

MARCA

GIOIOSA & AMOROSA



BRINDISI SOLIDALE

NUM
18

PEOPLE & LIFESTYLE

SETTEMBRE 2025



Se sei alla ricerca di arredamento di design per trasformare la tua casa in uno spazio unico e raffinato, Bellosi Group è il partner ideale per guidarti nelle tue scelte.

Una vasta scelta tra le migliori aziende selezionate per la qualità dei materiali e l'eccellenza della manifattura italiana.

NOVAMOBILI

Via Alessandro Pennati 10
20900 Monza (MB)
+39 039 243 4730

lissoneinterni

Via Antonio Canova, 10
20851 Lissone (MB)
+39 039 466 9012

Tessilform
CASA

Via Giuseppe Verdi, 49
20851 Lissone (MB)
+39 039 24 34 71

www.bellosigroup.it



Bellosi
group

**Leader nel campo dell'arredamento da oltre 20 anni,
Bellosi Group è sinonimo di eleganza e innovazione
nel design d'interni.**

**Diamo vita alla casa dei tuoi sogni trasformando
i tuoi desideri in spazi di straordinaria bellezza.**

Veneta Cucine®
a Monza

Via Alessandro Pennati 10
20900 Monza (MB)
+39 039 243 4730

lissoneinterni

Via Antonio Canova, 10
20851 Lissone (MB)
+39 039 466 9012

Tessilform
CASA

Via Giuseppe Verdi, 49
20851 Lissone (MB)
+39 039 24 34 71

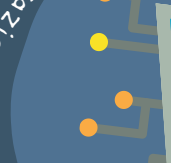
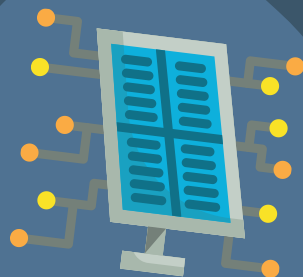


Lieto a manico lungo tipico della tradizione turca



ARCADE ENERGY
LA COMUNITÀ ENERGETICA RINNOVABILE

-40%



condivisione



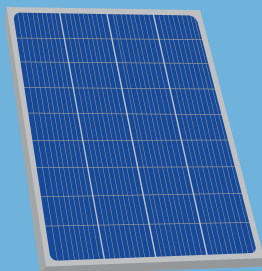
La nostra Energia

il nostro futuro

fino al 70% in meno



bollette più leggere



+ 39 392 530 3057

CERARCADEENERGY@GMAIL.COM





FUSION

LA NUOVA GENERAZIONE DI ASFALTI E ADDITIVI

Forte di oltre **20 anni di esperienza** nella produzione di additivi per il mondo della pavimentazione stradale, **Fusion srl** propone le migliori tecnologie moderne per la stesura di asfalti in modo efficiente ed ecosostenibile.

LE NOSTRE SOLUZIONI



FUSION

CONGLOMERATO BITUMINOSO FREDDO

Un asfalto a freddo prodotto a partire da inerte selezionato, senza solventi e certificato CAM. Lavorabile in ogni condizione.



RI FUSION

Un additivo sostenibili di origine vegetale studiato per ridurre le temperature di produzione di asfalti tiepidi.



ECO FUSION

Un additivo rigenerante per asfalto, utile a favorire l'utilizzo del granulato in impianto e a freddo per il 100% RAP.



WARM FUSION

Additivo rigenerante vegetale per asfalto, utilizzato per la produzione del "Conglomerato a Freddo Prestazionale Fusion".

CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Stefano Ferrais - Commerciale
Telefono: +39 391-4566273
Email: stefano@fusion.srl

Loris Parolin - Tecnologia e Laboratorio
Telefono: +39 340-6169131
Email: loris@fusion.srl

fusionasfalti.it

N. 18 - ANNO 3
settembre 2025

Direttore Responsabile: Silvano Piazza

CEO e Advertiser: Simone Cadamuro

Redazione: Simonetta Cruzolin, Prando Prandi

Hanno collaborato:

Chiara Caprio, Ennio Ciaccia, Carlo Fassetta,
Elena Brol, Gaia Franchin, Valentina Gatti,
Michela Moresco, Enrico Maria Pavan,
Gianna Pietrobon, Sabrina Pozzebon,
Gianpiero Rorato, Eugenio Saint Pierre,
Serghei Stratila, Michela Volpe

Editore:

Piazza Editore - Silea (Tv)
0422.1781409
info@piazzaeditore.it



Stampa: L'Artegrafica - Casale sul Sile

Concessionaria pubblicitaria:



Per la vostra visibilità su questo Magazine:

366.4234787
ticket.vision.sc@gmail.com

Contatti:

marcagioiosaeamorosa@gmail.com
www.marcagioiosaeamorosa.it



marcagioiosaeamorosa.it



Marcagioiosaeamorosa

Copertina:

PH Francesco Esci



FREE PRESS

Marca gioiosa & amorosa è una pubblicazione
periodica iscritta al Tribunale di Treviso
n. 309 in data 26 gennaio 2023

È vietata la copia e la riproduzione dei contenuti e
immagini in qualsiasi forma. È vietata la redistribuzione
e la pubblicazione dei contenuti e immagini non
autorizzata espressamente dall'autore.



**BCC PORDENONESE
E MONFALCATESE**

GRUPPO BCC ICCREA



NEL CUORE DELLE COLLINE
DEL PROSECCO CONEGLIANO
VALDOBBIADENE 'LE MANZANE',
L'AZIENDA DELLA FAMIGLIA
BALBINOT, HA SCALATO LE VETTE
DELLA QUALITÀ E DEL SUCCESSO.



GUARDANDO TREVISO CON IL
NASO ALL'INSÙ BEN SI CAPISCE
COME ESSA SVELI DETTAGLI
POCO NOTI AI DISTRATTI.
TRA AFFRESCHI, STEMMI E LAPIDI,
INIZIAMO A SCOPRIRLI.



16¹⁹

MASSIMO ZANETTI IMPRENDITORE MONDIALE DEL CAFFÈ SI PRESENTA 'A RUOTA LIBERA' PARLANDO DELLO SCUDETTO DEL BASKET A BOLOGNA, DELLO SPORT, DI TREVISO E DEI SUOI PROGETTI.



22²⁵

LA TREVIGIANA FRANCESCA PASA FA PARTE DELLA NAZIONALE DI BASKET, BRONZO AGLI EUROPEI DI LUGLIO. CI RACCONTA LA SUA STORIA E QUELLA DELLA SUA SPORTIVISSIMA FAMIGLIA.



28³¹

A PRATO DI FIERA ATTESO ANCHE QUEST'ANNO L'EVENTO CLOU DELL'AUTUNNO TREVIGIANO ANIMATO DA DECINE DI ATTRAZIONI E DALLA GASTRONOMIA LOCALE. LE SUE ORIGINI SONO ANTICHISSIME.



50⁵³

IL MONTELLO, LUOGO FASCINOSO PER TUTTI I TREVIGIANI, È DA SEMPRE UN TERRITORIO OGGETTO DELLE ATTENZIONI NON SOLO DELLA REPUBBLICA DI VENEZIA MA, NEI SECOLI, DEI POTENTI CHE GOVERNARONO LA MARCA.



60⁶⁴

IL PASSO SAN BOLDO, CHE COLLEGA LA VALLATA TREVIGIANA ALLA VALBELLUNA, FU REALIZZATO IL SECOLO SCORSO, IN POCO PIÙ DI TRE MESI. PROGETTATA DAGLI ITALIANI E TERMINATA DAGLI AUSTRIACI NEL 1918, ANCOR OGGI CI APPARE COME UNA IMPRESA TITANICA.



65⁶⁷

IL C.S.I. COMITATO SPORTIVO DI TREVISO COMPIE 80 ANNI. FIN DALLA SUA COSTITUZIONE SI PROPONE COME PUNTO DI RIFERIMENTO PER NUMEROSE ATTIVITÀ E TANTI SPORTIVI TREVIGIANI.

Abbonati a Marca Gioiosa&Amorosa
così riceverai la rivista direttamente a casa tua



Abbonamento 7 numeri
a soli 35 €

Per abbonarti invia una mail a marcagioiosaeamorosa@gmail.com
indicando nome, cognome, indirizzo, CAP e città.

Rientro dalle ferie: lo sport come traino di una provincia dinamica

di Silvano Piazza

Indubbiamente è stata un'estate calda, sotto molti punti di vista. Un luglio particolarmente bollente ed agosto con piogge e temporali spesso dannosi.

Poi però ci si immerge abitualmente sui grandi temi che il rientro dalle ferie impone ogni anno: le riaperture delle fabbriche, i lavoratori che mancano, le aziende che non trovano lavoratori, l'inverno demografico, l'immigrazione necessaria ma fuori controllo, i maranza, gli insegnanti del sud che prima accettano la cattedra e poi chiedono il trasferimento, le tensioni internazionali con i conflitti in Ucraina e l'occupazione di Gaza, le elezioni regionali, ecc.

Tra tanti problematiche quest'anno spicca un aspetto piacevole, le nostre società sportive brillano per il loro dinamismo e la loro centralità nel panorama nazionale. In particolare il volley Conegliano, il rugby Benetton, il rugby Villorba tra le donne, il basket TVB e quest'anno anche il calcio Treviso che con l'arrivo di Alessandro Botter sembra aver rianimato un maggiore interesse su uno sport che a Treviso aveva conosciuto tempi migliori con Caberlotto e la serie A. Botter, veneziano di nascita ma da tempo residente a Treviso, è socio della Botter Wines, azienda enologica di Fossalta di Piave che è tra le principali esportatrici di vino italiano all'estero. La sua solidità finanziaria e il suo entusiasmo hanno già messo in moto una campagna abbonamenti che non si vedeva da anni; l'obiettivo è solo uno: vincere il campionato e approdare in maniera stabile tra i professionisti.

Il Prosecco, incollato sulle maglie del volley femminile di Conegliano e del Benetton rugby, è sicuramente determinante non solo per le casse delle migliaia di produttori del territorio, ma fondamentale per il supporto finanziario per queste società sportive che vincono in Italia e in Europa, ma si rendono ben visibili anche nel mondo.

Le campagne abbonamenti di queste società stanno già andando a gonfie vele, segno di un interesse da parte dei trevigiani, ma anche di una capacità di marketing che trova pochi riscontri nel resto del Paese.

A far da contorno numerose realtà sportive di grande livello, forse un po' meno note, ma altrettanto determinanti per garantire alla Marca il titolo di provincia più sportiva d'Italia: la Came nel campionato di serie A di calcio a 5, la Nuova pallacanestro Treviso in A2 femminile, il volley Treviso maschile in B, la scherma Treviso, l'atletica con il bronzo ai recenti campionati europei juniores di Anita Nalesso, il nuoto con la nuova promessa Alessandra Mao e i primati di Anita Bottazzo.

In questo numero di Marca gioiosa & amorosa abbiamo voluto dare spazio al noto imprenditore trevigiano Massimo Zanetti, patron del Bologna basket che quest'anno ha vinto il campionato con la Segafredo, a Francesca Pasa che quest'anno ha conquistato il bronzo con la Nazionale agli europei e al CSI di Treviso che quest'anno ha compiuto ottant'anni. Il nostro tributo ad alcune realtà dello sport locale.



i numeri *di Marca*

MARCA
GIOIOSA & AMOROSA

+200 punti
di distribuzione

+5000 copie
distribuite ad ogni
uscita

+10.000 follower
nelle pagine social

ticket.vision.sc@gmail.com



+39 366 4234787



ALLA SCOPERTA DE "LE MANZANE"

Nel cuore della zona del Prosecco di Conegliano
Valdobbiadene un'azienda di famiglia
che ha scalato le vette della qualità e del successo.

Se il Prosecco 'oro del Veneto' (e in particolare della Marca Trevigiana) brilla di luce propria in tutto il mondo lo si deve in particolare a quei produttori che sono riusciti a far crescere i loro fatturati (e il numero delle bottiglie prodotte) puntando a mantenere elevata la qualità e a valorizzare tutte le tipicità del proprio territorio e della loro storia vitivinicola.

In questo ristretto numero di cantine ad occupare una posizione di rilievo è certamente la cantina 'Le Manzane', azienda vitivinicola di tradizione familiare di un tempo, oggi nota ed apprezzata

non solo in Italia, ma anche all'estero per gli alti standard qualitativi e per produrre ottime qualità di Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

È Anna Balbinot, responsabile marketing dell'azienda di San Pietro di Feletto, figlia di Ernesto (che conduce la tenuta avendo al fianco la moglie Silvana e il figlio maggiore Marco), a svelarci i segreti de 'Le Manzane'.

"Ho messo a frutto la mia passione per gli studi in Scienze Umane per poi laurearmi in Relazioni Pubbliche e Comunicazione d'Impresa allo IULM. Ho scelto questo indirizzo inizialmente



La famiglia Balbinot al gran completo in una festosa immagine nel cuore delle proprie vigne.



senza pensare di dedicarmi all'attività di famiglia, convinta che la Comunicazione non fosse poi così determinante nel mondo del vino. Ma con il passar del tempo mi sono ricreduta. Ho voluto perfezionarmi con un Master del Gambero Rosso in wine communication, proprio in vista dell'entrata nell'azienda di famiglia tre anni fa, convinta che il nostro settore dovesse disancorarsi da un modo di fare marketing 'old style', non più in linea con i tempi attuali, per permettere ad aziende come la nostra di coinvolgere e intercettare l'interesse delle nuove generazioni.

Vivendo l'azienda da dentro e seguendone l'evoluzione, ho capito che per comunicare efficacemente un brand del vino è necessario accantonare, almeno in parte, il linguaggio tecnico tipico di esperti e sommelier, per adottare invece uno stile più spontaneo e coinvolgente. Nel nostro caso, questa visione si traduce in diverse scelte concrete compreso il packaging. Ogni nostra etichetta infatti è pensata per raccontare un pezzo della nostra storia. A partire dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco che è il nostro 'cavallo di battaglia', per il quale abbiamo creato un'etichetta in Braille dallo stile molto particolare. Un po' per incuriosire, ma soprattutto per raccontare di noi e per far comprendere che siamo molto attenti alla sostenibilità sociale. Non è un caso se, 14 anni fa, abbiamo dato vita alla 'Vendemmia Solidale', una grande festa che si svolge a settembre, alla

quale invitiamo persone con diverse disabilità, volontari, amici, appassionati, giovani, nel segno di una comunanza che si trasforma nella gioia di condividere dei momenti allegri insieme.

Anche con la linea 'Springo', ottenuta da uve che provengono dalle nostre Rive, insieme al Cartizze, massima espressione qualitativa del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., abbiamo voluto trasmettere qualcosa di diverso, pensando ad un incarto a mano, bottiglia per bottiglia. Le numeriamo facendo ben comprendere il valore del prodotto, l'attenzione alla qualità, alla manualità che c'è dietro ad ogni pezzo. Se le nostre bottiglie raccontano di noi, per far sì che ciò avvenga per un numero crescente di estimatori, quelli che definisco gli 'esploratori' del buon vino, abbiamo puntato anche a esaltare la nostra accoglienza, che rappresenta oggi il modo più bello per farci conoscere. Sono le esperienze che facciamo vivere ai nostri visitatori e potenziali acquirenti a far comprendere appieno il nostro stile, la nostra vocazione, i nostri valori. Le porte della nostra cantina sono aperte al turista o al cliente che intenda conoscerci meglio. Li accogliamo volentieri, conducendoli lungo i nostri vigneti, dove facciamo vivere loro esperienze particolari: lo yoga, la meditazione, l'ascolto del... silenzio. Li facciamo passeggiare sulle nostre colline, perché ben comprendano cosa significa lavorarci, quale sia la fatica dei nostri

contadini nello stare sotto il sole a prendersi cura delle vigne. Trascorrere in totale libertà qualche ora in mezzo ai filari, in modo un po' informale, contribuisce senza dubbio a sedimentare le informazioni, a far capire loro la differenza con altri produttori. Anche quando è il tempo dei nostri originali 'picnic tra le vigne' facciamo in modo che i turisti li vivano divertendosi con l'obiettivo di trasmettere loro tutto il valore storico e culturale di questa terra, l'area di Conegliano-Valdobbiadene, che nel mondo del vino vanta una lunga e affascinante storia, unica al mondo".

Anche quella della famiglia Balbinot merita di essere conosciuta.

"Questa cantina nasce dalla fatica e dall'intuito di mio nonno Osvaldo, che alla veneranda età di 91 anni gira ancora fiero in mezzo alle vigne e in cantina. Commerciava inizialmente vino e frutta. Partiva al mattino presto con il suo "Tigrotto", un vecchio camion, diretto verso il Bellunese, in quello che era un antesignano 'porta a porta', per offrire già allora le damigiane di vino buono. Le dieci damigiane vendute da Osvaldo (anzi Aldo per gli amici) divennero pian pianino cinquanta e poi cento. Dalla vendita si passò alla produzione artigianale di vino lasciandosi alle spalle la dizione di 'Azienda Agricola di Osvaldo Balbinot' e poi quella troppo comune di 'La Vigna'. Nel 1992 diventammo 'Le Manzane'. Nome che deriva da Manzana, uno dei cru della zona di



Anna Balbinot, responsabile marketing de "Le Manzane" assieme a mamma Silvana.

Conegliano – Valdobbiadene, con le sue 43 rive. Nella località Manzana c'è ancora la nostra casa di famiglia, situata in mezzo alla maggior parte dei nostri vigneti. Gestiamo oggi circa 75 ettari, che in termini di bottiglie prodotte si trasformano in poco più di un milione. La maggior parte dei terreni è di proprietà, alcuni in affitto. Il 65 per cento della produzione è destinato all'estero, dove Germania e Austria rappresentano i mercati elettivi. Ma ci spingiamo con soddisfazione fino in Giappone, Russia, Ucraina, Polonia, Repubblica Ceca, la competitiva Francia. Tocchiamo anche l'America, ma senza grandi numeri, dato che ci mette al riparo da grossi sbandamenti legati ai tanto temuti dazi. Conosciamo questi mercati grazie alla partecipazione a numerose fiere che ci hanno concesso nel tempo di avviare rapporti interessanti con importatori che condividono la nostra filosofia di prodotto e la nostra realtà produttiva. Il resto delle bottiglie viene distribuito in Italia, nel canale Horeca, presidiato da una rete di agenti ai quali offriamo tutti gli strumenti per far conoscere, in ogni angolo dell'Italia, il nostro territorio (non ancora sufficientemente noto). Non bisogna pensare al Prosecco come ad un assieme indifferenziato di decine di produttori. In realtà cerchiamo di difendere la tipicità di queste colline a cavallo tra Conegliano e Valdobbiadene. Non è un'impresa facile. Lo facciamo cercando un rapporto spesso diretto, senza intermediazione. Perché solo così si può capire come i Balbinot intendono il vino".

Ernesto Balbinot è nel mondo del vino da sempre. Finiti gli studi al Cerletti, la scuola enologica di Conegliano, nel 1982, ha iniziato a lavorare. Dopo tanti anni in mezzo ai vigneti e alle bottiglie chiarisce, quale esperto enologo (come il figlio Marco che si occupa della produzione) e come imprenditore vignaiolo, che la qualità del suo Conegliano Valdobbiadene Prosecco delimiti idealmente un perimetro in cui non c'è posto per scelte di vini banali, quasi scontati. Un'area dove la qualità, la ricerca, la sensibilità produttiva fanno davvero la differenza.

"Purtroppo facciamo ancora una grande fatica a difendere i valori e le fatiche di una zona produttiva che oggi è diventata Patrimonio dell'Unesco. A far comprendere ai consumatori la grande differenza che divide la stragrande maggioranza dei Proseccchi dozzinali da quelli di alta qualità. Abbiamo bisogno di trasmetterla meglio, valoriz-

zando tutti gli aspetti legati soprattutto ad una qualità superiore del prodotto. Sono le sfumature del nostro lavoro che fanno la differenza. Sono questi gli argomenti di vendita sui quali puntiamo, chiedendo ai nostri agenti di ‘spiegare’ la nostra azienda, le sue caratteristiche, il suo approccio produttivo. Insistiamo perché raccontino la tipicità delle nostre colline, la loro ‘unicità’, offrendo loro tanti mezzi per farlo. Non a caso il nostro responsabile vendite è un enologo. Badiamo sempre a spiegare cosa vendiamo. Ci aiuta in questo un marketing originale. Alimentato da alcune fortunate coincidenze. Quando ci ‘inventammo’ la prima ‘Vendemmia Solidale’ pensavamo ad una giornata particolare, una festa tra amici, la cui organizzazione era molto limitata. Ma con il passar degli anni quella che era una giornata diversa dalle altre si è trasformata nel momento clou dell’anno, dietro al quale ci sono mesi di lavoro. Teniamo particolarmente alla ‘Vendemmia Solidale’ al punto che è diventato un marchio registrato. Ci conoscono anche per questo particolare momento al quale partecipano ormai abitualmente anche le istituzioni, i rappresentanti della politica che hanno compreso come questo evento si svolge a San Pietro di Feletto, ma rappresenta in realtà un momento di forte promozione di tutta

la nostra zona del Conegliano Valdobbiadene.”

Con il passar degli anni e delle vostre partecipazioni al Vinitaly, gli attestati ed i premi attribuiti ai vostri vini rendono merito agli sforzi fatti?

“Vincere una Gran Medaglia d’oro al Vinitaly non è cosa da tutti i giorni. Noi facciamo ogni anno del nostro meglio, convinti che la ‘passearella’ di Verona sia davvero qualificata. Il resto dipende dai gusti e dalle sensazioni dei ‘degustatori’ chiamati a giudicare. Un po’ di fortuna c’è sempre nell’intercettare palati che amano la novità. Il nostro non è il classico Conegliano Valdobbiadene, ha una sua struttura, una tipicità che viene dalla permanenza dei vini base sulle fecce e dalla lunga sosta sui lieviti in presa di spuma, dalla selezione del lievito stesso, da attente scelte produttive”.

In mezzo a queste ‘battaglie’ per emergere quale è la più difficile?

“Certamente quella che si ‘combatte’ quotidianamente nelle carte vini dei ristoranti, dove purtroppo si trova sempre più spesso scritto ‘Prosecco’ e non viene evidenziata né valorizzata la sua provenienza. Il Consorzio del Conegliano e Valdobbiadene si adopera per evidenziare l’unicità, ma i mezzi per competere con le altre Doc ed i milioni di bottiglie che le stesse producono sono



Ernesto Balbinot, eclettico titolare de “Le Manzane”, abbina la passione del vino a quella del lavoro.

ben diversi dai nostri che sono limitati. Resta il fatto che dobbiamo cercare davvero di eliminare la confusione che regna sovrana nel mondo del Prosecco. Il consumatore lo conosce, conosce le ‘bollicine’, si avvicina al vino anche con lo spritz, ma non approfondisce tutte le caratteristiche che valorizzano un Prosecco, le zone veramente vocate, le loro particolarità. Aspetti capaci di darci vini differenti. Per quel che riguarda la varietà di sapori e peculiarità, noi possiamo ritenerci fortunati, perché contiamo su terreni in aree diverse, che ci permettono di produrre un Conegliano Valdobbiadene Prosecco che varia da vigneto a vigneto, che curiamo con attenzione, proprio per valorizzare queste differenze. Un percorso paziente che prevede continue analisi del terreno, fogliari, verifiche, assaggi, manutenzioni delle vigne particolari. Sapienza in cantina. Quella perizia che forse manca nell’Universo Prosecco che ha diviso il suo mondo tra produttori che hanno intravisto solo ed esclusivamente la possibilità di lucrare e coloro che portano avanti con passione ed entusiasmo il loro territorio ed il loro prodotto. Ognuno ovviamente si adopera per raggiungere gli obiettivi che si prefigge, secondo la propria visione. C’è chi bada a fare tanti numeri, c’è chi bada a limitarsi nelle quantità prodotte per puntare alla selezione. Sono considerazioni che non possono prescindere dalla personalità del produttore, dalla sua vocazione”.

Sondiamo il parere dei Balbinot sui vini biologici.

“Io non ci credo molto, forse la strada migliore da seguire ed esplorare prossimamente per noi è la piantumazione e selezione di vitigni resistenti – risponde Balbinot – anche se noi siamo SQNPI e ovviamente siamo attenti ad una coltivazione delle nostre vigne rispettosa della ecosostenibilità. Ma se una pianta è ammalata ha bisogno delle giuste cure, faccio l’esempio umano, quando ci vuole l’antibiotico ci vuole ... Rispettando comunque il terreno. Sono convinto che ci siano tutti i mezzi per controllare con buon senso il vigneto, i terreni, le foglie. Con dati ed analisi rigorose e conseguenti decisioni sagge. Noi potremmo in alcune delle nostre zone diserbare, ma non lo facciamo, mossi dalla nostra etica. Che la Natura ci stia a cuore lo dimostra anche la nostra passione per le api che custodiamo nei nostri terreni con infinita cura e pazienza e che ci danno ogni anno dell’ottimo miele”.

Ernesto Balbinot rivela uno stile davvero unico, sia nel look che nei pensieri. Nei quali emerge la passione per il suo lavoro.

“Mi diverto ogni giorno e questa per me è la ragione principale per cui non mi stanco mai di vivere in mezzo al vino, alle vigne, in cantina. È il motivo per il quale non ho lasciato tutto ai miei figli per andare a farmi finalmente qualche bella vacanza all’estero con la scusa del golf”.

Obbligatorio, in termini di marketing, pensare ai consumatori del domani. Anna Balbinot – da addetta ai lavori – ha idee chiare:

“I giovani non si avvicinano al vino badando troppo alla qualità. Anche perché condizionati dal fattore economico. Le possibilità di acquistare una buona bottiglia (che obbligatoriamente costa un po’ di più) non sono alla portata di tutti. Non bisogna fare comunque di ogni erba un fascio: ci sono fortunatamente molti giovani che amano bere bene, scegliendo con cura la bottiglia per la serata in compagnia, cercando con intelligenza il giusto equilibrio tra qualità e prezzo”.

Incalza papà Ernesto...

