CUSTODIA

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



CUSTODIA
COSTOZZA

Anno II - n. 2 -Dicembre 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)

LA STORIA DEI FUNGHI DI COSTOZZA



DAL CUORE DELLA TERRA, NASCE UNA LUNGA STORIA

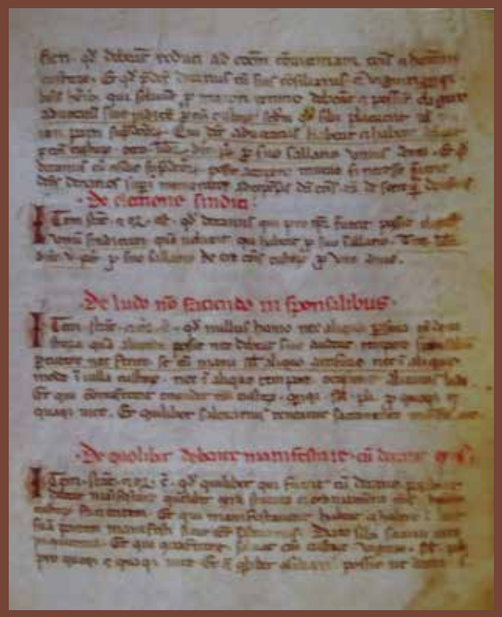


Antonio Gregolin
direttore

C'è un mondo che da sempre, entra ed esce dalle grotte. Da quando sono divenute rifugio della prima umanità, a quando sono diventate poi luoghi di memoria e pure di coltivazione. Costozza, Longare e Lumignano sono figli di questo mondo sotterraneo. Paesi che si sono sviluppati anche grazie alle cavità naturali, che rappresentano uno degli ambienti più suggestivi dei Berici. C'è il grembo materno nell'immaginario di chi accede dentro una cavità. L'entrare nell'antro è in qualche modo un esercizio per entrare in noi stessi. Parlare quindi di grotte significa parlare di noi. Della nostra civiltà e cultura. Ed è lo stesso sentimento che sperimentiamo, anche se oggi entrassimo con la tecnologia più spinta. Perché è da lì che veniamo. E' necessaria questa introduzione, per comprendere il tema che abbiamo scelto di sviluppare in questo numero invernale -il secondo dell'anno-, che rappresenta una novità, considerando che raddoppiamo nelle uscite. Entreremo nelle vostre case con un tema caro a tutti coloro che abitano, visitano e frequentano Costozza. Quelle grotte che nei millenni hanno cambiato la loro funzione: da rifugio preistorico a "casa provvisoria" per gli sfollati delle guerre del secolo scorso. Spazi poi occupati da un'industria bellica che ha visto lavorare dentro le grotte qualche migliaio di lavoratori. Incredibile, ma vero! Così vero che da più di un trentennio, sono diventati rinomati ambienti igienicamente perfetti, con un microclima favorevole alla produzione di funghi. E' qui che la famiglia Rigoni scesa dall'Altopiano, è diventata tra i produttori di spicco del mercato italiano. Dopo aver messo il naso, la bocca e pure il ricordo, sui "bisi de Lumignan" del numero precedente. Stavolta, porteremo la nostra curiosità dentro il "segreto e misterioso" mondo dei funghi che poi finiscono nelle nostre tavole, facendo luce su uno spaccato imprenditoriale locale. Un'eccellenza gastronomica tipica del territorio di Costozza, che nasce da un microscopico micelio, per poi finire sulle nostre tavole, sviluppandosi in quelle profondità che sembrano davvero un mondo alieno, che noi abbiamo visitato per voi.



Dagli Statuti della Comunità di Costozza del 1200:



Obbligo di giuramento di fedeltà "alla grotta"
Si legge nel documento medievale più importante
di Costozza:
E' stabilito, ... che ogni uomo di Costozza dai 14 ai 60 anni, ogni quattro anni deve giurare fedeltà alla grotta. Chi contravviene sia multato di 15 denari per la comunità, e sia obbligato al giuramento.
Il custode della grotta
... che il custode della grotta riceva la quarta parte delle ammende pagate da quelli che lui ha colto in flagrante nella grotta. E sia tenuto a mantenere continuamente acceso il fuoco, dalla fine di aprile a S. Michele, e non debba uscire da Costozza senza licenza del decano e dei suoi consiglieri. Se contravviene, questo paghi alla comunità di Costozza 5 soldi ogni volta, e chiunque può accusarlo purché un testimonio. Inoltre è stabilito che nella grotta non possa contrattare, ne comperare ne vendere. ... E inoltre il custode non può asportare la terra, ne permettere che altri lo faccia, nemmeno pulendo la grotta dalla sporcizia, se non è per la manutenzione della via presso la porta della grotta fino al terzo pilastro. Chi contravviene paghi alla Comunità 5 soldi per ogni carro.

