge per l'armonioso e proporzionato timpano centrale che contiene lo stemma. Sopra il fornice d'ingresso vi un'ampia balconata con una testa scolpita che funge da chiave di volta. Il frontone centrale è coronato da tre statue cinquecentesche riusate in occasione di questo edificio. Il Giove centrale e Venere Flora alla sua sinistra sono opera dello scultore Lorenzo Rubini, mentre Minerva posta a destra di Giove è opera di G.B. Albanese.



L'interno segue uno schema consueto e la tradizionale planimetria è composta da una sala d'ingresso che comunica con le stanze adiacenti per mezzo di porte monumentali. Altre due porte conducono al piano superiore ove si ripresenta una planimetria analoga. L'arredamento interno è impreziosito da tre caminetti palladiani, risalenti al '500 e riadattati a nuove circostanze.

L'autore di questa nobile architettura è stato riconosciuto dalla critica del secolo scorso come Antonio Pizzoccaro, prolifico architetto che ha lasciato numerose opere religiose e civili, sia a Vicenza che nel suo territorio, nella seconda metà del XVII secolo. Il giardino è ornato da numerose statue di antica fattura. Il cancello d'ingresso, pregevole lavoro in ferro battuto sormontato dallo stemma Godi, è un'opera della fine del '600, con i pilastri di sostegno disposti a seguire in modo prospettico l'andamento della villa.

Tra le curiosità che avvolgono queste mura si ricorda (almeno in modo orale) il diritto d'immunità durante la repubblica veneta della Serenissima per chi vi volesse trovare rifugio per svariati motivi. In modo analogo per lungo tempo la villa venne chiamata "il piazzolo dei rasoi", perché era presente al confine del giardino un pozzo dal fondo munito di lame o rasoi, che procuravano la morte certa ai malcapitati che vi cadevano dentro o che vi venivano gettati. Il pozzo venne murato all'inizio del XX secolo.

A cura della Redazione

Godi, figlio di Alojsio, eresse dalle fondamenta, 1666. Così si legge in latino nell'epigrafe murata sul timpano della villa Godi, che ci ricorda come fu il conte Alfonso Godi ad erigerla nel

1666, appena fuori dal piccolo paese di Costozza. Essa si erge con spiccato verticalismo per celebrare la famiglia comitale dei Godi che, a Costozza, aveva vaste proprietà: già dal '444 esisteva una loro dimora e il materiale di recupero che venne utilizzato nel nuovo edificio, come i tre caminetti in pietra locale di disegno palladiano che ornano le stanze del pianterreno e del piano nobile della villa e così pure le statue dell'acroterio, raffiguranti Giove con scettro e corona, Venere alla sua sinistra, coronata di rose, opere ancora cinquecentesche di mano di L. Rubini o della sua bottega, mentre la dea con elmo, cimiero, scudo e gladio è opera di G.B. Albanese che la realizzò più tardi, nel secondo '600 e sembra raffiguri Minerva.



La planimetria segue la tradizione delle ville venete, sala d'ingresso con quattro stanze ai suoi lati; spazi equilibrati e solenni con pareti affrescate nell'800, a motivo di panoplie e da un lungo fregio raffiguranti putti che cacciano lepri e fagiani. La sala d'ingresso è anche adornata da sei porte con fastigio monumentale che comunicano tra loro e i corridoi per la salita al piano superiore. La sala d'ingresso, come tutte le stanze del palazzo, i soffitti a travature lignee dipinte, lo stemma murato sotto l'epigrafe, in facciata, rappresenta un leone rampante volto a sinistra. Notevole il cancello nel giardino in ferro battuto, sormontato dallo stemma della casata, tra due pilastri bugnati, che sorreggono due putti nani, gustose caricature di un cacciatore ...con una bottiglia in mano. Il palazzo è di proprietà Miotto dall'inizio 1900.

Contributo di Valerio Miotto.

LA NUOVA PIAZZA DI LONGARE

Riflessioni di un giovane novantenne.