“Al di là delle considerazioni sul mercato, vale a mio avviso l’immagine che un’azienda riesce a creare attorno a sé nel tempo. In virtù delle nostre scelte, siamo riusciti a conquistare un posizionamento che ci qualifica, mettendoci nel ristretto numero di produttori di livello e ci consente marginalità che corrisponde a continui investimenti, miglioramenti della qualità, ad una espansione commerciale ponderata, ma necessaria. Stiamo investendo nell’accoglienza, metteremo mano a delle belle strutture che ci consentiranno di abbinare al piacere del bere bene quello del turismo enologico. Puntiamo a poter disporre di una location che offra la possibilità di ospitare i clienti migliori, gli importatori prestigiosi, ma anche un numero ristretto di turisti (anche stranieri) che vogliano fermarsi dalle nostre parti per qualche giorno. Avendo così la possibilità di conoscere ‘da dentro’ il nostro territorio. Così facendo costruiremo con pazienza un gruppo di ‘clienti amici’ che torneranno e che cercheranno i vini de ‘Le Manzane’ in giro per l’Italia e nel mondo”.

Chiediamo in chiusura a sorpresa ai Balbinot quale sia il segreto dei recenti successi.

“Nello stile di famiglia, nella nostra semplicità – risponde di getto Anna – perché siamo informali, puntando a far sentire a casa propria chiunque venga a trovarci”.



“L’ECCEZIONALE” CHE CONFERMA LA REGOLA

VENETA SCORTE



- SERVIZIO SCORTE A TRASPORTO ECCEZIONALE

- CONSULENZA E ASSISTENZA

- SOPRALLUOGHI

- PERCORSI PERSONALIZZATI

☎ **+39 329 5940302**
+39 324 6388740

✉ **info@venetascorte.it**

📍 **SACCOLONGO (PD)**
Via Vallona, 1/C

🌐 **www.venetascorte.it**

IL MASSIMO DEL CAFFÈ

*Massimo Zanetti imprenditore mondiale del caffè
'a ruota libera' sullo scudetto del basket a Bologna,
sullo sport, su Treviso e sui suoi progetti.*

di Paolo Prandi

Sarà per gli eleganti uffici della holding 'Massimo Zanetti Beverage Group' inseriti nello splendido contesto della sua villa di viale Felissent a Treviso o per la pacatezza che l'imprenditore trevigiano sfodera nel rispondere ad ogni domanda con misurata equidistanza dalle cose, che intervistare Massimo Zanetti equivale sempre al piacere di affrontare con lui molti temi, sorseggiando in pieno relax una tazzina del suo celebre caffè Segafredo.

Il pretesto per incontrarlo è quello del recente scudetto conquistato dalla 'sua' Virtus Bologna. Un successo che dà senso ancora alla sua lunga avventura nel basket maschile ad alto livello e prosegue nel rimpiangere un palmares davvero ricco di prestigiose vittorie.

“È stata – dice Zanetti – una bella ciliegia sulla torta, anche perché si è trattato di una stagione particolare, contrassegnata azionalmente da un riassetto capace di ristabilire gli equilibri interni e dal fatto che, sul parquet, l'Eurolega non è andata come ci si aspettava, costringendo la Virtus a riscattarsi in campionato. Vincere il tricolore è stato un traguardo importante di una annata sportiva che ha degnamente coronato il mio decimo anno di 'matrimonio' con la pallacanestro bolognese. Dico con soddisfazione che in tutti questi anni di sponsorizzazione la squadra ogni stagione ha vinto una coppa. Partendo dalla A2, conquistando la promozione e la Coppa Italia, per poi crescere e primeggiare ai massimi vertici sia in Italia che in Europa. Se non avessimo vinto

qualcosa quest'anno in ambito nazionale Bologna, che fa il tifo per il basket come si trattasse di una fede incrollabile, sarebbe scesa in piazza! Ora ci aspetta una stagione intensissima: 38 partite in Eurolega e 30 di campionato che ci hanno costretto a creare una squadra 'lunga'. Dobbiamo difendere il primato. Non sarà facile”.

È stata una vittoria ancor più bella, perché ha spezzato l'egemonia dell'Armani Milano che durava da tre anni.

“L'Armani rappresenta una specie di corazzata con la quale è sempre difficile misurarsi. Ha mezzi, ha una grande città come Milano alle spalle, può far conto su un grande pubblico (su questo noi ci misuriamo con loro ad armi pari). Han fatto meglio di noi in Eurolega ma poi si sono arresi. La coppa europea rappresenta sempre un discorso a parte. Una sola vince e della seconda non si ricorda mai nessuno. Sul piano della rivalità con Milano mi auguro che all'orizzonte si profili

un terzo scomodo (come avvenuto quest'anno), capace di animare quella che altrimenti è sempre una battaglia a due”.

Si è consolidato il legame con Bologna dove lei è di casa da anni?

“Parlando di Bologna per il lavoro e il basket e di Treviso perché è la mia città, non so mai quale sia mia moglie e quale sia la mia amante. Bologna è importante per me perché è il cuore produttivo della Segafredo. Ma anche perché il legame con il basket si è consolidato da quando decisi di accettare l'invito della Coop (che era il nostro più grosso cliente) di sostenere la Virtus, società sportiva di antichissime radici. Avevo maturato una precedente esperienza nel basket a Gorizia. La possibilità di affiancare il mio nome a quello della squadra con maggior tradizione nel basket italiano mi ha solleticato. Posso dire di averne avuto grande soddisfazione”.

Lei nello sport comunque ha fatto di tutto nelle vesti di



Massimo Zanetti riceve dal Presidente del CONI Giovanni Malagò nel 2024 il prestigioso "Collare d'oro" per la sua intensa ed appassionata attività di dirigente e sponsor. Ph. Luca Pagliaricci.



Massimo Zanetti attorniato dai ragazzi della sua Virtus Bologna regge la coppa dello scudetto del Campionato 2025, il 17° conquistato dalla Segafredo battendo per 3 a 0 il Germani Brescia.

sponsor, ma anche nello sport praticato ha ottimi trascorsi.

“Lo sport mi è entrato nel sangue quando ero giovane. La mia aspirazione era – a dire il vero – quella di diventare un ottimo tenore, ma la vita mi portò altrove, a calcare i campi da tennis che stavano a pochi metri da casa mia. Il Tennis Club Treviso di antica memoria è stato per me una scuola di vita offrendomi l'occasione per divertirmi e vincere. Sono stato campione triveneto, mi vanto di aver battuto da ragazzo Barazzutti. Al tempo io avevo 15 anni lui 11. Ma era il numero uno ad Udine che il Tennis Club affrontò nella Coppa Facchinetti. Vinsi al quinto set facendo una fatica terribile. Il mio maestro profetizzò per lui all'uscita dal campo uno splendido futuro. Non si sba-

gliò. Poco dopo Corrado andò a Formia e da lì cominciò la sua escalation”.

Si parla di Barazzutti e non dimentichiamo Sinner...

“È la nostra gloria nazionale. L'Italia ha sempre esaltato dei grandissimi campioni di riferimento nelle varie epoche. Le sue vittorie di oggi mi ricordano quelle di Nino Benvenuti, quando eravamo tutti incollati davanti al video a fare il tifo per lui durante gli epici incontri con Griffith e Monzon. Lo stesso accadde per Tomba. Sinner è un campione eccelso e il tennis italiano non ha mai avuto un giocatore come lui. I grandi giocatori del tennis italiano del passato, arrivati ai vertici, han perduto la strada maestra, o perché approdati alla bella vita, o perché distratti dalle donne e dal denaro fa-

cile, che distoglie sempre dal raggiungimento dei progetti”.

Lei come imprenditore ha sempre puntato sullo sport come vettore di grande fama per il suo marchio. Tale scelta le ha dato sempre grandissime soddisfazioni.

“Certamente. Prima in Formula 1, poi nel calcio, diventando Presidente del Bologna Calcio, del quale sono super tifoso, anche se al primo posto metto sempre il Treviso, al quale mi legano i bei ricordi da sponsor. Ho vissuto la bella esperienza nel mondo del ciclismo, sponsorizzando grandi campioni italiani: Nibali, Contador, fuoriclasse che han vinto gare di fama mondiale. Dopo cinque anni ho lasciato il mondo delle due ruote, quando vi sono entrati gli Emiri Arabi che a suon di milioni han

scardinato il sistema. Un po' come succede ai giorni d'oggi con il calcio di vertice o nella Formula 1. Quindi per me sono arrivate le meravigliose soddisfazioni nel grande basket. Un mondo che mi piace tantissimo, anche perché la sua dimensione è 'umana'. Prima o poi dovrò uscirmene, lasciando magari ai bolognesi la loro squadra da vincente. La Virtus a Bologna è una istituzione che nei decenni ha alimentato in città la passione per lo sport, incrementando anche il settore giovanile. Mi sono posto degli obiettivi: faccio il nuovo palazzetto e poi passo la mano. Ma la più grande soddisfazione è stata il 'Collare d'oro' assegnatomi nel 2024 dal CONI: un riconoscimento che va di norma ai Campioni Mondiali. Riceverlo mi ha onorato e inorgoglito".

Uno sguardo al business. Come va l'azienda?

"Ha assunto da tempo una dimensione mondiale che ha, nel panorama italiano, grande visibilità. Ho ceduto il 50% delle mie quote tenendo conto della mia età e della possibilità che si attui prima o poi un ricambio al vertice. La situa-

zione economica mondiale è certamente complessa. I dazi dell'America non mi preoccupano, perché abbiamo stabilimenti proprio negli States e quindi non abbiamo alcun problema, considerando che produciamo oltre oceano da anni, che siamo il terzo gruppo negli Stati Uniti e che abbiamo diversi marchi americani".

Lei conosce profondamente Treviso sia come cittadino, sia per la sua esperienza politica, sia come imprenditore. Quale è il suo giudizio sulla sua città?

"La trovo ben gestita. Non vedo grandi mancanze. Dobbiamo fare i conti con il carattere di noi Trevigiani che, in fondo, non amiamo che le cose cambino molto. Si vive bene dalle nostre parti anche se basta guardarsi attorno per capire come la città, le periferie, si siano dilatate a dismisura con i problemi che ciò comporta. Treviso è cresciuta con i suoi pregi e con i suoi difetti. Il tenore di vita, la ricchezza diffusa, la capacità di risparmiare rispecchiano un vivere senza affanni. Non dimentichiamoci che Treviso era nei tempi lontani il luogo di villeggiatura dei

Veneziani che qui venivano per star bene, mangiare e godersela. Non è cambiato molto...".

Nel suo cuore c'è da anni una nuova 'patria', Asolo.

"Ho scoperto Asolo ormai da 15 anni. È una cittadina dove si sta davvero tranquilli. Con mia moglie ci viviamo volentieri. L'acquisto del celebre hotel Cipriani e la sua ristrutturazione ci hanno offerto il modo di conoscere molti stranieri che ad Asolo oggi sono tornati. Mi sono immerso nei molti aspetti culturali di un centro che si è rivitalizzato. Anche grazie a mille iniziative delle quali mia moglie si rende spesso protagonista. Sono Presidente del Museo Canova di Possagno, poco distante. Un ruolo che rispecchia la mia passione per l'arte, che viene da mia madre che dipingeva, dalle molte opere in casa. Sono onorato di essere ai vertici di una istituzione così prestigiosa. Immergermi nella dimensione del Museo, occuparmi della sua promozione, della complessa macchina organizzativa che è alle spalle, parlare d'arte mi procura un piacere enorme. Venire dopo Sgarbi non è stato facile, ho pensato parecchio prima di accettare. Vittorio è un vulcano. Io sono molto tranquillo e la bellezza dei capolavori del Canova mi rilassa".

Dopo tante soddisfazioni in ogni ambito magari c'è posto ancora per qualche sogno da realizzare?

"Ne ho uno a cui tengo molto: voglio riuscire a presentare al ballo delle debuttanti di Vienna le mie nipotine. Greta ha 16 anni e non manca molto. Per Gemma c'è un po' di più tempo".



Linde Material Handling

Linde

HI-TECH CAR
CARRELLI ELEVATORI

Concessionaria Treviso e Belluno



- ASSISTENZA
- NOLEGGIO
- VENDITA

HI-TECH CAR
CARRELLI ELEVATORI
SUSEGANA (TV)



HI-TECH CAR Srl

Via Condotti Bardini, 3 · 31058 Susegana (TV)

Tel. 0438 394950 · Fax 0438 201714

www.hi-techcar.com · commerciale@hi-techcar.it



UNA MEDAGLIA MERAVIGLIOSA

Francesca Pasa fa parte della Nazionale di basket, bronzo agli Europei di luglio. Ci racconta la sua storia e quella della sua sportivissima famiglia.

di Prando Prandi

Foto credit Italbasket



La nostra attenzione va a una campionessa trevigiana, Francesca Pasa, protagonista dell'Italia del basket femminile che ha conquistato in Grecia di recente la medaglia di bronzo ai Campionati Europei. Un successo che colma un vuoto di decenni tra l'ultima medaglia e quella dello scorso giugno, in cui la pallacanestro femminile che, pur avendo grande tradizione, sembrava caduta nell'oblio.

Parlare di Francesca (che è nata nel maggio del 2000 a Montebelluna) e del suo talento ha peraltro una giustificazione in più: ha lo sport nel sangue e viene da una famiglia in cui proprio lo sport ad alti livelli è stato grande protagonista. A cominciare dalla brillante carriera di papà Daniele, apprezzato centrocampista che gli appassionati trevigiani ricordano benissimo per la classe ed il talento portati nel Treviso che a cavallo tra il 1996 e

il '98 salì dalla serie C2 alla B. Una passerella che lo portò dritto a calcare i campi della serie A, vestendo successivamente con onore la maglia dell'Udinese.

Anche il fratello di Francesca, Simone, del resto ha provato l'ebbrezza del grande calcio, che ha conosciuto vestendo la maglia dell'Inter. La società neroazzurra lo lanciò ai vertici ancora ragazzo, arrivato con grandi speranze dalla provincia trevigiana, prelevato dai ranghi di quel Montebelluna nel quale anche papà fu agli inizi ottimo giocatore, per poi diventarne anche allenatore. Simone è passato attraverso molte esperienze vestendo successivamente altre maglie, quelle di Varese, Padova, Prato, Cittadella, Pordenone. Poi a Rimini e a San Marino.

Dopo una breve parentesi a Milano (disputando due partite in Europa League) iniziò per Simone un 'walzer' di trasferimenti.

Anche Francesca, prima del bronzo europeo, ha dato vita ad una carriera contrassegnata dall'appartenenza a diverse squadre. In quella che è considerata a ragione oggi una 'esclation' che ha messo in rilievo e affinato le sue qualità, la sua forza fisica, un gran carattere, che l'han portata al recente e inatteso traguardo.

"Effettivamente – esordisce la Pasa – la conquista di una medaglia agli Europei non era prevista dagli osservatori che, prima del girone di qualificazione a Bologna, nel quale eravamo assieme a Serbia, Lituania e Slovenia, non ci davano per favorite. Anche nella fase successiva nessuno scommetteva su un podio per noi. Ma la medaglia è arrivata. Nei giorni successivi questa grande impresa non abbiamo potuto non sentirci tutte emozionate per quel che siamo riuscite a mettere in campo. Tra di noi in spogliatoio e sul parquet c'era una grande determinazione nel puntare in alto. Conoscevamo bene il nostro valore e sapevamo che potevamo disputare un ottimo Europeo. Fin dai primi giorni si allenamento abbiamo trovato grande affiatamento, cementato dal fatto che si tratta di un gruppo che si conosce e lavora assieme da tanti anni. Per me in realtà si trattava di una 'prima volta' agli Europei, ma non ho fatto fatica ad inserirmi. Eravamo consapevoli che siamo cresciute tutte assieme, acquisendo via via più maturità, che corrispondeva all'accresciuta voglia di far vedere quel di cui eravamo capaci, puntando a delle vittorie importanti. Alla

vigilia eravamo consapevoli del fatto che il cammino per noi sarebbe stato difficile, non fosse altro perché da tanti anni la Nazionale non riusciva più a qualificarsi neppure ai quarti della competizione europea. Ed arrivare a medaglia poteva rappresentare un'utopia. Ma noi fin da subito ci siamo poste l'obiettivo di arrivare al podio. E ci siamo riuscite!".

Un terzo posto che porta la firma in calce di tutta la squadra e le sottolineature di un ottimo allenatore.

"Andrea Capobianco è stato bravissimo nel dare fiducia a tutte. Partendo dagli allenamenti, in cui è riuscito a fare affidamento su 12 giocatrici che potevano tenere tutte il parquet degnamente e che potenzialmente potevano dare a quell'Italia un propellente nuovo. Ha saputo tenere unito il gruppo, amalgamare anche le convocate che poi non sono state inserite nella lista finale. Da ognuna di noi ha saputo trarre il meglio. Come spesso accade, di allenamento in allenamento, sono emerse le qualità ora dell'una ora dell'altra. Di partita in partita sono venute alla luce le prestazioni individuali, capaci di trascinare nel loro insieme l'Italia. Il coach ha avuto il merito di credere che un miracolo potesse arrivare, senza mai demordere. Ed è stato premiato, come noi tutte".

La medaglia di bronzo agli Europei rappresenta per Francesca Pasa il punto di arrivo di un percorso lungo, nel quale è passata attraverso moltissime significative esperienze, il cambio di molte casacche, i campionati di





Il festoso gruppo di dirigenti e giocatrici dopo il podio e la medaglia di bronzo.

vertice, l'avventura di Lione, da pochi giorni la firma del contratto con l'Umana Reyer. Ma ha il sapore di un punto di ripartenza per una carriera che è destinata ancora a grandi risultati, dopo tanti anni di basket.

“Non posso dimenticare quel che ho alle spalle. Ma per farlo devo andare ai primi passi sul parquet. La passione per il basket nacque per caso. Venendo da una famiglia di sportivi, fare sport mi è sempre piaciuto. Quando ero bambina li ho provati tutti: calcio, rugby, nuoto, atletica. Ricordo che volli provare anche con la pallacanestro. Mi portarono ad un raduno di minibasket. Mi trovai da sola, ragazzina, in mezzo ad un nugolo di bambini. Ma la cosa non mi disturbò. Anzi, mi fece mettere in campo molta grinta. Scattò evidentemente qualcosa in me e decisi che quello sarebbe stato il mio sport, forse perché aveva suscitato in me qualcosa di particolare. Iniziai a giocare sul serio a Ponzano, cambiando diversi allenatori. Fu Maurizio Sottana, il papà di Giorgia (anch'essa titolatissima giocatrice trevigiana, capitana dello Schio campione d'Italia ndr) ad insegnarmi i primi rudimenti, ad avere la pazienza di coltivare quello che nel tempo si rivelò il mio talento. Fui protagonista, assieme alle altre, della promozione dalla serie B alla A2 e ciò mi diede molta soddisfazione. Proprio Sottana (noto per essere un coach molto 'tosto', caparbio nel cercare di tirar fuori da ogni giocatrice il meglio) mi ha dato ottime basi, mi ha spronato a valorizzare sempre il meglio del mio

carattere. Poi c'è stata la significativa esperienza con il Lupesanmartino, vicino a casa. Quella che mi ha decisamente lanciato. Devo ringraziare Gianluca Abignente, l'allenatore che al tempo in cui arrivai allenava la A1. Ero in under 18 e facevo l'A2. Fu lui ad inserirmi, dopo una stagione, nel gruppo della prima squadra. Posso dire senza sbagliarmi che se sono definitivamente stata proiettata in alto lo devo a lui. Mi ha dato sempre grande fiducia, fino a farmi esordire nella massima serie. Con il passar delle stagioni in A1 a San Martino ho cominciato a collezionare importanti minutaggi in campo da titolare. Poi arrivò un'offerta alla quale non si poteva dire di no: quella della Virtus Bologna. Nonostante il triste epilogo con lo scioglimento della squadra della Virtus delle donne, sono stati tre anni importanti per me, inserita in un ambiente nel quale ho dovuto temprarmi, a contatto con giocatrici più esperte di me, sempre a lottare per dimostrare di essere alla loro altezza. Ero alle prese con una serie di traguardi che la società aveva posto in alto e ciò mi ha fatto crescere davvero tanto. Una volta svanito il sogno di una Virtus vincente mi sono trovata nell'opportunità di dare corpo ad un sogno che cullavo da tempo: quello di andare a giocare per qualche stagione all'estero, per fare i conti con un basket diverso, con una esperienza lontana dall'Italia, che mi avrebbe fatto crescere ancora. E così è stato a Lione, un club ambizioso, ben strutturato, che voleva puntare su di me come playmaker

straniero di valore, tutto da scoprire. Mi sembrò un'ottima opportunità e la colsi al volo. Se sono cresciuta in Francia a livello tecnico, posso dire che, vestendo quella maglia, sono aumentate molto la consapevolezza dei miei mezzi e la fiducia in me stessa”.

A luglio è arrivata la firma per una stagione all'Umana Reyer che non nasconde le proprie ambizioni.

“È chiaro che a Venezia puntano a vincere tutto quel che si può: campionato, Coppa Italia, Supercoppa. Non scopro io il fatto che la Reyer rappresenti un club storico, molto solido, nel quale l'impegno a dare il massimo è uno stile. Non credo di sbagliarmi nel dire che Venezia e Schio al momento in Italia siano i due club che riescono a supportare e mantenere un roster capace di misurarsi con qualsiasi squadra. Disputeremo le qualificazioni all'Eurolega e ciò sarà un ulteriore motivo perché ci si impegni. Trovando io motivazioni nuove, sospinta dalla medaglia europea della quale vado fiera”.

Talento, impegno, mezzi fisici e determinazione. Sono doti che hanno trovato buone basi nello spirito sportivo che da sempre ha permeato l'aria di famiglia, nei consigli di papà Daniele...

“Lui mi ha sempre dato tutta la sua competitività, la sua forza, spronandomi a non mollare mai, come del resto faceva lui sui campi di calcio. Per natura è portato a pensare sempre che ci si possa migliorare, che non esista

obiettivo che non si possa raggiungere se ci si mette sempre volontà e passione. Buone regole che ho mandato a memoria, imparando ad andare in palestra per lavorare sodo, metterci ogni volta grande impegno, certi che così facendo i risultati importanti arrivano. Ne ho avuto la comprova. Ad ispirarmi è stato anche l'esempio di mio fratello Simone, che è cresciuto nelle giovanili dell'Inter e si è sempre impegnato a fondo per mettersi in luce, per superare i momenti non facili che ha attraversato. Una caparbietà che è di famiglia. Un contesto nel quale siamo sempre stati abituati a supportarci l'un l'altro. Anche mamma Luisa (che non è diventata una campionessa ma che pratica divertendosi il tennis) ha assunto come noi questo stile, standoci sempre molto vicina. Capendo bene cosa vuol dire fare sport ad alti livelli”.

Il basket per Francesca Pasa è tutto?

“Prende una grande parte della mia esistenza, naturalmente. Ma quando non sono sul parquet mi piace viaggiare, fotografare, leggere libri, seguire tutti gli sport, in particolare il tennis. Tutto ciò che serve per ‘staccare la spina’ e godermi la vita. Consapevole di una dimensione doppia: siamo delle giocatrici professioniste del basket, ma ancor prima siamo delle persone normali, che hanno avuto la grande fortuna di fare dello sport un lavoro. Senza rinunciare alla propria quotidianità, alla dimensione di donne inserite in un vivere pieno di soddisfazioni”.





S.A.I. SRL
AGILE ED
EFFICIENTE.

PROVACI!

S.A.I.srl
manutenzioni meccaniche



COSA FACCIAMO

manutenzioni meccaniche
di impianti industriali

carpenteria e saldatura in ferro
e acciaio inox

costruzioni metalliche leggere
e pesanti

SAISRLMAIL@GMAIL.COM - +39 349 6073548/+39 347 5663822

FIERE DI SAN LUCA UN APPUNTAMENTO SECOLARE

*A Prato di Fiera atteso anche quest'anno
l'evento clou dell'autunno trevigiano animato
da decine di attrazioni e dalla gastronomia locale.
Le sue origini sono antichissime.*

Aguardarlo di primo acchito, il Prato della Fiera ha tuttora l'aspetto di un comodo e ampio parcheggio per chi va o torna dal vicino Ospedale che si raggiunge attraversando il giardino di villa Ninni Carisi, un tempo clinica privata, oggi sede amministrativa dell'Azienda Sanitaria.

Il Prato accoglie anche tanti professionisti che accedono allo storico complesso residenziale (di Giacomo Campaner detto Torzo), che, dopo il restauro, è oggi sede dell'Ordine degli Ingegneri ed Architetti.

Ma non solo: in qualsiasi ora del giorno quel prato è anche un punto di partenza o di arrivo per chi vuol raggiungere la vicina Restera per praticare ciclismo, corsa, canottaggio o semplicemente per fare una passeggiata lungo l'antico Porto di Fiera o sostare sulle pedane lungo la riva che si affacciano sul fiume. Da lì si possono osservare anatre, gallinelle d'acqua, germani reali, gabbiani e cigni che si avvicinano dignitosi ad ogni mano protesa.

Il Prato di Fiera si può raggiungere sia dalla Callalta sia dal Ponte della Gobba, percorrendo quel tratto di Restera che porta ancora sulle bitte, disposte lungo le rive, i segni delle corde che trainavano i burci verso l'antico porto di Treviso.

Parlare di prato è un eufemismo, perché quel contesto è oggi dominato da asfalto, auto e sterrato. È un toponimo che rimane comunque, perché nasce da una storia remota a testimonianza che quel luogo, lungo l'ansa del Sile, indicato anche con il termine di "musile", fosse effettivamente un

prato circondato da modeste case agricole ed adibito alla coltivazione di cereali e viti.

Fin dal medioevo (come riferisce il Semenzi), alcuni abitanti erano barcaioli e trasportavano merci per via fluviale ed alcuni si dedicavano alla costruzione di barche. Vi erano tre cartiere, una concia di pelli, tre brillaioi da risone, una fabbrica di saponi, una di birra e una di acquavite.

In quel prato si teneva ogni anno una fiera di antichissima origine, organizzata anche in tempo di guerra. Quando nel 1307 i Trevisani temettero d'essere assaliti da Cane della Scala spedirono 500 cavalli a custodia. Anticamente (continua il Semenzi), le Fiere si celebravano nel giorno di San Michele di Melma, ma per commemorare l'elezione a papa di Benedetto XI, trevigiano di nascita, al secolo Niccolò Boccasini (avvenuta il 22 ottobre del 1303), si trasferirono nel mese di ottobre, alla domenica, dopo la festa di San Luca.