Fallo Statuto della Comunità di Costozza - Sec. MCCXCII 13 giugno

Gianfranco Cenghiaro

LA FUNGAIA DI COSTOZZA NELLA STORIA



Gino Panizzoni



La coltivazione dei funghi nelle grotte di Costozza all'inizio del XX secolo fu intesa come un'attività a mezza via tra agricoltura e industria (pag 772 Costozza), in quanto la produzione divenne più tecnica solo nel secondo dopoguerra. Inizialmente aveva le caratteristiche di un'attività artigianale combinata, in cui l'inseminatura, la concimazione e la raccolta avevano le procedure dei nostri campi all'aperto. In effetti le grotte costituiscono un ambiente naturale ideale per la loro coltivazione, consentendo di evitare gli investimenti strutturali e di produrre anche quando le condizioni climatiche esterne non sono buone, come d'inverno o in piena estate: all'interno la temperatura, l'umidità e la mancanza di agenti atmosferici contrari rappresentano condizioni ideali.



Si sapeva che al tempo dei romani esisteva un sistema per avere queste prelibatezze per un lungo periodo di tempo. Esperienze simili vengono segnalate in oriente e in Cina. In tempi antichi si cercò di coltivare funghi a scopo alimentare utilizzando la "pietra fungaia", caratterizzata da una massa-fungo che ingloba lo stesso terriccio utilizzato per nutrirsi. La massa continua a produrre sporofori per diverso tempo, commestibili solo da giovani.
Più recentemente nel XIX secolo si avviò un esperimento in Francia, che ebbe successo.
Dal 1912 Giulio Da Schio colse l'esperienza francese che fu introdotta nel Vicentino, con gli opportuni accorgimenti e modifiche, tanto da ottenere i complimenti della coltivazione micologica in grotta meglio riuscito e più grandioso d'Italia già nel 1914 in grado di coltivare il prodotto in modo ininterrotto.
G.B.Traverso scriveva che il tentativo era opera del professor Cesare Levi, dei dottori Amedeo Arina e Giulio da Schio che aveva messo a disposizione le sue grotte di Costozza in provincia di Vicenza. In quel periodo la produzione era di circa mezzo quintale di prodotto finale al giorno, ben poca cosa in confronto a quanto è possibile ottenere oggi, con confezioni di prodotto fresco acquistabili al supermercato.
In quegli anni l'impresa era gestita da una S.a.s. con 30.000 lire di capitale sotto il titolo "Coltivazione e conservazione dei funghi commestibili delle grotte di Costozza". I soci accomandanti erano G. da Schio, con firma, e C. Levi. I soci accomandati erano A. Arina e il co. Augusto Brandis.



Durante la seconda guerra mondiale le grotte furono requisite per uso bellico, ma negli anni '50 Alvise da Schio riprese l'attività iniziata dal padre, per poi lasciare ad altri il compito di aggiornare l'industria. Comparve il "Sistema Americano" a ripiani sovrapposti per la sistemazione del substrato coltivabile e poi s'imposero le prime "case dei funghi".
Rimane fondamentale comunque la presenza dell'uomo: il prodotto viene raccolto a mano, riposto in apposite confezioni per essere avviato al mercato.
Nelle due immagini allegate, la coltivazione in una grotta francese nel 1914 al momento della raccolta.

L'altra immagine del 1920 circa, riferita alla fungaia di Costozza mostra come la modalità fosse simile a quella d'oltralpe, con corsie dritte, frapposte tra le colture produttive.





Nella foto Vittorio, uno dei tre fratelli Rigoni, proprietari della Fungaia

LA COLTIVAZIONE DEI FUNGHI NELLE GROTTE DI COSTOZZA

La storia millenaria delle grotte di Costozza, ha accompagnato sin dal primo millennio d.c. le varie fasi storiche della terra veneta e delle sue popolazioni.
La pietra bianca di Vicenza, ricavata dall'escavazione delle grotte, veniva utilizzata nella costruzione di abitazioni signorili, negli addobbi di palazzi e nell'arte della scultura, soprattutto durante e dopo il periodo palladiano.
Nel corso dei secoli le grotte vennero utilizzate come ricovero di uomini e animali, come deposito per la conservazione di derrate alimentari, come luogo sicuro di difesa della popolazione vicentina e pure come prigioni, da cui, fra l'altro, secondo gli storici, deriva il nome di Costozza (Custodia).
Agli albori del secolo scorso, nelle grotte di Costozza è nata la fungicoltura italiana, con le prime coltivazioni di funghi prataioli attuate per iniziativa dei Conti Da Schio e proseguite per mezzo secolo dalla famiglia stessa, salvo nel periodo bellico della seconda guerra mondiale.

Nei primi anni 70 subentrò, nella coltivazione del fungo prataiolo, l'Azienda Agricola Funghi Grotte di Costozza di Andrea Rigoni e Giovanni Dal Pozzo, entrambi originari dell'altopiano di Asiago.
Qualche anno dopo, l'azienda rivolse la propria attenzione alla coltivazione del fungo Pleurotus Ostreatus, comunemente conosciuto come sbrisa.

