



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

## Corso di Laurea Magistrale

in Antropologia culturale, etnologia, etnolinguistica

### Tesi di Laurea

—  
Ca' Foscari  
Dorsoduro 3246  
30123 Venezia

## *Montagna di mezzo e marginalità: tra neoruralismo e recupero del senso del luogo*

**Relatore:**

Ch. Prof. Vallerani Francesco

**Correlatore:**

CH.Prof. Varotto Mauro

Ch.Prof. Ligi Gianluca

**Laureando**

Michele Marcolongo

Matricola 818728

**Anno Accademico 2014 / 2015**

*Nel paese della mia fanciullezza i luoghi avevano un nome, ed erano tutti speciali.  
Avevano un segreto. C'era il luogo delle fragole,  
quello dei funghi,  
il luogo delle castagne e quello delle ciliegie,  
il luogo dell'acqua e quello delle sabbie.*

*(Vito Teti)*

## Sommario

INTRODUZIONE.....	5
Capitolo I .....	7
L'AGRICOLTURA BELLUNESE-FELTRINA TRA IL CINQUECENTO E IL NOVECENTO.....	7
1.1 L'età veneta.....	7
1.2 Tra Otto e Novecento.....	11
1.3 L'agricoltura nel comune di Arsié nel secondo dopoguerra.....	15
1.3.1 Il bestiame.....	18
1.3.2 Il legname e il carbone.....	20
1.4 La costruzione della diga.....	23
1.4.1 Ricordo, memoria, elaborazione del lutto e forma di protesta artistica.....	29
1.5 Le Tarezzaure, ovvero i terrazzamenti.....	32
1.5.1 La preparazione del terreno nei terrazzamenti della val Brenta e di Incino.....	40
1.6 Il paesaggio nascosto: la memoria delle masgère di Incino con Tiziano e Dario.....	45
1.6.1 Ruderì.....	51
Capitolo II.....	56
LA COLTIVAZIONE DELLA VITE NEL FELTRINO.....	56
2.1. L'evoluzione geostorica.....	56
2.1.1 Il periodo d'oro: 1850-1883.....	57
2.1.2 La fine del periodo d'oro.....	59
2.2 Vigneti relitti e paesaggi.....	59
2.3 Dalla coltivazione alla vinificazione.....	63
2.3.1 Similitudini e differenze.....	78
2.3.2 Il rimboschimento naturale: problematiche e risorse.....	83
2.3.3 Agricoltura, bosco, clima e animali selvatici: problematiche .....	85
2.3.4 L'ultimo vigneto della val Carazzagno.....	86
2.3.5. Prosecco in Valbelluna.....	93
2.4. Memoria dei luoghi e ruralità di ritorno.....	98
2.4.1 Abitare stabilmente in val Carazzagno.....	105
2.4.2 Viticoltura come svago: tra memoria e passione.....	108
2.5 Cultura materiale. Gli attrezzi.....	110
2.5.1 La бага.....	114
Capitolo III.....	117
OPPORTUNITÀ DI RECUPERO.....	117

3.1 Il caso dell'azienda agricola De Bacco.....	117
3.1.2 La diversa filosofia del bere vino.....	120
3.1.3 Le sperimentazioni.....	121
3.2 Mostra fotografica ai Solivi (Soliu) di Fastro.....	123
3.2.1 Il fallimento dell'evento.....	125
3.2.2 Fastro come caso della montagna di mezzo.....	127
3.3. Progetto S.Co.Re .....	128
3.3.1 La partnership e le possibilità per la Valbelluna.....	130
3.3.2 La cultura.....	132
3.3.3 Una consapevolezza nuova.....	134
3.3.4 Gli obiettivi del progetto S.Co.Re.....	136
3.3.5 Criticità dei concetti legati al progetto S.Co.Re.....	137
3.4 Il museo diffuso. Una possibile proposta.....	142
CONCLUSIONI.....	146
APPENDICE.....	149
N 1.....	149
N 2.....	149
N 3.....	151
LE INTERVISTE.....	153
BIBLIOGRAFIA.....	195

## INTRODUZIONE

La ricerca che ho condotto tra le persone che ancora coltivano la vite e altre colture legate al mondo dell'agricoltura di sussistenza (ma anche in parte di mercato) abbisogna di una sintesi storica divisa in due periodi. Il primo periodo interessa la vita socioeconomica che va dal Seicento fino agli anni 30 del XX secolo, il secondo periodo dagli anni 30 del ventesimo secolo alla seconda metà dello stesso. La prima parte ci aiuta a comprendere gli sviluppi e i cambiamenti dell'economia montana del distretto del Feltrino. Economia che è cambiata nei secoli e che ha dovuto reinventarsi perché gli uomini potessero far fronte ai mutamenti economici in atto nelle varie epoche di riferimento. La seconda parte rientra nella storia contemporanea; storia di cui sono testimoni alcuni interlocutori con cui ho parlato, o lo sono, in via indiretta, i loro nipoti e figli che si ricordano la vita e i racconti dei loro genitori o nonni o paesani. Un rilevante periodo storico di riferimento di questa tesi sono gli anni tra il 1930 e il 1955, periodo in cui avviene la progettazione e la costruzione della diga del Corlo, che ha segnato profondamente la storia successiva e la vita sia della valle Cismon che delle minori valli adiacenti. Il segno iniziale è dato dalla trasformazione del territorio, sulla quale poi si è innestato tutto il cambiamento storico-sociale-antropologico di risposta, che è seguito. Gli esseri umani e il territorio in cui vivono sono due parti interrelate tra loro come l'antropologia e la geografia umanistica da tempo ci suggeriscono, soprattutto in luoghi come questi in cui le persone vivevano di attività in stretta connessione con la terra come l'agricoltura di sussistenza, l'allevamento e la silvicoltura.

Certamente dopo aver approfondito l'evoluzione della storia agricola feltrina degli ultimi 400 anni, anche se brevemente, ne esce un quadro in cui la staticità di una vita di montagna che si protrae per secoli ne esce cambiata. Le zone di montagna, e il Feltrino in particolare, hanno modificato continuamente la loro economia e quindi anche gli usi e i costumi delle popolazioni residenti. Il cambiamento dell'economia porta a un cambiamento degli attrezzi di lavoro e quindi a una cultura materiale diversa, la creazione di nuove pratiche e nuovi modi per esempio di usare il corpo; porta a un uso diverso del territorio e a una sua trasformazione in cui l'impatto visivo è interessato diversamente. Quando sento parlare (nel quotidiano, con le persone che incontro) di tradizioni che sembrano essere presenti da secoli e quasi immutabili e che vengono spesso usate per differenziarci e difenderci, come accade di frequente in questi tempi, dalla presenza di immigrati, o come critica ai "giovani d'oggi," comprendo che più che

un fatto reale, si è di fronte a una percezione della realtà, in cui si è immersi, che è legata più o meno a una generazione o due addietro e non di più. Spesso queste tradizioni non sono conosciute appieno da chi ne parla e se ne vanta ma vengono usate, anche in modo distorto, per creare un proprio mondo di senso e di giustificazione delle proprie scelte e idee. Se queste dinamiche riguardo al concetto di tradizione è un tema risaputo tra gli antropologi, i quali le hanno già sviscerate a fondo, nel "mondo della quotidianità" non hanno presa e non vengono viste in modo critico.

Nella seconda parte del presente lavoro, inoltre, si cerca di testimoniare parte del vissuto e delle scelte che hanno portato le persone che ho incontrato a scegliere sia di abitare in queste valli, sia nel continuare l'agricoltura di sussistenza, soprattutto la viticoltura che in questi luoghi ha avuto un suo periodo fortunato. Si tenterà inoltre di comprendere più nello specifico cosa muove ognuna di queste persone verso forme di residenzialità a carattere neoruralista, di continuità di un certo modo di fare agricoltura, del bisogno di tornare a vivere, almeno per un certo periodo dell'anno, nel paese in cui si è nati dopo essere emigrati. Nella terzo capitolo della tesi invece vengono presentati dei casi di eventi e seminari, ai quali il sottoscritto ha partecipato, motivati dalla sentita necessità (sia dalle amministrazioni pubbliche che da soggetti privati) di poter risollevarne economicamente i territori della Valbelluna situati in un contesto di "mezza montagna". Le nuove possibilità economiche potrebbero derivare da un nuovo approccio al territorio, in cui cultura ed enogastronomia dovrebbero essere il traino principale, se le popolazioni locali sapranno coglierne l'occasione. I casi esposti mostrano le potenzialità positive su questa nuova linea, ma anche dei punti critici che sono stati analizzati. La ricerca sul campo potrebbe offrire uno spunto positivo e critico proprio nel far emergere alcune particolarità del territorio del lago del Corlo, attraverso le persone che si stanno impegnando a mantenerlo vitale, che potrebbero essere interessanti per dei progetti in cui i vari settori, dall'economia alla cultura, dal sociale all'ambiente possono interagire proficuamente.

## *Capitolo I*

### **L'AGRICOLTURA BELLUNESE-FELTRINA TRA IL CINQUECENTO E IL NOVECENTO**

#### **1.1 L'età veneta**

Prima di iniziare a parlare della coltivazione della vite, in generale, e di ciò che rimane come pratica di essa nelle zone del lago del Corlo esporrò per sommi capi la descrizione dell'agricoltura, dell'allevamento e della silvicoltura nel territorio tra Feltre ed Arsiè, perché tutta questa zona ha una sua identità socio-economica precisa, il Feltrino, che ha come riferimento la città di Feltre (Zannini, Gazzi 2003, p.6). In certi casi saranno presenti anche dei dati che riguardano l'intero bellunese, perché certe dinamiche erano e sono comuni all'intero territorio di Feltre e Belluno. Il periodo coinvolto, per questa sintesi si dipana dal '500 ai primi anni del '900. E' vero che è un tempo molto lungo, di cui è difficile esprimerlo in poche pagine, ma considerando la vasta bibliografia sull'argomento mi sono accorto e mi ha molto incuriosito di quanto l'agricoltura e il mondo economico montano in questi secoli abbiano vissuto sia profondi cambiamenti, radicali a volte, come nel caso della sostituzione di una sola coltura al posto di altre "autoctone", sia periodi di una certa fissità nelle sue pratiche. Pratiche che al giorno d'oggi vengono spesso additate come tradizioni secolari, ma che, seguendo gli studi storici e antropologici, si evidenzia quanto queste abbiano variato di forma continuamente e siano spesso molto diverse da come noi oggi le immaginiamo. Basti pensare proprio al campo dell'alimentazione e dei prodotti tipici in voga attualmente, in contrapposizione al "cibo globale". Le varie attività economiche legate al territorio sono specifiche di diverse altitudini rispetto alla montagna, (siamo in un ambiente prealpino racchiuso a sud dal massiccio del Grappa, e a nord dalle Vette Feltrine, monte Avena, cima di Lan, monte Celado e cima Campo).<sup>1</sup>

Così descrivevano le campagne in questione i rettori veneti nel Seicento:

L'organizzazione degli spazi dedicati all'agricoltura, all'allevamento e alla cura del bosco e la distribuzione delle colture costituiscono il punto nodale di tale complesso rapporto tra l'uomo e l'ambiente. Volendo dare una visione geografica del territorio e non solo economico sociale, il rettore di Feltre Francesco Salamon nel 1636 individuava le tre aree tipiche del Feltrino nelle «cime de' monti», nelle «coste de' medesimi monti» e infine nel «piano». Delle prime si è già detto: erano ambienti favorevoli allo sviluppo di praterie

---

<sup>1</sup> Per maggiori informazioni rimando all'interessante lavoro di A.Zannini, D.Gazzi, *Contadini, emigranti, "colonos"*, edizioni Canova, Treviso, 2003 (vol 1e 2)

alpine, e quindi di pascoli e di forme di insediamento non permanente. Meno favorevoli all'agricoltura di quanto si possa pensare erano invece le zone pianeggianti, che consistevano soprattutto in ristrette pianure alluvionali sulle quali frequentemente tracimavano i corsi d'acqua sommergendo le colture, o dove venivano a formarsi zone acquitrinose.

La modesta estensione di tali superfici pianeggianti, che non a caso i rettori veneti definivano «campagnuole», «campagne molto anguste», assegna un'importanza altrimenti incomprensibile ai fini abitativi e produttivi alle pendici dei monti, a proposito delle quali diventa però indispensabile considerare l'esposizione a bacio<sup>2</sup> o a solatio. Sul versante esposto a meridione della catena montuosa Cima Lan -Avena-Vette feltrine, ad esempio, la presenza di un microclima caratterizzato da minor rigidità e umidità crea condizioni favorevoli per lo sviluppo di colture intensive quali quelle della vite che, in una fascia pressoché ininterrotta, caratterizzava le ripide pendici alle spalle di Feltre fino ad Arsiè e Mellame e quindi Fastro. Qui la sostanziale differenza ambientale costituita dall'esposizione tagliava rigidamente in due il paese: Fastro *pusterno* e Fastro *solivo* (o *ai Solivi*). (Zannini, Gazzi 2003, p.27-28).

Un primo dato interessante è che le zone più sicure e adatte alla coltivazione siano le coste delle montagne e non (o almeno in misura minore) le zone pianeggianti, (che sembrerebbero intuitivamente le zone migliori per l'agricoltura), a causa della tracimazione dei corsi d'acqua e della formazione di acquitrini. I terreni quindi che si potrebbero pensare potenzialmente più favorevoli erano invece quelli più a rischio per le colture. Nanfara, nel suo *Arsiè, Briciole storiche* (1971, p.14) menziona la presenza di questi piccoli laghetti temporanei nel tratto di strada tra Fastro e Arsiè, di cui oggi se ne può intravedere qualche rimasuglio quando piove molto. Sono l'effetto del filtraggio verso il basso dell'acqua piovana caduta sui monti che possono permanere per qualche giorno. Anche prima della formazione artificiale del lago del Corlo, a causa del franamento del colle della Lavina (nel 1842, ma ci furono anche altri smottamenti in epoche precedenti) si formava un laghetto di 33 ettari, che poteva rimanere per diversi mesi. La permanenza di questi laghetti poteva portare alla risemina dei raccolti per marcescenza delle semine appena fatte (Ibidem, p.14-15).

Attorno alla metà del Cinquecento gli studi e le ricerche sulla produzione agricola commissionata dai rettori veneti ci dice che la montagna bellunese, in media, e soprattutto quella dolomitica non riusciva ad essere autosufficiente nella produzione alimentare, così ci si doveva rifornire nella pianura veneta:

Nel paese si raccolgono biave per quatro mesi all'anno e vino solo per tre mesi, -quattro e tre sono una costante- né si può dar più certa informatione perché è tanto il bisogno che tagliate le biave le vanno battendo et mangiando a tal che insieme col batter finiscono tutto il grano della raccolta. Il resto si procaccia con l'entrata de cittadini che hanno sul Trevisano et altri luoghi fuori del territorio et con l'aiuto di marchandati.

---

<sup>2</sup> Luogo esposto a tramontana, non esposto al sole, contrapposto a solatio.

(Girolamo Foscarini 1561, cit in Gasparini 2013, p 19)

È interessante anche notare, sempre nel '500, l'uso preponderante di colture oggi scomparse come il miglio, che veniva fatto arrivare da Conegliano o da Montebelluna per rifornire il Cadore, territorio che aveva un' autonomia di 3-4 mesi di produzione, a favore degli operai che trasformavano il legno in carbone (Gasparini 2013, p.20 e p.36).

Durante il XVII secolo la produzione agricola consisteva principalmente in segale, avena, miglio, sorgo e grani minori (come il grano saraceno) (Zannini, Gazzi 2003, p.30) utilizzata soprattutto per il sostentamento, dei contadini<sup>3</sup>. Il frumento invece veniva usato per il consumo dei ceti superiori urbani (ibidem, p.30) o, negli anni vicini alla nostra epoca, come surrogato del caffè (Larese, Sandi 2012, p.132) e la produzione interna era insufficiente rispetto alla domanda. Altre due colture erano importanti per il sostentamento dei contadini, la fava e il pisello<sup>4</sup>, le quali però quasi scomparirono all'inizio del XIX secolo, in quanto già dall'inizio del Settecento il mais era diventato una monocultura molto apprezzata (ibidem, 31)<sup>5</sup>. Ulteriori informazioni sulla differenza e sulla varietà dei grani minori e dei grani maggiori la troviamo in uno scritto di Giovanni Dolfin:

Nel 1613 Giovanni Dolfin sottolinea che il territorio abbonda di *minuti* e che dall'*Alemagna* arrivano molti animali [...] Quindi niente frumento ma *menudi* che Giovan Battista Barpo elenca, spiega, propone: *sorgo, melica, sagina, panico*, miglio ma anche lenticchie e fave e il resto dei legumi, mentre appartenevano ai *grani* grossi segale, frumento, orzo, farro, spelta, avena (in Gasparini, 2013 p 23).

Sempre nel Seicento si nota un miglioramento dell'autonomia alimentare e si passa dai 4 mesi del periodo precedente agli otto mesi. « Chiara anche la geografia delle aree di rifornimento: Carinzia, Baviera, Trevigiano e altre aree della Marca trevigiana» (Gasparini 2013, p22). Anche se la produzione agricola era importante per l'economia locale e Feltrina in generale, è l'allevamento il dato economico più importante. Tra il Cinquecento e il Seicento l'allevamento più significativo era quello di ovini e caprini, che fornivano lana, carni, latticini e formaggi che erano esportati e usati per equilibrare il deficit cerealicolo (ibidem, p.31). Nel 1625 si parla di circa 60.000 capi utili alla

---

3 Il termine contadini qui va inteso in senso ampio, in quanto essi svolgevano anche altre mansioni, quali il pastore, il malgaro, il boschiere o migranti stagionali (Gasparini 2013, p.17)

4 Sembra che anticamente si producessero anche ceci (Nanfara 1971, p. 19), ma, a parte lo scritto di Nanfara non sono riuscito a reperire altre testimonianze.

5 Gasparini anticipa la data : «a partire dai primi decenni del '600 sarà il sorgo turco la vera risorsa, la svolta verso l'autonomia alimentare, non solo per il Bellunese ma per l'intero Veneto» (2013, p 24).

tosatura e 20.000 bovini (Zannini, Gazzi, 2003, p.32)<sup>6</sup>. Infine non dimentichiamo la produzione di legname dove a Fonzaso<sup>7</sup> trovava diverse segherie che lo trasformavano e usavano il fiume Cismon, che scendeva dal Primiero, per il suo trasporto (ibidem, p.32) (Nanfara 1971, pp.225-226).

Da secoli si coltivava nel territorio qui considerato la canapa e il lino per prodursi i vestiti in casa. Questa produzione interna fu in seguito incentivata anche nel periodo fascista (Larese Sandi, 2012, p.223). Verso la fine del Seicento la produzione di lana nel feltrino era già diminuita e nei decenni a seguire si passò da un modello di allevamento in cui erano gli ovini e i caprini gli animali più importanti, a uno in cui divenne dominante l'allevamento bovino [un'economia di pastorizia bovina (Zannini,Gazzi; 2003 p. 33)]. Il mais (intercalato ai fagioli) continuò ad essere uno degli alimenti principali dei contadini e si espanse il commercio del legname. Tutto questo portò anche a un cambiamento fisico e fisionomico del territorio montano.

Un altro dato importante è che a livello demografico si constata un aumento della popolazione che dal 1771 al 1901 quasi raddoppia (da 27.580 del 1771 a 57.349 del 1901) (Ibidem, p.70); questo, come affermano Zannini e Gazzi, era anche indice di un'economia che tutto sommato era in buono stato e non era un'economia chiusa e miserabile come invece la descrivevano nel Settecento, ma era un'economia che esportava diversi prodotti nella pianura veneta (come per esempio il carbone, il vino, e i prodotti dell'allevamento). Esplosione demografica dovuta anche al mais, come ce lo conferma Gasparini: «da segnalare l'»esplosione demografica« settecentesca, soprattutto del “contado”, complice anche la diffusione del mais» (2013, p19). Mais che già nel Seicento stava creando profonde trasformazioni nelle abitudini dei contadini sia bellunesi sia veneti (G.Corazzol, in Gasparini 2013, p.31). Con la fine della Repubblica della Serenissima, a fine Settecento, si acuisce la crisi economica che si percepisce anche in queste zone della montagna veneta:

Allora, ritornando alle ipotesi iniziali, o meglio alle questioni plausibili: si percepisce che al calare del Serenissimo Dominio le magnifiche sorti di tutta l'area erano compromesse dalle peggiorate ragioni di scambio. Nel Feltrino è accertato il collasso di

---

<sup>6</sup> La lavorazione della lana è fiorente «per copia degli animali di tonsura, che ogn'anno sono girati per 60 milla e più capi oltre 20 milla bovini». [*relazione dei Rettori* 1974, Alvise Mocenigo (1625), p.353; Francesco Savorgnan (1627), p. 361, cit in Zannini, Gazzi 2003, p.32]

<sup>7</sup> Il cuore pulsante di questo distretto è Fonzaso, che subirà un disastroso incendio nel marzo 1611; definita “ villa grossa et comoda, villa amplissima, villa di molto negotio” diventa il luogo di residenza e sede operativa delle maggiori consorterie mercantili (Gasparini, p.30).

ogni attività manifatturiera, per il Bellunese il venir meno delle industrie legate al ferro e al rame. Lo stesso *negotio* del legname, che per secoli aveva animato la *comoda* Fonzaso, entra in recessione, legato evidentemente alla decadenza della Dominante, non solo della cantieristica (Gasparini 2013, p 34).

## 1.2 Tra Otto e Novecento.

All'inizio del XIX secolo la produzione delle fave e delle patate venne abbandonata per la preferenza del mais come pianta per il sostentamento; la gelsicoltura era in stasi, sia a causa del prezzo basso della seta sia per la mancanza di denaro (ibidem, p.66). Per quanto riguarda il vino, nell'inchiesta dell'agronomo Filippo re del 1812<sup>8</sup>, si nota un lato negativo pur essendo questo un prodotto (soprattutto per i paesi di Fonzaso e Arsiè) vocato anche all'esportazione, a causa delle difficoltà di maturazione e del fatto che ognuno vinificava a modo suo e quindi non si riusciva a creare un vino con una certa omogeneità per la vendita. La coltivazione e il commercio delle noci era invece (sempre nell'Ottocento) poco considerata . «L'economia montana viene dunque presentata come un sistema integrato, nel quale la vita delle comunità rurali dipende dal delicato equilibrio tra terreno agricolo, spazio animale e bosco o incolto» (Zannini, Gazzi 2003, p.67). Un dato interessante è costituito dall'allevamento che era importante in quanto unica fonte di denaro per il contadino.

Negli anni 60 dell'Ottocento si nota l'aumento del numero di capi di bovini, sia l'espandersi della patata per consumo umano, che, anche se introdotta nel fine Settecento, il suo sviluppo ebbe successo nell'Ottocento a causa della carestia del 1816. Essa iniziò a diffondersi dalle zone settentrionali (Cadore), fino alle zone della pedemontana<sup>9</sup> come cibo per i più poveri (ibidem, p.79). Verso fine Ottocento, prendendo in considerazione i comuni di Feltre e Pedavena, abbiamo quindi principalmente produzioni di mais intercalato ai fagioli e alla patata; alberi da frutto tra i quali meli, noci e castagni; la produzione della canapa che però era in declino (ibidem, p.81) e la coltivazione delle erbe da foraggio. Oltre all'allevamento dei bovini, si allevavano anche altre tipologie di animali, quali: animali da cortile, cavalli, muli, asini, maiali e api, che rientravano, assieme alla cacciagione, nell'alimentazione umana, ma dei quali non si hanno dati certi (ibidem p.114-115).

---

8 F.re, «Dell'agricoltura del Distretto di Feltre, Dipartimento della Piave», in Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia, XV Milano, Tip.G.Silvestri, 1812.

9 Da notare che la patata veniva usata in queste zone, prima dell'alimentazione umana, come alimento per i maiali (Zannini Gazzi, 2003 p.79).

È comunque importante rilevare che fino al 1940-50 la raccolta di piante spontanee e la caccia a diversi tipi di animali selvatici, erano pratiche ancora significative durante certe fasi dell'anno. La raccolta per esempio di diverse piante selvatiche aveva sia lo scopo di nutrire ma anche per l'impiego nella farmacia naturale. La diversa altimetria e i diversi microclimi che si creavano davano la possibilità di prelevare le piante in periodi diversi delle stagioni così da avere un ventaglio di possibilità alimentari allargato anche nel tempo. Soprattutto in primavera, quando ancora non si disponeva dei prodotti dell'orto, si raccoglievano le varie erbe spontanee come certi radicchi a rosetta primaverile (Perco, 2013, p.243) che integravano l'alimentazione di vitamine, principi nutritivi e anche principi per disintossicare il corpo con effetto diuretico e depurativo (ibidem, 243). Si può riscontrare in questa pratica di raccolta sia di prodotti vegetali che di piccoli animali come le chiocchie, le lumache, le rane o i gamberi di fiume, una divisione del lavoro tra maschio/femmina e bambini/ragazzi. La raccolta di piante selvatiche e di piccoli animali era di competenza delle donne e dei bambini/ragazzi, mentre la caccia (capriolo, camoscio, lontra e altri animali di piccola o grossa taglia) erano attività maschili. Anche la cottura del cibo mostrava una suddivisione dei ruoli, in cui la cottura alla brace e all'aperto era praticata prevalentemente dagli uomini e quella al chiuso dalle donne, che conferma come scrive Perco «la classica divisione : caccia/maschile, raccolta/femminile, pur se con alcuni distinguo» (ibidem, 281).

Per i ragazzi poi la raccolta delle piante spontanee, che spesso si mangiavano sul posto come le piante a contenuto zuccherino, oltre ad aiutare l'integrazione alimentare della famiglia, aveva anche lo scopo di un'iniziazione alla conoscenza del territorio in cui vivevano e dal quale dipendevano per la loro sopravvivenza. «La trasmissione della conoscenza da parte degli adulti/anziani si configurava come una vera e propria scuola che forniva le basi per la comprensione complessiva del funzionamento di quello specifico ambiente e delle sue risorse, nonché per il consolidamento di un rapporto stretto con i luoghi della propria esistenza» (Perco 2013, p.282). Anche l'uccellazione e la caccia erano pratiche che portavano o alla possibilità di poter integrare la dieta con proteine animali o la possibilità di avere qualche entrata di denaro dalla loro vendita ai ristoranti della zona. Con certi distinguo però. Mentre l'uccellazione nelle sue diverse modalità era praticata nella Val Belluna e nel centro Cadore, nell'area ladina di Fodom/Livinallongo/Buchestein (cioè nelle aree a influenza austriaca fino al 1918) era una pratica che culturalmente i valligiani non ammettevano criticando i confinanti

italiani perché la esercitavano. Questa differenza di visione tra zone ladine e il resto del bellunese sembra sottolineare come riferisce Perco una cesura culturale nella dimensione selvaggina/alimentazione tra le zone del Nord e Centro Europa e le culture meridionali (ibidem, p.266-267).

Se poi nel nostro immaginario colleghiamo i funghi alla montagna come di un prodotto alimentare che simbolicamente la rappresenta, sembra che dalle ricerche storiche antropologiche proprio non sia così vero. Infatti, nella provincia di Belluno, nella Valbelluna, cioè nella valle che segna il confine tra pianura veneta e alta montagna, i funghi erano conosciuti e utilizzati per l'alimentazione umana, soprattutto nei periodi di pre-alpeggio e di fienagione in montagna (ibidem, 259); ma nella zona ampezzana e dolomitica c'era molta diffidenza a mangiare i funghi, e non erano quindi molto considerati, anzi, erano addirittura presi a calci e lasciati lì nel bosco (ibidem, 260). La loro raccolta e il loro uso in queste zone iniziò circa negli anni 50 con lo sviluppo del turismo. L'unione simbolica tra funghi, pensiamo soprattutto ai porcini o ai finferli, con la montagna è dunque cosa recente e anche problematica se pensiamo che il 60% dei funghi porcini secchi venduti in Italia proviene dalla Cina<sup>10</sup>.

Se da un lato l'allevamento dei bovini era un indice di ricchezza e gli agricoltori cercavano sempre più tra Settecento e Ottocento di aumentare il numero di capi, questo fu anche uno dei motivi per cui si creò lo “slittamento delle basi economiche “(Zannini, Gazzi, 2003, p.120) della popolazione feltrina, perché l'intensificarsi dell'allevamento bovino tolse terra e risorse meno ricche ma importanti per il sostentamento degli agricoltori. Si tolse cioè spazio alla vite, al granoturco, all'allevamento degli animali minori quali capre e pecore, importanti per l'economia di sussistenza. «Il venir meno di tali redditi costituì per alcune fasce di popolazione un fattore decisivo di allontanamento dalla terra e di avviamento verso il mercato della manodopera migrante» (ibidem, p.120-121), già dall'inizio del XIX secolo. Anche perché l'aumento dei bovini per un certo verso non esprimeva una vera ricchezza ma il bisogno di mantenere un rapporto costante tra la popolazione, che aumentò quasi del doppio tra la fine del Settecento e i primi anni del Novecento, e il numero degli animali atti a sostenerla. Si trattava quindi di un aumento di capi che più che creare un surplus di reddito serviva al sostentamento diretto delle famiglie, aumentate di numero.

---

<sup>10</sup> A proposito di porcini (*Boletus edulis*) è bene ricordare che oltre il 60% di quelli secchi consumati in Italia è importato dalla Cina. Cfr E.Boa, *Wild edible fungi. A global overview of their use and importance to people*, Fao,Roma, 2004. (Perco 2013, nota n 55,p287; nota n 68, p289)

Due sono le tesi che Gazzi e Zannini rilevano nelle loro ricerche per evidenziare la evoluzione e la crisi che interessò le zone del nostro studio e che sono importanti per comprendere le trasformazioni territoriali e sociali che si possono percepire fino ad oggi e che secondo me stanno ancora producendo i loro effetti riguardo il tema che stiamo trattando. La prima da un valore positivo a un assetto economico-rurale che si è creato e sostenuto nei secoli e che solo dopo la metà del XIX secolo è andato in crisi a causa principalmente dell'avanzare dell'economia di mercato della pianura. La seconda afferma che la crisi della montagna bellunese è più antica e strutturale (a partire almeno dal XVII secolo) ed era data da un'agricoltura debole, dalla frammentazione della proprietà, dal difficile rapporto tra popolazione e risorse. Tutto questo, assieme all'avanzare dell'industrializzazione portò all'emigrazione di migliaia di persone dal territorio <sup>11</sup>(Zannini-Gazzi 2003, pp. 82-83).

Uno dei motivi che portarono a sempre maggior emigrazione era la troppa parcellizzazione del territorio data sia dalle modalità di suddivisione della proprietà, dipendente dal sistema sociale familiare, sia dalle caratteristiche morfologiche stesse del terreno e dei campi che erano di solito di poca estensione e distribuiti in diverse località e altimetria (Larese Sandi 2012, p.130)(Zannini, Gazzi, 2003, p 86). Anche la selvicoltura ha una pratica secolare nella provincia bellunese, soprattutto nella sua parte a nord dove generava un reddito importante. Negli anni trenta del Novecento, ci fu una crisi generale data sia dall'avanzamento dell'energia idroelettrica, sia per l'importazione di legname meno costoso russo e austriaco tramite una concorrenza sleale (dumping) (Larese Sandi 2012, p135) e anche dalla distruzione di molti boschi causata dalla Grande Guerra. E, come riferiscono Larese e Sandi, nel periodo dei primi decenni del Novecento «la vita economica della provincia, non sorretta da cospicui investimenti di capitale, rimaneva sempre chiusa nel recinto locale e perciò risultava asfittica e tecnologicamente arretrata» (2012, p223).

In aggiunta a quanto sopra, un'ulteriore complicazione che portò all'aggravarsi della situazione economico-sociale nel XIX secolo era un clima spesso inclemente, con periodi di siccità, con lunghi inverni, con le nevicate nei periodi primaverili o di inizio estate o con le malattie che colpiscono la vite e i gelsi. Tutto questo aveva portato ad anni in cui i raccolti furono disastrosi (ibidem, p.123).

---

<sup>11</sup> A Faeto (comune di Arsiè) la prima grande emigrazione oltre oceano (sud del Brasile) si ebbe nel 1876. Partirono 275 italiani, di cui i fastresi erano 58 (11 famiglie). C'erano poi anche famiglie di Rocca e di Seren del Grappa. (Dall'Agnol 2008, p.15)

Per avere un'idea di come erano spazialmente coltivate le varie colture nel distretto occidentale del Feltrino riporto i dati di Zannini e Gazzi i quali, nelle loro considerazioni, fanno riferimento agli *Atti preparatori* del nuovo catasto (austriaco), per i paesi di Seren, Rasai, Caupo e Porcen, nel 1826-1827. Paesi che sono confinanti con il comune di Arsiè, oggetto della mia tesi, e i cui dati si possono applicare in generale anche per Arsiè stesso.

Nel seminato a grano americano venivano normalmente piantati anche i fagioli che, fatti passare per prodotto accessorio e dalla resa incerta, rivestivano invece un'importanza non trascurabile nella dieta contadina. Anche la vite, il secondo prodotto per estensione di superficie, non era coltivata da sola ma intercalata con il granoturco secondo lo schema della "piantata"; ad essa erano destinate fasce di coltura intensiva, mantenute a prezzo di enormi fatiche sui pendii più favorevolmente esposti con il sistema, innovativo per l'epoca, a palo secco.

Tale promiscuità era in parte dovuta all'esigenza di non estendere il seminativo a scapito del prato: erano infatti i «fieni» il secondo «prodotto agrario» del paese. Ma anche a riguardo, a scorrere le classificazioni dei terreni si scorge che raramente i prati sono liberi, hanno più spesso al proprio interno alberi da frutto, noci, castagni da frutto o da cui si ricavano i sostegni per le vigne, arbusti che forniscono la legna per il riscaldamento; gli stessi pascoli non sono quasi mai nude praterie, essendo diffuso il «pascolo boscato» o il «pascolo con cespugli», che nelle malghe permette per esempio di reperire sul posto il combustibile per la lavorazione del latte (Zannini, Gazzi 2003, pp85-86).

Queste modalità di coltivazione sono rimaste in atto fino agli anni 60-70 e 80 del Novecento, periodo in cui molta gente emigrò dalla propria terra. Ne dà testimonianza per esempio Luigi Brandalise da Incino: «E per dire, una volta, da qua erano tutte terrazze, fino ad arrivare ai Prai, era tutto coltivato a vite e dentro, sotto mettevano fagioli, patate e tutto quel che capitava»<sup>12</sup>.

### **1.3 L'agricoltura nel comune di Arsié nel secondo dopoguerra**

Ora prenderemo in considerazione alcuni aspetti dell'agricoltura per quanto riguarda il comune di Arsiè nel periodo post bellico. È da tenere comunque in considerazione che il declino dell'agricoltura in questo territorio rientra nel quadro generale dell'abbandono di questa società a favore di quella industriale, e in effetti «tale fenomeno, che raggiunge maggiore intensità nelle aree più svantaggiate, ha interessato il 92% del territorio collinare e montano. Nel 1960, nella provincia di Belluno, la popolazione rurale rappresentava il 17% del totale, oggi lo è solo per il 2%. Anche la superficie

---

<sup>12</sup> Luigi Brandalise, 73 anni, di Incino. Intervista audio del 29/03/2015

agricola utilizzata (SAU) si è ridotta molto, solo negli ultimi 20 anni il calo è stato del 25%» (Pastore, Quassolo 2013, p.215).

Nel 1948, nel comune di Arsié la superficie coltivata ad ettaro era la seguente : frumento ha 0,4; mais ha 100; fagioli ha 50; patate ha 20; viti ha 150; pascoli ha 500; prati ha 600 (Nanfara 1971, p.227). Per quanto riguarda le viti Nanfara ci dice che poco prima dell'inizio della Prima Guerra Mondiale la produzione di vino nel comune di Arsié era di circa 15 mila ettolitri<sup>13</sup> e che dopo la Seconda Guerra Mondiale la produzione di vino nelle stesse zone era scesa del 90% circa. Le cause di questa riduzione furono le due guerre, la trascuratezza degli uomini e le due malattie principali, peronospora e fillossera che falciarono molti vigneti (Nanfara, p.227). Poi nel 1958 la produzione si riattestò a livelli precedenti le due guerre, con circa sedicimila ettolitri di vino nell'intero comune. La coltivazione della vite nella zona tra Feltre Fonzaso e Arsié è stata una pratica rilevante sia a livello economico che di modellamento e fisionomia del territorio che ora, nel 2015 è quasi scomparsa.<sup>14</sup> Se ne possono vedere i segni in singoli filari che si scorgono lungo i campi, o in qualche piccolo vigneto che si scopre all'improvviso camminando tra i paesi che appartengono al comune. Ma quasi nulla è rimasto della fisionomia del territorio che si poteva osservare ancora tra gli anni 50 e settanta.

La tabella sottostante (ibidem,p.227) che elenca la produzione di uva in quintali per le diverse frazioni del comune di Arsié nel 1958, quindi pochi anni dopo il termine della costruzione della diga del Corlo. Questo dato ci è indicativo per seguire le trasformazioni territoriali e sociali che l'abbandono della coltivazione della vite e dell'agricoltura in generale ha permesso negli anni successivi fino ai giorni nostri.

#### **Produzione in quintali di uva nel 1958**

S.Vito	q.1800
Mellame	q.1200

---

13 Nel 1879-83, prima dell'avvento della peronospora per il comune di Fonzaso si parla di una produzione di circa 9000 ettolitri di vino (archivio comunale di Fonzaso). Secondo altre stime, la produzione nel 1882 era di 12.242 ettolitri di vino. Per il comune di Arsié si parla addirittura, nello stesso periodo, di 22.000 ettolitri di vino (Pro loco di Fonzaso, circolo I Fondasin, *El vin de Fondaso 2007*, pp. 41-43).

14 In uno dei primi lavori geografici che descrivono quest'area la peculiarità di tale coltivazione era messa in evidenza: «La vite è coltivata fino a 650 metri, specialmente nei distretti di Fonzaso» e di Arsié dove forma «quasi l'unica coltivazione, principalissimo prodotto essendovi il vino»(Musoni 1903, p.88. Cit. in Zannini, Gazzi 2003, nota 48 p.28).

Rivai	q.3.000
Arsiè	q.4.500
Rocca	q.2.500
Incino	q.500 (di cui 1/3 bianca e 2/3 nera)
Fastro	q.2.000 (di cui 1/5 bianca e 4/5 nera)
Totale :	q.16.000

Nella tabella non sono specificate le cultivar utilizzate ma c'è una distinzione solo tra uva bianca e uva nera nelle frazioni di Incino e Fastro. Probabilmente si parla delle varietà *nostrana bianca* e *nostrana nera* (dato che le cultivar americane erano già fuori mercato e non potevano essere vendute). Nanfara poi fa riferimento ad altri dati del 1961, ricavati dal dott. Nino Rizzotto<sup>15</sup>, dell'Ispettorato dell'agricoltura, nei quali si ricava una stima della quantità di uva prodotta in 15.356 q di uva specializzata e 3.320 q di uva promiscua, per un totale di 18.776 q di uva e di ettolitri 12.216 stimati di vino (con una resa di 64 litri per quintale di uva)(*ibidem*, 228).

Se infatti gli ettari a vite nel 1958 erano 150 in tutto il comune, ora di agricoltori nel comune che coltivano la vite per la vendita dell'uva o del vino non c'è più nessuno (a parte la cantina De Bacco di Mugnai che ha iniziato da poco a sperimentare una viticoltura di mercato su dei piccoli appezzamenti di terreno situati in zone vocate alla vite come a Rocca e Fastro). Infatti la pratica attuale della coltivazione e della vinificazione dell'uva si attiva per il consumo personale, o per una vendita al dettaglio tra amici e conoscenti o per regalo, ed è legata a una passione che, a seconda degli attori interessati, ha delle motivazioni diverse che vedremo. Si è passati comunque da una coltivazione e trasformazione per la vendita, attiva già dal Settecento fino al 1970, a una coltivazione e vinificazione per uso e consumo personale del giorno d'oggi (A parte la cantina sopra citata).

Un fatto interessante è che nel 1959 i comuni di Arsiè e Fonzaso si erano attivati per la creazione di una Cantina Sociale che convogliasse le uve del territorio ad influenza feltrina, quindi sia i territori dei comuni di Arsiè, Fonzaso e Seren del Grappa, (a ovest di Feltre) sia i comuni di Alano, Quero e Vas (a est di Feltre confinanti con la provincia di Treviso e il distretto vitivinicolo di Valdobbiadene) (Rizzotto 1959, pp.3-5), ma che, per due ragioni principali non partì: la perdita della piana a Rocca e la forte emigrazione che oramai stava continuando nei due comuni più vocati alla viticoltura, Arsiè e

---

<sup>15</sup> *Contributo allo studio dell'agricoltura nel feltrino*. In *Agricoltura delle Venezia*

Fonzaso (Gazzi 2014, p.227).

### 1.3.1 Il bestiame.

Per quanto riguarda il bestiame, i dati per il comune di Arsiè, relativi al 1956, erano: vacche 723, manze, vitelli e tori 292; cavalli 17; asini 128, muli 36; pecore 147; capre 146. Mentre il censimento del 15 aprile 1961, sempre per l'intero comune di Arsiè, riportava i seguenti dati: bovini 924, ovini 98, caprini 188, suini 86, equini 123, con la presenza di 3 latterie: Arsiè, Mellame e Rocca (Nanfara 1971, p.228). Si può notare, già nell'indicare gli animali con una modalità meno dettagliata, una minore importanza di questo settore nel 1961, che oggi (2015) è legato a poche realtà produttive. Per esempio nel territorio gravitante sul lago è rimasta una sola famiglia che alleva 7-8 bovini più alcune pecore e capre.

Nella tesi di laurea di Cecilia Smaniotto<sup>16</sup>, in cui viene fatta una ricerca sugli usi alimentari dagli anni '30 fino ad oggi, emerge che è presente tutt'ora una stalla sociale ad Arsiè, "La Francescana", creata nel 1968 e ancora operante, funzionante su sistema cooperativistico, in cui i soci portano il loro fieno e una volta al mese prestano il proprio lavoro. È una stalla creata inizialmente per la produzione e vendita del latte che veniva venduto a caseifici e in parte trattenuto dai soci che lo trasformavano nei *casei*<sup>17</sup>. In parte si allevavano anche vitelli da ingrasso e qualche maiale. Oggi si allevano vacche frisone il cui latte viene venduto completamente alle latterie provinciali (Smaniotto 2014, p.31). Sono anche presenti le malghe Celado e Cima Campo, che si trovano in località Cima Campo, a 1500 metri di quota circa. Funzionano sia come malga, con prevalenza di bovini e qualche cavallo e un po' di capre, sia come agriturismo (solo ristorazione).

---

16 Cecilia Smaniotto: *Usi alimentari in un contesto contadino tradizionale. L'alimentazione delle famiglie del comune di Arsiè dagli anni '30*. Tesi di laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, Università degli studi di Padova, anno accademico 2013-2014.

17 Locali in pietra in cui si trasformava il latte.

**dati allevamento bovini nel comune di Arsiè e specificamente della frazione di Rocca nei censimenti del 1961, 1970 e 1982.**<sup>18</sup>

tabella 1

Censimento	Zona	Bovini	Suini	Caprini
1961	Comune	924	86	188
	Tot comune	924	86	188
1970	Arsiè	281	34	/
	Rocca	121	14	/
	Tot comune	605	144	/
1982	Arsiè	574	54	9
	Rocca	17	7	5
	Tot comune	676	110	48

Per quanto riguarda l'allevamento dei maiali, pratica che era in uso in molte famiglie fino agli anni '80 del secolo scorso, oggi, come conferma la ricerca di Smaniotto, le persone che la praticano sono pochissime (Smaniotto 2014, p.39). Anche l'allevamento della capra, animale molto tenuto in considerazione in quanto frugale e di buon adattamento all'ambiente montano, soprattutto a Rocca, sempre a partire dagli anni '80 ha visto aumentare il suo declino; praticamente ne esiste solo qualche raro esemplare. Ma il suo allevamento e utilizzo della carne e prodotti caseari è sparito (Smaniotto 2014, p.40). È anche indicativo il fatto che nel primo trentennio del Novecento «l'allevamento caprino, prima assai diffuso in montagna, venne drasticamente ridotto a seguito dell'emanazione di disposizioni legislative a tutela del bosco» (Larese-Sandi 2012, p.139) e venne invece favorito l'allevamento e la selezione della pecora lamone per la produzione della lana (Ibidem, p. 138). È presente attualmente l'allevamento di animali da cortile, soprattutto galline e qualche coniglio. Per quanto riguarda la

<sup>18</sup> Istituto Centrale di Statistica, “3°Censimento Generale dell'Agricoltura”, 24 ottobre 1982. “ 2 ° Censimento Generale dell'Agricoltura e rilevazione dei dati per la istituzione del catasto viticolo. 25 ottobre 1970.

coltivazione sia di ortaggi che di prodotti quali il mais, il fagiolo, la patata o le graminacee, la produzione è quasi esclusivamente per il consumo familiare. Queste sono attività secondarie rispetto al lavoro principale che una persona fa, ma che comunque producono delle scorte per l'autoconsumo che possono essere bastanti per tutto l'anno, se una famiglia ha abbastanza terreno e tempo da dedicarci. È frequente infatti in tutto il territorio vedere piccoli appezzamenti coltivati soprattutto a patate e fagioli, e qualche appezzamento a mais, oltre a tutta le varietà di ortaggi di cui oramai si è a disposizione in questi anni oltre a quelle tradizionalmente presenti come il cavolo cappuccio le cipolle o il cren.

### **1.3.2 Il legname e il carbone**

La produzione di legname, verso il 1950, sempre nel comune di Arsiè era di 4-5 mila quintali di legna da ardere per l'esportazione, e 4-5 mila quintali sempre di legna da ardere per il consumo interno al comune. La produzione di legname in questo periodo fu comunque limitata e ciò a causa dei danni ai boschi provocati soprattutto dalle due guerre mondiali. Esistevano anche delle segherie, attive tra gli anni Trenta e Cinquanta del secolo scorso (Nanfara, 1971, pp.225-226); oggi esiste una piccola segheria ancora attiva a Fastro. Una professione che fu di rilievo fino a metà circa degli anni Cinquanta del secolo scorso fu quella dei carbonai, «rinomati e ricercati quelli del Corlo e Zanetti» (ibidem, p.226). Era un'attività a ciclo stagionale e i boschi in cui si andava a far carbone si trovavano in Austria e in Jugoslavia, nonché quelli vicino a casa (boschi delle Pezze, Fredina e Carbonera) (ibidem). Una testimonianza di questo lavoro e, direi, di questo stile di vita ce la racconta Alfonso Smaniotto, paesano di Corlo ora in pensione, con una lunga storia di lavoro e emigrazione anche all'estero. Ero andato in visita da Alfonso per avere notizie sulla produzione residua di uva e vino a Corlo, e nel dipanarsi dei suoi ricordi è emersa anche la sua storia di migrante. Sono rimasto sorpreso quando mi ha riferito che lui è nato in un bosco nei pressi di Idria, Croazia, (all'epoca facente parte della Jugoslavia), perché suo padre e famiglia facevano i carbonai: «si andava via quando andava via la neve, e si tornava quando c'era la neve». Suo fratello, invece, è nato a Barcis (Friuli). Era uno spostamento di quasi tutta la famiglia; a casa rimanevano di solito gli anziani, che si curavano della terra e dei pochi animali che avevano. Le zone dove andavano a fare il carbone, tramite il sistema del

*poiàt*<sup>19</sup>, oltre a quelle citate, si trovavano in Friuli (Barcis, Gorizia) e, cosa particolare, nei boschi presso Parma. Anche la moglie di Alfonso, Adriana (assieme al genero Luca), ha dei ricordi a riguardo che si completano a vicenda:

Adriana: Eravamo<sup>20</sup> genitori con dieci figli. Caricavano sul carretto due, tre galline, due tre caprette. Usavamo due tre carretti di legno, lunghi con le ruote e avevano il freno a mano. Io mi ricordo che ero piccolina e con i miei nonni là...siamo andati a Barcis! Con il carretto, da qua!

Luca:Praticamente tutti i componenti della famiglia avevano un tot di incarichi; anche i bambini che facevano parte della famiglia

Adriana: Gli uomini partivano prima

Alfonso: ...Per fare la casa.

Adriana: Le donne arrivavano dopo, con tutti i figli, con tuta la tribù, e si andava a Barcis. Mi ricordo che siamo andati, c'ero anch'io insomma!<sup>21</sup>

Arrivati nel luogo di destinazione costruivano delle case semplici (baracche, chiamate *cason*) di legno di pino. Il tetto era formato da, partendo da sotto:del cartone catramato, delle foglie per evitare che si buccasse il cartone in caso di tempesta, e dei rami di pino che facilitava la percolazione dell'acqua. La loro (i genitori di Alfonso) era una famiglia di undici persone, se tutti non ci stavano nel *cason*, ne facevano un altro più piccolo, dove andavano a stare le donne. Inoltre, quando i tedeschi nel secondo conflitto mondiale gli hanno bombardato e bruciato la casa a Corlo, hanno dovuto rimanere fuori paese oltre il periodo stagionale solito.

Alfonso, come lui stesso ci testimonia, ha cominciato presto a lavorare:

Io avevo sette anni, quando mio papà mi ha detto che bisognava che cominciassi a tagliare. Mi ha preparato una *manareta*, con il manico lungo così, e quando partiva alla mattina metteva due dita in bocca e fisssh (fischiava). Se non ero là dopo mezz'ora ... (Alfonso fa il gesto che le avrebbe buscate).

Del *poiàt* Alfonso ne ha una vivida immagine e riesce, dopo tanti anni dall'ultimo fatto, a descrivermi le procedure per costruirlo e per trasformare la legna in carbone. Tutto il procedimeno ha bisogno di molta cura e attenzione, anche di notte per non rovinare il prodotto finale. *Il poiàt* veniva trattato «come una persona», come un bambino, in cui si deve sapere quando era ora di intervenire:

Alfonso:Quando aveva fame faceva la conca. Bisognava correre e tirare via la terra, perché sennò, se la terra andava giù, bruciava il legno.

---

19 Il *poiàt* è un sistema particolare per fare il carbone partendo dalla legna del bosco. Si creava un cumulo di legna, di diverse dimensioni, attorno a un palo centrale che, dopo aver terminato l'accatastare della legna, veniva tolto così da fungere da camino e da camera di combustione. Poi veniva ricoperto di foglie e terra per non far entrare l'aria, che doveva essere controllata invece nella fase di combustione. Tramite tutta una serie di azioni e attenzioni particolari si faceva sì che il legno si trasformasse in carbone, senza quindi bruciare.

20 Qui Adriana opera un'inversione di ruolo, perché sta parlando di quando lei era bambina al seguito dei genitori.

21 Intervista del 08-11.2014 a Smaniotto Alfonso e famiglia: la moglie Adriana, la figlia Marina e il genero, Luca. Località: Corlo.

Adriana: Il fuoco doveva uscire celeste, blu; voleva dire che funzionava, dentro, che bruciava bene la legna. Mi ricordo mia nonna...perché se usciva scuro da dentro (voleva dire) che non bruciava bene, e c'erano queste bocche e si vedeva il fumo uscire..

Alfonso: Bisognava dormire. Si andava nella baracca a dormire; si faceva una cosa per far star dentro due persone...col tetto di foglie e si dormiva là. Perché, se di notte aveva bisogno di mangiare...

Un procedimento complicato quindi, in cui l'esperienza sensoriale del carbonaio nel leggere i segni che il *poiàt* mandava era cosa determinante. E sicuramente impegnativo anche per il fattore tempo, in cui, mi avvisa Alfonso, un *poiàt* poteva continuare la combustione anche per un mese intero. Inoltre Alfonso ci dà una importante testimonianza storica sulla fine dell'epoca nel fare il carbone con il sistema dei *poiàt*:

Gli ultimi due che ho fatto, dico che sono stati gli ultimi fatti qui nella zona.[...]. L'ultimo *poiàt* che ho fatto l'ho fatto nel 1952, a Mora Fradina (nella zona di Corlo). [...]Ho fatto 30-60 quintali di carbone, e con la slitta ho portato giù tutto da solo. Due viaggi al giorno, uno alla mattina e uno dopo mezzogiorno. L'ho portato dove c'era il ponte vecchio (il ponte della Pria, quello che si trova ora sotto il lago). L'ho portato là e poi ho chiamato il camion perché venisse a prenderlo [...] (l'ho)venduto, e come lo pagavano! Bene.

fig. 1. Due carbonai di fronte al *poiàt* da loro costruito nel 1940 (Lancerini 1993, p 336)



fig.2. Rocca e il Basso Cismon Bellunese prima dell'invaso, 1921 (Lancerini 1993, p.326)

#### 1.4 La costruzione della diga

Nel 1908<sup>22</sup>, ci informa Lancerini (2002, 198), la prima auto che compare a Rocca appartiene a un gruppo di tecnici di una società idroelettrica, la SADE (Società Adriatica di Elettricità) che compie un primo sopralluogo per verificare la possibilità della costruzione di un bacino idroelettrico. Bacino idroelettrico che rientra in una sfera più ampia di un progetto nazionale di sviluppo dell'energia idroelettrica a partire da quegli anni e che sarebbe servito, per esempio in questo caso, per portare energia elettrica a Porto Marghera, ma anche già in un'ottica della previsione industriale del dopo guerra<sup>23</sup>. L'uso dell'energia elettrica prodotta dalle dighe fu una risposta e “risorsa autarchica”(Larese Sandi, 2012, p.222) impiegata nel periodo fascista sia per le nuove industrie che stavano nascendo, sia per dipendere meno dall'estero in fatto di materie prime. L'Italia, infatti, aveva all'epoca quasi esaurito le risorse dalle proprie miniere. Questo utilizzo delle dighe comportò, oltre al caso del Corlo, cambiamenti generali dell'uso delle acque e delle economie che vivevano di questo come forza motrice:«lo sfruttamento del bacino imbrifero del Piave – gestito in esclusiva dalla Sade, società sulla quale peserà il macigno del Vajont – porterà al graduale prosciugamento degli alvei naturali, privando magli, mulini e segherie della forza motrice indispensabile al loro funzionamento» (Larese, Sandi 2012, pp.222-223). La cosa rimane poi sospesa dallo scoppio della Grande Guerra.

Nel 1926 la SADE inoltra la domanda alle Autorità governative e negli anni 30 inizia l'acquisizione dei terreni situati nella piana del Ligónt. Nel 1937 la concessione passa dalla SADE alla SMIRREL (Serbatoi montani per l'irrigazione e l'elettricità)<sup>24</sup>. La costruzione della diga viene sospesa per lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale. Lancerini ci informa che dal 1949 riprendono i lavori per la costruzione della diga e che dato il periodo storico particolare del dopoguerra, vengono favorite opere che creano sviluppo economico e impiegano manodopera ma che, come vedremo, è poco interessata a valutare fino in fondo e in modo emico l'impatto che il progetto avrà sul territorio e la popolazione. Era un periodo in cui per la temperie del tempo, l'interesse nazionale si imponeva all'interesse locale in modo determinante. Con il testo unico del

---

22 Fra il 1900 e il 1950, per l'intera prima metà del secolo, acqua ha significato in Italia conversione elettrica (Isenburg 1981, p.11)

23 A livello generale, per lo stato italiano nel periodo fascista, il consumo generale di energia elettrica era finalizzato a soddisfare il fabbisogno delle industrie come quella dell'alluminio e dell'industria elettrometallurgica e chimica (Reberschak 1988, p278-279).

24 Questo successe dopo un accordo di spartizione dei corsi d'acqua sfruttabili. (Lancerini 2002, p.198)

1933 ci fu un esteso intervento economico a favore della costruzione delle dighe, assieme a un allentato controllo tecnico amministrativo che accettava, senza esami preventivi, la costruzione degli impianti ratificati poi in un secondo momento (Isenburg1981, p.18). Un fatto particolare è che la società SMIRREL inizia i lavori presso il ponte Pria, e 300 metri più a valle, un'altra società, la SAICI del Gruppo SNIA Viscosa inizia la costruzione di un secondo invaso, vicino al paese di Corlo. La situazione è molto strana e Lancerini lo descrive attraverso lo stupore della gente del posto, che non si capacitava del fatto che venissero costruite due dighe a breve distanza. Riporto le parole di Lancerini:

Tale situazione si protrae per mesi, con le due Società che ignorandosi a vicenda si fanno anche i dispetti, arrivando perfino ad impedire il transito sul “proprio” territorio agli uomini e ai mezzi della Società rivale. Dopo alcuni mesi, l'incredibile sceneggiata, senza vincitori né vinti, si conclude con un'equa spartizione in quanto le due rivali, raggiunto l'accordo, si fondono in un'unica nuova Società: la Basso Cismon – S.I.I.A. (Società Idroelettrica Irrigazione per Azioni).

Per l'ubicazione della diga viene scelta la soluzione SAICI e, a riprova di quella scelta, nonché della sceneggiata, ancor oggi, quando il livello del lago è basso, nei pressi del sommerso ponte di Pria si possono vedere le tracce degli scavi laterali di impostazione della diga versione SMIRREL (Lancerini, 2002; pp.198 199).

La spiegazione a questa particolare situazione la ritroviamo in Reberschack (1988, pp.287-288), il quale ci indica che l'assegnazione alla costruzione delle due dighe era stata data da due organi dello Stato diversi, il ministero dei lavori pubblici per la SAICI, e il capo provvisorio dello stato per la SMIRREL. Nel 1955 a impianto quasi ultimato, l'opera passa ancora di mano e viene messo in produzione dalla società SELT. Poi viene nazionalizzato compiendo un ultimo passaggio di consegna all'ENEL. Già tutta questa serie di passaggi tra società e società conferma una tipica sequenza che in Italia si è vista e si vede ancora oggi. Addirittura due imprese che senza essere collegate da un progetto unico costruiscono due invasi molto vicini sulla stessa valle e sullo stesso fiume. Ovviamente tutto questo produsse uno sconvolgimento psicologico, emotivo, esistenziale e territoriale che ben esprime Lancerini stesso:

E nel mezzo di un tale groviglio di progetti, rivalità e interessi, c'è la popolazione.

Una popolazione sconcertata, disperata. Intuitivamente cosciente che lo sconvolgimento ambientale e socio-economico che la sta investendo è tale da provocare l'annientamento della comunità paesana.

La sottratta piana del Ligónt, situata a livello golenico del Cismon, ricca di acque e fertilissima, ha rappresentato fin dai tempi più remoti la maggior risorsa agricola ed economica per la gente locale.

Le altre risorse, rappresentate dai boschi e dai pascoli sul versante sinistro, e dai vigneti dislocati sul versante destro (versante questo che con la costruzione dell'impianto viene attraversato da ben quattro grandi linee elettriche) pur avendo nell'economia locale una parte consistente, sono di fatto attività complementari o comunque integrative, tant'è che la sottrazione del Ligónt le rende economicamente insufficienti e destinate quindi ad essere abbandonate. Come di fatto avviene» (Lancerini, 2002, 199).

Lancerini racconta che le attività del bosco, dei pascoli e dei vigneti (sulle quali mi soffermerò nei capitoli successivi) sono attività importanti anche se integrative alla produzione principale data dalle coltivazioni (tabacco, mais, fagioli e patate) della piana. Oltre all'allagamento del fondovalle ci fu la sommersione di parte del paese di Rocca: la borgata di Giuliàt fu demolita, comprese le borgate di Césa, Cabalàu e Carèr. Dal punto di vista di Lancerini la popolazione interpella le pubbliche autorità, e due politici principalmente: l'onorevole Riva, DC, e l'onorevole Bettiol, PCI. Viene proposta la formazione di un Consorzio per avere maggior potere contrattuale ma i partiti politici ne indebolirono la compattezza (ibidem, p. 200). Infatti non c'era solo il problema di quantificare il valore della terra, ma anche di creare valide alternative socio-economiche per la gente del posto. Nel 1952, presso la Cooperativa di Consumo, il deputato on. Riva dà delle garanzie a riguardo e cioè che saranno ricostruite le strade, le case e una fabbrica per compensare la mancata economia della piana sommersa. Infine, sarebbe stata fornita energia elettrica gratis.

Da quello che successe dopo si evince che da parte del governo italiano, dai politici, comprese le società industriali interessate, furono più le promesse non mantenute che quelle mantenute. Infatti le strade non vennero ricostruite secondo le esigenze della popolazione e le case per la ricostruzione della borgata Giuliàt furono costruite in malomodo tanto da avere dal primo inverno dei problemi strutturali. Un fatto emblematico, vista la guerra appena trascorsa, fu la distruzione del Monumento ai Caduti che non fu ricostruito,<sup>25</sup> e anzi «le lapidi con i nomi dei Caduti vengono fatte a pezzi e disperse tra le macerie» (ibidem, p.202). Concludo sempre con le parole di Lancerini l'esito finale di tutto questo:

Infatti da quel momento non si sente più parlare di infrastrutture adeguate, di fabbrica compensativa né di corrente elettrica a prezzo agevolato. L'esodo della popolazione, abbandonata da tutti, è pressoché totale, vale a dire che dei 3.000 abitanti ben 2.500 sono costretti ad andarsene e disperdersi per il mondo. La valle, nata con l'origine del mondo, con la sua vita, storia e cultura, è scomparsa.(ibidem).

---

25 Venne ricostruito tra il 1966-1967 dopo un lungo accordo con la società Valdarno che allora gestiva le acque del fiume Cismon

Nanfara (1971, p.224), rispetto alla costruzione della fabbrica fa accenno alla formulazione di diverse proposte per la sua attuazione, ma dalle quali non si approdò a nulla, salvo poi pensare che poteva essere una buona soluzione creare quell'occupazione tolta all'agricoltura.

