

L'esde

FASCICOLI DI STUDI E DI CULTURA



COMUNE DI MARTELLAGO - Venezia

ZERO

SOMMARIO

PRESENTAZIONE

Prof. Cosimo Moretti

LA SCUOLA AI TEMPI DEI NOSTRI NONNI **1**

Alunni scuola primaria “Nazario Sauro” di Maerne

L'ARCHIVIO E LE IMMAGINI **15**

Nicola Maguolo

ALCUNI CENNI STORICI SUI MUGNAI E SUI MULINI DI MARTELLAGO **35**

Luca Luise

LA PELLAGRA A MAERNE E A MARTELLAGO DAL 1883 AL 1915 **47**

Cosimo Moretti

UNA RETE PER LE STORIE A SCALA LOCALE **67**

Ernesto Perillo

LA PRIMA VISITA PASTORALE DEL BEATO ANDREA GIACINTO LONGHIN ALLE PARROCCHIE DI MARTELLAGO E MAERNE **79**

Augustino Busato

ANGELO DALMISTRO. POLITICA, LETTERATURA E RELIGIONE TRA SETTE E OTTOCENTO **93**

Giorgio Renucci

L'AGRICOLTURA NEI TERRITORI DI MESTRE E NOALE AI PRIMI DELL'OTTOCENTO **107**

Danilo Zanlorenzi

PARCÈ PARCOSSA SE DISE CUSSÌ **133**

Liliana Zanon

PRESENTAZIONE

L'Assessorato alla Cultura, l'Associazione "Freccia Azzurra", "Gruppo Studi Ricerche Storiche di Maerne", in collaborazione con il Circolo Filatelico Numismatico di Martellago, l'Istituto Comprensivo "C.Goldoni" di Martellago, l'Istituto Comprensivo "G.Matteotti" di Maerne-Olmo, hanno il piacere di presentare al pubblico il numero zero della rivista "***L'Esde, Fascicoli di studi e di cultura***", la quale rappresenta la volontà dei ricercatori del nostro territorio di condurre la ricerca storica in modo collegiale e di divulgarne i lavori coinvolgendo i nostri concittadini nella conoscenza, nella valorizzazione, del nostro passato indispensabile per conferire al nostro presente e al nostro futuro una identità culturale e una memoria storica. Nel titolo della Rivista abbiamo voluto citare il fiume Dese, che bagna il nostro territorio, qui celato sotto l'anagramma di Esde.

Custodire la memoria storica di una comunità, di un popolo, conoscerla, rievocarla, tramandarla, significa conferire alla propria personalità una coscienza, un'etica, un'identità culturale, quei valori umani e civili necessari per armonizzare la vita di un individuo e della società in cui vive, per attingere nelle radici del passato punti di riferimento che ci aiutino nelle grandi scelte del presente e del futuro.

La consapevolezza di questo bisogno ha motivato l'Assessorato alla Cultura, l'Associazione "Freccia Azzurra", il "Gruppo Studi Ricerche Storiche" di Maerne, a fondare la rivista "***L'Esde, Fascicoli di studi e di cultura***", che, con una cadenza annuale, offrirà ai nostri concittadini brevi ricerche sulla storia, sulle tradizioni, sulla vita di un passato recente e remoto, di Olmo, Maerne, Martellago e del territorio circostante.

Mi preme sottolineare, con piacere e con grande soddisfazione, che quel bisogno così sentito di tanti nostri concittadini di produrre cultura aleggiava da tempo nell'aria senza mai che approdasse a qualcosa di concreto, di visibile, di condiviso.

L'adesione che vi è stata attorno all'idea, nata da un recente confronto di opinioni fra coloro che si sono dedicati o che sono interessati agli studi sul nostro

territorio, di organizzare e promuovere la ricerca in modo collegiale, è stata alta anche in termini qualitativi. E' un passo avanti di notevole importanza che può stimolare la curiosità, la voglia di conoscersi meglio, di ricercare le proprie radici culturali e morali, ma che può anche orientarci meglio nelle scelte importanti da compiere, per conferire al nostro territorio un assetto più armonico e più rispettoso del nostro ambiente, e alla nostra vita associata un maggior fermento culturale che arricchisca il singolo e la comunità.

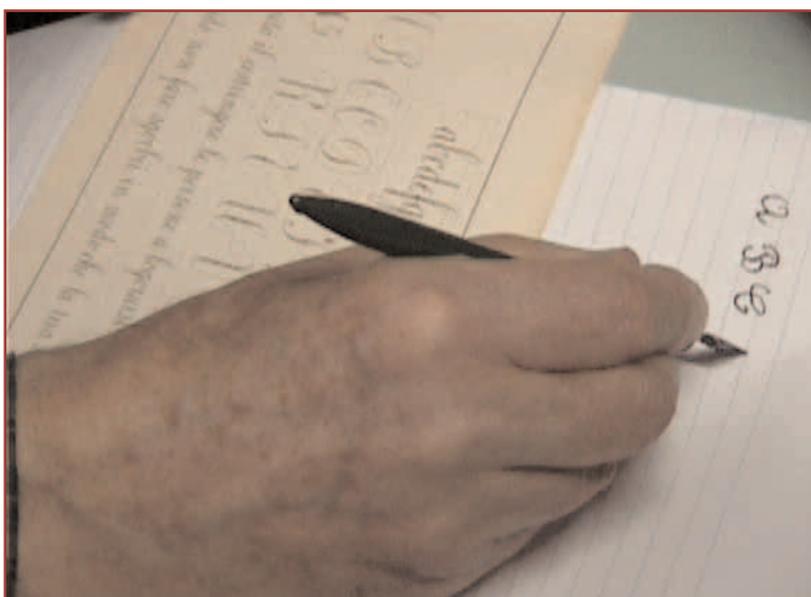
Siamo lieti di ospitare in questo numero zero l'Istituto Comprensivo Statale "A.Martini" di Peseggia con un saggio di Ernesto Perillo. Ci è gradito altresì ospitare un articolo del prof. Giorgio Renucci sulla figura di Angelo Salmistro e, infine, una simpatica raccolta di motti e detti veneziani a cura di Liliana Zanon.

Esprimo gratitudine a tutte quelle associazioni culturali, alle Istituzioni Scolastiche, a tutte quelle persone sensibili alla ricerca storica, che, assieme all'assessorato alla cultura, hanno sostenuto questa iniziativa che, ne sono certo, riscuoterà l'apprezzamento unanime dei nostri concittadini.

Un grazie sincero, infine, a coloro che hanno contribuito finanziariamente alla pubblicazione della rivista.

L'assessore alla cultura
prof. Cosimo MORETTI

La scuola ai tempi dei nostri nonni



a cura degli alunni
della scuola primaria "Nazario Sauro" di Maerne

la storia locale nella didattica della scuola primaria

La storia viene insegnata ai bambini attraverso la ricerca-azione.

L'uso delle fonti materiali, orali e documentali, sono lo strumento che avviano gli alunni a un metodo di ricerca per le conoscenze di fatti e avvenimenti che determinano la cultura di una storia generale partendo dalle storie più vicine, che toccano il vissuto relazionale dei bambini.

La storia diventa quindi affascinante per la ricostruzione del proprio passato.

I nonni si raccontano: la scuola, i giochi, le feste e le tradizioni.

la scuola al tempo dei nostri nonni

** La scuola iniziava il 1° di ottobre e finiva verso la metà di giugno.*

** Si andava a scuola a piedi.*

** Si indossava un grembiule; quello delle femmine aveva anche un bel fiocco sul colletto.*

** Si andava a scuola solo al mattino, dal lunedì al sabato, e al pomeriggio si facevano i compiti.*

** Le aule d'inverno venivano riscaldate con una stufa a legna, ma a volte era così freddo che i bambini si tenevano addosso il berretto e la sciarpa.*

** Le classi erano molto numerose, formate da circa 40 alunni.*

** Le classi erano formate da soli maschi, sole femmine, oppure erano miste.*

** C'era un solo maestro o una sola maestra per classe.*

** Avevano molte materie come le nostre (Matematica, Italiano, Storia, Geografia...), ma non studiavano nessuna Lingua Straniera e non avevano il computer... Avevano però un'ora alla settimana di Bella Scrittura, per la quale era previsto anche un voto in Pagella...*

** L'anno scolastico era diviso in tre trimestri e ogni trimestre veniva dato in Pagella uno di questi giudizi per le varie materie: Insufficiente, Sufficiente, Buono, Lodevole.*

** L'insegnante pretendeva la massima disciplina: bisognava stare seduti composti, in silenzio... Se un bambino si comportava male veniva punito: metteva le mani sopra il tavolo e veniva percosso sulle dita con una bacchetta.*

** Si facevano gli Esami in Seconda e in Quinta Elementare.*

** Non erano pochi gli alunni che venivano respinti e che dovevano ripetere l'anno.*

Qualcuno veniva bocciato anche più volte, cosicché arriva-

va in Quinta Elementare che era già quasi un uomo...

** La maggior parte degli alunni terminava gli studi in Quinta Elementare, qualcuno addirittura in Seconda Elementare. Pochi proseguivano gli studi alle Scuole Medie e alle Superiori, per il fatto che in casa non c'erano soldi e che dovevano aiutare i genitori con il loro lavoro...*

la vita nelle case al tempo dei nostri nonni

Intervistando i nostri nonni riguardo alle **case** dei loro tempi, abbiamo saputo che generalmente erano molto grandi perché dovevano ospitare molte famiglie, quasi sempre legate da rapporti di parentela: oltre a vivere con i propri genitori e i numerosi fratelli, si conviveva anche con i nonni, gli zii e i cugini. Non esistevano gru, pale meccaniche, betoniere... ma solo la forza delle braccia. I muri, che erano molto spessi, venivano costruiti con pietre e mattoni di argilla (spesso recuperati da altre case abbattute) tenuti insieme da un impasto di calce e sabbia. I soffitti venivano costruiti con travi di legno.

Non c'era l'energia elettrica, quindi, per **illuminare** le stanze o per spostarsi quand'era buio, usavano le candele o le lampade a petrolio. Alcune case, a Venezia, venivano illuminate con lampade a gas: ogni stanza ne aveva una: essa aveva una piccola chiave con cui si apriva il gas, prima di accendere la fiamma con uno "stizzo" (una specie di fiammifero).

Per **scaldarsi** non c'era l'impianto di riscaldamento. L'unica stanza riscaldata era la cucina, dove c'era il focolare e una stufa a legna o a carbone che serviva anche per cucinare i cibi, che generalmente venivano prodotti in casa, come ad esempio il pane.

D'inverno cenavano presto, verso le ore 17.00, poi andavano nella stalla, che era il luogo più caldo della casa, perché riscaldato dal fiato delle mucche. Qui gli uomini giocavano a carte, i bambini studiavano o ascoltavano le storie raccontate dai grandi, le donne rammendavano, filavano con la "molinella", ricamavano, lavoravano a maglia...

Si coprivano bene con degli scialli di lana; solo le persone benestanti potevano permettersi di comprare dei maglioni più pesanti; i bambini non avevano il cappotto: il primo lo compravano quando erano diventati grandi.

Le camere erano freddissime. Per riscaldare il letto mettevano una "mùnega" sotto le lenzuola, cioè uno scaldino, oppure una pietra bollente avvolta in un asciugamano.

Anche se le case erano molto grandi, dentro non c'era gran-



chè, ma solo lo stretto necessario: ad esempio dove si mangiava c'era solo il tavolo con le sedie e una piccola credenza.

Per **conservare i cibi** non esisteva il frigorifero: li tenevano al fresco in cantina.

Non avevano l'**acqua** corrente in casa, ma la prendevano dal pozzo con un secchio di ferro legato a una lunga corda, oppure

alla fontana del paese, dai corsi d'acqua che passavano vicino alla propria casa o raccogliendo quella piovana con dei recipienti lasciati all'aperto.

Per **fare il bucato** non avevano la lavatrice, ma lavavano tutto a mano, fuori, all'aperto, sia d'estate che d'inverno, in un mastello o in una vasca di cemento.

Non esistevano i lavandini; per **lavarsi** usavano un catino e una brocca con cui versavano l'acqua.

Non esisteva una vera stanza da bagno, né la vasca né la doccia per lavarsi; usavano una tinozza, collocata in cucina, riempita di acqua riscaldata sulla stufa. D'estate i bambini si lavavano nel cortile e gli adulti in uno stanzino del sottoscala o direttamente nell'acqua del fosso.

Il **gabinetto** non era in casa, ma fuori, in un capanno dove c'era un buco scavato nella terra.

Mancava proprio tutto. I **telefoni** erano solo negli ospedali, nei bar e in qualche servizio pubblico.

Se si doveva comunicare qualcosa, si scrivevano delle **lettere** e, se la comunicazione era urgente, si mandava un telegramma.

Mancava anche la televisione.

Le automobili erano un lusso riservato solo alle persone ricche. La gente comune aveva un **carrettino** trainato da un asinello. I mezzi pubblici erano solo nelle grandi città.

Chi viveva nelle famiglie contadine, andava al mercato a vendere le uova, il latte, il burro e il formaggio fatto in casa per

comperare la stoffa, la lana, il cotone per farsi i vestiti, le maglie e le calze.

Dai racconti dei nostri nonni abbiamo capito che la vita di una volta era molto diversa e più faticosa rispetto a quella di oggi, perché non avevano tutte le comodità che noi abbiamo. Questo ci ha fatto pensare che noi siamo proprio fortunati ad essere nati nel 1996!

Tuttavia, anche se a quei tempi non c'era il benessere che noi conosciamo, le poche cose che possedevano venivano apprezzate molto più di adesso...

le feste del periodo natalizio al tempo dei nostri nonni

Intervistando i nostri nonni riguardo al modo di trascorrere il periodo natalizio, abbiamo saputo che era vissuto in maniera molto semplice perché non possedevano abbastanza soldi, soprattutto negli anni prima della guerra e in quelli immediatamente successivi: tanta miseria, tanto freddo e, non di rado, tanta fame.

Per prepararsi al Santo Natale, cioè alla festa religiosa del 25 dicembre, che ricorda la nascita di Gesù, si andava ogni sera a pregare in chiesa, per nove sere: era la cosiddetta **Novena di Natale**.

Qualche giorno prima si preparavano l'albero di Natale e il presepe, anche se non tutti potevano permetterseli.

L'**albero di Natale** era piuttosto piccolo e veniva adornato con semplici addobbi, generalmente fatti in casa, cioè con poche palline di legno, di carta o di lana oppure con frutta, caramelle, figure di pasta frolla, piccole zucche svuotate e colorate, nastri di vari colori, qualche candelina di cera. A volte appendevano dei piccoli pupazzi di cioccolata e la festa per i bambini era quella di mangiarli il giorno di Natale.

Anche il **presepe** era molto semplice. Le statue erano fatte per lo più in casa, perché quelle che erano in vendita costavano troppo; per farle si usava il cartone o la paglia e le bambine cercavano di fare i vestitini.



La **Vigilia di Natale**, cioè il giorno prima di Natale, non si poteva mangiare carne. Si consumava un solo pasto, mangiando i “bìgoi in salsa”, cioè gli spaghetti con salsa di acciughe, il “bisato in tècia”, cioè l’anguilla (pescata nei fossi) in umido, la polenta, la mostarda, il “mandoeato”, le fave, le mele, le arance...

La mattina di **Natale** si andava tutti alla Santa Messa, a piedi, mentre al pomeriggio si partecipava al Vespro, sempre in chiesa. In questo giorno tutti indossavano il vestito più bello che avevano, ma quando si tornava a casa, prima di mangiare si andava a cambiarsi, per evitare di sporcarlo.

Quel giorno la casa era più calda del solito, perché il fuoco veniva acceso prima degli altri giorni.

A mezzogiorno tutta la famiglia si riuniva nella casa dei nonni, anche con parenti che per l’occasione erano tornati dai paesi lontani dove si erano trasferiti in cerca di lavoro.

Tutti, felicemente insieme, partecipavano al pranzo di Natale, che era stato preparato il giorno prima.

Si trattava di un pasto meno elaborato di quelli di adesso; tuttavia il cibo che si mangiava in quel giorno era il migliore di tutto l’anno, perciò grandi e piccini attendevano con gioia il momento di sedersi a tavola: come primo piatto c’era il brodo con la pasta fatta in casa o con i tortellini oppure il risotto con le frattaglie o con la “bosega” (cioè la femmina del cefalo, molto usata a Venezia); come secondo piatto c’era il cappone o la gallina lessa oppure la bosega lessa; alla fine si mangiavano le arachidi, le noci, le noccioline, il torrone, dei dolci fatti in casa, come la pinza, il panettone con l’uvetta, la torta “sbri-solona”, ecc.

Trascorrevano il resto della giornata giocando a carte o a tombola (fatta con delle cartelle di cartone su cui si segnavano i numeri con dei fagioli secchi).

A quel tempo non esisteva Babbo Natale ed erano pochi i bambini che ricevevano in regalo una bambola di pezza, un trenino o un animaletto di legno o qualche altro semplice giocattolo fatto in casa.

L’ultimo giorno dell’anno in genere non si festeggiava; invece a **Capodanno**, cioè il primo giorno dell’anno, i bambini passavano di casa in casa a fare gli auguri, ricevendo in cambio qualche caramella, un arancio, un mandarino, delle noci, qualche soldino...



Al tempo dei nostri nonni non era Babbo Natale che portava i doni, ma la **Befana**, il 6 gennaio, per ricordare i Magi che portarono i doni a Gesù Bambino.

Anche la Befana era molto povera: infatti nelle calze, appese dai bambini al camino, lasciava solo qualche noce, qualche castagna

secca, qualche rara caramella, un arancio, e pure del carbone, della segatura, delle pannocchie secche... anche se erano stati buoni e si erano comportati bene.

Quel giorno “si bruciava la vecchia” e si faceva festa attorno al fuoco del falò.

Nonostante le poche cose di cui potevano godere, il periodo delle feste natalizie era atteso con gioia da tutti, compresi i bambini, sebbene non avessero tutti quei giocattoli che al giorno d’oggi noi siamo soliti ricevere in regalo e che riempiono, spesso in maniera eccessiva, le nostre camerette.

i giochi al tempo dei nostri nonni

Intervistando i nostri nonni riguardo ai giochi che facevano quando erano piccoli, abbiamo saputo che si divertivano con poche cose, semplici, spesso fatte da loro, perché non c’erano tanti soldi.

Non c’erano i giocattoli come adesso, così si arrangiavano con quello che avevano.

Quando i nonni erano bambini giocavano soprattutto all’aria aperta; attorno alle case c’era molto spazio per giocare: un bel giardino, i campi, le zone lungo i fossi...

I maschietti si riunivano in bande e giocavano anche con le spade di legno, le fionde, le cerbottane..., arrampicandosi sugli alberi, raccogliendo la frutta di nascosto nei campi dei vicini...

Questi sono i giocattoli e i giochi più ricorrenti:

- **Cerbottana**: Si prendeva un tubo, ad esempio il tubo Berna (quello che conteneva i fili elettrici), si preparavano gli “scartossi”, cioè striscioline di carta avvolte in forma conica, che

venivano usati come proiettili. Si facevano delle grandi “battaglie”...

- **Palline di “fragna”**, cioè di terracotta: Ogni bambino aveva un gruzzolo di 3-5 palline disposto all’interno di un contorno disegnato per terra; il bambino si allontanava di 10-15 metri e con una pallina di acciaio colpiva il gruzzolo. Le palline che uscivano dal contorno venivano vinte dal tiratore. A volte alcune palline di terracotta si rompevano.

Il gioco delle “baète”, cioè delle palline, si poteva fare anche scavando una buca; i bambini avevano dieci palline a testa; vinceva chi ne buttava di più nella buca.

- **Il gioco dei bottoni**: Si tirava un bottone con il dito e, se si colpiva quello dell’avversario, si vinceva. Per fare questo gioco, i bambini staccavano i bottoni da camicie e giacche...



- **“Cimbali”** (o “cimbani”): erano i tappi a corona delle bottiglie, quelle della birra, che venivano riempiti di cera e personalizzati con qualche stampina di calciatori o di altri personaggi. Si faceva un gioco molto simile a quello che fanno i bambini di oggi al mare facendo correre delle biglie in un percorso creato nella sabbia. Si tracciava con il gesso una pista e si

lanciavano i “cimbali” con l’indice della mano; vinceva chi arrivava primo al traguardo.

- **Tacco e stampine**: Si prendeva un pacco di stampine di calciatori o ciclisti e lo si metteva sopra ad un rialzo; poi da una certa distanza si lanciava, contro il pacco, un vecchio tacco di gomma di una scarpa, reso più scivoloso con il talco o con l’inserimento di alcune puntine da disegno. Tutte le stampine

che cadevano dal mazzo erano vinte dal tiratore.

- **Lancio dei sassi:** Vinceva chi lanciava i sassi più lontano.

- **Il gioco dei cinque sassi:** Si prendeva un sassolino alla volta fino ad arrivare a cinque; bisognava lanciarne in aria uno e contemporaneamente prenderne un altro senza far cadere quello che si era lanciato e così via fino al quinto. Poi si faceva al contrario.

- **Fionda:** Tiro a segno con la fionda. Si prendeva un pezzo di legno a forcella e due pezzi di camera d'aria vecchia per costruire una fionda con la quale si lanciavano sassolini.

- **Trottole:** Si costruivano in legno e si facevano girare con uno spago; si attaccava sotto un bottone e con dello spago le facevano scivolare su e giù.

- **Cerchio di legno o di ferro:** Si toglieva il ferro ad una botte e, con un pezzo di ferro ricurvo, lo si faceva correre più a lungo possibile, senza farlo cadere.

- **La corsa della ruota:** Si prendeva una ruota della bicicletta, senza copertone, poi si prendeva un pezzo del manico della scopa con il quale si faceva correre la ruota nei prati, facendola stare in equilibrio...

- **“Massa e pìndolo”:** La mazza era fatta con un pezzo di manico di scopa di circa 40 cm, mentre il “pìndolo” era un pezzo di legno panciuto, di circa 15 cm, con le estremità appuntite. Con la mazza si colpiva il “pìndolo” che si alzava in aria per essere colpito una seconda volta e lanciato il più lontano possibile. Questo si ripeteva per tre volte di seguito. Vinceva il bambino che lanciava più lontano il “pìndolo”. Certe volte lo tiravano per sbaglio addosso alle finestre di casa e la mamma li sgridava molto.

- **Salto con la corda:** Due bambini tenevano le due estremità della corda, la facevano girare e gli altri entravano uno alla volta per saltare.

- **Trampoli:** I bambini, aiutati dai grandi, si costruivano con



delle aste di legno dei trampoli per poi salirci sopra per camminare ad una certa altezza. Difficile era mantenersi in equilibrio. Vinceva chi faceva il percorso più lungo senza cadere.

- **Palla:** I bambini giocavano a pallone con una palla fatta di carta o di stracci legati assieme. Oppure facevano rimbalzare la palla sul muro: venivano eliminati man mano i bambini che sbagliavano.

- **Gioco del “campanon”:** Si disegnavano per terra, con un coccio, delle caselle numerate (da 1 a 6, da 1 a 9, ... secondo il tipo di schema scelto); a turno si doveva lanciare un sassolino sulle caselle numerate, partendo dalla prima, per recuperarlo poi, saltando con un piede solo o con due (a seconda della disposizione delle caselle) senza commettere errori. Il primo che arrivava all’ultimo numero vinceva.

- **Gioco dei quattro cantoni:** Quattro bambini si disponevano come sugli angoli di un quadrato e si cambiavano continuamente di posto, muovendosi velocemente; un quinto bambino era in mezzo e cercava di prendersi un angolo appena gli altri si muovevano; se riusciva ad occupare un angolo, il compagno che ne era rimasto senza doveva stare lui in mezzo per continuare il gioco.

- **“Mussa vegna”:** Un bambino si aggrappava ad un palo chinandosi con la schiena, formando così una specie di groppa; poi i suoi amici, uno alla volta, gridando “Mussa!” mentre lui gridava “Vegna!”, gli salivano sopra; chi resisteva di più senza cadere, vinceva. ... Oppure ci si divideva in due squadre composte da 10-12 bambini: i componenti di una squadra si posizionavano uno dietro all’altro, chinandosi e attaccandosi,

mentre quelli della squadra avversaria saltavano sulla loro schiena, cercando di resistere, senza appoggiare i piedi a terra, per il tempo che si era stabilito.

- **“Bò in aria”**: Un bambino doveva rincorrere i compagni e prenderli prima che salissero su un gradino, dicendo “Bò in aria”, per sfuggire alla cattura.

- **“Mamma-casetta”**: Le bambine imitavano le loro mamme fingendo di avere una casa da curare; non c'erano le pentoline... e così si usavano foglie, sassi, bastoncini e tutto quello che la fantasia faceva venire in mente; usavano la carriola per portare a passeggio il bambino più piccolo del gruppo: lo coprivano con una mantello, mentre lui piangeva per finta...

- **Le bambole**: Venivano realizzate in casa, dalle bambine più grandi oppure dalla mamma, utilizzando degli stracci o i cartocci delle pannocchie; i capelli venivano realizzati con dei fili di lana; gli occhi venivano disegnati con l'inchiostro oppure venivano cuciti due bottoncini neri... Solo le bambine più fortunate avevano le bambole di porcellana. Le mamme insegnavano alle figlie a cucire i vestitini o a realizzare le magliette con i ferri; il lettino della bambola era fatto con una scatola di cartone...

- D'inverno, quando le giornate erano molto fredde (come nella famosa invernata del 1927) e l'acqua dei fossi era ghiacciata, tutti i bambini andavano a **scivolare sul ghiaccio con gli zoccoli di legno** e si divertivano tanto. I bambini più fortunati avevano lo **slittino**, costruito dal loro papà o comprato: un bambino si sedeva sopra e un altro lo tirava; la cosa più importante era quella di stare attenti che il ghiaccio non si rompesse, per non cadere nell'acqua gelida.

Quando nevicava, si lanciavano con lo slittino lungo l'argine rialzato dei corsi d'acqua...

Con dello spago i maschietti univano insieme dei pezzi di legno per costruire dei **seggolini** coi quali scivolare sull'erba insieme agli amici: il primo che arrivava al traguardo vinceva un dolcetto.

- **Suonare le campane**: Quando era l'ora di suonare le campane del campanile, il parroco chiamava alcuni bambini perché tirassero la corda. Il divertimento era assicurato: dopo aver

abbassato la fune, in modo da far suonare la campane, rimanevano aggrappati con le mani ad essa e si lasciavano sollevare in aria!

- Altri giochi dei vecchi tempi erano: **il tiro alla fune, il nascondino, il girotondo, la mosca cieca, bandiera** (cioè il gioco del fazzoletto), **le belle statuine, la cavallina, la tombola...**

Chi perdeva doveva “pagare pegno”: doveva portare qualcuno sulle spalle, prendere delle botte in testa, ecc.

Una volta i bambini non avevano tantissimo tempo per giocare perchè spesso dovevano aiutare i loro genitori nei lavori di casa o dei campi... La regola era: Prima il dovere e poi il piacere!

Pur avendo giocattoli poveri e semplici, si divertivano molto, forse più di noi: sapevano apprezzare il poco che avevano e di certo non soffrivano di solitudine: le famiglie erano numerose e nelle case c'erano generalmente tanti bambini, sempre pronti a trovare con la fantasia il modo per essere allegri....

L'archivio e le immagini



Antonello Guerrino, *La corsa degli asini*, Martellago, 1952, B/n 14x12

a cura di Nicola Maguolo

l'archivio e le immagini

Sin dalla sua massificazione la fotografia era apparsa da un lato come “campo degli artisti e delle persone colte e ricche”¹, dall'altro “uno sport per sfaccendati e inetti più che uno strumento di artisti e poeti”²

Utilizzata fin dalle sue origini come strumento di documentazione storica e di narrazione di eventi, la fotografia viene invece raramente considerata come fonte. I motivi delle diffidenze degli storici nei suoi confronti derivano dai problemi insiti in una storia della fotografia ancora recente e dall'impossibilità di trasferire ad essa categorie interpretative utilizzate per altre fonti.

La fotografia non è solo tecnica ma modo di rappresentare eventi, ricordarli e divulgarli.

È certo indispensabile possedere una serie di conoscenze tecniche sulla fotografia ma per un corretto impiego di questo strumento è necessario soprattutto un approccio interdisciplinare a tutta la complessità del documento fotografico. Solo l'esame di più immagini permette di comprendere la rilevanza sociale della fotografia e ne consente una lettura storica.³

Uno dei sensi dell'archivio è proprio questo che esso funga da memoria per le generazioni future:

[...] esso, come quello di manoscritti, se è destinato a facilitare le ricerche e gli studi della generazione presente, ha da poter costituire una preziosa raccolta di materiale per gli studiosi dell'avvenire da rispondere quindi a condizioni speciali che non sempre una collezione di fotografie di varia origine è atta a soddisfare.⁴

In misura inversamente proporzionale alla luce che l'ha generata il destino più probabile di ogni immagine è l'ombra, essa la attrae a sé e, poco alla volta, la divora.

In un altro senso l'ombra e la più poetica penombra danno all'immagine la possibilità di conservarsi per un tempo "sufficientemente lungo" purché l'ambiente sia idoneo alla consistenza dei materiali che, mutando, hanno reso possibile l'apparire dell'immagine stessa.

È l'ombra a nascondere l'archivio delle immagini che, scansato l'oblio del reale, si sono salvate, un archivio che è memoria di cose umane e allo stesso tempo la sua miniaturizzazione "quasi che un mago avesse rimpicciolito la realtà perché possa essere portata via in un paese incantato".⁵

La consistenza di queste immagini sopravvissute attraverso il tempo "toglie il fiato", non lascia spazio a un discorso che non sia poco più di una didascalia, quando questa sia necessaria. Infatti, come accade in quello che d'ora in poi chiameremo "Archivio Antonello", il legittimo proprietario dell'immagine non ha bisogno di alcun tipo di spiegazione, la vista non deve affaticarsi e l'immagine serve solo per mettere a fuoco qualcosa che è già stato visto e scrutato. L'autore, Antonello, percepisce subito dov'è poiché anche ciò che non dovesse rientrare nell'inquadratura è già entrato a far parte della sua memoria.

una storia per le immagini



Antonello, *Monsignor Giuseppe Barbiero*,
Martellago 1952, B/n, 14x12

A capo di una comunità che affronta nel dopoguerra il passaggio dalla civiltà contadina a quella operaia, dal campo alla fabbrica, dal paese alla città, c'è Monsignor Barbiero, parroco di Martellago dal 1919 al 1971. Si tratta della figura più importante per la profusione di fede e iniziative concrete, promuove le prime proiezioni

di cinema muto nella sala dell'asilo, successivamente acquista i locali del cinema Margherita, si prodiga per la costruzione del nuovo cinema Spes, sponsorizza iniziative culturali di ogni tipo, tutto ciò che succede a Martellago passa dalle sue mani. Qualcuno lo considera addirittura "patrono" di Martellago, assieme a Santo Stefano.

Osservando le foto aeree della piazza scattate nel 1960 ci si accorge che il cambiamento deve ancora arrivare, gli edifici sono ancora radi, il paese deve ancora diventare il dormitorio dell'industrializzazione del polo di Porto Marghera. Su "La città che avanza" qualcuno pensa addirittura di girare un film, in paese un gruppo di attori c'è già, si tratta della Filodrammatica Lux, arriva un uomo da Mestre con una cinepresa e si comincia a girare. Le prime scene vengono recitate su di un canovaccio, si sviluppano i primi metri di pellicola che vengono proiettati nella sala del cinema Margherita, gli unici spettatori sono gli stessi attori. I soldi per la pellicola e per il materiale escono dalla cassa "peota"⁶ dell'A.C.L.I. ma si tratta di un investimento che a un certo punto purtroppo finisce con un buco nell'acqua.



Antonello Guerrino, *La città che avanza*, Martellago 1959, B/n 14x12

La produzione viene sospesa perché il regista, girate le prime riprese, sparisce con i soldi e la pellicola senza lasciare più alcuna traccia. Del film rimangono i ricordi degli attori, quelli di

Antonello e alcune fotografie di scena.

A parte questo curioso episodio una parte importante dell'ar-

chivio Antonello è costituita dalle diapositive e dalle fotografie che, accumulate negli anni, raggiungono una forza documentaria tale da ottenere un valore inestimabile quale catalogo di meraviglie, rassegna di macchine montate e smontate per divertirsi e far divertire.

Oggi l'archivio Antonello può essere considerato la memoria storica dell'ultimo mezzo secolo di cultura a Martellago; a dire il vero, per rifarsi alle parole del poeta locale Francesco Scipione Fapanni⁷, si sarebbe tentati di parlare dell'unico mezzo secolo di vera e propria attività culturale, volendo trascurare che:

Nella foresteria di levante stavano allora distribuite “e la grande sala da ballo e da ricevimento, quella pei conviti, e l'altra pel bigliardo, framezzate da Otto stanze adorne di stucchi e di affreschi del lacunare”.