Arrivai a Longare nel 1954, ad appena diciottanni. Ero partito da Barbarano Vicentino spinto dal desiderio di crescere e di trovare la mia strada. Grazie alla vicinanza con la città il paese di allora mi parve vitale e dinamico, ricco di attività commerciali e profondamente diverso dal mio luogo natio. Oggi a pochi giorni dal mio novantesimo compleanno, posso dire che tutta la mia vita, la mia famiglia e il mio lavoro si è concretizzata qui. È stato un lungo viaggio attraverso decenni di cambiamenti, personali e collettivi, che

hanno trasformato profondamente il volto del nostro territorio. Già in quei primi anni si vociferava tra noi compaesani sulla nascita di una piazza davanti alla vecchia scuola elementare intitolata a "Filiberto di Savoia", oggi sede del Municipio in via Guglielmo Marconi. A quel tempo lo spazio non era che una distesa di orti, a tratti anche trascurati. In quell'area era presente anche il capannone industriale del "Tostato Brasil", che venne poi chiuso e trasferito a Vicenza nella zona della Caserma Ederle. L'area rimase così ancor più vuota e abbandonata: un paesaggio che infondeva quasi tristezza. Unica oasi in quel deserto spiccava la casa del segretario comunale, che oggi ospita



la sede dell'ULSS 8.

Finalmente, dopo una vita d'attesa, si assiste al movimento operoso di un cantiere. Vedere il ripristino di quell'area dismessa appaga il mio desiderio antico di utilizzo e induce un'emozione profonda perché è un luogo che appartiene alla memoria di tutti noi.

Nella realizzazione della trasformazione e nella nascita di un luogo di aggregazione e di incontro per me, che ho accompagnato la crescita di questo paese per così tanti anni, riconosco il coronamento di una lunga attesa tanto desiderata.

Anche se a un giovane di passaggio il cartello dei "lavori in corso", non suscita alcuna emozione, a un novantenne locale come me appare come la chiusura di un cerchio generazionale iniziato tanto tempo fa.

Gino Quagliato con Guido Luca Bertoldo.



BVR BANCA VENETO CENTRALE
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

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.

L'ATTIVITA' CULTURALE SVOLTA DA CUSTODIA NEL 2025

L'Associazione Culturale Custodia, nata per far conoscere e valorizzare l'ampio territorio dello straordinario borgo di Costozza, che in antico estendeva la sua influenza anche nelle zone di Selvazzano e Trambacche, adiacenti alla città di Padova, nel 2025 ha proposto una serie di incontri ed eventi, su argomenti quanto mai vari, che hanno coinvolto non solo i soci, ma anche gli amici, i simpatizzanti e i sostenitori. Oltre alla componente culturale non sono mancate anche le occasioni di tipo conviviale come la "cena dei Custodi", e il termine vuol alludere a Custodia, avvenuta a fine maggio, che ha avuto la piacevole partecipazione dei soci e parenti, simpatizzanti e amici, con la presenza dei referenti del Comune e della Pro Loco con le rispettive consorti. Il successo è stato tanto stimolante che viene da più parti richiesta una ripetizione nel 2026.

All'inizio di febbraio in Biblioteca Bertoliana di Vicenza si è rinnovato l'argomento del libro su villa Carli, stampato con i fondi della nostra Associazione Custodia. Nell'occasione sono intervenuti il coordinatore Trevisan con Panizzoni e il Prof. Fernando Rigon come moderatore. È stata l'occasione per mettere in risalto la nostra attività di fronte a un pubblico eterogeneo e distante dal quel territorio che è il fil rouge delle nostre riunioni settimanali. Una dimostrazione dell'attenzione vicentina verso il nostro borgo dalle risorse e attrattive numerose che incuriosiscono per la loro unicità, ma ci riempiono d'orgoglio per la strada intrapresa.