Alla fine degli anni 80, la Funghi Grotte di Costozza dedicò invece particolari risorse ed energie alla produzione del substrato, innovando le tecniche allora esistenti ed introducendo nuovi tipi di funghi. E' in questo contesto che nel 1990 sono stati perfezionati i primi esperimenti di coltivazione del fungo pioppino (Agrocybe Aegerita) e da lì a poco l'azienda ne divenne leader della produzione mondiale.
Il pioppino è un fungo particolarmente difficile da coltivare in quanto richiede un ambiente particolare e competenze specifiche. Le grotte di Costozza (circa 60.00 mq di area collocata nel cuore dei Colli Berici), offrono allo sviluppo del pioppino un microclima ideale, costantemente temperato e con livelli di ossigenazione e umidità adeguati alla sua crescita naturale.

Il pioppino delle Grotte di Costozza è un fungo dal colore vivo, dalla solida consistenza della polpa e da un'ottima resa in cottura. In particolare, il pioppino ha un sapore inconfondibile e delicato ed è considerato il più pregiato tra i funghi coltivati. Si tratta di un fungo versatile, può essere usato come antipasto, ottimo contorno, ma anche nella preparazione di primi e secondi piatti. Infatti, è particolarmente apprezzato nei risotti, lasagne, fettuccine, zuppe, nell'accompagnamento di arrosti, scaloppine, formaggi e molto altro.

L'azienda, che attualmente è gestita dai fratelli Gianni, Roberto e Vittorio Rigoni, conta circa cinquanta dipendenti. I pioppini di Costozza si possono acquistare presso le catene della grande distribuzione ma anche nei negozi ortofrutticoli e mercati rionali.

A cura della redazione

COLLI, FUNGHI E RISCHI



Cesare Feltrin coordinatore del comitato scientifico del Gruppo A.M.B. di Vicenza.

Andare a funghi nei Colli Berici, non è solo un modo di raccogliere dei frutti spontanei del sottobosco, ma è una vera e propria scienza, frutto di vari anni di studio della micologia e di frequentazione del nostro territorio nelle varie stagioni dell'anno.



Noi dell'Associazione micologica "Bresadola di Vicenza" abbiamo pubblicato un libro che illustra ben 318 specie di funghi dei Colli Berici. In primavera, ci sono le spugnole, un fungo delizioso per chi sa dove cercarlo. In autunno poi, spuntano i porcini (Boletus aereus) detto anche bronzino o "brisa mora", e ancora l'ovulo buono (Amanita caesarea) un fungo conosciuto e consumato fin dal tempo degli imperatori romani dai quali prende il nome di "cesareus", cioè dei Cesari.

Non mancano i chiodini (Armillaria mellea), forse i più conosciuti di tutti. Funghi commestibili nei Berici ce ne sono molti, ma bisogna conoscerli bene per evitare di confonderli con quelli velenosi, evitando così le risapute conseguenze fisiche. Purtroppo ogni anno la cronaca riporta vari avvelenamenti da ingestione di funghi anche con rischi mortali, come conseguenza d'incauti e inesperti fungaioli. Il fungo maggiormente imputabile in questo caso è quasi sempre l'Amanita phalloides, un fungo dal cappello emisferico poi spianato, di colore verde-giallastro, le lamelle bianche e libere, e un gambo biancastro decorato da bande giallo-verdognole, provvisto di anello membranoso, disposto a gonnellino, con alla base una volva ampia bianca.



Ma di funghi velenosi ce n'è un ampio campionario, anche se quelli letali sono relativamente pochi. Basterebbe che chi va a funghi, imparasse a riconoscere i velenosi frequentando uno dei vari gruppi micologici presenti nel territorio, dove oltre alla didattica, ci sono molte serate con funghi dal vero. Conoscere altresì molte delle specie commestibili, darebbe la possibilità di fare dei misti favolosi in cucina, unendo colori, sapori e profumi diversi, creando un'armonia fungina che nel piatto offre una tavolozza di sfumature uniche. Per la raccolta, le solite raccomandazioni:un cestino in vimini, rispettare i giorni di raccolta e il quantitativo in peso come da regolamento, ed essere in possesso di un documento di identità, consci che è un piacere e una passione. E non una "caccia" a chi fa più raccolta. Andare per boschi, innalza lo spirito e richiede rispetto per tutte le creature. Funghi compresi!

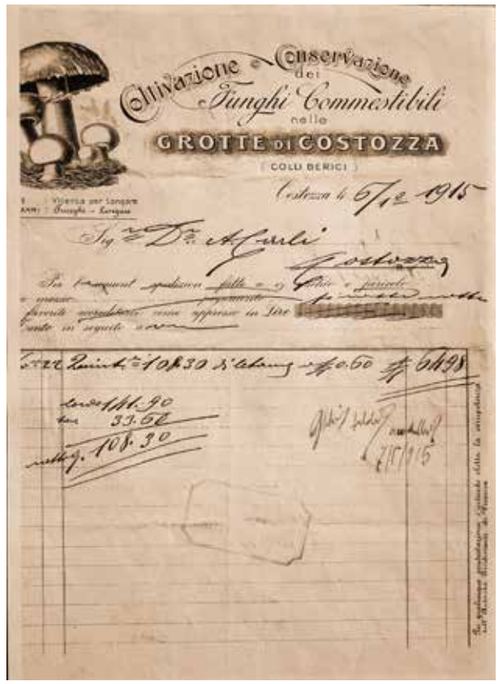




“DAL LETAME NASCONO... I FUNGHI”

Nella coltivazione dei funghi in grotta era sempre necessaria una buona quantità di concime. Oggi si usano delle miscele chimiche azotate, ma nel secolo scorso, in cui la produzione artificiale dei funghi commestibili prese avvio, il fertilizzante più usato era il letame animale. Anche se ora sono scomparsi dalle nostre aie, non sono più visibili e nemmeno apprezzabili dal nostro naso, i letamai erano una parte indispensabile nella produzione agricola, usato in determinati periodi dell’anno secondo ritmi e cicli secolari.