Sembra che la sala centrale venisse usata come teatrino per spettacoli di marionette. È probabile che qui vi fosse rappresentata “L'amante di sé medesimo”, la commedia che il Goldoni nel 1760 dedicò al N.H. Antonio Grimani, nonno della Cavaliere.⁸

Poi ci sono i film “veri” al cinema, gli spettacoli dei burattini, quelli teatrali, le innumerevoli repliche della “Passione vivente”, le feste in piazza, le mascherate a piedi, i carri, i roghi alla “vecia”, le corse con gli asini, gli alberi della cuccagna, senza considerare le gite, le uscite in bicicletta e oltre alle fotografie, tutto il resto. Un rompicapo disordinato composto di migliaia e migliaia di documenti sparsi, diapositive, pellicole, videocassette, locandine di spettacoli, attestati di onorificenza, proiettori, macchine fotografiche, burattini, libri, quaderni, materiale di scena, macchine da scrivere, fotocopiatrici e, attraverso la storia di tutte le altre passioni, la storia fatta dalla di storie di gente comune.

**Guerrino
Antonello,
detto
“Formigheta”**

La bicicletta rossa è appoggiata al muro; due pezzi di spago all'estremità della canna servono per tenere l'ombrello, indispensabile se sulla strada verso casa dovesse cominciare a piovere.

Il cavalier Guerrino

Antonello⁹, detto

“Formigheta”¹⁰, abita a

Martellago in una casa al

piano terra cui si accede

attraversando una veranda; ha

i capelli bianchi ed è un uomo minuto. Per capire com'è fatto è sufficiente guardarsi in giro: in ogni angolo, sopra ogni mensola, sedia o tavolo, un oggetto, una busta, un pezzo di carta e, sopra a questo, un altro oggetto, una cosa sopra a un'altra cosa e, quel che più stupisce, è che per ogni cosa Guerrino ha una parola, una frase in grado di giustificare ciò che, entrato dalla sua porta fa ora parte del suo mondo. La sua abitazione sembra un luogo costruito una stanza alla volta nel corso degli anni, forse solo per necessità di trovare altro spazio per il suo archivio. Lungo entrambe le pareti del corridoio corrono due file di mensole fissate all'altezza di un metro, colme di album e raccoglitori. Sopra gli scaffali le pareti sono tappezzate di foto e di riconoscimenti fino al soffitto: ci sono le locandine degli spettacoli, le foto delle gite, gli attestati di onorificenza e molto altro ancora.

Il “nonno” prende da uno scaffale una voluminosa cartella sul cui dorso è scritto “1996”, la apre e la sfoglia: sono raccolti articoli di giornale, le foto, le locandine dei vari avvenimenti e tutto ciò che attesta quel che è accaduto a Martellago in quell'anno.

Mi accompagna in soggiorno, ci sediamo davanti a un tavo-



Antonello Guerrino, Martellago 1985, B/n

lo, mentre parliamo delle molte cose che deve fare, sottolinea che non c'è mai abbastanza tempo per tutto. Punta il dito in direzione della custodia metallica di una pellicola, l'etichetta riporta la dicitura "Festa della Spiga 1955".

È una pellicola in formato 16 mm e non trovo più nessuno che sia in grado di riversarlo su videocassetta¹¹.

Mi parla dell'istituzione della "festa della spiga", poi comincia a raccontarmi di Monsignor Barbiero e sono costretto a interromperlo; gli chiedo se una volta tanto mi può parlare della sua vita, non è molto entusiasta ma poi acconsente alla mia richiesta.

I miei genitori si sono sposati il 1° maggio 1911, io sono nato sabato 16 Agosto 1919 dopo otto anni di matrimonio. In comune la mia nascita è stata registrata il giorno 17 ma io sono nato il 16. Sono nato nella casa vecchia, nella cameretta che guardava verso la strada, la Castellana, e sulla casa c'era lo stemma dei Morosini. Io non volevo fosse demolita ma una volta non c'erano tutti i vincoli di oggi e mio zio quella volta ha voluto così, l'unica cosa che è rimasta è il pozzo... Quando è scoppiata la guerra, per fortuna io ero mingherlino, e non l'ho fatta, ci sono stato in mezzo ovviamente ma non avevo le misure. Ogni volta che mi chiamavano alle visite di controllo per la leva stavo almeno dieci giorni in ospedale e i dottori non volevano credere che io non fossi mai stato malato.

Finita la scuola mi sono trovato di fronte alla difficoltà di tutti: nessuno mi voleva assumere perché non avevo ancora svolto il servizio militare, difficoltà ancora maggiore per me perché, a causa del mio fisico, ero stato considerato rivedibile per tre anni.

All'Italsider mi lasciano a casa perché non possono più considerarmi esente per il lavoro; mi presento al



Antonello, *Carri di carnevale*, Noale 1956, B/n, 12x10

comando, consegno le carte ma non mi vogliono, mi mandano a casa senza più rendermi i documenti.

Non posso circolare senza documenti, a casa non posso stare perché hanno il mio indirizzo e possono venire a cercarmi e allora sono costretto

a scappare a Venezia dove mi ospita il padre rettore della scuola che io avevo frequentato.

Nel settembre del 1944 il padre mi dice che non posso più tenermi perché cominciano a perquisire le case, scappo ancora, vado al Cavanis a Possagno e là resto fino al 30 Dicembre del '44.

Per merito del padre rettore durante il rastrellamento del Grappa io, Lino e Pietro Bottacin¹² riusciamo a nasconderci, anche i padri quella volta sono stati otto giorni in uno stanzone trattati come bestie con la paglia per terra e i tedeschi hanno portato via tutto.

Io sono tornato a casa di notte con il treno, da Castelfranco fino a Maerne e poi a casa attraverso i campi, non mi ha fermato nessuno e mi è andata bene.

In seguito per non essere visto in giro stavo chiuso in casa. È stato in quel periodo che non potendo lavorare col cappellano don Giovanni¹³, abbiamo fatto teatro pro forze armate.

Sono questi gli anni in cui Antonello, costretto a nascondersi tra le mura della sua abitazione, comincia a lavorare ai suoi burattini, li crea, li veste e scrive i testi per i loro spettacoli. Tra il 1944 e il 1945 scrive e adatta almeno sei commedie. Poi, quando le acque si calmano:

Andavo alle prove di sera, saltavo il fosso e camminavo attraverso i campi fino al patronato; la prima commedia è stata “Il piccolo parigino” una commedia francese del Settecento in costume. Allora avevamo persone anziane anche perché gli adulti erano al fronte e poi c'erano due ragazzi di sedici anni poi con la liberazione è cambiato tutto.

In seguito ho continuato con i ragazzi e anche con gli anziani mi ricordo del signor Leonardi dell'ufficio postale con il quale abbiamo fatto “Il signore della villa accanto”.

E' nata così la prima compagnia Lux, nome che è stato scelto poi anche per il gruppo del C.t.g.

Mi sono dato da fare per fondare un gruppo di giovani che si chiamava “Freccia Azzurra” dove il “comandante” non fosse il sacerdote. Abbiamo raccolto un'ottantina di giovani per organizzare eventi culturali, gite, manifestazioni sportive.

Il C.t.g. nasce a livello nazionale nel '50; a Martellago è stato fondato ufficialmente nel 1955 ma la sua attività era cominciata già prima. Nel 1952 era stato organizzato il carnevale a piedi ed era stata messa in scena a Martellago, a Mestre e a Scorzè¹⁴, “Le pistrine” una

commedia romana nel mese di Marzo “Il parucchiere per signora” sempre a Martellago, a Giugno “Dischetto rosso”, etc.

Con la fotografia nell'ambito del C.t.g. abbiamo cominciato più tardi anche perché la fotografia non era economica-



Antonello Guerrino, *La banda cittadina suona in piazza, Martellago 1950, B/n 14x12*

mente alla portata di tutti. Monsignor Barbiero ci dava i locali per le mostre. Mi conduce in corridoio mi fa vedere una locandina ciclostilata del corso di fotografia con concorso finale degli studenti. Mi dice che è del 1950.

Eravamo arrivati col cappellano: il cappellano andava a prendere i profughi a Mestre. Subito dopo l'8 Settembre si è ricostituita la repubblica di Salò, Mussolini torna in carica e "compagnia bea", tanti prigionieri, tanti soldati americani, dopo il 14 dicembre tornato da Possagno i partigiani cominciavano a formarsi e bisognava stare attenti a scrivere qualcosa perché coi controlli che c'erano era facile trovarsi nei guai e allora anch'io andavo a vedere le prove di nascosto. Quelli che recitavano erano tutti anziani, c'era il cappellano che aveva il ruolo di coordinatore, c'era il vecchio postino Zampieri, c'era mio zio, c'era Danesin¹⁵, c'era Carlone e ho una fotografia, una solo perché non lavoravo e non avevo soldi e non avevo coraggio di domandare soldi a mio papà ma il fotografo ne aveva scattate parecchie, una sono riuscita ad averla, è di un personaggio vestito in costume del '700 di una commedia francese.



Antonello, Guido Chiesa interviene ad un dibattito, Martellago 1950, B/n 14x12

Quando sono stato assunto in fabbrica ho avuto i miei primi soldi e allora sono riuscito a comprare a rate nel '52 la mia prima piccola macchina fotografica: era una Bencini¹⁶ con fuoco fisso, era sufficiente specificare i metri per mettere a fuoco, una

macchina semplice eppure mi ha fatto belle foto in bianco e nero che sviluppavo io.

Sono ancora belle foto, al contrario delle foto a colori non si sono rovinate e nemmeno il negativo è andato deteriorandosi.

Poi ho comprato a rate la prima Yashica che è arrivata in Italia, una macchina molto leggera e usava pellicola sei per nove, ciò significava avere un bel fotogramma e poi era precisa anche se alla fine era una macchinetta semplice, senza obiettivo.

Poi ho comperato una Canon, la prima uscita in Italia, costava 98 mila lire, una signora macchina, fino al bianco e nero le foto le ho sviluppate io, poi con il colore ho lasciato perdere perché la procedura era troppo laboriosa e ci voleva un sacco di spazio.

Gli indico una foto incorniciata alla parete, si tratta dell'ingresso della chiesa fotografato dall'interno. Mi racconta che il pulpito di legno è riuscito a salvarlo perché l'ha fatto portare nei granai di villa Paolazzi, da un decina d'anni circa è ritornato al proprio posto.

Abbiamo iniziato a fare le mostre di fotografia in una piccola sala a sinistra entrando in chiesa, un locale che il Monsignore ci prestava ogni anno ed è sempre stata fatta, a parte quattro o cinque anni, con dei premi e una giuria formata da persone in gamba.

Poi comincia a parlarmi della mostra fotografica allestita nella cappella di Villa Paolazzi, una mostra di cui è molto orgoglioso, ne conserva ancora tutti i pannelli in magazzino, colgo l'occasione per rivolgergli qualche domanda sul suo modo di fare regia. Con una semplicità disarmante mi risponde:

Ho dovuto insegnare tutto a questi ragazzi, a recitare, a impersonare, a truccarsi, perché se non sei truccato non puoi andare in scena a meno che tu non sia Dario Fò.

Parlando con Antonello si intuisce la semplicità insita nel suo modo di fare teatro: una grande tecnica e un saper fare che ricordano le qualità dell'artigiano. Gli chiedo di parlarmi delle

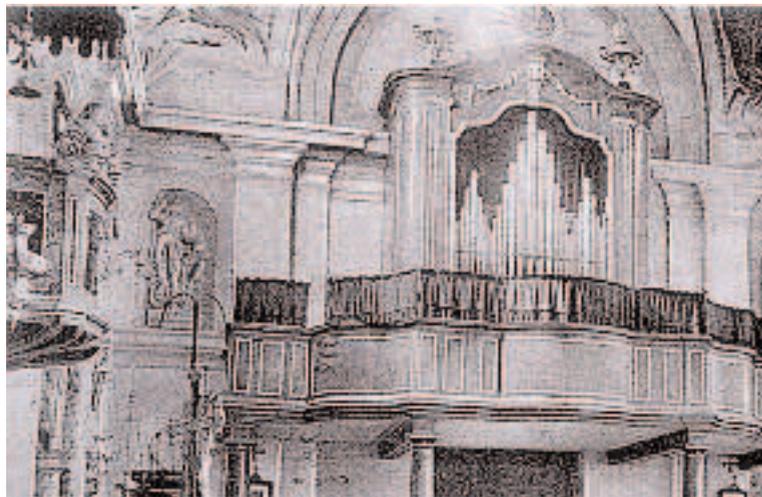
sue scenografie: mi risponde che si ricorda di aver piantato tanti chiodi nelle sere d'inverno con Don "Giovanon" e con i ragazzi del C.t.g. ma "la cosa più importante - afferma - non è quello che fai ma stare in compagnia".

Per quanto riguarda i primi anni in cui Antonello sviluppava le proprie foto-

grafie, il formato è quasi sempre il più piccolo possibile, tutto rivolto all'economia della preziosa carta fotografica. Piuttosto che dover scegliere nel numero degli scatti e di poterne stampare solo qualcuna, Antonello sceglie sempre la quantità, la qualità è soggettiva: "...poi io non sono mai stato un professionista", continua a difendersi. Il suo attaccamento alla fotografia è indiscutibile.

Nel suo archivio sono conservate circa 13000 diapositive: di cui 6500 di interesse storico per la comunità di Martellago ed i viaggi organizzati con il Ctg entro i confini del territorio Italiano, le altre 6500 di viaggi fatti all'estero.

Nel magazzino, cui si accede dalla cucina, ci sono molti armadi che custodiscono i materiali di scena, tutto quello che dispiace buttar via dopo un lavoro teatrale: i tappeti, i costumi. Fuori, oltre il magazzino Antonello ha costruito una rimessa all'interno della quale sono "conservati" la maggior parte dei materiali di scena: tavoli, sedie, quadri, tappeti, scenari tutte le cose più ingombranti. È orgoglioso delle proprie creazioni e garantisce l'opera artigianale e la precisione di ogni finitura sartoriale, la preziosità dei tessuti dei costumi di scena. Tira le



Autore sconosciuto, *L'interno della Chiesa S. Stefano di Martellago*. L'organo Mascioni, ibidem 1940, B/n 14x12

ante di un armadio e appaiono una alla volta una dozzina di burattini, altri restano accatastati, uno sopra l'altro, avvolti in

carta da giornale. "Erano anni che aspettavo che mi fossero restituiti, li ho prestati per una mostra a Verona e poi me ne sono completamente dimenticato".

Solo grazie all'interessamento di un amico i burattini sono tornati al loro creatore, rimbecca la manica di uno, ne spunta una mano perfetta-



Studio Ortolan, *La festa delle spighe*, Martellago 1952, B/n, 14x12

mente formata, mi racconta di come sono stati costruiti e come sono stati realizzati i loro vestiti. Sopra gli armadi, nello spazio tra uno e l'altro, in ogni buco libero ancora scaffali pieni di libri, volumi di ogni genere, cassette e cd con la messa registrata, videocassette, animali imbalsamati, materiale d'ogni tipo.

Per quanto riguarda il materiale fotografico, si tenga presente che conservate all'interno dell'archivio Antonello ci sono circa 20000 fotografie quasi tutte scattate da lui, non è noto il nome degli autori delle foto precedenti il 1949. Si tratta molto spesso di originali rifotografati da Antonello, copie di tutte queste fotografie sono conservate presso lo studio fotografico Ortolan Bison di Mogliano Veneto (TV). Alcune sono cartoline postali, altri sono documenti fotocopiati provenienti dall'archivio della parrocchia.

Un'altra parte dell'archivio contiene fotocopie di progetti, fascicoli e alcune fotografie di diversa provenienza: tutto il materiale storico riguardante gli edifici del cinema Margherita e del cinema Spes proviene dall'archivio Storico Santo Stefano di Martellago. Tutti i progetti, quello di demolizione

del cinema Margherita e quello di costruzione del cinema Spes, successive sanatorie e ampliamenti, provengono dallo studio dell'architetto Marco Michieletto, per gentile concessione del geometra Ilario Michieletto.

Un'altra parte dell'archivio è costituita dalle pellicole: in tutto una cinquantina. La più conosciuta è la pellicola della "Festa delle Spighe" (Studio Ortolan, Mogliano, 1955, durata di trenta minuti circa) che documenta la preparazione e la celebrazione della festa voluta da Monsignor Barbiero. Nel 2002 per interessamento di Stefano Cavagnis, membro dell'organizzazione de "I laghi di Marte", il filmato è stato riversato dal formato 8 mm a Vhs. Il filmato originale è stato montato e ridotto a solo dieci minuti, il cortometraggio è stato proiettato e ha partecipato al II° Cortinilmfestival di Martellago.

L'originale della "Festa delle spighe", assieme a qualche copia in formato Vhs, è conservata presso l'archivio Antonello.

Un'altra pellicola della durata complessiva di circa trenta minuti, importante per le testimonianze in essa contenute, comincia con le riprese delle "Celebrazioni del mese Mariano" dell'anno 1961¹⁷, la durata del filmato è di sette minuti. Nella stessa bobina troviamo poi altri due filmati della durata di circa dieci minuti: la "Passione vivente" e "La gloriosa canaglia".

I filmati sono in bianco e nero: il formato è quasi sempre l'otto millimetri, la qualità delle riprese, soprattutto per quelle in interni, è scarsa a causa dell'insufficiente illuminazione. Le pellicole sono state tagliate e montate da Antonello che possiede, oltre a un piccolo apparecchio per tagliare e incollare la pellicola a caldo, anche due proiettori a passo otto.

l'associazione culturale Freccia Azzurra

L'associazione "Freccia Azzurra" nasce nel 1946 a Martellago dalla volontà di un gruppo di una trentina di giovani delle classi del 1929, '30, '31 '32, per lo più "garzoni" delle officine artigiane locali che stabiliscono delle norme per i loro svaghi sportivi, per le escursioni in bicicletta prevalentemente in montagna, le manifestazioni di atletica leggera, fatta "alla

buona”, in mancanza di sofisticate attrezzature. Si riuniscono per conversare e discutere su argomenti di vario genere e invitano il sacerdote a “chiacchierate” di ordine religioso attinenti la loro età.

Il gruppo della Freccia Azzurra si scioglierà con l’istituzione del Centro turistico giovanile, fondato a Martellago nel 1952 da quella che sarà poi per molto tempo la sua instancabile guida, Guerrino Antonello, detto Formigheta.

Guerrino oggi ha ottantacinque anni e nella sua casa raccoglie e conserva un ingente quantitativo di materiali raccolti nel corso di cinquant’anni di attività artistica e sociale dedicata alla comunità di Martellago.

L’arte di Antonello parte dallo spettacolo dei burattini e rimane legata, nelle intenzioni e nei modi, all’arte popolare e, per cultura e tempi, al cattolicesimo della sua formazione.

I burattini giganti partecipano alle sfilate dei carri allegorici di Carnevale, alcuni nascondono al loro interno una persona che li muove mentre altri sono animati da un meccanismo, ma sono solo un trampolino di lancio: ecco poi la fotografia, il cinema, il teatro le sagre e le feste. Antonello, poco alla volta, diventa un regista e un “artigiano” che fa del palcoscenico e della “messa in scena” il proprio passatempo preferito.

L’onorevole Marco Stradiotto, l’assessore alla cultura del comune di Martellago, Paolo Gatto e il direttore della banca¹⁸, Onorato Zanatta, in occasione della manifestazione celebrativa per il ventennale della compagnia “Formigheta” nel 2002¹⁹, promettono di trovare uno spazio da assegnare ad Antonello perché tutto il materiale raccolto in questi anni diventi patrimonio dell’intera comunità martellacense. Un’azione che ha il pregio di favorire la conservazione di una ricchezza che sia sempre e comunque fruibile dall’intera comunità e che senza questo intervento andrebbe altrimenti distrutta o dispersa.

convenzione con Banca Santo Stefano e Freccia Azzurra

Veniamo ai giorni nostri e veniamo ora agli avvenimenti del 2005:

il 5 maggio alcuni giovani e meno giovani di Martellago fondano l'Associazione Culturale Freccia Azzurra che ha tra i propri scopi statutari la conservazione e la valorizzazione dei materiali dell'Archivio Antonello;

il 24 maggio la Banca Santo Stefano acquista da Antonello la sua collezione composta da fotografie, diapositive, pellicole, materiale per la stampa delle fotografie, i suoi "annali", lettere e documenti cartacei, riguardanti il territorio e la storia di Martellago;

il comune di Martellago ed in particolare l'Assessorato alla cultura manifesta il proprio interesse per l'iniziativa che si prefigge di rendere accessibile e di mettere a disposizione della cittadinanza del Comune il patrimonio culturale raccolto.



Antonello Guerrino, *Demolizione dei vecchi edifici di Piazza Margherita, Martellago 1972, B/n 14x12*

La banca dunque affida e delega all'Associazione Freccia Azzurra l'attività di organizzare, catalogare, archiviare e conservare il materiale dell'Archivio Antonello. La Banca fornisce all'Associazione gli strumenti tecnici necessari e i locali idonei alla catalogazione e alla conservazione.

La nuova Associazione Culturale Freccia Azzurra si prefigge lo scopo statutario di catalogare e conservare l'ingente patrimonio culturale rappresentato dall'archivio personale del Cavalier Antonello Guerrino, approfondire, sviluppare studi storici sul territorio, in particolare sul paese di Martellago; mettere a disposizione di studenti e di quanti ne dimostrano

interesse motivato i materiali conservati; organizzare incontri, mostre culturali, promuovere ricerche, pubblicazioni, incontri teatrali, seminari, che approfondiscano e illustrino le vicende storiche di persone, monumenti, tradizioni, opere d'arte del territorio di Martellago e dei paesi limitrofi. L'Associazione è aperta a tutti ed ha lo scopo di prendersi cura e valorizzare la storia e la cultura locale, con uno sguardo attento al presente vuole essere il punto di riferimento per chiunque abbia interesse nello sviluppo delle ricerche socio-culturali o prenda a cuore la conservazione dei beni artistici della nostra comunità.

acquisizione materiale foto- grafico

L'Associazione Culturale Freccia Azzurra e il Comune di Martellago si impegnano ad organizzare eventi culturali e attività volte ad arricchire e valorizzare il materiale nonché a rendere fruibile la collezione da parte della cittadinanza.

Uno dei primi interventi in programma per l'inverno a venire sarà la raccolta di fotografie provenienti da quanti saranno disposti a donare o anche solo a concedere in visione ai membri dell'Associazione Freccia Azzurra i propri album di fotografie. Le foto in visione saranno scansionate e archiviate su supporto ottico e andranno ad alimentare la base di dati e informazioni utili a ricostruire il nostro recente passato per fare memoria della nostra storia.

La campagna di acquisizione comincerà a partire dal mese di Novembre, il materiale verrà raccolto previo appuntamento telefonico presso la sede di Rio San Martino. A richiesta verrà fornita ai legittimi proprietari una copia digitale delle foto scansionate.

I numeri di telefono delle persone da contattare per informazioni sull'Associazione e per la campagna di acquisizione sono: 041 5401893 Guerrino Antonello oppure 338 1023305 Nicola Maguolo.

NOTE:

- 1 Anonimo, Concorsi artistici dell'Emporium, in "Emporium", n. 1, Bergamo, 1895.
- 2 E. Thovez, Poesia fotografica, in "L'arte all'esposizione del 1898", A. I, n. 9, pp. 67-70.
- 3 M. T. Sega, La fotografia come fonte, in La storia scritta con la luce, in AA. Vv., Tempo, memoria, identità, Firenze, La Nuova Italia, 1986.
- 4 Giovanni Santoponte, Per un Museo italiano di Fotografie documentarie, Annuario della fotografia e delle sue applicazioni, Roma, 1905.
- 5 "[...] e con 200 franchi ho comprato il Canal Grande dalla Salute a Rialto", Ruskin e il dagherrotipo in P. Costantini, I. Zannier (a cura di), I dagherrotipi della collezione Ruskin, Venezia, Arsenale, 1986, p. 12.
- 6 Si veda in proposito delle "peote" la curiosa descrizione che fa lo stesso Monsignor Barbiero nel suo Martellago Cronistoria 1919-1971, testo curato da Danilo Zanlorenzi, inedito, Martellago, 1999, a p. 25.
- 7 Francesco Scipione Giuliano Fapanni nacque a Martellago il 16 febbraio 1810, figlio del dottor Agostino e di Maria Angela Paganello e nipote di Francesco Maria Fapanni, fattore della N. D. Loredana Grimani autore di un poemetto "Martellago" composto, nel nucleo essenziale, di getto fra l'ottobre e il novembre 1884. Per una bibliografia più approfondita di tutti i testi scritti dal Fapanni si veda l'introduzione al Poemetto scritta da Angelo Grimaldo, si tenga inoltre in considerazione che è in corso di redazione una riscrittura di quasi tutte le opere del Fapanni a cura di Danilo Zanlorenzi.
- 8 Francesco Scipione Giuliano Fapanni, Introduzione al canto terzo, in Poemetto, Martellago, 1889, presentazione e note di Angelo Grimaldo, per conto della cassa Rurale e Artigiana "S. Stefano di Martellago", 20 Ottobre 1974.
- 9 Nominato nel 1994 Cavaliere del lavoro e nel 2000 Cavaliere di San Marco, titolo attribuito a San Giovanni della Vigna, Venezia, a quanti si sono distinti nel sociale.
- 10 Il soprannome vuole ricordare che Antonello, come la formica che accatista le provviste per l'inverno, accantona nella propria abitazione-archivio il materiale proveniente dalla propria attività.
- 11 Tutta la parte riguardante la vita di Antonello è la sintesi di una serie di incontri con lui avuti tra Febbraio e Novembre 2002.
- 12 L'architetto autore del progetto per il prolungamento della navata della chiesa di Martellago e autore della via crucis in terracot-

ta. “Martellago aveva in chiesa i quadri della via crucis vecchie stampe senza alcun valore, con riquadrature molto sciupate. Indegna della chiesa bella e artistica. ... e il novello architetto Lino Bottacin approntò le 14 formelle in terracotta, veramente artistiche, studiate e meditate dalla sua arte e pietà...” tratto da Monsignor Barbiero, Martellago - Cronistoria 1919-1971, cit., pg. 38.

13 Conosciuto come Don “Giovanon”.

14 Guerrino racconta che al ritorno da Scorzè, dopo la rappresentazione de “Le pistrine”, rimasti senza benzina furono costretti a spingere la Balilla che Monsignor Barbiero aveva prestato loro per la trasferta, sotto una bufera di neve. Tutti spingevano l’automobile a macchina tranne il signor Leonardis che, troppo anziano, incitava il gruppo seduto al volante.

15 Più conosciuto come “el cincioea”.

16 La macchina fotografica purtroppo gli è stata sottratta in uno degli ultimi furti subiti.

17 Tra di queste anche “La Madonna nello smarrimento di Gesù nel tempio” a pg 76.

18 Presidente del Credito Cooperativo di Martellago , oggi “Banco Santo Stefano”.

Alcuni cenni storici sui mugnai e sui mulini di Martellago



Mulino Vidali nel colmello Sopra Dese, ora Via Ca' Nove

a cura di Luca Luise

Dopo la fine della seconda guerra mondiale gran parte dell'Italia conosce un periodo di benessere economico. L'economia italiana quasi prevalentemente agricola ora cede il passo ad una industrializzazione che si va affermando a grandi passi e inevitabilmente anche le città cambiano volto. Si costruiscono nuove strade, ferrovie, porti e soprattutto nuove abitazioni più ospitali e accoglienti. Anche il nostro comune si adegua alle richieste del progresso che avanza.

Osservando alcune vecchie fotografie, oramai da collezione, si notano non poche differenze tra l'immagine del vecchio borgo di Martellago e l'attuale città. Solo pochi edifici storici sono sopravvissuti alla quasi generale demolizione, iniziata a partire dagli anni 50 in poi, per far posto ad enormi caseggiati e ad altrettante anonime villette.

Tra gli edifici superstiti che rivestono una certa importanza storica per Martellago e che sono giunti sino ai nostri giorni, oltre ai più noti come la Chiesa parrocchiale e le ville Grimani e Fapanni, vanno annoverati senz'altro i due mulini sul fiume Dese¹.

Si conoscono diverse tipologie di mulini, i più noti sono quelli a vento e ad acqua. Anticamente presso i romani i mulini erano azionati principalmente da animali ma anche da cittadini condannati per reati e soprattutto da schiavi. Nei secoli a venire il mulino sfrutterà la forza motrice dell'acqua e a seconda della natura del corso su cui si trovava, variava anche la sua conformazione. Se il fiume aveva una portata rilevante e costante era possibile collocare i mulini a filo d'acqua. C'erano inoltre i mulini galleggianti collocati sui fiumi e sul mare. Il funzionamento di questi ultimi era particolare: sbarrata un'ansa della costa, il flusso ascendente della marea riempiva un serbatoio la cui acqua veniva utilizzata in un secondo momento quando c'era la bassa marea. Mulini di questo tipo si trovavano nel secolo XII nel porto inglese di Dover.

È difficile immaginare attualmente l'enorme importanza che questi edifici rivestivano nel tessuto economico di un Comune. Il mulino rappresentava un punto di incontro dove scambiare opinioni e apprendere aggiornamenti sui prezzi dei cereali e, perché no, realizzare magari anche qualche affare economico. Non di rado il mulino rappresentò l'Istituzione Pubblica quando si trattò, ad esempio nel 1868, di riscuotere per conto del Governo italiano l'odiosa tassa sul macinato, tassa che fu

approvata per risanare i conti pubblici dal governo di Quintino Sella nel 1868 e la cui applicazione fu seguita attentamente dalle istituzioni timorose per l'ordine pubblico. Difatti in più parti d'Italia provocò insurrezioni popolari e rivolte sedate dall'intervento dell'esercito.

Allo stato attuale non siamo in grado di risalire all'anno di costruzione dei mulini di Martellago anche se apprendiamo che da un estimo² del territorio di Mestre di cui il nostro paese faceva parte, compilato a iniziare dal 27 febbraio 1547, essendo meriga³ Zanetto Pizato e Agnol Benetello, erano già stati edificati a quella data i due mulini sul fiume Dese.

Die 9 martii 1547

Ser Francesco Stella da Venetia herede del messer Alvise Stella, la mogier del quondam messer Antonio Casolin da Vicenza hanno uno cortivo con caxa de muro et caneva de muro cuperte de copi, teza de muro cuperte de pagia con due rodde da molim sopra il fiume detto il Dexe, con campi doi quarti tre, prativi computa (?) il cortivo confina a matina madonna Cornelia Griffio, a mezo di il fiume detto il Dexe. Item campi tre arativi piantati, vitati, prativi. Confina a matina monache de San Bernardo da Muran, a sera heredi de messer Jerolamo di Maphei. Tenuto ad affitto ditto molim con i sopraditti campi per Guidotto monaro; paga in tutto farina stari trentasie al peso mestrin.

Heredi sopraditto il magnifico messer Marco Giustinian e il magnifico messer Piero Giustinian fratelli hanno per dominio indiviso di una caxa et teza di muro cuperta di copi, forno, con due rodde da molim sopra il fiume detto il Dexe, con campi doi quarti dui prativi. Confina a matina messer Domenego da Lanzenigo de Treviso, a mezodì il fiume detto il Dexe et a sera il ditto fiume. Item quarto uno prativo. Confina a matina ditto fiume, a mezodì il Desolin. Tenuo ditto molim et campi ad affitto per Bineto et Zuane fratelli di Bertuollin et pagano alli heredi oltrascritti farina stara trenta al peso mestrin

porcho de lire duxento

paro uno caponi

galli para uno

oca una

ovi cento.

Ancora nel 1566 nelle denunce presentate ai X Savi sopra le

Decime in Rialto⁴ in Villa di Martellago la proprietà dei mulini risultano ancora di: “*Andriani Zuanne Battista e Giustinian magnifico Anzolo hanno due rode da molin più campi 6 tenuti in affitto da Furlan Agnolo*” ; mentre “*Stella Hieronimo da Venezia ha due rode da molin più campi 5 tenuti in affitto da Guidotto Dario*”;

Sarà dopo la metà del secolo XVII, che i mulini cambieranno di proprietà, quando a Martellago dopo la morte di Alvise Priuli che qui aveva ampie estensioni di terreno, subentrerà la famiglia Grimani ai Servi di Venezia. Questi ultimi dopo aver acquistato le proprietà dei Priuli si dedicheranno allo sfruttamento agricolo dei terreni, e per affermare in modo tangibile la loro importanza acquisteranno anche i due mulini. Sempre in questi anni renderanno più confortevole la villa “Ca’ della Nave” attorniandola di un elegante giardino alla francese secondo la moda del tempo . Ad Este presso una collezione privata esistono alcuni disegni che si riferiscono al giardino di Martellago, uno reca sul verso la scritta “Roma, disegni per Martellago, del S. Felice della Greca, e S. Matteo de Rossi. 1671” mentre l’altro è firmato “Andrè Godo Parsien” ed è indirizzato a Monseigneur le Generalle le Grimani dei serve”.

