

5^a Edizione
Premio Giornalistico
< **ALFIO MENEGAZZO** >

2008



5^a Edizione
Premio Giornalistico

< ALFIO MENEGAZZO >

In collaborazione con
Azienda di Promozione Turistica di Venezia

**PREMIO GIORNALISTICO
ALFIO MENEGAZZO
Edizione 2008**

Comitato Organizzatore

Franco Tacchetto (Presidente)

Bruno Agrimi

Giuseppe Baiardo

Rino Arturo Baldan

Rino Baldan

Umberto "Primo" Baldan

Franco Ballin

Guerrino Bettini

Francesco Borgia

Giuseppe Boscaro

Silvano Bressanin

Antonio Canova

Antonino Carbone

Guerrino Carraro

Guido Carraro

Bruno Cavinato

Remo Cazzaro

Marcellino Doni

Giulio Fabbris

Ottorino Favero

Nicola Funari

Oscar Lucato

Gianpaolo Maso

Flavio Manzolini

Giovanni Mendolia

Andrea Menegazzo

Giampaolo Menegazzo

Gianpiero Menegazzo

Renato Morandina

Giancarlo Murer

Vittorio Panciera

Luigino Redigolo

Michele Rando

Luigino Rocco

Luigino Rossi

Fulvio Zampieri

Mario Zambelli

Giuria

*Enrico Finzi (Presidente), Gianluca Amadori, Cesare Contarini,
Francesco Jori, Lino Minto, Maurizio Paglialunga, Claudio Pasqualetto,
Vittorio Pierobon, Paolo Possamai, Ugo Savoia, Angelo Squizzato*



Roberto Joo

E Cinque; chi l'avrebbe mai detto !!!

Con questa edizione il Premio Giornalistico in ricordo del nostro grande amico: Alfio Menegazzo ha raggiunto il primo lustro di vita.

Si tratta di un traguardo importante che ci riempie di orgoglio e soddisfazione ma, a questo punto, ci carica anche di una crescente responsabilità.

Gli stessi numeri ci danno la conferma di una crescita e di una sempre maggiore attenzione verso i temi a noi cari.

In effetti, quelli che sono gli scopi della nostra Associazione (1. il recupero e la valorizzazione della cultura veneta, delle nostre tradizioni, dei nostri valori; 2. la solidarietà verso chi è meno fortunato di noi) si ritrovano pienamente negli articoli in concorso presentati da 19 giovani giornalisti.

Si tratta anche di numeri importanti che forniscono nitido il senso dell'attualità di questi argomenti e di come li vivono le testate giornalistiche venete.

Tutto ciò contribuisce a rafforzare in noi la consapevolezza di non essere da soli, o assieme a pochi, o dei nostalgici.

Esiste nella nostra terra una sempre crescente consapevolezza di quelle che sono le nostre radici e le nostre origini storico/culturali.

E questo ci lascia ben sperare per il futuro.

Ci fa capire che i messaggi che contribuiamo a diffondere non sono voci isolate nel deserto dei falsi miti o di edonismi privi di sostanza.

Diceva Antoine de Saint-Exupéry "Se vuoi costruire una nave non chiamare a raccolta gli uomini per procurare la legna e distribuire i compiti, ma insegna loro la nostalgia del mare ampio ed infinito".

Ed è proprio questo che nel nostro piccolo ci prefiggiamo: contribuire all'insegnamento della cultura della solidarietà e dei valori che da secoli caratterizzano le genti venete.

Il resto verrà da solo.

Franco Tacchetto

Presidente Associazione

"Club Cinque Archi"

Un'informazione più vicina alla gente e più attenta ai piccoli e grandi problemi quotidiani, da contrapporre all'informazione-spettacolo ormai dilagante sui teleschermi e sulle pagine dei giornali. Un giornalismo che si occupi soprattutto delle notizie, evitando il gossip, il chiacchiericcio inutile, il sensazionalismo a buon mercato; un giornalismo che abbia il coraggio di dare spazio agli approfondimenti, alle inchieste, invece di limitarsi a fare da cassa di risonanza a dichiarazioni del politico o dell'esperto di turno.

C'è da preoccuparsi quando le regole base del buon giornalismo diventano materiale per un libro dei sogni. Sempre più spesso oggi assistiamo a notizie gridate, a titoli "sparati", a programmi che trasformano la cronaca in qualcosa che assomiglia tristemente ad una puntata dell'ennesimo reality show. La voglia di suscitare clamore a tutti i costi sta sostituendo, purtroppo, il rigore e la sobrietà delle cronache. E sono sempre più numerosi i direttori che preferiscono, al racconto dei fatti, "costruire" un'informazione basata su tesi preconfezionate, scartando le notizie che non servono a confermarle. Tanto più quando risultano scomode. Per superare la crisi dell'informazione, per recuperare credibilità e autorevolezza, stampa e tv devono ricominciare a mettere al primo posto il lettore, il telespettatore. Devono investire nella qualità dell'informazione, nella correttezza e precisione delle notizie, nella formazione dei giornalisti e nel rispetto della deontologia professionale. Rincorrere lo scandalismo, tra l'altro, non serve a vendere più copie, né ad aumentare l'audience.

Recentemente lo stesso presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, ha ricordato che l'esercizio del diritto di cronaca «non può mirare a soddisfare la mera curiosità voyeuristica del pubblico – come ha sancito la corte di Cassazione in sentenze recenti e meno recenti – ma deve corrispondere all'esigenza di informare su fatti oggettivamente rilevanti per la collettività».

Un insegnamento sul quale noi giornalisti dovremmo riflettere e confrontarci per imporre con maggior determinazione le regole del buon giornalismo al centro del mondo dell'informazione. Coinvolgendo soprattutto le nuove leve; gli stessi giovani che partecipano con entusiasmo ogni anno al Premio giornalistico in memoria di Alfio Menegazzo, un giornalista che ha saputo restare vicino alla gente, con passione e curiosità, facendo una cronaca puntuale, giorno dopo giorno, della sua Riviera. Un vero giornalismo da contrapporre con orgoglio alla degenerazione dell'informazione spettacolo.

Gianluca Amadori
Presidente dell'Ordine
dei Giornalisti del Veneto

di Enrico Finzi

sociologo e giornalista professionista, presidente della commissione giudicatrice

Siamo giunti alla quinta edizione del Premio Alfio Menegazzo e, come negli anni precedenti, abbiamo superato ognuno dei nostri piccoli record. Da un lato, abbiamo avuto il più elevato numero di partecipanti, con un incremento del 16% rispetto all'edizione del 2007. Da un altro lato, abbiamo raccolto e analizzato ben 54 contributi inviatici da giornalisti professionisti, pubblicisti o praticanti iscritti all'Ordine regionale del Veneto, tutti di età inferiore ai 41 anni entro il 31 dicembre di quest'anno. Infine, abbiamo registrato il massimo della multimedialità, potendo contare su 'pezzi' pubblicati sui quotidiani e sui periodici della regione oppure trasmessi da emittenti radiofoniche o televisive sempre di quest'area.

Di più: alla commissione è parso ulteriormente migliorato il livello medio del materiale sottoposto al suo giudizio, anche se — è onesto dirlo — non abbiamo ancora trovato in questi anni un Enzo Biagi, un Indro Montanelli, un Sergio Zavoli (forse perché i mass media non li favoriscono, non li 'producono' più...).

Ancora, noi giurati ci siamo trovati in difficoltà, talché abbiamo deciso — d'intesa con i promotori del Premio (la generosa famiglia Menegazzo e lo straordinario Club Cinque Archi di Vigonza: non solo finanziatori ma anche appassionati amici del Premio) — di estendere il numero dei menzionati, che da qualche tempo si aggiungono al vincitore (l'unico ad incassare un premio in denaro).

Secondo la tradizione ormai quinquennale, ci siamo misurati con articoli e servizi radio-televisivi che hanno affrontato il tema del Veneto e delle genti venete (nella regione e nel mondo) da variegati punti di vista: per citarne solo alcuni, il reportage attento agli aspetti socio-economici e l'analisi ricca di testimonianze dell'emigrazione nelle Americhe, il cameo degli antichi mestieri artigianali che rischiano di morire, i contributi su significativi monumenti del passato, i rendiconti di esperienze del vivace cristianesimo veneto, le descrizioni di antiche tradizioni di paese, le denunce di drammi sociali irrisolti in un contesto di crescente disegualianza sociale e di contrazione del welfare state.

Insomma, un caleidoscopio di immagini dello sfaccettatissimo prisma del Veneto, oltre che di sensibilità e stili comunicazionali riconducibili in parte agli autori e in parte alle testate da cui dipendono o che ne hanno accolto i contributi nel corso degli ultimi dodici mesi.

Qualcuno temeva il progressivo isterilimento del Premio Menegazzo, che a tutti noi sarebbe dispiaciuto, anche perché, grazie anzitutto all'ospitalità del Club Cinque Archi e all'amabilità degli eredi Menegazzo, mai come in questo caso l'esperienza di giurato ha permesso non solo — come a volte avviene — di godere della compagnia e dello stimolo intellettuale dei colleghi della giuria e degli amici committenti ma anche di lavorare in serenità e letizia, senza interferenze o pressioni lobbistiche (gioca anche la garanzia dell'Ordine dei Giornalisti) su tavoli imbanditi di ottimi vini veneti e di straordinarie soppresse. Ci sarebbe dispiaciuto assai anche perché a tutti noi pare che questa iniziativa consenta di rinnovare e di estendere ogni anno la memoria di Alfio Menegazzo, un giornalista vero, di quelli sempre 'sul pezzo', amante non delle teorie ma del reporting quotidiano e accurato, espressione di un'etica della professione che troppo spesso si viene indebolendo nel mondo attuale, anzitutto per responsabilità di editori né 'puri' né capaci di capire la logica dei prodotti editoriali, la necessità della loro qualità, il valore di un giornalismo competente e critico.

Ma tutti i timori sono stati fuggiti: ci prepariamo perciò alla sesta edizione, quella del 2009, con rinnovata passione, che — ne siamo certi — troverà un'eco sempre più larga anche presso i giornalisti veneti, variamente inquadrati, compienti quarant'anni entro il 31 dicembre 2009.

Grazie a chi ci segue con simpatia, a chi sostiene il nostro sforzo volontario, a chi crede che anche una piccolissima iniziativa come il Premio giornalistico Alfio Menegazzo possa portare un qualche contributo al futuro della comunità veneta e di coloro che la sanno raccontare con intelligenza della mente e del cuore.

BANDO/REGOLAMENTO DEL CONCORSO

L'Associazione "Club Cinque Archi" in collaborazione con l'Ordine dei Giornalisti del Veneto indice per il 2008 la 5a Edizione del Concorso "Alfio Menegazzo" riservato a giovani giornalisti.

Il Concorso fa parte di un progetto culturale che intende far conoscere la cultura, i valori, la storia, le tradizioni, la gastronomia, l'architettura, l'ambiente, lo sport, i mestieri delle genti venete sia in Italia che all'estero, attraverso la pubblicazione di servizi giornalistici su quotidiani e periodici sia nazionali che locali, su emittenti radiotelevisive ed in internet. In tutti i casi la pubblicazione o la trasmissione dovrà essere avvenuta su una testata a stampa o radiotelevisiva o su un sito internet regolarmente registrati e con un direttore responsabile.

1. Tema: "Veneto e Veneti : tradizioni e innovazione".
2. La partecipazione alla 5a Edizione del Concorso "Alfio Menegazzo" è riservata a giovani giornalisti (fino a 40 anni di età) in regola con l'iscrizione all'Albo Professionale del Veneto.
3. Saranno ammessi al Concorso i servizi – in italiano o in veneto - (con un massimo di 3 per partecipante) pubblicati dall'01.07.2007 al 30.06.2008 ed inviati o segnalati alla Giuria, da iscritti all'Albo dei Giornalisti e/o da Associazioni/Enti/Istituzioni, entro e non oltre il giorno 10 luglio 2008 a: Associazione "Club Cinque Archi"/Concorso "Alfio Menegazzo"- Casella Postale n. 90 – 35010 Vigonza Centro (PD); e-mail info@premioalfiomenegazzo.it.
4. Ogni candidatura dovrà essere accompagnata da una copia della pagina con il servizio, oppure l'audio registrazione o la videoregistrazione ed un floppy-disk con il file word del servizio stesso. Tutti i materiali inviati non saranno restituiti.
5. I servizi dovranno essere accompagnati da una scheda con le generalità dell'autore (cognome, nome, luogo e data di nascita, codice fiscale, indirizzo, telefono, breve curriculum professionale/max 15 righe); autorizzazione alla pubblicazione del servizio sul catalogo di cui al successivo punto 8; liberatoria per il trattamento dei dati personali ai sensi della legge 196/03. Quanto sopra dovrà essere inviato sia su supporto cartaceo che elettronico.
6. La Giuria nominata dall'Associazione "Club Cinque Archi" è composta da: Enrico Finzi (presidente), Gian Luca Amadori, Cesare Contarini, Francesco Jori, Lino Minto, Maurizio Paglialonga, Claudio Pasqualetto, Vittorio Pierobon, Paolo Possamai, Ugo Savoia e Angelo Squizzato. Le decisioni della Giuria sono inappellabili.
7. Entro il 31 agosto 2008 la Giuria, a proprio insindacabile giudizio, selezionerà i lavori ritenuti migliori.
8. A cura di Associazione "Club Cinque Archi" sarà edito un catalogo, nel quale verranno pubblicati i servizi presentati in concorso.
9. All'autore del servizio primo classificato sarà assegnato il Premio "Alfio Menegazzo" ed un assegno di Euro 2.500,00 (duemilacinquecento/00). Potranno essere decise dalla Giuria menzioni particolari.
10. La cerimonia di premiazione si svolgerà il 13 settembre 2008; la sede e l'ora saranno comunicate ai partecipanti con congruo preavviso.
11. Gli autori partecipanti sollevano l'Associazione "Club Cinque Archi" da ogni e qualsivoglia responsabilità per quanto scritto nei servizi presentati al concorso.
12. L'Atto di partecipazione al concorso presuppone che ogni giornalista autorizzi l'Associazione "Club Cinque Archi" ad utilizzare per il futuro e gratuitamente il proprio servizio e/o parti di esso, nonché a riprodurlo ed elaborarlo anche nel materiale di presentazione/promozione del Concorso "Alfio Menegazzo".
13. La partecipazione al Concorso sottintende la piena accettazione delle norme contenute nel presente bando/regolamento.

ALBO D'ORO PRECEDENTI EDIZIONI

2004

Lorenzo Tomasin (vincitore)

2005

Laura Bozza (vincitore)

Barbara Ganz e Stefano Vicentini
(segnalati dalla Giuria)

2006

Gianmaria Pitton (vincitore)

2007

Antonio Gregolin (vincitore)

Francesco Furlan e Matteo Giacotti
(segnalati dalla Giuria)

GIORNALISTI PARTECIPANTI

MARTA ARTICO	p. 24
ANTONELLA BENANZATO	p. 33
ALICE BERTOLINI	p. 42
SILVIA CASTAGNA	p. 47
ENRICO COSTA	p. 63
MATTEO GIANCOTTI	p. 13
ANNA GIROTTTO	p. 67
LORENA LEVORATO	p. 70
MASSIMO MAMOLI	p. 74
TATIANA MARIO	p. 78
CRISTINA PAGNIN	p. 83
MARTA RANDON	p. 90
ALESSANDRA SGARBOSSA	p. 95
ANDREA SPEROTTI	p. 101
SERENA SPINAZZI LUCCHESI	p. 15
ALESSANDRO TORTATO	p. 111
ELEONORA VALLIN	p. 18, 118
STEFANO VICENTINI	p. 127
ALESSANDRO ZALTRON	p. 21, 139

2008

<ALFIO MENEGAZZO>

5^a Edizione

Premio Giornalistico

< ALFIO MENEGAZZO >

VINCITORE

GIANCOTTI MATTEO

Curriculum

Matteo Giancotti è nato ad Asolo nel 1979. Ha studiato a Bassano del Grappa (maturità classica) e nelle Università di Pavia, Venezia (laurea in Lettere), Padova (dove è dottore di ricerca in Letteratura italiana). Suoi scritti sulla letteratura italiana contemporanea sono stati pubblicati su riviste specialistiche e in volume. Dal settembre 2003 collabora regolarmente col «Corriere del Veneto», occupandosi soprattutto di cultura e spettacolo. Dal settembre 2005 è iscritto all'Ordine dei Giornalisti del Veneto. Collabora per attività di ricerca con l'Università di Padova

PUBBLICITÀ

DAL DADO LOMBARDI ALL'HAPPY SPRITZ. IL VENETO CAMBIA FACCIA

(«Corriere del Veneto» 20 settembre 2007)

Che Veneto esce fuori dalla pubblicità? Quante e quali identità regionali? Un profilo, naturalmente parziale, può nascere dall'analisi delle voci, delle parole e delle immagini di alcuni messaggi pubblicitari. Dai caroselli del dado Lombardi e dell'olio Sasso alla fagocitazione, da parte dell'Aperol, di una delle parole venete attualmente più in voga (lo spritz che è andato a finire nello slogan «Happy Spritz? Happy Aperol»), il Veneto di strada in pubblicità ne ha fatta parecchia e forse si è anche un po' nobilitato. Non era difficile, date le premesse. Anni '60, anni del Carosello: i veneti sono ancora nell'immaginario nazionale gli emigranti poveri e ignoranti dal buffo e cantilenante dialetto. Ardita nel carosello dell'olio Sasso la figura della cameriera nera Matilde che parla in veneto: Mimmo Craig, svegliatosi dopo un incubo, la chiama e lei risponde «Cossa ghe xé, paron?». Nel carosello cartoon del dado Lombardi l'ironia è più banale e pesante: il vigile siciliano Concilia ha a che fare con un cavernicolo che non conosce le regole della strada e ovviamente parla veneto: «Mi son forestiero, per mi tuto va ben, tuto fa brodo». Risposta in coro degli altri personaggi: «Non è vero che tutto fa brodo». Risposta in coro degli altri: «xé bei!»). Così Lombardi rovescia l'handicap del dialetto sfruttandone la pronuncia simpatica e diretta, che differenzia il messaggio dagli altri standardizzati sull'italiano. Certo i veneti neanche grazie al miracolo economico che li ha trasformati da emigranti a imprenditori di successo, si sono affrancati del tutto dal macchietismo pubblicitario (erede di quello cinematografico, come spiega Annalisa Nesi in un saggio su dialetto e pubblicità) che li ha visti spesso nel ruolo di ingenui o, più raramente, furbi ma comunque incolti e refrattari alla lingua nazionale. Ma se già da circa un decennio Giovanni Rana può entrare nelle case degli italiani, in veste di testimonial e produttore, e andare orgoglioso della patina di dialettità della sua parlata (che dovrebbe suggerire l'idea di tradizione, e quindi di genuinità garantita ecc.), vuol dire che

qualcosa è cambiato. Resta salda però la fama di bevitori, come si capiva dalla campagna regionale lanciata un paio di anni fa da Sans Souci, che decideva di scrivere in veneto il messaggio, forse per inorgoglire ancor più il target nella sua fiera fisionomia autonomista e alcolica; dopo aver ricordato che l'uomo è fatto al 70% di acqua, il messaggio proseguiva: «i Veneti anca de luppolo e malto». La variante era ancor più persuasiva: sopra la foto di un boccale stretto a due mani si leggeva «In Veneto no stemo mai coe man in man». Il dialetto, il cui uso nella pubblicità è aumentato dalla fine degli anni '90, è utile alle multinazionali che cercano un'immagine più radicata nel territorio, meno global e più local; a questo puntava la campagna di Mars lanciata qualche anno fa a colpi di slogan vagamente nonsense caratterizzati dalla presenza di parole in vernacolo («Tosa party», «Mars e tasi»).

L'immagine del Veneto filtra alla pubblicità non solo per parole e intonazioni dialettali, ma anche per immagini. E qui Venezia naturalmente si impone, e quasi cancella il resto della regione, ma come uno dei punti cardinali del mondo urbanizzato, tanto che appare spesso in serie di immagini, associata a Londra, Parigi, New York etc. Città dei più usurati sogni, della proiezione fantastica, dell'impegno nella tutela o, più di rado, di una particolare quotidianità. Lo spot De Longhi che ha diffuso il tormentone «El canal, chi gà sugà el canal?», chiama in causa Venezia come massimamente emblema dell'umidità, per rafforzare l'idea dell'iperbolica potenza del deumidificatore. Cinematograficamente da sogno era invece la città lagunare sfondo dello spot di Lancia Musa (sponsor della 63 Mostra del Cinema), con Alessandro Gassman a sfrecciare in automobile sui canali. Nella discussa campagna «Global Warming Ready» lanciata alcuni mesi fa da Diesel, Venezia e i suoi luoghi più rappresentativi, San Marco e Palazzo ducale, appaiono surrealmente abitati da uccelli tropicali anziché dai consueti piccioni, mentre bellissime donne passeggiano impassibili.

5^a Edizione

Premio Giornalistico

< ALFIO MENEGAZZO >

SEGNALATO DALLA GIURIA

SPINAZZI LUCCHESI SERENA

Curriculum

Nata a Venezia il 07/05/1973
Dorsoduro 2246 - 30123 Venezia
Laureata in Lettere moderne, giornalista pubblicista dal 2003, iscritta al registro dei praticanti, redattrice presso il settimanale diocesano di Venezia *Gente Veneta*, referente delle pagine di attualità; collabora con il quotidiano *il Corriere del Veneto* per la cronaca cittadina e lo sport. Autrice (con Fiorella Girardo) nel 2007 del libro "Ca' Letizia, 40 anni di accoglienza" edizioni Cid, per il quarantesimo anniversario dell'apertura della mensa dei poveri di Mestre.

IL TESORO DELL'ULTIMO BATTILORO

I suoi strumenti sono vecchi di un'ottantina d'anni. La tecnica è addirittura plurisecolare. Gli servono muscoli, ma anche agilità, precisione, sensibilità. E chi, accanto a lui, prosegue il lavoro di "confezionamento" deve imparare a sincronizzare i gesti col respiro. Un lavoro, quello del battiloro, così particolare che a svolgerlo a Venezia, anzi - non stiamo esagerando - in Europa, è rimasto solo lui.

Lui si chiama Marino Menegazzo ed è l'ultimo battiloro, depositario di un sapere manuale antico che proprio a Venezia conobbe nel passato fasti e splendore. Le foglie d'oro che escono dal laboratorio del battiloro al termine di una sapiente combinazione di colpi dati con martelli dai pesi differenti, vanno a "dorare" mosaici, icone, statue, intarsi...

Per dire: la croce che risplende sulla cupola della chiesa di Lourdes è rivestita delle foglie d'oro uscite proprio da qui, così come l'angelo che svetta sul campanile di San Marco. Le foglie d'oro sono sottilissime, basta un soffio per farle vibrare (ecco perché è così importante il respiro quando le si manovra). E per arrivare a renderle impalpabili come seta occorre ispirarsi a un sapere artigianale antico.

Un sapere che Menegazzo ha appreso dal suocero, Mario Berta, cui è tuttora intitolata la ditta. Il suo laboratorio è al piano terra di una casa, a pochi passi dalle Fondamenta Nuove, già di per sé impregnata di storia: una targa ricorda che qui visse i suoi ultimi anni e poi morì Tiziano Vecellio. E proprio qui, nel 1926, iniziò l'attività dei battiloro Rivani: «Erano i cugini di Mario Berta, mio padre, che iniziò a lavorare per loro», ricorda Sabrina Berta. Un destino tragico, nel 1967, si portò via i titolari, morti in un incidente automobilistico. Berta era il solo rimasto e nel 1969 rilevò l'attività. Intanto Marino Menegazzo: si fidanzano, poi si sposano e intanto lui comincia ad apprendere il mestiere. Fino al passaggio di consegne, avvenuto nel 1992. Oggi nel laboratorio del battiloro lavorano 10 persone: oltre a Marino e Sabrina, c'è un gruppo di giovani donne che seguono tutte le fasi della preparazione delle lastre d'oro e poi del confezionamento dei libretti: ogni libretto ha 25 fogli e sono questi ad

essere venduti ai vari vetrai, artigiani, restauratori... Per dare un'idea: dieci anni fa, quando vennero dorate la croce e la corona della basilica di Lourdes, furono necessari 1100 di questi libretti. Libretti che sono formati da foglie d'oro alternate a foglietti di una speciale carta. Nel laboratorio dal pavimento a griglie in legno (per raccogliere ogni scarto del prezioso metallo) vi sono quattro postazioni, dove quattro giovani artigiane stanno lavorando proprio al loro confezionamento.

Per questo mestiere non esiste scuola: «Infatti non chiediamo esperienza. Insegniamo noi il mestiere, che si apprende in circa due anni», spiega Sabrina. Le artigiane sono chine sul loro tavolo, illuminate da una luce soffusa (un'illuminazione più forte le accecherebbe con i bagliori dell'oro): soffiano sul foglio di carta e poi inseriscono quello d'oro, trattengono il respiro e poi riprendono a "impaginare". La carta è di un tipo speciale che arriva dalla Germania, mentre sui tavoli - che sono ancora gli originali del 1926 - poggiano dei cuscini in pelle, sui quali viene passato un talco e cenere, contro l'umidità: «Il rischio principale, con l'umidità, è che quando si soffia sulla foglia d'oro questa si arrotoli», spiega Sabrina, che intanto rivela un po' di trucchi e di soluzioni ingegnose inventate in questi anni: ad esempio la cenere, che oggi è più difficile da trovare visto che non ci sono più tanti caminetti, viene recuperata grazie ad amici pizzaioli, che mettono da parte la cenere dei loro forni a legna. Zampe di lepre, ottime spazzole. E poi ci sono le zampe di lepre... Sembrerà incredibile, ma nell'era delle nanotecnologie e delle plastiche sofisticatissime l'unico materiale davvero valido per trattare i fogli di carta sui quali poggiare le lamine, sono le zampe di lepre: raccolte nei ristoranti specializzati in cacciagione, le zampe vengono opportunamente essiccate e si usano come spazzole per distribuire il gesso e il talco sulle carte dei libretti, perché i fogli non si appiccichino tra loro. «Va bene solo la lepre, le zampe di coniglio no, perché perdono i peli».

Intanto, in un'altra stanza, opportunamente insonorizzata, Marino si appresta a battere l'oro. Seduto su un alto scranno, appoggia su un parallelepipedo di marmo il blocco da pestare. È un quadrato di 1400 fogli d'oro ancora piuttosto spessi. La fase di lavorazione inizia da un lingottino, che viene fuso in una lastra e poi passato al laminatoio, l'unica macchina meccanica utilizzata nella lavorazione, per produrre un lungo nastro d'oro. Lo si taglia in riquadri da 15 centimetri di lato che, separati ciascuno da un foglio di carta, vanno a formare il blocco pronto per essere battuto: saranno i colpi ripetuti più e più volte a rendere quei fogli d'oro sottili come un velo. E qui entra in gioco la tecnica secolare del battiloro: i colpi devono essere omogenei nella forza e uguali nel numero. Vengono assestati con dei martelli di peso diverso (a seconda dello spessore da ottenere) e sono frutto di forza, ma anche di un preciso lavoro di polsi. «Non a caso i colpi si chiamano "polsi"», spiega Marino mentre comincia la serie di questi "polsi", che sono una sorta di unità di misura perché ogni polso comprende un tot di colpi da dare per ogni lato del blocco. Ormai Marino riesce ad andare quasi in automatico e continua a chiacchierare mentre tiene il conto dei "polsi" sferrati. Il blocco di foglie d'oro è tenuto insieme da uno spesso foglio di pelle di capra che ben risponde sotto i colpi del martello. Per anni, racconta Marino, «abbiamo invece usato dei fogli di pergamena. E, sembra incredibile, ma ci rifornivamo da un notaio inglese che ci vendeva vecchi testamenti in pergamena». Erano gli unici in tutta Europa a scrivere ancora su pergamena... «Da un

po' di tempo abbiamo rinunciato, perché quei fogli ormai rappresentano dei pezzi di antiquariato. Così abbiamo sperimentato la pelle di capra». La tecnica del battiloro arriva in Europa intorno all'anno Mille da Bisanzio. A Venezia conosce il suo periodo di massimo splendore nel '700, quando i battiloro erano addirittura 300.

C'erano anche i "tiraoro", quelli che tiravano le lastre, ma oggi quel lavoro si fa a macchina. In realtà a macchina oggi si fa anche quel che il laboratorio "Berta" continua a fare a mano. «Ma c'è una grande differenza tra i fogli battuti a mano e quelli a macchina», spiegano Sabrina e Marino. I vetrai, i gondolieri che dorano i loro "ferri", i mosaicisti, i restauratori conoscono bene questa differenza. Eppure per l'ultimo battiloro non è facile stare sul mercato. Le fabbriche di foglie d'oro industriali stanno progressivamente delocalizzando, per avere costi ancora più bassi. Anche la qualità è inferiore, ma sembra che conti più che altro il "low cost".

Una famosissima casa di piastrelle a mosaico, dopo alcuni ordini a Venezia, ha preferito ordinare foglie d'oro prodotte industrialmente in India, perché costano meno. E questo nonostante la qualità sia nettamente inferiore, tanto che viene scartato un quarto del materiale, scarto che con le foglie fatte artigianalmente non si avrebbe.

Così, oggi che il prezzo dell'oro sale, occorre ingegnarsi per trovare nuove fette di mercato. Tra le novità, sono state prodotte foglie d'oro "alimentari", che gli chef possono spruzzare sui loro piatti ad effetto. Tra mosaici, decorazioni, vetro e sculture, la clientela del battiloro veneziano è sparsa un po' in tutto il mondo, ma non è facile reggere l'urto della concorrenza.

«Noi però – conclude Sabrina con un pizzico di orgoglio – pensiamo che questo mestiere faccia parte del patrimonio culturale di Venezia e ci teniamo a preservarlo».

5^a Edizione

Premio Giornalistico

< ALFIO MENEGAZZO >

SEGNALATO DALLA GIURIA

VALLIN ELEONORA

**DISTRETTI, IL SETTORE SI È RIORGANIZZATO IN FUNZIONE DEI
MERCATI DI ALTA GAMMA
LA CONCIA PUNTA AL LUSSO PER NON DELOCALIZZARE
LA SFIDA È LA DISTRIBUZIONE STRATEGICA VERSO ORIENTE**

ARZIGNANO (VI). Dal nostro inviato
La diagnosi è già arrivata. E nonostante la congiuntura negativa, non si può parlare
di crisi. Bensì di una lenta e articolata trasformazione, ancora in fieri, che sta por-

Non ci sono dubbi sul fatto che la concia vicentina sia un distretto atipico. Un di-
stretto autocontenuto (solo 7 aziende su 1.048 hanno delocalizzato) con ancora una
forte gerarchizzazione produttiva interna, e un gran fabbisogno di manodopera non
specializzata, perlopiù extracomunitaria. Ma è un distretto che nel tempo ha dovuto
riorganizzarsi, innovando e cercando ossigeno nelle nicchie, in prodotti selezionati
e diversificati.

«Non siamo più conciatori - precisa Chiara Mastrotto, responsabile divisione Con-
ceria Mastrotto dell'omonimo gruppo - ma nobilitatori della pelle». Niente di più
vero. Ad Arzignano ormai le aziende lavorano direttamente il wet blue, la pelle già
trattata al cromo, quindi non grezza. La lavano, l'asciugano, la tingono e la rifini-
scono. Ed proprio in quest'ultimo passaggio che ci si gioca tutto.

Inutile combattere contro il gigante cinese e una lavorazione standard che, nono-
stante sia economica, resta pressapochista. Bisogna puntare in alto.
Il business lo fanno le principali 5-6 aziende che coprono il 40% del fatturato del
mercato. Anzi. Così Bernardo Finco, presidente di distretto e titolare dell'omo-
nima conceria (90 addetti e 40 milioni di fatturato) si è buttato sugli interni dei
mega yacht, interamente rifiniti con pellame doc. E ha appena lanciato una linea di
piastrelle in cuoio come complemento d'arredo. «Dobbiamo puntare sul servizio
- dice l'imprenditore - e su prodotti di alta gamma, sennò finiamo come il distretto
francese, scomparso in silenzio».

La novità in casa Mastrotto - 800 addetti e 280 milioni di fatturato (+17%) - è inve-
ce il patent, ovvero la pelle verniciata. L'azienda che nel 2006 ha investito 800mila
euro in impianti e tecnologia, ha creato Mastrotto Lab, un laboratorio creativo per
l'innovazione, ha deciso di presidiare mercati settoriali come la nautica, l'aereona-
vale e la calzatura, personalizzando il capo pelle in 80 colori pronta consegna, senza
limiti di quantità.
Ma sono ancora due le sfide che deve vincere il distretto: una culturale e una logi-
stica. «Dobbiamo ricostruire un'immagine legata al made in Italy - dice Umber-
to Anzolin, presidente della Sezione concia di Assindustria Vicenza e titolare della
Conceria Anzolin - e dare nuovo appeal al prodotto che ha caratteristiche premianti

perché è garanzia di processi a scarso impatto ambientale e non nuoce alla salute. Negli ultimi anni abbiamo investito 50 milioni per l'ambiente. E ora ne investiremo altri 50, abbiamo appena siglato il nuovo Patto di sviluppo e sul piatto ci sono 4,3 milioni. Costi che devono avere valore per il cliente». C'è poi il nodo distribuzione. «La sfida - dice Chiara Mastrotto - è consegnare al momento giusto nel posto giusto. Per questo abbiamo aperto sedi commerciali in luoghi strategici, come in Indonesia, e magazzini in Polonia a Hong Kong, in Russia, Brasile e ora in Romania e in Cina». «Servono catene di fornitura corta - conclude Finco - e ora come tempi di consegna siamo fuori mercato. Così ci anticipano e ci tolgono clienti. Soprattutto a Oriente».

Terzisti, specie rara in via d'estinzione

Roberto Rancan, titolare dell'omonima azienda di rifinizione, ha chiuso in gennaio. Ha lasciato a casa i dipendenti e venduto i macchinari. La sua è una storia che dice poco ai più, lontani chilometri dal triangolo Arzignano, Montebello e Valle del Chiampo. Ma dice molto ai terzisti della zona. Divenuti specie rara, ormai a scomparsa.

«L'acqua è davvero arrivata alla gola», ripetono gli imprenditori per conto terzi. Ma il meccanismo indotto è il peggiore, perché "autodistruttivo".

In sintesi, la situazione è questa: le grandi aziende non hanno delocalizzato, e sono veramente poche quelle che hanno incorporato tutte le fasi del processo. Per cui di terzisti c'è bisogno. Ma la corsa all'ordine non avviene ad armi pari. Né dal grande al piccolo, né fra piccoli. Le richieste di prezzo sono sempre più basse e la partita la vince il migliore offerente. Ovvero colui che, pur di accaparrarsi il lavoro, tratta al ribasso per poi lavorare anche solo cinque giorni, a pieno ritmo, assumendo manodopera non specializzata (qualcuno dice «spesso in nero») per supportare il carico.

Così facendo, il difficile diventa ottenere la commessa. E più che di sinergie di distretto, quello che accade all'interno della conchia, è una vera e propria lotta.

In Toscana le stamperie sono riuscite a stabilire una soglia minima sotto cui non andare, ma ad Arzignano sembra impossibile. E puntare su un'aggregazione, per gestire ordini maggiori in meno tempo e dividere i costi, sembra un'utopia, spesso per una semplice «questione d'orgoglio». Ma anche di numeri, se è vero che secondo l'ultima indagine dell'Osservatorio di distretto ben il 78,4% degli imprenditori teme la concorrenza del proprio vicino e solo il 41,4% quella dei cinesi.

«Ci fu un tempo in cui il grosso mangiava il piccolo, poi venne quello in cui lo svelto batteva il lento - spiega Mirko Balsemin, titolare della Nice Spa - ora siamo alla fase in cui lo specialista batte il pressapochista». «La strategia per uscire dalla morsa è semplice - aggiunge l'imprenditore - bisogna investire in risorse umane e macchinari». Centomila gli euro sborsati all'anno dalla Nice Spa per nuovi cilindri.

«Ho puntato sul valore aggiunto - precisa Balsemin - e oggi offro un servizio: 30 diversi disegni per nobilitare la pelle. Lavoro esclusivamente per il mercato italiano e in fascia alta, di qualità, anticipando e seguendo i gusti del cliente». Ma si tratta di un caso isolato. «Ormai si vive alla giornata - spiega Ruggero Zigliotto, presidente del Cna di Montecchio - così come sono impostate molte aziende terziste non hanno futuro e prevedo molte chiusure. C'è bisogno di selezione, e qui manca purtroppo la cultura per poter trasformare se stessi e la propria impresa».

Formazione. Classi a scomparsa nell'Itis di Arzignano, oggi non più appetibile Solo 15 i nuovi periti del cuoio

Un corso di lingua cinese, elementare e avanzato, anche per i non studenti. È questa l'ultima notizia pubblicata nel sito dell'Itis di Arzignano, l'Istituto di chimica conciaria della Valle del Chiampo. Dove ogni mattina, zaino in spalla, si respira odore di pelle e cuoio grezzo.

I numeri, visti a livello macro, sono tutti positivi: 434 gli alunni iscritti nel 2007, +17% rispetto due anni fa. Eppure la scuola, nata nel 1960 nel momento di piena espansione del distretto, per formare periti tecnici per l'industria della concia, sta perdendo identità.

Tre, fino agli anni Novanta, le classi dell'indirizzo tradizionale, rimaste due sino al 2005 e assottigliate a una negli ultimi anni, fino a rasentare, nel 2007, il minimo istituzionale - 15 alunni - per formare una prima.

«L'indirizzo tecnico conciario - spiega la preside Eleonora Schiavo - segue passo passo la crisi del distretto, che non è più così appetibile come una volta né come guadagno né come investimento di conoscenze». «Quello che oggi manca - aggiunge Schiavo - è il rapporto con l'impresa, non tanto quanto a numero di stage o progetti di alternanza scuola lavoro, quanto a informazione dei giovani che dovrebbero essere sensibilizzati a questo lavoro fin dalle medie. Per fortuna "reggono" le altre due specializzazioni dell'Istituto».

Già, perché nel corso degli anni, complice la diversa richiesta del mercato, l'Itis si è dovuto reinventare aprendo due nuovi corsi: sperimentale biologico (nel 1996) e tecnico per l'edilizia (attivo dal 2007).

Ma ha anche profondamente cambiato l'indirizzo tradizionale di chimica conciaria.

«Abbiamo introdotto la lingua inglese, lo studio delle materie ambientali, lezioni dinamiche con imprenditori in classe - spiega Schiavo -. Offriamo 13 laboratori, uno addirittura situato in un moderno capannone da 1.200 metri quadri, e un'ottima preparazione chimica utilissima anche per un percorso universitario».

Molte dunque, le risorse messe in campo. Ma la flessione delle iscrizioni continua nei prossimi anni è difficile prevedere miglioramenti.

Nel frattempo l'Istituto si è guadagnato un posto di rappresentanza nella nuova Consulta tecnica di distretto, ora in formazione, ed è saldamente in prima fila per la creazione di un Centro sperimentale in grado di offrire alle aziende un punto di riferimento per le attività di formazione e ricerca. Il progetto, per cui è stato già stanziato un milione di euro come contributo della legge veneta sui distretti, dovrebbe concretizzarsi entro il 2010. E prevede proprio il "risanamento" del laboratorio di conceria sperimentale attivo nell'Istituto. Che già, è bene ricordarlo, offre di routine - ma a pagamento - servizi di consulenza e analisi su pelli, prodotti chimici e materie plastiche legate alla concia.

5^a Edizione

Premio Giornalistico

< ALFIO MENEGAZZO >

SEGNALATO DALLA GIURIA

ZALTRON ALESSANDRO

PAOLO BERRO, IL CERVELLO CON LE ALI

Il giovane di Castelfranco, paralizzato ai quattro arti, studia per la terza laurea, è consulente del Ministero e ha creato una Fondazione per l'arte e la cultura. Ovvero: le barriere sono solo mentali

Indossare i panni degli altri è un utile aiuto alla nostra fantasia empatica e un'esperienza istruttiva per capire come ci comporteremmo in condizioni che non ci appartengono.

Così magari si apprezza che un giornalista del Corriere della sera, Luigi Offeddu, scriva un libro intitolato "Storia del bene", e fra le «figure positive che hanno illuminato il mondo», fra madre Teresa, Gandhi e Albert Schweitzer, metta anche lui. Paolo Berro.

Pensate di avere 21 anni e una vita spensierata. Studiate all'università e il vostro corpo esplode di energia, ha bisogno di cento canali per assorbirne almeno la percentuale in ad ammirazione, gli altri considerano iperattivo. Siete un individuo che, con ironia mista Poi arriva un giorno, è maggio, siete in macchina a pochi metri da casa, a Castelfranco Veneto, guidate con calma, sono le sette di sera. Un botto pazzesco e le cose cambiano, le carte si rimescolano, un dio cattivo manda tutto per aria senza sapere con chi ha che fare. È questo il suo unico errore. Sottovalutare Paolo Berro.

Paolo si sveglia dal coma all'ospedale di Treviso, reparto rianimazione, dove resterà 82 giorni. Non può respirare, le macchine lo tengono in vita. Non può parlare. Prova a ricordare, a fatica: le sette ore antecedenti l'incidente sono svanite e non torneranno più.

I medici preferiscono dire subito la verità a questo ragazzo intelligente che scopre di aver perso per sempre l'uso delle braccia e delle gambe. Come Christopher Reeve, lo sfortunato attore spogliato della tuta di Superman, come l'esploratore Ambrogio Fogar reduce dall'ultimo raid. I genitori vedono Paolo tremare, pensano abbia freddo o almeno paura. Sotto le lenzuola, invece, Paolo sta lanciando il suo riscatto arrembante, prova a smuovere gli arti con uno sforzo sovrumano.

Chiunque si perderebbe d'animo. Ma Paolo Berro ha un paio di caratteristiche con cui fare i conti: è un ingegnere in potenza, visto che frequenta l'università con buoni risultati, e per un ingegnere, si sa, i problemi esistono solamente per giustificare la loro soluzione. Poi nutre una fiducia ottimistica e travolgente nella vita e l'allergia per chi si atteggia a vittima. «C'era da reagire, e ho pensato di fare il possibile. Non sono una persona che si piange addosso: è uno spreco di energie inutile. E non prendo psicofarmaci, è tutto naturale».

Con lui ci sono la mamma Maria Teresa e il papà Giorgio, che chiede il prepensionamento per poter stare vicino al figlio.

A casa Paolo ci torna a un anno dalla disgrazia, nel 1999: dopo Treviso, dieci mesi e mezzo a Verona per la riabilitazione (che peraltro prosegue tuttora, quattro volte alla settimana, per fortuna a domicilio). Ha imparato, con fatica, minuto dopo minuto, a respirare autonomamente. Ora parla. Usa il pc con la voce, tramite un apposito software di conversione dei comandi, e il mouse lo guida coi movimenti della testa. Il computer diventa un prezioso alleato: Paolo lavora, studia, gioca, usa il telefonino. «Il mio corpo è fermo ma vi assicuro che il mio cervello è sempre in movimento; se sono riuscito a respirare da solo, posso realizzare qualsiasi cosa».

Vuole proseguire gli studi ma a Padova chiedono la presenza fisica nell'ateneo. Paolo prende e scrive ai giornali. Il suo appello viene rilanciato da Barbara Palombelli, di cui diventa poi ottimo amico. Il Politecnico di Torino risponde: caro Paolo, ti andrebbe di essere il primo in Italia a beneficiare di un corso di tele-studi? Paolo accetta, è sempre stato attratto dalle nuove tecnologie. Segue le lezioni registrate in videocassetta, interloquisce coi docenti per telefono o via posta elettronica, è assistito da un tutor, sostiene gli esami da casa in videoconferenza. Il ragazzo ha testa e nel 2004 si laurea in ingegneria meccanica, prima di alcuni coetanei e come se la sua vita non fosse stata intralciata quel che basta.

La tesi di laurea diventa un brevetto: la speciale carrozzina sdoppiabile che permette alle persone disabili di viaggiare agevolmente in auto. Il presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, lo invita a Roma. Vuole salutarlo. Già lo conosce: nel 2000 l'ha ricevuto in occasione delle Paraolimpiadi, i giochi per atleti disabili. Nel frattempo Berro vuole guadagnarsi da vivere, la pensione sociale non la considera uno stipendio. Dal 2001 è dipendente della Wind, per la quale ha coordinato e condotto vari progetti tra cui la fruibilità del portale di Libero ai diversamente abili. Viene convocato come membro di due commissioni interministeriali: da consulente del ministero dell'Innovazione e delle tecnologie stila il regolamento tecnico e attuativo della legge Stanca, che contiene le disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici; per i Beni culturali si occupa invece di come rendere accessibili ai disabili i musei e i siti archeologici.

Realizza il museo virtuale della sua città, Castelfranco, che il museo tangibile non ce l'ha più dal 1940. Fa il web designer. Tiene conferenze. Nel febbraio 2006 una notizia molto gradita e allo stesso tempo incredibile: la nomina a cavaliere al merito della Repubblica, onorificenza preziosa che il Capo dello Stato concede in deroga poiché Berro non ha ancora compiuto i canonici 35 anni d'età. In tutto questo, Paolo continua ad uscire con gli amici, non rinuncia a una vita sentimentale che definisce ricca e movimentata, studia e pensa.