Nell’immagine sotto vi è un documento del gennaio del 1915, che attesta la vendita di ben 108 quintali di questo prezioso materiale indispensabile per la coltivazione e la crescita dei funghi, al prezzo di 0.60 lire: un magma “prezioso” da non eliminare, che ci rimanda al vecchio detto latino “pecunia non olet”.
In quell’insieme biologico era utile la presenza di una parte di provenienza equina, il miglior fertilizzante per i funghi, che aveva tuttavia l’inconveniente di essere anche un temibile serbatoio per i batteri del tetano. Infatti, non era infrequente all’epoca che le maestranze addette alla manipolazione all’interno delle grotte avessero un importante rischio di contrarre l’infezione tetanica, con gravi ripercussioni anche mortali, in considerazione delle scadenti condizioni igieniche presenti nel periodo anteriore alla prima guerra mondiale.



DALLA GROTTA AL PIATTO



RISO,ZUCCA E FUNGHI

INGREDIENTI
300 g zucca,
200 g funghi (misto bosco),
350 g riso,
1 scalogno,
1 cucchiaio olio extravergine d’oliva,
600/700 ml brodo vegetale,
40 g burro,
q.b. sale,
1 mazzetto prezzemolo,
4 cucchiai Grana Padano grattugiato.

Tagliate a piccoli dadetti, la zucca pulita e a fettine i funghi misti. Tagliare lo scalogno con po’ di prezzemolo e metterli a soffriggere con un cucchiaio d’olio di oliva.
Appena il soffritto comincia a diventare rosso aggiungere la zucca e i funghi, mescolare e salare e cuocere per 5-10 minuti, aggiungendo eventualmente un poco di vino bianco.
Aggiungere il riso e tostarlo brevemente.
Mescolare e aggiungere il brodo vegetale bollente, mescolare.
Cuocere poco per volta sempre aggiungendo il brodo vegetale.
Spegnere il fuoco, mantecare con burro e grana e servire.

di Gianfranco Cenghiaro

L’INTERVISTA AL PRESIDENTE

“SEI ANNI PER RACCONTARE CHE SIAMO STORIA”

Sei anni fa, nasceva “Custodia”. Sei anni dopo, Gaetano Fontana rimane il presidente e fondatore dell’Associazione culturale “Custodia”. Un tempo in cui questo strumento di divulgazione culturale si è evoluto, modificato e adattato, senza però perdere mai l’entusiasmo verso il passato, il presente e futuro.
Lo conferma, presidente Fontana? «Non solo, ma lo rilancio, e lo voglio fare allo scadere di questo mio mandato, sempre più convinto che la nostra scelta nel 2018 di creare quanto state leggendo, sia stata una intuizione da “sognatori anziani” che pensano ai sognatori del futuro nostro. Preciso che alla volontà nostra di creare un movimento culturale autonomo, c’è stata la necessità del territorio, considerando che Costozza (Custodia) –per citare l’amico Bruno Maistro- qui in mezzo chilometro possiamo incontrare ben 25 siti d’interesse architettonico e religioso, di cui 13 sono chiese, oratori o capitelli, senza tralasciare la gastronomia. Perché allora non interessarsene?».
Sei anni di ricerche. Sette numeri distribuiti. Una decina gli storici coinvolti...«Tutti amici. Tutti appassionati di storia. Tutti amanti del loro paese. Quanto basta per realizzare –con non poco impegno-, quello che vorremmo non fosse un “giornaletto d’élite”, ma uno spazio di cultura popolare per motivare chi ci succederà a valorizzare e mantenere quanto abbiamo ereditato di prezioso dal nostro passato. In questi sei anni di attività –continua Fontana-, abbiamo presentato e pubblicato libri: l’ultimo quello relativo alla Villa Trento-Carli scritto da Luca Trevisan e Gino Panizzoni. Sostenuto la ricerca e il restauro di alcuni manufatti locali. Abbiamo raddoppiato –come in questo numero- le uscite di Custodia, da una a due volte l’anno. Promosso convegni su personaggi come Galileo Galilei che sono entrati in contatto con il nostro territorio. Inoltre, stiamo pensando per il prossimo futuro, alla compilazione di un foto-libro con collaborazione con le scuole, l’Università degli anziani, la Proloco, la Commissione cultura, su com’eravamo e vivevamo a Costozza».
C’è quindi futuro nel vostro presente? «Orbene, dopo sei anni voglio lasciare spazio a nuove idee ed energie. Lascio in buona compagnia questo movimento di persone che, non scordiamocelo, lo fanno e faranno in assoluta gratuità e per puro amore verso il loro paese. Non mi metterò in disparte, ma resterò dentro il direttivo per continuare a portare il mio contributo ed esperienza.