Nella Redecima del 1661⁵ troviamo le seguenti dichiarazioni:

N.H. Antonio Grimani e fratello, figlio del fu Zuanne Procurator, possiede alle Pree⁶, doi rode da molino sopra il fiume Dese, con casa e teza di muro e campi doi arativi vitati tenuti ad affitto da Giacomo Zugno, paga all’anno:

formento stara quaranta dico 40

carne porcina lire 150

detto possiede nel Comune di Sopra il Dese doi rode da Molino sopra il fiume Dese con campi cinque prativi con casa e teza di muro tenuto ad affitto da Gio. Maria Cazzaro, paga all’anno:

formento stara sessantatre dico 63

I Grimani manterranno la proprietà su questi edifici quasi fino alla fine dell’800.

Un documento rilevante che ci aiuta a conoscere alcuni aspetti riguardanti la gestione del mulino, è conservato nell’ar-

chivio parrocchiale di Martellago⁷ da cui si apprendono gli obblighi del conduttore volti soprattutto a far si che: “..li detti Molini abbiano ad esser andanti, ed operosi, e si conservino anzi s’augmentino li concorrenti alli Molini medesimi” .

Addi p.mo Aprile 1802 Martellago



Stemma della Famiglia Morosini-Grimani affrescato sulla facciata del mulino delle Bambane

Con la presente privata Scrittura, che per voler delle Parti deve avere la stessa forza, e vigore, come se fatta fosse negli atti di Pubblico Nodaro, si dichiara, qualmente la N. D.a Loredana M.a Grimani Cavaliera Morosini concede a semplice affitto a d.o Gio. Batta Segato q.m Bastian Zio, ed agli Eredi del q.m Bastian Segato Nipoti simul et in solidum, un Molino a due Ruote, una da Formento; e l'altra da Strami⁸ con tutti li loro Edifizi al di dentro, e al di fuori con li Canali di Pietra viva, e con fabbriche, tutta di Muro, coperte di Coppi, Stalle, Fenili, Forno, Porcile, Cortile, adiacenze e pertinenze con Terra annessa arativa, piantata, vitata, e Prativa alla quantità

di campi 6.3.59 circa, più o meno, che si ritrova essere, il tutto posto sul Fiume Dese nella villa di Martellago Distretto di Mestre, e tra confini ad essi Segati Conduttori benissimo noti; qual Molino, e terra era tenuta per avanti da D.o Antonio Trevisanello, e ciò con li patti, modi, e condizioni seguenti

Primo. *La presente affittanza dovrà durar per anni Dieci prossimi venturi, che avranno il loro principio li 29 giugno 1802 e termineranno lo stesso giorno, e Mese dell'anno 1812. Passato il qual termine quella delle Parti, che non vorrà più continuare nella stessa affittanza, dovrà far precedere il Legal Cognito all'altra, sei mesi prima dello spirar delli dieci anni sud.ti, e non venendo praticato esso Cognito, s'intenderà prorogata per altro anno uno, e così di anno in anno sintanto, che verrà praticato il Cognito stesso.*

2.do. *Essendosi fatta ultimamente la Stima di esso Molino d'accordo con pred.o Trevisanello, che ne fu sin ora l'Affittuale accordano perciò li suddetti Zio, e Nipoti Segati di ricevere per la stessa stima, la qual effetto dovranno firmarla*

di loro pugno, ed al terminar della presente affittanza dovrà farsi una nuova stima, e di qualunque degrado dovesse risultare dovrà essere la N.D.a P.na risarcita.

3.zo. *Qualunque ristauro occorresse in d.i Molini tanto di dentro, che di fuori tutto dovrà esser fatto a spese di detti Aff.li, ma le Fabbriche di Pietra, e li Canali di Pietra saranno tenuti in acconcio dalla N. D.a P.na.*

4.to. *Saranno in obbligo detti aff.li di tenere il bisogno di Animali per andar a prendere li Grani da macinare, e così pure dovranno almeno due volte all'anno nelli Mesi di Giugno ed Agosto far segar a loro spese l'Erbe del Canale, e nettarlo a loro Spese dalle medesime tanto di sotto quanto di sopra al Molino, acciò non resti impedito il corso dell'acqua, e tener anche curate le Bove di d.o Canale, e far insomma tutto l'occorrente, perché li detti Molini abbiano ad esser andanti, ed operosi, e si conservino anzi s'aumentino li concorrenti alli Molini medesimi.*

5.to. *Sarà a peso di detti aff.li il pagamento del Dazio Macina imposto, e da imporsi sopra detti Molini.*

6.to. *Avranno debito preciso di detti aff.li di far le occorrenti macine di Formento per uso della Pistoria di Martellago, sempre però con quella giusta, e consueta contribuzione come si pratica in d.a Villa.*

7.mo. *Si dichiara, che la caso di necessità sarà tenuta S. E. P.na a tutte sue spese far escavar la Posta del Fiume Dese, tanto di sotto, che di sopra nelle siti creduti più necessari senza aggravio di detti aff.li.*

8.vo. *Quanto sia alli Campi, saranno obbligati essi aff.li di ben tenerli, e governarli, cavando li Fossi ove occorrerà, asportando li Terrazzi nel mezzo dei Campi più bassi, Scavinandoli, asportando la Terra dalli Cavini, piantando alberi e Viti, ove occorreranno, arandoli e letamandoli a guisa di buoni, e diligenti aff.li.*

9.no. *L'ultimo Anno della pres.te Locazione, saranno tenuti essi conduttori lasciar sopra essa chiesura e Terra annessa la Molino come sopra, tutti li Fieni Mazzadeghi, ed Arzevive de Prati e Campi, come pure le Paglie, Canne, Strame, Ledame, ed altro per Dote delli Campi stessi e dovranno parimenti nell'ultimo anno come sopra, seminar tutti li campi arativi a Formento per un solo raccolto: così pure lasciar tutta l'Uva de campi, Pergole, Orto davanti, e da pertutto ove vi sono Viti, ben tenendole, e governandole, non intendendosi peraltro di*

lasciar l'uva nelli campi della Chiesura.

X.mo. *Per affitto annuo saranno tenuti essi conduttori Zio, e Nipoti Segati di pontualmente pagare per il Molino, e Terra annessa quanto segue:*

Formento in luglio stara sei - St.a 6

In Contanti Ducati da L. 6.4 Centottanta - D. 180

Per Macina di Sacconi Farina n. cinquanta - N. 50

Per Regalie capponi in Carnovale Paja due - P.a 2

Pollastri a S. Pietro Paja due - P.a 2

Ovi a Pasqua n. cento - n. 100

Anguille per Natale libre sei - N. 6

Anitre in Agosto Paja due - P.a 2

Intendendosi sempre, che i D. 180 saranno pagati in due eguali rate di D. 90 per cadauna, la prima delle quali li 29 Xbre 1802, e la seconda li 29 giugno 1803 susseguente, e così di anno in anno sino al termine della pres.te affittanza.

E la presente con altra simile sarà sottoscritta da ambe le Parti, e da due Testimoni.

Loredana Grimani Morosini aff.mo

Gio. Battista Segato afermo

io D. Giacomo Comoretti fui presente testimonio

Agostino Fapanno fui pre.te Test.

La professione di mugnaio esigeva una buona cognizione



Mulino delle Bambane nel colmello Pree meglio noto come mulino dell'Orsa Bianca, ora in via Astori.

della qualità dei cereali⁹ per trarne il miglior prodotto finale, ma bisognava anche conoscere bene il meccanismo di funzionamento delle macine e per la natura dei macchinari ci si doveva intendere di falegnameria e di fucinatura¹⁰. Non era raro però sentire alcuni commenti del popolo che indicavano il mugnaio come una persona ingorda che imbrogliava sul peso.

Nell'opera *"Il Mulino. L'avventura del pane quotidiano"*¹¹ Claude Rivals afferma che:

"Né nobile, né prete, il mugnaio è di bassa condizione poiché è un lavoratore. Nato dal popolo, egli resta del popolo e generalmente non rinnega le sue origini. Ma non è soltanto un contadino, un allevatore, un vignaiolo; se conosce le regole del saper vivere popolare, le applica diversamente dal contadino, legato al suo lavoro, costretto sulla terra della sua fattoria. Il mulino è apertura, accoglienza, ospitalità (forse interessata), vi si gode di molta libertà in confronto al tempo, all'economia, ai rapporti sociali. L'intelligenza del mugnaio si forma in mezzo alle necessità del lavoro, abbastanza distante dalle credenze e dalle superstizioni: non si può essere mugnaio senza riflessione. Empirismo, razionalismo, senso pratico. Per il suo stato sociale si pone tra il popolo e i padroni: è un borghese per il popolo e un contadino sconveniente, un villano per i borghesi e l'aristocrazia".

Non è raro trovare un mugnaio benestante anche a



Ingranaggio interno al mulino delle Bambane sulla sinistra in alto si può notare la pietra consorziale.

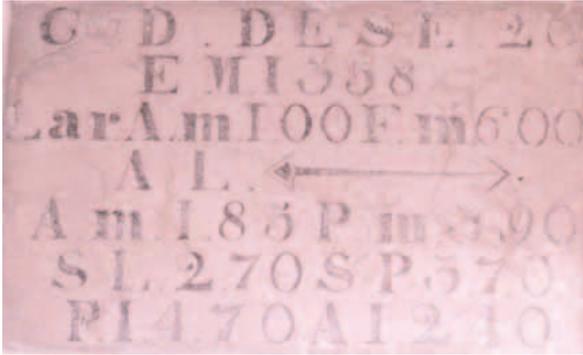
Martellago, difatti i Segato verso la fine del '700 accresceranno talmente la loro fortuna da essere sepolti all'interno della chiesa parrocchiale, privilegio riservato quasi sempre ai nobili e al clero.

Molti saranno i mugnai che si succederanno nella conduzione dei mulini di Martellago, i registri canonici della parrocchia ci

hanno tramandato spesso i loro nomi, spesso li troviamo padrini ai battesimi e testimoni ai matrimoni¹²

Con le innovazioni dell'800 e del '900 molte parti del mulino vengono costruite in ghisa e acciaio e l'utilizzo di energie alternative come l'elettricità modificheranno non poco l'aspetto interno ed esterno del mulino.

Questi brevi cenni storici nascono da una accurata ricerca favorita dai documenti originali conservati presso gli archivi di Venezia e Martellago. L'argomento merita ovviamente uno



Pietra Consorziale del mulino delle Bambane

sviluppo adeguato che mi riprometto di condurre in un prossimo intervento, certo tuttavia di avere offerto spunti sufficienti alla conoscenza di un tema non particolarmente indagato dagli storici forse per la complessità della ricerca e per la scomparsa delle costruzioni originali.

Ogni volta che mi occupo di ricerca e di analisi della realtà storica del nostro territorio mi auguro che giovani studiosi raccolgano il mio lavoro come un invito a condurre più approfondite e analoghe ricerche. Ma questa mia speranza va ogni volta delusa.

Rivolgo tuttavia un ringraziamento a quelle insegnanti delle scuole elementari dotate di una particolare sensibilità e che si preoccupano di educare i loro scolari alla conoscenza del territorio.

Note

- 1 Il nostro Comune è attraversato da ovest verso est da due fiumi di risorgiva, a sud dal Marzenego mentre più a nord c'è il Dese. Entrambi nascono nel territorio tra Castelfranco Veneto e Resana a 44 m. sul livello del mare. Dopo aver attraversato le provincie di Treviso, Padova e Venezia, per un percorso di 52 km, sfociano nella laguna di Venezia in prossimità di Tessera.
- 2 Archivio parrocchiale di Mirano – estimo 1545-48 - Busta n. 45
- 3 Il meriga era una sorte di capo villaggio, veniva eletto annualmente dai capifamiglia, aveva l'obbligo della residenza in villa, il compito di vigilare sul villaggio era tenuto a denunciare prontamente i delitti che si commettevano nel territorio di sua competenza inoltre riscuoteva le collette e convocava le assemblee dei capifamiglia.
- 4 Archivio di Stato di Venezia – X savi sopra le Decime in Rialto – registro n. 456 da pag. 158 a pag 176.
- 5 Archivio di Stato di Venezia – X Savi alle Decime – redecima 1661 – Registro n. 469
- 6 Il territorio di Martellago era diviso in 4 colmelli o desene: Boschi (centro del paese e parte sud) Sopra Dese (la parte nord sopra il Dese) Pree (la parte est verso Trivignano) Ceggia (la parte ovest verso Scorzè).
- 7 Archivio Storico “S. Stefano” Martellago – inv. n. 691 – cas. n. 45.
- 8 Gli strami erano paglie, fieno, e simili che venivano macinati e usati per alimento del bestiame
- 9 Nel 1809 furono posti ad Agostino Fapanni 33 quesiti per un'indagine conoscitiva dello specifico settore agrario. I quesiti miravano alla conoscenza di notizie sui terreni, sulla popolazione, sui patti agrari, sui prodotti principali della terra, sull'introduzione di nuove culture e sul patrimonio zootecnico. Al quesito riguardante il tipo di coltivazioni praticate nel territorio di Mestre e Noale così rispose: Due sono i principali prodotti di grani, come dissi al secondo quesito, cioè il frumento ed il sorgoturco, a cui sono subordinati presso di noi gli ltri cereali e i legumi. il primo però ha preferenza sul secondo. È consuetudine antica, alla di cui esecuzione trovo richiamati robustamente i fittaioli in quasi tutte le scritture di locazione de' nostri avoli, che della porzione aratoria del podere debba il conduttore seminarne due terzi a frumento ed un terzo a frumentone o ad altri minuti. È evidente che sull'osservanza di questa regola fa d'uopo ch'insistano fortemente tutti i possessori, giacchè il frumento è quel primo e pochissimo prodotto col quale generalmente i nostri coloni sono

tenuti a pagare l'affitto. Il sorgoturco poi è quasi tutto d'esclusiva pertinenza al villico ed è quello che costituisce il suo principale alimento, in preferenza del pane, degli altri grani e legumi, facendo di questo quotidianamente un tal uso a pranzo, a cena ed a merenda, che in di lui mancanza non appetisce verun cibo e li reputa tutti quasi insalubri ed insipidi.

10 Il costante uso delle attrezzature di molinatura richiedeva una manutenzione continua, le ruote del mulino erano generalmente di legno di quercia, cerchiato di ferro con alcune decine di pale e poggiavano su supporti rivestiti di piombo. Anche i grandi alberi di trasmissione erano di quercia e olmo. Un grande albero centrale faceva muovere la macina superiore contenuta, insieme a quella inferiore fissa in un cassone.

11 Claude Rivals – *Il Mulino L'avventura del pane quotidiano* – Firenze, Giunti 1987

12 Nomi di mugnai desunti dai registri canonici che si conservano nell'archivio parrocchiale, di alcuni non siamo riusciti ad individuare quale mulino gestissero.

1631 Segato Angelo, 1633 Cuato Angelo, 1635 Tonello Sebastiano, 1641 Tonello Francesco, 1648 Simionato Angelo, 1651 Pavan Santo, 1654 De Rizzi Domenico, 1671 Vicentino Natalina, 1674 Bortolato Domenica, 1677 Visentin Domenico, 1677 – 1697 Simionato Stefano, 1677 Simionato Antonio, 1684 Guidotto Angelo, 1687 + Portantolo Santo, 1687 Portantolo Battista, 1740 Bettello Domencio, 1741 Segato Sebastino, 1741 Martignon Antonio (molinario di Ca'Grimani), 1751 Forcellato Pietro, 1759 Vivian antonio, 1761 Lugato Angelo.

Mulino colmello Dese (ora Vidali) 1741-1750 Segato Sebastiano, 1783 Segato Antonio del defunto Sebastiano muore nel 1799 a 51 anni, 1796 Segatto Sebastiano di Antonio, la figlia Antonia sposerà nel 1816 Benvegnù Ambrogio detto Ambrosin di Giacomo già mugnaio nell'altro molino - muore nel 1802 a 29 anni, 1816 Segato Giacomo di Antonio, 1817-1846 Tommasi Francesco detto Vaccaro di Giovanni – I Tommasi erano originari di Solagna nel Vicentino, 1837 Cogo Antonio, 1850 Cogo Luigi di Antonio, *Mulino colmello Pree (ex Ambrosin) 1755-1765* Vecchiato Antonio del fu Natale, 1762 Vecchiato Angelo del fu Natale, 1787 Michieletto Costante – proveniente da Peseggia, 1816-1820 Michieletto Michele di Costante, 1816-1833 Benvegnù Ambrogio detto Ambrosin di Giacomo, 1816-1826 Michieletto Giuseppe di Costante, 1816-1833 Benvegnù Ambrogio detto Ambrosin di Giacomo, 1816-1826 Michieletto Giuseppe di Costante, 1828-1849 Benvegnù Antonio detto Ambrosin di Giacomo, 1832-1844 Benvegnù Giuseppe, 1839 Michieletto Angelo Domenico, 1844-1850 Benvegnù Giacomo, 1848 Michieletto Domenico.

LA PELLAGRA A MAERNE E A MARTELLAGO DAL 1883 AL 1915



“Proximus tuus”, la statua dello scultore Achille d’Orsi
simbolo del contadino pellagroso

a cura di Cosimo Moretti

La pellagra

La pellagra è una malattia di carattere nutrizionale conseguente a carenza di **niacina** (vitamine del complesso B) che provoca **dermatite, diarrea e demenza**. La pellagra colpisce soprattutto le comunità rurali povere di alcune regioni in cui l'alimentazione è rappresentata esclusivamente da granoturco, che è povero anche di **triptofano**, aminoacido trasformato in niacina nell'organismo. I sintomi iniziali sono debolezza, dimagrimento, torpore, depressione, irritabilità e anche prurito e infiammazione delle zone cutanee esposte alla luce solare. Può portare alla perdita della memoria e a gravi disturbi mentali.

La comparsa della pellagra

Cristoforo Colombo ha scoperto il mais (nome scientifico *Zea mays*) nell'America Centrale nel 1492 e l'ha introdotto in Spagna, da dove si è poi diffuso in tutta Europa. I primi casi di pellagra, sotto il nome di "*mal de la rosa*", erano stati osservati nella Spagna sin dal 1735 dal medico spagnolo Gaspare Casal di Oviedo, il quale li considerò come forme speciali di lebbra. Verso la fine del '700 la pellagra si andava estendendo in altri paesi a consumo di mais, come la Polonia austriaca, l'Ungheria e negli Stati danubiani, quindi in Francia all'inizio del XIX secolo.

L'endemia pellagrosa fece la sua comparsa nel Veneto sin dal Settecento a seguito della grande diffusione della coltura del mais. E i problemi, conseguenti a una alimentazione a base di granoturco avariato, immaturo e ammuffito, non tardarono a farsi sentire. Tant'è che nel 1776 il **Magistrato alla Sanità della Repubblica di Venezia** emana un proclama che così sentenzia: "*Li perdizioni effetti che possono derivare alla*



Salute dei più poveri abitanti, e specialmente de' villici del Polesine, Padovano e Veronese dal cattivo alimento dei Sorghi Turchi immaturi e guasti, in gran copia recuperati da terreni sommersi dalle alluvioni, impegnano la vigilanza e zelo di questo Magistrato a prevenire li micidiali morbi che sogliono susseguire a sì fatti eventi" (vedi G. Strambio, *La pellagra*, pp.5-8).

Il milanese Francesco Frapoli chiamò la malattia "*pelle agra*". Ma, mentre la pellagra faceva la sua comparsa nei paesi europei in cui fu diffuso il mais, ci si chiese come mai

essa si sviluppasse raramente in Messico. La spiegazione risiede nel fatto che **gli Aztechi e i Maya**, per rendere commestibile il mais, lo ammorbidivano in una soluzione alcalina costituita da acqua di calce. Tale procedimento liberava la niacina, come pure l'aminoacido chiamato triptofano, rendendo i due elementi biodisponibili. Questa pratica, che veniva seguita anche per preparare le *tortillas* bagnando la farina di mais in acqua di calce a caldo durante un'intera notte, non fu esportata in Europa. Per tale ragione vi era, nel mais consumato nel Vecchio Mondo, un deficit di niacina, che si disperdeva nel granturco durante il processo di bollitura per preparare la polenta. **La polenta, inoltre, era consumata senza sale** e senza nessun altro condimento che consentisse un minimo di apporto vitaminico.

Le conseguenze furono nefaste sulla crescita (gozzo, cretinismo, nanismo, crescita ritardata) e sul tasso di mortalità (83.600 decessi ufficiali tra il 1887 e il 1910, 20.000 decessi tra il 1910 e il 1940).

Per avere un quadro di quanto la pellagra fosse diffusa nel Veneto rispetto al resto d'Italia riportiamo il seguente prospetto tratto dall'*Enciclopedia Medica Italiana, Uses Edizioni Scientifiche, Firenze, p.1379*.

Casi di pellagra denunciati in Italia e in particolare nel Veneto (1879-1937)

Anni	Italia	Veneto
1879	97.855	29.830
1881	104.067	55.881
1899	72.603	39.882
1905	46.984	27.781
1911	1.583	818
1920	256	202
1925	103	69
1932	298	214
1935	217	177
1937	948	920

Prime teorie sulle cause e sulle cure della pellagra.

Nel 1805 le autorità austriache incaricano il dottor Giovanbattista Marzari di indagare sulle cause della malattia e sulle cure più efficaci per combatterla. Marzari pose l'accento sull'esosità del fisco e sulla necessità dell'igiene e di un vitto migliore. Gaetano Strambio, direttore dell'Ospedale dei Pellagrosi di Legnano fondato nel 1784, aveva prodotto prove scientifiche secondo cui soltanto un buon vitto unito a una cura farmaceutica poteva migliorare le condizioni di salute del pellagroso.

Ma conclusioni del genere suonavano come un atto d'accusa verso le classi dirigenti e sicuramente ponevano dei problemi di ordine sociale: organizzazione del lavoro agricolo, contratti agrari, rapporti di produzione. Altra teoria sull'origine della pellagra attribuiva la malattia a sostanze tossiche prodotte dal mais avariato, di cui si cibavano i contadini. Lo scienziato veronese Cesare Lombroso attribuiva la causa del morbo, non tanto a uno scarso potere nutritivo del mais, quanto piuttosto a una intossicazione prodotta da veleni svoltisi nel mais guasto per azione di certi microrganismi. **Costante Gris** (1843-1925), fondatore nel novembre del 1882 a Mogliano Veneto della "*Prima Società Italiana di Patronato dei Pellagrosi*", nei primi tempi, nel suo Istituto applica le teorie curative di Lombroso di cui era amico, ma con risultati nulli. Si rende subito conto che bastava una buona cura ricostituente.

La locanda sanitaria

A mano a mano che il legislatore, le autorità sanitarie e amministrative, prendevano coscienza del problema, venivano adottati i primi provvedimenti sia per impedire il consumo alimentare di granturco avariato, sia per prevenire e curare la pellagra. Una **Legge sulla Pellagra del 21 luglio 1902 n. 427** e il suo **Regolamento Attuativo** del 5 novembre 1903 stabilivano norme e compiti sul censimento dei pellagrosi, sulla prevenzione e cura della pellagra, sul trattamento del mais esposto all'ammuffimento soprattutto nelle stagioni particolarmente umide. Il Prefetto aveva compiti di coordinamento, furono istituite nelle Province delle Commissioni Pellagologiche, fu istituita la figura dell'Ispettore Sanitario Provinciale, un ufficiale sanitario nei Comuni. La legge contemplava la creazione di locande sanitarie in ogni Comune allo scopo di somministrare ai pellagrosi dichiarati tali una alimentazione corretta. Le locande sanitarie furono prima sperimentate su

larga scala nella provincia di Bergamo, poi si diffusero nel Veneto.

I pellagrosi dichiarati tali dall'ufficiale sanitario del Comune di Martellago dovevano seguire una dieta specifica per 40 giorni, presentandosi tutti i giorni alla locanda alle ore 12.

C'è da dire che ci furono non poche resistenze da parte dell'Amministrazione Comunale di Martellago prima che si aprisse una locanda sanitaria. Il Prefetto di Venezia intrattene una lunga corrispondenza epistolare con il sindaco di Martellago, avvocato Pietro Combi. La corrispondenza si infittì in particolare tra settembre e dicembre 1907. Il 2 settembre il Prefetto inviò un telegramma al sindaco per conoscere *“quali provvedimenti siansi adottati per l'applicazione della legge per la prevenzione e la cura della pellagra”*. Il 14 novembre gli inviò una lettera in cui ricordava che il sindaco si era impegnato ad aprire una locanda sanitaria per i poveri pellagrosi. Nella lettera del 27 novembre il Prefetto perse le staffe e minacciò di inviare *“sopralluogo un funzionario a spese di cotesto Comune con l'incarico di iniziare la gestione del predetto istituto curativo”*. Il sindaco Combi allora gli rispose con lettera del 28 novembre, asserendo che *“il numero dei pellagrosi poveri di questo Comune va sensibilmente diminuendo come risulta dal confronto degli elementi già trasmessi a S.V. con quello che si allega”*. Proseguì suggerendo di *sopressedere all'impianto della locanda supplendovi con sovvenzioni a domicilio, tanto più che data la distanza delle abitazioni dei pochi pellagrosi, specie nella cattiva stagione cui ora si va incontro, essi ben difficilmente vorrebbero o potrebbero usufruire della locanda”*. Il prefetto non ci vide più e con lettera del 2 dicembre così tuonò: *“l'alimentazione curatoria dei pellagrosi sia fatta in locande sanitarie che senz'altro indugio entrino in funzione”*. L'avvocato Combi quattro giorni dopo rispose che *“...si è trovato il locale adatto per il funzionamento della locanda sanitaria...potrà regolarmente funzionare il 1° o il 2 del prossimo gennaio”*.

I risultati ottenuti grazie alla locanda sanitaria, che doveva funzionare nei primi cinque mesi dell'anno, furono però scarsi. Dai documenti esaminati nell'Archivio Comunale di Martellago si ricava che scarsa era la frequenza della locanda sanitaria:

Dal 26 ottobre al 4 dicembre 1908, su poco più di una ventina di persone, 10 non si presentarono mai, due una sola volta,

gli altri una media di 30 presenze su quaranta prescritte.

Dal 22 settembre al 31 ottobre 1909 su 23 pellagrosi, di cui 10 femmine e 13 maschi, seguirono una cura con metodo della locanda sanitaria, ma, a fine trattamento, l'ufficiale sanitario scrisse al sindaco che 10 donne e 9 uomini, tutti sopra i 70 anni, "non hanno tratto nessun beneficio". Sugerì che gli anziani non frequentassero la locanda, ma fossero soccorsi a domicilio dalla Congregazione di Bontà.

A questo proposito riportiamo un documento tratto dall'archivio comunale che riporta l'elenco di 24 pellagrosi sottoposti a cura con il metodo della locanda sanitaria dal 10/6 al 19/7/1909.

Elenco nominale dei pellagrosi curati.

Numero progressivo	Cognome e Nome	PATERNITÀ	ETÀ	SESSO		STATO CIVILE <small>(Città o Italia nazionale e straniera, vedova e vedovo)</small>	MESTIERE <small>(professione e mestiere o altro mestiere o altro mestiere)</small>	STADIO della malattia <small>(primaria, secondaria o 1, 2, 3 o 4. Se molto o molto grave o molto grave)</small>	GIORNATE di trattamento effettive			ESITO DELLA CURA <small>(guarito e ricoverato in Istituto del Medico curante)</small>
				M.	F.				dal	al	di ore	
1	Orsi, Margherita	fr. Giuseppe	46		♀	Coniugata	Contadina		39		no	
2	Orsi, Giuseppe	fr. Giuseppe	54	m.	♂	Coniugata	Contadina		40		no	
3	Orsi, Maria	fr. Giuseppe	63		♀	Nulla	Illirica		40		no	
4	Orsi, Domenico	fr. Giuseppe	56	m.	♂	Celib.	Illirica		37		no	
5	Orsi, Anna	fr. Giuseppe	78		♀	Vedova	Contadina		40		no	
6	Gambino, Giuseppe	fr. Luigi	56	m.	♂	Coniugata	Contadina		38		no	
7	Mariotti, Orsola	fr. Paolo	32		♀	Coniugata	Contadina		40		no	
8	Mariotti, Giovanni	fr. Stefano	46		♂	Vedova	Illirica		40		no	
9	Mariotti, Antonio	fr. Stefano	61		♂	Coniugata	Contadina		40		no	
10	Marino, Giovanni	fr. Antonio	35	m.	♂	Coniugata	Contadina		38		no	
11	Marino, Orsola	fr. Luigi	49		♀	Coniugata	Contadina		40		no	
12	Marino, Luigi	fr. Paolo	52	m.	♂	Coniugata	Contadina		40		no	
13	Mariotti, Giacomo	fr. Paolo	49	m.	♂	Coniugata	Contadina		40		no	
14	Mariotti, Orsola	fr. Paolo	44		♀	Nulla	Illirica		40		no	
15	Mariotti, Orsola	fr. Luigi	66		♀	Coniugata	Illirica		40		no	
16	Mariotti, Luigi	fr. Paolo	53	m.	♂	Coniugata	Contadina		40		no	
17	Marino, Giuseppe	fr. Paolo	56	m.	♂	Vedova	Contadina		38		no	
18	Mariotti, Orsola	fr. Luigi	36		♀	Coniugata	Contadina		40		no	
19	Orsi, Giuseppe	fr. Paolo	53	m.	♂	Coniugata	Contadina		24		no	
20	Orsi, Giovanni	fr. Paolo	74	m.	♂	Vedova	Illirica		40		no	
21	Orsi, Antonio	fr. Paolo	66		♂	Vedova	Illirica		15		no	
22	Orsi, Orsola	fr. Paolo	26		♀	Coniugata	Contadina		40		no	
23	Orsi, Antonio	fr. Paolo	57	m.	♂	Coniugata	Illirica		40		no	
24	Orsi, Paolo	fr. Paolo	57		♂	Vedova	Illirica		40		no	
									114			

Una lotta difficile contro la pellagra

Alla locanda sanitaria, le cui spese di gestione erano suddivise a metà tra Comune e Provincia, alcuni pellagrosi di Maerne e di Martellago non si presentavano per vari motivi: l'esigenza di non abbandonare i campi, la distanza della propria abitazione, i problemi di salute dei vecchi, un senso di vergogna.

La cura somministrata alla locanda, che per alcuni pellagrosi recidivi fungeva da refettorio dei poveri, non sempre era

efficace, soprattutto quando la malattia aveva causato lesioni organiche e aveva raggiunto il secondo stadio, se non il terzo.



Per favorire un maggior apporto vitaminico e un maggior assorbimento proteico, il Ministero dell'Intendenza di Finanza dispose la somministrazione gratuita di sale alle famiglie dei pellagrosi poveri. "Presso ciascun comune del Regno, che sia dichiarato colpito dalla pellagra, nelle provincie ove vige il monopolio del sale, l'ufficiale sanitario rilascerà ai pellagrosi poveri e loro famiglie un certificato per il ritiro gratuito del sale..... la quantità da assegnarsi a ciascun individuo non potrà in ogni caso superare annualmente i kg 8 per quelli di età superiore ai 15 anni, ed i

kg 5 per quelli di età inferiore".

Alle persone cui spettava la razione di sale veniva rilasciato un libretto di riconoscimento per il ritiro del sale presso la rivendita designata.

La malattia era vissuta e subìta dai contadini affetti dal morbo con senso di colpa, a cui avevano contribuito alcune teorie di scienziati che tendevano a colpevolizzarli. Abbandonare i campi per seguire la cura presso la locanda o nell'Istituto Gris di Mogliano Veneto voleva dire rischiare di perdere il lavoro o, per le casalinghe, non poter sbrigare le faccende domestiche e badare ai figli. I fittavoli temevano di essere espulsi dalla conduzione del terreno a causa della diminuita capacità lavorativa. Tanti si rifiutavano di essere ricoverati al Pellagrosario o chiedevano di esserne licenziati in anticipo. Il presidente Costante Gris, per evitare una drastica riduzione del numero dei ricoverati nel suo Istituto, fu costretto a cancellare dalla facciata di Villa Tornì la grande scritta: "Ospizio pei Pellagrosi".

