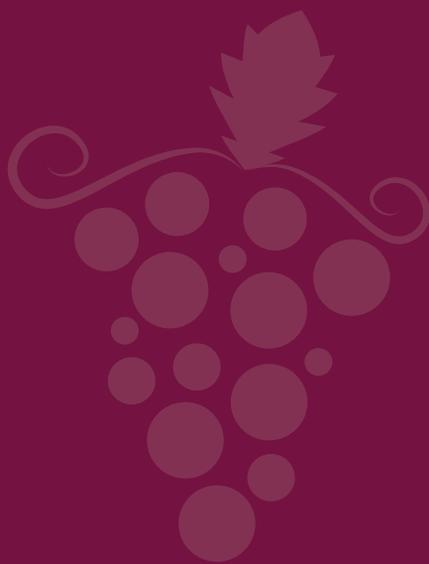


Ulderico Bernardi

QUANDO
RABOSO E FRIULARO
SI CHIAMAVANO
VIN MORO



antiga
edizioni

Non piantare che un albero: la vite
Alceo di Mitilene, VII-VI sec. a.C.

Oci, naso, boca
a tuti tre ghin toca!
Proverbio veneto sul buon vino



REGIONE DEL VENETO

© 2017 Antiga Edizioni
Crocetta del Montello (TV)
www.antigaedizioni.it

ISBN 978-88-8435-015-2

Ulderico Bernardi

QUANDO
RABOSO E FRIULARO
SI CHIAMAVANO
VIN MORO

antiga
edizioni

Il Veneto è da sempre una Regione vocata all'Agricoltura. Parte di questo patrimonio agricolo è indubbiamente costituita dal settore vitivinicolo, che fonda le proprie radici in una lunga tradizione di coltivatori e produttori che, con impegno e dedizione, hanno contribuito a rendere la nostra Regione il quarto esportatore mondiale di vino per valore assoluto, donandole brand di comprovata fama e qualità

Questo libro narra la storia di due protagonisti, il Raboso e il Friularo, che hanno contribuito a questo risultato, il genio che ha mosso le amorevoli mani degli operatori del settore, la loro terra d'origine, le Grave del Piave. Terra aspra, difficilmente "domabile", spigolosa ma che grazie alla determinazione, l'ingegno e la passione di generazioni di veneti, è diventata l'habitat prediletto per due vini che proprio qui, tra i rivoli e le vene del "Fiume Sacro alla Patria", hanno trovato la linfa per svilupparsi, le condizioni pedologiche adatte a sprigionare tutte le caratteristiche organolettiche che li hanno resi celebri.

Il loro intimo e indissolubile legame con il territorio traspare in tutta la sua potenza in queste pregevoli pagine, capaci di far dialogare proficuamente l'indagine volta alla ricerca di un passato ricco di suggestioni, e l'avvenire, proteso nella volontà di valorizzazione di un prodotto, marchio inseparabile della Sinistra Piave. Un'abile sinergia, insomma, per far conoscere al pubblico, nei quattordici capitoli che la compongono, la storia di queste due eccellenze, compagne di viaggio dei nostri avi che

solcavano il Mediterraneo, fucina di saperi che contribuirono a scrivere esempi felici nell'epopea dell'emigrazione veneta.

Auguro, dunque, una piacevole lettura, in cui il racconto della nostra cultura si dipana fra la narrazione storica, la descrizione dei bellissimi scorci paesaggistici, gli aneddoti e le storie di questa parte della Marca Trevigiana, "gioiosa et amorosa", che ha dato i natali al Raboso e al Friularo, e che oggi li potrà conoscere grazie anche a questa pubblicazione.

Mi complimento con l'autore di questo lavoro editoriale, giacché contribuisce a mantenere viva una parte della nostra tradizione: conservarla, è un impegno cui dobbiamo ambire tutti.

Buona lettura.

Luca Zaia

Presidente della Regione del Veneto

INDICE

Prefazione, <i>di Carlo Favero</i>	9
Introduzione	17
Un fiasco de sto vin benedetissimo	20
Le ali del Leone	28
Gino, i due Bepi e il Raboso inbriàgo	37
Creaturam Vini	46
I Padri delle vigne	50
Il Re del Vino: dalle Ande alla Sinistra Piave	56
Raboso chiama gamberi	71
Fascinazioni venete	77
Uva di forte natura	83
Spirito vinale	90
El vin xé el late dei veci!	97
Un santo Elisir	105
Il figlio della Piave	113
Solidarietà, Cooperazione e Vino nello sviluppo del Veneto	120
Bibliografia essenziale	156

Prefazione

È una bella sera di novembre del 2015 presso la libreria Canova di Treviso: in occasione della presentazione del libro *Il Vino nella storia di Venezia* ho l'opportunità di scoprire quanto il professor Bernardi conosca bene le vicende del Raboso; scopro con molta soddisfazione che abbiamo la stessa passione per questo vitigno che riteniamo la vera icona della produzione viticola nella valle "della Piave", e non solo. Ci scambiamo alcune informazioni e qualche considerazione su questo vino promettendoci di fare qualcosa insieme per dare voce al Raboso. Dopo qualche tempo il professore mi annuncia che sta mettendo nero su bianco alcune riflessioni, aneddoti e circostanze che riguardano il mondo "del vin moro della Piave", facciamo alcune considerazioni ed ecco che come previsto il professore riesce a interpretare al meglio il tema.

Sul Raboso sono state scritte molte cose, decine di lavori di ogni genere: citazioni poetiche e teatrali, molti trattati di viticoltura che iniziano dall'Agostinetti del 1679 e proseguono tutt'ora. Si tratta di pubblicazioni che spesso analizzano l'aspetto più tecnico della varietà e del vino Raboso, mentre il lavoro di Ulderico Bernardi lo contestualizza nella società ed economia del territorio, esplorandone un aspetto inedito ed estremamente avvincente.

Il vino è plasmato dal territorio. È il territorio che marca il vino e lo fa suo. Nella valle del Piave questo vino è certamente il Raboso, che qui si coltiva da millenni.

Il Raboso, molto probabilmente, deriva dall'addomesticazione della vite selvatica che in questa parte del Veneto è

presente da sempre. Publio Virgilio Marone, Strabone subito dopo, e ancora Plinio il Vecchio e tanti altri, descrivono queste aree con la presenza concreta di viti e vino nelle terre alluvionali e sempre più ghiaiose man mano che si risalgono i corsi dei fiumi. La valle del Piave era un'enorme area alluvionale, ampie aree venivano sovente allagate dalle piene del fiume, contadini e monaci benedettini bonificavano terreni che subito dopo venivano fatalmente spazzati via dalla prima importante piena. Un vitigno da terreni difficili, dunque, come quelli argillosi del basso padovano a pochi chilometri dalla sponda lagunare dove si coltiva tutt'oggi il Raboso che qui prende il nome di Friularo.

È indubbio che il Raboso, pungente, tannico, austero, deciso e robusto è figlio di questi ambienti; è la varietà di vite che più si è adattata a questi terreni e a questo clima. Il Raboso potrebbe tranquillamente rappresentare un po' anche la gente di queste parti, uomini aspri, duri, spigolosi, come il Raboso appunto; uomini che sono stati in grado di regimentare le acque e bonificare grandi aree lungo la valle del Piave fino alla foce; uomini che hanno saputo portare la viticoltura e la capacità imprenditoriale in tutto il mondo.

Quando si parla e si scrive di Raboso ci si riferisce anche al Friularo, che è prodotto da uve Raboso.

Il Friularo arriva dal vicino Friuli, nell'area di Bagnoli, importato dai Benedettini o forse successivamente, dalla ricca famiglia tedesca dei Widmann desiderosa di accreditamento nell'aristocrazia veneziana. I Widmann acquistano i Domini di Bagnoli dopo la metà del 1600 e vi coltivano il Raboso proveniente dalle sponde della Sinistra Piave; va ricordato che per molti secoli nell'immaginario collettivo veneto e oltre, la Sinistra Piave era già Friuli. La diocesi di Aquileia arrivava fino

al Livenza ma il Patriarca aveva “disponibilità” di parrocchie ben oltre questo confine: ricordiamo ad esempio la chiesa di San Giorgio a San Polo di Piave, famosa per i suoi affreschi e l’*Ultima cena* con gamberi di fiume e vino rosso (forse proprio Raboso?). È probabile perciò che il Raboso pervenuto dalla Sinistra Piave abbia assunto il nome di “Friularo”, che in questi ambienti trova il suo habitat ideale tanto da divenire il vino testimonial del territorio; di fatto lo è tutt’ora visto che dal 2011 il Friularo di Bagnoli può fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Il professor Bernardi sottolinea inoltre il significativo ruolo avuto da grandi uomini che hanno saputo interpretare e promuovere il territorio e il Raboso; uomini di scienza che la scuola enologica di Conegliano ha preparato per interpretare e promuovere le produzioni agricole e viticole più adatte al territorio; uomini di cultura che, in giro per il mondo, hanno valorizzato il proprio paese di origine.

Accanto all’opera di questi “luminari” non si poteva dimenticare il grande e proficuo ruolo della cooperazione che, principalmente subito dopo la seconda guerra mondiale, ha saputo raccogliere intorno a sé centinaia di produttori, proponendo loro la possibilità di produrre vini che finalmente potessero avere una qualità generalizzata mai vista prima. I vignaioli raccolti nelle cantine sociali hanno potuto avere informazioni tecniche avanzate e produrre uve migliori.

Clinton, Bacò ed altri ibridi sono sempre meno, aumentano i Prosèco, Verdùsa, Moscàta, Marzemina, Rabosa, ecc. che vengono affiancati da Riesling, Merlot, Cabernet; si comincia a parlare di vitigni, i vini sono sempre meno “rosso” o “bianco”. I produttori passano da una viticoltura magra, faticosa e poco redditizia a un’attività economica che sarà la base per il

grande successo che ha l'odierna viticoltura locale. Il Raboso è uno dei vitigni che più trae vantaggio da questa nuova vita, data la natura delle sue uve: è difficile da fare, le sue uve devono essere interpretate nel miglior modo, cosa che gli enologi sanno fare meglio di altri. L'enologo della cantina sociale, pur non potendo effettuare dei miracoli, è stato comunque in grado di gestire e valorizzare nel modo migliore possibile il prodotto conferito anche negli anni con andamenti stagionali difficili. Anche e soprattutto per merito delle cantine sociali, si è iniziato così a produrre un vino buono per tutti, il vino buono a prezzi competitivi. Con il passare degli anni, le poche centinaia di conferenti aumentano sempre più e diventano migliaia i vignaioli che scelgono la strada della cooperazione; anche la politica locale e nazionale incoraggia l'aggregazione dei produttori viticoli, ed è così che le cantine sociali mettono insieme grandi quantità di prodotto e possono avere una forza commerciale fino ad allora sconosciuta.

Il vino valica i confini locali non più in piccole partite di bottiglie ma anche in grandi cisterne. A cavallo degli anni Sessanta e Ottanta il Raboso arriva in Germania, Svizzera e anche la Francia lo acquista per operare i tagli necessari al miglioramento dei suoi vini. Le cantine sociali non riescono a fare del Raboso il vino di eccellenza del territorio ma sapranno valorizzarlo al meglio come vino da taglio.

Tanto tempo è trascorso, tanta uva è passata in migliaia di tini, fermentini o presse, autoclavi o botti e serbatoi; una lunga evoluzione che ha cambiato la faccia della produzione vinicola locale ma alcuni vitigni rimangono ancora fortemente ancorati al territorio. I numeri sono decisamente cambiati ed i vitigni ridotti a qualche unità: Raboso, Tocai friulano ora Lison, Verduzzo ma anche soprattutto la nuova vita del Prosecco ora Glera.

Le Cantine Sociali di Jesolo, Campo di Pietra, Ponte di Piave, Tezze, Orsago, Mareno o Conselve nel Padovano, solo per citarne alcune, sono tutte impegnate in prima linea nella lavorazione prima, e nella valorizzazione poi del Raboso e dei vini tradizionali. Cooperative che hanno contribuito alla storia della viticoltura locale e tuttora ne sono parte essenziale. Per dare un'idea dell'evoluzione cooperativistica e della produzione viticola, dalla pubblicazione che celebra il 75° anno di attività della Cantina Sociale Tezze di Piave apprendiamo che questa cantina è nata nel 1930, seconda cantina cooperativa del Veneto e che ha vinificato nella prima vendemmia 8.512 quintali di uva, quasi tutta Raboso, conferita dai dieci soci fondatori. Attualmente la Cantina Sociale di Tezze di Piave vinifica oltre 150.000 quintali di uva conferita dagli oltre 300 soci: il 60% dell'uva lavorata è Glera mentre il Raboso occupa solamente il 5% della produzione.

Questa Cantina è sempre stata fra i produttori più impegnati del territorio nello sforzo di migliorare la qualità del Raboso e di sostenere la produzione di uve di qualità. Da questa Cantina, il Consorzio Vini Venezia ha ottenuto l'autorizzazione a utilizzare il nome Malanotte per poter così chiamare Malanotte del Piave la DOCG del Raboso.

Negli ultimi venti anni il Raboso inizia un nuovo percorso: con il supporto degli enti di ricerca, i produttori iniziano a svolgere un grande lavoro di sperimentazione: prove di campagna, appassimenti e microvinificazioni in cantina che dimostrano in modo inconfutabile le grandi possibilità di fare del Raboso un vino moderno, elegante, longevo e in grado di essere inserito nella lista dei grandi vini italiani. Questa seconda giovinezza si concretizza con l'elaborazione di vini che sono apprezzati da intenditori ed esperti del settore. A dicembre

2011 nasce la DOCG Malanotte del Piave con la quale si certifica l'assoluta qualità del prodotto, che raggiunge così la punta della piramide della qualità nazionale.

Un racconto questo che il professor Bernardi ci propone, con un netto taglio sociologico che ci conduce nella storia, anche recente, della gente del Nord Est italiano che nel rispetto della nostra cultura ha saputo interpretare al meglio le potenzialità di quest'area favorendo una viticoltura moderna che guarda lontano ma con i piedi saldamente piantati nel territorio.

Da queste poche righe si evince il grande e completo lavoro svolto dal Professor Bernardi al quale va la nostra riconoscenza per aver trattato un tema molto caro tanto a noi addetti ai lavori quanto agli abitanti di queste terre o più semplicemente appassionati di storia locale e di Raboso.

Carlo Favero

Introduzione

*Vieni mio diletto, andiamo alla campagna,
passiamo la notte nei villaggi.
Di buon mattino andremo alle vigne;
vedremo se mette gemme la vite,
se sbocciano i fiori
se fioriscono i melograni:
là ti darò le mie carezze!*

Le lucenti parole del Cantico dei Cantici (7, 12-13) introducono magnificamente la pratica che attualmente definiamo del turismo rurale, un settore di attività che sempre più è venuto conquistando nuovi spazi, offrendo opportunità di lavoro e di godimento.

Dall'Antico Testamento fino al presente, la campagna è il respiro del verde, è natura e salute. Una risorsa traboccante di beni materiali e immateriali. È tempo che i villeggianti riscoprano dopo la montagna e il mare questa dimensione.

In particolare questo libro si riferisce a quel tratto della vasta pianura veneta che si stende tra i fiumi Brenta e Piave. Qui dove prosperano i vigneti e in particolare l'antica pianta autoctona del Raboso.

In questa terra sono città e borghi, entro un paesaggio che ha ispirato e ispira artisti famosi e personaggi sensibili alla bellezza della natura e della cultura. Un inventario a cielo aperto capace di stimolare e attrarre il turismo nazionale e internazionale.

Imprenditori e organizzazioni politiche vanno sollecitati

a sviluppare le grandi potenzialità che le generazioni passate hanno reso disponibili per la proficua utilizzazione di ogni aspetto della cultura locale, elaborando progetti concretamente realizzabili per questo fine perché un sempre maggior numero di fruitori possano sentirsi confortati nel soddisfare i bisogni del corpo e dello spirito. Per questo vanno studiate iniziative quali i percorsi a piedi o a cavallo, piste ciclabili e siano attrezzati luoghi di ristoro di sosta, come ristoranti tipici, visite alle cantine e alle fattorie, locande dai balconi fioriti, osterie che odorano di cibi e prodotti nostrani. Tutto un sistema di agriturismo coerente con queste progettualità.

Il vino ha naturalmente un ruolo importante in questa prospettiva, come si racconta nelle pagine che seguono. Il Raboso (e il Friularo con cui si identifica) richiamano tutta una somma di addendi culturali che nei secoli hanno lasciato una traccia profonda nella civiltà veneta. Sono due vini a denominazione di origine controllata e garantita spremuti dalla stessa pianta: infatti si diversificano solo nella percentuale di uva rabosa che è stata fissata dai rispettivi disciplinari.

Quest'uva a bacca nera, storicamente legata a Venezia e ai vigneti della sua terraferma, continua ad onorarci con questo vino che in altri tempi si definiva Vin Moro. In lingua veneta "moro" è aggettivo qualificativo e significa semplicemente scuro, bruno e ci richiama alle relazioni antiche con le culture della sponda meridionale del Mediterraneo. Questo termine ha precedenti umili e illustri, come nel caso della grande letteratura shakespeariana che ci ha donato il personaggio del Moro di Venezia.

La parola moro compare di frequente anche tra le immagini dei Santi, nei Domini dello Stato Veneto da Terra e da Mar. Così sono venerati San Mauro (San Moro) e Santa Fosca

(che significa “scura”) in Istria. Nella toponomastica e nell’onomastica popolare il termine “moro” persiste nell’uso. Moro è l’appellativo con cui si definiscono un ragazzo o una giovane donna, come nella canzone “Mia bella mora se vuoi venire...”, assai diffusa tra i combattenti della Grande Guerra che cantavano in coro: “Di qua e di là del Piave”, canto che è rimasto ben vivo nella memoria ricordando l’osteria nelle grave di Papadopoli dove i soldati avrebbero trovato ristoro dalla durezza degli scontri.

In tempi successivi il nostro vino Raboso ha visto adottare il termine “vin nero”, che diverrà “vino rosso” in epoca assolutamente recente per dare un tocco più gentile alla sana bevanda.

Da tremila anni queste vigne sono amate e curate e hanno garantito al Veneto l’avanzamento sociale del quale va fiero. Uomini, donne e intere famiglie con forza e fede hanno saputo trasfigurare la fatica brutta in orgoglio e dignità del lavoro, bonificando, potando, concimando, vendemmiando, allevando il bestiame necessario e perfezionando la produzione fino a raggiungere l’eccellenza della qualità tanto apprezzata in tutto il mondo. Di certo la terra feconda e il clima temperato dei nostri paesi sono stati fondamentali per il conseguimento di questi positivi risultati, ma la natura da sola non sarebbe bastata.

Negli ultimi decenni del Novecento, scienza e tecnica hanno compiuto grandi passi in avanti migliorando la qualità e la resa dei prodotti, mentre l’antico valore della solidarietà si è materializzato in tante forme di cooperazione e ha premiato lo sforzo collettivo dei viticoltori: da Tezze a Vazzola, da Roncade a San Polo, da Bagnoli a Ormelle, a Oderzo e Motta di Livenza; in tutta quest’area le Cantine Sociali Cooperative e illustri dinastie di vignaioli si sono assicurati una definitiva rinomanza in campo enologico e gastronomico.

Un fiasco de sto vin benedetissimo

Uscita dalla bocca di porto, la *muda* del Levante s'inoltra in Adriatico. Il convoglio di galee da mercatura che trasporta viaggiatori e pellegrini alla volta della Terra Santa naviga con sicurezza in altura, sapendo che le coste a oriente sono da tempo ormai purgare dalla pirateria degli Uscocchi. Istria, Dalmazia, Albania Veneta, Isole dell'Egeo sono stabilmente parte dello *Stato da Mar*, territorio della Serenissima, e il viaggio può procedere in tranquillità percorrendo l'intero Golfo di Venezia, per quant'è lungo.

È il mezzodì. Alto, da naviglio a naviglio, rimbalza il grido gioioso dei capitani: «A tola, signori marinari da puppa e da prova, la tola è parechiata, quando vi par e piace. Viva San Marco per mar e per tera! A tola in buon'hour!»

Una piacevole brezza dall'alito salso smuove l'appetito, e dai boccali disposti sulla mensa si spande tutt'intorno una fragranza intensa, come di erbe del prato e di brolo carico di frutti. Viene dal robusto e benefico vino Raboso, che accompagna le vivande. Un liquore capace di durare a lungo nella stiva senza guastarsi, per il suo essere di *intrinseca sanità*.

Com'è uso del tempo, si presta anche a venire allungato, così da ingannare il malsapore della riserva d'acqua di bordo che in breve si farà poco bevibile. Il vino scorre nelle gole volentieri, sia che vengano servite carni d'ogni sorta oppure pesci grassi: sardelle, sgombri, sardoni o stoccafisso fatto rinvenire come si conviene e cotto nelle cento maniere in cui hanno imparato a trasfigurarlo le massaie e i cuochi della Venezia, per tutto il Dominio.

Le preziose vitamine del Raboso abbattano il pericolo di

scorbuto che tormenta quanti trascorrono in mare lunghi periodi, senza potersi provvedere di verdura, frutta e viveri freschi.

Al vino si accompagnavano efficacemente nella protezione dalla devastante malattia dello scorbuto le provviste di pesci *in saor*. Le galee veneziane potevano agevolmente rinnovare le scorte di cipolle nei loro porti di Dalmazia e di scalogni nei fondaci siriaci di Ascalona.

Una tecnica di conservazione, questa del *saor*, che altre marinerie non possedevano, cadendo facilmente vittime della temuta infermità che rendeva gli uomini apatici, fiacchi, con le gambe gonfie e le cosce bruttate da chiazze bluastre, le gengive infiammate e i denti traballanti, talvolta portando alla morte chi ne era colpito.

La Repubblica era severissima con i fornitori navali, tanto da stabilire pene molto dure per i commercianti che adulteravano i prodotti destinati alle cambuse. I fornitori fraudolenti si vedevano confiscata la merce, dovevano sborsare molti denari alle casse dello Stato e nei casi di adulterazione gravemente criminale venivano sottoposti alla tortura, con tratti di corda alla ruota e fustigazioni pubbliche tra le due colonne di Marco e di Todaro. Talvolta la pena giungeva fino all'estremo del bando perpetuo dalle terre Marcoline.

Lunga era la rotta per Giaffa, di dove, una volta sbarcati sui moli, partivano le carovane dei pellegrini cristiani diretti al Santo Sepolcro. E il vino doveva durare il più a lungo possibile. All'equipaggio, secondo le norme stabilite dagli organi superiori della Repubblica spettava un terzo di *bozza* (che corrisponde a 0,894 litri, contenendo una *bozza* 2,682 litri) di Raboso tre volte la settimana. Ai passeggeri che si erano garantiti il miglior trattamento, sborsando zecchini sonanti, veniva servita ogni giorno mezza *bozza*.

Qualche passeggero, com'era permesso dal contratto di navigazione, il Raboso se lo portava dietro, fino alla misura massima consentita di una *bigoncia* (pari a un ettolitro e mezzo).

D'altronde come resistere all'arsura appagandola con l'acqua comunque non fresca e talvolta perfino imputridita. A tutti poi erano ben note le doti che a questo vino, sapido e robusto, venivano riconosciute quale ottimo rimedio per i disturbi viscerali e dell'apparato digestivo, nonché per la consolazione dell'anima, messa in agitazione dai pericoli dell'andar per mare.

Chi va per mar impara a pregar! Ammoniva il proverbio, ma qualche sorso per tirarsi su, tra un'orazione e l'altra, sosteneva gagliardamente l'orante.

Un bravo medico e fine poeta veneziano del Settecento, Lodovico Pastò, porrà mano alla cetra per sciogliere in canto le sue lodi a questo vino:

*La roba dolse a mi tropo me stomega,
La me sgionfa el bonigolo,
La me desmissia i flati,
Me par de aver in panza sento gati.
Son pezo de le femene,
De le ragazze isteriche,
Son debole de stomego,
De fibra cussì languida,
Che un pero, un pomo, un persego,
Un figo, meza nespola
Me fa vegnir el spasemo, el biro, le vertigini
Col resto de' so diamberni;
Né trovo altro rimedio
a tuti sti disordeni,
Che un fiasco de sto Vin benedetissimo,
Che me rimete in stato perfetissimo.*

Nelle sue rime, il facondo versificatore aveva innalzato il Raboso al massimo rango. Scrivendone nel nome di Friularo, come viene chiamato a Bagnoli nel Pavano dove il medico Pastò esercitava la sua professione. Il nettare nostrano viene certificato con questa lode:

*Un poeta da batèlo
Ga inalzà, con mio stupor,
Sora ogni altro bon liquor.*

Quando esalta il suo vino preferito, bisogna pensare a quali erano i gusti in materia ai tempi del Pastò, che li aveva enunciati in questi termini:

*Mi lo voggio sempre puro,
Sempre grosso, sempre duro,
Che'l se taglia col cortèlo;
Co'l xe cussì mi svodo el caratèlo.*

Dunque robusto, sapido e assai colorato. Nella convinzione che tali caratteristiche infondessero forza nel lavoro e buona salute. Ne sottoscriveva poi l'efficacia curativa in termini perentori:

*Quel poeta ga rason...
Chi à da esser mai quel stolido
Che no intenda e no comprenda
Che sto vin xe'l primogenito
De la razza beverenda?
Mi per mi no go più dubio;
Sotoscrivo contentissimo:
Lu xe'l re de tuti i vini,
Dei liquori soprafini.*

Forse primigenio tra tutti i tipi di vino è solo una licenza poetica, in questa felice terra veneta che può contare su tante diverse qualità a bacca bianca e a bacca nera. Ma quanto a vasta conoscenza della coltivazione di tanto ben di Dio, si può star certi.

Antica è la terra dove si coltiva la vite Rabosa. I primi insediamenti stabili degli umani, nella pianura opitergina, estesa dai colli prealpini alle lagune costiere, si fanno risalire a mille anni prima di Cristo.

Nel succedersi dei secoli, insediatasi stabilmente i Veneti e sopravvenuti i legionari romani in un fecondo incrocio di popoli, una volta abbattuta la selva originaria, cacciati lupi e fiere, messi a coltura i campi tra decumani e cardii, gli agricoltori obbedirono subito alla sollecitazione poetica del greco Alceo di Mitilene: *Non piantare che un albero, la vite!*

L'avvento di Roma due secoli prima che avesse inizio la nostra era portò le grandi strade consolari, il gusto per le cose belle e buone, la razionale ripartizione fondiaria, con le proprietà della centuriazione affidate ai vecchi legionari.

Ciascun iugero messo a loro disposizione corrispondeva a una giornata di lavoro di una coppia di buoi aggiogati (*Jugum*, giogo, diventa unità di misura). Forza della tradizione: quella misura antica corrisponde ancora oggi a un campo trevigiano, poco più di mezzo ettaro.

Terre fecondate dal lavoro e dalla pace garantita dai contadini-soldati, immigrati da varie parti dell'impero e felicemente trapiantati in questi luoghi. Gente robusta, che vive stabilmente nella campagna e origina con i suoi insediamenti e le case sparse il caratteristico paesaggio naturale e civile del Veneto policentrico.

Uomini che sapevano apprezzare i buoni frutti ottenuti con fatica e intelligenza, nell'amore per la terra. E, al bisogno, era-

no pronti a difenderla contro ogni genere di predatori.

Uomini che con le loro famiglie vivevano pienamente il senso e il valore del pensiero di Cicerone, che nelle sue riflessioni sui mestieri – nel *De officiis* – stabiliva come «fra tutte le occupazioni da cui si può trarre qualche profitto, la più nobile, la più feconda, la più dilettevole, la più degna di un vero uomo e di un libero cittadino è l'agricoltura».

La cura della terra e dei suoi frutti è necessità primaria, da cui ogni uomo deve poter trarre non solo ogni possibilità di sopravvivenza, ma altresì ricevere come riflesso della gratitudine verso il Creatore l'espressione della sua creatività, accrescendo il suo patrimonio di beni immateriali. «Dopo la poesia e la musica – diceva don Giussani – il gusto per la bellezza si esercita negli uomini sul cibo e sul vino».

Eventi successivi faranno ancora più ricca la grande città di Opitergium, al centro della vasta area che si estende dalle colline al mare, segnando della sua impronta di civiltà l'intero territorio. Merito principalmente del Tribuno Voltejo e dei suoi trecento combattenti che si immolarono volontariamente per fedeltà a Cesare in lotta contro Pompeo.

In premio la città e il suo contado sempre più esteso riceverettero esenzioni dalle tasse e dal servizio militare, mentre il centro assumeva il ruolo di Municipium, con fori, templi, palazzi, laboratori artigianali e commerciali.

Le campagne si venivano popolando di ville, talvolta sontuose e ornate di statue e fontane, dove il tempo scorreva nella caccia e nella cura dell'arte agraria, appagando gli occhi con le opere d'arte, come testimoniano gli splendidi mosaici d'epoca custoditi nel museo archeologico opitergino. Nei depositi si accumulavano le anfore vinarie, che sono state rinvenute in abbondanza negli scavi.

Tra le meraviglie offerte dalla riconoscenza di Cesare, una leggenda vuole, addirittura, che l'imperatore in persona abbia portato sulle rive della Piave dalle sue conquiste in luoghi lontani le prime barbatelle di Raboso, che in queste terre si sarebbero perfettamente acclimatate, donando il meglio dei loro grappoli.

Cesare Imperatore ha una parte importante nella storia dell'Opitergino. Non dimenticò in vita il sacrificio dei trecento militi guidati da Voltejo e fedeli ai suoi comandi.

Per questo volle allargare il dominio di Opitergium, fondata dai Veneti antichi col nome di Ob Terg, estendendolo di altri 15.000 ettari, da popolare e arricchire di piantagioni.

Ce lo ricorda lo storico opitergino Giovan Battista Callegari, che nel XVI secolo scrisse: «Giulio Cesare in compenso dell'amore et fedeltà dimostrata da' Opitergini, dopo la distruzione di detta città, quella riedificò più grande, e più magnifica, et fu di maggior populo riempita, et da molti cittadini Romani habitata, et fatta loro colonia, come da gli antichi epitaffi ritrovati in Oderzo si comprende... et allargò anco Cesare li suoi confini, che s'estendessero tra il monte, la Piave, il mare et il Tagliamento, et il fiume Livenza nasce dalli monti Opitergini».

Ancora oggi si può riconoscere per grandi tratti nel territorio compreso fra Oderzo e Conegliano l'antico tracciato delle centuriazioni, secondo cardine e decumani: magnifiche terre di grano e di vino.

Il tempo porterà grandi mutamenti, con stagioni felici e altre grame. Città fiorenti conosceranno il degrado, mentre altre sorgeranno, vive e laboriose grazie alla fecondità di questi campi.

Il riferimento sarà nei secoli Venezia, la Dominante, Capi-

tale della Veneta Repubblica, verso cui affluiranno gli scambi da tutte queste contrade: «terreni piani», scrive nel Cinquecento lo storico Giovanni Bonifacio estensore della *Storia di Treviso*, dove si produce «ottimo grano e vino buonissimo».

Con grande vantaggio «per la vicinità di Vinegia, ch'è come un gran mercato del mondo, ove ogni cosa si vende ed ogni cosa si compra, non ha mai bisogno: siccome quella Città che di denari abbonda, sono del Trivigiano quasi tutte le cose vendibili portate; onde se Vinegia ad una gran casa volessimo paragonare, siccome le lagune si direbbono le sue peschiere, così il Trivigiano un suo giardino».

Le ali del Leone

La Piave, nativa delle vette dolomitiche, partisce in due la Marca Trevigiana e l'alimenta per corsi visibili e segreti. Non è un fiume, ma una radice ramificata che da una via principale si dirama in cento rivi con altrettanti nomi. Le sue acque sgorgano da fontanazzi che gorgogliano tra i prati umidi, da chiare sorgenti lucenti nel cuore della città, formando vie d'acqua grandi e piccole. Non c'è borgo o paese che non sia prossimo a un'acqua viva. Figli segreti della Piave sono forse il Sile e la Livenza, e il Muson, e il Monticano, e il Botteniga, e altri e altri ancora, che la generosa Piave nutre a dissetare umani e animali, fabbriche e campi.

Giova ricordare che la Piave è tumultuosa nell'origine delle sue acque indomabili, tant'è che le popolazioni di tutto il territorio locale, nel tempo «ebbero a soffrire, perché la Piave corso e foce mutò più volte», insofferente a ogni barriera e condizionamento, opponendosi a quanti «drizzarla volendosi» nota Jacopo Filiasi, veneziano, nelle sue *Memorie storiche dei Veneti Primi e Secondi* «dove ire non volea».