Certo nessuno di noi è più giovane, ma vogliamo per questo continuare a mettere a disposizione la nostra esperienza e competenza. Non siamo “vecchi che non sanno cosa fare”! Piuttosto, vorremmo essere anziani che condividono la loro esperienza e conoscenza. E vogliamo continuare a farlo con volontà e competenza, adeguandoci ai tempi. Per questo abbiamo voluto un ricambio del direttore responsabile che è appena avvenuto con Antonio Gregolin, i cui risultati si sono già visti con il nuovo taglio giornalistico che ha impresso. Resta la squadra che -come si dice-, se funziona non si cambia!».
La squadra appunto! «Negli ultimi anni, ci riuniamo frequentemente per portare, analizzare e discutere sempre nuovi o vecchi contributi. E’ un modo per ritrovarci in qualche casa, in attesa che sia conclusa la Casa delle Associazioni”, per confrontarci e migliorare quanto state leggendo. Non solo: ci sono paesani che arrivano da Longare, Costozza e Lumignano, ma anche compaesani che giungono da Vicenza e Schio. Volti noti e meno noti, tutti con il medesimo spirito. A loro va il mio personale grazie per il lavoro svolto. La gratitudine per aver dato senza chiedere nulla in cambio, se non quel piacere di donare le proprie esperienze e ricerche storiche, investendo molto del loro tempo, e se non bastasse anche qualche risorsa economica. Voglio citarli qui in ordine sparso: Gaetano Thiene, Luisa Avagnina, Gino Panizzoni, Gianfranco Cenghiaro, Gino Quagliato, Laura Guidolin, Mons. Francesco Gasparoni , Giancarlo Basso Giuliano Piccoli, Giuliano Zoso e Flavio Dalla Massara. Tutte persone che continuano portare acqua a questo mulino che cambia “munaro”, ma ha sempre una squadra d’indefessi artigiani della storia, capaci di produrre quella materia prima che chiamiamo “cultura”, del e per il nostro amato paese».