Nel 2007 consegue la seconda laurea: ingegneria logistica della produzione. Neanche l'attimo di assaporare l'attestato e Paolo è già iscritto alla facoltà di ingegneria civile, sempre al Politecnico, della quale sosterrà i primi due esami a giugno. «Ho poco tempo libero – commenta comprensibilmente – ma in un momento di stasi mi è venuta l'idea di costituire una Fondazione. Da Castelfranco, e nel raggio di 20 chilometri, c'è poca offerta per alcuni tipi di iniziative culturali. Per certe mostre o concerti bisogna prendere e andare lontano. Perché non fare qualcosa per il mio territorio, mi sono detto?». Da Paolo e un gruppo di amici e sostenitori nasce a fine gennaio 2008 la Fondazione Berro per l'arte e la cultura Onlus, che nel giro di poche settimane porta a incontri

pubblici personaggi come Leonardo Pieraccioni con Laura Torrisi, Francesco Baccini, Niccolò Fabi, Ludovico Einaudi, Vittorio Sgarbi. E prossimamente Sergio Cammariere, Toni Capuzzo, Marco Travaglio. Ha iniziato puntando alto, finge di rammaricarsi Paolo, e ora gli tocca tenere questi standard. Fa tutto da sé: contatta chi ritiene sia portatore di messaggi positivi e lo invita. Gli interpellati accettano senza cachet, con un minimo rimborso per le spese di viaggio.

«Stanno nascendo nel territorio tante piccole realtà che, se riuscissero a mettere assieme le loro energie, produrrebbero risultati incredibili. Se ci fossero una sede comune e una locandina di eventi concordati, che non si sovrappongono. Non devi lavorare in cultura per farti bello o gratificarti, non per la tua immagine ma per la società; unirsi non deve essere un problema alimentato dalle ambizioni personali e dai veti incrociati».

La conversazione con Paolo Berro è intervallata dal continuo viavai di amici. Quando era in ospedale loro avevano addirittura programmato un calendario di visite quotidiane e il giorno del suo compleanno piombarono a Verona in pullman festeggiandolo con un indimenticabile party al bar dell'ospedale. «Sono sempre stato disponibile, per un consiglio, un ascolto. Sto ricevendo quello che ho dato in passato» sorride pacifico, fingendo di credere che il mondo sia regolato dalla razionalità. Solo chi è paralizzato dalle spalle in giù può librarsi senza peso sopra le meschinerie a bassa quota. Forse ha ragione chi ha scritto la poesia riportata nell'home page del sito di Paolo: gli è stato donato un paio di ali perché il suo passo sia più lieve... e non lasci un'orma troppo profonda.

MARTA ARTICO

Dati personali

Residenza: Via Ligabue n.2, 30174 Mestre (Ve) - Nata a: Mestre (Ve) il 06-02-1978

Istruzione e formazione

- Giugno 1997: Maturità scientifica presso il Liceo Giordano Bruno di Mestre
- Giugno 2002: Baccelerato in Teologia presso l'Istituto Teologico Sant'Antonio Dottore di Padova, Facoltà Teologica dell'Italia Settentrionale, oggi Facoltà del Triveneto. Titolo della tesi: *Dominus Iesus. Dichiarazione sul Cristianesimo e le altre religioni. Il mio indirizzo comprendeva discipline umanistiche (sociologia, psicologia, diritto canonico) e greco antico ed ebraico antico (lettura e traduzione).*
- Dicembre 2002: Iscrizione all'Università di Udine, Facoltà di Lettere, indirizzo storico religioso.
- Febbraio - marzo 2003: Corso di bioetica presso l'istituto Marcianum di Venezia, conseguimento di attestato.
- Settembre 2003 - giugno 2004: Corso di cultura del giornalismo presso l'istituto Massimiliano Kolbe di Mestre, conseguimento diploma e vincita borsa di studio della provincia di Venezia.

Esperienze di lavoro

- Gennaio - maggio 2003: Stage presso la redazione del settimanale diocesano *Gente Veneta*.
- Febbraio 2003 - febbraio 2008: Comitato di redazione bollettino Centro Studi Teologici Germano Pattaro di Venezia.
- Giugno - luglio 2003: Stage presso l'emittente radiofonica del patriarcato di Venezia GV Radio.
- Gennaio 2004: Articolo per *Polis*, rivista dell'osservatorio Politiche sociali del comune di Venezia, servizio sull'eutanasia.
- Gennaio 2004 - luglio 2008: Collaborazione presso il quotidiano locale *La Nuova Venezia*.
- Agosto 2005 - gennaio 2006: Contratto a tempo determinato presso la *Nuova Venezia*, in qualità di redattore.
- Settembre 2006 - febbraio 2008: Collaborazione con la rivista *Consumatori della Coop Adriatica*.
- Novembre 2006: Articolo per il settimanale «*Il Venerdì di Repubblica*», servizio sulle «Città più gentili».
- Febbraio-marzo 2007: Contratto a tempo determinato per la *Nuova Venezia*, in qualità di redattore.
- Aprile - novembre 2007: Contratto a tempo determinato presso il mensile *Il Messaggero di Sant'Antonio Italia (Pd)*, in qualità di redattore.
- Novembre 2007 - febbraio 2008: Collaborazione presso la redazione italiana del *Messaggero di Sant'Antonio* e presso il mensile cattolico femminile «*Madre*».
- Aprile 2008: Premio «*Massimiliano Goattin*», finanziamento per corsi fotografici dell'*Odg Veneto*.

L'ETÀ NON FA PIÙ LA DIFFERENZA

Oggi gli anziani si percepiscono tali quando perdono l'autosufficienza e non sono in grado di badare a se stessi.

E mentre le badanti aumentano, la società civile non ha ancora compreso l'importanza di aiutare gli anziani a mantenersi in forma rimanendo attivi mentalmente e fisicamente.

Di invecchiamento degli italiani, innalzamento dell'età media, terza età si parla e si sparla. Sono all'ordine del giorno statistiche apocalittiche che prefigurano un Paese, il nostro, composto per la maggior parte da anziani. Eppure si fa ancora troppo poco per aiutarli ad affrontare un'età complessa e difficile proprio perché più vicina alla fine della vita. Una ricerca del Censis, presentata a Roma di recente, accende i riflettori su un dato importante che può servire per illuminare la difficile questione: che gli anziani si riconoscano tali non è più scontato. In un campione diversificato di persone che hanno oltrepassato la soglia della «terza età», il 75,4 per cento degli intervistati non si riconosce nella parola «anziano», il 68 per cento si dice felice, il 72 per cento sostiene di possedere una salute addirittura «ottima». Più avanzano gli anni, invece, più precipitano le condizioni di salute. Oggi, dunque, non esiste più una condizione univoca che determini il «sentirsi» anziano. Ma allora quand'è che una persona può essere a pieno titolo incasellata nella categoria di quelli che fino a ieri venivano chiamati semplicemente «vecchi»? Forse la nascita di un nipote? L'arrivo dell'età pensionabile? L'incresparsi della pelle ai bordi degli occhi?

Nessuna di queste situazioni.

Dato per assodato che nella società del giovanilismo la parola «anziano» denota un insieme di condizioni velatamente spiacevoli, si deve operare un ulteriore distinguo. Quello cioè tra l'«essere» e il «sentirsi» vecchi: 1.500 persone dai 60 anni in su hanno spiegato che a farli «sentire» vecchi sono diversi fattori in cima ai quali c'è la malattia, seguita dalla perdita dell'autosufficienza e, infine, dalla solitudine.

C'è poi quella che viene definita «geografia dei luoghi difficili»: nascere al Nord o al Sud, a Roma o in un paese di 500 anime, è ben diverso. Perché dove ci sono meno servizi, come in una cittadina di provincia, sono però ancora vive le reti di solidarietà. Il Comune non ha i fondi per attivare un centro climatizzato ed evitare che gli anziani soffrano il caldo? Ci sono i bocciodromi, i gruppi autogestiti, i bar del quartiere che racimolano comunque un ventilatore o un condizionatore di seconda mano.

E poi esiste anche la cosiddetta «longevità attiva» che si instaura laddove gli anziani sono risorsa strategica per la famiglia: perché spesso possono aiutare economicamente i figli arrivando dove questi, intrappolati tra le mille necessità e bisogni più o meno indotti dalla società moderna, non arrivano, ma anche perché danno una mano accudendo i nipoti.

La carica dei non autosufficienti

A fare più paura della morte è la condizione di non autosufficienza. In Italia i non autosufficienti sono 2 milioni 800 mila, il 70 per cento dei quali è costituito da anziani. Questo, a detta di medici, specialisti e psicologi, sarà lo «tsunami» che investirà la nostra società nei prossimi anni.

Tra quanti lanciano l'allarme, anche il professor Giovanni Battista Sgritta -- docente di sociologia all'università «La Sapienza» di Roma -- che snocciola una serie di dati. In questo momento gli italiani over 65 sono 12 milioni ma, stando alle statistiche, il numero potrebbe crescere di 100 mila unità ogni anno fino al 2016. Siamo al di sotto di 20 punti rispetto al tasso di natalità previsto dal vertice di Lisbona. Si calcola, infine, che il 10 per cento degli over 70 non sia autosufficiente e, ancor peggio, non abbia abbastanza risorse economiche per far fronte alle spese. Poveri e soli, dunque. Se poi alla malattia invalidante si aggiunge una rete familiare debole, incapace di dare sostegno, relazioni sociali asfittiche e un livello di istruzione medio-basso, la situazione precipita e l'anziano cade in un buco nero dal quale è difficile risalire.

E a me chi bada?

Per capire la reale portata del fenomeno, basta fare un giro in centro al mattino, magari al mercato. E contare gli anziani «accompagnati» che fanno la spesa, comprano i giornali o sono fermi al banco del pesce. I più fortunati sono sostenuti da un altro braccio, spesso dell'Est, il più delle volte proveniente da uno di quei Paesi poveri nei quali si fa fatica a racimolare i soldi per crescere i figli. Gli anziani sono trattati con rispetto, ma è raro scorgere nei gesti di queste donne affetto, amore, devozione filiale.

Poi ci sono gli anziani meno fortunati, che stanno in casa, a letto, sulla sedia a rotelle, a volte coscienti, a volte no. In questo caso la «badante» diviene anche «infermiera» oltre che cuoca, casalinga, donna delle pulizie. Non ha una specializzazione, talvolta non è preparata a fronteggiare tutti i tipi di situazione; possiede solo l'esperienza di chi per mestiere accudisce i genitori e i nonni degli altri. Sono migliaia le badanti che stanno in fila al supermercato, affollano le corsie degli ospedali, passano le notti al capezzale di «vecchi» malati e stanchi. Secondo le statistiche questo «welfare fatto in casa» è entrato ufficialmente in crisi anche e soprattutto perché le colf di nuova generazione sono più «frettolose», nel senso che tendono a rientrare in patria a scadenze sempre più ravvicinate. In questa situazione è facile intuire come le badanti non rappresentino più la soluzione per le famiglie che non sanno come gestire anziani non autosufficienti. Un recente studio dell'Iref (l'istituto di ricerca delle Acli) evidenzia che solo una colf su quattro rimane in Italia, mentre le altre vogliono tornare al più presto nel proprio Paese di origine. Il 57 per cento di loro, inoltre, lavora in nero e il 51 si dedica unicamente ad assistere anziani; il 33 per cento vive nella casa in cui presta servizio.

Un welfare sconnesso

Lo scorso maggio, a Roma, si è tenuto un convegno organizzato dal Centro internazionale studi sulla famiglia (Cisf), dal titolo: «Condizione anziana e politiche del benessere: sfide di oggi». In tale contesto sono stati delineati i contorni di una situazione che sta sempre più sfuggendo di mano.

«Osservando lo stato degli anziani in Italia -- ha affermato Giovanni Sgritta -- ben si comprende come il sistema di welfare italiano sia sconnesso». Le famiglie cercano in tutti i modi di tappare i buchi dello Stato ricorrendo alle lavoratrici straniere immigrate. In questo modo, però, si innesca quella che il sottosegretario al ministero per la Solidarietà sociale Cecilia Dosaggio ha definito «bomba a orologeria»:

siamo in una situazione di non sostenibilità, perché si sta creando un cortocircuito tra i permessi a tempo indeterminato e i contratti privati a tempo determinato formulati dalle famiglie. «È necessario -- ha ribadito il sottosegretario -- puntare a politiche sociali che stabilizzino le relazioni».

A conti fatti, dunque, se il welfare italiano non garantisce una rete efficiente di servizi pubblici, si ricorre al welfare fai-da-te, che però fa acqua da tutte le parti.

Il parere del geriatra

Che ci sia assenza di strutture adeguate e una classe politica che non ha ancora capito come e fino a che punto valorizzare la terza età, è anche il parere di Gaetano Crepaldi, tra i più importanti e noti studiosi italiani di geriatria nonché presidente dell'unico «Centro di studi sull'invecchiamento». Crepaldi conviene anche sul fatto che oggi non esista un'età anagrafica che incaselli l'anziano all'interno di una categoria ben definita.

«Si invecchia, a sessant'anni o a novanta, quando si perde la capacità di agire autonomamente -- afferma -- quando non si è più in grado di autogestirsi e si è costretti a ricorrere all'assistenza sociosanitaria, l'unica in grado di aiutare un anziano qualora la sola assistenza medica non basti». E anche lui sottolinea: «Le famiglie non sanno come accudire gli anziani e non

tutti possono permettersi le badanti, non certo fornite dal servizio sanitario nazionale». Il problema è complesso. «Quando un anziano comincia ad avere una qualche disabilità fisica o mentale e ha bisogno di aiuto, in Italia non trova strutture adeguate. Non ci sono spazi fisici per ospitare persone non più autosufficienti, mentre l'età media si alza. Oggi si utilizza a riguardo il termine floridizzazione: quasi il 20 per cento della popolazione è anziana e nel 2015 si calcola che metà avrà più di 60 anni. Ma chi manterrà tutte queste persone? Una situazione, comune al resto d'Europa, che rischia di generare leggi sull'eutanasia in un numero crescente di Stati, compreso il nostro: di questo dovrebbero occuparsi i cattolici». La ricerca in questo campo langue. «Il 70-80 per cento delle forme tumorali -- precisa Crepaldi -- colpisce persone che hanno più di 70 anni, eppure non ci sono studi su queste tipologie di cancro, mentre si moltiplicano studi sulla genetica e sulle malattie classificate come "rare"». Ma non è questa la strada giusta da imboccare: «La società civile deve creare centri per assistere e curare gli anziani che hanno pochi mesi di vita davanti».

Mantenersi attivi ringiovanisce

Invertire la tendenza richiede impegno e determinazione: andare in pensione troppo presto, per esempio, non giova a nessuno. «Rimangere attivi mentalmente e fisicamente -- suggerisce Crepaldi --, continuare a lavorare, non smettere di interagire con la società attraverso il volontariato può aiutare a migliorare le condizioni di vita di molti anziani o per lo meno di quanti godono ancora di buona salute. Per i non autosufficienti servono strutture pubbliche adeguate e per chi è gravemente malato hospice nei quali poter trascorrere gli ultimi giorni di vita seguito da qualcuno che sappia fornire un calmante se il paziente è agitato, un sonnifero se non riesce a dormire, morfina se i dolori sono troppo forti, sostegno psicologico per affrontare la paura della morte».

Ma, ancor di più, è necessaria una ricerca finalizzata allo studio delle problematiche legate all'età avanzata. «Al contrario quest'anno -- ha fatto notare Crepaldi -- al "Centro di studi sull'invecchiamento" del Consiglio nazionale delle ricerche del quale sono responsabile, sono arrivati dal governo 7.500 euro: un finanziamento che non copre nemmeno la bolletta della luce e del telefono». Insomma, ancora una volta le buone intenzioni rimangono tali, e si scontrano con l'ormai cronica carenza di fondi a disposizione.

I numeri

2 milioni 800 mila sono i non autosufficienti in Italia. Tra essi, il 70 % sono anziani;

12 milioni sono gli over 65;

10 % gli over 70 non autosufficienti che non hanno abbastanza risorse economiche.

60 anni l'età che nel 2015 avrà la metà della popolazione italiana.

57 % è la percentuale delle badanti che lavorano in nero, mentre il 33 % delle colf straniere vive nella casa in cui lavora.

7.500: gli euro stanziati dal Governo per il Centro di invecchiamento del Consiglio Nazionale delle Ricerche.

Assistenza domiciliare. Un mestiere in via di estinzione

«In Romania la donna è percepita come una persona che si occupa degli altri, le rumene che giungono in Italia per "badare" agli anziani vengono pagate per fare quello che fanno nel loro Paese gratuitamente».

Il messaggio è forte e chiaro. E proviene dalla rumena Renate Weber, 42 anni, in passato consigliere presso il dipartimento legislativo costituzionale del presidente della Romania Traian Basescu. Dal 1998 Weber è presidente della «The Soros Foundation Romania» al cui interno, dal 1999, è membro della sottocommissione Legge e diritti umani. Non una rumena qualsiasi dunque, ma una donna fortemente impegnata sul fronte dei diritti umani.

ni e delle relazioni internazionali, autrice, tra l'altro, di numerosi studi e pubblicazioni incentrate sulle tematiche del sistema legislativo rumeno. In Romania prendersi cura delle persone di una certa età è un mestiere dignitoso: quindi, colmare un gap di una società dove la maglia dei rapporti familiari si allenta sempre più, e dove le politiche governative spesso sono lacunose, non è visto come un problema. Anzi. Per noi italiani questa è una risorsa, per «loro» che vengono da un mondo non lontano geograficamente ma culturalmente, un guadagno. Nelle parole della Weber si scorge una percezione totalmente diversa di quello che è il mestiere della «badante». Ciò che per noi è un fenomeno che avanza sempre più, nel Paese di origine di molte delle donne che lavorano in Italia, non viene percepito come tale. Prendersi cura degli anziani è un dovere che viene «esportato», a pagamento. Le signore dell'Est che stanno vicine ai nostri anziani, altro non fanno che mettere in pratica ciò che normalmente si fa nelle loro famiglie.

Grandi vecchi

Giovani nello spirito

A 99 anni compiuti il 22 aprile scorso, Rita Levi Montalcini è senza alcun dubbio l'esempio più riuscito del teorema che lavorare e tenere la mente attiva, serve a mantenersi giovani. E che oggi il percepirsi anziani è una condizione legata alla salute fisica e mentale. Chi si azzarderebbe a definire la scienziata e ricercatrice torinese «vecchia»?

Pare che la senatrice Montalcini abbia scoperto il segreto dell'eterna giovinezza. Eppure la sua non è stata una vita per nulla facile. Ebraica sefardita, nel 1938 fu costretta dalle leggi razziali del regime fascista a emigrare all'estero con l'istologo Giuseppe Levi, con il quale lavorava, e proseguire le sue ricerche in un laboratorio casalingo che non le impedì di ottenere risultati invidiabili. Nel 1986 è stata insignita del premio Nobel per la Medicina per aver scoperto quello che viene definito Fattore di Crescita Nervoso, che gioca un ruolo fondamentale nello sviluppo delle cellule nervose. Il primo agosto 2001, alla veneranda età di 93 anni, dimostrando una lucidità mentale da far invidia agli ottantenni più in forma e una forza fisica che di rado si trova in molti giovani, Rita Levi Montalcini viene nominata dal presidente della Repubblica in carica Carlo Azeglio Ciampi, senatore a vita. Alle politiche del 2006 accorda la fiducia al governo Prodi II.

Tra le numerose iniziative scientifiche, ha recentemente fondato a Roma un nuovo centro di ricerca sul cervello. Curiosità: lo scorso anno la scienziata ha scritto una canzone per il duo dei Jalisse che ha partecipato, invano, alle selezioni per il Festival di Sanremo, mentre nel febbraio dello stesso anno è volata a Dubai, per assistere al concerto di Plácido Domingo.

zoom

Manifesto

terza età

Un «Manifesto della terza età» in rappresentanza degli 11 milioni e mezzo di italiani over 65, rivolto a governo e autorità. Una sorta di «decalogo» di richieste da parte del sempre più esteso popolo della terza età, un'iniziativa promossa dal Cisf (Centro internazionale studi famiglia) e dalla rivista dei Paolini «Club3». Nel Manifesto si parla di politiche di benessere, ma anche autonomia, dignità, promozione del volontariato senior, diritto alle cure, protezione contro la non autosufficienza e cittadinanza attiva. Tra le richieste avanzate al governo c'è l'innalzamento di tutti i trattamenti pensionistici (nessuna pensione al di sotto della «no tax area», oggi pari a 650 euro mensili), la necessità di sfruttare le competenze dei lavoratori senior, ma anche di promuovere il volontariato della terza età, defiscalizzare i costi sostenuti dalle famiglie per la cura dei parenti (badanti e servizi assistenziali a pagamento), finanziare un fondo nazionale per la non autosufficienza.

ABBASSO IL RUMORE!

Viviamo in mezzo alla confusione, al punto tale che c'è chi si spaventa se non sente in sottofondo il cicaleccio continuo dei rumori della città: traffico, clacson, brusio. Ma il rumore può avere pesanti ricadute sullo stato di salute. E c'è anche un'associazione che da anni si occupa del problema.

Quattro anni fa ricevetti una telefonata: erano due vecchietti, sconvolti perché il negozio di fiori sopra il quale avevano vissuto per anni era stato trasformato in un lounge bar che stava aperto fino a notte fonda, diffondendo musica a forte volume. Il marito, 82 anni, aveva scritto a tutte le autorità competenti sforzandosi di districarsi, alla sua età, tra protocolli e burocrazia, ma non aveva ottenuto alcun risultato. Nemmeno io, con i miei articoli su un giornale locale, potei fare nulla per aiutarli. Poi la moglie si ammalò: lui continuò a bussare a tante porte, spiegando che lei stava male, che il rumore continuo e ripetitivo peggiorava il suo stato di salute e non le permetteva di dormire nemmeno con le medicine e i calmanti. Lo ritrovai a un'assemblea di quartiere alcuni anni dopo. Appena mi vide, una lacrima gli rigò il viso. «Mia moglie è morta -- disse -- e io ho cambiato casa, lì non riuscivo più a stare». Mi si strinse il cuore.

Rumore: che cos'è?

L'inquinamento acustico è un problema molto grave al quale, purtroppo, spesso non prestiamo la giusta attenzione in termini di prevenzione e di contrasto. Siamo così abituati a vivere in mezzo al frastuono che c'è persino chi si spaventa quando non sente in sottofondo brusii diffusi, il rumore di una strada trafficata, il suono dei clacson, il chiacchiericcio vuoto della città. Ancora più esposti sono i giovani, molti dei quali si stordiscono al chiasso assordante delle discoteche (ci sono casi di alcuni di loro che hanno perduto l'udito a causa della perforazione del timpano dovuta alla musica troppo alta...) nelle quali il rumore diventa droga, un modo per non pensare. Parlare di inquinamento acustico, quindi, non è esagerato. È prendere atto che la nostra vita è continuamente disturbata da rumori di ogni genere, che hanno sempre una caratteristica comune: sono un prodotto, diretto o indiretto, dell'azione umana.

Ma c'è una definizione scientifica del rumore? «Il rumore è costituito dall'insieme dei suoni che risultano indesiderati perché di intensità eccessiva, fastidiosi o improvvisi» si legge nel Libro verde della Commissione europea.

Suoni che, se superano una certa intensità (attorno ai 120 decibel, pari al rumore di un aereo che decolla) arrivano a provocare dolore. Ma anche rumori molto meno intensi possono causare gravi danni, come testimonia una relazione dell'Organizzazione mondiale della Sanità (Oms): disturbi del sonno, danni uditivi permanenti o fisiologici (disturbi al sistema cardiovascolare, per esempio), difficoltà di comunicazione. E ci sono casi in cui il rumore può uccidere. È quanto accade ai lavoratori costretti a operare in ambienti particolarmente rumorosi, nei quali si abbassa la soglia di attenzione, concentrazione e la percezione dei segnali acustici (per esempio quelli che avvisano di un pericolo).

Si stima che circa il 20 per cento della popolazione dell'Europa occidentale (più o meno 80 milioni di persone) debba fare i conti con livelli di inquinamento acustico che gli esperti giudicano inaccettabili. L'Ufficio federale svizzero dell'ambiente ha anche quantificato i danni economici provocati da un eccesso di rumore: si stima che i costi complessivi dell'inquinamento acustico si collochino tra lo 0,2 e il 2 per cento del Prodotto interno lordo (Pil).

Missione rumore

Ma come difendersi dal rumore? In Italia esiste «Missione Rumore» (www.missioneru-

more.it), un'associazione fondata nel 1996 da cittadini disturbati dal rumore che non si sentono tutelati dalla pubblica amministrazione.

Raccoglie moltissime adesioni e si occupa di combattere i differenti tipi di rumore: quello provocato dalla maleducazione dei vicini, dalla musica prodotta dalle discoteche, dal vociare proveniente da bar e ristoranti, da impianti condominiali (condizionatori d'aria, centrali termiche, idrosanitari, ascensori), attività artigianali e industriali.

Fino al 2005 si limitava a essere una sorta di «sportello informazioni» per i malcapitati che vivevano tale disagio, ma il crescente aumento di richieste, soprattutto tramite web, ha imposto una svolta, tanto da fare nascere in rete la rubrica «L'esperto risponde», dedicata a tutti i cittadini disturbati dal rumore. Tra i soci esperti figurano consulenti in acustica, specialisti di vertenze giudiziarie in materia di immissioni di rumore nelle abitazioni.

Oltre a promuovere la ricerca e l'elaborazione di piani di costruzione che prevedono i mezzi di protezione più efficaci per il controllo del rumore e delle vibrazioni, l'associazione ha presentato progetti di legge, regolamenti e normativa tecnico-amministrativa con finalità di controllo del rumore e delle vibrazioni. A partire dal 2002 è stata avviata anche un'intensa attività di organizzazione di corsi per professionisti. Lo scorso anno, infine, è stata formalizzata la figura del tecnico di «Missione Rumore», un consulente con una particolare specializzazione in acustica edilizia, che vanta anche esperienza di vertenze giudiziarie in materia di immissioni di rumore nelle abitazioni e di isolamento acustico degli edifici. In concomitanza è nata anche la «casistica» di Missione Rumore: una raccolta di esempi che vuol essere di aiuto a coloro che, sia disturbati dal rumore sia responsabili del rumore, vogliono farsi una prima idea di quali possono essere le azioni da intraprendere per risolvere il disagio.

La legislazione sul rumore

Anche la legge parla chiaro in fatto di rumore. I principi fondamentali di tutela dell'ambiente esterno e abitativo dall'inquinamento acustico sono contenuti nella legge Quadro del 26 ottobre 1995 che si basa sull'articolo 117 della Costituzione.

In questo contesto si definisce anche per il nostro Paese l'inquinamento acustico come «l'introduzione di rumore nell'ambiente abitativo o nell'ambiente esterno tale da provocare fastidio o disturbo al riposo e alle attività umane, pericolo per la salute umana, deterioramento degli ecosistemi, dei beni materiali, dei monumenti, dell'ambiente abitativo o dell'ambiente esterno o tale da interferire con le legittime fruizioni degli ambienti stessi». All'interno, per la prima volta, si fa il punto sui differenti tipi di rumore e le loro sorgenti, ma anche sulle competenze in materia di Stato, Regioni, Province e Comuni. Si parla inoltre di Piani di Risanamento acustico, la cui applicazione è però molto difficile, e di disposizioni in materia di impatto acustico oltre che di sanzioni amministrative. In seguito sono stati emanati diversi decreti e norme legislative prodotte dal ministero dell'Ambiente per la tutela del territorio circostante. La legge 306 del 31 ottobre 2003 recepisce obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea e dunque l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni comunitarie in materia di tutela dall'inquinamento acustico.

La guerra dei decibel

Il rumore come arma

Sempre più spesso il rumore viene utilizzato anche in guerra come forma di tortura. Nel 1970, per esempio, durante la guerra in Vietnam le unità di operazioni psicologiche (Psyop) terrorizzavano i vietcong di notte nella giungla facendo ricorso al nastro Wandering Soul, che univa suoni atonali e leggende vietnamite. Si racconta anche che nel 1989, a Panama, il dittatore Manuel Noriega, rifugiato nell'ambasciata dello Stato del Vaticano, fu «bombar-

dato» dalle forze Usa con brani come Welcome To The Jungle dei Guns'n'Roses e Panama dei Van Halen, finché non uscì con le mani alzate in segno di resa. Anche se, secondo alcuni, la musica venne diffusa solo per impedire ai giornalisti di intercettare le trattative che stavano avvenendo nel palazzo. Ma la «musica» è utilizzata anche per far crollare i prigionieri sotto interrogatorio: alcune testimonianze raccontano di uomini incatenati e costretti ad ascoltare musica heavy metal a volumi folli per ore, fino allo stordimento. Negli ultimi cinque anni la musica a volume altissimo è diventata un prezioso alleato anche nella guerra al terrorismo condotta dagli Stati Uniti. Ma sembra, stando ai racconti di ex prigionieri, che il «metodo del rumore» sia utilizzato anche dagli israeliani nelle loro carceri: i prigionieri sono costretti ad ascoltare in cuffia musica assordante per giorni interi. Nell'elenco dei generi musicali «arruolati» per spezzare i nervi c'è soprattutto l'hard rock, musica dura e «pestata», che a decibel lanciati diviene incredibilmente frastornante e dolorosa, capace di far impazzire chiunque.

L'intervista

Quando la lotta al rumore diventa missione

A colloquio con Giorgio Campolongo, presidente di «Missione Rumore», l'associazione che da anni si occupa di coordinare a livello nazionale una serie di attività contro il rumore.

Giorgio Campolongo, ingegnere, docente di acustica applicata al Politecnico di Milano, è il presidente nazionale di «Missione Rumore» e uno dei maggiori esperti italiani in materia.

Msa. Professor Campolongo, c'è un periodo dell'anno più esposto al rumore?

Campolongo. La stagione del rumore è l'estate. È in quel periodo che il mio telefono squilla di continuo e vengo investito da richieste di ogni genere che hanno sempre e solo un elemento comune: come difendersi dal rumore.

Perché?

Nel periodo del gran caldo si aprono le finestre, l'isolamento della casa improvvisamente crolla e contemporaneamente l'attività antropica, dovuta cioè al fattore umano, aumenta. L'85 per cento dei disagi nelle abitazioni è registrato di notte: la gente vorrebbe dormire ma, a causa del rumore proveniente dalla strada non ci riesce; la mancanza di riposo abbassa le difese immunitarie e pian piano ci si ammala. A questo va ad aggiungersi il fatto che da qualche anno, da quando cioè non si può più fumare all'interno dei locali pubblici, i fumatori sono costretti a uscire all'esterno, dove si crea un capannello di persone che chiacchierano. Una tragedia per chi abita al primo piano: fumo e rumore costanti. Ma non sono queste le cose più gravi...

Cioè?

Usando il gergo medico, noi distinguiamo tra «gastriti» e «metastasi».

Queste ultime, vale a dire i disagi gravi, sono provocati per esempio dagli impianti: un impianto da discoteca, la musica del ristorante aperto fino alle 4 del mattino tutte le notti, impianti condominiali...

Rumori continuativi, che alla lunga conducono all'esasperazione.

Perché le persone ricorrono a voi?

Quando veniamo contattati è sempre perché la pubblica amministrazione ha in qualche modo mancato ai suoi doveri. Allora si va a finire in Tribunale, dove noi forniamo consulenze tecniche d'ufficio.

Ma è necessario finire in Tribunale?

Dopo trent'anni non mi sono ancora abituato a vedere litigare la gente per problemi che non sono impossibili da risolvere, situazioni che, tutto sommato, si possono comunque attuire, anche nei casi più difficili. Spesso, purtroppo, non c'è la volontà per farlo. Per-

ché, è bene ricordarlo, il rumore si può eliminare: è creato dall'uomo e dunque l'uomo può intervenire per farlo cessare. Ma servono spazi, investimenti soprattutto per la ricerca sull'insonorizzazione.

Ci sono luoghi più soggetti al rumore di altri?

Secondo alcuni più si va verso il Sud del Paese più aumenta il rumore.

Ma questo dipende soprattutto dalla scarsa sensibilità delle amministrazioni comunali e, di conseguenza, dalla loro minore azione preventiva nei confronti dei rumori. Così non è, però, per i cittadini: quando abbiamo fondato l'associazione, ci siamo resi conto che il maggior successo lo riscuotevamo paradossalmente dal Centro in giù. Per questo, nel 1998, abbiamo ricreato una federazione di associazioni regionali. Noi abbiamo il compito di verificare che tutti agiscano correttamente, che non si creino speculazioni.

Quali sono le città che più si preoccupano per il frastuono?

È relativo. A Lucca, per esempio, le persone lamentano un gran baccano tanto che adesso l'amministrazione sta pensando di chiudere il centro storico al traffico privato. Ma questo è un po' il disagio di tutte le città italiane. Le strade dei nostri centri storici sono strette, spesso pavimentate in pietra, il rumore di una macchina è amplificato.

Il socio tipo che ricorre a voi?

Si tratta di persone disperate, perché devono fare i conti con un rumore quotidiano, continuativo. Sono sull'orlo del suicidio, nel senso biologico e fisiologico, ma sono persone che spesso, una volta risolto il problema, non sentiamo più.

Di rumore si muore?

Io ho seguito, direttamente o indirettamente, mezza dozzina di casi di omicidio legati a questo problema. I casi di suicidio sono più difficili da dimostrare, perché le loro dinamiche si possono ricostruire solo attraverso il racconto di qualche congiunto.

per saperne di più

• Associazione «Missione Rumore»

sito www.missionerumore.it;

e-mail missionerumore.segreteria.soci@gmail.com

• Ufficio federale svizzero dell'ambiente Ufam - Berna

sito www.bafu.admin.ch

• Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare

sito www.minambiente.it

ANTONELLA BENANZATO

Luogo di nascita: Padova 14.10.1968

Luogo di residenza: Padova Via Santa Rosa, 16 – 35141 Padova

Esperienze professionali

- 1994-1999 collabora attivamente e continuativamente con Bloomberg Investimenti settimanale di informazione economico-finanziaria e con le testate del gruppo : "Trading on Line", con il mensile "Start Up" e con il mensile "Investi.Net".
- Dal 2000 Collabora con Il Sole 24 ore quotidiano / New economy-Alfa e Sole 24 ore edizione del nord-est.
- Dal 2000 Collabora con Italia Oggi quotidiano e inserto Turismo Oggi
- Dal 2001 collabora con Corriere Lavoro (Inserto del Corriere della Sera) con servizi e articoli legati al mondo del lavoro.
- Dal 2002 è corrispondente dal Veneto per l'Agenzia Giornalistica Nazionale ApCom (Politica, Economia, Attualità, Cronaca, Cultura) e 'Corriere del Veneto' (Dorso regionale del 'Corriere della sera')
- Dal 2004-2006 Direttore del mensile di divulgazione economica Nordesteuropa.it
- Caporedattore di New York City Venezia, mensile bilingue generalista edito da Mazzanti Editori (Venezia) distribuito da Delta Airlines sulla tratta Venezia-New York e nei rispettivi aeroporti
- Caporedattore de "La Rivista di Venezia" edita da Apt Venezia – Mazzanti Editori
- Caporedattore de "Il Milione" house organ di Veneto Banca.
- Direttore responsabile di 'Economia Nordest' dal 2007

Stampa locale

- Collabora con "La Difesa del Popolo" (settimanale di cultura e informazione della Diocesi Di Padova)
- Collabora con Corriere del Veneto.
- Collabora con "Il Mattino di Padova", "Nuova Venezia", "Tribuna di Treviso" per i settori economia, cultura e tecnologie.

PUBBLICAZIONI: "Il futuro della Marca" edito da Mazzanti Editori (2006) interviste ai protagonisti dell'economia trevigiana

"Treviso città d'economia e d'arte" interviste ai protagonisti della cultura trevigiana

Attualmente è corrispondente dell'agenzia di stampa nazionale APcom per il Veneto per la quale segue la politica, l'economia, la cronaca, l'attualità e la cultura.

Dal 2007 è direttore responsabile del mensile di divulgazione economica 'Economia Nordest'.

A DUE VOCI – INTERVISTA ANDREA TOMAT

Copertina: Il Nordest ha dirigenti di classe

Titolo: Roma non sa cosa si perde

Richiamo: "È un demerito degli esecutivi nazionali non aver dato rappresentanza ai veneti".

Richiamo: Una classe dirigente nel Nordest c'è, spesso molto più giovane e motivata di quella che era al governo.

Per contare davvero serve un patto tra Nordest e potere centrale. La classe dirigente esiste. È fatta di giovani intelligenze pronte per essere messe alla prova. Serve un pizzico di coraggio in più e un po' d'orgoglio perché è possibile ribaltare l'equazione 'giganti economici ma nani politici' che da anni perseguita le terre della Locomotiva d'Italia. Ne è convinto Andrea Tomat, presidente di Unindustria Treviso, di Fondazione Nord Est e presidente di Lotto Sport.

Presidente Tomat cosa deve fare il Veneto, il Nordest per contare davvero sulla piazza nazionale? Sono passati due governi ma queste terre sono perennemente marginali rispetto alle decisioni assunte a Roma. Eppure l'economia pulsa forte da queste parti. Cosa non funziona?

"È certamente vero che il Nordest da molti anni non ha un'adeguata rappresentanza nelle istituzioni centrali anche se non sono mancati autorevoli rappresentanti nei governi che si sono via via susseguiti. Sono convinto anche che sarà possibile uscire dall'attuale crisi politica, che non considero transitoria ma piuttosto sistemica, solo se ci sarà la capacità di dare rappresentatività a tutte le aree del Paese e soprattutto a quelle più avanzate come questa.

Detto altrimenti, in questi anni, a fronte della mancanza di ministri veneti nel Governo, ci siamo quasi dovuti sentire in colpa: eravamo giganti economici e nani politici, per così dire".

Già, il nostro sistema corre economicamente, ma la classe dirigente non riesce ad emergere, ad alzare la testa per partecipare al dibattito nazionale con un contributo forte.

"Vorrei ribaltare la questione, ovvero dire che è un demerito degli esecutivi nazionali non aver dato rappresentanza ai veneti e che questo ne ha probabilmente indebolito le potenzialità di governo. Una classe dirigente nel Nordest c'è, spesso molto più giovane e motivata di quella che era al governo, e una recente indagine della Fondazione Nord Est ha rilevato un elevato grado di apprezzamento per l'azione degli amministratori locali".

Nei palazzi romani le tessiture si stringono e si allargano. Il Nordest sembra essere sempre troppo lontano. La strategia dell'avvicinamento implica referenti accreditabili.

"Non è tempo di recriminare quanto di pensare ad un nuovo patto tra Nord Est e potere centrale".

Tornando all'economia del territorio. Economisti, sociologi, studiosi parlano di declino. Molti lamentano gli scarsi investimenti delle imprese venete nell'innovazione e nella ricerca. Quanto c'è di vero?

"Lo sforzo di innovazione deve continuare nelle imprese, su molti fronti. Ritengo però che in Italia, oltre che nel Nordest, la priorità è ora quella di migliorare il sistema Paese in molteplici fronti. Lì si c'è declino, se non degrado. Da un sistema di governo generale alla fiscalità, dal sistema educativo alle reti infrastrutturali ed energetiche fino alla gestione ambientale".

Mondo economico e mondo politico devono poter dialogare, ragionare, costruire strategie e scenari.

Lo devono fare per le imprese e per i cittadini. Quali sono le istanze da presentare al prossimo governo qualunque sia il suo colore?

"L'obiettivo è di avvicinare il livello decisionale al territorio e alla comunità che vi abita, senza mettere in discussione l'unitarietà dello Stato, secondo un principio di sussidiarietà. Il federalismo fiscale diventa quindi una conseguenza di questo approccio, in un quadro che contempla il principio di solidarietà nazionale.

La scelta unitaria delle istituzioni regionali è un segnale incoraggiante che dovrebbe con-

sentire l'avvio di un processo virtuoso di contrattazione con lo Stato centrale insieme al prosieguo della collaborazione già intensa con le Regioni vicine”.

Presidente Tomai il Nordest Lei lo misura da un osservatorio privilegiato, quello della Fondazione Nord Est che presiede. Ridisegnare il territorio per renderlo competitivo è una sfida faticosa ma necessaria. Energia, ambiente, fonti rinnovabili, alta velocità, sinergia col mondo della ricerca. Da dove cominciare?

“Ritengo che occorre acquisire consapevolezza del ruolo geo-strategico diverso rispetto al dopoguerra che il Nord Est ha assunto. Se la cortina di ferro ci fece diventare periferia ora siamo tornati centrali e punto di transito per i flussi di traffico, di persone, di idee.

Occorre uscire definitivamente anche a livello di mentalità dalla condizione precedente e riuscire ad agganciare i risultati delle regioni europee più avanzate non solo nelle performance economiche – spesso anche superiori a molte altre aree – quanto nel valore e nella qualità della dotazione infrastrutturale in senso ampio (strade, ferrovie, porti e aeroporti, reti tlc, energia, gestione rifiuti ecc.)”.

Nordest Economia ha rilanciato nella copertina di febbraio l'idea di un Nordest Metropolis per uscire dal provincialismo. Quella della metropoli diffusa è una strada percorribile?

“Ho proposto in passato di pensare al Nordest in senso metropolitano e ritengo diventi un passaggio obbligato che, però, richiede di essere interiorizzato e governato man mano che si realizzano le grandi opere infrastrutturali. Ovvero non diventare area di transito, ma sapere intercettare il valore economico e culturale che qui sempre più si incontra”.

Il suo mandato alla guida di Unindustria Treviso è in scadenza. Lei ha dato la Sua disponibilità per un'eventuale candidatura a Confindustria Veneto. Quali sono le cose che metterebbe immediatamente in agenda?

“Ho più volte espresso la mia convinzione che il passaggio ad un sistema di federalismo fiscale o comunque di acquisizione di nuova autonomia da parte del Veneto sia il passaggio storico che dovremmo attraversare nei prossimi anni. Questo dovremo, come cittadini e classe dirigente del Veneto e del Nord Est, essere ancora una volta capaci di dimostrare”.

A DUE VOCI

Richiamo: "I problemi sono comuni e condivisibili indipendentemente dalla regione di appartenenza, sia del Nordest che delle altre regioni d'Italia, e quindi non può che essere realizzabile una forte convergenza".

Richiamo: "Sarebbe utile un maggior confronto che potrebbe dare spunti e permettere la creazione di sinergie fra Nord e Sud, chiaramente più utili di qualsiasi contrapposizione".

Edi Snaidero vede l'Italia unita per riconquistare quella competitività messa in crisi dalla produzione a basso costo proveniente dai cosiddetti Paesi emergenti; Nord e Sud devono stare insieme perché hanno uguali istanze e aspettative. La battaglia che il *patron* del gruppo leader nella produzione di cucine, combatte ogni giorno a colpi qualità e design di alto livello contro la contraffazione, è dura soprattutto quando è la creatività e l'ingegno 'made in Italy' ad essere il bersaglio di speculazioni al ribasso.

Da dodici anni presidente e amministratore delegato del gruppo, Edi Snaidero dal quartier generale di Majano in provincia di Udine, guida 1700 dipendenti, ha otto marchi in portafoglio e un fatturato che nel 2007 ha raggiunto i 265 milioni di euro. Il gruppo friulano ha acquisito aziende in Francia, Belgio, Germania, Austria e Croazia, trasformandosi in breve tempo in una 'multinazionale tascabile'.

Il Nordest sta cambiando pelle, conosce un ridimensionamento del suo tessuto imprenditoriale a partire da una maggiore internazionalizzazione.

"Il Nordest ha dimostrato nel recente passato di avere una forte propensione all'internazionalizzazione per svariati motivi: dalla collocazione geografica alla tendenza e apertura di imprenditori e manager e, in più di qualche caso, per necessità o volontà di crescere che si è concretizzata nelle più articolate forme di apertura, fino all'esempio del gruppo Snaidero che ha impostato tutta la sua strategia sulla costruzione di una multinazionale tascabile attraverso l'acquisizione di aziende, marchi e reti di vendita la cui identità è stata mantenuta e valorizzata. attraverso la realizzazione di importanti sinergie gestionali, produttive e finanziarie".

Da azienda di settore a 'multinazionale tascabile' il processo è stato lungo?

"Diciamo che da azienda orientata all'export siamo progressivamente diventati un gruppo. Il valore aggiunto espresso dal nostro prodotto risiede principalmente sul design che rappresenta il 'made in Italy' nel mondo e che è indice di qualità. L'investimento in design si è poi coniugato a una serie di importanti acquisizioni in Francia, Belgio, Austria e Germania che hanno ulteriormente ampliato la sfera d'influenza del gruppo. In quest'ottica abbiamo creato una sorta di 'federazione' di aziende, mantenendo il marchio e ampliando la rete di vendita, il tutto nell'obiettivo di rafforzare l'identità commerciale. Da questo processo sfaccettato è nata la multinazionale tascabile; profondamente aperta all'esterno e al contempo veloce e snella come un piccola-media impresa".

In sintesi, avete avviato un percorso d'innovazione di prodotto e di processo investendo nel design senza temere la concorrenza a basso costo dei Paesi emergenti.

"Proprio così. Tra i nostri designer di punta ci sono Pininfarina, Lucci & Orlandini, Iosaghini e Offredi, professionisti che conferiscono una forte identità al nostro prodotto. Il timore dei Paesi emergenti non ci appartiene. Recentemente abbiamo aperto un *concept store* in India e altri due ne apriremo nelle prossime settimane, un piano di apertura di punti vendita è previsto inoltre entro l'estate. Devo aggiungere che, tra l'altro, siamo una delle poche aziende in grado di proteggere la nostra produzione, cosa non facile. In Cina siamo riusciti a bloccare l'attività di un'azienda che aveva copiato di sana pianta un nostro prodotto".