La loro origine è quindi antichissima. Come ricorda il Marchesan, non conosciamo una data ben precisa, ma un documento del 1205 ne attesta già la presenza. Per quanto riguarda la loro durata, traspare dai vari documenti dell'epoca una certa discrepanza: chi afferma avessero una durata dai 5 ai 15 giorni, chi sostiene invece durassero solo 6 giorni e cioè 3 giorni prima e 3 dopo la festa (atti del 1206) e chi invece afferma che durassero 8 giorni prima e 8 dopo.

Per la città della Marca le fiere di San Michele o di San Luca erano un clamoroso evento che veniva annunciato da

appositi banditori nei vari castelli trevigiani e nelle principali città del Veneto. Nel 1314 si inviarono nunzi in Friuli fino ad Aquileia e alcuni banditori, inviati dal Comune, toccarono addirittura le città di Reggio, Parma, Cremona e Brescia. Tutto ciò per capire quanto importante fosse questo avvenimento annuale per Treviso. Una occasione propizia per far crescere ulteriormente la sua notorietà al di fuori della Marca. Alcuni giorni prima delle Fiere il Comune, a proprie spese, allestiva delle botteghe per i venditori forestieri, che venivano affittate al costo di 20 denari grossi. Per ordine del Podestà si dava disposizione al banditore di proclamare le fiere e nel contempo di appaltare in città la "baratteria" ovvero il pubblico gioco, elevando un padiglione diviso da tende che era protetto all'intorno da uno steccato.

Da notare che solo nell'occasione delle fiere si poteva giocare ai dadi, gioco che invece era proibito durante tutto l'anno. Chi voleva giocare lo poteva fare solo negli appositi padiglioni e non al di fuori di questi. Il Podestà eleggeva quattro capitani che informavano un giudice, a tutela di una maggior legalità, su come designare le rughe o corsie o le file delle botteghe nel "musile" o prato della Fiera.

Lo spazio destinato alle botteghe o alle tende per i confratelli delle Corporazioni o Scuole era delimitato da una pietra fissa sul terreno che segnava il limite tra una Scuola e l'altra. Agli spazi in genere si assegnava, a secondo delle varie Scuole: beccai, formaggiai, fabbri,



calzolai, lanaioli e via dicendo, un numero di passi che poteva variare da un massimo di 11 a un minimo di 3. Una volta terminata la designazione delle rughe per le singole Scuole, i gastaldi delle varie corporazioni erano obbligati ad erigere le loro tende o botteghe nella settimana precedente all'apertura della fiera.

Anche allora le assegnazioni delle rughe e delle botteghe davano adito a tantissime lamentele. Perfino il Doge dovette intercedere presso il Podestà di Treviso sulla poca attenzione rivolta dagli organizzatori nei confronti di alcuni importanti merciai veneziani. A tutela della sicurezza il podestà stabiliva che un corpo di circa 40 guardie a piedi, armate di cervelliera, spada, coltello, lancia e pavese vigilasse sulla Fiera.

Inoltre il Comune ordinava che in quei giorni di mercato 300 fanti bene armati vigilassero, durante tutto il periodo delle fiere, le periferie della città per un raggio di 5 miglia, per frenare frodi o soprusi. In un luogo più adatto del Prato si teneva anche il mercato degli

equini e di altri animali. Questo veniva recintato e all'arrivo del Podestà, con tutta la sua corte, e dei gastaldi delle varie Corporazioni, le campane della chiesa suonavano a distesa.

Chi si recava alle Fiere a cavallo o con bestie, carri e carretti dovevano accedere sia all'andata che al ritorno per la strada Callalta. I pedoni invece si incamminavano lungo la Resterà. Di notte, per maggior sicurezza, il prato della fiera veniva illuminato con dei pani di sego posti sulle lanterne.

La domenica, un banditore proclamava l'apertura della fiera imponendo severamente agli astanti di non bestemmiare Dio e tutti gli altri santi, pena una multa di 10 lire piccole. Durante la notte nessuno poteva girare per il prato dopo il terzo suono della campana. Anche allora ci si imbatteva in furfanti e malavitosi e le forche poste ai bordi del prato erano sicuramente un deterrente a non commettere grossi crimini che venivano puniti con l'impiccagione. I piccoli malfattori invece erano destinati ad essere rinchiusi in prigioni improvvisate.

Nel 1226 fu cambiata la data d'inizio delle fiere e da allora non vi furono ulteriori modifiche. Rimase e rimane tuttora il mese di ottobre. Le fiere furono il più grande mercato e spettacolo di Treviso e la scelta di quel luogo fu ideale perché vicino alla città e facilmente raggiungibile. La presenza poi dello stesso Porto garantiva il traffico fluviale per chi giungeva dai villaggi limitrofi, dalla laguna o dalla lontana Venezia.

Ora tuffiamoci a ritroso nel tempo e mischiamoci tra la folla, le botteghe e le taverne della Fiera. Che lo spettacolo inizi! Nell'aria un variare di note di flauti, cornamuse e trombe. Il rullo di tamburi e il tintinnio brillante dei triangoli dominano l'intrigo di suoni, mentre le corde sfregate della viella accompagnano danze e canti bagnati da boccali di vino novello. Tra le botteghe i mercanti ostentano tuniche di seta dai vivaci colori che coprono farsetti corti ed attillati accompagnati da calzamaglie di lana e scarpe di cuoio. Il vociare dei giocolieri attornati da bimbi estasiati si unisce allo strillare degli imbonitori che invitano alla compera. Artisti di strada sputano dalla bocca lingue di fuoco, accompagnando musiche e scene teatrali. Il profumo del cibo si unisce all'odore acre del serraglio dove gli animali attendono di essere venduti. Gualdrappe colorate da nobili stemmi ornano la groppa di cavalli dalla coda fregiata. Un nitrito divide la folla, che, al passaggio, saluta e si inchina al nobile cavaliere. Mani furtive frugano nelle bisacce per dar qualcosa a un pellegrino. Al calar della sera la fiamma del-

le torce tremola sospinta dalla brezza del fiume con il bagliore che si disegna sulla bianca tela di una bottega ancora aperta. Non manca qualche cane randagio che gironzola attorno alla taverna.

Dopo il tuffo immaginario nei meandri del passato veniamo ai giorni d'oggi. Ci accorgiamo che nulla è cambiato perché la storia non è un flusso lineare, ma un ciclo dove gli eventi del passato si ripropongono nel tempo seppur con forme e modalità diverse. E questo vale anche per le nostre fiere. Certo, sono cambiate molte cose, ma poi non così tanto.

Il luogo dove si svolgono è sempre lo stesso, così i giorni e i mesi. La gente va alla fiera e come allora la raggiunge dalla Restera o dalla Callalta. Veste e si esprime in modo diverso ma la domanda e la risposta sono sempre le stesse. Trombe, bombarde, flauti sono svaniti ma c'è ancora la musica, quella assordante delle giostre. La

campana della chiesa diffonde ancora il suo messaggio cristiano. Al sacro si unisce il profano in quel Prato che brulica di persone che parlano, corrono, camminano, si nutrono, si urtano nel segno di un divertimento semplice e rituale. Anche i profumi sono più o meno gli stessi. "Oche roste" accompagnate da sedano bianco, "folpi", "maroni" e "fritoe" ricalcano una lontana tradizione che la gente non vuol abbandonare: questo è il sigillo gastronomico delle fiere di San Luca. Non sappiamo con esattezza quando le Fiere abbiano cambiato la funzione di un grande mercato tradizionale. Fino al '600 mantennero quella loro iniziale natura poi nell'800, con l'avvento dell'elettricità e delle macchine a vapore, non ci si servì più degli animali o degli uomini per far girare le giostre. Bastava la forza di un motore, il novello emblema di un secolo in movimento che guardava verso la corrente del Futurismo.

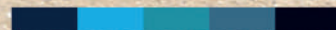
Le memorie, le testimonianze trasmesse da generazioni a generazioni difficilmente cadono nell'oblio tant'è che fino agli anni 40 al mattino del martedì riviveva al prato della Fiera il mercato del bestiame, riportando l'atmosfera dei secoli lontani. Ora sono un grande parco di divertimento che si è adeguato alle innovazioni del tempo e che riflette la vita che stiamo vivendo.

Giostre dai nomi spaziali proiettano verso il cielo e ti buttano verso mete immaginarie. Giostre guidate da computer, lampi di luci colorate che si stampano sui volti esaltati dall'ebbrezza del brivido.

Tecnologia spinta per provare sensazioni nuove. Forse con l'intelligenza artificiale, chissà, non avremo più la certezza di essere saliti su una giostra. Ma per fortuna che le catenelle dai seggiolini volanti girano ancora attorno ai sogni di ognuno. Che la festa dunque cominci, anche quest'anno.



La 'mano' di un grande della pittura trevigiana Sante Cancian ci ha regalato con questo bellissimo olio la magia delle Fiere di San Luca dei tempi che furono.



PREMIUM GIN FOR GIN LOVERS



ORIGINAL
ASOLO[®]
✦ PREMIUM GIN ✦
* EST. 1985 *

Il piacere della freschezza

*Premium Gin Botanico - Speziato e Fragrante **

*Premium Gin London Dry - Tradizionale e Avvolgente **

*Premium Gin Agrumato - Vivace e raffinato **





WALTER DALLE MULE



CONTATTI

 + 39 349 4767382

 Walter.dallemule@forch.it





VILLA CAVALIERI LA CASA DI TUTTI GLI ARCADESI

*Il sindaco di Arcade Nico Presti
racconta le sue esperienze e la ristrutturazione
di un luogo che rispecchia i sentimenti di una comunità.*

di Prando Prandi

Il pretesto per porre sotto la lente Arcade, paese non lontano da Treviso, viene proprio dalla sua bella sede, quella Villa Cavalieri riportata da poco allo splendore, che fa parte della storia del territorio da sempre e che in tempi recenti è diventata un punto di riferimento pulsante nella vita cittadina.

È questo il luogo antico (di inizio '700), sede oggi del Municipio, che il sindaco Domenico Presti ha voluto restituire, puntando a realizzare un bellissimo restauro, alla cittadinanza. Più o meno 4500 persone che animano un centro in cui l'operosità tutta veneta, l'ingegno e l'amore per il bello si coniugano allineandosi con i valori che lui stesso incarna. Presti ha assunto da molti anni (è al terzo mandato grazie ad una rielezione che è frutto di un cambio di parentela politica ma soprattutto di un larghissimo consenso) la guida del Comune, con spirito ben diverso da quello dei... 'politici di mestiere'. Perché se il suo ruolo è istituzionalmente politico il sindaco, che non ama i fronzoli, declina nei fatti uno stile molto concreto, che gli viene da una educazione poggiata su sanissimi principi di servizio verso il prossimo.

“Sono – dice Presti – un meridionale trapiantato in Veneto. Ciò potrebbe rappresentare per alcuni un pregiudizio, ma in realtà ho voluto con i fatti smentire chi è nato da queste parti e nutre questo sentimento nei confronti di chi viene dal Sud. Ho avuto un'infanzia non facile. Mi arrampicavo da bambino delle elementari sul bancone di un bar prima e di una macelleria poi per guadagnare

qualcosa e portare qualche lira a casa, dove eravamo in tanti. Era una festa quando il macellaio la domenica svuotava il bancone per mettermi in mano salsicce e carne buona, che portavo a casa per la famiglia. Premio al mio impegno. Imparerai allora i sani principi, cambiando numerosi lavori anche in età preadolescenziale. Cullando però un sogno diverso per il mio futuro. Quello di diventare un detective delle forze di polizia. Così fu facile, al tempo della leva militare, nei primi quattro mesi, chiedere di entrare nei Carabinieri. L'Arma mi spedì a Roma nel 1979. Un anno di 'rodaggio' per capire quali erano i metodi e le regole della Benemerita. L'anno successivo mi dirottarono a Padova, poi a Nervesa della Battaglia. Mi impegnai, mettendomi in luce. Al punto che il mio Capitano di Compagnia mi chiese se volevo entrare in quello che era al tempo il nascente 'Gruppo antidroga' di Treviso.

Proponendomi il trasferimento alla caserma di via Cornarotta, che diventò il centro della mia vita. Dal quale spesso portavo a casa la sera il lavoro, i pensieri e le preoccupazioni legate ad indagini complesse, rischiose, delicate. Non ci pensai su un attimo: presi al volo quell'occasione. Infilandomi in un lavoro che da sempre sognavo e che mi portò a vivere intensamente.

Furono 15 anni ricchi di emozioni, sfide e paure da vincere con impegno, carattere di ferro e massima dedizione. In un contesto ricco di insidie e pericoli. Non erano quelli bei tempi e stare in mezzo al mondo della droga per scoprire i delinquenti rappresentava ogni giorno una sfida. Considerando inoltre che quel tipo di criminalità richiedeva un impegno investigativo maggiore, senza orari e senza limiti e che al tempo il lavoro investigativo non contava neppure sulla tecnologia dei giorni d'oggi. Nonostante ciò fu una esperienza di



Domenico Presti sul balcone di Villa Cavalieri, sede del Municipio.



vita unica, meravigliosa. Raggiunsi il grado di maresciallo. Fu purtroppo un'indagine delicata, molti anni dopo, in cui era coinvolta la politica, un 'caso' scoperto da me e segnalato con grande senso del dovere, a mettermi sulla graticola e a costringermi a cambiar strada. Uscii dai Carabinieri mio malgrado, senza certezze in tasca, avendo dentro non poco amarezza. Dovetti girar pagina e decisi di fare l'investigatore privato. Iniziando una parentesi durata per circa dieci anni. In seguito decisi di cambiare totalmente settore lavorativo, specializzandomi (attraverso l'abilitazione professionale di agente immobiliare) nel lavoro che svolgo tutt'oggi, nella conduzione di un'agenzia immobiliare di cui sono titolare unitamente ai miei figli. Circa 20 anni fa decisi di mettermi al servizio del prossimo, in un ruolo diverso. Puntando a diventare il primo cittadino di Arcade.

I fatti mi han dato ragione. Ho puntellato questi mandati sulla credibilità costruita sulla concretezza, seguendo la volontà di andare sempre al sodo, di cogliere tutte le prospettive

e le opportunità che governare una cittadina (pur piccola) può offrirti. Mi innamorai di questo territorio ai tempi in cui in divisa mi destinarono alla caserma di Nervesa, che aveva Giarvera e Arcade sotto la propria giurisdizione. Scelsi di metter su casa proprio ad Arcade, scoperta nei dettagli durante i miei frequenti pattugliamenti in servizio. È stato quello un 'amore' nato da lontano.

Dopo aver saggiato le mie capacità per cinque anni come consigliere comunale all'opposizione, pensai che poteva essere arrivato il momento di fare un salto di qualità, pur non avendo conoscenza e approcci tipici per ambire a condurre un Comune come questo.

Furono un po' di inconscia voglia di fare e la consapevolezza che non mi arrendo mai a farmi contemplare l'ipotesi di correre le elezioni del 2010 per fare il Sindaco. Cominciando a spargere la voce in paese.

Pochi ci credevano. Ma alla fine ci sono riuscito. Promettendo ai cittadini che avrei seriamente affrontato molti progetti ambiziosi, portandoli a compimento. Promesse che, francamente, non sapevo al tempo

come avrei potuto mantenere. Ma, dopo la prima elezione, ho subito puntato ad intercettare i vari fondi pubblici utili a porre mano a progetti di grande importanza, tra i quali la ristrutturazione di entrambi i plessi scolastici e la realizzazione di una nuova struttura per lo sport per i giovani arcadesi.

Uno in particolare era in testa alle mie priorità: la ristrutturazione di Villa Cavallieri, che io immaginavo dovesse diventare un contenitore oltre che per i servizi alla comunità, anche per ospitare l'arte e la cultura, cosa che in seguito si è avverata ospitando l'esposizione in questi anni di numerose mostre di quadri e sculture, presentazioni di libri, incontri pubblici e non ultimo la celebrazione di numerosi matrimoni in una cornice straordinaria che la Villa Cavallieri offre agli sposi e ai loro invitati.

Era una struttura che abbisognava di un profondo restauro, all'interno versava in pessime condizioni. Era necessario, oltre che a porre mano a pesanti interventi strutturali, intervenire sui nuovi pavimenti, sulle pareti con gli intonaci da rinnovare, sugli stucchi da re-



staurare, sugli affreschi da recuperare e sui soffitti a rischio. Senza contare che occorreva provvedere a creare i nuovi impianti idraulici e elettrici.

Mi impegnai a fondo per far ristrutturare questo complesso inaugurato nel 2014, oggi così utile ai cittadini che possono utilizzarlo, godendo di un ampio parco facilmente accessibile, sicuro e ben mantenuto, fruibile sia di giorno che di notte. Oggi vi ospitiamo eventi di spessore, di ogni tipo. Offrendo le sale della villa alle riunioni pubbliche di enti, consorzi, associazioni.

Per fare tutto ciò abbiamo superato di poco la spesa di un milione di euro. Una cifra nettamente inferiore alle previsioni. Un piccolo miracolo, a detta degli stessi responsabili delle Ville Venete chiamati ad esprimere le loro valutazioni sui progetti prima, sugli interventi poi e sul risultato finale.

Quando iniziarono i lavori ci fu comunque chi mi accusò di aver posto mano ad un'opera faraonica, sproporzionata alle necessità di Arcade. Ma si sbagliavano. Così la Villa Cavallieri non è oggi la casa del sindaco ma quella degli Arcadesi.

Nel settembre del 2020, prima di terminare il secondo mandato, ho inaugurato la nuova scuola elementare, la scuola media, una nuova tensostruttura per lo sport.

Con piglio deciso sto affrontando il progetto del nuovo asilo nido e la possibilità di dotare Arcade di una piccola ma importante pista ciclabile che la collegherà alla vicina località di Madonnetta. I lavori sono già stati affidati per l'esecuzione. Ho legato la mia ultima rielezione (avvenuta nel 2023) e la mia campagna elettorale alla promessa di realizzare il nuovo Palazzetto dello Sport. Ma appena rieletto, alla prima riunione sul tema, i miei collaboratori mi informarono che non c'era la possibilità di attingere più ai fondi. Non mi persi d'animo.

Andai in Regione Veneto e trovammo una soluzione che ci permise di poter far conto, nel giro di qualche settimana, su un milione di euro a fondo perduto. Cifra insperata ma utilissima per iniziare un iter che ci sta portando alla realizzazione del progetto e alla non lontana inaugurazione. Tra le altre promesse elettorali c'era anche la realizzazione di una mensa per

i bambini della scuola elementare, che ha visto il Comune aggiudicatario di un finanziamento per la sua realizzazione. Anche in questo caso i lavori sono già cantierati e dovranno vedere la luce entro la primavera del 2026. Promesse fatte e anche mantenute.

Ho voluto nell'arco di questi anni porre mano a progetti ambiziosi, attingendo ai finanziamenti che esistono ma che devono essere agganciati sapendo come muoversi nella giungla



Un'affollata riunione nella Sala convegni di Villa Cavallieri

delle regole, agendo con tempestività e determinazione”.

Nico Presti spinge ancora più in là le sue ambizioni di amministratore:

“Non voglio occuparmi solo delle strutture ma dell’anima del mio paese. Così ho inseguito in questi anni altri piccoli sogni realizzandoli. Da bambino mi piaceva tanto il teatro. Grazie al generoso lascito del concittadino Livio Celotto, siamo riusciti nel 2018 a trasformare per esempio l’Auditorium in quello che oggi è il Piccolo Teatro ‘Celotto & Grosso’, capace di ospitare belle rappresentazioni e valide compagnie teatrali”.

Quale è il suo personale bilancio dopo tanti anni da primo cittadino?

“Francamente all’inizio non credevo di essere capace di rivestire questa carica. Poi ci

ho preso gusto, ho imparato, applicando delle regole che mi sono dato nella gestione oculata e trasparente delle risorse economiche del Comune, così come avevo immaginato sin dall’inizio di questa meravigliosa e straordinaria esperienza che vivo ogni giorno al fianco dei miei concittadini piccoli e grandi. Plasmandole su quelle insegnatemi per tanti anni nell’Arma. Senza compromessi, senza storture, gestendo la cosa pubblica con grande scrupolo. Vestendo la divisa, affrontando indagini complesse, mi sono abituato a trovare da solo le soluzioni dei vari problemi, buona scuola per quando sono diventato sindaco. Ho seguito comunque l’esempio di Giancarlo Gentilini, che mi ha ispirato e che sin dai tempi in servizio in Via Cornarotta, ho sempre ammirato e

stimato per la concretezza e la determinazione. I suoi principi erano davvero sani. Ci legava buona amicizia. È stato per me un modello e a lui che devo il mio grato ringraziamento se sono diventato sindaco.

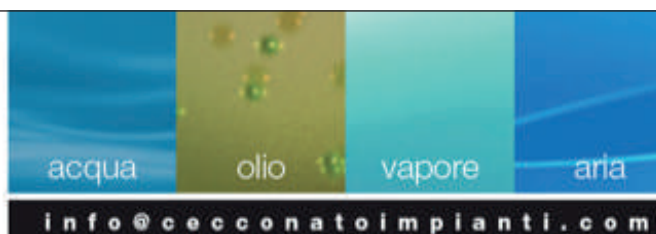
Oggi ho la grande fortuna di essere affiancato da una meravigliosa “squadra” composta da donne e uomini leali e concreti, che come me hanno a cuore lo spirito di servizio per la crescita ed il benessere della nostra comunità. Ed è a loro, cogliendo questa occasione, che rivolgo un caloroso ringraziamento dal profondo del cuore, per il prezioso sostegno e contributo che mi danno quotidianamente per far funzionare in maniera ottimale e con eccellenti risultati la macchina amministrativa comunale, non facendomi mancare mai il loro affetto e la loro amicizia”.



TERMIDRAULICA

CECCONATO

IMPIANTI
TERMIDRAULICI CIVILI
E INDUSTRIALI



Via Montenero, 10
ARCADE (TV)
T 0422 874070/88
F 0422 1622201

www.cecconatoimpianti.com



→ **Raggiungi**
le *persone* ↗
che cerchi ↖



Siti vetrina, ecommerce, gestione social,
branding, grafica, fotografia

Per contattarci scannerizza il QR code
oppure contatta il **+39 333 321 8804**





LIBRI IN CANTINA: “PAESAGGI PASSAGGI”

*L'appuntamento al Castello di San Salvatore
il 4 e 5 ottobre a Susegana, propone incontri,
temi e personaggi della piccola e media editoria*

di Silvano Piazza

Torna 'Libri in Cantina', il festival dedicato alla piccola e media editoria. Nel primo weekend di ottobre l'appuntamento con la storica rassegna organizzata dal Comune di Susegana (Treviso) nel Castello San Salvatore.

Una manifestazione che da oltre vent'anni celebra la vitalità culturale della piccola e media editoria indipendente.

La XXI edizione, in programma sabato 4 e domenica 5 ottobre 2025, riporta al centro del dibattito il valore della produzione editoriale indipendente, offrendo al pubblico giornate dense di incontri con gli autori, convegni, riflessioni e approfondimenti.

Il tema scelto per quest'anno "Paesaggi Passaggi. Spazio Tempo Spirito" propone una riflessione sui territori fisici ed emotivi che attraversiamo, sulle soglie da varcare e sulle identità da preservare.

L'immagine guida dell'edizione – una silhouette femminile che fonde il suo profilo con quello delle montagne – simboleggia il nostro bene più prezioso: Madre Terra.

Il paesaggio è il protagonista assoluto di questa edizione: un protagonista che ci conduce a un passaggio evolutivo all'insegna della centralità di concetti ormai imprescindibili come la sostenibilità e l'inclusività.

Ad aprire idealmente la manifestazione sarà una mostra collettiva d'arte contemporanea, che si terrà negli spazi dedicati alle esposizioni temporanee del Municipio di Susegana, intitolata anch'essa *Paesaggi Passaggi*. Protagonisti saranno artisti di rilievo internazionale

come Tobia Ravà, Laura Villani, Stefano Reolon ed Elisabetta Vignato, in un dialogo visivo che si intreccia con i temi dell'edizione.

Tra gli ospiti più attesi, spicca Franco Arminio, poeta, scrittore e "paesologo", da anni impegnato nella restituzione poetica dei luoghi minori d'Italia.

Spazio anche alla scrittura delle nuove generazioni: Alice Gualandi presenta *Sapevo solo disobbedire* (Maschietto Editore). Beatrice Bandiera, giovane artista trevigiana, firma le illustrazioni del toccante *C'era questa donna*, nato dalla collaborazione con Daniele Mencarelli, per una riflessione sul valore dell'inclusione sociale. Attesa anche Alice Franceschini: l'autrice porta al pubblico la propria testimonianza con *Te lo Prometto*, un racconto di malattia e rinascita. Ma ci sarà anche Riccardo Dal Ferro, in arte Rick DuFer, filosofo, autore e performer teatrale. Il suo podcast filosofico "Daily Cogito" raccoglie due milioni di ascoltatori.

Molti altri ancora saranno gli ospiti del festival che l'anno scorso ha portato a Susegana oltre 10.000 presenze.

Da segnalare la presenza di Serena Perozzo con il nuovo romanzo storico *L'eredità del silenzio*, il seguito del fortunato *Echi oltre le mura*, ambientato a cavallo del XII secolo nella Marca gioiosa tra castelli e guerre di potere, con protagoniste le famiglie da Onigo, da Camino e gli Ezzelini.

Nicoletta Nicoletti presenterà il suo spassoso e avventuroso *Vecchi con le Panda*, ambientato nelle colline trevigiane tra Cornuda e il Piave: un gruppo di compari ha un triplice denominatore comune, il buonumore, il telefonino e una Panda e, nel periodo del lockdown, cercherà di trasgredire divieti e decreti pur di mantenere in vita i rapporti sociali e non soffrire l'isolamento.

Libri in Cantina di Susegana è il festival letterario più importante del Veneto, mosso da una sola, chiara convinzione: la cultura è il più solido degli investimenti per il futuro.



SCOPERTE

LA MEMORIA INCISA

*Guardando Treviso con il naso all'insù
ben si capisce come la città sveli dettagli
poco noti ai distratti. Iniziamo a scoprirli*

Foto e testo di Ennio Ciaccia

La curiosità è uno stimolo dell'intelletto a prendere coscienza di tutto ciò che ci circonda attraverso i nostri sensi e che si realizza con un atto cognitivo che ha nel guardare e nel vedere la giusta finalità. Questa mia puntualizzazione sulla curiosità che ognuno di noi ha, (chi più chi meno), ci induce a riflettere sull'oggettività della nostra quotidianità. Spesso, camminando lungo una via o in una piazza, assuefazione e consuetudine prendono il sopravvento sulla curiosità. Non è superficialità ma è il... guardare senza vedere.