La commissione pellagrosa



La Commissione pellagrosa della Provincia di Venezia svolse un ruolo importante nella lotta alla pellagra. Spesso promuoveva riunioni di coordinamento con i Comuni e i loro ufficiali sanitari, richiedeva ai comuni dati aggiornati sui nuovi episodi di

pellagra, sul numero di morti, sul numero di guariti, sul numero di pellagrosi frequentanti la locanda sanitaria, sul numero delle locande sanitarie in funzione, vigilava sul trattamento del mais esigendo continue ispezioni. L'ispettore sanitario provinciale segnalava i problemi all'ufficiale sanitario comunale, il quale doveva stabilire le misure da prendere per quanto riguar-

Esercente	esercizio	località	esito ispezione
Benvegnù F.lli Angelo	mulino	Martellago	nessun problema
Cogo Mariano	mulino	Martellago	nessun problema
Roncato Giovanni	negozio	Martellago	nessun problema
Cercato Pietro	mulino	Maerne	nessun problema
Benvegnù Luigi	mulino	Maerne	100 q.li di grano- ne sequestrato con obbligo di denaturazione

dava la qualità del mais. Un'ispezione avvenuta il 5 giugno 1908 diede questo risultato:

Educare i contadini a far ben maturare il granoturco e conservarlo asciutto era un compito non da poco, tant'è che il sindaco Combi chiese la collaborazione ai parroci di Maerne e di Martellago con una lettera loro inviata il 26 agosto 1908. Così scriveva: *“inculcare nella mente del popolo...la convenienza che il granoturco per alimentazione sia raccolto ben maturo e non sia portato ai mulini per la macinazione se non sia ben asciutto ricordando anche come il grano in qualsiasi modo avariato sia uno dei primi fattori della pellagra. Far presente che i mugnai non possono prestarsi alla macinazione del grano imperfetto pena la multa”*.

Comune di Martellago

E severamente proibito di macinare granone immaturo, muffito, non bene essiccato od in qualsiasi altro modo guasto.

È pure vietato macinare granoturco per uso del bestiame se non con speciale permesso del Sindaco, il quale disporrà a spese dell'interessato, per la denaturazione del grano col violetto di Hlofman, come prescrive la legge.

I contravventori sono puniti coll'ammenda da L. 51 a L. 2000 (art. 4 Legge sulla Pellagra).

*F. 3223 IV
13-4-908*

Martellago, li 13 Aprile 1908.

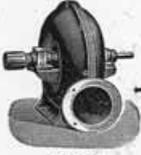
IL SINDACO
AVV. P. COMBI

Il forno essiccatore

Il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio provide a dotare i Comuni di Forni essiccatoi per asciugare il granoturco prima della sua macinazione. Il Comune di Martellago ricevette dall'Officina Meccanica Ing. Mario Tricceri & C. di Milano un forno essiccatore nell'ottobre del 1908 e venne subito attivato accanto al mulino di Via Ca' Bembo a Maerne.

OFFICINA MECCANICA
ING. MARIO TRICERRI & C.
MILANO
ANGELO RAPÒ TORRIANI & ALFREDO GAPELLINI

Telegrammi TRICERRI - MILANO Telefono 69-20



SILENZIOSO



ELICOIDALE

Milano, 24 Febbraio 1911

Sp. Sindaco di Martellago.

Ni abbiamo spedito a 1 Esattore "Cereali" di Martellago, 1000 kg. di grano di cui 500 kg. di grano duro e 500 kg. di grano tenero. Vi assicuriamo le migliori condizioni per l'uso pagando di altissimi e stabilmente. Grazie in ogni caso.

P. ING. MARIO TRICERRI & C.
Mario Tricceri

Ventilatori e Aspiratori
 - tipo "SILENZIOSO"
 Ventilatori "IMPERIAL"
 Ventilatori "LAMIERA"
 Fucine e Ventilatori
 - "CORONA"
 Ventilatori "ELICOIDALI"
 Essiccatoi Industriali
 Mulini a mano

Nel febbraio 1911 riceverà un altro forno essiccatoio tipo *Cesare* per granoturco, ma non venne messo in funzione perché al momento non era necessario. La Commissione Pellagologica Provinciale inviava suggerimenti per il buon funzionamento e la buona conservazione dei forni essiccatoi. Il sindaco, avvocato Pietro Combi, fece stampare un manifesto sull'obbligo dell'essiccazione del granoturco prima della sua macinazione. Si faceva denaturare il granone col **violetto di Hlofman** (2 grammi sciolti in 300 cm³ di acqua per ogni 100 kg di granone da denaturare). Non tutti i comuni facevano uso diligente del forno essiccatoio. Il mulino di Benvegnù Giacinto, nel luglio del 1911, a seguito di un'ispezione del Cav. Dr. Chini, si beccò una denuncia, perché non ottemperava alle prescrizioni prefettizie e fu obbligato alla denaturazione del grano mediante il violetto Hlofman).

Il punto

Il Prefetto di Venezia chiese ai Comuni di fornirgli i dati sui risultati conseguiti nella lotta alla pellagra. Il Sindaco inviò il seguente elenco (incompleto negli anni) dei pellagrosi del Comune di Martellago:

Anno	Femmine	Maschi	Guariti
1905	28	30	23
1908	17	19	23
1909	20	19	23
1911	3 ricoverati in manicomio 1 infermo per paralisi 5 inviati a Mohliano		

Con lettera del 9 febbraio 1913 Il Comune di Martellago rispose il Prefetto volle sapere

Numero dei casi nuovi per pellagra	9
Numero di morti per pellagra riferiti al 1912	nessuno
Numero dei pellagrosi guariti	nessuno
Numero maniaci pellagrosi ricoverati a carico Provincia	6
Numero essiccatoi di granoturco esistenti nel Comune	2
Quantità del cereale essiccato in essi durante il 1910	ql 617,88
Quantità di granoturco cambiato	nullo
Quantità di sale distribuito gratuitamente	kg 476.

Il 22 marzo 1913 la Commissione Pellagologica Provinciale riferisce che *“le misure profilattiche e curative adottate in quest'ultimo decennio per debellare la endemia*

pellagrosa sortirono esiti talmente soddisfacente da far affermare, negli ultimi due congressi pellagrologici di Udine e di Bergamo, che il nostro paese è sicuramente sulla via di disfarsi della triste piaga, che dilaga specialmente nelle regioni settentrionali d'Italia". "Poiché va sempre più scemando la necessità del servizio essiccazione artificiale del granoturco", pregò di smontare i forni, di ungerli per impedire il formarsi della ruggine, di ripararli se necessario.

La pellagra scomparve nei primi decenni del Novecento, anche grazie al fenomeno emigratorio. Nel 1935 venne isolato il **Pellagra Preventing Factor**, la vitamina PP, una sostanza non assimilabile dall'organismo in assenza di niacina, triptofano e vitamine B2 e B6, tutti elementi abbondantemente presenti nelle carni, nelle uova e nel latte.

I ricoverati nell'istituto Gris di Mogliano

Nel lasso di tempo che corre tra il 1883 e il 1915 il Comune di Martellago ricoverava perlopiù i casi più disperati, per i quali la locanda sanitaria non portava loro alcun giovamento. Lo stesso presidente dell'Istituto moglianese sollecitava i sindaci a servirsi dell'Ospizio, sia per la maggiore efficacia delle cure somministrate, sia per ridurre i costi di cura. La retta giornaliera era di 40 centesimi al giorno e l'Istituto era organizzato come una fattoria in cui gli stessi ricoverati svolgevano lavori di ogni genere. Martellago ricoverava, dicevo, casi ormai giunti a secondo o terzo stadio, o anziani ultrasessantenni (il regolamento interno dell'Istituto Gris non lo prevedeva, ma fu costretto ad accoglierli per ragioni economiche).

Veduta generale della villa e annessi.



Niero Angela, per esempio, presentava sintomi di alterazione mentale, Gregnolo Maria era in età avanzata, Casarin Giacinto presentava sintomi di alterazione mentale. Ma ecco un quadro dei pellagrosi curati all'Istituto Gris di Mogliano

Veneto **dal 1883 al 1912** (per curiosità, abbiamo inserito i dati riguardanti i comuni vicini a Martellago):

	Totale	1883-1892	1893-1902	1903-1912
Martellago	65	22	22	21
Favaro Veneto	306	39	57	210
Marcon	51	12	23	16
Mirano	129	22	53	54
Noale	16	15	1	-
Salzano	178	33	30	115
S.Maria di Sala	64	23	15	26
Scorzé	177	65	60	52
Spinea	26	9	3	14
Zelarino	36	14	5	17

Per concludere riproduciamo una scheda nosologica di Causin Luigi, di 76 anni, nato e residente a Maerne, questuante, vedovo, entrato nell'Ospizio dei Pellagrosi il 17 gennaio 1985 e uscito il 10 giugno del medesimo anno.

***Anamnesi:** Abitazione in un pagliaio, alla mercé di chi lo raccoglieva. Regime dietetico discreto; dice che beveva anche un mezzo litro al giorno; prevalentemente mangiava polenta, ma anche pane e carne qualche volta. Sofferse in passato di stenti e pellagra più volte; ebbe anche tifoide e scorbutico. Da alcuni anni si determinò l'ateroraggia centrale e periferica con paresi muscolare generalizzata che lo rende impotente al lavoro.*

***Esame fisico:** uomo alto di sviluppo scheletrico regolare, apparato muscolare atrofizzato, si trascina a stento appoggiato ad un bastone. Risponde chiaramente e rettamente a ciò che gli viene chiesto, memoria integra. Accenna a fissazione ipocondriade, mali non ben definiti e in diverse località del corpo (...).*

***Note nosologiche:** febbraio 1895. Migliora abbastanza nelle condizioni generali, più valido nelle forze. Avido e fanullone, mai contento di nulla.*

Maggio 1895. Tenta di fuggire dall'Istituto perché vuole il tabacco da fiuto e almeno mezzo litro di più di vino. Si fanno proposte per suo licenziamento al Comune di Martellago.

10 giugno: Esce in buone condizioni di salute”.

INTERVISTA AL DR. PIER FRANCESCO COMBI

Dr. Combi, il suo bisnonno, l'avvocato Pietro Combi, all'epoca sindaco di Martellago, non aveva tutti i torti quando suggeriva al prefetto di assistere a domicilio i pellagrosi, visto lo scarso successo della locanda sanitaria.

Le statistiche sulla frequenza della locanda sanitaria in Martellago e la relazione dell'Ufficiale Sanitario dell'epoca, la quale dice chiaramente che gli ammalati "non hanno tratto nessun beneficio" dalla locanda sanitaria, confermano che mio bisnonno era nel giusto quando suggeriva un altro tipo di intervento e cioè un aiuto economico finalizzato a una migliore alimentazione.

Non era difficile prevedere infatti che gli ammalati di pellagra avrebbero avuto grosse difficoltà a frequentare la locanda sanitaria per motivi logistici o sociali, come la distanza, lo stato delle strade, la mancanza di mezzi di trasporto, la stagione fredda, l'età, l'astenia, la vergogna di sentirsi definire "pellagrosi".

Le osservazioni fatte in quell'occasione dal sindaco e dall'ufficiale sanitario di Martellago praticamente ripetono quello che dice il mio vecchio trattato di patologia medica ove si parla di importanti concause come la povertà del valore nutritivo degli alimenti, le condizioni igieniche precarie e l'alcolismo cronico, piaga purtroppo delle nostre campagne in quel tempo e anche in tempi successivi. Non era sufficiente quindi una congrua alimentazione per pochi giorni, ma una congrua alimentazione era necessaria sempre o comunque per lunghi periodi.

Cosa vuol dire denaturare il granone con il violetto di Hlofman? Si trattava di un solvente?

Non sono riuscito a trovare il violetto di Hlofman pur avendo fatto molte ricerche sui miei libri. Presumo si tratti del violetto di metile o pioctamina blu, colore di anilina di colore azzurro, antisettico in soluzione 1:1000, dichiarato sicuramen-

te non più in uso già nel 1950, data di edizione del testo da cui ho tratto notizie su questa sostanza.

Per quanto riguarda la denaturazione, vado un po' per analogia con l'alcool denaturato, che tutti conosciamo e che una volta si usava per la disinfezione delle ferite. L'alcool denaturato è alcool etilico (che è naturale componente del vino e delle bevande alcoliche) mescolato con alcool metilico, tossico, cosicché è utilizzabile solo per uso esterno e non per uso alimentare. Analogamente ritengo che il mais avariato o ammuffito venisse denaturato con violetto di Hlofman (o di metile) ai fini di renderlo incommestibile quanto meno per l'uomo. Trovo conferma di questa mia ipotesi nel Dizionario Medico Dompé edito da Masson nel 1992, che parla chiaramente di incommestibilità indotta da denaturazione e nel Dizionario italiano di De Mauro edizione 2000, che definisce la denaturazione "*aggiunta di sostanze sgradevoli o nocive, per impedirne usi illegali*". Le definizioni scientifiche riportate sia nell'Enciclopedia Medica (come quella riportata da lei nel suo articolo), sia in altri testi sembrano confermare la mia ipotesi. Anche dall'ordinanza del sindaco di Martellago sulla denaturazione con violetto di Hlofman mi par di capire che si tratta di impedire "*l'uso umano*" del mais avariato.

Dr. Combi, qual è l'importanza del sale nella conservazione e nell'assimilazione del cibo?

L'uso del sale da cucina come conservante dei cibi è noto da secoli. Basti pensare ai salumi, alle salamoie e altri metodi di conservazione sotto sale. In cucina è utilizzato per rendere più sapidi i cibi. Il cloruro di sodio è elemento indispensabile in alimentazione umana, basti pensare che il sangue umano contiene all'incirca nove grammi per litro di ali di cloro (in massima parte cloruro di sodio, cioè sale da cucina, associato ad altri sali, ma il cloruro di sodio è presente in quantità maggiore; si pensi alla soluzione fisiologica usata per iniezioni o per fleboclisi che è appunto soluzione clorosodica al nove per mille). Dal cloruro di sodio il nostro organismo trae l'acido cloridrico indispensabile per il processo digestivo. L'eccessiva assunzione di cloruro di sodio può essere nociva potendo il sodio provocare ipertensione e ritenzione di liquidi.

Venendo alla distribuzione gratuita di sale ai peggiori poveri, ritengo che forse si pensava che la carenza di cloruro di sodio potesse essere concausa di pellagra, così come la carenza di iodio può causare ipotiroidismo e gozzo. Ricordo a

tal proposito di aver letto nel mio vecchio trattato di patologia medica che, in certe vallate di montagna in Svizzera, il sale da cucina commercializzato conteneva iodio appunto per ovviare alla carenza di tale elemento nell'acqua potabile del posto.

Dopo gli Anni Trenta la pellagra è stata praticamente debellata. Tuttavia, nell'archivio comunale di Martellago risulta che qualche caso specifico di pellagra è stato da lei diagnosticato quando è stato nominato medico del nostro Comune nel 1962.

Ricordo bene che nel 1963 e nel 1964, cioè nei primi mesi di nomina a medico condotto, ho riscontrato dei casi di pellagra, se non ricordo male quattro per ciascun anno ed equamente divisi tra Martellago e Maerne, e li ho diligentemente segnalati (la pellagra era una malattia per cui esisteva obbligo di denuncia). Sono spiacente di non poter essere più preciso, ma non so dove si trovi ora il registro delle denunce delle malattie per le quali questa prassi era d'obbligo. Naturalmente i casi che io ho visto erano causati esclusivamente da malnutrizione secondaria ad alcoolismo, non da dieta povera esclusivamente maidica e si limitavano alle manifestazioni dermatologiche di eritema alle parti fotoesposte (dorso delle mani, dei piedi e fronte), manifestazioni che si risolvevano rapidamente con la somministrazione parenterale di dosi generose di vitamina PP (antipellagrosa) e di complesso vitaminico B.

Non ho poi più fatto denuncia dei casi che ho diagnosticato e curato nei due o tre anni successivi, per evitare di dover scrivere ancora altre lettere di spiegazione "cattive" come quella che lei ha letto, nella quale impartivo una lezioncina di patologia medica a chi voleva sapere da me come avevo fatto la diagnosi.

Cosa ha rappresentato e rappresenta tuttora la polenta, secondo lei, nella cultura e nella tradizione dei Veneti?

Noi Veneti, lo dico con una punta di orgoglio campanilistico, siamo giustamente chiamati "polentoni" e mi spiego. Per rispondere a questa domanda ho fatto delle ricerche e ho trovato una notizia interessante e cioè che la "polenta" esisteva ben prima che il mais facesse la sua comparsa in Europa. Ho letto infatti sul libro "La cucina degli Italiani" del Buonassisi e trovato conferma di questa notizia su altri libri che "polenta" deriva dal latino "puls" e dal greco "pòltos", che era un impasto di farine di orzo, miglio, grano, farro, fave, variamente mescolate tra loro, con acqua, di cui si cibavano i latini ed

era diffuso in quasi tutto il territorio dell'impero romano. Da questo impasto ha preso il nome la nostra polenta, che è appunto un impasto di farina di mais.

Il Veneto è stata la prima regione d'Italia in cui si è iniziato a coltivare il mais importato da Colombo dall'America Centrale. Sicuramente la prima coltivazione si ebbe nel Polesine nel 1550, ma pare che si sia iniziato a coltivarlo addirittura mezzo secolo prima, all'inizio del 1500, appena giunto da noi il seme attraverso la Spagna. La coltivazione del mais si diffuse lentamente in tutto il Veneto rimanendovi circoscritta fin verso la metà del 1600, quando cominciò ad apparire in Lombardia e in Piemonte. Ecco così giustificato il “*polentoni*”.



Arrivato il mais nel Veneto – ma non la ricetta delle “*tortillas*” dei Maya – gli abitanti avranno sicuramente provato a impastarne la farina per ottenerne la “*puls*”. Evidentemente la polenta di mais, avendo migliori qualità organolettiche, ha vinto il confronto con quella più antica finora utilizzata, che è caduta così in disuso. Purtroppo però molto probabilmente questo modo di cuocere il mais ha favorito la

pellagra, come giustamente lei ha scritto all'inizio. Indubbiamente il mais ha rappresentato, almeno nel Veneto, ma non solo, una soluzione al problema della fame – un po' come la patata arrivata a fine '500, ma forse valorizzata più tardi – come si vede dalle tabelle del consumo di mais per persona, che è andato progressivamente diminuendo con il miglioramento delle condizioni socio-economiche della popolazione; così come sono andati diminuendo i casi di pellagra. Basti pensare che siamo passati dai 52,2 kg per persona del 1871-1880 ai 5,7 kg per persona del 1961-1970. Dati anche questi tratti dall'Enciclopedia Medica Italiana Uses, che sono paralleli al numero dei casi di pellagra.

La polenta era un piatto tradizionale nelle nostre case. Poteva essere “bianca” oppure “gialla”. Mi ricordo, fin da

quando ero bambino, che non mancava mai, in nessuna famiglia, il tagliere rotondo per la polenta posato sulla tavola, sul quale veniva scodellata, tutta fumante, “con arte”, dalla padrona di casa, al momento di andare a tavola. Era un’arte poi sia la preparazione della polenta, sia anche il taglio della fetta. Veniva associata a certi cibi, come si fa ora col pane, che pure non mancava mai su ogni tavola, e spesso preferita al pane. Si mangiava sia appena scodellata, sia dopo alcune ore abbrustolita nel forno o, più spesso, sulla piastra della cucina; con certe pietanze era addirittura preferita “fredda”, mangiata cioè alcune ore dopo la preparazione senza alcun altro trattamento. Ora la polenta è un’associazione raffinata con vari cibi e, per noi Veneti, è sempre una gioia trovarcela sul piatto.

Fonti documentarie:

Livio Vanzetto, *I Ricchi e i Pellagrosi*, ed. Francisci, Abano Terme (PD), da cui ho tratto:

- La foto sulla statua simbolo del contadino pellagroso.
- Il prospetto dei pellagrosi curati all'Istituto Gris di Mogliano Veneto dal 1883 al 1912.
- Alcuni cenni sulle prime teorie sull'origine della pellagra e sul Pellagrosario di Mogliano Veneto.
- La scheda nosologica di Causin Luigi.

La foto del Pellagrosario mi è stata gentilmente inviata dall'Istituto Gris di Mogliano Veneto.

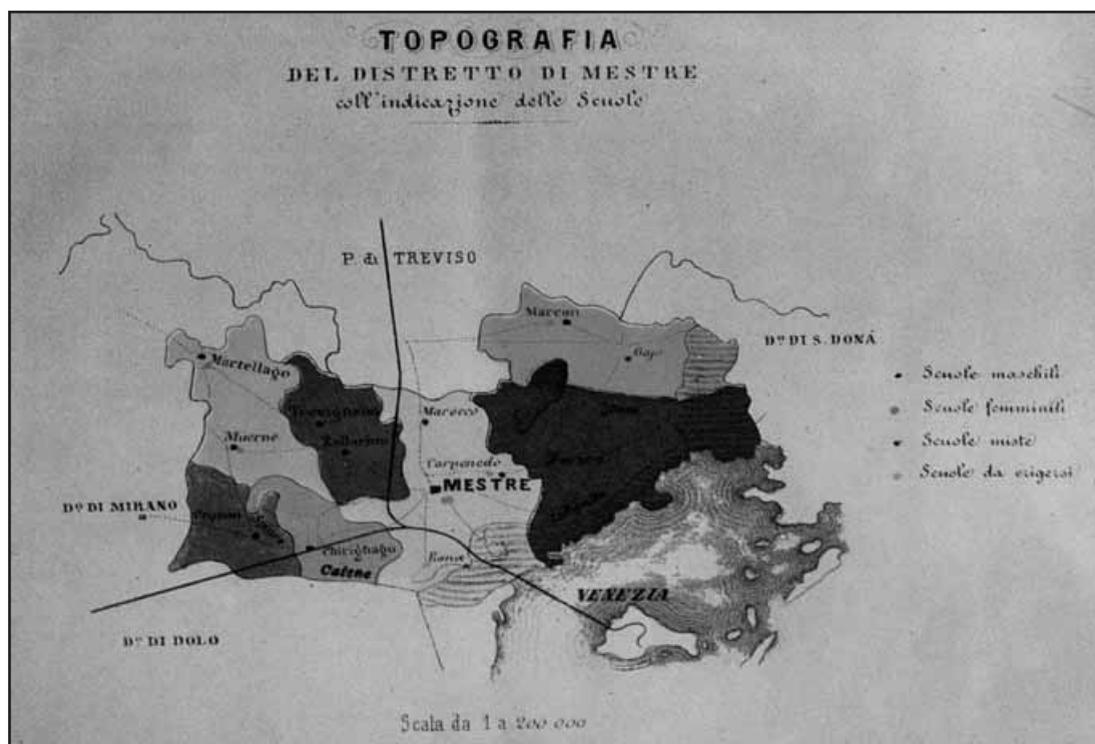
L'Archivio Comunale di Martellago, da cui ho tratto documenti su:

- Il forno essiccatoio per granoturco.
- La locanda sanitaria.
- La corrispondenza tra la Prefettura di Venezia e l'Amministrazione Comunale di Martellago, tra la Commissione Pellagologica Provinciale e il Sindaco di Martellago.

Enciclopedia Medica edita dal quotidiano la Repubblica per quanto riguarda la definizione del termine pellagra.

Ringrazio, infine, il Dr. Pier Francesco Combi della gentile collaborazione.

Una Rete per le storie a scala locale



a cura di Ernesto Perillo

un'idea di storia e di storie 1

Vorrei, per cominciare soffermarmi sulle parole del titolo: rete per le storie a scala locale.

Partiamo da storie.

Cercando su Google² (uno dei più importanti motori di ricerca in internet) si trovano 19.300.000. riferimenti per la parola storia. Con la parola tempo, strettamente vicina a storia, le cose si complicano: i riferimenti sono 47.400.000

Questi numeri ci possono dare una qualche idea di quanto possa essere ricca e complessa la riflessione su termini e concetti che usiamo abitualmente e che fanno parte del nostro linguaggio quotidiano.

Come fare, allora?

Chiediamo aiuto ai bambini e alle bambine della scuola elementare.

Ecco le loro risposte alla domanda su che cosa è la storia.

Nella classe prima:

...quando i dinosauri erano vissuti

Sono delle cose inventate perché non sono delle cose vere.

Alcune sono vere

...alcune cose sì, anche per far ridere i bambini, tipo non è vero la storia di Dino il dinosauro. Se le inventano i grandi per dirle ai bambini

Una volta tantissimo tempo fa esistevano le tigre con i denti a sciabola, dopo è arrivata l'era glaciale e ha fatto morire i draghi

La storia è per sapere, i bambini credono in certe cose che esistono

...le favole

...quale storia ?

È un libro da leggere dei cartoni (fa riferimento a una storia i cui protagonisti sono personaggi di cartoni)

...un libro delle tartaruga, degli animali, dei dinosauri

...è una cosa che fa divertire i bambini

...sai che tanti anni fa esistevano i pesci e non c'erano neanche i dinosauri quando c'erano i pesci

... è una cosa che si legge

...le storie mi piacciono tanto e ho il libro che racconta di Riccioli d'oro, il tre porcellini

...sono delle favole da ascoltare

...è la storia del cocodrillo

e nella classe quinta:

Non mi piace tanto

... è bella perché si scoprono cose sia della nostra età che prima; si può imparare molte più cose

... è un periodo di tempo dei nostri antenati, quando sono vissuti

... è la storia degli Ebrei

... si impara cosa è successo nel passato, si studia la guerra, quello che hanno fatto i nostri bisnonni

È il passato, una cosa che riguarda il passato

... ci dice cosa è successo nel passato

... è una conoscenza e serve per scoprire cose nuove su altri stati e regioni

... conoscere cose nuove della nostra vita, come siamo cresciuti

... è un passare del tempo

... una cosa come ricordo dei nostri bisnonni. Senza bisnonni non c'è nessuna storia. Bisnonno dice "così così..." a suo figlio e così da figlio a figlio

Serve per imparare cosa hanno fatto i nostri antenati

... parla di avvenimenti che sono successi tanti anni fa e che continuano

... una serie di cose, un racconto che è già avvenuto o un racconto fantastico (quello che si legge)

...qualcosa che è avvenuto tanto tempo fa e anche leggende o racconti fantastici

... la storia, quella che è successa, diciamo quella vera è un argomento da imparare per scoprire un po' come sono andate le cose in passato, mentre la storia tipo favola è una cosa per divertire per passare il tempo

La storia serve per come sono andate le cose, è un argomento per parlarne

Eventi importanti che sono stati trascritti nei libri

Le affermazioni di bambini e bambine sono davvero interessanti, ricche, aperte e disponibili per mille altre riflessioni e ragionamenti a partire da quelle. Non c'è qui la possibilità di svolgerli tutti, ma alcuni aspetti vale la pena di segnalarli.

C'è l'ambiguità tra finzione e realtà, tra racconto fantastico e racconto storico in senso stretto, tra verità e invenzione che sta dentro alla parola storia (almeno nella nostra lingua) e in

qualche modo ne contraddistingue il significato: *sono delle cose inventate perché non sono delle cose vere. Alcune sono vere; una serie di cose, un racconto che è già avvenuto o un racconto fantastico (quello che si legge); qualcosa che è avvenuto tanto tempo fa e anche leggende o racconti fantastici.*

Una ambiguità che forse è prevalente nella classe prima, quando si cominciano a usare queste parole e a rifletterci su, ma che non scompare del tutto neppure più avanti, alla fine della scuola primaria.

E qualcuno/a si chiede (giustamente): *quale storia?*

C'è il riferimento importante al tempo e alla dimensione temporale: *una volta tantissimo tempo, tanti anni fa, è un periodo di tempo, è il passato, una cosa che riguarda il passato, è un passare del tempo.* Il passato, quindi, come dato prevalente, ma non esclusivo: *parla di avvenimenti che sono successi tanti anni fa e che continuano*, dove compare il riferimento alla continuità e al rapporto con il presente.

Ci sono le riflessioni sul perché della storia e sulla sua utilità: *la storia serve per come sono andate le cose, è un argomento per parlarne; è una conoscenza e serve per scoprire cose nuove su altri stati e regioni; è bella perché si scoprono cose sia della nostra età che prima; si può imparare molte più cose.* Solo uno/a confessa che *la storia non mi piace tanto*, ma è una voce isolata all'interno di un condiviso gradimento e di una generale approvazione.

E si legge anche che *la storia è per sapere, i bambini credono in certe cose che esistono.* Un'affermazione netta e sicura: per vivere i bambini (solo loro?) hanno bisogno di poter contare sull'esistenza della realtà. Potrebbero, potremmo fare altrimenti?

E c'è poi un'altra dichiarazione interessante: *una cosa come ricordo dei nostri bisnonni. Senza bisnonni non c'è nessuna storia. Bisnonno dice "così così..." a suo figlio e così da figlio a figlio.*

Ci lamentiamo spesso del fatto che oggi stia scomparendo o addirittura non esista più il rapporto tra le generazioni, che la memoria non si tramandi e si perda con la fine delle persone più anziane, che i mezzi di comunicazione di massa - la televisione in primo, luogo - abbiano preso il posto delle narrazioni faccia a faccia. Forse non è proprio così, e compito della scuola può essere anche quello di facilitare, sostenere, prendersi cura di questa fondamentale relazione tra le generazioni

di un territorio e di una comunità. E di valorizzare il ruolo dei testimoni del tempo per costruire, anche con il loro aiuto, una nuova consapevolezza della storia per e con le nuove generazioni.

Potremmo quindi dire che dentro alla storia ci sono tante storie, tanti aspetti, temi, dimensioni da considerare e sui quali far crescere il sapere e la coscienza storica dei nostri allievi ma forse più in generale di tutti noi. Pertanto dentro la storia o le storie insegnate, certamente devono trovare spazio la dimensione nazionale e quella europea, ma anche quella mondiale e quella locale. E la scuola dovrebbe essere in grado di considerarsi tutti questi aspetti, senza tralasciare nessuno, proprio perché la complessità e l'insieme delle diverse storie, che reciprocamente si integrano e si completano, possono realmente avere un plus valore formativo e conoscitivo.

la scala locale nella conoscenza storica

E veniamo, allora al secondo gruppo di parole del titolo: scala locale. Che cosa significa?

Immaginiamo un viaggiatore che oggi arrivi a Martellago. Che cosa potrebbe appuntare sul suo taccuino? Che cosa vedrebbe? Intanto è molto probabile che il nostro visitatore se viene da Mestre e non dispone di un'auto propria, giunga con l'autobus ACTV n° 20. La stazione ferroviaria più vicina è quella di Maerne, una frazione di Martellago che al tempo del Regno d'Italia napoleonico, era capoluogo aggregato al Dipartimento del Tagliamento, con capitale Treviso. Sceso davanti al Banco di San Marco noterebbe lungo la strada Castellana sia a destra che a sinistra palazzi con negozi. Dirigendosi poi verso la chiesa, vedrebbe a destra in Piazza Vittoria la sede del Municipio. Avvicinandosi, potrebbe leggere sulla facciata in alto MUNICIPIO e al piano terra 2 lapidi marmoree in ricordo dei caduti in guerra.

Sulla sinistra potrebbe notare l'edificio dove ha sede attualmente la scuola elementare "C. Goldoni" e poi la lunga sequenza dei negozi che si affacciano lungo la via: pasticceria, pizzeria, oreficeria, Immobiliare, cartoleria.

Arrivato all'incrocio tra Via Castellana e Via Roma, potrebbe decidere di osservare più da vicino la chiesa di S. Stefano. Il suo sguardo sarebbe colpito dalle mura di cinta di un grande edificio con dei fabbricati adiacenti che si affaccia sulla via Castellana: la villa Grimani Morosini detta Ca' della Nave.

Non sarebbe difficile comprendere, al nostro viaggiatore, che gli scopi per i quali oggi quel complesso edilizio è utilizzato (albergo, ristorante, golf club) sono scelte recenti. Ben altri dovevano essere stati i proprietari, la funzione dell'edificio, la stessa estensione delle proprietà e i terreni che facevano capo alla villa, il suo ruolo nella comunità locale e nel territorio circostante. Chiedendo a qualche passante o consultando un pieghevole preso nel locale ufficio turistico, verrebbe a conoscenza della data di costruzione dell'edificio, verso la metà del Cinquecento. Incuriosito potrebbe cercare altre testimonianze di quel periodo; cosa vedrebbe? dove? Il nostro viaggiatore a questo punto potrebbe chiedersi se a Martellago esistono solo tracce del periodo veneziano. Scoprirebbe allora che...

E la sua breve visita potrebbe terminare con una domanda finale: il nome Martellago, da dove salta fuori, cosa vuol dire?