Classi dirigenti politiche e classi dirigenti economiche. Il Nordest diventa protagonista di una stagione di cambiamento. Ritorna finalmente al centro del dibattito. Quali sono le priorità e le istanze che giungono dal mondo dell'impresa?

"Le priorità sono sempre le stesse: minore burocrazia, migliori condizioni per poter fare impresa in modo competitivo, almeno con le realtà produttive europee più significative (Francia, Germania, Spagna e Inghilterra in particolare), in termini di costo dell'energia e dei trasporti. Migliore supporto dalle istituzioni a partire dalla Ambasciate, Istituto di Commercio Estero e Camere di Commercio, quando le imprese vanno all'estero, come succede per i nostri competitori europei. Minore peso fiscale sul reddito dei lavoratori per migliorare la qualità della vita ma anche incrementare la produttività riducendo il costo globale del lavoro".

Quali le aspettative oltre al coro unanime sul Federalismo fiscale?

"L'Irap è un'imposta che non promuove la creazione di lavoro e investimenti e quindi non contribuisce allo sviluppo ma, viceversa, lo frena agevolando le imprese quotate e quelle a basso valore aggiunto. Penso, invece, che le imprese dovrebbero essere maggiormente incentivate nel momento in cui investono di più".

Gli interlocutori di governo ci sono manca, forse, un lavoro di squadra. Come realizzare una sintonia tra imprenditorialità superando la questione dell'autonomia regionale?

"I problemi sono comuni e condivisibili indipendentemente dalla regione di appartenenza, sia del Nordest che delle altre regioni d'Italia, e quindi non può che essere realizzabile una forte convergenza sulle necessità e sulle priorità per lo sviluppo dell'Italia. Sul fronte dell'autonomia regionale che contraddistingue il Friuli Venezia Giulia e altre regioni italiane, credo che non si tratti esclusivamente di un problema di assegnazione delle risorse ma piuttosto della qualità e delle modalità nell'utilizzo delle stesse. Una maggiore responsabilità nella gestione finanziaria a livello locale potrebbe spingere altresì a un'ottimizzazione delle risorse in un'ottica di minore spesa. A mio parere, la visione del Federalismo fiscale dovrebbe implicare una minore spesa a fronte di una maggiore sussidiarietà".

Il suo interlocutore nella rubrica 'A due voci' è il presidente di Confindustria Sicilia Ivan Lo Bello che parla di patto con il Nord per raggiungere gli obiettivi di modernizzazione del Paese. Qual è il suo punto di vista?

"Condivido integralmente questa impostazione e qualsiasi contrapposizione emerge, semmai, tra chi vuole e chi osteggia la modernizzazione del nostro Paese che non potrà veramente svilupparsi se le diverse aree avranno velocità e tassi di sviluppo troppo diversi: questo è un freno per tutti e ne sono consapevoli tutti gli imprenditori anche del Nordest. Nel Dopoguerra il Nordest, e in particolare il Friuli Venezia Giulia erano aree di emigrazione, ricordiamo che ancora oggi esistono più friulani all'estero che in Friuli. E di povertà perlomeno quanto il Mezzogiorno; l'emigrazione è diventata una risorsa importante per lo sviluppo, sia in termini di apertura internazionale sia in termini di conoscenze professionali e imprenditoriali che sono rientrate contribuendo in modo significativo all'evoluzione degli ultimi anni. Forse anche il Mezzogiorno, per accelerare il proprio sviluppo, dovrebbe incentivare il rientro delle migliori risorse che oggi si distinguono all'estero per serietà e professionalità in molti paesi del mondo. Credo che si debba investire in cultura del 'fare impresa' e in professionalità che sono gli ingredienti principali dello sviluppo".

Nord e Sud. Nordest e Mezzogiorno vogliono le stesse cose ma hanno problemi diversi. Nel Nord la sicurezza, il caro energia e la pubblica amministrazione lenta sono ostacoli che anche il Mezzogiorno conosce in ambiti differenti. Esiste lo spazio per una maggiore collaborazione per vincere la sfida della competitività?

"Credo sarebbe utile un maggior confronto che potrebbe dare spunti e permettere la creazione di sinergie fra Nord e Sud, chiaramente più utili di qualsiasi contrapposizione, poiché

molti dei problemi principali sono gli stessi. La contrapposizione ideologica tra Nord e Sud non è un bene nemmeno per il Nord. Un Paese a due velocità non crea ricchezza per nessuno; non è certo con l'egoismo che si risolvono le questioni cruciali dell'Italia e sono sicuro che il Nordest non vede nel contrasto col Mezzogiorno d'Italia una soluzione possibile. Il Sud soffre dell'immagine negativa che pochi hanno creato nel tempo attorno a un'area in cui il 95% delle gente è composta da persone serie che lavorano e si impegnano quotidianamente con fatica".

A DUE VOCI – INTERVISTA A MARIO CARRARO ECONOMIA NORDEST MAGGIO 2008

TITOLO: Ricerca a tutto campus

Richiamo: "Nei campus americani molto spesso sono sorte iniziative imprenditoriali proprio grazie alla vita in comunità tra gli studenti più brillanti".

Richiamo: "Sarebbe utile, da parte dell'università, poter sviluppare un filone che parli di ricerca applicata in termini tangibili".

Se università e impresa sedessero allo stesso tavolo per ridisegnare il futuro dell'economia del Nordest, il primo a prendere posto sarebbe Mario Carraro. Il presidente dell'omonimo gruppo con sede a Campodarsego (Padova), leader mondiale nei sistemi di autotrazione con stabilimenti in India e in Cina, pensa anzi a qualcosa di più: alla creazione di una *think tank* dove approfondire con serietà e competenza i problemi. Un'occasione per mondo della ricerca e sistema produttivo per 'fare squadra' e operare il restyling della Locomotiva d'Italia. L'imprenditore padovano lancia la proposta di un'università che instilli nei propri studenti il 'demone' dell'imprenditorialità; magari cominciando dalla scuola dell'obbligo. L'ateneo veneto e italiano potrebbe, secondo Carraro, mutuare il modello del campus universitario all'americana. In cima a tutto, però, deve cambiare l'approccio delle aziende venete al capitale di rischio. Ancora troppo diffidente.

Università e impresa. Sempre distanti? Il capitale di rischio però potrebbe favorire il binomio azienda-ricerca.

"Un rapporto fecondo tra impresa e università oggi non c'è. Anche se sul capitale di rischio è piuttosto la finanza ad essere assente e non gli imprenditori. Tutti gli interventi di cui ho sentito parlare, le iniziative di venture capital presenti nel paese, sono povere e strutturate in schemi troppo burocratici. Serve anche una marcia in più nella formazione. Certamente l'università italiana e veneta è di eccellente livello, ma quella statunitense consente ai giovani di affrontare con più dinamismo le sfide reali, bruciando spesso le tappe nella realizzazione di vincenti progetti imprenditoriali".

Cosa si dovrebbe tradurre dal modello americano?

"Il campus universitario. Nelle università americane molto spesso sono sorte iniziative imprenditoriali proprio grazie alla vita in comunità tra gli studenti più brillanti. Il fatto di vivere insieme amplifica e rende costante l'esperienza di studio anche nei momenti di relax. L'impegno nel college è, da un punto di vista culturale, estremamente positivo, stimolante e formativo per la vita. Lo studente americano vive nel college e non torna più a casa. Questo tipo di visione favorisce la mobilità, l'iniziativa individuale, tutte cose che in Italia non si ravvisano tra i nostri giovani che magari, per lavoro, faticano addirittura a trasferirsi da una città all'altra. Ma qui non è un problema di regole, bensì una diversa cultura sociale".

Sul difficile rapporto impresa-università pesa anche la variabile tempo. L'impresa è spesso impaziente.

"Certo la ricerca ha bisogno di tempo e l'università non può dare risposte immediate a problemi contingenti sollevati dalle aziende. Sarebbe utile, da parte dell'università, poter sviluppare un filone che parli di ricerca applicata in termini tangibili. Su questa linea di ragionamento ci sono alcune facoltà che si potrebbero dotare di laboratori in grado di rispondere precisamente alle esigenze delle aziende".

All'estero ce ne sono.

"La Germania, per quel che conosco, ha fatto scuola. La facoltà di Ingegneria di Monaco è dotata di laboratori e strumenti di primissimo livello e opera con aziende del calibro di Bmw, rispondendo in termini produttivi attraverso la ricerca che svolge. Ai nostri atenei,

invece, non è stata offerta l'occasione per creare questo tipo di strutture. Le università italiane sviluppano un insegnamento teorico di eccellenza, ma, purtroppo, poco applicabile alle aziende”.

Forse è giunto il momento che le università italiane si rimodellino sulla base delle esperienze degli atenei europei più avanzati?

“Certamente. Teniamo presente, però, che nelle realtà citate gli strumenti di ricerca vengono messi a disposizione proprio dalle stesse aziende che finalizzano l'applicazione a proprio uso ma permettono, al contempo, all'università di utilizzarle anche verso terzi”.

D'accordo è una questione di prassi. Ma a noi cosa manca?

“La cultura e una visione d'insieme. Siamo in una regione dove il tessuto produttivo è composto da piccoli imprenditori che spesso non hanno mezzi sufficienti per concorrere a queste iniziative. Ma pure non possiamo pensare di fare le nozze coi fichi secchi”.

Torniamo quindi al tema dei finanziamenti?

“Noi industriali dobbiamo contribuire, anche cercando le risorse finanziarie necessarie, a ricostruire un rapporto proficuo e utile tra università e impresa. Il Veneto è, per tradizione, terra di piccole e medie industrie, le grandi sono poche. Ovviamente se si va a Milano o Torino le università collaborano con le imprese. A Padova non c'è un tessuto imprenditoriale simile a quello piemontese o lombardo, e quindi, di fatto, la domanda viene a mancare”.

Qualche anno fa si era parlato di Politecnico del Nordest? Poi, dopo tanto discettare, il progetto si è sgonfiato.

“Ricordo. Come sempre lanciamo l'idea e poi pensiamo che qualcun altro la debba mettere in pratica. Questo è un nostro difetto. Si pensa che solo la mano pubblica possa intervenire. Non è così. Invece è necessario partire con un progetto e un gruppo di industrie che siano pronte a far nascere sul serio queste iniziative. Abbiamo delle facoltà eccellenti a Padova; uno studente che si laurea presso l'ateneo patavino acquisisce delle conoscenze teoriche di primo livello, grazie anche alla possibilità di trascorrere dei periodi di studio all'estero che alimentano innovazione e ricerca. Come portare a frutto queste esperienze dovrebbe essere compito anche del sistema industriale”.

Forse il Politecnico del Nordest potrebbe funzionare se si riuscissero a coagulare tutte le forze del mondo industriale più lungimirante?

“Istituire un Politecnico in quest'area significa alimentare iniziative nelle facoltà già esistenti. Bisogna orientare le facoltà a un modello tipo di gestione che corrisponda al Politecnico, dotato di strumenti, laboratori capaci di rispondere alle necessità delle imprese sul territorio”.

Appunto, visto che il Veneto è Locomotiva del Paese potrebbe anche decidere di prenderle autonomamente certe decisioni. Magari questo ruolo lo possono assumere gli industriali più 'illuminati'.

“Ma anche con concreti mezzi finanziari. C'è un distacco innegabile tra industria e università, una sorta di permanente diffidenza. Le aziende piccole che non hanno l'abitudine al contatto col mondo accademico probabilmente hanno le maggiori difficoltà. Potrebbe essere compito delle associazioni industriali facilitare queste relazioni.”

Per certi aspetti l'impegno delle associazioni non è mancato.

“Forse. Ammetto di avere sollevato a più riprese l'esigenza di avviare una tavola rotonda dove con umiltà da entrambe le parti si mettano sul piatto sia ciò che manca, sia ciò che si può fare. È inutile costruire un castello di sogni quando sappiamo che mancano i mezzi per poterli realizzare”.

Il nordest di domani non potrà più essere quello della piccola impresa che va avanti grazie al futo. Dovrà mettersi in contatto con chi fa ricerca.

"Questo è sicuro. Chiediamoci anche se l'università trasmette agli studenti l'idea che possano diventare imprenditori. Sulle piccole imprese del Nordest e sulla necessità che compiano un passo avanti siamo d'accordo. C'è da dire, a difesa delle nostre imprese, che le piccole aziende in California non producono mobili o meccanica ma high tech. Nei prossimi anni si tratterà soprattutto di capire come si ridisegna l'economia italiana e se le università e le imprese impareranno a parlare un linguaggio comune basato sulla collaborazione, forse si potrà scrivere un nuovo capitolo: quello del post Nordest".

ALICE BERTOLINI

Nata a Milano il 24/12/1971

Indirizzo: via Santa Lucia 51 – 35139 Padova

Curriculum Vitae

Alice Bertolini è nata a Milano nel 1971. Dopo la Maturità Classica al Liceo "Carducci" si laurea in Lettere Moderne all'Università degli Studi e in Musicologia al Conservatorio "Verdi" di Milano. Giornalista pubblicista dal 1999, si occupa in particolare di musica classica, cultura e spettacoli per riviste specializzate ("Il Giornale della Musica", "Suonare news") e firma servizi e interviste per i mensili "GenteViaggi", "Marie Claire", "Auto & Fuoristrada". Dal 2004 vive a Padova e collabora con "Il Corriere del Veneto".

VITA DA ORGANARO NEL 2000

Carli: siamo rimasti in pochi, temo per il futuro

Corriere del Veneto - 6 ottobre 2007

Nel centro di Pescantina, a pochi chilometri da Verona, c'è un luogo sospeso fuori dal tempo e dallo spazio, degno del binario nove e tre quarti di Harry Potter. È sulla riva dell'Adige, nascosto dietro a un bar con i tavolini all'aperto, sotto la volta color pastello di un vecchio cortile. Chi entra si perde in un labirinto di stanze, scale e corridoi. All'ingresso c'è una specie di falegnameria con le pareti tappezzate di oggetti curiosi e contrassegnati da scritte enigmatiche. Scendendo i gradini si arriva in una sorta di caverna di Mime, ma accanto all'incudine, al posto della spada di Sigfrido, sono sparse decine di metalli lavorati dall'aria bizzarra. Sembra il set di un film, invece è la bottega dell'organaro Giorgio Carli, uno degli ultimi artigiani italiani rimasti a costruire il più complesso e affascinante degli strumenti musicali, con i metodi, i materiali e soprattutto i tempi di una volta.

Immune dalle lusinghe del progresso tecnologico, Carli è l'orgoglioso erede di una tradizione che affonda le radici nei secoli e che impone una tecnica certosina e un estenuante processo di perfezionamento. "Quando si costruisce un organo bisogna dimenticarsi dell'orologio e anche del calendario", sorride mentre scuote via i trucioli da un'asse di rovere, "per ottenere l'eccellenza servono anni, pensi che ci vogliono mesi interi soltanto per mettere a punto l'intonazione delle canne". Lavora da solo Giorgio, al massimo con l'aiuto di un paio di collaboratori, e se sente parlare di produzione in serie sbuffa: "La gente sembra malata di fretta, si pensa troppo alla quantità e poco alla qualità. Io mi attengo a una regola semplice: se un lavoro richiede circa due ore cerco di impiegarne tre invece che una: il risultato sarà migliore e io sarò più felice". Suona convincente: altro che yoga e rebirthing, per combattere ansia e stress si potrebbe provare a farsi assumere a bottega qui. Carli fa da cicerone tra le stanze e passa in rassegna gli organi a cui sta lavorando. Descrive le diverse fasi della costruzione, le caratteristiche di questo o quel modello, i segreti per ottenere la perfetta armonia. Somiere, bordone, ventilabri, sesquialtera: il suo è un linguaggio da iniziati, un retaggio lessicale che, insieme al bagaglio delle competenze tecniche, si tramanda da maestro ad apprendista attraverso le generazioni.

Carli, che oggi ha 56 anni, si definisce un autodidatta: "Ho passato l'infanzia in chiesa perché mio padre era campanaro", ricorda, "e fin da piccolo ero impressionato dal suono dell'organo, così potente e versatile, ma ancora più mi incuriosiva capire cosa c'era dentro, conoscere i meccanismi nascosti. Ero attratto anche dalla bellezza solenne del mobile, più imponente nella scuola tedesca e più elegante invece nell'opera dei costruttori italiani. Volevo impadronirmi di quell'arte così andai per quattro mesi a Cardiff da uno dei più brillanti organari gallesi, poi mi sono fatto un po' le ossa con Bartolomeo Formentelli in Francia. Nel 1978 ero pronto per aprire bottega". Il bilancio di trent'anni di attività? "Finora ho costruito una trentina di strumenti nuovi e ne ho restaurati una quarantina. Calcoli che per realizzarne uno servono dalle 1500 alle 12mila ore". La richiesta più curiosa ricevuta in questi anni? "Un claviorgano che entrasse nella Fiat Ritmo 128: serviva a un musicista per le tournée". Carli giura che non sono strane invece le richieste per strumenti da tenere in appartamento: "Rispetto al pianoforte l'organo disturba molto meno i vicini di casa, se la pedaliera è ben regolata non c'è vibrazione meccanica". Più spesso le commesse arrivano da chiese e diocesi, collezionisti privati, interpreti di musica antica, istituzioni concertistiche. "Dopo lo splendore degli anni Settanta la *Orgelrenaissance* ha finito per esaurirsi, ma per fortuna ci sono ancora fior di interpreti e di rassegne specializzate", conclude Carli (peraltro il Veneto vanta il prestigioso festival internazionale "Città di Treviso", che termina il 28 ottobre). "Quanto alle botteghe, degne di questo nome, in Italia siamo rimasti in ben pochi e non so immaginare quale sarà lo scenario tra cent'anni. Mi auguro che qualcuno raccolga il testimone e tenga viva la nobile tradizione dell'arte organaria".

ULULATI, SIBILI, RONZII. SE IL RUMORE È POESIA

Bussotti mette in scena il futurista Russolo

Corriere del Veneto - 23 ottobre 2007

"Ci divertiremo ad orchestrare idealmente insieme il fragore delle saracinesche dei negozi, le porte sbatacchianti, il brusio e lo scalpiccio delle folle, i diversi frastuoni delle stazioni, delle ferriere, delle filande, delle tipografie, delle centrali elettriche e delle ferrovie sotterranee". Ecco che cosa aveva in mente Luigi Russolo quando cominciò a costruire gli Intonarumori, declinando così in musica gli ideali estetici del Futurismo. Pittore e compositore, Russolo aderì al movimento di Marinetti nel 1909 e nel 1913 pubblicò il manifesto *L'arte dei rumori*, da cui è tratta questa citazione. Nello stesso anno iniziò a costruire i suoi speciali apparecchi sonori: prima lo scoppiatore, poi l'*ululatore*, il *sibilatore*, il *ronzatore* e molte altre varianti che, presentate nel 1914 in un "Gran concerto" al teatro Dal Verme di Milano, non mancarono di suscitare vivaci reazioni. Altre memorabili serate di *bruitures futuristes* si tennero a Londra, Dublino, Vienna, Mosca, Berlino e Parigi. I titoli delle composizioni per orchestra di intonarumori rimandano a suggestioni insolite: *Convegno dell'automobili e dell'aeroplani, Il risveglio della città, Si pranza sulla terrazza dell'Hotel*. Vi si legge la seduzione esercitata dalla vitalità delle metropoli, l'esaltazione dei miti del progresso e dell'industrializzazione. Il "romanticismo della macchina" faceva irruzione nel Novecento con il suo impressionante armamentario di colori e di suoni e i cantori futuristi si sentivano chiamati a celebrarne i fasti.

Ma come "suonavano" i bizzarri marchingegni ideati da Russolo? Ascoltarne uno dal vivo è praticamente impossibile: gli esemplari originali, così come le partiture, sono andati perduti. Finalmente l'occasione è servita dal festival "W Russolo" con cui fino al 30 ottobre Portogruaro ricorda il 60° anniversario della scomparsa dell'artista, nato nella cittadina veneta nel 1885. In programma c'è infatti un concerto per intonarumori e per l'occasione verranno utilizzati sette strumenti realizzati dallo specialista Piero Verardo. La musica è stata commissionata a Sylvano Bussotti, oltre che a Fabio Cifariello Ciardi, Alvin Curran e Francesco Giorni (sabato 27 ottobre, ore 21, Chiesa di San Luigi, www.comune.portogruaro.ve.it).

La scelta di Bussotti non poteva essere più azzeccata. Capofila delle tendenze più sperimentali della scena musicale contemporanea, il compositore fiorentino è sempre stato attratto dalle ricerche sul linguaggio e sulla creazione del suono. "Russolo è stato un pioniere: tra i primi a intuire le potenzialità di sintesi sonora, che poi sarebbe enormemente progredita grazie alle nuove tecnologie", commenta il 76enne musicista toscano, che in Veneto è di casa per ragioni biografiche – la madre era di Padova – ma anche per aver a lungo diretto la Fenice e la Biennale Musica. Un concerto di intonarumori può far pensare a un'operazione revival, ma Bussotti puntualizza: "Non c'è nessun intento archeologico: si tratta di tradurre lo spirito utopistico di allora in una musica viva e palpitante". Il brano che ha scritto si intitola *Variazione Russolo, con slancio d'angoli*: "C'è una parte per il pianoforte affidata a Mauro Castellano, mentre gli interventi degli intonarumori sono aleatori, cioè vengono eseguiti con la massima libertà dagli interpreti, che in questo caso saremo io e il pianista Daniele Lombardi". Che effetto fa suonare un *crepitatore* o un *gorgogliatore*? "Non ci ho ancora provato (*ride*), ma non vedo l'ora: mi affascina la fisicità di questi strumenti, che con l'elettronica è venuto a mancare". Le colonne sonore delle nostre città ormai fanno rimpiangere le filande e le tipografie di Russolo: ha ancora senso parlare di estetica del rumore? "I concetti di suono e di rumore – conclude Bussotti – vanno ridefiniti alla luce del bombardamento acustico odierno. Ma credo che il compito degli artisti sia trovare il bello ovunque. Quindi per me è possibile non solo un'estetica, ma addirittura, come ci ha insegnato il grande John Cage, una poetica del rumore".

IL MITO NON MUORE MAI, TUTTI PAZZI PER 007

Il mestrino Citton fonda Le Cercle, il club dei fan dell'agente segreto

Corriere del Veneto - 1 agosto 2008

Il migliore champagne al mondo secondo James Bond? "Taittinger Blanc de Blanc Brut del '45". Il tempo di cottura esatto delle uova sode, sempre per 007? "Tre minuti e venti secondi". La marca preferita della pallina da golf? "Penfold Hearts". L'improvvisato esame di socioantropologia bondiana viene superato a pieni voti. Del resto il candidato è il fondatore del primo portale italiano dedicato al culto del popolare personaggio creato da Ian Fleming. Il candidato si chiama Citton. Ilario Citton. Mestrino, 40 anni, di mestiere fa il rappresentante di commercio. Lui ammicca e dice che quella è la "copertura". La missione è portare avanti decine di iniziative muovendosi in quell'universo variegato, e anche un po' bizzarro e misterioso, dei fan di 007: una rete ormai diffusa in mezzo mondo, che in Italia sta facendo proseliti oltre le aspettative. A questo punto è necessario chiarire che il fenomeno è alimentato da due distinte categorie: "bondiani" e "bondofili". Il bondiano si identifica con il grande James: veste, beve, mangia (e fuma) seguendo le regole di stile dell'inarrivabile modello originale. Il bondofilo, invece, ama la superspia britannica da una specie di rispettosa distanza e ne rinnova il mito collezionando ogni genere di gadget e memorabilia.

Citton appartiene a questo secondo gruppo e anzi, per il suo competente e appassionato attivismo, ne è diventato un capofila riconosciuto. Oggi la sua collezione occupa un'intera parete con pezzi preziosi e curiosi. Come il Rolex, originale, dotato di cucchiaino. "È una citazione del film *Vivi e lascia morire*, dove Roger Moore usa proprio questo orologio, l'ennesima diavoleria inventata da Q, con la ghiera magnetica che attira i metalli", spiega. Poi c'è l'Omega Seamaster sfoggiato da Daniel Craig in *Casino Royal*. E la pistola Walther P99 di Brosnan in *Goldeneye*. I salti temporali sono imprevedibili: accanto alle prime edizioni italiane dei romanzi di Fleming, fanno capolino il 45 giri di *A view to a kill* dei Duran Duran e il cd da playstation *Everything or nothing*. Citton rimira gli scaffali con comprensibile orgoglio. "Questo è il primo pezzo della raccolta: il modellino della Lotus Esprit. Ricorda? Quella di *La Spia che mi amava*?". Accanto sono parcheggiate anche fior di Aston Martin, Citroën e Bmw: citazioni in miniatura di chissà quanti altri film. E poi volumoni e raccolte fotografiche. C'è perfino l'album "Agente segreto Paperino". Sì, proprio il fumetto targato Disney. "Quello è il contributo di mio figlio Giovanni, che ha dieci anni ed è appassionato quanto me. Paola, la sorellina di sei anni, ci guarda con sufficienza e forse è meglio così: la prospettiva che si trasformi in una Bond girl mi terrorizza", ride.

Dal collezionismo al club il passo è stato breve. Qualche mese fa Citton ha fondato "Le cercle", che riunisce una ventina di soci, tra i quali avvocati, giornalisti, medici. Il nome non è casuale: "*Le cercle gastronomique et des jeux d'hasard* è il circolo che Fleming creò insieme ai suoi amici, molto prima di inventare 007", spiega. "Si trovavano a sorseggiare champagne, a giocare a carte, ma anche solo per scambiarsi ricordi e riflessioni. A noi interessa quest'ultimo aspetto: il club è un modo per stare insieme condividendo la passione per il mondo di Bond". Insieme al club è nata la fanzine: il numero zero è già da collezione e per Natale è in uscita il numero uno. Nel frattempo è stato inaugurato il portale internet, ricco di informazioni d'archivio e soprattutto di news. L'indirizzo è www.jamesbondwebitalia.com ed è il posto giusto per scovare indiscrezioni sul casting del prossimo film, magari iscrivendosi alla newsletter gratuita. Adesso dal web parte un nuovo concorso letterario: vince il miglior testo originale da proporre agli sceneggiatori di Bond per la ventiduesima pellicola della serie. "Spero che emerga qualcosa di nuovo – conclude Citton – magari anche di inaspettato: uno 007 ripensato e aggiornato al nostro tempo. Però il personaggio deve mantenere lo stile e lo charme dell'originale creato da Fleming, che ormai è diventato un'icona senza tempo". Non sia mai che James Bond si metta a ordinare il Cocktail Martini mescolato, non agitato.

Box

La mappa/Bond per una notte: i locali nel Veneto.

Libri per saperne di più

Forse non tutti sanno che ben quattro dei ventuno film di James Bond sono ambientati, almeno in parte, nel Veneto. Lungo il Canal Grande sono stati girati gli inseguimenti mozziati del più recente "Casino Royale" con Daniel Craig. Venezia è protagonista anche in "Moonraker – Operazione spazio", la storica pellicola del 1979 con Roger Moore. In "Dalla Russia con amore" (1963), invece, Sean Connery compare sì in gondola con la Bond girl di turno, ma lo sfondo della celebre sequenza tra i canali era proiettata in studio. Poi c'è Cortina d'Ampezzo: suggestiva location per intrighi ad alta quota in "Solo per i tuoi occhi" (1981).

Non è un dunque caso che in Veneto siano stati inaugurati ben dieci dei trenta prestigiosi Bond Point italiani. Sono i locali selezionati dall'autorevole associazione "Shaken, not stirred" ("agitato, non mescolato") fondata a Modena dall'avvocato Pietro Carlo Ferrario con il barman sommelier Luca Bonacini. È uno sfavillante circuito di bar, alberghi e ristoranti scelti con un criterio preciso e rigoroso, come spiega l'avvocato Ferrario: "Abbiamo pensato a due categorie: i 'Classic' sono quelli frequentati da 007 durante le sue avventure letterarie o cinematografiche, mentre i 'Privilege' sono stati scelti perché in sintonia con lo stile dell'agente segreto britannico". In Veneto fanno parte del club il Miramonti, il Cristallo e il Posta di Cortina, poi c'è l'Abano Grand Hotel e, a Venezia, gli Hotel Danieli, Gritti, Ciprian e Bauer, l'Harry's Bar, il Caffè Quadri e il Florian. È qui che ci si può sentire Bond per una notte, scegliendo tra i menù più raffinati e gustando i migliori cocktail (per la cronaca i drink di Craig li curava Gennaro Florio dell'hotel Bauer, dove alloggiava la troupe di "Casino Royale").

Come ci si prepara a una serata da veri bondiani? Con qualche lettura strategica. I romanzi di Fleming sono tradotti e pubblicati in Italia da Guanda e da Tea. Poi ci sono la guida "Mondo Bond 2007", best seller dell'editore Alacran, e "Mai dire mai a un Martini Dry" (ed. Aliberti) con i racconti di autori come Andrea Pinketts, Edmondo Berselli e Arrigo Cipriani. Ultimo, ma non meno sfizioso, l'opuscolo "Bond's Drinks" realizzato da Bonacini e Ferrario, con le ricette originali di tutti i cocktail preferiti da 007.

SILVIA CASTAGNA

*Nata a Montecchio Maggiore (Vi) il 26-09-1976
Residente a Verona, Via Ormanetto n. 38/ Cap: 37139*

Laureata in lettere presso Università Ca' Foscari di Venezia il 7-07-2000 109/110

Giornalista professionista dal 1-03-2005

Giornalista presso LUCI NEL MONDO, società di produzione e post produzione video.

18 viaggi nel sud del mondo per la produzione di reportage su tematiche sociali/politiche e per documentazione di progetti di aiuto, assistenza, cooperazione di istituti religiosi e/o ONG.

Attività di conduzione di trasmissioni televisive dalla stagione 2004-2005 ad oggi presso emittente televisiva cattolica TELEPACE

Riconoscimenti:

Premio Unione Stampa Cattolica

nel 2001 con il video: Insegnare a sognare; l'esperienza di un "peace corner" nel ghetto nero di Chicago

nel 2003 con il video: Lindita e le altre; storia di Lindita, prostituta ventunenne di Lezhe – Albania

VIDEO

NOSTALGIA: L'INVERNO PIU' LUNGO

VENETI TORONTO

Note: quello che segue è la trascrizione del video, la trascrizione letterale delle interviste. La sintassi è dunque quella di un parlato.

Il video si trova nel DVD 2 DEL COFANETTO INVIATO

Bertilla Basso / intervista al centro Veneto di Toronto

Il Veneto è la nostra madre patria, ci ricorda la nostra giovinezza... non c'è giorno in cui mi alzo al mattino che il pensiero non sia là, nei nostri paesi. Ogni giorno che piove, c'è sole o la neve: tutto ci ricorda i nostri paesi. La nostra terra è sempre là.

Annamaria Pasquali / intervista al centro Veneto di Toronto

È la nostra patria il Veneto, è la cosa cui pensiamo sempre perché nonostante io mi trovi bene qui, si pensa sempre alla patria. L'Italia è bellissima, si pensa sempre all'Italia quando si va in vacanza perché per quanto si abbia visto c'è sempre tanto da vedere. Specialmente mi sono mancate le mie montagne,

Elia Aggio / intervista al centro Veneto di Toronto

Noi siamo tutti quanti emigranti, tutti venuti dall'Italia e sentiamo ancora la mancanza dell'Italia anche se sono tantissimi anni che siamo qui e trovandoci assieme pare che ci sia un po' dell'Italia, ci pare di stare in buona compagnia come eravamo ai nostri tempi

Domenico Angaran / presidente della federazione dei clubs e associazioni venete dell'ontario

Il centro Veneto è nato nel 1987; è stato costruito per poter radunare i nostri emigranti, i nostri veneti sparsi nella metropolitana di Toronto, per dare loro un posto dove si possono incontrare, spendere del tempo insieme e conoscersi.

Elia Aggio/ intervista al centro Veneto di Toronto

Ci troviamo qui ogni mercoledì alle 10.30 al mattino, veniamo per fare la calza, le maglie, qualcuno gioca a carte; a mezzogiorno abbiamo il pranzo e dopopranzo giochiamo a carte di nuovo, ogni mercoledì e ogni venerdì sera chi è appassionato delle carte viene, veniamo qui verso le sette fino a mezzanotte.

Domenico Angaran / presidente della federazione dei clubs e associazioni venete dell'ontario

Le persone frequentano il centro Veneto perché è un punto di incontro...

Ci ricorda l'immigrazione, i momenti in cui sono arrivati in Canada da soli e che adesso hanno ritrovato i loro amici stretti e che adesso possono ancora ritrovarsi insieme in terra straniera.

LIVE DI DONNE CHE GIOCANO A CARTE E CHIACCHIERANO

Stiamo a giocare la bestia, un gioco conosciuto in Veneto più che altro. Comunque è un gioco molto piacevole mi piace mi piace mi piace

Sono appassionata gioco a carte, tutti i giochi, la bestia siamo qua che giochiamo, la mia passione più grande ma sono sfortunata come un cane in chiesa, che tutti lo prendono a zampate.

riprende Angaran

Mi dà della soddisfazione personale vedere tutta gente riunita che ancora mantengono le loro tradizioni, le tradizioni che han lasciato in Italia, avendo emigrato in terra nuova, straniera, con una lingua differente e vedendo ancora mantenere queste tradizioni è una cosa che mi fa più che felice

Luigi Corso TITOLARE ACCUCUT

Per me il Veneto è dove sono nato, dove sono cresciuto, dove ho appreso tante cose che ho portato in Canada,

GIOVANNI FOLLEGOT – TITOLARE VINOTECA

Qui sono mi sono inserito bene non ho problemi ma alla fine il Veneto è la mia terra

ANTONIO BUSO- TITOLARE MILANO BISCOTTI

Ogni estate passavo 3 mesi, stavo da mia zia, con mio cugino, uscivamo a Jesolo...adesso continuando la tradizione ogni estate torno in Italia...

Domenico Angaran

Le attività dei Veneti a Toronto sono varie: viticoltura, manifattura acciaio, macchine utensili; c'è chi lavora in fabbrica chi nelle costruzioni, facendo il muratore e il falegname è una varietà molto vasta, c'è un po' di tutto.

DA QUI INIZIANO TRE STORIE DI IMPRENDITORIA VENETA IN CANADA- CONCATENATE L'UNA ALL'ALTRA NEL MONTAGGO

FOLLEGOT

Mi è stato possibile fare questo lavoro date le mie origini, dato che sono nato nella zona di Conegliano: nella nostra zona si producevano vini

CORSO

Sono arrivato in Canada nel '67, sono arrivato di venerdì e lunedì sono andato a lavorare

BUSO

Siamo forse l'unica fabbrica in nord America che fa i panettoni e le colombe,

FOLLEGOT

Questa la mia azienda, l'ho chiamata vinoteca, usando le parole venete vino e la parola teca, di cui tutti conosciamo il significato: è quella scatola che tiene le cose belle dentro.

BUSO

Noi ci chiamiamo biscotti Milano e siamo suppergiù 50 persone che facciamo biscotti e panettoni.

FOLLEGOT

Il numero di dipendenti varia a seconda del momento dell'anno.

Qui in azienda siamo una dozzina, ma per la lavorazione dei vigneti abbiamo parecchia gente che assumiamo in base alla necessità.

Coltiviamo varietà europee e italiane: cabernet, merlot, pinot grigio, sangiovese.

CORSO

Abbiamo 4 capannoni e 180 operai. Sono divisi: ogni capannone ha una media di 40, 50 operai, in uno ce ne sono 80. Il nostro prodotto va in India, Sudamerica, Messico.

È quasi...beh non diciamo internazionale ma abbastanza!

Le vendite si aggirano sui 45 milioni di dollari.

BUSO

I panettoni arrivano in Canada e Nordamerica, i biscotti in tutto il Canada

FOLLEGOT

Io sono emigrato dall'Italia fine degli anni '60

CORSO

Sono nato a Fonzazo, in provincia di Belluno, sono andato a scuola a Feltre, ho studiato aggiustatore meccanico

BUSO

Questa è una industria che continuo dal mio papà e che ha 8 anni. A Treviso papà portava il pane in bicicletta e da lì è cominciata la storia della pasticceria di papà che fa biscotti, pane, panettoni. È venuto in Canada nel 1955 e ha incominciato daccapo qui; è arrivato in nave per fare i biscotti di notte, e la mattina faceva il giro in autobus a vendere i biscotti. Da lì ha continuato lavorando sempre molto forte

Poi "pian piano" prima ha comperato una piccola fabbrica, poi altri macchinari, continuava a fare i biscotti artigianalmente anche se aveva cominciato a comperare delle macchine e dopo è arrivata la terza fabbrica, si è ingrandito e ha comperato il primo impianto di biscotti nel 1973. Da lì sempre più grande!

CORSO

Sono venuto in Canada per lavorare e far soldi.

Mi è andata bene! Ho lavorato 5 anni per gli altri, a far stampi, stampi per alluminio e altre cose. Dopo ho avuto l'opportunità di cominciare ad aprire una piccola officina con un socio da Feltre. Siamo stati insieme 15 anni poi ci siamo divisi. Da là ho cominciato altre compagnie: una compagnia che fa macchine come questa qui dove siamo adesso. Qui si lavora il ferro. E così siamo sempre andati avanti lavorando sodo, 24 ore al giorno... quasi!

FOLLEGOT

Mi ci sono voluti 12 anni per ottenere il permesso. Da lì ho iniziato in piccolo, evolvendo un pochino alla volta.

Quello che vedete dietro sono serbatoi per lo stoccaggio dei vini, sono stati costruiti usando tecniche italiane, sono stati eseguiti sul luogo ma usando tecniche italiane, invece le attrezzature che adoperiamo sono filtri prodotti in Italia.

CORSO

La gran buona volontà nel lavoro penso sia stato il mio successo nella vita e l'onestà nel lavoro che è molto importante, verso i clienti, gli operai, tutti.

Questo paese, il Canada, mi ha dato tutto,

FOLLEGOT

I veneti che sono emigrati qui, essendo di origini molto modeste hanno portato con loro tanta buona volontà, la voglia di lavorare, la determinazione di fare qualcosa e di farlo bene e questo è quello che ha permesso alla nostra comunità di elevarsi ai livelli a cui si trova.

CORSO

Come italiani, come veneti, non solo veneti ma italiani in generale hanno voluto sempre fare, sviluppare il paese, ci sono state anche tante opportunità, bisogna essere onesti, le opportunità c'erano e ci sono ancora: questo è un paese grande che ha bisogno di tanto. Penso che nono ci saranno problemi neanche per il futuro. I veneti hanno portato tanto: l'esperienza che avevano e la gran voglia di lavorare, per conto mio, la gran buona volontà.

BUSO

Perché è una passione che lui mi ha mostrato e io ho continuato, è una cosa che ho sempre voluto fare, una scelta che mi è sembrata naturale

FOLLEGOT

Questo nostro prodotto più conosciuto, l'ice wine.

L'ice wine si ottiene per appassimento delle viti usando il gelo come elemento di separazione della parte zuccherina dalla parte acquosa. Si ottiene così un prodotto concentrato che poi fermentato rimane parzialmente dolce.

Salute! (brinda)

Avete seguito:

TITOLO Inverno: la nostalgia più lunga

Veneti a Toronto

Una produzione Luci nel Mondo

Con il contributo della Regione veneto, assessorato alle politiche dei flussi migratori

RIPRESE: Silvia Castagna

MONTAGGIO: Andrea Sperotti

VOCI: Presso sample Verona s.r.l. – www.sample.it

OTTIMIZZAZIONE: Digital Network di Luigi Verdari –Verona

LOGISTICA DI VIAGGIO : suggestione viaggi www.suggestioneviaggi.it

GRAFICA Novastampa– Verona

Si ringraziano per la preziosa collaborazione:

CLARA CEOLIN

DOMENICO ANGARAN

ODDO E MARIA TORRESAN

IMPERIA E ANGELO BERTON

BERTILLA BASSO

RAFFAELLA LA CORTE

GIORGIO BEGHETTO

TESTO SCRITTO CHE ACCOMPAGNA IL VIDEO

Publicato alle pagine 35 - 40 del libretto inviato

Nostalgia: l'inverno più lungo

Veneti a Toronto

Si dice che gli emigranti abbiano due cuori: uno è rimasto in patria, lasciata per necessità o per avventura, per desiderio di un futuro migliore o per impossibilità a rimanere; l'altro è nel nuovo paese, quello che ha regalato nuove abitudini e amicizie, che ha garantito spesso un comodo tenore di vita, un futuro sereno per i figli, che ha offerto occasioni di lavoro, opportunità per realizzarsi.

Il cuore degli emigranti veneti di Toronto è rimasto sulle montagne: sul Grappa, sul Pasubio e l'Ortigara, sulle Ortles, il Pelmo, il Cristallo, le Tofane e il Civetta, sulle alte vie delle dolomiti bellunesi.

"Non c'è giorno", dice la signora Bertilla Basso, di Bassano, un po' commossa, "in cui non penso alle mie montagne"; "quando vengo lì", continua Gianfranco Bicego, originario di Valdagno, nel vicentino, "la prima cosa che faccio è andare a camminare sul Pasubio. Il resto si aggiusta ma le montagne mi mancano..."

Gli fa eco Annamaria Pasquali: "Il Veneto è la nostra patria, ci pensiamo sempre; anche se mi trovo bene qui ogni volta che penso a dove vorrei andare la risposta è sempre in Italia, perché per quanto si abbia visto c'è sempre tanto

da vedere. Specialmente mi sono mancati i miei monti. Tutti i giorni penso alle mie montagne.”

Clara Ceolin, invece, confida che la sua nostalgia ha la forma liquida di Venezia e tiene sul desktop del telefonino la foto piccolina di una gondola in un Canale. Secondo Clara Durante in Canada fa troppo freddo, si sta bene, ma il Veneto “è qualcosa che non si può dimenticare”; Edoardo Berlato, da parte sua, si sente veneto al cento per cento, anche se vive a Toronto da 41 anni.

Il legame con la terra “tiene”, e gli emigranti vivono di gratitudine e nostalgia: la prima per il paese che ha permesso loro di fare fortuna, di avere chance lavorative che l’Italia del dopoguerra non garantiva; la seconda per la penisola e per il Veneto in particolare: perché le origini non si possono dimenticare.

Parlano un linguaggio bizzarro, gli emigranti veneti, composto di parole derivate dall’inglese e mescolate con il dialetto, dove l’unità di misura dei pounds diventa punti, bildare equivale a costruire, e la bega, la borsa delle signore, è l’italianizzazione di bag.

Mescolano le carte per i giochi tipici delle osterie: il tresette, la briscola, la bestia. Sul tavolo vino scuro e un pezzo di pizza per pranzo: le motivazioni per cui è sorto e gode di buona salute associativa il centro Veneto di Toronto sono tutte qua.

Il primo verbale della Federazione dei Club e delle Associazioni Venete dell’Ontario porta la data 1 febbraio 1982. La Federazione nacque riunendo, la prima volta, l’Associazione Trevisani nel mondo, il club vicentino di Toronto, il Piave trevisano, la Famiglia Bellunesi e il San Marco Veneto club. Di seguito si sono aggiunte altre sigle e la Federazione oggi rappresenta in modo organico e globale la realtà dei Veneti emigrati nella provincia canadese dell’Ontario.

I Club ritennero che fosse inutile avere ciascuno una propria sede. Perciò, nonostante lungaggini e difficoltà, nel 1987 ottennero dal comune di Vaughan un terreno per edificare il centro.

All’inizio era solo un capannone, costruito all’esterno per poter ospitare feste e pic nic. Poi via via sono sorte le altre strutture: la sala Rialto, il grande salone delle feste, il centro La Fenice, che ospita un asilo nido, una biblioteca, una sala giochi con maxi schermi per le giovani generazioni e diversi uffici; poi campi da tennis, un campo per il gioco delle bocce, un grande giardino.

La festa di Carnevale, quella della Befana, il veglione di san Silvestro sono le occasioni classiche e più partecipate: serate organizzate per ballare, per ridere, soprattutto per trovarsi insieme. Il centro Veneto vive, però, soprattutto la ferialità, il quotidiano: tutte le settimane, il giorno di mercoledì è riservato alle signore che si trovano al centro per giocare a carte, per fare lavori a ferri e scambiarsi pareri e consigli; il venerdì sera è, invece, il turno degli uomini, sempre per le irrinunciabili partite a carte o per un bicchiere servito al bar dai volontari. Elia Aggio, direttrice del gruppo delle donne, riassume il senso del trovarsi insieme così: “*stiamo in buona compagnia e ci pare di essere ancora dalle nostre parti*”. Aggiunge Domenico Angaran, presidente della Federazione da diversi anni: “*ci ricordiamo i paesi che abbiamo lasciato, ci ricordiamo il momento in cui siamo arrivati in Canada da soli, ci ricordiamo i momenti felici in Italia: mi dà soddisfazione vedere questa gente riunita, felice, che mantiene vive le proprie tradizioni!*”

Naturalmente non è tutto festa; gli incontri culturali non mancano: conferenze, lezioni, gite e l’attività permanente della Corale Veneta, reduce dai buoni risultati di una tournée italiana l’anno passato. La presidente della corale, la signora Imperia Berton, racconta che cantare insieme è un modo per coltivare le amicizie, ma soprattutto per promuovere la cultura, per far conoscere certi brani ai giovani, perché non si perda il legame con il posto da dove si è partiti. Ed ecco allora tutto il repertorio delle melodie della nostra terra: da *Serenata a Venezia a Che sarà: paese mio*, dall’irrinunciabile Signore delle Cime all’invocazione nostalgica del *Va’ Pensiero: o mia patria si bella e perduta...*

Nostalgia della patria, in realtà, ne prova poca Luigi Corso, titolare della ditta Accucut, che

in italiano si tradurrebbe con “tagliare in modo accurato”: ottima pubblicità già dal nome per i suoi quattro stabilimenti dove si lavorano ferro e acciaio. Centottanta dipendenti e un prodotto che arriva in India e Brasile, Messico e Argentina: “non diciamo internazionale ma abbastanza”, chiosa lui.