Per comprendere quali furono le reazioni degli abitanti della zona e delle amministrazioni locali, oltre al lato comunque drammatico e quasi impotente che ci racconta Lancerini, cerchiamo ulteriori notizie in Rebershach (1988). In una popolazione abituata all'emigrazione stagionale, la costruzione di questa diga procurò aspettative e preoccupazioni non indifferenti. C'era un grande interesse che i cantieri della diga creassero occupazione, oltre che per il comune direttamente interessato, anche per i comuni limitrofi di Lamon, Fonzaso, Sovramonte e Seren del Grappa. Si parlò all'inizio di 1000 operai, poi scesi a 250 effettivi assunti dalle due compagnie (ibidem, p.290). In un'intervista da me effettuata a Smaniotto Alfonso <sup>26</sup>e famiglia emerge questo lato positivo per chi, come Alfonso, era già abituato da piccolo all'emigrazione stagionale: « *Comunque la diga, co i ga costruio la diga i ga portà lavoro qua perché lavorava la gran parte[...].perché no lavorea nessuno a Corlo, Rocca (e) Arsiè*». E Quindi, se da un lato si era consapevoli che l'invaso avrebbe cambiato il volto e l'economia di un intero comune (si pensi ai danni diretti agli agricoltori che si vedevano prendere il loro miglior terreno, ma anche alle mancate tasse e oneri fiscali che il comune avrebbe perso e i contributi mancati alla parrocchia), dall'altro la sua costruzione avrebbe calmierato la domanda di lavoro che, dai documenti evidenziati da Reberschak, era critica sia per il numero di disoccupati sia per questioni di ordine pubblico. È molto interessante comunque leggere quanto sia gli organi statali sia le due società operanti per la diga lavorassero per riuscire a perseguire completamente gli obiettivi prefissati a scapito completo dei residenti, come il giocare sulle proposte di altezza dell'invaso stesso tramite l'uso delle varianti in opera. Varianti che portarono ad aumentare i metri cubi della diga, aumentando anche i terreni e le case sommerse. È degno di nota anche come certe situazioni che si presentano in questa parte di storia italiana siano le antecedenti su quello che succede ancora ai giorni nostri, in cui diverse opere pubbliche vengono eseguite col carattere dell'emergenza per oltrepassare le normali procedure di appalto e di controllo sugli appalti, così da favorire, per esempio, le infiltrazioni mafiose. Ecco cosa ci dice Reberschak a proposito della situazione

---

26 Intervista registrata l' 08/11/2014 a Smaniotto Alfonso e famiglia (già cit.)

presentatasi allora:

Il proposito palesato consiste nel «giungere (...) più sollecitamente ad una soluzione», in vista di una «più sollecita realizzazione degli impianti nel quadro della più razionale utilizzazione delle acque». Questa esplicita dichiarazione di intenti porta a riconsiderare alcuni punti. La concorrenza manifestatasi tra Smirrel e Saici, cioè tra la Sava e la Snia, a proposito di un medesimo impianto, è espressione reale di un'autentica contrapposizione? O si tratta piuttosto di un'ambiguità velatamente alimentata e artificiosamente suscitata, proprio per originare contraddittorietà insostenibili e provocare acute tensioni, nonché sollecitare rapide scelte e imporre pronte ratifiche? (ibidem , p.294).

Sembra questa l'idea delle compagnie interessate, che per anticipare le proteste della popolazione, del sindaco (Antonio Faoro) e della chiesa locale (diretta dalla diocesi di Padova), velocizzano le pratiche amministrative e le varianti della diga per gli scopi prefissati (ibidem, p.295). Dei 1500 operai che si pensava fossero impiegati, alla fine se ne impiegarono 300. Ciò portò alla protesta per diversi anni da parte dei sindaci della zona, del parroco di Rocca e della diocesi di Padova che come ci delucida Reberschak non erano contrari di principio alla costruzione della diga (ibidem, p.312), ma speravano in un progetto che venisse incontro alla popolazione locale. Gli ultimi proprietari vennero convinti a vendere i loro terreni offrendogli molto più denaro del valore del terreno, così da sciogliere anche le più dure resistenze rimaste e poter concludere i lavori. Il finale della vicenda trova d'accordo sia Lancerini che Reberschak che Silvio Guarnieri i quali, nelle loro critiche e constatazioni, evidenziano la fine di un'epoca per questa valle, che invece di essere aiutata tramite la modernità nell'uscire dall'equilibrio precario che la sola agricoltura di sussistenza con l'emigrazione stagionale non poteva più mantenere, fu scardinata completamente, anche nel suo clima.

Se si pensa che:

c'era un'ossessione quasi maniacale di coltivare, che non risparmiava nemmeno il più piccolo terreno, liberato dai sassi e utilizzato. Granoturco, frumento, vite, avena, gelso, canapa, lino e segala, ecc.: la diffusione di queste colture interessava l'intero territorio provinciale, pur variando di zona in zona per estensione e qualità. I prati venivano sempre falciati per nutrire gli animali, la campagna era abitata e lavorata con tenacia» (Larese, Sandi 2012, p.132)

Si può cercare di fare uno sforzo di immaginazione per comprendere come per molte persone possa essere stato un trauma veder sommergere i loro campi che così tenacemente avevano coltivato da generazioni. Trauma che vedeva quasi scomparire anche tutta una conoscenza acquisita per poter vivere in quell'ambiente, e che intaccò irrimediabilmente il senso di appartenenza e di relazione col territorio vissuto:

Perdere il "Luogo" significa dunque perdere la possibilità di pensare il proprio contesto, e soprattutto di pensarsi nel proprio contesto; significa subire un attacco alle proprie capacità di significazione, un attacco ai propri ordini di riferimento più basilari e banali di cui siamo quasi inconsapevoli nelle situazioni di "normalità". Questo "trauma geografico" si traduce in un "trauma psicologico" in quanto lesione della struttura territoriale che sostiene il sistema di significazione sociale e individuale. (Pezzullo 2005, cit. in Vallerani 2013, p.42)



fig 3. Lago del Corlo, dove prima c'era la piana del Ligònt. In questa cartina si notano anche le località in cui si è svolta la ricerca sul campo.<sup>27</sup>

#### 1.4.1 Ricordo, memoria, elaborazione del lutto e forma di protesta artistica

L'evento della diga e della sommersione di un paese e di una vallata con la sua civiltà contadina è rimasto in vita in forma di memoria e di elaborazione del lutto nella forma dell'arte della poesia e nella costruzione di una favola. La poesia appartiene a

<sup>27</sup> Il Massiccio del Grappa. Carta dei sentieri scala 1:30000, terza edizione, S.E.L.C.A, Firenze, 2002.

Silvio Lancerini, che l'ha scritta nel 1983, nel trentennale degli avvenimenti (come cita la nota al di sotto del titolo del libro). Silvio Lancerini ha scritto diverse poesie e racconti su Rocca, Arsìe e i suoi paesani. È stato un appassionato scrittore dei suoi luoghi, forse anche perché li pensava con nostalgia nella sua vita di migrante in diverse parti del mondo.<sup>28</sup>

*El campanil Remit* (il campanile solitario) è una poesia che mette in scena i diversi attori degli avvenimenti, le società costruttrici, i politici, la chiesa intesa come Curia di Padova e la popolazione e il loro ruolo avuto in quegli anni. Poesia che, contro il passare degli anni e delle generazioni che con il tempo dimenticano o si sentono sempre meno coinvolte nell'accaduto, si erge a testimone di quello che è successo tramite il campanile di Rocca. Questo campanile non è infatti stato abbattuto come invece lo fu la chiesa; e oggi lo si può ammirare posizionato come un faro o una torre silenziosa (di cui ne ha l'aspetto dato che la sommità è coronata da merli) a qualche metro del lago.



Fig.n 4. (fonte propria). Il campanile di Rocca attualmente (2014)

In questa foto si può notare il campanile di Rocca che si erge solitario senza la sua chiesa, la quale occupava il lato posteriore (rispetto al punto di vista del fotografo) e sinistro del campanile stesso. La canonica, nascosta in parte dall'albergo Parigi, e il terreno dove si ergeva la chiesa è ora di proprietà di Vittoria Smaniotto, nonna di Cecilia Smaniotto. Un'altra forma di memoria di questa vicenda è stata la rappresentazione in forma di favola dello stesso evento. È una favola scritta nel 1971 dagli alunni della

---

<sup>28</sup> Era originario di Rocca d'Arsìe (29/03/1927-22/09/2011): come lavoro faceva il Capo topografo in una società internazionale di progettistica; questo lo portò a viaggiare e lavorare in molti paesi del mondo.

scuola media di Arsiè in cui i protagonisti sono: un uomo mascherato, dei suonatori di strumenti e i contadini.

«Mascherato: Vogliono fare una diga a Rocca d'Arsiè, la volete?

Strumenti(...) Viva la diga, viva la diga! (...)

Contadini: No.

Mascherato: Ma porterà tanti benefici.

Contadini: No

Mascherato: Avrete la strada.

Strumenti: La strada, la strada, avrete la strada, viva la strada.

Contadini: No.

Mascherato: la diga porterà tanti benefici.

Strumenti: Tanti, tanti, tanti, tanti benefici.

Contadini: No.

Mascherato: Saranno costruite due fabbriche per 3000, 4000 operai!

Strumenti: 3000, 4000 operai, viva, viva la diga, diga.

Contadini: No (esso è tuttavia più flebile).

Mascherato (...): la civiltà a Rocca d'Arsiè, la civiltà a Rocca d'Arsiè, la civiltà a Rocca d'Arsiè, la civiltà a Rocca d'Arsiè» (Reberschak 1988, p.321)

Questa favola e la poesia di Lancerini, a una distanza di tempo che va dai venti ai trent'anni circa, mostrano quanto sia duro e difficile accettare anche dopo molto tempo un evento del genere, che ineluttabile o meno ha segnato la vita sia dei suoi paesani ma anche dei paesi limitrofi<sup>29</sup>. Mostra anche quanto sia stata forte la contrapposizione tra i poteri forti: lo stato, le compagnie, la politica, la curia (il prete del paese era stato isolato) e la popolazione e i contadini, rimasti intrappolati tra una vita di sussistenza e il miraggio e l'aspettativa che la diga potesse portare comunque dei benefici.

---

29 «Quando i luoghi subiscono lesioni, è la comunità che vede alterato il rapporto vitale che consente il riconoscimento identitario, anche se il disagio psicologico viene avvertito dai componenti più sensibili del gruppo. L'angoscia si rafforza, in chi assiste impotente al passaggio dal Cosmos dell'identità al Caos del pensiero unico prodotto dall'economia globale, che rende inutili e superati i legami tra comunità e ambiente »(Vallerani 2013, p 40).

### 1.5 Le *Tarzaure*, ovvero i terrazzamenti

Uno degli aspetti interessanti quando ci si muove in questo territorio di media montagna <sup>30</sup>e che lo ha caratterizzato per secoli sono le *masgère*, ovvero i terrazzamenti che sono stati costruiti dalla gente del posto per aumentare la superficie agricola utilizzabile e diminuire la pendenza stessa del suolo. Pendenza che equivaleva ad aumento di fatica per il contadino stesso, nell'atto della lavorazione della terra, nonché di equilibrio più instabile del corpo rispetto alle pratiche di lavoro che le varie colture necessitavano. Uno degli incidenti che spesso si ha notizia dai giornali, nell'epoca attuale nelle zone di montagna, è il capovolgimento di trattori con la conseguente morte del conducente, proprio a causa della pendenza dei terreni. Oltre quindi ad essere una pratica che ha maggiori costi, sia in termini di fatica che di produzione, rispetto alla pianura, l'agricoltura di montagna per certi versi è anche più pericolosa.

Per quanto riguarda comunque i terrazzamenti di queste zone, le pratiche agricole erano tutte a carattere manuale e non meccanizzate, e lo stesso dicasi per l'epoca recente. Anche perché, negli anni dell'aumento della meccanizzazione in agricoltura, questo territorio si è spopolato dei suoi contadini che emigrarono. Della fatica di coltivare questi terreni ne dà testimonianza Antonio Bassani (Sisto), che è nato a Puel, borgata presente in val Carazzagno nella quale ha vissuto fino a 16 anni. Sisto mi informa che loro il badile non lo usavano ma invece utilizzavano principalmente la zappa, perché il terreno per l'uso del badile non era adatto in quanto troppo pendente<sup>31</sup>. Inoltre, Antonio aggiunge che a 16 anni, rimasto impressionato dall'enorme fatica nel lavoro della terra, e in tutte le altre attività che dovevano essere svolte quotidianamente, preferì emigrare perché non voleva fare quella vita: «tutto a piedi, tutto lavoro pesante». Mi racconta inoltre che tutta la vallata che a occhio nudo riesco a vedere e che oggi è coperta da alberi, decenni fa era tutta terrazzata e coltivata a vite (ma anche mais, fagioli e frutti come mele, pere, susine, fichi; ed erano presenti anche vacche e capre) il cui vino veniva venduto.<sup>32</sup>

Ecco come compariva la contrada di Puel in due quadri dipinti nel 1966 e nel 1973,

---

30 Per *media montagna* mi rifaccio al concetto esplorato da Mauro Varotto (2002, pp.510-526). Un concetto che non si rifà all'altimetria (il che farebbe rientrare la media montagna tra i 1300 metri e i 2000 metri), ma a una concezione antropogeografica di montagna, inserendo anche un punto di vista socio-economico. Ecco allora che anche la zona interessata del mio studio, come Varotto afferma, rientra in questa categoria, pur abbassandosi le quote altimetriche ai 400-500 metri fino ai 1500 metri s.l.m.

31 Un'altra testimonianza (Marisa, moglie di Luigi Brandalise) mi conferma che si usava, oltre la zappa, anche un tipo particolare di forca, che penetrava meglio del badile nel terreno sassoso.

32 Conversazione tenuta il 05/07/2014, a Puel

che Sisto tiene nella sua casa di Feltre (dove risiede attualmente) e che mi ha permesso di fotografare.



Fig.5. Quadro (A.Parise,1966, ): Casa rurale a Col dei Baghi. La parte col tetto rosso è di proprietà di Sisto Bassani. Come si nota, la zona era ampiamente coltivata, con la presenza di sistema terrazzato.



Fig.6. Come si presenta ora, 2014. Si noti l'evidente presenza di alberi cresciuti a ridosso della casa. Tutto il territorio attorno si è rinselvatichito rispetto all'immagine del quadro.

Fig.7. Puel ritratta nel 1973 (autore A.Parise). Si notino le zone prative dietro il paese e i



terrazzamenti alla sua destra.



Fig.8. Puel oggi (2014).

I terrazzamenti sono presenti in diverse parti della Valbelluna e in aree confinanti. Lo studio recente del Gal Prealpi e Dolomiti Bellunesi<sup>33</sup> ne ha censiti in diverse zone

---

<sup>33</sup> Il Gal è un gruppo di azione locale che si occupa dello studio e promozione dello sviluppo rurale dei 26 comuni della parte meridionale della provincia di Belluno (Cfr: [www.gal2.it](http://www.gal2.it))

della Valbelluna, partendo dai territori dell'Alpago fino a Lamon. Ci sono quindi i Terrazzamenti dell'Alpago, i Terrazzamenti della Sinistra Piave e del Bellunese e i Terrazzamenti del Feltrino Occidentale, dove il comune di Arsiè è inserito. Queste strutture architettoniche che coprono il comune di Arsiè, compresi quelli che gravitano attorno al lago del Corlo oggi sono poco visibili a occhio nudo, rispetto, per esempio, ai terrazzamenti più noti della vicina val Brenta, di cui Mauro Varotto ce ne ha dato una ricca testimonianza geografico antropologica<sup>34</sup>. È difficile notarli, perché il bosco ci è cresciuto sopra coprendoli quasi totalmente. Se ne vedono a Incino, dove Luigi Brandalise coltiva ancora la sua terra, ma per tutti gli altri terreni terrazzati, bisogna fare uno sforzo di immaginazione per riuscire a intravederli da vicino, tra gli alberi. Si riesce nel tardo autunno- inverno, quando le foglie sono cadute o cercando un punto visivo particolare, che li faccia risaltare alla vista (cfr fig. 10,11,12, pp.37-38).<sup>35</sup>Essi comunque sono presenti anche nelle frazioni di Mellame, Fastro-Case Andreotti, Fastro-Case Solivo, Caser di Fastro e S.Vito (Gal Prealpi e Dolomiti Bellunesi, 2011, p.21).

Arsiè, nei tre distretti studiati dal Gal, è il territorio più terrazzato, con ben 105 ettari di terrazzamenti, in un totale di 248 ha censiti.

Secondo la definizione che ne dà Pietro Laureano, “il terrazzamento non è mai una struttura isolata, ma sempre un insieme di opere capaci di investire una intera regione geomorfologica. Terrazzamento non è quindi solo la muratura di sostegno, il terreno da essa contenuto, le coltivazioni, le opere idrauliche ma una tecnica tradizionale complessa frutto di conoscenze costruttive, idrauliche e agrarie applicate in perfetta comprensione delle caratteristiche idrogeologiche e climatiche, capace di utilizzare in modo appropriato le risorse ambientali e prevenire i rischi creando un sistema che si auto regola, dotato di elevata qualità estetica e di integrazione con il paesaggio

(Laureano 1993, cit in Gal Prealpi e Dolomiti Bellunesi 2011, p. 23)

La parte costitutiva in pietra, cioè il muro di contenimento del terreno, viene chiamato (a Incino) *masgèra*, mentre in val Stagna si usano i termini *masière* e anche *masgère* (Chemin, Varotto, 2008, p.98), e il terreno agricolo che contiene viene detto *vanèla*. Nel dialetto locale di Incino, terrazzamento (e cioè l'insieme della *masgèra* più la *vanèla*) viene denominato *tarezaura*. Di questa modalità di denominazione mi informano Tiziano Brandalise e Lino Brandalise, residenti a Incino:

---

34 Cfr Bibliografia, e appendice n 1a p.149

35 Discutere di paesaggi terrazzati è oggi operazione non semplice in quanto ci si trova innanzi ad un patrimonio poco visibile, dal momento che per la maggior parte risulta fagocitato dall'avanzata del bosco, conseguenza inevitabile di un'assenza di presidio stabile (Gal 2011, p20)

«Tiziano: Sì, praticamente finite queste *tarezaure*...

Lino: *Tarezaure*!

Tiziano: *Tarezaure*...il terreno era in pendenza.

Lino: In forte pendenza.

Tiziano: Di conseguenza ogni anno, zappando e partendo zappando da sotto "*te tirai la tera*", (che) si ammucchiava in fondo. Giustamente come dice lui, la terra pendeva sulla *masgèra*.

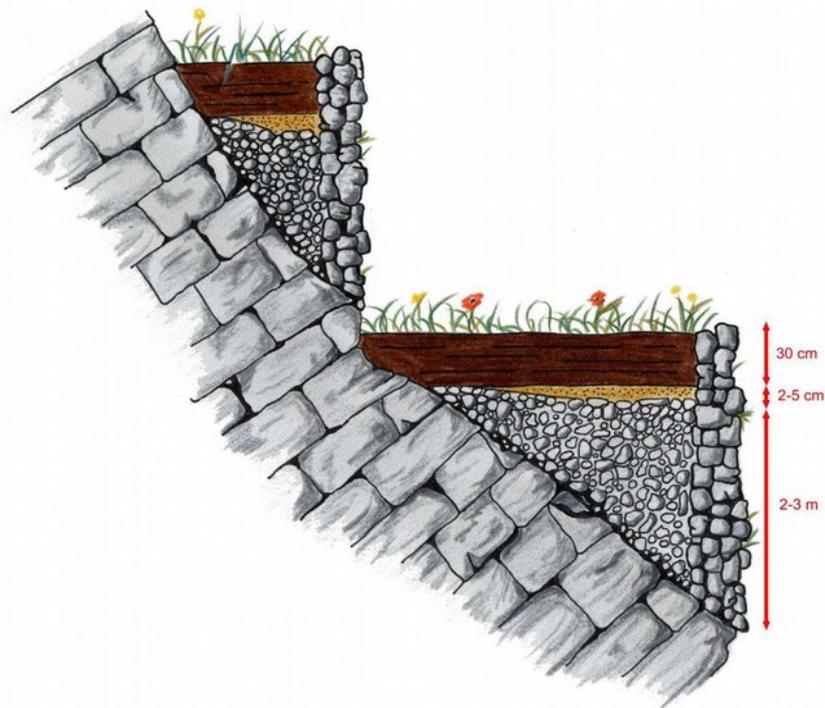
Lino: Sulla *masgèra*! Col rischio di farla crollare!

Tiziano: e su in fondo non avevi più terra. Allora in primavera, prima di zappare, prendevano a metà della *vanèla* col badile e buttavano la terra in fondo [...] verso l'alto.»<sup>36</sup>

In questo tratto dell'intervista è anche in parte evidenziato il sistema di lavorazione del terreno in atto a Incino, che differisce, come vedremo più avanti dal sistema di lavorazione ancora in uso a Valstagna.

Qui di seguito, nella fig.9, viene messo in evidenza la struttura delle *masière* a Valstagna.

Fig.9



(Disegno ottenuto dal saggio: I suoli dei versanti terrazzati di Valstagna. Mori-Mattietti. Valverta e Col Ventidueore, ARPAV, 2006).

Nel disegno si possono notare principalmente :

Di lato:

-il muro a secco costruito per fare da contenimento al terreno

<sup>36</sup> Intervista con registrazione audio, 03-05.2015 (archivio personale).

Sotto:

-il terreno agricolo, dello spessore di circa 30-40 cm

-il saldame, che serviva per non far perdere il terreno nel tempo per effetto del ruscellamento

-delle rocce a grandezza variabile per permettere il drenaggio dell'acqua.

Il tutto poggiava sulla costa della montagna.

Mauro Varotto ci informa che :

L'origine dei primi terrazzamenti è antica e alcuni di essi sono da riferirsi all'utilizzazione di alture di mezzacosta per scopi difensivi, come cortine di sbarramento, stazioni di avvistamento e segnalazione utilizzate, certamente, in età romana imperiale. Nel Medioevo, con la fondazione del monastero benedettino di Santa Croce di Campese (Bassano) e il ripopolamento della valle si diffuse, anche se in piccole aree, l'utilizzo dei terrazzi, che vide una graduale estensione a partire dal XVII secolo, con l'introduzione della pianta del tabacco, fino ai primi decenni del XX (Varotto-Chemin, 2008, p.97).

Non sono a conoscenza se la modalità di costruzione delle *masgère* della zona del Corlo sia uguale a quella del Canal del Brenta. Forse sì, perché le due zone sono contigue geograficamente, e storicamente gli scambi ci sono stati. Per esempio la coltura del tabacco era presente anche a Rocca.

Questi terrazzamenti si estesero fino a circa la metà dell'Ottocento sotto l'Impero Asburgico, che favorì la produzione del tabacco estendendola a tutta la val Brenta, ma che poi limitò dopo i moti del 1848. Con il passaggio al regno d'Italia, nel 1866, ci fu un aumento della produzione del tabacco, ma questo ne segnava una crisi, più che un fatto positivo, perché si favorì il tabacco alle altre colture (canapa, gelso, mais, patate, vite), per riuscire a sopravvivere ancora in quella valle. Nella seconda metà del Novecento la produzione di tabacco della pianura o d'importazione, a prezzi più concorrenziali rispetto a quelli della valle, portò all'abbandono definitivo di questa coltura e la popolazione emigrata fu più della metà di quella residente (Varotto-Chemin, 2008, p97-100).

È molto interessante conoscere come le *masière* vennero costruite, perché esse rispecchiano un sapere empirico e generazionale che ha permesso agli uomini di queste valli di cambiare la morfologia stessa del territorio cambiandolo, ma adattandosi anche ad esso, così da avere del suolo da coltivare, stabilizzando anche le pareti più ripide ed evitando il ruscellamento.

Per quanto riguarda il comune di Arsiè, lo studio del Gal Prealpi e Dolomiti (2011) mostra un censimento delle zone terrazzate site nel comune e indica che queste aree si estendono soprattutto sopra il paese stesso di Arsiè, in tutta la valle del lago del Corlo,

fino a molta parte della val Carazzagno e del territorio di Incino, dove sono stati rilevati fino a 70 muri consecutivi (ibidem, p 22). Una piccola parte delle aree terrazzate di Incino, appartengono a Luigi Brandalise da me conosciuto nel 2015. Confrontando lo studio del Gal con quello di Chemin e Varotto (2008), si evince che, a parte le differenze date dalle singole zone, i sistemi di costruzione e di canalizzazione delle acque e gli scopi dei terrazzamenti sono molto simili. Infatti: «un sistema terrazzato è un sistema complesso, strutturato da percorsi di accesso, sentieri interpoderali di attraversamento, canalizzazioni per il deflusso delle acque, cisterne e vasche per la raccolta, edifici e annessi rustici in pietra a secco» (Gal, 2011, p.23)

Il sistema di costruire i terrazzamenti dipende dalla geomorfologia del suolo e del tipo di rocce presenti per poter costruirle. Rocce che abitualmente erano recuperate nelle zone vicine alla futura costruzione stessa. I muri erano costruiti a secco, senza leganti tra le varie rocce, per favorire la permeabilità del terreno ed evitare la possibile caduta del muro a causa della pressione e dell'accumulo di acqua nel terreno. Lo studio del Gal informa che la lavorazione del terreno delle *vanèle* era particolare e veniva eseguita riportando il terreno verso monte, in modo da non far scivolare il terreno a valle e anche per non aggiungere peso verso il muro di contenimento che avrebbe ceduto.

Non si è a conoscenza del periodo in cui si iniziarono a costruire i terrazzamenti nella zona del lago del Corlo, forse nello stesso periodo di quelli del Brenta, vista la loro vicinanza. Uno storico locale di Incino nel suo sito internet<sup>37</sup> afferma che sono stati costruiti circa 200 anni fa e che «occupavano e occupano quasi tutto il paese». Lo studio del Gal stesso mostra difficoltà a datare le epoche di costruzione dei terrazzamenti da lui studiati, perché da una parte queste sono opere costruite da contadini per la loro sopravvivenza, che non facevano parte della storia ufficiale e, poi, soprattutto in questi ultimi anni, per l'effetto del rimboschimento spontaneo (ibidem, p.20) che limita anche la rilevazione con mezzi moderni.

Le foto a pagina 39 sono state scattate nel 2014. La poca chiarezza delle immagini è data dalla difficoltà stessa di intravedere i terrazzamenti. Comunque la costruzione di questi muri a secco erano eseguiti fin sotto le pareti rocciose della montagna, fin dove si poteva ricavare del terreno utile, come si può vedere nella foto 12.

---

37 (Walterincino.altervista.org)



Fig.10. Località Puel, verso col dei Baghi, val Carazzagno. (foto propria 20/07/2014)



Fig.11. Particolare di *masgèra*, località Puel, verso col dei Baghi, val Carazzagno (foto propria 20/07/2014).

La foto numero 12 mostra delle *masgère* ancora in buono stato, ricoperte dalla vegetazione. Il versante interessato è quello che scende da Col del Gallo (è la zona delle Pale di Incino). Foto eseguita mentre salivo verso C.se Todesc e Toescat.

Fig.12 (foto propria,02/12/2014)



### **1.5.1 La preparazione del terreno nei terrazzamenti della val Brenta e di Incino.**

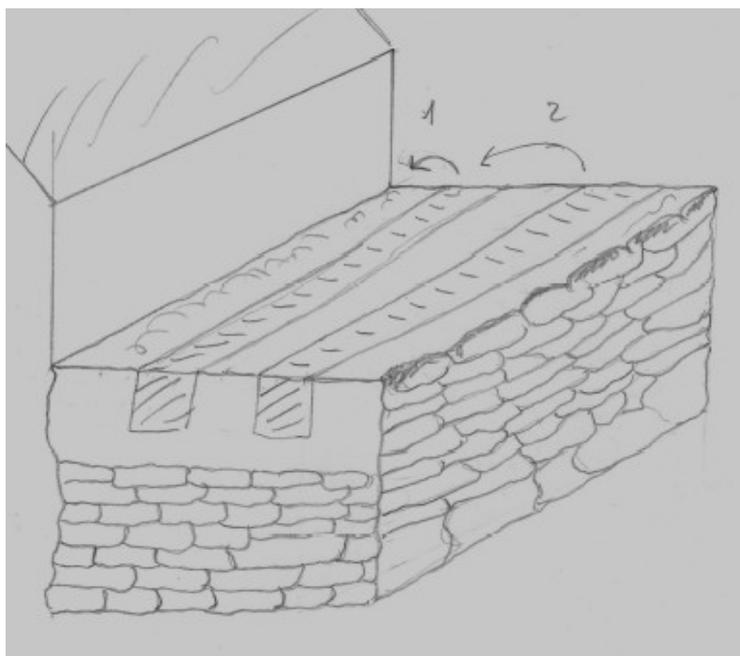
Le modalità di preparazione delle *banche* nella val Brenta e delle *vanèle* a Incino differiscono tra loro. Di seguito, vengono espone le diverse operazioni della lavorazione del terreno, tenendo conto che per quanto riguarda la val Brenta c'è ancora un discreto utilizzo agricolo dei terrazzamenti e la tecnica di preparazione esposta è quella utilizzata nell'attualità. Per quanto riguarda Incino e la zona del Corlo si parla più di una modalità di lavorazione che si effettuava fino a qualche decennio fa, ma praticamente non più utilizzata causa l'abbandono delle *masgère* stesse.

Nel disegno che segue viene riportato schematicamente il sistema di preparazione del terreno, ricostruito tramite le informazioni avute dai miei interlocutori di Incino.<sup>38</sup>

---

<sup>38</sup> Colloqui intercorsi con Lino Brandalise, Tiziano Brandalise e Dario Borsa; Intervista con registrazione audio, 03-05.2015.

fig.13



#### TECNICA DI PREPARAZIONE DEL TERRENO: PRIMA FASE

1. la freccia numero uno mostra il primo scavo che si fa, con il badile, nella parte più a monte della *vanèla*. Viene asportato il terreno in senso longitudinale e spostato verso il muro della *masgèra* che sta di sopra. Così si crea uno spazio vuoto, quello appunto dello scavo.
2. La freccia due mostra il secondo scavo con cui si sposta ulteriore terreno che va però, questa volta, a riempire il primo scavo.
3. Si viene a creare così un eccesso di terra a monte e dello spazio vuoto a valle.
4. A valle lo spazio vuoto è necessario per avere del margine di manovra per poter zappare il terreno e per altri 2 motivi: Per prima cosa si evita che, zappando il terreno, partendo dalla parte più a valle della *vanèla*, si crei un accumulo di terreno in basso e troppo poco terreno in alto dove si andrebbe a scoprire la parte sottostante in sassi pietrosi (*grot*). Per seconda cosa l'accumulo di terreno verso il muro inferiore del terrazzamento porterebbe con il tempo al cedimento del muro stesso.

Tiziano e Lino mi riferiscono che il numero di questi scavi longitudinali variano dalla larghezza della *vanèla*:

« Tiziano: se la *vanèla* era più grande ne facevi tre di (buche)

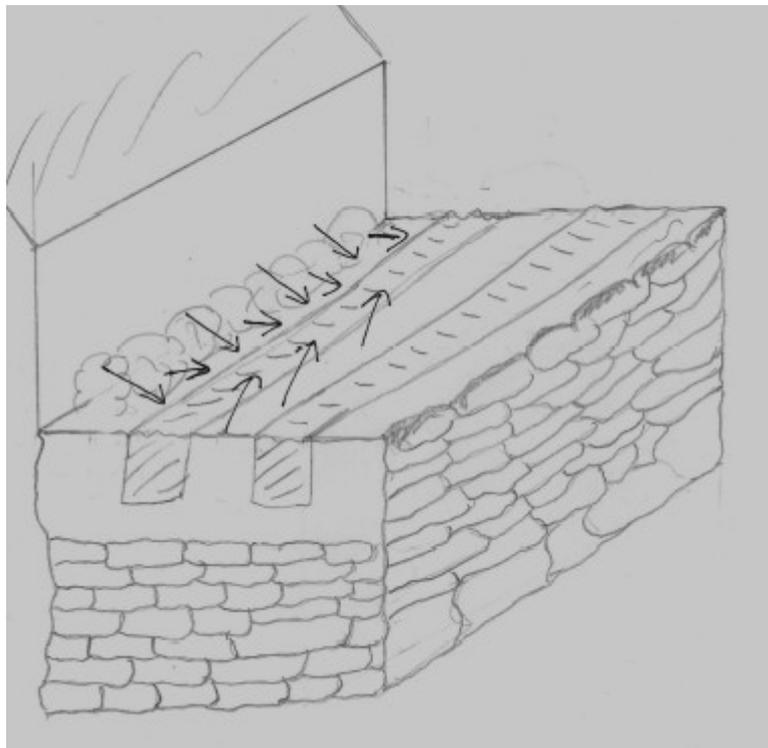
Lino: Dipende, o una, se era stretta ne facevi solo una[...] dipende dalla larghezza della *vanela*.»

Quindi, se la larghezza della *vanèla* non è molta, basta uno solo scavo al centro. Se è abbastanza larga se ne possono fare due o anche tre.

#### SECONDA FASE.

- 1) per riportare a livello il terreno e per poterlo dissodare e rivoltare si eseguono delle zappature che vanno in direzione sia da monte verso valle, per far scendere il terreno, sia in senso obliquo alla linea degli scavi, che sono longitudinali

Fig.14



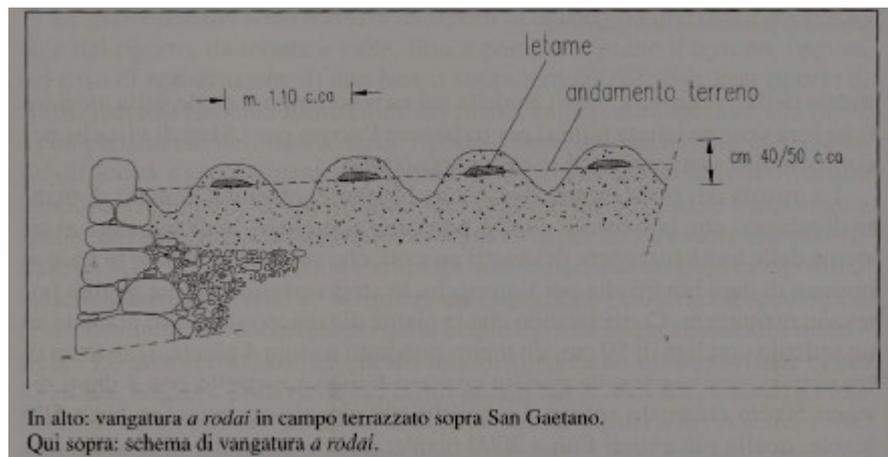
rispetto alla posizione della *masgèra*. Così si riesce a uniformare meglio il terreno.

È interessante notare che il tipo di preparazione del terreno nei terrazzamenti di Incino, in rapporto a quelli della vicina val Brenta (Perco-Varotto, 2002), sono diversi, pur essendo praticamente quasi uguali le strutture architettoniche. I miei interlocutori non hanno saputo dirmi se anche nelle *masgère* di Incino, tra il materiale pietroso che sta alla base della stessa e il terreno utile, ci sia lo strato di *saldame* come nelle *masgère* di Valstagna. Qui sotto vengono riportati una foto e un disegno su come viene tutt'ora lavorato il terreno (le *banche*) della Valbrenta. La lavorazione viene detta a *rodai*.

Fig.15



Fig.16



Immagini a pag 158 (Giuseppe Benetti, in : Perco-Varotto, 2002)

In questo tipo di pratica agricola viene disposto il letame su delle file longitudinali lungo tutta la banca. Poi vengono formati dei solchi, sempre longitudinali accanto alle file di letame, e il terreno viene riversato sopra il letame stesso. Poco prima della messa a dimora delle piante i cumuli con il letame vengono vangati e riversati sui solchi precedentemente preparati, così che tutto il terreno venga livellato. Anche questo tipo di pratica, rispetto a quella di Incino, ha lo scopo di evitare che il terreno scenda a valle e inoltre diminuisce le operazioni di vangatura e favorisce la macerazione dell'erba

soprastante il terreno (Perco, varotto, p.159-160).<sup>39</sup>

Mentre mi confrontavo con Dario sulla diversità di preparazione del terreno tra le *masgère* in Valbrenta, che venivano concimate col letame, e quelle di Incino, lui mi interruppe dicendomi che «*il letame per loro era “oro”*», perché non ce n'era, e se c'era si usava solo per concimare le patate. L'animale domestico per eccellenza era la capra. I bovini li detenevano, a suo ricordo e di Tiziano, solo certi paesani più ricchi.<sup>40</sup>C'è diversità quindi tra le *masgère* della Valbrenta e quelle di Incino, sia nel denominarle ( *masgère* o *masière* in Valbrenta, che identificano i muri a secco di contenimento del terreno e l'intero sistema terrazzato, e *banche o campi* per denominare il terreno contenuto dai muri a secco; *tarezaure* a Incino per identificare il sistema architettonico intero, *masgère* per denominare la parte dei muri a secco e *vanèla* per la porzione di terreno coltivato) sia nelle pratiche di preparazione del terreno. Inoltre, mentre nei secoli in Valbrenta si è optato sempre più per una monocoltura a tabacco, sacrificando quasi totalmente tutte le altre colture, anche quelle che potevano essere utilizzate per il sostentamento personale, a Incino, come nell'intero comune di Arsiè, soprattutto tra il 1850 e il 1880 si è espansa al massimo grado la viticoltura creando anche qui un sistema a monocoltura, rimasto fino al secondo dopoguerra, in cui comunque c'era ancora posto per coltivazioni quali patate, fagioli e altri ortaggi per la sussistenza. Due valli vicine e due scelte di colture diverse ma con similitudini: cioè che i contadini non ci hanno pensato su due volte a trasformare il loro territorio e a utilizzare quei prodotti che il mercato più richiedeva e che loro, date le particolarità climatiche e del terreno ottimali potevano offrire<sup>41</sup>.

Uno studio dell'Arpav del 2006 (Garlato, A., Dalla Rosa, A., Giandon, P.) ha evidenziato la possibilità di introdurre in Valbrenta delle colture altre rispetto al tabacco, per poter orientare i terrazzamenti a una possibile riconversione agricola da reddito. Tra le piante possibili sono emersi la vite, il pero e il melo; però con delle limitazioni riguardo soprattutto alla profondità del terreno che risulta scarsa per il buon radicamento delle piante. Inoltre è emerso che che gli apparati radicali di questi alberi creano delle pressioni verso l'esterno della *masgèra* e che il peso della sostanza legnosa può essere eccessivo per la *masgèra* causandone il possibile dissesto. La domanda che ci si pone

---

39 Per una descrizione più approfondita di questa tecnica agricola cfr. appendice 2

40 Informazione avuta il 28/06/2015, Incino.

41 Cfr L'opuscolo *Il vino di Fonzaso*, 2007, a cura della Pro loco e del Circolo I Fondasin (e degli insegnanti Daniele Gazzi e Enrico Marchet).

allora, pensando che a Incino, come anche in val Carazzagno tutti i terrazzamenti erano coltivati a viti, è come essi abbiano potuto sopportare questi pressioni o eccesso di peso. Forse perché c'era sì una monocoltura a vite ma con l'intercalare di patate e fagioli, che ne riducevano il numero per metro quadro?

### **1.6 Il paesaggio nascosto: la memoria delle masgère di Incino con Tiziano e Dario.**

Arrivo a casa di Tiziano<sup>42</sup>, che abita a Incino, e rimango favorevolmente colpito dalla bellezza della sua abitazione; dalla posizione sopraelevata rispetto la parte più bassa del paese, dal punto panoramico rispetto al Canale di Brenta. È una calda giornata di giugno e, in attesa dell'anticiclone di luglio, da come riferiscono i vari tg nazionali, sarà caldissimo per i prossimi 25 giorni. Qui però spira un bel venticello che ci mantiene freschi; Tiziano inoltre ha un bel portico e delle viti di bacò che davanti casa creano una fresca ombra. Tiziano ha mantenuto queste viti perché erano un lascito di suo padre e perché non hanno bisogno di trattamenti fitosanitari.

Quest'anno si lamenta che l'uva è poca e si vede dai grappoli diradati. Probabilmente, dice, è per l'effetto deleterio delle piogge dell'altr'anno, almeno così gli ha confermato anche Luigi. Dopo un bicchiere di prosecco andiamo a “prelevare” Dario. Dario Borsa ha 73 anni, sua madre e sua nonna abitavano qui a Incino. Lui invece vive con la moglie a Cavarzene, nella bassa veneziana; qui a Incino ha restaurato la casa di famiglia e appena può ci viene quasi ogni fine settimana. Anche se è in pensione, lavora ancora per un suo amico che produce macchinari per la pulizia e il lavaggio-insacchettamento delle verdure. Esportano questi macchinari in diverse parti del mondo, ma lui oramai è stanco. Mi riferisce che quest'anno è l'ultimo che dedica al lavoro e poi vuole dedicarsi solo alla sua casa e al bosco che ha qui a incino. Ha 73 anni ma si muove agile e veloce su per i vecchi sentieri oramai scomparsi delle *tarezaure*, nella zona delle Pale basse e della Pale alte. Nell'escursione porta con se un tipo di falchetto adatto all'esbosco, per “fare strada”, se necessario. E ce n'è veramente bisogno. sembra un esploratore dell'Amazzonia o dell'Africa equatoriale, solo che al posto del machete ha questo attrezzo più nostrano. Risaliamo per queste tracce di sentiero alla riscoperta dei terrazzamenti di Incino, dove diverse famiglie del paese avevano delle *vanèle*, tutte coltivate a vite. Dario mi informa che prima della coltivazione della vite,

---

<sup>42</sup> Tiziano Brandalise, circa sessant'anni, Incino.

qui si coltivava anche il tabacco, ma questo prima che lui nascesse. L'uva coltivata era soprattutto nostrana bianca e nostrana nera per il loro valore commerciale come vino. Poi producevano anche dell'uva bianca da tavola detta *ua longa*, per il suo caratteristico grappolo grande e allungato ; uva molto dolce, con gli acini allungati che somigliavano alle olive cerignola. Di questa varietà ne ha messe a dimora alcune piante Mario da Enego, un signore che incontro oggi alla fine dell'escursione. È Lino che gli ha innestato queste viti.

Durante l'escursione abbiamo visto dei terrazzamenti ancora in buono stato, ancora in piedi dopo decenni di abbandono. Se si pensa a tutti gli alberi che ci hanno messo radici con il rischio di distruggerle, è un miracolo che siano ancora così integre. Si riescono a vedere abbastanza bene in autunno o d'inverno dalla statale della Valsugana, quando la vegetazione scompare e il bosco riposa. Nella zona delle Pale basse ritroviamo 2 pozzi per l'acqua usati per fare il verderame, di proprietà della nonna di Dario; poi più su, salendo, incontriamo un altro pozzo con base in cemento e soffitto con volta in pietre lavorate in modo che l'acqua piovana percoli nella vasca sottostante. Nella zona alta delle Pale ritroviamo invece una piccola grotta dove si riscontra un pozzetto in cemento, sempre per catturare l'acqua piovana, e vicino notiamo anche l'attrezzatura per fare il verderame. C'era un bidone, un catino, un badile senza manico e ancora della calce dentro il catino. Sembrava come se tutto fosse stato abbandonato all'improvviso, senza avere il tempo di ritornare. In Tiziano e Dario si nota proprio una emozione di riscoperta di questo luogo celato dal bosco. Emozione che li riporta alla esatta identificazione sia degli attrezzi visti che della procedura per fare il verderame. Sapere non più utilizzato ma ancora ben impresso nella loro memoria.

Camminando abbiamo riscontrato una piccola costruzione per il ricovero, presumibilmente sia per gli attrezzi che per le persone, oramai diroccato. Tutto molto singolare, questi segni dell'uomo, in un contesto non molto lontano nel tempo ma che dona la sensazione di un mondo archeologico. Dario mi racconta che qui veniva sua nonna a lavorare la terra, da sola, perché il marito era morto giovane, in miniera; lei si portava tutto a spalla: il concime, l'uva, gli attrezzi. Una vita di molta fatica fisica, tutta la terra lavorata a mano con la zappa e con la sarchiatrice, che ha una forma di una doppia zappa, usata per rincalzare i fagioli e le patate. Dario ha dei ricordi di sua madre mentre raccoglieva *l'ua longa* e di una varietà di pesche che cresceva bene qua. Lei le

portava a vendere fino a Enego<sup>43</sup>, per racimolare dei soldi per la nonna che era senza pensione. Dario si ricorda abbastanza bene i nomi e i soprannomi dei proprietari delle *vanèle* delle Pale: i Tino, i Bonetti, Toni Gallio. Lui arriva fin qui in alto a scegliersi e a tagliarsi la legna per la casa e per il riscaldamento. Devo dire che è bravo e che ha una determinazione e un fisico molto forte per far bosco in questa zona dove non ci sono neanche più sentieri. Di solito si arrangia da solo a tagliare gli alberi e qualche volta lo aiuta il figlio, quando c'è. Comunque si carica i pezzi di tronchi in spalla e se li porta giù fino a casa. Al rientro mi delucida la seconda fase della lavorazione delle *vanèle*, così da completare quello che mi aveva spiegato la volta scorsa.

Sia Dario che Tiziano non hanno bene in mente come si costruiva un terrazzamento. Ne conoscono alcune fasi, quelle più generali, ma non sanno se per esempio questo sistema sia stato costruito collettivamente, come nel Canale del Brenta, o ogni proprietario si costruiva, come loro suggeriscono, il proprio pezzo. Sembra però strano che ogni famiglia si arrangiasse, vista la complessità del sistema, del peso delle pietre e dei diversi saperi che occorre per un lavoro fatto bene. Per passare da una *vanèla* all'altra c'erano costruite delle piccole scalinate o dei piccoli corridoi. Le *vanèle* sono di diverse dimensioni: grandi e piccole, lunghe o corte, strette o larghe. Tiziano (che è da 40 anni che non viene più quassù, pur distando poca distanza da casa sua) mi racconta che per prima cosa si erigeva il muro a secco, a valle del pendio, e poi si tirava giù la terra che si trovava a monte per riempire lo spazio che si era creato. Tutti e due mi affermano che la terra utilizzata era quella del posto, dei pendii di quelle coste. Invece nel vicino Canale di Brenta si andava anche a raccogliere a valle, nel greto del Brenta. Anche in questa spiegazione mi sembra strano che riuscissero a procurarsi la terra nelle immediate vicinanze della *masgèra*, ma bisognerebbe allargare la ricerca ad altre persone del luogo. Il problema è che gli abitanti sono ancora diminuiti dai 12-13 di giugno agli 11-12 di oggi, in quanto un altro anziano è mancato.

Durante l'escursione è stato ritrovato, cosa singolare e rara, un palo di sostegno delle viti ancora piantato lì dove lo avevano messo chi aveva costruito quel vigneto tanti anni fa. Dario stima che il palo, vero reperto archeologico rurale, abbia circa settant'anni. (vedi fig.21). In aggiunta Dario, al rientro a casa sua, mi mostra con una zappa come si terminava la preparazione del terreno: dopo aver scavato longitudinalmente la *vanèla*, creando uno o più corridoi, e aver portato a monte la terra, ci si posizionava con il corpo

---

<sup>43</sup> Enego fa parte dei Sette comuni di Asiago e si trova, dall'altra parte della statale della Valsugana, di fronte a Incino

in modo parzialmente diagonale, o diagonale rispetto il lato stesso della *vanèla* e si iniziava a zappare la terra che andava a riempire le canalette create precedentemente e a smuovere il terreno allo stesso tempo. Tiziano è contento di questa uscita che, come dicevo, erano quarant'anni che non veniva più quassù, pur essendo molto vicino a casa sua: effetto della ricerca sul campo! Mi propone quindi una prossima uscita a casere Martinat, sempre qui in zona dove lui ha del terreno in proprietà ma che è molto tempo che non ci sale.

Dario poi mi fa vedere, orgoglioso, il suo piccolo pezzetto di terra sotto casa, ricavato dall'esbosco di un terreno che prima era tutto a viti, “fin laggiù basso”. Coltiva patate, fagioli, mais e altre verdure, compresi i lamponi. Tutto il terreno è utilizzato al massimo. Nelle foto successive vengono messe in evidenza alcune caratteristiche delle *tarezaure* attraverso i pozzi, i muri a secco e i ricoveri stagionali.



Fig.17. A sinistra Dario e a destra Tiziano (foto propria, 2015)



Fig.18. Pozzo costruito con il catino in cemento e i muri con soffitto con pezzi di roccia per far percolare l'acqua di filtrazione.(foto propria, 2015)



Fig 19. Serie di *masgère* di diverse dimensioni. Notare lo stato di abbandono ma anche di buona conservazione.(foto propria, 2015)



Fig:20. Un vecchio sentiero ancora parzialmente percorribile facendosi strada tra alberi e arbusti.(foto propria, 2015)



Fig.21. Dario, con il falcetto nella mano destra e un pozzo alla sua sinistra.(2015)



Fig.22. Piccola piantina di vite nata nel bosco.(foto propria, 2015)



Fig.23. Grotta con all'interno: vasca d'acqua in cemento, dove anche si preparava il verderame, e un catino in ferro con all'interno ancora della calce per preparare la poltiglia bordolese (il verderame).(foto propria, 2015)

Fig.24. Altra struttura con all'interno cisterna di raccolta dell'acqua e all'esterno una vasca di cemento per preparare la poltiglia bordolese. (foto propria, 2015)



### 1.6.1 Ruderì

Camminando per i sentieri della val Carazzagno e di Fastro una cosa che noto è che le viti selvatiche, nate dopo l'abbandono della coltivazione delle loro sorelle domestiche, emergono tra i rovi, piante, arbusti e alberi che hanno ripopolato (e continuano tuttora) gli spazi che gli uomini si erano presi da secoli per poter sopravvivere. Da un lato emerge un sentimento di nostalgia, pensando a come doveva essere il paesaggio, con tutti quei vigneti coltivati a terrazzamenti di cui provo ad immaginarmi la presenza osservando i muretti a secco che ancora si intravedono tra il bosco che si è ricreato. Ciò che rimane di tutto questo, perlopiù, è nella memoria delle persone con le quali ho parlato, che hanno un'età abbastanza longeva da essere stati testimoni del passaggio tra un prima e un dopo abbandono. Altre testimonianze sono date anche dalle foto in bianco e nero degli anni 20, 30 e 40 del secolo scorso che già, per la triade di colori in cui si mostrano (bianco, nero e grigio) segnano un'epoca che è passata (cfr 25 foto a p.56). Invece, le persone più giovani ne parlano attraverso il racconto degli anziani, unici testimoni umani ancora in vita. Dall'altro lato, il lavoro del sistema natura nell'occupare gli spazi che fino a qualche tempo fa erano interessati dalla presenza umana mi suscita una certa curiosità, mista alla considerazione che queste trasformazioni sono parte di cicli che si ripetono nel tempo; sia che le trasformazioni vengano prodotte dall'uomo sia che vengano prodotte, per esempio, anche dagli animali o da altre forze della natura, con modalità quindi diverse.

Se a un primo sguardo, come dicevo, emerge questo sentimento di nostalgia, in seconda battuta il vedere sbucare dalla massa di rovi, che imperversano un po' in tutti i terreni incolti, dei rami di vite che cercano anch'essi la luce del sole, mi dona una sensazione di resistenza; di resistenza di una pianta che dopo l'abbandono della cura delle mani umane ora deve guadagnarsi lo spazio da sola, insinuandosi in labirinti vegetali per avere diritto al sole. Ciò che ritengo importante è lo scarto tra ciò che prima era preponderante e ciò che ora fatica a guadagnarsi uno spazio vitale, ma che testimonia ancora la sua presenza.

Spesso alla vista dei ruderi e delle case abbandonate emerge questo sentimento di nostalgia dato dall'abbandono, rammarico per qualcosa che si è perso e che non ritornerà o si riavrà più. Ma questa nostalgia non segnala solo un sentimento di sconforto, ma anche il bisogno di una fase di passaggio per poter elaborare questo lutto, per poter transitare in un tempo diverso, come intuisce Vito Teti:

la nostalgia non può essere, in questo caso, ridotta a lacrimevole rimpianto di un mondo che non c'è più: essa si configura piuttosto come un cordoglio collettivo, come atteggiamento melanconico e luttuoso, che accompagnano, con «compassione», la fine di un mondo, il passaggio da un antico a un nuovo universo. [...] Essa diventa la nuova identità di coloro che, per scelta o per necessità, sono protagonisti, partecipi, osservatori della scomparsa di una civiltà (2004, p.96).

Oltre all'importante esplorazione sulla nostalgia che Teti opera parlando dei ruderi della sua Calabria, ritengo anche che ci sia una estetica, una profonda bellezza nel vedere una casa in parte diroccata e ricoperta di edera e altre piante. Uso appositamente il termine ricoperta e non “invasa” proprio perché il termine invasione o avanzamento del bosco e della natura è una considerazione umana, che giudica questi avvenimenti in base a un giudizio negativo già implicito nella scelta delle parole utilizzate. Spesso mi sono incantato e mi succede tutt'ora quando mi capita di vedere delle case abbandonate, specialmente quelle coloniche, dei contadini di pianura come quelle rurali di montagna, ricoperte di edera, in una luce rosea come quella di un tramonto. Mi piacerebbe che fossero considerate delle opere d'arte, in una lenta ma continua evoluzione nascosta ai nostri occhi, che ci fanno vedere l'opera del tempo. Mi piacerebbe che fossero protette fino al loro disfacimento, senza che vengano abbattute, quando magari il proprietario del terreno ha trovato a chi venderlo o è stato deciso che quel terreno, da agricolo può diventare edificabile. Una casa così, bellissima, la incontro quando vado dai miei, nel trevigiano. Si trova più o meno all'altezza di Montebelluna. Ogni volta che la scorgo, nel tempo breve che ho per ammirarla con la mia auto in corsa, sento un sentimento di affetto verso di lei, perché si percepisce che ha vissuto. Inoltre, il fatto che ritengo straordinario è che man a mano che passano gli anni si notano delle modificazioni procurate dai vari agenti atmosferici nel corso del tempo. Sembrano ruderi fissi, statici nella loro forma diroccata, e invece si trasformano; diventano più verdi se l'edera aumenta; si abbassano al consumarsi delle pietre; diventano tutt'uno con le piante e la vegetazione che ci cresce in mezzo; cambiano colore durante le ore del giorno.

Le *masgère* sono oggi per lo più in stato di abbandono, come ci informano i vari autori che già hanno trattato questa tematica. Quelle ancora utilizzate sono quelle più vicine al paese e più facili da raggiungere e lavorare. Esse sono però un capolavoro di architettura e di ingegneria del mondo contadino che in diversi secoli le ha costruite

tramandandosi le tecniche e le conoscenze acquisite. Forse ci possono insegnare qualcosa ancora oggi, in un secolo dove la terra sta sempre più diminuendo e l'acqua ad uso agricolo e umano anche. Infatti potrebbero essere spunto per aumentare la superficie coltivabile in quei paesi, come il nostro, in cui l'industria e il terziario hanno eroso molto terreno all'agricoltura, e l'ingegneria idraulica potrebbe essere da ispirazione per utilizzare al meglio l'acqua piovana sia in pianura sia in montagna. Potrebbero essere inventati accorgimenti per poter lavorare almeno parzialmente i terreni terrazzati in modo meccanizzato, per incentivare il ritorno all'agricoltura in montagna. Questo porterebbe anche a sgravare il continuo impoverirsi di questi posti della sua gente, che tende a spostarsi verso zone, anche vicine, ma che hanno più servizi e sono poco lontane dai vari posti di lavoro. Sono idee semplici, ancora allo stato grezzo. Ma di un riutilizzo dei territori di montagna e di mezza montagna in una forma di agricoltura legata al territorio e al turismo, già se ne parla da tempo (GAL Prealpi; Progetto S.Co.Re; Varotto 2013), anche perché più della metà del territorio italiano è montuoso (Rizzo, Stella 2007, cit in Dall'agnol Elisa, 2008, p.43)<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> Elisa Dall'Agnol, Politiche per lo sviluppo delle aree di confine: i casi di Cismon del Grappa e di Arsiè, 2007/2008, Università degli studi di Padova.



Fig. 25. Fasto e i suoi Solivi (a metà foto nel lato sinistro) negli anni 20-30 circa del XX secolo: si nota la grande estensione agricola della vallata, anche oltre il livello altimetrico degli abitati. La foto deriva da una cartolina gentilmente prestatami da Emanuele Dall'Agnol, mio vicino di casa.

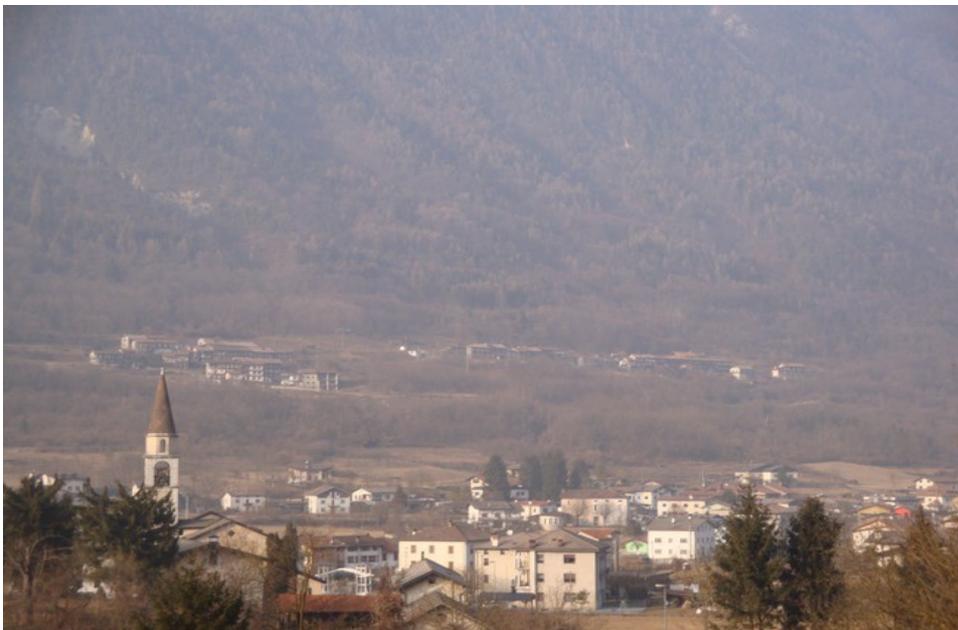


Fig.26 Fasto e la zona dei Solivi nel 2016. Si nota l'evidente avanzamento dell'area boschiva che arriva molto vicina agli abitati.(foto propria)



## Capitolo II

### LA COLTIVAZIONE DELLA VITE NEL FELTRINO

#### 2.1. L'evoluzione geostorica

La coltivazione della vite nel territorio bellunese<sup>45</sup> è attestata già nel XVII secolo e ne parla il Barpo<sup>46</sup>, il quale raccomandava di coltivare più varietà di viti per ottenere diversi gusti sia delle uve da tavola, sia dei vini prodotti (Gazzi, 2013,p.162). Questa diversificazione della produzione viticola aveva scopi diversi confrontando nobili e contadini. Per i primi le diverse qualità dell'uva significava sperimentare gusti diversi sia nell'uva da tavola che nel vino prodotto. Per i contadini, invece, diversificare era sinonimo di sopravvivenza perché dava maggiore possibilità di salvare un raccolto se uno andava male, e di avere l'opportunità di usufruire di un prodotto in diversi momenti dell'anno. All'epoca si coltivavano uve da tavola quali l'*ugliatica*, la *marzemina* e la *moscatella* (Ibidem, p.162). L'*ugliatica* per esempio era un'uva ancora presente nel XX secolo, nelle zone di Mugnai (ibidem, p.163). L'uva veniva conservata in diversi modi, in cassetine, o appesa con il suo tralcio, per poter essere conservata durante l'inverno.

Per quanto riguarda invece la produzione di vino, la provincia di Belluno non era particolarmente vocata a questo prodotto, soprattutto nella sua parte orientale (Gazzi, 2014, p.209). L'unica eccezione era la zona del Feltrino occidentale, soprattutto sui versanti delle montagne che avevano un'esposizione favorevole a sud e che quindi si avvantaggiavano di maggior calore e luce solare, necessari per la vite e un buon vino, con buona gradazione alcolica. Si tratta di una zona ininterrotta che comprende le coste dei rilievi Spièsa di Mugnai, del monte Aurin, del Campon di Avena, di Vallòrca in Fonzaso, del versante settentrionale del monte Roncón, della zona dei Giaróni e del comune di Arsìe fino a Fastro. (Gazzi 2014, p.210).Questi dati li abbiamo dall'inchiesta di Filippo Re<sup>47</sup>, che ci dona quindi un'idea chiara della produzione viticola agli inizi del XIX secolo. In queste zone, che comprendono anche la zona del Corlo, dove si svolge la presente ricerca, la vite svolgeva il ruolo di coltura di ripiego e integrativa. Di ripiego perché poteva essere coltivata su pendii dove altre colture, quali i fagioli, il mais e le

45 Gli studi sulla viticoltura bellunese sono importanti, in quanto evidenziano sia l'interesse per la coltivazione della vite per gli abitanti di questo territorio, sia perché emerge che certe zone del bellunese potevano produrre del buon vino al pari dei territori di pianura. Per una bibliografia minima su questo argomento si rimanda alla parte dedicata nella della presente tesi

46 Barpo, G.,Battista, (1584-1649). fu un canonico bellunese che scrisse: *Le Delitie, et i Fruti dell'Agricoltura e della Villa. Libri tre, spiegati in ricordi particolari*, Venezia 1634.

47 F.Re, «Dell'agricoltura del Distretto di Feltre, Dipartimento della Piave» in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, XV, Milano; tip.G.Silvestri, 1812, pp.49-68.

patate non potevano essere coltivate, e dove non c'erano possibilità di creare pascoli. E integrativa perché integrava il reddito degli agricoltori.