Insomma, la passeggiata del nostro viaggiatore si è trasformata da viaggio nello spazio a viaggio nel tempo. Ed è cosa inevitabile se si vuole capire lo spazio che si abita, che si vive o semplicemente che si attraversa. Perché il territorio è una stratificazione di edifici, strade, vie, monumenti, campi, spazi, in generale di tracce e di segni che oggi vediamo tutti come contemporanei, ma che in realtà appartengono a momenti e periodi diversi. Il territorio è in sostanza un archivio che custodisce i materiali del tempo che spetta a noi riconoscere, leggere interpretare.

Conoscendo qualche aspetto del passato di Martellago, ci si mette, quindi, in condizione di conoscere temi più generali come le ville, la campagna, l'urbanizzazione, le strade e le vie di comunicazione, il rapporto con la Repubblica di Venezia. Fino ad arrivare alla storia più recente: l'adesione al Regno d'Italia di Vittorio Emanuele II, il fascismo, la lotta di liberazione, il dopoguerra, le vicende della seconda metà del secolo scorso.

La scuola c'entra con tutto questo? La risposta è scontata. Tra i suoi compiti possiamo prevedere anche quello di formare alunni sempre più consapevoli e curiosi di conoscere il territorio che abitano, in cui vivono o in cui si trovano ad essere in un certo momento della loro vita. Perché solo conoscendo un territorio e la sua storia quel territorio diventa un luogo e non semplicemente uno spazio. Diventa un luogo comune e domestico, perché si comprendono le trasformazioni compiute lì dal lavoro della Storia e della Memoria; perché acquista

significato e senso nella trama delle relazioni che legano quel luogo e quella storia, locale appunto, alle altre storie a scale diverse (da quella regionale, europea fino alla scala mondiale).

Come la scuola può insegnare le storie a scala locale? In primo luogo promuovendo la capacità di osservazione degli alunni, sviluppando la loro curiosità e competenza a porre domande, questioni, interrogativi sulle strade che utilizzano, sugli edifici che abitano o frequentano, sul territorio che vedono, sui tanti oggetti che compongono il paesaggio, sulle permanenze e sulle trasformazioni che via via lo hanno caratterizzato e costituito. Le domande, ripensate e riformulate in classe con l'aiuto dei docenti, guideranno i percorsi di ricerca storico-didattica sulla scala locale che gli studenti realizzeranno, consultando archivi, analizzando e producendo informazioni dalle fonti, ragionando su immagini, mappe, foto, edifici e tracce del territorio, leggendo e studiando i testi. Chiedendo notizie anche ai genitori e ai nonni e più in generale a tutte quelle persone che sono la memoria ancora viva di un luogo, delle sue vicende, della sua storia. Imparando che ogni storia è connessa ad altre, in un sistema che vede la vicenda più piccola e parziale – come quella di una singola persona o di una piccola comunità o di un piccolo paese - legata e dentro un contesto più ampio e generale.

Le storie a scala locale sono quindi una grande opportunità che la scuola può mettere in campo per

far comprendere che il luogo in cui si vive ha anch'esso un passato e una storia,

far costruire ai suoi studenti la storia,

far imparare la grammatica e le regole del discorso della storia,

far conoscere le molteplici tracce del passato presenti nel territorio e imparare ad apprezzarle come patrimonio culturale da conservare e valorizzare,

far comprendere che la storia a scala locale è un pezzetto di storie più ampie, complesse, articolate.

una rete per le storie a scala locale

Non mi resta, ora, che occuparmi della prima parola del titolo: rete.

Oggi l'idea di rete è una di quelle importanti. Si afferma a partire dalla consapevolezza che per raggiungere obiettivi particolarmente rilevanti e significativi è necessario mettere insieme le competenze e le risorse di soggetti diversi. Concorrendo

ciascun nodo della rete con il suo bagaglio specifico e con la sua particolare sensibilità alla realizzazione degli obiettivi e delle finalità che la rete si prefigge di raggiungere

Nel 2004 nasce la *Rete delle storie a scala locale* su iniziativa dell'Istituto Comprensivo "A. Martini" di Peseggia (VE) coordinato dalla Dirigente Scolastica Mercedes Biasetto (comprensivopeseggia@libero.it) assieme ad un gruppo di docenti, ricercatori e ricercatrici dell'Associazione Clio'92, sezione di Mogliano-Scorzé, composto da Ivo Mattozzi, docente di Didattica della storia presso l'Università di Bologna e presidente dell'Associazione "Clio '92", Ernesto Perillo del direttivo dell'Associazione "Clio '92" e dalle docenti Marialina Bellato, Luisa Bordin, Miriam Bortolozzo, Rosella De Bei, Nais Marcon, Silvia Ramelli, Laura Silvestrini, M. Teresa Vian.

Attualmente alla Rete aderiscono l' I.C. "A. Martini " di Peseggia, (VE) l' I.C. "G. Galilei" di Scorzé, (VE) l' I.C. " C. Goldoni" di Martellago, (VE) l' I.C. di Carbonera (TV) e di Maserada (TV), l' I.C. "G. Ponti" di Trebaseleghe, (PD) la D.D. di Mogliano 1^a e 2^a Circolo (TV) e i Comuni di riferimento delle scuole

Gli obiettivi della Rete, riguardano la:

- a. progettazione e realizzazione di percorsi formativi, attraverso laboratori, per docenti delle scuole del territorio, sulla base di specifiche esigenze formative;
- b. produzione di materiali didattici per le scuole e insieme con le scuole (sia per docenti che per studenti) su temi di storia locale, individuando le necessarie connessioni tra la dimensione locale e quelle di scale spaziali più ampie (da quella distrettuale a quella regionale, nazionale fino alla dimensione europea o mondiale (si pensi ad esempio ad un percorso di ricerca sull'emigrazione storica);
- c. progettazione e realizzazione di laboratori di storia, con allestimento di materiali e strumenti di ricerca storico-didattica a scala locale;
- d. valorizzazione dei beni culturali e delle risorse di storia locale presenti nel territorio (a partire dagli archivi -comunali, parrocchiali, privati - musei e raccolte documentali;
- e. progettazione e costruzione di allestimento di eventi

(mostre, esposizioni, siti etc.) che siano occasioni di conoscenza, approfondimento e dibattito sul passato locale, il suo significato, il suo uso, la sua relazione con altre storie;

f. progettazione e realizzazione di itinerari sulla storia del territorio, che accompagnino e guidino il visitatore alla scoperta delle tracce del passato.

Alla base della Rete c'è un protocollo d'intesa che stabilisce le modalità di organizzazione della Rete, i compiti dei diversi soggetti che la compongono, le procedure di funzionamento. Una struttura snella e leggera che mira a creare sinergie, partecipazione, scambio tra tutti i partecipanti.

Lo scorso anno è stato realizzato il primo corso di aggiornamento e formazione, che ha visto la presenza di 36 insegnanti delle diverse scuole della Rete per l'approfondimento del significato dell'insegnamento della storia e della storia a scala locale nel curriculum. Alle relazioni degli esperti - Ivo Mattozzi, *La formazione storica nella scuola di base nella prospettiva della Riforma, con particolare riferimento alla scala locale*; Danilo Gasparini, *Alla ricerca dei paesaggi perduti*; Marco Pasa, *Acque, terra, uomini* - si sono intrecciati i laboratori condotti dai docenti tutor del gruppo di coordinamento della Rete per l'analisi e la discussione di concrete esperienze didattiche di storia a scala locale.

L'attività della Rete continua quest'anno con il secondo corso di aggiornamento centrato sulla progettazione di percorsi didattici con riferimento ai territori delle diverse scuole e la loro sperimentazione in classe. I temi di ricerca storica riguardano le ville (per le scuole di Carbonera, Maserada e Martellago), le strade (per le scuole di Mogliano e Scorzè), le vie d'acqua (per la scuola di Peseggia), le vie d'acqua: i mulini (per la scuola di Trebaseleghe)

Al corso di aggiornamento di quest'anno, iniziato il mese di ottobre, si sono iscritti fino ad ora 53 insegnanti delle diverse scuole partecipanti.

Ma la Rete non si rivolge solo alle scuole e l'importanza della storia locale non riguarda solo i giovani.

La città accogliente, responsabile, sostenibile ha bisogno di cittadini sensibili, partecipi, pensanti. E consapevoli del fatto che il territorio che abitano è il risultato di stratificazioni complesse di eventi, permanenze e trasformazioni; di molteplici

contatti, scambi incontri e scontri; di identità che si costruiscono e che si modificano nel tempo.

Nell'art. 16 della Carta delle Città Educative si afferma che "La trasformazione e la crescita di una città dovranno essere presiedute da un rapporto armonico tra le nuove esigenze e la conservazione di costruzioni e segni visibili che costituiscono dei chiari punti di riferimento del suo passato e della sua esistenza."

La cultura storica, anche del luogo in cui si vive, è parte integrante quindi del diritto alla cittadinanza attiva di tutti gli abitanti e obiettivo qualificante la città educativa.

La finalità della Rete è dunque anche quella di promuovere e valorizzare il patrimonio e i beni culturali, con particolare riferimento a quelli che sono traccia e testimonianza preziosa della storia delle generazioni passate, e che costituiscono una dimensione fondamentale della vita di ogni comunità. Una prima concreta esperienza in tal senso è la ricerca storica sul Capitello sito nella frazione di Conscio di Casale sul Sile affidata dal quel Comune al gruppo di lavoro della Rete.

In uno dei suoi libri più raffinati e rarefatti, Italo Calvino raccoglie le immaginarie relazioni di viaggio che Marco Polo fa a Kublai Kan, imperatore dei Tartari. Ecco come Marco parla della città di Zaira.³

Inutilmente, magnanimo Kublai, tenterò di descriverti la città di Zaira dagli alti bastioni. Potrei dirti di quanti gradini sono le vie fatte a scale, di che sesto gli archi dei porticati, di quali lamine di zinco sono ricoperti i tetti, ma so già che sarebbe come non dirti nulla. Non di questo è fatta la città, ma di relazioni tra le misure del suo spazio e gli avvenimenti del suo passato. (...)

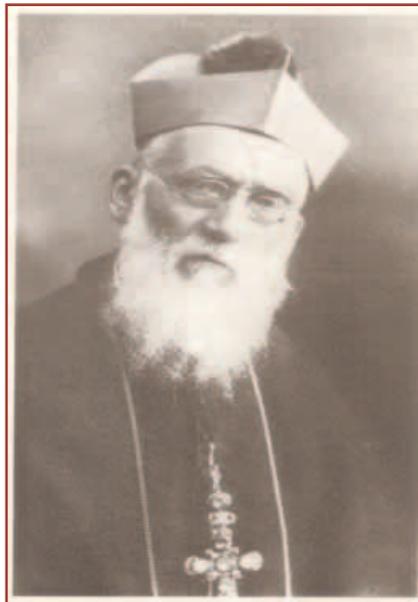
Una descrizione di Zaira quale è oggi dovrebbe contenere tutto il passato di Zaira. Ma la città non dice il suo passato, lo contiene come le linee di una mano, scritto negli spigoli delle vie, nelle griglie delle finestre, negli scorrimano delle scale, nelle antenne dei parafulmini, nelle aste delle bandiere, ogni segmento rigato a sua volta di graffi, seghettature, intagli, virgole.

Spetta a noi imparare e insegnare a leggere le nostre città, i nostri paesi, i nostri paesaggi, i nostri territori e renderli per ciò stesso meno invisibili.

Note

- 1 Si ringraziano per l'aiuto e la collaborazione il prof. Ivo Mattozzi e le insegnanti Marialina Bellato, Paola Melinato, Emanuela Sisto, Marina Rigano
- 2 Ricerca effettuata nel settembre 2005.
- 3 I. Calvino, *Le città invisibili*, Torino, Einaudi, 1972, p. 11.

**La prima visita pastorale
del Beato Andrea Giacinto Longhin
alle parrocchie di Martellago e Maerne**



a cura di Augustino Busato

Cenni biografici

Andrea Giacinto Longhin, Vescovo di Treviso dal 1904 al 1936, nasce a Fiumicello di Campodarsego il 22 novembre 1863, inizia il noviziato nel convento dei cappuccini a Bassano, è consacrato sacerdote il 19 giugno 1886. Dopo vari incarichi nell'ordine dei cappuccini, viene eletto ministro provinciale dei cappuccini del Veneto.

Eletto Vescovo di Treviso il 17 aprile 1904 dal Papa San Pio X, il 16 luglio 1904 viene concesso il "regio exequatur" ed entra solennemente a Treviso il 6 agosto 1904, con grande concorso di popolo.

Quando entra in diocesi la popolazione conta 396.205 abitanti, 398 sacerdoti e 213 parrocchie.

Succedeva al Vescovo Giuseppe Apollonio, vescovo di Treviso dal 1883 al 1903.

Indizione della visita pastorale

Già dal gennaio 1905 pensa di compiere la sua prima visita pastorale alla diocesi, invia una lettera pastorale datata 2 febbraio 1905 per esprimere il senso, le speranze ed i traguardi che si attende dal suo ministero pastorale.

In questa lettera scrive che il Vescovo "costituito padre di famiglia nella società dei figli di Dio, non basta che abbia preposto alle singole parrocchie ministri fedeli e lavoratori indefessi, ma è necessario che egli stesso veda con i suoi occhi, senta colle sue orecchie, esamini personalmente come proceda il governo della diocesi, e se vi siano abusi da togliere, disordini da estirpare". Quasi dovendo rendere conto a Cristo, il Beato Longhin si sentiva dire da Lui stesso: "Va in persona e osserva di presenza, se tutto proceda bene riguardi ai tuoi fratelli di sacerdozio, se il gregge è tenuto lontano dai pascoli avvelenati, se difeso contro le insidie dei lupi in veste di agnello, se nell'ovile si trova nessun mercenario, più amante del proprio interesse che dalle anime redente dal mio sangue. Va', esamina diligentemente e rendimi esattamente conto".

Il Vescovo si sofferma poi ad indicare i tre ambiti concreti della sua visita.

1° Ispezione della chiesa e dei luoghi eminenti della comunità cristiana.

2° La Dottrina Cristiana e l'attività apostolica dei fedeli.

3° Le celebrazioni liturgiche ed i suffragi per i defunti.

modalità di svolgimento della visita pastorale

Dopo la notifica al Papa, ai primi di gennaio del 1905, del proposito di percorrere la diocesi per la visita pastorale, il Vescovo pubblica l'annuncio sul giornale diocesano *La Vita del Popolo*. Invia a tutti i Parroci il manuale per l'approntamento della stessa (La Sacra Visita Pastorale alla Parrocchia. Cerimonie, salmi e preci ad uso dei Sacerdoti e dei fedeli). Viene nominato il cancelliere della visita don Carlo Corazza, suo segretario ed il convisitatore mons. Giuseppe Menegazzi canonico del Duomo di Treviso, che accompagna il Vescovo in oltre metà delle parrocchie visitate, affiancato poi via via da altri ecclesiastici tra i quali ricordiamo Mons. Giuseppe Furlan prevosto di Montebelluna, originario di Maerne.

Prima della venuta del Vescovo, il parroco doveva compilare un questionario sullo stato della parrocchia da restituire al Vescovo. Il questionario è molto ampio e dettagliato: 168 domande divise in 9 capitoli. 1-Domande generali. 2-Stato della chiesa (Reliquie, indulgenze, immagini sacre). 3-Beneficio Parrocchiale, mansionerie, benefici semplici. 4-Fabbriceria e legati. 5-Archivio. 6-Stato del clero. 7-Predicazione e dottrina cristiana. 8-Amministrazione dei Sacramenti. 9- Confraternite ed associazioni cattoliche.

Questo insieme di indicazioni molto cospicuo dà al Vescovo una lettura socio pastorale della parrocchia dei primi del novecento.

Prima che il Vescovo raggiunga le diverse località i Vicari foranei, dovevano compilare un questionario che era segreto e riguardava la vita personale e pastorale dei singoli sacerdoti della forania. Era diviso in due parti. La prima parte con cinque domande circa la forania e la seconda parte di 15 domande sulla persona e condotta dei singoli sacerdoti.

In prossimità della venuta del Vescovo, il cancelliere, inviava ai singoli parroci alcune *Avvertenze* che si riferivano alla preparazione prossima alla visita del Vescovo, riferita agli orari, il modus vivendi, il vitto, l'alloggio, gli accompagnatori, gli arredi da esporre, il cerimoniale da osservare, ecc...

diario della visita pastorale

Della visita pastorale il vescovo Longhin redasse un diario personale dove rammenta il tono pastorale delle diverse parrocchie, le esperienze vissute, le disposizioni emanate, il profilo di uomini e sacerdoti.

Il diario fu redatto con un preciso ed organico schema, a volte disarticolato, ma riporta: data e luogo visitato, accoglien-

za del Vescovo, predicazione preparatoria, partecipazione ai sacramenti dei fedeli, interrogatorio del parroco e del cappellano, esame della chiesa, disamina amministrativa e pastorale dei fabbricieri, disposizioni date.

Attraverso questo diario il Vescovo Longhin ci apre uno squarcio sulla vita della diocesi di Treviso; sui sacerdoti e sulla loro capacità e serietà di vita; sulla dottrina cristiana recitata dai fanciulli al Vescovo, che valutava l'apprendimento; sull'osservanza del precetto festivo; sugli asili infantili che cominciavano a diffondersi; sulla situazione patrimoniale ed economica della parrocchia; sullo spirito religioso; sulla osservanza delle prescrizioni liturgiche; sulla tenuta dei legati; sullo svolgimento della predicazione; sulla catechesi; sull'impegno degli operatori pastorali; ecc...

la visita pastorale

La visita pastorale inizia il 12 marzo 1905 in duomo di Treviso e materialmente comincia il 13 marzo 1905 nella forania di Camposanpiero e termina il 19 aprile 1909 ad Asolo.

Si ricorda, a questo punto, che la diocesi era formata dalle seguenti foranie: Camposampiero, Trebaseleghe, San Donà, Possagno, Godego, Negrisia, Casale, Mirano, Cornuda, Postioma, Quinto, Montebelluna, Sancivran, Carbonera, San Zenone, Istrana, Castelfranco, Zero, Martellago, Lancenigo, Cusignana, Cattedrale d'Asolo, Congregazione Urbana.

La visita pastorale alla forania di Martellago si svolge dal 14 marzo 1908 al 5 aprile 1908.

la visita pastorale alla forania di Martellago

La forania di Martellago era composta dalle seguenti parrocchie:

Chirignago, abitanti 4000, Parroco mons. Giovanni Battista Buso; cappellano don Martino Favretto.

Spinea, abitanti 3181, Parroco don Sebastiano Baggio; cappellano don Luigi Favaretto.

Maerne, abitanti 3000, Parroco don Giovanni Manchiero; cappellano

Martellago, abitanti 2350, Parroco don Giovanni Bigolin; cappellano don Pietro Coppo.

Trivignano, abitanti 1200, Parroco don Giovanni Ongarello.

Mestre, abitanti oltre 10000, Parroco don Antonio Pavon; cappellano don Antonio Meggetto, don Callisto Brunatti, don Giuseppe Mosca; Rettore di San Girolamo: don Giuseppe Morosini; cappellano Casa di ricovero: don Antonio Perinello.

Dese, abitanti 969, Parroco don Angelo Barbon.
Favaro, abitanti 1846, Parroco don Giovanni Maria Favero; cappellano don Luigi Fabris.
Campalto, abitanti 1239, Parroco don Antonio Vial.
Zelarino, abitanti 1500, Parroco don Francesco Tessier; cappellano don Antonio d'Incau.
Carpendo, abitanti 4400, Parroco don Antonio Boaro; cappellano Don Pietro Giacomello; Mansionario don Luigi Mazzero
Vicario foraneo è il parroco di Chirignago Monsignor Giovanni Battista Buso.

Bisogna ricordare che dopo il 1927 con il riordino dei confini della Diocesi di Treviso la maggioranza delle parrocchie della forania di Martellago passarono alla Diocesi di Venezia, rimasero alla diocesi di Treviso solo Maerne, Martellago e Spinea.

la visita pastorale a Maerne e a Martellago

Premessa. Bisogna ricordare che il Vescovo durante la visita pastorale risiedeva di norma in una parrocchia della forania e si spostava da questa in visita alle altre, ritornando alla sera in sede.

Per la visita alla forania di Martellago, il Vescovo risiedeva a Chirignago.

18 marzo 1908 Maerne

Si partì da Chirignago col canonico convisitatore mons. Giuseppe Menegazzi verso le ore 6.15; a Spinea si trovò il Parroco¹ in mezzo ad un numero discreto di notabili, di buoni contadini venuti appositamente per fare omaggio al Vescovo. Predicò il padre..... dei Minori di Venezia.

La funzione si fece come al solito; benché fosse giorno di lavoro la chiesa fu gremita; buon numero anche di uomini fecero la santa comunione, in tutto più di 800; le cresime [.....]

La chiesa è abbastanza fornita di paramenti; è nuova, avrebbe bisogno di restauri nei finestroni; altre osservazioni non si fecero.

Finita la cresima venne a far visita al Vescovo il Sindaco di Martellago, signor Combi, con parecchi consiglieri. La visita ufficiale si farà domani nella sede del comune.

La dottrina ebbe un esito soddisfacente, i fanciulli si mostrano bene istruiti, e consta di certo che l'arciprete si presta molto alla loro coltivazione catechistica. La chiesa era stipata, e tutti accolsero con religiosa devozione le parole che in fine della dottrina rivolse agli adulti il Vescovo. Il paese non è dei peg-

giori, quantunque abbia sempre fatto sospirare i passati arcipreti. Vi è disordine del ballo, quantunque a dire il vero un po' meno diffuso degli anni passati².

arciprete



Don Giovanni Manchiero
Parroco dal 1902 al 1916

[Don Giovanni Manchiero] è giovane, ha molto zelo e lavora senza risparmiarsi. È criticata la sua maniera piuttosto acre nella predicazione. [...] Tiene in casa due nipotine figlie di una sorella morta a trentadue anni. Si provvederà in seguito per collocarle in qualche istituto. Ha due fratelli sposati fuori della canonica in paese, le rispettive cognate vengono però spesso durante il giorno in canonica per aiutare la vecchia madre dell' arciprete.

Non pare ci siano disordini, quantunque il paese faccia delle osservazioni. Si è fatta al parroco l'osservazione e promise di provvedere meglio che sia possibile.

fabbricieri

Lugato Giuseppe fabbriciere da sette anni. La cassa è tenuta nominalmente dal secondo fabbriciere, le elemosine vengono tutte consegnate all'arciprete e non vi è resa del conto, vengono fatti i consuntivi dal parroco ed i fabbricieri li firmano; le spese vengono fatte dall'Arcirete, i fabbricieri non c'entrano mai. Non vi è mai resa di conto né in pubblico, né in privato. La cassa-Anime è tenuta dal Parroco e vengono celebrati uffici e messe. Crede che non ci siano debiti. La dottrina si è sempre fatta, di mattina alle ragazze, di sera ai ragazzi; vi è catechismo agli adulti, spiega il vangelo due volte. Per gli ammalati è premurosissimo. Afferma che il paese è contento dell' arciprete. Riguardo alla famiglia osserva che i fratelli abitano in due case fuori di canonica, aiutano anche la canonica e lavorano campi del beneficio; esclude assolutamente che il paese perciò faccia osservazione.

Trevisan Carlo sarebbe il cassiere, ma nulla sa, nulla si è mai saputo sia delle entrate che delle uscite. Conferma la voce che corre in paese a riguardo dei fratelli che troppo spesso quasi sempre colle loro giovani spose sono in canonica.

Bovo Luigi osserva che il parroco fa le funzioni del dopo pranzo troppo tardi e le tiene troppo a lungo.....

19 marzo 1908 Martellago

Verso le cinque e tre quarti si partì dalla canonica di Chirignago con canonico convisitatore mons. Giuseppe Menegazzi. Erano venuti moltissimi paesani con vetture, il conte Cioja mandò la sua pariglia della quale approfittò l'arciprete. Il paese era immensamente animato. Le strade adorne di archi trionfali, numerosissime e svariate le scritte esprimenti affetto e riverenza filiale al Vescovo, i fanciulli accolsero la comitiva tra viva entusiastiche.

Si cominciò la funzione verso le 6.45 col solito rito. I confratelli del santissimo colle loro splendide cappe in numero straordinario accompagnarono il Vescovo dalla canonica alla chiesa. La comunione straordinariamente numerosa. Noverando quelli che la fecero nei giorni precedenti per darsi il cambio si può calcolare che nessuno tralasciò di accostarsi ai sacramenti, meno quelli che non vengono nemmeno di Pasqua; saranno una trentina.

Tutto il giorno la chiesa fu sempre gremita di popolo, i fanciulli si mostrarono istruiti benissimo, i Terziari diedero prova della loro franchezza cristiana portando il loro stemma sul petto senza rispetto umano; da notarsi che i cento e più fra Terziari e Terziarie sono per la massima parte gioventù.

arciprete



Don Giovanni Bigolin

Insomma fu questa una delle visite più confortanti della diocesi, a merito soprattutto dell'arciprete zelantissimo, don Giovanni Bigolin³ che osteggiato dai tristi, perseguitato nella sua missione pastorale da un gruppo di malviventi e da quattro signorotti, sa mantenersi fermo al suo posto lottando dignitosamente sul terreno dei principi, rispettando sempre le persone.

Cosa degna di osservazione; ogni mese si fa un giorno di ritiro ai giovani della parrocchia, che concorrono alla sera numerosissimi a fare col parroco la loro meditazione. La frequenza poi dei sacramenti è così grande che molti uomini, una trentina, nel periodo invernale, quan-

do non ci sono lavori gravi, fanno la comunione ogni giorno. Nessuna osservazione si ebbe a fare, anzi molti elogi perché tutto fu trovato in ordine⁴.

La Giunta ed il Sindaco si mostrarono verso il Vescovo ossequentissimi.

Si tornò a Chirignago fra l'entusiasmo del paese con accompagnamento splendido.

fabbricieri

Danesin Stefano: la cassa è tenuta dall'arciprete con esattissima resa di conto. La cassa-Anime non è mai adoperata per bisogno di chiesa, ma solo per ufficiature. Riguardo all'arciprete non bastano gli elogi, è veramente ammirabile.

Graziadio Spolaor supplica e scongiura che non sia mai tolto da questa parrocchia l'attuale parroco, il quale è necessario per attenuare l'opra nefasta dei perfidi anticlericali. È tanto premuroso specialmente per la frequenza dei sacramenti che di inverno si avevano trenta e più uomini che facevano la comunione ogni giorno. Non così il cappellano don Coppo, sembra che osteggi l'opera del parroco, certo non è uomo adatto per questa parrocchia.

Carraro Angelo conferma quanto sopra.

cappellano

Don Pietro Coppo fu rimproverato della sua poco edificante condotta. È un povero uomo, mezzo scempio, forse un po' alterato.

Note

1) Don Giovanni Manchiero, nato a Briana il 5 maggio 1869, ordinato nel 1892, cappellano a Trebaseleghe fino alla nomina a parroco a Oriago nel 1895, passando poi nel 1902 arciprete a Maerne, dove rimase fino alla rinuncia per motivi di salute nel 1919; in seguito fu cappellano a Treville dal 1919 al 1927, a Cusignana fino al 1936, a Salvarosa dal 1936 al 1937; si ritirò a Castelfranco dove morì il 30 giugno 1942.

2) Erano “circa 3000” i fedeli di Maerne, che frequentavano “ordinariamente abbastanza” la chiesa, ma di costumi che vedevano “un po’ di tutto” pur notandosi “qualche rimedio o freno”, specie in ordine a “sagre e balli”. Vi erano due separazioni illegittime, ma “scandali pubblici in genere” non ve n’erano. Le feste “generalmente” non venivano profanate, salvo che “nell’occasione di sagre limitrofe”: Il precetto pasquale era per lo più osservato “eccezzuate venticinque o trenta persone, compresa qualche donna”. Nella scuola pubblica la religione era insegnata, “dalle stesse maestre abbastanza istruite, cristiane e morali” ed i genitori mostravano interesse “con qualche confortante impegno”, per cui il parroco poteva rendersi presente ed esercitarvi vigilanza “essendo anche membro della commissione scolastica”. Fra la stampa laica correva “qualche copia purtroppo del Gazzettino ed altro; lettura d’operai che lavorano fuori”. Titolo della chiesa era “san Pietro Apostolo” con festa “il 29 giugno” e immagine nella “pala”. La chiesa era stata consacrata “dopo ingrandimento e restauro radicale, il 4 ottobre 1851 da mons. vescovo Farina. L’altare maggiore nuovo consacrato il 16 ottobre 1900 da mons. Apollonio: vi sono le lapidi”. Ma a queste dichiarazioni mons. Longhin scrisse di pugno suo “non può essere. L’altare non è consacrato”. L’edificio comunque era sufficiente al numero di fedeli e non necessitava di interventi di restauro. La chiesa non pareva avere opere d’arte di valore. Il campanile invece necessita “di riparazioni” sebbene non urgenti; la custodia del cimitero lasciava a “desiderare da parte del Municipio e del suo delegato”; la canonica risultava “in pessimo stato” e la casa per il cappellano si trovava “alla meno peggio”. Tre erano gli oratori pubblici “sospesi perché in disordine”: “uno nel colmello Zigaraga, uno a Rossignago, uno a Cà Bembo”. Il parroco regolarmente predicava e faceva catechismo; la dottrina cristiana si svolgeva “in chiesa: prima della seconda messa alle ragazze; prima del catechismo agli adulti, nelle ore pomeridiane, ai ragazzi”. Dei partecipanti non vi era l’elenco, ma solo un promemoria e questo perché si sperava di istituire “canonicamente” la scuola. Non vi era neanche la divisione delle classi. V’era cura però, di preparare i catechisti e così anche per il catechismo di perseve-

ranza “si fa qualcosa” ma la disputa “la si farà”. Il nuovo testo di dottrina soddisfaceva e perciò, “va abbastanza”. La preparazione alla prima comunione durava “mesi tre ed anche di più”. La frequenza ai sacramenti era “in generale abbastanza” numerosa e si raccomanda sempre; è distinta la terza (domenica) del mese con maggior numero, oltre 200 comunioni”. L’uso di recitare il rosario nelle famiglie era “in generale praticato” e la visita al Santissimo “la sera viene fatta da più persone”. Le 40 ore si svolgevano “colla maggiore possibile solennità” e nel resto dell’anno l’esposizione era tenuta “dalla terza domenica di maggio alla terza domenica di settembre escluse le solennità; nelle terze domeniche processione per consuetudine, nelle altre domeniche esposizione”. Per il canto sacro si faceva “ciò che si può, vi è una piccola scuola di canto”. Due erano le confraternite “una di pochi, dell’Immacolata” e “una pure di pochi (30 in tutte e due) del santissimo Sacramento”. Il Terz’ordine francescano non era istituito, benché fosse “in votis”. Non vi erano altre associazioni cattoliche. L’emigrazione toccava “poco” il paese e nel caso “si fa il possibile”. Nel suo decreto del 18 marzo 1908, il Vescovo manifestò la propria soddisfazione dopo la visita, in specie per la “discreta diligenza” con cui era tenuta la chiesa e “la buona prova data dai fanciulli nella dottrina cristiana”. Ordinò che fossero “messi in ordine tutti i registri parrocchiali” che fosse “eretta canonicamente la Via Crucis e la Scuola della Dottrina Cristiana”, fosse provvisto un “nuovo tronetto per il santo viatico” e che rimanessero “sospesi tutti tre gli oratori della parrocchia, finché non siano restaurati” (ACVT, VP, b.99, fasc.10, Maerne, 1908).

3) Don Giovanni Bigolin, nato a Galliera Veneta il 24 giugno 1867, ordinato nel 1894, cappellano a Montebelluna e poi a Martellago, dove rimase arciprete su istanza dei parrocchiani dal 1896 alla morte avvenuta il 6 ottobre 1917. Il suo cappellano, don Pietro Coppo, era nato a San Donà di Piave l’8 giugno 1873, ordinato nel 1899, cappellano in diverse parrocchie (Martellago, Loria, Volpago, ecc.) passò poi in Diocesi di Ceneda, dove morì nel 1942.