Risponde sincero: “*se sto in Canada mi sento canadese, se sono in Italia mi sento italiano*”. Lineare.

Nato a Fonzazo, in provincia di Belluno, diplomato aggiustatore meccanico a Feltre, dopo due anni di Svizzera Luigi Corso è arrivato in Canada nel 1967. Sbarca di venerdì e il lunedì comincia a lavorare. Quindici, sedici ore al giorno di lavoro, prima con un socio poi in autonomia, a sperimentare le sue idee, a creare un impero. “*Ed è andata bene*”, confida, “*anche se la fortuna non arriva mica dal cielo: uno se la deve creare!*”.

“*Il Veneto rimane il paese dove sono nato, dove sono cresciuto, dove ho appreso tante cose che ho portato in Canada, ma il Canada è il paese che mi ha dato tutto, la possibilità di lavorare, di fare*”.

Non ha visto i figli crescere Luigi Corso: era troppo occupato in officina a inventare e realizzare, ma è orgoglioso di lasciare a loro oggi la gestione delle sue aziende. “*Penso di aver portato con me la voglia di lavorare, la gran buona volontà e l’onestà nel lavoro: verso i clienti, ma anche verso gli operai, verso tutti*”.

La stessa onestà e la stessa voglia di lavorare senza risparmiarsi che Antonio Buso ha ereditato da suo padre, Bruno, fondatore della Milano Biscotti, unica azienda canadese che esporta biscotti e prodotti da forno come panettoni e colombe in tutto il Canada e negli Stati Uniti.

“*A Treviso mio padre portava il pane in giro in bicicletta*”, esordisce Antonio. Poi, nel 1955, si è trasferito in Canada il signor Bruno, dove all’inizio impastava e cuoceva i biscotti di notte. La mattina, in autobus, girava per la città a venderli. Poi, “*pian piano*”, continua sorridendo il figlio, ha comperato le macchine e ha cominciato a produrre biscotti in modo industriale. Alla ditta Milano Biscotti oggi lavorano 50 persone e Antonio continua la passione del padre perchè, dice: “*mi sembrava logico, naturale*”.

Molti dei macchinari usati nelle ditte di Luigi Corso e Antonio Buso provengono dall’Italia: è un indotto significativo, un valore aggiunto che l’emigrazione porta con sé.

Nel caso della Vinoteca di Giovanni e Rosanna Follegot non solo le macchine sono italiane, ma anche i processi produttivi sono importati dal Veneto e il prodotto stesso: cosa c’è di più dichiaratamente veneto del vino?

Il titolare, Giovanni, è arrivato in Canada alla fine degli anni Sessanta. Ha impiegato 12 anni ma alla fine c’è riuscito: ha ottenuto dal governo canadese, che per questo settore opera in monopolio, la licenza per produrre vino. Nella zona delle celeberrime cascate del Niagara, che gode di un microclima più mite rispetto alle zone intorno, i vigneti della famiglia Follegot garantiscono ottimi raccolti di uve Cabernet, Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Sangiovese.

Ha vinto riconoscimenti e medaglie un po’ dappertutto il signor Follegot; la prima e la più cara l’ha conquistata al Vinitaly, la rassegna vinicola più importante d’Italia, che si svolge tutti gli anni a Verona. “*Ho potuto fare questo lavoro perché sono nato nella zona di Conegliano; nella nostra zona si producevano vini e c’erano le attrezzature... in qualche modo sono riuscito a portarmi dietro un po’ di quella esperienza*” afferma Giovanni. Il suo prodotto più celebre è l’ice wine, un ottimo passito che si ottiene lasciando appassire i grappoli sulla vite: l’uva si raccoglie ghiacciata, spesso di notte, quando la temperatura è più bassa, alle prime gelate; si utilizza in questo modo il gelo come elemento di separazione della parte zuccherina dalla parte acquosa.

È un prodotto raro l’icewine, che si può trovare solo in poche altre zone del mondo. Per questo Giovanni e Rosanna, la moglie, hanno chiamato vinoteca la loro azienda, dove producono e vendono vini: “*unendo la parola vino e la parola teca, che è la scatola che racchiude le cose preziose*”.

“*Sono confuso*”, conclude Giovanni: “*non se mi sento più veneto o più canadese; l’Italia è la mia terra, il Veneto*

in particolare, ma il Canada mi ha dato tutto. Diciamo che sono una persona fortunata: pensando a dove capita alla gente di nascere o di stare a me è andata bene entrambe le volte".

Due cuori, appunto. E due patrie.

VIDEO**QUELLO CHE CI SIAMO PORTATI
VENETI A MONTREAL**

Note: quello che segue è la trascrizione del video, la trascrizione letterale delle interviste. La sintassi è dunque quella di un parlato.

Il video si trova nel DVD 2 DEL COFANETTO INVIATO

**Concetta Voltolina Kosseim, pres. Circolo Veneziani nel mondo- Québec
recita poesia da lei composta**

Ogni volta che torno e che riparto coi oci avidi e con animo smorto toco per tocco veneto mio te imballo e via con mi te porto. Solo cusì quando sn qua in sta terra lontana con il cor che pianse e meso insemenio se come se mi te avesse drio. In meso a ste strade grande me go affana a cercar le me colline e i me monti el mio mar e quando in meso alla gente de colpo sento el parlar mio me volto, guardo, cerco e el cor se tutto un struscio...

Concetta Voltolina Kosseim

51, II ma in meso a tanta neve desso par miracolo de dio la casa del veneto se ga impiantà ed esser me par al paese mio, se podagra gustar na poesia, na musica na lettura, e se podarà sentirse in compagnia senza più soffrir de nostalgia

Ferdinando Bisinella, pres. sez. alpini Montreal

Tenere una sezione a Montreal è diventato una tradizione, perché la sezione di Montreal è la più anziana del nord america, nata nel 1964 ed è diventata una vera forza perché conta 240 soci. Flash perché alpino si nasce e si muore.

av. Giovanni Dolfato, presidente federazione associazioni venete del Québec

Qui a Montreal abbiamo 20.000 immigrati veneti. Questa emigrazione ha avuto origine dopo la seconda guerra mondiale.

In maggioranza è questa l'immigrazione che c'è qui, iniziata dopo gli anni '50, una immigrazione dove uno è arrivato senza granché e cercava di farsi una vita qui in Nordamerica, come impresario, come manovale, l'esperienza è molto varia.

STORIA I**CASA DEI RAVIOLI****Sacchetto Giuseppe, casa dei ravioli**

I prodotti che facciamo sono ravioli che è il più importante di tutti, poi tortellini, cappelletti, lasagne, sughi, fettuccine, lasagne, tagliatelle, rigatoni, pasta corta.

Vittoria Sartori, casa dei ravioli

Abbiamo molti ristoranti, più di cento, abbiamo molti hotel tutti i migliori ristoranti di Montreal

Sacchetto Giuseppe, casa dei ravioli

Mi chiamo Sacchetto Giuseppe sono nato a Cavarzere, in provincia di Venezia e sono immigrato a Torino

Adalgisa Sartori, casa dei ravioli

Ci siamo sposati nel '57 e siamo andati ad abitare a Torino. Dopo un bel po' di tempo mia sorella è arrivata in Italia.

Mia sorella Vittoria è arrivata in Italia e ha pensato: chi vuole venire via con me? Ok, sono pronta. Così ha preparato tutte le carte. Arrivando qua verso Natale hanno fatto i ravioli in casa e hanno cominciato a dire "sono buoni". Ok.

Mio cognato, il marito di mia sorella, ha cominciato a dire: "perché non apriamo un pastificio?" bon! Ok! Perché non apriamo un pastificio?

Sacchetto Giuseppe, casa dei ravioli

Così siamo partiti con tre macchine, 5 sacchi di farina e abbiamo sviluppato questo lavoro che nel giro di 30 anni è diventato abbastanza grosso.

Adalgisa Sartori, casa dei ravioli

Perché mio marito ha lavorato in Italia in un pastificio, ha imparato là il mestiere non è che sia arrivato qua senza sapere niente. Abbiamo cominciato la nostra storia: mia sorella ha un figlio io ne ho due e continuiamo qui, è da un bel po' di tempo che lavoriamo, più di trenta anni, tutti i giorni

Sacchetto Giuseppe,

Facciamo una lavorazione artigianale, anzi casalinga non vado in cerca di grandi distribuzioni, vado in cerca di clienti che tra me e il cliente c'è amicizia, non è che lo trovano al supermercato il mio articolo, lo trovano qui

Adalgisa Sartori

Mi spiace solo che sto diventando vecchia se no mi piacerebbe lavorare tanti anni di più ancora.

Sacchetto Giuseppe

È una cosa che ho sempre fatto con tanta passione, tanti sacrifici perché la partenza è stata un po' dura per tutti

Adalgisa Sartori

Cosa ci siamo portati non è facile a dirlo. Diciamo l'onestà e tante idee in testa per migliorare e il mestiere, certamente, il mestiere di mio marito che ce l'ha fatto apprendere a tutti noi.

Bruno Negrello, alpino

Questa targa ricordo è stata regalata dal presidente Capriolo alla sezione alpini di Montreal e ha una scritta che ha un valore per noi emigranti, o per me inestimabile. "Quelli della seconda naia" è scritto, perché noi abbiamo fatto la naia che avevamo il dovere di fare e poi abbiamo fatto l'altra naia, dell'emigrazione, che forse è stata più dura dei 15, 18 mesi che abbiamo fatto.

STORIA 2

LORACON CONSTRUCCION DEI FRATELLI SOLDERA

Roberto Soldera, Loracon Construction

Questa è una foto di mio padre, Antonio un immigrante di Italia, di Treviso, che è venuto qui a Montreal nel 1954 e ha cominciato un business di raccogliere ossa, grassi di macellerie. Poi abbiamo venduto 5 anni fa per iniziare questa nuova ditta di costruzioni. Mio fratello ha cominciato 10 anni fa, io ho cominciato qui solo 5 anni fa.

Lorenzo Soldera, Loracon Construction

L'anno che abbiamo cominciato era il 1990.

Abbiamo avuto una recessione qui in Canada nell'anno che ho cominciato. Era un anno difficile. I primi 5 anni sono stati molto difficili perché l'economia immobiliare era quasi a zero, e gli interessi del 18-20%.

L'anno 1995 è l'anno in cui abbiamo cominciato a fare un po' di profitto, dal 1995 ad oggi abbiamo sempre aumentato del 10-20 per cento annuo il volume di vendite che facciamo.

Roberto

Adesso facciamo costruzioni, sviluppi di grandi terreni nella regione di Montreal, compriamo grandi terreni e facciamo sviluppo di shopping industriali grandi centri di distribuzione, grandi magazzini.

Lorenzo

Sicuro che la partenza che abbiamo avuto, l'opportunità, quello che mio padre ha fatto per noi è importante, perché la credibilità che abbiamo avuto con la comunità italiana e i clienti generale, il mondo in cui lui ci ha educato, insegnandoci a rispettare, essere onesti con il cliente in generale...

Il successo della compagnia poggia sulle quelle basi lì: lavorare forte, non puoi sbagliarti.

Roberto

Una lezione che mio padre mi ha sempre detto è di non avere paura di lavorare e con quello punto lì ci siamo messi insieme per lavorare e non ci siamo mai fermati.

Concetta Voltolina Kosseim**pres. Circolo Veneziani nel mondo- Québec**

Quando si è lontani dalla propria casa, dalla propria patria, dalla nostra terra, solo sentir parlare il suo dialetto lei si sente come a casa sua

Mi manca la bellezza estetica dell'Italia, mi manca la bellezza estetica di Venezia

STORIA 3 – VETRO DI MURANO**LINO FUGA**

Si comincia scaldando il vetro; quando il vetro è temperato si prende l'argento, perché se è troppo caldo l'argento si brucia. Quindi si deve aspettare un poco di temperare il vetro prima di prendere l'argento, poi si usano colori per dare, come possiamo dire, un senso d'arte e si deve aspettare che l'argento si attacchi bene al vetro, poi si copre con il cristallo, avete visto che coprivo perché i colori escono più belli. Poi lo modelliamo, lo tiriamo con le pinze, con le forbici.

Io non lavoro molto, lavoro 2, 3, 4 ore al giorno ne faccio una quindicina al giorno, ne faccio 12, 15, 17.

Questo lavoro l'ho imparato da mio fratello più vecchio: mi ha insegnato la tecnica il sistema e l'ho usato qui. Mio nonno faceva bicchieri, mio bisnonno faceva lampadari, mio fratello più vecchio faceva animali, ma sempre usando la tecnica di Murano. Sono orgoglioso di aver portato questa tecnica in Canada.

STORIA 4- ORFEO SARTOR – BRENTACORK

Io sono vetraio di professione da quando avevo 16 anni, ho imparato a lavorare il vetro a Murano

NEL SUO MAGAZZINO LIVE

Adesso stiamo producendo una capsula personalizzata, il materiale come lei vede laggiù è materiale nero. Una piccola macchinetta fa la stampa a caldo, dove possiamo scrivere quello che il cliente chiede, poi un'altra macchina stampa sulla testina e personalizza la capsula

Siamo importatori da 25 anni di bottiglie provenienti dall'Italia e in particolar modo dal Veneto; sono tutte bottiglie da vino, da liquori e anche speciali per articoli da regalo, prodotti di alta gamma e grande bellezza. Sono credo le più belle bottiglie che si trovano in tutta Europa, una tradizione originaria della vetreria zona di Formelle, Oderzo, ponte di Piave,

Il 90 % del nostro prodotto è italiano.

LIVE questo scaffale rappresenta la maggior parte del settore bottiglie per vino con colori usuali che si usano in Italia: bianco, verde antico e verde foglia morta. Abbiamo anche qualche bottiglia blu che va per l'acqua minerale e per l'acqua degli icerbeg.

Si guadagna un po' meno che gli anni 80-90 perché la concorrenza è micidiale ma ci difendiamo

Avv. Giovanni Dolfato

È importante mantenere le tradizioni venete per farle conoscere a nipoti e pronipoti.

STORIA 5

Suor Angela Rizzardo

tutti quanti ghe piase mangiar la cusina italiana

live in cucina

Io mi chiamo suor Angela Rizzardo, sono di Cavaso del tomba, provincia Treviso. Sono 52 anni che sono qui nel Quebec

Ho lavorato a Teleitalia con uno chef italiano, abbiamo fatto tante ricette, io ho voluto far conoscere la cucina trevigiana: polenta e baccalà, peperonata...

Questa è la ricchezza!

Per conto mio la cucina è la storia del mondo, dell'Italia: "dimmi che cosa mangi ti dirò chi sei". Di più ti dirò anche questo: quando vado all'estero la prima cosa sono a tavola, mangio loro prodotti la cucina è la storia del mondo, che sia italiana, americana, quebecchese, non se scappa, la tavola parla!

La cucina è parte della cultura

Giuseppe Salvoni, alpino / al centro veneto di Motreal

Raccontiamo le nostre storie, le cose che in passato abbiamo fatto in Italia, da che parte veniamo, da che paesi, che corpo, che reggimento, dove siamo stati. È una cosa che ci fa molto bene a noi, ci aiuta a tenersi insieme, tenerci uniti.

Imelda Facchin Bisinella, Pres. Centro di Cultura Veneta – Montreal

La gente ci tiene molto a questi momenti di ritrovarsi assieme, abbiamo però molta difficoltà ad avvicinare i giovani, che non hanno le nostalgie che noi abbiamo.

FINALE**CAS 8 PIERO FACCHIN, conduttore televisivo/ nello studio televisivo dove lavora**

Sono Piero Facchin, sono nato in Canada, però mio padre è veneto.

Mi trovo a lavorare in questo studio, forse lo sapete o forse non lo sapete ma Montreal ha 250 mila abitanti italiani, quindi ci sono 4 programmi in italiano di cui uno si chiama sportivi io sono il conduttore. Sportivi è un programma in italiano in cui si parla di sport non solo a livello professionale ma anche a livello amatoriale, si parla di giovani, si dà spazio ai giovani

Mo padre venuto via da Mussolente all'avventura e quando si sentono queste storie di come loro sono partiti dalla loro terra e sono venuti qui con una valigia, non parlando la lingua, non parlando l'inglese, il francese... ce le hanno raccontate in lungo e in largo queste storie e ci fanno capire quanto era sofferto e quanto era importante per loro dare una opportunità nuova che noi, lo dico sinceramente, apprezziamo tantissimo.

FINALE: Piero Facchin in diretta che saluta il pubblico.

Avete seguito:

TITOLO: Quello che ci siamo portati

Veneti a Montreal

Una produzione Luci nel Mondo

Con il contributo della Regione veneto

RIPRESE : Silvia Castagna

MONTAGGIO: Andrea Sperotti

VOCI: Presso sample Verona s.r.l. – www.sample.it

OTTIMIZZAZIONE: Digital Network di Luigi Verdari –Verona

LOGISTICA DI VIAGGIO : suggestione viaggi www.suggestioneviaggi.it

GRAFICA Novastampa– Verona

Si ringraziano per la preziosa collaborazione:

IMELDA, FERDINANDO E MARCO BISINELLA

PIERO FACCHIN

LA SEZIONE ALPINI DI MONTREAL

TESTO SCRITTO CHE ACCOMPAGNA IL VIDEO

Pubblicato alle pagine 41- 48 del libretto inviato

QUELLO CHE CI SIAMO PORTATI**Veneti a Montreal**

"Vedi", esordisce Fedinando, "il cappello ha dei buchi perché quando lo metto in valigia lo devo piegare e a forza di piegarlo il tessuto ha ceduto".

Ne ha fatti tanti di viaggi di qua e di là dell'oceano il cappello d'alpino di Ferdinando Bisinella, presidente della sezione alpini di Montreal che si riunisce alla casa del Veneto.

Quando saremo fora fora da la Valsugana, Dio del cielo signore delle cime... poi un giro di bicchieri, qualcuno si schiarisce la voce, un altro si sistema il cappello e si riparte: sul ponte di Bassano, noi ci daren la mano...

Gli alpini di Montreal accolgono così il visitatore: le canzoni della grande guerra, il capello con la penna nera, la giacca con lo stemma, i tagliardetti della propria sezione e di quelle amiche esposti bene in vista, lo stendardo.

E i ricordi che si accavallano e fanno luccicare gli occhi.

Ferdinando ha fatto il CAR a Boves, come Bruno Negrello, che si ricorda ancora di quella notte, il 9 ottobre 1963, in cui un pezzo del monte Toc cadde nella diga del Vajont spazzando via il paese di Longarone: *"faceva freddo, io ero di guardia".* Virginio Soldera era artigliere da montagna, *"nel 1950-52 ero terzo artiglieria da montagna, nel gruppo di Belluno. Ho il ricordo di molta fatica; a quell'epoca avevamo i muli e, sai, nelle montagne c'era molto lavoro e alla sera, quando eri stanco di aver camminato per le montagne, dovevi prima dare da mangiare ai muli e pulirli se erano bagnati: noi si era sempre gli ultimi".*

Danilo Gaiotti, anni ottantasei, è stato il primo, nel 1984, ad avere l'idea di creare a Montreal una casa del Veneto, un centro di cultura veneta: luogo dove potersi trovare, fare festa, sentirsi un po' a casa. È alpino anche lui e ha combattuto la seconda guerra: *"Ho camminato per l'Italia dal Veneto alla Sicilia, per la Puglia, la Calabria e fino alla Grecia".* Alla casa del Veneto ha creato un piccolo museo: *"con piccole cose che venivano dalle nostre campagne. Sono andato io stesso a "ramazzarle" qui e lì".* Poi si interrompe e sorridendo bonario: *"lei però così mi vuol far piangere".*

La sezione di Montreal è la più anziana del nord America e conta 240 soci. Anche se il problema, lo dicono un po' tutti, è che si comincia a diventare anziani: alpini giovani non ne arrivano più. All'inizio l'intero Canada era riunito in una sola sezione, poi si decise di crearne sette: una per ciascuna delle città più importanti del paese.

Fedeli allo "spirito di corpo", riconosciuto come il valore più alto degli alpini, anche le penne nere del Quebec mantengono le tradizioni: la convivialità delle feste, degli incontri, delle maratone a tavola, e "il benevolato", ovvero la beneficenza. La parola in italiano corretto sfugge via dopo tanti anni di francese, ma il concetto è ben chiaro: *"abbiamo regalato dei macchinari ad ultrasuoni ad un centro anziani per le terapie ai loro ospiti e anche biciclette da camera. Abbiamo sempre contribuito alle richieste della sede nazionale: in Irpinia, Friuli, ma anche in kossovo e Bosnia. Aiutiamo i centri per gli anziani e gli ospedali".*

Gli alpini emigrati sono "quelli della seconda naja", secondo la felice espressione di Bruno Negrello, mutuata da una medaglia a loro dedicata: *"perché noi abbiamo fatto la naja che avevamo il dovere di fare e poi abbiamo fatto l'altra naja, quella dell'emigrazione, che forse è stata più dura dei 15 o dei 18 mesi di militare."* Quelli della seconda naja hanno eretto un monumento a Montreal, dedicato agli alpini caduti nelle guerre: *"perché il nostro compito",* prosegue Bruno, *"è ricordare. Noi abbiamo vissuto un tempo di pace, ma dobbiamo ricordare e far ricordare quello che i nostri nonni, i nostri padri hanno passato: dobbiamo fare memoria di coloro che sono morti sull'Ortigara, in Russia, in Albania, mal vestiti com'erano, sotto la neve, con il freddo, bagnati...".* Si sente zingaro Bruno ed esclama convinto: *"noi siamo mondiali, perché qui siamo canadesi e in Italia siamo italiani, siamo paesani. Non siamo né qui né là. Certamente siamo alpini. Perché alpino non si nasce, certo, si deve diventarlo ma dopo non si smette più: alpini si muore."*

L'immigrazione non è solo abbandonarsi alla nostalgia e tuffarsi nel passato per tenere vive le tradizioni con i ricordi. È anche proiettarsi al futuro, costruire, inventare.

Lorenzo e Roberto Soldera sono i titolari della Loracon costruzioni, impresa edile nata nel 1990 e specializzata nella acquisizione di grandi terreni e nella costruzione di capannoni industriali e centri commerciali.

L'azienda è nata per iniziativa dei figli, tuttavia, è stato il padre, Antonio, a incominciare per primo la carriera da imprenditore. Arrivato a Montreal da Treviso, nel 1954, Antonio esercitava un lavoro curioso: raccoglieva ossa, grassi e scarti di macello per venderli e ricavarne rossetti, burro cacao e altri prodotti cosmetici. Poi ha cambiato attività, iniziando un'impresa di costruzioni. Oggi alla Loracon lavorano una quarantina di persone, fra ingegneri, architetti

amministratori, contabili e di volta in volta un numero variabile di operai nei cantieri.

"Una lezione che mio padre mi ha sempre ripetuto", racconta Roberto, il più giovane dei fratelli, "è di non avere paura di lavorare. Con questa idea in testa siamo andati avanti, mio fratello ed io, e non ci siamo mai fermati". Certo l'impegno è individuale e i successi commerciali premiano il lavoro dei fratelli Soldera, ma: "sicuro che siamo stati avvantaggiati in partenza, perché la credibilità che già avevamo con la comunità italiana e i clienti in generale è dovuta al lavoro di papà. E oltre a questo ci ha lasciato in eredità il precetto di essere onesti, rispettare il cliente e lavorare forte: con queste basi qui non puoi sbagliarti".

Lavorare forte non è invece lo specifico del signor Lino Fuga, che del resto fa un lavoro creativo, che richiede ispirazione e pazienza. *"Lavoro tre o quattro ore al giorno" spiega, e "ne faccio quindici, sedici, diciassette, dipende". I quindici, sedici e diciassette sono anelli, bracciali, collane, medaglioni ma anche gondole veneziane, trasparenti sagome di animali, calici e altri preziosi e fragili oggetti di vetro: tutti lavorati a mano, ciascuno diverso dall'altro perché unico nella composizione e nella realizzazione.*

Il signor Fuga è infatti muranese, discendente da un'antica famiglia di artigiani del vetro: *"si comincia scaldando il vetro; poi quando il vetro è temperato si prende l'argento, perché se il vetro è troppo caldo l'argento si brucia. Dopo l'argento si usano i colori per creare la composizione e le diverse figure. Si modella la figura, infine, con le pinze e con le forbici e come ultimo procedimento si copre tutto con il cristallo." "Ho imparato a lavorare il vetro dai miei fratelli maggiori che a loro volta l'hanno imparato da mio padre, e prima di lui da mio nonno, dal mio bisnonno.... Io vengo da una famiglia molto vecchia di Murano. Addirittura il doge, nel 1450, concesse alla mia famiglia un casato: è un riconoscimento di grande valore, dovuto all'importanza che si attribuiva alla lavorazione del vetro". Lavorazione molto apprezzata in Canada, tanto che il signor Fuga non ha difficoltà a vendere la sua originale produzione.*

A vendere non ha nessun problema nemmeno il signor Giuseppe Sacchetto, che con la moglie Adalgisa, la cognata Antonia e il nipote gestisce La casa dei ravioli. *"Noi facciamo i ravioli, i tortellini, i cappelletti, le lasagne, le fettuccine, le tagliatelle, i rigatoni e altra pasta corta. E anche sughi!*

È incerto se definire media o piccola la sua attività: "siamo partiti con tre macchine e cinque sacchi di farina e abbiamo sviluppato questo lavoro che nel giro di 30 anni è diventato abbastanza grosso, cioè: non è grande ma non è neanche piccolo!". Ci tiene però a precisare che quella raggiunta è la dimensione massima consentita: "noi facciamo una lavorazione di tipo artigianale, anzi casalinga, io non vado in cerca di grandi distribuzioni; con i miei clienti si sono istaurati dei rapporti di amicizia. Non si trova al supermercato il mio articolo, lo si trova qui e basta." Più tesa al marketing la signora Antonia che corregge sicura: "serviamo molti hotel e più di cento ristoranti: tutti i migliori ristoranti di Montreal".

L'idea del pastificio è nata un giorno lontano di Natale: in famiglia si preparavano i ravioli per il pranzo della festa quando qualcuno cominciò a dire: *"che buoni! Perché non apriamo un pastificio?"* Giuseppe, che conosceva il mestiere, imparato a Torino in una precedente esperienza di immigrazione, subito dopo tornò in Italia per motivi personali, ma, già che c'era, dall'aeroporto chiamò il cognato e gli chiese: *"visto che sono qua, vado a vedere le macchine per fare la pasta?"* La risposta fu un sì e così iniziò l'avventura.

"Mi spiace solo che sto diventando vecchia" confida Adalgisa, la "moglie di Sacchetto" secondo sua presentazione: "perché mi piacerebbe lavorare tanti anni di più ancora".

Sempre intorno alla cucina e alla ricchezza della tradizione culinaria veneta ruota un'altra significativa esperienza: quella di suor Angela Rizzardo, originaria di Treviso, ma nel Quebec da 52 anni. A Suor Angela il sindaco di Montreal ha consegnato le chiavi della città: omaggio alla sua celebrità e al suo lavoro. Da quarant'anni suor Angela conduce per la tv canadese un programma in cui, dice lei, insegna ai quebecchesi a mangiare come si deve. La prima ricetta preparata in diretta è stata quella delle lasagne; ne sono seguite altre cinquantamila fra polenta e baccalà, peperonata, gnocchi, paste con tutti i sughi possibili.

"Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei!", afferma sicura, parafrasando il vecchio proverbio. "La cucina è parte della cultura: esportare la cucina per me significa far conoscere la cultura della mia terra. A tutti ghe piase magnar italian!"

A questo concetto si richiama anche la signora Erminia Merlo, dell'azienda agricola La fer-

me Agri-Boeuf, che vive a St. Jean sur Richelieu, nella ghiacciata campagna a sud di Montreal, ad appena 30 chilometri dalla frontiera con gli Stati Uniti. La signora Erminia e il marito, il signor Lucio Zoia, gestiscono un allevamento di bovini: *"produciamo circa 1200 capi all'anno di diverse razze, razze inglesi per la maggiore, come angus ed hereford e anche qualche razza francese, come limousine e charolaise"*. Provengono da Lozzo Atestino, paese in provincia di Padova e se c'è una cosa che, credono, gli italiani hanno esportato nel mondo è: *"la voglia di mangiare bene! Dovunque andiamo noi italiani vogliamo mangiare bene; la tavola per noi è molto importante, è un fatto di cultura."*

La gente è però oggi ovunque sempre più attenta a quello che mangia, a quello che trova in tavola e a come gli animali sono stati nutriti. Ecco allora che in Canada i coniugi Zoia hanno esportato il loro marchio per la vendita di carne di femmine di limousine, una varietà di mucca, nutrita con razioni modificate: *"cui è stato aggiunto", spiega la signora Erminia, "il lino per poter ottenere maggior apporto di omega tre, e un acido che si chiama ALC, ed è un anticancerogeno naturale."*

La stalla è costruita a modello di quelle che si vedono nella pianura veneta: *"secondo un concetto di pavimenti inclinati che qui non c'era. Con questo tipo di pavimento il letame scivola naturalmente verso la corsia centrale della stalla da dove poi si evacua con i trattori. In questo modo il bestiame rimane pulito, rimane pulita la paglia nei box dove sono gli animali che, appunto, sulla paglia stanno meglio."* Ovviamente questo sistema riduce anche la necessità di personale: a badare ai 1200 capi di bestiame, infatti, nell'azienda La ferme Agri-Boeuf ci lavorano soltanto in tre.

All'azienda del signor Orfeo Sartor c'è, invece, da rimanere incantati ad osservare le macchine che stampano scritte di color oro sulla plastica nera destinata ad essere arrotolata e incollata ai tappi delle bottiglie di champagne. *"Anche se", confida il titolare fra il serio e il divertito, "non è che qui abbiano proprio lo champagne, è una specie di sidro di mele gasificato che, sì, assomiglia allo champagne, però..."*

Il signor Sartor è importatore di bottiglie da 25 anni. Originario della zona di Oderzo e Ponte di Piave, prima dipendente di una vetreria poi battitore libero in un altro continente: *"sono vetraio di professione da quando avevo 16 anni. Ho imparato a lavorare il vetro a Murano, poi ho lavorato nella vetreria vicino casa, ho imparato, ho fatto esperienza..."*. È a Montreal dal 1992 e ritiene di diffondere le *"più belle bottiglie d'Europa"*. A vederle si è disposti a dargli ragione: bottiglie verde foglia morta e bianche, bottiglie blu scuro per l'acqua degli iceberg, vere e proprie creazioni di vetro di ogni forma e dimensione per prodotti di "alta gamma", ovvero: liquori, grappe, profumi. Nel suo magazzino ci sono bottiglie a forma di stella o di luna, di cuore, di rana, di mondo; bottiglie a collo lungo per essenze preziose, creazioni a forma di babbo natale per i regali del 25 dicembre. Le più originali sono le bottiglie disegnate come fossero una foglia d'acero: riproducono il simbolo del Canada e sono destinate a contenere il famoso e nazionalissimo sicroppo d'acero, consumato a colazione su frittelle e pan cake.

Le bottiglie vengono tutte dall'Italia, mentre a Montreal, alla Brentacork si producono i tappi e si procede alla "seconda lavorazione", ovvero, chiarisce Orfeo: *"personalizziamo le bottiglie e i tappi, incidendo scritte sulle capsule di plastica. La personalizzazione si decide con il cliente ed è riservata anche alle bottiglie di olio pregiato importato da Italia e Grecia"*

Peccato solo che così belle bottiglie siano destinate non al cabernet ma al sidro gasificato, che farà pure la sua figura, però...

"Ogni volta che torno e che riparto coi oci avidi e con l'animo smorto toco per toco, Veneto mio te inbalo, e via, co' mi te porto. Solo cussì, quando son qua, in 'sta terra lontana col cor che pianze e mezo insemieno xé come che mi te gavesse drio. In mezo a 'ste strade grande me g'ho afanà a cercar le mie coline, e le campagne i me' monti e il mio mar. E quando in mezo a la zente de colpo sento el parlar mio me volto, vardo, cerco, e el cor xé tuto un strussio."

Scriva poesie Concetta Voltolina Kosseim, presidente dei veneziani nel Mondo, emigrata in Canada per amore, che sente forte la nostalgia di casa: *"può darsi che qualcuno si abitui a vivere nelle foreste, io no! Mi manca Venezia, la sua bellezza, la cultura. Anche se adesso va un po' meglio perché: "Ma in mezo a tanta neve adesso, par miracolo de Dio, la Casa del Veneto s'a impiantà e d'esser me par al paese mio. Se podarà gustar 'na poesia, 'na musica e 'na letura amar i altri e sentirse in compagnia senza più soffrir de nostalgia"*.

ENRICO COSTA

Indirizzo

Via Monte Cavallo, 5 - 32015 Puos d'Alpago (Belluno) - Italia

Data di nascita: 13/09/1980

Luogo di nascita: Belluno

Curriculum

Giornalista pubblicista dal 2003, Enrico Costa collabora con testate e associazioni bellunesi. Per il Corriere delle Alpi segue la cronaca di diversi comuni, interessandosi anche di sport e cultura. Dal 2005 è direttore responsabile del periodico "l'Alpago" edito dalla Comunità montana dell'Alpago. È addetto stampa di una società sportiva bellunese e cura per l'Ascom di Belluno il quindicinale di informazione "La Provincia" trasmesso dall'emittente locale Tele Belluno Dolomiti. Collabora con l'Agenzia giornalistica Obiettivo, per la quale segue l'ufficio stampa di Federfarma Veneto e di Federfarma Belluno. Ha iniziato l'attività giornalistica durante gli studi, nel 2001. Nel 2005 si è laureato in Scienze della Comunicazione indirizzo giornalistico all'Università degli Studi di Trieste, con una tesi di ricerca sui quotidiani locali della provincia di Belluno.

BARILOCHE, CON LE DOLOMITI NEL CUORE

Corriere delle Alpi 28-11-2007, pagina 33

Quindici bellunesi nella terra dei sette laghi. Della comunità che accese lo sviluppo di San Carlos de Bariloche in Argentina sono rimaste le opere e i ricordi. Il castionese Primo Capraro in quello che allora era un paesino sconosciuto convocò molti bellunesi, autentici pionieri in un "nuovo mondo" in cui costruire, commerciare, dare di che vivere alle famiglie. I figli di quei pionieri hanno le Dolomiti nel cuore, ma sono gli ultimi a poterle considerare terra natale. I più giovani sono nati sulla soglia della Patagonia.

A Bariloche oggi c'è un manipolo di bellunesi. Il punto di riferimento è Bruna Dal Farra, friulana ma vedova di un bellunese. L'elenco comprende Carlo Marin, Antonio De Pellegrin, Pietro Levis, Aldo Carniel, Gino Dal Farra, Benito e Gentile Secco. Ci sono i De Barba: Rinaldo, Enzo, Elsa e Angelo. E le vedove Maria De Col, Nina Zilli, Ida De Pellegrin, Nina Secco.

I loro figli sono argentini e come tutti gli argentini sanno che le loro radici sono piantate in un'altra parte del mondo. Belluno si va sbiadendo nei ricordi. È Veneto. È sempre più Italia. Allargando i confini è anche più facile trovare qualcuno con cui condividere l'appartenenza a una comunità.

«I figli sentono forti le radici italiane», assicura Bruna Dal Farra, ma per chi è nato in Italia «la nostalgia è come una malattia». I bellunesi hanno portato con loro in Argentina «la cultura del lavoro e del risparmio». Il denominatore comune degli immigrati italiani è la casa di proprietà. Attorno alle loro case, però, sono sorti edifici di ogni genere. «La città è cresciuta male», conferma Dal Farra. Basta pensare che dal 1980 al 1991 Bariloche è passata da 60 a 80 mila abitanti e oggi è sui 100 mila. Compresi gli indios accampati alla meno peggio in periferia.

La laboriosa comunità bellunese a Bariloche ha disseminato segni evidenti. C'è il busto di Capraro che guarda la piatta distesa del lago Nahuel Huapi. Ci sono i negozi, gli alberghi. C'è la ferrovia che Capraro iniziò ma non vide completa. C'è la copia bronzea della "Regina delle nevi", opera di Franco Fiabane, portata in Patagonia nel 1980 da una delegazione capitanata dal sindaco di Belluno Mario Neri.

Se Bariloche oggi è la principale località sciistica del Sudamerica è merito anche dei bellunesi. La loro Cortina l'hanno trovata sulle Ande, ai piedi del Cerro Catedral, monte da 2388 metri. Nell'inverno patagonico, che coincide con l'estate europea, arrivano migliaia di sciatori dall'Argentina ma non solo. Sono soprattutto i brasiliani a gradire la neve di Bariloche. Non la raggiungono più in treno, che da una decina d'anni non collega più la città patagonica con Buenos Aires. Oggi in Argentina si viaggia con l'aereo (più costoso ma veloce) o con il pullman (un giorno di comodo viaggio dalla capitale).

I numeri dicono molto. A San Carlos de Bariloche atterrano 82 voli a settimana e arrivano 150 pullman al giorno. Gli impianti di risalita del comprensorio del Catedral in alta stagione ricevono quotidianamente 12 mila persone.

La famiglia De Barba, trapiantata da Polpet, è tra quelle che hanno saputo cavalcare l'onda del turismo. I fratelli Rinaldo, Elda ed Enzo vantano alberghi di primo piano nel centro della città patagonica. Uno è in costruzione nella periferia. O, meglio, in quella che era periferia e ancor prima area incontaminata del parco nazionale Nahuel Huapi. L'esplosione urbanistica di Bariloche sta inghiottendo metro su metro le pendici del Catedral e le rive del lago. Chi raggiunge la località turistica con un omnibus, magari dopo venti ore filate di viaggio iniziato nel caos della capitale federale e proseguito per ore nella Pampa, capisce che sta per terminare il viaggio perché a bordo strada si susseguono cartelli che pubblicizzano la vendita di terreni. Chi costruirà su quelle porzioni di terra, gelida d'inverno e verde nei pochi mesi estivi, vedrà fruttare il suo investimento ospitando sciatori, escursionisti e

scolaresche. La gita a Bariloche, infatti, è un appuntamento irrinunciabile nella carriera scolastica degli argentini.

All'hotel Nevada, il primo della stirpe De Barba, recentemente ristrutturato in stile alpino, c'è l'unico giovane con sangue bellunese nato in Italia. È il figlio di Elda De Barba, Gianni Gressani. Il padre è di Paluzza. Gianni è nato nel 1966 a Udine, nel bel mezzo dell'alluvione. A Bariloche è l'unico della sua generazione a parlare fluentemente l'italiano. Merito dei genitori che in casa non hanno mai preferito il castellano. La madre Elda si sente italiana nel midollo e ha trasmesso al figlio l'amore per l'Italia. Gianni Gressani però ha capito veramente da dove veniva solo nel 1988, grazie a un viaggio che l'ha portato in Friuli accompagnato da coetanei figli d'emigranti provenienti da tutto il mondo. «È stato un ritorno alle origini».

Tra le varie famiglie di imprenditori bellunesi c'è anche quella dei Secco. Benito Secco sulla via principale della città propone vetrine piene di cioccolato firmato "Del Turista". Di Carniel è l'hotel Nahuel Huapi. E l'elenco potrebbe continuare. Con gli anni rimarranno bellunesi tutte le insegne e i cognomi, mentre i discendenti di Capraro e degli altri pionieri saranno sempre più argentini. Polpet, Sossai e Faverga saranno posti lontani, dai quali i "vecchi" salparono in cerca di fortuna.

RINALDO DE BARBA DA FAVERGA, PIONIERE DELL' «HOTELERIA»

Corriere delle Alpi 28-11-2007, pagina 33

Convinto dalle lettere entusiaste di Primo Capraro, Noè De Barba, originario di Sossai e residente a Polpet, decide di solcare l'oceano e cercare fortuna a Bariloche. Reduce da quattro anni di guerra, coglie le opportunità offerte dall'amico e parente Capraro nella regione dei laghi andini. Salpa da Genova con il bastimento "Mafalda". Dopo un mese è a Buenos Aires. È un giorno di marzo del 1927. Ottant'anni dopo il figlio di Noè, Rinaldo De Barba, inizia da quell'avventura il racconto di una vita da emigrante, viaggiatore, pioniere del turismo nelle montagne della Patagonia. Lo fa in un libro intitolato "Il figlio d'Italia" in onore sia della terra natia che della madre Italia Capraro.

Noè De Barba aveva fatto esperienza nell'osteria di Faverga. E a Bariloche ricominciò la sua vita da dove l'aveva lasciata, preparando i pasti agli amici italiani che lavoravano nel paese. All'epoca, poco prima del 1930, Bariloche contava appena 2.500 abitanti. Ma il lavoro non mancava, tanto che De Barba cambiò i suoi piani. Era partito per racimolare qualche soldo e tornare poi in Italia. Invece fu il resto della famiglia a raggiungerlo ai piedi della cordigliera.

«Arrivai a Bariloche nel 1930, avevo 6 anni», ricorda Rinaldo De Barba, «da quel momento fu mia mamma a portare avanti la locanda. In casa di mia nonna a Faverga c'era un'osteria e la tradizione è continuata in Argentina. Mio padre fece anche un campo di bocce e mise un biliardo». Nell'osteria si servivano piatti bellunesi: polenta e osei o polenta e gevero. Nel menu anche salami e salsicce. Anche il vino era fatto in casa. Non si pescava perché l'acqua del lago Nahuel Huapi è troppo fredda.

Rinaldo ebbe la possibilità di studiare nelle città più importanti della Patagonia. A Viedma e Bahia Blanca frequentò le scuole superiori, da ragioniere. A Rosario iniziò la carriera universitaria, ma abbandonò gli studi per seguire il suo sogno: aprire un hotel. «In quell'epoca non c'era turismo, si viveva di agricoltura e allevamento», racconta nel suo ufficio al Nuevo Hotel Cristal, che conta quattro stelle e 150 stanze di prim'ordine, «c'erano molti immigrati specie italiani e tedeschi, ma anche qualche nordamericano e alcune famiglie olandesi». «Sono stato il primo imprenditore alberghiero della città», afferma. «Ho iniziato nel 1950, quando con mio fratello e mio padre abbiamo iniziato a costruire l'hotel Nevada. Sono stato il pioniere della hotelaria. Fino ad allora c'erano solo alberghi di legno». L'ente del parco nazionale Nahuel Huapi indirizzò gli investimenti verso opere infrastrutturali che diedero impulso al settore turistico. La famiglia De Barba allora aveva una locanda di legno, ma Rinaldo, poco più che ventenne, aspirava a qualcosa di più: «Sognavo un hotel. Attraverso l'influenza di un amico ingegnere convinci mio padre a firmare un contratto ipotecario. I miei genitori avevano paura. Dicevano che in Italia molti avevano perso tutto firmando quei contratti. Era il 1952. L'aeroporto era in costruzione e il governo premeva per lo sviluppo del Parco nazionale». Così è iniziata la fortuna della famiglia De Barba a Bariloche. Nel giro di qualche anno ottenne quattro strutture importanti: gli hotel Nevada, Cristal, Cathedral Ski Cathedral e il rifugio Lynch sulla vetta del Cerro.

C'è chi paragona Bariloche a Cortina, per caratteristiche e prestigio. De Barba non è sicuro che il paragone regga: «Sono casi differenti. Bariloche ha avuto uno sviluppo lento e oggi assistiamo a un vero e proprio boom. Arrivano investitori da tutto il mondo per comprare terreni in questa zona». A 84 anni Rinaldo De Barba è attivo nel suo hotel Cristal e non perde occasione per farsi una sciata durante la stagione invernale. Ha scritto il libro "Figlio d'Italia" e l'ha fatto tradurre in italiano. Intanto lavora a un altro volume. Ha viaggiato molto, conosce diverse lingue e conversando riaffiora un po' alla volta anche la lingua dei genitori, via via più fluente. Belluno è tra le sue prossime mete: non nasconde il desiderio di «tornare un'ultima volta in Italia». (e.c.)

ANNA GIROTTO

Luogo di nascita: Treviso

Data di nascita: 01.02.1981

Indirizzo: Via Bibano, 89, Treviso, 31100

Curriculum Vitae: Anna Girotto si laurea nel 2006 in Scienze della comunicazione con 110 e lode presso l'Università di Trieste, discutendo la tesi "L'introduzione dell'euro e la stampa italiana", che l'anno successivo vince il IX Concorso nazionale per tesi di laurea sul giornalismo (Sezione giornalismo economico e finanziario) promosso dall'Odg della Lombardia.

Pubblicista da giugno 2007, collabora con "Il Gazzettino" dal 2005. Da due anni, inoltre, conduce la trasmissione di attualità "Ore13" in diretta su Antennatre Nordest. Inizia nel 2008, invece, la collaborazione con l'agenzia di comunicazione Community group per cui si occupa di ufficio stampa.

Durante il periodo universitario Anna Girotto è stata inoltre iscritta al Fejs (Forum european journalism students) e ha partecipato come rappresentante dell'Italia al "Task force meeting" su Etica e giornalismo a Subotica (Serbia).