Alzando lo sguardo passeggiando per Treviso non è difficile scoprire quel che prima non avevi mai visto.

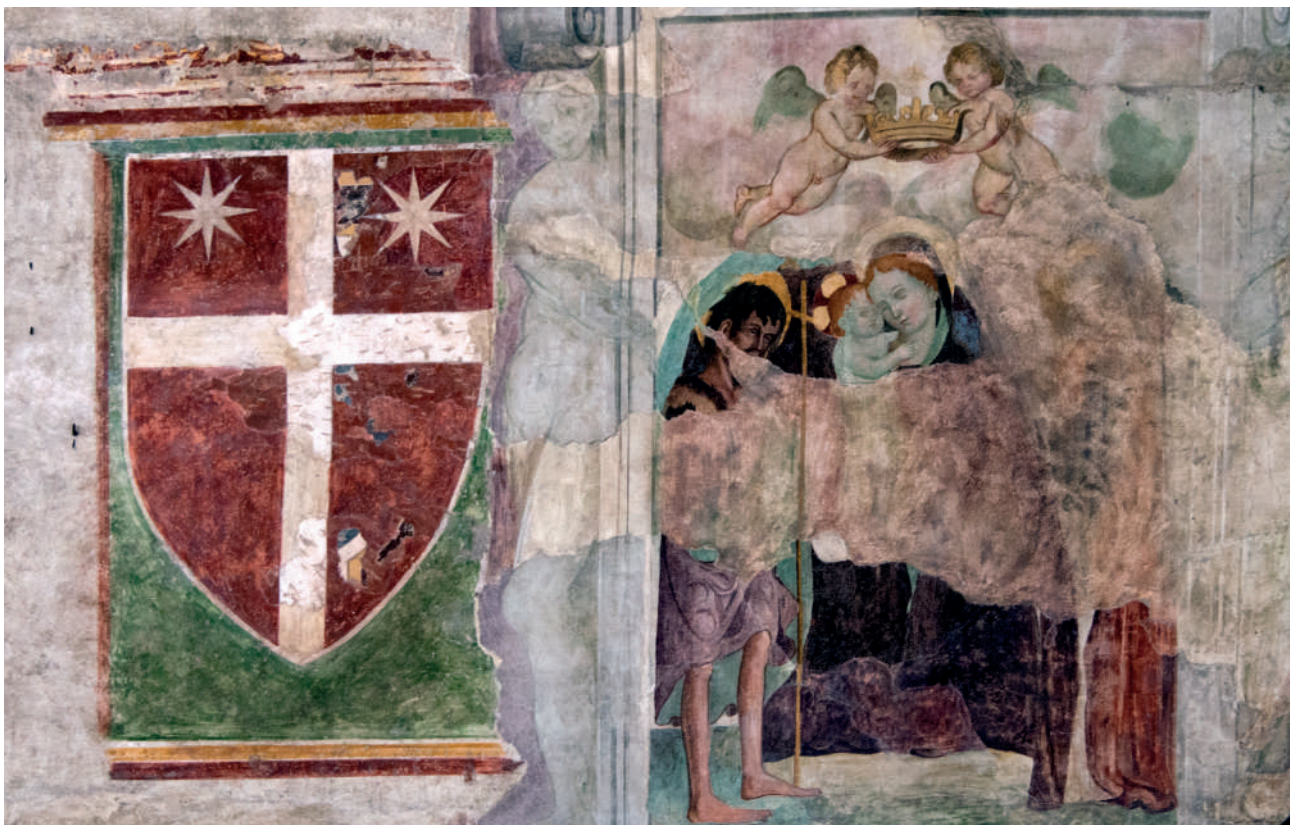
Ti accorgi di una trifora su un palazzo, di una Madonna con Bambino sotto i portici del Calmaggione, di uno stemma o di una lapide sbiadita o che le pareti di un vetusto muro sono dipinte a tappezzeria. E poi, se ti soffermi per un istante e poni più attenzione, avverti che i muri della nostra città sono come un

libro, che raffigura e racconta una storia antica e moderna. Mi riferisco ai tanti stemmi, lapidi, leoni e manufatti ornamentali che sporgono e istoriano le pareti di case e palazzi, porte e mura. Li noti a distanza vicino ad una finestra o nel sotto gronda di una casa. Oppure come elementi decorativi sulla chiave di volta di un'antica dimora. Si identificano come simboli religiosi o come stemmi indicativi di una nobile famiglia o di singoli personaggi. A volte sono lapidi commemorative, dove le sbiadite scritte in latino rievocano ancora il fascino di un tempo passato. Altre volte sono mascheroni dagli occhi sporgenti e spalancati, che ti scrutano con una smorfia sarcastica, quasi a voler scacciare la tua presenza nell'incedere sotto di loro. È un mondo fantastico che ho scoperto con la fotografia. Uno scatto e poi la magia dell'ingrandimento ed il gioco è fatto: un'esplosione di elementi, di notizie, di storie, di aneddoti e di verità occulte! Quello che prima appariva sbiadito o sfuocato appare di colpo nella sua integrità

formale, diventando un messaggio chiaro ed esplicito.

Nella mia indagine ho escluso volutamente le case affrescate da mani sapienti che sono valse a Treviso il titolo di "urbs picta". Spronato dalla curiosità ho voluto intraprendere un mio nuovo viaggio alla ricerca sui muri della città di una memoria incisa, di tutto ciò che essa vuol raccontare tacitamente a chi le dà ascolto. Lo fa anche attraverso i tanti stemmi della quale è istoriata. Hanno sicuramente un'origine militare e risalgono al periodo in cui gli eserciti non avevano delle divise che permettessero di distinguere un gruppo combattente dall'altro. Si comprese l'importanza di avvalersi di insegne collettive che dessero un'identità ai vari gruppi combattenti. Nel tempo poi questa particolarità legata a condottieri militari o ai cavalieri dei tornei, divenne un elemento distintivo per tutti coloro che avessero o ritenessero di avere un motivo valido per distinguersi dagli altri. Nel momento in cui l'uso degli stemmi venne disciplinato dal

Lo stemma di Treviso nella versione rintracciabile a Palazzo dei Trecento.



Sovrano, essi divennero simboli di persone o famiglie gentilizie. Solo più tardi si affermò l'usanza di concedere gli stemmi ad enti, istituzioni o a persone non appartenenti alla nobiltà locale. Se ci soffermiamo ad osservare la facciata est della Chiesa di Santa Lucia si scorgono affissi due stemmi lapidei uno dei quali è lo stemma in pietra d'Istria risalente tra il 1375-1399 del Comune di Treviso e l'altro è quello del podestà Marco Zen. In una foto del 1944 questi due stemmi non sono presenti, quindi si ritiene siano stati affissi dopo questa data. Nella sua più antica versione, come ricorda lo storico trevigiano Giorgio Renucci, lo stemma di Treviso era di color rosso con croce d'argento sormontata sui due bracci da due stelle ad otto punte. Lo stesso stemma, raffigurato pittoricamente, ha lo scudo bordato di verde. La Commissione Araldica Austriaca, con decreto del marzo del 1823, concesse che lo scudo dell'arma trevisana fosse contornato da due foglie d'alloro e sormontato da una corona sopra la quale si adagiasse un'aquila bicipite con le ali aperte. Un simbolismo atto

ad esprimere protezione e dominio austriaco sulla città. Il 15 luglio del 1866 la città fu liberata dalla dominazione austriaca e si dovette allora propendere per uno stemma diverso. La Regia Consulta Araldica del Regno d'Italia con decreto 4 maggio 1870 stabilì che tutte le città dovessero portare sopra lo stemma una corona a semicerchio con cinque torri merlate tutte dorate, unite da muriccioli d'argento. Per quanto riguarda il sigillo della Marca Trevigiana, un decreto di Vittorio Emanuele III datato 17 marzo 1938 concesse alla Provincia di Treviso di fregiarsi di uno stemma con corona marchionale miniato di azzurro, con fascia d'argento e la scritta *Tarvisium*, che sostiene cinque torri merlate. Queste sono accostate da tre torri merlate minori con due bandiere svolazzanti.

La scritta *Monti Musoni Ponto Dominorque Naoni*, che circonda lo stemma, sta a significare che il territorio della Marca si estendeva dai monti del bellunese alle lagune venete e dal fiume Musone fino al fiume Noncello che bagna Pordenone. Questa prima descrizione del

territorio trevigiano si ritrova negli Statuti del Comune nell'anno 1330. Nell'atrio della Biblioteca Comunale sono affissi oltre cento stemmi di famiglie nobili trevigiane che meriterebbero uno studio accurato. Ma l'intento di questo mio articolo è quello di sensibilizzare le persone – come detto – a volgere lo sguardo all'insù per scoprire cosa ci propongono i muri della città.

Uno stemma sia in pietra che dipinto che compare spesso è quello di San Bernardino da Siena. E il trigramma IHS in cui l'H si presenta allungata e tagliata in alto a formare una croce. Sono le tre lettere del nome di Gesù in greco *Iesus*, ma anche la sigla di *Iesus Hominum Salvator* che espande la luce divina attraverso l'opera dei 12 apostoli raffigurati dai 12 raggi del sole. San Bernardino (1380-1444), predicatore francescano, durante i suoi sermoni invitava gli astanti ad apporre sui muri delle loro case il simbolo IHS che divenne via via un importante segno di appartenenza cristiana. Soprattutto un segno che implorava l'aiuto di Dio nell'allontanare tutti i mali.

Un altro stemma murato sopra la parete nord del Campanile del Duomo ci porta all'ordinamento romano della città. Difficile da vedere e da leggere è un'iscrizione del collegio dei Seviri, che era un ramo della Magistratura Minore dell'antica Roma. La descrizione riporta i nomi di quattro Seviri che fecero pavimentare e munire di marciapiedi la via che andava dal quadrivio, attuale Piazza dei Signori, allo sbocco del Cagnano sul Sile, più o meno all'altezza di Piazza Sant'Andrea.

La prima parte della curiosa scoperta dei tanti stemmi di Treviso si chiude qui. Rinviiandovi al prossimo numero per ulteriori approfondimenti.

Lo stemma di San Bernardino sulla casa degli Zignoli.



SCEGLI RESINA ITALIA, GUARDA AL FUTURO



✉ staff@resinaitalia.com

☎ +39 366 3052 708

📍 **Via della Botte, 18/C, 31030
Caselle di Altivole (TV)**



LA MAGIA DEL MONTE GRAPPA

Francesco Dissegna dedica da anni il suo talento fotografico alla scoperta della montagna cara ai Trevigiani. Lo fa proponendocela in un momento davvero raro.

di Prando Prandi

La personalità dei fotografi nei quali ci imbattiamo si rivela attraverso i loro scatti fotografici che ci fanno scoprire il loro stile, la loro tecnica, le loro preferenze. Così è stato anche per Francesco Disegna che ai frequentatori dei social, ma anche al pubblico che ne conosce già i meriti, si propone con una nutrita e molto particolare sequenza di scatti del monte Grappa. L'abbiamo 'agganciato', sicuri di imbatterci in una storia davvero unica.

“Vivo a Mussolente – esordisce Disegna – ma in realtà sono nato in Australia, perché figlio di emigranti. Nel 1955 mio padre, allora diciannovenne, emigrò in cerca di fortuna, perché in Veneto era dura in quegli anni. Prima di partire conobbe mia madre. Continuarono a scriversi fino a quando mamma, quattro anni dopo, decise di raggiungerlo. Si sposarono, nacque mio fratello e poi nel 1962 nacqui io. Dopo un lungo periodo in cui mio padre fece esperienza nell'ambito edile, accumulò un discreto gruzzoletto (perché un anno di lavoro in Australia corrispondeva a più anni di lavoro a Mussolente) e decise di tornare in Italia. Sulla terra dei nonni a Mussolente, molti anni dopo, abbiamo costruito assieme ai fratelli le nostre case. Da 43 anni faccio l'artigiano edile, specializzato nei restauri. Mi sono affinato con il tempo fino ad arrivare a porre mano ad importanti realizzazioni in centro a Bassano, restaurando abitazioni di prestigio di personaggi noti nella città del ponte. Proprio per via del lavoro la fotografia è entrata nella mia vita. Perché avevo bisogno di poter contare, all'avvio dei restauri, su una serie di dettagliate foto che illustrassero il loro stato iniziale, per poi documentare le fasi successive. Restauri spesso complessi, durati anche degli anni. Creavo fotograficamente lo 'storico' delle varie fasi, costruendo un archivio importante. Così ho dovuto imparare ad armeggiare

con la macchina fotografica analogica. A quel tempo (avevo 19 anni) possedevo una Canon E 1 Program dotata di un 50 mm. e di un mini tele 40x100 che coprivano le mie esigenze.

Mi resi conto con il passar degli anni che fotografare mi piaceva. Ma ce ne vollero parecchi per trasformare una necessità in hobby. Solo cinque anni dopo ho capito che potevo mettere a frutto la mia esperienza e sensibilità per trasformare la fotografia in una passione. Prima di fotografare con una macchina cominciai a 'fotografare con gli occhi' guardando con più attenzione il mio territorio, le sue bellezze. Scoprii una propensione a scegliere situazioni sempre positive. Perché in ciò che ho attorno cerco sempre di trovare 'il bello'. Ciò mi consente di proporre a chi guarda i miei scatti una visione piacevole del mondo. Sono certo che potrei cercare situazioni fotografiche diverse: il dolore, l'attualità di un attimo, le fatiche di tutti i giorni. Ma proprio perché ho fatto per tutta la vita un lavoro duro, preferisco con la macchina fotografica in mano, cercare i lati belli di ciò che ho attorno.

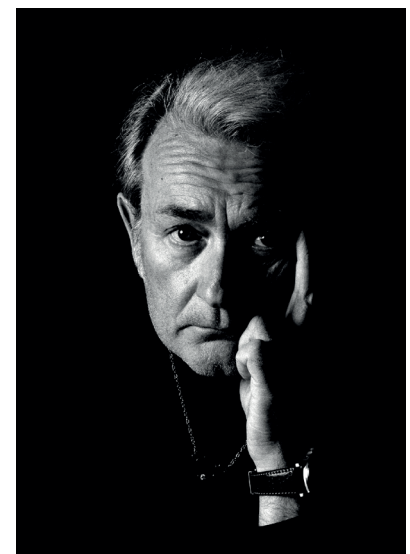
Con queste convinzioni in testa ho cominciato a fare delle foto per il mio piacere, prima ancora che per condividerlo con gli altri. Quasi spronandomi a tirare fuori il meglio di me. Attingendo forse inconsciamente alla mia grande passione per la filmografia. Ho una collezione di oltre 1500 film. Le immagini dei film non sono mai fatte a caso, sono tutte ben costruite, cercando l'angolazione migliore, la luce giusta, grazie a ottimi fotografi di scena. Tutti i bravi registi in realtà lo sono. C'è in ogni sequenza un qualcosa di ricercato, nulla sul set è lasciato al caso, tutto è curato in ogni dettaglio. Per me guardare e riguardare i film più belli si è trasformato in una sorta di 'scuola', che mi ha abituato a sviluppare una buona capacità visiva ed aiutato nella

fotografia a cercare scorci e situazioni particolarissime.

Convinto negli anni che il mio talento meritava il giudizio degli altri, ho iniziato a pubblicare le mie foto nei social, ottenendo dei lusinghieri giudizi. Sul mio... 'occhio fotografico' particolare, si è così sparsa con il tempo la voce ed hanno iniziato ad invitarmi a qualche rassegna, fino a far sì che i miei scatti migliori diventassero i pezzi forti di mostre di buon livello. Nelle quali oggi ritrovo le mie foto accanto a quelle di fotografi celebrati, noti in ambito nazionale. Cito, uno fra tutti, Mirko Marchetti.

Racconto con mal celato vanto che posso contare su due 'mostre permanenti': una collezione di mie foto a tema è a Cima Grappa, al Rifugio Bassano, dove da 5 anni sono esposte otto mie foto in grande formato bianco e nero. Accompagnate dai commenti dello scrittore Paolo Malaguti, che vive ad Asolo e insegna a Bassano, appassionato di montagna, studioso della prima Guerra mondiale. Ha visto quelle foto e le ha molto apprezzate, vergando delle didascalie bellissime.

L'altra mia... 'permanente' è in centro a Bassano, in un famoso negozio storico, la Bottega Bindella in via Menarola, una 'galleria' enogastronomica fre-



Disegna fotografa per passione, andando a caccia di situazioni particolari, a volte uniche.



quantatissima, dove, da tre anni, è stata allestita 'I love Ponte Vecchio', una rassegna di mie magiche foto del celebre ponte, stampate in grande formato a colori, dalle quali il titolare ha poi voluto creare un'appendice in bianco e nero. Se ne è così innamorato che le ha comprate trasformandole in una esposizione fissa, che suscita curiosità tra i molti turisti che visitano il negozio.

Non amo partecipare ai concorsi fotografici. Forse perché sono convinto che vincano le foto più 'costruite', quelle che attraggono perché volutamente strane. Non prediligo quelle immagini perché a mio parere le foto devono essere emozione, prima per me e poi per chi le vede.

Le occasioni per farmi notare non sono mancate. Ho avuto il grande onore di venir scelto dallo scrittore Giovanni Carraro per la foto di copertina del suo bel libro 'Riscoprire il Monte Grappa' che tratta dei 42 sentieri del massiccio.

Ho risposto con entusiasmo anche all'invito per una mostra organizzata dal Foto Gruppo di

Cartigliano, che periodicamente organizza rassegne di valore, nelle quali sono sempre esposte immagini di grandi fotografi italiani. Mi ha riservato una stanza tutta mia, dove esporre una dozzina di immagini del Monte Grappa. Il mio preferito!"

Da dove nasce questa preferenza?

"Lo conosco bene perché è vicina a casa, scoperto in centinaia di 'raid' in moto, la mia seconda passione. Escursioni fatte in ogni stagione e in ogni ora.

Il Grappa può contare su un patrimonio naturale immenso: propone all'occhio attento preziose orchidee e fiori meravigliosi, una fauna ricca, con animali non facili da trovare altrove.

Mi sono messo in testa di trovare prima o poi la farfalla Apollo, una specie molto bella e particolare, che mi han detto si trova sulle sue pendici. Non è rara, ma dalle nostre parti non è facile da individuare. La mia conoscenza del Grappa in ogni periodo dell'anno mi ha portato ad amare le sue rocce innevate, i paesaggi che dalla sua sommità si perdono a vista d'occhio, le

polle ed i rivoli che lo segnano. Ma sono le varie fasi della giornata a proporre immagini sempre nuove: l'alba, il tramonto, la nebbia e le nuvole, il sole accendente. C'è un aspetto che negli ultimi tempi mi ha molto attratto: fotografare di notte la Via Lattea. Il Monte Grappa ti consente di vedere l'arco galattico ad occhio nudo, una visione bellissima, unica, oserei dire pazzesca. Che ti consente di distinguere nelle notti limpide senza l'uso di cannocchiali le galassie.

Guardare dal Grappa il cielo ti offre la possibilità di trasformare per esempio la celebre notte di San Lorenzo in uno spettacolo, catturando le stelle cadenti. I miei scatti notturni più recenti mi han fatto scoprire le aurore boreali, i fenomeni naturali più spettacolari e affascinanti visibili nel cielo. Tra le loro molteplici manifestazioni in particolare gli archi aurorali rossi, i cosiddetti 'Stable Aurora Red Arch', che rappresentano una delle forme più rare e straordinarie, soprattutto se consideriamo di vederle dai nostri luoghi. Diversamente dall'aurora (che



siamo abituati a cogliere ogni giorno con il bel tempo), si tratta di un fenomeno scoperto nel 1958 dall'astrofisico americano Van Allen che per primo, vagando nel cosmo con il telescopio, scoprì una fascia della Magnetosfera, dove periodicamente si sviluppa una particolare tempesta geo magnetica solare, considerata pericolosa per l'uomo per l'abbondanza di radiazioni dannose. Sono particolari circostanze che possono durare un tempo limitato ed avere forza debolissima (rilevata solo dagli speciali strumenti), o viceversa, durare a lungo e manifestarsi con grande intensità, visibili a occhio nudo.

Sono catalogate con vari gradi. La Star che sono riuscito a fotografare dal Grappa è stata di grado 4, grado altissimo e raro, fenomeno durato in ottobre per tre giorni, con picchi diversi durante le ore della notte. Ho coronato con un pizzico di fortuna un sogno inseguito da tempo. Tenendo sempre d'occhio con costanza e pazienza le webcam del Grappa, alle quali puntualmente mi collego. Per poter essere in vetta al momento giusto.

Quella notte il fucsia iniziale si trasformò in rosso acceso. Pareva non finisse più! Con dei picchi di intensità tali da rischiare di bruciare il sensore della fotocamera. Una nottata eccezionale, visibile dalla Germania alla Nuova Zelanda. Perché si è trattato di un fenomeno molto alto, a centinaia di chilometri di altezza, dove più che ossigeno c'è azoto.

Oltre ad aver colto un fenomeno decisamente eccezionale sono riuscito a contestualizzarlo sulla vetta di una montagna a me cara. Cercando di realizzare delle immagini belle, uniche. Così ben riuscite che molti poi me le hanno chieste per realizzare dei calendari, dei book suggestivi.

È stata indubbiamente una emozione grandissima. Ero letteralmente estasiato!”.

Trascorrere ore e ore con il naso all'insù e trasformare il tempo libero in una continua escursione sul Grappa magari ha suscitato qualche mugugno da parte della moglie?

“È abituata a vedermi partire nel cuore della notte. A volte mi ha accompagnato. Ma ha com-

preso, vedendomi così impegnato, concentrato e... stordito, che la sua presenza in quei momenti è marginale, perché il tempo per me non conta più nulla. Sia d'estate che nel cuore dell'inverno, quando le tormentate di neve portano ad abbassare drasticamente la temperatura sotto lo zero.

Dico spesso scherzando, quando mi trovo di fronte ad una mia bella foto con la neve, stampata in grande formato, magari su fondo acrilico che ne esalta ogni dettaglio, che a guardarla sembra di essere proprio lì, in quel momento. Ma senza il freddo pungente!”.



Una immagine del Sacrario del Montegrappa, uno dei cimiteri militari più noti in Italia.

STORIA



LA LUNGA STORIA DEL MONTELLO

*Un territorio oggetto delle attenzioni
non solo della Repubblica di Venezia ma, nei secoli,
dei potenti che governarono la Marca*

Testo di Carlo Fassetta

Foto di Ennio Ciaccia

Sono davvero tanti i temi che possono essere affrontati parlando del nostro Montello, dalla sua genesi geologica ai suoi molteplici ambiti naturalistici, dalla sua naturalità pressoché intatta alla sua ripetuta distruzione operata dagli uomini, ogniqualvolta è stato dato loro modo di aggredirlo.

Volendo tracciare per grandi linee questa sua storia – limite di questa nostra nota – possiamo scrivere che dai secoli più remoti all' XI° non esiste una citazione storica che tocchi quei suoi boschi, che si estendevano anche a gran parte della pianura circostante il colle.

Risale infatti a tale secolo la concessione in feudo del territorio montelliano – con diritti sovrani, ma non proprietà – ai Conti di Collalto da parte degli Hohenstaufen di Svevia, quantunque fin dal secolo successivo si imporranno, con le regole, le gestioni dei comuni rurali che addirittura ebbero la facoltà di eleggere i loro merighi al posto

del feudatario, nel momento in cui si presero (o ripresero?) l'uso comune dei boschi e dei pascoli sulla base del diritto germanico.

Nulla si mosse per molti decenni, nell'arco degli anni che videro l'esistenza, seppure saltuaria, del “libero comune” di Treviso. Esattamente fino a quando la Repubblica di Venezia non conquistò il territorio trevigiano, nel XIV secolo, a partire dal suo primo dominio tra il 1338 e il 1381, per continuare poi dal 1389 alla caduta della Serenissima nel 1797.

L'attenzione di Venezia per i boschi, l'importanza del controllo dell'ambiente per la difesa del territorio e soprattutto della città e della sua laguna si palesano con tutta una serie di norme – nello spazio e nel tempo – a governare soprattutto i suoi boschi: dai faggi del Cansiglio e dell'Alpago destinati ai remi delle galee, agli abeti ed ai larici tanto di Cadore, Comelico, Ampezzano ed Agordino per le alberature. Fino ai roveri ed alle querce proprio del

Montello, per la costruzione degli scafi delle navi della Dominante Repubblica.

Conseguenza ovvia di tale attenzione spasmodica, letteralmente imposta dalla necessità di garanzia della sua sopravvivenza, fu un susseguirsi di norme sempre più restrittive e rigorose, in primis sulla nostra collina, a partire dal 1471.

In quell'anno il Senato veneziano decreta che tutti i roveri del Montello fossero riservati all'Arsenale, lasciando ai privati o alle comunità locali tutti gli altri prodotti della collina. Ma nel successivo 1515 il “patron all'arsenal”, Gerolamo Querini, con l'approvazione del Senato venne dato incarico al Podestà di Treviso di convocare tutti i merighi e primari delle 13 ville del Montello e di imporre loro l'osservanza rigorosa della custodia del bosco, mediante i “saltari”, pena il loro personale pagamento dei danni che eventualmente venissero scoperti. Non c'era via di scampo!

Anzi, per aumentare la garan-

Il Montello in una rara e bellissima mappa del XVIII secolo.





zia che non ci fossero raccolte abusive di legname o un qualsiasi danneggiamento dei roveri, nel successivo 1519 si ordinò e provvide ad abbattere ogni forma di abitazione all'interno dei boschi, rafforzando ulteriormente la sorveglianza con la istituzione di un 'Capitano del bosco del Montello', scelto con cura tra persone oneste, competenti e capaci anche di leggere e scrivere!

Siamo nel 1527 e ancora non basta: trent'anni dopo si vietano tanto il pascolo quanto la pura introduzione di strumenti da taglio ed infine nel 1591 il Consiglio dei Dieci impone che si recinga alla base tutto il Montello con un confine immutabile.

Nei due secoli seguenti, XVII e XVIII, la Serenissima mantenne ed accrebbe le norme e le punizioni, fino alle condanne a morte da eseguire in Treviso (!), ma questo aumento continuo di minacce e di pene ben evidenzia come la popolazione locale non sopportasse i vincoli posti dal uno Stato che si era impadronito di... cose non sue!