4) Martellago contava “anime 2350” che frequentavano la chiesa “in modo davvero soddisfacente” e i cui costumi erano “buoni e presso tante famiglie anche ottimi e patriarcali”. Non vi erano scandali, sebbene vi fosse “una separazione illegittima”. Si svolgeva però in “qualche anno, ballo pubblico il giorno dopo la solennità del Rosario, fomentato ed organizzato da pochi malviventi, in modo speciale dal club filarmonico ciclistico, disapprovato da tutti i buoni”. Le feste erano generalmente santificate “tranne qualche deplorabile eccezione” e tutti adempivano al precetto pasquale “eccetto appena una ventina di uomini e qualche donna”. La religione era insegnata a scuola “dalle maestre con lodevole sollecitudine”;

i genitori si interessavano ed anzi “per l’addietro” avevano “anche molto lottato” per ottenere l’insegnamento, per cui il parroco poteva visitare le classi perché “membro della commissione scolastica di vigilanza”. La stampa laica non intaccava il paese; c’era “però qualche copia dell’Adriatico, del Corriere della sera, del Gazzettino ecc. e temesi anche dell’Asino”. La chiesa era dedicata a “Santo Stefano protomartire” con festa il 26 dicembre ed immagine del santo sulla “palla dietro l’altar maggiore”. Era stata “consacrata da S. Ecc. Mons. Paolo Francesco Giustiniani nell’anno 1777”, ma in ordine alla fondazione della parrocchia “fin dal secolo undecimo si ricorda nelle storie il Comune e la pieve di Martellago. Era il confine della diocesi di Altino da cui ereditò il titolare. La chiesa fu riedificata nel 1770”. L’edificio era sufficiente “almeno ora” al numero dei fedeli, anche perché “chiesa e luoghi annessi furono tutti restaurati da qualche anno”. Il campanile era stato “radicalmente restaurato nel 1900. Le campane furono benedette dal defunto antecessore don Dioniso Povelato, pro-vicario foraneo nel 1894”. Il cimitero risultava in tutto “conveniente”. La chiesa possedeva opere d’arte considerate di pregio: “gli affreschi del soffitto, la Palla di santo Stefano, della Madonna, i due quadri laterali del coro, le beatitudini affreschi in chiaroscuro, restaurati dal prof. Antonio Beni”; ecc: Due erano “gli oratori pubblici: uno di proprietà del conte Cioja, capace, nitido e ben tenuto [...]; l’altro della Congregazione di Carità di Venezia piuttosto malandato e trascurato”. “Sempre inappuntabilmente” alla domenica il parroco teneva la predica e il catechismo; la dottrina cristiana si svolgeva “ogni festa, nell’ora più opportuna, in chiesa parrocchiale”. Dei partecipanti vi era l’elenco “com’è possibile” divisioni di classi e “catechismo di perseveranza e quasi tutti lo frequentano fino ai 15 anni”, ma la “disputa solenne, dacché c’è il parroco attuale, non si fece che una sola volta con molto vantaggio”. Per la preparazione dei catechisti si faceva “quanto possibile e qualche volta l’effetto è scarso per la loro poca capacità, sono però di condotta irreprensibile”. La preparazione alla prima comunione durava “quasi tutto l’anno”. Il testo della dottrina adottato nella diocesi risultava “eccellente. Non si doveva però modificare l’edizione vaticana neppure nelle orazioni per non accrescere la confusione in tante povere teste, che non sanno più orientarsi pei troppi cambiamenti. In parrocchia si è sempre usata l’edizione vaticana”. La frequenza ai sacramenti dei parrocchiani era più che lodevole: “la terza (domenica) di ogni mese è una continua Pasqua. La comunione festiva è frequentatissima, parecchi anche uomini fanno la comunione quotidiana. Il parroco l’ha sempre promossa e inculcata totis viribus”. Il rosario era recitato nelle famiglie “quasi dappertutto e molti, specie fra i giovani, fanno la visita al Santissimo Sacramento”. Le quaranta ore erano celebrate “con grande solennità, devozione e con grande concorso di popolo”. Nel resto dell’anno “l’esposizione del

Santissimo si fa in quasi tutte le feste dell'anno e le domeniche". Il canto nelle celebrazioni si poteva definire sacro, "i cantori tutti di condotta incensurabile ed esemplarissima" e gli organisti eseguivano solo musica approvata "perché in caso contrario vengono richiamati all'ordine anche in pubblica chiesa". Era istituita solo "la confraternita del Santissimo Sacramento [.]; altre confraternite non esistono in modo regolare, ma sono in via di formazione"; ad esso erano ascritti "circa 560" confratelli ed era stata approvata da "mons. Apollonio di santa memoria", "aggregata all'arciconfraternita di Roma". I Terziari francescani poi erano "112. Sono il braccio destro del Parroco in tutto e sempre; adunanze regolari; dipendono dai Cappuccini di Venezia. Sono la benedizione di Dio nella Parrocchia". Non vi era "nessuna" altra associazione cattolica di ordine sociale, perché "poveri dipendenti non si esporrebbero che a odiosità inutili di fronte ai loro padroni. C'è però lo spirito dell'azione cattolica. La stampa vi è diffusissima: Vita del Popolo 150 copie; foglietti eucaristici; bollettini Terz'ordine; Operaio cattolico; Berico; Vangelo Illustrato; Pro Famiglia; vari quotidiani di buon spirito, ecc. ecc. e di tutti un numero consolante di copie. L'organizzazione elettorale è cosciente e compatta. Un numero rilevante di maestri di dottrina cristiana. Molti gli ascritti all'Unione popolare, ecc.ecc. "L'emigrazione aveva visto finora qualche rara eccezione. Il parroco tiene corrispondenza epistolare. Il pericolo maggiore è formato dagli operai che vanno a lavorare a Venezia". Nel suo decreto del 19 marzo 1908, il Vescovo dichiarò di aver provato nella visita a Martellago "delle consolazioni veramente ineffabili sia per la fede così ben sentita da codesti buoni villici [...], sia nell'istruzione catechistica della quale i giovinetti diedero buon saggio e sia ancora per l'amorosa cura e diligenza con cui viene tenuta la chiesa". Manifestò quindi "allo zelante parroco la nostra piena soddisfazione", ordinando solamente che fosse "eretta canonicamente la congregazione della Dottrina cristiana" e che fosse "tenuto al corrente l'anagrafe" (ACVT, VP, b.99, fasc. 10, Martellago, 1908).

Bibliografia

Lucio Bonora, *Il diario della prima visita pastorale del beato A.G. Longhin Vescovo di Treviso*, Treviso 2005.

Giovanni Bordin, *Un Vescovo per i suoi preti*, Treviso 1983.

Ettore Rebellato, *Mons. A.G. Longhin, un maestro della Chiesa*, in “*Sitientes venite ad aquas*”, Treviso 1985.

Lino Cusinato, *Un Vescovo con la sua Chiesa*, Treviso 2002.

Teodoro Ciresola, *Pastor Bonus*, Roma 1977.

Fernando da Riese Pio X, *Andrea Giacinto Longhin una copia del “buon pastore” evangelico*, in *Santi e santità nell’Ordine cappuccino: Il Novecento*, Roma 1982.

Angelo Dalmistro
politica, letteratura e religione
tra Sette e Ottocento

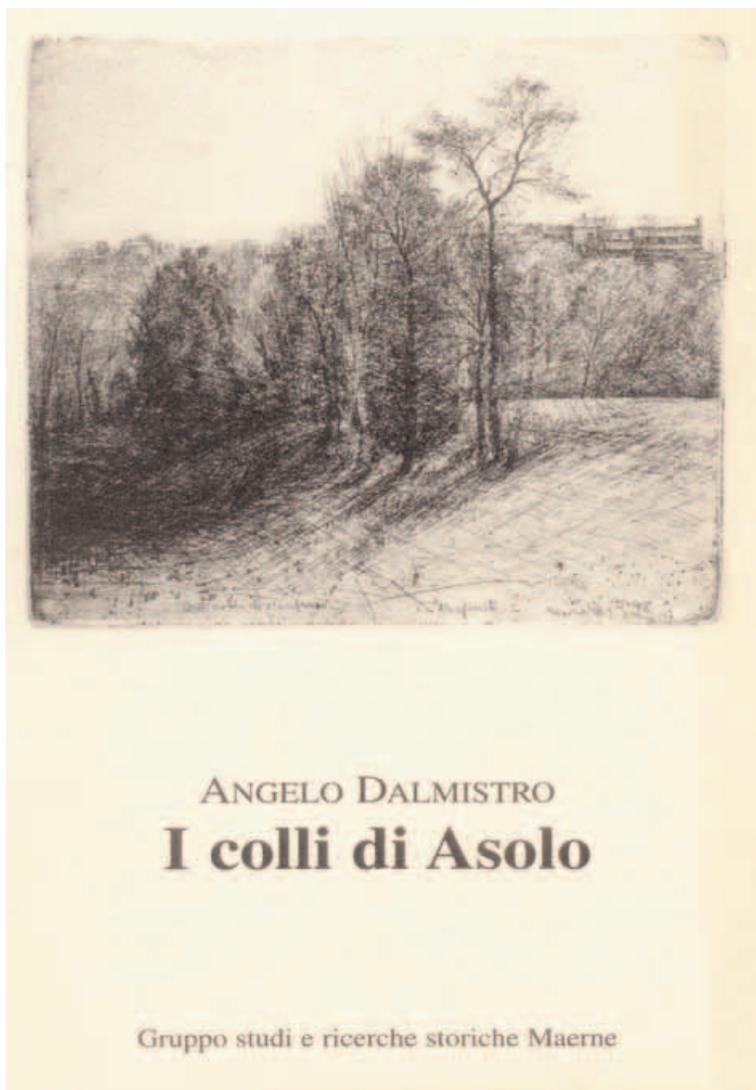


Angelo Dalmistro

Giorgio Renucci

Se ci fu un momento di delusione nella vita di Angelo Dalmistro, dobbiamo risalire al 1795 quando al termine dell'anno scolastico si concluse per lui il periodo di insegnamento delle Lettere nel Collegio di San Cipriano a Murano, isola dov'era nato 41 anni prima. La storia gloriosa della Repubblica di Venezia era agli sgoccioli: difficile confidare in una qualche raccomandazione per avere una cattedra e ne era la prova la mancata assegnazione di quella di Eloquenza, rimasta scoperta dopo la morte di Francesco Boaretti ed alla quale da tempo il Dalmistro aspirava. A toglierlo da quella che oggi chiamiamo disoccupazione fu il doge Lodovico Manin che, conoscendo bene la cultura oratoria e la preparazione sacerdotale del Dalmistro, gli offrì il beneficio di Maser dove aveva la sua villa. Accettò la cura d'anime ma gli riuscì doloroso staccarsi da Venezia, dagli amici, dai salotti letterari che frequentava assiduamente e rinunciare alle dispute accademiche. A Maser, Martellago, Montebelluna, Coste dove fu parroco mai venne meno ai suoi doveri come pastore d'anime, pio e largo dispensatore ai poveri. Nel periodo muranese d'insegnamento fu poeta arcade con versi d'occasione come allora. Si usava attendendo pure alla pubblicazione dell'opera omnia del suo maestro Gaspare Gozzi che uscì in dodici volumi. La polemica sulla lingua che al suo tempo si era venuta svolgendo tra il Monti ed il Cesari lo coinvolse anche per approfonditi studi suoi dopo che Napoleone aveva ricostituito l'Accademia della Crusca. Notevole e di larga eco nel mondo letterario fu la pubblicazione dell'epistola poetica *"Intorno alla lingua italiana"*, chiestagli dal presidente dell'Ateneo di Treviso, il dottor Giambattista Marzari e dedicata al nobile Leonardo Manin, pubblicata dal Picotti in Venezia nel 1821. La pubblicazione è di notevole interesse perchè comprende anche tre sermoni toccanti materie di lingua e poesia italiana, dedicati rispettivamente a Giulio Bernardino Tomitano, Ippolito Pindemonte e Piernicola Oliva del Turco. Nell'epistola il Dalmistro sostiene la tesi di Giulio Perticari per il quale la lingua comune italiana è data dal contributo degli scrittori d'ogni parte della penisola nel corso dei secoli. I componimenti che mettono in luce le doti poetiche del Dalmistro sono i sermoni oraziani e le epistole, scritti con robustezza d'immagini e scioltezza di lingua e che a lui derivarono per tanta parte dal Gozzi. Ce ne restano una ventina ma altri pochi inediti esistono come quello da me pubblicato per il Gruppo Studi e ricerche storiche di

Maerne e che s'intitola *I COLLI DI ASOLO*, una autentica sorpresa a confermare l'amore che il Dalmistro portò a questa terra benedetta che egli cantò con accenti sinceri e nella quale riposa.



Angelo Dalmistro

Angelo Dalmistro nasce a Murano il 9 ottobre 1754 da genitori friulani di Maniagolibero scesi in laguna per lavorare nell'arte del vetro. A 15 anni frequenta il Collegio di S. Lorenzo, poi le Scuole laiche. Terminati gli studi con ottimo profitto, dapprima è chiamato quale abate laico ad istruire la gioventù patrizia veneziana, poi tra il 1781 ed il 1782 ad Asolo, è al servizio dei signori Trieste, sempre come pedagogo. Dal 1788 al 1795 insegna lettere nel collegio muranese di S. Cipriano. Fa il correttore di bozze presso la Stamperia di Antonio Zatta ed inizia pure a frequentare il Casino in Corte Contarina a S. Moisè dov'è il salotto di Giustina Renier Michiel ove conosce Marina Benzon, la "Biondina in gondoéta" del Lamberti, Angelo Giustinian che chiuderà la dominazione veneziana a Treviso con Napoleone ed altri molti personaggi.

Non avendo potuto ottenere la cattedra di Eloquenza presso i Gesuiti dopo la morte di Francesco Boaretti, accetta nel 1795 la parrocchia di Maser offertagli dal doge Ludovico Manin dove ha la sua villa. Il conte Carlo Gozzi (1720 - 1806), quando la barca sta per lasciare la riva e il Dalmistro parte per Maser, legge questi versi:

*“Per esser arciprete, già s'intende,
Non ci defrauderai di poesia;
O ti faremo satire tremende.
Confessionale, stola e sacrestia,
Non s'oppongono all'esser tu poeta;
Fur poeti Davide e Geremia...
Addio, gigante dotto e reverendo!
Ho detto poco, e dir molto bramai:
Ma degli elogi tuoi compor pretendo
Un altro canto che non farò mai”.*

Abbandona dunque a malincuore l'insegnamento a lui tanto congeniale ed inizia la carriera parrocchiale dopo essere stato fino ad allora, scrive il suo biografo Augusto Serena, “abate galante e mondanetto anzi che no”. Quella di Maser è una esperienza che letterariamente lo matura e lo allontana dalle forme arcadiche del Frugoni apprese nelle scuole da lui frequentate e dalla vacua poesia d'occasione allora in voga nella quale si è a lungo esercitato con odi pindariche, canzonette, sonetti d'occasione per nascite, matrimoni, monacazioni, così come chiude il periodo di direzione del famoso *Anno Poetico*, una specie di strenna annuale, una preziosa raccolta di poesie

di autori viventi, iniziato nel 1793 e concluso nel 1800, cui hanno collaborato con loro rime Cesarotti, Pindemonte, Monti ed il Foscolo del quale Dalmistro è stato insegnante. Di notevole, poco prima d'esser arciprete, la traduzione dall'inglese de *Il Bardo* di Tommaso Gray, datato 1792, odi due in versi italiani su invito del Cesarotti, ma non è chiaro se il lavoro è stato compiuto direttamente dalla lingua originale o dal francese.

È certo che a Maser attende alla pubblicazione delle opere del suo antico maestro da lui a lungo frequentato, Gaspare Gozzi, e che imiterà nei sermoni oraziani per i quali non avrà rivali. All'edizione del 1804 seguirà altra più completa tra il 1818 ed il 1820, grazie alla collaborazione del conte Giulio Bernardino Tomitano di Oderzo, forbito scrittore e novelliere, e dell'arciprete di Postioma Giuseppe Monico letterato di buona fama, direttore del foglio *Il Monitor di Treviso* e cofondatore del *Giornale di Scienze, Lettere ed Arti delle Provincie Venete*.

Di notevole, nella permanenza a Maser, il passaggio delle truppe francesi che si accampano in canonica pretendendo il vitto e costringendolo a cercare di notte carri e vettovaglie per salvare le case dalla devastazione.

Dopo cinque anni di intenso ministero, lascia la cura di Maser al fratello prete ed entra nella parrocchia di Martellago dove stringe amicizia con la famiglia Fapanni e che durerà fino alla morte.

A Martellago ci rimane due anni e nel 1807 passa alle più importante cura di Montebelluna dove conosce e frequenta la contessa Lucrezia Mangilli Valmarana, diviene un assiduo del suo salotto e rinsalda amicizia coi famosi letterati del momento quali il Cicogna, il Paravia, il Negri che ha la villa a Pederobba, il corcirese Pieri, mons. Vinciguerra di Collalto ed altri.

La parrocchia di Montebelluna che conta ben 7000 anime ha una prebenda assai scarsa e gli porta via tanto tempo e però vi opere bene grazie anche all'aiuto di molti operatori. Se a Maser ha pianto per la fine ingloriosa della Repubblica di Venezia, a Montebelluna si fa grande estimatore di Napoleone per il quale scrive molti versi, non pochi dei quali ho pubblicato nella *Rivista Italiana di Studi Napoleonici* (1967). Queste rime, parte delle quali raccolte dal Serena e da lui pubblicate in *Coltura e Lavoro*, rivista dell'Istituto Turazza di Treviso

(1909), sono forse dettate al Dalmistro nella speranza da lui ardentemente coltivata d'essere sollevato dal gravoso incarico pastorale in cambio di un posto d'insegnamento al Liceo Dipartimentale o presso la Biblioteca dell'Università di Padova così da poter ritornare agli studi prediletti. Tenta addirittura, tramite persona molto influente, di ottenere un vescovado ma capisce di non esserne all'altezza e si pente dell'incauta proposta.

A Montebelluna scrive e legge in chiesa i *Discorsi sulla coscrizione* per sollecitare i giovani ad arruolarsi sotto le bandiere di Napoleone ed evitare la renitenza alla leva.

Nel 1813, gravato da troppo lavoro ed impossibilitato e dedicare parte della sua giornata agli studi preferiti, chiede ed ottiene dal vescovo diocesano Bernardino Marin, la parrocchia di Coste di Maser che ha solo 700 anime, una buona rendita, ma non come spera, e dove si augura di trascorrere una vita con meno incombenze pastorali per dedicarsi allo studio degli amati classici ed ai salotti culturali.

Per restaurare la canonica chiede un prestito di 1000 ducati e nel riassetto delle stanze, a detta del Serena, fa dipingere all'ingresso dell'abitazione la scritta ME DULCIS SATURET QUIES e sulla porta della biblioteca OTIUM SINE LIBRIS MORS ET SEPOLTURA EST.

Affida il governo della casa alla sorella Anna e buon per lui se negli ultimi anni gli viene affiancato come cooperatore don Giovanni Renier di Godego (1796-1871), forse trasferito per una questione di donne, che in progresso di tempo diverrà arciprete di Mestre e successivamente vescovo di Belluno e Feltre nella cui cattedrale è sepolto.

Prima del Renier aveva avuto come cooperatore un certo don Baù, forse dalmata, prete che ogni sera gli tornava in canonica ubriaco fradicio e per giunta accompagnato da qualcuno perchè non si reggeva in piedi. Anche a Montebelluna aveva avuto a che fare con una donna di servizio da lui dichiarata "*serva bevitrice virile*".

Gli ultimi due anni li passa infermo e poco prima di morire ha la visita dei Fapanni di Martellago che lo trovano del tutto o quasi perso.

Muore il 26 febbraio del 1839 ed è sepolto davanti la porta della chiesa di S. Tommaso apostolo dove ancor oggi si legge l'epigrafe dettata dal Renier. Dopo la morte si scopre la sua decorazione, sempre taciuta a tutti, di protonotario apostolico.

l'uomo Dalmistro

Cerco ore di tratteggiare l'uomo Dalmistro. Questo il ritratto che fa di se stesso: *“Uom alto e grasso e di corta veduta, rotonda faccia e calvo e con grossa epa, ed un naso traente all'aquilino, intemperante nel mangiare e bere”*. Amò sommanente la tavola tant'è vero che, e il termine è esatto, toccava a lui finire gli avanzi e, se possibile, dar fondo alle pentole: poi era costretto a schiacciare un sonnellino *“di cui – scrive – padre è il cibo e madre la bottiglia”*. Beveva in modo generoso, senza mai eccedere e da quel che si sa era golosissimo di fichi, tant'è vero che nel 1824, l'anno in cui le campagne intristirono per colpa di una eccezionale siccità che obbligò a fermare perfino i lavori alle fondamenta del tempio di Possagno per l'impossibilità di fare la malta a causa della scarsità d'acqua, lamentò amaramente che la prediletta pianta del suo orto stava per inaridire:

*“Ed io pur piango la ficaia presso
Al suo morir d'umor per falta, quella
Che lungo il mio abituro, qual crescea
Alla reggia di Priamo accosto un lauro,
Bellissima ficaia erge la cima.
Ahimé! Frodommi dei nettarei frutti
Pel ciel fatto di bronzo. Imbozzacchiti
Quelli caddero al suol: li calca il verro;
E tu, mia gola, ne sentisti il danno,
Che ti dovei deliziar con essi.
Chi mi sa dire il mio dolor qual fia
Quando morta dovrò dannarla al foco ... (125-136)*

Con gli anni divenne sordo, scriveva al Monti, per colpa *“delle campane costensi”* e non riusciva più a confessare per cui le donne, ma solo le giovani, disertavano il suo confessionale perchè dovevano ripetere i peccati a voce alta con gran vergogna.

Arguto e piacevole nella conversazione, uomo di vastissima cultura.

Talvolta si lasciava andare ad espressioni poco confacenti ad un sacerdote. Fu larghissimo coi poveri ed esercitò i suoi doveri di parroco con grande dignità. Trasse una vita intemperate se non assolutamente austera.

Non era di forte ingegno ma di sano gusto e di vivace fantasia.

Fu molto severo coi cittadini di Asolo che chiamò *“barbari”*

e ne aveva tutte le ragioni perchè nel 1822 avevano demolito il palazzo della regina Cornaro e l'oratorio dedicato a S. Biagio: di conseguenza bene aveva fatto il Canova a costruire il suo tempio nella natia Possagno e non ad Asolo come gli era stato chiesto. Il Dalmistro degli abitanti di Asolo volle denunciare, sono parole sue, “*quella specie di libidine che li trascinava alla distruzione di tutti gli antichi patrii monumenti*”. La frase venne ripresa da don Carlo Bernardi nel suo *Asolo e Asolano*, stampato nel 1987 (Parte I, pag. 138).

C'è un appunto da muovere al Dalmistro. Troppo spesso lasciava la parrocchia alle cure dei cooperatori per assentarsi con regolarità nelle stagioni. Per il carnevale andava a Venezia, ospite della contessa Lucrezia Mangilli Valmarana e ci stava un mese e più. Tra la primavera e l'estate era a Padova dagli amici dell'Università e gli altri della Tipografia della Minerva. In autunno non mancava mai in Friuli dove aveva parenti e si fermava a Maniago, a Porcia, a Polcenigo, dai Manin ed altri signori suoi amici. E inoltre molto spesso scendeva a Postioma dall'amico Giuseppe Monico, a Treviso, all'Ateneo del quale era socio come a Castelfranco anche lì socio dell'Accademia dei Filoglotti.

i ritratti

Due parole ora sui ritratti rimastici. Il più noto è quello conservatoci nella sacrestia della parrocchiale di Coste di Maser. Il pittore è Bernardino Castelli di Arsìè, allievo di Giovanni D'Andriana, vissuto a Treviso e fatto studiare a spese del canonico Luigi dei conti Franzoia ed ebbe poi come mecenate il vescovo Paolo Francesco Giustiniani. Suoi un gran numero di ritratti di priori domenicani del convento di S. Nicolò in città, ed altri vari di vescovi e personaggi del suo tempo a Padova e a Venezia. Il ritratto che è a Coste di Maser in canonica dopo la morte del Dalmistro passò ad un cooperatore, certo Antonio Pellizzari e, morto lui, alla sorella andata sposa ad un Sernagiotto di Selva, la cui figlia, rimasta vedova di un non meglio identificato Zille, lo donò alla Chiesa di Coste.

Un secondo ritratto, una incisione di Girolamo Prepiani, figura nell'antiporta dell'epistola poetica “*Intorno alla lingua italiana*”, libro stampato a Venezia dal Picotti nel 1821.

Un terzo ritratto, che però non sono riuscito a rintracciare, è dell'udinese Odorico Politi (1785-1846), insegnante

all'Accademia di Venezia. Non mi sono dato premura di verificare poi se altri ritratti esistano ma penso proprio di sì, uno dei quali commissionato al nobile Domenico Gritti.

Dalmistro studioso, poeta, latinista

Eccomi ora al Dalmistro studioso, poeta, latinista.

Nel 1819 scrive la sua più interessante epistola, quella *Intorno alla lingua italiana*, chiestagli da Giambattista Marzari, medico, professore di fisica e presidente dell'Ateneo di Treviso, epistola che dedica al conte Leonardo Manin e viene pubblicata dal *Giornale di scienze, lettere ed arti per le Province Venete* e nuovamente dal Picotti di Venezia nel 1821.

Il Dalmistro vi affronta la questione della lingua nostra, ossia la ricerca del tipo di lingua letteraria da valere per tutti gli scrittori d'Italia e fissarne il lessico, lo stile, la grammatica.

È noto che Macchiavelli, il Varchi e il Davanzati volevano che fosse chiamata “fiorentina”, il Tolomei invece “toscana”, mentre il Trissino ed il Castiglione la intendevano “italiana”.

Pietro Bembo, nelle *Prose della volgar lingua* (1525) sostiene che la lingua letteraria deve essere il fiorentino, non il parlato del suo tempo, ma quello di Dante, Petrarca e Boccaccio, autori da non imitare ma da seguire per continuare il loro modello. Al contrario Giangiorgio Trissino nel dialogo *Il Castellano* (1529) non ammette l'assoluta preminenza del fiorentino ma accetta tutte le parlate italiane. Tra fiorentino bembesco e lingua italiana del Trissino prevale, com'è risaputo, la lingua letteraria di tipo bembesco e tale dura fino alla metà del settecento.

Questa rigidità, aiutata dalla Controriforma che tende alla conservazione, tarpa le ali ad ogni spontaneità ed espressione artistica, fino a che il sentimento dell'indipendenza nazionale dell'epoca napoleonica agisce sulla questione della lingua per effetto del risorto classicismo e si scontra col toscanesimo sostenuto dalla Crusca, soffocato da un chiuso spirito di regionalismo conservatore detto purismo.

Questo si afferma per opera del padre Antonio Cesari (1760-1828) ed ha sostenitori in Campania con Basilio Puoti e nel

Veneto con Pietro Giordani.

Il Giordani però non accetta le esagerazioni del Cesari e, pur purista, tende a purificare il purismo stesso come aspirazione letteraria e nazionale.

L'Accademia della Crusca, ricostituita da Napoleone nel 1811 è purtroppo ancora legata al rigido toscanesimo e dunque affianca il padre Cesari sostenendo che la lingua italiana si trova negli scrittori del 300 perché in quel secolo in Toscana la lingua era pura.

Il Verri ed il Cesarotti si ribellano alla tradizione e criticano le aggiunte del Cesari al vocabolario della Crusca.

Antipurista ed anticruscante è pure Vincenzo Monti che conduce una dura campagna in proposito con le Proposte di alcune correzioni ed aggiunte al vocabolario della Crusca (1817-1826).

Sarà il genere suo Giulio Perticari, a sostenere con forza che la nostra lingua è da ricercarsi non negli scrittori del 300 ma in un linguaggio che si costituisce con il contributo di tutti gli scrittori in tutti i secoli: la lingua comune italiana è dunque contrapposta a quella della Crusca regionale e municipale.

Seguiamo ora alcuni passi dell'epistola. Al verso 75 dichiara il Dalmistro d'essersi interessato della questione della lingua fin dagli anni giovanili:

*“Me impigliò nei verd'anni amor dell'arte
Sacra dei carmi, amor della favella
Del nostro bel paese, ove il sì suona.” (75-77)*

E volgendosi al Marzari che l'ha invitato a scrivere, così si esprime:

*“Or per questo mio amor ver la sonante
Italica favella tu vorresti
Nell'odierno bollor di parti in lizza
Tarmi pel Monti a por la lancia in resta.
O contra lui per Cesari. Ma dove
Ti sta di casa il senno?” (96-101)*

Ecco come presenta la lingua italiana nel Due e Trecento:

*“ ... Nel Trecento in culla
Vagìa la lingua e balbettava appena
Provenzalmente, e le sue prime voci*

*Oggi farieno spiritare i cani
Tant' eran sconce; e nel Trecento grande
Si fea rapidamente, allor che in cura
Preserla l'Alighieri e il buon Petrarca,
Balie amorse, e il novellier faondo,
Che l'umil borgo di Certaldo onora..." (147-155)*

E allora, rivolgendosi sempre al Marzari, nella scelta dello stile, tra quello duro di cui si servirono i trecentisti più rozzi o lo stile vibrato e irregolare “*di certi novatori che fer fascio d'ogni erba*” risponde che non dovrà seguire né l'uno né l'altro, non la “*svenevol rozzezza*” dei primi, né l'orgogliosa licenza dei secondi: infatti “*l'una rade il suolo, l'altra vorria sopra le nubi un trono*”. E continua:

*“Oh! se nel mezzo si reggea Fetonte
Mal destro auriga del paterno carro” (767-768)*

non sarebbe caduto arso nell'onde del Po e le sue sorelle, le Eliadi, piangendone la morte, non sarebbero state mutate in pioppi,

*“né tra le fronde
State già chiome fischierebbe il vento”. (775-776)*

Di opere sue che meritano ancora d'esser ricordate cito *L'elogio di Teofilo Folengo* o *Merlino Coccaio* scritta a Maser, *Il Sermone* a Giulio Bernardino Tomitano, l'altro *Il vero Vescovo* per l'ingresso di Giovanni Antonio Farina ed ancora i *Salmi penitenziali* del Petrarca, pubblicati a Treviso dall'Andreola nel 1825, *Il Fico* che è un componimento georgico del 1830 ed *Il fiore di zucca* del 1831 che praticamente conclude le sue fatiche letterarie.

Molte le traduzioni sue da Callimaco, Catullo, Virgilio, Ovidio, Giovenale. Il Dalmistro fu un ottimo latinista e moltissime sono le sue rime d'occasione.

Aveva una cultura assai vasta e quanto mai specifica della lingua italiana per la quale troppo spesso sottrasse tempo all'attività pastorale. La corrispondenza che ebbe coi letterati del suo tempo gli consentì un continuo aggiornamento sulle nuove forme e i nuovi generi di poesia, sulla nuova prosa e sui vari movimenti e indirizzi di cultura.

Per concludere riassumo i punti salienti de *I colli d'Asolo*, il sermone che il Dalmistro settantenne scrisse nel 1824 e che il

Mesera” (267) tanto cara ai Manin che vi hanno villa.

Non cita Castelveccano, non Crespano, non Borso, non Fonte, ma la rocca d’Asolo sì, il punto di riferimento dell’intero pedemonte, rocca che egli spesso saluta commosso e col ricordo della quale conclude il sermone:

*“Alfin la rocca, che incorona il clivo,
Che soprastante a te sorvanza ogni altro
In altezza. Sovente io la saluto,
Ver te movendo, e dico: O ben merlato
Maestoso edificio, se coll’aspro
Furor del vento, che ti romba intorno,
Tu combattesti, e non ti nocquer l’onte
Dei già rivolti secoli canuti,
Dura e al lavor cui medito, ti serba
Benché di non mai farlo io sia già fermo”.* (278-287)

N.B.: Questo intervento è stato letto dall’autore alla presentazione del volumetto “I colli d’Asolo” edito dal Gruppo studi e ricerche storiche di Maerne

L'agricoltura nei territori di Mestre e Noale ai primi dell'Ottocento



Disegno di un piccolo aratro per seminare le fave in mezzo il frumentone

a cura di Danilo Zanlorenzi

L'inchiesta agraria di Filippo Re

L'inchiesta statistica era uno strumento di indagine caratteristico nel disegno napoleonico di costruzione di uno stato moderno. La nascita dell'apparato amministrativo della Repubblica rese necessario conoscere sotto tutti gli aspetti la situazione della nazione. In questo quadro si inserisce l'inchiesta di Filippo Re, che fu la prima a considerare l'agricoltura come oggetto di indagine specifico slegato dagli altri rami dell'economia della Repubblica. L'organica formulazione con cui fu redatta era mirata a cogliere le diverse particolarità che contraddistinguevano i singoli paesi. L'inchiesta costituisce una ricognizione di ampio respiro svolta attraverso un questionario articolato in 33 quesiti e richiedeva una puntuale descrizione della natura ed impiego del terreno; dei contratti in uso; dei prodotti ed avvicendamenti colturali; delle tecniche e degli strumenti agricoli utilizzati; degli ingrassi e dei sovesci; delle rese e quantità di semente impiegata; delle piante tessili coltivate; delle piante oleifere; degli orti; delle colture per foraggio; del bestiame; delle piante da legno; delle viti e delle tecniche enologiche; dei boschi; delle risaie; degli edifici rurali; dei gelsi e bachi da seta ed infine dell'allevamento delle api. Le risposte ottenute furono circa una quarantina redatte con tono e precisione diseguali poiché diversi erano gli interessi, la cultura, e la preparazione dei collaboratori di Filippo Re¹. Furono particolarmente scarse e impersonali le risposte compilate dai funzionari della pubblica amministrazione mentre più dettagliate e interessanti si presentarono le risposte di quanti, come il Fapanni, vivevano in prima persona la vita dei campi.