a cura di Antonio Gregolin
e Gino Quagliato



IL TERRITORIO DI CUSTODIA INTORNO ALLA METÀ DEL VIII SECOLO

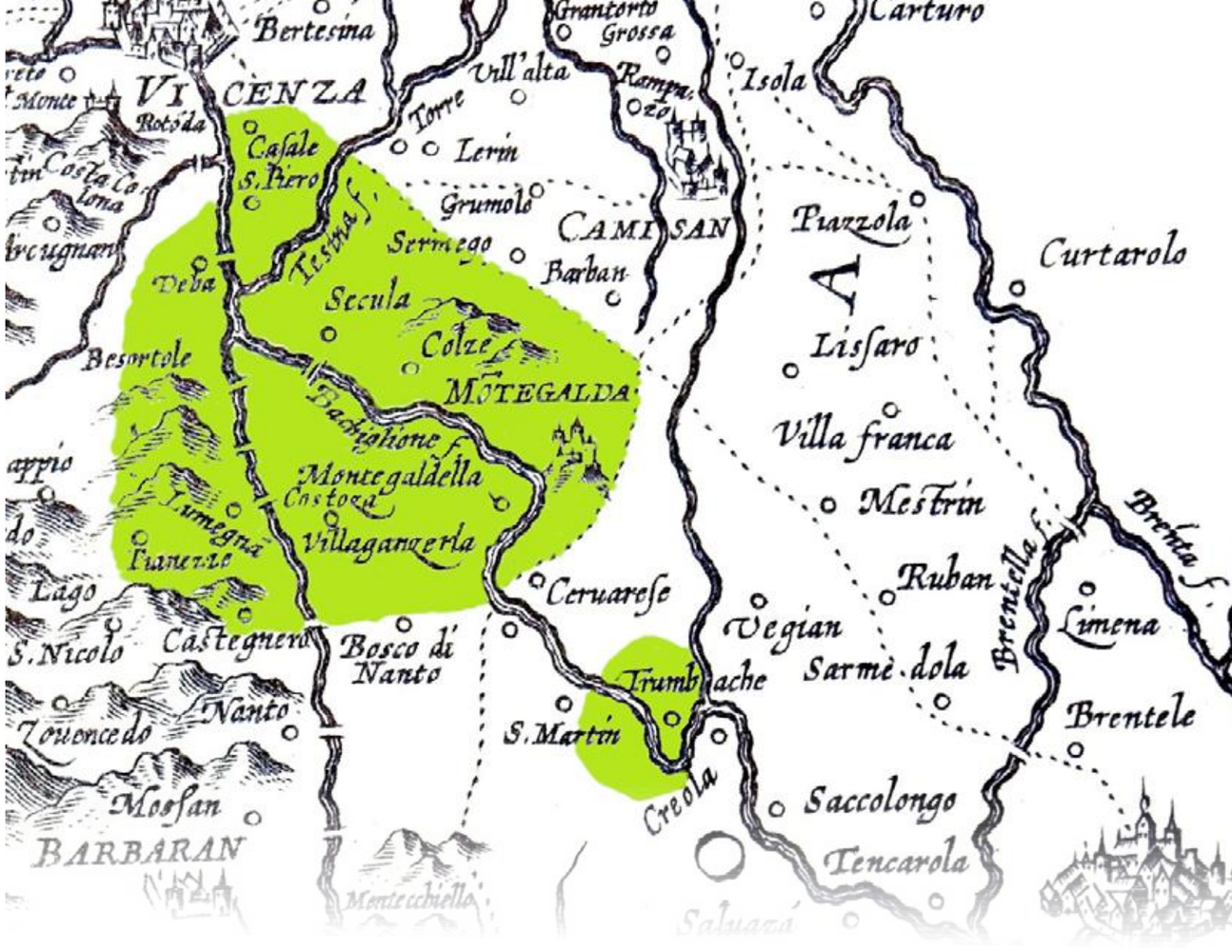


Gino Panizzoni

Le donazioni, i lasciti, e l'influente protezione del potere politico longobardo crearono un'elite negli ordini religiosi ben amalgamata con l'aristocrazia vicina al re e alla sua corte.
Le abbazie posizionate in luoghi strategici erano governate da abati di prestigiose famiglie longobarde e avevano ampi possedimenti, che si estendevano fino ai nostri territori.
La ridistribuzione governativa di un areale estremamente vasto coinvolse in tutto il suo complesso la zona berica con le sue curtes e con i suoi abitanti: tra il VII e l'VIII secolo l'influenza delle proprietà monastiche divenne sempre più importante e gradualmente determinò in modo diretto le scelte strategiche del potere locale. Erano due i monasteri del nord Italia caratterizzati dall'estensione delle loro proprietà fondiarie nelle nostre zone ed entrambi erano direttamente collegati con le famiglie reali longobarde: il monastero femminile di San Salvatore di Brescia e l'abbazia benedettina maschile di Nonantola. Non si hanno dati relativi alla presa di possesso, ma sono registrati atti di loro cessioni o scambi che consentono una certa cronologia degli eventi.
Entrambe le abbazie, proprietarie di grandi estensioni di terreni sparsi tra centro e nord Italia, diedero impulso a un'intensa attività di bonifica dei territori padani, riprendendo dai benedettini l'organizzazione della coltivazione basata sulle curtes, entità quasi autonome, suddivise in una pars dominica con funzioni amministative, riservata ai monaci, e una pars massaricia, indirizzata a un più diretto orientamento nell'attività, e assegnata ai coloni.
Allo stato attuale non si riescono a collocare con buona approssimazione quei beni né di Secula né tanto meno quelli di Custodia, Costozza, che in quel periodo si stava estendendo e comprendeva verso nord il sito di un futuro Longare, ancora privo di un'identità, e verso sud Lumignano lungo la direttrice dell'antica riva del fiume che lambiva i piedi dei colli Berici.
L'impegno monastico sia in modo diretto sia attraverso i coloni fu orientato alla coltivazione dei campi e al dissodamento delle terre incolte. Le terre recuperate all'agricoltura, garantivano in genere una buona produttività, ma dovevano essere conquistate grazie a un lavoro straordinario di acquisizione di nuovi spazi, con disboscamenti e con opere di bonifica in zone acquitrinose o comunque devastate da acque indisciplinate e alla mercé degli eventi atmosferici.

La presenza nel territorio delle organizzazioni conventuali diede un contributo allo sviluppo commerciale ed economico anche della zona pedecollinare. L'editto di Rotari consentiva ai pochi abitanti di potersi riunire davanti alla chiesa dopo la funzione religiosa per scambiare notizie e concordare decisioni. Affluivano dal circondario per poter usufruire dei servizi religiosi che non avevano dai monasteri, caratterizzati dalle regole conventuali, più chiuse alla vita esterna. La dispersione demografica, la penuria di collegamenti, la distanza tra le strutture abitative e specialmente la mancanza di un fulcro ecclesiale di riferimento nel territorio sono stati alcuni degli elementi deterrenti alla formazione di villaggi o di nuclei abitativi indipendenti.
Nel caso di Custodia, Costozza, centro relativamente ampio per quella zona assai spopolata, la riunione poteva avvenire alla convergenza di vie agevoli che consentivano di raggiungere un luogo posto in piano dotato di un edificio religioso con un ampio spazio anteriore per poter accogliere l'assemblea popolare e forse anche un mercato per lo scambio dei prodotti dopo la messa.
La locale chiesa di S. Sofia poteva rispondere alle esigenze pievane dell'epoca, diventando riferimento religioso, sociale e politico nella conduzione delle scelte locali, assumendo di fatto la funzione di pieve della zona.
Con la conversione dei Longobardi il ruolo della chiesa matrice divenne maggiore per l'opera di evangelizzazione e per officiare anche nell'ampio territorio nelle varie chiesuole sparse, che si vennero costruendo, prefigurando la figura di un personaggio autorevole e investito dal vescovo, forse un presbiter, assistito da un collegio sacerdotale adeguato.
Con l'invasione dei Franchi, il rapporto tra Anselmo, fondatore di Nonantola, e Carlo Magno diede origine a quel documento sopracitato che riconosce la proprietà e i privilegi conventuali su Secula, e forse coincide con la fondazione benedettina della pieve di S. Mauro a Costozza e di S. Cassiano a Lumignano. Si tratta di un atto redatto forse a Vicenza alla presenza di entrambi i personaggi.
Dopo le incursioni degli Ungari e il turbinio di cariche laiche e religiose in netto contrasto tra loro, intorno all'anno mille vi fu una supremazia vescovile. Ma la sua autorevolezza era contestata dalla nomina imperiale di un conte, proveniente dalla famiglia veneziana dei Candiani, e la tensione si tramutò in scontro. Il vescovo chiese e ottenne dall'Imperatore l'esenzione dei suoi castelli dal pagamento del fodro, una tassa di origine militare, che avrebbe minato la sopravvivenza economica della stessa sede episcopale.