IL TREVIGIANO CHE LAVORA PER GAUDI' E PICASSO

Da Montebelluna per curare il merchandising dei due artisti

Damiano Miotto parla cinque lingue: italiano, inglese, spagnolo, ceco e francese. La sua storia – seppure in chiave moderna – può benissimo essere paragonata a quella dei veneti che, dalla fine dell'Ottocento fino al primo dopoguerra, hanno preso la via delle Americhe, della Svizzera o delle miniere del Belgio in cerca di fortuna. Insomma è un 39enne che rappresenta – e se ne compiace – il prototipo del migrante del ventunesimo secolo: uno che alla corte di Zapatero ha trovato una miniera d'oro. O, per lo meno, ha trovato moderni mecenati in grado di dargli lavoro. Ancora oggi infatti come un secolo fa, ciò che spinge a fare le valigie e a lasciare alle spalle la propria terra è la ricerca di un'occupazione. Solida e remunerativa. Damiano è nato a Montebelluna e quando ha deciso di andare in Spagna, non l'ha fatto perché a Treviso moriva di fame. L'ha fatto per l'ambizione di lasciare un segno. Ci è riuscito: la sua agenzia Misstake ha appena vinto l'appalto per rifare il merchandising del Museo Picasso in Spagna. Ma non basta: ha già portato a termine lo stesso incarico per l'immagine di Gaudí, lasciando la sua impronta su tazze, magliette, quaderni e borsette che da Barcellona ogni giorno raggiungono ogni angolo del mondo. È un artista moderno, un "comunicatore" o – come lui stesso ama definirsi – "un ibrido con l'ambizione di diventare designer".

Un ibrido in che senso?

"Magari fossi capace di disegnare un tavolo o una sedia. Invece faccio dell'altro: ho messo su un'agenzia di comunicazione, ho un mio ufficio stampa a Milano e una sede a Cornuda".

E fa merchandising.

"In realtà questa parola non mi piace, perché vuol dire tutto e niente. Preferisco dire che faccio prodotti. Per esempio per Gaudí ho progettato quaderni, borsette, mousepad, tovagliette di carta e di stoffa, pupazzi di tutte le dimensioni e tante altre cose. Poi mi piace molto lavorare con l'illustrazione: prendo delle foto e ci disegno sopra. Ho fatto qualcosa del genere anche per l'Elba".

Che c'entra l'Elba adesso?

"Ho lavorato per l'Apt dell'Arcipelago toscano. Mi hanno lasciato completamente a briglie sciolte e ho rifatto i cataloghi. Di solito sono così noiosi...allora ho deciso di cambiare. Ho preso le foto e ci ho disegnato sopra. Il lancio della campagna è stato fatto a Milano alla fiera del turismo. Per quell'occasione abbiamo fatto una serie limitata di brochure con le pagine profumate. E quando aprivi il catalogo usciva una libellula di carta caricata con una molla".

Pericoloso...

"Sì (ride, ndr), effettivamente non te l'aspettavi, ma era quello il bello".

E poi è finito in Spagna...

"In Spagna c'ero già stato in realtà. Avevo dei negozi a Tenerife, poi ho lasciato tutto e ho venduto a dei miei amici indiani. Prima invece lavoravo in Romania, avevo un'azienda che faceva scarpe".

Altre scarpe che respirano?

"No, era il 1993 e avevo messo su questa fabbrica di calzature con qualche amico. Poi mi sono fatto liquidare, perché non faceva per me e mi avevano appena offerto di acquistare un negozio a Tenerife".

Così da imprenditore si è trasformato in commerciante e poi in comunicatore.

"Passando per Russia, Repubblica Ceca e Africa".

Africa?

"Sì, a vent'anni vendevo le rimanenze della Liberty nel Burkina Faso".

Scusi, ma quanti anni ha?

"Sono del '68, segno zodiacale gemelli".

E quando ha deciso di mettersi nel campo del design?

"Misstake esiste dal 2002, all'inizio eravamo in tre, compresa la mia ex fidanzata Giorgia. Poi ci siamo lasciati, che disastro...".

Andiamo con ordine: come siete partiti?

"Abbiamo iniziato con Gas, Replay, Comune di Venezia. Poi abbiamo lavorato col mio amico Davide Paolini per il Gastronauta, per Diadora, Invicta e poi ci sono state le maxi maglie".

Maxi cosa?

"Sì, quelle che vedi allo stadio. Siamo gli unici a farle".

E Gaudì?

"Merito della Laie, la catena di librerie che cura tutta l'oggettistica dedicata all'artista. Pensa che mi hanno detto che hanno scelto me, perché non ero catalano".

E con Picasso com'è andata?

"Me l'hanno comunicato da pochissimo. Ho già tutto pronto, aspetto soltanto il via libera per iniziare a produrre".

Ma in Italia non lavora?

"Ho incarichi soprattutto all'estero, ma i miei prodotti sono in vendita in tutti i musei d'arte contemporanea italiana e poi a settembre dovrebbe andare in porto una cosa con la Juventus".

Maxi maglie?

"No, tutto il merchandising. Ma lo firmerà Lapo".

LORENA LEVORATO

Nata a Camposampiero il 7 febbraio del 1973.

Residente in Piazza Giovanna d'Arco, n° 7 35010 Vigonza, Padova.

Curriculum vitae

- *Diploma scuola media superiore al Liceo Scientifico "Cornaro" di Padova nel 1992.*
- *Laurea in Giurisprudenza conseguita all'Università degli Studi di Padova il 14 luglio 2003 (94/110) con una tesi sulla storia delle Ipb.*
- *Dal febbraio 1999 a dicembre 2006, corrispondente per "Il Mattino di Padova", settore attualità locale e cronaca nera.*
- *Da giugno 2003 a giugno 2004: direttore responsabile del notiziari comunale "Vigonza-Notizie": redazione di articoli e coordinamento di redazione.*
- *Da gennaio 2005 a tutt'oggi: collaboratrice per la rivista padovana "LC – Living the City": redazione di articoli di attualità.*
- *Da novembre 2005 a gennaio 2008: collaborazione con l'emittente televisiva Telechiara: preparazione servizi per il telegiornale e per programmi di approfondimento sull'attualità.*
- *Da dicembre 2006, in corso: corrispondente per "Il Gazzettino".*
- *Da novembre 2007, in corso: Press-Studio di comunicazione, Cadoneghe: addetta stampa con mansione di redazione di comunicati stampa, elaborazione della rassegna stampa quotidiana.*

SAN JUAN DEL RIO (MEXICO)

Arriviamo all'aeroporto Internacional Benito Juárez che sono le otto di sera, le tre in Italia, dopo 11 ore e 40 minuti di trasvolata. La stanchezza è tanta e la sindrome del jet lag si fa già sentire. Eppure l'accoglienza calorosa, tipicamente messicana, di padre Paolo Zurlo, dei missionari Saveriani da 41 anni in Messico, e dei suoi confratelli ci ritempra.

Siamo in cinque, Elisabetta, Antonio, Simone e Lucia e viaggiamo in Messico alla fine dell'esperienza "Viaggiare per condividere" organizzato dal centro missionario della diocesi di Padova.

Per venti giorni vivremo a stretto contatto con alcune delle realtà missionarie del paese, impegnate nelle loro numerose attività.

L'indomani mattina un tiepido sole ci risveglia e ci regala i colori di questa terra, riempendoci gli occhi. L'ocra, il blu indaco e il rosso sulle facciate delle case; il verde della vegetazione; l'azzurro del cielo e il bianco delle nuvole. Siamo nella cittadina di San Juan del Rio, nella regione del Queretaro che si trova nella parte centro ovest del Messico, nella tierra templada, a 1.900 metri di altitudine. La città conta 200 mila abitanti.

Pur nella sua caleidoscopica conformazione, la città è ordinata e pulita. Anche qui, come nel resto del paese, si notano i segni inequivocabili di un'espansione demografica molto intensa e repentina, dove lo sviluppo e la crescita sono iniziati da poco, ma in costante svolgimento: strade ampie di nuova realizzazione, centri commerciali e popolosi quartieri residenziali spingono San Juan verso una modernità incalzante.

Caratteristica peculiare di questo sviluppo urbanistico è la mancanza assoluta di verticalità: nulla si eleva, ma tutto si allarga prepotentemente.

L'architettura degli edifici storici, ma soprattutto delle chiese, è in perfetto stile ispanico.

Ci spostiamo nell'elegante e ricca cittadina di Queretaro che conserva eleganti palazzine coloniali che si affacciano su splendide e ampie piazze, ben collegate tra loro da strade strette e acciottolate.

Pittoresco il piccolo borgo di Tequisquiapan, a sud ovest della regione, considerato il centro geografico del paese. Celebre per le sue terme, ma preso d'assalto dai turisti per il fiorente mercatino artigianale che offre cesti e vasellame di eccellente fattura. La nostra guida, padre Paolo, ci consiglia di fare qui i nostri acquisti. E noi, senza troppe reticenze, accettiamo il suggerimento.

SAN JUAN DEL RIO (MEXICO)

Il seminario di San Juan é stato una delle prime strutture fondate dai missionari saveriani in México. Inaugurato il 21 dicembre del 1968, il seminario attualmente ospita sessanta ragazzi dai 12 ai 16 ani che si preparano alla vita consacrata.

Qui l'opera dei padri é rivolta soprattutto all'attività apostolica e di formazione e preparazione alla vita sacerdotale. Negli anni l'attività dei padri é diventata un punto di riferimento importante di attività apostolica per la diocesi, ma soprattutto per tutta la città di San Juan del Rio.

Da 41 anni lavora, instancabile, padre Pablo Zurlo, 75 anni, originario di Cittadella e che nel giugno 2008 festeggerà i cinquant'anni di vita consacrata. In quell'occasione tornerà a visitare il suo paese. "Fin dal primo giorno che arrivai qui a San Juan fui subito colpito dalla grande quantità di cose che c'erano da fare - racconta padre Pablo - e così piano piano, un po' alla volta sono state fatte nuove aule, nuovi alloggi per dare accoglienza ai giovani della città che desiderano incamminarsi nella vita sacerdotale". Padre Pablo si é sempre occupato dell'amministrazione del seminario, ma questo non gli ha impedito di dedicarsi anche all'evangelizzazione e al recupero sociale nei quartieri periferici della città. Così é avvenuto nella piccola comunità di San José dove ha conquistato l'affetto e la fiducia della gente. Vent'anni fa la sua più grande conquista: l'inaugurazione della chiesa parrocchiale. "Nel 1984 abbiamo iniziato la costruzione e tre anni dopo la chiesa era finita - ricorda padre Pablo - Poi nel 2004 é stata benedetta la piccola chiesa della Concepcion, che prende il nome dal piccolo e povero quartiere. All'opera ha contribuito un provvidenziale aiuto di 9.000 euro, che in Messico rendono nel lavoro 4 volte più che in Italia". La difficoltà principale del lavoro dei missionari é il reperimento dei fondi. Ma padre Pablo non si dá mai per vinto e si affida alla provvidenza. Per sua fortuna sono molti i benefattori di San Juan che hanno preso a cuore l'opera dei saveriani contribuendo a finanziare le numerose opere. Finanziamenti e aiuti arrivano, poi, anche dall'Italia e anche dai paesi di provenienza dei confratelli di padre Pablo. Tra loro c'è padre Eujenio che si occupa della cura spirituale dei rancho, borghi di contadini che vivono nella campagna alla periferia di San Juan del Rio. E così all'alba di ogni domenica mattina percorre le strade acciottolate e ripide della campagna e si dirige nelle piccole comunità di Savino e di Ojo de Agua. Qui, come in tutto il Messico, la devozione religiosa é caratterizzata da un forte senso di fede popolare di tradizione ispanica. Non manca mai, anche nella più piccola delle chiese, una statua o una raffigurazione della Vergine Maria. Altari e immagini sacre sono adornate con nastri colorati, fiori e drappi candidi. Chiese e cappelle votive con fedeli in adorazione a qualsiasi ora del giorno. "Ogni celebrazione - racconta padre Pablo - diventa uno dei pochi momenti solenni dove tutta la comunità si ritrova e si sente unita".

GUADALAJARA (MEXICO)

La seconda città del Messico, per importanza e numero di abitanti, ci sbatte in faccia la cruda realtà messicana. Il divario tra ricchi, che rappresentano il 30% della popolazione, e l'enorme numero di poveri, che sfiorano la miseria. Appena fuori dal centro, verso le periferie, si presenta ai nostri occhi la triste realtà delle colonie. Qui operano da più di trent'anni le Missionarie Saveriane, la famiglia missionaria, sorta a Parma nel 1945 ad opera del saveriano padre Giacomo Spagnolo e dalla madre Celestina Bottego.

Suor Laura Littame è arrivata qui sei anni fa lasciando alle spalle la vita di Granze, nella bassa padovana. Laura dirige la casa di Atemajac del Valle, costruita nel 1974, nella periferia nord di Guadalajara. «La nostra attività anche qui in Messico è rivolta all'animazione missionaria-vocazionante – spiega Laura – e alla formazione di nuove missionarie. Collaboriamo anche con la pastorale delle parrocchie in cui ci troviamo».

La parrocchia di Nuestra Señora del Rosario comprende anche numerose colonie cresciute lungo i fianchi impervi e ripidi delle colline che circondano la città. Incamminandoci lungo gli assolati e caldi viottoli, tocchiamo con mano quello che fino a poche ore prima avevamo solo letto sulla guida e vagamente immaginato. Ci accompagna anche suor Maria Luisa, bergamasca, da trent'anni missionaria in Guadalajara. Bussiamo alla porta di una casupola fatta di muri a secco. Dopo alcune insistenze, ci viene ad aprire Olivia, 93 anni. Statura minuta, incurvata dal peso degli anni. Due piccole treccine scendono a incorniciare il viso. Con sorprendente spirito di accoglienza ci fa entrare nella sua casa. Una catapecchia nauseabonda e logora. Un odore acre e fetido, reso ancora più insopportabile dall'umidità e dalla polvere ci chiude la gola. A fatica resistiamo per non scappare fuori. Ovunque immondizie di ogni tipo accastate agli angoli della piccola stanza. Di fronte alla porta, un tavolino: sopra c'è appoggiato un piatto di pomodori e cipolle: festa grande per la nuvola di mosche che ci vola sopra. Dall'altra parte un misero giaciglio fatto di coperte impolverate e stracci consunti. In un altro angolo un cucinino lercio con alcune pentole diventate il regno di insetti e scarafaggi. Sul pavimento, fatto di terra battuta, resti di cibo, escrementi di uccelli e polli e acqua stagnante.

«Quella in cui vive Olivia è una situazione comune qui nelle nostre colonie – rivela suor Laura – purtroppo il divario è sempre più evidente e la forbice tende ad allargarsi continuamente. Anche se la nostra opera è quella di annunciare e testimoniare il vangelo, non possiamo chiuderci gli occhi e non vedere. Così ci occupiamo delle situazioni più indigenti della parrocchia: portiamo medicine nei casi di bisogno, curiamo gli ammalati, portiamo assistenza ai bambini. Purtroppo – si rammarica suor Laura – il nostro più grande problema sono i fondi. Viviamo grazie ad alcuni benefattori e di ciò che ci viene mandato dall'Italia, ma è sempre molto poco. Noi ci affidiamo alla provvidenza e finora ce l'abbiamo sempre fatta».

Scendiamo dalla collina con un peso che comprime lo stomaco: la vergogna.

MASSIMO MAMOLI

Nato a Isola della Scala il 21 marzo 1968. residente in via Arche Scaligere 3, 37121 Verona.

Caporedattore del Corriere del Veneto. Giornalista professionista. Ha collaborato con il Gazzettino, Avenire e l'agenzia stampa della Conferenza episcopale, SIR. Assunto al Giornale di Milano, è diventato caposervizio alle Cronache. Nato il Corriere del Veneto è stato assunto dalla testata a Padova con la qualifica di vicecaporedattore. Assunto a Milano al Corriere della Sera con la qualifica di caposervizio alle Cronache italiane è tornato poi in Veneto e in particolare a Verona come caporedattore responsabile del Corriere del Veneto e responsabile del Corriere di Verona.

VERONA — «Vede, questa Madonna con Bambino alle mie spalle? È del Morone. Era una delle opere esposte l'anno scorso alla grande mostra del Mantegna, in Gran Guardia. È stato un evento a cui abbiamo fortemente creduto. Avevamo avuto ragione». Carlo Fratta Pasini alza al cielo quel paio di occhi piccoli ma pungenti, sparati su un sorriso altrettanto sottile. «La Madonna... - dice mentre si pianta davanti al quadro - ne abbiamo sempre bisogno». Non è uno che ha l'aria di aver passato l'ultimo anno come una passeggiata. La fusione, le svalutazioni delle partecipazioni, le turbolenze del settore finanziario, le polemiche ma anche i risultati. «Siamo diventati il quarto gruppo bancario italiano. Sembrerà paradossale ma c'è chi pensa che tutto sia piovuto per caso e non si rende conto di che colosso ha in casa». Il presidente del Banco Popolare richiude l'abbondante cartella da cui spuntano tabelle e prospetti e la sposta in fondo al tavolo di vetro. «Lasciamo stare i numeri, misuriamoci con il pensiero». L'avvocato sterza lo sguardo e lancia un'occhiata oltre la finestra. «Al di là delle preoccupazioni, delle ansie, della fatiche, io penso che dovremmo tutti avere più serenità, guardare lontano, alle volte rinunciando all'oggi per avere di più domani, come insegnano le leggi del risparmio. Credo che dovremmo, tutti, essere più flessibili sugli interessi e invece tenaci difensori dei valori. Devo constatare che nel modo di procedere oggi spesso accade il contrario».

Parla da presidente di una banca?

«Parlo da professionista prestato alla banca, da cittadino veronese, che cerca di portare avanti quanto appreso dai suoi predecessori, in primis dal professor Zanotto. In tutto ciò che abbiamo tentato di fare, siamo stati mossi dal principio del servizio. Prossimità nelle relazioni, rapidità e chiarezza nelle decisioni, fiducia. Questo è stato e rimarrà l'impronta della nostra matrice cooperativa e della nostra vocazione localistica. Questo significa per noi territorialità. Ma è un percorso in entrata e in uscita. La chiusura del cerchio è un processo di reciprocità».

Cosa intende con questo?

«Potremmo essere la migliore delle banche ma se non partecipassimo alla vita delle città, in particolare Verona, di cui ci sentiamo parte integrante, beh, avremmo fallito. Per evitarlo occorre prima di tutto comprendere i processi che hanno cambiato la città stessa, e noi con loro. Oggi fare sintesi è estremamente più difficile. Ma questo non è una sindrome di Verona come molti invece pensano...»

La città castrense che fatica a fare sistema.

«No, è il quadro complessivo che è mutato. La frantumazione degli interessi non è un fenomeno locale. Questo accade perché in genere il sistema politico, sindacale, rappresentativo, si è frantumato. I vari soggetti sono più portati a difendere gli interessi degli organizzati piuttosto che ad esprimere progetti orientati al bene comune. Non mi sento di mettere sopra la città una croce che non le appartiene. Detto questo, da veronese, osservo: ognuno per la sua parte deve e può fare di più. Mai restare inchiodati all'immediato».

Lei parla della fatica della progettualità. È anche un problema di classe dirigente?

«Io penso che Verona presa nel suo talento complessivo sul piano delle eccellenze è in grado di esprimere oggi un livello che certamente non sfigura con le altre città del Nord. Non mi riconosco in certe analisi che ci dipingono ricchi nei consumi, poveri nel pensiero. Capannoni e ignoranza. È un modo che io trovo offensivo ed è un approccio ideologico di descrivere una comunità che ha alle spalle una tradizione di storia, di umanesimo, di civiltà. Su queste basi, un'autocritica sul piano delle individualità culturali però la dobbiamo fare».

Si riferisce alla classe intellettuale?

«Dico solo che se vogliamo andare a cercare espressioni alte di pensiero nella cultura dobbiamo andare ben al ritroso nel passato. Ci sentiamo forti del retaggio dei Maffei, degli Aleardi, dei Messedaglia, dei Zamboni, ma chi sono oggi i loro eredi? Si vede che oggi non siamo fatti per le individualità».

Un problema di individualità o di humus, di cultura..

«Nella sua opera poetica Angelin Sartori sapeva cogliere un aspetto profondo del nostro essere veronesi. Capaci dell'acutezza dell'ironia e dell'autoironia, orgogliosi - forse troppo - della propria provincialità, intelligenti nel prendersi in giro e in qualche maniera portati a livellarsi. È la Verona rassicurante e democratica del tono medio. Chi vola un po' più alto rischia di rompere un equilibrio, di far troppo rumore, e allora viene bonariamente ripreso. "Sta chieto". Eppure è una città a cui non mancano e non sono mancati cuore e coraggio. Nella cultura così come nel sociale, i santi dell'Ottocento, ad esempio, non sono nati e non hanno operato per caso a Verona. Forse non abbiamo riflettuto abbastanza sulla ricchezza che ha espresso in termini di volontariato, di solidarietà, di mondialità la nostra terra. E probabilmente ancor oggi non ne siamo sufficientemente orgogliosi. Forse dovremmo scaricarci più a fondo, nel nostro corpo sociale, per ritrovarne dei figli. I successori di Don Calabria da San Zeno in Monte continuano ancora oggi a sviluppare nel mondo l'opera avviata dal fondatore. Ma se guardiamo a livello nazionale le iniziative più eclatanti i don Mazzi e i don Verzè le hanno realizzate fuori Verona».

Solidarietà e cultura, lei insiste molto su questi due binari..

«Solidarietà perché la missione sociale è l'espressione del nostro essere sul territorio ma anche fuori. Come accompagniamo i nostri imprenditori e le nostre aziende all'estero, lo stesso facciamo con i volontari e i loro progetti. Sono le due facce della stessa Verona».

Tra le tante iniziative che ha fatto o finanziato, una che non è finita sui giornali ma che per lei è stata umanamente più grande

«Potrei citare diversi esempi relativi alle iniziative di sostegno al microcredito o antiusura. Ma la cosa che nella sua semplicità mi è rimasta più dentro è apparentemente più normale. L'assunzione di una ragazza affetto da sindrome di down nella sede centrale. Fortemente voluta e vissuta ogni giorno con determinazione ed entusiasmo dai suoi colleghi. Nulla di straordinario se non il fatto di aver creduto che anche in Banca si può e si deve rimanere persone».

Dal sociale alla cultura..

«Anche qui, potremmo percorrere insieme un lungo elenco di monumenti rinati con il concorso della Banca. Tra questi voglio però solo ricordare che dopo molti interventi sul complesso abbaziale, fra pochi giorni partiremo con la facciata di San Zeno. Poi continuano i lavori a Sant'Anastasia...»

Lei cita una serie di interventi mirati, ma il Banco oltre a dare i soldi non può esprimere anche una sua idea di progetto culturale?

«Siamo una banca non una fondazione di origine bancaria. Queste ultime sono soggetti giuridici a cui è stato attribuito il patrimonio pubblico che fu delle Casse di risparmio e che hanno beneficiato della privatizzazione ed "aziendalizzazione" di questi enti già pubblici. Abbiamo ruoli, possibilità, prerogative diverse».

Si era parlato in passato di dar vita a una Fondazione della Popolare.

«Progetto che dopo la fusione con Bpi e la nascita della Banca Popolare di Verona San Geminiano e San Prospero Spa non è più ritenuta attuale, anche in considerazione delle attività già assolute dalla Fondazione Zanotto. Quanto alla progettualità, certamente noi non rinunciamo a dare il nostro contributo di idee. Ma spetta ad altre istituzioni la responsabilità delle decisioni per la collettività».

Uno dei progetti è stato ad esempio la partecipazione come socio fondatore alla nascita della Fondazione Arena. Perché siete usciti dal consiglio di amministrazione? Vi siete insomma, chiamati fuori..

«Non ci siamo chiamati fuori, abbiamo assicurato il nostro sostegno per quattro anni alla Fondazione nella prospettiva che, in ogni logica aziendalista, questa potesse produrre profitti, non debiti. Avevamo proposto in questo senso un percorso: la creazione di un unico ente lirico regionale che mettesse insieme Verona e Venezia, una grande istituzione culturale che concentrasse l'attività estiva in Arena e quella invernale alla Fenice. Ci è stato risposto

che il progetto incontrava difficoltà politiche. Ne abbiamo tratto le conclusioni».

Se le due fondazioni accettassero di discutere questo progetto sareste disposti a rientrare?

«Saremmo disposti a dare il nostro contributo per farlo nascere perché continuiamo a credere che sia la strada da seguire».

Dalla lirica alle mostre, perché avete accettato l'anno scorso di sostenere il progetto Mantegna?

«Martedì a Firenze presenteranno l'avanzamento dei lavori di restauro della Pala. Lavori in parte finanziati anche grazie agli incassi della mostra in Gran Guardia. Questa è una logica intelligente».

Siete favorevoli alla politica culturale della grandi mostre con i musei internazionali?

«Ci sono stati anni in cui l'offerta dei nostri musei era al passo con l'enorme potenziale turistico attrattivo della città d'arte. I successi delle rassegne di Picasso, piuttosto che di Magritte, così come delle grandi mostre sulla pittura veronese del gotico e del rinascimento, ne sono stati un esempio. Poi, questa spinta si è affievolita, mi pare una constatazione oggettiva».

E poi è arrivato Goldin...

«Certamente l'operazione Goldin avrebbe contribuito con il Louvre a dare una scossa a un panorama istituzionale in questo momento non particolarmente vitale. La proposizione e divulgazione di grandi eventi ha sicuramente l'effetto di creare curiosità. Anche se va detto che da sola non può sostituire la crescita culturale della città che deve alimentarsi dal proprio territorio. Goldin oggi può esserci, domani no. L'optimum sarebbe coniugare grande evento e territorio».

Il Banco era disposto a dare un contributo finanziario alla mostra con le opere del Louvre?

«Per quest'anno avevamo altre priorità, per esempio l'evento alle Scuderie del Quirinale sull'arte figurativa dell'800».

E se fosse riproposto un evento nel 2009, con il Louvre piuttosto che con Boston?

«Un conto è dare un sostegno a un'iniziativa pubblica i cui effetti hanno un ritorno pubblico, come è stato per esempio con il Mantegna, un conto il sostegno a un'iniziativa i cui eventuali guadagni andrebbero totalmente o principalmente a soggetti privati. Il sostegno può essere riconosciuto in entrambi i casi ma si tratta di ipotesi che il nostro Istituto considererebbe con una diversa propensione».

Risposta chiarissima. Un'ultima domanda, con il senno di poi, morto il Polo finanziario, cosa può dirsi Verona: meglio così?

«Per Verona sicuramente no, non è meglio così. Il Banco? Se nel breve periodo, considerata la fase complessa e faticosa che ha dovuto affrontare, ha un problema da risolvere in meno, nel medio-lungo termine ha perso un'opportunità. Quella di riuscire a "delocalizzare" la finanza in provincia, ma vicino al territorio in cui sono storicamente allocati soci e clienti».

Perché è saltato tutto?

«Costruire una struttura su un'area dove esisteva il parcheggio di un'altra attività essenziale per l'economia cittadina non è stato lungimirante. Al momento della scelta è stata sottovalutata, anche da noi, la problematica. La nuova amministrazione ha ritenuto preferibile eliminare il problema del tutto piuttosto che affrontare gli ingenti oneri, tempi e costi di una sua soluzione».

Non esistono secondo lei alternative?

«Ogni progetto è figlio del momento ma anche di chi l'ha promosso. Nella circostanza storica in cui è nato tra i soci finanziari erano in atto strategie e prospettive di sinergia che oggi sono cambiate. E allora tutti e tre i soggetti privati sentivano l'esigenza di un'allocatione finanziaria logistica e l'opportunità di un'iniziativa comune. Ora la situazione è cambiata e il progetto non sarebbe più coerente. Certamente non escludo che possa essere ripreso in futuro in un quadro nuovo, magari da soli o - in tutto o in parte - con altri compagni di viaggio».

TATIANA MARIO

Data di nascita: 4 gennaio 1976

Indirizzo: via Del Santo 66 – 35142 Padova

Curriculum professionale

Scrivo per la Difesa del popolo dal gennaio 2001 e lavoro come redattrice al settimanale della diocesi di Padova dal 2004. È iscritta all'ordine dal settembre 2003 ed è diventata giornalista professionista a gennaio 2008.

All'interno della redazione cura le pagine di approfondimento di Padova e della zona Ovest e dei colli Euganei; si occupa, inoltre, di attualità, economia, giovani e scuola, con una predilezione per i temi legati alla cooperazione sanitaria internazionale.

In passato si è occupata di comunicazione a 360 gradi e ha curato gli uffici stampa di numerosi eventi nel territorio (dalle partite del cuore della Nazionale cantanti a Civitas, il salone della solidarietà e dell'economia solidale), campagne di sensibilizzazione sociale, fiere...

UNA SPERANZA ILLUMINA YIROL

Solo un anno fa era un insieme disordinato di basse casette di mattoni rossi, senza porte né finestre, dove si poteva sperare solo di accamparsi sotto i portici all'aperto, in quei reparti sotto il cielo che poco avevano a che fare con un vero ospedale. E definire oggi Yirol "ospedale", per i parametri a cui qui siamo abituati, può suonare quasi come una stonatura.

Ma per gli abitanti di Yirol, nello stato dei Laghi, nella regione del Bahr el Gazal grande tre volte l'Italia, rappresenta molto di più di un ricovero. È la speranza nel futuro, nella ricostruzione di un paese e di un'identità martoriati da oltre quarant'anni di guerra.

La riapertura dell'ospedale e l'inaugurazione avvenuta nelle scorse settimane alla presenza di Guido Bertolaso, capo della protezione civile italiana, e di una delegazione di Medici con l'Africa Cuamm hanno rappresentato un evento storico per Yirol, un passo in avanti decisivo grazie alla protezione civile e all'impegno del Cuamm che ha deciso di mettersi in gioco in questo paese, uno dei più poveri e destrutturati d'Africa, dove il sostegno dell'ong padovana non era ancora giunto.

Riaprire la vecchia e abbandonata struttura governativa nel cuore del Sud Sudan è come il decollo di un aeroplano. Lo definisce così Rinaldo Bonadio, il medico di Conegliano Veneto (Treviso) incaricato di dirigere il piccolo centro. «Dobbiamo ora passare dall'emergenza allo sviluppo – commenta Bonadio – Queste due non possono essere fasi separate, devono sovrapporsi per non far cadere l'aereo che qui a Yirol vuol dire salute di tutta la comunità». La capacità diagnostica deve essere incrementata per poter dare risposte adeguate e concrete a migliaia di pazienti. Si stima infatti che vivano nella zona circa 500 mila persone, ma le somme non possono purtroppo essere precise, dato che la popolazione è seminomade.

Il suo primo viaggio in Africa fu proprio quarant'anni fa: Kenya e Uganda nel 1968. Da allora è ritornato altre 150 volte nel continente nero. Ma don Luigi Mazzucato, direttore di Medici con l'Africa Cuamm, non ha fatto ancora "il callo" alla povertà che riesce a sconvolgerlo sempre, come la prima volta.

«Nell'ultimo viaggio in Sud Sudan – racconta don Mazzucato – ho visto miseria e sofferenza: non credevo che quell'area versasse in condizioni così disperate. La gente vive solo in capanne fatte male».

In occasione dell'inaugurazione dell'ospedaletto governativo, abbandonato da oltre quarant'anni, don Luigi Mazzucato ha visitato altri due centri a distanza di dieci ore da Yirol. «I collegamenti non possono essere definiti strade e i due "ospedali" sono edifici tirati su senza logica, con attrezzature ormai obsolete. I pazienti si trovano in situazioni indegne per qualsiasi essere umano. non posso non pensare che noi siamo qui a consumare, sprecare e la gente lì, a mangiare una volta al giorno».

In Sud Sudan c'è tanto da fare, la missione di Medici con l'Africa Cuamm sembra ripartire da zero ancora una volta: «Ci vogliono strutture nuove – continua don Mazzucato – In quella regione ci sono due scuole di formazione para universitaria, una specie di laurea breve con 120 posti a disposizione. Ma se poi non ci sono gli ospedali dove lavorare, a che serve studiare tanto? I giovani se ne vanno dai loro paesi. Anche per questo abbiamo deciso di continuare a sviluppare Yirol, allargando l'intervento anche a un altro ospedale, che si trova accanto a una scuola per infermiere ostetriche e che versa nelle stesse condizioni di Yirol un anno fa».

Entro giugno verrà completata la prima fase a Yirol, grazie anche al finanziamento della protezione civile italiana. La seconda parte del progetto prevede la formazione del personale locale e l'incremento del servizio sanitario offerto dall'ospedale che ha un bacino d'utenza di 500 mila persone.

Ma come mai la protezione civile che si occupa delle emergenze a livello nazionale ha deciso di portare il proprio aiuto in Africa?

«Esiste un dipartimento speciale della protezione civile per le emergenze gravi nel mondo – spiega don Mazzucato – Come per esempio quella causata dallo tsunami a fine 2004. Mons. Cesare Mazzolari, il vescovo della diocesi di Rumeck, richiese all'Italia un ponte per collegare Yirol durante la stagione delle piogge che dura otto mesi all'anno. Valutata l'emergenza, la protezione civile italiana scelse anche di sistemare l'ospedaletto che si trova a 20 chilometri dall'attraversamento. Così il Cuamm è partito per il Sud Sudan».

Don Luigi Mazzucato è tornato con il desiderio di "gridare" la povertà che ha incontrato. Lo confida, ancora scosso da quanta miseria gli si è presentata davanti agli occhi: «Di notte l'oscurità mi avvolgeva, il buio mi annullava. Per questo mi ha colpito come la sera dell'inaugurazione più di tremila persone hanno fatto festa intorno a un fuoco per questa piccola luce che è l'ospedale di Yirol, in un paese ancora immerso nell'oscurità. In tre mesi di ripresa attività sono stati effettuati più di 500 parti; nei giorni prima dell'inaugurazione ci sono stati due cesarei: nel primo caso il bimbo è morto, ma la mamma si è salvata. Senza Yirol sarebbe morta anche lei e avrebbe lasciato sei figli. Cosa capita in quel mondo, mi chiedo. È un campo in continua emergenza e abbiamo il dovere di intervenire. Basti pensare che la chiesa è fatta di pali che tengono su il tetto, la gente si siede su dei travetti per terra a pregare».

Riaprire l'ospedale a Yirol significa per il Cuamm continuare a progredire lungo la strada della cooperazione battuta per la prima volta quasi sessant'anni fa: ripristinare o realizzare nuove strutture ospedaliere e formare personale medico e sanitario locale perché sia il popolo africano il vero motore propulsore del cambiamento.

Rinaldo Bonadio, chirurgo di Medici con l'Africa Cuamm, da ottobre 2007 coordina la squadra in Sud Sudan.

Cosa significa per la gente di Yirol riavere di nuovo un ospedale?

«Per gli adulti è un forte segnale di stabilità, di ritorno alla pace. Per le giovani generazioni è soprattutto la promessa di un futuro diverso, la speranza di nuove prospettive».

Come stanno cambiando le cose?

«Sono già molti i segnali di cambiamento: il primo è sicuramente il crescente numero di parti che avvengono in ospedale. Dai 312 del 2005 e 305 del 2006 ai 501 del 2007... e la sala operatoria è stata attrezzata solo a fine anno. Tanti hanno incominciato a costruire le loro capanne a ridosso del nuovo recinto ospedaliero come pure sono sorte in prossimità piccole iniziative commerciali: negozi, bancherelle, "ristorantini"... chiamiamoli così. Cresce anche da parte delle autorità civili la voglia di collaborare ed essere coinvolte in qualcosa che sentono sempre di più come propria: non c'è riunione dove non si faccia riferimento alla realtà dell'ospedale».

C'è un episodio significativo a paradigma del cambiamento?

«Ho percepito il cambiamento culturale quando è arrivata in ospedale un'anziana dinka con il nipotino: avrà avuto un anno, ma ne dimostrava meno e sanguinava copiosamente dalla bocca. Come da usanza tradizionale, gli erano stati rimossi gli incisivi ed era fortemente anemico. Durante il giro serale però mi accorgo che sono entrambi spariti. Fatto normale, per chi non è abituato a poterci contare, non affidarsi per "diffidenza culturale" alle cure dell'ospedale. Il mattino successivo ricompaiono: la nonna ha lo sguardo mortificato e con le mani giunte continua a ripetere "sorry, sorry", mi scusi, mi scusi. Sì, qualcosa sta davvero cambiando».

RICERCA E IMPRESA L'INNOVAZIONE È LA CHIAVE DEL MERCATO MONDIALE

Innovazione e ricerca; design industriale e nuovi materiali; qualità e certificazione; incubatore per le nuove imprese: sono questi i quattro filoni principali di attività del parco scientifico e tecnologico Galileo con sede a Padova, nato con l'obiettivo di sviluppare, attraverso l'innovazione, la competitività delle piccole e medie imprese che forgiavano da sempre il volto produttivo del territorio veneto.

La società consortile, partecipata dalle camere di commercio di Padova, Vicenza, Treviso e Belluno, dall'università, la provincia e il comune di Padova, la fondazione Cariparo e da Veneto innovazione, è diretta da Massimo Malaguti che, sull'argomento del rapporto tra ricerca, università e impresa, spiega nodi e punti di forza nel territorio veneto, soffermando anche sull'esigenza di intensificare le relazioni tra ricerca universitaria e mondo produttivo.

Partendo dal presupposto che a Padova le imprese fanno poca ricerca, quali sono i principali nodi da sciogliere perché la ricerca metta radici nel territorio?

«Il problema da affrontare è come far sì che l'innovazione sviluppata dalle imprese abbia maggiori contenuti basati sui risultati della ricerca applicata. L'ampiezza e la difendibilità del "vantaggio competitivo" derivante dall'innovazione sono, infatti, strettamente legati al suo contenuto di ricerca in termini tecnologici e scientifici. Per alimentare questo processo è necessario intensificare le relazioni tra gli ambiti della ricerca universitaria e dell'impresa, soprattutto quella di piccola e media dimensione, perché si "aprano" reciprocamente al dialogo e alla collaborazione. Molte delle nostre attività, sviluppate in partnership con Confindustria Padova e con l'ufficio di trasferimento di tecnologia dell'università di Padova, sono orientate verso questo obiettivo».

Come vedono le imprese padovane la ricerca, l'innovazione che ne può derivare?

«Le imprese sono sempre più consapevoli che l'innovazione di prodotto, di processo o organizzativa rappresenta, nel quadro del mercato globale, il vero valore che può consentire l'affermazione, dato che i fattori tradizionali della competizione come il costo del lavoro, delle materie prime, dell'energia sono oggi a vantaggio di altre aree (Cina, India, Sudest asiatico, America Latina). Si tratta ora di far sì che l'innovazione, concepita e attuata tra le mura dell'azienda, si nutra di contenuti a maggior valore aggiunto, per favorire l'affermazione dei prodotti sui mercati internazionali e aumentare la barriera competitiva nei confronti dei concorrenti».

Il parco scientifico tecnologico Galileo ha una matrice legata all'impresa, con quale mission è stato fondato?

«La matrice del Pst Galileo è profondamente legata all'impresa, essendo partecipato dalle camere di commercio di Padova (che detiene la maggioranza relativa delle quote), Vicenza, Treviso e Belluno, che sono l'espressione istituzionale del sistema economico e produttivo. La missione del Pst Galileo, riassunta dal motto "Innovare per competere", è quindi quella di sostenere la capacità competitiva delle imprese attraverso la realizzazione di attività e servizi per l'innovazione e il trasferimento di tecnologia e dei risultati della ricerca applicata».

Riesce a mantenere alti i suoi obiettivi? Dove si riscontrano le maggiori difficoltà?

«La scelta del Pst Galileo è stata quella di confrontarsi direttamente con il sistema delle imprese, sviluppando a fianco di numerose attività di promozione delle relazioni tra università e impresa, realizzate in collaborazione con l'ufficio di trasferimento di tecnologia dell'università di Padova, propri servizi di formazione e consulenza per l'innovazione di prodotto, in particolare nei settori del design industriale, attraverso la Scuola italiana design, e dei materiali innovativi, con il centro sui nuovi materiali MaTech. Queste attività consentono di rispondere al bisogno di innovazione manifestato dalle imprese di molti settori produttivi, e di inserire all'interno della relazione con l'impresa, grazie al contributo e alla collaborazio-

ne dell'università, temi a maggiore valore aggiunto in termini scientifici e tecnologici».

Il parco riceve automaticamente i finanziamenti per le sue attività dagli enti che lo sostengono?

«L'entità dei contributi ricevuti dai soci non supera il 20 per cento del valore complessivo delle entrate. Ciò significa che il Pst Galileo, con la vendita dei propri servizi a imprese ed enti e con la partecipazione a progetti nazionali e internazionali, sostiene l'80 per cento del proprio bilancio, che dal 2003 chiude ogni anno in attivo. In altri termini, l'attività del Pst Galileo costituisce un volano che moltiplica per cinque il valore del contributo dei soci, traducendolo in servizi ad alto valore aggiunto a beneficio dello sviluppo del territorio».

Quali sono i progetti che rappresentano il fiore all'occhiello del Pst?

«Gli strumenti principali attraverso cui il Pst Galileo affronta il tema dell'innovazione di prodotto al servizio delle imprese sono la Scuola italiana design (Sid) e MaTech. Nata nel 1991 per volontà della camera di commercio di Padova, la Sid è una iniziativa di formazione e servizi sul tema design creativo, che costituisce uno dei valori indiscussi e dei maggiori vantaggi competitivi per le imprese italiane. La scuola sviluppa un programma di formazione triennale post diploma ed è frequentata da 150 studenti provenienti dal Veneto, da altre regioni d'Italia e dall'estero, diplomando ogni anno circa quaranta giovani designer. La domanda di questo tipo di professionalità è in crescita: nel 2007 abbiamo ricevuto una sessantina di richieste di segnalazione di diplomati da parte di aziende e studi professionali da tutta Italia. L'esperienza formativa di Sid è strettamente collegata al rapporto con le aziende: dal 1991 la scuola ha sviluppato, all'interno del terzo anno di corso e nell'ambito della propria attività di promozione dei diplomati, collaborazioni per lo sviluppo di nuovi prodotti con oltre 150 aziende, tra cui De Longhi, Benetton SportSystem, Fila, Alfa Romeo, Fiat, Aprilia, Ferrero, Whirlpool, Poltrona Frau, Swarovski e molte altre piccole e medie imprese italiane, delle quali in molti casi sono in seguito entrati a far parte i nostri diplomati».

E MaTech?

«MaTech è il centro sui nuovi materiali costituito nel 2001 da Pst Galileo, allo scopo di fornire alle imprese consulenza sull'individuazione e l'applicazione di nuovi materiali e nuove tecnologie di processo, che integrano e supportano il design nel ciclo di ideazione e realizzazione dei nuovi prodotti. MaTech, nella cui sede di Padova operano sei giovani ingegneri dei materiali, ha sviluppato nel 2007 oltre quaranta progetti per la ricerca e l'introduzione di nuovi materiali a favore di altrettante imprese italiane. Ciò grazie anche alla collaborazione della rete dei MaTech point, vere e proprie antenne di questo servizio realizzate in altre dieci città italiane su richiesta di altri parchi scientifici (Tis di Bolzano, Area di Trieste, Demotech di Modena), associazioni di categoria (Associazione industriali di Novara, Venezia, Rovigo) e camere di commercio (Vicenza, Firenze). Il complesso dei servizi forniti da Sid e MaTech sull'innovazione di prodotto ha fatturato nel 2007 oltre un milione e mezzo di euro, con un incremento del dieci per cento circa rispetto all'anno precedente».

CRISTINA PAGNIN

Data di nascita: 14-10-1976

Luogo di nascita: Venezia

Indirizzo: Viale Bressaglio 2, Murano, Venezia

Curriculum: giornalista professionista dal 2006, ho lavorato per sei anni presso la redazione di GVRadio (ora Blu-Radio Veneto) con vari incarichi:

- *cura e conduzione di programmi quotidiani e settimanali di attualità, cultura, spettacolo, ambiente sia per il circuito locale che nazionale*
- *cura e conduzione dei giornali radio*
- *copertura giornalistica del territorio con servizi, inchieste e dirette radiofoniche*
- *realizzazione di interviste*

Da gennaio 2008 lavora presso la redazione di Telechiara dove, tra le molte mansioni, segue:

- *servizi per il telegiornale*
- *conduzione del telegiornale*
- *cura e conduzione del talk show d'attualità Oblò*

VENETI NEL MONDO

Alla scoperta dei migranti veneti nel mondo

Cristina Pagnin: Ci colleghiamo con denny milano che è già arrivato in brasilie non da moltissimo ciao danny e ben ritrovato a gvradio

Danny Milano: Ciao a tutti siamo arrivati già qui in brasilie con qualche ora di ritardo perché come si sa le compagnie aeree fanno i loro ritardi è stato come arrivare in Australia però ci siamo arrivati

Cristina Pagnin: Quante ore di volo ..