Questi periodici cambiamenti di letto nei secoli fecero sì che la pianura tra Oderzo e Conegliano presenti nel profondo ampi strati ghiaiosi e sabbiosi di paleoalvei della Piave. Dove alligna con buonissimi esiti la gran pianta del Raboso, prevalente sulle altre uve nere. Irrorate per le esigenze delle vigne dalle più intime vene del fiume, che scorrono sotterra, ancora pregne dei sali strappati alla roccia viva, nel lento rotolare dei sassi alpini, a nutrire di umori minerali il vigneto, che in questo modo acquista per i suoi frutti linfe, sapori e benefiche

valenze a gonfiare i grappoli lustrati e neri pronti per la raccolta, solitamente nel mese di settembre, come vuole la tiritera dei mesi dell'anno:

*E mi son Settembre el mese
Che fa bagolàr le tine,
Bianche, more, marzemine,
Ben se magna e ben se beve,
E mi son Settembre el mese.*

Anche se, per la verità, questa è l'epoca propria privilegiata per le vendemmie, se si guarda al Raboso si deve attendere l'avanzare della stagione e i primi freddi, che danno al frutto la consistenza adeguata alla sua forte fibra.

Le tine traboccanti nella festa della vendemmia autunnale, che talvolta si prolunga per ottenere il miglior esito a questo vino di sostanza, fino alle prime nebbie e *bròxe* (brinate) novembrine, promettono agli uomini la forza e la gioiosità che serviranno per superare la lunga invernata, quando il sole sembra spento e il corpo degli uomini ha maggiore bisogno di energia.

Naturalmente i vignaioli e quanti amano il Raboso hanno le loro storie e leggende da raccontare: si dice che nel Cinquecento papa Paolo III, al secolo Alessandro Farnese, famoso anche per il dipinto di Tiziano (1543) che lo presenta nella sua vecchiezza, usasse bagnarsi gli occhi ogni mattina con il vino, e se questo liquore robusto era maturato intorno ad otto anni (come può essere per il Raboso) se ne servisse per lavaggi delle parti virili.

Comunque, l'apprezzamento per il buon vino continua a trovare conferme di qualità, in ogni stagione ed epoca, essendo diventato quasi un luogo comune il detto antico che sostiene: «a bere il vino ogni mattina s'impone la regola dei tre

bicchieri: il primo di vin schietto, il secondo senz'acqua, il terzo come il primo!»

Infinita è la letteratura sul vino salutare. Seneca, il filosofo e politico romano vissuto nel primo secolo, ebbe a scrivere che «il vino dilata i pensieri e sana con le infermità del corpo i dolori dell'anima», attribuendo a questo liquido preferito il titolo di “liberatore”, «non già perché scioglie la lingua, ma perché libera l'anima dalla schiavitù degli affanni e la dispone più ardita ad ogni intrapresa».

Ma evitando i fanatismi e le esaltazioni improprie, è sempre necessario ricorrere alla misura, intervenendo con giudizio, secondo la condizione fisica, l'età e l'abitudine. Con una bella immagine poetica, Platone sosteneva: «Come la pioggia temperata e quieta aiuta a produrre le erbe, mentre tempeste e diluvi l'estirpano e distruggono, così il vino temperato rallegra l'anima e rafforza la virtù».

È sempre questione di saggezza; si tratti di uomini o di donne. Sempre dando la preferenza al vino schietto e onesto, che è il naturale frutto della nostra terra, senza intrugli o pasticci chimici che rovinano, con la salute, il portafoglio.

Quando venne la moda dei cocktail, nelle frenesie esterofile degli anni Venti del Novecento (ma qualcosa di simile sta avvenendo all'attualità con lo spritz trasformato in bomba alcolica), il giornalista e scrittore Arturo Tofanelli (1908-1994) si dichiarò fieramente avverso al consumo di questi miscugli, secondo lo spirito del tempo che, a suo dire, minacciava la stirpe: «Quando le donne bevevano la loro equa dose di vino, erano gioconde e fresche. Oggi [era il 1928] le donne, quelle di città, bevono le misture dernier cri e fanno le languide, e hanno segni evidenti di stanchezza sul volto. Tutto ciò è decadimento della razza».

Il Raboso è figlio della Piave, nella parte fluente e visibile, e

di tutti i suoi rami sotterranei, che di tanto in tanto affiorano tra i campi. Piccoli fiumi tranquilli e chiari, dal dolce nome di femmina: la Lia, la Bidoggia, la Grassaga e altri, che scorrono a donare grazia a queste terre piavensi.

Lungo la striscia dell'antico dominio opitergino che corre da Mareno a Santa Maria della Piave, dove sorgevano l'antica abbazia e l'ospedale per i pellegrini Romei che scendevano dalle Germanie, e poi tutta la preziosa corona dei paesi del vino nero (che oggi si preferisce nominare vino rosso), raggiungendo Vazzola, Le Tezze, San Polo, Cimadolmo, Roncabelle, Ormelle, il vecchio passo barca di Stabiuzzo, Negrisia, Ponte di Piave, Salgareda e Campodipietra.

In epoche remote la Piave, dopo aver lambito Oderzo, per Chiarano sfociava nella Livenza. Tutti questi paesi e colmelli segnati da vigneti trionfanti disegnano il percorso millenario del vino, che li accomuna in una storia di millenni, dentro un ambiente naturale suggestivo e di persistente ruralità feconda.

Oderzo, che Giuseppe Schiratti d'intesa con Bepi Mazzotti volle indicare come "la capitale della strada del vino rosso" (a completare l'altra gran via d'illustre nome che è "la strada del vino bianco", ormai assurta agli empirei del mondo come "la via del Prosecco"), con le sue frazioni e tutte le cittadine limitrofe a San Polo di Piave – l'antica San Polo dei Patriarchi, per essere stata a lungo soggetta a quella straordinaria autorità aquileiese insieme politica ed ecclesiastica, che governava dalla Carinzia all'Istria, dal Friuli a questa *enclave* veneta – formano il cuore della Rabosità.

Consideriamolo un neologismo, ma rende bene lo spirito di una certa appartenenza territoriale che lega il luogo alla pianta, nei suoi tratti identitari, dove l'esperienza delle generazioni espressa attraverso toponimi e nomi di vini si fa spia di

caratteri. Giampaolo Girardi, cultore di specificità enologiche, ci ricorda che «i nomi sono parole e quelli dei vini e dei vitigni esprimono miniere di forme, di immagini e di storia [...] Ecco alcuni esempi di nomi che esprimono forza o dolcezza: Cortese, Dolcetto, Malbo gentile, Negroamaro, Ortugo, Primitivo, Raboso, Soave. In tutti i nomi, antichi e antichissimi, ingentiliti dal tempo e dalle generazioni, percepiamo l'autenticità; trasmettono l'essenziale, in una gamma infinita di locuzioni e di intonazioni. I nomi dei vini e dei vitigni contengono spesso i colori e i profumi dei loro paesaggi...»

In un breve tratto di chilometri, era il trionfo delle *bellussère*. Viti alte, dove si vendemmiava montati sul pianale dei carri, legate attorno a un palo che ne sorregge quattro, secondo la mirabile intuizione dei fratelli Bellussi, onore e vanto di Vazzola e della coltivazione della vite nostrana, che a fine Ottocento sperimentarono la coltivazione detta *a raggi*. Un monumento vegetale che imprimeva all'anima dei luoghi un carattere maestoso e insieme gentile, come di ciuffi fioriti che s'alzano dai prati.

Continuando quell'opera di miglioramento agrario che ebbe, prima nella romanizzazione e poi nel Serenissimo governo, attori di grande merito.

Quando le ali del Leone si distesero sulla Terraferma, la coltura del Raboso ebbe particolare impulso. Nelle estese proprietà fondiarie delle Podesterie Opitergina, di Portobuffolè e della Motta, i Nobilomeni veneziani, i Querini, i Contarini, i Tiepolo, i Widmann e tanti altri patrizi trasferirono sui campi lo stesso spirito innovativo che li aveva spinti a navigare fino all'Oriente, alle coste della Siria, alla misteriosa Trebisonda, alle isole Egee, ad Alessandria nell'Egitto dove raccolsero le preziose e venerate reliquie di san Marco. Solo più in là

raggiunsero le coste inglesi, delle Fiandre e delle Germanie.

Bonifiche idrauliche, livellamenti, costruzioni di argini e murazzi, messa a dimora di nuove specie vegetali: un fervore di miglorie che trasformeranno i terreni tutt'attorno alle ville disegnate da supremi architetti, come Palladio e Sansovino, in un paradiso di verzure e in tenute produttive di ottima resa, dove la semente venuta dalle Americhe venne a sostituire gran parte delle vecchie biade.

Mais dalle belle pannocchie bianche e gialle, non più l'indigesto sorgo rosso; tabacco, fagioli *scritti*, ovvero borlotti invece che fave e ceci, per dare sapore e sostanza alle corroboranti zuppe. E nei broli frutta di buone qualità e di tante specie, da conservare per l'inverno e portare nei palazzi in Canal Grande a profumare i solai e far memoria del verde latifondo. *Armeini* venuti d'Armenia, *pèseghi* di Persia, dolci e profumati col nome veneto dato ad albicocche e pesche.

La Repubblica Serenissima sollecitò anche i parroci, spesso intellettuali e impegnati nelle Accademie agrarie locali, a richiamare nelle prediche i rudimenti essenziali della buona coltivazione: come potare le viti per una miglior resa, come fare il vino perché duri e possa essere venduto a vantaggio del padrone dei campi e del fittavolo, come adottare pali secchi per sostegno alle viti invece che maritarle all'*opio* (acero campestre), all'olmo o al gelso, così che l'uva in pieno sole sia più abbondante e sana.

Fedele al suo compito di pastore del gregge contadino e di socio e censore dell'Accademia Agraria di Trevigi, il parroco di Fossalunga Melchior Spada, dottore e autore di una *Dissertazione sopra i mezzi di migliorare la coltivazione delle terre nel territorio trevigiano alto e basso*, sul finire della Repubblica consigliava, tra altre preziose indicazioni per raccogliere un frutto

più abbondante dai campi, di abbandonare i filari promiscui e privilegiare il vigneto specializzato: «sarebbe molto vantaggioso per le biade che le piantagioni fossero fatte intorno alla possessione e non nel seminato; che la Vigna fosse in disparte anche nella pianura non che nei colli, e le viti appoggiate a pali secchi, perché maturano più l'uve, ingrossano maggiormente e danno buon vino, e perché sarebbero più facilmente guardate custodite e coltivate».

Non c'era solo la questione di una migliore e più abbondante produzione, ma anche quello dei furti campestri, che talvolta costringeva i vignaioli a passare la notte in un capanno nel vigneto per scoraggiare quanti senz'altro volevano procurarsi il vino per l'annata a spese dei coltivatori.

Le ruberie di prodotti erano una piaga endemica nelle nostre campagne, e dureranno fino al secondo dopoguerra inoltrato, quando la grande trasformazione delle fabbriche diffuse, insieme alla meccanizzazione dell'agricoltura, farà attenuare gradualmente il fenomeno, fino a restringerlo a piccole forme di bracconaggio nelle riserve o alla ricerca bramosa di funghi nei terreni altrui.

Spesso erano la fame e la miseria a spingere nottetempo i *bisnenti* a tagliare un albero per legna da fuoco, a fare razzia nel vigneto, a insaccare furtivamente le pannocchie del mais.

Il Raboso aveva dimostrato di saper resistere al freddo e a ogni maligna aggressione di parassiti che facevano smunte altre uve, fino ad ucciderle. Anche quando le più micidiali malattie costringeranno i vignaioli a ricorrere a ceppi americani, la vecchia pianta Rabosa non si smentirà, restando unica e sana a combattere e vincere.

Una pianta che ha il carattere di chi la coltiva. Cioè di tutti i contadini veneti di queste terre, che seppero opporsi con

fermezza e coraggio al disprezzo e alle angherie di governi e signori dei campi, voltando loro le spalle e trasferendosi in grandi masse in quelle stesse Americhe da dove erano venute tante novità. Si porteranno dietro, oltre alle loro formidabili capacità lavorative, qualche piantina di vite americana, di Isabella, di Clinton o Crinto, che ancora oggi è dato ritrovare nelle vigne casalinghe di Nova Treviso, Nova Bassano, Nova Venezia, nelle colonie venete del Sud del Brasile, negli Stati del Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paran  e Espirito Santo.

Danno un vino intenso, fragrante di fragola, che reca in s  il profumo degli avi e dei paesi lasciati di l  dal *Fosso Grando*, che poi sarebbe l'Oceano Atlantico.

Raboso,   dato presumere, sarebbe il vino che Ruzante (Angelo Beolco, in arte Ruzante, Padova 1496-1542) esalta nella sua *Prima Oratione al Reverentissimo Cardinale Cornaro Vecchio* sotto il nome di *Sgarboso*.

Ilare e gioiosa, in *pavan* come tutto il suo teatro, l'Oratione canta le lodi del buon pane, del buon vino, delle belle donne, di tutto ci  che produce e ospita i solchi del Pavan, le terre del Padovano.

A proposito di questo vino scrive: «Mo quel vin sgarboso, an? Vin che dise bivime, bivime, ch'el salta int'el mogiuolo, vin puorpio da resuscitare i muorti amal , che ci avesse  ento fer , el no ghe farae male...», concludendone che il suo territorio natale «el s pia el Paradiso Terestre, tanto pi  belo e migliore parch  in quello no se ghe magna e in questo s ».

Mutano cadenze e parlari, ma il piacere di bere del buon vino   sempre il medesimo che si ritrae in ogni plaga prediletta d'Italia, sia volta al nord o a Meridione. Come nelle lodi che ne alza in una sua commedia Giovanni Battista Della Porta *Napolitano*, che nel 1616 scrive *La tabernaria*, da cui ricaviamo

un brano del personaggio di Lardone, *parasita* (un nome che è tutto un programma). Nella scena quarta del II atto, pregusta il gesto di versare la bevanda: «Miro questo mirabil vino come schizza, brilla e saltella da se stesso; mostra la schiuma, poi la risolve in perle grandi, poi in più piccole e le piccole in nulla. O che bevanda celeste più che nettare e pania che inveschia!»

Ne è catturato, come nel vischio un povero uccelletto. Estatico, il goloso Lardone fornisce la sua spiegazione per goderne ogni stilla, come liquore degno d'ogni rispetto, non da consumare alla leggera, con accenti quasi lubrichi: «Non son questi vini da berci subito, ma prima farci un pochetto l'amore; poi accostarselo alla bocca pian piano con una maestà grande, poi con una regal riverenza porger le labra fuori e gire ad incontrarlo, torne un saggio e darlo alle prime labra; poi un altro che ne bagni la lingua e il palato, poi spargerlo per tutta la bocca, e succhiarlo a poco a poco e non traboccarlo giù nel ventre come fusse una medicina; e bevuto che n'arai un bicchiero, sta contemplando la battaglia che fan le membra, che tutte voglion esser le prime a gustarlo: il cuor, primo, ne cava la quinta essenza, il polmone tutto se ci tuffa dentro, le budelle se ne riempiono e la milza all'ultimo se ne succhia la parte sua. All'ultimo ti fa' una succhiata de mostacci ammolliti nel detto liquore, perché ti servirà per una seconda bevuta, per un sciacquante».

A completare il quadro, gli chiede Pedante, suo interlocutore: «Che rumore è questo che fai con la gola, “glo glo”, quando ingiotti?»

Risponde Lardone: «Lo fo acciocché il vino cali a poco a poco; e quel “glo glo” son le trombette, i pifari e i tromboni con i quali io l'onoro».

Gino, i due Bepi e il Raboso inbriàgo

Luigi Veronelli detto Gino (Milano 1926 - Bergamo 2002), apostolo dei buoni vini e delle eccellenze culinarie italiane, celebrato autore di moltissime pubblicazioni in materia enologica, ebbe modo un giorno di gustare il Raboso a San Polo nella cucina di Ca' Zanotto, al "Gambrinus".

Vino spremuto nella Bellussera di famiglia. Ne rimase estasiato, come di cosa conveniente al suo carattere, forte e determinato. Lo accompagnavano nel fare la conoscenza col nostro vino ancestrale due personaggi che a buon diritto volle proclamare *eletti*. Guide ideali nella scoperta delle delizie enologiche e gastronomiche, e non solo, prodotte nella fertile Marca Trevigiana, dai colli alla pianura.

Si trattava di due storici *Bepi*: Mazzotti (Treviso 1907-1981) e Maffioli (Padova 1925 - Treviso 1985), gastronomi e umanisti di gran razza. «Beati voi», scrisse Veronelli, «che avete il privilegio di vivere in mezzo a tanta goduria culinaria».

Proprio Bepi Mazzotti, nella sua veste istituzionale di responsabile del turismo nella Marca Trevigiana, ma ancora più in qualità di uomo coltissimo e di gusti raffinati quanto estimatore dei cibi genuini esaltati da una preparazione semplice, volle assegnare al Raboso della Piave una indiscussa primazia. Solo una volta insorse contro il ristoratore Adriano Zanotto che da vent'anni proponeva nella sua cantina il liquore a base di Raboso, di cui la famiglia andava fiera, presentato con l'etichetta "Sangue del Piave". Bepi Mazzotti, memore delle stragi che arrossarono le acque del fiume nella Grande Guerra non ne volle sapere, e chiese a gran voce com'era suo carat-

tere di mutare il nome del digestivo, considerando blasfemo associare la sacralità degli eventi e la godibilità di un liquore. Da allora, la forte bevanda alcolica prese la denominazione di “Elisir Gambrinus”, e come tale continua ad essere proposto agli avventori.

Grande innovatore e antesignano nell'intuire quale ruolo avrebbero acquistato in futuro gli itinerari del turismo enogastronomico, negli anni Sessanta del Novecento, Bepi Mazzotti condivise profondamente l'intesa con Giuseppe Schiratti, nel legame con la terra trevisana nei due golosi percorsi enologici definiti nella *Strada del Vino Bianco* e nella *Strada del Vino Rosso*. La prima che si snoda sui colli tra Valdobbiadene e Conegliano, la seconda avendo per capitale pianigiana Oderzo.

Da esperto e infaticabile camminatore, lui che era stato alpinista, non mancò mai di portarsi al collo la macchina fotografica, lasciando un'eredità di molte migliaia di immagini e ritraendo ogni parte del Veneto.

Bepi Mazzotti propose una strepitosa iconografia, diffondendo fotografie, manifesti e stampati pubblicitari adatti a promuovere il turismo, mentre indicava con scrupolo i posti tappa lungo le strade del vino, degni di una sosta in quei locali che ne erano autorizzati, per onorare ancora una volta il prodotto delle vigne. In riva sinistra della Piave, un rosario di paesi fanno corona all'antichissima città che li ha generati, spingendosi anche sulla sponda destra del fiume “sacro alla Patria”, fino a Roncade.

Era l'opportunità cercata per rilanciare il Raboso allora negletto e sopraffatto da Merlot e Cabernet, oggi messi a rischio di espianto per far posto all'invadenza del Prosecco, peraltro assai vantaggioso ed economicamente benefico per i coltivatori di questa parte del Veneto e in piccola parte del Friuli.

A quei tempi la mappa dei vigneti si presentava ben diversa nella pianura opitergina. Scriveva infatti Giuseppe Schiratti, della famosa famiglia di farmacisti di Pieve di Soligo, nella sua pubblicazione *Invito alla strada del vino rosso* del 1971: «... quali sono i vini che ci aspettiamo di trovare lungo la “Strada del Vino Rosso”? Il più importante di tutti è senz’altro il Merlot, del quale nella zona interessata si producono centinaia di migliaia di ettolitri all’anno. [...] Secondo quantitativamente, ma non qualitativamente, è il Cabernet, altro magnifico vino bordolese egregiamente trapiantatosi nella zona».

Mentre tesseva le lodi delle due qualità che dominavano allora nell’area dell’Opitergino, aggiungeva poi, a puro titolo d’informazione: «Un terzo tipo di vino, pur diffuso nella zona fra Conegliano ed Oderzo come vino comune da taglio, è invece molto difficilmente reperibile come vino fine da tavola, a lungo invecchiamento. Si tratta del Raboso di Piave, che qualche rara volta incontriamo in bottiglia, vecchio allora di otto o dieci anni, col suo intenso profumo di marasca, la sua vinosità profonda, condita da una vaga vivace acidità, una spinta corposità ed una buona tannicità. È degustativamente ben diverso dal Merlot e dal Cabernet e meriterebbe una adeguata diffusione come magnifico vino da arrosto».

Mesta celebrazione di una pianta in quegli anni circoscritta alla passione di qualche intenditore.

Ma già, con l’azione combinata di valenti enologi e gastronomi di vaglia si preparava il riscatto del Raboso autoctono.

Scriveva Bepi Mazzotti (ai cui meriti si intitolano a Treviso una Fondazione, e a San Polo di Piave il premio letterario “Gambrinus-Mazzotti”, onorando in tal modo la sua valentia di gastronomo e di poliedrico amante della natura, segnalando opere sulla montagna, l’alpinismo, l’artigianato, i viaggi):

«Il Raboso di Piave, forte e fino, lasciato invecchiare diversi anni perde la nativa durezza diventando morbido e piacevole, tanto da ricordare il Bordeaux (da esso si ricava un elisir che ha profumo di amarena)».

Nelle sue numerose frequentazioni di San Polo di Piave Mazzotti si sentiva ispirato e sereno frammezzo alla natura: «Vi è in questo paese la tradizione dei gamberi che si mangiano sotto una pergola verde in riva ad una fresca peschiera di limpide acque. Stando felicemente all'ombra e respirando un'aria mossa e leggera, si sente la campagna intorno lievitare sotto il sole».

Un sogno bacchico, in piena comunione con l'ambiente, le arie, le acque, i luoghi.

Non poteva che concordare con lui, da eccellente gastronomo e brillante scrittore, attore, regista teatrale, l'altro Giuseppe nostrano, *Bepo* Maffioli. Al Raboso nel boccale e alle ricette ove doveva comparire come ingrediente, volle dedicare un capitolo della sua *Cucina Trevigiana*, edita la prima volta nel 1983 e di seguito più volte riedita e imitata da molte altre pubblicazioni.

Diceva Maffioli al riguardo di questo suo vino benamato: «È un vino vispissimo nella sua gioventù e degno di ogni rispetto nella sua maturità, adeguato in ogni sua sfumatura ai più vari cibi nostrani, dalla carne, ai salumi, e a certe zuppe grasse, nonché al pesce se questo sia o l'anguilla o il tonno, cotto in sughi particolarmente di intenso sapore. Persino quello troppo vecchio, e che taluno potrebbe ritenere "passato" trova un suo magnifico impiego nelle marinate di cacciagione.

Vino stimolante e corroborante, sia aggiunto bollente ad un brodo ristretto, che bevuto con profumi di spezie (le droghe che noi preferiamo) e scorzette di limone e di mela.

Giovane dona vivacità e un profumo più intenso alle fragole del bosco, ai mirtilli, ai lamponi, o può essere cotto con le visciole per ottenere un succo dissetante delizioso, ovviamente con aggiunta di zucchero».

Le visciole sono qualità di amarene, di ciliegie selvatiche, dal gusto e dal colore originale.

Le pietanze suggerite da Maffioli, ove tutta la gamma dei Rabosi entra a pieno titolo nelle pignatte poste sul fuoco, sono la «marmellata di bacche di bosco al Raboso», il «brasato al vin Raboso», il «cinghiale brasato al Raboso», le «costolette di capriolo al Raboso», i «medaglioni di cervo all'uva rabosa», la «lepre al vin Raboso», i «merli al vin Raboso Piave», le «alodole al vino Raboso Rosato».

Ghiottonerie che si esaltano con le diverse stagioni, semplici e schiette, esaltate dalla sana bevanda.

Sono gli anni, a cavaliere fra i Cinquanta e i Sessanta del Novecento, quando comincia a girare il nome di un curioso formaggio, dal profumo deciso, la crosta che dà sul rosso cupo. Un solo boccone riempie la bocca di un sapore pizzicante. I pochi che lo assaggiano lo chiamano *Formajo inbriago*.

Non è facile trovarlo nelle rassegne nostrane. È cosa di casa. Per decenni rimarrà confinato nelle dispense domestiche.

Quando, e già si approssima il Terzo millennio, il consumo di questo formaggio, di norma con buona stagionatura, balza sui tavoli dei negozi specializzati, diventa specialità di eccellenza. Un prodotto ricercato, esito della più tradizionale produzione casearia e di un processo innovativo di affinamento.

Si sa che la storia scorre negli anni, mentre la lama della memoria fatica a mantenere il filo, così, poco a poco, smarrisce più spesso il dato certo e si viene tramutando in leggenda, tuttavia con un fondo di verità.

È appunto questo il caso del *Formajo inbriago*, oggi nobilitato nella forma toscaneggiante di “Formaggio ubriaco”.

Si contendono la primogenitura famiglie di qua e di là dalla Piave: chi nei paesi in riva destra, chi sulla sponda sinistra del nostro memorabile fiume. Ovviamente la disputa, del tutto orale, vede mutare nelle generazioni i protagonisti del sapo-rito confronto. Si fanno i nomi di Oderzo e dintorni, di Rovare in quel di San Biagio di Callalta, di Maserada sul Piave. Comunque una rosa inizialmente ristretta a pochi caseifici di fine artigianato, che poi, allargandosi la conoscenza giungerà a comprendere un territorio più vasto, sempre e comunque in terra veneta.

In sostanza si racconta che nell’inafausto 1917, l’anno della rotta di Caporetto e dell’occupazione austroungarica del Friuli e della parte di Veneto delimitata dal fiume, da allora Sacro alla Patria, sulla riva sinistra le razzie di ogni genere commestibile durarono per un buon anno. Le famiglie che non erano fuggite facendosi profughe in ogni parte d’Italia, vessate dallo straniero erano ridotte alla fame più nera. I soldati occupanti, a loro volta erano messi alle strette e si trovavano ad essere altrettanto famelici per la mancanza di rifornimenti.

L’inedia obbligata è una gran brutta bestia, poteva portare a una morte atroce, come infatti avvenne in quell’anno della fame, tra il novembre 1917 e l’ottobre 1918, per tantissimi poveretti che non trovavano nulla più da strappare alla terra, nella desolazione di pollai e di bestiame grosso. Ogni famiglia contadina cercava di sottrarre qualcosa alle espropriazioni della soldataglia. Da tempo erano ormai spariti, con polli e buoi, maiali, uccelletti, gatti, cani, topi perfino. Mancavano le vacche per il latte dei bambini, sacrificate per dare carne alla truppa o per servirsene come animali da fatica per i trasporti di munizioni.

Finché c'era stato latte c'era stato anche il formaggio, ma in fretta le *pèse*, le rotonde forme di formaggio, divennero un sogno bramato e irraggiungibile. Accadde che un qualche agricoltore più abile e spericolato, si trovò ad aver messo da parte e salvato dal saccheggio una piccola riserva del formaggio di latteria.

Il formaggio naturalmente era quello che fino all'occupazione era stato prodotto dalla latteria turnaria del vicinato.

E qui entra in scena il nostro Raboso. Per celare al nemico la preziosa risorsa casearia, e dato che in cantina c'erano ancora i mastelli di *sarpa*, cioè le bucce spremute dell'uva vendemmiata nel tardo autunno, ottime per fare la grappa ma considerate scarto per i soldati alla continua cerca di alimenti, i nostri decisero di seppellire momentaneamente le forme di formaggio sotto gli acini spremuti. Rinunciarono a questo scopo, sebbene gli piangesse il cuore, a distillare clandestinamente l'acquavite che se ne sarebbe potuto ricavare (non tutta, si capisce, per i bisogni di casa qualche fiasca di grappa interrata nell'orto doveva servire per fregagioni, medicazioni e per scaldare uno stomaco vuoto). Col cuore in gola, davanti alle continue pretese dei soldati con baionetta in canna, dovettero affrettare la vendemmia, consegnare loro il vino, e in fretta seppellire i corpi di reato che erano l'estrema risorsa della famiglia fino alla cacciata degli imperiali.

Quando, ed era la fine di ottobre 1918, i sopravvissuti si trovarono finalmente liberi, poterono disseppellire dalle *sarpe* le forme di formaggio. Dall'involucro vinoso sortirono le rotonde pezze di formaggio che disperavano di poter nuovamente gustare, avevano infatti ormai dato per persa la partita e pensavano che il prodotto si fosse guastato. Quale non fu la lieta sorpresa nel fare la prova del taglio: il gusto era assolutamente

accettabile, anzi assai gradito, del tutto inedito; la crosta era divenuta scura ma la pasta aveva assunto un bel colore rosato. La polenta calda benedì magnificamente col Raboso il matrimonio tra le fette di mais e il gustoso formaggio battezzato. Naturalmente mandato giù per quanto possibile con generosi boccali del vino di sempre.

La Grande Guerra, frammezzo alle rovine, ai campi distratti dalle bombe, ai lutti e alle case distrutte, terminava regalando alla pace questo nuovo prodotto.

E questa è una versione. La seconda, appartenente sempre al leggendario popolare, sposta non lo scenario ma l'epoca dell'azione: la seconda guerra mondiale e le motivazioni che riconducono il nostro ragionamento al *Formajo inbriago*. Vediamole dunque: protagonisti e attori primari furono sempre mezzadri, fittavoli e contadini vari con le loro vacche da latte nella stalla. Tra le quinte i filari di Raboso.

E di nuovo la guerra, di nuovo in queste nostre terre, tra occupazioni, scorrerie, incursioni e spoliazioni. Questa volta sarebbero entrati in scena gli occupatori nazisti e l'ammasso obbligatorio del governo fascista repubblicano. Ma c'erano anche i partigiani, che avevano altrettanta necessità di mangiare.

Tutti gli armati cercavano cibo. Ed ecco che la storia si ripete e la leggenda ritorna con l'immersione e la successiva riesumazione delle forme di formaggio latteria nelle tinozze di vinacce. Sarà consumato come di consueto tra le mura di casa.

Passano gli anni, e la società del benessere è in caccia di "prodotti tipici": scopre la bontà del *Formajo inbriago*, e dalla cucina contadina il gustoso reduce casalingo passa ai bancali del supermercato, a un prezzo adeguato.

Magari, voltando le spalle al sacrosanto Raboso che in qualche caso non viene nemmeno citato, e introducendo affina-

menti sfiziosi affondando le *pèse* dei caseifici non più turnari in contenitori di vinacce d'altra specie, bianche e rosse. C'è di tutto, dal Barolo all'Amarone, dal Ramandolo all'immane Prosecco, al Moscato degli Euganei, con relativa lista suggerita dal bravo commerciante: Formaggio ubriaco all'Amarone, al Moscato e così via.

Ora si chiama "Ubriaco", *tout court*. Alla faccia della memoria, delle leggende, delle guerre e del primigenio prodotto delle vigne nostrane.

Un'unica considerazione. Si badi a non mescolare troppo la tipicità con l'innovazione, ne potrebbe venire un qualcosa di sforzato, sotto la spinta esclusiva del profitto. Come si dice in questi casi, facendo memoria della leggenda dell'*Homo Salvatico*, lo scopritore arcaico del formaggio tante volte ricordato sulle montagne d'Europa, c'è sempre da temere che *no rive quel del formajo!* Quello che ne sa sempre una più di te, e ti castiga.

Creaturam Vini

Antica è la pratica del vino nelle Venezie, fin da tempi remoti. Si sono trovati semi di vite e tracce vinose all'interno di vasi preistorici e di anfore romane. Qualche studioso di etimologia vorrebbe addirittura, non è dato sapere con quanto fondamento scientifico, che lo stesso nome dei Veneti o *Enèti* com'erano noti ai Latini derivasse da *ènos*, parola greca che sta per vino. Certo è che nei millenni questa conoscenza intorno alla coltivazione della vite si è mantenuta e perfezionata.

Tuttora, questi territori, noti nei primi secoli del popolamento e successivamente assunti da Romani e Longobardi con il nome di Venezie, comprendendo Trentino, Veneto, Friuli e quanto ci rimane della Venezia Giulia, dopo la dolorosissima amputazione seguita alla seconda guerra mondiale, ricavano da vigneti pregiati quasi un quarto della produzione vinicola italiana.