Come fa notare Gazzi però era una coltivazione che costava molta fatica, e per poter coltivarla si iniziò a usare, per la prima volta, il palo a secco, rispetto al sistema a vite maritata<sup>48</sup> che si usava nelle zone pianeggianti e di valle sempre nei medesimi territori. In queste zone iniziò quindi anche un sistema intensivo di coltivare la vite, che ne modificò visibilmente il paesaggio, creando zone a terrazzamento come nelle Pale di Incino, dove tutte le *vanèle* erano coltivate principalmente a vite.

### 2.1.1 Il periodo d'oro: 1850-1883

I vitigni più coltivati principalmente erano l'uva *nera zentil* (Nera gentile di Fonzaso o Pavana nera), qui chiamata anche *nostrana nera*, la *groppella* e la *marzemina*. Sempre nell'Ottocento si inizia anche a coltivare la *bianchetta gentile di Fonzaso* (o *Pavana bianca*, o *bianchetta*) (Rizzotto1959, p.4) detta comunemente nella zona, *nostrana bianca*; poi c'erano la *trevisana nera*, la *prajalonga* e la *turca* (queste ultime due iniziarono ad essere coltivate nel '900). Questo distretto, cioè quello che comprende Fonzaso e Arsìe, produceva degli ottimi vini che, anche se ancora in un'economia di sussistenza, venivano venduti in diverse parti della pianura veneta e verso il Tirolo austriaco. L'uva comunque maggiormente coltivata era la nostrana nera. Il periodo migliore per il commercio del vino di Fonzaso e di Arsìe è stato quello tra il 1850 e il 1883, anni in cui l'oidio e la peronospora stavano imperversando nella pianura e nella val Belluna ma non a Fonzaso e Arsìe: “in quell'epoca la esportazione del vino di Fonzaso ed Arsìe ebbe una grande vivacità, e i prodotti di questi due Comuni si smerciavano in molte piazze del Veneto, come i migliori e a prezzi favolosi “ (Volpe, 1880, p.93, cit in Pro loco di Fonzaso, Circolo I Fondasin, p.40) La qualità dell'uva era molto buona, e sia il Bajo che il Volpe ne parlano in modo positivo, paragonando il vino nero al valpolicella e al chianti, con una gradazione alcolica di 12-13 gradi (Bajo, 1882, p.95-98, ibidem, p. 44)

Allora, come è successo anche per la val Brenta, dove nei secoli si è arrivati alla monocoltura del tabacco, a discapito di quasi tutte le altre colture, anche qui si

---

48 Vite maritata: sistema di coltivazione, in auge fino agli inizi del Novecento, in cui le viti venivano fatte crescere appoggiate ad alberi, come per esempio l'ontano e il ciliegio. Il palo secco consiste invece nel creare filari di viti sostenute da pali di legno secco. Pratica attestata soprattutto nella zona di Fonzaso verso il 1830 (Pro loco di Fonzaso, circolo I Fondasin, *El vin de Fondaso 2007*, pp. 60-62).

abbandonarono diverse coltivazioni per mettere tutto a vite (Gazzi 2014, p 224-225), in un'economia quindi mista, sia di sussistenza che di mercato. Furono abbattuti boschi tanto che il territorio delle coste delle montagne mutò aspetto, in quanto la vite divenne come una monocoltura con un carattere quindi di coltivazione intensiva, senza essere intercalata con altre colture quali i fagioli e le patate (Gazzi 2014, p.211). Questo successo era dato da diverse dinamiche : sia congiunturali, in quanto per un trentennio questa zona non fu colpita da peronospora e oidio, sia dal terreno e dal clima favorevole. Inoltre i contadini riuscirono tramite la miscela di diversi uvaggi a «correggere alcune asprezze e debolezze strutturali dei vini con una miscela dei medesimi» (ibidem, p 212), che si riscontra ancor oggi in chi ancora produce vino da queste parti.

Successivamente a queste date, l'arrivo anche qui della peronospora, dell'oidio e della fillossera mise in crisi il settore, fino al 1920, e mano a mano nel tempo andò decrescendo. Le viti nostrane si salvarono, comunque, perché tramite un'intuizione di Giovan Battista Bellati (agronomo feltrino, 1819-1889) si innestarono in portainnesti di viti americane, resistenti alla malattia. Giovan Battista Bellati cercò anche di introdurre nel Feltrino (e nelle zone a est di Feltre) il Pinot e il Riesling, tramite la moderna scienza agraria che stava emergendo, ma senza successo, perché uno dei motivi fu che il vino era sì di buona qualità ma poco produttivo rispetto alla bianchetta e alla nera gentile e, un secondo motivo, fu che le viti non si adattarono bene al terreno e al clima del luogo( Volpe, cit in Gazzi 2014, p. 219).

Nello stesso periodo di fine Ottocento si sviluppò anche la coltivazione delle viti americane quali: *Clinton*, *Mericana bianca*, *Mericana nera*, *Seibel*, *Bacò*, *Grinte*. Sono vitigni ibridi<sup>49</sup> che ebbero successo grazie, come dicevo, alla resistenza alla fillossera e alla loro minore necessità di trattamenti fitosanitari contro la peronospora e l'oidio. Si svilupparono soprattutto nelle zone meno vocate alla viticoltura, cosicché tutti, anche i più poveri, riuscirono a prodursi e a bere del vino fatto in casa e «con il trionfo delle americane si sviluppò una nuova cultura del vino, che divenne prevalente negli strati popolari (con l'eccezione delle aree di Fonzaso e di Arsiè)» (Gazzi 2014,p.222). Vino che però non era di gran qualità, in quanto il suo gusto tendeva all'aspro e aveva poca gradazione alcolica, con presenza di alcool metilico. C'era inoltre, così, anche la possibilità di poter gestire tutto il processo del ciclo del vino, dalla piantumazione della

<sup>49</sup> Sono cioè dati dall'incrocio di più vitigni americani. Non vengono innestate su un portainnesto ma producono direttamente l'uva.

vigna alla vendemmia, fino alla vinificazione e conservazione. Si creava in tale contesto anche una certa ritualità dell'intera fase di produzione, in cui il contadino si sentiva artefice e autonomo di tutto il processo, mentre il vino dell'osteria o comunque quello comperato da fuori, era un vino sospetto, del quale non sempre si sapeva come era fatto (ibidem, p.224).

### **2.1.2 La fine del periodo d'oro**

Il periodo d'oro della viticoltura di Fonzaso e di Arsiè terminò verso la metà degli anni 80 dell'Ottocento e l'inizio degli anni 20 del Novecento, quando anche qui si diffusero prima (fine '800) l'oidio e la peronospora e poi (1921) la fillossera. Non si poté più produrre vini di qualità dalle uve nostrane, e con le viti americane, pur produttive, non si potevano commercializzare a causa delle problematiche viste sopra. Il consumo del vino cambiò sia perché esso per la maggior parte iniziò ad essere importato dalla pianura veneta, prima in damigiane e poi in bottiglie a tappo corona, e poi perché aumentarono le osterie, che attiravano i migranti stagionali al loro ritorno a casa. Infatti l'aumento della circolazione del denaro dato dalle retribuzioni dei migranti, con il cambiamento degli usi e costumi che gli stessi introdussero nei loro paesi natale, portò al consumo del vino in osteria, vino che non era più della zona :«costretto all'estero, ha dovuto staccarsi dal ciclo di produzione del vino, ha dovuto adattarsi a consumare del vino altrui, è diventato versatile di gusti, vini e birre, ha scoperto la forza del denaro come mezzo per procurarsi un bene di consumo, è in una parola culturalmente predisposto a varcare quella soglia dell'osteria che lui o i suoi padri avevano saltuariamente oltrepassato» (Gazzi 2014, p. 225). Tra gli anni Trenta e gli anni Cinquanta del Novecento si cercò di ripristinare la viticoltura nell'intero distretto del Feltrino, anche con la creazione di una cantina sociale, ma senza successo. Essa rimase ancora nelle zone di Fonzaso e Arsiè, ma nel tempo, causa l'emigrazione, la bassa produttività dell'uva a ettaro rispetto ai vitigni di pianura e al molto lavoro manuale che abbisognava, andò scemando.

## **2.2 Vigneti relitti e paesaggi**

Attualmente i vigneti di queste valli, con le modificazioni apportate dai loro proprietari, sono considerati dei vigneti relitti, sono cioè l'espressione di ciò che rimane

di un sistema viticolo che nei decenni precedenti era molto espanso e caratterizzava il paesaggio locale. Inoltre hanno un'età che varia dai 70 anni circa ai cento e più. Se prima essi caratterizzavano l'estetica dei declivi assolati, dal paese di Mugnai fino ai Solivi di Fasto e alle coste di S.Vito, ora si contendono lo spazio con il bosco, che è ricresciuto spontaneamente dopo l'abbandono dell'agricoltura di sussistenza.

Camminando per i sentieri e le borgate che fanno da cornice al lago del Corlo si possono notare questi vigneti relitti vicino alle case dei loro proprietari<sup>50</sup>. Vigneti che creano dei micropaesaggi e che possono far immaginare come era disegnato il territorio decenni fa. Soprattutto sulle pendici dei monti essi, più che sembrare ciò che rimane di un tempo passato, sembrano insinuarsi, incastrarsi fra il bosco, cercando di farsi spazio, con il tentativo di limitarne l'estensione che oramai è a ridosso delle case. Sono come una frattura, un'isola, in un mare verde omogeneo che ricopre queste montagne. I vigneti rimasti sono perlopiù quelli vicini alle abitazioni dei loro proprietari, più facili da coltivare perché situati in zone poco pendenti e di facile accesso. A Rocca Carlo Maddalozzo (73 anni) ha il suo vigneto dietro casa con un'età di circa 60-70 anni, forse anche di più.<sup>51</sup> Esso è ciò che rimane di un vigneto più grande, che si allargava verso sinistra del colle e sopra il pendio, ma che ora non ha più la forza di coltivare fin lassù. Prima di lui questo vigneto era lavorato da suo padre, Costante, e da suo zio. A destra del colle 2-3 anni fa ha piantato dei nuovi filari a vite. Carlo mi racconta che avevano anche un vigneto al di là del lago, in una zona vicino, e che suo zio e il padre lo coltivavano. Producevano un buon vino, perché c'era una buona esposizione e il terreno era sassoso. Per recarsi in quel vigneto usavano una barca (fu quindi introdotta una pratica nuova) perché dopo la creazione della diga, nel 1954, i sentieri erano stati sommersi. L'imbarcazione veniva usata anche per raccogliere la legna al di là del lago. Ora questa vigna non c'è più.<sup>52</sup>

Anche Bruno Maddalozzo, vicino di Carlo, coltiva delle viti centenarie, curate precedentemente dal papà e dallo zio che producevano vino e lo vendevano fino in Cadore. Le viti quindi erano già lì prima che lui nascesse (e lui ha 58 anni). Il fatto

---

50 Come Luigi Brandalise, Carlo Maddalozzo, Alessandro Giudici, Smaniotto Alfonso, Bruno Maddalozzo e Tiziano Brandalise

51 L'età di questo vigneto, ma come anche degli altri, è di difficile individuazione in quanto è legata ai ricordi dei loro proprietari e di ciò che gli hanno raccontato le generazioni precedenti. Per esempio Carlo racconta che chi gli ha venduto la porzione del suo vigneto aveva 60 anni ed esso esisteva già da molto tempo. E questa persona è morta oramai da 30 anni, per cui il vigneto è molto vecchio ma di data imprecisa.

52 Informazioni avute da colloquio personale con Carlo, il 21/11/2014 a casa sua, località Rocca

curioso è che Bruno ha una piantina in scala del vigneto, con segnalate tutte le 150 viti che lo compongono. La formazione del lago ha creato un paesaggio nuovo, inaspettato per la gente del posto. I migliori terreni furono sommersi, la piana del Ligònt sparì e gli unici terreni disponibili furono quelli lungo i declivi, dove le ultime viti sopravvivono ancor'oggi. L'uso della barca per i lavori dei campi e per il trasporto della legna è stata un'innovazione necessaria per continuare a rimanere collegati ai terreni al di là della sponda. Il lago ha però portato anche molta umidità e trasformazioni alla coltivazione della vite: Bruno mi racconta che tempo fa aveva altre viti in zona, vicine all'invaso, ma ha dovuto espianarle anche se producevano molta uva che però non maturava mai a causa della nebbia.

Fig.27. Vigneto di Carlo Maddalozzo dietro casa (foto propria, 2015)



Spostandoci verso la val Carazzagno singolare è la presenza dell'ultimo vigneto relitto di tutta la valle. Luogo che un tempo comprendeva un'ampia estensione a vigna. È un vigneto centenario<sup>53</sup> che sorge appena sotto la frazione di Scoccaù vicino alla casa del suo proprietario, Alessandro Giudici; non è un vigneto coltivato su dei terrazzamenti ma segue la pendenza del terreno, così risulta anche più ostico camminare tra i filari. Anche questo vigneto testimonia un'agricoltura che fu, e una presenza umana capace di domesticare un'intera valle, e indica, posizionato accanto al bosco, come due foto messe una accanto all'altra, il prima e il dopo dato dall'abbandono di queste valli. Esso, trovandosi alla base del paese, delimita un confine, ancora labile, con la vegetazione che avanza. Alessandro ha un'altra porzione di vigneto lì vicino, ma non è ancora riuscito a liberarlo dalla vegetazione che ci è cresciuta sopra.

---

53 Alessandro mi racconta che il vigneto, a memoria di sua nonna, già esisteva ai tempi dei bisnonni, nati verso la metà circa del XIX secolo. Probabilmente molte viti, soprattutto gli ibridi americani sono state piantate verso fine Ottocento, periodo in cui oidio, peronospora e poi fillossera cominciarono a creare problemi anche qui.



Fig.28. Vigneto di Alessandro Giudici (foto propria, 2014)

A Corlo invece le vigne sono quasi del tutto sparite. Non esiste più un vigneto che si possa dir tale: c'è ancora qualche filare vicino alle case e delle pergole per lo più di bacò e di isabella che Alfonso e suo genero Luca mantengono, riuscendo a produrre ancora qualche ettolitro di vino. Queste sono pergole che ancora riescono a sopravvivere all'abbandono, perché la loro manutenzione è minima e hanno per lo più la funzione di fare ombra d'estate. Attorno alle case si riesce a mantenere una certa distanza dal bosco tramite lo sfalcio dei prati più prossimi e la presenza di orti e piccoli giardini che rendono gradevole ed esteticamente bella questa borgata. Gli orti, soprattutto in val Carazzagno, a Corlo, Incino e nelle altre frazioni di questa valle forse rappresentano la forma di agricoltura di sussistenza più rappresentativa e praticabile perché il terreno impiegato è minimo, è collocato di solito vicino alle abitazioni e il ciclo di produzione dei vari ortaggi è più breve e di semplice manutenzione rispetto a colture quali la vite. C'è bisogno anche per esso, comunque, di una certa continuità di presenza, soprattutto per togliere l'erba che qui in montagna cresce veloce ed abbondante, o di innaffiare se la stagione estiva è secca. Questi orti hanno anche una loro estetica particolare, perché molti di essi sono recintati a causa della presenza dei caprioli e poi perché si sviluppano lungo i pendii con il terreno sistemato a gradini. Con la presenza spesso dei fiori, lungo i loro bordi, fungono anche da piccoli giardini, molto piacevoli da ammirare con i loro colori accesi e gli ortaggi sistemati in file regolari, in contrasto con la wilderness circostante. Inoltre, la presenza degli orti e delle coltivazioni

sono un segno tangibile della presenza umana, non sempre certa invece se si osserva solo la presenza delle case, anche se in buono stato o restaurate.

Nel paese di Incino si può cogliere ancora qualcosa dell'antico paesaggio viticolo osservando la vigna di Luigi Brandalise, che si sviluppa lungo le *masgère* sotto casa sua. Marisa, moglie di Luigi, mi racconta che anni fa il vigneto, rispetto a ora, era ancora più bello, senza la presenza di erba o altro. Sono rimasto stupito da quanto affermato, perché ai miei occhi, l'estetica di questo campo terrazzato, con l'erba bassa tra le viti e con una miriade di tulipani e narcisi lungo la *masgèra* è già molto bello così. Ma Marisa mi conferma il suo pensiero, affermando che io mi esprimo così perché non avevo visto com'era prima. È un vigneto che produce circa 7-8 ettolitri all'anno di vino, e che, assieme ai terrazzamenti rimasti attorno al paese, lo caratterizza, donandogli quasi l'aspetto di un paesino ligure, attraversato da stradine e muretti in pietra a secco, tutti in salita. Anche in questo paese le pergole a viti sono frequenti e contribuiscono a formare l'estetica delle case, testimoniando altresì l'attaccamento ancestrale che l'uomo ha per questa coltura, che, non potendo più permettersi di coltivare estensivamente se ne coltiva qualcuna presso l'abitazione.

Fig.29. Orto a Col Foržela (2014, foto propria)



### 2.3 Dalla coltivazione alla vinificazione

La coltivazione e la vinificazione delle uve in queste zone di media montagna seguono dei criteri empirici che differiscono tra loro. I motivi di queste differenze possono derivare dalle scelte personali che ogni produttore attua a seconda delle proprie esigenze, in base all'esperienza tramandata dalle generazioni passate e in base all'esperienza acquisita nel tempo. Altre differenze sono date dalla tipologia del vigneto e uve coltivate, dal clima e dalle diverse problematiche che ognuno di loro incontra nel

proprio territorio, come per esempio la presenza o meno di animali quali cervi e caprioli e altri ancora. Inoltre è da aggiungere che lo scopo di tenere un vigneto e di vinificarne le uve viene fatto per passione, per divertimento e per altre motivazioni personali che indagheremo. Non si tratta quindi di produrre vino per il mercato, per cui le logiche sottese alla sua produzione sono diverse - anche se delle motivazioni emozionali come la passione o il vivere all'aria aperta possono coincidere - .

I vigneti interessati possono essere di diverso tipo: coltivati su un terreno terrazzato (Incino e Rocca), coltivati su un pendio della montagna seguendo l'inclinazione naturale del terreno (Rocca e Scoccaù), o viti coltivate a pergola attaccate alle abitazioni. In quest'ultimo caso però non si tratta di un vero e proprio vigneto, ma di due tre viti fatte crescere sopra una pergola (Corlo e Incino) o di una serie di viti che segue una parte del perimetro di una casa (Incino). Le storie legate a questi vigneti sono strettamente connesse ai loro proprietari e al loro vissuto personale, per cui le tecniche e le modalità di coltivazione e di vinificazione si intersecheranno inevitabilmente con la loro storia di vita. Queste tipologie di coltivazione e vinificazione verranno esposte per ognuno degli interlocutori intervistati raggruppandole nelle zone dove loro risiedono e hanno i loro vigneti, e confrontandole tra di loro per scoprirne differenze e similitudini. I paesi interessati e i territori adiacenti sono Rocca, dove risiedono permanentemente Carlo Maddalozzo e Bruno Maddalozzo; Scoccaù (denominato anche Geremie), in val Carazzagno, dove risiede temporaneamente Alessandro Giudici; Corlo, dove risiedono temporaneamente Alfonso Smaniotto e famiglia, e Incino dove risiedono permanentemente Tiziano Brandalise, Luigi e Lino Brandalise (rispettivamente padre e figlio).

### **Rocca**

Incontro Carlo Maddalozzo<sup>54</sup>, detto Carletto, mentre rientra da una passeggiata col cane, tra i campi che costeggiano il lago. È un signore anziano, di 73 anni e con gli occhi azzurri ancora giovanili, come quelli di un bambino. Nel mio interesse verso l'agricoltura di sussistenza e la viticoltura residua della zona risponde con fare sorpreso, come un po' tutti, perché fa capire subito che ci si cura di poche viti, per consumo personale: non fanno produzione per la vendita.

Carletto pensa di aver poco da raccontarmi e, allora, spesso le domande le intercalo

---

<sup>54</sup> Informazioni ottenute da due incontri con Carlo, il 21/11/2014 e 12/08/2015

per continuare la conversazione. Con lui ho avuto un primo approccio oggi, che è durato poco, perché era impegnato con delle attività che doveva terminare prima di sera (il sole tramonta presto in questa stagione) ma che volentieri sarebbe stato più disponibile per una prossima volta. Mi racconta che coltiva la vite nostrana, sia bianca che nera. Mi dice che però non sa se questo è il suo nome vero (vero nel senso del nome tecnico del vitigno), ma che l'ha sempre chiamata così. Scuote la testa dicendomi che quest'anno ha prodotto solo 3 ettolitri di vino e che l'uva di una fascia di viti è stata mangiata dai merli. Lui produce vino bianco e vino nero; inoltre produce anche miele, ma gli sono morte molte api (quasi tutte) e ha avuto una produzione in calo di circa l'80%. La produzione della presente stagione è stata, purtroppo, di 30 kg di miele, a fronte di una produzione di 300 kg, quando tutto va bene. Quindi, fatti i conti, 30 cassette di api, se va bene producono circa 10 kg di miele l'una. Il vigneto abbiamo visto che è vecchio più di 70 (cfr p.61) anni e inoltre Carlo due tre anni fa ha aggiunto altri filari nuovi sempre di nostrana nera e bianca. Gli chiedo se si ricorda dell'antropologa Daniela Perco, la quale mi ha fatto vedere le foto della barca<sup>55</sup>, ma mi risponde di no. Nella zona antistante la casa, nel prato vicino al lago, dove c'è l'orto e il ricovero attrezzi, ci sono 2 barche. Una classica barca azzurra da pesca (e da lago) e un'altra formata da 2 galleggianti simili a siluri e da una piattaforma fissata tra i due galleggianti, assomigliante a una sorta di catamarano, usata sia per trasportare l'uva che la legna.

Per quanto riguarda la vinificazione i suoi dati sono, come abbiamo visto anche per gli altri produttori, basati sull'esperienza empirica, senza strumenti di misura del grado alcolico e zuccherino. Carlo di norma separa le uve bianche dalle nere. La fermentazione dura dai 3 ai 5 giorni circa e il numero dei travasi dipende "dalla voglia che ha di fare", come mi ha affermato l'ultima volta che ci siamo visti. Le strumentazioni adoperate sono sia moderne, come i contenitori in acciaio inox che mantengono l'assenza di aria all'interno e la pigiadiraspatrice elettrica, sia di decenni fa, fatte in legno, come i tini in castagno, che usa ancora. C'è poi anche la *lora*, una sorta di filtro usato per separare il pigiato dal mosto dopo la prima fermentazione. Questi strumenti in legno stanno un po' alla volta scomparendo, per desuetudine. Carletto di solito non aggiunge conservanti al vino se non del metabisolfito di potassio, quando la stagione non è delle migliori. Anche lui pone la differenza tra il vino fatto in casa che, una volta aperta la bottiglia, va bevuto in giornata altrimenti si deteriora, e il vino

---

<sup>55</sup>(comunicazione personale, 11/10/2014)

acquistato in negozio (o in cantina) il quale, una volta aperto non cambia la sua chimica per diversi giorni dall'apertura.

Bruno Maddalozzo abita vicino a Carlo Maddalozzo, è qui residente e ha 58 anni. Lavora in proprio, a casa, ed è molto preparato sull'argomento vite, perché cerca di continuare una tradizione di famiglia (cfr p.62) . Si reinnesta le piante usando i portainnesti che lui stesso ricava dalle sue viti, perché, da prove che ha eseguito, il vitigno selvatico per questi terreni è ciò che fa la differenza per una buona produzione di vino e per una buona resistenza alla siccità. Come riportavo nel paragrafo precedente (cfr p.62), è proprietario di un vigneto di 150 piante. Un fatto particolare è che Bruno non misura mai il grado alcolico e zuccherino: fa il vino e se lo beve, tutto lì. Anche lui coltiva tutto al naturale, senza l'uso di prodotti chimici di sintesi. Usa nei trattamenti alle viti la poltiglia bordolese, usata in agricoltura biologica. <sup>56</sup>Anche lui, come Alessandro pensa che la vietata commercializzazione degli ibridi americani (bacò, seibel, clinton, americana) non è dato dal loro contenuto eccessivo di alcol metilico ma per questioni e interessi commerciali. Nel vino non inserisce alcun tipo di conservante. Quello che non comprendo è come fa a seguire la maturazione del vino senza sapere né il grado zuccherino né quello alcolico. Siamo forse di fronte a un “eccesso” di pensiero legato al biologico o è semplicemente un fidarsi della propria esperienza empirica? Probabilmente la risposta a questo risiede principalmente nell'uso dei nostri sensi, come vedremo verso la fine di questo paragrafo con gli esempi di Incino.

Le viti che coltiva sono centenarie, piantate quando lui non era ancora nato. Le cultivar usate sono la nostrana nera (che lui chiama anche pavana) e la nostrana bianca (che chiama anche bianchetta di Fonzaso o di Treviso). Da una parte opera un'azione di recupero delle vecchie piante, dall'altra pone dei nuovi impianti. Ha eseguito dei nuovi innesti, da 4 anni ad oggi, ma non ne è molto soddisfatto perché solo pochi sono sopravvissuti. Come portainnesto usa il selvatico che c'è già, perché è molto buono anche per le stagioni secche. Si alleva la vite selvatica, ma non sa a che varietà appartenga. Rimangono quindi delle zone oscure rispetto alle tipologie di vite selvatica usata come portainnesto<sup>57</sup>.

Il 2003 è stata una stagione molto secca ma l'uva è maturata bene lo stesso perché

---

<sup>56</sup> Cfr testimonianza di di Valentina de Bacco su questo tema, nel terzo capitolo

<sup>57</sup> Il portainnesto selvatico è dato dalle viti americane Riparia, Berlandieri e Rupestris e loro incroci, introdotti per contrastare la fillossera. Non è dato sapere però a quale tipo di selvatico si riferisce Bruno

dice che il selvatico che usa è appunto resistente alla siccità ed ha radici profonde. Quest'anno è passato da una produzione che di solito era di 200 litri a 60 litri. Ha rinunciato a metà produzione per riuscire a ottenere un vino decente asportando una parte dei grappoli d'uva ancora acerbi per far maturare meglio i rimanenti. Mi racconta che però tre anni fa (2011) ha rovinato un vino che era uscito buonissimo, perchè aveva usato un vecchio tino che presentava tracce di muffa. Nel 2012 il vino ha fatto troppa poca fermentazione con le bucce, e, nel 2013, il vino aveva poco grado alcolico.

Bruno esegue sette trattamenti al vigneto, con poltiglia bordolese. Non usa prodotti a base di zolfo in quanto la botrite è minima. Il pregio della vite nostrana è che ha una buccia consistente e resistente quindi alla peronospora e all'azione delle vespe. Ha però una maturazione più tarda rispetto ad altre varietà. Un loro difetto è una bassa resa in vino, circa 50-60 litri per 100 kg di uva (che fu uno dei motivi per l'abbandono della vite nella zona. Cfr Gazzi 2014, p.212). Diversi anni fa produceva 4-5 volte di più di ora, e vinificava anche le uve *clinto* e *clinton*. Ora produce un unico vino dato dal mescolamento delle uve bianche e nere. Non ha mai fatto il rilevamento del grado alcolico e da tre anni travasa il vino in bottiglia perché si conserva meglio. Prima usava conservare il vino in damigiane ma si ossidava in tempi più brevi che in bottiglia. La sua cantina arriva a 0-2 gradi centigradi in inverno e a 15-20 gradi centigradi in estate, ma non sa se queste temperature siano corrette per una buona conservazione. Ciò che ha osservato è che il suo vino, in queste zone dove l'inverno è molto freddo e la sua piccola cantina risente della temperatura esterna, matura in estate e quindi sarebbe meglio berlo da questo periodo in poi, se lo si vuole gustare con tutte le sue caratteristiche organolettiche; questo perché la trasformazione dell'acido malico (dal gusto acido) in acido lattico (dal gusto più dolce) si verifica a temperature di oltre i 18 gradi centigradi. Non usa conservanti per il vino, e se beve vino con dei conservanti, lo sente. Quindi lui ha un vino che “lavora sempre”. Gli strumenti per la vinificazione sono: una pigiadiraspatrice che gli presta un amico di Fastro, un tino di plastica per uso alimentare, di 500 litri, una botte in acciaio inox da 200 litri con un manometro e con una membrana che si abbassa mano a mano che il vino viene estratto (lo stesso sistema è presente anche da Alfonso, a Corlo, ma in un tino in vetroresina) e una *lora* fatta in metallo. Si ricorda che da piccoli facevano la pigiatura con i piedi (sicuramente uno degli ultimi a eseguirla). Conversando sugli attrezzi vinicoli nomina la *gramola*, una pigiatrice che però non separa prima il racemo dagli acini, ma non ho capito se la usa o

no.

### **val Carazzagno (Geremie)**

Alessandro Giudici.<sup>58</sup> vive a Castellanza, in provincia di Varese. Da anni, e più precisamente dal 2005, si occupa di viti locali e di produzione di vino proveniente dalle stesse. Il vigneto, come ci racconta Alessandro, è molto vecchio e inizialmente era curato da dei suoi parenti:

Il vigneto veniva curato dal cugino di mia nonna. Faceva il vino e raccoglieva tutto lui, nella cantina dove ha comperato Luigi (Luigi Bordin). Poi, ammalandosi, lui è morto. Sono tornati i parenti da Zurigo, la sorella. Abitavano ad Arsiè, con una casa ai Boldi, ed hanno continuato l'attività vinicola. Fino a quando sono diventati anziani. Poi sono intervenuto io. Era il 2004, lui ( *il marito della sorella da Zurigo*) mi ha detto: "Non riesco più a seguire il vigneto, taglio tutto". Io ho detto: "No, aspetta, taglia le tue piante e le mie no!" Son venuto su poi quella primavera lì e ha potato lui quell'anno. Dal 2005 ho iniziato a potare io, a cambiare i pali...tutte queste cose. Mantenimento delle viti. E l'ho fatto fino adesso praticamente. Il vino l'ho fatto dal 2005 al 2010. Poi ho fatto tre anni senza far niente, poi, nel 2012, 2013, forse ho fatto il vino qua.<sup>59</sup>

I vitigni coltivati sono : il bacò, la nostrana bianca, la nostrana nera e il seibel (molto buono anche come uva da tavola). Alessandro comincia a raccontarmi delle varie caratteristiche dell'uva, cominciando dalla Bacò, che va raccolta sempre verso il 4-8 di settembre. Quest'anno però è una cosa diversa, perché tende a marcire a causa delle punture degli insetti. Il bacò infatti ha un acino delicato mentre le altre uve che coltiva hanno acini più robusti. Il bacò e la nostrana bianca creano un grappolo chiuso, compatto, mentre il seibel e la nostrana nera hanno un grappolo più aperto, cioè con gli acini più distanziati tra loro. C'è anche una varietà di bacò tardiva, che matura 20 giorni circa dopo il bacò standard. Ha lo stesso gusto ma solo acini più piccoli. Mano a mano che le piante muoiono le sostituisce con bacò e uva americana, perché non hanno bisogno di trattamenti fitosanitari e sono viti molto vigorose. Però le sostituisce solo se muoiono. Per quanto riguarda la vendemmia e i tempi di raccolta, negli anni, Alessandro ha portato delle modifiche legate sia alle caratteristiche delle diverse uve sia a problemi legati al territorio e al clima:

Allora, il bacò lo facevo per primo, perché il bacò matura ai primi di settembre. Mentre le nostrane maturano dopo il 20 di settembre, di solito. Si faceva il 20, 25 la vendemmia. Quindi avevo il bacò da solo e avevo le nostrane, bianca e rossa separate. Facevo il

---

58 Informazioni su Alessandro e il suo rapporto con il territorio e le viti sono più ampiamente raccontate nel paragrafo :l'ultimo vigneto della val Carazzagno.

59 Alessandro Giudici. Intervista audioregistrata n 3, 25/07/2014, loc: Scoccaù

bianco e il nero. Questo per alcuni anni. Poi la produzione non era eccelsa: mi capitava delle annate in cui la vite si ammalava ...e poi la nostrana va seguita, andrebbe dato 7-10 volte lo zolfo. Io potevo darlo 3-4 volte, quindi il più delle volte andava a male. Quest'anno, per esempio, quando piove, il più delle volte viene fuori la malattia. Poi se piove di nuovo...io metto dentro del sapone quando dò il verderame e lo zolfo, che dovrebbe in teoria attaccarlo alle foglie, però non so se funziona o meno. Poi praticamente ho mescolato tutto insieme, ho mescolato anche il bacò, il vino. Anche il bianco, e veniva un vino buonino. Separata invece l'americana. L'americana la raccoglievo il 20 di ottobre.<sup>60</sup>

Come si nota, dalle parole di Alessandro, il problema del clima e l'impossibilità di poter vivere in Carazzagno così da seguire al meglio le fasi di lavorazione del suo vigneto lo hanno portato a vinificare quasi tutte le uve assieme. Soprattutto non riuscire a eseguire i trattamenti nel giusto periodo diventa determinante per il prodotto finale e anche per riuscire a mantenere, nella vinificazione, le varietà di uva separate, così da ottenere vini diversi. L'eccezione è l'uva americana (o Isabella) che maturando molto tardi viene lavorata da sola. Alla fine, come lui stesso ammette, nel tempo, alle viti che muoiono, sta sostituendo le nostrane e il seibel con il bacò e l'americana, più rustiche rispetto alle nostrane (che darebbero però un prodotto migliore).

Per i trattamenti fitosanitari alle viti ci affidiamo ancora alle parole di Alessandro:

Uso verde rame e zolfo, li metto assieme. Faccio due tre trattamenti all'anno, di solito bastano. Li metto solo sui nostrani, perché americana e bacò e seibel non hanno bisogno di nessun trattamento. Però ogni tanto passo una spruzzatina leggera, ma sulle altre viti insisto di più, senza però esagerare. Ho comperato anche un "coso" (un nebulizzatore elettrico, a pile, comodissimo, *perché le cose moderne servono*)<sup>61</sup>

Per quanto riguarda la conservazione del vino Alessandro usa lieviti e bisolfiti con moderazione. La vinificazione avveniva sia nel suo garage a Castellanza, portandosi l'uva a casa, in auto, sia nell'ultimo periodo, nella casa del fratello qui a Scoccaù, dove ci sono ancora gli atrezzi vinicoli: una deraspatrice manuale, varie damigiane da 5, 10, 15 litri; un tino da 110 litri in acciaio e un tino da 100 litri di plastica in polietilene. Il tutto acquistato a Castellanza. In uno scambio di battute, Alessandro mi delucida su come lui vinifica le sue uve e gli stratagemmi per aggiustare il prodotto finale:

Michele: Cosa ci metti nel vino?

Alessandro: Nel vino ci mettevo alcuni lieviti, pochi, per favorire la fermentazione, e ci mettevo pochissimo bisolfito, meno del minimo consigliato. Circa 10 grammi per ettolitro.

---

<sup>60</sup> Ibidem

<sup>61</sup> Alessandro Giudici, intervista audioregistrata n 1, 25/07/2014, Scoccaù

Alessandro: la fermentazione durava 3-4 giorni, poi (il vino) veniva travasato in una damigiana, una damigiana grossa, dipende da quanta roba c'era, e veniva lasciato (li) per altri 10 giorni, perché faceva molta feccia. E la feccia puzzava e rovinava il vino. Dopo 10 giorni veniva travasato, tramite sifonamento. Si buttava via il fondo e si lasciava un mese nella damigiana. Finito il mese un altro travaso in un'altra damigiana e veniva lasciato tutto l'inverno lì.[...]veniva poi travasato in primavera e lo mettevo nelle bottiglie. Ho fatto anche delle prove mettendoci dello zucchero, mezzo cucchiaino circa, per ottenere il vino frizzante.

Michele: e quindi facevi questo nella bottiglia?

Alessandro: Nella bottiglia o nella damigiana. Poi nel tempo la fermentazione riprendeva e si formava la CO<sub>2</sub> che gasava il vino. Si alzava leggermente il grado alcolico. Ma non ha mai dato alla testa.

Le gradazioni alcoliche del vino prodotto sono buone. Per il bacò si sono raggiunti i 12,5°, per la nostrana 10°/11°, per l'americana 9,5° e, infine, per il seibel 10-11 gradi, dedotti dalle misurazioni del grado zuccherino tramite mostimetro Babo.

È nei micro racconti di Alessandro, come il ricordo del profumo dell'uva nell'auto tornando a Castellanza, che si coglie il sentimento che quest'uomo ha con questa terra; è nelle dimensioni famigliari, come la cantina improvvisata nel loro garage di casa che si coglie il segreto della vitalità che anima ancora questa valle di media montagna, dove ognuno degli abitanti porta il proprio contributo perché continui ad esistere. C'è l'idea in Alessandro, ma anche in Carletto che il divieto di produrre vino con gli ibridi americani (bacò, clinton, clinto, americana e seibel), non sia dovuto al loro alto tenore in alcool metilico rispetto alle varietà nazionali o europee, ma per proteggere il vino europeo, tramite una legge emanata ancora al tempo fascista nel 1931 (Gazzi 2014, p.223).

Nella produzione del vino sono coinvolte anche altre persone della famiglia, quali la suocera di Alessandro, Giovanna, e il figlio, quando può. Anche la moglie ha aiutato Alessandro in qualche fase della lavorazione, e comunque lo ha sempre sostenuto in questa sua passione, lodando anche i buoni risultati ottenuti sia quando il vino veniva bene, sia nella sperimentazione e produzione di vini particolari usando la frutta dei loro alberi. Hanno provato a produrre vino al sambuco, vino di pere e mele, vino di fico e marmellata di uva americana. Marisa, vedendo poi l'importanza e l'impegno profuso dal marito verso questa terra ereditata dai bisnonni ha suggerito anche che potrebbero essere organizzate delle visite guidate al vigneto, dato che è un vigneto centenario, relitto, l'ultimo di questa valle.

Alessandro commenta che i suoi vicini ogni tanto lo criticano perché taglia poche

volte il prato del vigneto (solo 1-2 volte), ma lui risponde di essersi informato, tramite delle letture su riviste specializzate (es. Vita di campagna) che per vigneti siti in montagna è così che si fa, perché il terreno rimane più stabile. Quest'anno Alessandro (2014) si lamenta che molta uva è stata mangiata dagli uccelli del bosco e tanti rami giovani, soprattutto il bacò, sono stati mangiati da cervi e caprioli. Non sa se riuscirà a vinificare perché è piovuto molto, e forse l'uva non riuscirà a raggiungere il giusto grado zuccherino. Sono oramai due anni che non riesce a produrre vino, ma tutto questo a causa del tempo che in primavera ed estate è sempre più piovoso, con diminuzione delle ore di sole, e a causa anche del fatto, come si accennava poc'anzi, che non riesce a venire qui nei momenti in cui c'è bisogno di fare i trattamenti fitosanitari.

Per quanto riguarda il vigneto Alessandro esegue diverse sperimentazioni, sia di innesto (per esempio il bacò innestato su selvatico) sia nel “maritare” alcune viti a degli alberi di specie diversa. Infatti mi mostra del bacò maritato a un nocciolo di 50 anni circa, e poi altre viti maritate ad altri alberi, come per esempio il prugno. A settembre inoltrato, quando ci siamo rivisti, Alessandro mi ha confermato che non ha fatto nessuna raccolta di uva, perché alla fine gli uccelli ed altri animali del bosco, probabilmente cervi e caprioli, se la sono mangiata tutta. L'unica uva rimasta è quella delle viti a ridosso della casa, dove gli animali, per timore, non si sono avvicinati. È un peccato, e questo dimostra quanto sia difficile l'agricoltura quando il territorio non è presidiato continuamente, soprattutto in queste zone dove l'ambiente antropico confina direttamente con quello selvatico. Inoltre, Alessandro ha eseguito delle analisi chimiche al vino delle viti americane ma non ha mai trovato alcool metilico. Sarebbe interessante sapere se al giorno d'oggi questo esperimento del signor Giudici (il quale faceva il chimico di professione) possa essere ripetibile e riscontrare tramite delle analisi condivise.

### **Corlo**

Smaniotto Alfonso e Luca, suo genero, sono circa 20 anni che si curano delle viti in questo paese e producono vino per il consumo interno alla famiglia e qualche amico; fino a qualche anno fa, quando la produzione era più abbondante, ne vendevano anche, sempre ad amici e conoscenti. Ma la pratica di coltivare la vite e di produrre il vino è ereditata dalle generazioni precedenti.<sup>62</sup>A questa attività contribuiscono, in parte, anche

---

<sup>62</sup> Adriana: «Loro, su ad Arsiè, avevano una casa con vigneto, e suo papà e sua mamma, che erano

le rispettive consorti: Marisa, moglie di Luca e Adriana, moglie di Alfonso. La loro storia è curiosa perché si prendono cura prevalentemente delle viti dei loro paesani, la totalità dei quali è gente emigrata che torna a Corlo per l'estate, o per brevi periodi dell'anno, e che quindi non riesce ad occuparsi della vite nelle sue fasi di coltivazione, manutenzione e vinificazione: «dopo che sono morti i più anziani qui hanno mollato le viti, i figli erano in giro, emigranti per il mondo. Allora gli dicevano: "Vuoi lavorare il mio vino?" Praticamente ha *tirato su* le viti di tutti quanti qua intorno. In poche parole si faceva parecchio vino negli anni passati".»<sup>63</sup> Queste viti sono le ultime rimaste, oltre a qualche altro piccolo filare che ancora resiste. Fino a sei anni fa riuscivano a produrre 12-13 ettolitri di vino, perché oltre alle pergole si occupavano di alcuni filari più estesi sempre vicino al paese. Da 6 anni a questa parte i filari sono stati tolti, cosicché la quantità di vino prodotto è diminuita sempre più. Quest'anno, (27/09/2014) quando mi sono recato nel momento della vendemmia, la quantità di mosto prodotto è stata di 3,5 ettolitri. Le varietà di uva interessate sono il bacò, l'americana e il clinto (per Alfonso le migliori uve per la vinificazione sono il clinto e il bacò). Anni fa c'erano ancora anche le uve nostrane e il seibel, di cui Alfonso dice che è un'uva eccezionale. Alfonso, però, non sa dirmi in che percentuale di quantità sono tra loro, perché non è una questione che lo interessa, nel senso che comunque tutto il vendemmiato va a finire a creare un unico vino. Non sanno ancora che qualità avrà il vino prodotto, a causa di un'annata molto piovosa che ha quindi ridotto la resa zuccherina dell'uva. Inoltre gli uccelli e i caprioli hanno "spazzolato" l'uva di 4 pergole, che ne hanno ridotto ulteriormente del 30% circa la quantità. L'altr'anno avevano infatti prodotto 5 ettolitri di vino. È per questo quindi che useranno, in aggiunta, due damigiane (di circa 50 litri) di mosto di prosecco in fase di fermentazione, per dare "corpo" al vino, come dicono. Sulle damigiane di prosecco ho notato che hanno messo dei tappi particolari che permettono la maturazione del mosto con l'espulsione dei gas che si creano all'interno della damigiana. Forse quest'anno aggiungeranno anche un po' di zucchero per poter aumentare il grado zuccherino. Come si vede il tipo di vino prodotto non potrebbe essere commercializzato, perché si tratta di uve che possono essere coltivate ma del cui vino da anni ne è vietata rimasti, avevano imparato ancora ai loro tempi. Prima di venire a Torino questi suoceri avevano questo vigneto e loro e i fratelli (di Alfonso) quando tornavano gli davano una mano. Hanno imparato da loro a "tirar su le viti". Dopo di seguito, sono andati a Torino, e lassù hanno venduto e qui sono rimasti i miei genitori e nonni, i quali avevano le viti e allora si vedeva (anche da loro) come facevano». (intervista audioregistrata, 8/11/2014)

63 Intervista audioregistrata a Smaniotto Alfonso e famiglia, 08/11/2014, Corlo.

la vendita, per cui il consumo può essere solo interno. In più c'è l'aggiunta dello zucchero, vietato dalla legge.

La cantina in cui producono il vino è una stanza con il tetto a volta, al piano terra della casa, che Alfonso e la moglie hanno iniziato a restaurare nel 1985 e conclusa nel 1986. Il pavimento è costituito da mattoni forati con sabbia sotto, per mantenere l'ambiente fresco. L'uva vendemmiata viene raccolta in secchi di plastica (riciclati dalle pitture per interni delle case), e poi messa in bidoni più grandi, sempre di plastica. Poi viene versata nella pigiatrice -diraspatrice elettrica per separare gli acini dal raspo e da qui, tramite un sifone, gli acini vanno a finire in un tino in vetroresina, della capacità di qualche ettolitro per avviare la prima fermentazione. L'uva rimane due giorni nel tino, poi va travasato in un'altro tino separandolo dalla vinaccia (le *sarpe*). La vinaccia era torchiata con un torchio a mano, comperato da un vecchio che abitava qui al Corlo. Ora però non la torchiano più e la usano come concime per l'orto. Verso dicembre, a luna calante viene fatto il secondo travaso e poi, nel periodo pasquale viene effettuato l'ultimo travaso. Non vengono aggiunti al vino conservati quali bisolfiti o altro, quindi è un vino che non può essere conservato per molto tempo, un anno al massimo, e deve essere bevuto velocemente. Alle viti non eseguono alcun trattamento fitosanitario, neanche con solfato di rame. Ogni tanto quando hanno bisogno di vino, Alfonso e Luca vengono qui e lo spillano dalla botte. Infatti non lo imbottigliano, ma lo lasciano nel tino in vetroresina che ha un coperchio che, tramite un sistema particolare, si abbassa mano a mano che il livello del vino scende, così da mantenerne la conservazione.

È da notare quanto precaria sia questa attività intrapresa da Alfonso e Luca e non si sa per quanti anni potrà proseguire. Infatti abbiamo visto che negli anni il numero di vigne a loro disposizione è calato considerevolmente e che dai 12-13 ettoltri di vino prodotti 6 anni fa circa, si è passati ai 3, 5 nel 2014. Questo a causa del fatto che la maggior parte delle viti appartiene ad altre persone che possono, nel futuro, decidere di espiantarle quando vogliono.<sup>64</sup>

## **Incino**

La stessa problematica si riscontra anche a Incino, dove Luigi Brandalise e suo figlio Lino e Tiziano Brandalise, un loro amico e vicino di casa, oltre alle loro viti si

---

<sup>64</sup> Luca e Alfonso, oltre a mantenere viva la pratica della coltivazione della vite a Corlo, coltivano anche un piccolo uliveto nella zona di Bassano del Grappa, producendosi quindi anche l'olio d'oliva.

occupano di alcune pergole di abitanti del paese, emigrati all'estero decenni fa. Tiziano si occupa di due pergole di bacò i cui proprietari uno è nato qui ma emigrato all'estero, l'altro è da Trebaseleghe (PD), mentre Luigi si cura di altre quattro pergole e i proprietari gli lasciano l'uva, in cambio del lavoro fatto. Luigi poi regala loro qualche bottiglia del vino prodotto anche con le loro uve.

Su consiglio quindi di Cecilia Smaniotto (la quale ha svolto una ricerca sul campo sui prodotti agricoli e i piatti culinari della zona; Cfr bibliografia) sono salito a Incino, piccolo paese ai confini con la provincia di Vicenza, adiacente al comune di Cismon del Grappa, per conoscere Luigi (oltre che, poi Tiziano e Lino), perché è ancora una delle poche persone che coltiva la vite e si produce il vino in queste zone. Il paese e la vista che si gode da qui, in questa giornata di primavera sono fantastici e scaldano il cuore. Fa tristezza pensare che ora ci abitano, residenti fissi, 11-12 persone, mi racconta Marisa, moglie di Luigi, mentre una volta gli abitanti erano tra i 700 e gli 800. Marisa ha 69 anni e da come parla, dopo anni di lavoro e fatica, ora non aspetta altro che rimanere qui attendendo lo spegnersi della sua vita. Non è che sia preoccupata di questo, più che altro lo esterna come un fatto naturale, da attendere con serenità. Lei è nata a Incino e mi racconta che qui non nascono più bambini da 41 anni. Questo fatto mi colpisce molto, e la dice lunga sullo stato di esaurimento delle generazioni che sta avvenendo sia in questo paese che nei paesi limitrofi. Ora gli abitanti sono 11-12 e, dopo un anno, cioè oggi, nel luglio del 2015, è morto un altro anziano e quindi la popolazione è scesa ancora di numero. Quando accenno a Marisa del vigneto, che è molto bello e ben tenuto, disposto a terrazze appena sotto casa, ne parla senza enfasi, raccontando di tutta la fatica fatta a mano, con la zappa e la forca, quella con i denti larghi. Non si usava il badile perché i loro terreni sono per lo più sassosi e il badile non riesce a penetrarli. Mi impressiona un suo dito di una mano che è il doppio delle altre dita. Si notano che sono le mani di una persona che ha molto lavorato fisicamente: sono robuste anche se ben curate. Ora dice che la vigna non viene più concimata: «Che cresca quel che cresca...Troppa fatica portar su il concime (letame) dalla strada da basso!». Si sente stanca per certi lavori; ora si cura di un piccolo orticello lì vicino e poi, in una zona più a valle, coltivano anche un campetto a patate, fagioli e altre verdure. Non sono varietà autoctone, mi precisa, ma comperate nei negozi agricoli. Le patate che coltivano, mi riferirà più tardi Luigi, gli bastano fino a quando raccolgono le novelle dell'anno dopo. Marisa mi offre il loro vino, la cui produzione quest'anno è stata di 7-8 ettolitri. Non

sono contenti del gusto che ha (che effettivamente è molto aspro, *foxi*) ma è stata una stagione piovosa (2014), con poco grado alcolico. L'altr'anno invece era molto più buono. Comunque ha un sapore che mi piace e che forse si beve meglio d'estate. È un vino che dopo due bicchieri non dà alla testa, ma che sicuramente non può essere commercializzato. Il vigneto è costituito con più vitigni, come è una consuetudine da queste parti. Non c'è un vigneto monovitigno. Quando Luigi rientra è ben contento di continuare il discorso della moglie e di raccontarmi del suo vitigno e delle sue piante. Le viti coltivate sono molto vecchie e più che indicare una data di impianto, si riferisce anche lui, come Carlo Maddalozzo, alle generazioni passate, per stabilire più o meno una data. Quindi, quando gli chiedo l'età del suo vigneto, mi risponde: « Eh, io non lo so, perché *“i veci i le aveva e noijaltri mandemo vanti”*, sempre così, per passione, fin che vanno, finché sono capace. Perché sono vecchio anch'io...eh eh». Poi, a conferma che queste viti erano lì prima che lui nascesse, aggiunge:

Eh, si si, i vecchi, per esempio il mio suocero, il papà della Marisa, le aveva (già), quegli altri gliele avevano tramandate. Ecco, questo è. E dopo anch'io ho comperato le viti, per rimetterne, quando ero più giovane. Ma adesso non ne compero più. Ne ho comperato di viti, ma non resistono. Invece quelle vecchie hanno solo un po di scorza, non hanno un tronco compatto, però vanno avanti, ecco. E anche hanno tante meno malattie. Vuole dire che gli anziani di una volta sapevano scegliersi le qualità . Perché adesso bisogna pomparle dieci volte per salvare l'uva. E una volta, tre volte, quattro volte, massimo quattro volte di verderame gli davano (anch'io) negli anni settanta, ottanta, novanta. Quattro volte gli si dava il verderame, solo il verderame. Adesso ci sono 100 prodotti ma penso che...così è.<sup>65</sup>

Invece, chiedendo delle varietà di uva mi informa che:

Abbiamo bianco nostrano, nero nostrano, un po' di americano ma ne mangiamo solo l'uva, insomma. E il bacò, che quello è selvatico: vede come sono le viti, (fa vedere un tronco esile, quasi filiforme in certi tratti) eppure vengono cariche di uva. Questa qua invece è la francese, ma non so da dove sia. Ha un acino color sangue anche dentro. Francese dicono. È probabilmente uva portata dagli emigrati. È un uva forte che non patisce le malattie[...]. Il bianco nostrano che, non saprei come definire, è una uva giallo rossa. Il granello a maturazione è giallo ma con una macchiolina rossa.. La rossa assomiglierebbe alla merlot, della bassa<sup>66</sup>, come grappolo e come acino, poca scorza e anche se piove non si rovina e invece quelle che abbiamo comperato durano poco, penso che non sia causa qualità, ma del selvatico come portainnesto, che non ce la fa ad andare avanti nel terreno, non è adatto al terreno.

Poi, nell'intervista, Luigi esprime i suoi dubbi anche sulla validità delle cultivar antiche che vengono prodotte attualmente e che in teoria dovrebbero mantenere e

---

65 Intervista audioregistrata, Luigi Brandalise, 29/03/2015, Incino.

66 Cioè della pianura veneta

migliorare le caratteristiche che le hanno permesso di crescere in queste zone:

No, io penso che la questione dipende dal *selvarego*, che è sotto. Perché sono tutte innestate, anche quelle vecchie, sono innestate. Loro qui la chiamavano (il portainnesto) l'*alberella* che è un selvatico per la vite molto forte, tanto forte. Invece certi selvatici vanno bene per la campagna, ma qua da noi, che quando va via la neve rimane il sasso e terra ce n'è poca. c'è bisogno di quel selvatico che mette radici anche dentro il sasso.

Dell'uva americana Luigi mi specifica che però non è l'uva fragola o isabella che si conosce comunemente: anzi, la fragola bianca e nera, per Luigi, è ancora un'altra cosa. Oltre questi vitigni coltivano l'*uva del professore*, un'uva nera a grappolo grosso e generoso e molto buona da mangiare. Luigi poi mi rivelerà il nome che è *Cerigiuola* (Cilieggiuola). Qui non è facile coltivare nulla, perché o ci sono stagioni troppo piovose, o troppo secche e allora o c'è troppa acqua e si ammalano le viti o ce n'è troppo poca il che le manda in sofferenza. Il vitigno seibel invece viene usato come portainnesto (forse quella che usa anche Bruno Maddalozzo). Un tempo produceva 20-25 ettolitri di vino e ora 5-6. Il paese di Incino, che gravita nelle vicinanze del lago del Corlo era tutto terrazzato a vigna, fin su ai Prai, quindi verso i 700 metri di altitudine, poco prima dell'agriturismo al Ciod, come Luigi ci testimonia:

E per dire, una volta, da qua erano tutte terrazze, fino ad arrivare ai Prai, era tutto coltivato a vite e dentro, sotto, mettevano fagioli, patate e tutto quel che capitava,

M: lei parla di una volta, ma di quanti anni fa parla ?

L: diciamo che fino al 55 era fiorente, era tutto coltivato. Adesso c'è il bosco. Ed dopo verso il 60, 70 (noialtri che abbiamo un bel pezzo di vigna, le dicevo che i vecchi arrivavano a fare fino a 20 ettolitri), è cominciata l'emigrazione ed è stato abbandonato tutto.<sup>67</sup>

Le fasi di vinificazione mi vengono illustrate da Tiziano e Lino, con l'intervento anche di Dario Borsa che partecipa, con i suoi ricordi, dei tempi in cui con la sua famiglia ancora produceva il vino in casa. Dato che tra loro c'è un legame di amicizia e vivono a poca distanza l'uno dall'altro, c'è anche uno scambio di informazioni su tale pratica, nonché alcune differenze, pur rimanendo il processo quasi uguale.

Tiziano<sup>68</sup>: dopo la vendemmia l'uva viene messa dentro il *tinaz* (tino di legno) e lui la pesta con i piedi, in modo grossolano, perché così "*butta giù el sarpón*" in modo da favorire una migliore rottura degli acini e la *bollitura* (fermentazione). Questa operazione di solito la esegue verso sera, nel primo giorno di raccolta. Il giorno dopo, quando inizia a "*buttar su*" (cioè a risalire le vinacce) fa fuoriuscire il liquido dalla

<sup>67</sup> Ibidem

<sup>68</sup> Intervista audio registrata del 03/05/2015. a Tiziano Brandalise, Lino Brandalise e Dario Borsa.

sottospina e poi “*folà*”(cioè, si pesta ancor di più) ciò che è rimasto, mettendo sotto la spina un colino (la“ *lora*,”fatto in casa) per filtrare il grosso dei semi, delle bucce e altro, dal succo d'uva. Si esegue ancora una folatura per ammorbidire le *sarpe* e per estrarre ancora del vino, poi il tutto viene ributtato sul *tinaz* e rimescolato col vino prima separato. Quando “*il grosso viene tutto su*” (cioè risalgono le vinacce) si prosegue la fermentazione per due -cinque giorni sul *tinaz*, fino al suo esaurimento. Il tempo di fermentazione è variabile e quindi bisogna essere esperti nel cogliere il giusto momento del travaso. E il travaso (effettuato per separare il vino dalla feccia) in botti o damigiane si esegue quando, messo il vino in un bicchiere, si osserva che non gorgogli più. È un'osservazione che implica l'uso di diversi sensi: la vista, guardando se si creano delle bollicine e se il liquido ottenuto è limpido (deve essere limpido); l'udito, ascoltando il rumore della fermentazione; il gusto, assaggiando il vino che non deve essere troppo dolce:

Quando se ne faceva tanto lo mettevi sulla botte, finché non finivi di pestarlo tutto. Poi rimettevi tutto insieme. E lo lasciavi lì che bollisse due, tre, quattro giorni finché non sentivi più la bollitura, il fermento, il rumore.

Guardavi se era chiaro (*Te vardava se el jera char*), se il vino si era schiarito (*se el vin se ga sciarà*), dicevano. Sai che il vino diventa torbido... Guardavano sul bicchiere e se il vino era chiaro lo buttavano sulle botti e si lasciava lì. Dopo lo assaggi anche, il vino non deve essere dolce. Se è dolce vuol dire che non ha finito di bollire. Io lo faccio ancora con questo sistema.<sup>69</sup>

Il vino ottenuto viene conservato nelle damigiane o in botti. Tiziano esegue un solo travaso, perché produce poco vino, un centinaio di bottiglie, che consuma nell'arco di qualche mese. Ma mi riferisce che qui tutti una volta facevano due travasi. Non usa più neanche le botti in legno, neanche le più piccole, che possedeva, perché troppo grandi per la modesta quantità di vino che ha. Il primo travaso lo effettua tra fine novembre e i primi giorni di dicembre, a luna calante perché così il vino dura di più. In primavera esegue l'imbottigliamento che praticamente è come un secondo travaso:

Tiziano: Io lo metto nelle bottiglie. Io faccio un travaso. C'è chi ne fa due. Tra fine novembre e i primi di dicembre, dipende dalle temperature.

Michele: parti sempre dalla luna per il travaso? Luna calante?

Tiziano: sempre io guardo la luna, anche sull'imbottigliamento. Poi dipende, se si beve in poco tempo, un paio di mesi, si guarda poco la luna, se si vuole conservare un po' di più conviene guardare la luna.

Quando travaso lascio dentro il vino anche un po' di fondo (di *pòcio*), perché così il *vino*

---

69 Intervista audioregistrata. Incino, 03/05/2015.

*lavora sempre, è vivo.*<sup>70</sup>

A un mio dubbio sul fatto che il vino prodotto dalle uve americane fosse consumato dagli agricoltori stessi o andasse anch'esso venduto come il vino prodotto dalle nostrane, mi risponde che in realtà quasi tutto il vino era consumato dalla gente del posto o venduto sempre nella zona, per cui questa differenza tra vino per la vendita e vino per il consumo interno, a suo dire, non c'era o c'era poco.

Lino e Luigi invece per la spremitura usano una “*gramola*”<sup>71</sup> a mano. Il resto della procedura è uguale a quella di Tiziano compreso un accorgimento di cui loro si servono quando le “*sarpe*” risalgono in superficie mentre il vino fermenta. Cioè si “batte le sarpe” con un bastone di legno così da creare una sorta di tappo sulle vinacce per favorire la fermentazione. Poi alla fine della fermentazione il vino viene spinato e messo in damigiane. Un fatto curioso, e che segna il cambiamento di un'epoca, è che il torchio che avevano e usavano ora ce l'ha il fratello di Luigi in Germania, che fa bella mostra nel suo ristorante<sup>72</sup>. È la conclusione della vita di molti attrezzi agricoli di un tempo quelle di diventare oggetti per l'estetica di ristoranti, agriturismi o giardini.

Un tempo il vino migliore di Incino era quello delle Pale, una zona terrazzata a nord ovest del paese. Veniva un vino buono per la buona esposizione al sole e riparata dal vento. “portavano l'uva col bigol che sembrava una processione” mi informa Tiziano. Lui e suo papà avevano vigne ai Martinati e al Cristo, producendo circa 16 quintali di vino. Luigi invece produceva circa 100 quintali di vino (i 20-25 quintali di cui si parlava sopra erano di anni più recenti). Ma i più grandi produttori di questo prezioso liquido erano “quelli della Maria de Tino”: la famiglia dei Tino; soprannome che parla già da sè.

### **2.3.1 Similitudini e differenze**

L'agricoltura in queste valli non è che non ci sia più, ma si è trasformata, modificandosi al variare delle situazioni di vita degli abitanti. I terrazzamenti sono quasi scomparsi alla vista e rimangono incolti, nascosti dalla vegetazione spontanea che ci è cresciuta sopra, e i campi coltivati sono generalmente quelli più a valle e vicini alle case. Da un' agricoltura di sussistenza, dove comunque la terra era cardine sia economico che culturale, si è passati a un'agricoltura di sussistenza che si pratica nel dopolavoro, e che continua quando si va in pensione. Percorrendo le strade sia delle

---

<sup>70</sup>Ibidem

<sup>71</sup> Cfr il paragrafo sugli attrezzi.