In risposta ai quesiti dell'agronomo Filippo Re per gli *Annali d'Agricoltura* Fapanni scrisse nel 1810 la memoria *Della coltivazione dei due territorj di Mestre e Noale nell'antica provincia di Treviso*.

Lo scritto di Agostino Fapanni, ripropone i grandi temi della pubblicistica agraria settecentesca della terraferma veneta e soprattutto ripropone la ricca tradizione culturale di cui si fa intelligente interprete, con l'apporto significativo della propria esperienza di proprietario occupato in colture ed allevamenti di tipo sperimentale e tradizionale. Ne emerge la diffusa realtà di una campagna sostanzialmente ancorata al predominio della *cerealicoltura* e ad uno squilibrato rapporto tra foraggi e grani, ulteriormente aggravato dall'insufficienza e dal malgo-

verno di prati, pascoli e concimi e dai dissodamenti e disboscamenti inconsulti. Inoltre, sono svolti con profonda competenza nelle pagine dell'autore, anche i problemi contrattuali e in parte sociali, che caratterizzavano la pianura trevigiana, dal piccolo affitto in generi alla grande locazione intermediaria “*a fuoco e fiamma*”.

L'opera si presenta quindi molto interessante ed originale, anche per le accurate descrizioni tecniche come possono essere ad esempio quelle degli strumenti agricoli del tempo, che, come sottolinea Berengo, “solo il Fapanni ci descrive, con la consueta chiarezza”².

Natura dei terreni

In risposta al primo quesito Fapanni descrive la natura dei territori di Treviso. Con il Decreto del 7 novembre 1807 furono separati i dipartimenti di Mestre e Noale assegnando il primo al dipartimento dell'Adriatico e il secondo a quello del Bacchiglione³. I territori di Mestre e Noale erano estesi rispettivamente 30.500 *campi*⁴ il primo e 13.100 il secondo, per un totale di 27.000 abitanti e 28 parrocchie. Il territorio è totalmente pianeggiante con una modesta quantità di campi paludosi (circa 300).

Il terreno della pianura Mestrina-Noalese è di natura prevalentemente argillosa, quando non tende al medio impasto o addirittura al silice, a causa dei sedimenti sabbiosi lasciati dai fiumi negli antichi corsi, mentre quelli dell'area lagunare sono costituiti da argille e sabbie in diverse proporzioni. La grande umidità dei terreni, oltre a generare molte erbe infestanti difficilmente estirpabili anche dall'aratro, si rifletteva sul disastroso stato delle strade, rese intransitabili dalla pioggia per buona parte dell'anno. Nella generale impraticabilità, costituivano una eccezione la strada del “*terraglio*”⁵ e quella postale da Mestre a Padova. Questa situazione spinse Fapanni a muovere una supplica per conto del comune di Martellago, a favore della costruzione della strada detta “*Castellana*” che portava da Mestre a Castelfranco e poi a Trento. La supplica venne accolta, ma a causa degli eventi bellici di quegli anni la costruzione della strada fu sospesa.

Castaldi e fattori

Nei primi anni dell'Ottocento, i maggiori latifondi Mestrini e Noalesi appartenevano alla nobiltà veneziana⁶ che amministrava le proprie tenute affidandole a *castaldi* e *fattori*. I fattori amministravano aziende di una certa importanza, generalmente superiori ai 100 ettari, nelle quali svolgevano funzioni di direzione scegliendo le colture, pagando i salari e vendendo i prodotti⁷. La figura del castaldo, o gastaldo, si trovava in aziende con estensione difficilmente inferiori ai 35-40 ettari e svolgeva fundamentalmente funzioni di collegamento tra il proprietario e i braccianti, compilando semplici resoconti contabili nei rari casi in cui sapesse leggere.

Berengo, nella sua opera *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, rileva un'altra figura di amministratore, trascurata dal Fapanni, quella dell'*agente*. Era questi un uomo di fiducia del padrone che aveva in comune con il fattore diverse funzioni ma presentava un carattere completamente diverso, sapeva leggere e scrivere, talvolta era persino laureato e risiedeva nelle stesse case dominicali dove gli era riservato un alloggio.

Braccianti agricoli

Tutte le possessioni quindi o si lavoravano *in economia* o si *affittavano*⁸. Le locazioni si dividevano in due specie: “*a fuoco e fiamma*”, con la quale il fittanziere doveva corrispondere un canone in denaro⁹ al locatore indipendentemente dalle avverse condizioni climatiche e dall'incendio e *in generi*, con la quale il colono doveva corrispondere una determinata quantità di prodotti¹⁰. Nel secondo caso, la quota dell'affitto era di circa uno *stajo*¹¹ di frumento a campo, oltre alla metà dell'uva prodotta e tutta una serie di pagamenti in natura detti *regalie* od *onoranze*¹².

Per le aziende più piccole, l'organizzazione del lavoro, era regolata da un *capo d'uomini* che aveva funzioni poco più che di semplice sorveglianza. Astenendosi da ogni iniziativa sulle colture, era infatti in tutto simile agli altri contadini che gli erano sottoposti, non essendo necessariamente più esperto ma solamente più fidato. Al di sotto di questo livello si trovavano le possessioni con poco più di 30 campi dette *terreno* e la famiglia conduttrice detta *masseria*. Quando la possessione era costituita da un numero di campi compreso tra 10 e 30, prendevano rispettivamente il nome di *terrencello* e *masserio*-

la, mentre l'unità colturale più piccola, assai diffusa¹³, veniva chiamata *chiusura* e il conduttore *chiusurante*¹⁴. Quest'ultimo non trovando sufficiente sostentamento dal lavoro del proprio terreno, andava ad ingrossare le fila dei braccianti fissi ed avventizi¹⁵. Tra queste due categorie, era possibile scorgere alcune nitide differenze. I primi, detti *obbligati*, erano dei braccianti fissi assunti dal giorno di S. Martino (11 novembre) fino al 25 di marzo, godevano di un contratto annuo ricevendo un compenso giornaliero di 51 centesimi e un po' di terra da coltivare a mais, trattenendo una parte del raccolto. La mercede era variabile nelle diverse stagioni con un supplemento durante la mietitura e i grandi lavori estivi di centesimi 13¹⁶. L'obbligato era quindi retribuito solo con contanti, eccetto il *vin piccolo* (vino annacquato) d'inverno e quello puro d'estate, che il conduttore doveva corrispondere sul campo "se non voleva vedere assassinato il lavoro"¹⁷.

Il bracciante avventizio, detto *non obbligato*, riceveva invece un compenso giornaliero di 76¹⁸ centesimi. Era quindi meglio retribuito, ma parte delle entrate erano destinate al pagamento dell'affitto per l'abitazione e per un pezzo di terra da coltivare¹⁹, sicché, scrive Fapanni, "*la paga in denaro diventa la metà, e talvolta anche meno*"²⁰. Il bracciante obbligato godeva certamente una situazione di maggiore tranquillità, aveva un lavoro sicuro e poteva contare sull'aiuto del proprietario terriero in caso di necessità, ma doveva comunque fare i conti con il rischio di non venire riconfermato l'anno successivo e finire tra le fila dei disoccupati²¹.

In alcune aree del mestrino, Carpenedo, Favaro, Marcon, per citarne alcune, la situazione si presentava diversa, con salari dei giornalieri doppi ed anche tripli di quelli sopra enunciati, ma si trattava pur sempre di casi eccezionali dovuti alla scarsità di popolazione e quindi alla bassa domanda di lavoro.

I *mezzadri* nella provincia di Treviso erano scarsamente diffusi, come per le altre province del Veneto. La scarsa simpatia dei proprietari verso il contratto di mezzadria era da attribuire al fatto che la distanza del fondo da quello principale, rendeva il controllo del mezzadro praticamente impossibile, facilitando le frequenti frodi²². Questi dovevano corrispondere al proprietario la metà delle sementi e di tutti i prodotti della campagna, eccettuati i prodotti detti di zappa, come il mais, per il quale potevano trattenersi anche due terzi del raccolto; oltre a

ciò, il mezzadro era tenuto a corrispondere una determinata somma in denaro a titolo di affitto della casa rurale. Speciali consuetudini, differenti da paese a paese, regolavano i diritti dell'affittuale, entrante e uscente, in materia di *scorte vive e morte* da apportare. Particolare curioso era l'anno colonico che partiva, per il terreno, dal giorno di San Pietro (29 giugno), mentre per le case rurali dal giorno di San Martino (11 novembre) per cui si verificava la contemporanea presenza del nuovo affittuale sul campo di lavoro e del vecchio nella casa colonica, onde consentire a quest'ultimo di effettuare il raccolto di propria pertinenza.

Le case rurali

Lo stato delle abitazioni non era certamente dei più floridi. La situazione più drammatica era vissuta dai *pisnenti*²³, che generalmente non vivevano in un fondo ma si addensavano nei paesi o si allineavano ai margini delle grandi tenute. Le loro abitazioni erano delle vere e proprie capanne umide e malferme, incapaci di offrire un vero e proprio riparo dalle intemperie e dal freddo.



I *pisnenti* vivevano una situazione di estremo disagio, abitando in *casoni* composti di tre o quattro ambienti delimitati da mura di mattoni o di canne palustri intrecciate sui pali.

In una situazione migliore viveva la famiglia del *massaro*, il cui nucleo patriarcale²⁴ abitava in case in muratura sempre coperte di tegole (con eventualmente delle aggiunte di paglia), sicuramente più vivibili. Le abitazioni venivano erette al centro del podere, ed erano sviluppate generalmente su un solo piano a cui venivano annessi fienili, granai e stalle, in un unico corpo.

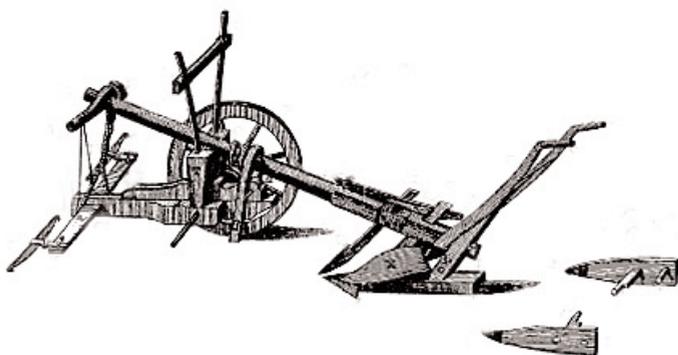
Modalità di coltivazione dei terreni

Passando ad analizzare lo sfruttamento dei terreni, si può osservare come la maggior parte dei terreni fosse coltivata a frumento od a *mais*, non lasciando a riposo alcun terreno eccetto quelli veramente improduttivi o eccedenti le possibilità di coltivazione del colono.

In questa situazione il Fapanni evidenziava una netta sproporzione tra dimensione del terreno ed effettiva possibilità di coltivazione da parte del colono, individuando, in questo, la principale causa dello scarso rendimento dei terreni.

I *metodi di preparazione dei terreni* ed il modo di coltivarli vengono descritti dal Fapanni con la consueta dovizia di particolari. Gli aratri utilizzati erano fondamentalmente di due tipi: quello leggero da 8 libbre (4 chili) e quello pesante detto *solchetta* (11 chili). Quest'ultimo, impiegato dagli agricoltori più facoltosi, veniva trainato da almeno tre o quattro buoi, era

aratro dei primi dell'Ottocento



dotato di un vomere largo 28 onces (0,9 metri) e lungo 20 (0,6 metri), riuscendo a penetrare ad una profondità di 30 centimetri rispetto ai 20 dell'aratro leggero. Era uno strumento estremamente macchinoso, spesso appesantito da assi di rinforzo per garantire una maggiore

solidità, che causava quindi un notevole affaticamento degli animali. Solo raramente il cavallo veniva aggiogato e comunque si trattava di un tipo di aratro molto leggero ed adatto a particolari tipi di terreno²⁵.

In quegli anni si stava diffondendo anche l'uso della vanga, detta *vanghetto*, era più piccola della vanga per orti, di forma quasi rettangolare, lunga 14 once (45 cm.) e larga 6 (27 cm.) e del peso di circa 1 kilogrammo. La zappa era ancora stabilmente legata alla foggia tradizionale e veniva utilizzata principalmente nella lavorazione del mais.

I terreni erano divisi in porche, dette *gombine*, di una larghezza variabile tra i due e tre piedi circa a seconda della necessità di trattenere l'acqua piovana sul campo o di favorirne invece il deflusso.

Le operazioni preliminari alla semina del frumento consistevano in sei arature. Due venivano effettuate con la solchetta, mentre le altre con l'aratro, al quale seguiva immediatamente l'utilizzo dell'*erpice*. L'erpice detto *grappa*, era un rastrello di forma quadrata largo 2 piedi, (60 cm.) lungo 12 (3,6 metri) fornito di tre denti di ferro lunghi 6 once (21 cm.), così robusti da spianare i solchi tracciati dall'aratro. Alla coltivazione del mais erano destinate invece quattro arature, la prima delle quali aveva inizio a marzo e l'ultima a maggio prima della semina. Come ammette lo stesso Fapanni, "*non sempre però né da tutti si pratica cadauna delle operazioni aratorie da me descritte*"²⁶ evidenziando ancora una volta la sua personale esperienza di conduttore in proprio di una tenuta modello.

Principali prodotti della terra

I principali prodotti del trevigiano erano il *frumento*, il *mais* ed il *vino*, mentre ogni altro tipo di coltivazione era semplicemente un elemento accessorio che contornava la principale rendita del colono²⁷. Il podere veniva diviso in tre parti di cui due venivano destinate a frumento e una adibita a mais. Mentre il primo veniva impiegato per il pagamento dell'affitto, il secondo, coltivazione praticamente esclusiva nelle *chiusure*, costituiva il principale alimento del *pisnente*, "facendo di questo quotidianamente un tal uso a pranzo, a cena, ed a merenda, che in di lui mancanza non appetisce nessun altro cibo"²⁸.

L'ordine con cui si susseguivano le coltivazioni era il seguente: il primo anno il campo era seminato a frumento, nell'ottobre dell'anno seguente, premessi i necessari lavori e dopo aver provveduto alla concimazione con il fertile terriccio dei *cavini* e dei fossi, si procedeva ad una seconda semina e successivamente raccolta nel luglio seguente. Dopo la mietitura e le succes-

sive arature, invece di lasciare libero il campo a riposare fino ad aprile, avveniva la semina del *cinquantino*, cioè del frumento di secondo raccolto, o di altre coltivazioni intercalari cerealicole e più raramente foraggiere. Nel maggio dell'anno successivo, veniva generalmente seminato il mais fatto seguire nuovamente dal frumento.

Questa era generalmente la rotazione agraria, circoscritta al periodo di tre anni, a cui venivano soggetti i terreni, ma che a causa della scarsa disponibilità di concimazioni ed altre circostanze, veniva “da molti spesse volte variata e interrotta”²⁹.

Agricoltura promiscua

La coltura promiscua della *vite* e dei *cereali* caratterizzava la campagna trevigiana arrivando a rappresentare nelle zone pianeggianti oltre l'80% della superficie dissodata³⁰. Le superfici destinate a prato assumevano proporzioni abbastanza omogenee in tutte le zone agrarie, mentre quelle a pascolo trovavano la loro maggiore diffusione nelle aree collinari³¹. La proporzione tra campi prativi e aratori poteva essere stabilita in rapporto di uno a dieci, ma la situazione migliorava nella parte orientale del territorio mestrino dove l'estensione dei terreni e la mancanza di manodopera “fa sì che si lasci a prato maggior quantità di superficie”³². La diffusione dei *prati artificiali* era praticamente inesistente, mentre quelli naturali erano generalmente trascurati. Poiché la totalità delle attenzioni dei coloni erano rivolte al “prediletto sorgoturco”, solo raramente i prati venivano concimati con il terriccio dei fossi³³ ed anche l'irrigazione era praticamente sconosciuta. La trascuratezza era tale, che nei prati arrivano spesso a crescere “erbe maligne e nocive”³⁴ che procuravano danni agli animali che vi pascolavano.

I foraggi

I pochi terreni della provincia destinati a sopperire alla carenza dei foraggi erano coltivati ad *erba medica* o a *trifoglio*. Queste coltivazioni erano diffuse in pratica solamente nelle tenute dei fittanzieri; infatti solo nelle grandi proprietà era possibile sottrarre una quota di terreno considerevole alla coltivazione del frumento o del mais.

L'erba medica veniva coltivata in terreni possibilmente arati e livellati: una volta seminata in marzo, veniva tagliata due volte

il primo anno fino ad arrivare anche a quattro negli anni seguenti. Con 10 libbre venete (3,2 kg.)³⁵ di semi (pagati circa 75 centesimi alla libbra), si potevano ottenere fino a circa cinque *carri* di prodotto per campo.

Più diffusa era la coltivazione del trifoglio, che veniva quasi esclusivamente coltivato come pianta intercalare del frumento. La motivazione che sottostava alla maggiore diffusione del trifoglio rispetto all'erba medica era da ricondurre al “*minore dimagrimento*” che il terreno subiva e quindi il conseguente aumento della produzione. Per la semina di un campo venivano impiegate circa 8 libbre (2,5 Kg.) di semi, che venivano generalmente acquistati nella zona di Castelfranco a 50 centesimi alla libbra. Già al secondo anno si potevano fare tre “*segate*” arrivando a rendere circa 3 *carri* di foraggio.



Erba medica e trifoglio costituivano quindi delle coltivazioni di tipo residuale che non riuscivano certamente a soddisfare le necessità di foraggio. Infatti, ciò che forniva l'alimento ai bestiami era il *frumentone* estremamente diffuso in tutta la campagna trevigiana. Della pianta non

veniva sprecato nulla: le cime venivano date fresche d'estate, mentre le canne venivano somministrate secche d'inverno, ottenendo in questo modo fino ai 2 *carri* di foraggio per campo. Anche dal *sorghetto*, che era il frumentone seminato alla fine di luglio e reciso ancora immaturo, si traevano 5 o 6 *carri* di foraggio che veniva dato fresco agli animali man mano che veniva reciso.

L'allevamento

Nonostante la scarsità di foraggio e a dispetto della situazione della regione, nel mestrino e nel noalese l'allevamento bovino prosperava tanto da poter vantare una razza di buoi, come scrive Fapanni, “celebrata non solo da' nostri scrittori, ma eziandio dagli stranieri”³⁶. La razza Mestrina-Noalese poteva essere considerata non solo la migliore delle province ex-venete

ma anche a livello nazionale tanto da dar vita ad un mercato attivo con le province limitrofe.

Data la totale assenza di pascoli comunali, gli animali venivano condotti a pascolare in alcune praterie composte di terreni appartenenti a diversi proprietari non separati da confini visibili. Ogni masseria invece, aveva generalmente un prato chiuso dell'estensione di circa un campo, riservato a semplice uso di pascolo, nel quale venivano fatti nutrire e riposare gli animali per tutto l'anno eccetto l'inverno. La situazione dei coloni era, come di consueto, ben differente: infatti i figli di quest'ultimi detti *vacchesini*, erano costretti, a causa della mancanza di foraggio, a far pascolare le vacche³⁷ per le strade pubbliche con danno sia delle coltivazioni attigue che delle strade stesse.

La maggior parte dei coloni non possedeva inoltre in proprietà gli animali con cui lavorava la terra, dovendo ricorrere alla *soccida* o *zovadego*, stipulata con i proprietari del fondo lavorato o con gli affittanzieri. Esistevano due tipi principali di *zovadego*. Con il primo³⁸, il soccidante dava al colono una somma di denaro a titolo di prestito con la quale questi avrebbe dovuto procurarsi gli animali, dovendo pagare una quota annua di interessi in generi³⁹ e dovendo quindi restituire al termine del contratto il capitale ricevuto. Esisteva pure la prassi di sostituire alla somma di denaro prestato direttamente il numero di animali necessari che venivano stimati di consenso tra le parti, riscuotendo su questa stima un interesse annuo.

Il secondo tipo di contratto prevedeva la consegna di un certo numero di animali con l'obbligo, per il colono, di alimentarli a proprie spese, dividendo poi gli utili o le eventuali perdite.

In entrambi i tipi di *soccida*, nel caso fossero nati dei vitelli, questi venivano equamente divisi.

Coltivazione delle viti

Descrivendo la diffusione della vite, scrive il Fapanni che “in un medesimo terreno si coltivano da noi le viti ed i grani, e non separiamo questi da quelle..., e perciò i nostri campi aratorj sono tanti vigneti”⁴⁰. Infatti la produzione del vino era indotta non solo dalla necessità di corrisponderlo al proprietario per il pagamento del canone, ma anche dalla facile negoziabilità, costituendo una importante fonte di denaro. Quasi tutti i campi aratori erano divisi da *piantate di viti* disposte ordinatamente da nord verso sud, in modo tale che la distanza tra una fila e

l'altra determinasse la larghezza del campo e il fortissimo bisogno di legname aveva determinato la netta predominanza del filare alberato sulla vigna a palo secco, che rimaneva una sporadica iniziativa di pochi grandi proprietari. Il bisogno di ottenere sempre maggiori raccolti e il desiderio di ottenere legna forte e pregiata, spingeva i contadini ad appoggiare la vite ai più svariati tipi di alberi⁴¹, così la durata del filare era determinata in questo modo dalla vitalità dell'albero di sostegno, che solo nel caso dell'oppio (acero) era sufficientemente lunga⁴². Riguardo al pioppo ed al salice, Fapanni scrive che "il vero vignajuolo riguarda questi due alberi non come consorti fedeli delle viti, ma come amanti instabili e passeggeri, perché essendo essi di breve durata, troppo presto le abbandonano e lascianle cadere a terra"⁴³.



In questo modo, la contemporanea presenza della vite e dell'albero causava inevitabilmente un impoverimento del terreno a scapito dell'uva e anche dei cereali, che venivano danneggiati dalle lunghe ombre proiettate dagli alberi da sostegno.

La maggioranza delle piantate avveniva alla fine dell'autunno o in certi casi dell'inverno, scavando con la vanga un fossetto largo circa 3 piedi (quasi un metro) e profondo 15 centimetri circa nel quale venivano piantati dei *magliuoli*, detti *rasoli*, ossia tralci nuovi nati sul ramo dell'anno precedente. I coltivatori più diligenti pavimentavano il fondo del fossetto con delle canne di mais o delle fascine di vite, ricoprendolo immediatamente dopo di terra e

facendo affiorare solamente due gemme. Quando la disponibilità lo permetteva, si concimava il terreno con il terriccio dei fossi.

La distanza tra una pianta e l'altra era all'incirca di 10-15 piedi (tra i 3,5 e 5 metri), affiancate dall'albero di sostegno, che veniva tagliato all'altezza di circa tre piedi "onde vicino al

taglio getti nuovi rami a dritta e a manca, su cui cresciute abbiano a poggiare le spose novelle”⁴⁴. Per i tre anni successivi, le cure della vite si limitavano ad operazioni di vangatura e zappatura ripetute a novembre e a marzo, intese a liberare il terreno dalle erbe. A questo punto si faceva appoggiare la vite agli alberi, che per poter gettare dei rami di sostegno venivano incisi raso terra, mentre si fissavano al suolo piantoni di legno dolce ai quali si attaccavano i nuovi tralci. Giunta all’età di cinque anni, dopo aver aperto le viti a *tirella*, cioè dopo aver steso e legato la nuova pianta a quella vecchia, la vite iniziava a dare i suoi frutti finché, all’età di dodici anni, venivano interrotte le operazioni di zappatura, riducendo a prato il pezzo di terra sottostante la vite (*fetta*), concimandolo con le spazzature del fienile. Particolarmente importante per la crescita della vite risultava l’operazione di potatura, detta *bruscadura*, che veniva compiuta correttamente solo “da’ più esperti ed abili potatori”⁴⁵.

I vini

La scarsa qualità del vino trevigiano era influenzata, secondo Fapanni, oltre che dalla coltura promiscua, dall’usanza dei contadini di:

...non aver l’avvertenza di piantare o tutto un filare, o tutto un viale, o trame, o sibben anche tutto un ripato di terreno di una sola qualità d’uva, di quella, cioè, che meglio credensi potervi convenire..., invece di usare questa diligenza, separando l’una specie dall’altra, e sciogliendo sempre le migliori e le più adatte, prendonli così alla rinfusa e materialmente, sicché disposti i filari, e giunto il tempo della loro fruttificazione, trovi l’uva bianca mescolata alla nera..., ti fabbrichi un vino di cento mescolanze, di poco gusto, di meno colore e di nessuna durata.⁴⁶

Un altro mal costume il Fapanni lo rileva nelle attività vinicole dei coloni del Mestrino-Noalese:

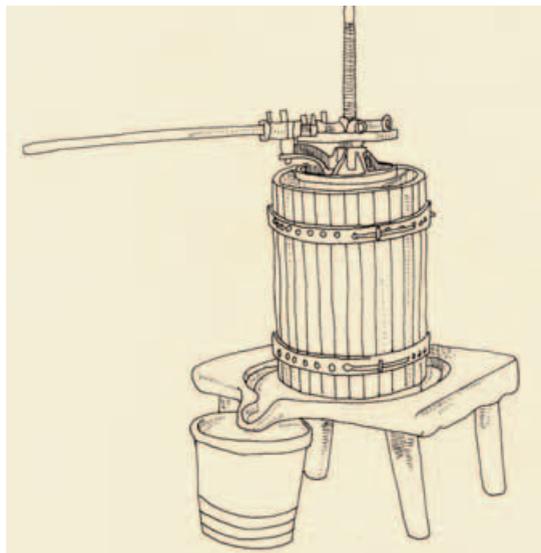
Il momentaneo guadagno di poche legna, la speranza del maggior raccolto di *sorgoturco* nel terreno sgombrato dalle annose piante, stimola questi sconsigliati a portar la scure sopra d’ogni pianta di viti che per poco mostri non già d’esser vecchia e decrepita, ma di aver passata l’adolescenza... e perdono in tal guisa il frutto delle viti annose, ch’è il più pregiato e il più raro.⁴⁷

La stessa tecnica enologica non era “né delle più perfette né delle più accurate”⁴⁸. La qualità dei vini era sicuramente danneggiata dalla troppo precoce vendemmia, quasi sempre compiuta nella prima metà di settembre. “Ma i derubamenti delle uve, l’affluenza de’ lavori..., la diffalta del vino vecchio e la voglia di assaggiarne di nuovo, fanno accelerare questo grato lavoro”⁴⁹ scrive bonariamente Fapanni e forse, aggiungiamo noi. le ristrettezze economiche e il timore delle grandinate di

fine estate portavano i contadini a preferire un raccolto meno ricco ma sicuro piuttosto che uno più generoso ma anche più incerto.

Tra le uve di maggior pregio coltivate nella zona di Treviso, particolarmente apprezzate erano l'uva *marzemina*, bianca e nera, la *dolcetta*, la *pignola* e la *cornara*.

Appena raccolta, l'uva veniva lasciata nei recipienti a produrre il primo mosto mediante la compressione degli strati superiori sugli inferiori, avendo l'accortezza di lasciarla in precedenza ad asciugare al sole.



La diffusione dei torchi era ancora limitata, così la *follatura* delle uve era compiuta quasi ovunque con i piedi, ma la situazione appariva ancora più difettosa nel processo che portava alla trasformazione del mosto in vino. La forte acidità dei vini era infatti dovuta alla fermentazione effettuata in recipienti scoperti e senza estrarre le vinacce. Il procedimento utilizzato nel distretto di Mestre era il seguente: terminata la spremitura, si versava il mosto in un tino (non coperto) facendolo bollire per circa dieci - venti giorni a seconda della stagione e della località, una volta terminata la bollitura, il vino veniva trasferito

nelle botti. Le vinacce rimaste nel tino, dette *zarpe*, venivano utilizzate principalmente per fare “il secondo vino”⁵⁰, una bevanda “colorita, gustosa e pregna di materia vinosa” che veniva corrisposta agli operai durante il periodo invernale. Le vinacce erano inoltre impiegate come nutrimento per le pecore mescolate ai semi di lino e da pochi anni anche per estrarre l’acquavite.

I legnami

La coltura mista traeva buona parte della sua forza dal legname che forniva sia per i lavori di campagna sia per il consumo domestico. Le necessità di legname non potevano infatti essere più soddisfatte come un tempo attraverso gli sconsiderati dissodamenti compiuti in montagna e in pianura⁵¹, infatti le Leggi delle repubblica di Venezia, poi riprese durante il Regno d’Italia, anche se tardivamente, tentarono di porre un argine agli eccessivi svegramenti, dichiarando “riservati” alle neces-

sità dello stato e quindi della Marina militare i boschi di roveri. Ugualmente inutilizzabili erano i boschi di montagna il cui taglio era assolutamente vietato per la protezione di strade, case e terreni sottostanti.

Per soddisfare le esigenze dei coloni Mestrini e Noalesi, non restavano quindi che gli alberi da sostegno e da recinzione con i quali si fabbricavano “carri, carretti, aratri ed altri utensili rurali”⁵². Una ulteriore fonte di approvvigionamento era fornita da quelle piante di rovere e di olmo che crescevano spontaneamente sulle sponde dei fossi, non rientrando nella legislazione sulla tutela dei boschi. I coloni, scrive Fapanni, “vi danno addosso co’ loro coltellacci da disperati... che pare appunto, ch’abbian dichiarata la guerra a quest’innocenti, e tanto utili vegetabili”⁵³.

Si trattava ovviamente di un’economia di autosufficienza, infatti ben difficilmente i legnami uscivano dall’aratorio per raggiungere i mercati, che erano costantemente riforniti dall’estero con grave peso per l’economia dell’intera regione⁵⁴.

Gli alberi da frutto

Per quanto riguarda gli alberi da frutto, il *pescio* trovava un’estesissima diffusione particolarmente nella zona occidentale del territorio mestrino. Gli alti rendimenti⁵⁵ di questa coltura appetivano tanto il colono quanto il pisnente, che “tal prodotto ne ritrae negli anni propizj, che questo solo gli basta da pagare il suo fitto al padrone”⁵⁶.

Le piante venivano seminate nell’orto per poi essere trapiantate l’anno seguente in filari paralleli alle viti nei campi arativi, oppure riempiendo uno o due campi di soli alberi da frutto per salvarli dalle frequenti ruberie cui erano soggetti.

Dopo il *pescio*, gli alberi da frutto più diffusi erano il *pomo* e il *pero*, ma



Piantata di gelsi

difficilmente venivano coltivati al di fuori dell'orto, fornendo un irrisorio contributo all'economia della provincia.

Da ricordare, più per la riuscita dell'esperimento che per l'effettiva importanza per l'agricoltura veneta, fu il tentativo fatto da Fapanni nel 1799 di piantare a Martellago alcuni ulivi⁵⁷, che "prosperarono a meraviglia di rami, fronde ed anche di qualche frutto"⁵⁸.

Eccetto il comune di Zero che si distingueva per la diffusa coltivazione dei *gelsi* e l'allevamento dei *bachi da seta*, pochissime piantagioni figuravano nel distretto del Mestrino-Noalese fino al 1810. L'impulso alla produzione del gelso avviato già nel Settecento aveva infatti subito un brusco rallentamento durante l'età napoleonica per poi esplodere negli anni della restaurazione fino a ricoprire l'intera campagna veneta alla metà dall'Ottocento.