E l'esperienza in materia si è proiettata negli altri continenti per effetto delle correnti migratorie che hanno interessato il nostro Paese tra Ottocento e Novecento, durante le quali il Veneto (comprendente fino al secondo dopoguerra la provincia di Udine) si è collocato al primo posto, sia nella grande ondata di emigrazione dell'ultimo quarto dell'Ottocento, sia dopo la seconda guerra mondiale e fino al 1966, quando il numero dei rimpatriati ha finalmente superato quello degli espatriati.

«Sono una ragazza di quindici anni e vivo con la mamma, vedova, qui presente. Il papà è morto a Port Breton, aveva quarantasette anni. Ho due sorelle, e avevo due fratelli che

sono morti: uno a Barcellona, e l'altro per infiammazione di petto causata dal caldo, a Port Breton. In Italia mi hanno insegnato l'agricoltura, lavorare i campi e specialmente badare alle vigne. So fare il vino, pestare l'uva e farla fermentare. Lo sappiamo fare tutti».

Così descrive la sua condizione Rosa Gava, giovane contadina di queste terre fra Piave e Livenza, parlando con l'interprete che accompagna l'ispettore di Polizia di Sua Maestà la Regina Vittoria, Mr. Marsh.

Sul molo di Sydney si stanno registrando i 184 immigrati veneti sbarcati in Australia dalla nave "James Patterson". La prima colonia collettiva italiana nel continente australe.

Era il 14 aprile 1881. Nei paesi da cui erano partiti quasi un anno prima soffiavano già i venti gentili della primavera, qui a sedicimila chilometri da casa, all'altro capo del mondo, era ormai tempo di vendemmia.

In quelle sei righe di verbale che riguardano Rosa, verosimilmente spicciate da un interprete traducendole dal nativo dialetto più che in italiano grammaticale, si condensano un dramma collettivo, una tragedia familiare e una dichiarazione di professionalità consolidata nei secoli.

La giovane Rosa e i suoi correghionali erano i superstiti di un'incredibile storia di emigrazione che aveva coinvolto 263 tra uomini, donne, ragazzi e bambini. Una truffa compiuta ai loro danni da un lestofante, il nobile francese Marchese de Rays. Affarista senza scrupoli, li aveva fatti viaggiare per mezzo mondo, trascinati dal loro desiderio di *catâr fortuna*. Che poi voleva dire trovare un luogo dove ci fosse buona terra da avere a poco prezzo, da lavorare in proprio, infine liberi e non più *soto paron*.

Lasceranno lungo il percorso la loro grande speranza e 79

morti tra maschi e femmine di diverse età, compresi più di 20 in tenera età.

Ma nel giro di pochi anni conquisteranno i loro campi, al costo di fatiche inenarrabili, e subito planteranno le viti nel suolo australiano festeggiando il loro primo vino.

Sono tutti contadini e conoscono bene il mestiere. Vengono da paesi e colmelli compresi nel triangolo che ha i vertici a Oderzo, Conegliano e Sacile, tutti in diocesi di Vittorio Veneto, tra Veneto orientale e Friuli occidentale, dove il vino ha gran posto nell'economia e nella cultura rurale.

Il loro sarà il primo insediamento collettivo italiano in Australia.

Con l'aiuto del governo britannico potranno acquistare una serie di possessioni boscate nel Nuovo Galles del Sud, dando al loro paese il nome di *Cea Venessia*, piccolo Veneto.

La foresta, a forza di braccia, sarà trasformata in pascoli, frutteti, orti e vigneti. Il paese avrà la chiesa, la scuola e l'osteria. Il tempo di dare i primi grappoli, e le viti, anche se non più del familiare Raboso, ma di Riesling e Hambro, regaleranno il vino, consolazione delle fatiche e delle memorie.

Questi straordinari emigranti che hanno fatto il giro del mondo, hanno lasciato per strada il Raboso di casa, ma dimostreranno la loro maestria applicandola ad altre barbatelle. Sono vitigni portati dagli immigrati inglesi e tedeschi, a bacca bianca l'uno, e a bacca rossa l'altro. Quest'ultimo risulterà loro consueto, è la Schiava grossa che coltivavano anche nei campi dei paesi da cui sono partiti.

Sulle testate dei vigneti, con la cura amorosa che sempre ha contraddistinto i contadini veneti, porranno cespugli di rose.

Un agronomo inglese in visita ai luoghi per conto del Governo di Sua Maestà annoterà nel suo rapporto: «non ho mai

visto cespugli di rose apparire così totalmente scevri da difetti e carenze, erano modelli di forza verdeggiante».

Rosa l'aveva detto: «sappiamo tutti coltivare le viti e fare il vino». Quel «tutti» si riferiva naturalmente a ogni famiglia contadina della Venezia. E i contadini veneti lo dimostreranno ovunque si insedieranno nei continenti: dal Sud Africa al Brasile e all'Argentina, dall'Australia all'America del Nord, nello Stato di New York, in California e persino nella penisola di Niagara, in Canada.

Sapevano produrre il vino vero, vivo, *creaturam vini*, come lo definisce la formula della benedizione nel “Rituale Romanum”. Vino che respira, freme con le fasi lunari, matura, muta la sua indole, risente del clima e delle stagioni.

Saper fare il vino significa conoscere la lunga strada che corre dai tralci della vite al bicchiere colmo. Nella necessaria successione delle potature sapienti, delle aperture del terreno perché le radici respirino e siano nutrite dalla concimazione, delle irrorazioni contro i nemici della pianta, della vendemmia con l'occhio ai grappoli secchi e immaturi, della pigiatura, dei travasi ripetuti, come tanti avatar verso la perfezione.

I Padri delle vigne

In questa diffusa capacità domestica di produrre il vino era implicita la profonda condivisione di valori e di conoscenze tra le culture mediterranee, nutrite da radici ebraiche, greche, romane.

Anche gli scambi veneziani con le culture d'altri popoli avevano aggiunto esperienze, poi fatte circolare per il tramite delle ville venete, centri di innovazione agraria e scuole di costume.

Altri apporti già erano venuti dall'opera fatta a maggior gloria di Dio dai monaci benedettini, nelle abbazie sparse per tutto il territorio veneto. Loro avevano messo a coltura e piantato le vigne per il vino da messa nella pianura veneto-friulana e sulle colline pedemontane, dalla Valpolicella, ai colli Euganei, Berici, Trevigiani, come in tante altre parti d'Europa, guadagnandosi in grazia della Regola Benedettina dell'*Ora et labora* il titolo meritato di veri *Patres vinearum*.

Di uve, chi viveva in queste terre, da dove magari più avanti sarebbe emigrato, ne aveva conosciute una gran varietà. Autocitone, tipiche di ogni singola zona. Almeno fino a quando le piccole glaciazioni settecentesche note alla storia dell'enologia, non fecero quasi morire le vigne in queste parti delle Venezia. Alla metà dell'Ottocento, arrivarono poi tremende malattie come l'oidio – che farà la sua comparsa nel 1848 – la peronospora – nel 1879 – e infine la “peste del nostro tempo” chiamata fillossera, nel 1900. Sarà nominata come l'*Insetto*, con la maiuscola per essere il pidocchio più aggressivo, che succhiava la linfa dalle radici delle viti. Questa triade criminale tra Ottocento e Novecento metterà in ginocchio i vigneti di tutta Eu-

ropa. Nella Marca Trevigiana la fillossera (*Phylloxera vastatrix*) verrà individuata dagli studiosi precisamente a Paese, e poco dopo a Trevignano, agli albori del XX secolo. «Il nemico è venuto in casa nostra per opera dell'uomo», scrivono allarmati, ed è un regalo della nascente globalizzazione.

Giunta con le navi dagli Stati Uniti d'America, nel gran movimento che nell'Ottocento vide milioni di emigranti riversarsi dall'Europa sulle sponde dell'Atlantico, sbarca infidamente sui nostri suoli e comincia la sua devastante marcia nei vigneti di Francia, Germania e Italia.

Diventerà necessario estirpare le piante alle radici e bruciarle, così da ricominciare da capo. Solo l'adozione dei portainnesti americani garantirà un'efficace battaglia contro questo flagello.

Ne avevano fatta di esperienza i nostri vignaioli. Dovendo sacrificare i vitigni e i gusti cui erano abituati, nella produzione di vini domestici spesso risultato di mescolanze del tutto casuali di bianchi e di neri, si accontentavano di quel che si poteva mettere in botte.

Da ovest a est, conoscevano l'Oseléta e la Corbìna, la Negrara, il Raboso Piave e la Recantina, per fare vino rosso, e la Pinella, la Marzemina bianca, la Pedevenda, la Bianchetta, la Boschèra, la Perèra, il Raboso Bianco, il Verdiso e il Verduzzo trevigiano, per fare il vino bianco.

Nella mente di questi vignaioli c'erano le canzoni del vino che amavano cantare in coro, femmine e maschi nelle vendemmie e a filò. C'erano le poesie del vino, c'erano i modi di dire per esprimere gli apprezzamenti della buona qualità: *Pan che canta, vin che salta e formàjo che pianze!* Il pane croccante, il vino frizzante, il formaggio grasso, con la goccia, emblemi di bontà.

E ancora: *pan de un dì, vin de un ano, fèmena da quindese e amigo de trenta!* Pane fresco di giornata, vino giovane, ragazza pronta da marito e vecchio amico. Un proverbio che vale un'enciclopedia, perché sazia il bisogno di cibo, di amore e di amicizia.

Oppure, un altro: *Pan coi òci, formàjo senza òci e vin che salta ai òci.* Morbido pane ben lievitato, formaggio compatto e sostanzioso, vino frizzante. Ecco le buone cose da desiderare. Testi popolari che si sono tramandati nei lunghi inverni al calore degli animali nella stalla o la domenica dopo la messa in osteria. Momento epocale era l'allegria della gran mangiata per le nozze rustiche. Occasioni rare di riempirsi la pancia di cose buone, per loro che al più potevano aspirare alla polenta di tutti i giorni, e contentarsi del *vin piccolo*, una risciacquatura di botti, perché il vino grosso era riservato ai patrizi padroni delle terre.

Ma ne esaltavano a buon titolo il valore, pronti a condividere le lodi che il nostro Lodovico Pastò aveva alzato alla cara bevanda:

*Fra tante bele cosse
Che natura al mortal despensa, e dona,
La prima, la magior, la più ecelente,
Che no la cede a gnente,
E che superba va per ogni logo,
Perché tuti la vol, tuti la brama, Onorada da tuti
Qual celeste regalo soprafin,
Che'l cuor uman consola,
Son certo, né m'ingano, lu xe'l Vin.*

La tragica e gloriosa epopea dei veneti "australiani" sopra ricordata, non era un caso a sé. Quelli di fine Ottocento erano

gli anni in cui l'emigrazione veneta si rivolgeva in massa al Brasile e all'Argentina.

Nella seconda metà del XIX secolo, in una quarantina d'anni, lasciarono il vecchio continente per le immense pianure argentine chiamate *pampas* – distinte in *pampa seca* sud-occidentale, *pampa di transizione* centro-orientale, e *pampa hùmeda* nord-orientale, la più fertile, estesa su 2.934.400 ettari, pari a circa il 20% delle intere *pampas* – sei milioni di europei. Diretti a popolare questo miraggio di libertà, gli italiani si trovarono quasi a pareggiare gli spagnoli nel totale degli abitanti. Anche se molti si accalcarono in Buenos Aires, divenuta la Capital Federal, che nel 1869 contava 98 stranieri ogni 100 argentini.

I governanti avevano sollecitato in ogni modo l'immigrazione, al motto *gobernar es poblar!*, con la ferma intenzione di insediare quanta più gente possibile nelle enormi estensioni di terra disponibile dando vita a una grande nazione.

Con intenti positivistici, si affermava che «sebbene l'economia mondiale non possa prescindere da nessuna razza,[...] è evidente che dobbiamo attrarre preferibilmente il gruppo latino [...] per assicurare omogeneità e continuità tra la nostra attuale popolazione e la futura. Questa continuità – che deve essere biologica e morale, di cultura e di sentimenti, di aspirazioni e di costanza costituisce il più evidente indice di civilizzazione».

Per questo, scriveva il titolare della cattedra di medicina legale dell'Università di Cordoba, «si preferiranno i contingenti italiani e spagnoli, che dimostrarono, oltre alle virtù razziali di laboriosità e intelligenza, una straordinaria plasticità biologica di adattamento definitivo all'ambiente, associando il sentimento di gratitudine all'istinto di evoluzione sociale».

La vocazione imprenditoriale è parte essenziale di questa adattabilità, e i veneti daranno vita a una massiccia presenza nel settore artigianale, ma anche nella piccola, media e grande industria, nelle ondate migratorie che si succederanno tra l'ultimo quarto dell'Ottocento e la seconda metà del Novecento.

Negli anni 1947-1957 sbarcheranno in Argentina oltre 769.000 italiani, con punte particolarmente elevate nel 1948: oltre 121.000; nel 1949: 154.000; nel 1950: 130.500. Negli anni seguenti il flusso si andrà lentamente esaurendo, con cifre costantemente inferiori alle 100.000 unità, e con rientri in patria motivati dalla crisi economica che colpì in quell'epoca l'Argentina. Per effetto di questo arretramento, faranno ritorno in Italia circa il 90% di questi emigranti.

Sia nella prima che nella seconda ondata di emigrazione veneta, l'adattabilità dimostrata dai nostri emigranti è rimasta proverbiale. Per tutti, l'importante è lavorare.

In una serie di corrispondenze dall'Argentina per il "Corriere della sera", Luigi Barzini, importante giornalista dei primi anni del Novecento, riportava: «I venditori ambulanti che trascinano la loro triste vita sui marciapiedi, sono tutti italiani... Sono italiani i terrazzieri che scavano le fogne, i lastricatori delle vie, i muratori arrampicati sui ponti, tutti coloro che compiono i lavori più rudi, gli operai in genere. Basta correre là donde viene il battere d'un martello, dove stridono delle macchine, dove romba un lavoro, qualunque esso sia, dove si fatica, per trovare italiani».

Qualcuno trova la sua strada e mette a frutto la vocazione imprenditrice, particolarmente inserendosi nelle attività produttive agricole, così largamente accessibili in Argentina, con l'allevamento del bestiame e la viticoltura.

Ed è nella provincia centro occidentale di Mendoza, ma

non solo, che alcuni personaggi di formazione e cultura veneta conquisteranno l'eccellenza, la fama e la ricchezza.

«Dicono in Argentina i nostri che la provincia di Mendoza è quella che più somiglia all'Italia per la coltura, per la varietà dei ridenti paesaggi alpini», annotava nel suo diario il medico di bordo Giovanni Borsella, negli anni Venti del Novecento.

Così era ed è, in quest'area a ridosso del sistema andino, dove i fiumi sempre abbondanti forniscono l'acqua indispensabile all'irrigazione, e i vigneti coprono vaste estensioni in quella porzione ridotta del territorio che a tutt'oggi si presenta come un insieme di oasi verdeggianti sulle zone aride.

Nella città di Mendoza, capoluogo della provincia, e nelle altre cittadine dell'agglomerato urbano è tuttora possibile riscontrare le testimonianze del lavoro veneto e italiano, con le distese dei vigneti e i grandi edifici delle cantine in mezzo al deserto.

Il Re del Vino: dalle Ande alla Sinistra Piave

L'economia legata al vino costituisce il più robusto pilastro delle attività produttive mendocine. E nella storia economica argentina si celebrano ancora nel ricordo dei Veneti due personaggi assunti a modello della mitologia imprenditoriale: hanno i nomi del vicentino Antonio Tomba e del friulano Giovanni Giol, nativo del pordenonese. Quest'ultimo, come si vedrà poco più avanti, avrà una parte importante nell'economia del nostro territorio.

Antonio Tomba era nato a Valdagno nel 1849, discendendo da una schiatta di industriali lanieri che non aveva avuto fortuna. La famiglia aveva aperto una trattoria, dove il giovane prestava la sua attività, mentre durante i mesi della buona stagione trovava lavoro nelle attività ricettive del nascente centro termale di Recoaro. Laborioso e ardito, tenta anche il commercio del legno. Di carattere entusiasta, il patriottico sedicenne Antonio si arruola nelle truppe garibaldine. È a Bezzecca e a Mentana. Ma l'età avanza, con la necessità di una sistemazione definitiva. Decide allora di provare anche l'esperienza dell'emigrazione.

Sceglierà l'Argentina, di cui probabilmente aveva sentito magnificare le ricchezze degli spazi immensi e le larghe possibilità di sfruttamento. Incapace di sprecare il suo tempo nell'attesa, si organizza sulle banchine del porto di Genova, per accumulare il denaro necessario al viaggio.

Nella sua mente vede vuote lontananze da trasformare a forza di lavoro in opulente campagne, dove coltivare ogni ben di Dio.

Sarà uno dei 30.000 veneti che tra il 1875 e il 1914 raggiungeranno il grande Paese sudamericano di lingua spagnola. Molti altri nello stesso periodo si erano diretti verso il Brasile.

In Argentina la popolazione sta rapidamente aumentando. Nell'aprile 1873 Antonio Tomba s'imbarca per la lunga traversata atlantica. Una volta a Buenos Aires, s'industria in vario modo, finché non stabilisce dei rapporti con i costruttori della ferrovia che unirà la Capital Federal con Mendoza, lontana più di mille chilometri verso Occidente.

Ed è proprio nella provincia andina che finirà con lo stabilirsi. A Godoy Cruz, località che ora è parte dell'agglomerato metropolitano mendocino. Qui apre un negozio simile per tanti versi a quelle botteghe venete di campagna, più propriamente empori, che sono insieme osteria, negozio di generi alimentari e casalinghi. Lui ci aggiungerà anche una rivendita di attrezzi e materiali per lavorare la terra.

Avrà successo, perché la cittadina sta crescendo e sempre nuovi immigrati arrivano dall'Europa decisi a stabilirsi nell'area.

Il lascito di capacità imprenditoriale ricevuto dagli avi ha dato buon frutto, Antonio Tomba si impegna in sempre nuove attività. Tanto che un bel giorno decide di far venire da Valdagno i fratelli, e di sposarsi.

Ha conosciuto una graziosa vicina, Olaya Pescara Maure, che oltretutto è figlia di un proprietario terriero. Su questa dote fondiaria Antonio potrà contare per la sua futura affermazione. Fa crescere i suoi vigneti e apre una grande *Bodega*, come qui chiamano la cantina.

Il successo è travolgente. Tomba vende vino a tutta l'Argentina, organizza una forte rete di distribuzione, modernizza gli impianti enologici, compresa l'installazione di un sistema di pompaggio, un "vinodotto" che collega il suo stabilimento

vinicolo direttamente con la ferrovia, per riempire le cisterne agganciate ai treni. Il vecchio garibaldino tuttavia non è immemore. Non riempie le sue giornate solo di lavoro. Coltiva ancora i suoi ideali umanitari, che si riversano in atti concreti, come il donare ai dipendenti il terreno per farsi la casa, sostenere l'ospedale "El Carmen", dare vita a un club sportivo, che tuttora esiste.

Tanta operosità, che lo ha fatto ricco a milioni, si arresta davanti al *bruto mal*, un cancro, per il quale viene senza buon esito operato a Buenos Aires. Antonio Tomba, il massimo produttore di vino in Argentina, colui che per primo venne definito "Re del vino", vuole morire nella sua Valdagno.

S'imbarca con la moglie e il figlio Luis, lasciando per sempre Godoy Cruz e le sue fortune. Nemmeno Valdagno potrà più vedere. La morte infatti lo coglie in mezzo all'Atlantico. Come uno dei tanti emigranti che nella traversata sono stati affidati alle onde, anche il suo corpo verrà sepolto in mare. Non prima, tuttavia, che il cuore venga estratto per essere deposto nel cimitero della città natale.

Era il 6 novembre 1899, sette mesi prima, il 6 di aprile, aveva festeggiato i cinquant'anni. Al fratello Domenico l'onere di continuare a dirigere la vasta impresa.

Nel frattempo, la storia del vino argentino vedeva già sorgere un nuovo Re. Si chiama Giovanni Giol. Nato nel 1866, l'anno dell'annessione del Veneto al Regno d'Italia, a Vignovo del Friuli, nel Pordenonese. È un poco scapestrato, in una famiglia dotata di scarsi mezzi. Nel piccolo paese si adatta a cento mestieri. A un certo punto decide di prendere la via dell'emigrazione, destino consueto per migliaia e migliaia di altri corregionali. In Grecia si sta scavando il Canale di Corinto, c'è bisogno di manodopera. Giovanni scende l'Adriatico e

si impegna nel lavoro. Quando non ce n'è più torna a casa, e si guarda attorno per fare qualcosa d'altro. Fermo non può stare.

Ha vent'anni quando, totalmente privo di risorse economiche personali, s'incammina un'altra volta sulla strada dei migranti. Affronta l'Atlantico, con i suoi quaranta giorni di traversata. La mèta è l'Argentina. Giovanni sbarca a Buenos Aires, dove si arrangia come può, senza perdersi d'animo. Percorre le strade della città piene di italiani, mentre freme per trovare uno sfogo adeguato al suo spirito di iniziativa, stimolato da un'intelligenza pronta e viva.

Dall'osteria nativa ha ereditato la stessa voglia di relazioni e di scambi. È un mercante nato, e conosce, come tanti veneti e friulani, l'antica arte di coltivare la vite e fare il vino.

La sua è quasi una storia parallela a quella del connazionale Antonio Tomba. L'Argentina sta costruendo la sua rete ferroviaria nella quale investono gli Inglesi e lavorano tanti italiani. Tra loro Giovanni Giol. Segue la costruzione della linea ferroviaria che da Buenos Aires si spinge verso l'interno, in direzione di Mendoza. Ma quella del manovale non è la scelta che più gli è congeniale.

Il commercio è un mestiere vivo, d'ingegno. S'inventa uno spaccio ambulante di vino. Offre un momento di riposo e un sorso di patria agli operai emigrati. Segue la posa dei binari, spingendo la sua carriola completa di damigiana. Gli affari gli sorridono, tanto che, una volta raggiunta la provincia di Mendoza, decide di stabilirsi in questa città capoluogo. Nel 1887, a ventun anni, può consentirsi di affittare una vigna, farsi il suo vino e venderlo direttamente.

Il territorio mendocino appare particolarmente vocato alla coltivazione della vite. Le Ande sullo sfondo fanno muro e la disponibilità di acqua è abbondante consentendo di realizza-

re una rete di canali per l'irrigazione. Per questo molti italiani l'avevano individuata come nuova patria. L'aveva già fatto notare il giovane economista Luigi Einaudi, che all'inizio del Novecento stava conducendo uno studio sulla colonizzazione in Argentina: «Molti veneti e italiani del sud, qualche piemontese, lombardo e toscano, si indirizzarono alle province andine di Mendoza e San Juan, dove piantarono estesi vigneti e costruirono colossali cantine».

La città prospera. Nella fervente attività di quegli anni la municipalità potrà permettersi di acquistare a Parigi dei cancelli simili a quelli del parco di Versailles per il decoro dei propri giardini pubblici.

Nel 1898, Giovanni Giol fa un salto di qualità: in società con lo svizzero italiano originario di Lugano Giovanni Battista Gargantini, apre il suo primo stabilimento enologico: “La Colina de Oro”. La proprietà si allarga, si piantano nuovi vigneti in tutta la provincia mendocina, mentre il vino di marca “Toro” si impone sui mercati e sfonda sul piano commerciale battendo la concorrenza, che è allora rappresentata principalmente dal Valdagnese Antonio Tomba.

Nel 1911, quando ormai Giovanni è un cospicuo imprenditore, la società con Gargantini si scioglie. Secondo il costume, veneti e friulani sono spesso insofferenti ai vincoli societari. Preferiscono agire in proprio, da soli, *di besoi*. Pronti alla sfida e al confronto.

Giovanni Giol fonda dunque la sua società: la “Bodegas y Viñedos Giol”. Un grande stabilimento, che occupa 50.000 metri quadrati e produce mezzo milione di ettolitri di vino l'anno. L'impresa conta su 750 ettari di vigneto in proprietà, mentre acquista altra uva sul mercato locale.

In quell'epoca Giovanni Giol ha l'orgoglio di possedere

quella che, a suo dire, è la maggiore cisterna da vino in legno al mondo, capace di 800 ettolitri.

Il più autorevole e diffuso quotidiano argentino, "La Nación", lo proclama *Rey* del Vino. Il titolo che era stato di Tomba.

C'è sempre un momento nella vita dell'emigrante in cui la voglia d'Italia si fa pressante. Ancora più se si possono esibire orgogliosamente i risultati ottenuti con il successo pubblico.

A questo punto della sua vita Giovanni Giol decide di riattraversare l'Atlantico e tornare a casa. Arrivato all'età di cinquant'anni è ormai ricco a milioni, vuole respirare infine le arie native.

È il 1915, il Paese è in guerra. Ha accumulato larghi mezzi finanziari, e decide di comperare una vasta tenuta agricola a Ponte Alto, tra Ceggia e San Donà di Piave. L'area è quella della grande bonifica che si spingerà fino al mare di Caorle e Jesolo.

La battezza *Mendoza*. Un unico corpo di circa 1000 ettari, con 50 case coloniche, dove vivono famiglie mezzadrili tra le 20 e le 30 persone. Ogni podere comprende l'abitazione del mezzadro e una ventina di ettari di terreno coltivabile, dispone inoltre della propria stalla con 20 capi di bestiame bovino che danno il letame, la carne, il latte e la forza lavoro.

La proprietà che ha acquistato è il risultato della bonifica che un tempo si estendeva lungo il Litorale, con ampie zone malariche. Ora si tratta di campagne fertili grazie alle cure dell'antica famiglia patrizia veneziana dei Giustinian.

Sulla facciata dell'edificio dove ha sede l'amministrazione, che reca tuttora la scritta Mendoza, è murata una lapide dedicata al: «Conte Giambattista Giustinian/ Veneto Patrizio Senatore del Regno/ spirito filantropico ed illuminato/ convinto/ che sapiente prospera agricoltura/ onora arricchisce le nazioni/

continuando l'opera saggiamente intrapresa dal padre/ compie la bonificazione/ di questo possesso nominato LA GUIZZA/ ed eresse questa fabbrica/ nell'anno 1870 – Capitale intelligenza fermezza di propositi/ crearono questa opera di redenzione agricola/ primo nobile utile esempio in questi luoghi/ di prosciugamento meccanico a vapore – La Contessa Elisabetta Michiel Giustinian/ a maggiore onoranza dell'estinto amato consorte/ a perenne ricordo/ desolata questo marmo pose».

Giambattista Giustinian, patriota e difensore della Repubblica di Venezia nel 1848, sarà anche sindaco della sua città nei primi due anni dell'annessione al Regno d'Italia e in un biennio successivo.

Non sarà, come si vedrà in seguito, l'unico incontro di Giovanni Giol con le antiche proprietà nobiliari nel Veneto orientale. Ha appena proceduto a questo importante acquisto, quando è costretto a ritirarsi a Venezia, dopo che la rotta di Caporetto ha visto le sue terre assoggettate alle armate occupanti degli Austro-ungheresi e Tedeschi.

Invano gli Italiani avevano fermato le idrovore, facendo ritornare le paludi sulle terre con tanta fatica bonificate e allagando vaste aree di terreno agricolo per ritardare la marcia delle armate imperiali regie.

I combattimenti sul fronte della Piave, devasteranno case e campi, ma non fermeranno le aspirazioni dell'imprenditore, deciso a investire il suo lavoro e i capitali guadagnati nell'emigrazione, in buona terra.

Quando torna la pace, allarga il suo patrimonio con l'acquisizione, nel 1919, dei terreni già in proprietà dei conti Papadopoli Aldobrandini dell'antico feudo di San Polo di Piave. Sono altri 874 ettari di ottima terra, con la bella villa padronale che nell'architettura ricorda le residenze di campagna

inglesi e un vasto parco di essenze pregiate.

Famiglia di nobiltà bizantina originaria della città di Candia, nell'isola greca di Creta, per secoli dominio veneziano, i Papadopoli nel 1700 si erano trasferiti nella capitale della Repubblica Serenissima, divenendone cittadini con il riconoscimento del patriziato nel 1791. Dopo la caduta dello Stato Veneto e l'imporsi del governo austriaco ebbero il titolo di Conti e, in particolare i fratelli Nicolò e Angelo, si dedicarono con passione al miglioramento delle proprie possessioni in Terraferma.

A San Polo di Piave bonificarono, irrigarono e misero a coltura introducendo famiglie contadine del luogo nelle Grave, la maggiore isola fluviale della Piave. Da allora dette Grave di Papadopoli. Tra altri possedimenti, i Papadopoli ebbero terre nel Veronese, a Sabbion di Cologna Veneta, dove sperimentarono con successo l'incrocio enologico del Raboso Piave con la Marzemina bianca, dando come esito il Raboso chiamato Veronese. Comunque fosse, il Raboso delle Grave risulterà assai gradito alle gole arse dell'imperial regia truppa Asburgica e Tedesca, che seguendo l'esempio dei commilitoni lungo tutta la linea della Piave, affamati e assetati com'erano si buttarono a trincare alla disperata, tanto che alcuni finirono la loro vita annegati nelle botti e sprecando tutto quel ben di Dio che la fortunata stagione dei raccolti aveva consentito di raccogliere in cantina e nei depositi delle barchesse.

La grande guerra combattuta proprio su quelle sponde porterà, come già a San Donà di Piave e lungo tutto il corso del fiume divenuto frontiera, distruzione e lutti. Ma il loro stemma è quello della Fenice che risorge dal fuoco.

Se ne ricorderà Giovanni Giol quando acquista i loro beni sanpolesi. Subito pone mano alla ricostruzione del palazzo

e delle 64 case coloniche distrutte dalle cannonate italiane durante la fiera resistenza oltrepiave. Nella proprietà vivono 1.400 persone.

Nei primi anni Settanta del Novecento, molte famiglie riscirano a riscattare il fondo che lavorano, a seguito dello scioglimento delle mezzadrie, realizzando un sogno inseguito nelle generazioni.

San Polo sarà il cuore delle aziende Giol. Alla cantina secolare dalle botti monumentali affluiscono i frutti della vendemmia dei vigneti pregiati dell'area, dove ha il suo posto il Raboso. Qui, nel 1927, Giovanni apre anche un grande stabilimento serico, dove lavora i bachi da seta prodotti nelle sue campagne. Magnifico edificio su tre piani, con sala di filatura ampia e luminosa con una fronte dotata di 50 finestroni.

El Rey del Vino, non dimentica il blasone conquistato da emigrante, non con il sangue e la guerra ma per duro impegno e nobile fatica. In una straordinaria rivincita storica, Giol rastrella le residue grandi proprietà nobiliari dell'Opitergino.

Nel 1928, è la volta della tenuta dei conti Revedin, a Gorgo al Monticano: 700 ettari complessivi, con 700 capi di bestiame, foraggiati da 500 ettari di prato, metà stabile e metà artificiale, 40 case coloniche e una grande villa veneta.

Su una barchessa che fronteggia gli edifici già dei nobili Foscarini, campeggia ancora oggi la grande scritta Azienda Giovanni Giol.

Non pago, nel 1930 acquista la tenuta di Colfrancui di Oderzo, già proprietà dei baroni Galvagna. Sono altri 353 ettari di mezzadrie dove vivono e lavorano 500 persone. La proprietà comprende la magnifica villa e il parco che ospitarono principesse russe e nobiltà d'altri paesi d'Europa.

Quando muore, nel 1936, Giovanni Giol, dopo essere stato

Podestà dell'amata San Polo, domina su un impero di circa seimila campi trevigiani (circa 3.000 ettari), dove vivono e lavorano oltre 4.300 persone. Una nemesi storica ha cancellato le possessioni patrizie veneziane e ha visto salire sul più alto gradino della scala sociale un emigrante.

La sua tomba, un imponente mausoleo marmoreo dalle linee asciutte, è nel cimitero della Caminada a San Polo circondato dalle vigne.

L'enorme lavoro svolto dagli emigranti italiani, e Veneti in particolare, nelle terre del vino argentine a Godoy Cruz, Luján de Cuyo, Las Heras, Villa Maipù, e per tutto il territorio irrigato della provincia di Mendoza, ha consegnato alla storia il fatto che la coltura della vite si diffuse in pari con l'afflusso dei nostri viticoltori. La superficie irrigua destinata a vigneto, che era appena di 500 ettari nel 1854, salì a 7.920 nel 1895, per giungere a 12.640 nel 1900, e quindi gradualmente fino a 34.047 nel 1934, con oltre 600 stabilimenti enologici e tre milioni di ettolitri prodotti. Protagonisti di questa splendida ascesa furono gli imprenditori e viticoltori veneti, friulani e di altre regioni italiane, con il concorso di molti tecnici, spesso usciti dalla prestigiosa scuola enologica di Conegliano.