<sup>72</sup>«Il torchio è dentro in Germania nel ristorante di mio fratello, come mostra...» Ibidem.

valli più interne che quelle principali è frequente osservare, in mezzo a un prato o a bordo del bosco, dei campetti di patate e fagioli, qualche filare di vite e poi delle righe di ortaggi vari. Ci si coltiva quei prodotti che si possono conservare lungo tutto l'anno fino al raccolto novello dell'anno successivo, e quindi patate, fagioli e cipolle e uva per il vino, nonché ortaggi stagionali finché il clima lo consente. Prodotti che sono presenti qui da secoli ma dei quali non si usano più le sementi locali, selezionate e più adatte, ma generalmente si usano quelle acquistate dalle aziende specializzate, come afferma per esempio Marisa, moglie di Luigi, parlando delle loro sementi di fagioli e patate. C'è l'idea quindi di essere autonomi in certe produzioni orticole e non acquistarle in negozio o al supermercato. Ci sarebbe da approfondire su questo tema, perché qui, nel Feltrino e nel Bellunese esistono ancora varietà di colture quali il fagiolo di Lamon, il fagiolo *zalet* di Fonzaso, per esempio, ma anche altri, che si sta cercando di allargare, far conoscere e aumentarne la produzione. A Incino, anni fa si coltivava una varietà precoce di un fagiolo giallo, che ora non si produce<sup>73</sup> più. Anche la coltivazione di vitigni quali la nostrana bianca e la nostrana nera continuano ad essere utilizzate con successo. Del resto, osservando gli studi degli storici, partendo anche dal periodo visto nel primo capitolo, e cioè dall'inizio del Cinquecento, l'agricoltura di sussistenza di una famiglia, produceva scorte solo per il fabbisogno di 3-4 mesi, per arrivare ai 6-8 mesi nei secoli successivi. Era quindi un'attività primaria per un certo senso, ma che non esauriva da sola i fabbisogni della famiglia contadina che doveva quindi integrare anche con altre entrate: emigrazione stagionale, caccia-raccolta, lavori artigianali vari, vendita ambulante in pianura e all'estero (esempio sono le *kromere*, venditrici ambulanti di Lamon che si recavano sino in Svizzera). Era quindi una civiltà rurale e pastorale ma che abbisognava anche di altre attività integrative di cui sapeva far tesoro. Anche la figura dell'agricoltore è da vedere in un senso ampio come avvisa lo storico Gasparini (2013, p.14), perché in realtà era una figura che si industriava a far di tutto.

Mettendo a confronto le modalità di coltivazione della vite e gli scopi del mantenimento di questa pratica agricola, nell'area di pertinenza del lago del Corlo, si possono rilevare differenze e punti in comune in essa. Un fattore comune che si riscontra nelle testimonianze degli interlocutori è per esempio il desiderio di continuare

---

<sup>73</sup>Dario: «Sai cosa abbiamo perso? che non ce ne sono più[...] perché noialtri, quando c'erano le viti, e poi c'era anche il sorgo (mais) e in mezzo si piantavano i fagioli bassi, i cinquantini, che crescevano cioè in cinquanta giorni. Erano gialli ed erano praticamente il sostentamento (delle persone). Non c'erano neanche i Lamon da noi una volta. Si raccoglievano a mezz'agosto. (intervista audioregistrata a Tiziano, Lino, Luigi e Dario. 03/05/2015, incino)

una pratica che appartiene al vissuto della propria famiglia, del proprio padre o del proprio nonno. Come secondo fattore in comune c'è la passione e il divertimento nel prodursi il vino in casa, che si salda alla prima motivazione appena vista. Vino che, nella percezione di queste persone è più sano, perché ha subito poche o nulla modificazioni chimiche di sintesi rispetto a quello acquistato, anche se quest'ultimo può essere di buona qualità. È quindi meglio bersi un bicchiere di vino anche non ben riuscito, come quello della vendemmia del 2014 (Luigi) ma che si sa come è fatto, piuttosto che bere vino “perfetto” ma più “chimico”. Infatti, tutti gli intervistati eseguono pochissimi trattamenti alle loro viti: con poltiglia bordolese, (Bruno Maddalozzo), con prodotti rameici e a base di zinco, (Alessandro Giudici). Raramente vengono utilizzati prodotti sistemici, solo quando la stagione climatica è pessima. C'è chi non esegue alcun trattamento specifico come Alfonso Smaniotto. Anche le concimazioni sono quasi inesistenti, perché si accetta quello che la terra può dare e si fa il vino con ciò che si ha. Poi, come nel caso di Luca e Alfonso, se la stagione non ha prodotto un'uva con abbastanza grado zuccherino, viene aggiunto del mosto “foresto”, come il prosecco, per dar “corpo” allo stesso. Del resto Alfonso, che si cura delle viti a pergola dei suoi vicini<sup>74</sup> a Corlo, non potrebbe neanche concimare il terreno che è o in terra battuta o in sassi. Neanche Luigi concima più le sue vigne, e il motivo lo ricerchiamo nelle parole della moglie Marisa che esprimono la fatica nel trasportare fin qui il concime a mano. In effetti Incino si sviluppa per lo più in altezza seguendo i terrazzamenti e il pendio della montagna e certi trati si percorrono solo a piedi. In questi anni, poi, è dura oramai trovare del letame nelle vicinanze, dato che l'allevamento sia di ovini che caprini è praticamente scomparso. Tutti cercano di mantenere vive le varietà di viti locali, senza apportare nuove varietà nei loro campi. Fanno quindi rinascere le piante esaurite da dei nuovi tralci che nascono alla base delle loro radici, o si riproducono dei portainnesti autoctoni, quali il “selvatico” o anche il seibel (Luigi Brandalise). La fase di vinificazione, in questi casi, si nota appartenere al mondo maschile, dove la presenza delle donne è occasionale, come lo è quella della suocera di Alessandro, o nei ricordi di Marisa, di quanto ha lavorato nei campi e di come tenevano ben curata la terra, non come adesso. Anche nei momenti in cui c'è stato l'assaggio del vino preso in cantina, è risultata una pratica, (rituale) tutta maschile, in cui le donne, se pur presenti, non hanno partecipato, pur potendolo se avessero voluto. C'è comunque in

<sup>74</sup> Che sono italiani emigrati in città italiane e poi in Francia, Belgio e altre zone europee, e che rientrano qui d'estate.

tutti un sentimento comune di coltivare le viti e prodursi il vino in modo più possibile biologico e rispettoso dell'ambiente. Tutti gli interlocutori, poi, vinificano le loro uve assieme, creando un unico prodotto. Solo Carlo Maddalozzo produce sia vino bianco che nero.

Alcune differenze invece che si possono riscontrare sono date dalle diverse zone in cui le viti sono coltivate, e, fattore molto importante, dalle storie che queste viti si portano appresso. Storie che sono date dall'incontro tra questo territorio e la vita dei suoi abitanti. Vita, che se può essere inserita in un contesto più allargato comprendente le comunità esistenti con i suoi simboli, valori e pratiche comuni. Non va dimenticata poi la dimensione personale in cui ognuno agisce seguendo le proprie motivazioni e aspirazioni. Sono proprio queste motivazioni che hanno portato alcune persone, come i miei interlocutori a mantenere vive certe pratiche del passato, ricercando una strada praticabile nel presente. Altri invece, per tutta una serie di motivi e storie private, hanno abbandonato case e terreni. Come accennavo, le differenze nella coltivazione della vite e la tipologia dei vitigni usati (o quelli sopravvissuti) rispecchia il rapporto tra territorio, storia e memoria. Questi elementi sono molto interrelati tra loro ed è difficile disgiungerli. Inizio distinguendo le varietà di vitigni che vengono coltivati dai miei interlocutori, e cercherò di dare una ragione per cui un tipo di vitigno è ancora coltivato a Rocca ma non per esempio in val Carazzagno o a Corlo.

A Rocca Carlo Maddalozzo e Bruno Maddalozzo coltivano la nostrana nera e la nostrana bianca, uve che come dicevo i loro genitori e nonni già coltivavano e vendevano. Per esempio il papà e il nonno di Bruno Maddalozzo vendevano vino fino in Cadore. Siamo in presenza quindi di una realtà che a suo tempo era anche di un'agricoltura di mercato, oltre che di sussistenza. E questi due vitigni per il vino da vendita, erano i più adatti al territorio e producevano un buon vino con un buon grado alcolico. Bruno e famiglia anni fa coltivavano anche il clinto e il clinton, ma ora non più perché sua madre decise di espiantare queste varietà, a favore delle nostrane che, come si accennava, erano più pregiate. Il clinton, mi conferma Bruno, è un buon vino, ma è difficile berlo per tutto l'anno, a causa del suo gusto particolare. Si beve meglio d'estate. Inoltre sia Carlo che Bruno abitano stabilmente a Rocca e quindi possono curare nel modo giusto queste varietà di viti, più delicate degli ibridi americani. A Rocca è presente sporadicamente anche il bacò, ma era più che altro vite per prodursi vino per consumo casalingo, non per la vendita, perché è un vino più asprigno e con meno grado alcolico.

A Corlo invece Alfonso e Luca coltivano le uve bacò, l'americana e il clinto, le uniche rimaste in zona, dopo i vari abbandoni, e le uniche che non abbisognano di trattamenti antiparassitari. Esistevano anche le nostrane, ma per i motivi visti sopra e per un maggiore bisogno di essere seguite sono state abbandonate. A Scoccaù Alessandro coltiva la nostrana bianca, la nostrana nera, il seibe<sup>75</sup> (varietà che è coltivata solo da lui in tutto il territorio del lago), l'americana, il bacò, il bacò tardivo e un' uva bianca da tavola non identificata. Anche questa era una zona in cui si produceva vino per la vendita, per cui sono presenti sia la nostrana bianca che la nera. Inoltre Alessandro, rispetto a tutti gli altri che coltivano la vite col sistema a palo secco, sta sperimentando anche il sistema a vite maritata, molto più antico. Questo lo fa per il suo carattere di sperimentatore, che si nota anche negli impianti dei frutteti e nella produzione di vini ai diversi gusti di frutta. Però, anche lui, per questioni pratiche, si sta orientando a tenere solo gli ibridi americani che hanno meno bisogno di manutenzione.

A Incino Tiziano coltiva solo il bacò, ultime viti ereditate dal padre, che contornano la sua casa. Avevano, lui e suo papà, delle viti anche nella zona delle Pale alte, ai Martinati e al Cristo. Ma è una zona abbandonata da tempo, tenuta in vita finché c'era suo padre, mentre lui, lavorando per diversi anni a Bolzano non ha potuto occuparsene e ora non né ha la volontà né motivazioni sufficienti a lavorare un vigneto a quelle quote. Si occupa invece di un frutteto vicino a casa. Invece Luigi e Lino coltivano una gamma varietale più ampia: bacò, nostrana bianca e nera, americana e “uva del professore” o cerigiouola, come di solito un tempo si faceva. Cioè si coltivavano più vitigni in uno stesso appezzamento; spesso si creava un vino unico dalle diverse uve, a meno che non dovesse essere venduto, e allora si vendevano il nero e il bianco separati. Anche in questi casi si riscontra la decisione di mantenere vive le varietà antiche dei vitigni, tramandate dalle generazioni passate. E anche qui, come nel caso di Rocca, la presenza stabile delle persone permette di curarsi sia delle varietà più delicate che di quelle più robuste.

I vari processi di vinificazione, pur essendo simili tra loro nei passaggi principali, differiscono per quasi ogni interlocutore. C'è chi usa pestare ancora l'uva con i piedi, chi la pigia con una pigiatrice manuale molto vecchia (la *gramola*) e chi con pigiadiraspatrici sia manuali che elettriche di più recente concezione. C'è chi usa ancora dei tini in legno, chi solo in acciaio o plastica. Chi utilizza ancora la *lora*, per un primo

---

75 È un ibrido produttore diretto, americano, come il bacò, l'isabella, il clinton e il clinto.

filtraggio del vino e chi un filtro più moderno. La battitura delle vinacce, per creare un ambiente più favorevole alla fermentazione, sembra venire applicata solo a Incino.

### **2.3.2 Il rimboschimento naturale: problematiche e risorse**

#### **“*Il bosc*”**

Ciò che si nota in qualsiasi parte di queste valli è la presenza del bosco che avanza mano a mano che i suoi abitanti vengono meno. È una problematica che investe tutta l'Italia e anche l'Europa ed è data dall'abbandono degli insediamenti rurali e dalle attività in quota (Varotto 2002, p.510-524). In tutta l'area della val Carazzagno, ma si può dire di quasi l'intera area bellunese, l'aumento del rimboschimento naturale è dato dall'abbandono delle terre a causa dell'emigrazione progressiva dei suoi abitanti. Emigrazione che abbiamo visto è iniziata, come dato importante in quanto non più stagionale ma permanente, verso la seconda metà del XIX secolo, e continuata fino ai giorni nostri. Oltre all'emigrazione verso l'esterno del nostro paese e a quella verso l'interno, in direzione delle città italiane industrializzate, si è assistito e si assiste tutt'ora anche uno spostamento delle persone verso fondovalle, verso i maggiori centri abitati dove i servizi e i negozi sono più vicini. La difficoltà degli spostamenti, della mancanza di una rete di collegamento pubblica, della mancanza di servizi essenziali quali per esempio un negozio di alimentari, che costringe all'uso continuo dell'auto, è un leitmotiv che si sente spesso quando si parla con gli abitanti dei vari paesi di montagna. Una cosa è chi per scelta viene a vivere in montagna per brevi periodi e sopporta, anzi ha piacere nella bassa antropizzazione dei paesi e delle valli. Un'altra è chi ci abita da residente, e magari ha figli da mandare a scuola e vive nello stress quotidiano dove il tempo è poco e si ha piacere nell'avere i servizi a portata di mano. Porto l'esempio di una mia collega di lavoro che abita a Lamen, vicino a Feltre, paese bello, ma senza alcun negozio. Lei, se potesse, tornerebbe a vivere a Pedavena, luogo maggiormente urbanizzato ma comodo per quanto detto sopra. Anche personalmente, proprio da gente di montagna, c'è stato molto stupore quando hanno saputo dove abitavo, cioè a Fastro. Scelta coraggiosa, dicono.

Chi può, appena può, quindi scende a valle e si tiene la casa che magari ha in un paese a quota maggiore per andarci a vivere d'estate, quando nelle residenze di fondovalle è più caldo. E allora il bosco, “*el bosc*” avanza, guardato con timore dagli abitanti dei paesi. Dalle voci dei miei interlocutori emerge spesso la presenza del bosco

fuori controllo. E spesso fanno riferimento a quando prima era tutto coltivato e ora c'è solo bosco. Bosco che sotto di sé nasconde molti ricordi delle persone che sono state testimoni di questo passaggio per loro epocale. C'è una differenza poi di visione tra chi vive e risiede qui perché ci è nato e chi acquista casa o ci viene per del turismo o dell'escursionismo. Tutte le persone intervistate che provengono da fuori valle si esprimono nei termini di natura e di ambiente naturale, quando fanno riferimento alla visione che questi posti offrono. Invece, le persone nate qui distinguono tra un prima, in cui quasi tutto il territorio era coltivato, con una presenza del bosco molto ridotta, e il “*bosc*” che c'è ora, che ha “invaso” i terrazzamenti e i campi, «che si sta mangiando tutto» (come commenta Alessandro Giudici) come un agente di inselvaticimento al quale si assiste impotenti e con rassegnazione, ma non con odio.

Mentre chi acquista casa (o anche gli escursionisti di passaggio) vedono nel nuovo paesaggio un qualcosa di molto bello, in cui le varie frazioni, immerse nel bosco sono un dato estetico suggestivo, e al limite rimangono favorevolmente suggestionati dai racconti di come era una volta qui. La gente del posto vive la presenza del bosco, presente fin sotto le case, come segno dell'abbandono, dell'emigrazione e dell'impossibilità a rimanere. Tiziano stesso ha dovuto abbandonare la terra, per emigrare a Bolzano, nel 1976, per lavoro. E la terra è rimasta curata finché c'era suo padre, ma poi non ce n'è stata più la possibilità.

Anche se il termine bosco è utilizzato come termine generico per indicare il rimboscimento naturale, Mauro Varotto pone delle domande e dei dubbi circa questo uso generalizzato della parola. Infatti il termine bosco ha a che fare con le attività antropiche dell'uomo, dove l'uomo quindi è presente e il bosco caratterizza sia uno spazio semiaddomesticato sia il filtro con la foresta, cioè la parte della vegetazione più esterna e selvaggia (Varotto 2002, p.513)

«Il bosco che emerge da racconti, leggende e tradizioni e immaginario collettivo della popolazione montana assume connotati che vanno oltre la semplice “estensione notevole di alberi selvatici”; da un lato esso si configura come presenza ambigua, si sottolinea la necessità di un distacco, la pericolosità di un'eccessiva vicinanza, il potenziale negativo alla prossimità del selvaggio incontrollato (appunto la *silva foris* o foresta, percepita negativamente dagli abitanti); dall' altro, nella pratica produttiva quotidiana, i boschi sono dei veri e propri “campi sugli alberi”, giacimenti di materiali e risorse indispensabili alla sopravvivenza delle comunità. Il bosco segna in un certo senso la periferia culturale della dimora: le appartiene sotto molteplici sfere di significato (fisica, culturale, religiosa, simbolica) ma al tempo stesso ne demarca il confine, assumendo rispetto ad essa posizione liminale.»(ibidem, p. 514).

Inoltre Varotto pone dei dubbi che il rimboschimento sia un fatto in sé positivo, in quanto evento naturale. Infatti, nelle ricerche che lui ha eseguito nel Massiccio del Grappa e a Valstagna, il rimboschimento naturale ha portato a “degrado vegetazionale” con riduzione della biodiversità e alla presenza di boscaglia disordinata quali estesi roveti e robinia (specie infestanti) e presenza di soli carpini, acero e frassino. Inoltre la mancata cura dei terrazzamenti e del sottobosco aumenta il rischio, per gli abitanti, di dissesto idrogeologico e di incendio (Ibidem, p.524).

Non si è notato nei colloqui con le diverse persone incontrate una sorta di odio o rancore verso l'avanzata incontrollata della vegetazione spontanea, si riscontra più che altro una sorta di malinconia, perchè il bosco segna sia il confine tra la foresta e il villaggio, sia tra il mondo contadino che c'era e che ora è quasi scomparso, o che vive sotto altre forme. La natura non è benigna, ci informa Alessandro, parlando dei diversi problemi per la coltivazione della vite e dei suoi frutti, ma allo stesso tempo è amata perché mostra una bellezza viscerale della quale molti non possono farne a meno.

### **2.3.3 Agricoltura, bosco, clima e animali selvatici: problematiche**

La presenza del bosco, molto vicina alle abitazioni, ai campi o agli orti coltivati, pone una serie di problematiche che sono state riscontrate nella ricerca sul campo le quali vanno oltre la semplice bellezza che si può godere di questo paesaggio da wilderness. Questo almeno per chi ci abita e tenta di portare avanti un'agricoltura di sussistenza, o tenta di mantenere un minimo di viticoltura. Inoltre anche i cambiamenti climatici e microclimatici (con la presenza del lago) hanno portato delle modifiche importanti che influenzano la coltivazione delle piante. I problemi che si possono riscontrare sono di diverso tipo e vanno dal cambiamento del microclima alla presenza di animali che entrano in competizione con gli agricoltori. Infatti, più la vegetazione spontanea è vicina ai campi, più facile è sia per gli uccelli che per cervi e caprioli osare di avvicinarsi ad essi e mangiarne i frutti o i germogli.

Alessandro Giudici, dopo anni di semi-permanenza qui, è oramai diventato esperto in queste problematiche: se da una parte è molto felice di poter soggiornare in questi luoghi, dall'altra non nasconde la difficoltà nel continuare i suoi progetti di piccola agricoltura in «una natura che non è benigna».

Ho dovuto cambiarlo (il susino) perché ci sono i caprioli che mangiano tutto . Quest'anno volevo sperimentare un nuovo tipo di repellente per caprioli e cervi, solo che tra la pioggia e tutto...perché i caprioli sono golosissimi delle foglie di queste piante da frutto, specialmente il pesco e l'albicocco, e poi sono ghiottissime delle foglie del bacò e dell'americana; mentre le altre piante, le altre nostrane non le toccano neanche, non le guardano.<sup>76</sup>

In questi ultimi tre anni, tra gli animali che si mangiano quasi tutto e le piogge frequenti, ha raccolto poca uva e di scarsa qualità per trasformarla in vino, tanto che se l'è tenuta come uva da tavola. Il suo problema è comunque dato anche dal fatto che non risiedendo qui stabilmente (anche se viene qui 5-6 volte l'anno) non riesce a seguire bene il suo vigneto e i suoi alberi da frutto e quindi non riesce neanche a mettere in atto delle strategie opportune per limitare i danni.

Emerge quindi un primo dato, e cioè la difficoltà ad affrontare queste problematiche se non si risiede qui stabilmente. Il secondo dato è che se si vuole fare dell'agricoltura in montagna il bosco andrebbe limitato, almeno attorno alle colture, per creare delle zone cuscinetto tra le varie colture e il bosco stesso, in modo sia da creare meno unidità<sup>77</sup>, sia da non permettere agli animali di avvicinarsi troppo alle coltivazioni. Alessandro, come abbiamo visto adotta delle strategie per allontanare cervi e caprioli, tramite dei repellenti o anche tramite la difesa con reti di ferro avvolte attorno alle piante o reti di plastica avvolte attorno alle viti per proteggere l'uva. Le piante che si salvano dalla predazione degli animali sono di solito quelle vicino alle case, dove la presenza umana disturba di più gli animali. Qui gli orti sono tutti recintati, altrimenti non rimarrebbe nulla. Anche se le persone vivessero qui, dovrebbero comunque recintare gli orti, perché molti animali si cibano di notte, o alle prime luci dell'alba.

#### **2.3.4 L'ultimo vigneto della val Carazzagno**

La val Carazzagno è una stretta valle alla sinistra orografica del basso Cismon, adiacente il lago del Corlo. È una delle valli del comune di Arsiè dove nel secondo dopoguerra c'è stata l'ultima emigrazione che ha portato al quasi totale spopolamento dei suoi abitanti. C'erano diverse frazioni qui, tutte abitate, con la presenza di centinaia di persone. Frazioni praticamente irriconoscibili rispetto ad oggi, con i loro sentieri ben tenuti, campi terrazzati, fontane e cisterne d'acqua; la presenza di scuole elementari, locali di ritrovo come i nostri bar oggi, dove i giovani potevano ritrovarsi, conoscersi e

---

<sup>76</sup> Alessandro Giudici, intervista n.1, 25/07/2014, Geremie.

<sup>77</sup> Il bosco vicino ai vigneti è una nota problematica, perché aumenta l'umidità e limita l'irraggiamento solare, molto importante per aumentare gli zuccheri nell'uva.

ballare. Ora queste frazioni, come Col Forzela, Puel, Boldi, Todesc, Todescat, sono abitate per lo più d'estate, quando i migranti tornano con le loro famiglie per trascorrere un periodo nei luoghi dove sono nati. Il paese di Fumegai, invece, che si trova nella parte più interna della valle, non è più abitato, e oramai ha assunto il ruolo di “paese fantasma”, termine che Vito Teti critica, perché indica un luogo di magia e di mistero, buono per un certo turismo, senza riconoscere la storia di quel luogo: «questi luoghi ancora "sacri", non desacralizzati, hanno bisogno di visitatori con un sentimento, di persone che non vanno in cerca di fantasmi» (Teti 2004, p.81). È l'unico paese dove i rovi e la vegetazione la stanno facendo da padrona, anno per anno, fino a iniziare a nascondere tratti della via che segna il suo ingresso. Così mi testimonia il cambiamento Alessandro Giudici<sup>78</sup>, uno degli abitanti saltuari di Scoccaù (detto anche Geremie) le cui informazioni ho utilizzato per questo paragrafo: «In questa valle, sessant'anni fa vivevano 500 persone, adesso, la popolazione d'inverno è zero. Zero, uno c'è, un mio vicino che abita qui. Nel senso che è stato tutto abbandonato e sono spariti almeno l'80% dei sentieri. Quelli che conoscevo anch'io...faccio fatica...perché poi si è imboscato tutto. E il bosco ha mangiato tutto, praticamente».<sup>79</sup>

Per arrivarci si segue per buona parte la sponda destra del lago del Corlo, e poi si continua costeggiando il cimitero. Da qui si prosegue attraversando il ponte Polo che porta al di là del lago, verso la val Carazzagno. Per la mia ricerca sono quasi sempre partito a piedi, dopo aver oltrepassato il ponte. Per prima cosa perché così familiarizzavo meglio con la valle e i suoi luoghi, in un «camminare consapevole»<sup>80</sup>(Teti 2004, p.92-93) osservando le case, i campi, la vegetazione e qualche tratto di terrazzamento ancora visibile tra gli alberi, e in secondo luogo perché la stradina è asfaltata ma è stretta, e non permette il passaggio contemporaneo di due auto, se non in certi tratti.

Alessandro mi informa che l'unica persona che ora abita stabilmente a Scoccaù è Luigi (Luigi Bordin), un uomo sui 40 anni circa che dopo diverse esperienze di vita, al momento, ha scelto di vivere qui, svolgendo il lavoro di tuttofare per gli italiani emigrati che hanno qui casa e terreno ma che non hanno molto tempo da dedicarvi. Con una certa frequenza è presente anche Umberto, un vicino di casa di Luigi e

---

78 Alessandro vive e risiede a Castellanza, (Varese). Ha 60 anni ed ora è in pensione. È sposato con Marisa e ha un figlio. Qui in val Carazzagno è presente circa dalle 5 alle 7 volte all'anno, per periodi di tempo che possono essere lunghi da una a tre settimane circa.

79 Alessandro Giudici. Intervista audioregistrata n 1, 25/07/2014, loc. Geremie

80 Vallerani Francesco (comunicazione personale, 2013)

Alessandro che ha acquistato casa sempre a Scoccaù. Umberto cerca di venirci circa ogni due mesi, perché stare qui lo fa star bene e lo porta in una dimensione creativa e a contatto con la natura. Alessandro lo incontro un giorno mentre risalivo questa valle. Mi viene indicato da dei suoi vicini di casa mentre rientra da una passeggiata con la moglie Marisa. Ora è qui con la moglie e la madre di lei, Giovanna, una signora anziana molto simpatica e attiva, che ama molto venire a soggiornare in questo posto. Giovanna accompagna volentieri più volte in un anno Alessandro, quando lui decide che è ora di salire quassù. Infatti Alessandro lavorava come chimico qualificato nel settore plastico per la Enichem e ora, dopo un periodo di mobilità, è andato in pensione. Qui in val Carazzagno ha ritrovato una seconda vita, dopo anche le delusioni lavorative degli ultimi anni nel suo posto di lavoro. Dopo la mobilità si è appassionato sempre più a questa casa e al terreno che ha ereditato. Da chimico della plastica è diventato “chimico del vino”, in una impronta e spirito molto ecologico e biologico. Già dai primi anni '90 ha iniziato a restaurare la casa a Scoccaù, e dal 2003 ha iniziato anche a prodursi il vino: circa 100 litri all'anno. L'inizio di questa avventura è stata quando l'anziano signore che si curava dei suoi terreni, non è più riuscito a farlo per stanchezza, data dall'età avanzata. Questo per Alessandro è stata come una rinascita, come una nuova possibilità di espressione della propria vita: « Si, sono fortunato..io facevo il ricercatore, poi hanno chiuso tutto, ho fatto un po' di mobilità e in quel periodo quello che mi coltivava l'orto, oramai era anziano, e ha lasciato indietro tutto. Lì han tagliato tutto il vigneto, dove vedi i fiori di camomilla bianca, e io ho cominciato a divertirmi. Mi ha fatto vedere come si pota, un paio di cose ...». <sup>81</sup>

Alessandro viene qui a Scoccaù, dalle cinque alle sette volte all'anno, dipende dagli impegni a casa e anche dal tempo. Ci viene sia con la moglie sia da solo, o anche lui e la suocera, Giovanna, che ha aiutato Alessandro nelle fasi di vinificazione, quando ancora fino a poco tempo fa riuscivano a produrre vino. Infatti lui è l'unica persona oramai che si occupa di un vigneto che si possa dire tale, in una zona come questa dove si produceva vino per la vendita e l'esportazione. Tra lui e il fratello hanno circa 10 ettari di terreno, la maggior parte a bosco. La parte sotto casa, che corre lungo un ampio pendio, è quella a vigneto, dove Alessandro si sperimenta con le viti e i suoi diversi alberi da frutto. Il vigneto produttivo (circa 1 ettaro), è sia suo che del fratello. Un'altra parte di vigneto Alessandro lo ha acquistato ma è ancora coperto dalla vegetazione che

---

81 Ibidem

ci è nata sopra dopo l'abbandono. Alessandro è presente diverse volte durante l'anno: a marzo, fine aprile, giugno, luglio e agosto, settembre e ottobre. Quest'anno tornerà verso metà settembre per vedere in che condizioni sarà l'uva. Suo fratello invece è meno interessato a questi posti, e lo si può notare nella battuta che si sono scambiati tempo fa: «Lui scherzava quando io facevo le mie vacanze venendo qui a lavorare»<sup>82</sup>.



Fig. 30. Alessandro vicino al suo vigneto

Alessandro è legato alla val Carazzagno perché sua nonna materna era da Rocca. Si chiamava Grando Transilla. I genitori di Grando Transilla (bisnonni materni di Alessandro) si chiamavano Arboit Angela e Grando Giovanni. Grando Transilla ha sposato Venturi Alessandro, (probabilmente si sono conosciuti a Milano mentre lei faceva servizio lì) da Castellanza (Varese), dai quali è nata Assunta, la madre di Alessandro Giudici. Venturi Assunta è nata a Milano ma ha sempre vissuto a Geremie (detto anche Scoccaù), qui in val Carazzagno, dai bisnonni di Alessandro, perché suo padre ha fatto la campagna d'Africa. Al ritorno dalla guerra Alessandro e Transilla si sono sposati e trasferiti a Castellanza. Grando Giovanni (bisnonno di Alessandro) proveniva dai Berti (una località della zona), mentre la moglie proveniva da Geremie. Altri dati sulla parentela di Alessandro li cogliamo dalla sua voce:

Hanno avuto nove figlie, i bisnonni: una è morta a vent'anni, una è morta giovanissima, di qualche mese, e le altre sono vissute a lungo. Le altre sette a lungo.

Mia nonna e mia zia Graziella (Graziosa) (erano) a Milano, una è in Argentina, come ti dicevo e tutte le altre in Australia sono finite.

Attualmente penso che siano in vita solo una, ultra novantenne. Che si chiama la...

Marisa: l'Adelina<sup>83</sup>

---

82 Ibidem

83 Alessandro Giudici. Audiointervista registrata n 3, 25/07/ 2014, Geremie

Anche Alessandro abita con la moglie Marisa e la suocera Giovanna a Castellanza. Il nonno è stato anche cercatore d'oro in Africa, per una compagnia inglese. Con Marisa hanno un figlio, Alessio, di 33 anni, che ogni tanto soggiorna qui in valle. Come accennavo, negli anni '90 iniziarono la ristrutturazione dell'abitazione, a Geremie, che era di proprietà dei suoi bisnonni, trisnonni e del cugino di sua nonna immigrato in Francia, una casa che ha avuto un destino particolare:

È stata fatta negli anni 50, l'ultima casa che è stata fatta qui a Carazzagno. È stata fatta per abitarci, invece è emigrato (il cugino di sua nonna) in Francia e basta. Non ci è mai vissuto nessuno, l'ha usata il cugino.<sup>84</sup>

Dal 2000 inizia la manutenzione del vigneto che prima veniva curato da un cugino della nonna. All'inizio Alessandro e famiglia venivano qui una volta l'anno, poi dal 2003 i periodi di permanenza si sono allungati, da 3 settimane a un mese e mezzo due. Hanno prodotto vino da 2005 al 2012 circa. Le varietà di vitigni che coltiva sono diversi e vanno dagli ibridi americani quali il bacò, l'uva fragola o mericana, il seibel a quelle europee che si sono adattate qui, quali la *nostrana bianca* (bianchetta gentile di Fonzaso o Pavana bianca) e la *nostrana nera* (Nera gentile di Fonzaso o Pavana nera). Inoltre coltiva qualche pianta di uva bianca da tavola non ben identificata. Con le vinacce hanno fatto anche degli esperimenti facendo della grappa per uso personale. Hanno provato, sempre per uso personale, a produrre vino al sambuco, vino di pere e mele, vino di fico e della marmellata di uva americana.

Ciò che muove Alessandro a venire qui è la passione e il divertimento in quello che fa. Passione per questi luoghi, che ama sia per le loro caratteristiche antropiche e cioè nell'estetica delle borgate e nei pochi campi e orti coltivati, sia per il bosco, che anche se da una parte sta “mangiando” sempre più la terra che un tempo era coltivata, lo affascina per la sua bellezza estetica naturale-selvaggia e perché è ricettacolo di suoni di animali, ma anche di silenzio e contemplazione. Alessandro è molto dispiaciuto che non si possa fare di più e che ci siano sempre meno persone che vogliono interessarsi a questo territorio, a curarlo e a valorizzarlo; ma non per una qualche fase di recupero fisionomico, legata a dinamiche di turismo e valorizzazione dei prodotti tipici, ma per quello che è stato nella storia e nella sua memoria e per quello che a lui restituisce ancora: la sensazione di essere in paradiso. Si può notare anche la differenza tra certi

---

84 Ibidem

anziani come Armida, che abita ora a Feltre con sua figlia ma che ha ancora la casa qui e ogni tanto ci viene, che hanno abitato il posto e ci sono nati. Armida è rimasta stupita quando siamo andati io e lui a fare un'escursione in Tenina (una zona ancora più interna della valle, dove ci sono poche case disperse lungo il sentiero). Espressione stupita in cui ci ha chiesto cosa andavamo a fare lì, dove oramai non c'è più niente e nessuno, un luogo abbandonato, lontano, anche dalla sua memoria. Memoria che qualche anziano vuole dimenticare, e che qualche nipote invece cerca di recuperare. È interessante questa espressione stupita di Armida, che fa intuire la difficoltà a comprendere l'interesse che muove Alessandro e il sottoscritto a esplorare zone che oramai fanno parte della storia, che lei ha vissuto, visitate per lo più da qualche escursionista di passaggio.

Armida viene qui in Carazzagno ogni tanto d'estate, nella sua casetta a Scoccaù. Ma Scoccaù è ancora un centro in cui d'estate c'è una certa vivacità di presenza, per cui lei ci sta bene. Tenina invece è un territorio in cui le case sono sparse, dove c'è presenza umana in quelle restaurate, ma dove manca un centro di aggregazione. Per arrivarci bisogna passare per Fumegai e per sentieri semiabbandonati. Per cui capisco la domanda di Armida: a Geremie ci viene perché c'è ancora gente con la quale può scambiare due parole, amici e conoscenti di vecchia data, a Tenina il niente indica solo "natura", bosco, e qualche casa isolata, nessuno con cui parlare. Del resto Armida ha ricordi di questi luoghi quando erano abitati, quando la natura era stata in parte piegata e in parte assecondata dalla presenza antropica, quando spostarsi lungo i sentieri voleva dire andare al lavoro, incontrare parenti e amici nelle case e nelle borgate. Voleva dire camminare in un territorio ben tenuto, in cui ci si riconosceva, dove il bosco era confinato dai campi e dalle case e non il contrario come succede oggi. E poi si capisce che lei non è molto felice nel raccontare di come si viveva in quelle zone, (in quanto alle mie domande risponde sempre brevemente e cerca di delegare a qualcun altro delle possibili risposte) belle per noi e per le nuove generazioni, ma pesanti per la maggior parte della sua generazione. Del resto anche Alessandro, parlando della sua famiglia conferma i sentimenti di Armida:

Si, si, la valle Carazzagno qui, o si ama, o si va via, o si scappa. Difatti c'è molta gente qui che ha dei figli dei nipoti e delle mogli che questo posto non riescono proprio a vederlo, perché si ricordano le fatiche fatte. Anche mia mamma, veniva su con difficoltà qua, perché si ricorda... lei è stata qui sette otto anni, e lei si ricorda le fatiche che si facevano. Ha vissuto dai 5 ai 12 anni, anche di meno, dai 4 ai 15 anni, c'erano le scuole elementari e ..io invece qui lo considero come un paradiso. [...] i vecchi mi raccontavano che qui una volta c'erano le piante piene di frutta, si stava benissimo dal punto di vista climatico, addirittura, qui è un posto...vanno giù alla Rocca, ai Boldi, alle prime case, c'è

la brosa, la brina, e qui non c'è niente, qui c'è il sole.<sup>85</sup>

C'è differenza tra le memorie dei vecchi, e le loro fatiche, e questa affermazione di Alessandro: «Ho fatto 20 anni qui a lavorare e a sistemare la casa. Poi per fortuna avevo molta esperienza con impianti e così via...ho imparato a far tutto, dall'elettricista al meccanico, poi ho imparato a far il muratore»<sup>86</sup>. Nel salto di due generazioni il tipo di fatica è cambiato, anche se riguarda lo stesso luogo. La differenza consiste nel fatto che se si fatica per una cosa che piace, che si desidera, la fatica può diventare anche divertimento, possibilità di sperimentarsi, una vita alternativa, come sta sperimentando Alessandro. Se la fatica era quella per lo più obbligata di molte generazioni, in cui poi il guadagno era poco, come quella dei suoi nonni e bisnonni, creava solo frustrazioni, desiderio di cambiare vita e di dimenticare, almeno in parte, quella passata. D'altra parte, però, notiamo nelle stesse parole di Alessandro una sorta di inversione e di somiglianza con la “vita dura di un tempo”. Anche lui in qualche modo ha sopportato e rifiutato certi aspetti del suo lavoro rimanendone molto deluso, e ha ritrovato, negli spazi, anche di fatica, qui in Carazzagno un senso più profondo della sua esistenza.

Se potesse Alessandro verrebbe qui in pianta stabile, ma la moglie ancora lavora<sup>87</sup>. Si nota la sua passione e la sua caparbia nel continuare a sperimentare nuovi innesti di viti, di alberi da frutto come pesche, ciliegie, susine, fichi, di maritare le viti ad alberi come i susini, di piantare essenze e fiori come il rosmarino e la lavanda, che qui crescono bene, le calle ed altri ancora, in una sorta di laboratorio a cielo aperto. Si nota la sua conoscenza acquisita sulla vite, quando parla della differenza sia strutturale che organolettica delle varie uve coltivate<sup>88</sup>: sulle malattie e sulle variazioni del clima, sempre più difficile da interpretare e poco favorevole alla buona maturazione delle sue piante. E oltre al clima, la produzione dell'uva e della frutta è a rischio anche per la presenza di cervi, caprioli e uccelli che ne mangiano sia i germogli che i frutti.

Tutto ciò fa pensare a quanto importante sia la continuità della presenza antropica che crea un territorio e lo mantiene, soprattutto poi quando si vuole praticare anche

---

85 Alessandro Giudici. Intervista audioregistrata n 1, 25/07/2014, loc. Geremie

86 Ibidem

87 «Io, se fossi da solo, verrei a vivere qui tutto l'anno, senza problemi. Anche perché vivo in un posto che è inquinatissimo e qui invece è tutta un'altra cosa, insomma» (Alessandro Giudici, Audiointervista n 1)

88« Questi nostrani bianchi e neri sono solo per fare il vino, da mangiare non sono buoni, assolutamente. L'americana è buona, il bacò è molto buono, [...] è buonissimo.[...] Questa uva matura poi anche in 10 giorni. Il bacò, se sbaglia giorno, da un giorno all'altro la ritrovi tutta marcia, e star lì a pulire i grappolini uno alla volta è da impazzire, perché viene attaccata subito dagli insetti e marcisce» (Alessandro Giudici, audiointervista n 1).

dell'agricoltura. Se da una parte la nostra società globalizzata tende a favorire molto lo spostamento delle persone, per motivi di lavoro, per avere maggiori servizi o altro, un territorio per essere curato e per poter continuare ad esistere ha bisogno di essere presidiato da persone che se ne curano e che lo conoscano nel tempo. Probabilmente persone come Alessandro andrebbero aiutate di più in queste loro attività, magari attraverso una rete condivisa formata da persone del posto che si occupino del vigneto quando lui è assente. E anche creando interesse, da parte delle amministrazioni locali, verso il lavoro che lui e altri qui stanno realizzando. Come fa notare Marisa, sua moglie, si potrebbe far conoscere questo vigneto centenario allargando lo sguardo a un turismo culturale interessato a questi temi e a questi ambienti.

### **2.3.5. Prosecco in Valbelluna**

Se la viticoltura come pratica intensiva, legata alla commercializzazione, è quasi scomparsa ad Arsìe e nella zona del lago del Corlo, dopo aver prosperato per alcuni secoli, sembra stia ricomparendo in un'altra parte della Valbelluna, in zone dove prima non si producevano vini buoni per il commercio<sup>89</sup> (Gazzi 2014, p.313) come a Castion, vicino a Belluno, Limana e Lentiai, sempre nell'area di Belluno. Le motivazioni che stanno portando delle aziende agricole trevigiane a investire in vigneti in queste zone sono diverse: le temperature di questi territori si sono alzate dando la possibilità di coltivare questo vitigno, che nelle zone vocate sta iniziando a produrre un'uva troppo dolce; la possibilità di comperare o affittare dei terreni ancora a basso costo (da 500.000 euro all'ettaro a Valdobbiadene, a 35.000 nel bellunese)<sup>90</sup>; la possibilità di coltivare su ampi spazi e in modo meccanizzato<sup>91</sup>. La presenza di vigneti a prosecco in questa zona del bellunese ha sollevato tra gli abitanti (ma non solo) diverse questioni apparse anche nei giornali locali. Le problematiche che l'introduzione di vigneti di tipo intensivo, come quelli del prosecco, fanno affiorare sono di diverse tipologie e hanno a che fare con l'inquinamento, la salute pubblica, i cambiamenti fisici e strutturali del territorio nonché quelli economici. Inoltre, ma non in secondo piano, c'è anche il lato legato al vissuto personale e dei sentimenti verso i luoghi trasformati o che rischiano una

---

89 Ricordiamo che le migliori zone per la viticoltura erano quelle dei comuni di Arsìe, Fonzaso passando per Mugnai, fino a Feltre

90(Gazzettino, 14 agosto 2013, con il vino bellunese l'agricoltura di montagna torna a respirare)

91 Cfr articolo della Tribuna di Treviso: Il prosecco assalta il Bellunese, è scontro. (03/05/2014). Il 28 ottobre del 2014 c'è stato anche un incontro al museo etnografico di Serravella sulla problematica di impianti di vigneto con uva prosecco nella Valbelluna, al quale, purtroppo non sono potuto andare..

trasformazione in modo definitivo.

Quindi, ciò che apparirebbe come una pratica abbastanza diffusa e collaudata, come l'impiantare un vigneto, attualmente in Valbelluna sta facendo sorgere diversi interrogativi, ed è anche lente di ingrandimento di un fenomeno come lo è quello del vino prosecco, diventato un brand a livello mondiale. Infatti se da un lato è innegabile che questo vino stia apportando un buon reddito agli agricoltori-vinificatori che lo producono e commerciano, aiutando l'economia agricola e nazionale, dall'altro lato proprio nelle zone vocate a questa coltura sono emerse principalmente questioni legate alla salute. Infatti il costante uso di pesticidi e fitofarmaci per buona parte della stagione primaverile-estiva sta creando problemi agli abitanti che vivono vicino ai vigneti (per esempio nella zona di Valdobbiadene), i quali si vedono costretti anche a cambiare casa nel periodo di maggiori trattamenti alle viti per non essere investiti (soprattutto i bambini) dalla nube tossica di questi prodotti :

In alcune zone i residenti vengono avvisati di chiudere le finestre e rimanere in casa nelle ore in cui vengono spruzzati i fitofarmaci sulle viti. L'Usl n.7 di Pieve di Soligo ha anche fatto uno screening su 500 persone, per lo più bambini, nei comuni dell'area del prosecco scoprendo la presenza di consistenti residui nelle urine. Il punto sta nell'evitare la sommatoria di fonti inquinanti.<sup>92</sup>

Infatti il territorio di Valdobbiadene, epicentro del fenomeno prosecco, (ma che viene coltivato fino in Friuli), è praticamente tutto coltivato con questo vitigno. Per certi aspetti è uno spettacolo visivo vedere campi e colline formati dalle geometrie regolari dei vigneti, che danno un senso di ordine e armonia. Recentemente però, soprattutto a causa anche della tragedia di Refrontolo<sup>93</sup> (TV), il 2 agosto 2014, vicino al Molinetto della Croda dove, a causa della tracimazione del torrente Lierza sono morte 4 persone mentre si divertivano a una festa, è stata messa in discussione anche l'eccessiva presenza di vigneti sulle colline, che non darebbero garanzie di trattenere saldo il terreno quando piove:

tra le ragioni della tragedia vanno messi, con ragione e senza isterismi, l'impianto massiccio di vigneti al posto del bosco e la scarsa manutenzione dei corsi d'acqua minori. [...]il nubifragio si è abbattuto sulla vallata di Rolle intorno alle 22 di sabato. Secondo la Protezione civile, nella stessa notte si sono aperti 47 nuovi squarci: frane e smottamenti tra i comuni di Cison di Valmarino e Refrontolo, che hanno fatto scivolare a valle interi vigneti di prosecco<sup>94</sup>

---

92 Il prosecco assalta il Bellunese, è scontro. Tribuna di Treviso, 03/05/2014

93 <http://tribunatreviso.gelocal.it/treviso/cronaca/2014/08/03/news/disastro-al-molinetto-della-croda-di-refrontolo-il-torrente>

94 <http://tribunatreviso.gelocal.it/treviso/cronaca/2014/08/03/news/disastro-al-molinetto-della-croda-di-refrontolo-il-torrente>

Il fatto è apparso su molti giornali locali e nazionali, e si sono seguite sia denunce verso una coltura che crea ricchezza ma anche dissesto idrogeologico, per alcuni, e smentite di tutto questo per altri. Trattandosi di un prodotto molto importante sia per l'economia locale che nazionale, e diventando nel tempo anche un simbolo per questa zona, è naturale che accuse e controaccuse a suo favore siano molto accese. La speranza è quella che lo scatenarsi di questo problema faccia sì che si riesca a produrre questo “benedetto vino” in un modo il meno impattante possibile per la salute umana, per quella degli animali e per il territorio. Qualche risultato si è già intravisto: qualche giorno fa, in un tg locale ho visto un macchinario erogatore di prodotti fitosanitari costruito in modo tale da riuscire ad emettere fitofarmaci senza che fossero dispersi oltre le piante.

Uno degli articoli di giornale che ho letto parla di un'azienda agricola di Conegliano Veneto (Società Agricola le Rughe) che ha iniziato a sbancare un terreno (la piana di Cor) della dimensione di 20 ettari in un'area del paese di Castion, vicino a Belluno, sulla sinistra Piave. L'articolo del giornale evidenzia che a Castion due delle più belle aree naturali, (questa di cui si sta parlando e quella denominata Modolo, in cui si sta scaricando il materiale di scavo di col Cavalier) sono “coinvolte in operazioni che le stanno snaturando”.<sup>95</sup> Infatti, trattandosi di un vigneto di 20 ettari, lo sbancamento ha avuto l'effetto di cambiare la faccia del paesaggio, creando sgomento tra quelli che amavano questa piana.

L'alterazione del territorio ci riporta anche alle diverse modalità con cui viene inteso e con cui viene investito del nostro vissuto. Ci riporta anche al diverso abitare dello stesso e al come vogliamo abitarci. Il concetto di territorio dell'azienda agricola è sicuramente diverso sia da quello degli amanti di quella zona, sia anche dei piccoli agricoltori locali che sono abituati da secoli ad un'agricoltura fatta di piccoli appezzamenti, di sussistenza e diversificata. Il primo appare un concetto legato all'uso di una risorsa come il terreno. Un uso razionale e pratico per egli scopi pratici: investire su un vigneto. Il secondo e il terzo modo di vedere hanno a che fare con delle emozioni legate a una serie di sentimenti ed emozioni patrimonio del vissuto delle persone che amavano quella zona così com'era, che ne godevano della bellezza e ne rispettavano la fisionomia naturale per come si presentava, e, credo sia importante anche questo fattore, per come si erano abituati a vederla così da anni. È ovvio che un cambiamento di tal

---

<sup>95</sup> Il prosecco assalta il bellunese, è scontro. La Tribuna di Treviso. 03 maggio 2014.  
Tribunatreviso.gelocal.it

genere crei quindi un rimescolamento interiore di emozioni diverse per chi ha visto la radicale trasformazione in atto. Inoltre le persone sono sempre più sensibili verso il proprio territorio, a favore dell'agricoltura biologica e comunque di un'agricoltura che non inquina e rispetti la biodiversità. Sempre più, oramai, anche le autorità sanitarie nazionali si rendono conto del pericolo dell'uso degli antiparassitari di sintesi benché se ne rispettino le dosi di carenza. Peraltro in questi anni, proprio per rilanciare l'economia stagnante della Valbelluna, sia Veneto Agricoltura che altri enti a carattere locale e regionale stanno promuovendo in queste zone un'agricoltura il più possibile biologica, rispettosa dell'ecosistema, e integrata col territorio e con i suoi abitanti<sup>96</sup>. No quindi, in linea generale a un'agricoltura intensiva e invasiva sotto diversi aspetti. Una delle problematiche che si riscontra recentemente è che, sempre a livello nazionale, (basta guardare delle trasmissioni sui principali canali rai o mediaset) si sostengono sia l'agricoltura biologica con tutte le sue ramificazioni, come una pratica che produce cibi sani, sia l'agricoltura intensiva che fa largo uso di prodotti di sintesi e di sistemi molto meccanizzati e che sempre più viene attaccata da diverse parti perché poco rispettosa dell'ambiente e della salute umana.

Oltre alla questione dell'alterazione del territorio, che è sia fisica che legata al vissuto e alla memoria delle persone, l'articolo evidenzia anche altri aspetti di cui accennavo. Uno è quello della salute, in cui si evidenzia la preoccupazione per l'uso intensivo di fitofarmaci in questo tipo di coltura anche se, ma non è sicuro, il prosecco coltivato sarà biologico. I fitofarmaci non creano solo problemi alle persone che vivono lì vicino, ma possono creare difficoltà anche alle aziende biologiche che si trovano lì in zona e che potrebbero vedere vanificato il loro sforzo di produrre bio, dato che sono vicine a questo vigneto :«piccoli frutti, miele e cereali castionesi aspirano all'eccellenza bio, ma la legge dice che non può esserci una fonte inquinante o una coltura intensiva a poca distanza, quindi il lavoro fatto dagli agricoltori locali rischia di essere vanificato e va detto che sono proprio loro i più arrabbiati per l'arrivo dei concorrenti trevigiani». <sup>97</sup>

Se si pensa invece all'estetica del territorio, se da una parte comprendo la preoccupazione e la ferita emozionale degli abitanti attorno alle aree sbancate per il vigneto, dall'altra penso che l'essere abituati a vedere e vivere un territorio così com'è da molti anni possa incidere sul rifiuto nell'accettare delle nuove trasformazioni. Se infatti

---

<sup>96</sup> Cfr progetto S.Co.Re, nel terzo capitolo

<sup>97</sup> Il prosecco assalta il bellunese, è scontro. La Tribuna di Treviso. 03 maggio 2014.  
Tribunatreviso.gelocal.it

facciamo riferimento alle varie zone terrazzate della nostra provincia, gli agricoltori che le hanno create, come per esempio nel comune di Arsiè, non si sono posti dei problemi di tal riguardo quando hanno trasformato completamente il volto di molti dei loro territori, per riuscire a produrre vino per la vendita, in un periodo storico in cui era molto richiesto. I terrazzamenti sono per noi oggi un bene architettonico, ambientale e culturale da preservare e valorizzare, ma hanno anche trasformato la fisionomia del territorio, della vegetazione spontanea e la vita degli animali selvatici. E tutto questo è stato fatto per questioni di sopravvivenza. A livello antropico c'è stato un miglioramento, non solo economicamente, ma anche nel regimare meglio le acque e nell'aumentare l'esposizione al sole dei pendii. Però, una volta conclusa la fase positiva economica sono stati abbandonati per altre soluzioni di vita lavorativa che per gli abitanti era più affidabile economicamente. Quasi più nessuno, per anni, si è più occupato di questa forma di trasformazione ambientale, che poteva essere mantenuta solo per le positività intrinseche che abbiamo appena visto.

Le tensioni comunque ci sono, perché nel comune di Trichiana duemila piantine di prosecco, messe a radicare lo scorso anno, sono state sradicate a Casteldardo<sup>98</sup> a danno di un agricoltore di Col S.Martino, Bernardo Piazza. Qui si è passati dalle proteste ad un atto di sabotaggio che mostra chiaramente che ci sono persone disposte anche ad azioni del genere pur di non avere in casa questo tipo di agricoltura intensiva (l'atto vandalico potrebbe comunque avere altre ragioni che ancora non si conoscono). Il Gazzettino parla di «una guerra oramai in atto attorno alla coltivazione di vitigni di prosecco». Dall'articolo del giornale però emerge anche che la gente (presumibilmente del posto) ha protestato in piazza contro l'accaduto.

Una soluzione al produrre vino in Valbelluna, sia nella sua parte orientale che occidentale la potrebbero dare le aziende che quest'anno hanno creato il consorzio “Coste del Feltrino”. Sono aziende agricole radicate nel territorio che cercano di attuare un'agricoltura sostenibile in cui si producono dei vini di qualità partendo dalle varietà locali (ma non solo, anche : chardonnay, muller thurgau, pinot nero e merlot) che meglio si sono adattate e in cui si cerca di usare il minimo dei trattamenti necessari. Non hanno vigneti di grandi dimensioni, ma piccoli appezzamenti sulle coste delle montagne

---

98 Il Gazzettino di Treviso. Mercoledì 1 aprile 2015 [http://www.ilgazzettino.it/NORDEST/TREVISO/farra\\_di\\_soligo\\_belluno\\_prosecco/notizie/1272488.shtml/](http://www.ilgazzettino.it/NORDEST/TREVISO/farra_di_soligo_belluno_prosecco/notizie/1272488.shtml/) Cfr anche [Corrieredelveneto.corriere.it/Strappate-duemila-viti-da-Prosecco-nel-mirino-concorrenti-sleali-o-eco-terroristi,02/04/2015](http://Corrieredelveneto.corriere.it/Strappate-duemila-viti-da-Prosecco-nel-mirino-concorrenti-sleali-o-eco-terroristi,02/04/2015)

intervallati da zone a bosco, in cui le lavorazioni sono pressoché tutte manuali.

«Obiettivi per il futuro da un lato promuovere una viticoltura non intensiva e sostenibile, che vieti l'utilizzo di prodotti fitosanitari tossici e gli interventi a calendario, e dall'altro offrire ad aziende agricole e privati un'opportunità di diversificazione e sviluppo delle proprie attività agricole.»<sup>99</sup>

L'azienda agricola De Bacco, per esempio, per quanto riguarda il tipo di trattamenti fitosanitari che irrorano alle loro viti, afferma che utilizza e preferisce la difesa integrata, intervenendo con sette trattamenti all'anno senza uso di prodotti sistemici (cioè di quei prodotti che penetrano all'interno della pianta e che vi rimangono per diverso tempo). Per loro i trattamenti in modo biologico pongono maggiori problemi e potrebbero essere più inquinanti della difesa integrata perché, nel clima molto piovoso che caratterizza il Feltrino, si arrivano a eseguire, col biologico, anche 20-25 trattamenti con rame e zolfo, e con il rame si sono riscontrati dei residui metallici importanti sia sull'uva che sul terreno.<sup>100</sup> Può darsi che le resistenze che si oppongono ora all'impianto di vigneti intensivi quali il prosecco siano solo iniziali, perché è una cosa nuova, per cui, se effettivamente è possibile coltivarlo e si crea un buon prodotto minimizzando i pericoli per le persone e il territorio, poi queste resistenze scemeranno. Può essere invece che l'opposizione a queste forme di agricoltura intensiva, in ambienti delicati e vicini al Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi sia sempre più una convinzione consapevole e informata all'interno di una “sostenibilità” che, come un mantra, oramai riempie tutti gli aspetti della nostra vita.

#### **2.4. Memoria dei luoghi e ruralità di ritorno**

Le storie e le interviste raccolte nella presente ricerca appartengono sia a persone che sono residenti permanenti nella zona del lago del Corlo, sia a persone che hanno scelto questi luoghi per soggiornarvi per un certo periodo durante l'anno e, infine, a persone che decenni fa sono emigrate per poi tornarvi soprattutto d'estate. Soggiorno che non è solo mera presenza vacanziera, ma anche un impegno nel far perdurare questi luoghi, attraverso un recupero che è architettonico, con il restauro delle vecchie abitazioni, e, allo stesso tempo, nei casi esaminati anche agricolo. Certamente l'agricoltura che ne deriva è su piccola scala e risente della mancata continuità di presenza dei suoi attori. Però anche queste micro-esperienze stanno continuando a

<sup>99</sup> I viticoltori si coalizzano. Corriere delle Alpi, 03/03/2015.

<sup>100</sup> Informazioni ricevute da Valentina De Bacco, co titolare con il Fratello Marco della omonima cantina, 11/03/2015, Seren del Grappa.

mantenere vivo il territorio in questione. Del resto, questi luoghi, se da un lato mostrano il segno dell'abbandono dall'altro lato, dagli anni Settanta del secolo scorso, hanno iniziato ad essere frequentati da visitatori/escursionisti che si sono stabiliti lì temporaneamente (per esempio il paese di Fumegai), in una sorta di laboratorio sociale che mostrava il rifiuto dei valori occidentali e della modernità, e tentava un avvicinamento alla locale società tradizionale in uno stile di vita dunque alternativo (Vallerani, 2000). «La loro ricerca di autenticità si appaga tra le dimore abbandonate della sinistra Cismon, di cui apprezzano il sito, l'isolamento, elaborando con un certo anticipo le peculiari dinamiche e aspettative dell'odierno approccio ecoturistico» (ibidem). Questi spazi, in un'ottica positiva e progettuale, proprio perché svuotati dalle continue emigrazioni, potrebbero diventare, oggi, luoghi di nuove sinergie e progetti di vita. Attualmente la zona del Basso Cismon attira diverse dinamiche interpretative del luogo: dal ruralismo nostalgico, alla ricreazione domenicale, dalla sensibilità ambientalista al godimento del paesaggio, portando anche al fenomeno delle seconde case (Vallerani, 2000), nonché come luogo della memoria per chi è emigrato.

Le tipologie di abitanti sopradescritte (a parte i residenti) possono rientrare nelle categorie che Mauro Varotto ha individuato nello studio sui nuovi abitanti delle Alpi (Varotto, 2013). Varotto identifica 5 principali categorie di nuovi abitanti: i *periurbani*, gli *immigrati "per condizione"*, i *portatori di progetti*, i *neoruralisti* e i *migranti di ritorno* (ibidem, pp.28-30). I casi analizzati in questo paragrafo credo possano rientrare nelle ultime tre tipologie, aiutandoci a discernere e comprendere così le motivazioni, le scelte e il tipo di storia che essi portano con sé. «Ne deriva un quadro dei nuovi abitanti assai complesso, diversificato per sentimenti, interessi, appartenenze identitarie, bisogni, capacità e risorse» (ibidem, p 30).

Nell'area dei *portatori di progetto* e *neoruralisti* possono rientrare le iniziative di Adriano Buranello, di Umberto con la compagna Aurora, di Luigi e in parte quella di Alessandro Giudici. Adriano Buranello (di professione naturopata a Pove del Grappa) assieme ad altre persone ha comperato una casa colonica in val Carazzagno, la "Casa del Cuore", in cui si tenta di «creare uno spazio di serenità per aiutare quelle persone, colpite da diverse forme di tumore, ad allontanarsi dagli spazi di conflittualità quotidiana (di tipo psicoaffettiva) che sono recidivi e che recidivano la malattia»<sup>101</sup>. Oltre alla casa hanno acquistato 1850 metri quadri di terreno e 15.000 metri quadri di

---

<sup>101</sup>Comunicazione personale, 05/07/2014.

bosco. Adriano mi informa che lavorano con il metodo del dottor Ryke Geerd Hamer<sup>102</sup>, e che, negli anni, si è preso delle denunce per l'uso di questo metodo di consapevolezza verso persone con particolari malattie organiche. Ma sono sempre cadute nel vuoto, perché lui afferma di non aver mai convinto un malato a non proseguire la terapia consigliata dal medico mentre allo stesso tempo praticava questo nuovo approccio<sup>103</sup>. La scelta di insediarsi in questa casa isolata<sup>104</sup>, sopra l'abitato di Geremie, è data proprio dal fatto che è una zona tranquilla, fuori dai grossi flussi turistici e immersa nel verde. È interessante perché c'è una riutilizzazione del territorio, un approccio scelto e consapevole dove oltre a un discorso centrato sulla salute cercheranno di riuscire a coltivare quanto basta per il loro sostentamento almeno nella produzione di vegetali. C'è anche l'idea di utilizzare l'acqua piovana per i servizi sanitari e forse anche per l'acqua potabile, servendosi di un impianto a sale. Per il riscaldamento hanno la legna. Siamo all'interno quindi di un approccio olistico, che riguarda sia l'uomo che l'ambiente in cui vive. È una modalità diversa anche di vivere la montagna: da luogo di fatica nella maggior parte dei racconti delle persone anziane a luogo di rigenerazione, di percezione sensoriale altra rispetto un paese o una città. Luogo di contemplazione e di autocontemplazione, di “essere presenti” come dice Adriano. Lui e i volontari hanno già predisposto l'orto, che si trova a valle della casa, in una serie di spazi di terreno a gradino. Giù, più sotto stanno coltivando anche i fagioli. Inoltre hanno anche ideato e costruito una doccia solare, e, nel futuro, se il progetto della “Casa del cuore” dovesse funzionare, potrebbero riuscire ad essere indipendenti anche con l'energia elettrica.