Prodotti minori: la canapa ed il lino

Tra i prodotti minori dell'aratorio, la coltivazione della *canapa* era estremamente diffusa tra i contadini di tutto il Veneto, spinta dalla scarsità di denaro e dall'impossibilità di ricorrere al mercato per procurarsi i rozzi panni di cui i coloni abbisognavano. Il terreno destinato alla canapa, detto *canevale*, assumeva la configurazione di fondo stabile di sette-otto anni in quanto diffusa era la convinzione che i primi due anni non potesse rendere a sufficienza "così è sempre fissa appo d'essi, come quel dell'orto, la sede del canapaio, né soffre mai alternative"⁵⁹. La coltivazione della canapa era demandata alle donne, che concimavano il terreno con il miglior letame raccolto durante l'anno e provvedevano alla semina verso il 10 aprile⁶⁰ preceduta da una leggera aratura o, in mancanza di buoi, dall'uso dell'*erpice* tirato a mano. Ai primi di agosto veniva falciata, fatta poi seccare, macerare e una volta asciugata veniva tessuta. Pratica diffusa era anche quella di coltivare la canapa come pianta intercalare seminata rada con il grano, se ne ricavano i semi che venivano poi rivenduti al mercato ad alti prezzi mentre del gambo se ne facevano corde. Nelle annate migliori da una *quarta* di semi (21 litri) si potevano ottenere fino a 20 libbre (circa 7 kg.) di prodotto netto. La coltivazione del *lino* era scarsamente diffusa⁶¹ nel mestrino, mentre nel noalese era adottata da un maggior numero di coloni, ma si trattava quasi sempre di coltivazioni di tipo residuale⁶². Veniva seminato verso la metà di settembre e giunto a

maturità intorno la metà di giugno, veniva raccolto estirpandolo direttamente con le mani dal terreno; lasciatolo essicare sul campo, veniva battuto per estrarne i semi, fatto macerare per due giorni nell'acqua, fatto seccare e infine lavorato. Per quanto riguarda le quantità di semi impiegata, Fapanni indica che “per ogni quarta parte di campo è necessario gettarvene una quarta parte di stajo, che prosperando bene, suol produrre libbre 25 di lino netto, e quarte sei di semente”⁶³.

Semi oleosi

Un ancor minor rilievo nel ciclo produttivo occupava la coltivazione dei semi oleosi, ridotti ai margini dell'economia del Mestrino-Noalese. Mentre *l'arachide* era ancora in fase sperimentale e il *girasole* non veniva impiegato “che per abbellimento nelle ajuole di qualche giardino”⁶⁴, solo il ravizzone ed il *rafano oleifero* riscuotevano qualche interesse. Ma il consumo di questi oli inferiori era estremamente limitato anche tra le classi più povere⁶⁵, che abituate a cibarsi dell'olio importato dalla Grecia,

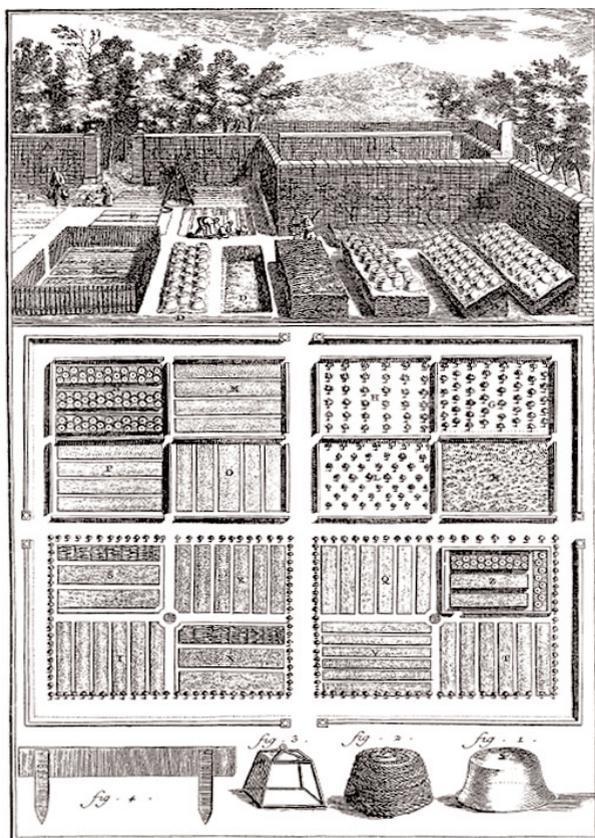
non sanno adattarsi a far uso, neppure per ardere, degli olj che si estraggono dalle suaccennate piante oleifere, ed amano meglio di pagar quel caro prezzo corrente di lire 1.07 alla libbra Veneta, che di procurarsene d'inferiore a minor prezzo colle loro braccia⁶⁶.

La coltivazione della patata

La patata veniva seminata alla fine di marzo tagliandola in pezzi e poi seppellendola in buche profonde un *palm*, distanziate tra loro di circa un *pie*. Le rese nelle annate migliori si aggiravano intorno al trenta per uno fino a scadere a otto per uno negli anni più sterili. La patata rimase a livello sperimentale fino agli inizi dell'Ottocento quando l'aumento della domanda dovuto alla permanenza delle guarnigioni austriache in Veneto praticamente impose la diffusione del prodotto. Il prezzo delle patate durante la permanenza austriaca salì fino a 35 centesimi per poi ridiscendere, durante l'occupazione francese, addirittura ai 3 centesimi del 1810. Il crollo del prezzo convinse i coltivatori ad adottare la patata dapprima come cibo per gli animali dandolo “cotto nell'acqua ai bovi ed a' majali per ingrassarli”⁶⁷ ed infine ad abbandonarne la coltivazione.

L'orticoltura

Nonostante il predominio dei cereali, anche l'orticoltura trovava un più o meno ampio impiego tanto che, scrive il Fapanni, “ogni villica famigliuola, del pari che ogni vasta masseria, coltiva tra noi presso l'abitazione il suo orto”⁶⁸. Nelle campagne mancava quindi un vero e proprio commercio degli ortaggi,



infatti le dimensioni degli orti non superavano mai “la quarta di un campo trevisano giacché serve al solo uso domestico; e rade volte, o non mai, se ne vendono i prodotti”⁶⁹. Di conseguenza, l'orticoltura non aveva un peso rilevante nell'economia della provincia se non in quelle zone dell'estuario di Venezia⁷⁰ in cui si applicava una coltura di tipo intensivo e specializzato. Un ruolo particolare ricopriva il comune di Mestre dove gli ortaggi venivano coltivati regolarmente e con estensioni che andavano da uno fino ai due campi dell'allora misura trevigiana. Particolare perizia veniva applicata all'intera area colturale, che veniva generalmente suddivisa in quattro o sei parti, intersecate da stradine larghe circa tre piedi per permettere il passaggio degli ortolani. Le piante venivano irrigate con il metodo detto

a *pioggia* (con l'innaffiatoio) oppure con la *cazza* (recipiente con cui si prelevava l'acqua dal secchio) e concimate⁷¹ con il letame di cavallo ben stagionato o con foglie e radici raccolte nel campo. Particolare fortuna incontravano le coltivazioni delle *rape*, che spesso travalicavano gli angusti confini dell'orto per estendersi nelle campagne e di cui fin dal milletrecento se ne faceva un “utilissimo traffico”. Venivano seminate alla fine di luglio come pianta intercalare dopo il frumento impiegando all'incirca “una libbra e mezza di seme, che mescolasi con due quartieri all'incirca di sabbia”⁷² e raccogliendone i frutti tra novembre e dicembre, arrivavano a rendere “in un buon campo, in un'annata incline piuttosto all'umido che all'asciuttezza... circa cento corbe di rape”⁷³. Il prezzo al quale

venivano scambiate era influenzabile dall'andamento degli altri prodotti, ma essendo destinata alle mense più povere non subiva quelle oscillazioni caratteristiche dei generi di lusso, attestandosi al mercato di Venezia all'incirca ad una lira alla *corba*.

Discreta diffusione trovavano anche i *piselli*. Questi venivano seminati come piante intercalari del *cinquantino*, rendendo un raccolto medio di circa 1000 libbre (328 Kg.), integrato dall'utilizzo dei fogliami e del gambo come cibo per gli animali. Un altro prodotto minore dell'aratorio particolarmente diffuso tra i piccoli possedimenti erano le *fragole*; una delle poche risorse dei chiusuranti mestrini, che coltivandole con spese limitate riuscivano facilmente a venderle nei mercati cittadini riscuotendone un buon guadagno.

Di qualche interesse figurano anche gli *asparagi*, "che in Mestre crescono più belli, più grossi e di gran lunga più saporiti, e ricercati"⁷⁴.

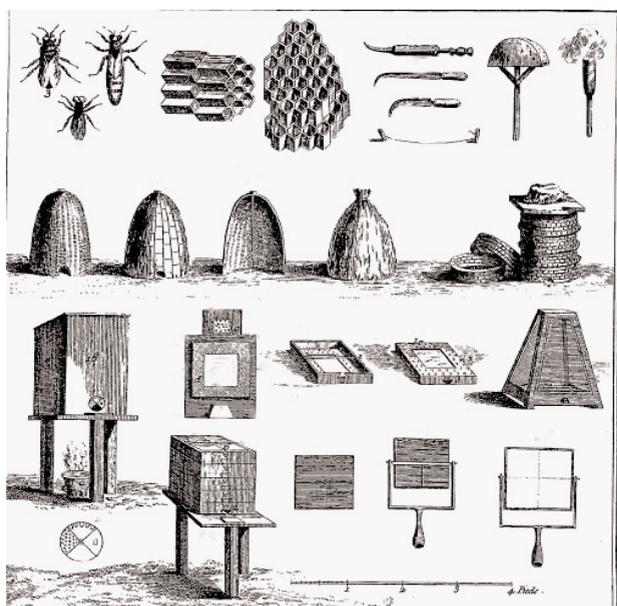
Poco si può dire della zona di Noale dove l'orticoltura era quasi totalmente trascurata, "lasciandone quasi tutto il pensiero alle femmine che coltivano come sanno e come possono... insalata comune, delle verze, e qualche altro erbaggio spontaneo".

Allevamento delle api

Fapanni individua i migliori *allevamenti di api*, come richiesto dall'ultimo quesito dell'inchiesta di Filippo Re, nel comu-

ne di Salzano, dove le api venivano allevate in alveari quadrati o rotondi, aperti nell'imboccatura per ricavarne il miele e la cera, che venivano vendute rispettivamente a cent. 60 e lire 1.80 alla *libbra grossa* (0,5 Kg.).

Era singolare il modo con cui gli allevatori provvedevano all'allevamento delle api in estate quando, terminata la fioritura a causa del caldo, gli alveari venivano caricati sui carri e trasportati di notte nelle valli di Moranzano e Fusina, dove le praterie fiorivano più tardi. Depositare le api in affidamento a qualche



pastore con un piccolo esborso, alla fine di settembre, andavano a riprenderle “coi favi gravidi di cera e mele”.

Allo scopo di ovviare all’usanza locale di uccidere le api giunte al terzo anno di vita per ricavarne i prodotti, Fapanni fece costruire un alveare a cassette (sul tipo utilizzato ancora oggi), tentando inutilmente di diffonderlo tra i compaesani “che pria di conoscerne l’esito, se ne rideano” insensibili ai progressi che questa invenzione consentiva.

Note:

- 1 Butera Maria Maddalena, *Le campagne italiane nell'età napoleonica: la prima inchiesta agraria dell'Italia moderna*, Milano, Angeli, 1981, pp. 31-33.
- 2 Berengo Marino, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano, Banca Commerciale Italiana, 1963, p. 241.
- 3 Renucci Giorgio, *Brevi notizie sull'agricoltura veneta ai primi dell'Ottocento*, Firenze, Leo Olschki, 1970, p. 13.
- 4 Un campo corrispondeva circa a 5204 metri quadrati.
- 5 Non così era per la strada detta "la Castellana", che da Mestre per Martellago arrivava a Castelfranco, costituiva la più breve via di comunicazione tra Venezia, la zona pedemontana vicentina ed il Trentino. Le cattive condizioni del suolo e i danni provocati dalle piogge non permettevano di percorrerla in meno di due giorni. Scarpa Giorgio, *L'economia dell'agricoltura veneziana nell'800*, Padova, Cedam, 1972, p. 26.
- 6 Beltrami Daniele, *La penetrazione economica dei veneziani in terraferma. Forze di lavoro e proprietà fondiaria nelle campagne venete dei secoli XVII e XVIII*, Venezia-Roma, Istituto per la collaborazione culturale, 1961, p. 164.
- 7 Secondo Berengo Marino, "... il fattore è solo un uomo di fiducia del proprietario" e non aveva quindi la responsabilità che invece gli attribuisce il Fapanni. Berengo Marino, *La società veneta alla fine del Settecento. Ricerche storiche*. Firenze, G.C. Sansoni, 1956, p. 97.
- 8 Qualche anno addietro a quello di indagine del Fapanni, e precisamente nel 1740, la concessione delle terre in affitto ammontava a ben 90,54% delle terre coltivate. Data la stabilità del regime di conduzione della proprietà, può essere considerato un dato valido anche per i primi dell'Ottocento, infatti anche lo Scarpa riporta, in *L'economia dell'agricoltura veneziana* a p. 144, praticamente la stessa percentuale riferendosi a 70 anni più tardi.
Cfr. anche Beltrami Daniele, *Saggio di storia dell'agricoltura nella Repubblica di Venezia durante l'età moderna*, Venezia-Roma, Istituto per la collaborazione culturale, 1955, pp. 70-74.
- 9 Per l'affitto della casa e del terreno l'affittuale corrispondeva "qualche centinaio di lire" più le consuete regalie. Agostino Fapanni, *Della coltivazione dei due territorj di Mestre e Noale nell'antica provincia di Treviso*, in "Annali d'agricoltura del Regno d'Italia", Milano, Silvestri, 1810, p. 9. In argomento, Scarpa Giorgio, op. cit., p. 150 che indica per l'affitto del solo terreno somme variabili dalle 21 alle 40 lire venete.
- 10 Esistevano comunque una grande varietà di forme "ibride" di affitto diverse da luogo a luogo.
- 11 Uno stajo corrispondeva a circa 86 litri.
- 12 Questo tipo di contratto è denominato *affitto a generi e partizione*. Cfr. Scarpa Giorgio, op. cit., p. 153.
- 13 Le piccolissime proprietà fino ai 2 ettari erano estremamente diffuse nell'area Brenta-Dese, restando costanti dal 1811 fino al 1840. Scarpa Giorgio, *L'economia dell'agricoltura veneziana nell'800*, Padova, Cedam, 1972, pp. 138-143.

- 14 Cfr. Berengo Marino, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano, Banca Commerciale Italiana, 1963, p. 205.
- 15 Nei comuni del trevigiano nel 1740, dei 2716 appezzamenti di varia estensione dati in affitto, 2028 non misuravano un'area superiore agli 11 campi trevigiani, il che significa che il 74,66% dei terreni non potevano garantire l'autosufficienza ad un nucleo familiare per quanto fosse poco numeroso e di povera condizione. Beltrami Daniele, *Saggio di storia dell'agricoltura nella Repubblica di Venezia durante l'età moderna*, Venezia-Roma, Istituto per la collaborazione culturale, 1955, p. 75.
- 16 Lo Scarpa parla di retribuzione degli "obbligati" nettamente superiore, indicando il compenso medio nei periodi estivi di 2 lire, e di 1 lira nei mesi invernali. I dati sono riferiti al 1811, Scarpa Giorgio, *L'economia dell'agricoltura veneziana nell'800*, Padova, Cedam, 1972, p. 140.
- 17 Agostino Fapanni, *Della coltivazione dei due territorj di Mestre e Noale nell'antica provincia di Treviso*, in "Annali d'agricoltura del Regno d'Italia", Milano, Silvestri, 1810, p. 14.
- 18 Questo dato trova una perfetta corrispondenza con quello calcolato dal Berengo che indica in 160 lire venete il reddito annuo per 230 giornate lavorative, (mentre si discosta da quello giornaliero indicato dallo Scarpa, 2 lire d'estate ed 1 lira d'inverno, identico al dato già riportato per gli "obbligati"). Berengo Marino, *La società veneta alla fine del Settecento*, Firenze, G.C. Sansoni, 1956, p. 107.
- 19 Cfr. Scarpa Giorgio, *L'economia dell'agricoltura veneziana nell'800*, Padova, Cedam, 1972, pp. 138-143.
- 20 Fapanni, *ibidem*.
- 21 Nelle campagne venete infatti era divenuta stabile ed endemica una forte disoccupazione, le cui fila erano ingrossate proprio da quei contadini che, persa la propria terra, erano diventati braccianti ed infine disoccupati. Berengo Marino, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Banca Commerciale Italiana, Milano, 1963, pag. 103.
- 22 La mezzadria inizierà a diffondersi nella campagna veneta qualche anno più tardi dopo la fine della crisi del periodo napoleonico.
- 23 *Pisnente* era uno dei vari termini dialettali con cui si usava designare i braccianti più poveri.
- 24 Era composta generalmente da quattro o cinque famiglie che arrivavano fino alle quaranta persone dirette e rappresentate da un capo detto *reggitore*.
- 25 Cfr. in argomento Berengo Marino, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano, Banca Commerciale Italiana, 1963, pp. 236-38.
- 26 Agostino Fapanni, *op. cit.* p. 38.
- 27 Cfr. Scarpa Giorgio, *L'agricoltura del Veneto nella prima metà del XIX secolo*, Torino, Utet, 1963, pp. 33-35.
- 28 Agostino Fapanni, *op. cit.* p. 42.
- 29 Agostino Fapanni, *op. cit.* p. 42.

- 30 Nella zona Brenta-Dese, Scarpa indica addirittura percentuali fino al 95%. Scarpa Giorgio, *L'economia dell'agricoltura veneziana nell'800*, Padova, Cedam, 1972, p. 78.
- 31 Scarpa Giorgio, *L'economia dell'agricoltura veneziana nell'800*, Padova, Cedam, 1972, pp. 41-43.
- 32 Agostino Fapanni, op. cit. p. 57.
- 33 Mai si sarebbe impiegato il letame per la concimazione dei terreni a prato essendo estremamente scarso e costoso.
- 34 Agostino Fapanni, op. cit. p. 58.
- 35 Butera Maria Maddalena, *Le campagne italiane nell'età napoleonica: la prima inchiesta agraria dell'Italia moderna*, Milano, Angeli, 1981, pp. 38-39.
- 36 Agostino Fapanni, op. cit. p. 52.
- 37 Il numero delle vacche allevate dai coloni era generalmente di uno o due capi e ben difficilmente superavano questo numero a causa dell'alto costo sia del bestiame che del mantenimento.
- 38 La Repubblica di Venezia aveva emanato già nel 1592 una legge che mirava alla soppressione di questa pratica.
- 39 Era estremamente raro che il colono potesse pagare in contanti gli interessi che venivano quindi regolati in frumento in ragione di circa due staja per ogni cento ducati veneti o lire 317.24.
- 40 Agostino Fapanni, op. cit., p. 71.
- 41 Scarpa Giorgio, *L'economia dell'agricoltura veneziana nell'800*, Padova, Cedam, 1972, p. 41.
- 42 La vita media dei filari di aceri si aggirava tra i 50 e 70 anni, mentre quella dei salici e dei pioppi era di solamente 15-30 anni.
- 43 Agostino Fapanni, op. cit., p. 72.
- 44 Agostino Fapanni, op. cit., p. 73.
- 45 Agostino Fapanni, op. cit., p. 74.
- 46 Agostino Fapanni, op. cit., p. 76.
- 47 Agostino Fapanni, op. cit., p. 77.
- 48 Agostino Fapanni, op. cit., p. 77.
- 49 Agostino Fapanni, op. cit., p. 77.
- 50 Era un'alternativa simile al vin piccolo, o vino annacquato. La lavorazione consisteva nel mescolare le vinacce appena estratte dal mosto con una determinata quantità d'acqua, lasciate dieci-dodici ore a riposare se ne estraeva una bevanda.
- 51 Agostino Fapanni sottolinea come nell'estimo censuario del 1722 si rilevarono 1400 campi di bosco di rovere nel territorio mestrino e in minor misura (non precisata) nel territorio noalese. Aggiunge inoltre che *“l'estensione de' boschi si è assai diminuita da quell'epoca fino a' dì nostri, e considerabili dissodazioni si sono effettuate nell'anno democratico”*. p. 82.
- 52 Agostino Fapanni, op. cit., p. 82.
- 53 Agostino Fapanni, op. cit., p. 83.
- 54 Scarpa Giorgio, *L'economia dell'agricoltura veneziana nell'800*, Padova, Cedam, 1972, pp. 48-49.
- 55 Racconta Agostino Fapanni che nel 1801 un affittuale di Peseglia raccolse da un filare di 148 piante 3000 libbre di frutta, che vendute a 4 soldi veneti la libbra consentirono un introito di 6000 lire venete, p. 80.

- 56 Agostino Fapanni, op. cit., p. 80.
- 57 A causa della continua estensione della coltivazione dei cereali, la coltura dell'ulivo aveva subito nel corso dei secoli una costante diminuzione fino a quasi scomparire alla fine del XVIII secolo. Cessi Roberto, *La crisi agricola negli stati veneti alla metà del secolo XVIII*, Venezia, R. Deputazione, 1921, pp. 28-31.
- 58 Agostino Fapanni, op. cit., p. 80.
- 59 Agostino Fapanni, op. cit., p. 46.
- 60 Racconta Agostino Fapanni come questa data fosse oggetto di un'antica credenza che indicava nel centesimo giorno dell'anno il momento migliore per la semina, p. 45.
- 61 Vedi la sua memoria sulla coltivazione del lino.
- 62 Secondo Roberto Cessi, la coltivazione avveniva dividendo il terreno in quattro parti ognuna destinata ad un tipo di coltura diversa, una a frumento con la contemporanea presenza del trifoglio, una a mais, una a prato (secondo il Fapanni questo avveniva assai di rado) e l'ultima a lino. Cessi Roberto, *La crisi agricola negli stati veneti a metà del secolo XVIII*, Venezia, R. Deputazione, 1921, p. 21.
- 63 Agostino Fapanni, op. cit., p. 47.
- 64 Agostino Fapanni, op. cit., p. 48.
- 65 Afferma invece il Berengo che "... il consumo annuo d'olio di tutto lo stato..., conferma pienamente quella larga diffusione degli olii inferiori, ed in particolare di lino e di ravizzone". Berengo Marino, *La società veneta alla fine del Settecento*, Firenze, G.C. Sansoni, 1956, p. 80.
- 66 Agostino Fapanni, op. cit., p. 49.
- 67 Agostino Fapanni, op. cit., p. 50.
- 68 Agostino Fapanni, op. cit., p. 52.
- 69 Agostino Fapanni, op. cit., p. 52.
- 70 Nelle zone di Malamocco, Pellestrina e Chioggia l'orticoltura costituiva l'impiego quasi esclusivo del suolo dissodato ed i prodotti ottenuti venivano poi scambiati nel mercato di Venezia in cambio di cereali.
- 71 La concimazione avveniva principalmente in due modi: il primo consisteva nello *spargere equamente il concime sulle cavezze* che venivano poi ricoperte usando la vanga, e il secondo, detto *a busetta*, in cui si usava a concimare (a causa della scarsità di letame) soltanto la buca o la linea dove si era seminato qualche ortaggio, p. 53.
- 72 Agostino Fapanni, op. cit., p. 54.
- 73 Agostino Fapanni, op. cit., p. 55.
- 74 Agostino Fapanni, op. cit., p. 54.

N.B. Nella citazione dell'opera del Fapanni, per una più facile consultazione, abbiamo preso a riferimento il *Quaderno Fapanni* N. 2 edito dal Gruppo studi e ricerche storiche di Maerne.

Parché parcossa se dixè cussi

Motti e detti veneziani e la loro storia

Ancora attuali o caduti in disuso, magari da mestieri spariti e azioni che non si compiono più:

1. Tagiar la testa al toro = tagliare la testa al toro
2. Ombra de vin = bicchiere di vino
3. Far veder i sorzi verdi = far vedere i sorci verdi
4. Vestir come le poarete del sabo = vestire come le poverette del sabato
5. Cicar: da cica = mozzicone di sigaretta
6. Esser un rovere bolà = un albero già segnato
7. Aqua passada no masena più = acqua passata non macina più
8. Dopo morto si copò o si copì = dopo morto s'è ucciso
9. Scoconarse da rider = Ridere tanto da scompigliarsi i capelli
10. Esser al verde = essere al verde, non avere quattrini
11. Va 'vanti col Cristo, che la procission se ingruma!
12. Barbusso incantà = mento fermo.
13. Spuzzar = puzzare
14. Strazze ossi da toca o tocar bessi! = stracci, ossa da toccare soldi.
15. El vento forte o impizza fogo o 'l lo destua
16. Dar a uno un bon recipe = Dare a uno una buona ricetta..
17. Dar in t'el Verde
18. Co 'l Dose va in funzion
19. Proverbio
20. Cinque dèi e 'na paura
21. Voltà 'l canton – passà la passion

1 Tagiar la testa al toro = tagliare la testa al toro

E' un espressione ancora in voga per dire finiamola, senza indugi o strascichi, non pensiamoci più.

Il modo di dire è nato da un fatto storico. Nel 1162 Ulrico patriarca di Aquileia, con l'aiuto di altri 12 feudatari locali, con un colpo di mano occupò Grado, sottraendola al dominio veneziano, malgrado un patto fatto, approfittando che l'esercito della Serenissima era in quel tempo impegnato a sedare certi disordini in Polesine e nel ferrarese.

La Serenissima in breve tempo si spostò nel nord e rioccupata Grado, portò prigionieri a Venezia il Patriarca e i suoi 12 alleati.

La condanna sarebbe stata la pena capitale, per tradimento e insurrezione armata contro la sovranità dello stato. Ma per evitare complicazioni con il papato e in cambio di soldi offertoli, concesse la libertà, a patto che ogni anno a carnevale essi mandassero a Venezia, un toro e dodici maiali per divertimento del popolo.

Queste bestie venivano torturate con sassi e pietre, facendoli girare in continuazione per giorni e poi uccisi. Al toro spettava morire per ultimo e per mano del Castaldo dei fravi (capo dei fabbri) perché questi s'erano distinti nella ripresa di Grado, che con un sol colpo di mannaia metteva fine a tutto.

Questa era la satira che veniva rappresentata ogni anno, ma anche un monito contro chi osava insorgere contro la Repubblica.

Da questo martirio che finiva dopo 8 giorni con il taglio della testa del toro, il modo di dire ancora attuale: tagliamo la testa al toro:

2 Ombra de vin = bicchiere di vino

Si racconta che quando ancora in Piazza S. Marco c'era il mercato alcuni ambulanti avevano ottenuto la licenza per un banco di mesquita.

Originari delle colline trevisane, vendevano il famoso prosecco, che andava bevuto fresco, perciò spostavano il loro banco secondo l'ombra del campanile di S. Marco che variava durante le ore del giorno.

Da questo ancora adesso si dice: mi dia un ombra di vino, ombra divenuta per misura, bicchiere.

3 Far veder i sorzi verdi = far vedere i sorci verdi

Destare meraviglia, l'invidia o anche incutere paura, timore a qualcuno.

Es: te fasso veder mi i sorzi verdi! = fai attenzione, la pagherai cara!.

L'espressione nasce dall'impresa portata a termine nel Gennaio del 1938 da A.Biseo, A.Moscatelli e Bruno Mussolini che su tre aerei S79, cosa fantastica per quei tempi, effettuarono la traversata Roma – Rio De Janeiro. Sulle fusoliere avevano come figure scara-

mantiche appunto dei sorci verdi.
Questo modo di dire si sente tutt'ora.

4 Vestir come le poarete del sabo = vestire come le poverette del sabato

I mendicanti usavano chiedere l'elemosina nei negozi il sabato in quanto essendo il giorno dedicato alla Madonna sapevano che non gli sarebbe stata negata (veniva considerata una buona azione verso la Madonna). Per suscitare la compassione dei negozianti i poveri indossavano i vestiti più mal ridotti

E' diventato però anche un modo di dire per criticare chi si veste male malgrado i quattrini non gli manchino.

Es: Co tanti bessi che la ga, la se veste come la poareta del sabo = con tutti i soldi che possiede si veste come quelli che vanno a carità.

5 Cicar = invidiare

Prendersela a male, è un modo per dire: ti cichi? Te brusa? O no cicar par ...= sei invidioso? Ti brucia? Non prendertela, ti può far male.

Deriva dalla cicca (mozzicone) della sigaretta, in quanto chi non poteva permettersi la sigaretta, pur di fumare raccoglieva i mozziconi e, se non usava uno stuzzicadenti infilato dentro rischiava di bruciarsi le dita.

6 Esser un rovere bolà = un albero già segnato

Viene dai monti del Cadore, dove nei boschi, proprietà della Repubblica Veneta, venivano bollati gli alberi che poi sarebbero stati tagliati e portati a Venezia per la costruzione delle navi.

Es: Quello xe un rovere bolà = si vede che ha poco da vivere, oppure ch'è segnato dal destino.

Ora non si usa più, come gli alberi che non vengono più tagliati.

7 Esser in boleta = non avere soldi

Un tempo i veneziani erano usi, in cambio di soldi impegnare l'oro e il vestiario al lunedì, per poi riprenderlo al sabato, o alla nuova stagione. Il detto si riferisce alla ricevuta (bolletta) che il Monte dei Pegni rilasciava.

Es: So restà in boleta = sono rimasto senza soldi, nel portamonete ho soltanto la bolletta del monte di pietà.

8 Esser al verde = non avere quattrini

E' gergo delle aste. Alle aste pubbliche il banditore accendeva una candela tinta di verde all'estremità, quando la fiamma raggiungeva il verde, non si poteva fare più offerte e l'asta chiudeva

Poi passò al significato traslato ma ancora attuale: sono al verde = non posso contrattare, ho finito i soldi.

9 Scoconarse da rider = ridere tanto da scompigliarsi i capelli

E' riferito ad un modo di ridere esagerato da scompigliare i capelli che erano raccolti sopra la nuca in una crocchia detta cocon. Cocon è chiamato il tappo delle botti, tondo e leggermente in fuori come la pettinatura.

10 Dopo morto si copò = dopo morto s'è ucciso

E' divenuto un proverbio come tanti altri, da un fatto accaduto.

Questo ebbe origine dal caso avvenuto nel 1750 al gentil'uomo Tommaso Morosini. Portato come morto nella chiesa di S. Maria Formosa, fu deposto sul catafalco (com'era costume in quei tempi) coperto soltanto d'un drappo nero.

Improvvisamente il povero Tommaso rinvenne e compreso l'accaduto, preso da orrore, con grande agitazione cercò d'uscire, ma maldestramente cadde giù e nella volata si trascinò dietro catafalco e candelieri, che rovesciandosi sopra di lui, lo schiacciarono, rimanendo morto sul colpo per d'avvero.

Ecco il proverbio: dopo morto si copò, come a dire, chi più ne ha, più ne metta, oppure in dialetto dai 'l can che xe rabioso = inveire ancora quando non ce n'è più bisogno, oppure il detto in lingua: vile marrano = tu uccidi un uomo morto.

11 Va 'vanti col Cristo, che la procession se ingruma!

Era detto al capitesta della processione, che di norma reggeva il Cristo.

Vai avanti, muoviti, sbrigati a concludere discorso o lavoro che fosse

12 Barbusso incantà = mento fermo.

Rimanere di stucco, incantato al punto d'ammutolire, con la bocca aperta e il mento fermo.

13 Spuzzar = puzzare

Spusar da menar un orbo a Padova = emettere cattivo odore tanto da guidare un cieco fino a Padova

14 Strasse ossi da toca o tocar bessi! = stracci, ossa da toccare soldi.

Era il grido che lanciava lo straccivendolo per le calli quando tutto si riciclava, perfino le ossa degli animali, che venivano usate per fare sapone. Divenuto poi un modo per dire: strasse ossi da tocar bessi! Solo toccare, ma così pochi, da non vedere.

M.D.D. El xe tuto strasse e ossi, per dire è diventato povero e malandato

15 El vento forte o impizza fogo o 'l lo destua

Le avversità della vita possono causare l'estrema rovina, oppure risolversi.

M.D.D. La xe 'na impizza foghi = è una che accende diverbi, discussioni.

16 Dar a uno un bon recipe = Dare a uno una buona ricetta.

Lasciarli il segno, il ricordo; una mano di bianco" bastonarlo" (picchiarlo) lasciarli il segno sulle guance.

17 Dar in t'el Verde

Si usava al tempo della Repubblica, perché riporre la palla nel bozzolo di color verde valeva dare voto contrario, negare il proprio assenso; da questo 'l moto.

18 Co 'l Dose va in funzion

Quando si dice ad una persona che è vestito male, con un abito vecchio, quest'ultimo esclama: "e sì che me lo meto solo co 'l Dose va in funzion!" Cioè solo nelle grandi occasioni.

19 Proverbio

Chi ga del bon in cassa – co baldanza porta la strassa = Chi ha roba fine nel cassetto - con ostentazione porta lo straccetto.

20 Cinque dèi e 'na paura

Quanto te xelo costà? Risposta: Cinque dèi e 'na paura, per dire che l'ha rubato

21 Voltà 'l canton – passà la passion

Quando il corteo funebre ha girato l'angolo, il dolore è già passato.

Ancor oggi è in uso ed è sempre diretto al coniuge superstite.

Ricerche di Liliana Zanon