Fra questi vanno ricordati: Pompeo Trentin, nato a San Donà di Piave nel 1866, diplomato in vitivinicoltura e enologia nella scuola di Conegliano, dal 1889 direttore della Reale stazione enotecnica di Buenos Aires, autore di numerose pubblicazioni specifiche, tra cui *Viaggio viticolo nell'America del Sud*, del 1894, e *Manuale del negoziante di vini italiani in Argentina*, edito nel 1895.

Ancora: Ugo Miatello, agronomo, laureato nell'Università di Padova, nato a Castelfranco Veneto nel 1868, che ebbe larga parte nell'azione del governo argentino a sostegno della

trasformazione agricola mendocina.

E con lui, Pasquale Gargiulo, nato a Conegliano nel 1900, diplomato nella famosa scuola di enologia della sua città, per lungo tempo direttore dell'azienda agraria Arizu, nel sud della provincia di Mendoza, con 3.000 ettari di vigneto.

La trasformazione del territorio e l'inserimento di questi immigrati italiani non fu sempre pacifico. Come sempre accade nei processi di integrazione, ci furono tensioni con la popolazione residente, «invidiosa e gelosa del profitto che cavano dai loro sudori e affanni questi forestieri», come scriveva il giornale locale "Los Andes" nel 1889, quando fiorivano le imprese innovative fondate dai nostri immigrati.

Ma la storia è finita bene, e a riparlare oggi, osserva uno studioso argentino contemporaneo, non si può altrimenti concludere: «parlare di viti e di vino nella Mendoza di oggi è sinonimo di italiani».

Nel tempo, la produzione agricola della provincia si è differenziata, con l'introduzione dell'olivo e l'incremento del settore ortofrutticolo.

La presenza italiana, sia pure illanguidita, è ancora sorretta dall'associazionismo. A Mendoza, per quanto riguarda il Veneto, ci sono i Trevisani nel mondo e i Bellunesi nel mondo, e tutte le altre famiglie provinciali sono riunite nel Cava, Comitato delle associazioni venete in Argentina. A Lujan de Cuyo esiste una Società italiana fondata ancora nel 1927 come Società di mutuo soccorso "Umberto I", proprietaria di una sede con salone, bar, gioco di bocce e ufficio, con numerosi membri veneti. A San Martin la "Casa de Italia" è divenuta di fatto un club plurietnico, che comprende discendenti di immigrati italiani, spagnoli e di altre nazionalità.

Oltre il 90% degli italiani residenti nella provincia di Men-

doza risulta nato prima del 1947, e tra loro i due terzi sono arrivati qui nel secondo dopoguerra. Tutte le province venete sono rappresentate, seppure in ordine decrescente, dai trevisani, ai bellunesi, ai veneziani, ai padovani, ai vicentini, ai veronesi, ai polesani. Nell'insieme, gli immigrati veneti costituiscono la seconda regione d'Italia, superati dai siciliani, con un numero di discendenti pari a quello dei marchigiani, seguiti a distanza da calabresi, abruzzesi, friulani e giuliani, piemontesi, pugliesi, emiliani e romagnoli, campani, toscani, lombardi, laziali, lucani, liguri, molisani con piccoli nuclei di trentini, sardi e perfino di valdostani.

Tra le altre presenze venete con interessi nel settore vitivinicolo si registrò anche quella di Umberto D'Ambros, nativo di Recoaro (Vicenza), classe 1934, arrivato in Argentina nel 1951. Dopo avere lavorato a lungo in fabbrica, aiutando nel tempo libero il padre a tirar su la casa di famiglia, nel 1963 fece il salto imprenditoriale, mettendosi in proprio e arrivando a possedere due fabbriche tessili, una a Buenos Aires con 500 operai, e l'altra nella provincia di Mendoza con altri 200.

Erano gli anni Settanta del Novecento, e l'economia argentina andava bene. Negli anni bui della guerriglia, tra il 1975 e il 1976 D'Ambros venne rapito e dovette pagare un forte riscatto. Qualche anno prima aveva comperato a Santarosa di Mendoza 30 ettari di vigneti, che sono diventati, con gli anni di economia favorevole, mille ettari, con l'aggiunta di altri duecento di frutteti. L'azienda commerciava il suo vino con l'etichetta "Recoaro", come quella della pregiata acqua minerale nostrana.

Un caso di viticoltore lontano da Mendoza, è quello di Luigi Zorretto di San Donà di Piave, dov'è nato nel 1922, continuando a mantenere un legame vivo con la sua città d'ori-

gine. Laureato in agraria nell'Università di Padova, sbarcato in Argentina nel 1948, ha lavorato praticamente sempre nel settore, unendosi in società con altri imprenditori italiani o operando da solo. L'esperienza di cui è più orgoglioso riguarda una proprietà di duecento ettari a vigneto, acquisita nel 1960 in area di più recente colonizzazione, il Rio Negro, oltre mille e duecento chilometri a sud della Capital Federal, sulla soglia della Patagonia, nel Municipio di Vale Azul.

Nell'alta valle del Rio Negro, larga in media una dozzina di chilometri, tutto è cominciato nel 1924, quando la Compagnia italo-argentina di colonizzazione ha dato il via alle opere di disboscamento e di sistemazione idraulica dei terreni, secondo le linee progettuali dell'ingegner Cesare Cipolletti.

Romano, scienziato di gran fama, aveva realizzato in Italia il Canale Villoresi che irriga 50.000 ettari di terra lombarda, oltre all'acquedotto fiorentino. Chiamato in Argentina nel 1888, si deve a lui la prima sistemazione idraulica delle provincie di Mendoza, di San Juan e di Tucumàn.

Nel 1898 gli fu affidato il compito di procedere alla progettazione del sistema d'irrigazione nel Rio Negro. Tornato in patria, dopo aver vinto all'Esposizione universale di Milano del 1906 un premio per l'esemplarità dello studio riguardante il Rio Negro, gli venne richiesto di tornare in Argentina. Imbarcatosi nel 1908, morì durante la traversata. Ora, uno dei paesi nella valle, sorti ciascuno alla distanza di sette chilometri, porta il suo nome.

La "perla" del luogo è Villa Regina, dove si producono, grazie all'irrigazione, bellissime mele granny smith e delicious, pere Williams, susine president, mentre i vigneti danno uve Merlot, Malvasia, Riesling e Pinot. Qui abitò fino alla morte Giovanni Fortunato Bavaresco, immigrato dopo la prima

guerra mondiale da Pagnano d'Asolo, di dove provengono buona parte dei veneti di Villa Regina. Stretto collaboratore di Cipolletti, conoscendo ogni piega della valle, Bavaresco ha lavorato fino alla più tarda età.

Un gran posto ha dunque avuto il lavoro italiano e veneto nel dotare la nuova patria argentina di un ruolo nient'affatto secondario tra le nazioni vinicole del mondo. Merito del terreno largamente disponibile, ma più ancora degli italiani in questo caso, e dei veneti in particolare come s'è potuto vedere.

Nel vino natura e cultura si sposano, determinandone la qualità. È dunque assolutamente condivisibile la definizione di *terroir* così come ci viene offerta da Diego Tomasi, proponendo, oltre alla ricerca «sugli effetti che il clima e il terreno hanno sul vino, [...] una visione più ampia del ruolo dell'uomo: il *terroir* deve apparire quindi come il risultato della complessa interazione dei fattori ambientali modificati dalle capacità dell'uomo». Che comprendono tecniche e sentimenti, vocazioni storiche e sensibilità antropologiche, tenacia e ardimento.

Sono questi gli intenti che in anni recenti hanno sollecitato il gruppo veronese Masi, a muovere dalla Valpolicella per saggiare l'efficacia di un trapianto tutto particolare sotto le Ande Argentine. Una dimostrazione di umanesimo imprenditoriale veneto che ha riportato nella provincia di Mendoza lo spirito innovativo dei loro Maggiori.

Unendo vantaggi di mercato e valori propri a una comunità che affida il suo avanzamento al profondo radicamento nell'appartenenza.

La raccolta di dati in loco sulle condizioni climatiche ottimali per la coltura della vite, «pragmaticamente legati a concrete esperienze e scelte operative», come ha voluto specificare

Sandro Boscaini alla guida del Gruppo Masi, e la passione per i valori della storia veneta che lo animano, hanno indotto l'azienda veronese nel 1996 ad acquistare una proprietà di 160 ettari, dove sviluppare un impianto di vigneti di uve scelte, nel vasto repertorio di biodiversità delle Venezie e altre autoctone argentine.

L'area è quella della valle dell'Uco, nella località di Tupungato, protetta da una quinta collinare che costituisce l'antemurale della cordigliera andina.

Nei vigneti de "L'Arboleda" (il Boschetto), questo il nome dell'azienda agricola Masi in provincia di Mendoza, maturano uve Corvina, Croatina, Pinot grigio, oltre a piante di qualità autoctona Malbec e Torrentes.

I criteri di gestione seguono gli indirizzi di coltura biologica, per la concimazione naturale e l'irrorazione.

Come da anni avviene nelle più suggestive aree vinicole in Europa, in California, e già in numerose aziende enologiche del mendocino, i tecnici Masi hanno realizzato un ambiente che valorizza il paesaggio e garantisce l'accoglienza dei visitatori che apprezzano il turismo enogastronomico. Mentre nella vinificazione hanno introdotto quella pratica dell'appassimento che già ha reso famosi nel mondo i vini della Casa, come l'Amarone. Nel nome della qualità e della disponibilità al nuovo, la tradizione veneta continua.

Raboso chiama gamberi

Gli itinerari del Raboso, a beneficio dei turisti amanti del buon bere, sono per buona parte ancora da rivivificare se non da costruire. Certamente un punto di riferimento da segnalare per il suo valore artistico e paesaggistico è la piccola chiesa di San Giorgio, nelle campagne splendide tra Ormelle e San Polo di Piave, dove la Marca trevigiana si approssima al Friuli occidentale.

Una testimonianza storica quattrocentesca, di pregio architettonico rustico nella sua semplicità, affiancata dal piccolo cimitero.

Reperti archeologici emersi dal tempo della romanità opitergina hanno confermato che fianco alla pieve correva l'importante via commerciale Opitergium-Tridentum. Tutt'intorno, si gode un paesaggio di campi grassi, di terre fertillissime, di erbe lustre e vigne alte, con abbondanza d'acque che fluiscono sopra e sotto terra dalla gran madre Piave.

Nella parlata locale: si dice infatti *la Piave*, e non *il Piave*, come impose la foga oratoria di Gabriele D'Annunzio in una sua orazione ai combattenti attestati in riva destra del fiume per far fronte all'avanzata nemica.

Nella sua intenzione, questa maschilizzazione del Piave, che in opere precedenti aveva invece indicato normalmente con l'articolo al femminile, doveva rinforzare, con immaginifica espressione, la virilità della linea di difesa a oltranza. E come tale venne accolta dal compositore napoletano E.A. Mario (pseudonimo di Giovanni Ermete Gaeta) che scrisse i versi della celebre canzone della Grande Guerra.

Un tempo, le sottili vene d'acque poco profonde, che sgor-

gano in risorgive, fossatelle e piccoli fiumi di acque limpide, ospitavano numerosissimi i gamberi.

Ora in quantità infinitamente minore o addirittura scomparsi a causa degli inquinamenti a cui sono sensibili. Allora erano facile preda dei bambini d'ogni contrada. Li pescavano con le mani, o al più si aiutavano con un barattolo o una scodella.

Lastacus fluviatilis, come si definisce scientificamente questo amabile crostaceo, cammina sul fondo del fiume, e il suo colore grigio scuro lo fa confondere col limo. Muove adagio le chele per afferrare ogni sorta di cibo, e, se disturbato fugge all'indietro, com'è sua consuetudine arcinota.

Quando la primavera è turgida di umori e espone i suoi frutti al caldo maturare dell'estate, quando si tagliano i fieni migliori, quando la vite fiorisce e profuma l'aria, il gambero compie la sua muta. La corazza si fa tenera, finché la vecchia cade e se ne forma una nuova. Come se il piccolo crostaceo tornasse a nascere.

Per questo l'antica iconografia cristiana lo assunse a simbolo della Resurrezione di Cristo.

L'immagine scolpita del gambero comparve sui sacelli sepolcrali, e venne affrescata nelle chiese. Non va trascurato, per altro verso, l'apprezzamento gastronomico, che ne fa una ghiottoneria di questi tempi, essendo ormai presente solo in qualche tratto molto pulito. La piccola creatura è infatti la prima a scomparire se le acque non sono pure.

Fino all'avvento dell'industrializzazione diffusa era cibo del tutto consueto nelle case contadine. Pietanza povera, buona per ingannare la fame, non per saziarla. Usato più per insaporire *el tocio* dove immergere le fette di polenta che per il suo contenuto. Bollito, prende quel bel colore rosso che è motivo non secondario del suo apprezzamento gastronomico.

Ed è così, nella sua vivezza purpurea, che compare sulla tavola imbandita di un'Ultima Cena rustica e vivace, dipinta sulla parete nord all'interno della solitaria chiesetta dedicata al Santo Cavaliere Giorgio.

Nell'antica chiesetta di San Giorgio, in stile romanico, l'affresco Quattrocentesco, lascia ammirare sulla tovaglia apparecchiata per Gesù e i suoi Apostoli, alcuni gamberi interi, e sparse qua e là chele robuste (dice un nostro proverbio dei tempi parsimoniosi: *co' xé finii i gàmbari vien bone anca le sate!*).

Un cenno suggestivo, ma anche l'appetitosa introduzione a un cibo più sostanzioso. Su grandi piatti stanno tranci di pesce, e un minuscolo agnello a far memoria della Pasqua ebraica. I commensali non hanno ancora toccato un boccone, e solo il Cristo porge un frammento di pane, in segno di anticipato perdono, a Giuda che gli siede di fronte stringendo sotto la tavola la borsa dei denari, premio al suo tradimento del Maestro.

Un Apostolo mesce dall'unica fiasca di vino bianco, per introdurre il pasto, ma già altre cinque colme di più sostanzioso vino rosso troneggiano sulla tavola.

Il vino è la ricchezza della campagna che circonda la chiesuola. Anche oggi, con gli edifici moderni delle fabbriche che si profilano sullo sfondo dei campi, la zona è rinomata per i suoi vigneti.

L'ipotesi che le bocce siano riempite di Raboso, vitigno autoctono per eccellenza di questi luoghi, è più che probabile, data l'antichità della coltivazione.

A gustosa memoria dei gamberi di fiume, si è imposta ai commensali la regola da rispettare prima di consumarli. Una codificazione precisa, per esaltare la ritualità che si conviene ai ghiottoni. Ecco qui trascritti e tradotti dal veneto *I Dieci*

Comandamenti dei Gambari, nel testo di Giuseppe Schiratti, il promotore delle Strade del Vino (Bianco e Rosso):

1. *Métarse el bavariò grandò!*

(Indossare – ben spiegato – l'apposito tovagliolo grande)

2. *Métar de na banda pirón e cortèò, che no i ocore!*

(Metter da parte forchetta e coltello, perché non occorrono)

3. *Ciapar el gambaro intiero, coi denti, e cavarghe le sate par ciuciarle una alla volta. Quele grande bisogna strucarle fra i denti per magnarghe la polpa che le ga drento.*

(Prendere con le dita il gambero intero e strappargli le chele e le zampe per succhiarle una alla volta. Le chele e le zampe più grosse vanno rotte coi denti per mangiarne la polpa che contengono)

4. *El gambaro adesso, xe senza sate. Ocore revolgarghe verso la testa la crosta granda che el ga su la schiena. Par rivar a tanto, basta métar un ongia dove finisce la crosta e scominzia la coa, e alzar la crosta. Se vedarà el coral, bocon de oro. Se lo lassa star.*

(Adesso il gambero è senza zampe. Occorre ribaltargli verso la testa la “corazza” che gli copre la schiena. Per compiere questa operazione, basta incastrare un’unghia dove la corazza finisce e comincia la coda. Si alza così la corazza e si vedrà il “corallo”, ovvero il “boccon d’oro”. Lo si lascia stare).

5. *Se schinxà la coa fra do dei, scomiziando dal fondo verso la testa.*

(Si schiaccia la coda del gambero fra le due dita, cominciando dalla fine e risalendo verso la testa).

6. *Se se ciucia i dei.*

(Ci si leccano le dita).

7. *Se revolta el gambaro par “curarghe” la coa, verzendoghe le scorse da le do parte, come un scampo o ‘na candcia.*

(Si rivolta il gambero per “curargli” la coda, aprendogli le scorze dalle due parti, come se fosse uno scampo o una cicala di mare).

8. *Se ciucia la scorsa e, de novo, anca i dei.*

(Si ciucciano le scorze e – di nuovo – le dita).

9. *Tignindo el povaro gambaro, cusì mal ridoto, coi dei de tute do le man, se lo rivolta par drito e se magna el bocon de oro, insieme co quel che ghe xe ne la coa.*

(Tenendo il povero gambero – così malridotto – con le dita di tutte due le mani, lo si rovescia ancora “per diritto” e finalmente si è autorizzati a mangiare il “bocon d’oro”, assieme a quanto si trova nella coda).

10. *Se tocia la polenta nel sughero e se torna a lecarsi i dei!*

(Si intinge la polenta nel sugo, si riprende l’operazione con un altro gambero).

Un altro spicchio di Veneto conosciuto solo da quanti fuggono dalla folla, dalla bizzarria gastronomica e dagli stereotipi, alla continua ricerca di una conoscenza reale delle culture e del territorio, con la sua storia e tutte le sue risorse specifiche.

Qui, la vista del paesaggio, i sapori delle pietanze e dei vini, aiutano a capire meglio *l’Heritage*, come dicono gli Inglesi, il patrimonio culturale, di un’intera regione, dove vive un popolo che da tremila anni lavora e si conquista la vita nello stesso angolo d’Europa, in capo al mare Adriatico e in vista delle cime dolomitiche, che l’UNESCO ha riconosciuto patrimonio dell’umanità.

Una terra all’incrocio tra le grandi aree culturali latina,

germanica e slava, che ha ricevuto da queste contaminazioni feconde, anche se talvolta nei secoli conflittuali, vivacità d'intelligenza, attenzione al gusto e stimolo all'adattamento mediante il lavoro assunto quale valore da non abbandonare mai, modellando con costanza un paesaggio carezzevole, tale da rendere gli uomini amabili

Come non dare ragione a Niccolò Machiavelli, che nel suo *Il Principe* ricorda: «...molti hanno avuto e hanno opinione che le cose del mondo sieno in modo governate dalla fortuna e da Dio, che li uomini con la prudenzia loro non possano correggerle, anzi non vi abbiano remedio alcuno. [...] Non di manco perché el nostro libero arbitrio non sia spento, iudico potere essere vero che la fortuna sia arbitra della metà delle azioni nostre, ma che ancora lei ne lascia governare l'altra metà, o presso, a noi».

Grazie a Dio, dunque, e all'intelligenza laboriosa dei Veneti, se nei millenni una natura ricca di varietà ma anche di ostacoli, è stata plasmata secondo ispirazioni di bellezza tale da richiamare oggi milioni di turisti, tanto da collocarsi al primo posto in Italia tra le sue regioni.

Fascinazioni venete

Se qualche colto forestiero nato in contrade lontane nomina il Veneto, nella mente di molti insorgono romantici scenari veneziani: i chiaroscuri delle calli, lo sciabordio nei rii percorsi dalle gondole, il Canal Grande coi vaporetti affollati. Oppure il pensiero corre alle Piazze dei Signori, a quelle delle Erbe, ai Corsi ornati di portici nelle città d'arte; all'Arena di Verona, agli splendidi edifici palladiani di Vicenza, alla Cappella giottesca degli Scrovegni a Padova, alle placide acque e ai palazzi affrescati di Treviso.

Qualche altro pensa alle bianche ville venete sparse nella campagna, al Delta del Po, con le sue suggestioni di natura, alle valli e alle cime dolomitiche, ai cedri del Garda, al mare che si frange sulle grandi spiagge adriatiche.

Certo tutto questo è Veneto. Ma chi ha voglia di capire per davvero questa regione antica, dovrà inoltrarsi nel paesaggio dell'anima, cercando di intravedere gli archetipi, vivi ancora sotto il tappeto di fabbriche che si srotola ormai tra Mincio e Tagliamento.

Allora dovrà cercare i campanili. E tentare sentieri inconsueti, dentro a una rete di storia fitta di umanità, che tocca villaggi e piccole città, dai confini stabiliti fin dove arriva il suono delle campane. Troverà tante persone non ancora dimentiche delle loro tradizioni, e al tempo stesso curiose delle novità, come tante e tante volte è avvenuto nei secoli.

Uomini e donne operosi e affezionati al loro campanile, anche se provati dal grande parto della modernità, che ha sconciato magari una presunta Arcadia ma ha dato loro dignità e

benessere diffuso. L'amore per la casa si nota nella cura delle abitazioni, con i gerani alle finestre e i cortili ornati di piante.

Il rimpianto di alcuni per il paesaggio del passato è legittimo, tuttavia si sa che «niuna cosa è stabile nel mondo e che non si muova», come ammoniva Fra' Paolo Sarpi.

Il Veneto, regione geografica definita nei suoi tratti essenziali fin da età remote, è tuttavia principalmente una cultura condivisa, che nell'alternarsi delle epoche si è estesa e accresciuta, depositando tracce ben visibili in tanti altrove: nella lingua, nelle architetture, nei mangiari e nei modi di fare, fino ai confini dello Stato da Mar e da Tera della Serenissima Repubblica di Venezia. Dalla Gera d'Adda lombarda alla *Narenta/Neretva* dalmata alle isole greche, con le influenze che i traffici secolari che si spingevano fino al Mar Nero e alle sponde mediterranee, nei fondaci di Siria e d'Egitto, alla valle del Quieto con i boschi preziosi di Montona, dalle marcite cremasche alle fredde valli della Slavia Veneta compresa nella Patria del Friuli. Poi anche laggiù, negli Stati d'Australia e del Brasile, nella pampa argentina, sugli altipiani del Messico e nelle metropoli del Canada, raggiunti dai migranti nostrani.

Qualcosa sopravvive sempre. La storia universale è interamente tessuta coi fili di quelle potenti risorse simboliche che sono le identità culturali dei popoli. Lingua, valori ed eventi significativi ne sono le strutture portanti. Com'è per le persone, anche per le comunità di destino vale la logica secondo cui ciò che avviene nell'infanzia segnerà robustamente i comportamenti adulti. Crescendo, nell'età e nelle epoche, gli scambi e le mescolanze ricomporranno e ibrideranno di continuo la semenza originaria, ma il gusto, la foggia, il temperamento, le vocazioni nel costume di vita, continueranno a riverberare lungamente in ogni nuovo presente.

I tempi delle culture non sono quelli delle tecniche, presto obsolete. Come quella certa disposizione all'adattamento, che caratterizza i Veneti ed è propria a ogni popolo che viva in territori collocati sulle grandi direttrici degli scambi.

E la tolleranza, che ingentilisce le relazioni tra i popoli del vino, lontani dagli estremi ardori di chi si abbeverava a liquori brucianti d'alcol in alto grado. Parte di una naturale religiosità che persiste.

Nell'insieme dei comportamenti, resta dunque un nucleo di valori essenziali che formano il patrimonio della tradizione veneta, e continuano a proporsi. Lo si può riscontrare in quanti vivono qui, come nelle comunità che si sono trapiantate nei continenti dell'emigrazione.

A sto mondo, insegna la lezione dei proverbi veneti, bisogna adattarse, o inrabiarse, o desperarse. Meglio la prima.

L'importante è conservare la consapevolezza dell'enorme accumulazione culturale avvenuta in questi tremila anni. Partecipando a una realtà fatta di molte culture, arrivate nei secoli per vie di terra e di mare.

Millenni di lavoro sui campi, di transazioni commerciali, di meticciamenti culturali, di confronti, di scontri e di scambi, a cominciare dai percorsi della preziosa ambra, che dalle spiagge del mare del Nord giungeva agli orafi di Aquileia, e dalle piste carovaniere della seta d'Oriente arrivava sui moli di Venezia, in quel mercato di Rialto dove venivano a congiungersi.

Dai passi montani e dalle rotte marine, s'inoltravano per vie che giungevano alle Venezie per poi, negli scambi, risalire ai paesi d'oltralpe.

Qui trovarono modo di convivere valori e principi, autonomie statutarie delle singole città, e saldi riferimenti al diritto romano, editti longobardi, norme bizantine e leggi veneziane.

Il Veneto è da sempre terra d'incontri e di scambi. Dai più remoti movimenti di popoli pelasgici, all'avvento romano, alle Signorie locali di Scaligeri, Ezzelini, Caminesi, al Patriarcato di Aquileia che aveva dominio su ambiti veneti, friulani, austriaci, istriani, della Carniola slovena e del Regno di Dalmazia, prefigurando l'ipotesi contemporanea dell'Euroregione Adriatica, fin dallo stabilirsi dell'impero plurietnico e multiculturale della Serenissima Repubblica di Venezia.

Una città, non dimentichiamolo, che già nel 1300, era tra le maggiori d'Europa, contando oltre 100.000 abitanti.

Le ibridazioni hanno fecondato cultura e paesaggio. Assicurando al Veneto un'immagine che, nel mutare degli eventi, conserva talune specificità. Di valori e di comportamenti, in una continuità che è iniziata dal nome con cui è identificato questo territorio. Che oggi si chiama Veneto, ma più propriamente, nei millenni, si definì come Venezia, ben prima che il termine si riferisse solo alla città che ne diverrà il capoluogo storico.

La residenza sparsa era e resta una caratteristica primaria del Veneto. L'antica dedizione all'agricoltura, con l'assiduo sfruttamento di ogni risorsa vegetale, spontanea o meno, si è successivamente applicata al mondo delle fabbriche, diffuse ovunque. Oggi i villaggi contadini di un tempo si sono trasformati in graziosi paesini, lindi di case nuove e pulite, dove non mancano i servizi pubblici che comprendono la biblioteca comunale, magari collocata in una villa veneta restaurata, a segno di un privilegio di bellezza e d'istruzione che si è allargato a tutti.

Certo ci sono anche gli scempi urbanistici, ma non è scomparsa, almeno nei tratti essenziali, la bellezza del paesaggio immortalato dai grandi pittori veneti, siano Cima da Cone-

gliano, Giorgione di Castelfranco, il Veronese Paolo Caliari o il cadorino Tiziano Vecellio.

Un'armonia che colpì i viaggiatori impegnati nel Grand Tour, il percorso d'iniziazione alla storia e all'arte ch'era d'obbligo per ogni gentiluomo europeo colto, tra Cinquecento e Settecento.

Uno dei molti che spesso lasciarono memoria dell'esperienza nei loro diari di viaggio, fu Charles De Brosse. Letterato e studioso di archeologia, che fra il 1738 e il 1740 compie il doveroso viaggio in Italia, annotando le sue impressioni.

Quando entra nello Stato Veneto rimane impressionato dallo «spettacolo della campagna in questo incantevole paese». Annotando ancora: «La terra che si estende tra Vicenza e Padova vale forse da sola tutto il viaggio in Italia; soprattutto per la bellezza delle vigne che si arrampicano sugli alberi, di cui ricoprono tutti i rami, dopo di che, ricadendo, incontrano altri tralci delle viti che scendono dall'albero vicino, e con questo vengono legate in modo da formare da un albero all'altro festoni carichi di foglie e frutta. Tutta la strada è ornata in questo modo d'alberi piantati a scacchiera o a diagonale. Non esiste scena più bella o meglio ornata d'una simile campagna».

Non è il solo a celebrare le bellezze del paesaggio veneto. Le citazioni, da Goethe a cento altri, formerebbero intere collezioni di libri di viaggio, raccogliendo pagine entusiaste, utili per opportune comparazioni con l'attualità e a monito delle ferite inferte dalle guerre come dagli insulti conseguiti a uno sviluppo benefico, ma tumultuoso e disordinato.

Valga per tutte, in questa comparazione, un'altra frase, uscita dalla penna di Johan Heinrich von Pflaumern, viaggiatore germanico, che nell'agosto del 1625 scende in Italia seguendo l'Adige verso Verona, punto d'incontro delle vie di terra e di

fiume. D'improvviso, nella luce del mezzodì, gli appare davanti la vasta pianura veneta. L'ammira stupefatto, e di getto scrive, in latino com'era d'uso per gli studiosi del tempo: «*Beatum rus, beati Veneti colunt, exornatumque ad eum splendorem, ut pulchrius ac felicius nihil in terris esse posse videatur. Obstupui sane, cum veluti certantes inter sese naturae atque hominum artes aspexi...*» (Un beato territorio abitano i Veneti beati; essi l'ornarono a tale splendore a che sulla terra nulla apparisse più bello e più gaudioso. Fui davvero sbalordito, quando vidi artisticamente in gara la natura e gli uomini).

E continua con altre frasi inneggianti alla bellezza dei nostri luoghi. Gliene darà conferma un secolo e mezzo dopo il Signor Jérôme de la Lande, astronomo, nel suo libro *Voyage d'un Français en Italie, fait dans les années 1765 et 1766*, dove scrive: «Lo Stato Veneto è la parte più deliziosa, ed una delle più fertili contrade dell'Europa».

Si può comprendere allora perché in quegli stessi anni il suo collega Abate Giuseppe Toaldo, grande studioso dei fenomeni atmosferici, custode della Specola patavina e installatore del primo parafulmine sul campanile di San Marco nel 1772, potesse insistere sulla tesi che il cittadino dello Stato Veneto «dico e sostengo, non ha motivo di uscire dal proprio paese neppure per vedere l'Italia». Convinto com'era, e spenderà molte pagine per spiegarlo nel dettaglio, che «questo paese Veneto possiede tutto; tutto quello che può servire ai bisogni e alle delizie della vita».

Uva di forte natura

L'identità è cosa viva. I visitatori accorti del Veneto avvertono ancora, nelle relazioni che subito stabiliscono con l'ambiente e le persone, il lascito silenzioso di tante vite trascorse beneficiando queste terre con il loro lavoro e il loro sentimento di appartenenza. E quanto di loro è giunto fino al nostro presente. Una parola, un gesto, un segno. Orme dei tanti popoli che hanno percorso queste contrade. Per rimanere più o meno a lungo, o per insediarsi definitivamente nelle province venete.

Tutti hanno depositato qualcosa: un'espressione, un nome di luogo, un modo di cucinare, una pratica tecnica, un gusto particolare, che sono entrati a far parte della tradizione veneta, sedimentati nell'identità più fonda.

Forse il persistente attaccamento alla terra è il filo conduttore nel labirinto delle mescolanze. Una terra lavorata generazione su generazione, risanata, livellata, coltivata, segnata di confini, arricchita di concime naturale, guadagnata al mare e alle paludi, arata, seminata, piantumata.

Terra contadina, con i suoi ritmi e i suoi lavori stagionali scanditi dal calendario dei Santi. Terra trapunta di raffinate urbanità fin nei villaggi. In un insieme di singolarità, che si fa specifico e omogeneo nella condivisione di valori essenziali.

Alla base del rapporto un senso del sacro e un'intima religiosità, tradotta in amore al lavoro, stimolazione creativa, curiosità per il mondo, spirito di comunità che hanno dato vita nei secoli a forme diffuse di solidarietà collettiva, a riti di antichissima origine che si mantengono, e a un associazionismo vivace, che vede oggi ancora sorgere cori popolari,

filodrammatiche di paese, studiosi appassionati di tradizioni locali, promotori di prodotti tipici, come la Confraternita del Raboso, quella del Friularo, quella del Prosecco o quella del Baccalà.

Nella terra dei Veneti si comprende come una società civile sia tale in quanto capace di custodire quei valori che sono parte immutabile della sua identità culturale, garantendone, con la persistenza, l'adattamento alle innovazioni che arrivano dal vasto mondo, mentre propongono nuove stimolazioni.

Conta in questi comportamenti il richiamo al sacro, a ciò che è perenne, nel mutamento della storia con le sue accelerazioni e i suoi ristagni.