Umberto Zattarin è originario di Vo', colli Euganei, Padova, mentre Aurora, la sua compagna è da Biella, Piemonte. Sono assieme da 3 anni circa, e si conoscono da 4, per merito di una amica in comune che lavora a Fonzaso, alla Speloncia, un negozio che vende prodotti locali alimentari tipici della zona. Da come ho capito questa amica gli ha

---

102 Medico tedesco. Nel 1978 Vittorio Emanuele ha ucciso il figlio di Hamer sparando di notte sulla banchigia all'isola di Cavallo. Dopo questo fatto ad Hamer gli è sorto un cancro ai testicoli che lui lo ha messo in relazione alla morte del figlio. Da qui è sorta la sua ricerca tra lo shock di un trauma e il manifestarsi di una malattia organica. (A.L.B.A.2008,p.13)

103 Dopo circa sei mesi da quanto scritto, sono venuto a sapere che :«Adriano Buranello, cinquantatreenne, residente a Pove del Grappa, con studio a Trebaseleghe, dove riceveva anche tanti malati trevigiani, ha concordato **tre mesi e quindici giorni** di reclusione, con la sospensione condizionale. Il suo difensore ha raggiunto un accordo con il pubblico ministero Francesco Tonon, titolare dell'inchiesta.» ([http://www.ilgazzettino.it/home/cancro\\_fiori\\_sciroppi\\_patteggiamento-746074.html](http://www.ilgazzettino.it/home/cancro_fiori_sciroppi_patteggiamento-746074.html) (11/12/2014))

104 È una vecchia e grande casa colonica (quindi con tutta una sua storia), in fase di ristrutturazione, in cui ancora si vede la suddivisione dell'utilizzo dei suoi spazi come: al piano terra la cantina, la stalla e la cucina (per quello che ricordo), e al primo piano le camere. Nella cantina c'erano ancora diverse vecchie botti in legno per il vino, e un grande tino in castagno che Adriano vuole riutilizzare in qualche modo.

presentato Aurora quando si sono recati a Cuneo e dopo due anni si sono messi assieme. Per Umberto la scelta di acquistare una casa qui è data da un bisogno di stare in mezzo alla natura e di risiedere in un luogo silenzioso. C'è un rifiuto della città, del cemento, delle cose costruite seguendo uno schema fatto di linee parallele o comunque troppo “inquadrato”:

In natura se fosse tutto piantato regolare non avresti questo aspetto (guardando il bosco fuori), avresti un campetto, come in provincia di Ferrara che se lo guardi dall'alto è tutto squadrato. E il disordine della natura è il vero ordine, secondo me. Perché l'ordine mentale che abbiamo noi non è più ordine..boh..è un inscatolamento[...] Il vero ordine è questo, perché cresce quello che deve crescere ed esiste quello che deve esistere dove può e dove deve...tutto il resto è...<sup>105</sup>

Questo pensiero sulla natura Umberto lo ha espresso partendo da come lui ha restaurato la sua casa qui a Geremie: recuperando il più possibile vecchie parti di altre case che la gente gettava via per sostituirlle con componenti nuove; mantenendo i muri con la loro forma irregolare e storta; e recuperando materiale buono anche dalle discariche. È proprio nell'irregolarità delle cose vecchie, che si sono modificate nel tempo, che si sono storte, arrugginite, ammuffite, che Umberto trae ispirazione per una ricostruzione della casa in modo originale. È una casa molto accogliente e calorosa, in cui si respira il vissuto dei materiali che lui ha riutilizzato. Praticamente, da come mi racconta, per ricostruire questa casa, di nuovo ha comperato solo la calce il cemento e poco altro.

Parlando delle porte delle camere, queste erano porte del vicino. Io ho aggiunto la fetta di sopra, un pezzettino, eccetera. Ci ho messo i cardini. Questa è la vecchia spalletta del vicino. Questi qua invece erano i balconi di un altro più lontano ancora. Gli è stato dato un trattamento che consolida il legno marcio. Però, tutto sto ruggine, sto rosso, sti legni, ste mufte, le hai solo sul vecchio. [...] Io continuo a girare e recupero. Certo, non sono tutti pezzi dello stesso tipo (parlando degli infissi metallici dei balconi e dei chiodi), ma almeno (per esempio) sono tutti chiodi fatti a mano, recuperati levandoli dalle tavole. Un po' li avevo già anche in pianura.

È molto interessante e dal valore storico anche il riutilizzo di vecchi travi di legno trovati nella pianura veneta e usati per la casa qui a Carazzagno:

Le travi di cui ti dicevo prima, che ho messo su sopra, erano di vecchi edifici di campagna della pianura padana che sono ancora vecchie travi portate giù dai veneziani. Vedi che hanno i segni che ti dicevo prima, i numeri romani ...So che un architetto ha guardato nel vecchio catasto austriaco, che noi abbiamo ancora, dal quale praticamente riescono a risalire al lotto del bosco da dove è stato tirato giù l'albero al tempo...

---

105 Intervista audioregistrata, del 16/10/2014, loc. Geremie

Sono travi trovati in pianura padana, utilizzati per costruire essiccatoi di tabacco, o vecchie case di campagna o di villa, e cose così, che magari dei contadini hanno disfatto e tirato giù e mio padre ha recuperato. La casa di mio padre è nei colli Euganei, e l'abbiamo costruita con dei vecchi mattoni e delle vecchie travi di gente che doveva disfarsi di questa roba qua. E noi le abbiamo recuperate.<sup>106</sup>

Da questo ultimo pezzo di intervista si comprende che questo modo di fare, di creatività e sostenibilità artigianale, si è tramandata da padre in figlio. Infatti nella sua famiglia sia il padre che lo zio che altri parenti dipingono e si interessano di arte. Umberto non è nuovo in questa valle, infatti ci viene da quando aveva 14 anni (ora ne ha 50), e nel 1994 ha deciso di acquistare questa porzione di casa a tre piani più due altri caseggiati che funzionano da ripostiglio. Letteralmente aveva bisogno di “uscire dai coglioni” da dove viveva e stabilirsi qui per un po'. Qui è riuscito ad abitarci per due anni da solo, inverno compreso, dopo che aveva lasciato il lavoro perché si era ammalato. Poi, da come ho capito, l'esigenza di avere un guadagno lo ha portato a cercare ancora un'occupazione, e dato che nel frattempo aveva conosciuto Aurora, si è stabilito a Cuneo e lì lavora come tuttofare. Aurora mi dice che sa fare diverse cose di carpenteria, di falegnameria, e altro. Se potesse, se riuscisse, qui ci verrebbe a vivere in pianta stabile. Il problema è sopravvivere. Aveva l'idea di creare una sorta di fondazione per poter recuperare il paese di Fumegai, restaurarlo, nel rispetto della sua originalità, e poi creare un circolo virtuoso di conoscenza del luogo attraverso scolaresche e persone interessate. La cosa però mi è sembrata strana, dato che poco prima mi esprimeva il fatto che da quando hanno fatto il ponte nuovo (quello vicino al cimitero di Rocca) il numero di persone che vengono qui a col Foržela e Geremie è aumentato, e a lui dà in parte fastidio perché si sono ridotti i momenti di silenzio e tranquillità. Nella sua risposta si comprende che se avesse la possibilità di vivere lavorando qui, attraverso queste attività, sarebbe un buon compromesso e accetterebbe di buon grado la presenza di un numero maggiore di persone. Nelle loro attività è compresa anche la coltivazione dell'orto e fanno delle conserve di: zucchine sott'olio, melanzane, pomodorini piccantissimi, pomodori verdi sott'olio e marmellate. Però tutto questi ortaggi non provengono dall'orto qui a Geremie. Dal suo orto provengono: patate varietà Agata, (che coltiva, a Cuneo, il padre di Aurora), cipolle tropea, sedano, porri, peperoncino, pomodori anche se quest'anno, causa eccesso di pioggia, non sono venuti. Di patate ne ha fatte 3 casse, di cipolle 100 (non casse, ma numero di cipolle). La confettura la

---

106A detta di Umberto queste travi vengono dai boschi del Cadore.

preparano qui perché è più comoda la lavorazione, e perché è una casa più spartana, con una stanza che ha diverse funzioni e che si può trasformare in un laboratorio di conserve.

Dice che negli anni Settanta passavano da queste parti diversi frichettoni (cfr Vallerani, 2000), e a Fumegai, ora abbandonata, hanno portato via o rovinato diverse cose che c'erano nelle case. Lui infatti, quando va in queste case abbandonate quello che può raccoglie, soprattutto cose che con il tempo marciscono ma che possono essere recuperate. Mi fa vedere una cassetta con un sacco di documenti, quaderni, foto di famiglie, che nessuno è più tornato a prendersi. Quaderni delle elementari degli anni Sessanta, documenti degli anni Trenta, cartoline vecchissime, registri, libri del partito comunista, libri di catechismo. Sono oggetti che ha raccolto e conservato e sono tra le prime cose che mi ha fatto vedere, ritenendole molto importanti. Dice che comunque porta via solo oggetti che si rovinerebbero, che andrebbero rovinati dai vandali che passano lì ogni tanto. Non raccoglie le parti di casa fissate a muro, o le vecchie pietre, o le parti in muratura. Quelle devono rimanere lì.

Riescono a venire in questa casa una volta ogni due mesi, per due settimane circa alla volta, e si sentono contenti così. Anche ad Aurora piace venire qui, anche se forse non verrebbe a viverci in pianta stabile, e comunque sarebbe da provare perché non sa. Ama anche il mare, ma qui lei dice che riesce a staccare dai ritmi quotidiani (lavora come oss nel reparto psichiatrico di Cuneo) e le piace molto il silenzio che c'è. Si sente un po' in ansia quando è ora di partire per tornare a Cuneo. Però, qualche anno fa che hanno dovuto affrontare una giornata di neve intensa e dovevano andare da qui ad Arsiè, si era preoccupata molto, anche se le sensazioni percettive-estetiche di un paesaggio ammantato di neve l'avevano coinvolta intensamente.

Se posso rappresentare Umberto, il suo modo di essere e il suo amore per questi luoghi, potrei farlo tramite le foto del tavolo da lui creato, utilizzando materiale di scarto e le vecchie foto e documenti trovati nelle sue peregrinazioni in queste vallate.





Fig. 31 e 31a

Le gambe del tavolo sono un pezzo dei travi della soletta di sopra, che era un po' sottodimensionata e un po' marcia. Il vetro del tavolo è quello che ho trovato sulle immondizie a Padova che era di una vetrina ... di un banco di un negozio di lampadari di Padova.

Smaniotto Alfonso<sup>107</sup> invece rientra nella tipologia dei *migranti di ritorno*, di quelle persone cioè, spesso ora in pensione, che tornano nei luoghi in cui sono nati o risiedevano, per un senso di nostalgia rurale e di affettività e legame verso questi territori (Varotto 2013). Alfonso ha una sua storia particolare, perché è nato a Idria, Croazia, nel 1933, ma la casa dove i suoi risiedevano era qui a Corlo. Però la sua famiglia praticava l'emigrazione stagionale, facendo come lavoro i carbonai. Costruivano i *poiàt* e trasformavano la legna in carbone (cfr p.19). Prima di sposarsi Alfonso ha lavorato come carpentiere per tre anni in Francia, a Parigi, costruendo i palazzi attorno alla Tour Eiffel, in un'impresa di 1500 lavoratori. Alfonso evidenzia, con tono critico, una particolarità del lavoro in Francia rispetto alle esperienze italiane: «però, là, se facevi il carpentiere era il carpentiere, se facevi il muratore era il muratore, se facevi il ferraiolo, era il ferraiolo. Non che facevi tutto come qua!»<sup>108</sup>. Poi, dopo essersi sposato con Adriana nel 1961, sono emigrati a Torino, dove già c'erano i suoi fratelli che vivevano e lavoravano lì. A Torino sono rimasti per 4 anni, e poi sono ritornati nella zona di Bassano del Grappa, a S.Giuseppe, dove hanno comperato casa. Gli ultimi due anni Alfonso ha lavorato come camionista. Alfonso aveva tutti i parenti a

<sup>107</sup>Nato a Idria, Croazia, nel 1933.

<sup>108</sup>Smaniotto Alfonso e famiglia, Intervista audioregistrata, 8/11/2014, loc. Corlo

Torino, mentre Adriana aveva ancora i suoi genitori a Corlo. Uno dei motivi per cui sono rientrati verso le zone di origine ce lo spiega Adriana stessa: «lui ha ancora un fratello lì, solo che noi avevamo trovato un appartamento in un condominio enorme. Un caos! Non eravamo neanche abituati. Abbiamo detto: " Facciamo un pensierino e andiamo verso ...per avvicinarsi insomma. E siamo venuti a Bassano".[...] Si sentiva la voglia (di tornare) dove siamo nati. [...]la voglia di avere anch'io due stanze». A Torino stavano bene in quanto lavoro. Adriana era soddisfatta del suo lavoro di sarta, e Alfonso lavorava all'esterno, perché in Fiat, dentro le fabbriche, non riusciva ad adattarsi. Ciò che quindi li ha fatti tornare verso i luoghi di origine è stato proprio il sentimento nostalgico dei luoghi dove sono nati. Essendoci più possibilità di vivere e lavorare a Bassano, si sono stabiliti lì, ma poi hanno comperato una casa a Corlo. Questa casa, che hanno iniziato a restaurare nel 1985 apparteneva a una madrina di Adriana. Era un'abitazione in rovina, con una fontana pericolante, e loro l'hanno acquistata perché la madrina non aveva soldi per restaurarla. Di solito Alfonso, Adriana, Marina (loro figlia) e Luca, il genero, vengono a Corlo ogni week end, in estate e in autunno sia per godersi questi luoghi, sia per venire a prendersi il vino che hanno prodotto dalle pergole di viti americane di cui ancora si prendono cura.

#### **2.4.1 Abitare stabilmente in val Carazzagno**

In val Carazzagno, località Geremie, Luigi Bordin<sup>109</sup> sta sperimentando uno stile di vita permanente. La sua storia è particolare. Luigi può rientrare, come Umberto nella tipologia dei *neoruralisti* e dei *portatori di progetto*, con la differenza, rispetto agli altri interlocutori, che è l'unico abitante che abita tutto l'anno questa valle. La sua scelta è maturata dopo anni di soggiorno ed esperienza lavorativa, soprattutto nel campo della ristorazione, in diverse parti del mondo (Londra, Brasile, Australia, per citarne alcune<sup>110</sup>), e dopo la separazione dalla moglie (oramai sono 12 anni che è separato). Questi luoghi li ha conosciuti tramite Umberto Zattarin, con il quale è amico da 11 anni circa. Li ha conosciuti per caso, perché un giorno, mentre si stava recando al lago di Caldonazzo in visita al fratello, a causa del traffico è tornato indietro, su consiglio di Umberto, che anche lui, fatalità, si trovava sulla stessa strada a pochi metri dall'auto di Luigi: « Abbiamo parcheggiato e mi fa: "Vieni con me, che andiamo al lago di Arsiè". Io gli ho detto che non ci sono mai andato. " Andiamo oggi a fare un giro!" Siamo

---

109 Nato il 22/09/1974, residente a Torreglia, Padova.

110 Ma ha vissuto e lavorato anche in India, Indonesia, Brunei, Malesia, Singapore, Thailandia, Abudabi

arrivati sul ponte delle corde ,[...] e siam venuti su qua. E c'era Umberto con la morosa. Io ho detto: "Mamma mia che strada"...la prima volta che uno la fa è scioccante.»

Prima di decidere di iniziare a vivere qui stabilmente passano circa nove anni:

Dopo che mi sono separato sono venuto su qui due mesi, a dare una mano a Umberto. Poi ci ho fatto un inverno a fare lavoretti, ed ho occupato la mia testa. E dopo un'estate e una primavera ho conosciuto Sandrino . Alla fine, io sono due anni, due anni e mezzo che ho comperato la casa quassù. Umberto lo conosco da 11 anni, quindi, sono 9 anni buoni che vengo qua tutti i week end. Dopo avevo i gatti . I gatti erano già qui e io me ne sono preso cura, sterilizzati e iscritti all'ulss di Feltre. È una colonia. Lo sai quando sei solo...avevo (con i gatti) una cosa da fare che mi occupasse.. <sup>111</sup>

Il cambiamento di decisione Luigi lo matura dopo la separazione dalla moglie, e dopo anni di delusione lavorativa, per come si viene trattati e sfruttati, soprattutto in Italia.

Lavoravo in albergo e venivo su al venerdì. Poi in albergo sono arrivato a un punto che dovevo cambiare...poi mi son detto, non ho bambini, non ho nulla di tutto questo, e mi son detto dentro di me: io voglio cambiarmi le cose, ma le cose devo cambiarle io perché non c'è nessuno che me le cambia. Due soldi ce li ho, e qua, la cosa bella è che non ti servono tanti soldi. Non ci facciamo mancare niente, basta andare in città a fare la spesa[...].poi, sull'orto non metto più niente d'inverno, perché le verze...anche a lei non vanno...e abbiamo ancora le patate, le zucche, c'ho i funghi, le zucchine congelate.

La vita qui in val Carazzagno sicuramente non è semplice. Diversi sono i problemi che Luigi deve affrontare quotidianamente. Problemi dati dalla manutenzione della strada di accesso alla valle, dove il comune si impegna solo fino a un certo punto e non oltre; problemi con una parte del vicinato, residente o no, che non cura il bosco vicino alla strada cosicché c'è il rischio che cadano alberi sulla stessa e sia lui a doverli togliere; problemi con i bracconieri che cacciano spesso, di notte, da queste parti anche vicino alle case :

Io abito qua e cerco che le cose vadano bene. Alle 10 di sera punto il faro, perché sento movimento. Punto il faro e chi va là? Questi si gira e corre in mezzo al bosco. Capirai che non dormo tranquillo... perché c'è anche lei. Siccome c'è la casa di là per andare in bagno, non è che l'accompagno [...] e io so che ci sono persone armate. Cioè, io dico, armate! Cioè sono persone che hanno un fucile. E per me è una persona armata, che gira qua nella valle, e io son qui con una ragazza che siamo gli unici che abitano qui. Capirai che non...(sono tranquillo).<sup>112</sup>

E a tal riguardo sia i carabinieri che la forestale non hanno saputo dargli risposte rassicuranti, dicendogli o di chiudersi in casa o minimizzando, pensando che siano solo

---

<sup>111</sup>Luigi Bordin, Intervista audioregistrata n 2 del 04/12/2014, loc. Geremie

<sup>112</sup>Ibidem, intervista n 2

cacciatori che stanno provando i loro cani.

Luigi qui ha trovato una dimensione di vita data sia dalla bellezza del luogo che da una certa libertà nel vivere quotidiano. È un'esistenza che a livello lavorativo mostra la sua precarietà. Infatti per mantenersi fa dei lavori di manutenzione nelle case e nei terreni di chi viene solo d'estate qui. Non guadagna moltissimo, ma riesce comunque a gestire le spese quotidiane anche nei momenti di crisi.<sup>113</sup> Poi ora, da quando si è creato un legame affettivo con Florence<sup>114</sup>, si sente più sereno e ha maggiori energie per poter continuare: «prima ero da solo e ora ho una compagna. Ho trovato una ragazza che ci crede a questo [...]». Florence vive e lavora in Belgio, ma sta pensando di rimanere qui con Luigi, in Carazzagno, e cercarsi un lavoro da queste parti. Certo, non è una scelta semplice, perché in Belgio ha un buon lavoro e ben pagato e un'età (48 anni) per la quale una stabilità economica e pensionistica è importante. Lei aiuta Luigi nei suoi lavori e viene pagata per questo. All'insegna di un vivere in mezzo alla natura c'è l'idea di uno stile di vita non consumistico, la cui ricchezza è basata non sull'aver continuamente cose nuove e alla moda ma nelle relazioni di amicizia e di buon vicinato che si riescono a creare, anche se non è facile. Luigi, come Umberto, per costruire la sua casa ha utilizzato molte cose che altri hanno gettato via, come per esempio una cucina con il gas che lui ha sistemato. Anche per quanto riguarda l'abbigliamento cerca di utilizzare abiti usati se sono in buono stato.<sup>115</sup> Nel rapporto con la terra si cerca di lavorarla e raccoglierne i frutti del proprio orto, anche qui con la soddisfazione di una certa autonomia alimentare (comperiamo solo ciò che non riusciamo a produrci) e la soddisfazione di vedere i frutti del proprio lavoro, in una scelta ecologica-biologica: «si, si compera solo il necessario. I legumi sono tutti di qua! È bello quando tiri fuori le cose e dici: "Ah...è nostro!"».

Per il futuro Luigi amerebbe creare un locale, tipo B&B o qualcosa di simile, per avere maggior certezza economica e soddisfazione lavorativa, dato che qualcosa a livello turistico si sta muovendo e che molte persone, più di quello che si pensa, passa da queste parti. Ciò non è semplice, visti i problemi sopra esposti e per il fatto che

---

113 «Io sono disoccupato e non prendo niente dallo stato faccio qualche lavoretto in nero. La gente qua ha bisogno e io ho bisogno. Qualcuno mi dà un lavoro in regola, ben venga. Ma mi han detto che sono troppo vecchio per aprirmi la partita iva...così mi han risposto.» intervista n 1 del 04/12/2015

114 Florence anni fa ha acquistato una casa con il marito per venire qui in ferie d'estate. Ora è separata, ma continua a venire qui durante l'anno.

115 «Noi non andiamo al ristorante, però non paghiamo l'affitto, la legna non la compero ma me la faccio[...] e lei mi aiuta, non ha paura di sporcarsi le mani. Anche la cucina, è bella, la buttavano via e l'ho acchiappata. Ho sistemato i fuochi [...] non c'è niente di male riutilizzare cose che gli altri non usano.» intervista n 2 del 04/12/2015

questa valle viene ancora considerata marginale dalla stessa municipalità. Luigi si lamenta che i soldi ricavati dalle tasse di chi abita in vallata non vengono riutilizzati qui, che ce n'è bisogno, ma vanno indirizzati ad altro, non si sa dove. Per lui non ha senso investire dove è già bello per fare più bello, ma si dovrebbe investire anche in queste valli, dove comunque chi ci abita paga le tasse. Se per i problemi della viabilità, del bracconaggio, del passaggio delle moto trial sui sentieri a loro interdetti ci fosse la volontà di risolverli, allora sarebbe possibile un vero rilancio della valle in senso turistico.

Un turista che viene qua..(e dice) ma non c'è neanche un animale. Allora gli spiego che qua c'è tanto bracconaggio (di gente) del paese. [...] Quanto bello sarebbe con il binocolo, e fai magari degli appostamenti alla sera, all'alba, per vedere gli animali. E porta gente! La gente va a dormire all'hotel qua sotto, da chi ha stanze in giro...va a mangiare, porta soldi. Capisci la mentalità che (non c'è)? questo sarebbe uno sviluppo, che non è sull'agricoltura purtroppo, ma è sempre uno sviluppo del paese che può portare un po' alla volta a far arrivare più gente. Ci possono essere più B&B, ci possono essere qualche trattoria in più. Ma la gente non ci arriva mica a queste cose qua! E poi, hanno fatto il sentiero del girolago, con i fondi della Comunità europea, quello con i tondi blu. Solo io vedo le moto che passano, senza targa! solo io!...e i vigili al sabato e domenica non li vedi mai.<sup>116</sup>

Motivazione a risolvere i problemi non solo da parte della municipalità, ma anche da parte della popolazione, nel lasciare spazio al nuovo e avere fiducia anche in chi viene da fuori. Infatti, stando alle sue parole e alle esperienze di altre persone non residenti che hanno acquistato casa qui, certe volte non è così semplice instaurare delle relazioni amicali con i locali, neanche riceverne da subito il saluto, come ce lo testimoniano ancora le sue parole:

Quassù ci sono sti veneziani che per arrivare alla loro casa, qua in Forcelletta, passano davanti a tutti. Dopo dieci anni sono riusciti a parlare con i vicini di casa (che sono di Arsié). Dopo 10 anni! Io con Robi che è da Bolzano, con Toni "mato" che è da Zero Branco e con un altro che è da Vicenza, siamo un bel gruppetto. Ma con (i locali) qua non entri, loro sono tra di loro ".Eh, (questo veneziano)" mi fa," Eh, sei qua da poco, noi abbiamo aspettato 10 anni prima che ci rivolgersero la parola e il buon giorno". È normale (almeno il saluto) ma qui non è normale. Tra noi stranieri c'è più solidarietà, siamo più aperti.<sup>117</sup>

#### **2.4.2 Viticoltura come svago: tra memoria e passione**

La viticoltura in queste valli, da come si è compreso, viene continuata per diversi motivi, sia ludici, sia legati alla memoria storica e affettiva, e infine per il gusto e la passione nel creare un prodotto, il vino, a carattere familiare-artigianale. Nelle

---

116 Intervista n 2 (Cit)

117 Ibidem

testimonianze degli interlocutori contattati risaltano, mescolate assieme, tutte queste prospettive mettendo in evidenza come siano importanti le emozioni, i sentimenti, la memoria storica legata alle varie famiglie di provenienza, e quanto esse siano il motore che motiva e crea continuità tra passato e presente (e speriamo anche futuro).

Nella testimonianza di Bruno Maddalozzo la coltivazione della vite assume diverse connotazioni. Essa viene continuata sia perché è stata una pratica di famiglia, sia per svago (e quindi come atto ri-creativo), sia per il piacere nel coltivarla che per il significato ancestrale e simbolico che questa pianta porta con sé sin dai tempi biblici. Prendendo in considerazione che queste viti sono centenarie, alle motivazioni appena menzionate si aggiunge anche quella della conservazione di un patrimonio agricolo-culturale. Sarebbe infatti interessante sapere quanti vigneti relitti esistono ancora in Italia<sup>118</sup>. Per Alessandro Giudici, venire qui in val Carazzagno e poter sperimentare e coltivare la vite è un divertimento e anche una sorta di rivincita, come si diceva, ora che è in pensione, dagli ultimi anni di lavoro, per lui molto pesanti, in cui ha visto chiudere il settore chimico dell'Eni :« si, sono fortunato..io facevo il ricercatore, poi hanno chiuso tutto, ho fatto un po' di mobilità [...] e io ho cominciato a divertirmi». <sup>119</sup>Per Carletto Maddalozzo, oltre ad essere una pratica legata a suo padre e alla sua famiglia, il coltivare la vite e farsi il vino, nonché l'allevare le api per il miele, significa tenersi occupato e attivo. «“I veci i le avea e nojaltri mandemo vanti”, sempre così per passione, fin che vanno, finché sono capace. Perché sono vecchio anch'io»<sup>120</sup> mi racconta Luigi Brandaise mentre, camminando tra i suoi campi a Incino mi mostra il suo vigneto e il suo frutteto. Luigi è uno sperimentatore a tutto campo in agricoltura. Mentre parla riesce a trasmettere questa sua passione contagiosa e il rapporto che ha con la terra e i suoi frutti. Oltre alle viti, lui e suo figlio Lino, stanno rintracciando e recuperando tutte le varietà di frutta autoctona che si coltivavano da queste parti: mele, pere, susini, ciliegie nonché varietà extra locali, come le nespole cinesi e altre ancora. Luigi parla dei suoi frutti con un sentimento filiale, decantandone pregi e virtù: « questi qua sarebbero...un susino *stampason* (la s assomiglia alla th inglese), gialli profumati, hanno un gusto particolare, ma ce ne sono anche a Fastro; su tutto il comune ce sono di quelli

---

118 È interessante il fatto che il 18 luglio 2014, Il Ministero dei beni e delle attività culturali del turismo (Direzione regionale per i beni culturali e paesaggistici per il Veneto) abbia dichiarato, in località Baver di Pianzano, nel comune di Godega di S.Urbano (Veneto, provincia di Treviso), un vigneto relitto, con circa 100 esemplari di viti maritate, di interesse culturale importante, per il loro valore etnoantropologico, in quanto immobile inserito nelle categorie dei beni protetti dall'UNESCO,.

119 Intervista a Alessandro Giudici, 27/07/14. Cit.

120 Intervista a Luigi Brandalise, 29/03/2015. Cit.

là. A me piacciono perché hanno quel gusto profumato, e come la fragola sa da fragola, quelli là sanno da susino». Per Alfonso Smaniotto e la sua famiglia, questa attività è strettamente legata al recupero del senso dei luoghi, alla possibilità di essersi comperati una casa qui, a Corlo, dove lui e sua moglie risiedevano. La coltivazione della vite, il tenere l'orto, il giardino e il raccogliere la legna, diventano allora una possibilità di continuare e mantenere le radici con il proprio territorio di provenienza, di rendere olfattiva, sensoriale, gustativa (nel consumare i prodotti delle terra) la memoria e il sentimento per essi. Cosa che ha contagiato anche Luca, genero di Alfonso: «mi piacevano anche. Erano lavori che non mi hanno mai pesato, per cui ho cominciato a dargli una mano». E Luca, questa nostalgia per i propri luoghi e per le attività ad essi connesse, la spiega attraverso la diversità di valori tra vecchie e nuove generazioni:

Sono valori che adesso come adesso tendono ad essere persi, perché i giovani come vedi, tendono ad essere più liberi. Loro, essere a casa e essere a Milano, è la stessa cosa. Sono cambiati completamente i valori. Sotto questo aspetto non c'è più quel legame profondo che c'era una volta. Cioè, una volta erano legatissimi alla casa. Tornare a casa era veramente fondamentale. Adesso molto meno. C'è molta più mobilità.

Se quindi al termine di questa analisi vogliamo indicare cosa rende abitabili ancora certe zone di montagna detta marginale, da chi risiede permanentemente o solo per alcuni periodi dell'anno, possiamo farlo attraverso i moti dell'animo piuttosto che quelli economici. Non che i presupposti economici siano in sé negativi, ma proprio perché in queste valli al giorno d'oggi è difficile che qualcuno venga ad abitare perché è vicino al posto di lavoro, o perché ci sia del lavoro stabile, ci vogliono delle motivazioni che traggano la loro linfa dai vissuti personali, da esperienze traumatiche, dal desiderio di vivere con ritmi più sensati ai quali siamo abituati, dalla storia e dalla memoria, dal desiderio di essere considerati esseri umani e non macchine da lavoro, dal sentirsi vicini alla natura e non invasivi.

## **2.5 Cultura materiale. Gli attrezzi**

La ricerca nel territorio gravitante il lago del Corlo ha permesso, oltre a raccontare e far emergere le storie di alcuni abitanti della zona, di raccogliere, per ora solo tramite immagini, anche parte della cultura materiale legata alla viticoltura. Sono stati fotografati soprattutto attrezzi di cantina, sia di vecchia data, sia di uso recente. Alcuni di essi, che fanno parte della viticoltura passata, sono ancora in uso, come la *lora* e certi

vecchi tini. Altri invece, soprattutto vecchie botti per conservare il vino e delle pigiadiraspatrici in metallo come la *gramola*, non sono più in uso. Le botti, i tini, e le sottospine (dei tini bassi usati per il travaso mettendoli sotto la *spina* del *tinaz*) nel tempo si stanno trasformando in legna da ardere se non in pochi casi, quando persone come Luigi o Umberto li sanno trasformare in mobili o pezzi di restauro per la casa. C'è chi, come Bruno Maddalozzo, non usa più il tino in legno (che dalle informazioni ricevute, di solito era fatto di castagno) per il timore che si creino delle muffe (fatto successo) così da rovinare poi il vino, ma attrezzatura in acciaio inox. C'è chi, invece, come Tiziano Brandalise, usa ancora un tino (*tinaz*) per pigiare l'uva, addirittura ancora con i piedi. Ci sono degli attrezzi, relativamente moderni, come una pigiadiraspatrice degli anni Settanta, manuale che sono state usate per un breve periodo, perché subito dopo, causa l'emigrazione e una congiuntura sfavorevole per il vino di montagna, le viti sono state abbandonate. Ci sono comunque ancora cantine da esplorare, soprattutto a Fastro, paese sempre facente parte del comune di Arsiè e gran produttore di buon vino fino a qualche decennio fa, dove si potrebbero ancora ritrovare vecchi attrezzi, prima che vengano gettati. Un paragrafo a parte merita la “riscoperta” della *baga*, un contenitore fatto di pelle di capra (praticamente un otre) che si usava per conservare e trasportare il vino in spalla, per poi venderlo. Di *baghe* ce ne sono due, in questo territorio, e appartengono a Sisto Bassani. Potrebbero benissimo stare in un museo come quello etnografico di Serravella, o in un nuovo museo del vino, se ci fosse l'intenzione verso questa direzione. Della *lora* ne avevo sentito parlare da alcuni miei interlocutori, ma ancora non ne avevo vista nessuna se non quando Carlo Maddalazzo mi ha introdotto nella sua cantina di casa. È un attrezzo in legno con una sorta di grata in metallo, dall'aspetto grossolano, che ha lo scopo di separare il succo d'uva dagli scarti, dopo la prima fermentazione.

Generalmente, quindi, nelle piccole cantine visitate, si nota l'uso di attrezzatura moderna, costituita in botti e tini in acciaio inox o vetroresina o plastica, con manometri e strumenti particolari per mantenere il vino sottovuoto e in buono stato. In certe si nota l'uso di vecchi strumenti, come accennavo poc'anzi, assieme a una strumentazione più recente. L'uso generale di attrezzi in plastica, vetroresina e acciaio è dato dalla loro maggiore maneggevolezza, leggerezza, e possibilità di essere ben disinfettati, nonché, come per il caso dei tini con manometro, di poter conservare il vino senza imbottigliarlo ma di spinarne quel che serve per il consumo quotidiano. Di seguito si offrono alcune

immagini di questi strumenti vinicoli.



Fig.32 Si notano partendo da sx: un tino in acciaio inox, un tino in legno, una pigiadiraspatrice elettrica, e una sottospina in legno.(cantina Carlo Maddalozzo)



Fig.33 e 34 la *lora*, (cantina Carlo Maddalozzo)



fig.35. La gramola



Fig. 36 piggiadiraspatrice manuale anni '70



Fig.37, cantina di Tiziano Brandalise



Fig.38, cantina di Alessandro Giudici<sup>121</sup>



Fig.39 Serie di botti e una sottospina



Fig.40. Tinaz

<sup>121</sup>Nella foto 35 si nota in fondo a sinistra il *tinaz* in legno di castagno. Nella foto 36, Giovanna, suocera di Alessandro Giudici, mentre pigia l'uva. Il Tinaz della fig.38 ha una capacità di circa 1000 litri



Fig.n 41. Il mezzo di navigazione con cui Carlo Maddalozzo trasportava l'uva o il legname.

### 2.5.1 La бага

Un giorno in cui mi sono incontrato con Sisto lui mi ha parlato della *baga*.<sup>122</sup> La *baga* è il contenitore per il vino della capienza di circa 40 litri fatto con la pelle di capra in uso ancora nella prima metà del secolo scorso. Sisto ne ha ancora due di sua proprietà, riposte nel solaio della casa a Puel. Probabilmente è un pezzo raro o unico, almeno in queste zone. Quando l'ho vista ero incredulo, perché pensavo, nella mia ignoranza, che questi contenitori fossero oggetti di un lontano passato. Questo contenitore, di proprietà di Sisto, è un otre di circa 90-100 anni, ancora ben conservato. La capra veniva uccisa e scuoiata senza tagliare la pelle. La pelle veniva conciata e, una volta cucite le estremità delle zampe, della testa e dell'ano diventava un contenitore per il vino che si portava a spalla, anche per dei chilometri. Le zampe cucite venivano poi rivoltate all'interno per non avere parti sporgenti all'esterno. È affascinante sentir raccontare Sisto mentre parla della *baga* perché esprime una cultura materiale nel saper ingegnarsi a creare degli oggetti necessari alla vita quotidiana utilizzando le risorse presenti nel luogo. Era un oggetto che poteva anche essere aggiustato e rattoppato con delle toppe di legno e spago. La chiusura superiore era fatta con un nodo “apri e chiudi”, tipo nodo scorsoio, che chiudeva l'otre e poi poteva facilmente essere riaperto e la corda utilizzata rimaneva attaccata alla sommità della *baga* stessa. Sarebbe interessante riuscire a filmare Sisto mentre mi racconta la storia e l'uso di questo otre,

---

<sup>122</sup>Parlando con l'antropologa Perco emerge che lei era a conoscenza dell'uso di questo contenitore per il vino, ma non ne ha mai visto uno proveniente dalla zona del bellunese. (comunicazione personale)

perché ci sarebbe una testimonianza più completa data dall'uso del dialetto e dalla sua gestualità fisica. Per il momento aggiungo delle foto per comprendere com'era fatta la *baga*.

Fig.42 Antonio Bassani (Sisto) mentre mostra la *baga*



Fig.43. Particolare del nodo che regola l'apertura



## *Capitolo III*

### **OPPORTUNITÀ DI RECUPERO**

#### **3.1 Il caso dell'azienda agricola De Bacco**

Nonostante la viticoltura nel settore del Feltrino occidentale sia al giorno d'oggi quasi scomparsa, se non nella sua forma di attività privata di svago o legata a motivi che abbiamo indagato nel capitolo precedente, qualcosa in questi ultimi anni si sta muovendo sul fronte della produzione e vendita di vino per un consumo più ampio. Una produzione di vino per la vendita che parte dalla valorizzazione delle cultivar di vite che si coltivavano tradizionalmente, e che quindi si sono meglio adattate a questo territorio, per allargarsi anche alla sperimentazione di vitigni internazionali. La cantina De Bacco rappresenta una novità in tal senso (con anche altre piccole cantine nei comuni limitrofi, come la cantina Vieceli di Fonzaso) e può essere un esempio di un ritorno all'agricoltura in cui vecchie pratiche e vecchi saperi si integrano con nuove pratiche e nuove esigenze di consumo. L'azienda vitivinicola è stata aperta nel 2011 e i titolari sono due fratelli: Valentina De Bacco e il fratello Marco. Le informazioni che seguono sono tratte da una conversazione avuta con Valentina.

Valentina<sup>123</sup> appare come una persona molto schietta, rapida nel parlare e interessata alla parte storica della vite e dei vini locali. È lei che mi ha consegnato la copia della prima regola sul vino, legata a queste zone (monte Aurin), datata 1518<sup>124</sup>, a constatare quanto importante fosse già a quell'epoca la coltivazione di questa pianta. Ha 28 anni e nel 2010 si è laureata in Marketing internazionale. Marco ha un diploma di liceo ed è più giovane di Valentina (ha 25 anni)

Un dato particolare è che al momento vendono vino nel settore della ristorazione, il cosiddetto canale HO.RE.CA, cioè Hotel, Restoration, Catering. La promozione e la vendita ai clienti principalmente la seguono loro due e qualche volta si appoggiano a personale specializzato, anche se quest'ultima parte è ancora in via di sviluppo. Invece il punto vendita al dettaglio, nel quale ci siamo incontrati, ha al momento un ruolo minore nelle vendite. Anche la parte amministrativa per il momento viene gestita internamente. Tutti e due i fratelli partecipano sia alla vendemmia, fatta rigorosamente a mano, con ceste e cassette, sia alla vinificazione in cantina.

---

123 Colloquio-intervista a Valentina De Bacco, 08/03/2015, Seren del Grappa (luogo dove hanno la rivendita del loro vino)

124 Archivio Comunale di Feltre, Volume 34, p.2 e seguenti, 24 febbraio 1518. "In sala Castelli" Rettore Agostino Moro, vicario Simeone de Albertis.

Valentina esordisce dicendo che l'azienda "esiste da sempre", è un hobby di famiglia. Il bisnonno faceva più vino di quanto facciano loro adesso, era un'azienda agricola che produceva vino per consumo familiare e per la vendita in zona. Ma il vino della zona, ai primi del Novecento veniva quasi tutto esportato «in Austria, nella Corte asburgica per le sue grandi caratteristiche di conservabilità»<sup>125</sup>. Quindi si parla di una pratica che si è trasmessa dalle generazioni precedenti. Valentina racconta che lo spirito imprenditoriale ce l'hanno nel dna, perché nelle generazioni precedenti ci sono stati imprenditori in famiglia, anche se delle attività intraprese hanno fallito. Il capitale con cui hanno iniziato è stato un piccolo vigneto di 2000 metri quadri, ereditato da un certo Bepi Vanduja.

L'azienda parte nel 2000, quindi, da questo vigneto sito a Mugnai di Feltre la cui eredità in famiglia è altresì particolare. Infatti Bepi Vanduja non è un loro parente diretto, ma aveva "preso" (adottato) in casa una sorella del loro nonno paterno (di Valentina e Marco), ancora ragazzina, una cosiddetta "fia de anima", cioè una figlia acquisita tramite una consuetudine che, Valentina mi conferma, essere stata una prassi corrente da queste parti. Bepi Vanduja infatti non aveva figli e così le "fu data" questa ragazza, "per pareggiare i conti" dice Valentina, perché in casa di suo nonno c'erano due sorelle, così una poteva allontanarsi dalla famiglia (una persona in meno da allevare) e andare a vivere (e lavorare) da qualcun altro (una persona fidata penso io). Così questa sorella del nonno ha ereditato i 2000 mq di vigneto che sono passati in eredità a loro. La vita di questo Bepi è colorita: era appassionato in modo maniacale della vigna, beveva molto, e spesso dormiva anche vicino alla vigna. In questo terreno sono presenti dei vitigni autoctoni, quali la *gata* (trevisana nera) la *pavana* (nostrana nera) e la *bianchetta* (nostrana bianca).

All'inizio, nel 2000, producevano solo l'uva e la portavano in un'altra cantina a vinificare per poi ritirare il vino. Ma ciò non dava loro i risultati desiderati, perché la cantina vinificava assieme tutte le varietà di uva che portavano, così da creare un unico vino e non vini diversi a seconda della cultivar. Del resto il prodotto che conferivano era poco e non si poteva fare altrimenti. Quindi nel 2011 hanno attivato una propria cantina e così ora trasformano le uve e si producono i vini nel modo che desiderano e possono vendemmiare regolandosi sulla maturazione effettiva e diversa dei vitigni coltivati. Valentina mi racconta che ancora fanno una produzione limitata, usando cisterne da 15

---

125Www.De Bacco.it (pag.La storia)

ettolitri. La produzione attuale è di 50.000 bottiglie ma sperano in una produzione prossima futura di 90.000 bottiglie, ampliando il mercato soprattutto verso l'estero, in particolare la Cina. Hanno iniziato in quest'impresa per passione, soprattutto Marco, dice Valentina. Non si vedevano in un lavoro di 8 ore come dipendenti.

Nel 2011 quindi fanno il gran passo e investono in questa cantina con la presenza di 7-8 etichette di vino. Oltre alle uve autoctone producono anche altre cultivar (internazionali) quali: pinot nero, traminer, manzoni, chardonnay, teroldego, merlot e pochissimo di altre viti di cui non mi riferisce il nome. Ma di questi ultimi avevano meno esperienza e allora hanno chiesto la collaborazione con Veneto Agricoltura, che in un primo momento non ha mostrato interesse al loro progetto, e solo insistendo si sono attivati per aiutarli.

Il fatto interessante è che per aumentare il numero di vigneti a loro disposizione, invece di acquistare il terreno, pagano degli affitti per 20-25 anni a quei proprietari anziani che non se la sentono più di coltivare il loro piccolo vigneto. In questi giorni hanno appena fondato con altri produttori di uva il consorzio "Coste feltrine" con un totale di 25 ettari a vigna. Il loro obiettivo è di riuscire ad ottenere un marchio come per esempio il doc, o l'igt che colleghi il prodotto al territorio; ma già ora, producendo comunque un vino di qualità, usano il disciplinare del vino delle dolomiti del Trentino Alto Adige. Valentina comunque si sente molto orgogliosa perché che il vino sia un prodotto di qualità non viene affermato solo da loro ma anche da altre fonti. Infatti hanno vinto la medaglia d'argento nel premio "Cervim (Centro ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione della viticoltura montana) di Aymavilles, Valle d'Aosta, nel 2011, e questo ha aumentato la fiducia nella loro iniziativa. Perciò questo premio mostra sia alla gente comune che alle pubbliche amministrazioni, nonché enti agricoli che «c'è la possibilità di produrre del buon vino anche da queste parti», «ma questo è un riconoscimento di grandissima importanza, per noi e per tutti quelli che fanno vino in provincia di Belluno. Ci incoraggia ad andare avanti e ci aiuta a convincere gli scettici - e sono tanti, soprattutto intorno a noi - che continuano a dire che qui non si può fare un buon prodotto»<sup>126</sup>. Quest'anno hanno partecipato anche all'EXPO di Milano, ottenendo soddisfazione da chi ha assaggiato il loro prodotto. Devo dire che quando abitavo a Treviso neanche io sapevo che in queste terre del bellunese si producesse del buon vino, anzi pensavo che proprio non se ne producesse di nessun

<sup>126</sup><http://corrierealpi.gelocal.it/belluno/cronaca/2012/08/21/news/la-cantina-de-bacco-guida-la-riscossa-dei-vini-di-montagna-1.5576950>

tipo, dato che spesso invece nelle nostre cantine scendevano dalla montagna acquirenti che facevano scorta del vino di pianura. Un mio vicino di casa per esempio attualmente compera il vino in una zona della sinistra Piave (Ormelle). Oltre a vinificare e coltivare le viti hanno anche iniziato a piantare vigneti per conto terzi. Hanno così costituito un'ulteriore azienda specializzata sull'impianto di vigneti. I vigneti entrano in produzione al terzo anno di impianto.

### **3.1.2 La diversa filosofia del bere vino**

Valentina pone un confine tra il loro vino, e quello prodotto soprattutto dalle viti americane come il clinton o il bacò (che in una sua esclamazione spontanea mostra di disprezzare), che per lei non è buono. Questo porta a una riflessione e rimanda al nuovo modo di bere il vino e a come si produce, come Gazzi spiega (2014, p.223), in cui il vino fatto in casa e i vitigni, soprattutto le uve americane, non godono di buon favore, soprattutto per il loro sapore aspro e duro. E di contro il vino in bottiglia, che non sia biologico, viene visto con sospetto dagli interlocutori da me intervistati che si producono il vino per uso familiare. Nonostante a molti palati odierni questi vini con un sapore aspro o molto deciso, “duro” (*foxi*), sembrano oramai sorpassati, anche perché illegali nella vendita, ritengo abbiano ancora una loro dignità e piacevolezza nella loro asprezza (che dipende molto anche dalle annate climatiche). Sono comunque importanti perché sono vitigni che stanno scomparendo o che hanno comunque cento anni, e per il fatto che essi fanno parte di un ciclo di produzione familiare per il consumo interno. Da quello che ho compreso, parlando con chi produce ancora il vino con uve seibel, clinto, bacò e clinton, (ma comunque mescolato anche con le nostrane) il loro vino è buono perché se lo fanno loro, e perché è il vino dei loro nonni o padri, e quindi c'è anche una questione affettiva alla base. Non da ultimo le viti americane sono quelle viti che hanno allargato la possibilità di bere vino autoprodotta a buona parte degli agricoltori bellunesi, entrando così a far parte delle loro consuetudini.

Riporto a riguardo uno scambio di battute a cui ero presente sabato 30 agosto 2015 alla festa quinquennale di S. Antonio a Fastro. A questa festa quest'anno erano presenti 100 brasiliani (oltre a cinquanta altri discendenti di famiglie del luogo, che emigrarono decenni fa in Germania, Belgio, Francia), discendenti delle diverse famiglie che dal comune di Arsìe partirono per il Brasile nel 1876. Uno dei brasiliani aveva chiesto una bottiglia di vino a una signora del banco delle bevande e lei gli ha dato una bottiglia di

prosecco. Lui l'ha rifiutata e gli ha chiesto il vino “*grinto*”, quello che fa suo marito, perché è più buono, e più buono di quello che riusciva a fare lui. Il vino in questione è di Lorenzo (un mio conoscente di Fastro) il quale lo aveva fatto assaggiare agli ospiti brasiliani presenti a casa sua. Nei giorni successivi c'è stato un passaparola che lodava questo vino e così fu richiesto da molti di loro. Ecco, questa scena apre uno spaccato su usi e costumi che non hanno bisogno di etichette per essere considerate tipiche e quindi poi essere proposte a un pubblico più ampio. I vini dati da uve clinton, bacò, isabella e seibel sono vini che non possono essere commercializzati, ma che godono ancora di una loro popolarità e di una loro “genuinità” se mi si lascia passare questo termine. Sono vini che si bevono a tavola o con gli amici e che fanno parte della cultura di queste zone.

### **3.1.3 Le sperimentazioni**

Per quanto riguarda il tipo di trattamenti fitosanitari che eseguono alle loro viti, Valentina afferma che utilizzano e preferiscono la difesa integrata, facendo sette trattamenti all'anno senza uso di prodotti sistemici (cioè di quei prodotti che penetrano all'interno della pianta). Per loro i trattamenti in modo biologico pongono maggiori problemi e potrebbero essere più inquinanti della difesa integrata perché, nel clima molto piovoso che caratterizza il Feltrino, si arrivano a fare, col biologico, anche 20-25 trattamenti con rame e zolfo, e con il rame si sono riscontrati dei residui metallici importanti sia sull'uva che sul terreno. Quindi anche il biologico mostra, in certi casi come questi, dei limiti e delle problematiche importanti, che andrebbero esaminate.

Ora stanno sperimentando con Veneto Agricoltura l'utilizzo di ibridi resistenti. La creazione cioè di ibridi in cui si usa l'impollinazione tra *vitis vinifera silvestris* e *vitis vinifera sativa* e le varietà di ceppo americano, quali per esempio il bacò e il clinton. Sono degli ibridi di quinta generazione, resistenti a peronospora e oidio e hanno caratteristiche enologiche come le altre varietà di uva abili alla vinificazione. Vengono prodotte delle barbatelle che si svilupperanno a pianta vinifera. Quindi non c'è innesto con altre cultivar. Sono delle viti che abbisognano di due trattamenti fitosanitari annui e che, esplicita Valentina, sono importanti ma non determinanti in quanto sarà poca la produzione ottenuta da queste uve. Gli esperimenti che stanno facendo sono in val di Seren a Col dei Bof, dove tempo fa si coltivava ancora la vite. Queste sono delle sperimentazioni per creare cultivar resistenti alle malattie e usare meno trattamenti

fitosanitari alle piante. Comunque si parla ancora di un prodotto marginale.

La collocazione dei vigneti (cioè dei 25 ettari che hanno in gestione) si trovano nei comuni di Arsiè (località Solivi di Fastro e paese di Rocca, in zona Lavina); Fonzaso (nei paesi di Arten e Frassenè); Feltre (nel paese di Mugnai -a ovest di Feltre- e nel paese di Vignui<sup>127</sup> -a est di Feltre- a 600 m di altitudine; Gosaldo (in località Tiser<sup>128</sup>) e Belluno (paese o zona Salce).

Interessante è la scelta dei nomi, riportati qui sotto, che sono stati dati ai vini prodotti, la maggior parte dei quali è legata ai nomi dei componenti della famiglia di Marco e Valentina.

**Vini:** (in neretto il nome del vino, segue la descrizione della varietà del vitigno e del significato del nome del vino stesso).

**Vanduja:** vino rosso dalle uve *gate* e *pavana*. Il nome deriva da Bepi Vanduja, dal quale fu ereditato il primo vigneto.

**Saca:** cultivar autoctona di bianchetta; si ricava uno spumante. Il nome è il soprannome della loro famiglia (è il loro nonno, Pietro De Bacco, detto Piero Saca)

**Cuss:** è un merlot. Il nome è quello del cane del bisnonno e veniva utilizzato per portare, tramite un contenitore appeso al collo, il vino in vigna al momento dei lavori.

**Jenia:** è un vino bianco, di uve manzoni, chardonnay e traminer. Il nome deriva dalla nonna Eufemia, chiamata Jenia.

**Tiglio:** è il nome del bisnonno paterno.

**Gijo:** è il nome del papà della nonna paterna.

**Griss:** il soprannome della nonna materna

**Cilà:** soprannome di Cecilia, la “fia de anima” di cui si parlava

**Ico:** è il nome abbreviato del loro padre, Domenico.

**Ruro:** è un teroldego, il nome deriva da *rore*, rovere nel dialetto locale.

**Spess:** è un vino che presenta un fondo naturale nella bottiglia, è quello meno lavorato e per questo c'è questo fondo. Si ottiene da uve bianchetta e il suo nome vuole appunto dire fondo (cioè ciò che resta nel fondo, che si decanta).

---

127 Vignui rientra nel territorio del Parco delle Dolomiti Bellunesi per cui da come ho compreso i trattamenti alle viti si fanno ancora con più attenzione per non inquinare.

128 Qui siamo al limite della coltivazione, mi riporta Valentina, perché a 1000 metri di altitudine il risultato di un buon prodotto è più a rischio delle altre zone elencate. Ma anche qui un tempo si coltivava la vite.



Fig.44 Il vigneto dei De Bacco a Lavina (Rocca)

### 3.2 Mostra fotografica ai Solivi (Soliu) di Fastro

La mostra fotografica: *Solivi, terre di confine. Architettura, Paesaggio, Emigrazione*, che si doveva tenere il 12 luglio 2015 a Fastro (comune di Arsiè) era nata dall'idea di un gruppo di architetti quali: Marino Guadagnini, sua figlia Serena, Carlo Celotto, e da Agostino Cossalter di Veneto Agricoltura. Tramite Guido Trento (politico) hanno conosciuto Nicola Dall'Agnol, un ragazzo di Fastro che si sta laureando in agraria e specializzando in viticoltura, il quale ha collaborato ampiamente alla realizzazione di questo evento.<sup>129</sup>

Gli scopi della mostra erano quelli di sensibilizzare le persone che la visitavano, gli abitanti di Fastro, i vari attori imprenditoriali, politici e culturali alla possibilità di portare nuova vita a questi paesi di “mezza montagna”, tramite un lavoro di recupero architettonico, agricolo e culturale della zona. Qui sotto si evidenzia un estratto della bozza del programma speditomi da Marino Guadagnini.

«La mostra intende rendere esplicito il forte legame che esiste tra ARCHITETTURA, PAESAGGIO, IDENTITA' e l'importanza che essi hanno avuto nell'evolversi delle trasformazioni di un territorio di confine, ampiamente antropizzato e caratterizzato

---

<sup>129</sup>Inizialmente si erano attivati tramite l'associazione universitaria IUAV ALUMNI dell'Università Ca'Foscari Venezia, di cui Serena Guadagnini fa parte.

dall'importanza di un'economia agricola, ma anche dal doloroso processo dell'EMIGRAZIONE. Attraverso l'uso delle fotografie storiche e di documenti sonori, si intende ricostruire un paesaggio e una storia di uomini che hanno saputo con impegno e minime risorse, modellare un territorio e ricavarne un valore economico per l'esistenza. E' la storia di una seconda natura: antropica e culturale che merita rispetto e va salvaguardata. L'abbandono dei luoghi soprattutto di montagna ed intermedi, ha favorito l'avanzamento del bosco, facendo scomparire il paesaggio antropico creatosi nel corso dei secoli. Questa rinaturalizzazione spontanea – natura invasiva, ha modificato in maniera significativa il paesaggio agrario, facendone perdere la valenza economica, ma anche estetica. L'obiettivo è un freno all'avanzata della Wilderness.

La mostra affrontando il tema della memoria e delle testimonianze, intende anche stimolare una discussione culturale e una sensibilizzazione rivolta ai cittadini sulle condizioni dell'ambiente naturale di vita della comunità, dell'assetto urbanistico del territorio, del riassetto idrologico e uso dell'acqua, della manutenzione ordinaria e straordinaria, della valorizzazione delle colture tradizionali (vite, fagioli, canapa), del recupero dei borghi rurali storici.

La conservazione e la ricostruzione di paesaggi degradati nell'ottica della sostenibilità può diventare un importante elemento per sviluppare la qualità della vita, le relazioni umane e sociali, le funzioni culturali ed ecologiche ed un motore necessario allo sviluppo economico e del turismo».

Questo gruppo che si è creato, nei diversi mesi, (da ottobre circa a giugno) si è incontrato con gli abitanti di Fastro sia per far conoscere il progetto, sia per sensibilizzare le persone del posto a una partecipazione attiva all'evento tramite le loro osservazioni, critiche, proposte e anche aiuto pratico nella sua realizzazione. A una delle serate finali (11 aprile 2015) la sala del *casel de Fastro* si era riempita di persone, con la presenza anche di abitanti delle frazioni vicine, dello stesso comune di Arsiè. Questo progetto, a chi ancora non lo conosceva, era piaciuto ai molti presenti, e i dubbi sollevati sono stati soprattutto quelli delle poche forze disponibili sul campo alla sua realizzazione. Infatti, quest'anno a fine agosto c'è stata anche la tradizionale festa di S. Antonio che si tiene ogni 5 anni in paese, in cui effettivamente molti sono impegnati alla sua realizzazione già dall'autunno dello scorso anno. In più quest'anno erano presenti anche 100 persone circa arrivate dal Brasile, parenti delle famiglie dei primi coloni emigrati in quelle terre : i Dall'Agnol, i Brandalise, i Grando e altre ancora. Inoltre erano presenti altre 50 persone, migranti o parenti di migranti pervenute da paesi quali Francia, Belgio, e Germania. Tutte queste famiglie sono state ospitate nelle case degli abitanti di Fastro. Si è perciò presentato nuovamente il problema del numero ridotto degli abitanti di questi paesi (Fastro ne ha circa 400), nel momento in cui ci sono delle manifestazioni ed eventi importanti, anche se la mostra fotografica si teneva quasi 2 mesi prima della festa di S. Antonio, e qualche residente, come Ruggero e Nicola e i titolari delle case e delle cantine avevano dato la loro disponibilità. Un altro problema

evidenziato è stata la concomitante mostra fotografica sulla Grande Guerra a S.Vito, paese a un chilometro e mezzo di distanza da Fastro, un po' più a monte. C'era il disagio che la mostra di Fastro potesse deviare dei visitatori a quest'altra mostra ed era volata qualche accusa di mala organizzazione perché il paese di S.Vito si era organizzato per tempo, e gli organizzatori della mostra di Fastro avrebbero dovuto sapere dell'evento di S.Vito, perché inserito nell'elenco delle attività del comune da diversi mesi. La replica è stata che anche la mostra di Fastro era stata decisa da mesi e fatta conoscere ai suoi abitanti nonché all'amministrazione pubblica. Per ovviare a queste problematiche era stato proposto di unire i due eventi in un evento unico senza sovrapporre gli orari delle rispettive mostre fotografiche, o di posporre l'evento fastrese. L'idea era interessante perché il collegamento tra le due mostre poteva essere fatto con un percorso a piedi, tramite un sentiero appena riabilitato che collega S.Vito, le Scale di Primolano (di interesse storico culturale) e Fastro. Così, i visitatori potevano conoscere e vedere nella stessa giornata i due paesi creando maggiore unità fra gli stessi.

### **3.2.1 Il fallimento dell'evento**

Alla fine, però, queste problematiche sono cadute perché l'evento di Fastro non ha avuto esito felice a causa dei mancati finanziamenti, sia quelli promessi dal comune, sia della difficoltà a riceverne dai diversi possibili sponsor contattati. Del denaro promesso dal sindaco del comune non si è capito bene se è stato “dirottato” verso altre spese, più importanti di questa, o altro. Quello che si è riuscito a fare, rispetto al progetto originario, è stata una mostra fotografica, con gli stessi scopi, ma molto ridotta rispetto all'intento iniziale, all'interno di una cantina in località “Baroni”, sempre ai solivi (solii) di Fastro, il 28 agosto, in concomitanza con la festa di S.Antonio. Forse una replica (già inserita nel progetto originario) si terrà nel giorno della Fiera delle anime ad Arsìè<sup>130</sup>. Non si sa poi se all'insuccesso momentaneo ci siano stati dei retroscena a sfondo politico, se questo evento a carattere non solo culturale ma anche di tipo economico con una possibile trasformazione del territorio non sia piaciuto ad altri. Sicuramente l'idea di ri-trasformare il territorio come quello di Fastro tramite un progetto di esbosco per riportare un'agricoltura che possa essere spendibile sul mercato, anche quello turistico e

---

130 La replica c'è stata. La mostra è stata inserita in una stanza piccolissima, in una via laterale al flusso principale dei visitatori, tanto che gli organizzatori spesso stavano in strada per riuscire a coinvolgere i passanti. Il rischio, palesato dagli organizzatori, è che probabilmente, a malincuore, cambieranno zona per dei progetti futuri.

culturale, è un tipo di cambiamento mentale, culturale e sociale che non si esplicita in poco tempo e che ha bisogno di essere elaborato dagli abitanti; soprattutto dovrebbe andare a toccare i desideri delle nuove generazioni (ma non solo) in una prospettiva di lunga durata. In un territorio dove l'agricoltura e l'allevamento sono stati fino a qualche decennio fa uno dei punti cardine della vita pratica e simbolica delle persone, e ora non più per i diversi motivi visti nei capitoli precedenti, forse non è facile proporre anche in chiave moderna un ritorno all'agricoltura come fonte di reddito. Forse, la mancata mostra per come era stata progettata (prendendo anche in considerazione il periodo di crisi economica che persegue il nostro paese) segna anche questa incertezza, sia dell'amministrazione pubblica sia dei vari sponsor. Inoltre un problema aggiuntivo, può anche essere dato dal fatto che, a livello generale, si teme la presenza di un'agricoltura costituita di fitofarmaci, soprattutto a ridosso dei paesi.<sup>131</sup> Era una mostra che si sarebbe snodata lungo le vie della borgata, entrando nelle vecchie case e nelle cantine ancora parzialmente abitate. Si prospettava, oltre la visione delle foto e di alcuni video, la promozione e vendita di prodotti gastronomici tipici locali e l'intrattenimento con musica e altri eventi artistici. Come si nota tutto questo rientra anche nella visione del progetto S.Co.Re.