Dal 10 marzo al 14 aprile Custodia ha svolto un seminario di sei incontri, tenuti a Longare, sulla storia locale per l'Università degli Anziani di Longare. Il programma è stato suddiviso in sei argomenti principali partendo dalla formazione geologica del territorio per giungere fino



CENA con gli universitari Giapponesi

alla dominazione della Serenissima del 1404. Per accompagnare l'ascoltatore nel lungo e complesso percorso dei sei incontri, è stata stampata una dispensa riassuntiva con immagini, di circa centocinquanta pagine preparata in poco più di un mese da G. Basso e G. Panizzoni.

A fine primavera vi è stato l'avvicinamento del Presidente e il rinnovo del Consiglio Direttivo, che ha dimostrato una vera continuità nella traccia del passato senza strappi o rinnovamenti rivoluzionari. Si è constatato comunque e con soddisfazione una crescente partecipazione agli incontri e un sempre più vivo interesse per le nostre sempre più numerose iniziative, che sono di sprone e di incentivo per le nostre ricerche, nella speranza di soddisfare la sete di curiosità e di conoscenza culturale di un territorio, che è una vera miniera.

Il 13 giugno in sala S. Benedetto di Lumignano si è tenuta una tavola rotonda condotta da G. Basso e da G. Panizzoni sulle "Immagini del territorio di Custodia dal 1860 al 1914". La rarità e la qualità delle immagini (da antichi dagherrotipi) hanno mostrato il territorio nelle

più svariate situazioni, in un periodo di aspetto bucolico, privo di case e di strade, con nevicate abbondanti e una manifesta curiosità della gente per l'obiettivo fotografico. L'interesse per l'argomento e per ammirare elementi oggi scomparsi ha destato la curiosità degli astanti che hanno posto molte domande e chiesto chiarimenti.

A metà luglio si è tenuto il consueto appuntamento di Wine Art, che ha visto numerose conferenze e presentazioni di testi sul vino e su territori lontani da Costozza. Per l'occasione si è pensato di redarre un depliant informativo sulla storia dell'attività cantiniera di Costozza dall'epoca remota a quella più recente, con un ampio riferimento alla secolare ed esclusiva esperienza enologica nella produzione e nella conservazione del vino all'interno dell'omonimo covolo, così bene evidenziata e regolamentata nello Statuto di Custodia del 1292.

Al primo di settembre vi è stato l'arrivo della professoressa di Storia Kazue Akamatsu dell'Università di Tokyo per visitare Costozza e osservare da vicino la funzione del rinfrescamento pneumatico delle ville

locali. Il gruppo era formato da sette docenti universitari giapponesi e da altri ospiti italiani, Arch. Trevisan e Fior. Si è reso quindi necessario l'uso della lingua inglese per la descrizione degli accenni storici, artistici e tecnici del luogo. Oltre alla visita al parco di Villa Carli, gli ospiti hanno apprezzato il rinfrescamento esterno dell'aria, il covolo basso, l'oratorio di San Michele, poi l'Aeolia, la soprastante sala di Apolline e il lungo colonnato di approccio ora finalmente visibile. Nel pomeriggio, guidati dal proprietario, hanno visitato i giardini da Schio e gli interni delle ville adiacenti. L'incontro ha dimostrato l'interesse internazionale delle peculiarità del borgo, ma ha anche sottolineato come la lingua inglese sia in grado di soddisfare le occasionali visite straniere, che non sempre comprendono la nostra lingua.

Il 26 settembre nella sala San Benedetto di Lumignano è stata presentata una seconda parte della tavola rotonda sulle immagini storiche, dal titolo "fotocronaca dal 1914 al 1924", ovvero una correlazione tra le immagini storiche e di vita del paese, sovvertito dalla presenza delle truppe e dalle necessità militari, accompagnata dai commenti preoccupati del parroco di allora, don Luigi Zanellato, sorpreso e spesso scandalizzato dalle novità sociali che la presenza di questi giovani uomini avevano portato in paese per la loro disinvoltà "moralità".