Danny Milano: Ma tra ritardi e tutto 25 ore di volo ho fatto tra volo e attesa all'aeroporto ma va bene così per la giusta causa dei veneto nel mondo va benissimo

Cristina Pagnin: Sarete tutti distrutti oltre a dormire e a riposarvi spero abbiate trovato il tempo di farlo, che impressione ti hanno fatto queste prime ore trascorse lì in Brasile

Danny Milano: ti dico che a livello di popolazione mi sembra di vivere in una città europea perché vedi pochi indigeni di origine indigena per le strade, vedi molti bianchi con lineamenti europei per cui sembra di essere un po' a casa, come abitazione ci sono ancora delle baraccopoli delle baracche dove vivono si stanno tutti trasferendo su dei palazzoni enormi che stanno costruendo. La cosa interessante che abbiamo trovato proprio la prima sera è stata la preparazione per la festa di san antonio, non sapevo che qui in brasilie festeggia tutta la nazione festeggia la festa della famiglia, ci sarà un' intervento che abbiamo realizzato sulla chiesa qui dove ci troviamo in questo momento e poi il giorno dopo siamo andati a vedere il trasporto del Santo a Laguna nell'estremo sud vicino all'Argentina percorrendo un'autostrada molto particolare che si chiama la 101 l'autostrada che è lunga 6000 Km la chiamano l'autostrada della morte e frequentandola si capisce perché ha questo nome molto pericolosa perché ci sono i camion che fanno i matti abbiamo rischiato su 200 km 2 volte la vita per cui è tutto un programma diciamo e anche in questa cittadina Laguna abbiamo visto la gente coinvolta tantissimo nella festa di san Antonio festeggiano san Antonio di Padova e questa è la cosa interessante perché siamo in Brasile

Cristina Pagnin: Certo, allora Danny prima di ascoltare il servizio che ci hai preparato proprio nel giorno di san Antonio il 13 giugno volevo chiederti se hai già cominciato a riprendere qualcosa se hai insomma già abbozzato un po' del tuo lavoro

Danny Milano: si abbiamo iniziato a fare delle riprese in generale sulla città abbiamo realizzato già qualche intervista con qualche figlio di migrante veneto che sentiremo nelle prossime ore e però inizierà il vero evento da domani iniziano i festeggiamenti veri e propri e da lì ci sarà il grosso di tutto l'evento che ci ha portato qui a santa Caterina

Cristina Pagnin: Certo allora danny noi ci risentiamo domani perché gvradio inblu si collegherà tutti i giorni con voi e con questa speciale delegazione appunto un ponte con il Brasile io ti saluto ti ringrazio moltissimo Danny e però facciamo sentire ai nostri ascoltatori quello che hai realizzato proprio nel giorno di Sant'Antonio grazie Danny

Danny Milano: grazie a voi buona continuazione.

Danny Milano: Ci troviamo a Florianopolis e siamo nella chiesa di Sant'Antonio la chiesa di sant'antonio di Padova che tutti conoscono il santo e qui si festeggia giustamente il 13 giugno la festa di Sant'Antonio molto curioso che l'accoglienza in queste chiese viene fatta dai fedeli, accolgono tutte le persone che arrivano all'interno della chiesa.

Danny Milano: Abbiamo inoltre scoperto che la festa di Sant'Antonio qui a Santa Caterina e in tutto il Brasile corrisponde alla festa di San Valentino perché sappiamo che Sant'Antonio è il santo della famiglia e qui si festeggia a differenza che da noi che è il 14 febbraio il 13 giugno si festeggia San Valentino.

Danny Milano: I fedeli hanno portato per festeggiare la festa di Sant'Antonio dei dolci, e qua abbiamo trovato qualcosa di particolare e ce lo facciamo descrivere dalla sig. qui vicino a noi(over voice Danny) Tra tutti i dolci solo uno ha degli anelli questi dolci vengono donati alle coppie giovani chi trova l'anello dentro significa che si sposerà a breve e la cosa è molto curiosa.

Danny Milano: Una cosa molto interessante che abbiamo notato all'interno di questa chiesa è che praticamente i fedeli portano dei sacchetti con del mangiare perché si sono presi a carico 120 famiglie povere e cercano di dare loro una mano essendo loro molto più agiati.

VENETI NEL MONDO

Alla scoperta dei migranti veneti nel mondo

Sigla Iniziale

Cristina Pagnin: E torniamo a collegarci con la nostra missione speciale in Brasile nello Stato di Santa Caterina, noi stiamo seguendo questi 130 anni, questo anniversario speciale della migrazione italiana, in particolare veneta nello stato brasiliano. C'è una delegazione che è partita qualche giorno fa tra cui anche il presidente del Consiglio Regionale Marino Finozzi, ma anche il presidente di Veneti nel mondo Piero Fanton e Denny Milano, che realizzerà un reportage che vedremo in tv a settembre.

Danny, ben ritrovato qui a Gvradio InBlu.

Danny Milano: Buongiorno a tutti, è partita la macchina dei festeggiamenti, e la curiosità principale è che ci sono molti veneti. Ho sentito parlare in veneto oggi ed è un qualcosa particolare perché pensiamo che siamo a 14.000 chilometri dall'Italia. E parlano il dialetto veneto. Oggi andremo ad ascoltare l'intervista fatta a una signora, che poi è stata la nostra guida per visitare la città. Sua nonna e suo nonno erano veneti e sono partiti molti anni fa. Ci racconterà l'esperienza dei suoi nonni, la difficoltà d'ambientarsi in questo posto che adesso sembra molto bello, ma all'epoca non lo era, o almeno non così come era stato descritto nella campagna per la migrazione che era stata fatta dallo Stato del Brasile.

Cristina Pagnin: Questa signora è mai stata in Veneto?

Danny Milano: Questa signora non è mai venuta in Veneto ma accoglie i veneti che arrivano qui a Santa Caterina facendolo loro da guida. Ed è bello perché anche nel dialogo normale parte ogni tanto la parola in dialetto veneto. Ed è bello perché, ripeto, siamo in Brasile. Io direi di ascoltare l'intervista e gustarci la riscoperta delle tradizioni venete.

Signora Luisa: Mio nonno quando è arrivato qui, in Brasile, aveva 9 anni. Si chiamava Giovanni Fabbro e dopo hanno cambiato il cognome. Ho fatto anche una ricerca per sapere. In realtà il cognome sarebbe "Fabbro", ma noi siamo registrati come "Fabbri". Mia nonna si chiamava Carolina Camaschi prima di sposarsi con mio nonno. È venuta qui da Milano quando aveva 4 anni. Sono arrivati e si sono fermati a Casasuschi che all'epoca si chiamava Colonia de Nova Palmira. Oggi mia mamma ha 93 anni e racconta che è stato troppo difficile quando è cominciata l'emigrazione e diceva che sono arrivati qui e hanno trovato le bestie selvatiche, che era molto diverso dall'Italia e hanno scoperto un'altra realtà. Quando il Governo Brasiliano è andato in Italia a fare la propaganda dell'emigrazione diceva che qui in America si trovava la cuccagna sugli alberi e poi la realtà non è stata questa. Abbiamo una musica che dice: "America, America, America, cosa sarà questa America! Sarà un bel mazzolino di fiori" poi invece non lo hanno trovato il mazzolino di fiori! È stato troppo difficile e quello che il Governo aveva promesso, gli aiuti, non ci sono stati. Pensavano di venire qui, fare i soldi e tornare in Italia. Invece hanno dovuto lavorare e lavorare e fermarsi qui perché non era possibile pagare il viaggio di ritorno.

Danny Milano: Mi diceva prima della lingua, che i veneti ne hanno creato una nuova

Signora Luisa: Nella regione e in tutte le città che si sono formate grazie all'emigrazione, si è formata una nuova lingua perché essendo venuti da vari posti del Veneto, parlavano dialetti un po' diversi: quello milanese, quello bellunese quindi hanno mescolato i dialetti e si è

formata una nuova lingua. In realtà, se vai in una città come Cacic c'è un dialetto, se vai a Serafina ce n'è un altro tipo, con alcune parole differenti.

Mio padre aveva un fratello che si chiamava Antonio e 13 sorelle. Le donne nella nostra famiglia sono molte e lui era il più giovane di 15 figli. Dicevano che all'epoca dell'emigrazione il Governo aveva agevolato le famiglie che avevano più figli, che pagavano meno tasse. Allora mio padre, che se fosse vivo avrebbe 98 anni, ha 7 figli e io sono la più giovane. Il costume era così. Alle donne regalavano una macchina da cucire e insegnavano loro a cucire e cucinare; la responsabilità di rimanere con la mamma era sempre della figlia più giovane. Io ho la responsabilità di accudire mia mamma che ha 93 anni e racconta tutto della storia dell'emigrazione.

Cristina Pagnin: Benissimo, abbiamo sentito la signora che ha dato questo particolare contributo alla rubrica che ogni giorno stiamo conducendo dallo Stato di Santa Caterina in Brasile. Non ti ho chiesto, Danny, che tempo fa, caldissimo!

Danny Milano: No, non molto. Non tutti sanno che qui si sta avvicinando l'inverno e alle cinque e mezzo del pomeriggio è già scuro. Mi sembra di essere a gennaio in Italia. Parliamo comunque di 15-20°. I giorni scorsi sentivo di eventi eccezionali quando la temperatura ha toccato i 5° che qui è una cosa difficilissima.

Cristina Pagnin: E quindi sei in maglioncino, Danny. Incredibile, ti immaginavo con il panama tutto vestito di bianco!

Danny Milano: Non proprio con il maglioncino, ma alla sera ci sta bene una piccola copertura.

Cristina Pagnin: Allora Danny, noi ci fermiamo qui, ma ci sono tantissimi appuntamenti da non perdere innanzitutto domenica stessa con la messa in dialetto veneto che sarà trasmessa un diretta da Radio Oreb. E noi ci risentiremo a partire da lunedì tutti i giorni per continuare questo vostro viaggio tutti insieme. Un po' ci sto anch'io in questo momento in Brasile.

Danny Milano: Ma io ti vedo qui a fianco a me a vedere e scoprire. Un saluto a tutti

Cristina Pagnin: Ciao a Danny Milano, ciao a tutti

Sigla Finale

VENETI NEL MONDO

Alla scoperta dei migranti veneti nel mondo

Sigla Iniziale

Cristina Pagnin: Ci colleghiamo nuovamente con il nostro inviato speciale Danny Milano che è lì in Brasile e che ogni giorno ci racconta una tappa del percorso che noi stiamo seguendo. Ciao Danny, ben ritrovato!

Danny Milano: Ciao a tutti, un saluto a tutti!

Oggi qui in Brasile il tempo non è il massimo ma comunque la temperatura, essendo inverno, è molto più alta della nostra...

Allora, qui c'è stata la commemorazione dell'anniversario della fondazione di Nova Venezia, che significa appunto Nuova Venezia.

C'è stata l'inaugurazione del portale con il leone di San Marco, un'arcata bellissima con il leone di San Marco sopra e, alla cerimonia, era presente anche il Presidente del Consiglio regionale del Veneto Marino Finozzi.

È stato particolarmente bello perché in questo paese c'è una percentuale altissima di veneti, come sapete, di cittadini originari del Veneto.

E difatti ho potuto fare anche molte interviste in dialetto veneto perché questo era l'unico modo di comunicare attraverso una lingua che fosse comune a me e a loro. Inoltre, abbiamo partecipato alla messa celebrata da Monsignor Paolo De Conto, il vescovo appunto di Criciuma. Una persona umilissima, davvero, penso che sia una delle persone più umili che abbia incontrato in vita mia.

Gli ho posto delle domande che tra poco andremo ad ascoltare.

Cristina Pagnin: Benissimo Danny, allora sentiamo l'intervista al Vescovo, Mons. Paolo De Conto, che hai realizzato per noi, ma prima...

Canzone veneta sullo sbarco in America cantata dai fedeli:

Noi siam partiti dai nostri paesi,
noi siam partiti con grande amore
trentasei giorni è durato il vapore
finchè in America no semo arrivati
America America America
Cossa sarà quest'America
America America America
Un bel massolino de fior
America America America
Cossa sarà quest'America
Un bel massolino de fior
E in America noi siamo arrivati
Abbiam trovato né paglia né fieno
Abbiam dormito sul nudo terreno
Come le bestie che vanno a riposar
America America America
Cossa sarà quest'America
America America America
Un bel massolino de fior

Mons. Paolo De Conto: Io sono Monsignor De Conto, Vescovo di Criciuma, Santa Catarina. I nonni sono partiti, mio nonno per parte di padre, da Miane, in provincia di Treviso e mio nonno per parte di madre da San Pietro Valdistico, in provincia di Vicenza. È un onore essere in Brasile e avere questa discendenza per me tanto cara.

Danny Milano: Che affinità c'è tra i Veneti in Italia e i Veneti qui in Brasile?

Mons. Paolo de Conto: È sempre una storia bella: tutti sanno che quelli che sono partiti dall'Italia sono partiti con tanta sofferenza e hanno trovato in Brasile più sofferenza ancora, perché qui non c'era niente.

Ma, piano piano, si sono sviluppati, soprattutto grazie alla loro fede.

E noi oggi cerchiamo di ringraziare tutti quelli che sono arrivati in Brasile e proviamo a capire meglio la Storia e chi ha fatto la Storia.

Per questo diciamo sempre grazie! Ai nonni e ai bisnonni.

Danny Milano: Quali sono le tradizioni principali che si sono portati qui i Veneti, quelle che sono rimaste?

Mons. Paolo De Conto: Cambiano da una regione all'altra, ma la tradizione più importante penso che sia la preghiera, la fede nella famiglia. E poi ci sono le canzoni, tante canzoni bellissime dell'Italia che oggi si cantano in Brasile.

In alcuni posti, poi, si parlano i dialetti italiani. Anche nella nostra città di Criciuma c'è un programma alla radio tutto in dialetto veneto.

Sono tradizioni bellissime che portiamo nel cuore.

Danny Milano: Quali sono i problemi principali che ha la comunità cristiana qui nel territorio?

Mons. Paolo De Conto: Penso che anche all'interno della comunità cristiana, in questo mondo moderno, con tanti mezzi soprattutto di comunicazione, in tanti hanno lasciato quella devozione, quella presenza di Dio, la preghiera. E tanti hanno lasciato anche la famiglia.

Si sono divisi, molti matrimoni non vanno bene e per questo ci sono difficoltà anche con i figli. Noi chiediamo sempre a Dio di farci imparare a vivere meglio la famiglia. Credo che, oggi, la difficoltà maggiore per la cristianità sia proprio la famiglia, che non è più quella che i nostri antenati hanno conosciuto.

Stacco musicale

Cristina Pagnin: Grazie a Danny Milano che anche oggi è stato con noi!

Danny Milano: Ciao, ciao a tutti!

Sigla finale

MARTA RANDON

Nata ad Arzignano il 14 maggio 1979, residente a Vicenza, in piazza Araceli 8.

Dopo il diploma scientifico, nel 2003 mi sono laureata in Relazioni Pubbliche allo Iulm di Milano. Durante l'università ho collaborato con Il Giornale di Vicenza (fino al 2006) e con alcuni uffici stampa. Nel 2005 sono stata ammessa al Master biennale di giornalismo di Padova. Nel 2007 l'ho terminato e sono diventata professionista il 6 marzo.

Durante le estati 2005 e 2006 ho lavorato nella redazione milanese del Tg5. Ho inoltre collaborato con la trasmissione L'Antipatico di Maurizio Belpietro. A gennaio 2006 sono stata assunta da Class Editori e sono stata impiegata per un anno nella business tv di Intesa Sanpaolo. Contemporaneamente la sera ero redattrice per Ansa Web. Esattamente mi sono occupata dei video dei mini tg sul sito www.ansa.it. (Ansa Live e Primo Piano).

Dopo una breve esperienza al Tg Bassano di Reteveneta, dall'inizio della primavera sono redattrice a La Voce dei Berici, settimanale della Diocesi di Vicenza. Collaboro inoltre con Veneto&Veneti, Il Welfare dell'Italia e Autonomie e comunità.

BACCHI E ARGILLA: IL SEGRETO DI MALO

Un paese che solo dalla metà del Novecento si legò alla figura dello scrittore Luigi Meneghello. Per secoli fu il luogo dove si esprimeva al meglio il fascino della lavorazione della seta e dell'argilla.

"L'odore delle crisalidi che le filandiere cuocevano nelle apposite bacinelle era nauseante. Per questo, negli Anni Cinquanta, le donne che ci lavoravano erano considerate meno di niente: le loro vesti e i loro capelli si impregnavano di quel terribile fetore ed erano invivcinabili". Comincia così il racconto di Renato Gasparella, 71 anni, insegnante della scuola elementare di Malo per trentadue e, oggi, curatore del Museo dell'Arte Serica e Laterizia di Malo. È lui ad accompagnarci attraverso la storia, la tradizione e i segreti di Malo, un crogiuolo di strade e tradizioni mai sopite, che si ripetono ogni giorno mai stanche, quasi facessero parte dell'istinto di chi abita questo piccolo borgo vicentino.

Davanti a quella che nel 1500 era la dimora della nobile famiglia Muzan - alla quale apparteneva anche il marinaio Antonio Pigafetta - sembra di vederle quelle filandiere affaccendate a cuocere i bachi. Fu, infatti, proprio qui e grazie alla famiglia Muzan che venne introdotta a Malo la produzione del gelso e l'allevamento casalingo del baco da seta.

"Dal 1400 al 1976 - continua Renato - questo era il paese della seta. E se la famiglia Muzan ha introdotto l'allevamento dei bachi, ci furono altre quattro illustri famiglie che si impegnarono in questa attività ognuna con una propria filanda. La più importante fu la casata Corielli, giunta a Malo nella seconda metà del 1800, che avviò in un palazzo del centro la lavorazione della trattatura della bava del bozzolo del baco, iniziando così il lavoro della filanda". Quel palazzo è ancora in piedi, quasi fosse il simbolo dell'orgoglio di Malo e della sua storia, ed è diventato il Museo della Serica e della Laterizia, la voce dei contadini di un tempo, l'eco di quelle donne belle e sporche di quel "luame", evocato dal cittadino più prestigioso di Malo, Luigi Meneghello, nel suo celebre "Liberà nos a Malo". Da quell'odore, forte e puro, Renato si fa trascinare, raccontandoci il fascino di una cultura, di una civiltà fatta di piccoli gesti che si esprime ancora con forza, nelle botteghe di questo paese che si aggrappa tra rocce e torrenti.

"Oltre al loro odore ricordo che le filandiere durante la pausa si ritrovavano all'aperto, nei chiostrini - spiega Renato camminando in direzione del Museo -, pranzavano tutte insieme con mele, patate e salsicce". Di quei chiostrini e annessi laboratori, che sono arrivati ad ospitare fino a 450 donne, oggi a Malo è rimasta solo la struttura. A raccontare la storia delle giovani donne al lavoro ci sono alcuni dipinti sui muri degli appartamenti in vendita. Nella parte del Museo allestita nel sottotetto di Palazzo Corielli, e dedicata alla Serica, sono custoditi preziosi documenti, fotografie e reperti che raccontano il ciclo di vita del baco, dalla coltivazione, alla filatura della bava del bozzolo.

L'altra parte è invece riservata alla seconda attività per importanza di Malo di cui si hanno chiari segni ancora oggi: la laterizia.

"Da latter, che in latino significa argilla - spiega Renato - questa parte del museo illustra la formazione dell'argilla, partendo dalla sua origine geologica alla lavorazione manuale dell'uomo". Oggi a Malo c'è la Deroma, prima fabbrica in Europa per la produzione della creta; inoltre questo paese è legato all'argilla in modo indissolubile anche a partire dal suo nome. "Nei documenti antecedenti l'Anno Mille - incalza Renato - Malo si chiamava "Maladum", nome che gli è stato dato per il suo terreno acquitrinoso, quindi malato, ma, per questo, ricco di argilla. Furono i Benedettini a bonificarlo, non a caso il Patrono del paese è San Benedetto da Norcia".

La nostra passeggiata prosegue attraverso via Borgo, che fu l'antico borgo medievale, e, dirigendoci verso il Duomo, incappiamo in alcune antiche botteghe ancora in vita del centro. Aldo Castegnaro, il biciclettaio del paese, esce e ci accoglie con un sorriso: "Ho cominciato a riparare bici a otto anni e sono uno degli ultimi artigiani che le aggiusta anche oggi

- racconta". Ci apre la sua bottega anche Federico Lanaro, proprietario dell'omonima tipografia, dopo il padre e il nonno. Ci mostra alcuni caratteri in piombo, usati fino ad un ventennio fa, con i simboli del Fascio e di marchi automobilistici che si utilizzavano negli anni '20 e '30.

Nel cuore di Malo, in piazza del Duomo, partono a raggiera tutte le vie del paese, secondo l'antica struttura medievale. Sulla destra la vecchia torre campanaria del 1270, a destra il Duomo che risale al 1870. "Fino agli anni '50 - riprende Renato - le strade erano ricoperte di ciotoli neri di basalto, provenienti dalla montagna di origine sedimentaria. Era quasi come se quelle strade nere volessero dare il senso della terra, della realtà, del lavoro delle nostre mani, costringendoci così sempre a distinguere ciò che conta da ciò che non conta". Un mondo di cose, parole, modi di vita che, altrove, sta scomparendo. Così appare Malo, "per certi aspetti c'è qui da noi - diceva Meneghella - una modernità più invasiva che non in Gran Bretagna. Ma per altri versi resiste qualcosa di arcaico. Guardi i giovani della zona: elegantissimi, non hanno più nulla in comune con i "popolani" di una volta. Poi li ascolti, e scopri che se è cambiata la lingua, è rimasta tale e quale l'emissione della voce, la stessa dei contadini d'un tempo".

ORGOGGIO DI ROTZO

Meravigliosa la sua campagna nel mese di maggio che si ricopre di fiori bianchi. A Rotzo, il Comune più antico dell'Altopiano di Asiago, si coltivano delle patate speciali, orgoglio del posto e dei suoi abitanti. Il segreto è il terreno asciutto e sabbioso, al quale si aggiunge un clima sempre fresco e soleggiato.

La “*Tin tan nona*” delle campane suonava puntuale a meno un quarto a mezzogiorno in questo paesino di montagna, il più antico dell'Altopiano, completamente ricostruito dopo l'uragano della Grande Guerra. Negli Anni Cinquanta tutti i suoi abitanti già coltivavano patate. Anche Cristiano Dal Pozzo si preparava al pranzo: si toglieva la terra dalle mani, appoggiava la vanga e raggiungeva la sua Angelina che l'aspettava a casa con una zuppa di patate calda. Cristiano oggi ha 94 anni; dalla sua casa gialla, immersa nella campagna, alla stessa ora ascolta ancora quel suono del campanile, ed è uno dei primi coltivatori di patate di Rotzo. Rotzo, il paese delle patate. “Sì, perché qui, a circa 850 metri di altitudine, – racconta – le terre a valle del paese, chiamate la “campagna”, sono quanto di meglio possa chiedere il tubero. Il terreno asciutto e sabbioso, al quale si aggiunge un clima sempre fresco e soleggiato con forti escursioni termiche dal giorno alla notte, le rende gustose, con una maggiore concentrazione di amido ed una minore quantità d'acqua rispetto a quelle coltivate in pianura, con, quindi, eccellenti caratteristiche organolettiche”. Per questo la patata di Rotzo, da anni, è un marchio certificato. Ed è inoltre un esempio di economia sostenibile per la montagna. “Un terzo delle famiglie del posto ha un reddito integrativo derivante dalla loro produzione – spiega il Sindaco di Rotzo Matteo Dal Pozzo – I piccoli produttori vendono le patate a clienti privati. Tutto è cominciato proprio negli Anni Cinquanta con le prime villeggiature estive”. “Anch'io – continua – sono un piccolo coltivatore e non mangio patate se non sono le mie”. E con il primo cittadino, a seminare “*batate*” – così si chiamavano una volta –, ci sono anche Oscar Costa, consigliere comunale, e decine e decine di altri abitanti.

L'origine di questo prezioso bulbo è olandese e a Rotzo ne vengono coltivate tre diverse varietà: la Bintje, detta appunto *l'olandese*, la più versatile, ottima per gli gnocchi ed il purè, la Desirè a buccia rossa deliziosa per le frittate e la Monalisa, la precoce. La semina dei campi avviene a metà aprile, la “rincalzatura” a maggio. Se la Bintje e la Desirè sono pronte a fine agosto, primi di settembre, la Monalisa viene raccolta prima, a fine luglio.

Oggi a Rotzo la coltivazione della patata ammonta a circa quattromila quintali all'anno ed è affidata a piccole aziende di carattere familiare riunite nella “Associazione di produttori delle patate di Rotzo”. La più grande è quella della famiglia Zecchinati che copre la metà della produzione totale. Egidio Zecchinati, che rappresenta la terza generazione, da ragazzo le raccoglieva con la zappa. Dal 1993 lo fa per lui la macchina scava-raccogli patate, un grande trattore rosso che in una giornata tira su centinaia di tuberi passando al setaccio gli otto ettari coltivati. Le patate vengono poi riunite in enormi mucchi, dove riposano per 15-20 giorni, per poi essere confezionate in sacchi di rete o juta da 5 o 10 kg. “È un impegno enorme – spiega Valentino Zecchinati, figlio di Egidio – ma la patata qui è il nostro orgoglio. È una tradizione; c'è un legame fortissimo tra il luogo e la sua coltivazione”.

Il paese, che oggi accoglie seicento abitanti, dal 1976 ogni prima domenica di settembre dedica alla patata un festa. Protagonisti assoluti sono gli gnocchi, preparati con burro, zucchero e cannella, secondo la più antica tradizione. Inoltre Rotzo a maggio mostra il meglio di sé: i campi si coprono di bianco, il colore del fiore della patata.

Qui si riforniscono del prezioso tubero personaggi illustri. Lo scrittore Mario Rigoni Stern, originario dell'Altopiano di Asiago, ogni anno, si reca proprio dalla famiglia Zecchinati per farne provvista. Così, come per anni ha fatto Danilo Longhi, indimenticabile manager vicentino.

“Oggi sono andato a fare provviste di patate....I campi al sole, gli orti davanti le case, il bosco che avanza e la montagna dietro le spalle” scrive Rigoni Stern in uno dei suoi libri più

recenti "Sentieri sotto la neve".

BOXSTORIA

Arrivate dall'America, all'inizio furono confinate nei giardini botanici. Fu il farmacista francese Antoine Augustin Parmentier che scoprì il loro potenziale nutritivo, tanto da diventare la risposta allo stato di fame e carestie delle popolazioni europee. Re Luigi XV ne cambiò il nome: da "batata", com'era chiamata una volta, in "pomme de terre" (mela di terra), appellativo che conserva ancora in terra francese.

Parmentier sosteneva che i bulbi, cotti nell'acqua o sotto la cenere, conditi con un pizzico di sale, erano una specie di pane, ricco di potassio e vitamina c, utile anche in medicina, tanto da essere usato contro le nevralgie, artriti, ulcere e contro le infiammazioni, una volta tagliato da crudo a fettine.

In Italia il primo a scrivere di patate fu Antonio Pigafetta che, imbarcato insieme a Magellano fra il 1519 e 1522, dichiara nel suo diario di avere trovato questo tubero in zone tropicali, e questo fa pensare che si trattasse di patate americane.

Delle prime coltivazioni di patate a Rotzo si ha traccia nella metà del 1700, nelle "Memorie Storiche dei 7 Comuni" dell'Abate Agostino Dal Pozzo nelle quali si legge: "...le patate allignano da per tutto, ma fanno meglio in un terreno dolce e sabbionico". Altra testimonianza è data da Mario Rigoni Stern che nel suo libro "La storia di Tonle" racconta come il protagonista, verso la fine dell'800 portò dall'Ungheria "una razza di patate che poi per tanti e tanti anni diede buoni raccolti e si diffuse tra le nostre montagne".

Curiosità:

- 1) La Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza conserva volumi rarissimi sulla patata, la sua coltivazione e i suoi utilizzi.
- 2) Le patate vanno conservate in locali ben asciutti, aerati e bui. Non vanno conservate con le cipolle che ne favoriscono la germogliatura, vanno invece riposte vicino alle mele che la rallentano.

ALESSANDRA SGARBOSSA

*Nata a Campo S. Martino (PD) il 19/01/1973
Indirizzo: Viale Brenta 72/5 - 35030 Rubano (PD)
Giornalista pubblicista*

Curriculum professionale

Lavoro come giornalistica dal 2001, quando ho iniziato l'attività nelle redazioni di Italia7 Gold-Telepadova e www.disabili.com. Sono stata corrispondente per l'Alta padovana per il Mattino di Padova, Corriere del Veneto, Leggo Padova e collaboratrice per i tg di Telechiara e Telenordest. Dal 2002 scrivo per il settimanale Difesa del popolo.

Accanto a queste esperienze in ambito propriamente giornalistico, ho seguito gli uffici stampa e i notiziari di alcuni comuni del Padovano e scrivo per il quindicinale dell'Unione provinciale artigiani di Padova, ente per cui collaboro anche in qualità di addetta stampa.

Tra le altre esperienze in ambito della comunicazione, sono stata consulente per l'Osservatorio regionale per la tutela e la promozione della persona, per cui ho redatto e curato alcune monografie sulla prostituzione e le povertà in Veneto, e collaboro con la neonata casa editrice padovana Tracciati, per cui curo la promozione delle pubblicazioni.

Gisla Franceschetto. *L'associazione La Zàgola, con il sostegno dei familiari, recupera la sua ricca eredità di saggi, di libri, d'insegnamenti*

LA SUA STORIA NASCEVA TRA ZOLLE E CAPITELLI

Una mostra e un poderoso volume ripresentano i meriti di una studiosa che valorizzò il territorio

Il mondo di Gisla Franceschetto, "la storica" per antonomasia delle vicende dell'Alta padovana e dei suoi monumenti, scomparsa nel 2005 all'età di 94 anni e collaboratrice della *Difesa* dal 1959 al 1972, è un mondo di libri. Libri scritti da lei: una cinquantina di quaderni monografici sulla storia e sul patrimonio artistico e religioso di Cittadella e del Camposampierese pubblicati a sue spese e regalati ad amici e conoscenti, e numerosi saggi, quasi duemila, di storia locale, alcuni dei quali oggi pressoché introvabili, conservati praticamente ovunque nel palazzo di via Viani dove abitava. E a questa miriade di testi si aggiunge ora un nuovo volume fresco di stampa che raccoglie, finalmente è il caso di dire, tutti i suoi scritti: *Gisla Franceschetto. Illustrate cittadellese* (ed. Biblos). Un tomo imponente, oltre 1100 pagine, fortemente voluto dai nipoti dell'autrice, Gino e Rodolfo Franceschetto, e curato da Lisa Scudiero e Stefano Zurlo dell'associazione culturale La Zàgola, cui si deve anche l'allestimento della mostra fotografica "Il mondo di Gisla" visitabile a palazzo Franceschetto fino al 18 novembre.

Due eventi, opera omnia e mostra, nati quasi per caso dopo una visita nella casa della saggista una sera d'estate del 2006. «Quando gli eredi Franceschetto ci hanno fatto visitare per la prima volta l'abitazione della zia, rimasta così come lei l'aveva lasciata – ricorda Stefano Zurlo – ci è stato svelato un mondo. C'erano libri sparsi ovunque, nel piano nobile e nelle camere, sopra i tavoli e dentro gli armadi, persino nei ripostigli. Un vero tesoro: oltre duemila volumi, per la maggior parte saggi storici e artistici ora difficilmente reperibili, come alcuni studi di inizio Novecento o un libro su Torcello degli anni Trenta, che all'epoca della mia tesi in conservazione dei beni culturali ho cercato invano per mesi nelle biblioteche veneziane».

Un patrimonio librario e un insegnamento, quelli di Gisla Franceschetto cui si deve la scoperta e la salvaguardia di moltissimi monumenti del nostro territorio, che non potevano cadere nell'oblio e che i giovani della Zàgola, Lisa, Stefano e Mariateresa Bonaldo, hanno raccolto: «Non abbiamo avuto la fortuna di conoscere Gisla di persona – dicono – eppure queste iniziative sono legate a lei e alla sua vita dedicata alla ricerca e allo studio del nostro passato». E così i volumi a lei appartenuti, ordinati e catalogati da La Zàgola per volere degli eredi, sono ora disponibili su richiesta per la consultazione, mentre i saggi da lei scritti raccolti nell'opera omnia e facilmente consultabili. «Abbiamo scelto – illustra ancora Zurlo – di riproporre i saggi singoli e alcuni articoli pubblicati da Gisla Franceschetto nell'arco di mezzo secolo, dai primi anni Cinquanta alle soglie del terzo millennio, disponendoli secondo un ordine cronologico che permette di scoprire anche la progressiva maturazione dello stile della studiosa cittadellese, inizialmente un po' incerto, poi sempre più sicuro. Nessuna modifica o correzione dei testi, se non per alcuni refusi di stampa».

Accanto ai quaderni monografici che tanto le erano cari, sono stati ripubblicati anche alcuni scritti apparsi in testi collettivi, come il celeberrimo *I capitelli di Cittadella e Camposampiero. Indagine sul sacro nell'alto padovano* del 1972, molto apprezzato dallo storico Gabriele De Rosa che firmò un'entusiastica prefazione al volumetto, e articoli apparsi in riviste specializzate o locali, quali *Padova e la sua provincia*, i quaderni dell'Istituto per le ricerche di storia sociale e religiosa di Vicenza o il bollettino parrocchiale di Cittadella.

Curato con minuzia certosina anche l'apparato bibliografico cui rimandano le note di Franceschetto, aggiornato quanto più possibile con l'indicazione delle ristampe più recenti dei libri da lei citati. Un lavoro immane che ha impegnato i due curatori per quattro mesi, non solo per riordinare gli scritti, di cui la studiosa non teneva un archivio, ma soprattutto per

trascriverli tutti, dato che Gisla Franceschetto si affidava, anche in epoche recenti, solo alla sua macchina da scrivere, una storica Olivetti. Un cimelio da collezione, esposto a palazzo Franceschetto, insieme ad altri oggetti appartenuti alla studiosa e alle opere di quattro dei più quotati fotografi del territorio, Luca Casagrande, Carlomaria Corradin, Giancarlo Gennaro e Lucio Linguanotto. Un centinaio di foto decisamente pregevoli, che ritraggono la città murata e i suoi dintorni cui Gisla Franceschetto ha dedicato le proprie ricerche. La mostra (aperta lunedì ore 10-12, venerdì ore 18-21, sabato ore 16-21, domenica ore 10-13 e 15-20) è anche occasione per visitare palazzo Franceschetto, uno dei più pregevoli edifici del centro storico, costruito nell'Ottocento e sede fino agli anni Trenta del secolo scorso di una banca, per la prima volta accessibile al pubblico. Il catalogo, curato sempre dalla Zàgola, propone le foto in mostra commentate da alcune poesie di Bino Rebellato, altro illustre cittadellese e amico di Gisla Franceschetto. Disponibile anche un dvd di 15 minuti con un emozionante filmato realizzato da Luca Casagrande, una sorta di giro per palazzo Franceschetto e per Cittadella "in compagnia di Gisla". Info: La zàgola, 347-9653773.

Sulla Difesa. Le "antepime" dei suoi studi

Ciò che più colpisce dell'opera di Gisla Franceschetto, nata nel 1911 da una famiglia all'epoca proprietaria di un'importante filanda, la cui attività è ricordata anche in mostra attraverso le foto di un album di famiglia, non è tanto il metodo storiografico rigoroso, apprezzato anche da studiosi di fama nazionale, quanto che quel metodo se l'era costruito da sola, cosa di certo non scontata per una donna di provincia a metà degli anni Cinquanta. Riservata, acuta, autodidatta (pur non avendo fatto studi superiori leggeva latino, greco, inglese e francese), con un'inesauribile passione per la propria terra, alcuni anziani cittadellesi la ricordano ancora quando usciva di casa il martedì, con carta e penna in mano per andare ad archivi, e il venerdì, con stivaloni e macchina fotografica per andare a "cavini", per scoprire se dai campi uscivano, dopo le arature, reperti e tracce del passato fino ad allora celati.

E proprio l'aver dato dignità alla storia "minore", quella rurale, fu uno dei suoi meriti maggiori, da molti riconosciute. L'inizio di uno dei primi articoli che scrisse per la *Difesa*, con la quale collaborò dal 1959 fino al 1972, è una sorta di manifesto in questo senso. «Ora che per storia non si intende più soltanto quella fatta dai grandi personaggi – si legge nel settimanale del 20 settembre 1959 – ma è storia ogni passato di uomini sia pure vissuti soltanto "a concimare la terra per prepararla alle messi future", acquista nuovo interesse anche quanto si riferisce alla provincia, dalla quale del resto molte cose affluivano alla città, dagli uomini al grano».

Molte le tematiche dei saggi maggiori che Gisla Franceschetto anticipava sulle colonne della *Difesa*. Spulciando tra la cinquantina di articoli scritti per il settimanale si trova nel 1960 il percorso da Cittadella a Camposampiero attraverso i capitelli, poi approfondito nella già citata indagine del '72. Nel 1963, convinta che cancellare i toponimi fosse «come distruggere parte del passato», riporta la spiegazione di alcuni nomi curiosi di strade e località, come quel "Paradiso degli asini" lungo l'attuale Riva del Grappa a Cittadella dove fino all'Ottocento venivano condotti questi animali in punto di morte (toponimo di cui si sono oggi perse le tracce). Nel '59, fresco fresco dalle sue ricerche nell'archivio storico della canonica di Cittadella, scoviamo quel memoriale sulla disastrosa venuta dei francesi in Veneto nel 1796-'99 scritto da don Pier Antonio Berti, sacerdote padovano poi arciprete a Cittadella, che la studiosa pubblicherà aggiornato per il *Bollettino del museo civico di Padova* un paio d'anni più tardi e poi in forma più completa trent'anni dopo, nel 1992. E accanto a innumerevoli articoli sul patrimonio artistico dell'Alta padovana, dall'antica pieve di Santa Margherita degli Ezzelini a Onara alla Torre di Malta, dagli antichi castelli altomedievali del Camposampierese al graticolato romano, si legge sulla *Difesa* pure un malinconico pezzo sulla progressiva scomparsa dei boschi e dei campi che caratterizzavano la provincia tra Cittadella

e Camposampiero, con uno spirito che anticipava le attuali battaglie ambientaliste contro le colate di cemento. «Prima di abbattere un albero o distruggere vegetazione senza necessità – scriveva nel 1970 bacchettando amministratori e urbanisti dell'epoca – si pensi bene a quanto possono giovare nell'arido mondo di asfalto dove ci tocca vivere».

Attenta alla civiltà contadina e alla devozione popolare

Nella sua opera infaticabile di storica appassionata e attenta condotta fino a novant'anni (e che le valse la nomina a ispettore onorario ai beni ambientali e architettonici di Cittadella e Camposampiero, oltre a quella di socia di importanti istituti di cultura, quali la Deputazione di storia patria per le Venezie, l'Ateneo veneto, l'Istituto per la storia sociale e religiosa di Vicenza e quello per la storia ecclesiastica padovana), si possono individuare alcuni filoni che più l'appassionarono. La civiltà contadina è uno di questi. Nell'opera omnia si trovano saggi di stampo economico in cui la Franceschetto illustra l'impresa produttiva che gravitava nelle ville venete, vere e proprie imprese agricole prima ancora che luoghi di villeggiatura per i nobili veneziani secondo un cliché che la studiosa così andava a sfatare. In un altro articolo, apparso anche sulla *Difesa*, la Franceschetto traccia una panoramica velata di nostalgia sui "Vecchi arnesi di un passato che va scomparendo" come recita il titolo. Siamo sul finire degli anni Cinquanta e pochi ricordano, lamenta la saggista, i vecchi carri a quattro ruote di legno cerchiati in ferro col lungo timone a cui aggiungere i buoi, ma anche l'aratro interamente di legno, vomere compreso, con cui si dissodava la terra praticamente a forza di braccia fino ai primi decenni del Novecento. E che dire dello *spasseggio*, il nostro girello, anch'esso di legno, dove venivano posti i bambini, che Gisla Franceschetto descrive con dovizia di particolari, quasi per ricordare come venivano costruite queste «perfette opere di artigianato». E ancora una breve celebrazione del nostro dialetto, «una lingua che ha storia, letteratura, poesia, vocabolari, grammatica», con la spiegazione etimologica di alcuni termini, come *bacaro*, l'oste, che deriva dal latino *Bacco*, dio del vino; il «versuro», l'aratro, dal verbo latino *vertere* o «magon», quel pugno sullo stomaco, che probabilmente anche lei sentiva quando vedeva testimonianze del passato perdersi irrimediabilmente per l'ottusità e il disinteresse degli uomini, che deriva dal tedesco *mago*, stomaco appunto.

La copiosa documentazione tratta dagli archivi storici parrocchiali permise alla Franceschetto di conoscere non solo la storia di molti edifici sacri locali tutt'ora esistenti, come la pieve di San Donato, ma molti di quelli scomparsi, come il monastero di sant'Eufemia di Villanova sorto intorno all'anno mille e da cui dipendevano 168 masserie dall'Alta Padovana fino alla Pedemontana, Crespano e Romano compresi.

Gli archivi non le vennero in aiuto nell'indagine sui capitelli, marginali nell'organizzazione delle parrocchie - e perciò esclusi dai documenti ufficiali - ma fondamentali nella devozione popolare: i suoi diversi saggi sull'argomento furono frutto di ricerche condotte direttamente nel territorio, a caccia per i campi di tabernacoli, nicchie, croci e alberi con immagini sacre. Una forma di religiosità popolare, quella dei capitelli, retaggio di antichi culti pagani propiziatori per un ricco raccolto nei campi, che il cristianesimo sostituì, come scrive in un altro saggio la studiosa, con le rogazioni, le processioni diffuse nelle nostre campagne fino a pochi decenni fa.

E se da buona cittadellense si occupò in gran parte della città murata, con i suoi edifici, opere d'arte e condottieri che la difesero e assalirono, va ricordato che frutto della sua meticolosità e passione sono anche una serie di studi su Camposampiero, sul graticolato romano che caratterizza l'area del Camposampierese, su Borgoricco e Santa Giustina in Colle, queste ultime raccontate a partire dalle testimonianze della romanità fino alla metà del secolo scorso. Studi che fanno di Gisla Franceschetto non solo un'illustre cittadellense, ma una sapiente studiosa di un mondo dove anche gli umili scrivevano la storia.

UN LIBRO DELL'EQUIPE ADOZIONI DELL'ULSS 16 PER PRENDERSI CURA DI COPPIE INFERTILI

Senza figli, troppe ferite

Traghetare le coppie dal bisogno di un figlio proprio, cercato a ogni costo fisico e mentale, al desiderio di un figlio nato da altri. Far sì che l'adozione non diventi un ripiego è il delicatissimo compito degli operatori delle equipe adozioni che, nel quotidiano lavoro con coppie che si rendono disponibili ad adottare, raccolgono la sofferenza di tanti mancati genitori, specie di quelli che si sono sottoposti per anni, e senza risultati, a pratiche di procreazione medicalmente assistita (pma).

Le riflessioni su questa esperienza clinica e umana sono state raccolte nel volume per gli addetti ai lavori *Miracoli cicogne provette* (Armando editore) da due psicologhe: Alessandra Moro, responsabile dell'equipe adozioni dell'Ulss 16 di Padova, e Jolanda Galli, consulente per organizzazioni nazionali e internazionali nell'ambito della tutela dei minori e dell'adozione. E tra le priorità individuate dalle due curatrici per aiutare queste coppie c'è quella, impellente, di passare da una genitorialità "medicalmente assistita" a una "mentalmente assistita".

«Quando si cominciano percorsi di pma è difficile fermarsi – chiarisce Alessandra Moro – le coppie sono portate a riprovare anche se i tentativi falliscono ma in questo iter, pure molto invasivo sia dal punto di vista fisico che emotivo, sono sole e non hanno un sostegno psicologico adeguato».

L'ambiente asettico di laboratori e provette e gli eventuali, spesso ripetuti, fallimenti di fecondazione assistita creano tra l'altro uno iato tra l'affettività e il corpo, tra la sessualità e la genitorialità e, quando queste coppie si orientano verso l'adozione, l'equipe di valutazione deve non di rado raccogliere i cocci delle loro storie di dolore e lutti per quei figli mai nati. Scoprendo che nel ventunesimo secolo l'infertilità (che secondo l'Oms affligge il 25 per cento della popolazione dei paesi sviluppati) è spesso ancora un tabù. «Dal 2001 a oggi – continua Moro – abbiamo parlato con circa mille coppie che si sono rivolte ai nostri gruppi informativi sull'adozione. Abbiamo imparato che di queste cose si può parlare anche se toccano corde intime e affettive molto profonde. Abbiamo imparato ad accogliere le coppie accogliendo il loro dolore di non essere riuscite a "fare un bambino", a dare un senso alla loro sofferenza, ad aiutarle a capire che si è una famiglia anche se non si è genitori, a traghetarle verso l'idea di aprirsi a un bambino "fatto da altri". È un passaggio cruciale. Finché la coppia coltiva il sogno di un figlio proprio che fa parte di lei e della sua storia, magari dando disponibilità all'adozione e contemporaneamente sottoponendosi a pma, e non fa pace con se stessa, può esserci un rischio per la buona riuscita dell'adozione, dove il figlio è di un altro e ha alle spalle una storia diversa e altrettanto dolorosa».

Il volume si sofferma soprattutto sulle problematiche di quelle coppie che dopo aver scoperto la propria infertilità si affidano alla pma: quasi il 50 per cento di quelle conosciute dalle due psicologhe negli studi di coppia. L'accanimento nelle tecniche mediche per arrivare all'agognato figlio biologico può anche creare non pochi conflitti nella coppia. «Spesso la scienza medica viene vista come onnipotente facendo perdere alle coppie il senso del limite – precisa invece Jolanda Galli – Se è vero che questo dipende dalla nostra cultura (viviamo come se tutto si possa comprare, non si debba invecchiare, non ci si possa ammalare), è anche vero che quando i tentativi di inseminazione falliscono, l'illusione si trasforma in "desillusione", reiterando il dolore della coppia che non riesce ad avere figli. Con questo libro abbiamo tentato di dare una maggiore consapevolezza della sofferenza di cui molte coppie sono portatrici ai professionisti che a vario titolo si occupano di pma e adozioni».