Nei vari incontri organizzativi che hanno preceduto l'evento, (parte dei quali ho partecipato personalmente), ho potuto constatare la passione degli organizzatori per l'architettura rurale di questi luoghi, che è unica nel suo genere, soprattutto le case dei Solivi, ma anche di quella di altre borgate rurali, come il paese di S.Donato a Lamon. Una passione anche contro l'abbandono progressivo della montagna prealpina, che seppur molto interessante a uno sguardo paesaggistico e naturale, offre al momento poche opportunità di lavoro.

A tal riguardo apro una parentesi stimolata da un breve colloquio avuto con Rudy, un giovane uomo di nazionalità austriaca, sposato con una donna di Fastro il quale ha partecipato alla festa di S.Antonio. Percorrendo le vie del paese mi racconta, in tono preoccupato, che è un peccato che ci siano molte case disabitate e in vistoso degrado. In Austria (lui abita a Lienz), per evitare lo spopolamento dei paesi di montagna, vengono stanziati fondi dati dalle maggiori entrate che si creano nelle città. È la politica anche del presidente della Provincia Autonoma di Bolzano, Durnwaller. Più volte ho ascoltato i suoi interventi a riguardo di problemi simili a quello di Fastro, e i suoi ragionamenti e

---

<sup>131</sup> Questo dubbio è stato sollevato da una persona coinvolta nell'evento la quale mi ha spedito una mail a riguardo.

la sua politica (anche nella sua parte pratica) corrispondono a ciò che Rudy mi ha riferito per la vicina Austria. Mantenere vitali e popolati i paesi di montagna è utile sia per la sicurezza idrogeologica, ma anche perché la discesa della popolazione verso le città causerebbe problemi di vario genere, come il sovrappopolamento urbano di Bolzano, che non si può espandere molto vista la vicina presenza delle montagne.

### **3.2.2 Fastro come caso della *montagna di mezzo***

I Solivi di Fastro sono stati scelti come luogo della mostra per diversi motivi: perché hanno un'architettura ancora integra di quando sono stati costruiti, e potrebbero tornare ad essere abitati; perché sono collocati in un luogo facilmente accessibile in quanto vicini a una strada principale; perché potrebbe essere possibile ampliare la coltivazione della vite (o anche altre colture) che ora viene coltivata da pochi appassionati, e perché è un luogo carico di storia in quanto zona di confine e di transito tra la montagna bellunese, Venezia e l'Austria. Infatti ci troviamo in un paese che si situa come svincolo e collegamento tra il Bellunese e le direttrici per Trento-Brennero o verso Bassano del Grappa, Vicenza e Venezia. Ora la strada che passa per Fastro, che è una diramazione della Via Claudia Augusta Altinate, è poco frequentata da automobili e camion, ma fino a quando non fu costruita la galleria situata tra col del Gallo e col della Spina, essa è stata per anni punto di passaggio obbligato per dirigersi verso le due direttrici menzionate. Non per nulla tra Primolano e Fastro sono stati costruiti i forti Tagliata della Scala e Tagliata delle Fontanelle<sup>132</sup>a difesa dei confini italiani. È un complesso di forti interessante, perché i loro muri si snodano lungo la strada Primolano Fastro. Tra il 2014 e il 2015 sono iniziati anche i lavori per un loro restauro, per un uso turistico-culturale.

Anche altri luoghi e borghi sarebbero stati interessanti per un loro restauro a fini abitativi, culturali e per una ripresa economica, come per esempio il paese di S. Donato, a Lamon, ma questo paese a detta del gruppo di architetti si situa in una valle troppo interna rispetto a Lamon e alle strade principali, ed è quindi difficile, soprattutto d'inverno, raggiungerla.

Alla possibilità di creare economia tramite un'agricoltura legata a un sistema turistico-culturale ci crede Faustino Mores, presidente dell'associazione Casel di

---

<sup>132</sup>La Tagliata della Scala e la Tagliata delle Fontanelle furono costruite tra il 1892 e il 1904 a difesa dei confini Italiani contro l'Impero Austro-Ungarico. I forti si situano nel territorio di Primolano e Fastro Bassanese, frazioni del comune di Cison del Grappa.

Mellame, persona molto attiva su diversi fronti: sociale, imprenditoriale e politico. Tramite dei colloqui personali Faustino mi ha esposto le proprie idee che sta già cercando di realizzare, come il tornare a fare il formaggio e derivati nel suo paese, creando così un'attività economica locale con tutti i risvolti positivi che essa può apportare al suo piccolo ma interessante paese. Inoltre tutto ciò è collegato anche a una rete sociale sia paesana che con una onlus di Feltre (Porte aperte), mostrando, quindi, una visione ampia in cui economia, territorio e sociale possono contribuire l'uno all'altro. A livello politico Faustino è convinto che siano necessarie delle scelte atte all'esbosco di parte della vegetazione spontanea che è sorta negli ultimi decenni, se si vuole pensare praticamente a uno sviluppo agricolo del territorio. Ancora però le varie amministrazioni succedute negli anni, e presenti ora, non sembrano aver colto l'importanza di questa prospettiva. Ciò impiegherebbe comunque delle risorse ed energie che dovrebbero coinvolgere partner come la provincia e la regione per poter essere attuate.

### **3.3. Progetto S.Co.Re**

Mentre svolgevo la mia ricerca sul campo ho ammirato spesso la bellezza di questi luoghi dove peraltro abito. E spesso, soprattutto in questi ultimi anni, mi sono chiesto, anche rispetto a una esigenza personale, cosa si possa fare, per attivare e creare una nuova economia che sia rispettosa dell'ambiente, della storia dei luoghi e che dia la possibilità, almeno a una parte dei residenti, di poter rimanere a vivere in queste vallate cosiddette di montagna marginale, senza dover emigrare o verso le città di pianura, o verso i paesi di fondovalle e Feltre (prendendo in considerazione il distretto del Feltrino), per poter cercare lavoro e avere maggiori servizi. La prospettiva potrebbe anche allargarsi a chi vive in altre realtà, lontane da queste, e voglia, innamorato dei posti, venire a vivere e lavorare in queste valli. Lavoro che non sia quello spesso avvilente delle fabbriche, degli uffici anonimi, gerarchici e stressanti, o dei lavori sempre più malpagati dove viene chiesto di essere sempre più veloce e produttivo a scapito della propria salute. Lavoro che, anche per l'esperienza personale degli ultimi 27 anni, mi sembra vicino al concetto di "violenza strutturale" (Quaranta 2006, p.263-297) in quanto nel momento in cui si è immessi all'interno di un sistema di lavoro o di vita è facile, poi, e prevedibile anche vivere certe esperienze: mobbing; discussioni continue

con i colleghi sul modo di lavorare perché in teoria c'è un modo unico per tutti ma in realtà poi ognuno agisce come gli è più congeniale e comodo; gerarchia, dove alla fine chi ha il potere decide, erodendo nel tempo i diritti acquisiti dei lavoratori come nel caso dell'introduzione delle cooperative che scalzano contratti di lavoro più stabili e costringono chi aveva un contratto di lavoro con dei benefit acquisiti da tempo a perderli, in nome della riduzione dei costi sul lavoro. Le aziende, a mio parere, sono più forti nel creare strategie per piegare i lavoratori verso la propria volontà, perché chi ne è alla guida ci rimane per molto tempo ed è più facile che sia il lavoratore a cambiare lavoro, quando questo diventa insostenibile, piuttosto che l'azienda cambi a favore dei propri lavoratori. Le aziende, se possono, tendono a far sì che sia il lavoratore a licenziarsi, così da evitare una causa legale.

È vero che come l'antropologia ha dimostrato ampiamente chi appartiene a categorie sociali più deboli mette sempre in atto delle strategie di reazione, di autotutela, tramite diverse azioni: scioperi, prese di posizione personali, ritagliarsi degli spazi di riposo non visto dai capi turno, o fare il lavoro in modo diverso da quello "ufficiale" in modo di guadagnare tempo quando tempo non ce n'è. Ma comunque, specie in questi ultimi 20 anni secondo il mio parere, il lavoratore dipendente difetta sempre di poter decidere alla pari con i propri datori di lavoro. Lo stesso dicasi nel sociale, molta parte del quale è in mano alle cooperative che giocano sempre più al ribasso e sempre più sulla pelle dei lavoratori. Esistono i diritti degli utenti ai quali si fa assistenza, ma quelli dei lavoratori sono sempre incerti. È vero che ci sono anche piccole e medie aziende (circoscrivendo il discorso alla realtà del Veneto in cui vivo) dove la vita lavorativa ha dimensioni più umane e serena, ma sinceramente ne ho conosciute poche. Sono d'accordo con Arundhati Roy quando afferma: «il potere non si stanca mai, "non invecchia mai" non ha mai bisogno di riposo. Dispone di riserve inesauribili. La gente che combatte, invece, si stanca. Si ammala, diventa vecchia. Anche i giovani invecchiano precocemente» (Roy 2002, p.48, cit in Vallerani 2013,p.18).

In alternativa a questo penso invece a una vita lavorativa dove le persone possono essere dei piccoli imprenditori che si consorziano o che collaborano tramite una rete di buone pratiche e di fiducia reciproca. Un lavoro dove la dignità della persona sia una realtà e non solo belle pagine scritte nella Costituzione e nei vari trattati internazionali sui diritti umani, in cui quello che è stato ottenuto dopo anni di fatiche spesso deve essere rinegoziato partendo da zero.

Nei giorni trascorsi nella mia ricerca di tesi osservavo i boschi, la luce, il blu del cielo, i suoni del bosco, i prati in fiore, gli appezzamenti di patate e fagioli, i vigneti, le casere e i ricoveri del fieno nei campi, come delle possibilità nascoste, un tesoro da utilizzare ma ancora indecifrabile. Una modalità di fare economia che sappia creare anche uno stile di vita nuovo (almeno per queste zone) dove il territorio, sia quello antropico che naturale sia l'elemento dominante di questa prospettiva. Un'economia che, in aggiunta a quello che già c'è, sia capace di creare reddito e capace di mantenere il territorio nei suoi aspetti estetici e idrogeologici. Un'economia che sappia mettere l'essere umano e l'ambiente in cui vive al centro.

### **3.3.1 La partnership e le possibilità per la Valbelluna**

Tramite la direttrice e antropologa del museo etnografico di Serravella, Perco Daniela sono venuto a conoscenza del progetto S.Co.Re (Sustainable & Competitive REsort). Questo è un progetto a cui Daniela Perco stessa sta collaborando. Il Museo sta ospitando le giornate di incontro tra i vari attori sociali ed economici, e la dottoressa Perco collabora in qualità di antropologa con un'esperienza pluriennale sulla civiltà contadina che si è sviluppata nei secoli nel territorio bellunese, e come direttrice del museo che ospita le giornate di lavoro e incontro tra i vari attori sociali ed economici che vi partecipano. Il museo non è un una scelta a caso, perché è un museo etnografico, un luogo dove si preserva e cura la cultura/e del territorio, le sue particolarità cercando di mantenerle vitali, nonostante in Italia la vita dei musei, molto belli e interessanti come questo, non hanno una vita facile.

Il progetto a mio parere è molto interessante perché è una collaborazione transfrontaliera di «promozione e valorizzazione del territorio» (come recita l'opuscolo che mi è stato dato) che interessa la provincia di Belluno (regione Veneto), il Tarvisiano (regione Friuli Venezia Giulia) e, più a nord, i territori austriaci del Salisburgese e della Carinzia, confinanti con il Friuli e il Trentino Alto Adige. Esso potrebbe essere una risposta a questa mia domanda iniziale e potrebbe ridare nuova vita a questi territori di mezza montagna, che si situano tra le prealpi trevigiane e le dolomiti venete (nel caso della regione Veneto), compresa la zona in cui vivo. Infatti, per quanto riguarda la provincia di Belluno, si parla di una visione che abbraccia tutta la Val Belluna (che si estende da Ponte nelle Alpi circa ed arriva fino ai comuni di Arsiè, Lamon e Sovramonte) comprendendo anche il territorio dell'Alpago che geograficamente non ne

fa parte, ma che è comunque contiguo ad esso e vive caratteristiche socioeconomiche-territoriali simili. È una fascia di territorio che risente molto dei rapporti avuti, per secoli, con la Repubblica della Serenissima più che con i territori più a nord della stessa provincia, e che fa da cerniera tra la pianura veneta e i paesaggi dolomitici e alpini di alta quota. Interessante è la presenza di uno Stato come l’Austria, che nell’immaginario degli italiani è sempre visto caratterizzato da un’economia migliore e più funzionale di quella italiana ma che al suo interno, da come ho compreso, in certi suoi territori, soffre delle stesse problematiche delle altre regioni interessate.

Infatti, anche se ai miei occhi queste “montagne di mezzo” (parafrasando la terra di mezzo di Tolkien) sono zone molto belle con delle caratteristiche interessanti sia nell’architettura delle case rurali ancora esistenti, sia per la presenza di laghi e torrenti particolari, sia per esempio per la storia locale di ogni paese, sia per la flora e la fauna, i turisti in generale preferiscono allungare la strada verso i passi dolomitici, verso le abetaie e le malghe di alta quota. Riflettendo con il prof. Vallerani tutto questo ha un senso, perché le Dolomiti e le Alpi, per chi viene dalla pianura, dal Sud Italia o da altri stati rappresentano l’esotico, il territorio “altro” rispetto al proprio, dove lo “stacco visivo” tra montagna e pianura è rilevante e per questo ricercato. Mentre la mezza montagna della Val Belluna, pur avendo gruppi montuosi dolomitici importanti come la Schiara e il Pelf alle spalle di Belluno, il monte Pizzocco, alle spalle di Cesiomaggiore e il Sass de Mur, dal quale si può accedere dalla val Canzoi, nonché tutto il gruppo delle Vette Feltrine, non ha la stessa attrattiva delle sorelle più note, e non sono raggiungibili normalmente tramite facili sentieri o passi carrozzabili. Mentre per godere da vicino le cime dolomitiche basta arrivare nei vari passi alpini, sostare l’auto e godersi il panorama.

Per quanto riguarda la pratica alpinistica, le montagne della Val Belluna, per esperienza personale condivisa anche da altri amici, sono le montagne alle quali ci si avvicina dopo aver camminato in lungo e in largo le dolomiti cadorine, ampezzane, della val Badia ecc... Il bosco stesso, ceduo, di latifoglie, e non formato da pini, abeti e larici, è meno attrattivo rispetto a quest’ultimo, perché è più simile alle tipologie di alberi che si possono riscontrare anche in pianura o in collina; ha meno effetto sull’immaginario influenzato dai diversi media che spesso veicolano l’immagine della montagna come quella formata da abeti e alte cime, neve compresa. Non che questo sia sbagliato, ma gli ambienti di montagna sono diversi, a quote diverse e con

caratteristiche diverse. Tutti a loro modo unici e belli nonché interessanti. Poi c'è anche un problema di stagione invernale per cui se in alta montagna si può praticare lo sci e altri sport invernali, non la stessa cosa si può affermare (a parte qualche eccezione) per la mezza montagna. Per cui sarebbe da inventarsi altre attrattive per incuriosire e attrarre dei visitatori. È per questo che per attirare in questi distretti delle persone che abbiano voglia di visitarli, dalle ricerche effettuate tramite il progetto S.Co.Re è emerso che bisogna puntare sulle particolarità locali di ogni paese o valle. Sui prodotti agricoli che crescono o che vengono coltivati in un certo modo solo lì; sulle feste legate alle tradizioni che sono ancora sentite dai paesani o su nuove feste legate a stimoli culturali, sensoriali ed emotivi; alla storia di ogni luogo, alla possibilità di saperla raccontare; all'artigianato che si è sviluppato nel tempo lavorando con le risorse locali; all'espressione dell'amore per il proprio territorio, all'architettura rurale-montana che ancora resiste e alla presenza per esempio dei musei locali e agli ecomusei.

### **3.3.2 La cultura**

Da come ho compreso, il discorso culturale è un elemento determinante perché il progetto funzioni. Infatti, molte delle bellezze di diverso tipo che rientrano nella Val Belluna non sono così appariscenti come le più immediate montagne, e devono essere ri-scoperte da chi ci vive, per prima cosa, e scoperte da chi viene a visitarle. Dalle parole espresse da uno degli organizzatori più importanti del progetto, il dottor Roberto Seppi (manager destination di Bolzano), ma anche dalla dott.ssa Perco, è emerso che gli abitanti stessi delle vallate che compongono la Val Belluna sono poco consapevoli delle “ricchezze” naturalistiche, artistiche, gastronomiche, storiche e antropologiche, e per questo “bisogna rispolverare le ceneri per far riprendere il fuoco”.

Se non si conosce la propria storia, almeno quella più recente, il proprio territorio e le sue particolarità è difficile convincere qualcuno a venire in queste valli ad ammirarne la bellezza e soggiornarci per qualche giorno. Magari si crea un turismo di passaggio, ma non un turismo che voglia esplorare e conoscere il posto in modo un po' approfondito. È un problema culturale di non facile soluzione. In quindici anni che abito nella Valbelluna, a parte poche persone che ho incontrato (che mostrano già come loro caratteristica personale una spiccata sensibilità verso un concetto di cultura ampio, che io collego molto alla curiosità) la maggior parte con cui entro in relazione quotidianamente non è interessata all'ambiente storico, paesaggistico, culturale del

posto in cui vive<sup>133</sup>. I temi trattati sono spesso quelli della vita quotidiana e di come risolvere problemi di salute, sopravvivenza, relazionali o simili. C'è peraltro spesso una palese avversione verso gli stranieri, soprattutto immigrati, che vengono visti come invasori e non con curiosità, come persone con cui condividere e scambiare esperienze. E invece l'immigrato potrebbe essere una delle risorse contro lo spopolamento, come ci racconta Mauro Varotto parlando di Aziz «giovane marocchino da quattordici anni residente a Valstagna, sposato in Italia con una moglie della Repubblica Ceca e due figli nati qui, ha voluto adottare un terrazzamento per “coltivare l'integrazione”»: ha piantato la più tradizionale delle colture marocchine (la menta) nel più tradizionale dei paesaggi alpini, sfidando pregiudizi, portando una ventata di novità e un tocco di ibridazione culturale, coniugando radicamento e appartenenza alla valle con la insopprimibile apertura agli stimoli provenienti dal globale» (2013, p.103); o come lo dimostrano i «pastori rumeni di lunga tradizione e professionalità, che ricevono piena fiducia dai loro datori di lavoro ed esportano sulle nostre Alpi conoscenze, attrezzi e usanze tipiche della loro terra»(Varotto 2013, p.47).

In alcuni paesi in cui ho vissuto (Lamon e Arsìe dove attualmente risiedo) non mancano gli storici locali, i poeti che scrivono in dialetto, gli appassionati dell' "Epoica dell'emigrazione" che qui è stata molto alta, la bibliotecaria che conosce sia la storia della zona in cui vive ma che si interessa anche di politica internazionale. Queste persone però sono rare nel totale della popolazione. Forse esistono anche altre persone che hanno più consapevolezza del proprio territorio, ma dai semplici colloqui quotidiani questo non emerge, anzi. Forse è perché l'esotico è spesso ritenuto più interessante dell'ambiente in cui si vive, forse è perché si pensa, con nostalgia e rassegnazione, che a nessuno può interessare una valle abbandonata da decenni, un paese "fantasma", un vigneto secolare, una casa colonica ancora integra o un bosco con i suoi animali. Forse si aspetta che qualcuno prenda in mano la situazione e risolva i problemi della valle (come qualcuno mi ha detto) perché le amministrazioni non sanno cosa fare ma appoggiano volentieri chi ha idee (e può accedere ai finanziamenti). Spesso penso che molte informazioni le persone del posto le abbiano, ma le danno per scontate e non vengono fatte risaltare come qualcosa di interessante da far vedere e conoscere.

---

133A causa di ciò i tre musei più noti di Feltre e il Museo della birra della birreria di Pedavena lamentano poco afflusso di visitatori. È singolare il caso del Museo della birra, adiacente alla storica birreria, che a fronte di centinaia di persone che ogni anno arrivano fin qui per bere la famosa birra e consumare piatti più o meno locali, è visitato da pochissime persone.

Del resto, come nel caso del comune di Arsiè, non c'è una sensibilità che si è creata negli anni verso una prospettiva di turismo culturale. All'abbandono della montagna tramite l'emigrazione si è passati all'economia delle fabbriche, del terziario, del mercato che conosciamo oggi. L'agricoltura è diventata un'attività secondaria. Quindi la visione che l'intero territorio comunale possa essere una risorsa e non solo il lago con i suoi 2 camping e l'albergo Parigi, è un qualcosa che deve essere creato ex novo. In più, il ritorno dell'agricoltura a un certo livello potrebbe essere vista con sospetto se non si danno garanzie che essa non porti inquinamento da pesticidi, andando quindi in contrasto con l'idea di ambiente naturale. Negli anni 60-70 del secolo scorso, a col Perer (località che si trova sulla strada che porta da Arsiè a passo Cima Campo) c'era una colonia e un albergo, ma ora sono delle mega strutture dismesse e che hanno un certo impatto negativo sull'ambiente.

È vero che comunque non mancano certe associazioni culturali, come gli Amici del lago, la Tagliata della Scala, la Pro loco locale e l'associazione dei migranti, ma sembra mancare loro una rete comune di collaborazione che sappia creare anche delle attività economiche continuative legate al territorio. Infatti, Mirco Cescato, uno dei responsabili della cooperativa Valcison (una cooperativa sociale locale) in diversi colloqui avuti con lui mette in evidenza che sarebbe già un traguardo, per loro, creare uno-due posti di lavoro nel settore turismo, ma ciò non è cosa semplice, perché le proposte attuali si concentrano solo sul lago e non sull'intero territorio, e inoltre è necessario creare una mentalità comune. Una testimonianza in tal senso, che conferma quanto detto da Mirco Cescato nel 2015, la ritroviamo nella tesi di laurea di Elisa Dall'Agnol la quale scrive, (nel 2007) « il settore turistico non è fra i più attivi del territorio, ma presenta dei buoni numeri soprattutto grazie al lago del Corlo, dove si concentra la maggior parte del turismo estivo. Purtroppo il turismo rimane concentrato sul lago, ma esclude le altre frazioni, nonostante presentino comunque notevoli doti storico paesaggistiche»(A.A 2007-2008, p.144). Il progetto S.Co.Re potrebbe essere il legante tra le diverse associazioni, il privato e il pubblico per far emergere, collegare e far fruttare le caratteristiche di ogni zona, il suo "genius loci".

### **3.3.3 Una consapevolezza nuova**

Se da un lato nutro dei dubbi sul livello di curiosità, rispetto ai propri luoghi, che ho riscontrato, pur esistendo anche persone sensibili alla questione, che risiedono qui da

quando sono nate, questo risveglio di consapevolezza generale è qualcosa di fattibile a detta di Perco, che nelle giornate del programma ha esposto anche degli esempi pratici che hanno avuto successo. Sembra infatti che dalle ricerche eseguite, compresa quella eseguita dal Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, sui nuovi sviluppi del turismo, i turisti cerchino «una vacanza attiva, legata a forme di esperienza e di contatto con il territorio, alla cultura e alla natura, alla storia, all'arte e all'antropologia. Il sistema turistico che funziona è un bene collettivo» (Perco 2015)

Questo risveglio di consapevolezza non è qualcosa che si possa creare in poco tempo; che basti porre in positivo le possibilità che il territorio offre per ricevere una risposta numerosa di persone che "sposino" questa visione del territorio impegnandosi attivamente. È necessario creare il terreno culturale affinché i diversi attori inizino a collaborare, interagire, creare un nuovo senso di sé e del luogo dove vivono, per accedere a una dimensione altra del vivere. “La popolazione deve sentirsi orgogliosa del proprio territorio, così da poter creare un benessere che sia economico, sociale e culturale”. C'è bisogno cioè, dal punto di vista antropologico, di innescare un processo *antropo-poietico* diverso dal precedente, in cui si ritrasforma l'idea (almeno in parte) di sé e del "fare sé stessi" (Remotti 2008, pp.206-2012).

Quello che mi auguro è che questa nuova forma di turismo sia effettivamente culturale (nel senso di un processo che porti a una maggiore conoscenza di sé e dell'ambiente che ci circonda e che trasformiamo al di là anche dei possibili guadagni che esso apporterebbe) e che non si areni al solo lato enogastronomico, di cui mi sono reso conto negli anni che per noi italiani ha un'importanza notevole. È ancora più facile spendere i soldi in un agriturismo o in una trattoria che in un museo o evento culturale. Proponendo un esempio la dott.ssa Perco faceva notare che alla Birreria Pedavena, che è una birreria storica balzata alle cronache nazionali qualche anno fa, dei circa 100.000 visitatori che arrivano per gustarsi la birra e certi prodotti locali, neanche l'uno per cento visita il museo adiacente della birreria stessa. Così è per gli altri tre musei di Feltre (Museo Civico, Galleria di Arte Moderna Carlo Rizzarda, Museo Diocesano di Arte Sacra) dove gli afflussi sono molto bassi pur essendo dei musei di rilievo regionale. Una delle cause emerse per questo sotto utilizzo dei musei è proprio la scarsa conoscenza stessa sia degli abitanti del posto, ma anche di chi ha cariche istituzionali e di responsabilità del territorio. Quello che salva i musei sembrano essere le scuole, tramite le quali si crea una conoscenza e sensibilità del territorio più approfondita.

Nei vari dibattiti intercorsi nei giorni del programma, è emerso il ritardo degli imprenditori bellunesi verso un punto di vista nuovo nell'economia enogastronomica, rispetto "a chi viene dalla pianura" a "chi viene da fuori"<sup>134</sup>. Ponendo il caso di un imprenditore vicentino che ha attivato l'Antica locanda Cappello, a Mel, e degli imprenditori Toscani che hanno preso in gestione il Castello di Zumelle (Mel), si è visto con sorpresa che queste persone stavano già, per conto loro, attivando le reti e le modalità di lavoro esposte nel progetto S.Co.Re. Si è lodato quindi questa assertività e gran capacità di creare contatti e relazioni con il territorio, assertività poco presente nella mentalità bellunese che continua ad avere un atteggiamento di tipo "attendista", la quale invece di "pensare assieme" si chiede chi si debba attivare per primo. Ecco allora che cultura vuole anche dire capacità di creare rete e di fidarsi l'uno dell'altro in una prospettiva comune.

### **3.3.4 Gli obiettivi del progetto S.Co.Re**

Il progetto rientra nell'Interreg IV Italia Austria [5850-93], finanziato con il Fondo europeo per lo sviluppo regionale.<sup>135</sup> È un progetto al quale il sottoscritto sta partecipando in qualità di studente interessato all'argomento e anche per capire se effettivamente tramite esso ci sia la possibilità di creare un'economia che, partendo dal turismo, coinvolga la sfera culturale, dell'estetica del territorio, antropica e naturale, dell'agricoltura e dell'artigianato.

Gli obiettivi sono quelli in cui

«le regioni di progetto offrono un'ampia gamma di prodotti tipici e artigianali che si possono unire alle risorse naturali e culturali locali dando vita a prodotti turistici integrati di qualità in grado di portare sostenibilità nel turismo e sviluppo nei territori rurali. Secondo l'approccio S.CO.Re rafforzare la competitività significa progettare nuovi prodotti turistici, scambiare buone pratiche ed aumentare la visibilità della regione turistica transfrontaliera. Altri obiettivi di progetto riguardano lo sviluppo e la messa in rete di servizi per il turismo, coinvolgendo nuovi target, includendo centri rurali minori e allungando i tradizionali periodi turistici». (tagliandino pubblicitario).

Per quanto riguarda il Veneto, l'attività è promossa da Veneto Agricoltura.

Osservando il programma (cfr appendice, n 3) sembra proprio che il turismo sia una voce sempre più importante in molti settori. Una parte dell'agricoltura in questi ultimi anni è cambiata e non è più solo una pratica atta a produrre prodotti per il sostentamento

---

134 Ne parlavano la stessa Perco e l'architetto Guadagnin Marino, di Feltre.

135 Per un maggior approfondimento sulle politiche europee legate alla questione "montagna" cfr *Politiche per lo sviluppo delle aree di confine: i casi di Cismon del Grappa e di Arsiè*, Elisa dall'Agnol, tesi di dottorato, 2008 (vedi bibliografia)

degli esseri umani; l'azienda agricola, in certe zone come quelle di montagna, se vuole sopravvivere e avere un reddito decoroso, si propone di vendere i propri prodotti a chi voglia sperimentare dei gusti e dei piaceri particolari, legati a un dato territorio, per assaggio, per il ricordo di essere stato in quel posto. Non sarà un cibo quotidiano (anche perché certi prodotti, come per esempio le 4 varietà di fagioli di Lamon, vengono venduti a 10 e più euro al chilo), ma un cibo per lo più occasionale, che deve saper suggestionare l'acquirente e creargli un immaginario che va oltre il gusto diretto che il prodotto stesso può fisicamente dare, che gli parli del posto, della storia della sua produzione, della sua antichità o reinvenzione da pratiche antico-tradizionali.

Una delle caratteristiche di questo progetto è che non si cerca di copiare altre realtà turistiche tentando di assomigliargli, e non si cerca di sviluppare mega progetti. Quello che si tenta di fare è un turismo che coinvolga l'intero territorio attraverso la collaborazione dei vari interessati. I musei possono diventare dei luoghi importanti, delle chiavi per interpretare il territorio ma, dall'esperienza di Perco, manca il collegamento col territorio stesso. Una soluzione sarebbe quella di arrivare al museo dopo aver percorso il territorio, così da integrare ciò che si è visto e sperimentato con il lato storico-culturale.

### **3.3.5 Criticità dei concetti legati al progetto S.Co.Re**

Tra le parole chiave che raccontano questo progetto e cioè: *ambiente incontaminato*, *patrimonio artistico* e *gastronomia*, una mi sento di criticarne l'uso che se ne fa, sia qui che in tutte le pubblicità che hanno come tema il turismo in generale, e cioè quella di ambiente incontaminato. In realtà è di conoscenza comune che non esiste più nessun ambiente incontaminato sul nostro pianeta, e che forse quelli più inquinati sono proprio quelli che nell'immaginario sono i più puri, come il mare artico. Il fatto che in montagna ci siano i boschi, i laghi, poca antropizzazione, più silenzio e un'aria che rivitalizzi l'organismo, soprattutto in estate, non vuol dire (anche se viene comunemente percepito così) che l'ambiente non sia inquinato. Sicuramente fa star bene le persone e soddisfa l'esigenza di rimanere collegati in qualche modo a madre natura o al concetto di natura che ognuno ha.

Le critiche invece al concetto di gastronomia le pone la stessa Perco. Parlando delle feste paesane in cui si cucinano prodotti proposti come della tradizione locale quali il pastin, la polenta, i fagioli, il cavolo cappuccio e altri ancora afferma che se però i

prodotti agricoli con cui si cucinano questi piatti locali sono importati da molto lontano, non ha più senso parlare di piatti tipici. Se la carne di maiale viene dall'estero e la polenta non è quella della vallata, la tipicità viene a decadere e tipico allora è, forse, solo il modo di cucinare un piatto e non anche gli ingredienti con cui è costituito.

Altre chiavi per spiegare questo progetto (che personalmente ritengo valevole, anche dal punto di vista dello scambio culturale che ci potrebbe essere tra il turista e il residente) sono: autenticità, originalità, genuinità, unicità, esclusività natura e sicurezza.

Autenticità: non creare cioè cose fasulle, ma rifarsi a quello che c'è già nel territorio.

Originalità: che i prodotti abbiano origine qui

Genuinità: che i prodotti non siano troppo elaborati, artefatti.

Esclusività: cioè offerta in modo esclusivo

Unicità: cioè proporre prodotti che, nelle loro varianti, si trovano solo qui. Come il fagiolo di Lamon, o la carne di pecora affumicata (sempre zona Lamon), o certi vino della zona.

Natura: proposta esperienziale dell'ambiente naturale-antropico .

Sicurezza: dei servizi resi, delle risorse che vengono offerte.

Se queste parole chiave hanno un senso nella logica della proposta per un turismo che venga stimolato e indirizzato a conoscere queste valli, dall'altra potrebbero anche rafforzare l'immagine di autosufficienza e di autoctonia che già esiste in esse. Parlare di autenticità, originalità, unicità e di identità tra il territorio e la sua popolazione ha un suo senso per valorizzare delle produzioni e dei prodotti che si trovano solo qui e non in altri posti e per spiegare che certi prodotti e certi servizi esistono perché ci sono persone che si occupano continuamente della terra in cui abitano, che la amano e che ne sanno ricavare delle risorse perché conoscono il loro territorio. Perché, nel caso dei prodotti agricoli è proprio il tipo di terreno, l'acqua, il tipo di lavorazione, la passione con cui le persone si impegnano, le trasformazioni avvenute nel tempo che donano loro unicità. Queste parole chiave per risollevare l'economia del territorio in questione non dovrebbero però evolvere in egoistiche strategie di chiusura per cui, dalla originalità e unicità dei prodotti che si riescono a produrre in questi territori e dall'idea di ri-scoperta dell'identità e delle radici (rurali, artigianali e pastorali ecc.) per riscoprire quella parte di sé che si è abbandonata nel boom economico, si passa a percepirsi poi con un senso di identità poco aperto alle esperienze altre, alle identità altre e ai costumi altri.

### 3.3.6 Il tipico

Negli ultimi anni, in Veneto, accanto al progetto S.Co.Re vengono messi in onda, attraverso le televisioni locali, filmati che promuovono il territorio tramite un recupero e una rielaborazione in chiave moderna sia dei prodotti e della cucina del mondo contadino sia dei sentieri e dei luoghi che di questo mondo contadino erano espressione. Si cerca e si promuove ciò che è tipico o che si presume che sia tale. Anche in questo contesto si sente molto parlare di identità di un luogo, di radici perdute, di genuinità, di mondo contadino e dei ritmi più sani e naturali che esso viveva. Anche in questo contesto si cerca una sorta di Arcadia, di un mondo che non esiste più ma che nell'immaginario era una sorta di epoca d'oro lasciata malvolentieri per il mondo moderno, che sembra oramai non piacere a molti. Sicuramente, soprattutto nella pianura veneta dove molte zone agricole sono scomparse e dove molto terreno agricolo è stato urbanizzato e industrializzato, è positivo il fatto che sia cresciuta una nuova sensibilità che miri a proteggere ciò che è rimasto del territorio agricolo e che ne favorisca un suo utilizzo in chiave escursionistica tramite sentieri e piste ciclabili. Se infatti il mondo industriale e dei servizi è stata una spinta verso un mondo altro e nuovo, con tutti i suoi vantaggi e svantaggi, per molti esseri umani è difficile vivere solo in una dimensione di cemento e asfalto e ritmi pressanti. Molte persone hanno ancora bisogno del contatto con ambienti che, benché siano delle costruzioni umane, abbiano la caratteristica della naturalità, come il territorio agricolo detiene, nonostante l'agricoltura sia per lo più di tipo intensivo. Si assiste quindi alla riabilitazione di sentieri che erano usati dai contadini, o la creazione di piste ciclabili sugli argini dei fiumi, che collegano diversi paesi tra loro. Si creano marce non competitive tra questi luoghi per farle conoscere sia ai residenti sia ai non residenti. Tutto ciò poi ha anche una valenza economica legato a una sorta di turismo rurale e culturale.

In tal senso, la ricerca del tipico, del genuino, deve essere valutata come azione di ritorno rispetto alla situazione globalizzata che stiamo vivendo e percependo sempre di più in questi ultimi anni; perlopiù vissuta da molti negativamente. Non importa se tutti siamo in qualche modo partecipi di questa globalizzazione e lavoriamo per imprese o aziende che hanno contribuito a renderla tale. Ecco allora che il locale, il tipico, il chilometro zero, l'agriturismo e il sentiero dietro casa ripristinato torna ad avere un suo senso, riporta a una sorta di intimità con l'ambiente circostante, quello della vita quotidiana. Soprattutto la questione del tipico si nota in relazione al cibo e al suo legame

con il territorio.

«Ad omologazione, standardizzazione e massificazione si contrappone il processo di costruzione del tipico: ricerca materiale e simbolica dell'unicità, della particolarità o diversità locale. È negoziazione e pratica sociale di attribuzione di senso in risposta, come suggerisce Stéphane Boisseaux, ai nuovi “bisogni locali”: un bisogno economico, basato sulla distinzione all'interno del mercato e sul “gioco dell'eccellenza”; e un bisogno patrimoniale, incentrato sulla promozione del territorio che diventa “gioco di sviluppo regionale o locale”».(Longo 2013, p.357)

Non a caso quindi uno dei volani principali di S.Co.Re è la valorizzazione del settore enogastronomico in cui il cibo va pensato come “medium” tra territorio e ospite, per far riscoprire i “sensi autentici” del territorio.

Nelle vallate bellunesi diversi prodotti agricoli e di allevamento sono elevati a carattere di tipicità, come per esempio il fagiolo di Lamon, la carne de *fea* (pecora), il mais *sponcio*, o il miele delle Dolomiti. Il cibo diventa quindi la “chiave per entrare nel territorio e per conoscerlo”. L'enogastronomia è la “marcia in più, che deve essere trasformata in una narrazione per creare la suspense del piatto creato”, in un “movimento tra tradizione e innovazione”<sup>136</sup>.

Della necessità di innovare la gastronomia tipica ne sono concordi gli stessi organizzatori dell'evento in quanto se un cuoco, citando un esempio, cucinasse il cibo con i condimenti (e con le quantità di condimenti) del passato, sarebbe troppo pesante da digerire e non potrebbe essere servito. Anche le norme igieniche sono cambiate e queste modificano sia la creazione sia il tipo di cottura dei piatti tipici. Ecco che allora il piatto tipico, se pensato alla sua relazione col passato, diventa meno tipico. La sua tipicità, a mio avviso, rimane invece se il prodotto è collegato al territorio in cui è inserito, nonostante le trasformazioni avvenute.

Il tipico pone anche delle scelte su cosa proporre come tipico rispetto a una gamma di altre scelte possibili. Prendendo spunto dalla ricerca sul campo, se si pensa alla tipologia di vino che viene prodotto nella zona del Corlo, con le sue vigne centenarie, costituito di uvaggi misti tra i quali il bacò, il clinto e l'uva fragola, questo tipo di vino non potrebbe essere proposto, perché i vini con uve americane non sono più commercializzabili. Probabilmente, qual'ora si lavorasse solo le uve nostrane bianca e nera, e altri vitigni nazionali e internazionali, adatti alla commercializzazione, si dovrebbero riorganizzare le cantine dei miei interlocutori, cambiando però, così, anche parte del gusto del vino. Il caso de fratelli De Bacco è una dimostrazione in tal senso.

---

<sup>136</sup>Parte estratte da appunti personali nella partecipazione alle giornate S.Co.Re organizzate al Museo Etnografico di Serravella.

“tipicizzare significa quindi tracciare dei confini di gusto e di senso, disegnare una mappa alimentare (che ha contorni comunali, provinciali, regionali a seconda del contesto e del punto di osservazione). Tali confini non sono però rigidi, fissi, sono invece continuamente attraversati e modificati, sono, per dirla con Franco La Cecla, dei “muretti bassi”. Come ha ampiamente suggerito Fredrik Barth rispetto ai gruppi etnici, i confini non devono considerarsi come qualcosa di oggettivamente e definitivamente dato, ma piuttosto come qualcosa di strategicamente prodotto attraverso pratiche sociali e simboliche. Sono scelte contestuali di un determinato numero di tratti culturali che vengono manipolati in maniera contrastiva e relazionale”(Longo 2013, p. 357-358)

Una problematica che vorrei sollevare è che nel momento in cui si promuovono il tipico, il locale, il genuino, ciò che dovrebbe appartenere solo a un territorio e alla sua gente e non ad altri, su scala regionale e nazionale (e internazionale) c'è il rischio che si entri in una sorta di pensiero tipico globale. Infatti sempre più, a livello regionale e nazionale si cercano di proporre, per ogni zona d'Italia, le produzioni tipiche, l'artigianato tipico, o la cultura tipica di un luogo a un turismo interessato a tutto questo. Ciò ovviamente non svaluta gli sforzi e l'impegno di molti che vanno verso questa direzione, con lo scopo di un miglioramento della qualità della vita attraverso il recupero e il mantenimento, sia nella prassi che simbolico, di una cultura contadina. Ma credo che questo concetto locale sia diventato una sorta di tam tam, che si sente sulla bocca di amministratori, politici, giornalisti e gente comune e anche una sorta di nuova moda in attesa della prossima scoperta di un qualche altro sistema che ci migliori la vita o che possa creare economia. Forse i “veri” prodotti tipici sono quelli che non sono diventati tali, che vengono prodotti e consumati nella quotidianità senza pubblicità, che una persona produce e trasforma senza pensare che sia una cosa tipica.

Il fagiolo di Lamon, che è diventato un prodotto tipico, con il marchio IGP e con il suo disciplinare di produzione, forse ora è meno tipico di qualche anno fa. Infatti se prima veniva prodotto solo nell'altipiano lamonese e sovramontino, ora la produzione della semente si attua nei due comuni originari, Lamon e Sovramonte, mentre la produzione per la commercializzazione del prodotto si è estesa a 18 comuni della Valbelluna<sup>137</sup>. Avendo abitato a Lamon tra il 2004 e il 2008 mi ricordo che alla festa del fagiolo era bene andarci per tempo, o il sabato o la domenica mattina, se si volevano acquistare i famosi fagioli (molto gustosi) altrimenti non si trovavano più. Era quindi una produzione molto limitata. Ora, ovviamente, con l'estensione della produzione ad altri comuni della Valbelluna si riesce a soddisfare maggiormente la richiesta di questo prodotto, ma non ha forse perso, così, almeno in parte la sua tipicità? Il suo legame con

---

137Cfr [www.ilfagiolodilamon.it](http://www.ilfagiolodilamon.it)

il territorio? Non a caso il Consorzio è denominato: Consorzio per la tutela del fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese. In questo caso si può affermare che per un maggior benessere esteso a parte della Valbelluna si è persa parte della tipicità di questo prodotto.

### **3.4 Il museo diffuso. Una possibile proposta**

Attraverso la ricerca sul campo, e avendo partecipato per un breve periodo a una ricerca parallela sulle potenzialità turistiche dei luoghi qui interessati, una possibile direzione, che raccolga le istanze economiche, culturali e sociali (e altre ancora) potrebbe essere data dalla creazione di un ecomuseo. Esso potrebbe diventare il catalizzatore o il riferimento per le diverse istanze che già esistono, e per quelle future, sia nelle scelte culturali che in quelle economiche e sociali.

In questo senso l'ecomuseo funziona come uno strumento per la popolazione che lo richiede e a cui si rivolge, gli abitanti del territorio non sono più un normale pubblico ma partecipano a tutti gli effetti alla realizzazione dell'istituzione che si propone di rappresentarli attraverso i propri simboli e valori. L'ecomuseo esprime, così, il tentativo di esaltare il territorio come luogo di relazioni, come spazio in cui sono sedimentati memorie, testimonianze, saperi locali e come trama di ancoraggio dei processi di sviluppo contemporanei, non si configura più come contenitore di oggetti ma è un'istituzione viva che studia il paesaggio i siti gli edifici e le testimonianze per poi elaborarli in rappresentazioni destinate ad una comunicazione pubblica. (Fiore 2008, p.12)

Ciò che è importante in questa modalità di concepire un museo, sorta in Francia negli anni 70<sup>138</sup> (Fiore 2008, p.12), è che esso abbraccia l'intero territorio e non è più chiuso in un singolo locale. Inoltre gli scopi sono quelli di far dialogare la collettività territoriale che diventa un soggetto attivo dell'ecomuseo. Esso potrebbe diventare luogo in cui si sedimentano i saperi alla luce di una rilettura del passato per una nuova concezione del presente e del futuro.

La base di partenza potrebbe essere quella del lago del Corlo, dove si potrebbe creare un centro informativo e formativo per tutti gli interessati. Da qui si potrebbero creare degli itinerari che si dirigono verso le località e le valli vicine, dove è presente sia la storia recente dei luoghi, ma anche, ponendo un esempio, le persone che continuano la pratica viticola ancorata alle generazioni precedenti. La costruzione e la problematica della diga, la viticoltura, l'agricoltura in generale, la biodiversità locale, l'emigrazione, l'arte locale, i forti, i terrazzamenti, la vita in montagna potrebbero essere delle direttrici

---

138 Il termine nasce negli anni '70 del secolo scorso da Hugues de Varine, il quale, assieme a G.H.Rivière, furono i principali interpreti della Nouvelle Muséologie, in cui divenne prioritaria la relazione tra la comunità, il territorio e l'identità locale (Fiore 2008, p.12)

per dei temi da sviluppare. La viticoltura è interessante perché nelle diverse parti del comune di Arsiè ci sono ancora i terrazzamenti che l'hanno ospitata, delle vecchie cantine che potrebbero essere aperte alla visita, dei vecchi vigneti centenari con viti quasi in via di estinzione. Potrebbero così crearsi dei nuovi posti di lavoro, non solo per qualifiche generiche, ma per persone specializzate, anche per chi è disoccupato. Nel caso delle cooperative sociali di tipo B, agli addetti alla manutenzione del verde (che spesso sono persone con disagio sociale, e in questi ultimi anni anche persone di diversa professionalità disoccupate) si potrebbero affiancare nuove figure professionali che già ci sono e possono essere disoccupate o sottooccupate, o magari sono occupate in ruoli (come appunto manutenzione del verde) in cui la loro esperienza lavorativa non si esprime in piena potenzialità. Ci potrebbero essere diverse figure professionali che si potranno affiancare, con diversi livelli di studi, compreso quello universitario (penso agli architetti, agli storici, agli antropologi e agli agronomi per citarne alcuni, ma anche agli artisti) agli attori locali già presenti, alcuni dei quali potrebbero essere gli interlocutori stessi del presente scritto, con le loro pratiche e le loro idee. L'idea di ecomuseo è un'idea interattiva, in cui i diversi attori e fruitori di esso si interrogano sulla propria storia, sul proprio presente, sui concetti e valori che hanno guidato e guidano la loro vita, in relazione al territorio in cui abitano. Non deve essere un'idea statica, in cui una volta stabilite delle direttrici poi ci si arena su quelle. Il pericolo è a mio avviso che poi il tutto perda di vitalità e di interesse generale. È per questo anche che è necessaria la presenza dell'attività scientifica e di ricerca, in quanto azione critica sia sul passato che sul presente, in modo da non mitologizzare la propria storia (Augé 1992, cit in Fiore 2008, p.44) : «si tratta di rivelare il senso profondo di una realtà storica o di un paesaggio, partendo sempre da una investigazione scientifica dello Heritage, evitando cioè qualsiasi deformazione o banalizzazione (Fiore. 2008, p.19)».

L'ecomuseo della val Vanoi (Trentino), sorto nel 2002, poco lontano dal comune di Arsiè, e il museo diffuso della Valsugana potrebbero essere delle fonti alle quale ispirarsi per un ecomuseo locale. Ma anche gli ecomusei della val Stura, della val Maira e della val Gesso potrebbero fornire preziose visioni e consigli su come attivare questo tipo di processo. Tutto questo dipende se ci sarà la volontà di pensare, prima di tutto a una possibilità del genere, e poi attivarsi per realizzarla. Fin'ora non si è sentito parlare di questo né a livello politico né fra la popolazione, benché sicuramente si è a conoscenza di queste realtà. Forse a questo si è già pensato ma se ne è scartata l'idea,

forse si pensa che sia irrealizzabile ipotizzando ai capitali che ci vorranno o alla difficoltà di saper concertare le diverse realtà locali; sicuramente dovrà nascere dal desiderio della popolazione locale, magari tramite qualche persona ispirata e coraggiosa, all'inizio, che sappia "vedere" e coinvolgere le energie presenti in loco. Alcune risorse come abbiamo visto tramite il presente lavoro ci sono, altre potrebbero nascere nel farsi del progetto e svilupparsi successivamente. «La vita delle terre alte dipende da quanto le terre basse, fondovalle e pianure sanno attivare sul piano delle relazioni e da quanto le prime sono in grado di offrire alle seconde sul piano delle risorse non rintracciabili oltre che in montagna (Turri 2003, cit in Fiore 2008, p.102)».



## CONCLUSIONI

La ricerca sul campo, svolta in questa zona di media montagna, mostra alcune esperienze in cui, per i diversi motivi dati dalle microstorie di ogni interlocutore, emerge il rapporto tra l'uomo e il territorio che abita. È un rapporto di emozioni e sentimenti, intessuto di storia dei luoghi, di emigrazione di parte dei suoi abitanti, di un'agricoltura che aveva modificato fino a dove era possibile il volto stesso delle valli interessate. È un rapporto che mostra ancora il desiderio di voler abitare, a diversi livelli, questo territorio, diventato luogo di senso dalle persone che ho conosciuto. L'agricoltura di sussistenza è una pratica molto importante nella vita di queste persone, perché è punto di contatto tra la il paesaggio e una gamma di valori e simboli che esso ispira. Se da un lato la zona del lago del Corlo ha vissuto e vive lo stigma dell'abbandono, è proprio questa caratteristica, di per sé negativa, che potrebbe creare nuovi sviluppi sociali culturali ed economici nell'ottica neoruralista. Per certi aspetti l'abbandono di queste valli ha preservato molte "ricchezze rurali" quali: interi paesi, il sistema dei terrazzamenti, la rete di captazione dell'acqua piovana e i vigneti relitti, per citarne solo alcuni. Patrimoni rurali che, come nel caso della Pianura padana, si sono invece assottigliati nei decenni di degrado urbano e di agricoltura industrializzata.

Parte delle persone incontrate vivono le esperienze di presidio e cura della loro territorio nell'intimo della loro quotidianità, senza proiettarsi verso le possibili aperture che il fenomeno del ritorno alla terra sta sviluppando a livello nazionale e internazionale. Si vedano a tal riguardo il Consorzio di tutela del Porro a Cervere, provincia di Cuneo, o Il WwooF (World wide opportunities on organic farms) (Poli 2013, p.20). Con altri interlocutori, invece, sono emersi possibili progetti in cui diventano fondamentali uno stile di vita non stressante, le relazioni sociali e un'economia legata a un uso equilibrato e rispettoso del territorio. Questo potrebbe essere un periodo favorevole per la media montagna, in un periodo storico dove la qualità delle produzioni agricole, e non solo la quantità, sta emergendo come fattore di scelta dei consumatori. Ecco che allora, anche piccole produzioni nei terreni di montagna, dove non si possono ottenere grandi rese, potrebbero attivare processi di sviluppo socio-economico interessanti.

La ricerca ha fatto emergere, a questo proposito, la necessità della presenza di interlocutori che sappiano cogliere le istanze dei singoli individui portatori di progetti.

C'è la necessità che a livello locale (e della politica locale) si costruisca una visione e un progetto che faccia sentire queste persone parte di una rete condivisa reale e fattibile. Rete locale che deve saper interagire con la dimensione globale per non rinchiudersi in sé stessa. Il progetto S.Co.Re potrebbe essere un inizio di tutto ciò, assieme agli enti e alle organizzazioni che già esistono. Ma, come più volte è stato affermato nelle diverse giornate dello S.Co.Re, è dal locale che deve nascere la volontà di cambiamento e di creazione di questa rete, se si vuole che tutto ciò abbia un senso e una continuità nel futuro. I progetti calati dall'alto delle istituzioni, si è visto, non funzionano.

L'amministrazione locale del comune di Arsiè è a conoscenza di queste piccole realtà che operano nel territorio? È a conoscenza dei vari progetti che possono portare beneficio alla propria gente? È in grado e ha il desiderio di voler creare questa rete? Date queste domande e i primi, timidi risultati del presente lavoro, potrebbe essere proponibile una ricerca di approfondimento per sondare le potenzialità territoriali sui diversi fronti che abbiamo esaminato, e magari per essere da collante tra i diversi attori sociali. Una ricerca che continui ad interrogare le persone sui i luoghi che abitano, sulle loro aspettative, sui loro desideri che ancora non hanno espresso pubblicamente, sul senso di continuare a vivere in luoghi affascinanti e difficili allo stesso tempo come quelli della media montagna.



## APPENDICE

### N 1

«I terrazzamenti non sono solo semplici «campi in quota», ma un sapiente sistema che ha conferito nuova soglia di stabilità agli erti pendii, riorganizzando gli spazi insediativi, la viabilità di accesso, ma soprattutto l'equilibrio idraulico dei versanti. I terreni terrazzati (localmente denominati *banche* o semplicemente *campi*) sono sorretti da muri a secco (*masière*, «mucchi di pietre») che rispecchiano fedelmente il substrato litoide (dolomia, calcari grigi, massi alloctoni di provenienza fluvio-glaciale, detti *roisi*). La compattezza del materiale lapideo e la redditività garantita dalla coltura del tabacco ha consentito l'erezione di muri alti anche fino a 8 metri, per un ammontare complessivo di oltre 230 chilometri di muri a secco in tutta la valle. Il procedere «a fisarmonica» dei terrazzi alterna muri imponenti a sostegno di fazzoletti di terra di pochi metri, nei versanti più erti, a campi più ampi sostenuti da *masiere* di 1-2 metri d'altezza nei conoidi a pendenza più dolce e nel fondovalle. Prevale complessivamente un paesaggio macroterrazzato a media intensità di terrazzamento. Le *masiere* o *masgere* si presentano molto larghe alla base, per restringersi nella parte superiore fino a 30-40 centimetri, con ultimi corsi di pietre particolarmente regolari e compatti, che si sopraelevano dal piano di coltivazione di circa 40-60 centimetri, con funzione sia di contenimento del terreno sia di percorsi pedonali. Dietro alla struttura muraria viene riportato un terrapieno drenante di ciottolame misto che ha la funzione di far filtrare l'acqua piovana verso la base della *masiera*, in cui in genere sono presenti piccole canalette di raccolta e drenaggio. Il piano dei terrazzamenti si presenta inclinato verso valle con una pendenza che varia dall'8% al 16%. La *masiera* è anche una struttura di accumulo di energia solare particolarmente preziosa in queste aree di scarso soleggiamento; lungo i muri infatti venivano e vengono ancora aggrappate le vigne che in questo modo assorbivano il sole riflesso e irradiato dalle pietre fin dopo il calare del sole. Il sistema idraulico si presenta articolato e complesso, imperniato sui percorsi di accesso alla montagna, che raccolgono l'acqua e la convogliano all'interno delle aree terrazzate, in un interessante sistema di distribuzione e/o trattenimento. L'immagazzinamento dell'acqua necessaria all'irrigazione avviene in genere per mezzo di grandi pozzi a struttura cilindrica (con profondità di 5-8 metri per un diametro di 1,20-2 metri circa), realizzati al piede dei terrazzamenti e collettori delle acque del sistema di drenaggio. In prossimità di affioramenti rocciosi calcarei, grandi vasche ricavate all'interno di grotte abbastanza ampie (20-30 metri quadrati) raccolgono gli stillicidi dalle fessurazioni di roccia carsica; queste grotte assumono anche la funzione di ricoveri per attrezzi e persone» (Chemin, Varotto, 2008, pp 97-98).

### N 2

La preparazione dei *rodai* avveniva nel seguente modo:

-stesura del concime con linee longitudinali poste la prima a 60 cm circa dal bordo della banca e quindi per interassi di 100-110 cm circa;

-scavo perimetrale di una sezione del terreno della larghezza di 40 cm circa, con formazione del cumulo verso l'interno e scavo a vanga dei *rodai* su linee di interesse alle linee di posa del concime, sempre di cm 100-110, copertura della concimazione, con formazione di solchi della larghezza di 40 cm circa e di cumuli della larghezza di 60-70 cm circa.

In questo modo la terra sollevata al momento della vangatura viene rigirata sotto e il tappeto erboso va a finire interrato a contatto con quello della parte non

smossa macerando assieme al concime riportato.

Questa tecnica prevalente, chiamata vangatura *a rodai*, ha tra gli aspetti funzionali quello del risparmio di fatica umana e quindi di lavoro, in quanto la lavorazione avviene smuovendo una sola volta il terreno, metà terreno al momento della concimatura (formazione dei *rodai*) e l'altra metà al ripianamento del terreno con vangatura delle parti rialzate o schiene, con conseguente ristenditura del concime fermentato.

All'interno dei solchi ribassati viene trattenuta l'acqua piovana in caso di precipitazioni che si verificassero durante questa fase della lavorazione, evitando il pericolo del trasporto del terreno e del concime a valle; quando la terra delle parti a cumulo tra i *rodai* verrà a sua volta vangata e rigirata, la superficie della banca sarà livellata e predisposta per la tracciatura e la piantumazione del tabacco o attualmente di altra coltura. (Perco, Varotto, 2004, p. 159-160)

---

**PROGETTO INTERREG IV ITALIA-AUSTRIA**  
**S.CO.RE. (5850-93) Sustainable & COmpetitive REsorts**  
**Sviluppo di una rete transfrontaliera di promozione e valorizzazione del**  
**territorio**

**PROGETTARE, CONDIVIDERE E COMMERCIALIZZARE IL**  
**PRODOTTO TURISTICO.**

*Percorso partecipato per gli operatori turistici della Val Belluna*

**I Workshop**

**Sede:** i Workshop si terranno presso il **Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunese** in via Seravella 1, 32030 Cesiomaggiore (BL).

**Calendario e programma:**

***Mercoledì 4 febbraio : la destinazione turistica***

- |               |   |
|---------------|---|
| 14.30 – 16.00 | La destinazione turistica e lo spazio vitale per il turismo<br><i>a cura del dott. Robert Seppi - destination manager, Bolzano</i>          |
| 16.00 – 17.30 | Lavori di gruppo: la Valbelluna, luoghi e risorse per il turismo<br><i>a cura di Etifor srl – spin off Università degli Studi di Padova</i> |
| 17.30 – 18.00 | Conclusioni   |

***Mercoledì 11 febbraio: il prodotto turistico 1° parte***

14.30 – 16.00 Il prodotto turistico territoriale : sintesi di emozioni autentiche  
*a cura del dott. Robert Seppi - destination manager, Bolzano*

16.00 – 17.30 Lavori di gruppo: dall'idea al prodotto. Creatività e metodo per la  
qualità del turismo

*a cura di Etifor srl – spin off Università degli Studi di Padova*

17.30 – 18.00 Conclusioni

***Mercoledì 25 febbraio: il prodotto turistico 2° parte***

14.30 – 16.00 Comunicare, promuove e commercializzare il prodotto turistico  
territoriale

*a cura del dott. Robert Seppi - destination manager, Bolzano*

16.00 – 17.30 Lavori di gruppo: dal prodotto al pacchetto turistico: Co-eccellere,  
Co-emozionare, Co-creare

*a cura di Etifor srl – spin off Università degli Studi di Padova*

17.30 – 18.00 Conclusioni

***Mercoledì 4 marzo: Conclusione del percorso di progettazione partecipata***

14.00 – 18.00 Lavori di gruppo: presentazione prodotti turistici

## LE INTERVISTE

Queste interviste sono elaborate ancora allo stato grezzo. Me ne scuso fin da ora.

### **Intervista a Alessandro Giudici, n 1, 25/07/2014, Geremie (val Carazzagno)**

Alessandro: Purtroppo sta cambiando anche il clima e qui si vede meglio che in altri posti. Per esempio quest'anno aveva fatto un'inizio primavera bellissimo, poi brutto: risultato l'anno scorso questa pianta di prugne selvatiche era piena zeppa e ora ce ne sono qualche decina. Qui poi ho piantato in diverse occasioni 5, 6 albicocchi e tra una cosa e l'altra sono morti tutti. Adesso qua ho il susino con diversi tipi di innesto fatti così che ogni ramo darà una qualità diversa. L'albicocco resiste molto alle gelate, ma quando spuntano fuori le gemme, basta una gelata ed è morto.

Mi ricordo che ero qui un anno a potare le viti, pioveva e faceva freddo, ha cominciato a nevicare e ho una foto giù nel vigneto dove avevo l'albicocco e nel fiore dell'albicocco c'era dentro il ghiaccio. Risultato è che quell'anno la pianta è morta ed è venuto su un selvatico, susino selvatico che fa delle prugnette come queste, un po' più grosse. Quest'anno me le ha fatte tutte malate, non è mai successo, e non ho raccolto niente.

Michele : (lo) Sta facendo anche quest'anno, sono quattro anni che io abito a Fastro, però negli ultimi due anni sta facendo delle estati molto piovose. È una sorta di prolungamento dell'inverno.

Alessandro: io quando sono stato a casa 10 anni fa, facevo anche il vino, poi ad un certo punto è venuto fuori quasi niente. Ha cominciato a venire dell'uva brutta, sempre malata. Io poi non abito qui. Abitassi qui vicino, a Fastro, ad Arsiè, sarei qui tutti i giorni. Quest'anno non sono ancora riuscito a spruzzare il verderame e lo zolfo perché pioveva sempre. Son qui da una settimana e piove sempre.

Michele: E' vero. Ma lei tratta solo con verderame?

Alessandro : verderame e zolfo, li metto assieme. Faccio due tre trattamenti all'anno, di solito bastano. Li metto solo sui nostrani, perché americana e bacò e seibel non hanno bisogno di nessun trattamento. Però ogni tanto passo una spruzzatina leggera, ma sulle altre viti insisto di più, senza però esagerare. Ho comperato anche un "coso" (un nebulizzatore) elettrico, a pile, comodissimo, perché le cose moderne servono. Ecco, qui viene benissimo la lavanda. Ho piantato qui delle piante di lavanda e non ne è morta neanche una. Ho portato su anche delle piante di salvia e di rosmarino e vengono benissimo. Poi ci sono quelle piante tipo le calle, quelle che fanno i fiori bianchi profumatissimi, e quelli resistono moltissimo.

Michele: Ma quest'anno c'è stata (la presenza) di una serie di bruchi, impressionante, e a casa mia me le ha mezze mangiate. Quest'anno il bruco ha mangiato dappertutto.