Non c'è altra regione italiana, si può credere, dove si custodiscano i corpi venerati di due Evangelisti su quattro: San Marco a Venezia, nella basilica patriarcale, e San Luca a Padova, in Santa Giustina. Anche questo straordinario riferimento partecipa dell'eccezionalità patrimoniale del *Venetorum angulo*, divenuto *Venetia et Histria* quale decima regione dell'impero augusteo, poi Stato *da Tera e da Mar* della Serenissima Repubblica di Venezia, e approdato in tempi assai recenti alla definizione di *Nordest* nel fervore industriale contemporaneo. Senza mai perdere la sua specifica connotazione identitaria.

Una continuità che, nonostante tutto, risulta evidente e ben accetta anche al forestiero d'ogni parte del mondo.

Quanti condividono questa articolata identità culturale, trovano comune riferimento nel nucleo saldo di valori portati dal cristianesimo. A questi s'ispira lo spirito di autonomia dei Veneti, il senso e la volontà del far da sé, senza attendere che le opportunità cadano dall'alto, la voglia di fare impresa e il rispetto per chi si costruisce da solo il suo lavoro.

In tempi di Venezia trionfante, i Veneti vennero definiti «gli

inglesi del Mediterraneo», per il loro pragmatismo. E ancora una volta la storia di questo popolo lascia intuire che le novità, i mutamenti, le innovazioni che si rincorrono sempre più veloci al tempo presente, hanno bisogno di questo tenace e stabile riferimento al valore della continuità. Per fornire una base stabile al divenire, a garanzia che nella comunità non s'insinuino malattie sociali indotte dallo sradicamento.

«La loro terra per i veneti è una verità», scriveva Guido Piovene, «...un sogno di se stessi, che non ha l'eguale in altre regioni d'Italia».

Merito di una lingua sostanzialmente comune a tutte le province e eredità di una tradizione robusta. Che si celebra nelle feste popolari del solstizio d'inverno intorno ai roghi del *Panevin*, come nelle mille sagre d'autunno, in quel fervore di associazioni che si sono richiamate o in ogni più modesta occasione conviviale quando un po' di amici siedono *coe gambe soto a toea* gustando il buon mangiare nostrano e bevendo l'umore delle loro viti.

Ogni occasione è buona per celebrare lo spirito di comunità, magari alzando un calice di Raboso al cielo delle speranze.

Simbolo, questo vino nostrale, di una continuità che lo ha fatto riconoscere e apprezzare a una lunga catena di generazioni. Come altrove avviene per altri vitigni autoctoni locali, siano Lambrusco o Schioppettino, Falerno o Canaiolo, Malvasia o Refosco, e cento altri d'ogni provincia italiana.

A ogni angolo della penisola il suo vino. Bene culturale che suggella nel brindisi il radicamento nell'appartenenza, condizione di stabilità per le comunità di destino.

Sul piano documentale, la presenza del Raboso in queste nostre terre ai bordi della Piave è attestata tra l'altro nei *Cento e dieci ricordi che fanno il buon fattor di villa*, opera insigne di

Giacomo Agostinetti, nato «l'anno di nostra salute 1597, in Villa di Cimadolmo, territorio di Oderzo».

Nello stendere, alla bella età d'*anni ottantadoi*, le sue memorie in forma di dettagliato manuale scientifico sulla coltivazione e la miglior conduzione materiale e morale dei campi, questo vecchio gastaldo dei patrizi veneziani ci elenca, tra l'altro, la serie delle uve presenti a quel tempo nelle aree più vocate alla produzione vinicola. Scrive Agostinetti: «Qui da noi habbiamo diverse sorti di uve bianche, cioè schiava, biancheta gentile e marzemina, che anco di questa ne habbiamo di bianca. Queste tre sorti di uve per esser dolci e buone da mangiare, come anco la pignola, devono esser levate li primi giorni di settembre; et li ultimi dell'istesso mese si vendemmia la lustra, la cornarola, la cellina e grossara. Vi sono poi altre tre sorti, che si chiamano la rabosina, rabosazza e la cinosa, che queste per esser garbe di natura si lasciano anco al fine di ottobre a vendemmiare. Della prima sorte, vendemmiata in fretta per tema de' ladri et non essendo troppo matura, si fa vino per la fameglia con la mettà acqua, e si lascia bollire dieci et anco dodeci giorni; della seconda ragione, per essere matura a sufficienza, se li può metter un terzo d'acqua per bere o vendere la Quaresima; ma delle tre ultime devesi similmente mettervi un terzo acqua, che per essere di natura forte portano dell'acqua e si puonno salvare per l'estate, perché resistono alla calda stagione, dandoli però li suoi travasi, come a suo tempo discorrerò. Né maraviglierà alcuno s'ho nominate tante sorti di uve che sono in questi nostri paesi, che poi non passano quattordecì sorti tra nere e bianche».

C'erano dunque uve del ceppo Raboso anche tra le bianche. Quanto alle uve nere, questo vino lo troviamo citato, sempre nelle pagine dell'Agostinetti, con riferimenti espliciti: «Qui

nel nostro paese, che per lo più si fanno vini neri per Venetia di uva nera che si chiama recandina, altri la chiamano rabosa per esser uva di natura forte».

I motivi della preferenza data a quest'uva si dovevano sia alla qualità che alle capacità di resa del vitigno. Così scadevano d'interesse, «quell'altre uve tenere, benché nere – osserva ancora Giacomo Agostinetti – che noi chiamiamo uve gentili, fanno buoni vini ma più gori [torbidi, n.d.a.], che sono le uve schiave, furlane, negresole, bozzere e simili»

I *marcanti di Venetia*, sostiene il vecchio gastaldo, apprezzavano in particolare la *diligenza di negrezza* che il Raboso assicura. Magari per tagliarlo con altri vini smunti di colore. A quei tempi, infatti, il vino per essere tenuto in buon conto, aveva da essere tanto carico di colore nero da tingere barba e baffi nel bere.

«Da qui nasce – soggiunge il buon fattor di villa, – che tutti quelli che piantano di nuovo non piantano che di queste benedette uve recandine per il gran utile che rendono, poiché fanno molta quantità d'uva, fa vin buono e bello e porta molt'acqua rispetto a gli altri; li quali vini di raro o non mai si guastano e quando sente il caldo, diviene proprio di gusto di marasca e per questo rispetto in questi paesi non si stima vino più di questo; e nel condurlo a Venezia non teme l'acqua, ma sempre è più grosso alla calda stagione e per questo li mercanti lo pigliano volentieri, tanto più che la gente bassa di quella città bevono il vino al gusto del colore e per questo li contadini, che lo vendono così del tinazzo, s'ingegnano di farlo nero o, dirò più tosto, di far nera l'acqua che dentro vi mettono».

Un poco come è successo in questi decenni ultimi nelle aree riconosciute normativamente come specifiche per la coltura del Prosecco. L'impianto di questo vitigno, capace di assicura-

re generosi redditi, ha fatto mettere a dimora vigneti in ogni spazio possibile, con la frettolosa sostituzione delle vecchie viti d'altre qualità.

Bisogna insistere sulla lezione della qualità e del buon governo delle viti, secondo quanto apprezzato da maestri di consolidata pratica, quale fu senza dubbio Giacomo Agostinetti. Si mediti sulle pagine che riguardano sia il suo *Ricordo XLVI*, dedicato a «Diverse maniere e usanze nel bruscar le vide», che al successivo *Ricordo XLVII* su «La vera maniera che si deve tenere nel bruscar», perché è da questa operazione che si dà inizio alla salvaguardia del vino. «Dirò dunque, sostiene il suddetto georgico, che in quanto alle rive de' monti o piè de' monti del Veronese, del Visentino, del Padoano, Bassano, Asolo, Trevisano, Conegliano e Friuli, che per tutti i territorij si fanno ne' loro piè de' monti per lo più vini dolci e qualificati, e tutti questi luochi bruscano ad una medesima maniera, che è lasciar pochi capi alle vide e troncati curtì, legati agli zeffi degli albori e pendenti, che così le vide si mantengono in forze e fanno quelli bellissimoi graspi d'uva di tutta perfettione, da' quali si cavano que' pretiosi vini e mostadure che si esitano con grand'utile in Germania». Il pericolo dell'ingordigia è sempre in agguato, e per sfruttare le viti senza giudizio si finisce col portarle all'esaurimento vitale.

Con amarezza, Agostinetti notava allora, e non è detto che ancora non accada, «alle volte le povere vide si trovano talmente stracche per esser state tanto strussiate et sterminate da tali bruscardori, che meriterebbero più tosto il nome di beccari». La sua attenzione di provetto tecnico si concentra su «sei Ville che bruscano bene... la prima è Masarada, la seconda Loadina, la terza Salesuol, la quarta questa nostra di Cimadolmo, la quinta San Michiel e la sesta le Feze; quali Ville sono tutte

contigue, se ben vi passa la Piave nel mezo. Queste sei Ville si può dire che habbino il vero metodo di bruscare poiché non mai lasciano tutti i capi che sono prodotti dalla vide, ma se ne ha prodotti dodeci, per esempio, ne lasciano solamente otto, ovvero nove, e tagliano fuori gli altri... perché doi terzi ne pongono a far uva et un terzo a far capi per l'anno venente, e così le vide si conservano in buone forze li secoli interi... che osservando gli ordini e maniera delle sudette Ville, si mantengono le vide li cento anni continuamente in stato florido».

A due secoli di distanza, sembra che altri bravi potatori friulani abbiano attinto a questa medesima diligenza che fu di Giacomo Agostinetti, come appare nel ruolo assunto dai “preparatori d’uva”, come sono chiamati, Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, Premio Nonino “Risir d’Aur” (barbatella d’oro, in friulano) 2016. Due personaggi altamente qualificati, fornitori di consulenze delle più importanti aziende vinicole del mondo, i quali hanno ripreso antiche tecniche di potatura che la moderna viticoltura aveva trascurato per introdurle prepotentemente nelle pratiche meccaniche, poco rispettose del flusso linfatico e capaci di portare alla mortalità precoce delle viti. *Maltrattate e lacerate*, così come lamentava Agostinetti, *le povere et innocenti vide*, stentano a ricevere il naturale sostentamento.

Spirito vinale

I vignaioli della sinistra Piave avevano ben recepito la lezione dell'Agostinetti e la domanda del mercato. Raccogliendo anche le successive raccomandazioni di Pier Antonio Camata: «si procuri così di piantar nei terreni magri e freddi viti forti, come sono le nostre belle Rabose, le quali oltre a fruttar ogni anno copiosamente, resistono più di ogni altra al freddo e alle nebbie».

Quasi due secoli dopo l'Agostinetti, un anonimo contadino di Spinè di Oderzo, località bordata dalle acque del Monticano, e dove millenni addietro aveva il suo corso la Piave, appassionato del suo lavoro, stendeva all'età di sessantasei anni un suo *Scartafaccio d'agricoltura*, ricco di osservazioni illuminanti intorno alle diverse pratiche necessarie ad ottenere i migliori risultati con il lavoro dei campi.

Scrive di foraggi e alberi da frutto, di letame e delle malattie che possono aggredire i vegetali. Ma soprattutto va fiero delle sue vigne, di «vide con sue radici, rabose, mesteghe, dette del raschioton o schiave». Confermando la continuità del vitigno, la sua autoctonia e, altresì, l'origine del nome: «Raschione. Sapore aspro del vino, quasi abbia a raschiare la lingua e il palato. Raspante», come spiega il Canevazzi.

In quei primi anni dell'Ottocento, «schiava, rabosa, marzeminazza, marzetta, gatta, speranzina», erano le uve more più diffuse nella vasta pianura opitergina. Vitigni autoctoni di buona qualità, a cui s'accompagnavano altre specie selvatiche, le quali però, avverte l'uomo di Spiné, «fanno vino cattivo, che è la munèra, la recaldina detta furlana, e certe uve rossette

e cenarine e uva detta rapèra, cisola detta schitaròla o tendreta, insomma tutte quelle che non fa colore e pocca uva».

Nelle note del suo zibaldone rustico, il nostro anonimo coltivatore diretto teneva a dire che il suo vino Raboso poteva vincerla su «quello di Maren». Marenò di Piave è un Comune lungo la via tra Oderzo e Conegliano, dove, come s'è detto, sono terre oggi ancora reputate per la produzione di Raboso, con Vazzola e le Tezze nel circondario.

Come lo sono, del resto, quelle di Negrizia, paese rivierasco della Piave prossimo al villaggio natale di Jacopo Agostinetti.

Forse lo stesso paese, attraversato da un piccolo rivo omonimo che sbocca a Ponte di Piave nel fiume maggiore, prende il nome da quell'uva *negrisola* che, sostiene Agostinetti, si coltivava nella zona. In verità, tutta la fascia litoranea della sinistra Piave ha vocazione per questo vino.

Il bravo e ignoto agricoltore di Spinè dispiega la sua efficace didattica fornendo nelle pagine numerosi esempi pratici, utili per chi voglia ottenere dalla fatica sui campi un risultato ottimale, accompagnando talvolta le sue spiegazioni con disegni da lui stesso tracciati. Senza dimenticarsi mai di richiamare nei lavori i precetti del buon cristiano e le invocazioni al Creatore e Padre dei frutti.

Il suo, come del resto quello dell'Agostinetti, è un pensiero che vede strettamente legati i concetti di etica e di economia, un vero e proprio manuale di scienze agrarie. Dove l'autore, di scarse lettere ma di sicura professionalità, dettaglia ogni operazione, particolarmente per quanto riguarda il vino, senza trascurare le diverse fasi che precedono, accompagnano e seguono la vendemmia. Tutto al fine di ottenere il buon vino, esente da magagne presenti e future.

Esemplare è la descrizione del modo con cui ci si deve ac-

certare del momento più adatto per spiccare i grappoli dalla vite e dar principio alla vendemmia del Raboso.

Intanto premette che «per far vino buono e bello la uva non è mai massa fatta», cioè, a suo dire, val bene attendere con pazienza finché sia ben matura piuttosto che raccogliarla acerba.

Poi passa a spiegare le modalità per la verifica empirica della maturazione, quando è finalmente giunto il tempo in cui mettere mano alla «brìtola: con un poco di pacienza».

Quando «la uva sarà mora, a piano, bisogna esaminarla di dentro, se piglia un o due grani per rasspo [sic] in molti luoghi della tirella... si prende un grano, se lo strucca con i déi nell'altra mano e si osserva quella sua sponghetta o balletta che in essa si contiene porzione del mosto, quella deve essere in tinta, cioè rossa colorita e non verde... la uva deve assomigliar il vino, e se è verde è cruda. Per vedere la scorza mora, l'abito non fa il monico, con la scorza non è bastate a far vin nero e buono, perché la bontà sua sta nella sponghetta e nella scorza consiste il colore, perché le bellezze delle cose stano di fuori.

Dice Gesù Cristo: chi non averà miglior cuore dei farisei non entrerà in Regnocelorum, così la uva deve esser dolce di dentro. Dicea mio nono che un uomo ridendo ha amazzato un altro uomo».

Ed ecco che dopo la follatura, coi piedi naturalmente secondo i tempi, coinvolgendo bimbi, donne e uomini, si passa nei tempi debiti alla svinatura e, una volta messo felicemente il vino nelle botti, il bravo cantiniere raccomanda: «subito si stroppa, ma chiuso bene, acciò non svapori il suo spirito vinale».

Un giornalista d'altri tempi volle definire il celebrato «spirito vinale» del Raboso piavese «degnò della mensa d'un Re».

Vitigni autoctoni. Varietà di colture e di sapori. Tutto riconduce al valore della diversità, per le specie naturali, animali

e vegetali, come per le culture umane.

Ancora più in questo nostro tempo, per la considerazione che a questi aspetti materiali e non materiali del patrimonio culturale del mondo rivolge la principale industria oggi attiva sul pianeta: il turismo. Dove le sollecitazioni golose esercitate dalla gastronomia, il buon bere e il buon mangiare proposto dalle culture locali nelle loro specificità, si confermano una potente fonte di attrazione.

Per questo motivo vanno ristudiate le peculiarità dei terreni, le vocazioni artigianali, le fonti documentali che ci possono suggerire potenzialità in altre epoche scartate per tanti motivi: una tecnologia assolutamente meno efficace, dei gusti che ora non sono più quelli apprezzati, ambiti di mercato ristretti.

Quante idee possono insorgere, ad esempio, nello scorrere il monumentale saggio di Ampelografia ottocentesca del piemontese conte Giuseppe di Rovasenda, che esplora ed elenca per quasi duecento pagine migliaia di vitigni diffusi nell'Italia del tempo, in ordine alfabetico, dall'Abbadia bianca allo Zuzumanello nero brindisino.

Citando il nostro Carpené, Rovasenda scrive alla voce «Rabosa nera o Raboso... è forse la più importante del Veneto».

Anche da noi qualche anno fa è stata riedita la fastosa e costosa *Ampelografia generale della Provincia di Treviso*, datata 1870 (Verdeservizi di Castelfranco Veneto 2004), fortemente voluta a suo tempo da tre personaggi benemeriti dell'economia e della viticoltura italiana, che qui di seguito si ricordano con grata memoria:

Luigi Luzzatti (Venezia 1841 - Roma 1927), che fu Presidente del Consiglio dei ministri e ministro dell'agricoltura, fondatore delle Banche Popolari oltre che studioso di vaglia, nonché deputato della circoscrizione di Oderzo (a lui è dedicato un

monumento bronzo a figura intera nei giardini pubblici della città).

Don Felice Benedetti (Godega di Sant'Urbano 1819 - Pianzano 1886), a lungo parroco di Campo di Pietra, poi di San Fior e Pianzano, esemplare tra quei sacerdoti dotti che nel Settecento e Ottocento si dedicarono con passione alla cura delle anime ma anche al benessere dei loro parrocchiani impegnati nell'agricoltura, dedicando alla cura della terra studi e ricerche, partecipando attivamente alle Accademie agrarie sorte in tante province. Nel 1867, tra l'altro, fonderà a Conegliano il Consorzio Agrario, guidandolo praticamente fino alla morte.

Completa la benemerita triade Antonio Carpené (Brugnera 1838 - Conegliano 1902), lo scienziato che insegnò nella scuola tecnica agraria che sarebbe divenuta il famoso Istituto di Enologia coneglianese. Spettò a lui l'iniziativa di far sorgere, la Società Enologica Trevigiana, apportatrice di nuove tecniche per la coltivazione della vite, la produzione e il trattamento del vino.

Sono questi i tre personaggi cui si deve l'opera ricordata, riccamente illustrata ad opera del maestro d'arte fotografica Giuseppe Ferretto (Treviso 1826 - 1873).

Percorrendo la Marca, questi attenti ricercatori scovarono e catalogarono 41 diversi vitigni a bacca nera e 44 a bacca bianca. Una varietà impressionante. Tra pianura e collina, i vigneti partorivano grappoli di *schittoso*, *materasso*, *munèro*, *celino*, *gremmo*, *boschero*, *bedacco*, *zoccolaro*, *dell'occhio*, *cavarada*, *coatone*, *codemo*, *canero*, *corbinello*, *moscatello*, *pignolo*, *verdiso*, *prosecco*, *schiaivo*, *raboso*, *rabosino*, *raboso bianco*, *rabbioso*, *groppello*, *marzemino*, *bianchetto* e altre specie ancora.

Quasi un centinaio di qualità d'uve, ora in grande parte scomparse, a dimostrazione comunque di quanto feconda fos-

se la natura, e stimolata la capacità degli uomini di dare soddisfazione al bisogno di buona e sana bevanda.

Quel vino da tutti bramato, ma purtroppo scarsamente disponibile in altri tempi, per la maggior parte delle famiglie di umile condizione, a cominciare da quelle coltivatrici, che facevano conto sulla vendita dell'uva per raggranellare un poco di denaro contante, indispensabile per andare a bottega e pagare le tasse.

Quindi dovevano accontentarsi del *vin piccolo*, chiamato anche *vin eterno*, perché in teoria bastava continuare a versare secchiate d'acqua sulle vinacce per ottenerlo.

Si trattava praticamente di acqua tinta, di bassissima gradazione alcolica. Non era vino e per la verità non durava per sempre, perché al primo entrare di primavera imputridiva ed era obbligo di legge buttarlo, se n'era avanzato.

Anche se, rispettando un'antica superstizione, si era versata l'acqua sulle bucce nel giorno di venerdì, dando per scontato che se si compiva l'operazione in altri giorni della settimana, sarebbe certamente marcito.

Il venerdì è giorno santo perché ricorda la Passione del Signore, per questo avrebbe preservato la bevanda dalla putredine.

Per il resto del tempo gli uomini dovevano accontentarsi dell'acqua di pozzo purgata con l'aceto.

I signori dei campi si saziavano di vino puro. I *pisnenti*, i piccoli proprietari, gli affittuari, se avevano quattro tirelle d'uva vendevano quanto cavavano dalla vendemmia per poter comprare un lenzuolo, un paio di scarpe, una camicia, il petrolio per le lampade o quant'altro di indispensabile che era proprio impossibile realizzare in ambito domestico, pur di non mettere mano alla moneta, sempre scarsa.

Poi vennero fillossera, peronospora e le altre malore di cui si

è parlato in precedenza, che spazzarono via la massima parte delle varietà. Sopravvissero solo alcune qualità bianche e poche rosse. Per i nuovi impianti si dovette ricorrere agli innesti su vite americana.

Ora che si è imparato a difendere più efficacemente le viti dai loro nemici, si tornano a ricercare le varietà perdute, perché si è compreso che la diversità è ricchezza e chi gira il mondo è affamato di diversità.

El vin xé el late dei veci!

I vitigni autoctoni possono costituire una festosa opportunità per poter conoscere l'altro e l'altrove, per provare, comparare, assaggiare, conoscere nei sorsi il sapore di queste terre e la sapienzialità delle culture che li hanno resi disponibili.

Misurando la bravura dei vignaioli, che sanno proporre antiche fragranze, al di fuori dai circuiti internazionali della conformità che non sanno offrire altro che un numero limitato di qualità: *chardonnay, merlot, cabernet*.

Le cose stanno cambiando, anche nei grandi numeri del turismo. Le gigantesche navi da crociera che approdano a Venezia, con tutta una serie di ristoranti distribuiti sui vari ponti, possono fornire anche qualità ricercate, menù elaborati da cuochi di alta classe, e cambuse rifornite magari di eccellente Raboso da inserire nelle liste dei vini. Sono passati i tempi in cui nella prima classe dei transatlantici di lusso Giuseppe Prezzolini, pendolare tra la Columbia University di New York e l'Italia, sollevava fiere proteste contro la cucina internazionale, descrivendo «minestrine insipide, carni non salate e mal cotte, erbaggi bolliti nell'acqua, e caffè slavati».

Da notare, che il recupero dell'autoctonia coinvolge ogni cultura locale, perché non si può proporre un prodotto tipico se non si fa conoscere e apprezzare la storia e l'ambiente dal quale proviene. Quindi la cultura della comunità che genera e manipola quei prodotti, appoggiandosi a una tradizione sua propria e disegnando il paesaggio in un modo che lascia intuire il senso dell'identità collettiva.

Principi che impongono una saggia politica produttiva, in

un mondo che, almeno nella sua parte più evoluta, si allontana sempre più dai confini del regno della quantità per addentrarsi nei domini della qualità. In ogni campo del vivere, nell'arte, nella moda, e nel consumo appropriato di cibi e bevande genuine e ghiotte.

Da un'indagine svolta negli Stati Uniti d'America, avente per oggetto "il mito della cucina italiana", sono emersi i due pilastri su cui regge la buona fama della nostra gastronomia: la semplicità e l'autenticità.

Che vogliono significare naturalità dei cibi e delle bevande, stagionalità dei prodotti, manipolazione sapiente delle materie prime e degli ingredienti, senza paura per il tempo che è necessario a ottenere pietanze e bevande di qualità. Il tutto nell'equo rapporto tra qualità e prezzo.

Venezie e Friuli, grazie alla Provvidenza di Nostro Signore e all'intelligenza vivace di una lunga catena di nostri predecessori hanno ottenuto il beneficio di tanta fertilità e di una variegata capacità produttiva. In una terra resa feconda dalle fatiche millenarie di famiglie contadine, di artigiani e imprenditori attivi nel settore alimentare, di un clima che solo in qualche annata si è rivelato oltraggioso, e di una razza d'uomini e donne curiosi e capaci di adattamento.

Saranno premiate quanto più i produttori si chinano umilmente sul passato, e cercheranno di riscoprire quello che una concezione arrogante e stupida della cultura popolare ha disprezzato e rimosso.

Magari a cominciare proprio dalla riscoperta dei vitigni autoctoni. Non per nulla si diceva e si dice *in vino veritas*.

Ora ci si gloria dei volumi crescenti di esportazione delle nostre specialità alimentari verso il mondo intero, che impinguano il prodotto interno lordo della nazione, ma anche in

altri secoli si trassero buoni profitti con il commercio avviato verso le corti regnanti di Germania, d'Austria, di Polonia e di Russia.

Da quei paesi nella buona stagione muovevano i carri, per strade impervie, pur di raggiungere le nostre colline e la fertile pianura veneta. Avrebbero poi fatto ritorno ai loro paesi carichi di botti e botticelle, con buone quantità di Raboso capace di superare i mutamenti di clima e di durare fino alla ventura stagione. Senza dimenticare i vini bianchi delicati in bottiglia, da consumare e celebrare onorando le mense ospitali.

Il vino nero veniva acquistato nelle grandi gastaldie degli Zeno, dei Foscarini, e delle altre famiglie dogali, come lo saranno poi nelle cantine dei Papadopoli, dei Giol, dei moderni produttori, nelle zone più ambite, tra Mareno, Vazzola, San Polo, Cimadolmo, Campo di Pietra, Oderzo, Fossalta Maggiore, Chiarano, Motta, Cessalto, Bagnoli e negli altri paesi della sinistra Piave.

Per i bianchi, questi acquirenti stranieri bussavano alle cantine dei monaci benedettini, i *padri delle vigne*, che avevano bonificato il Feletto, il Valdobbiadene e il Quartier del Piave, costruito le loro abbazie sul Montello e gli ospitali per i pellegrini a Santa Maria della Piave, al Tempio di Ormelle, applicandosi alla regola di fede, nel pregare e nel lavorare.

Tra le sante figure, benemerite del vino, come preziosa risorsa delle terre di Marca, va ricordato per l'attenzione che sempre portò alle colline native, Venanzio Fortunato (Valdobbiadene ca 530 - Poitiers 606).

Il santo vescovo, autore di inni sacri e profani, devotissimo a San Martino, del quale descrisse la vita. Proprio nel suo poema dedicato al santo di Tours, ricorda con affetto la cittadina natale, oggi capitale del Prosecco, sui colli del buon vino: «quo

vinèta vernantur, sub monte jugo calvo, quo viror umbrosus tegit sicca metalla...» (laggiù dove eternamente germoglia la vite, sotto la grande montagna, dove il verde lussureggiante protegge le zone più disadorne).

Negli anni della famosa *Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia* (1877-1882), promossa dal Senatore del Regno Conte Stefano Jacini (Casalbuttano/CR 1826 - Milano 1891), la condizione del popolo delle campagne risultava pesantemente mortificata sul piano economico e sociale.

Da Nord a Sud. I numerosi dati raccolti nelle oltre 500 monografie e relazioni che compongono l'indagine estesa all'intera penisola, resero disponibile una copiosa raccolta di dati d'ogni genere, fornendo informazioni di grande interesse storico, statistico, economico e sociale, a opera di studiosi nazionali e locali.

Chi voglia ancora oggi sfogliare questi archivi potrà avvantaggiarsi di una mole impressionante di informazioni riguardo ai tipi di coltivazioni praticate nelle varie regioni d'Italia, oltre a una rappresentazione cruda della miserevole condizione del popolo delle campagne.

Nel secolo e più trascorso da allora, la ricchezza si è diffusa, le condizioni igieniche sono enormemente migliorate, e i rapporti tra le persone si sono liberati da pregiudizi insopportabili.

Ma è giusto conservare questi ricordi di subalternità, proprio per confrontarli col tempo attuale e restituire l'orgoglio di quanti hanno saputo emanciparsi dalla soggezione e aprire la mente all'innovazione.

Ripensando alle stagioni passate e in particolare alla produzione delle uve, si confermava nella pianura opitergina il dominio pieno della vite rabosa, in piccola misura presente anche nel Coneglianese e nel Vittoriese.

In questi due ultimi territori risultavano invece maggiormente diffuse Marzemino, Groppello, Pignolo «e infinite varietà minime», come osservavano i collaboratori dell'*Inchiesta* Antonio Zava, il dott. Luigi Alpago Novello e il dott. Luigi Trevisi, rispettivamente per i distretti di Oderzo, Conegliano e Vittorio Veneto.

La polverizzazione delle qualità di vitigni era tale, che riguardo ai bianchi nel territorio di Farra di Soligo Zava annota: «prosecco (più 94 qualità)!»

Per il Raboso ne venivano indicate di tre sorte: «raboso, raboso nostrano e raboso veronese», oltre al già citato «raboso bianco».

Tutte qualità di vino robusto. La selezione Veronese era considerata la più gentile. Si dice che la coltivazione del Raboso veronese sia stata introdotta nella nostra zona dai conti Papadopoli, primariamente nelle loro tenute delle Grave, la grande isola fluviale sulla Piave, incrociando i due vitigni di Raboso Piave e di Marzemino bianco.

Comunque sempre di Raboso si tratta. Un vino serio e intemerato, senza paura di lasciare i suoi paesi e farsi apprezzare fin nelle più lontane contrade.

Non dissimile in questo dal carattere della nostra gente, che ha affrontato gli oceani, in altri tempi per cercar fortuna e ora, nella veste di imprenditori, entra coraggiosamente nei mercati mondiali.

Quanto all'efficacia dell'apporto alimentare fornito dal Raboso, basti pensare che la nostra tradizione orale ha nei secoli consolidato l'usanza di portare in omaggio alle puerpere, appena sgravate, un buon fiasco di questo vino in purezza per rinforzare l'organismo fiaccato dal parto.

Solitamente, la buona bevanda era accompagnata da mezza

anatra oppure da una pollastra bene in carne, da brodo giallo, in cui navigavano occhi di grasso, giusto per «tirarse sul!» e benedire la nuova nascita.

Nelle giornate di festa, quando un pezzo di carne era evento ambito da celebrare in famiglia, agli uomini poteva toccare un gustoso anticipo del pasto. A mezza mattina, riempita una ciotola capace di brodo fumigante, vi si versava sopra un «goto de Raboso», mentre con gesto liberale si spargeva il formaggio vecchio grattugiato senza far mancare un pizzico di pepe a completare l'opera. Nel freddo invernale i volti irradiavano soddisfazione, e il commento era scontato: «Aah, che bontà! El slarga el cuor (e el stomego)». Un matrimonio felice e nutriente, di proteine e vitamine, con un tocco di droga coloniale, tra il nostrano e l'esotico, memorabile e salutare che vale più di tutti gli aperitivi per avviare le conversazioni e presentarsi adeguatamente armati di appetito all'assalto delle vivande.

Un beveraggio gagliardo, capace di trasmettere calore al corpo e godimento all'animo. Un rustico sorso di benefica tradizione.

D'altronde, molti medici delle nostre zone raccomandavano l'uso del Raboso per gli anemici e i sofferenti di disturbi intestinali.

Altrettante sollecitazioni valevano per un suo stretto parente, il *Terrano del Carso*, che l'imperial regio governo asburgico consentiva di vendere nelle farmacie di Vienna.

Di questa parentela tra i due robusti vini fece felice esperienza anche il Feldmaresciallo Zvetozar Borojevič von Bojna (Usmetic Kostajnica 1856 - Klagenfurt 1920) chiamato "Il Leone dell'Isonzo" per avere saputo affrontare e resistere alle dodici sanguinose battaglie che sul fiume scatenò invano contro di

lui il comandante in capo dell'esercito italiano Luigi Cadorna (Napoli 1861 - Roma 1928).

Zvetozar Boroevič, stratega e guida delle armate austroungariche sul fronte della Piave, dopo lo sfondamento di Caporetto e la conseguente occupazione del Friuli e delle nostre terre venete, sistemò il suo comando in villa Ancilotto a Spinè di Oderzo, per poi spostarsi nei giorni dell'ultima e infausta offensiva degli imperiali, che D'Annunzio volle chiamare del Solstizio, nel giugno 1918, nella casa canonica di Cavalier di Gorgo al Monticano.

Fu dall'alto del campanile di Oderzo che il Feldmaresciallo seguì l'avvio del furioso cannoneggiamento dai monti al mare con cui diede avvio all'operazione.