Venezia dovette quindi cercare di non ignorare le più semplici esigenze di vita dei montelliani e lo fece concedendo loro – con drastica e totale esclusione di qualsiasi forestiero – di avere

qualche concessione in esclusiva. Ogni lavoro ed intervento dei boscaioli per il taglio e l'allestimento delle piante destinate all'arsenale, la manutenzione dei fossati perimetrali di cinta, la semina delle piante prevista regolarmente veniva compensato largamente in natura.

Inoltre veniva loro concesso di raccogliere fogliame, legna secca di piante cadute a terra, prodotti naturali del suolo, che rigorosamente non fossero le piante.

Infine i residui di taglio, i rami, il legname di scarto andavano divisi in due, assegnati gratuitamente ai Comuni ed a condizioni di favore ai boscaioli, a conferma di norme precedenti di un decreto del 1750.

Venne assegnato anche del legname per i numerosi molini che, fin dai primi del '500, macinavano grano non solo per i locali, ma anche per Treviso e Venezia fruendo dell'acqua della Brentella che scorre ai piedi del Montello (ma senza segherie, per ovvie ragioni...).

Si noti, per inciso, che i principali proprietari degli opifici erano al tempo nobili veneziani: gli Emo, i Sandi, i Grimani, i Duodo, i Cicogna, i Nani, gli Onigo.

Ma cadde la Serenissima

all'arrivo di Napoleone Bonaparte, il cui acquisito parente, Eugenio di de Beauharnais (dai vari titoli nobiliari e generale francese, ma soprattutto primo e unico figlio maschio di Giuseppina di Beauharnais, che, rimasta vedova, di Napoleone divenne moglie), venne nominato Vicerè d'Italia, mentre nel 1808 includeva il Montello nelle proprietà del Demanio francese e con la legge forestale del 1811 avrebbe dovuto tutelarne il patrimonio, lasciò tranquillamente che ne venisse utilizzato a man bassa il bosco per le richieste senza fine che per cinque anni la marina francese impose all'arsenale di Venezia. Senza che si provvedesse ad un contemporaneo pari, se non superiore rimboschimento, secondo gli usi della Serenissima.

Fu quindi una fortuna che, dal 1816, il nuovo "padrone" del bosco – l'Austria – con intelligente valutazione della ricchezza che costituiva la riserva di legname del colle trevigiano, abbia ripristinato il controllo delle sue venti "prese" (le fasce di territorio a scavalco del colle) con altrettante guardie poste all'ingresso delle loro strade di accesso (oggi chiamate prese impropriamente) e con 20 guardie erariali supportate (almeno nel 1844) da un presidio militare costituito da un ufficiale e quaranta soldati.

Tuttavia nel 1846 i boscaioli montelliani (noti come "bisnenti"), che conservavano i vantaggi di fornire la manodopera per i tagli e godevano dei prodotti accessori (strame, erba da foraggio, funghi, frutti bacciferi, legna raccogliatrice), come si è detto, presero a crescere di numero, in misura tale che il bosco divenne sempre più insufficiente a sfamarli tutti.

Per la salute del bosco tuttavia andò relativamente bene ancora per vari anni, ossia finché ci furono gli austriaci. Lo sappiamo dalla testimonianza di un illustre

botanico e diremmo micologo unico al mondo, Pier Andrea Saccardo (Treviso, 23.04.1845 – Padova, 11.02.1920) che, pur laureatosi in filosofia (!) a Padova nel 1867, nel frattempo aveva presentato già nel 1864 una serie di pubblicazioni intitolata ‘Prospetto della flora trevigiana ossia enumerazione sistematica delle piante finora osservate spontanee e naturalizzate nella provincia di Treviso’. Un’opera redatta per l’appunto in pieno dominio austriaco da uno studioso che abitò a Selva del Montello per gran parte della sua vita.

Poi arrivarono gli Italiani e riprese a man bassa l’aggressione al poco custodito bosco, “giustificata” negli interventi di deputati locali sensibili al richiamo del loro elettorato che voleva riappropriarsi di quello che gli era stato sottratto.

L’on. Secco nel 1876 prospettò al Ministero competente quattro diverse possibilità per il destino futuro del bosco, indicando come unica realistica risoluzione della crisi sociale in atto la distribuzione delle terre del Montello ai suoi bisnenti.

D’altra parte si dava il caso che tra il 1878 e il 1885 si fosse arrivati ad un tale numero incredibile di condanne per furto di legname, tale da porre il Trevigiano in testa alla classifica dei furti nell’intera Italia e da rendere impossibile imprigionare tutti i condannati, stante l’assoluta mancanza di posti nelle prigioni mandamentali di Montebelluna, considerando che i condannati, evidentemente davvero malridotti, insistevano di entrarci se non altro per godere di vitto e alloggio, in particolare nel corso della dura stagione invernale!

Cionondimeno 1.500 sentenze ogni anno rimanevano lettera morta ed i Comuni del Montello – mentre chiedevano un intervento risolutore al governo con un’ennesima petizione nel 1886 – so-

stenevano al tempo stesso che, se la legge puniva, la coscienza assolveva i disgraziati bisnenti e dunque, muovendosi a favore di una soluzione, due anni dopo proponevano la cessione ad un Consorzio Agrario del pur compromesso Montello, che nel frattempo s’era ridotto ad avere oltre 3.000 ettari di bosco distrutto ed altri più di 2.000 utilizzabili solo a metà e con legname di bassa qualità.

Arriviamo alla fine alla cosiddetta Legge Bertolini del febbraio 1892 che indicò come poter risolvere l’annoso problema.

Non è il caso di vederne i dettagli, ma dobbiamo dire che negli anni successivi tradurla nei fatti non fu cosa facile, soprattutto per i problemi di distribuzione delle quote e delle agevolazioni ai non bene chiaramente definiti “poveri”. Al quale si unì quel certo numero di “furbi” che cercavano di approfittare delle circostanze favorevoli per frodare, accanto a troppo poveri per poter coltivare i lotti assegnati.

Nondimeno entro un anno dalla promulgazione della legge, vennero assegnate 1219 quote, (498 respinte per vari motivi) che finirono per interessare un totale di 1455 abbinamenti diversi di 2, 3, 4 famiglie.

E passò così una ventina d’anni di tentativi di rendere agricolo un terreno dalle caratteristiche non propriamente tali.

Col 1915 arrivò la Grande Guerra a colpire – ce ne fosse mai stato bisogno – il Montello in maniera ulteriormente distruttiva, con la battaglia del Solstizio dal 15 al 23 giugno del 1918, combattuta proprio sul colle che pure aveva conosciuto, dopo Caporetto, la lunga presenza dell’esercito austro-ungarico sulla riva sinistra del Piave ed i relativi colpi d’artiglieria.

A metà degli anni ’20 del secolo scorso era scomparso dal novero dei piccoli proprietari un 20

per cento di coloro che avevano ricevuto una quota del terreno montelliano e dieci anni dopo un ben larga maggioranza dei circa 3000 abitanti del Montello viveva in gravi ristrettezze.

Stavano tuttavia prendendo una qualche consistenza alcuni nuclei che s’erano creati dopo la legge dovuta all’on. Bertolini e che gli eventi bellici avevano pressoché cancellati, da Santa Croce di Nervesa a Santi Angeli di Giavera, a Santa Maria della Vittoria di Volpago.

La situazione odierna vede l’intera superficie del colle in gran parte selvosa, ridotta a parcelle di proprietà privata e con alberatura che è di gran lunga diversa dall’originale querceta igrofilo-mesofila che Venezia aveva spinto a querceto pressoché puro di farnie e roveri, cancellato nel tempo: domina infatti oggi l’infestante robinia, con presenza di altre piante di importazione, pur non americana, quali castagni, betulle, conifere, alberi da frutta.

Alla flora arborea s’accompagna una rilevante varietà di specie vegetali “minori”, non per questo meno importanti, che rendono comunque naturalisticamente affascinante l’ambiente montelliano, arricchito da un notevole contributo della fauna. Dall’avifauna di passo e stanziale ai diversi rettili, ai mammiferi vari: pipistrelli, roditori, carnivori, ungulati, fra quest’ultimi il lupo e il cinghiale.

Prati, pascoli, vigneti, coltivi anche di olivi e quel tanto di “selvatico” che conserva l’insieme, hanno reso il Montello dei nostri giorni un’apprezzata località di villeggiatura in villette private disseminate lungo le prese o meta di rilassanti e gustosi fine settimana, godibili nelle numerose trattorie tutt’altro che sconosciute non solo ai Veneti, condivisi con ciclisti provenienti da ogni parte.



DIAMO FORMA AL FUTURO, UN METRO CUBO ALLA VOLTA

De Liberali 

De Liberali

- MOVIMENTO TERRA
- DEMOLIZIONI
- LAVORI DI SCAVI
- TRASPORTI
CONTO TERZI

 **0423.45.10.92**

 **info@deliberaliscavi.it**

 **Via fornace, 12
Albaredo di Veduggio
31050 - TREVISO**

 **www.deliberaliscavi.it**



CON IL CUORE TRA LE NUVOLE

*Franco Tonet, titolare dell'hotel ristorante
All'Orso di Biancade,
coltiva la passione per il paracadutismo
e ne è istruttore con oltre 6500 lanci in carriera*

di Prando Prandi

Nella galleria di personaggi di Treviso che, coltivando una passione ne diventano autorevoli ‘ambasciatori’ trova posto anche Franco Tonet, classe 1966. Figlio di genitori che abitavano da sempre a Roncade, dove i Tonet sono noti. Gestisce a Biancade l’hotel ristorante ‘All’Orso’, riconosciuto per la qualità e l’ospitalità offerta ad un numero sempre crescente di turisti che, a pochi chilometri da Venezia e Treviso, lo scelgono quale ottimo punto di appoggio.

“Papà – spiega Franco – decise di non intraprendere l’attività del nonno, nell’ambito edile. Ma dopo aver adempiuto all’obbligo della leva pensò bene di aprire, con i soldi guadagnati nel locale dello zio a Venezia, un ristorante a Biancade, con l’aiuto di mia mamma. Fu subito un successo perché a quel tempo di locali ce n’erano pochissimi, soprattutto quelli che disponessero di alloggi. Erano anni d’oro perché il nostro paese allora (erano gli inizi del 1970), era il baricentro di moltissime attività legate alla produzione di arredamenti. C’era un continuo via vai di ‘addetti ai lavori’, agenti, clienti, fornitori che frequentavano i molti mobilifici della zona e che si fermavano a Roncade anche per più giorni. Buona parte della clientela del ristorante di papà era veneziana, perché in quegli anni il polo di Marghera si stava espandendo e c’era l’esigenza di costruire nuove case che dovevano essere poi arredate. A Venezia del resto papà aveva lavorato per degli anni, facendosi accompagnare dalle sue sorelle e della mamma. Strinse molte conoscenze e amichevoli rapporti. A quei tempi i pranzi del sabato e la domenica in un locale che offrisse una buona cucina erano una specie di rito. Per

non parlare dei matrimoni, per i quali il pranzo di nozze aveva bisogno di ampie sale. Papà pensò bene anche di creare quattro campi di bocce, frequentati dagli anziani del paese. Il bar era molto frequentato. Papà Angelo mancò molto giovane, a 64 anni appena. Noi fratelli decidemmo di proseguire l’attività, dandole però un taglio diverso, non solo proponendo la ristorazione ma anche migliorando l’accoglienza, creando le basi per un albergo che oggi risponde in pieno alla domanda crescente di persone che vivono il territorio per il suo sviluppo commerciale importante, ma anche dei turisti, sempre più attratti dal Veneto. In un luogo ‘strategico’ dove non ci sono molti alberghi ma dove si è ad un tiro di schioppo da Venezia e Treviso. Il rinnovamento profondo della nostra struttura non si è fermato agli arredi ma è andato oltre, con un occhio di riguardo allo sviluppo della sostenibilità energetica”.

Franco Tonet in realtà da piccolo non pensava di stare nella reception dell’hotel.

“Sognavo di far parte dell’Arma dei Carabinieri, ed in particolare volevo fare il pilota elicotterista nella Benemerita, seguendo la mia grande attenzione verso il mondo militare. Un fascino che da adolescente era forte: quello della disciplina, dell’ordine, del rispetto delle regole. Con i militari ho avuto sempre un particolare legame. La hall dell’albergo e zeppa di crest di Associazioni d’arma che mi vengono volentieri a trovare, retaggio anche di un particolare passato. Perché nel 1982, nella villa adiacente la nostra attività, ebbero inizio con cadenza di due volte all’anno, delle esercitazioni militari in ambito NATO che portavano a Biancade centinaia di soldati, ufficiali e sottoufficiali

che alloggiavano da noi”.

Se non è riuscito a coronare il suo sogno di andare in mezzo alle nuvole con un elicottero dei Carabinieri, Tonet è comunque riuscito a farlo in modo originale.

“Il paracadutismo è entrato nella mia vita per caso. Nel 2000 mi recai nel campo di volo di Salgareda. Mentre aspettavo un amico che doveva portarmi in volo con un ultraleggero, vidi dei ragazzi che scendevano con le vele. Mi affascinò quel lancio aereo e ci volle una sola settimana perché io ritornassi alla base di volo per chiedere di poter provare. Mi trovai di fronte alla proprietaria del circolo. Sorprendendo me stesso, una volta di fronte alla sua scrivania, dalla mia bocca uscì qualcosa che non avevo in mente di dire. Un ‘Vorrei fare il corso di paracadutismo’ che fu come un dado lanciato su un tappeto verde. Presi parte ad un corso di ispirazione americana, per dirla breve ‘alla vecchia maniera’, articolato su 5 lanci con fune vincolata ed altri 5 con accanto l’istruttore in caduta libera. Ora i corsi sono completamente diversi, strutturati su una fase teorica, nella quale vengono spiegate in aula all’allievo tutte le situazioni in cui si può trovare una volta lanciatisi dall’aereo. Gli aspetti positivi (quelli legati all’assetto da assumere una volta abbandonato il velivolo, le tecniche della caduta libera, i movimenti da perfezionare di lancio in lancio), il controllo dei materiali per librarsi in volo. Così come si approfondisce l’analisi di eventuali emergenze. Il lancio non è solo caduta libera. Inizia quando si indossa correttamente il materiale che si porta sulle spalle, prosegue quando il paracadute si apre e si conclude solo quando, una volta arrivati a terra, lo si ripone con grande cura. Per ottenere il brevetto è necessario



Saldamente ancorata all'istruttore Franco Tonet, una giovane paracadutista affronta l'ebbrezza del primo lancio.

lanciarsi più e più volte. Sempre in massima sicurezza.

Nacque così quella che è diventata una delle grandi passioni della mia vita. Che mi ha condotto a diventare prima paracadutista, poi paracadutista sportivo, gareggiando a buoni livelli, partecipando ai Campionati Italiani. Nel 2018 assieme ad altri tre amici, compagni di lanci, conquistammo il primato Nazionale esordienti a Ravenna. Titolo che tuttora conserviamo perché – ahimè – quel Campionato di categoria non fu più organizzato poi. Si alimentò nel tempo, con il crescere della mia esperienza, il desiderio di perfezionarmi con centinaia di lanci e la voglia di insegnare agli altri. Sono riuscito a diventare istruttore di paracadutismo, ottenendo il brevetto di pilota tandem, con la possibilità di accompagnare in caduta libera una persona agganciata a me oltre ad essere diventato 'jump master', ovvero colui che accom-

pagna gli allievi in caduta libera. Nutrendo questa forte ambizione e puntando ad essere fisicamente al top ho conseguito anche tutti i brevetti americani riferiti a quelli italiani".

Cosa si prova a centinaia di metri d'altezza?

"Il lancio viene effettuato da alta quota e la caduta libera dura approssimativamente un minuto, mentre il volo a vela aperta circa 5-7 minuti. Rappresenta per chi lo fa la prima volta un'esperienza indimenticabile, un momento che coniuga adrenalina pura alla meraviglia di poter guardare in piena libertà il mondo dall'alto. Ma per arrivare a godere di questa pratica in massima sicurezza e traendone grande soddisfazione occorre impegnarsi seriamente. Verbo che i giovani d'oggi paiono aver scordato. Preferiscono vivere molte esperienze diverse senza approfondirne una nello specifico. Ecco perché il numero di allievi che praticano que-

sta disciplina si è via via ridotto, come pure le gare e il traino rappresentato dalle competizioni".

Fin dove arriva la tecnica e fin dove arriva il coraggio?

"Bisogna attingere al coraggio solo quando si affronta qualcosa inconsapevoli di quel che si sta facendo. Conoscendo bene le tecniche e le situazioni, si possono risolvere anche quelle più complesse. Nel paracadutismo c'è sempre la consapevolezza che rende tutto normale. Occorre certo essere preparati fisicamente (perché il paracadutismo è essenzialmente uno sport), ma al contempo bisogna saper immagazzinare delle informazioni, pronti ad affrontare una eventuale emergenza. Contando sulla giusta preparazione teorica, senza mai smettere di ripassare il manuale. Arrivare in aviosuperficie per un lancio consapevole di quello che esso rappresenta ci consente di viverlo con un sorriso. Certi che se si incorre in un

malaugurato malfunzionamento del paracadute si è sempre in grado di poter gestire la situazione. Dobbiamo fare i conti con qualche slogatura per un atterraggio al suolo a volte maldestro. Oppure con l'agitazione oltre misura di chi si trova in alto e non vuole uscire dall'aereo o è preso dalla tachicardia quando il paracadute è spiegato. Ma puntiamo a lanciarci nella massima serenità, perché il tutto si trasformi in una bella sensazione.

L'avio superficie di Salgareda è stata per molti anni la meta di tantissimi paracadutisti trevigiani e non solo, oltre che di molti appassionati stranieri provenienti dall'Austria, Germania e Slovenia. Era molto frequentata perché una delle poche in Italia a poter contare su velivoli con abitacoli moderni, dedicati specificatamente ai lanci, potendo portare in volo fino a dieci paracadutisti. Velivoli che raggiungono i 4000 mila metri che consentono di lanciarsi e godere di un lungo periodo in aria. Ma la superficie è stata chiusa, anche perché circondata da molti vigneti. L'alternativa di oggi, la avio superficie di San Stino di Livenza da dove io mi levo abitualmente in volo, la "Sky Live Venice", è circondata solo da campi, con atterraggi sempre in totale sicurezza. Va detto che il paracadutismo negli ultimi anni si è molto evoluto: esiste oggi infatti la possibilità anche in Italia di poter avvalersi in alcune scuole di simulatori di lancio che riproducono fedelmente le situazioni in aria, compresa la possibilità di volteggiare, ma a pochi metri da terra. In questi contesti il paracadutista può perfezionare il proprio stile e la propria tecnica nella galleria del vento. Provando emozioni se non uguali almeno molto simili che in quota".

Quali sono i sentimenti che alimentano il tuo impegno?

"Personalmente ricerco sempre il desiderio di volare in armonia con me stesso. Uscire dall'aeroplano in tranquillità significa stare bene, perché pienamente consapevole della mia libertà ma anche delle mie capacità. Sono sentimenti che riesco a trasmettere a chi si lancia con me. Che io accompagni come pilota tandem un allievo, che io istruisca un gruppo in aria, il collante è la fiducia reciproca. Un istruttore deve essere sempre sicuro di quel che sta facendo. Perché chi è alle prime armi si fida ciecamente di te e pone la sua vita nelle tue mani".

Quindi non hai molto tempo per guardare il mondo dall'alto?

"Il tempo come istruttore è poco. Mi prendo i miei giusti spazi concedendomi dei lanci di divertimento in gruppo. Fare ciò che mi è sempre piaciuto tanto: volare di relativo, ovvero essere assieme ad altri a costruire in volo in formazione (generalmente 4 o 8 persone) delle figure".

Il bilancio di queste non usuali pratiche è positivo?

"Dopo aver collezionato in carriera oltre 6500 lanci posso ben dire che questo sport non ha segreti per me. Essendo arrivato

alla mia età di uomo maturo mi sento un paracadutista esperto. Mi misuro continuamente oggi con molti giovani dotati di grande talento, alcuni di loro sono proprio 'nati per volare'. Questo continuo contatto con gente più brava di me mi ha fatto crescere e insistere sui dettagli. Sono consapevole che forse è arrivato il momento di lasciare il passo ai giovani, perché dei giovani nel paracadutismo abbiamo bisogno. Sto rimodellando quindi la mia personalità di istruttore, portando la mia esperienza anche a terra. Non c'è un limite d'età a dire il vero per lanciarsi con il paracadute. Il limite è dato dalla consapevolezza che ad un certo punto occorre dire basta. Per quel che mi riguarda cercherò di continuare a volare il più possibile in là nel tempo. E se non sarò più in grado, mi auguro di consolarmi accanto a mio figlio Davide che, avendo respirato aria di aviosuperficie per tanti anni accanto a me, è stato preso dalla passione per il volo. Sta acquisendo il brevetto di pilota privato e sta entrando – animato da grande voglia di imparare – nella Scuola di volo che gli consentirà di acquisire il brevetto di pilota commerciale come me, in mezzo alle nuvole".



Franco Tonet (a destra) sul podio del Campionato Italiano conquistato nel 2018.



Ph. Geppe Lazzari

I 100 GIORNI CHE SEGNARONO PASSO SAN BOLDO

*Riaffiora ai giorni nostri la bellezza di un luogo
che ebbe consacrazione nella realizzazione, in poco
più di tre mesi, il secolo scorso, di una impresa titanica.*

di Silvano Piazza

Nella particolare geografia dei posti da visitare della Marca Trevigiana spicca per originalità e suggestione il Passo San Boldo, la cui storia, le vicende del passato e vocazione ad accogliere turisti di ogni genere, meritano di venir raccontate.

Occorre spingerci indietro nei secoli per comprendere come questo punto di passaggio tra la provincia di Treviso e quella di Belluno, (oggi legato al Comune di Cison di Valmarino al quale giurisdizionalmente è affidato) abbia sempre rivestito grande importanza.

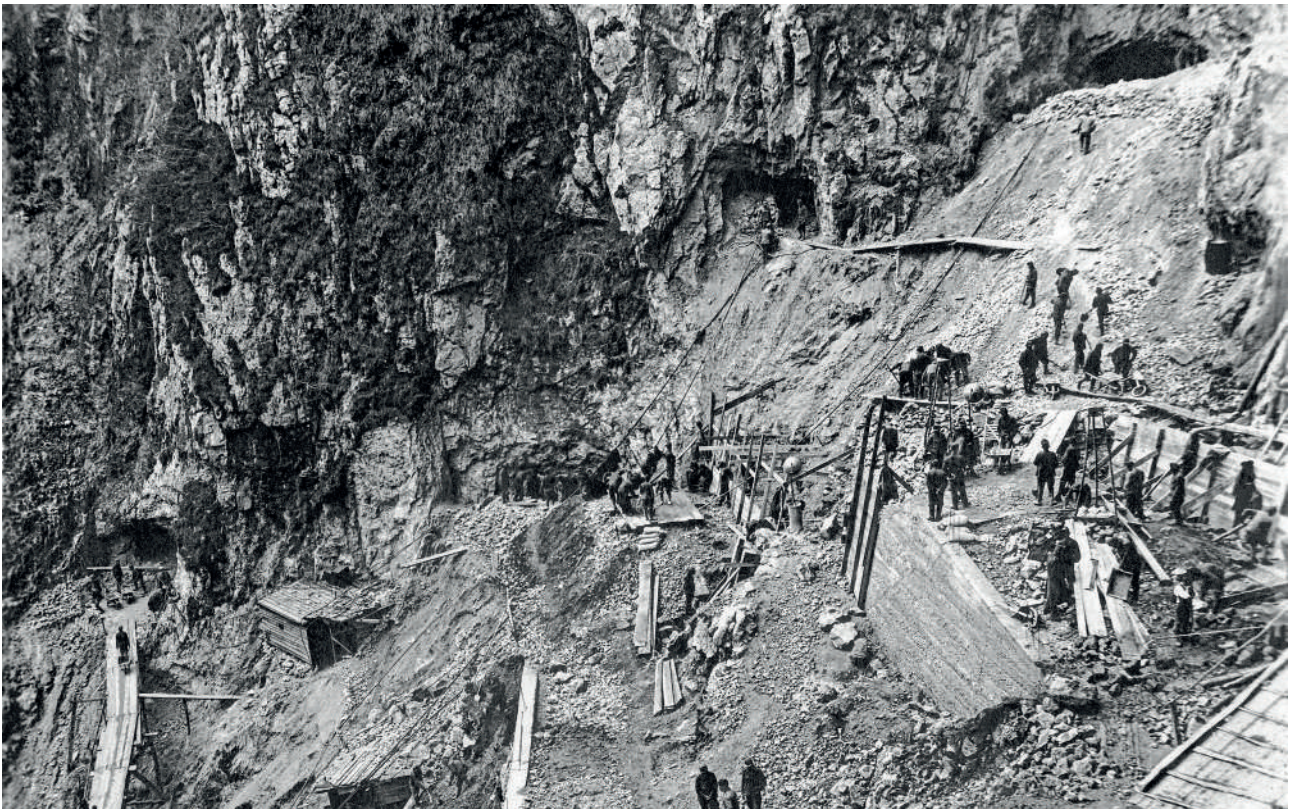
Un tempo antico la salita al passo (che esisteva solo orograficamente ma non poteva contare su una strada) era davvero durissima, impresa appannaggio di volonterosi mercanti del luogo, di zattieri ma anche di contadini e pastori che portavano da quelle parti, in quota, i loro greggi, cavalli e muli che erano caricati di ogni sorta di mercanzia da trasbordare dai territori trevigiani verso il Bellunese, e viceversa. Il Passo poteva definirsi tale solo considerando che una impervia sequenza di gradini di travetti in larice, innestati nelle rocce, rappresentava una sorta di 'scaletta' che andava a creare una vera e propria mulattiera. Una salita durissima, come durissimo era scendere anche con i carri trainati da buoi, per arrivare alla località Cargar, situata non molto più in là di un abitato di pochi abitanti locali. Protagonisti di scambi e acquisti. Per poi proseguire ancora (ma a dorso di mulo) in

un lento procedere scandito dalle preghiere che culminavano nella dovuta sosta 'Al Cristo'.