E i primi frutti cominciano già a essere raccolti. A pochi mesi dall'uscita del libro, le due psicologhe sono state contattate da alcuni centri italiani che si occupano di pma. Per inse-

gnare al personale medico di quei laboratori a maneggiare con cura non solo le provette, ma anche le emozioni e le sofferenze di tante coppie che non riescono a diventare mamma e papà.

La pma frena per l'innaturalità

Miracoli cicogne provette propone anche un'interessante ricerca su 247 coppie valutate nell'arco di tre anni e mezzo, tra 2003 e 2006, dall'equipe adozioni dell'Ulss 16 per vedere, tra gli altri aspetti, se e quanto il fallimento delle tecniche di pma sia direttamente correlato alla scelta di adottare.

Diversamente da quanto ci si potrebbe aspettare, non tutte le coppie approdano all'adozione solo dopo essersi sottoposte senza risultati alla procreazione medicalmente assistita. Se per la maggior parte, il 49,3 per cento del campione, la decisione di adottare passa per la pma, ben il 42,5 per cento, ovvero 105 coppie, decide dopo le analisi che attestano l'infertilità di non proseguire sulla strada della fecondazione assistita e di indirizzarsi verso l'accoglienza di un figlio altrui. Tra le motivazioni di non sottoporsi a pma le coppie riferiscono convincimenti ideologici, ad esempio l'innaturalità delle tecniche di pma (26,4 per cento), l'essere stati sconsigliati per problemi di salute (26,4 per cento), timori di conseguenze fisiche e psicologiche (23,6 per cento), perché preferiscono l'adozione (6,4 per cento) e solo un 4,5 per cento motivazioni religiose. Dato, quest'ultimo, che stupisce visto che in Italia - e Padova non fa eccezione - un'alta percentuale di persone si dichiara convintamente cattolica.

Interessante infine vedere le principali cause di infertilità. Nel 66,8 per cento dei casi analizzati in cui entrambi i coniugi hanno svolto accertamenti sull'infertilità, questa patologia risulta causata per il 31,5 per cento dall'uomo, per il 24,9 dalla donna e per un 24,2 da nessun problema della coppia. Si parla in quest'ultimo caso di infertilità senza cause o "enigmatica": è legata spesso a traumi psicologici inconsci e può scomparire.

ANDREA SPEROTTI

Nato a Verona il 05 / 04 / 71

Residente in via Progni 10, 37022 Fumane (Vr)

- *Dopo la laurea in Scienze Politiche produce, in collaborazione con la ditta Areadigitale di Bologna, alcuni documenti per l'Associazione Consilia" dell'Università di Bologna, che si occupa di assistenza agli universitari portatori di handicap.*
- *Nel 2000 a Verona collabora con alcune Televisioni locali e dal 2001 è collaboratore fisso del gruppo editoriale "L'Adige" di Verona nella produzione di un telegiornale locale, trasmesso sulle frequenze di Antenna 3 Nordest.*
- *Contemporaneamente collabora con alcuni quotidiani locali (L'Arena, L'Adige di Verona) e col sito internet di approfondimenti politici www.ragionpolitica.it diretto da don Gianni Baget Bozzo. Inoltre produce reportage come freelance in Bosnia e nella Striscia di Gaza, trasmessi rispettivamente da Antenna 3 Nordest e Telepace.*
- *Dal 2004 collabora con Luci nel Mondo, producendo reportage in Sudamerica, Africa e Oceania. Nel giugno 2005 è assunto come praticante e a ottobre 2007 diventa professionista.*

BRUXELLES, TERZA GENERAZIONE

- VERONIQUE SALVI

Deputata federale al parlamento belga

"Io sono nata nel 1973 a Charleroi, la più grande città della Vallonia: 200.000 abitanti. I miei nonni, sia dalla parte di mio papà che di mia mamma, sono arrivati in Belgio subito dopo la seconda guerra mondiale. Mia mamma è di Verona, di un paesino vicino a S. Giovanni Ilarione.

I miei genitori hanno percorsi diversi. Mio nonno paterno ha lavorato in miniera. Mio papà mi racconta sempre che lui è nato in una baracca, dove durante la guerra tenevano prigionieri i soldati nazisti. Un tempo c'era razzismo nei confronti degli italiani, li chiamavano "spaghetti". Mio nonno materno, invece, ha lavorato in un'industria metallurgica e mia nonna faceva la domestica in casa di alcune signore. Mio padre è vissuto in un quartiere di soli italiani, invece mia madre, da subito ha vissuto più a contatto con i belgi, quindi dei due è mio padre che ha sofferto di più i pregiudizi contro gli italiani.

Io ho vissuto una bella infanzia tra Italia e Belgio; a volte avevo difficoltà ad accettare la lingua e la cultura italiana, perché mi sembrava di essere diversa. Con l'età invece mi sono resa conto che ho avuto fortuna, ho una ricchezza culturale che gli altri non hanno.

Ho compiuto studi classici al liceo e poi mi sono laureata in scienze politiche all'università di Lovanio. Al termine dei miei studi ho incontrato Anne Marie Corbisier, che era ed è ancora deputata e che cercava una collaboratrice. Quindi ho iniziato a lavorare a Bruxelles. Nel frattempo mi sono sposata e ho avuto una bambina nata nel 2003, e ora stiamo aspettando un altro figlio.

Ho sempre abitato a Charleroi e nel 2000, in occasione delle elezioni comunali, poiché c'era bisogno di avere delle donne nelle liste dei partiti, il mio partito, il CDH, centro democratico umanista, mi ha chiesto di candidarmi. Sono stata eletta al consiglio comunale. Penso che sia importante prima di diventare parlamentari essere eletti nel comune della propria città, perché è il livello politico più vicino alla gente.

Nel giugno del 2007 mi sono presentata alle elezioni federali per il rinnovo del parlamento in Belgio e sono stata eletta, pur rimanendo consigliere comunale a Charleroi. Il mio è dunque un percorso di crescita graduale, basato sulla fiducia diretta degli elettori.

La difficoltà per la donna nel fare questo mestiere è gestire la vita professionale e la vita familiare, perché ho una bambina di 4 anni e mezzo che chiede molta attenzione, normalissimo, come tutti i bambini, adesso arriverà il secondo, ma Per me, fare politica non è partecipare ai cocktails, o avere qualcuno che ti guida la macchina; è un impegno, un lavoro che richiede di essere molto disponibile per la gente, di solito di sera o nel fine settimana. Quindi se non hai una persona vicino che è d'accordo, e meno male che abbiamo due famiglie bellissime che sono molto disponibili ad aiutarci con la bambina, non sarebbe possibile. Io ho scelto di impegnarmi perché credo che le giovani donne abbiano molto da dire!

I più anziani non accettano che dici no a certe riunioni, certe riunioni si fanno dalle sette alle nove, dopo rimangono lì a parlare, io dico no, alle nove devo andare perché ho il marito e la bambina che mi aspettano a casa, all'inizio non l'accettano, poi l'accettano perché... perché è così!

Penso che le mie radici venete mi abbiano regalato alcuni valori come l'attaccamento alla famiglia, l'importanza della solidarietà, di aiutare e ascoltare gli altri. Ovviamente, in virtù della storia di emigrazione della mia famiglia, sono molto sensibile alla questione dell'immigrazione, alle vicende di chi deve lasciare il proprio paese per arrivare in un altro di cui non conosce né lingua né tradizioni. Questo è quello che successe ai miei nonni: è evidente che io sia molto sensibile al tema! Penso anche che nella cultura della nostra terra, il Veneto,

ci sia una attenzione nei confronti delle persone più deboli, degli anziani, dei bambini, che nella cultura belga è meno presente.

Sono tutte cose che io ho vissuto, che ho dentro, e quindi quando devo difendere delle leggi, delle proposte su questi temi, lo faccio con forza, con entusiasmo, senza cercare spiegazioni nel mio passato, perché sono valori che ho dentro, che vivo e che devo comunicare!

Una cosa che mi piace raccontare riguarda mia nonna Ida; lei è arrivata in Belgio nel '50, e in Belgio non ha mai potuto votare. La legge è cambiata solo nel 2000, quando il paese ha deciso che i cittadini dell'Unione Europea potevano andare a votare alle elezioni comunali. Mia nonna mi ha detto: "guarda un po' Veronica, io sono in Belgio da 50 anni, ho sempre pagato le tasse, ho imparato il francese, ma non ho mai avuto il diritto di esprimermi sulla politica. Oggi che per la prima volta vado a votare, sono fiera di poter votare per mia nipote".

- Ida Demo Brolese (dialetto)

Non so dirti bene queste cose.

- Antonio Deoclesio Pavei (dialetto)

Imprenditore

Abbiamo più di trecento persone che lavorano con noi.

- Enzo Filippi (dialetto)

Viticoltore

L'incendio del '74 ha portato via tutto.

- Contadina

Abbiamo raccolto l'uva. (dialetto)

- Venancio Menegaro (dialetto)

Imprenditore

Mio nonno aveva 7 anni quando è arrivato qua.

CRICIUMA

Il veneto cresce in Brasile

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESC

I veneti sono partiti dall'Italia alla fine del 19esimo secolo arrivando in questa regione, nel sud dello stato di Santa Catarina, in Brasile, nell'anno 1977.

Il governo brasiliano, volendo popolare questa regione e volendo in un certo modo proteggere il sud del Brasile nelle sue frontiere, aprì una campagna per far venire immigrati, specialmente veneti.

Perché i veneti? Perché i veneti erano gran lavoratori, molto religiosi e con un grande amore per la famiglia.

Ci fu qualche "propagandista" che venne in Italia, dal Brasile, promettendo un sacco di cose: facilitazioni, ospedali, strade, città. Queste promesse erano tutte bugie. Qui non c'era niente di tutto ciò; c'era solo foresta e gli emigrati vennero collocati nel mezzo di questa foresta. E, poiché avevano venduto tutto quello che avevano, non c'era per loro possibilità di ritorno.

Quindi da Vittorio Veneto, da Cappella Maggiore, da Conegliano, da tutte questi paesi le persone partivano.

Quindi si imbarcavano: erano più di mille persone su una nave e il viaggio durava 36 giorni. Si racconta che i bambini a volte morivano, e non c'era modo di seppellirli.

- Ida Demo Brolese (dialetto)

La nonna mi raccontava queste cose, diceva: "vedevo solo cose brutte e la nave andava, non so fino a dove, e non so quanto tempo siamo rimasti sulla nave, e dopo vedevo che quando qualcuno si ammalava... morivano vero, e li buttavano fuori dalla finestra, e li i pesci li prendevano e li mangiavano".

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESC

Alla fine arrivavano a Rio de Janeiro, venivano imbarcati su un'altra nave e arrivavano alla

foce di un fiume chiamato Rio Tubarao. Qui, le donne con i bambini e i bagagli risalivano il fiume sulle barche, mentre gli uomini andavano a piedi sulle rive. Arrivavano a Pedrinas, e da lì su carri trainati da buoi e a piedi arrivavano in un luogo chiamato Azambuja

- Enzo Filippi (dialetto)

Viticoltore

È arrivato qui mio nonno dalla Toscana, Massa Carrara, Castognetoli. Qui la maggior parte della gente venuta dall'Italia erano veneti. Abbiamo imparato tutti la lingua che ci insegnavano, la stessa lingua con cui sto parlando, una lingua venuta da Belluno.

Mio nonno ha aperto un mulino per macinare il miglio e fare la polenta che viene dall'Italia, qui la polenta è il piatto principale.

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESC

Questo posto non si sviluppò. Invece si sviluppò un'altra cittadina chiamata Urussanga che divenne il centro di raccolta delle famiglie venete che emigravano per il sud di Santa Catarina.

- Adamo Bettiol (Dialeto)

Sono arrivati il 26 maggio 1878, mio nonno ha portato 4 figli dall'Italia. Qui hanno chiesto a mio nonno, quanti figli? E lui 4, allora 4 appezzamenti più 1 che fanno cinque. E lui: no, no, no, una è anche troppo perchè io non sono contadino, sono fabbro. Ho sempre lavorato col ferro, i Bettiol erano 470 anni che avevano una tradizione di fabbri. Allora ha preso una colonia per lui, la su nel bosco, ma poi si è spostato qui in piazza, ha aperto una ferramenta, proprio qui nella casa in cui siamo adesso. Mio nonno faceva le roncole, i contadini venivano qua, lui gli aggiustava le falci per disboscare e loro in cambio gli curavano la terra.

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESC

Un gruppo di veneti che arrivò ad Urussanga si stabilì infine a Criciuma. Il giorno 6 gennaio del 1880, 22 famiglie arrivarono qui, nella foresta, nel punto in cui fu fondata la città di Criciuma.

C'era una baracca dove vivevano tutti insieme: le 130 persone che formavano le 22 famiglie. Rimasero in questa baracca fino a che non vennero loro assegnati i loro lotti. Costruirono altre baracche e cominciarono così... nel mezzo della foresta. Per un certo periodo il governo diede loro qualcosa da mangiare, ma dovettero subito iniziare a lavorare, perchè dopo il primo raccolto il governo non distribuiva più alcun cibo; inoltre la terra assegnata non era stata regalata: dovevano pagarla!

- Venancio Menegaro (Dialeto)

Imprenditore

La mia famiglia è oriunda di Soave, Verona e sono arrivati in Brasile nel 1892. Mio nonno lavorava la terra, poi mio padre ha aperto un ferramenta, faceva strumenti per l'agricoltura. Io sono della seconda generazione in Brasile e dalla ferramenta è nata una concessionaria di trattori della Jhon Daree. Io ho 60 anni e i miei figli mi stanno succedendo. Adesso ho 40 dipendenti.

(Mostra i vari settori dell'azienda, ndr.) Questa è la parte di vendita. / Questa è l'officina dei trattori Jhon Daree, in esclusiva. / Qua vendiamo i ricambi e l'olio per le macchine. / Questa è l'amministrazione. / Qui diamo i corsi di formazione per gli operatori delle macchine che vendiamo.

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESCO

Più tardi si scoprì il carbone, all'inizio del 20mo secolo; si iniziò ad estrarre carbone minerale, tanto che durante la guerra, la prima guerra mondiale, molto carbone partì da qui, da Criciuma per rifornire l'Europa, principalmente l'Inghilterra. La scoperta del carbone obbligò a creare la ferrovia ed essendo vicino al litorale, le comunicazioni tra il nord e il sud divennero più facili attraverso Criciuma. La scoperta del carbone portò sviluppo, così che in poco tempo si creò una diversificazione nella produzione e oggi, Criciuma è una grande città, con quasi duecentomila abitanti, e i veneti sono qui grandi imprenditori.

- Clesio Salvaro

Imprenditore

La mia famiglia viene dal Veneto, dalla città di Soave, in provincia di Verona. Il mio bisnonno con il fratello partirono dall'Italia nel 1892 e vennero qui alla ricerca della terra promessa.

Dopo che mio nonno aveva lavorato a lungo la terra, mio padre e mio zio iniziarono a lavorare nelle miniere di carbone e dopo aver lavorato loro volta quindici anni in questa attività particolare, perchè insalubre, iniziarono a lavorare per conto proprio. E approfittando di quello che avevano risparmiato, comprarono un'area di estrazione e ora siamo diventati una delle più grandi industrie estrattrici del sud del Brasile, producendo più di 150mila tonnellate di carbone al mese, e operiamo anche nel settore del trasporto stradale, abbiamo più di 350 Camion, operiamo nel settore del legname, della radiocomunicazione. Il gruppo oggi impiega direttamente più di mille persone e contribuisce considerevolmente alla crescita della regione sud del paese.

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESCO

L'amore per il lavoro diede a questi immigranti veneti un grande amore per la terra, un grande attaccamento alla terra. Qui i veneti volevano più terra, volevano dare ai figli la terra. La città è cresciuta grazie a questo spirito imprenditoriale.

Oggi abbiamo una diversificazione nell'industria, abbiamo molti tipi di industria. Certamente dietro a queste industrie c'è questo spirito imprenditoriale, questa volontà di progresso, di sviluppo, che i nostri antenati hanno portato e lasciato in eredità ai figli, ai nipoti e a tutti quelli che oggi vivono qui.

- Antonio Deoclesio Pavei (Dialecto)

Imprenditore edile

Io sono della famiglia Pavei, i nostri nonni sono venuti da Sedico, Belluno. Mio nonno quando è arrivato nel 1889 faceva il contadino. Anche mio padre ha lavorato nell'agricoltura, coltivava zucchero, faceva Cachasa. A me non piaceva lavorare nei campi allora, nel 1975 ho iniziato a lavorare come muratore. Adesso ho fondato questa impresa di costruzioni. (Ora davanti ad un condominio in costruzione, ndr) Adesso costruiamo palazzi come questo, ne ho costruiti 30 a Criciuma, 30 a Florianopolis e 15 a Porto Alegre. Ho cinque figli, uno è architetta, due ingegneri civili, uno lavora a Florianopolis, l'altro a Porto Alegre, gli altri due studiano ancora.

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESCO

Un'altra caratteristica dei veneti è l'amore per la famiglia. I legami che uniscono le famiglie sono molto forti, si parla degli antenati, del padre, del figlio, del nipote. Tutti conservano

ancora questo grande spirito di famiglia, cosa che non vediamo con tanta intensità nei discendenti ad esempio dei portoghesi, degli afro-americi.

- Achille Pellegrini (Dialecto)

Mio nonno è partito originario di Sopracrode, io sono bellunese mio nonno anche. Hanno avuto 14 figli. Giacomo il più vecchio, Angelo, il nono, sta qui, la Maria, sposata con Battista Valsecchi, la Celestina col vecchio Valentin Maragno, lo zio Eugenio Pellegrini sposato con la Maria Cirimbela, Francesco, mio papà, la zia Giulia, nonna di Juan Abele. Io sono urussanghense, sono nato in piazza, dopo sono andato a lavorare di qua e di là, finché ho conosciuto questa qua (indica la moglie, ndr). Le mie tre figlie con tanti sacrifici e risparmiando le ho mandate tutte a studiare. Siamo molto uniti, c'è grande rispetto e giustamente c'è l'orgoglio che non ci sia neanche uno zuccone.

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESCO

Vivevano in una regione dove c'era tutto da fare. Non c'erano medici, ma c'erano molte malattie, non c'erano strade, non c'erano persone vicine. Quindi si riunivano nelle chiese per pregare e così ricevere dall'alto, dall'oggetto della loro fede, da Dio, la forza per continuare a lottare, per avere speranza nel futuro, e poter così realizzare il sogno che li aveva portati fino a qua. Anche questa è una caratteristica molto forte e ancora molto viva.

- Paulo Antonio de Conto

Vescovo di Criciuma

Gli antenati che sono partiti dall'Italia per venire in Brasile, non hanno portato niente nel senso materiale, ma hanno portato nel cuore la fede. E la fede che gli antenati hanno vissuto, oggi si cerca di vivere con tanti laici che cercano di aiutare in tutti i sensi: nella liturgia, nella catechesi.

- Anderlei Antonelli

Sindaco di Criciuma

I discendenti della Regione Veneto in Italia, nella nostra regione, specialmente qui a Criciuma, sono molto numerosi. Praticamente il 70 % dei sindaci che sono stati eletti al comune di Criciuma sono di origine veneta. La discendenza italiana è così forte nell'architettura che è evidente in tutta la regione, specialmente qui a Criciuma.

- Jorge Daròs

prof. antropologia filosofica UNESCO

C'è una cosa molto importante da dire a proposito della presenza veneta nel sud di Santa Catarina e nel sud del Brasile.

Nel centro del Brasile, specialmente a San Paolo, i veneti non hanno conservato una identità italiana così originale, perchè là andarono a lavorare nelle piantagioni di caffè e nelle industrie. Di conseguenza vennero come "assorbiti" dalla cultura brasiliana. Invece, nel sud del Brasile, principalmente negli stati di Santa Catarina e Rio Grande do Sul, non essendoci molta popolazione, né portoghese né afro-discendente, i veneti trapiantarono i costumi italiani. Per questo ancora oggi, nonostante ci sia stato un grande sviluppo che ha attirato molte persone da altre regioni, le caratteristiche venete sono ancora molto forti e molto visibili, nelle città ma soprattutto nei piccoli centri e nell'interno.

- Prof. Fernando Ponte de Sousa

Coord. memoriale brasiliano per i diritti umani

In Brasile non abbiamo ancora il diritto alla memoria organizzato come si deve, come nei paesi che passarono per il fascismo e per il nazismo. Quindi qui in Brasile c'è bisogno di creare archivi e musei, perchè le persone che furono vittime della dittatura possano aver accesso ai propri documenti, e le nuove generazioni possano conoscere le atrocità che furono commesse in questo periodo, perchè non si ripetano più.

DERLEI, UN'ALTRA MEMORIA VENETA

- Derlei Catareina de Luca

Coord. Comitato Associazioni Venete Stato Santa Catarina

La mia famiglia è originaria di Fregona in provincia di Treviso. Arrivò in Brasile, a Criciúma nel 1880. Era una famiglia molto cattolica. Abbiamo iniziato ad attivarci nell'Azione Cattolica a partire dal Concilio Vaticano Secondo. La Chiesa, in Brasile, insegnava che non bisogna solo pregare, ma specificava che la preghiera deve essere accompagnata dall'azione. Io sono frutto di questa generazione della Chiesa. La mia militanza è iniziata nella Jec, la Gioventù Studentesca Cattolica, poi sono andata all'Università. Il periodo in cui sono andata all'Università coincide con il periodo dell'atto Istituzionale numero 5, che è stato il periodo più nero, più difficile della dittatura in Brasile.

Affrontare la dittatura rimanendo all'interno della Chiesa Cattolica non cambiava le cose. La dittatura metteva tutti sullo stesso piano: cattolici, cristiani, protestanti, presbiteriani, comunisti, socialisti... per la dittatura erano tutti uguali.

La mia militanza iniziò nel 1966. Nel 1968 venimmo arrestati: 1000 studenti al congresso di Ibiúna. Questa detenzione fu una prigione allegra, diciamo così, perchè eravamo tutti insieme. Il vero problema fu nel 1969 quando fui arrestata al posto di un'altra persona. Pensavano che fossi Maria Aparecida Costa, e non diedero credito ai miei documenti. Venni arrestata durante l'Operazione Banderantes. L'Operazione Banderantes era un centro di tortura, era un centro dell'esercito specializzato nella tortura! E la tortura è tortura! Le torture erano fatte con fili elettrici. Mettevano fili elettrici alle mani, nelle orecchie, sulle ginocchia, ai piedi. Lo shock elettrico ha tutta una serie di conseguenze: lascia le persone con amnesie, con epilessia, con tutta una serie di danni abbastanza complicati, che durano per il resto della vita.

Legavano il corpo, lo appendevano a quello che chiamavano *palo di Arara*... E c'era una sedia, una sedia di ferro chiamata la Cadera du Dragon, una sedia medievale, fatta di ferro. Legavano le braccia così, (*ndr: chi parla sta mimando la scena*) le legavano ai braccioli della sedia, legavano qui, legavano i piedi. Quando parte la scarica il colpo il corpo fa così, (*ndr: imita l'effetto dello shock elettrico, sobbalzando*) e qui si bruciano le gambe, bruciano le ossa delle gambe. Molte persone sono uscite di prigione senza riuscire a camminare; anch'io sono stata una di queste. Qui ho i segni della Cadera du dragon, sulle gambe.

Uscii di prigione per ordine del giudice, che stabilì che non c'erano elementi per confermare l'arresto. Una volta fuori l'esercito continuò a perseguitarmi e siccome non c'era la possibilità di avere una vita normale durante la dittatura militare in Brasile, entrai in clandestinità.

La situazione più difficile che ho vissuto a causa della mia militanza fu nel 1972, aprile 1972, quando la polizia federale venne a bussare nella casa dove vivevo, a Londrina, nel Paraná. Loro vennero a cercare Derlei Catarina De Luca, ma io usavo il nome di Maria Luisa Vitali;

loro cercavano Derlei Catarina de Luca e quella che stava là era Maria Luisa Vitali. Quindi la polizia se ne andò, ma sapevo che sarebbero tornati presto. Quindi uscii, uscii con mio figlio, avevo un figlio piccolo, di tre mesi, lasciai mio figlio sulla porta di un ospedale, scrissi un biglietto raccontando la storia del bambino, il nome del bambino, chiedendo che fosse portato a casa di mia madre a Criciuma. I preti della città raccolsero il fagotto, lo portarono in un seminario qui a Florianopolis, da Florianopolis lo portarono a Criciuma. Ma questo tragitto: prendere il bambino a Londrina, portarlo a Curitiba, da Curitiba a Florianopolis e da Florianopolis a Criciuma, durò un anno e mezzo. Durante questo periodo io non sapevo dov'era mio figlio, la disperazione era molto forte. Fu molto difficile, perchè riuscii a recuperare mio figlio solo dopo due anni e tre mesi. Ho impiegato praticamente trent'anni a ricostruire un rapporto.

Ho avuto fortuna, ho avuto molta fortuna a recuperare mio figlio. Molte madri non hanno avuta la stessa fortuna .

Sono rimasta nella clandestinità dal '69 -'70 fino al 1973, quando la vita in Brasile divenne impossibile e fui esiliata in Cile. Ero arrivata da un mese in Cile quando ci fu il golpe di Pinochet. C'erano dittature militari in Uruguay, Paraguay, in Brasile, Argentina, in Perù, non c'erano molti posti dove scappare. Quindi gli unici posti per scappare erano Cuba e la Germania Orientale. Molte persone sono andate in Germania Orientale, io andai a Cuba dove venni curata.

Nel 1979 ci fu l'amnistia, nel 1985 finì la dittatura. A partire dal 1979, con i sopravvissuti, decidemmo di organizzare dei gruppi chiamati "mai più tortura." Durante gli anni abbiamo raccolto molto materiale. Abbiamo raccolto materiale dei movimenti popolari di resistenza; abbiamo raccolto materiale di alcuni archivi che sono stati aperti a San Paolo e nel Paraná, abbiamo raccolto materiale della nostra lotta. Tutto questo materiale costituisce un archivio immenso che è stato donato all'Università Federale di Santa Catarina.

- Prof. Fernando Ponte de Sousa

Coord. memoriale brasiliano per i diritti umani

Qui a Santa Catarina si sta organizzando questo archivio con l'aiuto di militanti di Criciuma, di altre città, di altre Università. Questa università sta compiendo i primi passi per l'organizzazione della nostra memoria.

- Derlei Catareina de Luca

Coord. Comitato Associazioni Venete Stato Santa Catarina

Chi crede nell'anima... è interessante perchè l'anima... è permanente, è eterna. Chi non crede nell'anima, ma crede nella storia, anche questo è interessante, perchè cos'è l'eternità se non questo?

- Prof. Fernando Ponte de Sousa

Coord. memoriale brasiliano per i diritti umani

Gli organismi di repressione dello Stato, l'esercito, l'aeronautica, anche gli organi repressivi clandestini che esistevano all'epoca, ancora non hanno liberato questi documenti. Quindi noi, qui in Brasile, abbiamo ancora molti documenti su quell'epoca che non sono conosciuti nè accessibili.

- Derlei Catareina de Luca

Coord. Comitato Associazioni Venete Stato Santa Catarina

Sono i generali che ci hanno torturato che non permettono l'apertura degli archivi. I giovani ufficiali dell'esercito, oggi, non hanno niente a che vedere con loro. Anzi, è vero il

contrario. Ci cercano per sapere cos'è successo, com'era quell'epoca.

- Prof. Fernando Ponte de Sousa

Coord. memoriale brasiliano per i diritti umani

Ci sono ancora persone sequestrate che sono considerate scomparse, perchè non ci sono informazioni su di loro, non c'è la conferma del loro assassinio e non ci sono documenti che possano portare alla localizzazione di queste persone.

- Derlei Catareina de Luca

Coord. Comitato Associazioni Venete Stato Santa Catarina

Eccezionalmente le persone ottengono questo o quel documento, perchè un militare glielo porta, perchè qualche governo apre un archivio, come ha fatto il governo del Paraná. E là, nell'archivio del Paraná, ci sono foto mie, foto dei miei compagni. Quando Mario Covas fece aprire l'archivio di San Paolo trovammo un sacco di foto di nostri compagni che hanno furono uccisi e fotografati...

Hanno conservato le foto...ma la gente non ha accesso ad esse.

- Prof. Fernando Ponte de Sousa

Coord. memoriale brasiliano per i diritti umani

La seconda difficoltà, che è una questione molto ampia qui in Brasile, è localizzare i corpi delle persone che sono state assassinate, quelle che sappiamo con certezza che sono state uccise ma le cui famiglie ancora non sanno dove sono i corpi.

- Derlei Catareina de Luca

Coord. Comitato Associazioni Venete Stato Santa Catarina

Vogliamo dare loro una sepoltura cristiana, vogliamo un certificato di morte, vogliamo poter portare dei fiori sulle loro tombe. La gente non ha ancora questo diritto.

- Prof. Fernando Ponte de Sousa

Coord. memoriale brasiliano per i diritti umani

Questo è ancora un problema politico molto grave, perchè l'impunità è una scuola che crea una cultura politica autoritaria.

Il processo di democratizzazione politica, culturale, sociale di un paese, specialmente dei paesi qui, nel cono sud, è un processo permanente. Il periodo autoritario è un periodo non ancora concluso, quindi non abbiamo garanzie storiche che non si ripeterà. L'unico modo per imparare che la democrazia, con giustizia ed equità, è il migliore dei regimi, è lottare per preservare la memoria, affinché non si ripeta il passato. Di qui l'importanza di questo progetto: educare le nuove generazioni.

- Derlei Catareina de Luca

Coord. Comitato Associazioni Venete Stato Santa Catarina

Ci sono stati molti bambini, che oggi sono uomini... ingegneri... dottori..., che non hanno conosciuto i loro genitori. Noi raccontiamo loro chi erano i loro genitori, la memoria è un diritto di tutte le generazioni.

Così come i miei antenati, i miei nonni, non hanno avuto paura di affrontare l'ignoto, un mondo nuovo; la nostra generazione, che è la terza generazione qui in Brasile e la prima ad arrivare all'università, noi non abbiamo avuto paura ad affrontare la dittatura.

ALESSANDRO TORTATO

Nato a Venezia il 18/03/1969, residente a Venezia- Mestre, in via Circonvallazione 27, cap 30174, regolarmente iscritto all'Albo professionale dei Giornalisti del Veneto

laureato con il massimo dei voti in scienze politiche presso l'Università di Padova ed in storia presso l'Università di Venezia, pubblicando per Rossato Editore "Ortigara, la verità negata", oggi in settima ristampa, e per Mursia "La prigionia di guerra in Italia. 1915-1919", primo libro edito sull'argomento. Contemporaneamente si dedicava agli studi musicali diplomandosi in pianoforte, composizione e direzione d'orchestra a Venezia e Vienna, perfezionandosi in questa disciplina con grandi maestri (tra gli altri Peter Maag, Donato Renzetti, Jorma Paluna), vincendo il primo premio nel 2003 al concorso internazionale di direzione d'orchestra di Maikop (Russia), intraprendendo una prestigiosa carriera internazionale ed insegnando nei conservatori di La Spezia, Genova, Pesaro, Venezia. Dal febbraio 2005 collabora con le pagine culturali del Corriere del Veneto approfondendo temi principalmente di storia contemporanea, ma anche spaziando nella musica e nell'alta gastronomia. Collabora anche con la rivista di enogastronomia Papageno e con la guida dei ristoranti del Sole 24 ore diretta da Davide Paolini.

Manca poco. Il 10 e l'11 maggio Bassano del Grappa sarà invasa da migliaia di penne nere che celebreranno l'81^a adunata nazionale degli alpini. Non è la prima volta per Bassano. Già nel 1948, l'Associazione Nazionale Alpini, presieduta da Ivano Bonomi, l'aveva designata per ospitare la prima adunata nazionale del dopoguerra, durante la quale fu inaugurato lo storico Ponte degli Alpini, ricostruito e trasformato. I significati dell'avvenimento andarono ben oltre il consueto incontro tra commilitoni. Si scelse Bassano perché Bassano era stata la capitale morale dell'altra guerra, quella Grande, quella vinta sulle balze del Monte Grappa. Non solo: Bonomi, il presidente dell'ANA, era appartenuto a quell'antica classe liberale che il fascismo aveva spazzato via. I 60.000 alpini convenuti rappresentarono poi la prima rilevante mobilitazione pubblica dell'associazionismo patriottico dopo le tragedie del conflitto. L'inaugurazione del ponte fu quindi metafora di un legame ideale tra guerra vinta e guerra perduta, vera icona simbolica di una resurrezione della nazione in cui gli alpini, come da tradizione, avrebbero continuato ad interpretare l'italiano leale e fedele alla patria, l'indomito ricostruttore di edifici materiali e spirituali. Lo disse esplicitamente Bonomi: "Il Ponte è risorto perché all'appello delle Penne Nere rispose da tutte le contrade della penisola una folla d'oblatori che un'idea univa in un tutto compatto e fattivo, una folla esponente di quel popolo al quale si chieggono ogni di nuovi e più gravi sacrifici per sanare le ferite di una guerra sfortunata..." Ma perché proprio gli alpini? Perché il mito guerriero di questo corpo così singolare ha attraversato ogni cataclisma della vita italiana resistendo tuttora, in epoca di "demilitarizzazione retorica"? Ce lo spiega con grande competenza e passione Marco Mondini, valente ricercatore veneto, nel suo ultimo lavoro "Alpini. Parole e immagini di un mito guerriero" (Laterza, 256 pp, 16 euro). Si tratta di un attento percorso in cui l'autore analizza le dinamiche letterarie e comunicative attraverso le quali, dall'Ottocento ad oggi, il canone narrativo e iconografico alpino si è consolidato nell'immaginario popolare. Punto di partenza questi "soldati alquanto bizzarri, ben poco entusiasti di donare il sangue per la patria, ma coraggiosi fino all'incoscienza, insofferenti della disciplina e dei gradi, ma pronti a seguire il proprio comandante fino alla morte, bonari e scanzonati, ma all'occorrenza nemici terribili, capaci di indugiare, indolenti, davanti a innumerevoli bicchieri di vino, ma lavoratori instancabili e straordinari alpinisti". È persino superfluo ricordare quanto la loro storia intersechi le genti ed i luoghi della nostra regione. Aveva sede di servizio a Verona quel Davide Menini protagonista di una delle prime prove di fuoco che gli alpini paradossalmente disputarono non tra nevi e ghiacci ma nell'arsura di Adua, in Africa Orientale. Il primo marzo del 1896, per proteggere il generale Baratieri dalla carica della cavalleria abissina, egli trovò la morte ed il mito lanciandosi da solo con la baionetta spianata all'urlo: "Avanti Alpini, avanti Alpini – Savoia!". Sono le prove generali della Grande Guerra che fa degli alpini i "combattenti speciali alle porte della nazione" - per dirla con le parole di Cesare Battisti, - quei "figli della montagna" le cui gesta saranno narrate da fini penne quali Jahier, Mariani, Monelli. Straordinarie alcune pagine di quest'ultimo tratte da *Le scarpe al sole* che ritraggono una Valsugana quasi magica: "...ed ecco viene la luna a giocare a rimpiattino con i gravi abeti infarinati. Essa veniva nel viale degli abeti e i suoi denti di tigaretta brillavano per il piacere". Altrettanto straordinario il realismo espresso dall'utilizzo insistito del dialetto veneto così come l'attenzione riservata al vino, vero collante sociale del gruppo. Racconta il capitano Busa, la cui tenda è stata colpita da una granata: "in te la tenda gavevo el cofano de la cancelleria, el telefono, el caratel del vin. El me lassa star el cofano ch'el podeva ben andare a remengo co le so scartoffie, el me lassa star el telefono e nossignor, ostia, el me ciapa propri sul caratel del vin". La retorica fascista utilizzò con grande enfasi il mito degli alpini che riuscì persino a sopravvivere, come abbiamo visto, alle disfatte della seconda guerra mondiale. La ritirata di Russia, pensiamo alle pagine di Mario Rigoni Stern, diventa così un'epopea

narrata rimarcando non più i valori della vittoria, ma piuttosto la capacità di sacrificio, di sopportazione oltre il possibile, di resistenza di fronte alla guerra. Concludono il volume interessanti riflessioni sui "soldati post-nazionali" odierni, sradicati dalle proprie comunità d'origine, sempre più distanti dalla magia che tra qualche giorno illuminerà Bassano.

“Altro che un tragico errore. Un tragico orrore!”. A commentare così le parole di Pietro Ingrao, andate in onda qualche tempo fa durante una trasmissione radiofonica, è la signora Rina Marcuzzo, sorella di Armando ed Elio, i protagonisti di un capitolo del nuovo volume di Giampaolo Pansa “I gendarmi della memoria. Chi imprigiona la verità sulla guerra civile” (Sperling & Kupfer, 504 pp, 19 euro). Cosa aveva detto Ingrao ad Hollywood Party, programma di critica cinematografica in onda quotidianamente su Radio 3, rispondendo alle domande di Tatti Sanguineti? Testualmente: “Dopo la guerra sono rimasto colpito dalla morte di Elio Marcuzzo. Un tragico errore. Una storia per me amarissima e triste. Elio condivideva le nostre speranze ed il nostro odio per il fascismo”. Quando chiediamo alla signora Rina di ripercorrere le vicende del fratello, inizialmente è titubante, si informa, chiede chi siamo, ma, una volta spiegate le nostre intenzioni, si abbandona ad un racconto atroce e toccante. “Sono nata il 18 marzo del 1921 a Treviso. A casa stavamo bene: papà lavorava nel commercio. Eravamo quattro fratelli: Jole, la maggiore, del '15, Elio del '17, io del '21 e Armando del '22. I miei ci tenevano molto alla nostra istruzione ed infatti abbiamo tutti studiato. Io mi sono diplomata alle magistrali, poi ho frequentato l'università di lettere ad Urbino, laureandomi e dedicandomi all'insegnamento qui a Treviso”. Papà Guido Antonio e mamma Novella mirano a fare dei figli degli ottimi professionisti ma uno dei quattro pare non prediligere i percorsi tradizionali. Continua Rina: “Elio frequentava il liceo classico presso il Collegio Pio X di Treviso. Era bravissimo, spiccava per intelligenza e rapidità d'apprendimento, ma aveva un pallino: il cinema. Un giorno, all'inizio della terza liceo, rincasò dicendo a mio padre di non voler più continuare gli studi. Desiderava partire per Roma e tentare l'avventura cinematografica. Papà fu irremovibile: prima il diploma. Elio lo prese in due mesi da privatista. L'estate dopo ero in vacanza a Maniago con mia cugina, lei compra il giornale e cosa vedo? La foto di mio fratello con la grande attrice Elena Zareschi”. Elio a Roma fa strada. Frequenta il Centro sperimentale di cinematografia, conosce Pietro Ingrao, Gianni Puccini, Giuseppe De Santis. Alle numerose ammiratrici trevigiane confida di prendere 50 lire al giorno, il corrispettivo di un normale stipendio mensile. Nel 1937 debutta ne “Il feroce saladino” di Mario Bonnard. Al suo fianco un altro giovane di belle speranze. Si chiama Alberto Sordi. Recita poi con Fosco Giachetti e Luisa Ferida in “Nozze di sangue” di Goffredo Alessandrini. Nel 1942 la svolta che lo immortalerà nella storia del cinema. Un giovane regista, Luchino Visconti, gli affida la parte dello “Spagnolo”, un indecifrabile venditore ambulante dai contorni vagamente anarchici, in “Osessione”, capolavoro del neorealismo che ha per protagonisti Clara Calamai, Massimo Girotti e Juan De Landa. Rina ricorda i giorni delle riprese a Ferrara. “Visconti non era per nulla cordiale, molto riservato. Lo sguardo sempre celato da un paio di occhialoni neri”. La vita sorride ad Elio ma la storia gli cammina tragicamente accanto. Con l'8 settembre lascia set e cineprese per tornare a Treviso dai suoi. Un regista amico, Karl Koch, lo chiama a Berlino per “Tosca”. Nella capitale del Reich, colpita da furiosi bombardamenti, Elio rischia di perdere la vita sotto le bombe ma riesce a far liberare il medico trevigiano Giovanni Cottin, prigioniero dei tedeschi. Anche in Italia si bombarda. La famiglia Marcuzzo è sfollata a Cavriè, frazione di San Biagio di Callalta, presso una scuola. I genitori sono anziani e provati dalla guerra. Elio non se la sente di lasciarli soli e rimpatria. È antifascista convinto. Quando la sorella gli comunica di voler sposare un giovane repubblicano, lui lo prende in disparte e lo avvisa: “Tu non ti sposi in divisa. Pagliacci in famiglia non ne voglio!”. I due convolano a nozze il 16 aprile del 1945. La guerra civile imperversa nel trevigiano, ma Elio si sente al sicuro. Lo ripete spesso alla madre: “Non ho mai fatto niente a nessuno...”. Ma quel giovane divo del cinema fascista, appena tornato dalla Germania, è sospetto all'occhio dei partigiani. C'è un brutto presagio. Un agricoltore di San Biagio, tale Silvio Cadonà, detto “Senna”, un giorno lo

avvicina con strane parole "Eh bel moretto, ti vedarà, te faremo passar un bel quarto d'ora". Elio non ci fa più di tanto caso. Qualcuno lo convoca in un ufficio a tradurre qualche documento dal tedesco. È una trappola: la prova che l'attore è una spia. Gli eventi precipitano. La voce di Rina è rotta dall'emozione: "Nella scuola una mattina capita un mio compagno d'università, Attilio Scardala, dicendomi di aver sognato un mio bacio. Faceva però troppe domande su Elio. La mattina del 20 io sono partita per Torino, dove mio marito prestava servizio". La sera stessa Elio sta cenando con riso al latte, il suo piatto preferito. Entrano due fascisti. Chiedono di lui e del fratello Armando. Elio si preoccupa e getta di nascosto sul fuoco le due tessere partigiane che possedeva. Gli sarà fatale. I due sono partigiani travestiti che lo trasferiscono presso la cartiera di Mignagola di Carbonera, dove imperversa tal Gino Simionato, nome di combattimento "Falco", noto per aver ucciso a randellate 34 collaborazionisti. I fratelli Marcuzzo vengono impiccati ad una trave, lasciati penzolare per un po' e sepolti vivi abbracciati. A giugno, un contadino insospettito dal cattivo odore proveniente da un campo, li rinviene. Sono riconosciuti da una domestica ed oggi riposano al cimitero di Treviso. Conclude amaramente Rina: "Nessun attore, nessun regista si è mai fatto vivo. Nemmeno una telefonata. L'unica consolazione per mia madre una domanda del vescovo di Treviso: - Signora preferirebbe essere la mamma degli assassini? - Poi le parole tardive di Ingrao. Un tragico orrore.