In un primo momento l'offensiva sembrava riuscita, con il passaggio della Piave da parte delle truppe austroungariche e tedesche che con ogni mezzo, nonostante il fiume fosse alto e turbinoso raggiunsero con le loro avanguardie Zenson e Monastier. Il parroco di Salgareda, dal novembre del 1917 sfollato a Cavalier, ricorda in un suo diario di aver visto l'alto ufficiale di origine croata euforico per aver brindato col nostro vino alla vittoria a suo giudizio ormai certa.

Probabilmente Boroevič avrà ritrovato sorvegliando il Raboso nostrano il gusto del Teran carsolino, e si sarà risentito nuovamente un Leone, ma non aveva fatto i conti con la resistenza dei fanti italiani, francesi e inglesi, guidati dal Maresciallo d'Italia Armando Diaz (Pallanza 1850 - Bordighera 1928).

La scienza ha confermato di recente molte delle intuizioni sulle virtù salutari di questo vino nostrale, con le seicento componenti presenti nel liquido, tra cui il *resveratrolo*, particolarmente abbondante negli acini del Raboso, come nei vini rossi in genere. La preziosa sostanza contenuta nella buccia

dell'uva esercita un'azione antinfiammatoria e antiossidante, mentre aiuta a moderare l'obesità, cruccio dei nostri tempi.

Dunque si può assumere l'antico adagio «el vin xé el late dei vèci!», come un detto veritiero, ricevendo dall'assunzione, non smodata s'intende, di questo vino un beneficio corroborante che aiuta ad affrontare i malanni dell'età avanzata.

Una Ferrochina Bisleri casalinga, offerta direttamente dalla vigna. Specialmente se concentrata nella forma di liquore invecchiato o elisir di Raboso.

E qui si può ricordare una delle tante frasi lapidarie che in epoca littoria abbondavano sulle facciate delle case rivolte alle strade importanti: «Il bevitore di vino vive più a lungo del medico che glielo proibisce!» firmato Mussolini.

Un santo Elisir

Senza retorica, va pur detto che l'uso terapeutico dei nostri vini trova testimonianza anche nelle osservazioni raccolte oltre un secolo fa per l'Inchiesta Jacini di cui si è detto. Dove si ha riguardo al *vin santo*, così chiamato perché ricavato dalla spremitura di grappoli spiccati dalla pianta alla vendemmia e poi lasciati appassire adagiati su graticci o appesi a fili tirati sul soffitto dei granai asciutti fino alla settimana santa.

Arrivato quel tempo, segnato dal plenilunio di marzo (che può cadere anche in aprile, comunque non oltre la festa di San Marco (25 aprile), con riferimento alla celebrazione della Pasqua, stabilita dal Concilio di Nicea, il primo della Cristianità (nel 325), i grappoli appassiti vengono pigiati, e il mosto raccolto in recipienti piccoli, che vengono tappati con ogni cura. Trascorso un anno, si compie il primo travaso, e un altro ancora l'anno successivo.

Viene infine posto in bottiglie ben tappate che si lasciano ulteriormente invecchiare. Naturalmente andrà centellinato in bicchierini da liquore. Un Elisir squisito, adatto a far scordare la cupezza delle giornate invernali e a ispirare profumi di primavera.

«Detto vino», ricordava il collaboratore dell'Inchiesta Jacini Antonio Zava, «riesce di sapori molto differenti tra loro, dall'amaro al dolcissimo: il vecchio di 20 e 30 anni diventa spesso ed assume i caratteri di una conserva di frutta multisapora; il colore pure è vario assai dal paglierino limpido, al croceo, al rosso oscuro. Il così detto Rabosino, fatto coll'uva rabosa nera, è di colore molto oscuro, e si avvicina per sapore

alla conserva di tamarindo».

Precisava ancora: «quando è ben riuscito è squisito e prelibatissimo e tale da meritarsi degnamente la preferenza sopra moltissimi famosi vini stranieri; è di solito poco alcolico (15 per cento), ma molto aromatico; non dà quindi peso al capo, ma eccitando i bacchici entusiasmi risveglia nel tempo stesso l'intelletto et afflictis requiem mortalibus affert [dalle *Elegiae* di Tibullo, 1.7.41: dona quiete agli afflitti mortali, n.d.a.]». «È prezioso come alimento nervino, eccitante, tonico, e viene come tale usufruito da molti medici che ne fanno non poco uso nelle malattie adinamiche acute e croniche, sicché presentemente molte spezierie ne sono provviste come di qualsiasi altro farmaco».

Gli amanti del Raboso al naturale non andavano di certo a cercarlo in farmacia, né lo bevevano a bicchierini, posto che in altri tempi la dose media quotidiana di un adulto e robusto lavoratore dei campi, se poteva permetterselo, era capace di raggiungere i tre e anche quattro litri al giorno, senza che la bevuta venisse considerata eccezionale.

Va anche detto, stando a frammenti ritrovati da lirici greci antichi, che la misura della libagione poteva anche andare oltre. Stesicoro, nato in terra siciliana nel 630 a.C., scrisse una breve poesia intitolata Eracle beve:

*Prese la coppa giusta – era una ciotola
immensa (nove litri circa).*

*La sollevò, la trangugiò: miscela
Offerta da Folo.*

Il vino più diffuso nella pianura veneta, veniva da vitigni generalmente maritati ad aceri, orni, olmi o più spesso al gelsò, per usufruire della foglia necessaria all'allevamento dei

cavalieri, i bachi da seta che garantivano una buona rendita, richiedendo in cambio la cura assidua di tutta la famiglia, per nutrirli, tenerli al caldo e difenderli dalle incursioni di formiche e bruchi.

In questo caso era pratica frequente ricorrere a qualche Parroco particolarmente preparato per chiedergli la «Benedictio Deprecatoria contra bruchos et alia animalia nociva».

I grappoli di Raboso compatti, turrati, vengono a maturazione più tardi delle altre uve, quando le viti esauste delle altre qualità sono ormai da tempo spogliate dei frutti, mentre gran parte delle foglie si sono lasciate trasportare dal vento autunnale e le prime nebbie fasciano i vigneti.

Poi farà presto scuro e comincerà la lunga attesa. Charles Dickens annoterà queste parole malinconiche: «il sole tramonerà dietro il profilo lungo e scuro di un poggio; il fiume dimenticò di sorridere; gli uccelli tacquero e la lunga tetraggine dell'inverno calò su ogni cosa».

La vendemmia del Raboso poteva talvolta protrarsi un tempo fino al mese di novembre, ultima tra i grandi lavori sui campi prima della stasi invernale. Le viti rabose si presentavano ai vendemmiatori nel manto tardo autunnale, di un bel colore giallo e rosso.

In tempi di fame era necessario sorvegliare i vigneti, perché c'era sempre qualche povero *pismente* senza terra che preso dai languori, stringendo in mano un pezzo di pane o una fetta di polenta dura, spiccava dalla vigna altrui un bel grappolo e dava un morso ora all'uno e ora all'altro, incurante delle tracce del sugo sanguigno sul volto o magari sulla camicia.

Ben altro danno facevano i predatori notturni che potevano spogliare l'intera vigna per assicurarsi il vino per tutta l'invernata.

I furti campestri, che avevano per oggetto principalmente le spighe di grano, le pannocchie del mais, la frutta o i grappoli d'uva, erano piuttosto frequenti in tempi di grama condizione contadina. E trovavano una loro assoluzione nella coscienza del ladro di necessità con un motto che faceva il verso al latinorum: *roba magnativa, peccato nula!*

I coltivatori diretti che disponevano di un pezzo di vigna, piccoli proprietari di appezzamenti che di rado erano sufficienti a mantenere in equilibrio il bilancio domestico, aguzzavano l'ingegno per sostenere l'impresa familiare, gravata da una perpetua penuria di denaro corrente. Così, i più intraprendenti di frequente si ingegnavano ad aprire una *frasca*.

Quando poco o nulla restava da fare sui campi, ed era tempo di bilanci nella stalla e in cantina, oppure all'approssimarsi della buona stagione, con la necessità di apprestare le dovute cure alle botti per preparare la *càneva* alle future necessità, dopo avere ben valutato quanto restava di invenduto, un ramo frondoso veniva spiccato da un albero sempreverde e appeso a mo' di richiamo sulla *passàda* di casa, il passaggio carraio che dava sulla via pubblica.

Era ed è un'insegna primordiale, un messaggio pubblicitario senza sprechi, ben compreso dai viandanti nostrani. Chiama alla sosta e al ristoro, per rinfrancarsi con una buona bottiglia di Raboso. Il vignaiolo che aveva fatto i suoi conti in cantina, tra quanto era di bisogno e quanto invece poteva essere venduto, metteva così alla prova la sua voglia di fare impresa.

S'inventava oste, e mesceva agli avventori richiamati dal segnale vegetale quanto la buona annata aveva messo a disposizione in sovrappiù. Bastavano quattro panche e un tavolo, sull'aia o all'ombra del brolo, e il locale era aperto. Quanto al prezzo, era senz'altro più vantaggioso rispetto a quello dell'osteria.

Tanto più che in certi casi l'usanza della frasca voleva che i bevitori pagassero solo una cifra fissa all'ingresso, e poi *all can you drink!*, come si direbbe alla moda anglofona del presente. Nel senso di *bevi fin che te si s'gionfo!*

Rischioso, in certi casi e con certe *gorne* (leggi, grondaie, capaci di smaltire grandi quantità di liquidi). E tuttavia, chi conosceva la sua clientela, sapeva che al di là di un certo limite non era possibile andare. E su questo fissava il suo prezzo. Poi bastavano alcuni accorgimenti, come mettere a disposizione degli avventori delle panche senza schienale, così che non potessero durare a lungo con la schiena dritta, facilitando la bevuta e tracannando in fretta. I più sorseggiavano moderatamente, con le braccia appoggiate al tavolo, scorrendo amabilmente.

Altra misura prudenziale era quella di servire munizioni da bocca (salame, uova sode, pane, qualche sarda salata che accende la sete) con pagamento a parte. E il ricavo lievitava.

L'esercizio, debitamente autorizzato, poteva durare qualche settimana o pochi giorni, a seconda dell'affluenza e del vino da smaltire. Qualcuno di questi osti a tempo coltivava la vocazione imprenditoriale secondo le stagioni.

Nei mesi ormai prossimi alle brume autunnali frascheggiava al riparo di un fosso nella campagna fonda, dove distillava di frodo le vinacce del medesimo vino per provvedersi di ardente *graspa de baro*, cioè di grappa distillata goccia a goccia dalla serpentina artigianale, al riparo di qualche macchia boscosa. L'occhio sempre attento ai passaggi della Guardia di Finanza in bicicletta, che andava annusando tra i *cavini*, spiando i fili di fumo che potevano far sospettare l'attività clandestina. Quanto alla sicurezza della conservazione, era sufficiente qualche damigiana spagliata, da interrare nell'orto fino al collo, in

modo che rimanesse celata agli sguardi e alle annusate fiscali.

Sul Carso del *Teran*, ancora oggi si mantiene viva questa usanza delle osterie a tempo, segnalate sempre da una frasca. Sono le *Osmizze*, aperte dai vignaioli sloveni triestini.

Derivano il nome dalla parola *osam*, che nella loro lingua significa otto. Quanti erano i giorni per i quali in antico, ai tempi del dominio di Sua Maestà Imperial Regia Apostolica Francesco Giuseppe, era concessa l'autorizzazione a vendere senza licenza né uncini fiscali.

La frasca ristoratrice parla la lingua dei segni. Usatissima nelle epoche dell'oralità e degli analfabeti. Quando anche nelle chiese rustiche, oltre che nelle splendide basiliche affrescate dai grandi pittori, si illustravano le pareti con le immagini della *Biblia Pauperum*, così che anche quanti non erano in grado di leggere le Sacre Scritture potessero comprendere, ammaestrati dal predicatore, i contenuti essenziali dell'Antico e del Nuovo Testamento.

La lingua della frasca sopravvive ancora in qualche parte del Veneto e del Friuli, anche nell'arte dei muratori. Quando si costruisce una casa nuova, arrivati al tetto gli arguti artigiani alzano una frasca a sveltare sul colmo.

Dice il ramo verde al committente: prepara la mensa per i costruttori, che vanno premiati e sostenuti in prossimità della conclusione dell'opera.

Alla sollecitazione visiva seguirà, in uno dei giorni seguenti *el garanghèo* o *ganzèga*, come si nomina questa istituzione conviviale a seconda dei luoghi, comunque con i piedi sotto la tavola, tutti insieme, impresario, dipendenti e proprietario dell'immobile. Adesso la frasca è talvolta sostituita dal vessillo tricolore nazionale, che garrisce sul colmo con augurio di patriottica prosperità e condivisione.

In un passato non molto lontano, i consumatori appassionati e ingordi di questo vino finivano con l'avanzare dell'età per assumere l'arcinota *sièra da Raboso*. Un colorito tra il mattonone e il violaceo, così diverso dalle magnifiche epidermidi scozzesi, ottenute con l'inflessa dedizione allo *Scotch* per innaffiare spesse e saporite bistecche di *Angus*.

Il menù di polenta e vino poteva sostenere ma restava pur sempre lontanissimo dalla dieta carnea, bramata quanto irraggiungibile nei paesi contadini dei tempi andati.

A lungo è durato il gusto del vino carico di colore, tanto da sollecitare negli osti e nei produttori ruspanti la voglia di intervenire con aggiunte mirate allo scopo, immergendo nella massa vinosa «iori di papavero rosso (*Papaver Racas*), la cocciniglia, lo zafferano, e più spesso, pei vini neri, le bacche di amaranto (*Phytolacca decandra*)... che ha leggera azione purgativa», come ricordava Antonio Zava nel suo contributo all'Inchiesta parlamentare Ottocentesca.

Quando invece, questa adulterazione tutto sommato innocua, anche se accertata come frode in commercio, non veniva sostituita da una spremitura di frutti del sambuco. Non era alcolica, ma del vino aveva il colore negro, era diuretica e abbassava la pressione.

Una certa parte di colpa per queste sofisticazioni, modeste rispetto alle manipolazioni chimiche dei nostri giorni, veniva imputata agli stessi consumatori «la maggioranza dei quali lo preferisce coloratissimo, o, come dicono con frase molto espressiva da tagliarsi col coltello!» Parole di Antonio Zava.

Non c'è dubbio che il Raboso dei suoi tempi, intenso e sapido, corrispondeva alla bisogna. Talmente particolare era il suo gusto, astringente al palato e d'una tinta assai pronunciata, che praticamente faticava a uscire dal Trevigiano.

Come testimonia ancora Zava: «non suole piacere che a quelli che ne fanno uso da tempo, ragione questa principale per cui in quasi totalità viene consumato in provincia».

Anche se, fin da allora, si intensificavano gli sforzi di enologi, produttori e commercianti di vino per accrescere e migliorare la qualità, fornendo al mercato un Raboso degno delle sue molteplici virtù. In quegli anni, dell'ultimo quarto dell'Ottocento, osservava ancora Zava, «certi vitigni, i quali hanno dimostrato, praticamente purtroppo, di non poter dare un buon vino, vanno scomparendo e vengono sostituiti da altri di molto migliore qualità».

Con gli studi e i miglioramenti in atto, era possibile prevedere che «ben presto il nostro vino potrà felicemente gareggiare coi confratelli delle altre province che godono presentemente il primato».

Gran parte del merito insiste va «ai benefici effetti che va già producendo la Scuola di viticoltura ed enologia di Conegliano».

È passato più di un secolo, e la scienza del vino ne ha fatti di passi in avanti. Da tempo ormai i consumatori mostrano di apprezzare sempre più il Raboso, vino onesto e sincero, *sensa pastròci*, ben presente sui mercati internazionali, e che va sostenuto con la conoscenza della sua storia singolare.

Il figlio della Piave

Ora le campagne si sono svuotate dalle folte schiere di faticatori manuali contadini. Le macchine agricole aiutano assai più validamente che i buoi da aggiogare all'aratro. Coltivatori di ogni tempo, con la loro laboriosa e estenuante operosità hanno disegnato il paesaggio rurale. Ora un tappeto di fabbriche si stende su gran parte della pianura padano-veneta e abbiamo bisogno di addolcire i giorni con buoni vini di sanità, lievi allo stomaco, benèfici alla mente e al cuore, cavati da uve rispettate nella loro specificità di natura.

Dove l'intervento della chimica non tradisca sapori, aromi, colori e valenza alcolica. E lasci in pace il buon bevitore, a misurarsi col suo corpo, nella consapevolezza dei limiti imposti dal vino vero e dal rispetto che si deve a tutte le creature.

A cominciare da quella umana, messa a rischio sulle strade da troppi incoscienti, privi di cultura enologica.

Con la sua fede schietta e radicata, un anonimo e pio contadino di Spinè di Oderzo ammoniva due secoli fa che il vino, frutto della vite e del lavoro degli uomini, creatura viva e dono del Padre per rallegrare i cuori, va rispettato nella sua essenza e in quanto simbolo di altissima spiritualità.

Per questo, annotava nelle sue meditazioni in un suo *Scartafaccio* citato in questa bibliografia, «deve essere puro, perché così comanda Iddio, perché la sua purità Gesù Cristo la ha stabilita per formar il sacramento: questa purità vol dire che il vino deve essere sincero e netto da macchia, senza artifici umani, perché tutte le opere dell' uomo sono morte, il vin che è creato da Iddio è vivo, e l'anima dell'uomo è viva, e se la more

a cagione dell'uomo e con li agiuti divini può recuperarla».

Pasticciarlo con frode e malefiche aggiunte è come bestemmiare il Creatore, Padre di tutte le cose. Peccato oltre che reato. Da cui l'onesto vinificatore si tiene lontano.

Il Raboso ha avuto i suoi cantori, in prosa e poesia, intenti a restituirgli il paesaggio delle *Belussere* con gli odori dei campi, e delle erbe lungo i fossati, dei fiori e delle foglie che frusciano alla brezza, con i colori delle stagioni, i sapori delle cucine contadine, e i suoni della lingua propria, che talvolta si fa musica e dona spessore antropologico ai discorsi della gente.

Tra gli autori, Augusto Morelli che per essere toscano con le sue lodi aggiunge valore di eccellente comparazione al nostro vino:

*Ma sui bigoli in salsa con le acciughe
Vin rubesto e sferzatore,
(tal che infin le tartarughe
metterebbe, asperse, al trotto),
ghiotto, amabile, non grave
rosso sangue e d'amarasca
profumato, giù dai clivi
discendea dell'almo Piave,
dolcemente il cor mi prese
fior di spume il buon Raboso!*

Eccolo il nobile figlio della Piave, con il suo gemello, il Friularo di Bagnoli cantato da Lodovico Pastò! Che vignaioli, enologi e imprenditori vinicoli del nostro tempo possano operare a beneficio di noi consumatori fidenti con medesimo impegno etico e professionale. Ne avranno le lodi dagli umani e benefici celesti. Il vino della nostra terra continui ad ispirare il canto dei poeti, con identico umore, nel celebrare la bellezza e la bontà.

Ed ecco che dopo aver tanto parlato di grappoli, di vigne, di Raboso, riportiamo l'animo all'amore per la campagna, le città e i paesi che si offrono al mondo con desiderio di onesto godimento.

Cosa di meglio che offrirci questa lirica in veneziano del delicato poeta Argiro Licudis (1887-1949), che riposa nella cappella dei greci ortodossi a San Michele in Isola.

Dalla raccolta *Venezia*, è dedicata *A Treviso*:

*E adesso gò finio, ma se restà
Xé un graspo solo de la to campagna,
damelo a mi, Treviso, che lo magna
quel graspeto de ua desmentegà:*

*El solo premio che domando, qua,
l'unico che domando al vostro autuno,
xé che me dé quell'ultimo, quel uno,
quel graspo tra le fogie abandonà;*

*Lassémelo gustar, quieto, sentà
A l'ombra de una pergola de vida;
lassé che atorno la campagna rida
come nei più bei zorni de l'istà.*

*Me pararà sentir, me pararà,
ch'el miel me cola da la boca al cuor,
me pararà sentir tuto el savor
de tuti i fruti che no gò magnà.*

*Ai sareseri che se gà spogià
Robarò in sogno i grani de rubin;
el profumo dei persegghi, del vin
che l'autuno, cantando, gà folà.*

*Oh! La to Marca, splendida de istà,
rossa de autuno, verde in primavera;
le to panoce che vien suso a mièra,
col zufe al vento e al sol despetenà...*

Ventisei secoli fa, seicento anni primi della nascita di Cristo, il poeta greco Alceo di Mitilene ci ha donato una poesia d'un solo verso: «*Non piantare che un albero: la vite!*»

Forse anzi senz'altro, esagerava. Ma questa glorificazione del vino ha ben ragione di essere, visto che nell'avanzare della civiltà è entrato a pieno titolo nell'accumulazione di conoscenza chiamata cultura, d'ordine materiale e immateriale, e s'impone nella triade alimentare costituita dal vino, dal pane e dal formaggio così come li conosciamo noi uomini d'oggi. Tutti comunque risultanti, in seconda battuta, dalla fermentazione.

Sarà nata prima la buona pagnotta, il gustoso formaggio o la gioiosa bevanda strizzata dai grappoli?

Esercizio inutile, racchiuso nello sprofondo dei *secula seculorum*. Amen. Resta il fatto che l'ordine gerarchico resta oscuro ma la necessità e l'apprezzamento per il genere umano permangono intatti. Pane, formaggio e vino, in qualunque ordine si dispongano formano il sostegno degli esseri vitali che abbiano superato il livello minimo del consumo di acqua. Certo il cacio, grazie al caglio ci ha spalancato le vie del mondo, avendoci consentito di attraversare gli oceani e i deserti conservando nella bisaccia una quantità di cibo durevole; certo il pane, azzimo o lievitato, fresco o biscottato, ci fornisce la più immediata sostanza che mette in movimento i muscoli, aguzza la vista e fa funzionare il cervello; ma è il vino, gustato nella giusta misura che ci dona vitamine e allegria, consolazione e stimoli creativi. Insomma sollecita l'arte e gli artisti

d'ogni tempo e stile. A cominciare da quanti incisero e dipinsero sulle pareti delle grotte preistoriche, o gli uomini che impastarono l'argilla in forma di donna per farne un simbolo di fecondità.

Chi va a Vienna a visitare il Museo storico di scienze naturali può ammirare la statuetta della cosiddetta Venere di Willendorf, femmina dai generosi attributi sessuali, con grandi poppe, opulento posteriore e pancia adeguata a tali proporzioni. Immagine universale della fecondità e della prosperità, dell'abbondanza e della generosità di questa nostra buona Terra.

Per questo vollero eternare la loro gratitudine facendone una deità. Con un tocco in più, che dà segno dell'arte e del vezzo femminile. La donna ha i capelli acconciati in modo ricercato, quasi un casco di trecce ben composte. Alla moda di venticinquemila anni fa. I sentimenti vengono prima delle tecniche.

Probabilmente la loro cucina restava rustica e primitiva. Quanti millenni dovranno passare prima che si arrivi agli intingoli, ai manicaretti al vino limpido, frizzante, raffinato profumato e ben tappato e rivestito di luminose etichette che ora si centellina con gusto. Si riflette poco sulle conquiste degli antenati.

Quelli che poco per volta, in lenta migrazione, scesero dalle caverne sui monti per trapiantarsi nella grande pianura strappata alla selva, dove è più facile disegnare i campi, curare la vigna, seminare e mietere il grano, pascolare, mungere mucche, pecore, capre e maiali.

Nella terra veneta, per millenni risanata in molti luoghi dall'eccesso di acque, irrigata in altri a mezzo di canali appositi, livellata, sfruttata, sono sorti paesi, città e case sparse. Ora è tutto un fervore di fabbriche, di mezzi in movimento, ma la

campagna, pur con i suoi ritmi stagionali continua ad essere un lavoro che, per quanti vi si applicano con passione, comincia alla mattina e non finisce mai.

E dona. Dona generosamente fornendoci il campionario di un ben di Dio che poeti e ottimi nuovi e svegli produttori sanno esaltare cantando i propri luoghi. Così fece il Ruzante per il suo Pavan, cioè per buona parte della pianura padano-veneta, dove tutto cresce rigoglioso, comprese naturalmente le viti per il buon vino nostrale: «Mo' quel vin sgaebozo, an? Vin che dise bìvime, bìvime, che'l vin che salta int'el goto, vin pruopio da resuscitare i muorti amalè, che chi avesse cento ferì el no ghe faraea male, vin da fae pair le prie [pietre]. On' nasselo questo vin? Mo' sul Pavan!»

Non c'è che uscire dall'anonimato e dargli il nome: Friularo (Raboso).

DOCG, si capisce. Quella denominazione partorita dal territorio dove la pianta venne messa a dimora seguendo il passo delle legioni romane dirette ad Aquileia, la seconda Roma. Attraversando l'intera Gallia cisalpina, marciando in direzione nord-est sulla strada Postumia, 148 anni prima di Cristo, e un poco a sud di questa sulla via Annia, 131 anni avanti Cristo.

In quella parte della Decima Regio Venetia et Histria tracciata da Augusto imperatore dove i veterani disegnarono la centuriazione, ricevettero i loro campi, li misero a coltura e riempirono le loro anfore di ottimo vino. Robusto, sapido, di colore intenso, tra il rosso e il nero. Scegliendo un nome gagliardo, forse Raboso o in quella stessa terra veneta Friularo, che si dice derivare da *Frigidum*, perché l'ottima maturazione di quest'uva si compie con i primi rigori della stagione invernale. Nella terra della Piave e in quel Padovano di Conselve, Bagnoli e dintorni dove si celebra ancora il ricordo *del medego*

Lodovico Pastò, veneziano nelle cui vene scorreva sangue dalmato e perciò visceralmente amava e avvertiva i fremiti e gli ardori della nazione d'origine, risuonò la sua voce: un poema d'amore per questo vino «sto vin xe puro e nero, – Col xe fato a tempo giusto – El riesse tanto fiero, – Cussì negro e pien de gusto, – Che col' bevo vago in estasi, – e me sento, tuto tuto – Bisegar, ma dapertuto – Da quel so potente spirito».

«Sensa vin nero no se pol star!» cantava nella natia Murano il caro Lino Toffolo. Artista veneziano a tutto tondo che amava indossare, lui astemio di natura, la festosa maschera bacchica dell'*inbriago* per i suoi gustosissimi spettacoli di cabaret .

El vin moro o negro era l'insegna, la bandiera alzata al richiamo della campagna che si stende appena oltre il ponte translagunare. La terra, i campi, i solchi fumiganti dopo l'aratura, i filari di viti che avevano dato quel vino dal colore intenso. Nei tempi andati le bucce spremute rimanevano immerse nel mosto anche per un paio di settimane, finché l'estrema bollitura non era cessata.

Ce n'è voluto di tempo, di sagge prove e di esperienze, di affinamenti e di cure perché la preziosa bevanda giungesse a dare il meglio di sé, diventando il vino rosso e scintillante della contemporaneità.

Un percorso di finezza e di gusto che coincide con l'avvento della modernizzazione delle Venezie e dell'intera enologia italiana, perla nel diadema delle eccellenze agro-alimentari nel mondo.

Solidarietà, Cooperazione e Vino nello sviluppo del Veneto

Sono passati ormai più di cinquant'anni da quando il nostro Veneto ha cambiato la faccia, il paesaggio e il modo stesso di essere. Persone, comunità, famiglie e mestieri sono cresciuti in fierezza e risorse. Tutto in un paio di generazioni appena, che nel cammino delle civiltà sono il tempo di un sospiro.

Eppure lo spazio storico e antropologico che separa il presente dall'avvio della grande trasformazione si è fatto largo. Allora, sul finire degli anni Cinquanta del secolo scorso, la grande pianura veneto-friulana viveva ancora immersa nella sua marginalità, rispetto alle altre regioni del Nord Italia dove si andavano invece realizzando gli avanzamenti del "miracolo italiano".

Il regista Pietro Germi sceglieva Treviso per girare un film che sarebbe diventato famoso: *Signore e signori*. Una commedia divertente, che metteva alla berlina un certo modo di vivere provinciale. Protagonisti commercianti in fregola e professionisti gaudenti, accomunati nel ghermire una contadinella procace, erede delle mille servette venete sparse per l'Italia, e nel praticare adulteri incrociati. Non mancavano, tra macchiette e stereotipi, l'alpino ciucco, la svenevole cassiera del bar, il contadino scarpe grosse e cervello fino che sa prendersi la sua rivincita. Il tutto condito da una generosa spruzzata di anticlericalismo. Potere dei preti e povertà, morale e materiale. Questa era l'immagine del Veneto visto da Cinecittà e spacciato nel resto d'Italia.

L'incomprensione era grande, la nostra regione conosceva

la vigilia di mutamenti straordinari, che evidentemente gli intellettuali d'avanguardia non riuscivano a cogliere, per indifferenza e disprezzo verso ciò ch'era maturato nel profondo dell'identità popolare.

In quegli anni, tra i Cinquanta e i Sessanta del Novecento, le vecchie Casse Rurali e Artigiane venete, nate per prime in Italia subito dopo la proclamazione dell'enciclica *Rerum novarum* di papa Leone XIII (15 maggio 1891), si univano in Federazione, per sostenere con altri istituti di credito locali, quali le Banche Popolari e le Casse di Risparmio. La domanda di mutui per le imprese cresceva, mentre i Comuni, in larga parte compresi negli elenchi ufficiali delle aree sottosviluppate, offrivano contributi e terreni a buon prezzo o addirittura gratuiti perché fabbriche e laboratori artigiani aprissero i battenti e assumessero giovani maestranze.

Intanto i vigneti sparsi si trasformavano in specializzati, le vecchie stalle familiari chiudevano e i buoi da lavoro dopo millenni venivano dismessi.

Ora, dopo aver gustato in pagine precedenti i buoni risultati della modernizzazione applicata ai prodotti dell'agricoltura veneta, vediamo di ragionare un poco sulla linfa che ha nutrito la pianta. In altre parole consideriamo il succo di sapienza, abilità, tenacia e lavoro, spirito di comunità e adattabilità, da cui sono sbocciati, su radici valoriali robuste, i fiori e i frutti della nostra buona terra.

Nel 1966, l'anno del film di Soldati sulle frivolezze borghesi, per la prima volta nelle province venete il numero dei rimpatriati dall'estero superava quello degli espatriati.

Erano partiti verso l'estero e l'interno, per quasi un secolo, rendendo feconde le *pampas* argentine e trasformando in campi aperti le boscaglie brasiliane, bonificando in Italia e po-

polando le paludi dell'entroterra veneto e friulano, le paludi pontine e maremmane, gli acquitrini sardi dell'Oristanese, offrendo braccia alle campagne disertate del Piemonte alla chiamata delle fabbriche del triangolo industriale.

Quanti, una dozzina di anni dopo, tornarono dalla Germania, dal Belgio, dalla Svizzera o dal Canada, portarono con sé un piccolo capitale accumulato lira su lira con un risparmio all'osso. Divennero i protagonisti della più innovativa contemporaneità.

La marcia in più si scalerà con la ostinata volontà di intraprendere, affinata nella estenuante disponibilità a sviluppare cento mestieri.

Saranno queste chiavi culturali ad accendere il motore dello sviluppo economico e dell'emancipazione sociale.

Donne e uomini in gran parte di ritorno dall'emigrazione, sapranno trasformarsi in "metalmezzadri".

La meccanizzazione dell'agricoltura e la fine delle mezzadrie aveva liberato dai campi migliaia di lavoratori e lavoratrici e la catena di montaggio delle prime fabbriche di frigoriferi e lavatrici li avevano formati al lavoro industriale.

Con una dura battaglia politica e sindacale si era ottenuta l'emancipazione sociale grazie all'attiva presenza di uomini di Stato veneti ispirati ai valori non dimentichi della dimensione del sacro.

A sostenere la professionalità di tanti giovani apprendisti provvederanno le numerose scuole di arti e mestieri, costituite da Comuni e Parrocchie, spesso frequentate la sera, dopo il lavoro, stanchi magari da un lungo tragitto percorso in bicicletta ma decisi a conquistare una nuova dignità.

Sono queste le valorose basi di partenza di un capitale umano incredibilmente vocato alla produzione e ai mercati, che

verrà componendo il colorato mosaico della piccola e media impresa sostenuta, grazie al coinvolgimento della famiglia.

Un'enorme capacità di resistenza al lavoro, una stupefacente creatività dispiegata sui mercati interni ed esteri, che ricavano le loro risorse da valori essenziali di riferimento fondati sulla tradizione.