Gli interessi economici, che anche a quel tempo legavano i mercanti dall'una e dall'altra parte, meritavano tali fatiche. L'Alto Trevigiano e la Valbelluna si spartivano per esempio il vino che proveniva dalle vigne del non lontano Quartier del Piave. Botti fatte salire sulle pendici sulle groppe dei muli, per la felicità dei molti 'osti' titolari delle 'frasche' di quei tempi.

Fin dalla fine dell'800 si era ben compreso come una strada degna di tale nome avrebbe favorito flussi e commerci e il conseguente relativo sviluppo economico. Le comunità del luogo, in particolare quella di Valmareno, chiesero a gran voce alla Repubblica di Venezia di poter sistemare le rampe della montagna solcando il canale, per farvi transitare più agevolmente i carri. Ma alla ragione dell'intelletto prevalse quella degli interessi. I Dogi della Serenissima avevano infatti tutto l'interesse a mantenere pressochè isolate quelle due valli, opponendosi alla costruzione di un nuovo tracciato che avrebbe favorito lo svilupparsi dei contatti tra Conegliano, Serravalle e Ponte delle Alpi (che al tempo era Capo di Ponte). Esercitando in tal modo più facilmente il proprio monopolio su quei gangli nodali del commercio di allora, imponendo preziosi dazi e preservando così grandi interessi economici.

La pervicacia dei Veneziani si rivelò palese quando addirittura venne posto mano ad un decreto



29 maggio 1918 vista da lontano sul tratto stradale del settore di S. Boldo poco prima dell'ultimazione della costruzione

nel 1573 che disponeva come i lavori di migliona del tragitto eventualmente compiuti dovessero essere addirittura venissero bloccati se non disfatti.

Passarono centinaia di anni in un balzo temporale che ci porta al 1914, alla vigilia del primo conflitto mondiale, un periodo buio per le genti di casa nostra, destinato a segnare con fame e carestia la povera vita di quei Trevigiani arrampicati in montagna. Una situazione sociale che si manifestava con una crescente disoccupazione e una costante migrazione altrove, che rischiavano di 'desertificare' ogni tentativo di aggregazione. Fenomeni ai quali si arginò grazie all'impegno del Comune di Cison che colse al volo la possibilità di sfruttare le agevolazioni concesse dalla Legge del tempo, incaricando l'ingegnere Giuseppe Carpenè di porre mano ad un primo progetto per la realizzazione di una nuova sede stradale.

Impresa che prese il via dando lavoro a ben 500 migranti che – attratti dalla possibilità di lavorare – ritornarono nel Trevigiano per realizzare quello che fu il primo tratto stradale che da Tovenà avrebbe portato fino alla località 'Al Cristo'. Il condizionale è d'obbligo perché se progettare e costruire la prima parte del tragitto fu relativamente facile, pareva insormontabile colmare i 100 metri di dislivello utili per collegare la Valmareno al versante di Belluno.

Praticamente un muro di roccia a strapiombo che pareva invalicabile e, soprattutto, che avrebbe richiesto ingenti forze lavoro e sforzi immensi.

La Guerra fece la sua parte. Anzi la fece l'esercito Austro-Ungarico, che quattro anni più tardi, in soli 100 giorni (poco più di tre mesi), fra il 1° febbraio e il 1° giugno del 1918 completò l'opera da secoli attesa.

Il movente non fu un atto di generoso altruismo verso le popolazioni locali ma la consapevolezza che attraverso la realizzazione di un'opera che sulla carta pareva ciclopica, si sarebbe migliorato il collegamento con la strategica linea del Piave, ben nota nella vicenda bellica di quei tempi.

Per raggiungere l'obiettivo gli Austriaci impiegarono 7000 operai (ma anche operaie), in gran parte soldati austro-ungarici, ai quali si mescolarono prigionieri italiani, russi e bosniaci. Come pure la manovalanza degli uomini locali, consapevoli che grazie a quello sforzo collettivo si sarebbe finalmente usciti dall'isolamento.

Vennero realizzati sei tornanti e cinque gallerie che rappresentarono (e rappresentano anche ai giorni d'oggi) l'ultimo tratto del canale di San Boldo.

Nacque la celeberrima 'Strada dei 100 giorni' su cui tanto è stato detto e scritto.

Il libro



Per quel che riguarda gli scritti che raccontano l'incredibile costruzione delle gallerie del San Boldo, simbolo dell'operosità umana, uno su tutti ha raccolto pazientemente ogni suo dettaglio: il libro "La strada dei 100 giorni" di Gianpaolo Tomio e Alessia Cerentin, edito nel 2017 e ristampato nel 2024.

Una raccolta in fotografie della costruzione della strada fra il febbraio e il maggio 1918 da parte dell'esercito austro-ungarico con l'impiego di prigionieri e della popolazione civile rimasta nel territorio dopo la disfatta di Caporetto.

È stato il ritrovamento fortuito dei progetti originali e delle fotografie dell'epoca di quel cantiere, ritrovate dagli eredi del direttore dei lavori František Kušina, a creare le premesse per la loro integrale trasposizione in questo bellissimo volume che chi è intenzionato ad approfondire il tema può trovare presso il Gruppo Alpini di Tovenà, nella sede di San Boldo nei giorni di apertura e presso il ristorante Laris di San Boldo.

Dalle sue pagine sono usciti gli scatti di quel tempo gentilmente concessi a 'Marca' dal fondo František Kušina dall'archivio Jan Kaiser del Comune di Cison di Valmarino.

Grazie a quell'impresa il turista d'oggi che decide di scoprire il San Boldo, può far conto della strada che consente di raggiungere agevolmente i paesi di S. Antonio Tortal, Mel e Trichiana, situati al di là della montagna, in territorio bellunese. Più o meno in 20 minuti di macchina appena, per scoprire (attraversando gallerie nel tempo consolidate e rese più facili e sicure da affrontare, inserite nell'attuale assetto stradale grazie ai lavori di sistemazione durati ben tredici anni, che hanno comportato la chiusura del passo dal 1980 al 1993) il San Boldo.

Una lunga e sofferta parentesi, nella quale la gente locale ha saputo – ancora una volta – stringere i denti, in vista di una nuova prospettiva che propone San Boldo come un luogo da conoscere. In cui aria buona, strutture, un fitto insediamento di case di vacanze rappresentano il premio a chi si inerpica su quei suggestivi tornanti. Unici oggi, come nel secolo scorso.

San Boldo del resto ha goduto di attenzioni televisive e di stampa anche grazie alle vicende del Giro d'Italia che sulle sue rampe ha vissuto momenti memorabili (non solo per i telespettatori ma anche per i corridori, i cui garretti sono stati messi a dura prova).

Se il San Boldo merita l'attenzione nelle mappe turistiche più consultate lo si deve anche all'attenzione che l'amministrazione comunale ha sempre dedicato alle sue vicende. Ne è interprete per la sua storia personale e la ampia conoscenza di San Boldo la persona più indicata, il Vicesindaco Marco Zanin (che in Giunta ha deleghe ad Ambiente e paesaggio, lavori pubblici e manutenzione e patrimonio).

“Molti, come il sottoscritto e la gran parte degli abitanti di Tovenà, sono legati al Passo San Boldo da un affetto profondo ed autentico. In alcuni momenti della mia vita ho percorso la ‘Strada dei 100 Giorni’ quotidianamente, vivendola in prima persona tutto l'anno. Il Passo San Boldo è una delle località più suggestive del nostro territorio per le sue peculiarità ambientali e paesaggistiche e rappresenta un punto di riferimento per escursionisti, ciclisti e motociclisti. Grazie ad alcune opportunità emerse in questi ultimi anni, come Amministrazione Comunale abbiamo avviato un percorso di valorizzazione che oggi prosegue con successo. Il nostro impegno è quello di sostenere questo territorio con misure concrete, incentivando la presenza di operatori economici soprattutto durante l'estate e nelle giornate festive: un impegno che vogliamo far crescere nel tempo, attraverso la collaborazione con le associazioni locali e tutti coloro che vivono e lavorano in questa località durante tutto l'anno”.

Gli intenti degli amministratori locali trovano riscontro nell'afflusso crescente di visitatori lontani

e vicini che scoprono questo ‘paradiso’ di chi va in bici o in moto, per i quali il bar e ristorante Laris (esercizio storico del San Boldo), rappresenta una tappa obbligata e sospirata, dopo le fatiche delle rampe, come punto di riferimento e di ristoro con un ampio parcheggio, dotato di una colonnina per ricarica per le bici elettriche (strumento di salite indubbiamente più facili), senza dimenticare l'Osteria alla Muda (oggetto del box della pagina seguente).

In genere è da segnalare tutta l'area escursionistica attorno, quella compresa tra Cison di Valmarino, Praderadego e passo San Boldo che propone escursioni di rara bellezza, capaci di offrire panorami di grande suggestione dalla dorsale Cesen-Col Visentin con uno straordinario terrazzo a cavallo tra la pianura, con vista sulla laguna veneta, e le Dolomiti. Posti lontano dal vortice del traffico del Veneto, che regalano (a pochi chilometri da Treviso) pace e relax.

Come il caso del silenzio del Bivacco Loff, Raggiungerlo rappresenta un'escursione molto piacevole, ‘perla’ incastonata nelle Prealpi Trevigiane, vicino a Cison di Valmarino. Il panorama che si può ammirare dalle cime è mozzafiato, soprattutto nelle giornate di bel tempo e di cielo terso, quando si scoprono a nord, tutta la val Belluna, la dorsale Coppolo-Pelf e alcune tra le principali vette Dolomitiche e a sud il mare con la laguna di Venezia. Il bivacco, è facilmente raggiungibile percorrendo innumerevoli sentieri. In particolare il 991 che parte proprio da San Boldo.

Ma non si può parlare del San Boldo senza ricordare la suggestione dell'Orto Botanico. Esso è dedicato alle piante officinali della Pedemontana. Si può scoprire affrontando itinerari diversi, adatti ad ogni tipo di preparazione fisica. Sono tre: due che dal fondovalle di Tovenà portano al San Boldo (tragitto che si può compiere in 2 ore e mezza). Il terzo invece è più pianeggiante e quindi più facile da compiersi. Soprattutto nei mesi estivi, ed in particolare in agosto, occasione per la festa alpina che prevede anche interessanti serate divulgative sulle piante.



Ph. Comune Cison di Valmarino

L'Osteria alla Muda

Sulla sommità del Passo San Boldo, c'era (e c'è) 'La Muda', un tempo osteria ed oggi elegante ristorante. Il più antico del Veneto. Alle antiche origini i viandanti di un tempo trovavano alloggio e ristoro e dove si pagava il dazio per le merci trasportate.

Gli statuti di Belluno del 1392, che contenevano alcune delle disposizioni riguardanti il pagamento dei dazi alla Muda di San Boldo, stabilivano le modalità, le tariffe e le sanzioni nel caso di trasgressione. Quando nel 1420 la Serenissima Repubblica di Venezia estese il proprio dominio nel bellunese, il San Boldo divenne inutile dal punto di vista militare, ma mantenne la sua importanza logistica, soprattutto come sede di Muda. Fu fatta distruggere la torre di San Boldo, esistente già nel 1372, e utilizzata dalle Signorie (Carrara e Visconti) che avevano la giurisdizione di Belluno a custodia e difesa dei loro territori.

Nel 1428 la Comunità di Belluno acquistò a San Boldo una casa e concesse ai migliori offerenti l'appalto della Muda.

Venuta meno nei secoli la funzione di dogana, l'antica Muda continuò ad ospitare l'Osteria, e dal 1830 anche la latteria estiva. Nel corso del Novecento divenne l'amata "Trattoria da Teresa", tappa obbligata fin dagli anni '50 per i villeggianti attratti dalla suggestione del Passo e dalla piacevole abitudine delle gite in montagna. Sul finire del XX secolo, a venir meno fu "la tendenza", e la vecchia, acciaccata osteria, rischiava di soccombere, e con essa sarebbe scomparsa per sempre ogni testimonianza tangibile di una storia secolare.

Ecco che 'La Muda', locanda e osteria dal 1470, da giugno del 2014 è rinata grazie a ad una giovane coppia che l'ha rilevata. Riproponendola all'antico splendore. "Abbiamo deciso di lasciare i nostri lavori "sicuri" e di seguire il nostro progetto di vita alla Muda, seguendo la nostra passione per l'enogastronomia di qualità e per un territorio che ha molto da offrire e merita di essere conosciuto e valorizzato. Un luogo così, ricco di storia e di tradizioni non può e non deve restare chiuso!".

Il recupero delle antiche stanze così come erano nei tempi più antichi, un restauro meticoloso ed attento dei locali, delle murature originarie, il ritrovamento di dettagli unici si devono a Enrico e alla moglie Federica. Il primo appassionato di montagna, cucina e apicoltura. Dopo la scuola alberghiera, si è laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione con una tesi sulle Erbe Spontanee e il loro uso in cucina. Oggi oltre ad essere il cuoco de 'La Muda', è docente di cucina in scuole di formazione professionale e nelle scuole alberghiere. Nel tempo libero si occupa delle sue api, dedicandosi alla ricerca e alla sperimentazione di nuove ricette per la sua osteria.

Federica è invece di origini romano-veneziane, cresciuta a "pizza, prosciutto e fichi" in una località del litorale romano. In tenera età ha scoperto il gusto di "metter le mani in pasta", di creare, seguendo la passione familiare per gli ingredienti giusti e le tradizioni culinarie, piatti eccellenti. Il gusto per libri e scrittura, poi, non le è mai mancato, viaggiando alla scoperta di sapori, emozioni e tipicità da narrare. Dopo la scuola alberghiera si è anche lei laureata in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, evidenziando la passione per il cibo e le tradizioni come Sommelier FISAR e Food Reporter. Per occuparsi (nel poco tempo libero) del piacere e della cultura del cibo e del vino per i sensi e la mente. Regalando a chi si inerpica sul San Boldo un'appagante esperienza gastronomica.



Ph. Mattia Mionetto



80 ANNI DI CSI: NELLE RADICI IL NOSTRO FUTURO

*Il Comitato di Treviso compie quest'anno 80 anni,
riproponendo il suo storico ruolo di culla di tanti sportivi nostrani.*

di Diego Mazzaro

Il CSI è stato ed è parte importante della storia e dell'organizzazione sportiva del nostro Paese: è nato nel 1906 con il nome di Federazione delle Associazioni Sportive Cattoliche Italiane (F.A.S.C.I), erede di un notevole movimento sportivo cattolico che aveva dato un forte impulso alla nascita dello sport italiano.

Dopo una parentesi di inattività dal 1927 al 1944, dove si sciolse per costrizione del regime, su iniziativa dell'Azione Cattolica Italiana, l'associazione rinasce con il nome di Centro Sportivo Italiano avendo come scopo il "promuovere un movimento sportivo giovanile che vive l'esperienza dello sport come momento di educazione, di maturazione umana e di impegno".

Inizialmente, il suo ambito di impegno primario fu quello giovanile; lo dimostra il fatto che una gran parte dei giovani trevigiani di quel periodo ha iniziato a praticare lo sport nelle file del CSI.

Ora il CSI ingloba nella sua proposta tutte le fasce d'età, adempiendo alla filosofia di riferimento de "lo sport per tutti e di tutti", in una visione ispirata alla concezione cristiana dell'uomo e della realtà.

Il Comitato CSI di Treviso, nato a giugno 1945, compie quest'anno 80 anni di vita e vuole celebrare questo traguardo immerso nella sua città e nello sport.

Per uno sportivo celebrare un "traguardo" è del tutto normale, lo sport è essenzialmente un percorso che tende ad una meta: sportiva (l'ultimo minuto della partita, l'ultima partita del campionato, l'ultimo metro della corsa, la vittoria) ed umana (amicizia, confronto, relazioni).

Come associazione impegnata ogni giorno nel promuovere l'attività il CSI non si è soffermato spesso a celebrare, rincorrendo un nuovo obiettivo, un nuovo traguardo. Questo compleanno invece, vuole festeggiarlo, soprattutto per sottolineare le motivazioni, i progetti, le modalità di presenza e di azione della nostra associazione ed affermare il proprio impegno a mettersi al servizio del territorio e delle persone, consentendo allo sport di essere veramente un'esperienza educativa.

80 anni di vita fanno tradizione, fanno storia; una storia non priva di interconnessioni con la gente e il territorio ma integrata ed amalgamata ad essi; il CSI è "dentro" questa storia da 16 lustri.

Questa storia lunga 80 anni è radicata nel territorio e fa parte di esso, grazie alla grande rete di persone che hanno dato cuore, volto e braccia per divulgare la sua azione, persone che hanno dialogato e si sono confrontate con le proprie associazioni affiliate, con gli organismi sportivi, con le istituzioni civili, con le famiglie. Il CSI è stato ed è un punto di riferimento della nostra comunità, non solo sportiva. Non è da meno quella trevigiana.

Dare uno sguardo al passato consente di cogliere le linee evolutive di una presenza che, nata in un contesto di ricostruzione post bellica, nel quale era doveroso privilegiare i bisogni primari, ha avvertito la necessità di indicare nella persona il bene ultimo, accentuandone il diritto a "vivere" più che a "sopravvivere": ricercando e realizzando progetti ed attività sportive che diventassero esperienze di relazioni, di valorizzazione e offrendo l'opportunità di sentirsi bene con se stessi e con gli altri, anche in situazioni di disagio.

Il CSI guarda al passato tendendo al futuro: vuole ricercare ed intuire percorsi nuovi, offrire nuove opportunità per sentirsi sé stessi, a qualsiasi età ed in qualsiasi ambiente, a volte anche sfidando lo sport ufficiale.

Il suo futuro resta però ancorato a solide radici: i suoi valori, l'attenzione a chi è nel disagio, la valorizzazione della persona, il donare in maniera disinteressata sono i suoi impegni, la sua base è l'ispirazione cristiana, il suo strumento è lo sport.

Celebrare gli 80 anni diventa l'opportunità privilegiata di vivere lo sport come festa, gioia, creatività, fantasia, ricarica interiore, libertà.



Lo sport tra guerra e pace

La “guerra mondiale a pezzi” (Ucraina, Palestina, Sudan, ecc.) come la chiamava Papa Francesco sempre più mette in crisi la mia convinzione che esista “una intelligenza umana” che pensi al “bene comune dell’umanità”; prendo atto purtroppo che l’uomo non impara nulla dalla storia, peggio, non vuole imparare!

Tra pochi mesi ci saranno le Olimpiadi invernali di Cortina 2026 “quindi periodo olimpico” e sappiamo tutti che gli antichi in questo periodo sospendevano le guerre!

Ascoltiamo ed assistiamo, a continui dibattiti tra esperti, interventi di giornalisti, politici, ecc.; anche lo sport si divide tra decisioni di spostamenti di partite, divieti di giocare, penalizzazioni a nazionali, e chi ritiene che lo sport sia indipendente, che non sia giusto penalizzare gli atleti.

Lo sport è movimento, tempo libero, prestazione, agonismo, bisogno di spettacolo, ecc.; spesso ci troviamo a dire che lo sport forma le persone, insegna la lealtà, i valori, crea amicizie...

Belle parole! E magari pensiamo che lo sport sia un’isola felice, che lo sport non è politica e che nulla lo colleghi con quanto succede nel mondo e nel nostro vivere quotidiano!

Permettetemi questo esempio: pensiamo forse che quando una gara sportiva, invece che un “incontro” diventa uno “scontro” non centri nulla con la guerra? Pensiamo forse che quando lo sport cerca di vincere in maniera scorretta (doping, corruzione, violenza) non centri nulla con ciò che succede nella nostra società? E quando l’atleta o il dirigente non accetta la decisione dell’arbitro o la regola prefissata, non sia simile a quel potente che non vuole rispettare un trattato sottoscritto? E quando in una società sportiva non viene rispettato il proprio Statuto non è come quello Stato in cui non viene rispettata la propria Costituzione?

È un caso che delle nazioni e le proprie federazioni sportive siano continuamente toccate da fenomeni di doping? Non è forse una mentalità ricorrente quella di gestire il potere (anche sportivo) e di vincere (o sopraffare) a tutti i costi e con qualsiasi mezzo?

Qualcuno dirà, e gli atleti cosa centrano? Anche loro fanno parte di quel mondo, di quel sistema, ne accettano le “regole”; loro stessi, i loro allenatori, i loro dirigenti sono corresponsabili con chi sta a capo e gestisce le loro realtà sportive.

Quante volte assistiamo, in ambito sportivo, a violenze da parte di tifosi, a “furbate” per imbrogliare l’arbitro, a fenomeni di corruzione per comprare partite, a “furbate” per falsificare i bilanci, ad utilizzare lo sport per altri scopi...

Lo sport, ripeto, non è un’isola felice lontana da tutto e da tutti, fa parte del nostro vivere, condizionata e ne viene condizionata.

Possiamo dire che lo sport può educare alla pace, ma anche alla guerra.

È necessario quindi riflettere, c’è bisogno di uno sport che educi, anzi che “voglia” educare a tutti quei valori che sono la premessa per la pace e la democrazia, ma è necessario praticarlo, non solo dichiararlo, ed è necessario che i primi a testimoniare siano gli atleti, gli allenatori, i dirigenti che possono così diventare anche operatori di pace.

Non c’è sport vero, meglio non c’è “sport che educa alla pace”, dove c’è ingiustizia, sopraffazione, imbroglio, violenza nelle parole, nei gesti, nell’operato quotidiano.

Termino con una provocazione: al contrario dei tempi antichi quando le olimpiadi facevano fermare le guerre, se oggi le guerre facessero fermare le olimpiadi? Mi spiego meglio: se lo sport mondiale decidesse di fermarsi per fermare le guerre? Ma il coraggio chi ce l’ha? Lo spettacolo deve continuare!

Lelio Raffaelli

Pattinaggio artistico ed amicizia
di fronte al Gymnasium nel segno del CSI.





EMOZIONI IN VILLA

*In un intenso weekend a metà ottobre porte aperte
per scoprire e vivere le Ville Venete e Friulane*

Torna la “Giornata delle Ville Venete e Friulane”, giunta alla sua quarta edizione attraverso un collaudato format che invita tutti a riscoprire il loro fascino, la storia e l’attualità delle splendide dimore costruite al tempo della Serenissima. Una serie di proposte mirate che nel week end tra il 17 e il 19 ottobre dalla Carnia alle Dolomiti, dalle Colline del Prosecco a Venezia, e ancora, viaggiando tra Padova, i Colli Euganei, la Valpolicella, il lago di Garda e il Delta del Po consentirà ai visitatori di regalarsi anche un soggiorno per vivere la magia di tanti luoghi da favola.

Un evento pensato per valorizzare il grande patrimonio culturale rappresentato dalle Ville Venete, non solo come beni architettonici, ma come luoghi vivi e attivi, radicati nella terra e nella comunità.

La Giornata è un grande evento diffuso che valorizza la “Civiltà di Villa” attraverso esperienze culturali, artistiche, naturalistiche ed enogastronomiche.

I partecipanti potranno vivere le Ville come “Case vive”, prendendo parte a visite guidate e passeggiate tematiche; a laboratori e ad attività artigianali. Ma anche assistere a concerti, spettacoli e incontri. E ancora le degustazioni ed i soggiorni. Perché sarà possibile dormire sotto un affresco del Tiepolo, fare colazione tra le volte affrescate dal Veronese, regalarsi attimi di benessere meditando e facendo yoga in un parco storico di una Villa Palladiana. Con itinerari personalizzabili, studiati anche

per far vivere al pubblico un moderno “Gran Tour”.

Il cartellone nel suo complesso è molto articolato: si parte venerdì 17 ottobre con il convegno aperto al pubblico “Orizzonti oltre i confini” che propone di esplorare il profondo e indissolubile legame tra le Ville Venete e la terra e la comunità, riflettendo sui concetti di “Humus e Humanitas”.

Si entra nel vivo del format sabato 18 e domenica 19 ottobre con l’apertura al pubblico delle Ville e le tante iniziative in programma. L’obiettivo è quello di promuovere un turismo esperienziale e sostenibile, che metta al centro il valore umano, ambientale,

storico e artistico delle Ville Venete. Che sono luoghi vivi, al centro di grandi temi di attualità legati al green, alla sostenibilità, al turismo lento ed esperienziale che si oppone e propone come antidoto all’over tourism.

Il lungo week end tra le Ville è organizzato dall’IRVV Istituto Regionale Ville Venete e dall’Associazione per le Ville Venete - APS godendo dell’ambito patrocinio dell’ENIT e della Regione Veneto.

L’elenco delle Ville aderenti all’iniziativa con le esperienze proposte e gli itinerari suggeriti è disponibile sul sito ufficiale www.giornatavillevenete.it a partire dall’8 settembre.



Un interno di Villa Chiminelli.



BERGAMIN

COSTRUZIONI GENERALI





VIA E. FERMI 55 - 31044 MONTEBELLUNA (TV)

ISTITUTO SCOLASTICO PARITARIO
"G. GALILEI"

UNA SCUOLA ALL'AVANGUARDIA

*L'Istituto Paritario Galileo Galilei
di Olmi di San Biagio di Callalta
propone diversi indirizzi scolastici
orientati alla qualificata formazione dei giovani trevigiani*

di Gina Pigozzo

Viaggiando da Treviso verso Oderzo, appena entrati nel Comune di san Biagio di Callalta, si nota a destra una bella insegna rettangolare bianca e rossa. Qualcuno, troppo di corsa, la prende per l'insegna di un'azienda, dato che quella è la zona industriale in località "Olmi".

Essa indica invece un Istituto scolastico che merita attenzione, almeno per tre motivi.

1. È il Liceo "Galileo Galilei", con due indirizzi, il linguistico e lo scientifico-sportivo.

2. La sua sede è modernissima: nuova, luminosa, tutta a pianterreno (massima sicurezza e agibilità), dotata di vari laboratori, biblioteca, palestra, campetti sportivi, aula magna, aree ricreative, giardino; niente a che vedere con le scuole tradizionali cui siamo abituati.

3. Ha l'obiettivo di formare, ovviamente, e di recuperare ragazzi in difficoltà o delusi da precedenti esperienze scolastiche (quanti geni, in tutti i campi, sono stati pessimi studenti!).

Questo spiega lo slogan che appare aprendo il suo sito Internet: "La bravura di un insegnante non si misura sui ragazzi che sono già bravi in partenza, ma sulla capacità di aiutare chi è in difficoltà e di risolverlo da un destino che altri credono già segnato" (Ermanno Bencivenga).

Principi fondanti

L'Istituto è privato e laico (lo si intuisce dal nome). L'ora settimanale di Religione è facoltativa.