Fu l'occasione per la controparte di ridurre le spese e di affidare la protezione degli abitanti alle mani del prelato. Il conte veniva leso nella sua autorità e nei tributi in quanto il religioso ottenne di fatto il diretto controllo di un territorio che, nell'ottica di compensazione e di stabilizzazione volute dai Longobardi nella guerra con Bisanzio, era stato precedentemente padovano e si approssimava a Padova, includendo Selvazzano, affidato alla diocesi vicentina e alla tutela della pieve di San Mauro.

Sono di questo periodo le donazioni vescovili ai canonici della cattedrale e ai monasteri maschile di San Felice e femminile di San Pietro di alcune masserie poste nel territorio localizzato nel loco qui dicitur Custodia pecia una de vites in loco qui dicitur Fasedo (ovvero faggeto), et pecia tres de terra aratoria: prima que iacet in loco qui dicitur Traogno (ovvero l'attuale S. Pietro in Trigogna), secunda in Deba (ovvero l'attuale Debba), tertia in Rundeneto (ovvero canneto), ovvero nella zona di influenza di Costozza ove prevalevano i fiumi, il bosco e la palude, ma vi erano anche coltivazioni. Da sottolineare che, per concessione vescovile, quelle comunità religiose avevano il diritto di riscuoterne la decima.

A cavallo dell'anno Mille, Custodia e la sua Pieve, grazie alle pertinenze vescovili, avevano influenza su una zona molto estesa che si estendeva dalla periferia del capoluogo, includendo tutta la fascia settentrionale della "Riviera Berica" fino a Debba e Casale, all'interno di remote pertinenze del territorio padovano il succitato Selvazzano, verso sud includeva zone di confine con Barbarano e a ovest la zona di Villabalzana con la sua miniera di silice di San Rocco, avvicinandosi alla raccolta del lago di Fimon, come evidenziato nella cartina adiacente.



IL NUOVO LIBRO SU VILLA TRENTO CARLI

Il 21.9.2024 la nostra Associazione Culturale ha organizzato nel salone inferiore di villa Trento Carli una conferenza per la presentazione di un nuovo saggio sulla sua storia. Il testo curato da Luca Trevisan con l'ampia partecipazione di Gino Panizzoni è stato pubblicato da Ciemme.
I lavori sono stati aperti dal presidente di Custodia, Gaetano Fontana, che ha rinnovato le varie iniziative culturali intraprese dall'Associazione e il denso impegno atteso per il futuro.
I saluti istituzionali sono stati presentati dall'Assessore alla Cultura Michela Cudiferro, calorosamente affiancata da Guido Luca Bertoldo, che ha sottolineato quanto sia importante la comunione d'intenti per valorizzare un borgo così ricco di storia e di bellezze artistiche, in cui l'occasione di questo giorno si è concretizzata: un evento fantastico che dà lustro al territorio, un'occasione per il dialogo, un piacere autentico e tutti i cittadini non possono che ringraziare per l'iniziativa.
Gaetano Marangoni, presidente della Banca del Veneto Centrale, vero sponsor di Custodia, ha quindi sottolineato come l'iniziativa della Banca si sia realizzata concretamente: un onore e una gratificazione che ha potuto apprezzare dal vivo, un risultato gratificante che spinge l'Istituto BVR a proseguire nella sovvenzione di iniziative così valide.