Spirito di autonomia, autostima, buona relazionalità, radicamento nella cultura locale e una consolidata abitudine al risparmio, il tutto compreso in una visione del mondo che ha saputo conservare il prezioso vincolo degli affetti familiari, orientata alle opere, al fare. Dove rassegnazione e fatalismo non hanno spazio, e la voglia di lavorare fa lievitare la modesta accumulazione primaria fino a vertici d'eccezione.

Le imprese si fanno grandi, i falegnami che si sono segati le dita nel laboratorio artigiano delle origini diventano capitani d'industria nel distretto mobiliario. I calzolai del Brenta firmano il made in Italy del lusso internazionale. La magliaia che lavorava in uno stanzino di casa giunge a proporre capi d'abbigliamento concupiti dalle classi agiate d'ogni dove.

Marghera, che risucchiava quarantamila operai pendolari, si fa smunta, perde più della metà degli addetti, e la gran parte si mette in proprio. Insopportabile per chi aveva in mente solo l'ortodossia classista dei capitalisti e dei proletari. Si vedono sfuggire la rivoluzione. Alcune frange impazzite ricorreranno perfino all'assassinio per cercare d'impedire il formarsi di un robusto capitalismo popolare. Che i seguaci dello stereotipo marxiano battezzeranno con disprezzo come la "fabbrica all'ombra del campanile". Un modello incomprensibile e fastidioso, anche per chi è abituato a ragionare in termini di fordismo-taylorismo ed economie di scala della grande azienda lombarda o piemontese.

Di tempo in tempo, questa forma di sviluppo coerente con i valori di riferimento di larghissima parte dei veneti, verrà dichiarata in via di estinzione, se non già morta. L'ultimo tocco di campana dovrebbe averlo dato la globalizzazione. Che indubbiamente ha scompaginato molti indirizzi, ma non è riuscita ad umiliare la voglia d'impresa.

Si reagisce con inediti sforzi innovativi, si sollecitano nuove professionalità, slancio produttivo, formazione universitaria, mentre il cambio generazionale al vertice delle imprese avverte bruscamente la necessità di ritrovare i fondamenti etici dell'economia.

Si capisce allora perché l'antica frattura si perpetui. Tra le correnti di pensiero "progressista", sempre allineate sugli schemi del conflitto, e gli innovatori straordinari che hanno costruito in due generazioni la loro pacifica e prospera trasformazione, davvero rivoluzionaria per l'emancipazione sociale, culturale e civile di un Veneto da tempo ormai collocato tra le regioni d'Europa con maggior indice di ricchezza diffusa, mentre aumenta la domanda di qualità che si rivolge in primo luogo ai prodotti della terra a cominciare dal buon vino italiano.

Risultato d'un insieme di processi che non si sono compiuti senza costi umani e naturali. Se la prima generazione li ha pagati in termini di fatica e produttività inesaurita, la seconda e le seguenti che stanno crescendo si sono trovate davanti a un mondo che faticava a rendere esplicito il senso di tanto lavorare.

Un disorientamento da imputare alla malattia culturale che travaglia gran parte delle società industrializzate: la destoricizzazione, l'incapacità di procedere nella continuità, nel consenso tra le generazioni, saldando finalmente la tradizione con le

innovazioni, da affrontare in modo adeguato, non guardando solamente al possibile quanto al lecito.

La robusta trama etica che aveva consentito lo slancio innovativo dei predecessori ha bisogno ora di affrontare le incertezze della “modernità liquida”, per ritrovare la stabilità e impedire il dilagare della corruzione, nemica mortale del bene comune.

I prestigiosi diplomi di laurea, i Master internazionali, le famose Business School sembrano insufficienti per la ricomposizione di quello spirito di comunità che fu patrimonio dei padri fondatori. Bisogna riaprire i libri dei grandi pensatori e ritrovare il senso dei testi sacri. Tra questi il valore di una riflessione elaborata in modo esemplare sette secoli fa dallo scienziato tunisino Ibn Khaldun. Affermava, lo studioso, che l'avanzamento di un popolo si compie quando è più forte «l'armonia delle intelligenze e il consenso delle volontà». Ciò di cui oggi c'è estremo bisogno, davanti a una deriva etica che vede con ostilità tutto quanto è duraturo e stabile: valori perenni, vincoli permanenti, impegni morali verso le generazioni che si succedono.

Tutto il contrario della lucida visione di Sant'Agostino, dove il presente, in ogni epoca, trova il suo senso solo nella considerazione «del presente del passato o memoria, del presente del presente o intuizione, e del presente del futuro o attesa». Dovrebbe essere il motto dell'innovatore, che sulla base dell'esperienza acquisita crea, accoglie, anticipa.

Sapendo bene che lo scardinamento di questo indirizzo mortificherà la sua forza creativa, darà spazio a una concorrenza puramente speculativa e peserà sulla condizione umana negli anni a venire. Anche con l'evidenza dell'immagine.

Come è il caso delle ricadute obbrobriose sul paesaggio, per

effetto della scarsa considerazione verso un aspetto basilare dell'identità culturale che brutalizza le relazioni umane ed esaspera la violenza diffusa.

Lo scenario rurale e urbano del Veneto ha conosciuto negli anni della grande trasformazione ferite e storpiature spesso causate solo da ignoranza sul concreto valore del patrimonio naturale, storico, civico, antropologico, in città e borghi antichi, di spazi armoniosi nella pianura, sulle colline e nelle terre alte. Grave per una regione che, nonostante tutto, continua ad essere la prima meta di riferimento per il turismo italiano.

La più grande industria del mondo contemporaneo convoglia in queste terre ogni anno milioni di viaggiatori, con un apporto multimiliardario al reddito complessivo. Per la pluralità dell'offerta, che comprende i luoghi termali e le spiagge, i soggiorni alpini e le città d'arte, le quattromila ville venete e i percorsi della preziosa tradizione gastronomica, splendide raccolte museali e luoghi santi di un Veneto che custodisce i corpi di due evangelisti su quattro: San Luca a Padova e San Marco a Venezia.

Ma ciò che fa ricco questo Paese Veneto è la fitta trama di villaggi e comunità locali, ben identificate dal numero delle parrocchie, che sono oltre duemila, di contro a mezzo migliaio di Comuni. Ciascuno di questi piccoli "mondi vitali" possiede sue caratteristiche e piacevoli opportunità alla conoscenza. L'insidia maggiore è data dal campanilismo, come si definisce non sempre a ragione, la tentazione di chiusura, gretta e irresponsabile. Dimenticando, tuttavia, che il campanile, per chi ha voglia di salirci consente di spaziare su orizzonti vasti. Questa è la sua funzione primaria: consentire di aprirsi al mondo senza rinunciare ad essere se stessi.

La sfida della mondializzazione si può vincere solo così:

mantenendo un saldo radicamento nella comunità d'appartenenza e scambiando il meglio della propria tradizione culturale sui mercati planetari. Si può dissipare un'eredità di intelligenza creativa in un malinteso cosmopolitismo come in una asfittica autarchia, peraltro insostenibile.

La storia di una terra non s'inventa. Il Veneto ha conosciuto dai primi abitatori una realtà di residenze sparse. Confermate poi nel graticolato romano, con il sistema fondiario di mezzadria, piccola proprietà e affitto, nella diffusione di città, cittadine e borghi col loro circondario.

La stessa Venezia, capitale storica, grande emporio mediterraneo, centro di civiltà che per le vie dei fiumi e del mare ha raggiunto e dato la sua impronta alla Terraferma fino alle montagne, dalle Lombardia venete di Bergamo, Brescia, Crema fino all'Istria, alle isole del Quarnaro, alla Dalmazia veneta, all'Albania e alle isole greche, ha rispettando per i secoli della Repubblica questa sua specificità. Non spenta, in una tradizione dove riverberano ancora antiche virtù, solidarietà d'altri tempi, speranze di fede non sepolte dall'indifferenza.

Per effetto di una lunga accumulazione di mutua partecipazione nei grandi lavori stagionali per la mietitura, la fienagione e la vendemmia si è creata la consuetudine di sostegno reciproco, con la collaborazione familiare di uomini e donne, che la meccanizzazione dell'agricoltura non ha annullato, liberando forze e energie progettuali per l'imprenditorialità. Un chiaro esempio di felice unione tra esiti del lavoro e valore della solidarietà è dato dalla formidabile diffusione che, a partire dagli anni Sessanta del Novecento ebbero le Cantine Sociali, in tutta la pianura Padano-veneta.

In questo modo i viticoltori veneti hanno saputo realizzare risultati di grande soddisfazione economica, investendo nella

qualità e nella ricerca, recuperando antichi ceppi e proponendo sanità e fragranza confermate a un mondo sempre più curioso di conoscere il vino nelle sue differenti tipologie.

Qui si è insistito molto sul Raboso e sul Friularo per sottolineare l'originalità e l'autoctonia della specificità, ma altrettanto si potrà raccogliere in termini di conoscenza gustando l'intera gamma dei prodotti custoditi nelle Cantine sociali e nelle case vinicole associate nel Consorzio dei Vini Venezia, Consorzio Vini doc Bagnoli e Friularo Docg. In un arco territoriale che corre dal Dogado della Serenissima, da Meolo, a Caposile, Jesolo, Eraclea, a Orsago, Pramaggiore, a Torre di Mosto, a Portogruaro, a Roncade, per raggiungere le fertili terre lungo i fiumi Piave e Livenza, a Ponte di Piave, a Motta di Livenza, a Campo di Pietra e alla Casa vinicola Bosco Malera, e ancora a Vedelago, Villorba, Tezze e Mareno. Tutti capisaldi del valoroso Raboso, compagno altrettanto lodato del Friularo nobile vino di Bagnoli.

Da questi accenni si potrà comprendere come il Veneto abbia conquistato il primato italiano nella produzione vinicola, e l'Italia enologica si sia imposta con successo in ogni Paese del mondo.

Ma non è un paradosso che allo sviluppo economico e sociale continuo ad accompagnarsi comportamenti altruistici ricorrenti, con slanci di generosità verso l'Altro che si traducono in alti tassi di socialità, in volontariato culturale, in gruppi di soccorso. L'economia della gratuità non è stata rimossa da quella di mercato. I primati nazionali nei redditi e nell'occupazione procedono in pari con quelli dei donatori di sangue e di organi, dell'assistenza ad anziani, malati terminali, famiglie povere ed immigrati.

Per questi ultimi, in costante aumento e già arrivati alla

seconda generazione, le ricerche sul piano nazionale hanno potuto accertare il buon grado di integrazione, nel lavoro e nella scuola, anche se permangono serie difficoltà riguardo alle disponibilità di abitazioni sane e a buon mercato.

Il dono di parte del proprio tempo riguarda una percentuale di cittadini superiore ad ogni media nazionale. Mentre si registrano già tra le comunità immigrate segni di un'adeguata identificazione negli stili di vita della terra che si è scelta per realizzare una condizione dignitosa dell'esistenza.

L'esempio immediato è quello della continua crescita di iscrizioni nel registro delle imprese da parte di stranieri. Uomini e donne che hanno colto l'apprezzamento sociale dei Veneti per chi si mette in proprio e non si abbandona alla subalternità o all'assistenzialismo. L'antica cultura delle autonomie s'incarna ora nei sopravvenuti, rinnovando la vocazione a fare impresa che fu di legioni di artigiani e di contadini disposti a valicare gli oceani pur di mettersi liberamente alla prova.

Oggi il Veneto è una grande realtà agropolitana. Non una città diffusa, come qualcuno propone, ristabilendo più o meno consapevolmente un predominio urbano sulla campagna che è stato smantellato da tempo, con tutta la sua carica di pregiudizi. Le aree agricole non sono spazi residuali, ma viva espressione di una cultura innovativa che offre al mondo prodotti d'eccellenza, dai vini, agli ortaggi, alla frutta, ai formaggi di malga, alle carni pregiate. L'urbanità ha queste nuove insegne, mentre viene aumentando la consapevolezza della propria specificità.

Se il progresso umano deve avere un senso, con riferimento al divenire della società contemporanea alle prese con processi di mondializzazione accelerata, ogni iniziativa progettuale deve legare insieme i principi essenziali dell'ordine sociale, le

innovazioni tecnologiche e il vantaggio economico: solo così il bene comune si realizzerà in forma stabile.

Per questo è quanto mai opportuno rileggere e tornare a riflettere sulla storia della cooperazione, capace di offrire spunti preziosi alla realtà che stiamo vivendo, perché le nostre comunità trovino nuovo slancio di coesione identitaria indispensabile alle nuove possibilità di confronto aperto con gli altri popoli.

La nostra cultura si è costruita in secoli di umanesimo e di condivisione. Nel contempo l'individuo ha conquistato spazi di libertà straordinari, ma il pericolo è rappresentato dall'allentamento dell'appartenenza alla comunità, che lascia la persona sola, talvolta con una tale carica di sofferenza da portare fino allo sradicamento. Alla nostra storia chiediamo soccorso per capire quanto sia necessario dialogare e confrontarci con gli Altri: il solo modo per comprendere chi siamo veramente.

L'imponente struttura cooperativa contemporanea si è ispirata fin dalle origini alla tradizione popolare, che nonostante la secolarizzazione continua a riverberare nel profondo: con umili origini. È nata parlando in dialetto. Sollecitata dalla povertà, principalmente contadina. I primi operatori si formarono in stalla, nei *filò*, istituzione sociale spontanea di grande rilevanza comunicativa. Magari leggendo ad alta voce le pagine dei settimanali diocesani, che non mancavano di articoli dedicati alla dottrina sociale della Chiesa. Da ricordare tra gli altri "Il vessillo bianco" di Vicenza che, sotto la direzione di don Giuseppe Arena, nel 1908 venne fornendo indirizzi e commenti poi raccolti in opuscoli educativi dal titolo: *Per la cultura del popolo. Schemi di lezioni religiose e sociali per le scuole popolari* (1914), e *Schemi di lezioni sulla "Rerum Novarum"* (1921). L'insegnamento del Magistero poteva passare anche

attraverso rubriche colorite, come quelle che andava pubblicando “La Vita del Popolo” di Treviso (fondata nel 1892 e che tirava, due anni dopo, oltre 20.000 copie).

Sul finire dell’Ottocento, il collaboratore Illuminato Checchini (1840-1906), nativo di Salzano (provincia di Venezia ma diocesi di Treviso) dove fu parroco San Pio X, era noto ai suoi lettori con lo pseudonimo di *Paron Stefano Massarioto*. Scriveva i suoi articoli in dialetto, proclamando orgogliosamente «mi scrivo par le stale, e no par i gabineti de le dame». Attaccava liberali massoni e *socialisti senzadio*, combatteva l’usura e il malgoverno, di cui accusava i *siori*.

Nella sua vigorosa polemica distingueva fra *Lori* e *Nuantri*, i primi – governo, classe dirigente risorgimentale – nemici dichiarati dei contadini, e i secondi assoggettati da sempre allo sfruttamento, incitati a mantenersi fedeli alla tradizione religiosa, «ale usanse dei nostri noni, fando védare co fati a la man che lori gaveva tanto ben de Dio, e nualtri coi sistemi d’anquò semo pitòchi, pitocassi». A proposito del giornale diocesano incitava: «procuré de comprarvelo, e leerlo rileserlo tei filò, co piove soto i porteghi, nele stale, a la festa. E farghelo lesare ai vostri fioi, e casseghelo pur soto el naso del vostro fator, e paron che ghe xé calcossa anca par lori».

Le centinaia di migliaia di soci attuali delle cooperative sono i successori di piccoli gruppi che, raccolti intorno ai loro parroci misero in comune le magre risorse per costituire un capitale primario assolutamente modesto ma decisivo.

La storia delle origini è ormai da tempo consegnata a una robusta e capillare bibliografia. Opera meritoria di studiosi locali, particolarmente numerosi negli ultimi decenni, in ogni provincia veneta.

Ma ciò che si vuole considerare qui, in via principale, sono i

principi ispiratori, gli ideali su cui si fondarono le molte iniziative, espressione di valori essenziali applicati al concreto di realtà comunitarie flagellate da condizioni sociali spesso inique.

Il Veneto di cento anni fa era infinitamente lontano dal presente. Uno scenario desolante di miseria, subalternità, ignoranza, arroganze padronali e istituzionali, nel confronto assai teso tra il popolo delle campagne, cioè la gran parte della popolazione, e le classi dirigenti borghesi, impegnate a rastrellare il possibile per l'accumulazione capitalista. Uno Stato di ancora fresca unità rincorreva l'ambizione di farsi spazio tra le grandi potenze europee.

Armamenti, tentazioni coloniali, ferrea repressione d'ogni dissenso operaio e contadino, anticlericalismo di tutti gli organismi ecclesiali, e un disprezzo senza pari nei confronti dei "villani", trattati in blocco come succubi dei preti e pertanto nemici dichiarati del libero pensiero, del progresso.

Chi lavorava da subalterno nell'agricoltura doveva affrontare la scarsità di risorse monetarie, l'usura che prosperava sul bisogno, l'esosità dei padroni della terra, mentre il servizio militare sottraeva braccia al lavoro dei campi. Un sistema fiscale vessatorio colpiva perfino la polenta quotidiana, tassando il sale e la molitura del mais.

Contro un tale stato di cose soccorsero in forma spontanea, per quanto poco fosse di sollievo, le antiche forme di solidarietà collettiva diffuse nei villaggi contadini. Come le tradizioni del *maiale di Sant'Antonio*, il *gelso (morèr) delle anime*, oppure *l'asta delle anime*. Tre diverse forme di accaparramento di risorse a beneficio dei più poveri, ma con riferimento anche ai defunti della parrocchia, per la celebrazione di messe in suffragio, coerentemente con la visione della comunione dei santi che abbraccia vivi e morti.

Nel primo caso, un maialino comperato in comune passava di casa in casa per il suo nutrimento, fino a maturazione (*i do' agosti*), quando sarà macellato, così che lardo e insaccati vengano distribuiti tra i più poveri, consentendo il loro sostentamento nell'inverno.

Nel caso del *morèr de le àneme*, ciascuna famiglia metteva a disposizione una piccola quantità di bachi da seta da allevare con le foglie di gelsi piantati su ritagli di terreno altrimenti inutilizzabili, come il piccolo spazio a un incrocio di strade o su un lembo di terra presso un capitello innalzato dalla devozione popolare.

Altra situazione di solidarietà comunitaria era la raccolta spontanea di uova, salumi, lardo, grano, mais, vino, che nei tempi pasquali venivano poi battuti a un'asta benefica per dotare la parrocchia di risorse monetarie cui attingere per i bisognosi.

È questo l'humus di carità su cui affondano le radici dello spirito cooperativo. Quando finalmente la situazione sociale e politica si fece pacifica, dopo la seconda guerra mondiale e la fine della dittatura e si poté compiere un gran passo avanti.

L'intento dei pionieri ottocenteschi era di realizzare uno strumento di solidarietà che si attuasse nel tempo: «Appena sarà possibile, la società provvederà a organizzare produzione, distribuzione ed educazione, nel proprio seno e con mezzi propri: si costituirà cioè in colonia autonoma nella quale tutti gli interessi saranno solidali. La società verrà in aiuto alle altre società cooperative che volessero fondare colonie simili».

La cooperativa di consumo sembrava a loro il mezzo più efficace per realizzare l'ideale comunitario.

Principi come questi daranno vita in un secolo a un movimento mondiale che vide l'adesione di 150 milioni di associati,

distribuiti in 50 Paesi del mondo.

In Italia, già nel 1886 si fondava la Federazione delle Cooperative, che al Congresso costitutivo di Milano ne contava 201 sparse in ogni regione. Nel 1900, all'aprirsi del nuovo secolo, erano divenute 2000, e raggiungeranno le 21.541 unità nel 1921, quando il fascismo era ormai alle porte.

I totalitarismi arrestarono o stravolsero lo sviluppo dell'esperienza cooperativa. Ma con la pace seguirà un periodo di rinnovato sviluppo, che vedrà l'accrescimento del numero di aderenti, e l'estensione del sistema a vantaggio dei soci cooperatori e di tutti i consumatori.

L'iniziativa che faceva riferimento ai piccoli imprenditori urbani e rurali, promosse in Italia una precoce azione cooperativa, anche con la diffusione delle Banche Popolari. In quest'ambito la storia della cooperazione italiana iscrive personaggi come Luigi Luzzatti (1841-1927), veneziano, discendente d'una stimata famiglia ebraica, deputato di Oderzo al Parlamento nazionale e grande sostenitore di queste esperienze. In questo spirito vanno comprese le numerose iniziative cui diede vita. E non da una posizione secondaria, dato che fu più volte Ministro, e Presidente del Consiglio.

Altre iniziative si devono al movimento socialista, specie della sua componente più moderata. In un primo tempo, infatti, i marxisti ortodossi guardarono con freddezza, se non con ostilità, a queste associazioni che parevano distrarre il movimento operaio dai compiti rivoluzionari. Successivamente mutarono atteggiamento, su sollecitazione degli stessi aderenti, fino a contribuire alla già corposa struttura cooperativa.

Ma poiché questo testo vuole portare un contributo alla conoscenza del ruolo dei Veneti in particolare, nel movimento, va detto che l'esperienza cooperativa si colloca nella scia della

crescente consapevolezza del loro impegno sociale nel secondo dopoguerra.

Non si possono dimenticare tanti uomini politici, imprenditori, coltivatori diretti, professionisti che tra il 1950 e nei decenni immediatamente seguenti, animati da un encomiabile spirito di servizio portarono allo sviluppo del benessere comunitario. I loro nomi sono scritti nei registri delle tante cooperative che tuttora producono per il bene del nostro Paese.

Il mondo rurale conosce questo impegno e ricorda come nel 1872 sia sorta la prima latteria sociale in località Forno di Canale d'Agordo, per iniziativa del parroco don Antonio Della Lucia.

Al 1883 risale la Società Anonima Cooperativa "Latteria di Soligo", costituita su sollecitazione dell'avv. Gaetano Schiratti con altri pionieri del movimento sociale cattolico, d'intesa con Giuseppe Toniolo (1845-1918), trevigiano, la cui spoglia è venerata nel duomo di Pieve di Soligo, ed è stato beatificato da papa Benedetto XVI in Roma il 29 aprile 2012. Lo seguirà nell'impegno attivo il senatore e ministro Francesco Fabbri (1921-1977) nato su questi colli, che sosterrà il ruolo della cooperazione con passione fino alla morte.

Nel 1887, era nato il caseificio cooperativo di Cavaso del Tomba. In quegli anni, le province venete di Belluno (prima in assoluto con 175 latterie sociali), Treviso e Udine (allora parte del Veneto, essendo il Friuli orientale ancora soggetto all'Impero austriaco), conoscevano una crescita costante di queste imprese solidali.

Il 1883 è anche l'anno in cui si fondava la prima Cassa Rurale, nel Padovano, a Loreggia (diocesi di Treviso). L'iniziativa si ebbe a opera dell'economista liberale Leone Wollemborg (1859-1932), padovano, di origine ebraica, che fu anche Sena-

tore e Ministro delle Finanze del Regno.

Queste piccole banche cooperative, che conosceranno un notevole sviluppo successivo, divenendo un riferimento obbligato del cooperativismo al motto “uno per tutti, tutti per uno”, combinando la finalità economica con quella dell’elevazione morale dei soci.

Proseguendo nella ricerca sulle radici della cooperazione nostrana, va ricordato il modello elaborato in Germania da Friedrich W. Raiffeisen, che privilegiava la piccola proprietà contadina. Il Congresso Cattolico del 1894 si diede la direttiva che «in ogni parrocchia rurale o borgata agricola avesse, per la pronta cooperazione del reverendissimo clero e dei cattolici, a fondarsi una cassa rurale cattolica di depositi e prestiti, per sostenere l’agricoltura italiana e tutelare il risparmio del lavoratore». Nell’emancipazione dall’usura l’incitamento era il motto: *el sparagno xè el primo guadagno*, che non ha bisogno di traduzione.

In quegli anni si andava facendo sempre più chiara la necessità di assicurare una base etica alle trasformazioni che stavano investendo anche la realtà veneta. Allora come ora. Ponendo la questione di una scienza economica fortemente ispirata ai doveri morali chiamati a indirizzare lo sviluppo sociale.

Lo slancio propositivo trovava i suoi riferimenti pratici nelle logiche della mutualità. I soci, solidalmente, creavano le condizioni minimali per poter garantire il necessario a chi tra loro cadeva malato, era vittima d’un infortunio sul lavoro oppure si trovasse messo sulla strada dalla disoccupazione.

Sono le premesse della moderna legislazione sociale. Ma vengono alla mente anche i troppi episodi di sofferenza di piccoli e medi imprenditori che funestano le nostre province venete in questi tempi di crisi economica. Nell’evidente allen-

tamento spirituale di alcuni uomini che si sono sentiti soli, privati del sostegno comunitario.

Orientamenti essenziali, richiamano al rispetto della tradizione, della sobrietà, del senso di responsabilità e di iniziativa personale, della laboriosità, del risparmio, della moralità dei costumi.

Ricordava ancora papa Leone XIII nella *Rerum novarum* che «conviene aver di mira, come scopo speciale, il perfezionamento religioso e morale, e che a questo perfezionamento si deve indirizzare tutta la disciplina sociale. Altrimenti tali associazioni degenerano facilmente in altra natura, né si mantengono superiori a quelle in cui della religione non si tiene conto alcuno». Un richiamo che ritornerà in altre encicliche dei Pontefici successivi, ristabilendo sempre il primato dell'etica sull'economia.

Nel maggio 1918, le società cooperative s'erano costituite in Confederazione Cooperativa Italiana, comprendendovi i diversi settori di attività creditizia, di consumo e di produzione. La Confederazione venne poi sciolta nel 1927 per disposizione del governo Mussolini.

Il 15 maggio 1945, con il ritorno della normalità democratica, nell'anniversario della proclamazione, 54 anni prima, della *Rerum novarum*, si costituiva il Comitato provvisorio della Confederazione cooperativa italiana, la cui prima assemblea nazionale si svolgerà a Roma nel luglio dell'anno seguente. Nell'ottobre del 1947 il Presidente del Consiglio Alcide De Gasperi dichiarava che «la cooperazione può e dovrà essere un fattore di ricostruzione, e pertanto il governo la seguirà con la dovuta attenzione». Intanto si consumava la rottura fra cooperative "bianche", che aderiscono alla Confederazione, e cooperative "rosse", che andranno a formare la Lega delle Cooperative.

Negli anni a venire la Confcooperative acquisterà sempre nuove adesioni e nuova forza propositiva, articolando in modo più efficace la propria struttura organizzativa mentre si farà strada la ricerca di una rinnovata unità nel settore cooperativo. Nel 1963 era sorto l'ICCREA, l'istituto di credito delle casse rurali e artigiane, le quali in tempi più prossimi muteranno il nome ma non l'indirizzo, dandosi nuovi traguardi operativi.

In quei primi anni Sessanta del Novecento, quando si avvia la grande trasformazione che comporterà l'industrializzazione capillare del Nord-Est italiano, la Confederazione delle cooperative comprendeva 10 federazioni nazionali di categoria, 94 unioni territoriali, due milioni di operatori, per undicimila società di primo grado.

Un quarto di secolo dopo saranno più che raddoppiate: oltre 24.000 nel 1987, abbracciando i più vari ambiti d'attività, dalle cantine sociali, alle cooperative teatrali, ai servizi, di solidarietà, del settore distributivo e delle emittenti radiofoniche e televisive.

La sociologia d'ispirazione cristiana deve molto agli studi e all'iniziativa di Luigi Sturzo (1871-1959), in continuità con la scuola di pensiero che già ebbe salda affermazione nelle citate opere di Giuseppe Toniolo.

Il sacerdote e politico siciliano avvia la sua missione religiosa in un contatto diretto con i più umili strati della società, maturando ispirazioni, esperienze e ruolo dal professor Giuseppe Toniolo che si rivelano tuttavia di grande importanza, per quanto riguarda la formulazione concettuale.

In quegli anni, all'alba del Novecento, lo scontro fra le diverse scuole di pensiero sociologico conosceva la sua fase più accesa: lo spiritualismo e il *nuovo cattolicesimo sociale* vedevano impegnati sempre più Toniolo e Sturzo, nel contrastare il

materialismo positivista. Quello che oggi si direbbe vocato al consumismo e alla pura speculazione, del tutto estranei alla coesione sociale solidaristica.

Era in loro l'esigenza di affermare con forza il primato dell'etica sull'economia.

Ricordava sempre il Toniolo nella sua opera intitolata *L'odierno problema sociologico* (edita nel 1905), che contro questo «laicismo settario» che propugna la «irreligione dell'avvenire», sembra ergersi la coscienza religiosa dei popoli, per fornire adeguate risposte «al massimo problema... dei rapporti fra civiltà e religione... Questo secolo XIX che muore assetato di ideali» scriveva «sollecitando l'essere umano-sociale in tutta la sua ampiezza».

E viene in mente l'esasperazione tecnologica (in particolare cibernetica) che si impone oggi, lasciando troppi giovani in un pericoloso vuoto spirituale. C'è ora uno sforzo lucidamente indirizzato a recuperare la visione spirituale nella cultura scientifica, che positivismo e materialismo hanno rimosso, compromettendo l'equilibrata costruzione culturale dell'umanità.

Qui sta il preciso indirizzo per recuperare un fecondo rapporto con il mondo dell'economia e delle tecnica, per dare ascolto ai popoli, turbati dal mutamento delle condizioni del vivere, agendo coerentemente.

Gli studiosi sociali più attenti all'ecologia umana sollecitano gli operatori del bene, a sostenere con vigore il mondo cooperativo, assumendo la guida dei tempi, avendo a disposizione ormai un apparato produttivo assai sensibile ai temi della naturalità e genuinità, che assicuri il passaggio dall'ansia quantitativa all'apprezzamento qualitativo. Sono questi ammaestramenti, questi stimoli, a ridare nuova linfa di pensiero e fervore di opere di solidarietà collettiva a schiere di soci

impegnati nella società «in nome di questa scienza cristiana: rinnovellata, nei libri, sulle cattedre, nei parlamenti e fino al popolo», come fermamente ribadiva il Toniolo, che sintetizza con queste parole il fine dell'azione: «riaffermare e diffondere la «suprema idea bifronte: l'ordine e il progresso sociale dipendere massimamente del rispetto delle eterne leggi morali, consacrate dal soprannaturale; e viceversa il disordine sociale, la decadenza e la ruina dei popoli derivare stanzialmente dall'oblio e dal rifiuto della morale e del soprannaturale insieme».

C'è una salda continuità tra il pensiero cristiano sociale degli inizi, e quello della contemporaneità.

È quello che Toniolo e i suoi seguaci chiamavano, con una parola forse desueta, «incivilimento» come risultato della «vittoria progressiva dello spirito sulla materia».

È quel principio che ha piena valenza anche davanti alla straordinaria comparsa di innovazioni che nel mondo si succedono a cascata sempre più rapidamente, per cui l'uomo contemporaneo, allora come ora, è chiamato a impegnarsi per la comunità, «nel massimo grado», con «agilità di intelletti, energia di liberi voleri, arditezza e perduranza di propositi, fede indomata della propria responsabilità, per dominare quegli eventi e volgerli a vittoria, sotto pena che si convertano a vergogna e ruina universale».

Negli anni recenti i pensieri e le aspirazioni alla stabilità e pace sociale continueranno a lievitare nel mondo cooperativistico.

Alla base del fatto sociale si trova la persona umana, che nella sua accezione «è insieme individuale e sociale. Talmente individuale da non partecipare a nessun'altra vita che la sua, si da essere personalità incomunicabile... e talmente sociale che non potrebbe esistere né svolgere qualsiasi facoltà né la

sua stessa vita al di fuori delle forme associative». Ne viene una definizione della società come «una specie di proiezione multipla, simultanea e continuativa delle attività individuali».

Orientamenti che oggi si confermano in quanti vogliono puntare a un mutamento rispettoso delle innovazioni e seguire il processo in cui consiste la realtà, nel continuo «intreccio delle generazioni», così che, «le esperienze individuali possono divenire collettive e formare la tradizione».

È questo un concetto molto moderno, che vede la tradizione come «consenso attraverso il tempo», che si ritrova nell'analisi di sociologi contemporanei attenti a spiegare antropologicamente il funzionamento della società complessa, sempre e comunque articolata sulla libera espressione della individualità, purché vi sia coscienza del vivere sociale.