In occasione dell'Immacolata dell'otto dicembre per il centenario della costruzione della nuova parrocchiale di san Mauro in piano si sono tenuti quattro giorni di celebrazioni come riportato nella cronaca dell'evento riportata in questo numero del nostro periodico.

Novità nella veste editoriale di Custodia.

Il breve rivista di Custodia ha perso la sua veste monotematica e ripreso la vecchia impostazione più consona agli argomenti culturali proposti, con una prima pagina che presenta fin da subito la sua componente letteraria e figurativa. All'interno per ora non ancora definita comparirà una nuova rubrica inserita oggi in modo più flou, il cui titolo potrebbe essere "*come eravamo...*", con lo scopo di approfondire temi particolari, come la presenza nel nostro paese di personalità di spicco, giunte in modo del tutto occasionale come conquistatori, ospiti o visita-

tori. In modo analogo si accennerà ai mestieri in disuso o abbandonati, alle parole non più presenti nel lessico paesano e dal significato quasi ignoto, ai modi di dire scomparsi.

Si vuole sottolineare che tutte le nostre pubblicazioni, come questa, si sono potute effettuare grazie al contributo fondamentale della BVR Banca Veneto Centrale di Costozza, alla quale va il nostro particolare riconoscimento e ringraziamento per l'attenzione e la sensibilità con cui, attraverso la nostra Associazione, si occupa del territorio.

Gli eventi e i programmi futuri.

Entro fine inverno vi sarà la terza parte delle proiezioni delle foto antiche con i primi accenni verso l'industrializzazione e la modernità, dal titolo "*Immagini dal 1925 al 1945*".

A metà primavera verrà presentato il lavoro sulla nascita di Longare e sulla storia delle acque vicine che crearono nel nostro immediato panorama tanto scompiglio e per svariati secoli. Il libro corredato da molte immagini e da un abbondante testo, vuole diventare punto di riferimento per approfondimenti a ulteriori studi nel corso di nuovi possibili rilevamenti ed eventuali riscontri documentari di completamento, che affiorano in modo improvviso ma continuo, tanto da modificare l'interpretazione dei fatti.

A giugno, sul sagrato antistante l'antica pieve di San Mauro sarà presentato un breve testo, una bro-

chure adeguata per accompagnare l'occasionale turista e per riassumere i tanti avvenimenti che nel bene e nel male hanno circondato l'antica chiesa posta sullo sperone roccioso di un magico alone di mistero e di simbolo di potere.

Tra i programmi non potrà mancare l'appuntamento annuale della cena conviviale, di cui è richiesta la ripetizione, anche per l'allegria che accomuna e accompagna i partecipanti.

In piena estate la consueta manifestazione sui vini di WineArt ci vedrà partecipi in due occasioni per raccontare dei vini del covolo medievale e per esporre nei giardini da Schio le varie mappe e carte geografiche locali, dalle più antiche alle moderne per discutere e apprendere quanti dettagli siano stati mutati e sovvertiti.

Per coloro che sono interessati a ricevere le comunicazioni dalla nostra Associazione, si invia lo schema, qui a fianco, per avere sul proprio cellulare i messaggi di WhatsApp in forma privata (a tutela della privacy). In questo modo si potrà essere avvisati dei vari eventi, degli incontri e delle conferenze. Inoltre sarà possibile ricevere in formato pdf la nostra rivista annuale Custodia.

**Un cordiale saluto
Gino Panizzoni**

E' semplice

Salva questo numero 351 7135870 in rubrica

Invia un messaggio WhatsApp con scritto

ISCRIVIMI, NOME e COGNOME

Riceverai un messaggio di benvenuto

Il servizio non prevede chat di gruppo.

Farai partedi una lista broadcast e il tuo numero non sarà visibile ad altri.

C'è sempre la possibilità di cancellarsi.

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

bvrbancavenetocentrale.it

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 previa accertamento dei requisiti necessari in capo al richiedente.