Ispirandosi agli articoli 3 e 33 della Costituzione italiana, ha come valori primari: il rispetto della persona, la garanzia di accesso e di pari trattamento per tutti, l'eliminazione di discriminazioni, la libertà di insegnamento, l'efficacia dei risultati.

Il direttore, Sandro Spigariol, e il preside, Giovanni Fontana, con una lunga esperienza di docenza e di dirigenza scolastica, hanno il comune progetto di un Istituto efficiente che trasmetta serenità e permetta di far conseguire a tutti il successo scolastico, anche con percorsi flessibili e personalizzati. Trenta docenti (alcuni dei quali impegnati anche in altre attività culturali) lavorano ogni giorno per realizzare questi principi e queste finalità nella didattica e nelle valutazioni.

I due indirizzi e i loro obiettivi

Le materie più caratterizzanti dei due indirizzi, in un contesto di cultura generale, sono: nell'indirizzo Linguistico, tre lingue e culture straniere (l'inglese per tutti, e due a scelta tra Francese, Tedesco, Spagnolo e Russo) e, nello Scientifico-sportivo, oltre all'area scientifica, alcune ore settimanali

in più di Scienze motorie e sportive (teoria e pratica).

Il piano di studio al liceo Linguistico prevede, oltre alla formazione generale comune a tutti i licei, l'interazione tra area umanistica, linguistica e scientifica, e l'acquisizione di diverse competenze: saper comunicare in tre lingue moderne in vari contesti sociali e affrontare in lingue diverse dall'Italiano alcuni specifici contenuti disciplinari; conoscere le principali caratteristiche culturali dei paesi di cui si è studiata la lingua, attraverso lo studio di opere letterarie, della loro storia e delle loro tradizioni; sapersi confrontare con la cultura di altri popoli.

Tali competenze corrispondono al livello B2 del Quadro comune europeo di riferimento, in due lingue straniere moderne, e al Livello B1, nella terza lingua straniera.

Il piano di studio al liceo Scientifico-sportivo prevede, oltre alla formazione generale comune a tutti i licei, l'interazione tra area umanistica e scientifica, arricchita dalla componente sportiva in una dimensione pedagogica e culturale. Sviluppando come principali competenze culturali e scientifiche previste la comprensione dei nodi fondamentali dello sviluppo del pensiero, delle sue cause e i nessi tra i metodi propri della matematica e delle scienze sperimentali e quelli propri dell'indagine umanistica. Si punta a conoscere i contenuti fondamentali delle scienze fisiche e naturali e dei linguaggi specifici, a saper applicare i metodi della pratica sportiva in diversi ambiti e scoprire il ruolo pluridisciplinare e sociale dello sport; ma anche a sapersi orientare nell'ambito socio-economico del territorio.

Al biennio la scuola offre un potenziamento formativo nell'ambito dell'Informatica, molto importante per sviluppare una competenza maggiore in tale settore.

I due indirizzi programmano viaggi e visite d'istruzione, scambi con altre scuole, oltre a conferenze mirate con esperti esterni.

Entrambi i corsi consentono l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

La quotidianità al "Galilei"

L'atmosfera che si percepisce, entrando al Galilei e parlando con gli studenti, è serena e operativa.

L'attività didattica si svolge in classi non numerose, condizione primaria affinché possa essere fortemente personalizzata e rispondente ai diversi stili di apprendimento.

Per usare le parole del Preside Fontana in occa-



sione di un Open Day : “L’Istituto presta attenzione alle potenzialità di ciascuno studente in modo tale che ognuno possa trovare un supporto efficace e diventare protagonista della propria formazione”.

Il numero degli iscritti per l’anno scolastico 2024-2025 è stato di 160 allievi. Undici, il numero delle classi.

Qualche cenno sugli orari: le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì (“settimana corta”). Massimo di ore settimanali: 30.

La Segreteria è a disposizione di docenti, studenti e genitori che, tramite ‘Infoschool’ possono informarsi da casa, in ogni momento, sulla vita scolastica dei figli (corsi, valutazioni, assenze, ecc.). Ogni altra informazione può essere assunta consultando il sito internet: www.istitutoparitario-galilei.it).

Agevole l’arrivo a scuola in corriera di linea (fermata di fronte all’ingresso) o con il bus navetta riservato, che parte dalla Stazione delle corriere di Treviso.

Un po’ della sua storia

L’Istituto sorge nel 1986 come Centro Studi di Treviso, per il recupero di anni scolastici.

Attivato un percorso di liceo linguistico, ottiene la parità scolastica nel 2002, con sede presso l’oratorio della chiesa S. Maria Ausiliatrice, in via Scarpa 2. La prima preside è stata la prof.ssa Filippina Arena, coadiuvata dalla prof.ssa Lina Capodieci, ex-preside al liceo statale “Duca degli Abruzzi”. In questa sede l’Istituto ha ospitato per qualche anno il Comitato trevigiano dell’Alliance Française, con libri, video e DVD, mettendogli a disposizione lo spazio per le conferenze.

“Nel corso degli anni, il “Galilei” – scrive il Preside Fontana – si è notevolmente evoluto, grazie alla tenacia e al dinamismo del direttore, il prof. Sandro Spigariol, e alla collaborazione dei docenti che hanno creduto in questo progetto”.

Nel 2010 ha ottenuto la parità per l’Istituto tecnico per geometri e successivamente, nel 2013, la parità per il Liceo scientifico, indirizzo sportivo.

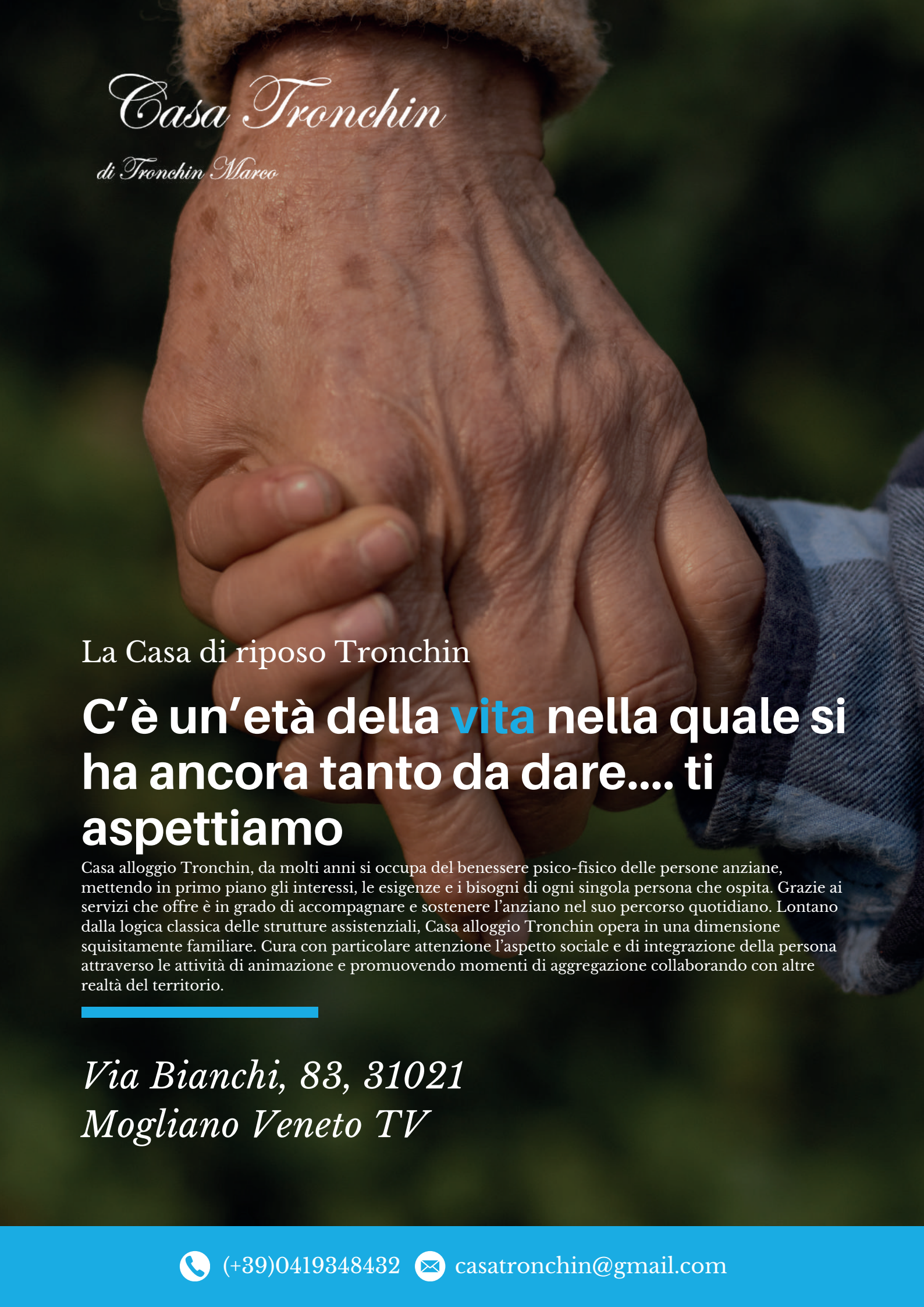
Nel 2020, l’Istituto ha lasciato la vecchia sede, ormai inadeguata alle nuove esigenze, per trasferirsi in quella attuale decisamente molto più spaziosa.

C’è da scoprire un mondo qualificato dietro a quell’insegna bianca e rossa. L’Istituto Scolastico Paritario “G. Galilei” si rivela come un polo formativo eccellente.

Largo alla buona scuola!

Mi è capitato di collaborare per qualche anno col “G. Galilei” prima del 2020, nella vecchia sede, come membro dell’Alliance Française e come esaminatrice esterna (sessione estiva). Le impressioni positive di umanità, correttezza, cura dei ragazzi, che ne ho conservato, sono state confermate pochi giorni fa, per giunta nella bellissima sede nuova (per me una vera sorpresa), che lo rende più funzionale e più allegro.

Da convinta sostenitrice della scuola pubblica, so che nel Trevigiano esistono altri Istituti Secondari Paritari laici, oltre al “Galilei”; ma non ho avuto l’opportunità di conoscerli, né spetta a me stabilire confronti fra essi. Scopo di questo articolo è solo presentare una realtà scolastica pregevole che opera nel nostro territorio. Niente di meglio se ce ne sono anche delle altre.



Casa Tronchin

di Tronchin Marco

La Casa di riposo Tronchin

C'è un'età della *vita* nella quale si ha ancora tanto da dare.... ti aspettiamo

Casa alloggio Tronchin, da molti anni si occupa del benessere psico-fisico delle persone anziane, mettendo in primo piano gli interessi, le esigenze e i bisogni di ogni singola persona che ospita. Grazie ai servizi che offre è in grado di accompagnare e sostenere l'anziano nel suo percorso quotidiano. Lontano dalla logica classica delle strutture assistenziali, Casa alloggio Tronchin opera in una dimensione squisitamente familiare. Cura con particolare attenzione l'aspetto sociale e di integrazione della persona attraverso le attività di animazione e promuovendo momenti di aggregazione collaborando con altre realtà del territorio.

*Via Bianchi, 83, 31021
Mogliano Veneto TV*



(+39)0419348432



casatronchin@gmail.com



UNA NUOVA FRONTIERA: L'IMMORTALITÀ DIGITALE

*Il frenetico sviluppo della tecnologia la trasforma
in uno strumento per tentare di “sconfiggere” la morte.*

a cura di Serghei Stratila



SERGHEI STRATILA

Fondatore della Zetec s.r.l. società informatica che opera nel mercato dell'IT da 15 anni, offrendo servizi di assistenza e vendita per aziende e privati. Sostenitore degli investimenti nell'istruzione moderna e attraente, orientata verso la crescita delle nuove generazioni.

Secondo la teoria della gestione del terrore, l'essere umano cerca di costruire culture, progetti, religioni, simboli e altro per contenere oppure nascondere la paura di morire. Spesso questa caratteristica entra in conflitto con la consapevolezza razionale e genera una specie di ansia esistenziale. Ovviamente è una cosa normale perché ciò serve a migliorare la sopravvivenza in generale.

Un moderno trend simbolico, che punta ad abbassare questa ansia, è l'immortalità digitale. Una sorta di copia del comportamento appreso durante la vita, oppure dai dati che un individuo ha lasciato vivendo.

Vediamo da vicino come funziona tutto ciò.

Supponiamo che vogliamo creare un personaggio artificiale che ci copia perfettamente in tutto. Può essere chiamarlo anche "Digital Avatar". È un termine che viene utilizzato per dare un nome all'identità che replica un personaggio. Non è altro che una creazione dell'intelligenza artificiale, utilizzando i dati raccolti osservando una persona reale.

Per ottenere una somiglianza quasi impercettibile tra il soggetto reale ed il suo 'avatar' si devono utilizzare più dati possibili tra quali i principali sono:

- una grande quantità di immagini e video (per replicare mimiche e gesti);
- registrazioni audio di vario tipo (per clonare la voce);
- interviste, dialoghi e reazioni per ricostruire la personalità;
- messaggi, chat, post, scritti che aiuteranno a ricostruire gli stili comunicativi.

In questo modo possiamo creare una persona che "vive" dentro un'applicazione, capace di rispondere alle nostre domande e interagire come durante una videochiamata. Sarà un modo per rimanere in vita e far sentire meno la nostra mancanza una volta scomparsi. Una presenza virtuale e nello stesso tempo molto autentica, difficile da distinguere.

L'idea di immortalità viene già sviluppata da varie aziende del settore. Il processo si chiama "memorizzazione digitale" ed è la base della creazione di una interazione post-mortem.

Ovviamente ci sono anche dei limiti evidenti: questa identità (per adesso) non ha una coscienza, ma reagisce in base alle statistiche raccolte dai comportamenti. Motivo per cui il soggetto "sempre vivente" non prova sentimen-

ti, non cambia nel tempo, non evolve e rimane statico come una statua, ma allo stesso tempo "vivo" e "parlante".

Dal punto di vista etico questi nuovi strumenti alimentano animate discussioni sul loro impiego, sulla liceità di potersi ispirare ad una persona (in particolare un defunto) per continuare dopo la sua morte a farlo sembrare vivo.

Tale possibilità in prima battuta potrebbe suscitare un sentimento positivo, legato alla possibilità di "riportare in vita" i nostri cari con queste tecniche. Occorre tuttavia già pensare alla responsabilità che abbiamo di fronte alla quantità enorme di dati, che indubbiamente sono molto sensibili, necessari per 'creare' un avatar il più fedele possibile all'originale.

Un occhio di riguardo servirà sicuramente anche nella manipolazione e clonazione. Non saranno questi i limiti, ma di certo dovremo imparare in fretta a distinguere tra la simulazione e la presenza reale, attrezzandoci bene contro i malintenzionati in cerca di profitto.

L'analisi dello stato attuale di questa delicatissima materia ci induce ad un dato di fatto: la tecnologia ha invaso totalmente la nostra esistenza, rompendo un po' la solitudine. Ci aiuta sempre di più a superare le difficoltà evolutive e ci stimola a vivere con meno preoccupazioni emotive, ma con più responsabilità individuali.

È una possibilità per imparare a vivere in un modo meno ansioso, più continuo, interattivo. Sarà un nuovo modo per interagire nella società, con meno sofferenze e preoccupazioni, tracciando strade verso nuovi orizzonti. È indubbio che stia nascendo una nuova coscienza che evolve sincronizzata con la tecnologia di alto livello, ottimizzando i nostri rapporti e comportamenti. Si tratta di formidabili strumenti, che portano a farci una domanda lecita: è giusto creare l'illusione oppure è giusto dare alla realtà il ruolo che le spetta negli equilibri della nostra psiche?

I quesiti in merito sono tanti, le opinioni anche. Il dibattito è appena aperto e sicuramente prenderà, nel corso dei prossimi anni, ancor più spazio, delineando nuove prospettive di comportamento. Vale la pena approfondire questo tema che suggestiona ed affascina al tempo stesso, rendendo possibile quella immortalità che, pur in forma digitale, tutti hanno cercato ma nessuno ha mai provato. E quindi rinvio ulteriori approfondimenti sul tema al prossimo numero.



Costruzione Allestimenti Industriali con Collaudo
Rivestimenti interni furgoni
Carrozzeria Auto e Camion
Installazione e Manutenzione Sponde Idrauliche
Installazione e Manutenzione Coperture Marcolin e Cramaro
Installazione Gancio Traino Balestre e Soffietti
Riparazioni di ogni genere in tempo reale

Via Barriera, 13 Susegana (TV)
Info@carrozzerianuovapontesrl.it
www.carrozzerianuovapontesrl.it

☎ 0438/435502

Seguici anche sui social



L'UMORISMO È L'ARTE DI METTERE I BRIVIDI ALLA MALINCONIA

di EUGENIO SAINT PIERRE



ONDA DI MAREA



Karma e Dharma

a cura di Chiara Caprio



CHIARA CAPRIO

Psicologa e Psicoterapeuta AT.
Lavoro oggi come Operatore Olistico
Energovibrazionale multidisciplinare.
Il mio motto: "il BenEssere è una
quotidiana scelta consapevole".
Per conoscere alcune delle mie
proposte segui il canale telegram
<https://t.me/chiaracaprioservizi>.

Karma e Dharma, due parole che avrai sicuramente sentito e usato, ma non so se ti sei mai soffermato sul loro profondo significato spirituale.

Iniziamo dicendo che sono due pilastri fondamentali della filosofia indiana, con implicazioni che si estendono dalla religione alla psicologia, fino alla riflessione etica e sistemica. Sebbene spesso trattati in contesti spirituali, è possibile analizzarli anche in chiave razionale e interdisciplinare.

Vale la pena di approfondire l'etimologia e meglio chiarire la definizione di questi termini. Karma deriva dal sanscrito *karman*, che significa “azione” o “atto”. In ambito filosofico indica il principio di causalità morale: ogni azione genera una conseguenza, che può manifestarsi nel presente o in vite future.

Dharma, invece, proviene dalla radice sanscrita *dhṛ*, “sostenere”. È il principio che regola l'ordine naturale e sociale, il dovere individuale in relazione al proprio ruolo e contesto. In ambito vedico, Dharma è la manifestazione pratica dell'ordine cosmico (*Rta*).

La storia in breve

Nel corpus vedico, Karma e Dharma sono strettamente interconnessi. Il Dharma guida l'individuo verso azioni corrette, mentre il Karma rappresenta il risultato di tali azioni. Nel Buddismo, il Dharma assume il significato di insegnamento del Buddha, mentre il Karma è il meccanismo che regola la rinascita e la sofferenza.

Nel Giainismo e Sikhismo, questi concetti vengono ulteriormente elaborati, con enfasi sulla responsabilità individuale e sull'etica della non-violenza.

Le Leggi Universali

Dal punto di vista sistemico, Karma e Dharma possono essere interpretati come leggi universali. Il Karma corrisponde alla legge di causa-effetto, simile al principio di azione e reazione in fisica, ma applicato al comportamento umano e alle sue conseguenze morali.

Il Dharma rappresenta la legge dell'equilibrio e dell'ordine, assimilabile a con-

cetti di omeostasi in biologia o di equilibrio dinamico in sistemi complessi.

Alcuni studi contemporanei cercano di correlare il Karma con concetti di epigenetica e psicologia sistemica, suggerendo che le esperienze e i comportamenti individuali possano influenzare non solo la propria vita, ma anche quella delle generazioni successive.

Karma individuale e collettivo

Il Karma può essere analizzato su più livelli:

- individuale, legato alle azioni personali e alle loro conseguenze dirette;
- familiare, correlato a dinamiche intergenerazionali e modelli comportamentali trasmessi;
- collettivo, riferito a gruppi, nazioni o intere civiltà, in cui le azioni condivise generano effetti sistemici.

Il Dharma, analogamente, può essere interpretato come il compito o la funzione che ogni individuo o gruppo deve svolgere per mantenere l'equilibrio del sistema.

Implicazioni pratiche

In ambito psicologico e bioenergetico alcuni approcci terapeutici propongono tecniche per “riallineare” l'individuo al proprio Dharma, riducendo l'esperienza karmica attraverso consapevolezza, meditazione e riequilibrio energetico.

Queste pratiche si basano su una visione integrata dell'essere umano in cui corpo, mente e coscienza sono interconnessi. L'obiettivo è ridurre gli effetti negativi del Karma e favorire un percorso evolutivo coerente con il proprio Dharma.

Dunque

Karma e Dharma, pur essendo concetti antichi, ci offrono strumenti interpretativi ancora validi per comprendere la relazione tra azione, responsabilità e ordine. In una prospettiva scientifica e sistemica, possono essere visti come modelli di regolazione del comportamento e dell'equilibrio sociale, con potenziali applicazioni in ambito educativo, terapeutico e etico.



LADRI DI BICICLETTE IERI E OGGI

a cura di Valentina Gatti e Gaia Franchin



L'avv. GAIA FRANCHIN

si dedica prevalentemente al Diritto Civile, con particolare riferimento al Diritto di Famiglia e Minorile, in tutte le sue declinazioni.

L'avv. VALENTINA GATTI

si occupa di Diritto Civile e Penale, con particolare attenzione alla contrattualistica ed al Diritto della privacy.

Da svariati anni, a Treviso, collaborano fianco a fianco, in stretta sinergia e con un approccio multidisciplinare.

Nel 1948 il film *Ladri di biciclette* di Vittorio De Sica raccontava una tragedia silenziosa: la sottrazione di una bici che valeva un lavoro, quindi un futuro.

Oggi, il furto di una bicicletta non ha certamente lo stesso peso simbolico, ma resta uno dei reati più diffusi e sottovalutati.

Ogni anno migliaia di bici vengono rubate in Italia, soprattutto nei centri urbani. Il danno non è solo economico: c'è frustrazione, senso di impotenza e, per molti, una difficoltà concreta. Pensiamo a chi usa tale mezzo per andare al lavoro, o a chi con la bicicletta lavora – come i riders che attraversano le città a tutte le ore.

Il codice penale parla chiaro. Il furto è il reato di chi si impossessa di una cosa mobile altrui, sottraendola a chi la detiene, con l'intento di trarne profitto (art. 624 c.p.).

C'è poi il caso di chi prende una bici “in prestito” per un breve tratto e la lascia poco dopo. È il cosiddetto furto d'uso, spesso banalizzato nella percezione comune. Ma per la legge non cambia nulla: se manca il consenso del proprietario e c'è un vantaggio, anche temporaneo, siamo comunque dentro i confini del reato. La restituzione, eventualmente, può incidere sulla valutazione della gravità, ma non cancella l'illecito.

Diversa, invece, è l'ipotesi dell'appropriazione indebita (art. 646 c.p.). Qui la bici non viene sottratta, ma affidata volontariamente – in prestito, a noleggio, o per cortesia – e poi trattenuta come se fosse propria. La differenza è sottile ma sostanziale: il furto nasce da una sottrazione illecita, l'appropriazione indebita da un uso che diventa illecito nel tempo.

Per entrambe le ipotesi, la legge richiede in via generale la querela della persona offesa per poter procedere penalmente. La vittima ha tre mesi di tempo per sporgere denuncia. Se non lo fa, il reato resta impunito.

In presenza di aggravanti, il discorso cambia.

Il furto può diventare aggravato (art. 625 c.p.) quando ricorrono particolari condizioni. Ad esempio, se avviene con effrazione – rompendo



una catena, una serratura – oppure in un luogo chiuso, come un garage o cortile condominiale. Anche l'uso della destrezza o il concorso di più persone può far scattare l'aggravante. In questi casi, il reato è perseguibile d'ufficio: non serve la querela della vittima. È lo Stato a procedere, indipendentemente dalla volontà del proprietario.

Va ricordato, invece, che l'appropriazione indebita, anche se riguarda una condotta ugualmente grave, resta sempre un reato a querela di parte. Serve quindi l'iniziativa della persona offesa per attivare il procedimento penale.

Oggi le biciclette sono ovunque. Mezzi privati, biciclette condivise, e-bike, cargo bike. Le città stanno cambiando, si muovono verso una mobilità più sostenibile. Eppure, il furto di biciclette resta uno dei reati più comuni – e spesso uno dei più impuniti.

Il diritto penale non può risolvere tutto, ma può mandare un segnale chiaro: anche un reato considerato “minore” ha un impatto reale sulla vita delle persone. Perché dietro una bici rubata c'è spesso molto più di due ruote.

Nel 1948, Antonio Ricci perdeva la bici e con essa il suo primo lavoro. Oggi, per un rider che consegna pasti a domicilio, può accadere la stessa cosa. Il contesto è cambiato, ma il meccanismo sociale ed economico è sorprendentemente simile.

Ecco perché il diritto deve essere rigoroso, ma anche consapevole. Perché, che si tratti di un film in bianco e nero o di una bici scomparsa sotto la pioggia, la lezione è la stessa: un oggetto rubato può essere in grado di inceppare una vita.



ANIMALE GUIDA

a cura di Elena Brol

**"OGNI ANIMALE CHE TI APPARE
È UN MESSAGGERO CHE TI GUIDA
VERSO UNA MAGGIORE
COMPRENSIONE DI TE STESSO."**

(TED ANDREWS)



ELENA BROL

È nata e cresciuta a Treviso. La sua carriera accademica si è svolta tra Padova e Torino conseguendo la laurea in Psicologia clinica. Ritornata nella sua città, ha frequentato la scuola di specializzazione in psicoterapeuta, dove esercita la sua professione.

L'animale guida è una figura simbolica che rappresenta una parte inconscia di noi stessi, un alleato interiore che ci accompagna nei momenti di difficoltà, indicandoci la strada verso la soluzione dei nostri problemi. Carl Gustav Jung ne parla nell'ambito del concetto di *archetipo*: l'animale guida incarna un aspetto della nostra personalità, un talento o una caratteristica latente, che emerge come guida, come luce che illumina il cammino nei momenti oscuri.

Per Jung, ogni archetipo è una manifestazione dell'inconscio collettivo, un deposito di immagini e simboli condivisi da tutta l'umanità. L'animale guida, in questo senso, è una rappresentazione archetipica di un'energia primordiale che può aiutarci a integrare parti di noi stessi ancora sconosciute. Compare spesso nei sogni, nelle visioni o nelle esperienze meditative come figura protettiva o messaggera. Jung sottolineava l'importanza di ascoltare queste immagini interiori per favorire il processo di *individuazione*, cioè il cammino verso la piena realizzazione del Sé.