«La società è in fondo comunione», ribadiva Sturzo, «il suo termine più esatto è “comunità”, coscienza dei singoli di essere in comunione fra loro».

In tutti i tempi, il vivere comunitario si è sostenuto su tre forme sociali costanti e universali: la famiglia, che risponde alle esigenze di affettività e continuità della natura umana; la politica, che ne garantisce ordine e difesa; i valori eterni, dove stanno i principi etici e finalistici.

Queste forme sociali costituiscono «il concreto costante e dinamico della socialità», e la coscienza collettiva se ne avvantaggia nel divenire storico secondo le esigenze di regolazione delle coscienze individuali.

È necessario insistere molto sul valore della solidarietà sociale, specie in tempi di gran movimento di popoli. Un pilastro del pensiero comunitario, con particolare attinenza alla cooperazione e non solo, su cui merita di richiamare l'attenzione dei contemporanei, dentro una realtà sociale che vede

profondi mutamenti nelle situazioni culturali, demografiche, etiche, occupazionali in Italia.

La caduta verticale della natalità, che si accompagna all'aumento della componente anziana, rendono indispensabile ripristinare nella coscienza collettiva la percezione del *con-senso*, del patto tra le generazioni e del suo fondamento morale, che assumono poi forme sociali concrete nella solidarietà familiare, comunitaria, nell'organizzazione socio-politica, nel riferimento all'integrazione. Ripristinando il collegamento con l'iniziativa sociale, per rendere «la tendenza più sana e più rispondente al carattere fondamentale umano che è quella di assimilare la struttura economica al complesso vitale delle forme di socialità».

Riprendiamo in mano un altro libro di Sturzo, generoso di spunti a beneficio del nostro presente. Si tratta de *La vera vita, sociologia del soprannaturale*, pubblicato una prima volta a New York nel 1943, durante l'esilio.

Un testo che porterebbe alla conoscenza più larga delle persone desiderose di progettare modi più equi per la nostra società, in segno d'altissima ispirazione oltretutto raccolta nel momento più crudo della seconda guerra mondiale.

Nelle sue pagine il sacerdote e sociologo allarga il respiro antropologico dell'analisi sociale, e scrive parole ferme e chiare per definire i termini dell'identità umana nell'articolazione culturale, sociale e personale, dove la «creatura finita, limitata, temporale, si rivela come una realtà spirituale indistruttibile».

Esplora questa «società misteriosa tra il finito e l'infinito», riflette sulla Grazia, senza la quale «non vi può essere società con Dio... capo dei viventi, centro della vita», e delinea una vita sociale «basata necessariamente sopra la conoscenza e l'amore» che rendono possibile agli uomini vivere in comunità.

Nonostante la forte presenza di visioni del mondo a-religiose, in ogni settore della politica e della cultura, «rinasce sempre e ben più vigorosamente che in passato il sentimento religioso, non solo come un bisogno intimo di ciascuno di noi, ma come aspirazione collettiva, come salda base di vita sociale, orientamento di pensiero, evasione dei mali terreni, bisogno d'infinito, senso oscuro ma reale della coscienza collettiva, che mai sembra aver perduto o possa perdere il contatto con il divino».

È impressionante pensare a come negli stessi anni in cui Sturzo scriveva queste parole, Simone Weil (1909-1943), altra grande pensatrice, raccoglieva nel *Preludio a una dichiarazione dei doveri verso la creatura umana* poco prima di morire nel sanatorio di Ashford, le sue riflessioni angosciate per la persona umana radicata dai «suoi alti destini». Un disegno, quello della giovane filosofa ebrea francese permeato di spiritualità, di asceti, nella critica al materialismo e nell'apprezzamento della conoscenza storica, riferimento ben presente nel pensiero fondativo della mutualità e della cooperazione.

A cominciare dall'idea che percorre tutti gli ultimi scritti della studiosa «...la vocazione della nostra epoca è di costituire una civiltà fondata sulla spiritualità del lavoro». Per continuare poi, fin sul piano metodologico, con il rifiuto delle astrattezze valutative, delle generalizzazioni consentite dalla statistica.

Se il lavoro diventa *solo* produzione di beni e non, insieme, produzione di socialità, attività che alimenta lo spirito comunitario, allora ripiega su se stesso, cade il desiderio e rimane unicamente la fatica del guadagnarsi da vivere, un contenuto di servitù che finisce con il riempire l'intero tempo dell'uomo. Dal tempo del lavoro l'oscura servitù si estende al tempo del non-lavoro, l'esistenza ne è ingabbiata e più difficile si fa la percezione dei veri bisogni dell'anima.

Come sarà possibile uscire da tutto questo? Nella sofferta riflessione esperienziale che si pubblicò nell'opera sotto il titolo *La condizione operaia*, altro suo testo fondamentale, Simone Weil giunge alla conclusione che: «la speranza della rivoluzione è sempre uno stupefacente». Lo scrive nel suo diario di fabbrica, dopo avere sperimentato, lei intellettuale raffinata, la quotidiana fatica del lavoro in officina. Annotando tra l'altro: «Non c'è scelta nei rimedi. Non ce n'è che uno solo. Una sola cosa rende supportabile la monotonia: una luce di eternità. La bellezza».

E perché non restino dubbi sulla sua visione che salda le ragioni dell'anima ai bisogni materiali, aggiunge: «...il popolo ha bisogno di poesia come di pane [...]. Ha bisogno che sia poesia la sostanza quotidiana della sua stessa vita. Una poesia simile può avere solo una sorgente. Questa sorgente è Dio».

In un momento come questo che stiamo vivendo, tra mondializzazione dei processi produttivi, assalti speculativi, tentativi di ridurre l'uomo lavoratore a merce, e bisogno profondo di radicamento nell'appartenenza locale, mentre decadono vecchie concezioni legate allo Stato assistenziale, le riflessioni di Simone Weil costringono a meditare sulle necessità permanenti della persona, in opposizione alla società instabile, sradicata in rapporto al lavoro, alle insufficienze della politica, all'inadeguatezza dei partiti, all'organizzazione istituzionale che stenta a prendere atto di ritardi storici, mentre si fanno sempre più forti le aspettative profonde della comunità.

Il futuro ha bisogno del pensiero di donne come questa, straordinaria, cominciando dal suo rigetto di ogni dialettica negativa, nella convinzione che dal male (la rivoluzione) non può venire il bene. Ma che il bene viene dal bene. Dall'amore viene l'amore, in una visione che si apre alle profondità cosmiche del trascendente. Autentica erede del più ispirato pensiero

arcaico, Simone Weil ritrova le forti intuizioni dei maestri remoti, costruttori di miti e vicini alla verità delle origini: «Sarebbe molto strano che una chiesa costruita da mano d'uomo fosse piena di simboli e che l'universo non ne fosse infinitamente colmo. Ne è infinitamente colmo. Bisogna leggerli». Anche se il nostro è un tempo che mostra scarsa propensione alla simbologia non mercantile, almeno nei termini di ciò che avveniva in epoche precedenti, simboli nuovi e antichi spiegano la loro funzione dentro alla nostra vita quotidiana. Si tratta di riferimenti indispensabili per i giovani e per gli anziani. Vanno riconosciuti come tali in molti atteggiamenti individuali e di gruppo.

Molte aspettative giovanili sono orientate verso dimensioni comunitarie che trovano espressione in una pluralità di riferimenti simbolici. Il loro bisogno di socialità e la sollecitata comunicazione interpersonale esprimono il desiderio di una vita non frantumata, nel lavoro, nella famiglia, nelle relazioni collettive.

Seppure in termini confusi, si affacciano bisogni che troppo spesso vengono sbrigativamente etichettati come “intemperanze giovanili”, mentre andrebbero ricondotti unitariamente a una aspirazione fondamentale, espressa da Simone Weil ne *La condizione operaia*: «...tutta la società deve essere anzitutto costituita in modo che il lavoro non tenda a degradare coloro che lo compiono».

Un'osservazione basilare nella costruzione del suo pensiero, su cui la giovane donna ritorna molte volte, per l'importanza che l'ambito del lavoro riveste nell'inverarsi dell'identità sociale della persona umana.

Il movimento cooperativo di ispirazione spiritualista, in ogni sua articolazione, è ancora chiamato a riflettere su un'in-

tuizione come la seguente: «Il fatto essenziale è questo, il discredito del lavoro porta alla fine della civiltà. Questo è il vero materialismo».

La proposta possiede un'energia profetica, che la sostiene nel legare il vivere sociale con le esigenze extra sociali della persona, con le sue più profonde aspirazioni extra storiche anche riguardo al lavoro.

Dalla lezione di Simone Weil si ricava che questo è possibile solo se si realizza un pieno soddisfacimento, *insieme*, dei bisogni materiali e dei *bisogni dell'anima*, come lei stessa li ha definiti. Solo con questo soddisfacimento congiunto si realizza, può compiersi intero il processo di radicamento della persona nell'universo visibile e invisibile della sua cultura, frutto di una specifica tradizione.

La nostra è invece per gran parte una società afflitta dallo sradicamento tra i popoli e le loro culture, nel lavoro e in molte altre attività. E lo spirito di comunità, su piano planetario come sul piano locale, è scaduto a sola *communio spatii*, condivisione di spazi, casuale e livorosa agglomerazione di gruppi e di individui.

Nel tentativo di delineare progetti significativi per l'avvenire del mondo le proposte di cooperazione avanzate da Simone Weil vanno rilanciate.

A cominciare proprio da questo bisogno di radicamento in cui si sommano le esigenze di identità delle persone e delle comunità: «Il primo studio da farsi è quello dei bisogni che sono per la vita dell'anima l'equivalente dei bisogni di nutrimento, di sonno, di calore per la vita del corpo. Occorre tentare di enumerarli e di definirli [...]. L'assenza di un simile studio obbliga i governi, quando sono bene intenzionati, ad agitarsi casualmente».

Questi *bisogni dell'anima* sono lucidamente richiamati, a partire dall'iniziativa e dalla responsabilità personale, che la giovane filosofa considera vitali per la persona umana. Se vengono umiliate tutta l'esistenza di ogni donna e uomo ne viene svilita.

E con il riconoscimento della responsabilità e della iniziativa di ciascuno, vanno apprezzati e soddisfatti gli altri bisogni vitali dell'animo: il *bisogno di ordine*, come vero equilibrio delle ragioni di identità sociale e culturale; il *bisogno di libertà*, cioè la reale possibilità di scelta nella comunità di appartenenza; il *bisogno di ubbidienza*, come rispetto delle competenze e delle superiorità morali; il *bisogno di eguaglianza*, come «riconoscimento pubblico, generale, effettivo, espresso realmente dalle istituzioni e dai costumi che ad ogni essere umano e dovuta la stessa quantità di rispetto e di riguardo, perché il rispetto e dovuto all'essere umano come tale e non conosce gradi»; il *bisogno di onore*, che viene soddisfatto nella comunità quando ogni persona è resa «partecipe di una tradizione di grandezza racchiusa nel passato e riconosciuta pubblicamente»; il *bisogno di veder punito il delitto*; il *bisogno di sicurezza*, perché l'anima non si trovi ad essere avvelenata dalla paura e dal terrore; il *bisogno del rischio*, come gioco e come stimolo; il *bisogno di proprietà*, perché «l'anima è perduta, isolata, se non è circondata da oggetti che siano per essa come un prolungamento delle membra del corpo»; fino al *bisogno di verità*, che «è il più sacro di tutti».

Questa somma di bisogni compone l'inventario di ciò che consente alla persona di sentirsi radicata nella comunità, in ogni tempo. Su questi temi andrebbero sollecitati in corsi popolari di studio e confrontati nelle società cooperative, nelle aziende, nei centri di aggregazione e non solo nel chiuso delle scuole e delle accademie.

Ci sono fenomeni contemporanei, di rilievo macrosociologico o di livello microsociologico, appartenenti al mondo delle grandi costruzioni sistemiche o alla più banale quotidianità, che possono essere compresi nel concreto solo dentro alla logica del permanente riferimento dell'uomo ai vincoli posti insieme dal soprannaturale e dal naturale. I due mondi cui appartiene.

Ma il nostro è il tempo dell'eccesso, dello scardinamento di ogni norma. È il tempo della *dismisura* che rende possibile ogni manipolazione dell'uomo, come ancora nel 1980 denunciò papa Giovanni Paolo II nel suo messaggio all'Assemblea parigina dell'Unesco.

Il volto del male può assumere anche gli asettici tratti della tecnica e dell'organizzazione sociale deviata, quando l'insieme non sia predisposto per l'uomo *unico, completo e indivisibile*, ma per esaltarne solo una parte, con le sue ragioni materiali e visibili. È allora che una serie di *imperativi apparenti* si impongono, dettando le più egoistiche condizioni: «al posto del rispetto della vita l'imperativo del massimo godimento sessuale al di fuori di ogni senso di responsabilità; al posto del primato della verità nell'azione, il primato del comportamento in voga, del soggettivo e del successo immediato».

Il delicato equilibrio tra ciò che è possibile e ciò che è lecito, sia pure dentro a una società secolarizzata e ostile alla tradizione che esprime il senso comunitario, viene posto in crisi e in definitiva ogni valore diventa relativo.

Di tutto questo bisogna tenere dovuto conto, in un difficile momento per l'umanità, «che può essere la premessa di una nuova e più ricca fase di progresso civile o, viceversa, la premessa di una crisi involutiva».

Temi che ritorneranno in modo chiaro e profondo con la

schiettezza e il deciso impegno che gli sono propri, nell'inter-vento che papa Francesco porterà avanti su punti essenziali.

Esortando alla fede con il testo *Evangelii gaudium* (24 novembre 2013), e nella sua seconda Enciclica *Laudato si* del 24 maggio 2015, dove la visione integrale della persona umana e dell'intero Creato si fanno progetti di vita.

L'avvento della telematica suscita una robusta fame di riflessione. L'universalizzazione porta con sé il bisogno di identità, la necessità esistenziale di riconoscersi ovunque nella propria, in una specifica cultura. In questo frangente storico di accelerate innovazioni si deve tenere ancora di più in conto che la produzione di beni e la produzione di senso devono andare in pari se si vuole che la comunità non degradi ad agglomerato casuale carico di tensioni e di conflitti. Di qui la necessità di ristudiare il pensiero di chi aveva sostenuto le valide ragioni delle autonomie, in campo organizzativo, della cooperazione, delle comunità locali e familiari.

Si viene ridefinendo una visione della società comunitaria, come risultato di un sostanziale equilibrio tra le ragioni dell'identità culturale, legata alla indispensabile tradizione, dell'identità sociale, dove si inverte lo specifico patrimonio sapienziale, e dell'identità personale, in cui ciascuno realizza e rende effettivi i propri rapporti con la comunità di appartenenza.

Le ragioni della persona vanno integralmente riproposte all'interno di una comunità che riceve senso dal passato nel giustificare l'avvenire collettivo, senza il quale si scade nell'individualismo più avido e centrico.

Nel nome della dignità della persona, proclamando l'Enciclica *Laborem exercens*, papa Wojtyła (14 settembre 1981), aveva affrontato questo atteggiamento, riaffermando il concetto dell'uomo «come soggetto e autore, e perciò stesso come vero

scopo di tutto il processo produttivo», e non come uno strumento di produzione al pari di altri.

Il lavoro è qui inteso come «il segno di una persona operante in una comunità di persone», tutte riconducibili «a immagine e somiglianza di Dio stesso». Giovanni Paolo II tornò più volte su questa necessità di reintegrare l'identità della persona attraverso la comprensione del «vero significato del lavoro umano», indispensabile perché «si crei una nuova solidarietà universale».

La Chiesa, con le indicazioni della Dottrina Sociale, ha avvertito assai prima delle istituzioni politiche la svolta personalista che si viene compiendo nel mondo. Fin dalla *Populorum progressio* di papa Montini, Paolo VI, del 26 marzo 1967, richiamava intuizioni e opere di grandi studiosi cristiani, come Maritain con la sua visione di umanesimo integrale. Nel ciclo di conferenze che tenne all'Università di Santander, Jacques Maritain propose la sua costruzione comunitaria, contrappo-
nendola all'individualismo borghese liberal-democratico, da un lato, e al collettivismo marxista, dall'altro. In essa l'idea di persona è la chiave che apre alla visione generale, poiché, come sostenne, «la persona è un tutto, ma non un tutto chiuso; è un tutto aperto, non un piccolo dio senza porte né finestre come la monade di Leibniz. Essa tende per natura alla vita sociale e alla comunione».

Quella vita sociale e di comunione che, sul fondamento di Maritain, Emmanuel Mounier disegnerà nei termini di una vera e propria «rivoluzione personalista e comunitaria».

Quando Luigi Sturzo morì, nell'agosto 1959, si era alla vigilia della trasformazione profonda del nostro Paese da poco uscito dalla fase di ricostruzione. Sono mancati nel momento più delicato la sua lucidità di pensiero, il suo vigore regiona-

lista, la sua lungimiranza, che forse avrebbero indotto a scelte più vantaggiose per lo sviluppo della nostra comunità veneta e nazionale, con il suo progetto politico imperniato sulla responsabilità della persona. «Ogni educazione» scriveva mentre nuovamente la guerra in altri continenti scuoteva il mondo «è problema spirituale, e viene fatta principalmente nell'interno di ciascuno di noi, con la propria esperienza, in ambiente di spontaneità e libertà». Pensava a uno Stato rispettoso delle culture locali e organizzato in modo tale da non porsi mai in contrasto con l'ambiente in cui la persona realizza la sua complessiva identità. «Ambiente», scriveva, «formato dalla lingua, dalla famiglia, dalla scuola, dalla città e regione cui si appartiene, dal pensiero storico vivificato dalla tradizione e continuità dei legami spirituali col passato».

Qualcosa che resta «indispensabile per un popolo», da cui viene lo spirito di comunità e dentro cui si forma la solidarietà tra i gruppi e le generazioni. Qualcosa da tutelare per prevenire gravi crisi sociali, economiche e morali, come quella in cui precipitò l'Europa degli Stati totalitari.

L'Europa degli anni 2000, con la sua aspirazione ideale al rispetto per le culture generate dall'umanesimo latino, indica ancora nella riorganizzazione comunitaria la strada da percorrere, anche se sta soffrendo i travagli dell'instabilità politica e partitica.

Il bisogno di sentirsi utili e il bisogno di giocare le proprie carte, con qualche rischio, si rivelano ancora *bisogni vitali*, in un mondo che sembrava avere inventato la formula per la rimozione da parte dello Stato di ogni responsabilità e iniziativa.

Sono bisogni che rinviano a valori profondi di cui è sola titolare la comunità dentro cui si formano gli individui. Valori talvolta negati, e rimossi da certa cultura dei nostri anni che si

affida unicamente all'innovazione, considerando la tradizione solo un peso oscuro che trascina all'indietro le «magnifiche sorti e progressive» dei popoli.

L'ansia del donare, il desiderio d'amore e di fraternità, la spinta mutualistica, l'ardore dei pionieri della cooperazione, ma anche lo spirito di giustizia e di eguaglianza appartengono a quei bisogni continuamente riemergenti.

Quando Maritain in *Cristianesimo e democrazia* richiama le parole di Tommaso per chiarire in quali termini vada intesa la prospettiva comunitaria, cita questo brano: «L'amicizia, cioè l'unione o la società degli amici, non può esistere tra esseri troppo distanti gli uni dagli altri, l'amicizia suppone che gli esseri siano vicini gli uni agli altri e siano giunti all'uguaglianza fra loro. Spetta all'amicizia di usare in modo eguale dell'uguaglianza che già esiste tra gli uomini. Ed è alla giustizia che spetta di condurre all'uguaglianza coloro che sono disuguali: quando questa uguaglianza è raggiunta, l'opera della giustizia è compiuta. E così l'uguaglianza è al termine della giustizia ed al principio e all'origine dell'amicizia».

La giustizia come frutto di una solidarietà sociale, di un'*amicizia* nei popoli e fra i popoli, che sono i risultati del libero consenso maturato dalle scelte comunitarie della collettività.

Scelte che riguardano ogni ambito dell'organizzazione sociale, quando questa raccolga gli stimoli e le proposte di una forza morale sostenitrice delle ragioni della persona che, rifacendoci ancora a Maritain «...pur facendo parte dello Stato, trascende lo Stato, per il mistero invidiabile della sua libertà individuale e per la sua vocazione a dei beni assoluti. La ragion d'essere dello Stato è di aiutarla alla conquista di questi beni e di una vita veramente umana. Di qui i diritti della persona in quanto persona umana».

Un richiamo e una proposta quanto mai attuali, per uno stile di vita in cui emerga la piena coscienza del nostro essere partecipi di realtà diverse per visioni del mondo, per concezioni del tempo e del visibile, e insieme il nostro obbligo di contribuire in modo originale alla continuità comunitaria.

Nel mondo che cambia e si fa più sensibile alle autonomie della persona e delle culture, il movimento cooperativo può dare un ulteriore contributo al rinnovamento della società, sottraendola alle tentazioni omologanti.

La proposta cristiana, racchiusa nei magistrali indirizzi della Dottrina sociale della Chiesa, risponde alle esigenze profonde dello spirito, e può attingere a enormi ricchezze di pensiero e di esperienza operativa. Con l'orgoglio di dare sostanza politica al richiamo che ci viene dalla richiamata enciclica sociale, *Populorum progressio*, di Paolo VI, laddove scrive: «...come le ondate dell'alta marea penetrano ciascuna un po' più a fondo nell'arenile, così l'umanità avanza nel cammino della storia. Eredi delle generazioni passate e beneficiari del lavoro dei nostri contemporanei, noi abbiamo degli obblighi verso tutti e non possiamo disinteressarci di coloro che verranno dopo».

Questa bellissima metafora, che si propone a conclusione dello scenario disegnato in questo capitolo e dedicato alla cooperazione, vuole essere un valido contributo per l'azione degli attuali e dei futuri soci.

Per rispondere ai suoi fini tradizionali il movimento cooperativo non può limitarsi all'efficienza economica, che pure è necessaria, ma a questa deve accompagnarsi l'efficacia sociale. Deve saper produrre insieme beni economici, servizi, lavoro, opportunità di consumo agevolato, ma altrettanta socialità.

Se la cooperazione accettasse di porsi sul mercato con le medesime logiche economicistiche di una qualsiasi altra impresa,

verrebbe meno alla sua stessa ragion d'essere: lo slancio ideale delle origini che muoveva dall'attenzione ai bisogni della persona integralmente considerata.

La cooperazione è nata per fermare lo sradicamento, e il pericolo di una deriva puramente economica, con la conseguente caduta nell'anomia, nello smarrimento d'ogni valore. Una fine che fu fortemente rifiutata e respinta nelle aspettative dei primi cooperanti. Questo lavoro, che si offre alla crescita culturale dei soci cooperatori e dei loro dirigenti, vuole conservare uno scopo educativo.

Il filone di pensiero che dovrebbe sostenere lo slancio ideale della cooperazione è più spesso citato che noto a chi, nella pratica quotidiana, dovrebbe far sì che i bisogni spirituali della persona non si trovino disgiunti dalle sue aspettative storiche.

Henri Desroche, uno dei maggiori studiosi del movimento cooperativo, a suo tempo rammentò che «sul piano storico la cooperazione è figlia della comunità». D'altro canto, sosteneva Emmanuel Mounier, «la comunità sorge solo dalla rovina dei conformismi». Una considerazione fatta propria dai numerosi gruppi giovanili che manifestano il loro bisogno di comunità in varie forme. Convinti, con Maritain, che «la società non può vivere senza il perpetuo dono e il perpetuo accrescimento proveniente dalle persone, senza la fonte di generosità, nascosta nel più profondo della vita e della libertà delle persone che l'amore fa sbocciare».

La cooperazione italiana, che qualcuno definì anni addietro «un colosso economico e un nano politico» – e qualcun altro ancora volle completare: «e un nano culturale» – custodisce invece un tale patrimonio di esperienza e tanti saldi riferimenti ideali, da renderla comunque cosciente degli ampi spazi d'intervento ancora aperti alla sua azione.

Il Consorzio Vini Venezia, che richiama nel nome un passato glorioso di lavoro e un riferimento storico e geografico più volte millenario, sarà certamente in grado di proseguire nel cammino sicuro della prosperità.

Bibliografia essenziale

G. AGOSTINETTI, *Cento e dieci ricordi che fanno il buon fattor di villa*, in Venetia appresso Giovanni Giacomo Hertz, 1679 (riedizione: Collana di Cultura Popolare Veneta, a cura di U. Bernardi e E. Dematté, Fondazione “G. Cini”-Giunta Regionale del Veneto, Neri Pozza Editore, Vicenza 1998)

L. ALPAGO NOVELLO, L. TREVISI, A. ZAVA, *Monografia agraria dei distretti di Conegliano, Oderzo e Vittorio Veneto*, “Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle Condizioni della Classe Agricola”, vol. V, t. II, Forzani e C. Tipografi del Senato, Roma 1882

Ampelografia generale della Provincia di Treviso, promossa dal Comizio Agrario di Conegliano e compilata dalla Commissione Governativa per ordine e provvedimento del Regio Ministero dell’Agricoltura, Industria e Commercio del Regno d’Italia, 1870 (riedizione: Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano-Verdeservizi, Castelfranco Veneto 2004)

G. BARDINI, S. CANCELLIER, M. BORNIA, *Un antico cammino su antiche tradizioni vitivinicole*, Cantina sociale Tezze di Piave 2005

U. BERNARDI, *Famiglia e sviluppo sociale nelle opere di Frédéric Le Play*, Jaca Book, Milano 1981

U. BERNARDI, *El filo o la veglia di stalla*, Fondazione “G. Cini”-Giunta Regionale del Veneto, Neri Pozza Editore, Vicenza 1992

U. BERNARDI, *A catàr fortuna. Storie venete d’Australia e del Brasile*, Collana di cultura popolare veneta, Fondazione “G. Cini”-Giunta Regionale del Veneto, Neri Pozza Editore, Vicenza 1994

U. BERNARDI (a cura di), G. Mazzotti, *Scritti sulla cucina, Veneta, Trevigiana, Valdostana*, Fondazione “Mazzotti”, Canova Edizioni, Treviso 2001

- U. BERNARDI, *Addio Patria: emigranti dal Nord Est*, Edizioni Biblioteca dell'Immagine, Pordenone 2002
- U. BERNARDI, *La festa delle vigne. Il vino: storia, riti, poesia*, Editrice Santi Quaranta, Treviso 2003
- U. BERNARDI (a cura di), *Bepo Maffioli: umanista trevigiano*, Accademia Italiana della Cucina: Delegazione di Treviso, Canova Edizioni, Treviso 2005
- U. BERNARDI, *Il profumo delle tavole: tradizione e cucina nelle Venezie*, Editrice Santi Quaranta, Treviso 2006
- U. BERNARDI, *Il lungo viaggio*, Editrice Santi Quaranta, Treviso 2007
- U. BERNARDI, *Cara Piave*, Editrice Santi Quaranta, Treviso 2010
- U. BERNARDI, *Venetia fragrans. Cucine e identità a Nord Est*, Terra Ferma, Crocetta del Montello (TV) 2013
- U. BERNARDI, *Una terra antica. Storia, cultura e tradizioni dell'Opitergino*, Editrice Santi Quaranta, Treviso 2014
- U. BERNARDI, *Comunità come bisogno* (1981, ried. ampliata), Jaca Book, Milano 2017
- G. BONIFACIO, *Istoria di Trivigi*, Nuova Edizione, presso Gianbattista Albrizi, in Venezia MDCCXLIV
- A. CALÒ, F. FRANCINI, P. LAUCIANI, G. RORATO, D. TOMASI, *Il Raboso del Piave*, De Bastiani Editore, Vittorio Veneto 2008
- M. DAZZI (a cura di), *Il fiore della lirica veneziana. Ottocento e Novecento*, Neri Pozza Editore, Venezia 1959
- H. DESROCHES, *Il progetto cooperativo*, Jaca Book, Milano 1980
- L. EINAUDI, *Un principe mercante, studio sull'espansione coloniale italiana*, Fratelli Bocca Editori, Torino 1900
- W. FILIPPUTTI (a cura di), *Storia moderna del vino italiano*, Skira, Milano 2016

G. GIRARDI, *Iules Guyot. Il genio sta nel vitigno*, in *Vite ambulante. Nuove Cattedre di Enologia e Viticoltura* a cura di G. Gregoletto, Edizioni SUV, Pedeguarda di Follina (Treviso) 2014, pp. 146-149

Guida gastronomica d'Italia, prefazione di A. Marescalchi, Touring Club Italiano, Milano 1931

I lirici greci, traduzione di F.M. Pontani, Einaudi, Torino 1969

G. MAFFIOLI, *La cucina trevigiana*, Franco Muzzio Editore, Padova 1983

J. MARITAIN, *Cristianesimo e democrazia; I diritti dell'uomo e la legge naturale*, Edizioni di Comunità, Milano 1950

L. MORBIATO (a cura di), *Scartafaccio d'agricoltura, Manoscritto di un contadino di Spinè di Oderzo (1805-1810)*, Collana di Cultura Popolare Veneta, Fondazione "G. Cini" - Giunta Regionale del Veneto, Neri Pozza Editore, Vicenza 1998

E. MOUNIER, *Rivoluzione personalista e comunitaria*, Edizioni di Comunità, Milano 1995

L. PASTÒ, *El vin Friularo de Bagnoli*, Ditirambo, Padova 1837 (riedizione: *Poesie del dottor Lodovico Pastò, venezian e medego a Bagnoli scrite nel so natural dialeto*, a cura del Comune di Bagnoli di Sopra, 1982)

G. DI ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia universale*, [1877], rist. anast., L'Artistica Editrice, Savigliano (Cuneo) 2008

Ruzante Teatro, a cura di L. Zorzi, Einaudi, Torino 1967

G. SCHIRATTI, *Invito alla strada del vino rosso: vini del Piave*, Editrice Trevigiana, Treviso 1971

A. SCIENZA, D. TOMASI, A. GARLATO, Gruppo tecnico Masi Fondazione Masi (a cura di), *Le Venezia: le diversità di terroir riflesse nel bicchiere/ The Venetian Area: terroir diversity reflected in the Wine Glass*, Verona 2011

M. SIMONIT, *Manuale di potatura della vite, Guyot*, Editore L'Informatore Agrario, Verona 2014 (Premio Nonino Risit d'Âur 2016)

- M. SPADA, *Dissertazione sopra i mezzi di migliorare la coltivazione delle terre nel territorio trevigiano alto e basso del dottor Melchior Spada fu parroco di Fossalunga socio e censore nell'Accademia Agraria di Trivigi*, Stamperia di Antonio Pozzobon, Treviso 1788
- L. STURZO, *L'Italia e l'ordine internazionale*, Einaudi, New York 1922
- L. STURZO, *La vera vita: sociologia del soprannaturale*, Zanichelli, Bologna 1960
- A. TOFANELLI, *Splendori del vino attraverso i tempi*, Istituto Editoriale Nazionale, Milano 1928
- D. TOMASI, P. MARCUZZO, F. GAIOTTI (a cura di), *Delle terre del Piave: uve vini e paesaggi*, CRA-VIT (Consiglio per la sperimentazione e la ricerca in agricoltura), Regione del Veneto, Venezia 2011
- G. TONIOLO, *L'odierno problema sociologico: studio storico-critico*, Libreria Editrice Fiorentina, Firenze 1905
- G. TRIVELLI, *Antonio Tomba: un emigrante valdagnese alla conquista dell'Argentina*, Comune di Valdagno-Provincia di Vicenza-Ente Vicentini nel Mondo-Lions Club Valdagno, 2007
- U. TUCCI, *L'alimentazione a bordo*, in A. TENENTI, U. TUCCI, *Storia di Venezia: Il Mare*, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, vol. XII, Roma 1991, pp. 599-618
- L. VANZETTO, *Paron Stefano Massarioto: la crisi della società contadina nel Veneto di fine Ottocento*, Editore Odeon Libri, Vicenza 1982
- A. VIANELLO, A. CARPENÈ, *La vite e il vino in Provincia di Treviso* (Treviso 1874) rist. anast., De Bastiani Editore, Vittorio Veneto 2002
- S. WEIL, *La prima radice: preludio ad una dichiarazione dei doveri verso la creatura umana*, Edizioni di Comunità, Milano 1973
- S. WEIL, *La condizione operaia*, Edizioni di Comunità, Milano 1980



Finito di stampare
da Grafiche Antiga spa
Crocetta del Montello (TV)
settembre 2017