Alessandro: Ah, si si, quest'anno sono venute su due volte e anche nel bosco uno tornava con i capelli e i vestiti pieni di bruchetti, piccolissimi. Era successo qualche anno fa con il vigneto e ha cominciato con un anno con un filare completamente spoglio

; fino a metà vigneto tutto spoglio, sembrava morto. Poi ho scoperto che erano questi piccoli vermetti che mangiavano quando usciva il fiore e le foglie dell'uva. (minuto 4.27). poi la pianta ributtava di nuovo, non faceva nulla e andava avanti. Però ...io son contrario ai trattamenti chimici, nonostante sia un chimico (risata generale), e ho trattato le piante con l'insetticida a contatto.

Michele: Quale, quello con il piretro?

Alessandro : Non con il piretro, ma con quello più forte. È bastata una sola volta e adesso sono 15 anni che la vite è esente.

Michele: Cioè, una volta su 15 anni?

Alessandro: Sì, sì...perché ho distrutto quello lì. Un altro anno ...qualche anno fa c'erano moltissime vespe e calabroni che mangiavano tutto. Attaccavano i grappoli dell'uva, li succhiavano e li buttavano per terra. Allora ho fatto quelle trappole con acqua aceto, zucchero per intrappolare, per abbassare un po' questa popolazione. Adesso l'anno scorso non ho fatto niente, quest'anno non faccio nulla perché sono pochi e sono anche utili come animali. Purtroppo una cosa che è sparita qui sono gli animali come i bombi, le api . Sono spariti gli animali impollinatori.

Michele: Anche in questa zona? Che magari non è molto trattata, non è...

Alessandro: In questa valle, sessant'anni fa vivevano 500 persone, adesso, la popolazione d'inverno è zero. Zero, uno, c'è un mio vicino che abita qui. Nel senso che è stato tutto abbandonato e sono spariti almeno l'80% dei sentieri. Quelli che conoscevo anch'io...faccio fatica...perché poi si è imboscato tutto. E il bosco ha mangiato tutto praticamente

Michele: Si fa fatica a capire ...(come dovesse essere stato una volta )

Alessandro: Fino a qua, qua c'era il vigneto. Di là dove c'è il bosco, c'era un vigneto fino in fondo.

Michele: Eh, mi diceva Sisto, ma è difficile immaginare se uno non ha visto.

Alessandro: Sì sì, qualche anno fa ho comperato questo qui e non ho mai avuto il tempo di disboscarlo e sistamarlo. Ci ho fatto un pezzo, ma adesso sta ritornando ...

Michele: Probabilmente è difficile, è già un'agricoltura di per se stessa difficile. E queste che viti sono?

Alessandro: Questa è la nostrana bianca, che si è presa le malattie perché non è stata trattata con lo zolfo e il verderame. Ecco, quest'anno ce n'è su tantissima, l'anno scorso ce n'era su due grappoli.

Michele: Ha messo lei i bigliettini bianca? Per capire...? Sa dove l'hanno trovata questa nostrana bianca, nel senso che ...

Alessandro: Sono tutti ibridi per me, tutti ibridi. Penso che provengono da fine

Ottocento, quando c'è stata la fillossera che ha distrutto tutti i vigneti europei . Poi hanno cominciato a creare degli ibridi i produttori , il bacò è un ibrido, e poi a innestare le vecchie uve sull'americana, che è , che resisteva a questa malattia. Però la storia non la so...sarebbe interessante.

Michele: Ascolti, se lei è d'accordo posso... parlare col professore col quale sto facendo la tesi , contattando l'istituto che c'è, penso a Padova, di agraria...

Alessandro: Io ho provato a contattare quelli di Padova, ma non mi hanno risposto.

Alessandro: Gli ho chiesto il bacò...ma non gli interessa a nessuno, almeno.

Michele: Come ricerca sapere ..se io avessi dei campioni di vite, per esempio la seibel, e sapere da che vitigno deriva. Perché il bacò penso lo sappiano.

Alessandro: Almeno io la chiamo seibel perché viene chiamato seibel.

Michele: No, esatto, a livello antropologico sarebbe interessante capire cosa è per la tradizione o per il vissuto quotidiano il nome e anche cosa, magari, a livello di ricerca ...come varietà nata ....sarebbe interessante capire che tipo di incrocio è , perché magari poi nel tempo si dimentica ...

Alessandro: Questi nostrani bianchi e neri sono solo per fare il vino, da mangiare non sono buoni, assolutamente. L'americana è buona, il bacò è molto buono, come, come...è buonissimo. Il bacò ha una maturazione... questa uva matura poi anche in 10 giorni. Il bacò, se sbagli giorno, da un giorno all'altro la ritrovi tutta marcia, e star lì a pulire i grappolini uno alla volta è da impazzire, perché viene attaccata subito dagli insetti e marcisce.

Michele: Quindi ha anche una pellicina...

Alessandro: Piccolissima, basta toccarla leggermente e si spacca , mentre l'americana è diversa, anche queste, sì. E queste sono tutte bianche.

Michele: Perché appunto la nostrana bianca. Io vengo appunto da una zona di Treviso e la nostrana bianca e la nostrana nera non l'ho mai sentita. E quindi è importante anche .

Alessandro: O hanno un altro nome.

Michele: Noi abbiamo il merlot, vari tipi di cabernet, magari incroci come il manzoni...

Alessandro: Questa per esempio è una varietà che non so cosa sia.

Michele: Questa è una bianca?

Alessandro: Questa è una bianca, sì, non so se... non è selvatica, ha buttato su il selvatico da sotto. Il selvatico non fa nulla

Michele: E lei quante volte viene su in un anno

Alessandro: Cinque sei volte, sette, dipende, dipende, io sono a casa in pensione e quindi..

Michele: Ah, è in pensione

Alessandro: Si..

Michele: Ma ancora operativo

Alessandro: Si, sono fortunato..io facevo il ricercatore, poi hanno chiuso tutto , ho fatto un po' di mobilità e in quel periodo quello che mi coltivava l'orto, oramai era anziano, e ha lasciato indietro tutto. Lì han ha tagliato tutto il vigneto, dove vedi i fiori di camomilla bianca,e io ho cominciato a divertirmi. Mi ha fatto vedere come si pota, un paio di cose e ..

Michele: Quindi ha imparato anche a potare.

Alessandro: Purtroppo però ho scoperto che questo terreno è molto brutto, diciamo, infatti.

Michele: Ma brutto come terreno o come posizione? Come qualita...

Alessandro: Questo qui è un caco, ha otto anni

Michele: È piccolino!

Alessandro: Lì c'è un fico e lo paragona al fico che ha visto lì in fondo che è stato piantato nello stesso periodo..

Michele: Quindi un po' magro come terreno, però per la vite

Alessandro: Non so se ha visto salendo quelle pessche..

Michele: Quelle pesche lungo il muro..

Alessandro: Si, io avevo piantato dei semi di pesca gialla in dei vasetti ed è nata una piantina. Ne ho portato su una quindicina , poi non sapevo più dove metterle e il mio vicino mi ha detto: “ mettile, mettile qui vicino al muro che va bene”. Le ho messe lì e son venute su tutte le piante , una è mezza morta ma le altre piante son bellissime.

Michele: Però vicino al muro forse prendono più sole, perché c'è il riflesso del sole.

Alessandro: Si, ma il terreno è già diverso

Michele: Ah, il terreno è diverso? Quindi in pochi metri cambia anche il terreno!

Alessandro: Si, Si. Questa pianta è un susino, una...vediamo se c'è scritto qualcosa..no, è andato via. Ah, sì susino (continuo io : susino antico giallo) antico giallo.

Ho dovuto cambiarlo perché ci sono i caprioli che mangiano tutto . Quest'anno volevo sperimentare un nuovo tipo di repellente per caprioli e cervi, solo che tra la pioggia e tutto...perché i caprioli sono golosissimi delle foglie di queste piante da frutto, specialmente il pesco e l'albicocco, e poi sono ghiottissime delle foglie del bacò e dell' americana; mentre le altre piante, le altre nostrane non le toccano neanche, non le

guardano.

Michele: Ah, mi diceva Sisto che anche lui ha dovuto combattere perché gli mangiano...

Alessandro: Il fatto degli gli innesti di bacò , non riesci a fare il bacò perché gli mangiano continuamente i germogli . Mentre quella lì è una americana che ha 8 anni, e sembra una pianta di 2 anni tipo quella di ..fa fatica a venir fuori; la si vede la malattia delle piante.

Michele: Ma quanti anni avranno quelle più vecchie qua? !

S: Io ho 61 anni e questo era già qua..

Michele: Avranno un centinaio di anni secondo lei?

Alessandro: Eh, può darsi

Michele: O tra i ...60 sicuramente, tra i settanta e i ottanta e novant'anni.

Alessandro: Sì, forse anche di più, li ho sempre visti. Ogni tanto muore qualche pianta . Prima era molto fitto il vigneto, fino a lì in fondo, poi si è tutto imboscato. Io (il prato del vigneto) lo taglio uno due volte all'anno. Poi ho letto anche, nelle riviste specializzate, che nei terreni di montagna è meglio lasciare l'erba ....(perché mantiene la struttura del terreno, aggiungo io).

Alessandro: Poi questa pioggia cresce a iosa, certamente. Qui c'ho una pianta di pero. Ecco, il pero, era l'ultimo a fiorire di solito. Quest'anno che ha fatto brutto stesso, quasi niente. L'anno scorso ho raccolto due casse di frutta, qui ce ne saranno (di frutti) una decina, ma neanche. Ho fatto un innesto qualche anno fa , è vivo ma non cresce, ho tagliato un ramo selvatico..

Michele: Perché ho visto che ogni anno qua è diverso.

Alessandro: Io ogni anno dico di venir su per fare qualche innesto e non riesco mai, perché per il tempo (sfavorevole) .

Michele: Cioè qua, il giorno che il tempo è buono esce altrimenti ...

Alessandro: Sì, specialmente la vite, la vite quando inizia a buttare, se lei mi taglia un pezzò di bacò o di americana, l'americana e il bacò buttano fuori come fosse un rubinetto (la linfa) e quindi non si può fare più nessun innesto. L'innesto viene fatto a febbraio, ecco. Qui c'era la neve a febbraio l'anno scorso (sorridente) a febbraio, peggio ancora.. poi ha fatto un sacco di disastri in giro . Ci ha “raddrizzato” un po' di pali delle viti in giro..eh, purtroppo ci vorrebbe molto più tempo .

Michele: Anche perché lei fa tutto da solo, perché non sono lavori semplici, o tagli l'erba o fai una cosa o fai un'altre.

Alessandro: Sì, sì, e quest'anno è bella. Ma quella lì ha fatto degli anni a crescere qualche centimetro, l'americana..che di solito ha una vitalità enorme. Io penso che finché la pianta, le radici, non trovano il nutrimento sotto , rimane piccola, sennò muore

la pianta, se crescesse. E poi butta, poi all'improvviso butta.

Mio fratello aveva una pianta selvatica , non so se è un carpino o qualcosa vicino casa, è rimasto per 30 anni alto così, un metro, un metro e mezzo, 30 anni..nel giro di 2 anni è diventata una pianta di 5 metri. Purtroppo così, ho dovuto tagliarla perché pericolosa vicino a casa. Probabilmente è riuscita e poi è scoppiata all'improvviso.

Michele: Sì sì, difatti...e lei non concima qua.

Alessandro: Io metto, butto..qualche concime quello che comperò dal vivaio, lì, qualcosa, ma poco.

Michele: Tipo stallatico, biologico? Granulare?

Alessandro: Granulare, sì, un po' di stallatico ogni tanto..specialmente lo do alle piante, ma non viene niente..

questo qui per esempio è un ciliegio, dovrebbe essere quello delle amarene o il durone, no, ma fa fatica. Adesso dovrei toglierlo dalla gabbia. Di là c'ho un albicocco e un albicocco qua. Quest'anno ho dovuto tagliare metà pianta di albicocco perché è venuto su il selvatico. L'anno scorso ha fatto 4 albicocche, quest'anno niente, perché il tempo...quest'anno siamo partiti benissimo perché ...su invece da mio fratello dove c'è una pianta di prugne, le gocce d'oro, quest'anno ce ne sono su una ventina, anche di più forse, ma il più delle volte il raccolto grosso è ogni 5 anni ...

Alessandro: Proprio quella giornata, quell'anno.. si raccoglie casse e casse di ... A me non piace la frutta molto matura, la marmellata poi non mi piace quindi...la distribuisco a tutti .E purtroppo è così, qua. La natura non è benigna. L'anno scorso ho pulito tutto, ho tolto anche, come si chiama, quello che rimaneva degli alberi che ho tagliato (quelle che sono le ramaglie, aggiungo io ) ma ..

Alessandro: Queste qui sono delle viti vecchie di una volta che avrei dovuto innestare, ma non sono riuscito a..(18:41). Infatti ci ho messo dei pali di castagno lì,

Michele: Ma poi pensi, una volta ci stavano dietro tutto l'anno e comunque era già faticoso, per cui..

Alessandro: È vero...io noto questi, questi cambiamenti climatici, qui si vedono a 10, di più, al 40 per cento rispetto agli altri posti. E adesso son tre anni che non faccio più neanche il vino, perché il raccolto non è, non è..non c'è più quasi niente.

Michele: Sennò prima quanto portava a casa, quanto vino riusciva a fare .

S: riuscivo a fare circa 80 litri, 100 litri, sì , ma poca roba, consideri che la facevo nel garage di casa. Raccoglievo l'uva, le mettevo nelle cassette e le mettevo nel garage di casa mia e facevo il vino.

Michele: Pensa che passione!

Alessandro: Poi ho portato tutto su a casa di mio fratello (qui a Geremie), e però le ho usate solo un anno e basta. Adesso quello che raccolgo me lo porto a casa e me lo mangio. Poi vengono gli animali e mangiano tutto.

Michele: Quindi lei non si porta a casa tutta l'uva ..una parte..

Alessandro :Se riesco, boh, dipende quest'anno cosa viene, ma di solito ultimamemte non viene mai niente.

Michele: Quindi il fattore tempo

Alessandro: Il bacò, il bacò che produceva sempre ora non fa quasi niente .L'anno scorso ho portato a casa 4-5 casse di bacò e basta..e che poi me le sono mangiate.

Alessandro: Quest'anno è un po' meglio, dipende ...quest'anno ha fatto brutto in diversi periodi, e le piante che hanno preso il brutto, diciamo, non sono riuscite a fare niente. Il pero qui, il melo, era pieno di fiori la, il ciliegio, li, era pieno di fiori e sembrava che nevicava da quanti fiori ...c'erano su 4 ciliegie e basta..

Michele: Ha un vigneto più in giù allora?

Alessandro: Sì, c'ho questo, è tutto terreno mio, fino al torrente, fin giù in valle, fin lassù nella curva, poi va giù fin la sotto alla strada.

Michele: Quanto sarà in ettari?

Alessandro: Ma tra tutto, tra mio fratello e io, circa 100.000 metri quadri (10 ettari)

Michele: 100.000 metri quadri sono 10 ettari.

Alessandro: Sì, perché di là abbiamo 6000 m di bosco, do là dalla valle, poi abbiamo bosco anche su alla Tenina,

Michele: No tutto a vigneto allora.

Alessandro: No, oramai è tutto bosco, una volta c'era prato...coltivato ma ora è tutto bosco. Bosco che non si può neanche andar a tagliar la legna perché si fan fatiche enormi (non si riesce a entrare. )

Alessandro: Una volta mia nonna andava nel bosco a tagliare la legna e col ricavato sistemava il tetto, la casa. Adesso neanche se si paga il boscaiolo viene.

Michele: Sì, poi adesso le cose valgono talmente poco che ...

Alessandro: Quello che fai qui in una settimana fai in un giorno in un altro posto, quindi ..anch'io ogni tanto vado nel bosco, taglio, sistemo, però...sono qui poco tempo, purtroppo, difatti adesso i lavori in casa non li faccio più, faccio fuori..mi manca il tempo, bisognerebbe essere qui vicini, bisognerebbe essere qua vicino e sarebbe una pacchia.

Michele: Pensava di trasferirsi?

Alessandro: Eh, la moglie, eh, lei poi fino a 66 anni è a posto (nel senso che lavorerà fino a quell'età), io sono stato fortunato e lei sfortunata..

Michele: Le varie riforme delle pensioni

Alessandro: Sì, sì, tutte cavolate poi, tutte bugie. Bugie perché io ero chimico e sopra avevo la cassa dei chimici, metalmeccanici, i tessili...erano tutti attivi, anche adesso. Adesso c'è più gente che versa i contributi che quelli che ne usufruiscono come pensione. Solo che adesso ci hanno attaccato su gli oneri sociali, cassa integrazione, mobilità e tutto dentro e l'Inps è stato prosciugato. Per esempio quello dei dirigenti, è stato assorbito dall'Inps e pagavano niente e prendevano un sacco di soldi . È stata un'altra emorragia anche questa. Poi ci fanno credere cose che non sono vere e basta. Bugie, bugie, bugie..e la gente viene presa per la..in giro..

Michele: Hanno anche levato via la liquidazione, che o la usi per una seconda pensione o ..

Alessandro: Non so se hai sentito ieri quello dalla Sicilia, che prende 600.000 mila euro all'anno di stipendio e questo va in pensione con 600 mila euro. Perché han fatto una leggina doc per loro e vanno con il 100% della retribuzione, perché adesso la gente andrà col 60- 65%.

Michele: Sì, poi per le persone che ne hanno bisogno, ci dicono sempre che non ce ne sono. È bruttissimo.

Alessandro: Non so se posso dire ancora qualcos'altro. Sarebbe interessante riuscire a pulire il bosco e tutto, ma è un lavoraccio.

Michele: Allora di vigneto qua sarà , un ettaro cioè di vigneto solo.

Alessandro: Di vigneto sarà, sì sì. E poi c'è quello del mio vicino là, quello che vede là.

Michele: Il suo vicino?

Alessandro: È un ragazzo che ha comperato la casa qui.

Michele: È il padovano..?

Alessandro: È il padovano, sì..

Michele: Ha la passione anche lui per la vite?

Alessandro: No, adesso vive in Piemonte..vive con la sua ragazza. Ha avuto problemi di lavoro , era disoccupato, ha vissuto qui 2 anni e poi alla fine ha fatto dei lavori di ristrutturazione ed è finito in Piemonte. Ha molti parenti lì e quindi gli trovano qualche cliente e vive lì. Adesso è venuto su ieri anche lui . Poi c'è un altro ragazzo che viene da Padova , nella casa vicino. Vive anche lui qui tutto l'anno in paese.

Michele: Ah, infatti vorrei intervistarli, ho saputo che ci sono delle realtà..

Alessandro: Sì, lui ha avuto problemi vari, vicissitudini, è divorziato, è rimasto senza lavoro..e un sacco di problemi vari .io da quel punto di vista son più fortunato da quel punto di vista, son più sfortunato perché son troppo lontano. Io, se fossi da solo, verrei a vivere qui tutto l'anno, senza problemi. Anche perché vivo in un posto che è

inquinatissimo.(26:06) e qui invece è tutta un'altra cosa, insomma.

Alessandro: Beh, come dice lei, provi amore per il posto..

Alessandro: Sì, sì, la valle Carazzagno qui, o si ama, o si va via, o si scappa. Difatti c'è molta gente qui che ha dei figli dei nipoti e delle mogli che questo posto non riescono proprio a vederlo, perché si ricordano le fatiche fatte. Anche mia mamma, veniva su con difficoltà qua, perché si ricorda, lei è stata qui sette otto anni, e lei si ricorda le fatiche che si facevano. Ha vissuto dai 5 ai 12 anni, anche di meno, dai 4 ai 15 anni, c'erano le scuole elementari e ..io invece qui lo considero come un paradiso. Anche non è più paradiso, i vecchi mi raccontavano che qui una volta c'erano le piante piene di frutta, si stava benissimo dal punto di vista climatico, addirittura, qui è un posto...vanno giù alla Rocca, ai Boldi, alle prime case, c'è la brosa, la brina, e qui non c'è niente, qui c'è il sole.

Peccato che da novembre a metà gennaio arriva alle 11.30 , mezzogiorno e poi va via; c'è la montagna qui davanti e toglie tutto. Però, quando c'è il sole, quando c'è il sole è come essere in primavera.

Michele: Forse è per quello che c'è la possibilità di coltivare la vite.

Alessandro: Ma la vite resiste molto al freddo, sì sì; e poi fa anche delle gelate. Io ho visto che quest'anno non mi è andato sotto zero la temperatura, in casa. Di solito va sotto zero.

Michele: Ah, addirittura va sotto zero?

Alessandro: Sì, sì..fuori (quest'anno ) è andato sotto zero, ma dentro no. Perché poi arriva il sole, riscalda..ho in giro tutti i termometri di minima e massima. Ho messo anche la stazione meteorologica...l'ho trovata su internet a quattro soldi.

Michele: Quindi ha il tasso della situazione meteorologica del momento.

Alessandro: A me piace sapere la temperatura, l'umidità, qui poi è anche molto umido (28:00), l'umidità va bene per le piante. Al mattino quando scendo dal vigneto mi trovo tutto bagnato.

Michele: Sì, c'è molta umidità notturna, mi sveglio anch'io la mattina a casa e ti bagni.

Michele: Allora ha anche il fratello qui, diceva.

Alessandro: Sì, lui è meno appassionato, è 5 anni più giovane e avrà ancora altri 5-6 anni di lavoro penso. Ma lui aspetta di venire in pensione prima di sistemare la casa. Lui scherzava quando io facevo le mie vacanze venendo qui a lavorare. Ho fatto 20 anni qui a lavorare e a sistemare la casa. Poi per fortuna avevo molta esperienza con impianti e così via...ho imparato a far tutto, dall'elettricista, meccanico, poi ho imparato a far il muratore.

Michele: Forse è diverso lavorare per se stessi, in un ambiente così che lavorare per altre persone.

Alessandro: Sì, il poggiolo lì e il balcone l'ho fatto assieme a un signore, che è un muratore. Poi ho visto come funzionava e quello che ho fatto dopo l'ho fatto da solo. Niente di particolare. Uno pensava che fosse chissà che cosa e invece ..poi basta...a me piace il fai da te. E qui se uno non fa il fai da te è fregato.

Michele: E poi sono occasioni per imparare, secondo me.

Alessandro: Sì, prima, andar sul tetto, avevo una paura folle, adesso cammino tranquillamente .

Michele: Poi ci si sperimenta. Poi quando si è stanchi si guarda fuori e ...se uno si accontenta, tra virgolette, e per uno può esserci niente, e per qualcun'altro può esserci tutto.

Alessandro: Sì, io sto lavorando sul vigneto, mi siedo lì, di fronte alla montagna, mi sembra di essere in paradiso.

Michele: Son d'accordo..

Alessandro: Si sentono i rumori della natura, gli uccelli, i caprioli o i cervi quando sono in amore. È bello, bellissimo.

Michele: Cervi ne ha visti qua?

Alessandro: Io personalmente no, ma dicono che ci sono.

Michele : Per esserci ci sono, ma è difficile vederli.

Alessandro: Quest'anno ce ne sono molti di meno, perché ho visto che hanno mangiato poco . All'inizio ho spruzzato su questo prodotto che le dicevo che tiene lontano i cervi. L'ho trovato su internet e poi lo vendeva un negozio vicino a casa mia e l'ho comperato, perché non lo vendevano direttamente. E ..è tipo latte, sa di un profumo di latte di pecora. È fatto di grasso di pecora. Volevo sperimentare...ho provato con lo spaventa passerì, ho provato mettendo quelle bandiere lì, gialle e bianche , ho provato di tutto ma han mangiato a iosa sempre. Quest'anno volevo sperimentare questo qui, perché ho comperato un bel bidone, ma, tra il tempo e il coso, e poi sono anche diminuiti i caprioli.per esempio, se passasse di lì un capriolo, quell'albero di pesco , rimane solo i rametti, i rami principali (ridendo).

Michele: E sì che tra l'atmosfera e gli animali, c'è anche una resistenza ad avere le piante qui in montagna.

Alessandro: Io avevo messo giù delle piante, avevo dimenticato di metter il recinto e il giorno dopo che sono sceso non c'era più niente. Distrutta completamente. Oppure , dopo anni di un ciliegio che era cresciuto di 2 metri, un giorno vengo giù sembrava investito da un camion: distrutto completamente. Probabilmente un cervo. Proprio aperto, mangiate tutte le foglie. Adesso sta buttando qualcosina. (32:37) Ci vorrà altri 10 anni,ho messo un po' di piantine in giro ma non crescono bene.. i lamponi non vengono assolutamente. Ho messo giù i lamponi 10 volte ma sono

sempre morti. Le more, le more vengono bene.

Michele: Che terreno è questo? Acido?

Alessandro: Non lo so, non l'ho mai analizzato sinceramente; è molto povero comunque, e sotto ci deve essere sasso o non so che cosa. Io so solo che quando abbiamo fatto, messo giù la biologica, abbiamo trovato sotto un metro che c'era della terra giallina, dura come il cemento. Il piccone ha fatto così poi..abbiamo dovuto usare il martello pneumatico per scavare. E se sotto è così, immagino le piante.

Michele: Non riescono neanche ad andare in profondità, perché le radici...

Alessandro: I primi tempi che volevo piantar una pianta vengo qui, ta ta ta , dopo 10 minuti, 20 centimetri e non scendevi di più. Allora, mi spostavo un po', dovevo scavare 5-6 buchi per trovare quello giusto.

Michele: Ma quindi terra ce n'è poca, nel senso che poca profondità di terra e le radici non è che riescono ad andare tanto in profondità..e trovare i nutrienti.

Alessandro: Però capita di vedere le piante selvatiche che crescono a...

Michele: Le piante selvatiche ..

Alessandro: Il selvatico viene, viene in maniera paurosa, mentre quello che si pianta noi fa una fatica miseria a crescere.

Michele: Comunque, dai fiori alle piante selvatiche, anche nelle stagioni di secco, il selvatico resiste di più. Piove, ma resiste di più. Il piantato è sempre più delicato.

Alessandro: Io vedo, le piante che crescono sulla roccia, là in fondo. Non c'è niente lì, c'è solo la roccia, e viene fuori una bella pianta.

Michele: Ha trovato però differenza tra la fragola che trova adesso e l'uva fragola che invece aveva da...cioè come pianta, come foglia, e diversa o...

Alessandro: No, qui l'americana, si , è un po' diversa, ma sono abbastanza simili, molto profumata. Mi ricordo che quando portavo a casa le cassette in macchina c'era un profumo favoloso, oppure quando le mettevo nella casa, sopra, buonissimo. Veniva anche poi un vino stupendo, mi ricordo, profumatissimo, altro che quello che si compera. Poi tutto ad un tratto ha cominciato a cambiare, faceva fatica a fermentare. Una volta ho buttato via tutto addirittura. Non ho cambiato niente, non partiva, io ho tentato in tutti i modi a farla partire ma non partiva più e niente. E poi si sentiva tutta quella puzza di aceto poi che ha rovinato tutto il vino. Alla fine ho buttato via. Ho imbottigliato qualcosa ma il vino non era buono.

Michele: Come è che le imbottigliava, cioè faceva ..usava tipo metabisolfito o ...

Alessandro: Mettevo pochissima roba, mettevo un 15 grammi per ettolitro, di bisolfito di sodio, poca roba, pochissima. Perché anche qui, io l'uva la pulivo tutta, poi ho preso anche il deraspatore, toglievo via i raspi, però il tempo un casino è stato.

Michele: Puliva a mano?

Alessandro: No, col deraspatore..si, si a mano, si anche elettrico. No, beh, è poca roba , nel senso delle casse che facevo io. Sì, io lo facevo per mantenere in vita queste piante, lo scopo principale è questo. Perché sono come un monumento, e mi dispiace quando muoiono anche. Vede, di là ce n'è una secca. Purtroppo niente è eterno, neanche noi...siamo qui temporanei.

Michele: Sì, ci si rende quanto sia difficile mantenere un territorio ...

Alessandro: A me dispiace tagliare anche i fiori (selvatici)

Alessandro: Anche lì in fondo ho messo qualche noce, e qualche nocciolo, ma fa fatica a crescere. Il noce che cresce per caso è più grande della mia pianta che ho comperato al vivaio. Poi ho tentato di creare un piccolo appezzamento di castagni, ho comperato 10 piante di castagni e ne è rimasta solo una, sono morte tutte. E questa qui ha preso la malattia del...

Michele: Quella cinese che dicono adesso? Una sorta di insetto..

Alessandro: Sì, sì, esatto, l'unico castagno che c'è qua, è arrivato fino a qua l'insetto.

Michele: Eh, anche nel Grappa.

Alessandro: Castagni ce ne sono anche nell'altra valle, andando su per i Berti, non so se conosce..

Michele: No, devo ancora andare..

Alessandro: Prende dove si divide...i Berti, Zanet..quella zona lì, ecco, quelle case che si vede lì ..ecco. Lì ci sono molti castagni. E ci sono anche dei funghi. Ma a me i funghi non è che mi interessano..anche perché i funghi assorbono tutte le...del terreno.

Michele: Anche le radiazioni, mi sembra?

Alessandro: Eh, beh, si qui Cernobil ha picchiato di brutto.

Michele: Qua nella Valbelluna.

Alessandro: Eh, sì, la massima caduta è stata qui nel Veneto. Lombardia. Anche qui è arrivato il divieto di raccogliere l'insalata, tutti i prodotti dell'orto..poi tutto passa nel dimenticatoio e basta. Poi che decadano gli elementi radioattivi passano ottant'anni, minimo, minimo.(39:00).

Michele: Mi ricordo, io, nell'86 era?

Alessandro: Son passati un bel po' di anni

Michele: Aprile dell'86.

Alessandro: Io mi ricordo quell'anno lì che era una giornata bellissima, aperto tutta la

casa, il sole ...e non ci hanno avvisato quando era arrivata la nuvola, ci hanno avvisato il giorno dopo. È sempre così la storia.

### **Intervista a Alessandro Giudici, n 2, 25/07/2014, località Geremie (val Carazzagno)**

Alessandro: È nata qua, a Carazzagno. Il mio Bisnonno la camera da letto era questa. le figlie dormivano nel fienile. La cucina era quella lì. Sopra in alto dove c'è mio fratello (cioè la casa al di là della strada) c'era la cantina. E che poi ha fatto un po di vendite, un po di casini, ecco..i fratelli e le sorelle erano tanti.

La nonna era granda Transilla. I genitori di mia nonna: Arboit angela e Grandò Giovanni che sono miei bisnonni materni.

La camera da letto era lì, la cucina era di là...perché poi avevano comperato dopo. Mi son perso con i giri...Questo non esisteva (parte della cucina attuale,non esisteva). È stata fatta negli anni 50, l'ultima casa che è stata fatta qui a Carazzagno.è stata fatta per abitarci invece è emigrato in Francia e basta. Non ci è mai vissuto nessuno, l'ha usata il cugino.

Allora, il bisnonno veniva dai Berti, mentre mia bisnonna era di qui. I parenti dei Berti non ne conosco neanche uno. La si chiamano tutti Grandò

Michele: Comunque i tuoi bisnonni hanno abitato qua?

Alessandro: Sì, hanno abitato qua. (e)Mia nonna è nata qua.

Hanno avuto nove figlie, i bisnonni: una è morta a vent'anni, una è morta giovanissima, di qualche mese, e le altre sono vissute a lungo. Le altre sette a lungo.

Mia nonna e mia zia Graziella (Graziosa) (erano) a Milano, una è in Argentina, come ti dicevo e tutte le altre in Australia sono finite.

Attualmente penso che siano in vita solo una, ultra novantenne. Che si chiama la...

Marisa: l'Adelina

Alessandro: L'adelina, un nome strano....c'è anche Maria...volendo ci ho tutto l'elenco, ma adesso non mi ricordo.

Michele: Però adesso andiamo al discorso più....dagli anni 90 dicevi ...

Alessandro: Dagli anni 90 ho cominciato ad interessarmi della casa, del vigneto no. Del vigneto dal 2003. ed ho fatto lavori. Ho fatto il bagno, sistemato qualcosa...ho fatto tante piccole cose in casa, diluite nei periodi di vacanza, nelle ferie, praticamente. Mentre mio fratello non ha voluto far niente praticamente...lui pensava a divertirsi.

Qui si veniva una due volte al massimo, fino agli anni in cui sono andato in mobilità, fino al 2003.

Marisa: Vacanze annuali

Alessandro: Quindi alla casa sono state fatte piccole manutenzioni, verniciature, cose...o grandi lavori tipo il bagno. Sistemato il tetto...niente. Poi nel 2003, fine 2003 inizio 2004 sono andato in mobilità e a gennaio 2004 ero a casa.

Ah, e il vigneto veniva curato dal cugino di mia nonna. Faceva il vino e raccoglieva tutto lui, nella cantina dove ha comperato Luigi (ragazzo di PD). Poi ammalandosi lui è morto. Sono tornati i parenti da Zurigo, la sorella. Abitavano ad Arsiè, con una casa ai Boldi, ed hanno continuato l'attività vinicola. Fino a quando sono diventati anziani.

Poi sono intervenuto io. Era il 2004, lui (il marito della sorella da Zurigo) mi ha detto: "non riesco più a seguire il vigneto, taglio tutto". Io ho detto no, aspetta, taglia le tue piante e le mie no. Son venuto su poi quella primavera lì e ha potato lui quell'anno lì. Dal 2005 ho iniziato a potare io, a cambiare i pali...tutte queste cose. Mantenimento delle viti. E l'ho fatto fino adesso praticamente. Il vino l'ho fatto dal 2005 al 2010. Poi ho fatto tre anni senza far niente, poi, nel 2012, 2013 forse ho fatto il vino qua. Ho portato tutta l'attrezzatura qua, perché il vino lo facevo prima nel garage di casa. L'attrezzatura l'ho comperata tutta nuova giù (a Castellanza). L'attrezzatura consiste nella deraspatrice e nelle varie damigiane, 10, 5 15 litri. Ho comperato un tino da 110 litri in acciaio, e uno da 100 litri di plastica, in polietilene.

Michele: Poi parlavi dei tipi di vino che facevi, come per esempio il bacò.

Alessandro: Allora, il bacò lo facevo per primo perché il bacò matura ai primi di settembre. Mentre le nostrane maturano dopo il 20 di settembre, di solito. Si faceva il 20, 25 la vendemmia. Quindi avevo il bacò da solo e avevo le nostrane, bianca e rossa separate. Facevo il bianco e il nero. Questo per alcuni anni. Poi la produzione non era eccelsa: mi capitava delle annate in cui la vite si ammalava ...e poi la nostrana va seguita, andrebbe dato 7-10 volte lo zolfo. Io potevo darlo 3-4 volte, quindi il più delle volte andava a male. Quest'anno, per esempio, quando piove, il più delle volte viene fuori la malattia. Poi se piove di nuovo...io metto dentro del sapone quando dò il verderame e lo zolfo, che dovrebbe in teoria attaccarlo alle foglie, però non so se funziona o meno.

Alessandro: Poi praticamente ho mescolato tutto insieme, ho mescolato anche il bacò, il vino. Anche il bianco e veniva un vino buonino. Separata invece l'americana. L'americana la raccoglievo il 20 di ottobre.

Michele: nel vino ci metti?

Alessandro: Nel vino ci mettevo alcuni lieviti, pochi, per favorire la fermentazione, e ci mettevo pochissimo bisolfito, meno del minimo consigliato. Circa 10 grammi per ettolitro.

Il trattamento veniva fatto: 3-4 giorni la fermentazione, poi veniva travasato in una damigiana, una damigiana grossa, dipende da quanta roba c'era, e veniva lasciato (lì) per altri 10 giorni, perché faceva molta feccia. E la feccia puzzava e rovinava il vino. Dopo 10 giorni veniva travasato, tramite sifonamento. Si buttava via il fondo e si lasciava un mese nella damigiana. Finito il mese un altro travaso in un'altra damigiana e veniva lasciato tutto l'inverno lì.

Veniva poi travasato in primavera e lo mettevo nelle bottiglie. Ho fatto anche delle prove mettendoci dello zucchero, mezzo cucchiaino circa, per ottenere il vino frizzante.

Michele: E quindi facevi questo nella bottiglia?

Alessandro: Nella bottiglia o nella damigiana. Poi nel tempo la fermentazione riprendeva e si formava la co2 che gasava il vino. Si alzava leggermente il grado alcolico. Ma non ha mai dato alla testa. I gradi del vino, per il bacò andavano sui 12,5

Michele: Le nostrane invece?

Alessandro: Le nostrane sui 10, 11, mentre l'americana sugli 8 gradi, 9. , 9 e mezzo. Usavo il mostimetro Babo.

Segue altri esperimenti di grappe e di vini con i frutti. (minuto 14)

Alessandro: Poi c'è il seibel, che si raccoglieva con la nostrana. Adesso, negli ultimi anni si raccoglie con il bacò. Perché se lo lascio su lo mangiano gli uccellini. Devo mettere le reti, chiudere tutto nelle reti.

Michele: E quanto ti fa di grado?

Alessandro: Il seibel è sui 10-11 (gradi alcolici).

Michele: Buono, cavolo...!

Alessandro: Sì..è anche buono da mangiare, infatti l'ho sempre mangiato in questi ultimi anni, ne viene poco. Abbiamo fatto la marmellata con l'uva americana. A me non piace la marmellata, ma quella era buonissim si a.

### **Intervista-video a Umberto Zattarin, 16/10/ 2014, Geremie (val Carazzagno)**

Michele: Mi parlavi per esempio delle gambe di questo tavolo qua.

Umberto: Sì, riutilizziamo tutto quello che troviamo in luogo, e quello che viene buttato via dalla gente. Le gambe del tavolo sono un pezzo dei travi della soletta di sopra, che era un po' sottodimensionata e un po' marcia. Il vetro del tavolo è quello che ho trovato sulle immondizie a Padova che era di una vetrina ... di un banco di un negozio di lampadari di Padova. I battiscopa sono stati fatti con pezzi di bancali e cose di questo genere. Man mano che trovi una tavola vecchia la vedi e vedi cosa poterne fare, diciamo. Cerchi di utilizzare tutto con meno scarto possibile. [...]trovo il pezzo e dal pezzo vedo cosa farne.

Umberto: Penso anche a molte persone che hanno sistemato casa qui sopra e hanno buttato via roba. I miei vicini, io ho chiesto loro le spalle di legno vecchie della casa, perché loro hanno tirato su tutto dritto perfetto le porte nuove. Le spalle vecchie le ho messe su in casa mia e le porte che loro buttavano via, metti che di due porte io ne ho fatta una, magari. Di tre balconi, ho fatto due balconi io, e via così, continuando comunque a riutilizzare. Certo che non è legno buono, bello e sano, ma con determinati trattamenti...salvi della roba che va bene.

Michele: E poi dicevi delle piastrelle, della cucina che le hai trovate qua?

Umberto: No, no, le piastrelle...questo lavandino (della cucina) era nelle immondizie, le piastrelle le avevo io a Padova. Anche queste sono venute fuori giuste, perché non ne avevo una in più[...] anche le mezze piastrelle ho utilizzato.

Questo pure (il gas) loro lo buttano via e io l'ho recuperato. Questa (la cucina economica) l'ho recuperata alla discarica, poi l'ho ricoperta di mattoni refrattari. Queste sono tutte vecchie tavelline, vecchi mattoni che derivano dalla pianura, fatti a mano.

Le travi di cui ti dicevo prima, che ho messo su sopra, erano di vecchi edifici di campagna della Pianura padana che sono ancora vecchie travi portate giù dai veneziani. Vedi che hanno i segni che ti dicevo prima, i numeri romani ...so che un architetto ha guardato nel vecchio catasto austriaco, che noi abbiamo ancora, dal quale praticamente riescono a risalire al lotto del bosco da dove è stato tirato giù l'albero al tempo...

Sono travi trovati in Pianura padana, utilizzati per costruire essiccatoi di tabacco, o vecchie case di campagna o di villa, e cose così, che magari dei contadini hanno disfatto e tirato giù e mio padre ha recuperato. La casa di mio padre è nei colli Euganei, e l'abbiamo costruita con dei vecchi mattoni e delle vecchie travi di gente che doveva disfarsi di questa roba qua. E noi le abbiamo recuperate.

Mostrandomi questi travi: e qua la punta è già stata tagliata. Vedi che c'era il buco? Li ho tenuti tutti perché sono ancora belli. (Vedi ) la punta e il buco con cui li portavano giù

[...] questi so che è roba che arriva dal Cadore, deve essere scesa dal Piave.

### **Intervista-video a Umberto Zattarin n 2, 16/10/2014, Geremie (val Carazzagno)**

Umberto: Guarda, te le compero io nuove, ti do le tavole nuove e tu mi dai quelle vecchie. “eh, ma quelle son lì e non si muovono più, tanto quella è roba marcia!” E ne hanno bruciate a tonnellate...

Michele: Ma sono persone che vivevano qua? Comunque c'è l'idea di buttare via il vecchio per mettere il nuovo..

Umberto: Il nuovo, entri dentro casa e trovi tutti i muri tirati su a piombo. Il muro è bello mosso, ancora.

Salta una parte di intervista sulla ristrutturazione delle camere.

Umberto: Parlando delle porte delle camere: queste erano porte del vicino. Io ho aggiunto la fetta di sopra, un pezzettino, eccetera. Ci ho messo i cardini. Questa è la vecchia spalletta del vicino. Questi qua invece erano i balconi di un altro più lontano ancora. Gli è stato dato un trattamento che consolida il legno marcio. Però, tutto sto ruggine, sto rosso, sti legni, ste muffe, le hai solo sul vecchio, sennò...

Umberto: Io continuo a girare e recupero. Certo, non sono tutti pezzi dello stesso tipo

(parlando degli infissi metallici dei balconi e dei chiodi), ma almeno (per esempio) sono tutti chiodi fatti a mano, recuperati levandoli dalle tavole. Un po' li avevo già anche in pianura.

Ci sono delle libertà che ti prendi...(mostrandomi i diversi adattamenti che ha fatto nella costruzione della casa e delle porte e balconi, in cui si notano le irregolarità e la non uniformità di essi, ma che proprio per questo stile di assemblaggio e costruzione diventano originali perché il tutto abbia una sua estetica. Un'estetica irregolare)...

Minuto 5 collegamento tra l'imperfezione e la poca linearità del suo modo di ricostruire la casa e l'"imperfezione" e irregolarità della natura.

Umberto: L'imperfezione è quella della natura. In natura se fosse tutto piantato regolare non avresti questo aspetto (guardando il bosco fuori), avresti un campo, come in provincia di Ferrara che se lo guardi dall'alto è tutto squadrato. E il disordine della natura è il vero ordine, secondo me. Perché l'ordine mentale che abbiamo noi non è più ordine..boh..è un inscatolamento.

Michele: Un condizionamento

Umberto: Il vero ordine è questo, perché cresce quello che deve crescere ed esiste quello che deve esistere dove può e dove deve...tutto il resto è...

Umberto: L'orto è qui, poi prosegue fino a quelle viti. Poi ho tre terrazzamenti e dieci metri di bosco

### **Intervista a Luigi Brandalise, 29/03/2015, località Incino**

Per comodità userò le iniziali dei nomi, mio e di Luigi, ad ogni domanda e risposta.

L: [...]Tante varietà, anche qua giù sotto, le faccio vedere io. I ...nespoli cinesi, che vengono anche quelli, se è l'anno buono, Maria Santa, l'anno scorso, due anni fa cioè, ce n'erano tantissimi, l'anno scorso neanche assaggiati, perché il tempo...perché fioriscono in gennaio

M: Quindi presto!

L: Sì, (è la) loro fioritura invernale, qua da noi, e dopo da dove vengono ...ecco

M: Quanti frutteti ha dopo le viti? Si ricorda?

L: Ehh..frutteti, frutteti, no, ma questi qua non sono miei, sono di don Arnaldo, parroco di Arten. Ha mele, ci sono dentro i *golden*, gli *stark*, ci sono dentro i *green*, che sono una mela verde dietetica, senza zucchero. E questi sono "*el persegher*", peschi, e c'è una piantina di susini che sono verdi, ma dolci come il miele. Sono piccoletti ma dolci come

il miele.

M: Sono sempre prodotto qui della zona?

L: No, questi qua ...ma qui c'erano, noi li chiamiamo i "veriolet", sono piccoletti, verdi, appena appena qualche macchietta di rosso. E per dire, una volta, da qua erano tutte terrazze, fino ad arrivare ai Prai, era tutto coltivato a vite e dentro sotto mettevano fagioli, patate e tutto quel che capitava,

M: Lei parla di una volta, ma di quanti anni fa parla ?

L: Diciamo che fino al 55 era fiorente, era tutto coltivato. Adesso c'è il bosco. Ed dopo verso il 60, 70 ( noialtri che abbiamo un bel pezzo di vigna, le dicevo che i vecchi arrivavano a fare fino a 20 ettoltri), è cominciata l'emigrazione ed è stato abbandonato tutto.

E anche queste qua sono piante antichissime, questi sono dei fichi piccoli bianchi e questi anche sono bianchi, ma di qualità grossa ma non come la qualità fiorone. La qualità non so, ma sono vecchi, e anche questi quando sono maturi sono come la marmellata. buoni, ecco.

M. E le viti quanto vecchie sono?

L: Eh, io non lo so, perché "i veci i le avea e noijaltri mandemo vanti", sempre così per passione, fin che vanno, finché sono capace. Perché sono vecchio anch'io...eh eh

M: Praticamente lei ha visto le viti ... (che erano qui) prima che lei nascesse..

L: Eh, si si, i vecchi, per esempio il mio suocero, il papà della Marisa, le aveva (già), quegli altri gliele avevano tramandate . Ecco, questo è. E dopo anch'io ho comperato le viti, per rimetterne, quando ero più giovane. Ma adesso non ne compero più. Ne ho comperato di viti, ma non resistono. Invece quelle vecchie hanno solo un po di scorza , non hanno un tronco compatto, però vanno avanti, ecco. E anche hanno tante meno malattie, vuole dire che gli anziani di una volta sapevano scegliersi le qualità . Perché adesso bisogna pomparle dieci volte per salvare l'uva, e una volta tre volte, quattro volte, massimo quattro volte di verderame gli davano (anch'io) negli anni settanta, ottanta, novanta, 4 volte gli si dava il verderame, solo il verderame. Adesso ci sono 100 prodotti ma penso che..così è.

M: Ma ha comperato sempre le stesse varietà solo che sono nuove o ...

L: No, io penso che la questione dipende dal *selvarego*, che è sotto. Perché sono tutte innestate, anche quelle vecchie, sono innestate. Loro qui la chiamavano (il portainnesto) l'*alberella* che è un selvatico per la vite molto forte, tanto forte. Invece certi selvatici

vanno bene per la campagna, ma qua da noi che quando va via la neve rimane il sasso e terra ce n'è poca c'è bisogno di quel selvatico che mette radici anche dentro il sasso. E se si va su per il bosco qua, perché ora è bosco ma una volta era tutto vigneto. Fino dagli anni 50, perché io verrei dal Corlo, là. Là, dal Corlo, ad arrivare su ai Zanetti era tutto coltivato, o prato o terrazze, come qua. E qui anche era tutto coltivato e ora c'è il bosco.

Poi luigi mi invita a darci del "tu", cosicché inizia a sciogliersi l'iniziale titubanza nei miei confronti.

L: Anche questo è un *persegher* selvatico, non si ammala mai, e questi qua anche. Questi sono ..quando è la fine di luglio sono maturi, sono quelli che noi diciamo che "*se deslassa*", che si aprono a maturazione. Questo qua ha la pasta gialla, dolcissimi, solo che non sono grandi; la in fondo, invece che me l'ha spaccato la neve, invece è a pasta bianca. Ma sempre uguale, roba del posto. Insomma, dall'osso viene su la stessa pianta che dà gli stessi frutti.

Dentro, questi qua hanno pasta bianca, e gli altri pasta gialla. Si aprono così, un boccone e andati..ha ha... quello è il *susiner* che le dicevo, quello blu che le dicevo, non tanto grandi, robette così. Ecco..

M: Anche questi nati sempre da seme?

L: È roba nostrana, nostra. Questo non ha innesto, però sono belli così. Belli così. E invece là sotto.. eppoi noi, per non "*tirar la gola*" (cioè per non farci mancare nulla) abbiamo anche le fragole. Ne avevamo anche comperate piantine, perché erano belle grosse. Le avevamo anche concimate, ma non resistono. Queste qua (invece) si fa poco o niente e sono sempre a posto.

Anche queste sono fragole autoctone, tramandate dai vecchi. Anche queste sono come quelle di bosco, però vengono abbastanza bene, hanno un sapore...le chiamiamo le fragole "*urgiade*" per distinguerle da quelle selvatiche . Fragole *urgiade*, perché vengono abbastanza grosse.

(di queste fragole ne hanno cinque sei metri in lunghezza e 1 circa di larghezza di terreno.)

M: Ma non ho capito se sono fragole che voi avete comperato anni fa o se è roba che avete qui da tanti anni.

L: No, no, sempre state qua, e dopo proliferano, vede?

M: Ma vedo che ne avete molte di fragole, ma fate anche composte, marmellate?

L: No, le mangiamo, o le diamo ai miei fratelli, alle mie sorelle, quando passano. No, no, mai fatto mercato..

E questi qua sarebbero..un susino *stampason* (la s assomiglia alla th inglese), gialli profumati, hanno un gusto particolare, ma ce ne sono anche a Fastro, su tutto il comune ce sono di quelli là.

A me piacciono perché hanno quel gusto profumato, e come la fragola sa da fragola, quelli là sanno da susino.

E queste qua sono rose, quelle profumate, selvatiche anche queste, e allora io le metto dentro la grappa e viene fuori una grappa che sa di rosa.

Una bella manciata nella grappa e viene fuori con il profumo di rosa. È un buon digestivo. Vede che cominciano le fragole a fiorire, vede i *broch* (germogli) vede?Dopo c'è il *segher*, il salice che ci facciamo le *strobe* per legare le viti. *Stropioi* quei par ligar. *Strobe* o *sarche*..

M: Come uva cos'è che ha di più, clinton?

L: Abbiamo bianco nostrano, nero nostrano, un po' di americano ma ne mangiamo solo l'uva, insomma. E il bacò, che quello è selvatico..vede come sono le viti, (fa vedere un tronco esile, quasi filiforme in certi tratti) eppure vengono cariche di uva.

Questa qua invece è la francese, ma non so da dove sia. Ha un acino color sangue anche dentro. Francese dicono. È probabilmente uva portata dagli immigrati. È un uva forte che non patisce le malattie.

E dopo come bianco abbiamo il bianco nostrano che Non saprei come definire, è una uva giallo rossa. Il granello a maturazione è giallo ma con una macchiolina rossa..

La rossa assomiglierebbe alla merlot, della bassa<sup>139</sup>, come grappolo e come acino, poca scorza e anche se piove non si rovina e invece quelle che abbiamo comperato durano poco, penso che non sia causa qualità, ma del selvatico come portainnesto, che non ce la fa ad andare avanti nel terreno, non è adatto al terreno.

Comunque queste qua (le rose) quando fioriscono hanno un profumo, a fine maggio, che bisogna sentirlo.

Mi tocca andare piano perché ho le ginocchia...le braccia e il resto sono a posto.

Invece questo susino qua (*stampason*) è stato innestato con quello blu, ma era roba selvatica.

Abbiamo anche una rosa canina. Noi la chiamiamo i *stropacui*, e anche con quella lì si

---

139Cioè della pianura veneta

fa una bella grappa..

M: Quanti “occhi” (gemme) è che lascia ai tralci?

L: Conforme la vite, tre, 4, 5 su ogni *cavo* (tralcio).

Questo è un melo nano, ma che fa un carico di frutti. è la varietà Brebern, viene giù da Bolzano, ma resta nano.

Questi qua, che però non è il mio appezzamento (ma quello del prete di prima, di cui ho capito che Luigi un po’ si occupa del piccolo frutteto), sono mele prussiane, come a Sovramonte. Vengono grossi così, belli. E anche questi non si ammalano, però fanno il verme dentro, però come pianta non abbisogna di trattamenti. Sono stati bravi quelli da Sovramonte a salvare certe cose.

Compreso noi, quando hanno cominciato a portare fuori con i vivai certe piante ci siamo innamorati un po’ tutti, ed è stato uno sbaglio, perché abbiamo eliminato quel che resiste . invece (le varietà nuove acquistate) resistono due anni tre, e “vanno remengo”, cioè è un commercio, va benissimo, in certi posti, se va giù a Verona e in Alto adige, vivono con i pomi, e in Friuli e in Emilia Romagna non se ne parla...ma qua da noi, le robe tramandate sono ancora vive, quelle altre ...

La stessa roba della patate. Una volta noi qua e tutto il comune non si comperava mai il seme di patate, erano sempre quelle. Gli cambiavamo solo di posto nel terreno. Adesso, se metto giù (semino) (le patate che produco io ma che sono le varietà acquistate in negozio), qualche duna ne produce, (ma la maggior parte) non ne produce più. E allora vuol dire che c’è qualcosa, un commercio anche quello.

La semenza, sebbene non sia agronomo o specialista, vuole dire che è stata sofisticata, e anche lì, noialtri, ma non solo che io, ma tutti... le nostre venivano ogni anno belle, ma quelle lì. guarda che belle e allora abbiamo comperato le semenze, e abbiamo perso la nostra semenza.

Il seme delle patate che avevamo prima andava sempre bene, adesso no. Io ho provato...

Perché producano di più di quelle che avevamo, vuole dire che sono ibride. L’ibrido produce una sola volta, io avevo anche i canarini e i cardellini, e con l’incrocio venivano delle belle bestie. (manca parte). Però quell’ibrido produce una sola volta.

Quell’ibrido in Friuli è una porcheria, è un ogm, mi pare che lo hanno smantellato. C’erano delle pannocchie strane. Può darsi che ci toccherà abituarsi a mangiare quello. Perché dicono che anche ai *beconi* della vipera si prende il veleno un po’ alla volta e non

fa più niente, ecco. E così sarà per tutte quelle robe là, no?

**Intervista a Tiziano Brandalise, Lino Brandalise e Dario Borsa, 03/05/2015, località Incino.**

Tiziano: Sì, praticamente finite queste tarezaure...

Lino: Tarezaure!(in tono di rimarco del nome)

Tiziano: Tarezaure...il terreno era in pendenza.

Lino: In forte pendenza! (anche qui Lino rimarca un suo sapere)

Tiziano: In forte pendenza. Di conseguenza ogni anno, zappando e partendo zappando da sotto”te tirai la tera” , (che) si ammucciava in fondo. Giustamente come dice lui, la terra pendeva sulla masgera.

Lino: Sulla masgera! Col rischio di farla crollare.

Tiziano: E su in fondo non avevi più terra. Allora In primavera, prima di zappare, prendevano a metà della vanela, col badile, e buttavano la terra su in fondo.

Michele: Ma su in fondo dove?

Lino: Sotto l'altra masgera (praticamente quella a monte).

Tiziano: Verso l'alto

Michele: Verso dove al posto di zappare avevano tirato giù la terra.

Tiziano: (disegnandomi lo schema sul quaderno di campo) Da qua buttavano qua, dopo due metri più in giù la buttavano dove avevano levato via il primo colpo. Dopo andavano in fondo e là buttavano la terra dove avevano levato via la seconda volta.

Michele. Praticamente era a scalino...

Lino: Praticamente questo qua era il muro, questo qua la vanela, il terrazzamento...qua c'era un altro muro. Facevi uno scavo così, e siccome era troppo distante...facevi uno scavo prima qua e da qua la buttavi là e da qua dopo la buttavi lì e dopo, quando zappavi, veniva giù automaticamente. Hai capito? In modo che la terra andasse quassù (cioè a monte), perché sennò “te la tiri zo qua e ti gravi sulle masgere”.

Tiziano: E oltretutto essendo che il terreno è tutto recuperato sui”crot”,sulla roccia, andava a finire quassù ,avevi tanta così di terra (cioè poca) e qua sotto un metro di terra.

Michele: E quindi, prima tiravate via dal davanti per non fare peso?

Tiziano E Lino: No! , Partivi da qua e buttavi là, devi vederla in lungo. Dopo partivi di qua e riempivi il buco che facevi qua.

Se la vanela era più grande ne facevi tre (di buche).

Lino: Dipende, o una, se era stretta ne facevi solo una, e da qua la buttavi là. Dipende dalla larghezza della vanela.

Lino:Le tarezaure quelle là

Tiziano: Le tarezaure queste si chiamano.

Dario: E c'erano le sue cose apposta. Quando le portavi su c'erano anche quelle cassette, come si chiamavano?

Tiziano: Eh, non mi penso più...le *firgere*...

Lino: Una roba del genere...

In coro: La *firgera*...

Dario: Che portavi anche la *grassa* con la *firgera*. Te la portavi su fin su le Pale, Pensa

te...

Dario: Mi ricordo che c'erano quelli, la Maria Luisa e suo padre che gliela faceva portare fuori sulle Pale. Lei aveva la vacca là, gliela faceva portar (la *grassa*) su sulle pale, ma fora su par i *grot* avevano la terra...con sta *grassa* sulla schiena...praticamente era un contenitore di lamiera che con due manichi la mettevi sulla schiena riempita di *grassa* e dopo la *grassa* aveva...che veniva giù, e ti sporcavi anche ...

Tiziano: (ridendo) "e no ghe iera le docce"!

Dario: Le docce? Non c'era neanche acqua. Mi ricordo che si doveva andare sulla *val* a prendere l'acqua, con i secchi e il *bigol*...(minuto 3:56)<sup>140</sup>

Dario: Sai cosa abbiamo perso, che non ce ne sono più[...] perché noi altri, quando c'erano le viti, e poi c'era anche il sorgo (mais) e in mezzo si piantavano i fagioli bassi, i cinquantini, che crescevano cioè in cinquanta giorni. Erano gialli ed erano praticamente il sostentamento (delle persone). Non c'erano neanche i Lamon da noi una volta. Si raccoglievano a mezz'agosto. (minuto 12-15 circa)

### **sull'età delle viti di Tiziano.**

Michele (chiedendo a Tziano): Ma tu pensi che le tue viti abbiano più di cento anni, o un centinaio? (21 minuto)

Lino :Anche di più, credo

Michele: Cioè quando tu dicevi che a otto anni, le avevi viste già qui,... erano già qui quando c'era tuo padre o le ha piantate lui per esempio!

Tiziano: No, mio padre non le ha piantate, c'erano già . In che anno è che hanno fatto la casa Dario?

Dario, Quale?

Tiziano: Questa .

Dario: La casa della Marinella sempre vista.

Ti ricordi da che anno, Dario?

Dario: è nata nel 43.

Tiziano : Dal 45, 47, 48 ce la ricordamo, quindi ...

Queste me le ricordo comunque già grosse. Minimo sono del 40 (1940), ma minimo..., ma forse anche prima. 8 21-23 minuto)

sulla lora (minuto 25)

Tiziano: Bon, il vino lo facciamo come si faceva una volta (el vin lo fon come sti ani). Quindi si vendemmia e si mette l'uva dentro il tinaz. Dopo l'uva si *folacea*, cioè si pesta un attimo ma grossolanamente con i piedi. "pena pena spacà fora con i piè" in modo che lui (il pigiato) butti su "il sarpon" diciamo noi. Quando inizia a buttar su tiri fuori un po' di vino, tiri fuori quello che è il liquido, e poi (continui) a folare, sempre con i piedi.

Lino: Ma quando che lo tiri fuori, che lo metti nella sottospina, prima della sottospina c'era la *lora*.

Tiziano: Ah, si, ma io non la uso la lora.

Lino: Io ce l'ho ancora la lora-

Tiziano: Io la tenevo fino a due anni fa, poi mi è andata marcia.

Lino: Che è fatta di legno ...

Tiziano: Mi è andata marcia è mi è toccato usare un attrezzo moderno.

---

140A pagina 9 e 10 i disegni che meglio spiegano la lavorazione del terreno delle vanele.

Michele: Cosa sarebbe la lora?

Dario: La lora era, guarda che ti faccio vedere cos'era: vista dall'alto : qui c'è il bordo, è una vaschetta, qui c'è il buco che va fuori (il liquido) e qui sopra c'è una rete...(che funge da filtro)... ed è di legno questa.

Tiziano: Messa sopra la sottospina ti fermava tutto il grosso: i grani, la buccia, la scorza dell'uva, e sulla sottospina andava il vino. Io ora uso un comunissimo colino, che mi sono fatto io artigianalmente: un quadrato di legno con su una rete.

Lino: E poi, dalla sottospina lo buttavi in una botte (il vino). Dalla sottospina, con dei secchi, buttavi il vino, tramite una impilia (imbuto) sulla botte.

Tiziano: Ma allora, una volta si faceva una cosa: con mio padre si faceva il *brond*, finché era vivo mio padre. ...

quando che vengono pestate, pestate, èestate, su

quando facevi il vino, che ne facevi tanto una volta, quando era piena la sottospina, si doveva metterlo sulle botti, per continuare a pestarlo (il pigiato dentro il tinaz). E poi alla fine lo rimettevi dentro il tinaz, comunque.

Michele: Ma tu ora dalla sottospina lo metti nelle botti?

Tiziano: Io che ne faccio un ettolitro, grosso modo mi sta dentro (la sottospina), e non serve più che lo metta nella botte, per poi levarlo. Quando se ne faceva tanto lo mettevi sulla botte, finché non finivi di pestarlo tutto. Poi rimettevi tutto insieme. (cioè il vino messo nella botte veniva rimesso con le vinacce nel tinaz). E lo lasciavi lì che bollisse due, tre, quattro giorni finché non sentivi più la bollitura, il fermento, il rumore.

Guardavi se era chiaro (Te vardava se el jera char), se il vino si era schiarito (se el vin se ga sciarà), dicevano (29 minuto). Sai che il vino diventa torbido... Guardavano sul bicchiere e se il vino era chiaro lo buttavano sulle botti e si lasciava lì. Dopo lo assaggi anche, il vino non deve essere dolce. Se è dolce vuol dire che non ha finito di bollire.(46 minuto)Io lo faccio ancora con questo sistema.