Gli autori hanno poi presentato gli argomenti trattati nel testo. Gino Panizzoni, segretario della nostra Associazione, ha dialogato sulle preesistenze dei Trento a Costozza per condensare due secoli e mezzo in qualche minuto di chiacchierata. In un certo senso ricalca la situazione in cui veniva a trovarsi un nuovo ospite quando veniva accolto dalla maestosa Villa, un breve incontro da cui doveva rapidamente apprendere i fatti salienti e l'importanza della famiglia. Già sulla facciata una lapide lo informava di Alessandro Trento e dell'anno 1645, come riferito nel 1853 da Giovanni da Schio. Oggi non è più leggibile, ma l'illustre studioso interpretò la scritta come un riferimento alla costituzione di una nuova primogenitura, evento determinante per il futuro della casata e portato avanti in quegli anni. All'inizio del XX secolo altri osservatori ritennero che le parole della lapide potevano invece riferirsi all'anno di costruzione dell'edificio.
Dai ritratti degli avi esposti nel salone l'ospite aveva un conciso riassunto del potere e della magnificenza della famiglia. Si passa così da Franceschino primo ad acquistare un bene a Costozza, a Giacomo che nel 1492 acquistò dai Fiocardi due case domenicali separate da San Michele e completò il "covoletto" nel salone del fresco, oggi inserito nel complesso di villa Carli. Importante uomo politico del casato ospitò nella sua grande casa Massimiliano Imperatore del Sacro Romano Impero e la sua corte. Il "caseggiato", definito così all'inizio del seicento, venne ampliato dal figlio Giovanni nel lato occidentale dotandolo di una autonoma conduttura del vento o "ventidotto". I documenti realtivi alla costruzione di queste gallerie sono un filo cronologico delle varie modifiche al contesto, che andava sempre più allargandosi. Recentemente si sono ritrovate alcune canne di ventilazione indovate nei muri, già segnalate dal Palladio intorno 1570 nel suo I libro sull'architettura al capitolo 28° relativo ai camini, una conferma della loro preesistenza.
Nell'unico ritratto femminile del salone spicca Polissena, anello di congiunzione tra i due rami Trento. Da lei si propagherà la nuova primogenitura, rappresentata nei ritratti assenti di due elegantissimi giovani Trento: un tenero Antonio indicatore del maggiore Alessandro, la certezza della prosecuzione della stirpe.
Quindi secondo l'oratore i due avvenimenti coincidono: la complicata realizzazione della nuova primogenitura e il completamento del maestoso edifico, entrambi ottenuti grazie all'impegno dagli antenati, ma goduti dai discendenti. Si tratta di una virtuosa combinazione con lo scopo di mettere insieme i vari pezzi di un gigantesco puzzle per una formidabile resa finale.
Luca Trevisan sottolinea l'esito delle ricerche effettuate in collaborazione con la direzione della Biblioteca Bertoliana: la progettazione della villa si deve ai fratelli Giambattista e Girolamo Albanese, scultori e architetti, autori di numerosi interventi nel centro di Vicenza, e non è più proponibile l'intervento di Pizzoccaro. Il diverso orientamento è suffragato dalla scoperta in Bertoliana di un carteggio composto da una trentina di fogli relativi a progetti, schizzi, dettagli, lettere, conti e pagamenti, raccolti dagli anni venti del seicento in poi, relativi al rapporto tra i fratelli Antonio e Alessandro Trento (di Camillo) con gli Albanese, iniziato con il capobottega Giambattista e proseguito dopo la sua morte con il più giovane Girolamo. In questo contesto la prosecuzione dei lavori richiedeva la certezza della continuità della famiglia che avvenne grazie alla costituzione della nuova primogenitura, una condizio sine qua non per effettuare nuove ordinazioni e nuovi progetti. Si apprezza uno spirito di squadra finalizzato al completamento dell'opera paragonabile a quello presente in una moderna struttura industriale in cui tutti si sentono stimolati a lavorare in un'unica direzione verso un obiettivo preciso.



Nella foto gli oratori e i collaboratori di Custodia.
Il pubblico presente in sala ha reso necessario un overbooking in quanto le poltrone inizialmente non erano sufficienti per far fronte alla richiesta di partecipazione.

A cura della redazione



QUANDO NEVICAVA A NATALE...

Gli auguri dalla redazione

"Un'immagine inconsueta quella di Costozza con la neve. Erano i primi anni 50 in Via V. Veneto, nella discesa della vecchia parrocchiale di San Mauro. E' un'istantanea suggestiva che rimanda al freddo periodo natalizio di allora, ravvivato dai giovani che sciavano e tiravano palle di neve. Un'istantanea che vi vogliamo regalare come gesto augurale, ricordando quel Natale ricco di tradizione, che i paesani rispettavano rigorosamente, affollando la messa di mezzanotte. Seguita poi dal vin brulè per gli adulti e la cioccolata calda per i più piccini, col rito dell'accensione della legna per l'arrivo di Gesù Bambino. Per festeggiare Capodanno invece, si attendevano i rintocchi dell'orologio di San Mauro, senza fuochi d'artificio e fragorosi botti come invece accade oggi".

G.Panizzoni

"In questo mondo "impazzito" dove guerre, femminicidi, alluvioni e degrado morale dilagano,auguriamoci che, dopo il buio della notte risplenda la luce dell'alba nuova del mattino del nuovo anno che avanza".

G.Quagliato

"Non dimenticate ciò che fino a oggi è stato, anche se è Natale. Questo serva a prendere da questa luminosa festa, lo spirito migliore per i giorni che seguiranno".

A.Gregolin

"Una volta, il regalo più atteso che Babbo Natale portava nella Notte Santa ai bambini, era quello di aspettare l'arrivo della Befana, che con l'Epifania tutte le feste porta via!".

G.C. Basso

A voi, tanto bene e salute, perché queste due cose sono l'augurio migliore da donare a tutti i nostri lettori. Fatene tesoro e custodite e il valore.

G.Cenghiaro

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.

BANCA DEL VENETO CENTRALE

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