Nello sciamanesimo, l'animale guida è uno degli elementi centrali del percorso spirituale. Viene spesso incontrato durante sessioni di meditazione profonda o stati di trance e rappresenta una parte evolutiva dell'individuo, collegata sia al proprio inconscio personale sia a quello collettivo. Questa figura ha anche un'importante valenza culturale, perché richiama simboli, miti e narrazioni radicati nelle tradizioni di diversi popoli.

Anche in molte culture antiche ritroviamo la figura dell'animale guida. Ad esempio, nel-



la tradizione cinese, fin dalla nascita si possono individuare quattro animali simbolici che rappresentano energie e caratteristiche fondamentali per aiutare l'individuo a conoscere se stesso e a orientarsi nella vita. Questi animali offrono sostegno nei momenti difficili, aiutano a comprendere il proprio compito esistenziale e facilitano la connessione con la propria essenza più profonda.

Gli animali, fin dall'antichità, sono stati descritti e investiti di qualità poetiche, divine e oniriche. I miti ne sono pieni: dagli insetti che per i navajo rappresentano le fondamenta del mondo, alla Tartaruga cosmica delle leggende induiste, dal Serpente sacro degli indios al Grande Pesce dei racconti giapponesi.

Nella tradizione ebraica, il Leviatano dimora negli abissi più profondi, simbolo del mi-

stero e della forza incontenibile della natura.

Gli animali sono indispensabili per l'equilibrio della natura: simboleggiano le nostre radici e rappresentano Madre Natura e il suo potere trasformativo.

Esopo, celebre favolista dell'antichità, affermava: *“Ci sono animali enormi e minuscoli, estremamente forti ed estremamente deboli, audaci e fuggitivi, veloci e lenti, astuti e sciocchi, splendidi e orrendi: basta attingere a piene mani in questo universo di metafore e troveremo ogni qualità umana moltiplicata per cento, troveremo una selva di connotazioni simboliche, sentita di volta in volta come positiva o negativa, rassicurante o minacciosa”*.

L'animale guida, dunque, è molto più di una semplice immagine: è un ponte tra la nostra coscienza e il mistero, tra l'io e l'universo. ●

D-io non ha pronomi possessivi

a cura di Michela Moresco

**NESSUNO DI NOI È ABBASTANZA
IN ALTO DA POTER GUARDARE
QUALCUNO DALL'ALTO IN BASSO.
SII UMILE**



MICHELA MORESCO

coltiva la passione per la fisica quantistica, il misticismo, la filosofia letteratura e l'arte. Non ama le definizioni soprattutto associate alla persona, siamo tutti in continua evoluzione.

Come diceva un grande Maestro "Non siamo qui per essere questo o quello, siamo qui per Essere".

Se potessimo liberare religione, politica ed economia dall’“Io” e dal “Mio”, allora sì, il cielo potrebbe scendere sulla terra. Ma questo è impossibile per l’uomo ordinario. Perché il possesso è la sua unica forma di preghiera. Non è un sogno: è una diagnosi radicale.

L’“Io” idolatrico – quello che conquista, separa, possiede – non è identità piena, ma l’ombra fragile di un sé che teme di svanire se non ha qualcosa da difendere. C’è una voragine tra il sé che agisce in silenzio e quello che urla per esistere. Uno crea, l’altro controlla. Uno si dona, l’altro consuma.

Il primo costruisce legami. Il secondo li ingabbia: “mia patria”, “mio popolo”, “mia verità”, “mia morale”. Ogni pronome possessivo è un altare dove l’umanità sacrifica il divino che potrebbe essere.

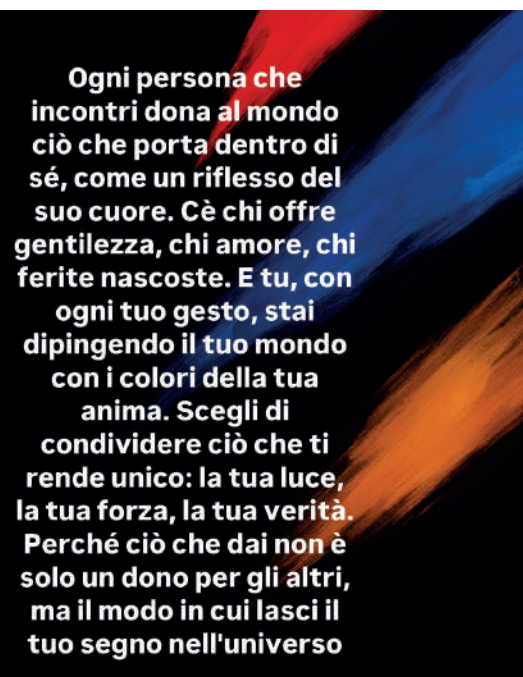
Gandhi? Era meno santo di quanto volete credere e più oltre-uomo di quanto potete accettare. Non parlava da asceta. Parlava da uomo immerso nella Storia, che aveva visto come l’ego, mascherato da identità, genera schiavitù, guerra, dominio. E lo faceva senza università, né algoritmi: solo con l’arma più pericolosa che esista – lo sguardo di chi ha smesso di mentirsi. Non difendeva la pace: demoliva l’ego.

Il possesso ha colonizzato tutto. Il mercato lo ha santificato. La religione lo ha idolatrato. La politica lo ha vestito da “valore”. La lingua lo ha infilato ovunque.

Cos’è oggi l’amore, se non una forma elegante di carcerazione reciproca? Non è l’identità a fare danni. È l’illusione che trattenere significhi essere. Ma l’essere non trattiene: arde.

Chi trattiene troppo, si disidrata. Chi difende sempre, implode. Chi parla solo per affermare, si è già svuotato.

Serve una grammatica diversa. Una che distingua l’Io dall’ego. Che sappia vedere la differenza tra avere un volto e dominare lo specchio. Che ci insegni che la libertà non è volontà assoluta, e che il possesso non è ciò che ci fa sentire vivi.



E sì, servono esempi. Ogni volta che un popolo si chiude, forgia le sue catene. Ogni volta che una fede diventa “mia”, qualcuno dovrà essere crocifisso.

Educare non è istruire. È decentrare l’Io. Condurre nel deserto dove non si hanno più appigli. Solo lì può nascere qualcosa.

Significa costruire senza essere schiavi di ciò che si costruisce. Condividere senza rivendicare. Rinunciare senza sentirsi perdenti. Sapere che il fallimento fa parte della vita come il successo – ma nessuno dei due è ciò che siamo.

Che se vieni lasciato, fa parte del viaggio. Che il dolore, se lo ascolti, è un maestro più utile della vittoria. La vita è una splendida avventura, non un viaggio organizzato. Chi cerca sicurezza non vivrà mai.

La speranza non è nel cielo. È nel gesto semplice di chi lascia, perché ha compreso che tutto, un giorno, sarà lasciato. Non l’uomo nuovo, ma l’uomo liberato dall’Io.

Allora nasceranno: il politico che ascolta, l’imprenditore che serve, il cittadino che agisce, il credente che non esclude, l’intellettuale che dubita, il giovane che disarmo.

La speranza è già qui. Si chiama scelta. E possiamo farla. Adesso.



Galateo al guinzaglio: buone maniere per cani e umani

a cura di Gianna Pietrobon



Quando portiamo il cane a fare una passeggiata, può capitare di incontrare altri cani, bambini o persone curiose di interagire. Ma siamo sicuri di sapere cosa è davvero corretto fare in queste situazioni? Esiste un vero e proprio galateo canino, fatto di comunicazione non verbale, rispetto degli spazi e capacità sociali, che tutti – proprietari e non – dovremmo conoscere.

La socializzazione non è uguale per tutti

Non tutti i cani sono socievoli allo stesso modo. Alcuni gradiscono interagire con chiunque, altri preferiscono tenersi alla larga da estranei o da certi tipi di cani. Solo il proprietario può sapere quali siano le preferen-

ze e i limiti del proprio animale. Per questo motivo, la regola d'oro è sempre: chiedere il permesso prima di avvicinarsi, che si tratti di un bambino, di un altro cane o di un adulto curioso. Un semplice “possiamo salutarlo?” può fare la differenza tra un incontro sereno e una situazione sgradevole o stressante.

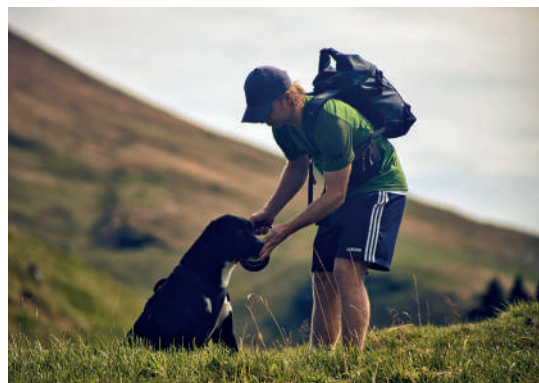
Non è solo prudenza, è rispetto

Molti cani hanno vissuti diversi: alcuni stanno seguendo un percorso di educazione, altri stanno imparando a gestire emozioni come la paura o l'eccitazione. Dare per scontato che, se il nostro cane è amichevole, lo siano anche gli altri, è un atteggiamento rischioso e, soprattutto, poco rispettoso.



GIANNA PIETROBON

Dott.ssa in Tecniche di Allevamento del Cane di Razza ed Educazione Cinofila, Educatore Cinofilo A.P.N.E.C., responsabile del Centro Cinofilo LIFE DOG, con sede a Treviso.
www.giannapietrobon.it
[IG lifedog.educazionecinofila](http://IGlifedog.educazionecinofila)



Come favorire un incontro positivo tra cani

Se ci sono i giusti presupposti per l'incontro, è importante che i cani si avvicinino con calma, senza tirare il guinzaglio o lanciarsi uno contro l'altro. Un approccio troppo energico può innescare reazioni difensive: un ringhio, un morso o la fuga. Evitiamo l'approccio frontale, spesso percepito come una minaccia. Meglio procedere con un leggero semicerchio, arrivando di lato: in questo modo, i cani possono girarsi intorno, annusarsi nelle zone genitali e conoscersi secondo il loro linguaggio naturale. Il guinzaglio deve rimanere morbido, per non limitare i movimenti e non generare tensioni.

Giocare sì, ma solo se liberi e in sicurezza

Se l'incontro va bene e i cani vogliono giocare, lasciamoli liberi solo se in sicurezza. Il gioco al guinzaglio, infatti, può generare confusione, frustrazione e rischio di intrecci o cadute.

I cani hanno bisogno di libertà per esprimere al meglio il repertorio comunicativo.

L'incontro con le persone: cosa fare e cosa evitare

Anche il saluto tra cane e persona richiede attenzione. Il cane dovrebbe essere educato a salutare con calma, senza saltare addosso o agitarsi. Ma anche chi si avvicina dovrebbe seguire alcune semplici regole:

Cosa fare:

- chiedere sempre il permesso al proprietario;
- avvicinarsi lateralmente, senza fissare negli occhi;
- lasciarsi annusare, rispettando i tempi del cane;
- accarezzarlo sul fianco, sotto il mento o lateralmente alla testa.

Cosa evitare:

- incombere sopra il cane o sporgersi su di lui;
- guardarlo fisso negli occhi;
- mettere la mano sulla testa, abbracciarlo o afferrargli il muso;
- muoversi in modo incerto, agitato o rumoroso.

Regole flessibili da non dimenticare

È chiaro che tra cani amici o persone conosciute queste regole possano essere più elastiche. Tuttavia, andrebbero sempre rispettate negli incontri nuovi, per garantire la sicurezza e il benessere di tutti.

L'importanza della prevenzione: educare e socializzare

La miglior prevenzione resta una corretta socializzazione fin dai primi mesi di vita. Abituare il cane a diversi contesti, persone e altri animali lo aiuterà a diventare un adulto equilibrato. Il proprietario deve vigilare sugli incontri del cucciolo, assicurandosi che siano gradualmente e rispettosi, anche quando gli approcci non sono perfetti. Tollerare lievi pressioni esterne, infatti, fa parte del processo di crescita sociale del cane, purché avvenga sempre nel rispetto della sua salute psico-fisica.

E se il cane ha delle difficoltà?

Se sappiamo che il nostro cane non ama il contatto con gli estranei o sta affrontando un percorso per gestire paure o aggressività, è fondamentale essere presenti e pronti a proteggere il suo spazio. Non lasciamo che l'ignoranza o la superficialità degli altri rovinino il lavoro fatto con pazienza e dedizione.

Verso una cultura cinofila più consapevole

La speranza è che la cultura cinofila non si diffonda solo tra chi possiede un cane – cosa che dovrebbe essere scontata, ma purtroppo non lo è – ma anche tra chi semplicemente desidera avvicinarsi a un animale. Perché ogni saluto può essere un'opportunità... oppure un errore evitabile. ●



Sapori d'Oriente e anima veneta

di Giampaolo Zhan

“We are different: molto più di un *all you can eat*”. Un rischio, una scommessa, ma anche una visione precisa.

Il nuovo corso del ristorante Dinzu di Montebelluna si distingue nel panorama gastronomico locale con un'idea chiara: superare i cliché dell'“All You Can Eat” e proporre un ‘All You Can Taste’, un'esperienza di gusto, una “cucina asiatica d'autore” fortemente contaminata dal territorio veneto.

Dinzu non rinnega il passato, ma lo supera con coraggio. Il pregiudizio che la cucina asiatica – in particolare cinese – debba essere sinonimo di “tanto cibo a poco prezzo” viene smontato piatto dopo piatto. L'“Ayce” non è più una definizione di ristorante, ma una tipologia di menù.

Dinzu oggi si posiziona oltre quel perime-

tro, aprendo le porte a una nuova narrazione.

Il nuovo menù, frutto di un'attenta riflessione, porta in tavola piatti che raccontano un territorio, un'identità, un dialogo tra culture. Le ricette tradizionali asiatiche vengono rilette con ingredienti locali, secondo la loro stagionalità, in una sinergia concreta con piccoli produttori e artigiani del gusto. Nasce così una “microeconomia consapevole”, fatta di storie, mani, volti.

Un esempio? L'abbinamento tra crudi asiatici e i vini di Ferrowine, o l'idea di un fine pasto in collaborazione con Oselladore Caffè. Senza dimenticare il legame con realtà virtuose come Delfino, fornitore di pesce di alta qualità, che consente di offrire una materia prima impeccabile.

Il nuovo Dinzu è questo: non “be different”, ma “we are different”. Non una scelta modaiola, ma una filosofia operativa che mette il cliente al centro, puntando a “rie-mozionarlo” attraverso il gusto, il servizio, l'ambiente.

Perché scegliere Dinzu Montebelluna oggi? Perché è un luogo dove l'Asia incontra il Veneto, dove la qualità conta più della quantità, dove ogni piatto ha qualcosa da dire. Ed è solo l'inizio.



GIAMPAOLO ZHAN

Company chef ristoranti Dinzu

Cerchiamo di proporre una “cucina asiatica d'autore”, fortemente contaminata dal territorio veneto, con ingredienti che seguono la stagionalità e la tradizione locale.

La ricetta: RAVIOLI AL VAPORE AI FUNGHI DEL MONTELLO

Ingredienti (per 4 persone)

Ripieno:

- 200 g funghi del Montello freschi (tagliati fini)
- 15 g funghi shiitake secchi (ammollo 1h in acqua tiepida o 4h in fredda)
- 250 g coscia di pollo tritata finemente
- 1 gambo di porro bianco (tritato)
- sale (4 g), pepe bianco (1 pizzico), zucchero (2 g)
- 1 cucchiaino salsa ostrica, 1 cucchiaino salsa di soia, 1 cucchiaino sakè
- 1 albume
- 2 cucchiaini acqua di ammollo shiitake (filtrata!)

Pasta:

- 250 g farina 00
- 125-135 ml acqua
- 1 pizzico di sale

Brodo chiaro:

- 300 g scarti di pollo (ossi, collo)
- 1/2 cipolla, 1/2 carota, 1 gambo sedano
- 150 g vongole veraci (spurgate!)
- 50 ml sakè
- 200 ml acqua di ammollo shiitake (filtrata!)
- 10x10 cm alga kombu (pulita a secco)
- 1,2 L acqua
- Sale/salsa di soia scura (pochissima, opzionale)

Olio verde:

- 6-8 foglie di fico fresche
- 150 ml olio neutro (girasole)

Procedimento

Per il ripieno: ammolla gli shiitake. Trita pollo, funghi freschi, shiitake strizzati e porro. Mescola tutto in una ciotola. Aggiungi tutti i condimenti. Unisci albume e acqua di ammollo shiitake. Mescola sempre nello stesso senso per 5 min finché diventa appiccicoso. Lascia raffreddare 30 min.

Per la pasta: impasta farina, sale e ac-

qua finché diventa un composto liscio. Lascia riposare coperto per 30 min. Stendi l'impasto spesso 2-3 mm. Taglia cerchi di 7-8cm di diametro.

Per il brodo, sbollenta gli scarti di pollo 2 min e sciacqua. Rosola pollo, cipolla, carota e sedano in pentola. Sfuma col sakè. Aggiungi acqua, acqua di ammollo shiitake e kombu. Porta a leggero bollore, abbassa il fuoco al minimo. Cuoci 1,5-2 ore (schiuma via). Aggiungi vongole 30 min prima della fine (toglile aperte). Filtra delicatamente il brodo. Assaggia e aggiungi pochissimo sale/soia solo se necessario. Tienilo caldo. Per l'olio verde, sbollenta foglie di fico 1 min. Freddale subito in ghiaccio. Strizzale molto bene. Frulla le foglie con l'olio finché ti sembra liscio. Scalda a fuoco bassissimo per 15-20 min, mescolando, finché non fa più bolle (l'acqua evapora). Filtra con garza/stoffa. Tienilo fresco.

Forma i ravioli: metti 1 cucchiaino di ripieno su un disco di pasta. Piega a mezzaluna e sigilla centro. Fai 3-4 pieghe da centro a destra e 3-4 a sinistra, stringendo bene. Ripeti.

Cottura e assemblaggio: cuoci i ravioli al vapore per 12 minuti. Scalda i piatti. Disponi 4-6 ravioli al centro del piatto caldo. Versa poco brodo caldo attorno ai ravioli (fino a 1/3-1/2 della loro altezza). Metti 3-5 gocce di olio verde sul brodo. Decora con germogli. Servi subito. ●



Come creare la valigia perfetta

a cura di Sabrina Pozzebon



Preparare la valigia può sembrare un'operazione semplice, ma chi viaggia spesso sa bene quanto sia facile dimenticare qualcosa di importante o, al contrario, portare con sé l' inutile. La chiave per creare la valigia perfetta sta nella pianificazione. Ecco una guida pratica per organizzare il bagaglio in modo funzionale, completo ed efficiente.



1. Il tipo di viaggio fa la differenza

Prima di tutto, chiediti che tipo di viaggio stai per affrontare: vacanza al mare, trekking in montagna, trasferta di lavoro? La risposta influenzerà non solo il contenuto della valigia, ma anche il tipo stesso di bagaglio da portare. Per esempio, per un viaggio breve e dinamico, uno zaino capiente potrebbe essere la soluzione ideale, mentre per un soggiorno più lungo o una destinazione elegante, meglio optare per un trolley rigido o una valigia tradizionale.

2. Prepara una checklist

Mai sottovalutare il potere di una lista. Scrivere tutto ciò che ti serve prima di iniziare a riempire la valigia riduce il rischio di dimenticanze e ti aiuta a visualizzare meglio quello che porterai. Suddividi la checklist per categorie: abbigliamento, accessori, documenti, beauty, elettronica, ecc.

3. Seleziona con attenzione cosa portare

Evita di riempire la valigia “per sicurezza”. Punta sull'essenziale e sull'utile: ciò che serve davvero in base alla destinazione, alla durata e al clima previsto. Un bagaglio ben pensato ti farà risparmiare tempo e stress in viaggio.

4. Scegli capi versatili e abbinabili

Il trucco per viaggiare leggeri è scegliere vestiti che si possano facilmente abbinare tra loro.

Crea i look in anticipo, combinando i capi per ottenere più outfit con pochi pezzi. Punta su colori neutri e tessuti pratici.

5. Pianifica i cambi giornalieri

Organizza gli outfit in base alle attività che prevedi: escursioni, visite culturali, giornate di relax, cene fuori.

Scegli capi comodi, facili da indossare e da lavare, tenendo conto delle temperature e degli eventuali imprevisti.

6. Abbina accessori e scarpe con criterio

Un accessorio ben scelto può cambiare volto a un outfit. Seleziona scarpe e borse che si adattino a più look, preferibilmente nei toni neutri.

Per i gioielli, opta per un piccolo set che funzioni con tutto.

7. Il “mai senza”: una giacca o felpa neutra

In ogni valigia dovrebbe esserci sempre un capo “jolly”: un maglioncino, una felpa o una giacca leggera dai colori neutri.

Perfetti per la sera, per i viaggi in aereo e davvero molto utili in caso di maltempo improvviso.



8. Massimizza lo spazio

Inizia disponendo sul fondo i capi più ingombranti e usa il metodo del rotolo per ridurre le pieghe: arrotola singolarmente i vestiti oppure a gruppi già abbinati. In questo modo risparmi spazio e trovi più facilmente quello che ti serve.

9. Usa ogni spazio disponibile

Un altro trucco: inserisci i calzini all'interno delle scarpe, così ottimizzi lo spazio e mantieni la forma della calzatura. Nei piccoli spazi liberi, puoi infilare foulards, cinture, pochettes, ciabatte e persino i prodotti beauty in mini size.

10. Il momento giusto per farla

Non ridurti all'ultimo minuto: prepara la valigia almeno un paio di giorni prima della partenza, quando hai la mente libera e puoi concentrarti.

Questo ti permetterà anche di fare un controllo finale con calma.



SABRINA POZZEBON
consulente d'immagine

Ho lavorato per anni nel mondo dei tessuti e modellistica, seguendo questo filo conduttore ho arricchito la mia esperienza formandomi anche come consulente d'immagine e colore a Treviso.

www.consulenteimmagine.com
sabrina@consulenteimmagine.com
IG [sabrinaarmocromia](#)
FB [Armocromia Sabrina Pozzebon](#)

Ben si comprende, seguendo questi consigli, che preparare la valigia perfetta è un'arte che si affina nel tempo, ma con metodo e organizzazione. Se imparerai a preparare bene la valigia potrai viaggiare leggera, senza rinunciare a nulla.

Buon viaggio!

GRANDI

EVENTI NEL

NORD-EST

NEGRAMARO



27.09.2025

JESOLO

Palaturismo

BRESH



25.10.2025

JESOLO

Palaturismo

LOREDANA BERTÉ



27.09.2025

VILLORBA

Palaverde

ELODIE



29.10.2025

JESOLO

Palaturismo

ANNALISA



15-16.11.2025

JESOLO

Palaturismo

GIORGIA



25.11.2025

JESOLO

Palaturismo

OLLY



7-8.03.2026

JESOLO

Palaturismo

ESPERIENZE D.M.



31.01.2026

PORDENONE

Palasport

DIN DON DOWN

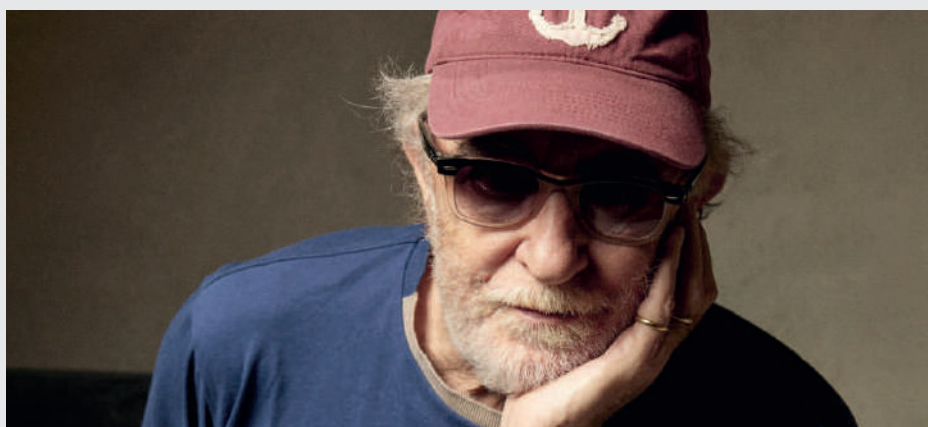


01.02.2026

PORDENONE

Palasport

FRANCESCO DE GREGORI



08.02.2026

FOSSALTA DI PORTOGRUARO

Palmariva Live Club

BLANCO



17.04.2026

JESOLO

Palaturismo

Mit **Sicherheit** gebaut.

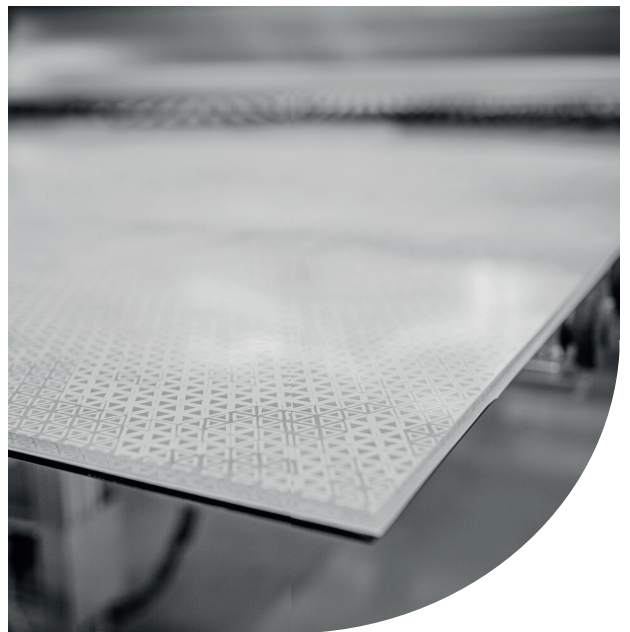


Info?
mandaci una mail

info@ertl-glas.it

oppure
CHIAMACI!

+39 0461 163 7816



IL PIACERE DELLA DOCCIA

BOX DOCCIA - PIATTI DOCCIA - CABINE IDROMASSAGGIO
COLONNE DOCCIA - RUBINETTERIA



INFO@ARTDESIGNBOXDOCCIA.COM



VIA BORTOLOZZI, 11
FAGARÈ DELLA BATTAGLIA
31048 SAN BIAGIO DI CALLALTA (TV)