Sul tinaz si mescola tutto con un bastone, sarpa e vino, e poi lui bolle e butta tutto su. E sotto ti rimane tutto il vino pulito. Ti rimane il vino limpido e lo metti nelle botti.

Io lo metto nelle bottiglie. Io faccio un travaso. C'è chi ne fa due. Tra fine novembre e i primi di dicembre, dipende dalle temperature.

Michele: Parti sempre dalla luna per il travaso? Luna calante?

Tiziano: Sempre io guardo la luna, anche sull'imbottigliamento. Poi dipende, se si beve in poco tempo, un paio di mesi, si guarda poco la luna, se si vuole conservare un po' di più conviene guardare la luna.

Quando travaso lascio dentro il vino anche un po' di fondo (di pocio), perché così il *vino lavora sempre, è vivo*. (49 minuto)

Tiziano: **Prefolatura**: per andare bene a folarlo, se tu vai dentro e inizi a pestarlo, c'è dentro il vino e si va male a pestarlo bene. Allora, lo si pesta bene un po'all'inizio come ti dicevo , grossolanamente, tiri fuori un bel po' di vino così ti rimane la sarpa, la pesti dopo due giorni, dopo che si è anche frollata la buccia, che si è ammorbidita, quindi poi vai meglio a pestarlo. Mentre con la macchinetta (gramola) è più semplice. È un metodo più moderno

**Intervista a Smaniotto Alfonso e famiglia( la moglie Adriana, la figlia Marina e il genero, Luca), 08/11/2014, località Corlo**

L'intervista doveva avere come interlocutore solo (almeno inizialmente) Smaniotto Alfonso. Invece, a causa di dinamiche organizzative stesse del gruppo familiare, ne è risultata una intervista polifonica. Infatti la volta scorsa ci eravamo dati appuntamento qui, a Corlo, per questa intervista, e non è stato possibile intervistare solo Alfonso perché la stagione era fredda (era l'otto di novembre, un giorno piuttosto uggioso) e quindi tutti i presenti sono rimasti in casa; la casa al suo interno era anch'essa fredda, perché non l'avevano riscaldata in quanto ci sarebbero rimasti solo qualche ora. E quindi ci siamo ritrovati tutti assieme in cucina. Ovviamente non è stato possibile intervistare solo Alfonso dato che le domande che ponevo e i ricordi di Alfonso stimolavano anche ricordi e riflessioni di tutti i presenti. Fatto positivo è che è emersa una coralità di ricordi e di nuove domande poste per esempio da Luca e da Marina ad Alfonso, per focalizzare meglio certi eventi della sua vita e Adriana, sua moglie. Inoltre noto, mentre trascivo l'intervista, del passaggio generazionale di storia di famiglia tra Alfonso e Luca (che è il genero) soprattutto, e del fatto che Adriana funge da memoria aggiuntiva e correttiva quando Alfonso si dimentica qualcosa o non se la ricorda bene.

Alcune parti dell'intervista le ho lasciate nella lingua originale, cioè il veneto che si parla da queste parti, con influssi del bassanese. È però una trascrizione sui generis, non eseguita seguendo il codice R.I.D, magari da riuscire a trascrivere completamente in modo corretto in un futuro prossimo. Era interessante per me mostrare, con degli esempi, il mondo dei miei interlocutori anche tramite la loro lingua madre.

**Intervista**

Michele: come si chiama?

Alfonso: Alfonso Smaniotto

Michele: Nato a..

Alfonso: Nato a Idria, nell'ex Jugoslavia, nel 33.

Luca:33

(d'ora in avanti scriverò solo le iniziali dei partecipanti all'intervista, salvo qualche eccezione)

M:nel 33, perfetto..ha ha

M:Si ricorda quanti anni è stato a Idria?

A: Quanti anni? Si andava via in primavera, si tornava in inverno

L: Lavoratori stagionali.

A:Stagionali

M: Stagionali

L:stagioni.

A: Si andava via quando andava via la neve e si tornava che era la neve.

M:Ma quindi lei è nato, quindi lei da piccolo, quando è nato, la stagione dopo che è

tornato qui è tornato con la famiglia o è rimasto lì qualche anno...?

A: No no , si tornava, cioè, c'era la casa la sopra, che poi i tedeschi me l'hanno bruciata...

M: Ah!

L: Loro facevano la stagione, loro partivano praticamente , partivano nel momento in cui, praticamente alla fine dell'inverno; facevano la stagione estiva-autunnale, diciamo, e dopo di che si rientrava tutti. Quindi si muoveva l'intera famiglia. I pochi che rimanevano qui (si curavano) delle bestie e delle case che restavano. Quello era l'iter.

A: C'erano le vacche, c'erano le capre

M: Chi restava qui allora?

A: *I noni, i veci..vecioti*

A: Si curavano della campagna che era qua.

M: Per quanti anni è che avete fatto questo andirivieni tra Idria...Si ricorda più o meno...quanti anni che avete fatto questa tipo di lavoro?

A: Fin che mi sono sposato

M: (ridendo) Quindi, quando è che si è sposato?

A: Eh, (ridendo) quando m sono sposato? Adrianaaa!

M: È bello perché si ricorda più gli eventi che le date, molto interessante..

L: La data è relativamente importante.

A: (Adriana) quando ci siamo sposati ?

Adriana: Oddio! Oddio! (risata generale)

L: Adriana cambierebbe marito qui..

Adriana: Eh, il 12 agosto del 61.

L: quindi 33, 61 sono quasi 30 anni .

L: Però, come posto non andavate solo a Idria a fare il carbone

A: Io sono nato a Idria, mio fratello è nato a Barcis.

L: Ma come zone ...?

A: Idria, Gorizia , Parma

L: Anche nelle zone di Parma?

A: Monte Nevoso ..

Adriana: Monte nevoso è da queste parti

A: È dalle parti del Friuli.

L: Comunque la zona friulana praticamente, ex Jugoslavia e Parma, zona..

M: Ma sempre a far legna allora..

A: Carbone..

L: Carbone, carbone, loro facevano carbone. Partivano dalla legna e facevano il carbone.

A: Si partiva con tutta la famiglia.

Adriana: Eravamo genitori con dieci figli. Caricavano sul carretto due, tre galline, due tre caprette. Usavamo due tre carretti di legno, lunghi con le ruote e avevano il freno a mano. Io mi ricordo che ero piccolina e con i miei nonni là...siamo andati a Barcis! Con il carretto, da qua!

L: Praticamente tutti i componenti della famiglia avevano un tot di incarichi; anche i

bambini che facevano parte della famiglia

Adriana: Gli uomini partivano prima

A: ...Per fare la casa.

Adriana: Le donne arrivavano dopo, con tutti i figli, con tutta la tribù, e si andava a Barcis. Mi ricordo che siamo andati, c'ero anch'io insomma!

Adriana: E abbiamo attraversato un pezzo di galleria lunga lunga, dove hanno fatto la diga, su di là.

A: Su a longarone

Adriana: E la hanno fatto i cassoni con il pino, in legno e dopo ci mettevano su i rami di pino per la pioggia.

A: Mettevano la carta catramata

Adriana..Beh, sotto, e dopo ci mettevano su, perché correva giù l'acqua, i così di pino(4.52)

A: Si mettevano le foglie sopra, perché se per caso tempestava bucava il cartone, la carta catramata.

A: Si faceva le baracche con il legno e dopo sopra carta catramata e dopo le foglie e dopo le rame che tengono ferme...di pino.

(qui sto ripetendo anch'io le stesse cose che dice Alfonso, per capire e memorizzare come era costruita unabaracca).

Adriana: Mi ricordo questo particolare e dentro questo cason c'era..

A: Si chiamava el cason.

L: E in quanti stavate dentro?

Adriana e A: *i stava dentro tuta la fameja po'.*

L: E una famiglia di quanti componenti? (Luca entra nell'intervista facendo domande anche lui).

Marina: Nove figli più i genitori, quindi 11 persone?

A: Nove più due morti (figli), undici.

Adriana: E fai conto come questa stanza qua, erano ben grandi. Mettevano dei sassi per fare un riparo.

A: (in sovrapposizione ad Adriana) Sennò facevano una casetta piccola, e le donne dormivano lì.

M : Aspetta perché sennò miperdo, perché siamo in tre, magari se non riusciamo a sovrapporre troppo!

L: (Luca parla ma non capisco cosa dice)

A: Si faceva una casetta a parte e là dormivano le donne, le sorelle.

M: Ah, quindi eravate una tribù! C'era il marito, la moglie, i figli e vari parenti.

A: Le sorelle e tutta la famiglia, finché si sposavano.

M: Ma, sorelle sue?

A: Sorelle mie, di famiglia. Eravamo tre uomini, tutti il resto erano donne.

L: Ci voleva una casa a parte (detto con ironia)

M: E dopo che siete tornati qua, dopo che vi siete sposati, cosa è cambiato?

Adriana: No, loro avevano la casa qua, e (quando) erano andati via da qua, avevano bombardato e avevano bruciato la casa. Sono stati un po' in giro.

Marina: Le ultime case su ai Ligi..

A: Le ultime case sopra..

L: Cioè, dove finisce la strada c'è un capitello e dopo entri nel bosco e sopra il capitello ci sono le rovine di casa sua. Là sono i Ligi.

M: Ligi?

Corale: Ligi.

L: perché si chiamano i Ligi non so .

Adriana: Queri, Ligi, son tipo di frazioni .

L: Magari erano dei cognomi. Anche i Guera potrebbe essere un cognome.

Adriana: Sì, no no era proprio..

L: sicuramente erano località prese dai nomi, perché tutte le località antiche e prendevano i nomi dalle case , sicuramente.

Adriana: Può essere. I Scalfi..

A: I Scalfi hanno preso il nome dai genitori..

L: Comunque erano i nomi o...di solito erano quelli che davano il nome, o da quello che facevano.

Adriana: Era avventura, si era piccoli, avventure.

A: Io avevo sette anni, quando mio papà mi ha detto di cominciare a tagliare. Mi ha preparato la manereta con il manico lungo così, grande così. E quando partiva la mattina metteva due dita in bocca e fisshh (fischiava). Se non ero là dopo mezz'ora (Alfonso fa il gesto che avrebbero preso le botte).

M: così crescevate presto!

Adriana: Una volta abituavano i figli fin da giovani, per esempio qui si usciva con le capre, si andava a far fieno. Portare fuori le capre era un lavoro, perché si viveva con la capra. Conigli, capre facevano la loro parte. Si andava su su...più di un'ora di strada da qui a tagliare il fieno. C'erano tutte le casere e la...

A: Io ho fatto l'ultimo poiàt, l'ultimo poiàt che ho fatto l'ho fatto nel Cinquanta...due

M: Si ricorda dove? Sempre A Idria?

Adriana: Qua su la Mora

A: Sì, qua, sulla Mora

M: è qua?

A: Mora Fradina, sì.

Adriana: sotto la Fradina

L: Stando sulla strada, guardando in su per la vallata , in alto a sinistra , dove ci sono i prati

M: E poi cosa ha fatto nella vita?! Quando ha finito e si è sposato.

A: Sono andato in Francia prima di sposarmi

M: In Francia.

Adriana: prima ha fatto il militare militare.

A: Sì, il militare prima.

L: Facevate 18 mesi di militare, quanto facevate?

A: 17 mesi.

Adriana: A Verona..

A: A Belluno, appena finito il Car, e dopo sono stato a Verona. Sono rimasto lì finché mi hanno dato il congedo. Alpino.

M: Ma avete sempre abitato qui?

Adriana. Questa qua l'abbiamo comperata in rovina, perché stava andando giù. Era di una mia madrina.

Marina: Di che anno è questa casa?

Adriana: 85. *E ghemo..te regalo tuto perché no i gaveva i soldi, perché ghe voeva i soldi per el pericolo per a fontana che era pericolante. La voia de aver anca mi do stanse e dai e tentemo tentemo e ghemo compra e tira su insoma.*

L: Comunque dopo, quanti anni in Francia è rimasto lui?

A: Tre anni.

L: Tre anni te hai fatto!

Adriana: Quasi 4.

L: Quasi 4. Sei uscito che facevi cosa? Il carpentiere, il muratore?

A: Il carpentiere

M: Si ricorda in che zona della Francia?

A: Parigi

M: Parigi? Ah, proprio un cittadino allora!

Marina: Andava a lavorare sui palazzi vicini alla Tour Eiffel.

A: *I paeassi che ghe ne là, visin la tour eiffel, i grattacieli de 20-30 piani, mi go lavora eà!*

L: *Ghe jera tanti italiani, tantissimi i partiva da qua e andava lavorar là.*

A: *Se jera 1500 operai*

L: Un'impresa grossa.

A: Però là se facevi il carpentiere era il carpentiere, se facevi il muratore eri il muratore. Se facevi il ferraiolo eri il ferraiolo feraiolo. Non che si faceva tutto come qua.

M: Ma il carpentiere cosa faceva?

A: Le armature perché salissero su gli operai ... a far il muro.

Marina: E dopo sei tornato.

A : E dopo son tornato dalla Francia e andato a

Adriana: andato Torino

Adriana : Avevano parenti laggiù, fratelli con la famiglia e c'era lavoro...erano gli anni del boom della Fiat.

<segue una frapposizione di voci che non si capisce.

Adriana: *la strada l'è lunga e larga, pur de andar via. Qua no ghe jera risorse de nient. E che (quando) i ga fat la diga con la strada, che se ndava e che se vegneva.*

L: Comunque la diga, quando hanno costruito la diga, hanno portato lavoro qui, perché lavorava la gran parte . Perché non lavoravannessuno qui (a)Corlo, Rocca.

L: Finita la diga hanno preso il volo e sono andati via tutti, perché chiaramente non c'era più lavoro.

A: Ho lavorato anch'io sulla diga.

Adriana: *Ecco andati a Torino, lu el gavea i fradei che ghe gavea trovà lavoro là, sempre come carpentier vera..?*

Adriana: Ecco, siamo andati a vedere, per far fortuna. E c'era lavoro, e abbiamo fatto domanda, cioè no. Gente da qua, che erano dentro la Fiat, quando hanno saputo che eravamo a Torino volevano farci andare dentro tutti e due. Io facevo la tappezzeria delle auto e lui dentro in fabbrica. Ma poi lui ha cominciato a dire: Ma io, dento dove ci sono tutti questi rumori...preferisco fuori.

Luca: Scusa, ha fatto anche degli esami?

Marina: I test!

Adriana: I test

Alfonso: Anche per andare in Francia! Non è mica come qua!

Luca: Ma che tipo de test?

Alfonso: Mi è toccato di fare le visite, mi è toccato a Milano: di scendere giù dal treno e andar a far le visite.

Luca: In Francia?

A: No, Milano, prima di partire.

A: No, no...prima di partire per andare in Francia, a Milano si facevano le visite.

L: Bah, da una volta ad adesso c'erano più controlli.

A: Gli ultimi ani che ho lavorato ho fatto il camionista.

L: Perché dopo, da lì, sono venuti a Bassano, hanno comperato casa qua a Bassano e praticamente si sono stabiliti a S.Giuseppe.

Adriana: S.Giuseppe

L: Ha fatto il camionista sui mobili

Adriana: Quello che offrivano

L: Negli anni 80-90, chi aveva voglia di lavorare..

Adriana: *E nel 66, 65, semo vegnesti su*

M: Siete stati a Torino fino al 66 allora?

Adriana: si, 4 anni e..cominciare qui una nuova vita, nuovo lavori.

M: Ma qua (a Corlo)?

In coro: A S. Giuseppe..

Marina : qui si veniva per trovare i nonni

M: Materni?

Si, i nonni materni..(di Marina, genitori di Adriana)

Adriana: I genitori, più che i nonni, erano rimasti qui.

L: Invece lui li aveva a Torino, perché tutti loro si erano spostati là-

Adriana: Lui ha ancora un fratello là, solo che noi ci eravamo sistemati in un condominio enorme, in un appartamento. Un caos...non eravamo abituati. Abbiamo detto: facciamo un pensierino e andiamo verso...avvicinarsi insomma...e siamo venuti a Bassano.

M: Ma siete venuti qui perché non vi piaceva più di tanto lì o altro?

Adr: No, no, mi piaceva e come lavoro ce n'era. Io ho fatto la sarta e là ero partita bene.

A: Si sentiva la voglia (di tornare) dove siamo nati

Adriana: Di avvicinarsi un po'

M: Siete tutti e due da qui?

Adriana: si

A: *Me ricordo quando che l'è nata ...mi me ricordo co l'è nata.*

L: Hai fatto il contratto presto...

M: È una cosa strana vederla nascere e non sapere...

A: Avevo sette anni quando che (l'ho vista nascere)

Adriana: qualche ricordo resta.

Marina: Beh, anche lui e io abbiamo fatto la comunione assieme!

M: Ma dai:!

L: Abbiamo fatto la comunione assieme, a S.Marco, a Bassano, (ma) praticamente non ci conoscevamo ancora. Ci siamo conosciuti dopo.

Marina: E, guardando le foto (abbiamo detto) ma, quella la conosco...

L: *Eh, el mondo xe picoeo...*

M:*Si si veramente eh, quando te si boccia...*

M: E con le viti, come è che avete cominciato, cioè prima ancora di costruire la casa qua, lei curava le viti e il vino qui?

A: Avevo cominciato io.

Adriana: Loro, su ad Arsiè, avevano una casa con vigneto, e suo papà e sua mamma, che erano rimasti, avevano imparato ancora ai loro tempi. Prima di venire a Torino questi suoceri avevano questo vigneto e loro e i fratelli (di Alfonso) quando tornavano gli

davano una mano. Hanno imparato da loro a "tirar su le viti" Dopo di seguito, sono andati a Torino, e lassù hanno venduto e qui sono rimasti i miei genitori e nonni, i quali avevano le viti e allora si vedeva (anche da loro) come facevano.

Marina: E il sabato e la domenica

Adriana: Il sabato e la domenica si veniva su a dargli una mano e loro gli dicevano: guarda che bisogna potare così, mettere il palo colà.

Marina: Io mi ricordo che da piccolina mio nonno mi faceva pestare (l'uva).

Adriana: La nostalgia anche, una stanza noialtri e la casetta qua. E così abbiamo fatto.

A: Sempre tenuto il vigneto.

Adriana: Dopo che sono morti i più anziani qui hanno mollato le viti, i figli erano in giro, emigranti per il mondo. Allora gli dicevano: "Vuoi lavorare il mio vino?" Praticamente ha *tirato su* le viti di tutti quanti qua intorno. In poche parole si faceva parecchio vino negli anni passati"

M: Mi diceva 12-13 quintali 5 6 ani fa.

Adriana: Sì sì, da allora ha sempre tenuto in piedi, lavorare, venir su. Dopo abbiamo inserito Luca.

L: *Me piaseva anche , i iera lavori che no me ga mai pesà per cui go comincià a darghe na man e*

Adriana: *e allora se tegneva l'orto, se tegneva patate , fagioli..*

M: E da quanti anni è che ha iniziato a lavorare con il vino 10, 15, 7, 8?

Segue un misto di voci sovrapposte ma si capisce poco.

L. *Beh, dopo che se semo sposai noialtri, sarà na ventina de ani..che la gestione se nostra disemo. Si perché noialtri se semo sposai nell'ottantasette, gaveo 24 anni, vegneimo su darghe na man ma gavemo ciapà subito in man i ga fto su la casa e se passà na decina d'anni..quindi se circa 20 anni.*

M: E la casa qui invece?

Adriana: qua nell'87 . Nell'85 cominciata, nell'86 finita...

Marina: Difatti, nell'87 siamo entrati in estate noi ci siamo sposati a settembre.

L: Però (con le viti) abbiamo cominciato dopo, più tardi.

Adriana: Ecco, sabato e domenica a far i lavoretti, ...andar a legna, le nostre ferie, *el nostro gòdere*

L: Vecchie abitudini. C'era l'abitudine di tagliar la legna, conservarla per l'inverno; loro la facevano anche per Bassano. Facevano la legna qua, e la portavano giù...quando effettivamente, forse, il tempo che perdevi...costava più della legna.

Emerge poi che l'attività del taglio della legna era fatto anche per piacere di una pratica continuata nel tempo e che collegava Adriana e Alfonso a questa terra.(26:00)

A: Sì, bisogna che piaccia; io allora che ero in forze andavo nel bosco e crescevo 10 chili

Marina. Invece di fare un giretto in città e andare a vedere le vetrine preferiscono venire su per una camminata nel bosco.

L: Qui sei dove sei cresciuto.

Adriana: *L'utile e i dilettevole..è giusto darghe un'occhiata insomma, e dopo i ga i nipoti che ghe piase el posto...*

M: Ai nipoti piace?

Corale: Sì.

L: Sono valori che come adesso tendono a essere andati persi. Perché i giovani, come vedi tendono a essere molto più liberi. Per loro essere a casa e essere a Milano è la stessa cosa. Sono cambiati completamente i valori

M: È vero..

L: Sotto questo aspetto. Non c'è più quel legame profondo che c'era una volta. Cioè, una volta erano legatissimi alla casa. Tornare a casa era veramente fondamentale. Adesso molto meno.

M: Sì sì , più mobilità. L'epoca lo permette, perché una volta andar a Milano non ci volevano tre ore, ma tre giorni.

Adriana: *Se iera, se iera tante tose so sto paese qua..però . Ghe iera uno che deso el se un vecio, che el sonava la fisarmonica e de domenica se radunava su na stansa, qua so soto, a balare! Magari de scondon dei genitori, de la mama..che era sempre pronta .*

M: A controllarre

Adriana: A controllare. E torniamo indietro con il discorso della vendemmia: quando era ora di vendemmiare si nivano un po' tutte le donne qua del paese, perché gli uomini erano in giro per il mondo a lavorare. Si aiutavano, magari la prima vendemmia la faceva una, dopo quell'altra. Si univano in 4-5 e vendemmiavano. Si davano una mano così.

Adriana: Sì, facciamo i conti, nel 45-48. Mio papà è stato via fino al 58 a forza di lavorare sulle gallerie. Mia mamma era qua e dava una mano di domenica.

A: *Me papà el ga fat la guera de Etiopia, el ga lavorà anca soa diga..*

Adriana: Dopo, sì, ma no tanto. Ghe siera me zio giovanin, papà de Walter la, el papà la de la Dina là dentro che i iera fradei, ghe iera do tre omeni qua soto e i iera andati a Sondrio...e i se stati parecchi anni là e dopo i è vegnesti in su perché el lavoro el iera finio. Me par che iera 55-58 e qua no ghe iera più de tanto. Noijaltri nel frattempo, sul 60, là..no, i ga fato legne;el xe andato su par i boschi qua me papà a far legne un paio de ani . allora i disea che e marchete, quele del bosco no le è par ndar in pension; nel frattempo semo vegnesti su da torino noialtri e ghe go trovà lavoro su un'impresa la a Bassano. El ga lavorà là finché el l'è andat in pension, fin al 68-69 me par.

A: Io sono andato in pensione a 57 ani,

M: 57 anni di lavoro?

A: no, 57 anni di età

M: .Ah, allora aveva cominciato presto, la fortuna che ha avuto magari nelle marchette.

A: E ne ho perso io!

In coro: Ne ha perse

A: Parecchie. Tutto il lavoro che ho fatto qui in diga, un anno e mezzo qua. Alla fine che dovevo fare i conti ...è sparita òa ditta e non ho più visto niente

M: Mi sembra che qui le cose non è mica che cambino da allora...

L: Ci sono proprio da sempre eh!

A: È sparita l'impresa..sparito l'impresa.

M: Ma che viti è che coltivate qui allora^ che uva è che avete qua?

A: C'è il bacò, il clinton e il nostrano

L: E l'american, e na volta ghe zsera el szebel,

M: Ah! Il seibel, ce n'è ancora qua!

L: Ah un'uva eccezionale

M: Ma voi lo chiamate zseibel. Lo vendono sai. Probabilmente sono innesti fatti sul vecchio, che probabilmente è cambiato. Però Marco, dell'Orticello, di Arsiè ha il catalogo e il seibel c'è ancora.

L: Loro avevano una vigna lassù, dove c'era la casa.

Adriana: Dopo c'era il bianco, non so come dicevano.

M: C'era per caso un'uva bianca ? Iera per caso la bianchetta di Fonzaso? O la nostrana bianca, chiamata anche così.

A: La nostrana bianca , nostrana bianca.

M: Ma adesso quanti anni è che lei usa...perché la macchina che ho visto, la pigiatrice...è tanti anni che usa quella^

A: No, no tanti..

Adriana: sarà si dieci anni..

L: Anche di più più forse, di quella che si usava a mano..

M: Mi ricordo che prima di quella elettrica c'era quella a mano.(io mi riferivo a una pigiatrice a mano però in metallo, degli anni 70).

L: *Ghe szera però un imbuto quadro molto grande, el szera ..el gavea praticamente de fianco na ruota, na manovella , praticamente e dentro ghe szera due ruote dove te pigiavi praticamente l'uva, el problema zera te pigiavi praticamente acini e graspi tuti insieme, invece questa separa l'acino dal graspo. I graspi saria mejo che no i ghe fosse, insoma...! De tannini de altre cose insoma..*

M: Ho capito

L: Anche per la resa, perché senza raspo, con il torcio, hai una maggior resa perché c'è solo l'acino.

M: Quindi questa qua l'avete buttata via, l'avete venduta?

L e A: La cosa è qui...

M: C'è ancora? Beh magari

L: C'è ancora forse, è in fondo, sull'ultima stanza forse. (34:58)

M: Magari un giorno, forse, se posso la fotografo..

L: Sì, bisogna decidere un giorno, quando c'è il sole.

A: Non adesso.

L: *No perché go paura che a sia tuta quanta dentro in fondo...ghe xe anca a museta dentro, ghe xe anca a museta. Ghe xe anca na museta..*

M: La museta sarebbe..?

L: *A xe la slitta quea grande che i portava el fieno*

Adriana: E a legna

L: La legna, e i sentieriche andava su qua in val dea Mora e c'erano strade eh! Erano larghe tre metri e ponti che passava una macchina. Erano talmente fatti bene...é adesso che si è imboscato tutto. Ma talmente fatti bene che veramente è un peccato che siano in disuso.

Adriana: *...El fen lassù, e d'inverno, prima che rive la neve proprio se caricava su co la slita, e i taiava col fero ..*

L: *Coa museta! Perché a slita a se quea picoea*

Adriana: *I barchi, ghe n'era barchi lassù..e noialtri i ciamemo barco..*

L: *Te sa cosa che i xe i barchi..i xe i covoni de fieno co sopra a lamiera, queo sarie el barc.*

A: *El barc el mea senò no el mea*

L: Il *mea*, vedi, ma sono modi locali.

A: *El mea se el vien su: se parte co quel grosso e dopo su insima su insima se fa el rotondo e dopo se ghe metea un coso de foia de fagio, una cusita e una cusì, e quando che piovea, el corea do (la pioggia) do. Quea se ciamava mea.*

M: Però è dicerse dal barco, era più piccolo!

A: Sì, il barc è con 4 pali e con il tetto.

Adriana: *Alora i ghe metea..i ghe diseva fojaroi, i lo ghe lo stesso dee foie de fagio dove che ghe jera i pai. I ghe meteva un bel coso così, perché no i poea andar torlo ne niente. i gheo meteva perché no ghe ndesse dentro l'acqua, così..*

M: Perché sennò si marcivano. (37:28)

Adriana: Perché il fieno lo vendevano di primavera, non a metà stagione, ci mettevano sti fojaroi. Ci mandavano noi. .

A: I fojaroi si mettevano anche per coprire il pojat. Il Pojat di carbone, per prima cosa si fa la cosa così, si fa la casela, così, e rimane il buco. Si andava su e dopo si poggiavano le legne su per il coso fin quando, fino a quando non ci stavano più sulla piazza. Si mettevano le piccole e poi le foglie e poi la terrae poi si dava fuoco al buchetto. E a seconda della grandezza fumava anche. C'è n'era che fumava anche per trenta giorni...

M: Perché doveva combustionare piano piano...

A: Come una persona..

M: Sennò si bruciava tutto!

A:No! come una persona,

L: Era una combustione senza fiamma.

A: *Quando che el ghea da magnar bisognava corer de corsa perché se el nava so!*

L: *E guai se el faseva fiamma! Guai se al faseva fiama, perché el carbon ndava..*

Adriana: *i ghe faseva i fori par intorno..*

A: E si cominciava in cima a fare i fori. Quando usciva il fuoco da quelli si abbassava

così, fino in fondo; in fondo si facevano i buchi così, e quando usciva fuori il fuoco per di là, era a posto.

Adriana: Anche il fumo mi ricordo che mi dicevano..

L: Ci voleva esperienza

A: *Come na persona eh! Quando el ghea fame fea la conca, fea la conca, bisognea corer tirar via a tera perché senò se no ndea so la tera se brusava el legno.*

Adriana: *El fogo dovea vegner fora celeste blu, voea dir che fursionava dentro el brusava ben. Me ricordo me nona...perché se vegnea fora scuro dentro no brusava ben la legna...e ghera ste bocche e se vedeva sto fumo che vegneva fora.*

M: Ma sono stati bravi a inventare questo sistema

A: *Come una persona. Se uno no ga vist e vardà come che el fa, neanche par sogno...*

L: *si, no penso mia che te o fa così..*

A: *Bisognava dormir, se n'dea nte la baraca dormir. Se fea na cosa che stea dentro do persone...col quert e co le foie e se dormia là. Perché se de note el gavea bisogno de magnar ...*

M: *Darghe da magnar cosa vol dir, che ghe dei su legna?*

A: *Legna! Se verdea fora el buso...se impenia de legna e dopo su le foie e su la tera.*

Adriana: *Sarie beo farghene uno...(risata).*

A: E io i due che ho fatto per ultimi dico io che sono stati gli ultimi ch sono stati fatti qui nella zona. Era nel 50 che siamo scesi?

Adriana: Cinquanta mi sembra

A: 50, 51, 52...51, 52 che le ho fatte! Avevo fatto 30-60 quintali di carbone, e con la slitta ho portato giù tutto io. Due viaggi al giorno, uno alla mattina e uno dopo mezzogiorno. Portato giù che c'era ancora il ponte vecchio.

Adriana. Ponte della Pria, quello che è sotto il lago

A: L'ho portato là e poi ho chiamato il camion che venisse a prenderlo...

M: *Lo ga venduo?*

A: *Vendesto, e come che i lo pagava...ben anca!*

Adriana: *No ghera risorse, no ghera niente. Per ogni lavoro, se pur pesante se cercava de ndar. Son ndata segar fen anca mi in montagna. Mi e anca do tre tose, la stagion, perché me piasea andar avanti co la scuola e l'ora d'estate, par pagarme el colegio d'inverno, se ndava su, sulla Mora là, sui...co due che i era lori là i paroni del tereno su, e i tolea su tosi così. Però i me fea lavorar co la falce...le 4 de matina, i me fea vegner su, i me la bateva ben e co la pria (pietra per affilare) metua drio, se iera giovane. mi digo che gavea 12-13 ani.*

M: Quindi adoperavate anche voi la falce

Adriana: Sì, sì sì,

M: Non erano solo gli uomini che la usavano.

Adriana: No, no, per prendere un soldo bisognava lavorare. E poi mi ricordo che ci portavano latte di capra per mangiare, e polenta abbrustolita. Era buona. Alle dieci portavano il panino con un po' di formaggio, o polenta e formaggio e acqua di

pozzo.non c'era mica altro. A mezzogiorno c'era o polenta o monestrone.

*Alora, polenta...tolea ogni tanto un po' de salame, o sopressa...senò polenta e formagio! Na volta frito na volta....se mangiava volentiera..e se iera tre quattro tose, se ciapava i soldi, so vegnesta so co seicento..se ghe disea..lire...seicento lire. E me ga bastà un ano par pagarme el colegio. E l'ano dopo ancora...e me aumentava ogni ano pocheto, ma in più se mangiava..era la festa del primo de agosto, due de agosto, al Forceleto, che alora ghe iera ancora...*

M: Quello che è su sul Grappa?

Adriana: Quello su sul Grappa.

*Adriana: Alora là i balava in estate, in agosto. I paroni me portava su noialtre tose, a pie da qua, e se andava lassù..se vegnea casa na oreta prima dal fen, se se lavava na secia de acqua el pi grosso e su a pie fin lassù a scoltar la musica. Ma eora ghe iera qualche toso dele montagne intorno là, de Cismon che vegnea. Se ghea un po' l'idea...*

Adriana: Sì, e noialtri in mezzo al bosco proprio su questo strogoletto e andare su. E quando erano le due si scendeva , per dormire un'ora, perché alle 4 bisognava tornare a segare insomma! E allora si segava fino alle dieci, e poi si allargava e dopo mezzogiorno si allargava col restello e dopo le tre, dalle tre alle quattro, si andava lassù (a fare) marei. Ma fin dai quindici sedici anni sono andata.

M: *El jera tuto fisico, tutolavoro fisico*

*Adriana: però se gavea na forsa, e se fea niente da mangiare. Se fea poenta, po'! ogni tanto a n'dea ben secca, n'dava ben sul fogle, .....(frasi sovrapposte).*

M: Per il vino avete mantenuto sempre lo stesso procedimento?

L: Sì, non è cambiato nullasi .

*A: No xe cambià niente, é cambià i machinari (quindi cambio della cultura materiale), i machinari, elettrici...la machina là che masna..*

*Luca: dopo a livello de tino no xe cambià niente..ghe xe soeo i travasi.*

*In coro: travasi, e basta (nel senso che le fasi successive di vinificazione sono, o sembrano, le stesse adottate da tempo).*

M: Ma voi mettete tutto assieme? Fate bianco e nero separati (separati?)

Corale: No, no no, tutto insieme.

*Adriana: Fin che i gavea tanta ua i fasea diviso el bacò che el vegnea maturo prima, e dopo i metea dentro el clinto e l'american de tante altre.. e dopo che i travasava la prima volta se iera al caso, (per) ché el bacò el iera un po' duro,el clinto anca el jera un po' duro e ora i vedeva de meterli un po' insieme in modo da alegerirlo..*

*L: Sì, ma na volta, i ghe asava dentro e sarpe e tuto...*

*A: La machina che masna, son stato el primo..*

M: Ah Sì?

*A: El primo e (corale) anca l'unico.. i pestava con quella a man..(aiuto corale alla memoria di Alfonso).*

L: Adesso noi...sta dentro...due giorni, un paio di giornate sta dentro. Tra l'altro senza buccia, per cui il vino è milto meglio.

Adriana: Senza grappolo!..(correggendo Luca)

L: Sì...senza grappolo, si si.

M: quindi la prima macerazione dura due giorni?  
L: Nel tino praticamente. Due giorni, due giorni e mezzo, dipende praticamente.  
A: E dopo se tira fora e sel mete sulle boti, (se travasa, aggiunge Adriana) *sel asa là e (dopo) se torcia.*  
M: quindi si lascia là due giorni e poi si leva la parte delle bucce...  
L: *La sarpa..e dopo te la torcia. Dopo na volta i faseva a graspa, i portava ai Tanisoi e i faseva a graspa, de soito..adeso no se fa più.*  
L: *i Tanisoi el se proprio la montagna davanti.*  
M: Sì, sono andato.  
L: *Te sentia un profumo de graspa..par tuta a vae..*  
Adriana: *ghe jera un vecioto là che faseva la graspa. Ghe porteimo e sarpe,*  
L: *A fasevi voialtri qua al Corlo na volta a graspa?*  
Adriana: *na volta...no, nojaltri no, ma me mama me nona..i la ga fata..*  
L: *Ma qualcuno ghe xera che la faseva..*  
A: *Siiii, ghe n'era, ghe n'era che i fea.*  
M: Era tutto strong, una volta.  
L: *Dopo ghe n'è i travasi e basta. Travasi periodici e..*  
Marina: *verso Natale.., dicembre el primo.*  
L: *Ecco, nojaltri qua no ghe metemo niente,. I bisolfiti no li vede gnanca, no sa neanche cossa che i sia i bisolfiti.*  
A: Perché a Pasqua se fa el ultimo (travaso)  
M: È il secondo o ce ne sono latri prima di Pasqua? C'è quello di Natale, quello di Pasqua, e in mezzo ce n'è un altro?  
A: No no!  
M: Due travasi. Col caente, col cresente de luna, quando è...?  
A: Quando cala  
M: Sennò scoppia!  
A: Non che scoppi! Il vino va a male.  
L: *Naturalmente el sente l'umidità, el discorso dea luna se sa che con e piante a ga un'influenza ...*  
M: Immagino che ora abbiate freddo (risata generale)  
M: *El torcio, torcé con qualcosa?*  
M: *Mi no go neanche visto el torcio..*  
Manca un pezzettino sul torchio (50:00)  
M: Lo avete da tanti anni?  
A: *Da quando gavemo comincià! Ghe jera un vecioto la do a Bassan*  
Adriana: dalla Rocca fra l'altro, gli aveva dato..  
A: Mi ha dato tutta l'attrezzatura e il torchio.  
Adriana: *l vino lo fate voi, ha detto. Lo abbiamo portato su qua, e anche loro erano della Rocca. Stati in Svizzera e comprato a Valstagna.*  
Marina: La Corina,  
Luca: Ah, la Corina è!...ghai capito, non mi ricordavo più! Non mi ricordavo che la Corina vi avesse dato questa roba.

Una cosa che emerge da questa intervista multipla è che tutti i partecipati, a gradi diversi partecipano e hanno conoscenza di come si fa il vino. È quindi una pratica trasversale alla famiglia e all'età e al genere.

## Intervista a Luigi Bordin, 04/12/2015, località Geremie, (val Carazzagno)

Qui di seguito si presenta parte dell'intervista a Luigi. L'intervista originale comprende 2 ore e mezza di registrazione.

Luigi .Allora dico: stanno dando un po' di turismo, di incentivazione di andare lungo il lago. Conosco l'Eisabetta e Roberto, che sono ragazzi giovani che ogni tanto passano di qua e mi chiedono del sentiero nuovo che hanno fatto, del percorso quello nuovo qua sotto, quello che va fuori ai giaroni. Mi chiedono se è messo bene, perché loro devono aggiornare il sito. Le persone fanno trekking e chiedono. Ma finché passano le moto da trial, che è vietato . Ed è tutta gente qua del paese, e non posso...perché qua dico qualcosa e mi dicono che sono da fuori e *Xe qua el paron*. E io rispondo sempre che io sono padrone di casa mia e della terra che ho acquistato.

Quando c'è un cacciatore nella mia terra ho il diritto di sparare. Ma senza chiedere niente a nessuno. Visto che loro son là, armati e che i carabinieri hanno detto...alle 10 di sera punto il faro, perché sento movimento. Punto il faro e chi va là? Questi si gira e corre in mezzo al bosco. Capirai che non dormo tranquillo... perché c'è anche lei. Siccome c'è la casa di là per andare in bagno, non è che l'accompagno [...] e io so che ci sono persone armate. Cioè io dico armate, cioè sono persone che hanno un fucile, e per me è una persona armata, che gira qua nella valle, e io son qui con una ragazza che siamo gli unici che abitano qui. Capirai che non...(sono tranquillo).

E i carabinieri che mi rispondono : meglio che ti chiudi in casa. Questa è la risposta. La forestale che mi dice : sarà qualcuno che mi viene a liberare i cani. Eh, ho capito, [...] io abito qua e cerco che le cose vadano bene.

Il comune (per la strada) ci dà un po' di stabilizzante, all'entrata come quest'anno, lavori due giorni per coprire le buche . Alla domenica viene su la squadra delle moto, perchè è bello fare la esse...e la strada (torna) con le buche...e io sinceramente mi son rotto le balle...

adesso mi sono informato se la strada è del comune[...] e adesso vado a chiedere la residenza, perché il ragazzo sotto ce l'ha, e adesso vado a chiedere anch'io la residenza. [...]facendo così, se c'è la neve o altro il comune deve essere più interessato, perché io pago!

Io sono disoccupato e non prendo niente dallo stato, faccio qualche lavoretto in nero. La gente qua ha bisogno e io ho bisogno. Qualcuno mi da un lavoro in regola, ben venga. Ma mi han detto che sono troppo vecchio per aprirmi la partita iva...così mi han risposto.

Questa è la mia casa, non ne ho altre, la mia è solo questa .quindi ci tengo a mantenerla. E poi qui c'è la bellezza, perché è una riserva di caccia. Non è una riserva, ma [...] c'è scritto, ogni cento metri, riserva di caccia. E nella mappa, in cartina, dove ci sono i sentieri di trekking, secondo te si può sparare? No! E dopo, quando ci sono le case

Luigi Bordin 2

Ho conosciuto Umberto quando sono venuto su qua, quando ero ancora sposato. Ho conosciuto Umberto ed è nata l'amicizia. Dopo mi sono separato ed ero un po' in depressione. Lui aveva la casa. In diciassette anni non aveva la luce e l'acqua. Dopo che sono arrivato io ha messo l'acqua in casa e iniziato a fare i lavori. Dopo un giorno arriva sta signora, che con sto marocchino, con la figlia con il velo, che vive in Libia, e quando è morto suo padre o un suo parente le hanno lasciato: questa casa, la casa sotto i Boldi e una casa giù ad Arsìè. E io l'ho presa, senza pensarci.

Michele: Rispiegami:

Luigi: Io ho conosciuto Umberto tramite un amico, quando ero ancora sposato stavo con una brasiliana. Stavo andando su in montagna da mio fratello in Valsugana c'era la coda...poi mi chiama e io gli rispondo che sto andando in Valsugana, su al lago di Caldonazzo. E poi mi fa: io sono qua fermo in coda ...é sceso giù dalla macchina e salito sopra il cofano ed era 100 metri più in dietro. Abbiamo parcheggiato e mi fa: vieni com'è, noi andiamo al lago di Arsìè.io gli ho detto che non ci sono mai andato: andiamo oggi a fare un giro! Siamo arrivati sul ponte delle corde ,[..] e siamo venuti su qua. E c'era Umberto con la morosa. Io ho detto: mamma mia che strada...la prima volta che uno la fa è scioccante.

Luigi: Dopo che mi sono separato sono venuto su qui due mesi, a dare una mano a Umberto, poi ci ho fatto un inverno a fare lavoretti, ed ho occupato la mia testa. E dopo un'estate e una primavera ho conosciuto Sandrino . Alla fine: io è due anni, due anni e mezzo che ho comperato la casa quassù. Umberto lo conosco da 11 anni, quindi, sono 9 anni buoni che vengo qua tutti i week end. Dopo avevo i i gatti . I gatti erano già qui e io me ne sono preso cura, sterilizzati e iscritti all'ulss di Feltre. È una colonia. Lo sai quando sei solo...avevo (con i gatti) una cosa da fare che mi occupasse..

Luigi: Poi arriva questa signora, e vedo che ha questo cartello vendesi. Sandrino mi chiama e mi dice che c'è una signora che vende la casa . Me l'ha presentata e mi ha detto: vieni dentro e te la faccio vedere[...]poi io l'ho presa. Lavoravo in albergo e venivo su al venerdì. Poi in albergo (sono arrivato a un punto che dovevo cambiare)...poi mi son detto, non ho bambini, non ho nulla di tutto questo, e mi son detto dentro di me: io voglio cambiarmi le cose, ma le cose devo cambiarle io perché non c'è nessuno che me le cambia. Due soldi ce li ho, e qua, la cosa bella è che non ti servono tanti soldi. Non ci facciamo mancare niente, basta andare in città a fare la spesa[...].poi, sull'orto non metto più niente d'inverno, perché le verze...anche a lei non vanno...e abbiamo ancora le patate, le zucche, c'ho i funghi, le zucchine congelate...

Michele: E quindi c'è anche l'idea di farsi le cose..

Luigi: Eh, sì! I peperoncini sono dell'orto, si compera solo il ripieno, l'acciuga e il capperò. [...], poi le zucchine in agrodolce, le cipolle--

Michele: Tutta roba coltivata qua?

Luigi: Sì, si compera solo il necessario. I legumi sono tutti di qua! È bello quando tiri fuori le cose e dici: ah...è nostro...

Prima ero da solo e ora ho una compagna. Ho trovato una ragazza che ci crede a questo [...]minuto 49: el salton: sono nella foresta fluviale australiana o amazzonica?

Michele: Tu riesci dunque a vivere con i lavori che fai? 1:04

Luigi: Io pesco sempre qualcosa dagli anni che ho fatto via. Quest'anno è andata un po' meglio[...]poi, quello che hai piano piano te lo metti via. Noi non andiamo al ristorante, però non paghiamo l'affitto, la legna non la compero ma me la faccio[...] e lei mi aiuta, non ha paura di sporcarsi le mani. anche la cucina, è bella, la buttavano via e l'ho acchiappata. Ho sistemato i fuochi [...] non c'è niente di male riutilizzare cose che gli altri non usano.

Luigi: Ero tre anni che ero in albergo (zona Terme euganee). Questi contratti: sei mesi su sei mesi. Ero inquadrato come persona di fatica e factotum. Tre anni, 980 euro al mese, ok? Ho quarant'anni passati . Per tre anni continui tu arrivi a fine anno che inizi sempre da zero. E io mi sono detto:" questo è il mio futuro?" e la signora...eh ma con i tempi...Pensavo di meritarmi qualcosa di più, visto che facevo il falegname qua dentro,e che prima c'era una ditta (di falegnami che veniva qua) sono appena arrivato, io mi impegno metto del mio, parlo un po' di lingue e mi sono detto dopo 3 anni, 980 euro al mese. E lei mi ha detto /(1.17:49) tanto dove vuoi andare, questo non è il momento! Quando mi ha detto così, io gli ho detto : signora, io sono separato, ho un mucchietto di pietre, casa mia, figli non ne ho. Sa dove vado adesso? Vado a fare in culo. Ho preso e sono andato a fare in culo...e le persone che mi chiedono...ma guarda che vita!...ho scelto io questa vita, ci sono dei momenti che sono in crisi con i soldi [...] [...] e mia madre: ma guarda come sei messo, vivi là giorno per giorno...ma non vado ad ammazzarmi...se volevo continuare a vivere come fanno tutti gli italiani...però io non ho un mutuo. Mangiato io han mangiato tutti[...]mi ritengo fortunato che son separato e non ho bambini, altrimenti non parlerei così! [---] l'unica persona Anselmo, che ogni volta che mi guarda mi fa: io ti ammiro sempre, io ho le chiavi di casa (sua) di molte case qua, perché faccio i lavoretti, io ti ammiro. Tornassi indietro farei uguale a te. Fai una vita senza pensieri, cioè, lavori ma vivi e ti godi la vita in mezzo a un posto così. L'unica persona.

Luigi: Quassù ci sono sti veneziani che per arrivare alla loro casa, qua in forcelletta, passano davanti a tutti. dopo dieci anni sono riusciti a parlare, con i vicini di casa (che sono di Arsié).dopo 10 anni. Io con Robi che è da bolzano, con Toni mato che è da zero branco, con un altro che è da vicenza, siamo un bel gruppetto. Ma con (i locali) qua non entri, loro sono tra di loro ..eh, (questi veneziani) mi fa eh, sei qua da poco, noi abbiamo aspettato 10 anni prima che ci ricolgessero la parola e il buon giorno.è normale (almeno il saluto) ma qui non è normale. Tra noi stranieri c'è più solidarietà, siamo più aperti. (1.38 minuti).

Luigi: Un turista che viene qua..(e dice) ma non c'è neanche un animale. Allora gli spiego che qua c'è tanto bracconaggio (di gente) del paese. [...] Quanto bello sarebbe con il binocolo, e fai magari degli appostamenti alla sera, all'alba, per vedere gli animali. E porta gente! La gente va a dormire all'hotel qua sotto, da chi ha stanze in giro...va a mangiare, porta soldi. Capisci la mentalità che (non c'è)? questo sarebbe uno sviluppo, che non è sull'agricoltura purtroppo, ma è sempre uno sviluppo del paese che può portare un po' alla volta a far arrivare più gente. Ci possono essere più B&B, ci possono essere qualche trattoria in più. Ma la gente non ci arriva mica a queste cose qua! E poi, hanno fatto il sentiero del girologo, con i fondi della comunità europea, quello con i tondi blu. Solo io vedo le moto che passano, senza targa. solo io...e i vigili al sabato e domenica non li vedi mai.



## BIBLIOGRAFIA

- Allovio, S., (2014)  
Riti di iniziazione. Antropologi, stoici e finti immortali, Raffaello Cortina Editore, Milano. (Per il concetto di antropo-poiesi cfr pp80-83)
- Dall'Agnol, E., (2008)  
*Epoepa di emigranti. Dal feltrino verso il Rio Grande do Sul nel 1876*, edizione italiana curata da Flavio Dall'Agnol, trad. di Piera Giacomini, Tipolitografia Editoria DBS Rasai di Seren del Grappa (BL)
- Dall'Agnol, E., (A/A 2007-2008)  
*Politiche per lo sviluppo delle aree di confine: i casi di Cismon del Grappa e di Arsìe*, Università degli studi di Padova, Facoltà di scienze politiche.
- Dall'Agnol, L., (2003)  
*La trasformazione del territorio di Faastro e Arsìe da vigneto a bosco con la valorizzazione di una zona*. Tesina per l'Istituto Professionale di Stato per l'agricoltura e l'ambiente "Antonio Della Lucia" Feltre, (2002-2003).
- De Bacco, S., (A/A 2003-2004)  
*I so camp, le roste, i pont. Rocca d'Arsìe tra fatto e finzione*. Tesi di laurea Università Ca'Foscari Venezia.
- Fiore, F., (2008)  
*Ecomusei come strumento di valorizzazione del patrimonio culturale*, Dottorato di ricerca Qualità ambientale e Sviluppo economico regionale, Alma Mater Studiorum-Università di Bologna.
- Garlato, A., Dalla Rosa, A., Giandon, P., (2006)  
*I suoli dei versanti terrazzati di Valstagna. Mori-Mattietti. Valverta e Col Ventidueore*, ARPAV, (Regione del Veneto, giunta regionale).
- Gasparini, D., (2013)  
"Ond'è necessario per supplir al bisogno provvedersi alle basse". Il sistema alimentare della montagna bellunese tra penuria e ragioni di scambio. In Da Peppo Iolanda, Gasparini Danilo, Perco Daniela, *Montagne di cibo, studi e ricerche*, provincia di Belluno Editore,.
- Gazzi, D., (2013)  
Tra tavola e mercato: usi e consumi della frutta. In Da Peppo Iolanda, Gasparini Danilo, Perco Daniela, *Montagne di cibo, studi e ricerche*, provincia di Belluno Editore,.
- Gazzi, d., (2014)  
Il sogno dorato dei *Pinot* tra le bianchette e le viti americane: *frontiere e culture del vino nelle prealpi bellunesi*. Ne *Gli Annali di S.Michele*, n 25, 2014
- Gazzi, D., Marchet, E., (2007)  
*Il vino do Fonzaso*, Pro loco Fonzaso, Circolo I Fondasin.
- Lancerini, S., (1979)  
*Stiani*.
- Lancerini, S., 1983  
*El campanil remit*, Rocca d'Arsìe.
- Lancerini, S., 1993  
*Vita e cultura del Basso Cismon Bellunese. Dizionario del dialetto locale*, Ghedina e Tassotti editori, Bassano del Grappa.
- Lancerini, S., 1994

- Rocca d'Arsiè e il lago artificiale. Ricordando gli avvenimenti nel Quarantennale dell'invaso. In *Protagonisti*, trimestrale di ricerca e informazione. ISBREC (Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea).n 57 anno XV ottobre –dicembre 1994
- Lancerini , S., (2002)  
*La valle scomparsa*, Edizioni La Brenta
- Ligi, G., (2009)  
Antropologia dei disastri, Laterza, Bari.
- Pastore, E., Quassolo, M., (2013)  
Ovini, bovini, e caprini: la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici di montagna. In Da Peppo Iolanda, Gasparini Danilo, Perco Daniela, *Montagne di cibo, studi e ricerche*, provincia di Belluno Editore,.
- Perco, D., (2013)  
Sapori selvatici, in Da Peppo Iolanda, Gasparini Danilo, Perco Daniela, *Montagne di cibo, studi e ricerche*, provincia di Belluno Editore,.
- Perco, D.,Varotto, M., (2004) (a cura di)  
*Uomini e paesaggi del Canale di Brenta*, Cierre Edizioni, Verona.
- Poli, D., (2013)  
Editoriale. Problematiche e strategie per il ritorno alla terra, in *Scienze del territorio. Rivista di studi territoriali. Ritorno alla terra, n1/2013*, Firenze University Press, Firenze.
- Remotti, F., (2008)  
Contro natura. Una lettera al Papa, Laterza, Bari.(per il concetto di antropopoesi cfr pp 206-209)
- Remotti, F., (2014)  
Per un'antropologia inattuale, Elèuthera, Milano.
- Rizzotto,N., (1959)  
*Per la valorizzazione della produzione vitivinicola del feltrino* (Estratto della Rivista "Agricoltura delle Venezie"-maggio 1959), a cura dei comuni di Arsiè e Fonzaso, Stabilimento tipografico Panfilo Castaldi, Feltre.
- Sforza Cavalli, I.,I., Zanzi, L. 2012  
*Civiltà alpina ed evoluzione umana*, Jaka book Spa, Milano
- Smaniotto, C.,(A/A 2013-2014)  
*Usi alimentari in un contesto contadino tradizionale. L'alimentazione delle famiglie del comune di Arsiè dagli anni '30*. Tesi di laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, Università degli studi di Padova.
- Teti, V., (2004)  
*Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati*, Donzelli editore, Roma.
- Vallerani, F., (2002)  
Paesaggio e ricordi: ritorno alla campagna come percorso memoriale. In G. Baldan, Zenoni- Politeo, A.Pietrogrande (a cura di ), *Il giardino e la memoria del mondo*, Firenze, Leo S. Olschki, p.175-187.
- Vallerani, F., (2010)  
Paesaggio postpalladiano tra utilitarismo privato e eticità dei beni comuni. In Ortalli, G., (a cura di) *Le trasformazioni dei paesaggi e il caso Veneto*, Mulino, Bologna.
- Vallerani, F., (2013)  
*Italia desnuda. Percorsi di resistenza nel paese del cemento*, Unicopoli, Milano,

pp1-44.

Varotto, M., (1999)

*Il paesaggio dell'abbandono nel massiccio del Grappa (settore Nord Orientale).*

C.A.I,

Milano .

Varotto, M., 2002

Bosco e dimore negli ultimi cinquant'anni. Degrado e squilibri nella media montagna prealpina. In A.Lazzarini (a cura di ), *Disboscamento montano e politiche territoriali. Alpi e appennini dal Settecento al Duemila*, Franco Angeli, Milano, pp510-526

Varotto, M., (a cura di ) (2013)

*La montagna che torna a vivere. Testimonianze e progetti per la rinascita delle terre alte.* Nuova dimensione, Portogruaro (Ve).

Zannini, A., Gazzi, D., 2003

*Contadini, emigranti, "colonos"*, edizioni Canova, Treviso. (vol 1)

## **FONTI TELEMATICHE**

Corrieredelveneto.corriere.it/Strappate duemila viti da Prosecco, nel mirino concorrenti sleali o eco-terroristi, 02/04/2015

[http://www.ilgazzettino.it/home/cancro\\_fiori\\_sciropi\\_patteggiamento-746074.html](http://www.ilgazzettino.it/home/cancro_fiori_sciropi_patteggiamento-746074.html)

[http://www.ilgazzettino.it/NORDEST/TREVISO/farra\\_di\\_soligo\\_belluno\\_prosecco/notizie/1272488.shtml/](http://www.ilgazzettino.it/NORDEST/TREVISO/farra_di_soligo_belluno_prosecco/notizie/1272488.shtml/) (01/04/2015)

Gazzettino, 14 agosto 2013, con il vino bellunese l'agricoltura di montagna torna a respirare)

<http://tribunatreviso.gelocal.it>.Il prosecco assalta il bellunese, è scontro. La Tribuna di Treviso. 03 maggio 2014.

<http://tribunatreviso.gelocal.it/treviso/cronaca/2014/08/03/news/disastro-al-molinetto-della-croda-di-refrontolo-il-torrente>

## **Bibliografia cultura del vino.**

Di seguito si presenta una bibliografia minima per la cultura del vino nella provincia di Belluno.

Cancellier, S., Dalla Cia, L.G., Coletti, A., (2010)

I vecchi vitigni ritrovati nel Feltrino *in Progetto a regia regionale «Valorizzazione di aree viticole di montagna tramite scambio di know-how»*, Legnaro, Veneto Agricoltura, (p.63).

Bajo, P., (1882)

*Sulla decadenza economica della provincia di Belluno*, Venezia, Tip. Del Tempo, (p.97).

- Bajo,P., (1878)  
*Appunti all'esposizione universale di Parigi*, Venezia, Tip. Del giornale del tempo, (p.39-40)
- Bazzolle Maresio, A., (1986)  
*Il possidente bellunese*,(a cura di D. Perco), Feltre,1986,II, (p.166)
- Bellati, G.B., (1870)  
*I ricordi di Nane Gastaldo. Lunario. Cenni di viticoltura*, Feltre, (pp.25-28).
- Bellati, G.B.(1875)  
*Relazione sul quesito quarto-Unità di luogo, vigna bassa, palo secco, unità e poca varietà di vitigni devono essere la base del progresso viticolo in Italia?- proposto dal Primo Congresso Enologico Italiano tenutosi in Torino il 7, 8 e 9 febbraio 1875*, Torino, Tip. E lit. Camilla e Bertolero.
- Brentari, O.,(1887)  
*Guida alpina di Belluno-Feltre-Primolano-Agordo-Zoldo*, Bassano,(pp.127-133).
- Capatti, A., (2000)  
*L'osteria nuova, una storia italiana del XX secolo*, Bra, Slow food, 2000, (p.178)
- Conte, P.,Perale, M., (1999)  
 90 profili di personaggi poco noti di una provincia da scoprire, Belluno, L'Amico del Popolo, 1999. (pp.25-27)
- Dal Molin, G., (a cura di) (1878)  
*Le Visite pastorali nella Diocesi di Feltre dal 1857 al 1899*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura.
- Dal Prà, G., (1972)  
*Le rime vinose*, Feltre,
- Fiorenza, F.,(1878)  
*Ricordo della festa campagnuola fatta a Colmias di Menin il 23 novembre 1877*, Feltre, (p.7)
- Guselotto, A., (1911)  
 la vite clin-ton, in *L'agricoltura bellunese*, XI,12, (pp4-6)
- Il Panfilo Castaldi, II, 48, 1868, (p.195).
- Monelli, P.,(1963)  
*O.P., ossia il vero bevitore*, Milano, Longanesi, pp12-17.
- Monteleone, R., (1985)  
 Socialisti o "cicualiter"? Il PSI e il destino delle osterie tra socialità e alcolismo, in *Movimento operaio e socialista*, gennaio-aprile, (p.6)
- Pagani, C., (1913)  
 Pellagra, alcoolismo e tubercolosi in Provincia di Belluno nei loro rapporti con l'emigrazione. In *L'Agricoltura bellunese*, XII, 3-4, 1913, pp.1-14 (sul consumo di vino)
- Paolucci,A.M.,(1999)  
 «La viticoltura e l'enologia in Italia nel secolo XIX», in *Il vino tra sacro e profano*, Roma, 1999 (p.134).
- Re, Filippo, (1812)  
*Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, XV, Milano, tip.G.Silvestri, (pp.49-68)
- Re, Filippo,(1812)  
 «Dell'agricoltura del Distretto di Feltre, Dipartimento della Piave».Vedi

risposta alla domanda XXVII.

- Re, Filippo,(1811)  
«*Dell'agricoltura del Distretto di Belluno, dipartimento della Piave*», (p.137)
- Secco, G.L.,(1972)  
Al vin nostran, in *Polenta e tocio*, Belluno, Tarantola, (p.65)
- Soligo, S., (2010)  
Evoluzione e attualità della viticoltura bellunese in *Progetto a regia regionale «Valorizzazione di aree viticole di montagna tramite scambio di know-how»*, Legnaro, Veneto Agricoltura, (p.20).
- Vendramini, F.,(2004)  
Storia dell'Amministrazione Provinciale di Belluno, I, Dall'annessione alla Grande Guerra (1866-1918), Belluno, Provincia di Belluno.
- Volpe,R., (1880)  
*Terra e agricoltori nella provincia di Belluno*, Belluno, Tip. Deliberali, (pp. 76-78).
- Zanela, (1901)  
I lament del poaret remengo, in *Poesie in dialetto rustico feltrese*, Feltre, Tip. G. Zanussi e Curtolo, p.7.

### **Altre fonti**

- Gli Annali di S.Michele, n 25, 2014.  
Archivio di Stato di Venezia, Catasto austriaco, Atti preparatori, Comuni censuari di Fonzaso e Arsietà, b.232.  
Bollettino della Camera di Commercio e Industria , in *L'Agricoltura bellunese*, XII, 5, 1913,(p-12)  
Bollettino dei Comizi Agrari di Belluno e Feltre, I, 1, p.10. Mercato>>>sulla vendita del vino clinto  
Bibliografia cultura del vino.

### **BIBLIOGRAFIA MINIMA SUGLI ECOMUSEI**

- Fiore, F., (2008)  
*Ecomusei come strumento di valorizzazione del patrimonio culturale*, Dottorato di ricerca Qualità ambientale e Sviluppo economico regionale, Alma Mater Studiorum-Università di Bologna.
- Muzzillo, F., (a cura di) (1998)  
*La progettazione degli ecomusei*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli.
- Reina, G., (2014)  
*Gli ecomusei. una risorsa per il futuro*, Marsilio, Venezia
- Riva, R., (2008)  
*Il metaprogetto dell'ecomuseo*, Maggioli Editore, Sant'arcangelo di Romagna (RN)
- Vesco, S.,(2011)  
*Gli ecomusei. La cultura locale come strumento di sviluppo*, Felici Editore, Pisa.