LUXARDO

Ci sono storie che non possono emergere solo in occasione di anniversari o ricorrenze. È per questo che, a più di un mese dalla "giornata del ricordo", vogliamo ripercorrere la saga dei Luxardo di Zara, i celebri produttori del'omonimo maraschino, pregiato liquore di origine dalmata. Oggi l'azienda opera con successo a Torreghia, nei colli Euganei. Lo studio di Franco Luxardo (quinta generazione), che con Piero, Guido, Matteo, Filippo e Giorgio dirige l'impresa, è una sorta di piccolo museo con busti, medaglie, etichette, fotografie, modellini, ritratti. Esordisce Franco: "Le nostre fortune e sfortune sono legate ad un frutto bruttino ed asprigno giunto in Dalmazia probabilmente dall'Anatolia, la marasca, una ciliegia perfetta per la distillazione". Tutto comincia nel 1821 quando Girolamo Luxardo, classe 1784, intraprendente uomo d'affari ligure, sbarca a Zara, allora terra d'Austria, e fonda una fabbrica destinata alla produzione del maraschino, prodotto che ha già una tradizione locale. Nel 1829 l'Imperatore d'Austria concede al bravo Girolamo un privilegio che gli riserva la produzione esclusiva del liquore per 15 anni. Precisa Franco "La ditta continua attualmente ad avere nella sua ragione sociale la dicitura *Privilegiata Fabbrica Maraschino*". È l'inizio di uno sviluppo prodigioso: il maraschino Luxardo è bevuto in tutte le corti europee, trionfa nelle esposizioni internazionali, attraversa gli oceani. Le bottiglie, per evitare la rottura durante i lunghi viaggi, vengono protette da un intreccio di paglia che ancor oggi le riveste. Girolamo muore nel 1865. Si legge nell'epigrafe "Allo squisito licore ond'ha Zara vanto mondiale, nuovo credito aggiunse con operosa industria coronata da lucri fortunati e da premi". Gli succederanno i figli Nicolò e Michelangelo. È quest'ultimo ad inaugurare nel 1915 la nuova sede nel colossale complesso del Barcagno, sull'omonima riva di Zara, un edificio dall'elegante stile viennese. Ma in Europa soffiano già i venti della Grande Guerra. I figli di Michelangelo, di schietti sentimenti filo-italiani, si trovano in una situazione paradossale, l'uno contro l'altro armati. Nel dicembre 1914, infatti, il terzogenito Pietro è richiamato dall'esercito austriaco, mentre Nicolò, per tutti Nico, fugge da Zara e si arruola volontario in Italia. Lo troviamo tra le file della III Armata con il cognome cambiato in De Franchi per salvare la pelle in caso di cattura. L'animo patriottico di Nico non si affievolisce al termine del conflitto: è uno dei protagonisti dell'impresa di Fiume, amico di D'Annunzio. Franco Luxardo prende una bottiglia e spiega: "D'Annunzio aveva definito il nostro maraschino - puro come l'acqua di fonte - ma amava di più il *ratafià*, l'altro rosso liquore di marasche Luxardo, oggi ingrediente certificato del cocktail *Singapore Sling*, che lui stesso ribattezzò *Sangue Morlacco*." Sull'etichetta l'inconfondibile grafia del Vate ancora lo testimonia: "il liquore cupo che alla mensa di Fiume chiamavo *Sangue Morlacco*". Zara diviene italiana e fascista e la Luxardo adegua le strategie al nuovo mercato nazionale diventando l'azienda leader nel settore. Sorride Franco: "Alla prima dichiarazione dei redditi il notaio vista la cifra impallidì consigliando lui stesso di decurtarla di un terzo. La mia famiglia era stata educata al rigore asburgico..." Poi di nuovo la guerra ed il disastro. Il 28 novembre 1943 le bombe americane centrano in pieno lo stabilimento Luxardo in una Zara occupata dai nazisti: l'azienda è rasa al suolo ed ettolitri di maraschino scorrono come torrenti verso il mare. Decine di soldati tedeschi si tolgono l'elmetto per raccogliere il distillato e danzano in una grottesca sbornia collettiva. Non è finita: arrivano i partigiani slavi. Nico, l'eroe della Grande Guerra, cerca la salvezza con la moglie Bianca nella piccola isola di Selve. I due, il pomeriggio del 30 settembre 1944, sono gettati in mare e massacrati a remate. A fine ottobre Pietro, che è rimasto a Zara, è arrestato: finirà sotto acqua con una pietra al collo. L'altro fratello, Giorgio, papà di Franco, per fortuna si trova a Bologna. Nel secondo dopoguerra è esule a Venezia con la famiglia. Non hanno più nulla se non il cognome e la storia. A Giorgio basta. Prosegue Franco: "Mio padre scoprì che all'università di Firenze un certo professor Morettini aveva piantato degli alberi di marasche dalmate nell'orto botanico. Lo

contattò cominciando poi a girare l'Italia in cerca di un terreno adatto per la coltivazione. Lo trovò qui a Torreglia. Le banche per fortuna gli diedero fiducia". Nel frattempo a Zara la Jugoslavia nazionalizza il marchio. Producono un liquore scadente, inizialmente mantenendo il nome Luxardo. Molti distributori, ignari della tragedia, continuano ancora ad inviare lì gli ordini, ma, grazie a Dio, nell'azienda usurpata lavora un'impiegata fedele alla famiglia, Elisa Perlotti. La signora Perlotti, rischiando la vita, scrive in codice ai Luxardo i nomi dei clienti che richiedono i distillati. Si riannodano così i fili della rete commerciale ed è la rinascita. Conclude Franco: "Abbiamo iniziato il miracolo del Nordest vent'anni prima degli altri ed oggi siamo una realtà consolidata a livello mondiale". Il commiato non può che avvenire con un bicchiere di maraschino: nel palato gli aromi della lontana Dalmazia, nella coscienza il consueto disagio per appartenere ad un paese che per anni ed anni ha dolosamente dimenticato questi suoi figli così devoti.

ELEONORA VALLIN

nata a Rovigo il 28 luglio 1978
residente a Rovigo in via Galimberti 17

Nata a Rovigo il 28 luglio 1978, maturità classica e laurea in Lettere moderne. Inizia a collaborare con diverse testate giornalistiche locali dal 2002. Dopo alcuni mesi al Gazzettino di Rovigo, passa a maggio 2004 al quotidiano La Voce nuova di Rovigo dove resta come collaboratrice fino a marzo 2006. A ottobre s'iscrive al master in giornalismo dell'Università di Padova e contemporaneamente al registro praticanti dell'Ordine dei giornalisti del Veneto. Da giugno a settembre 2005 svolge il suo primo stage nella redazione milanese di Economia italiana a Il Sole-24Ore. Da ottobre inizia a collaborare con il dorso regionale Il Sole 24Ore Nord-Est e per il secondo stage torna a Milano al coordinamento del dorsi regionali del Sole 24Ore.

Si è occupata di marketing e comunicazione per Ciscra Spa, l'azienda di comunicazione del gruppo bancario Icrea Holding, ed è stata consulente giornalistica per l'Ufficio stampa di Unindustria Padova. Nel 2006 ha vinto il Premio Ilaria Alpi con il video "Breaking all limits", un'inchiesta sull'accessibilità per i disabili nella città di Torino durante le Paralimpiadi. Giornalista professionista dal 2007, ora collabora con Il Sole 24Ore e il mensile Nordesteuropa.it di cui, da un mese, ha assunto il ruolo di vicedirettrice.

MONTAGGIO PORTO MARGHERA

APERTURA – 70 righe

Molti sanno, pochi lo dicono chiaramente, ma Porto Marghera è ancora più un business per avvocati che per imprenditori. Non è un caso che l'unico intervento di riqualificazione sia il Parco Vega che a oggi ha edificato solo in una delle cinque aree a disposizione. E l'ha fatto ancora nel 1996.

Sono quindi dodici anni che nulla si muove in quest'area, nulla che riguardi il recupero dei siti dismessi e "teoricamente" bonificati. Dodici anni in cui decine di progetti si sono susseguiti, hanno avuto declinazione su plastici e grandi titoli sulla stampa ma di fatto non un mattone posato per terra. «E stiamo parlando di un'area con enormi deficit infrastrutturali – ricorda Ezio Micelli, presidente di Immobiliare Veneziana che ha acquisito e poi venduto la zona ex Complessi – si può entrare e uscire solo da due punti, mancano collegamenti e quelli esistenti vanno potenziati».

Non solo. Troppi i contenziosi aperti su chi deve pagare i costi del risanamento (tra vecchi e nuovi proprietari e tra privati e ministero dell'Ambiente) e il motivo va cercato in una cronologia di provvedimenti che hanno solo creato una situazione di estrema incertezza.

Per iniziare bisogna risalire al 1998 (e questo spiega perché l'unica opera di riqualifica è datata 1996) e all'accordo sulla chimica che firmarono 15 aziende più gli enti per l'avvio delle bonifiche. Fu istituito un Comitato di sorveglianza in capo alla Regione che doveva controllare i progetti delle aziende. Il secondo accordo è invece del 2000 e fu siglato per tarare il primo al nuovo Dm 471/1999; un accordo integrativo che diede vita al Master plan del 2004 che fissò in dettaglio il piano interventi, regole e costi delle bonifiche di terreni e canali (1,86 miliardi di euro). Ma, precisa Gianluca Palma, direttore dell'Ente zona industriale di Marghera «il Master plan non è mai stato approvato dal ministero dell'Ambiente che invece ha inserito una serie di prescrizioni perché nel frattempo su Marghera era stato dichiarato il danno ambientale».

Per marginare i canali le aziende devono versare 1.520 euro per metro lineare, il resto è di competenza del Porto e dei fondi pubblici. Ma a questo si aggiungono gli extra-oneri da pagare a Roma per il danno ambientale: singole transizioni sottoscritte dal 2001 ad oggi da 23 imprese per un totale di 529 milioni di euro su 765 ad oggi disponibili per gli interventi di marginamento tuttora in corso (ma tutta la partita bonifiche vale circa 8 miliardi). Va sottolineato però che in base alla sentenza emessa nel 2001 per il processo al petrolchimico nessuna azienda è da considerarsi responsabile del danno ambientale e, quindi, molte si stanno rifiutando di pagare. Oggi chi vigila sui progetti, inoltre, non è più solo la Regione con il Comitato di sorveglianza ma la Conferenza dei servizi che contempla attori diversi. «Al 2003 tutte le aziende avevano quasi completato gli interventi - precisa Palma - con investimenti privati pari a 813 milioni di euro». Ma gli interlocutori erano cambiati e i piani decaduti. Ecco perché Ineos ha dovuto modificare il progetto del 1998 (bocciato) e riformularne uno nuovo approvato dopo anni in queste ultime settimane.

E le bonifiche? Quelle effettuate dopo il 1998 e approvate da enti diversi dal ministero rischiano di essere carta straccia e quindi di impedire ogni tipo di edificazione. Ci sono poi da risolvere altri problemi come la depurazione degli scarichi che dovrebbero andare a Fusina (la Regione è ancora alla ricerca dei finanziamenti e non ha definito le tariffe per le aziende) e più importante, come spiega il professor Umberto Trame dello IUAV «definire una vocazione univoca per questo territorio e un piano strategico». Ciò che manca è infatti la condivisione delle scelte, e in quest'ottica ci si muove a macchia di leopardo, con realtà private (circa 90 diversi soggetti proprietari d'aree) che proseguono con iniziative spontanee come Fincantieri che punta alla propria espansione o Enel che ha deciso di scommettere sull'idrogeno investendo 47 milioni per una centrale operativa dal 2009. Paradossalmente,

oggi, sembra che Porto Marghera abbia bisogno di un nuovo Giuseppe Volpi o forse come spiega Palma «di un'Authority mista pubblico-privato che ne prenda in mano le redini e coordini riqualificazione e sviluppo, investendo». Il Porto si è candidato. Ma nessuno ad oggi sembra aver sentito la sua voce.

SERVIZI

Nel bel mezzo di tante macerie di fabbriche dismesse e grigie, tenute solo per fare cubatura a testimonianza di un passato che non esiste più, il Parco Vega ha tutta l'aria di una cattedrale nel deserto. Eppure è l'unico sguardo al futuro di Porto Marghera: l'unico edificio che, visibilmente, esprime la riconversione del segmento storico e la futura terziarizzazione dell'area.

Dopo alcuni anni di difficoltà, nel 2007 il Parco scientifico e tecnologico ha chiuso il bilancio con un cash flow positivo, un fatturato di 10 milioni (al netto delle tasse) e un patrimonio netto di 80 milioni. «L'area – spiega il presidente Massimo Colombari – è stata acquistata nel 1993 nello stesso anno della cessione della produzione della Montecatini. Ma non è stato solo un investimento immobiliare, perché oggi Vega è il primo Parco scientifico tecnologico d'Italia con 200 aziende e 2mila addetti». Il suo sviluppo si estende, per ora, solo alla zona I (dove sono stati investiti 70 milioni di euro, di cui 33 da finanziamenti comunitari, per edificare 70mila mq di strutture in ben undici anni) ma l'area dovrebbe abbracciare in totale 35 ettari. L'obiettivo? La creazione di una città della scienza-conoscenza e della tecnologia con mille aziende e 10mila addetti articolata in otto settori: nanotecnologie, Ict e digital mediale, ambiente e sviluppo sostenibile, tecnologie e servizi per i beni culturali, aerospazio, biotecnologie, formazione e servizi avanzati.

A occuparsi della riqualificazione è un mix di attori pubblici e privati. Vega I (ora coperto al 90%) è stato completato dalla società Nova Marghera (Gruppo Guaraldo) che ha già costruito circa 40mila mq di edifici e sta ora realizzando il City Mall il nuovo polo di servizi del waterfront veneziano, mentre è ancora in stand by il progetto Città della musica che dovrebbe partire proprio dalla riconversione di un ex sito industriale. Poi c'è Vega Scarl (società consortile composta da 34 soggetti il cui socio di maggioranza è il Comune di Venezia) che assieme a Nova Marghera ha investito nell'area ben 140 milioni. A espansione (per ora si tratta ancora di progetti) ci sono quindi le aree Vega 2, 3, 4 e l'ipotesi di una zona 5, che saranno sviluppate da altri investitori privati: la società romana Condotte Immobiliare (Vega 2), Immobiliare Complessi (Vega 3) e Docks Venezia (Vega 4). Vega Scarl sta intanto continuando la trasformazione di Vega 2 dove avrà sede l'Incubatore digital mediale, un complesso ricettivo uso foresteria-hotel e il Waterfront Park (sei ettari di verde con arena fronte laguna). Diversa, invece, la destinazione dell'area 3 che per metà è stata venduta alla vicina Fincantieri per agevolare lo sviluppo del polo crocieristico. Un altro asset su cui puntare per la riconversione di Marghera e Fincantieri, che copre il 40% del mercato mondiale di settore, ha già deciso di investire 55 milioni di euro entro il 2011 per potenziare i nuovi ettari riorganizzando l'intera filiera produttiva. Già di proprietà dell'azienda i 70mila mq ex Alutecna e gli ulteriori 70mila acquisiti da Immobiliare veneziana nell'area ex Complessi. Ancora in trattativa invece altri 2 ettari nell'area produttiva occupata dalla Simar.

LOGISTICA

Il declino industriale non ha trascinato la parte portuale dell'area che sembra godere di buona salute (+7,6% i traffici a febbraio di quest'anno con crescita del +25% del settore commerciale). Il merito va anche e soprattutto alla sua localizzazione strategica, fondamentale per la movimentazione dei prodotti e delle materie prime da Ovest a Est e viceversa.

Ecco dunque perché spiega il presidente Giancarlo Zacchello «abbiamo rinunciato al traffico passeggeri». Meglio dunque concentrarsi su trasporti e logistica.

L'Autorità portuale ha appena acquistato 28 ettari per 20 milioni di euro (ma ne investirà altri 10 per nuove banchine) nell'ex area chimica per aumentare la propria superficie. Ma ancora non si ha idea di quanto spazio occuperà la logistica nelle aree ex petrolchimico e, sottolinea Zacchello «l'assenza di decisioni strategiche pesa sui futuri sviluppi, perché ha come effetto la prudenza degli investimenti da parte dei terminalisti container».

Così sembra che le zone dedicate al nuovo business siano da relegarsi all'isola portuale e in parte nella macroisola del vecchio petrolchimico, con il paradosso, spiega Pierpaolo Favaretto, ricercatore del Coses che il primo progetto che si muove in questo senso, ovvero l'attuazione della piattaforma logistica West Dock finanziata dall'omonima azienda e presentata lo scorso marzo per un'area di 350mila mq (di proprietà della Montefibre) con un investimento di 250 milioni di euro «ha preso il via da un'area posta al centro della cosiddetta penisola della chimica (e in prossimità di impianti industriali chimici ancora attivi) piuttosto che dalla riorganizzazione dell'area portuale stessa e dall'immediato retroporto, zone che non hanno necessità di essere bonificate e con accessibilità già testata».

Lo scenario delineato nel 2006 con il Master plan Piattaforma logistica Venezia 200-2015 prevede quattro fasi di intervento che interessano una superficie di 504 ettari di terreni. Le azioni riguardano l'ampliamento del porto nelle aree contermini e la sua totale trasformazione in polo logistico (oggi solo il 25% è utilizzato per questa funzione) con la realizzazione di un Distripark in area portuale o periportuale (di circa 100 ettari) «anche immaginando lo sviluppo di moli e banchine fuori dall'isola portuale». Il Distripark è una piattaforma logistica avanzata in grado di fungere da elemento di interscambio fra diverse modalità di trasporto e da anello di congiunzione tra industria e servizi. Ma il traffico su rotaia è calato vistosamente (da 32mila carri nel 1995 a 14mila nel 2006) le strade vanno sistemate e collegate e l'accesso al mare potenziato. Dopo quattro anni d'attesa, nel 2007, è stato firmato l'accordo con il Comune di Venezia per la realizzazione del terminal delle Autostrade del mare che sorgerà a Fusina in un'area di circa 37 ettari dove c'era lo stabilimento dell'Alumix (costo 200 milioni di euro) ma deve essere valutato e progettato ancora il collegamento alla rete autostradale, evitando interferenze col traffico locale.

AZIENDE

Nel 1965, anno di massima espansione, la chimica occupava il 43% di tutte le imprese di Porto Marghera. Oggi sfiora solo l'14% con 1.924 addetti e 11 aziende.

«Il declino – spiega Gianluca Palma – è iniziato proprio nel 1998 con quell'accordo che era più che altro un patto sindacale stretto di necessità dopo una serie di chiusure eclatanti come quella che colpì la sezione fertilizzanti di Alumix». «Se resisterà la chimica a Porto Marghera – aggiunge il direttore – sarà solo il mercato a deciderlo. Oggi quello che rimane è solo il comparto del Pvc, del cloro e dell'etilene, tutti gli altri cicli hanno chiuso o delocalizzato». Intanto il protocollo di condivisione delle linee strategiche per la riqualificazione e sviluppo di Porto Marghera sottoscritto tra Provincia, Comune e Unione industriali nel 2005 non contempla tra gli 11 assi quello chimico (da cui tra l'altro dipende il 70% della chimica nazionale). E ci sono aziende come Syndial, ex Enichem del gruppo Eni, la cui mission è «vendere l'impianto del cloro entro il 2009 a Ineos e mettere a disposizione le aree dimesse per consentire nuove attività aziendali» (si parla di 45 ettari nella vecchia zona del petrolchimico e 180 per il nuovo).

I settori industriali "forti" nonostante i massicci ridimensionamenti rispetto al '65 restano il meccanico al 16% e le attività terze (servizi e logistica) che coprono il 47%. Il petrolifero è sceso a 13 aziende contro le 23 degli anni Sessanta ma l'accordo con il ministero del 2006 ha avallato la produzione della raffineria Eni fino al 2035. La vecchia industria, lo zoccolo portante dell'area, si è dunque drasticamente ridimensionata lasciando spazi vuoti o riconvertendo la produzione verso attività terze. Basta guardare i dati degli scambi portuali: dal

1985 al 2007 il traffico industriale è sceso da 9 milioni di tonnellate a 4,4 milioni (dal 37% al 20% dell'intero traffico) mentre il commerciale è salito da 3,8 a 14,6 milioni di tonnellate (dal 15 al 44%).

Ma l'area è ancora attrattiva e può generare nuovi insediamenti industriali? Il Coses, Consorzio per la ricerca e la formazione nel 1991 contava 163 ettari liberi, nel 2006 ce n'erano 174 di cui 106 subito disponibili e 68 con progettualità abbozzata cui si aggiungono due chilometri di banchina libera e altri 1.600 metri da ristrutturare. Tante le richieste, secondo l'Ente zona industriale, ma sembrano tutte bloccate dai costi. Per acquistare un'area affaccio banchina, per esempio, si devono versare circa 300 euro al mq (e il rischio è di comprare senza bonifica effettuata) si deve quindi avere, per costruire, il decreto con l'approvazione del ministero che chiede però l'extracosto per il danno ambientale (circa 40-50 euro al mq) più le spese di bonifica legate ai terreni e alle falde. E qui i costi variano a seconda della Valutazione di rischio che nel caso di forte inquinamento arrivano anche a 100 euro al mq. Oltre al fatto che per costruire bisogna scavare e quindi togliere terra che, inquinata, deve essere messa in sicurezza (altre spese). Meglio quindi o rendere impermeabile il terreno o fare un gran strato di asfalto. E a questo punto più che un'azienda, forse, conviene fare un deposito container.

Scheda numeri

2mila ettari: L'ambito Porto Marghera

Si tratta di 1.600 ettari di terre emerse dotate di uno sviluppo di banchine di attracco di ben 36 chilometri e 350 di canali e superfici acquee.

106 ettari: Liberi e disponibili a oggi ma senza nessuna progettualità a cui si aggiungono 68 ettari di terreni con progettualità abbozzata.

90: Le proprietà – oltre a quelle demaniali – in cui è suddiviso l'ambito portuale di Porto Marghera. La distribuzione non è raggruppata.

25%: La quota parte destinata alla logistica dei 107 ettari dell'isola portuale.

1.520 euro: Al metro quadro lineare che le aziende devono pagare, secondo il Master plan, per gli interventi di bonifica.

23: Le imprese che hanno saldato con il ministero dell'Ambiente l'extra costo per il danno ambientale provocato. La prima fu Montedison nel 2001.

1998: L'anno del primo accordo sulla chimica firmato da 15 aziende più gli enti pubblici e che diede il via alle bonifiche tranne per il canale industriale Sud i cui marginamenti sono iniziati nel 1996 e completati nel 2002.

22: I progetti ipotizzati sull'area che vanno dal distretto Nanotech Hidrogen Park alla centrale a idrogeno, dallo sviluppo della logistica all'espansione del settore aeronavale.

361: Le aziende oggi presenti a Porto Marghera per 13.272 addetti. Nel 1965, anno del maggior picco occupazionale, nell'area lavoravano 32.980 persone.

TEMA DI COPERTINA

OCCHIELLO
FOCUS SULLA LAGUNATITOLO
IBERNATA DA QUARANT'ANNI

SOMMARIO

Venezia è e sarà sempre una città turistica ma questo è un business che va governato facendo attenzione ai processi di «semplificazione economica». La soluzione? Uscire dall'immobilismo e individuare scenari alternativi

CATENACCIO

Alla base dello spopolamento ci sono varie ragioni: gli alti costi, la fatica degli amministratori nel mantenere lo stato di città e una forte spinta a usare gli spazi in un modo più redditizio

CATENACCIO

Le strutture ricettive sono aumentate, in città antica, del 300%, i posti letto del 66% con un tasso di uso dell'80% per l'alberghiero e del 50% per l'extra-alberghiero

FOTO. Illustrazione

Venezia è una città che ha sempre vissuto su una scommessa: che l'acqua non l'assalga, così come Napoli spera, ancora oggi, di non essere inghiottita dal fuoco del Vesuvio. Ma ci sono eventi trauma da cui non si può prescindere; e l'alluvione del '66 ha di certo trasformato per sempre l'urbe e la sua società. Da allora, a parte le circa 60 mila anime rimaste nell'isola (negli anni '50 erano 175 mila, la media è quindi di meno duemila l'anno) poco o nulla sembra essere cambiato. E a percorrere le calle e i sestieri del centro storico, a leggere le cronache di oggi, sembra di rivedere una pellicola già vista e sentita almeno quarant'anni fa. Con la differenza che alcuni fenomeni si sono accentuati, ma non si è ancora trovato il modo per governarli.

Sia chiaro: Venezia è e sarà sempre una città turistica. Ma questo, è opinione comune, è un business che va calmierato nei flussi, prezzi e spazi, prima che fagociti il capoluogo stesso che deve, tra l'altro, gestire altre annose questioni: una mobilità castrata, con una sola via di entrata e fuga su gomma; il pericolo inondazione, legato all'innalzamento del livello del mare che, per alcuni esperti, potrebbe portare la città a vivere l'incubo patito da New Orleans, devastata dall'Uragano Katrina nel 2005; il continuo spopolamento delle sue case, spesso anguste, e una qualità della vita tutta da recuperare.

Vero, si continuano a ripetere sempre le stesse cose da molti anni. Eppure, questo significa che nulla o poco s'è mosso. E stiamo parlando non solo del capoluogo di regione, sede delle istituzioni, di due Università, dei maggiori eventi culturali del Paese (vedi Biennale e Mostra del cinema) ma anche di una città simbolo, meta turistica privilegiata e imitata nelle sue architetture d'acqua fino a divenire un eterno metro di confronto. «Ogni volta che descrivo una città, dico qualcosa di Venezia» diceva Marco Polo al Kublai Kan, nell'infinita favola sull'urbanistica di Italo Calvino. «Per distinguere le qualità delle altre, devo partire da una prima città che resta implicita». E questa, era Venezia.

L'importanza della prospettiva

Si potrebbe prendere la «questione veneziana» da vari punti di vista, *zoomando*. Per Luigi Brugnaro, veneziano e presidente di Umana, è impossibile prescindere da una visione metropolitana, da un sistema che oltre all'insula comprenda anche la cintura e la terraferma e vada oltre verso Padova e Treviso. È uno sguardo al futuro ma che torna al passato, qual era un tempo Venezia. «Bisogna riannodare i fili che si sono allentati – dice l'imprenditore – e investire nella coscienza dei cittadini. A Venezia non è morto niente, ma bisogna far vedere che i veneziani esistono, sono vivi, che la città è al servizio del Veneto e che qui si possono fare grandi affari». Anche per Enrico Bressan, titolare di Fondaco, azienda che si occupa della promozione del Marchio Venezia, e sottoscrittore del Movimento dei quarantenni per Venezia (che ha raccolto 1.240 iscritti) «la città è una sfida» ma «c'è bisogno di grandi eventi culturali, espositivi e sportivi; tutte opportunità che finora Venezia non ha mai colto». «Al centro storico manca visione – ammette Bressan – Mestre e Marghera sono invece il futuro».

Eppure, non si può ragionare attaccando o, meglio, trascinando monconi. E pur espandendo lo sguardo, allargando l'orizzonte, bisogna anche parlare di cosa è oggi la città antica. Quella che pian piano sta diventando un luogo estraneo e incomprensibile ai più. E se si vuole legarla alla terraferma va resa di nuovo comprensibile. Perché paradossalmente, ricorda l'urbanista Ezio Micelli, «Venezia alla fine serve anche alla Lega, per dire chi siamo, cosa vogliamo e dove stiamo andando». E come tuonava Indro Montanelli negli anni '60 non possiamo «fare di Venezia una grossa Torcello per sfruttarne il cadavere archeologico come Napoli fa con Paestum».

Alla ricerca di scenari alternativi

Torniamo, dunque, al centro perché è qui che, aggiunge Micelli, «non si è stati in grado di gestire il cambiamento». Immobilismo? «Sì, molto – dice l'urbanista – Negli ultimi quarant'anni a Venezia sono stati creati due incubatori d'impresa, a cui si aggiungono il recupero del Convento dei Santi Cosma e Damiano, alla Giudecca, per l'insediamento di attività artigianali e lo sviluppo della Venice International University nell'isola di San Servolo». È stato creato il Mose (ancora in costruzione) e il ponte di Calatrava (in stand by) ma, ricorda Micelli «la sub lagunare è rimasta su carta e l'Arsenale è legato ad attività di tipo pubblico e a scelte localizzative dell'amministrazione. E certo non è sentito come un polo vitale per la città. Il lido è diventato un luogo per passioni senili e piazza S. Marco un enorme carrozzone turistico. I flussi seguono percorsi standardizzati e ci sono zone abbandonate».

Le colpe? «Interessi reali misti a inerzia», conclude Micelli. E ora serve un patto dei cittadini con la città per «costruire qualità, scenari alternativi e un'urbe non caotica». Ma dove sono i cittadini?

I veneziani, pochi e ultrasessantenni

Negli ultimi quarant'anni Venezia ha ridotto di un terzo i suoi abitanti che ora sono meno di 269 mila con un peso dell'insula (città antica più estuario) pari al 34% sul totale del comune (nel 1971 era del 43%). Alla base del suo spopolamento ci sono varie ragioni: il giudizio di invivibilità, gli alti costi, la fatica degli amministratori nel mantenere lo stato di città e una forte spinta a usare gli spazi in un modo economico più redditizio. L'interscambio in entrata e uscita per lavoro e studio è alto ma, sottolinea Giuseppina di Monte ricercatrice e urbanista del Coses «ciò che manca oggi è una popolazione giovane che risiede, prende casa e vive a Venezia. Senza dimenticare che per ogni giovane ci sono 2,2 persone ultrasessantenni». Le conseguenze? «È la domanda che contribuisce a mantenere viva una città – spiega Di Monte – e ora questa non è più generata dai residenti bensì dal turista che porta reddito (si stima oltre un miliardo l'anno di fatturato, ndr) e fa ristrutturare il patrimonio edilizio».

Così oggi a Venezia tutto costa di più ma tutto rende di più. È difficile fare la spesa sotto casa, andare da Tronchetto a Rialto senza perdere 40 minuti o vedere un buon film al cinema; ma è diventato facilissimo aprire un bed and breakfast.

Tutto ruota attorno al turismo

Dal 2002 al 2006, secondo fonti Coses, i visitatori della città insulare sono cresciuti del 25%, i pernottamenti del 45% e gli escursionisti del 16%. Nel 2007 sono arrivate in centro storico oltre due milioni di persone (5,8 milioni le presenze). Le strutture ricettive sono aumentate, in città antica, del 300%, i posti letto del 66% con un tasso di uso delle strutture dell'80% per l'alberghiero e del 50% per l'extra-alberghiero (dati 2007) che dal 2000 è aumentato del 450%. Galeotta fu la legge regionale sul turismo e la variante del PRG del 1999 che ha permesso l'uso del patrimonio residenziale a fini ricettivi. «Oggi il mercato è estremamente segmentato – spiega Claudio Scarpa direttore dell'Associazione veneziana albergatori – una volta c'erano solo quattro alberghi in centro e si dormiva in periferia. Oggi anche chi non ha grandi budget si può permettere di soggiornare in zone centrali perché offriamo sia la residenza antica sia una stanza in un affittacamere». «Bisogna però fare attenzione a questo processo di semplificazione dell'economia veneziana – sottolinea Di Monte – così come alla creazione di monoculture». Il rischio, è di abbracciare la tesi proposta due anni fa dall'economista britannico John Kay che voleva trasformare Venezia in un parco tematico e farlo gestire dalla Disney Corporation. E se è già difficile oggi pensare a Venezia senza i veneziani, di certo sgomenta condannarla a questa fine.

L'INTELLIGHENZIA CERCA SILENZIO

SOMMARIO

Il mercato della compravendita segna il passo ma i prezzi salgono del 7%. Due i target di acquirenti: stranieri facoltosi e alto borghesi italiani che si «accontentano» del bilocale da restaurare

DIDA. Il segmento di pregio. Per un appartamento sul Canalgrande le quotazioni salgono a 10 mila euro al metro quadro

Comprare casa oggi a Venezia (in centro storico) costa 7.550 euro al metro quadro ma la quotazione per zone che si affacciano sul Canalgrande arriva anche a 10 mila. Un dato questo che, stando alle rilevazioni di Scenari immobiliari, nel 2007 è cresciuto del 7% rispetto l'anno precedente. Secondo il presidente Mario Breglia «si tratta di costi comparabili solo con realtà come Trastevere e Campo dei Fori a Roma» anche se parliamo «delle uniche zone presenti nelle classifiche dei compratori internazionali». Il mercato però, chiosa Breglia, dopo dieci anni di corsa vorticoso ora è fermo (nel 2007 le compravendite hanno subito un calo del 5,9%, ndr) e il caro euro sul dollaro aggrava la flessione».

Ma chi compra a Venezia? Due le categorie: pochi stranieri in grado di muovere però grandi cifre (arabi e russi, in cima alla lista) o alto borghesi italiani che di norma appartengono all'*intelligenza* milanese: magnati della moda o della finanza alla ricerca di una seconda casa per vacanze primaverili o autunnali. «Questo secondo target acquista di solito perché si è innamorato della città e trova piacere nel ristrutturare anche pochi metri quadri, spendendo almeno 50 mila euro per una vista in una calle silenziosa», dice Breglia. Ma pur essendo proprietari vi soggiornano solo per brevi periodi, lasciando per lunghi mesi le imposte chiuse e le stanze al buio.

Cresce, invece, il mercato degli affitti che si nutre di turisti e studenti. Ciò che è difficile

se non impossibile vendere a Venezia è invece la cosiddetta «casa normale» per famiglie. «Le trattative durano anche oltre un anno – continua Breglia – spesso non è facile definire la metratura e agli alti costi si aggiungono tutti gli onerosi interventi di recupero». Non va infatti dimenticato, come rivela il Coses, che l'85% degli edifici della città antica è stato costruito prima del 1919. E potrebbe essere sfritto da molti anni. «I contributi al restauro e all'acquisto previsti dalla Legge speciale, infine – ricorda la ricercatrice Giuseppina Di Monte – hanno avuto solo l'effetto di aumentare i prezzi di mercato e ora sono stati dirottati sul Mose. Il risultato? Venezia non è più in grado di garantire il programma di restauro urbano; e la differenza di costi di manutenzione, anche di un semplice intervento idraulico, tra terraferma e laguna è del 30%».

Compravendite del settore residenziale (mq) a Venezia

	2005	2006	2007
Compravendite (mq)	510.000	540.000	508.000
Var %	-	5,9	-5,9

Fonte: Scenari Immobiliari

Andamento dei prezzi medi (euro/mq) nel settore residenziale a Venezia

Zona	2006	2007	Var % 06-07
centro	7.050	7.550	7,1
semicentro	4.050	4.300	6,2
periferia	2.750	2.900	5,5

Fonte: Scenari Immobiliari

STEFANO VICENTINI

*Nato a Legnago (Verona)
il 15 Aprile 1973
Residente a CEREÀ (Verona)
in Via Monti Berici n. 1*

Si è brillantemente laureato in Lettere Moderne all'Università di Padova con la tesi "Giulio Nascimbeni: giornalismo e letteratura tra Sanguinetto, L'Arena e il Corriere della Sera" alla presenza dell'illustre giornalista. Si è abilitato all'insegnamento all'Università Ca' Foscari di Venezia. Ha collaborato con il settimanale diocesano "Verona Fedele", conseguendo il patentino di Pubblicista nel 1997, e con vari periodici della provincia. Dal '97 a tutt'oggi collabora col quotidiano "L'Arena" ed altri giornali. Si occupa poi di attività culturali della Bassa veronese. Nel '96 ha diretto i lavori di recupero e costituzione dell'Antica Biblioteca Parrocchiale del Duomo di Legnago; nel '97 ha realizzato l'albun "Exempla: volti di Gesù nel Duomo di Legnago" coordinando un concorso per ragazzi. Nel '98 ha vinto il Concorso Nazionale di Giornalismo "Premio A. Minnucci" ad Alatri di Frosinone, per il servizio: "Guardate questa foto, c'è la storia del mobile", insignito da Sergio Zavoli con la partecipazione di Enzo Biagi e segnalato successivamente sul mensile "Diario della Settimana" diretto da Enrico Deaglio e nel programma televisivo "Momenti di Gloria" su Canale 5 condotto da Mike Bongiorno (1999). Nel 2000 ha collaborato alla realizzazione del libro "Cereà la sua gente" con contributo "Breve storia del mobile d'arte", omaggiato con lingotto d'argento. Nel 2001 ha tenuto la mostra di articoli "Cereà nella cronaca de L'Arena" al Centro Le Vallette. Continua a partecipare a giurie culturali e di valorizzazione delle tradizioni basso-veronesi. Ha pubblicato il libro "La tua tavola 2005", guida turistico-gastronomica di Verona e Provincia, ed ha curato la ricerca "Archivio parrocchiale Sanguinetto. Memorie" di don Camillo Maria Sommariva, parroco di Sanguinetto dal 1819 al 1838. Insegna Materie Letterarie in un Liceo Classico veronese.

LEGNAGO

TANTI RICORDI PER IL RICREATORIO DEL VECCHIO SALUS

Con la ristrutturazione se n'è andata una pagina di storia, ancora viva nel cuore di chi rimane testimone

Una frotta di vocianti ragazzini solleva un polverone per inseguire un rudimentale pallone; un gruppetto spinge con la forza delle gambe la giostrina del "passo volante" formata da un palo con anelli di metallo agganciati; le coppie che giocano a carte si sfidano a motti nei tiri incrociati degli sguardi; i nuovi arrivati ammassano le biciclette all'entrata e s'uniscono ai giochi, oppure corrono alle prove di una funzione religiosa o del teatro. Tu chiamale se vuoi, emozioni; dice una vecchia canzone. Certo, divertimenti d'altri tempi, quando l'oratorio era tra gli ambienti più protettivi della sana educazione giovanile, della genuinità dei rapporti umani, della salvaguardia di care tradizioni come la festa del santo patrono. Negli anni Sessanta ci sono stati il cambio di sede -in via Frattini, a due passi dal Duomo di San Martino-, l'allargamento delle dimensioni e la nuova denominazione "Centro giovanile Salus". Ma, se la nostalgia porta con sé etimologicamente un ricordare vivo e persistente, come riandare affettivo ai luoghi del passato, il vecchio ricreatorio del Salus, pur non esistendo più dietro l'ex chiesetta della Disciplina (oggi chiesa dell'Assunta) nell'allora viale Regina Margherita (oggi via dei Caduti), non deve comunque considerarsi morto bensì vivo per vie misteriose conosciute dal cuore. Vitale cioè nel ricordo di chi l'ha vissuto ed è ancora vivo, tra i pochi rimangono i sacerdoti don Mario Gatti, don Walter Soave e don Vasco Grella, più o meno vicini ad una veneranda età; immortalato nelle pagine della storia cittadina ma soprattutto celebrato ogni anno nella giornata degli "Amici del Salus", nella settimana del vecchio patrono San Luigi Gonzaga. Chiaramente questo ritrovo è stato longevo per la fervida organizzazione dei protagonisti d'allora uniti al sacerdote don Walter Soave, tra cui molti compianti illustri legnaghesi: l'ex giornalista Rai Giovanni Vicentini, il professore d'economia nonché direttore di banca Gino Barbieri, il preside del Liceo classico Cotta Rodolfo Verga, il direttore dell'associazione scuole materne Tarcisio Verdolin, i dirigenti dell'ospedale Antonio Alfredo Tognetti e Luigi Zanferrari, l'attivissimo Piero Mantovani... Ma molti più nomi sarebbero da citare come protagonisti del vecchio Salus: ad esempio i calciatori d'altri tempi di serie A Ezio Meneghello, Guido Tavellin e il nazionale Pierluigi Cera (ex Verona e Cagliari negli anni Sessanta) o i vari Campara, Scodellari, Marchetto, Sandrini, Facchin della squadra di calcio del Legnago; oppure i componenti dilettanti di teatro della Filodrammatica dagli anni Venti in poi come Gatti, Veronese, Giusti, Pretto, Cecco, Avanzi, Golo, Bardellini, Rebecchi, Maestrello, Stello, Perazzoli, Maccapan, Fortunati, Ercole, Zorzan, Chiavegato, Giacometti, Bolzon, Marangoni, Poletti, Polo, Caltran, Turati; o infine i sacerdoti, monsignor Davide De Massari (rettore dal 1880 al 1925), mons. Fortunato Bonetti (parroco dal 1925 al 1945), mons. Luigi Bosio, mons. Giuseppe Mantovani, mons. Pietro Rossetti, don Tacchella, don Zamperioli, don Cordioli, don Piva, don Bertelli, don Saccamani, don Terraroli, don Turco. Sono pochi ma significativi gli scatti fotografici che rimangono di questi ex ragazzi del Salus, immortalati in posa solitamente come folto gruppo attorno al sacerdote. L'interesse è legato alla possibilità di ricostruire dall'elenco dei cognomi varie genealogie delle famiglie di Legnago, nell'importante momento storico dei primi decenni del Novecento dove non era forte l'emigrazione dal paese. L'oratorio, con accanto la "ceseta" della Disciplina e il vecchio "ginnasietto" -attivo negli anni '30-'40- ha letteralmente allevato generazioni di giovani legnaghesi in quanto luogo unico di aggregazione e viva ospitalità, grazie alle felici attività formative promosse. L'immagine più cara conservata rimane quella della festa del "Triduo di San Luigi" nel 1930 nel cortile del Salus, con un gruppo numeroso di ragazzi che sta seguendo le direttive della cerimonia. I "buteleti" sono dunque ordinati, trasformati per l'occasione in chierichetti, con un'atmosfera di compostezza per il rispetto religioso che sostituisce il silenzio allo zuffolio dei giochi. La grande

forza dell'oratorio stava probabilmente in questo, a detta di chi l'ha sinceramente vissuto: la capacità d'unire la formazione fisica a quella dello spirito, le attività di svago con quelle più pratiche, gli angoli del gioco vicino alla chiesetta, alla biblioteca, al teatrino, al bar e al magazzino. Il ginnasetto, poi, era un'occasione formativa più che unica per quei tempi, assolutamente carenti di scuole: c'erano tre classi e gli insegnanti erano proprio i sacerdoti, cosicché allora era ben distinta l'austerità dei parroci, alcuni molto distaccati dalla gioventù, dall'affabilità dei curati che spesso si sollevavano la veste per calciare qualche pallone nel nugolo di ragazzini. Qualcuno ha chiamato questa vita legnaghese col nome di "Mondo Piccolo" in ricordo delle vivide immagini consegnate dal Don Camillo di Guareschi. Ancora più divertenti sono i ricordi delle feste di carnevale, dove ognuno si arrangiava veramente come poteva in fatto di vestirsi in maschera, creando le più buffe apparizioni al ricreatorio. Tra gli aneddoti, si racconta che proprio nel carnevale del 1957 sia nata, come straordinaria intuizione, la maschera di Lematho, poi diventata tipica del carnevale di Mezza Quaresima di Legnago, con l'arrivo in parrocchia di un roboante elicottero americano per una festa di grande apparato, mai vista prima. Erano gli ultimi fuochi d'effetto legati alla vita di parrocchia, che meno di un decennio dopo presentava il progetto e realizzava in breve tempo una struttura ben più grande, il nuovo Salus, in un'altra zona del centro. Per alcuni ragazzi era una "beffa", come il titolo di una commedia tra le più fortunate del vecchio Salus, andata in scena nel settembre 1941; per altri era il "segno dei tempi" per un paese che ormai stava per diventare una cittadina con ben oltre i diecimila abitanti. Nessuna notizia poi, negli anni a seguire, del vecchio ricreatorio, non più esistente per la destituzione d'importanza accompagnata alla vendita degli spazi ai privati; unico relitto la chiesa, ma col nuovo nome dell'Assunta e, quindi, una nuova patrona, lasciata al degrado per anni, fino al restauro dell'edificio sacro concluso nei primi anni Novanta. Naturalmente non si è salvato più nulla, né gli ambienti né il vissuto del vecchio centro; il nuovo Salus non si è portato dietro tradizioni come la corsa dei sacchi, la gara delle pignatte, le marmore o i giochi nelle sale della "trea" o della mora, ma si è identificato in nuovi impianti come il campo di basket, la sala coi videogiochi e il biliardo, l'angolo della tivù e, oggi, del computer. A proposito della televisione, quando arrivò nel vecchio ricreatorio ci fu un'euforia paragonabile ad un evento nazionale, tanto da far partire un ciclo di conferenze per capire il nuovo mondo inaugurato dall'originale novità. Ma un'ultima voce di ideale testimone potrebbe ricordare la parte opposta della medaglia: non tutto, infatti, era bello e spensierato, tanto che il soffitto degli ambienti spesso faceva filtrare l'acqua, ovunque arrivavano correnti d'aria che favorivano i reumatismi, il riscaldamento in inverno si otteneva da un bidone di due quintali di segatura schiacciata col bastone e bruciata. Per questi ed altri problemi, per esempio, nei primi anni Cinquanta è stato demolito il vecchio teatro perché giudicato pericoloso. Insomma si è consumato un requiem, anche se confortano negli ultimi tempi le rievocazioni delle tradizioni passate, tipiche anche dell'oratorio, come la gara delle contrade o i giochi d'un tempo, non solo in provincia ma anche in città, com'è l'evento del "Tocati" a Verona. Certo che nelle generazioni passate rimane un certo velo di malinconia. Caro oratorio, come diceva una vecchia canzone di Vecchioni "forse non lo sai ma pure questo è amore".

LEGNAGO

UNA GRANDE SCOMMESSA A FAVORE DELLA SALUTE

L'ospedale di Legnago ha un bacino di utenza di 153 mila abitanti e conta 1750 dipendenti.

Il settimanale Panorama lo ha classificato il migliore nosocomio italiano.

La prima pietra fu posata 40 anni fa dal senatore Guido Gonella

Ospedale, ospizio, osteria, ostello, hotel: una famiglia allargata, etimologicamente parlando, quella dei luoghi adibiti all'ospitalità. Se però si evidenzia un altro punto di vista, collegato ad esempio alla capacità ricettiva o ai posti di lavoro che offre, ecco che la prima della classe senz'ombra di dubbio è "l'istituzione ospedaliera", proprio come ente sanitario socio-assistenziale riconosciuto dalla comunità civile. L'ospedale di Legnago ha raggiunto il quarantesimo anno dalla sua fondazione (è stato inaugurato nel 1968), presentandosi così una valida occasione per valutarne il cammino di sviluppo e prendere atto delle varie modificazioni che sono positivamente intervenute nella genetica del territorio basso veronese. Bisogna, appunto, partire dalle radici storiche, cioè ricordare che negli anni Sessanta il paese di Legnago aveva una vocazione prevalentemente agricola ed un tessuto di piccole-medie aziende che davano occupazione. L'avvento della costruzione dell'ospedale in questo senso ha avuto un effetto dirompente nel nuovo orientamento del territorio: polo d'attrazione per molti posti di lavoro ma anche, nello specifico qualitativo, per l'inserimento di professionisti sanitari ed amministrativi. Inoltre, le dimensioni rilevanti della primitiva struttura, la cui posa della prima pietra fu fatta nientemeno che dal senatore Guido Gonella di fronte ad uno straordinario concorso di autorità, hanno fatto capire fin da subito l'apertura di nuovi orizzonti: l'ospedale non solo per Legnago ma per tutti i comuni della Bassa, ossia per una fetta rilevante di popolazione. In quest'ottica sono arrivate presto nuove tappe di progresso: altri ospedali affiliati alla sede centrale, i distretti socio-sanitari, una vasta pluralità di mezzi e risorse umane a disposizione. Oggi l'ente, collegato alla Regione Veneto, ha assunto il nome di "Azienda Ulss 21" e si presenta con una carta d'identità di tutto rispetto: comprende 25 Comuni per un bacino d'utenza di 153.000 abitanti, di cui il 20 per cento oltre i 65 anni; s'identifica in un presidio dislocato su tre sedi -Legnago, Bovolone, Zevio- con circa 500 posti letto; possiede punti sanità a Porto di Legnago, Cerea, Nogara, Bovolone e Zevio; s'avvale di oltre 1750 dipendenti. Sono numeri importanti per un ospedale di provincia, ma prima di tutto viene la qualità dell'erogazione sanitaria, i cui risultati sono soddisfacenti. "Benvenuti nell'oasi della sanità che funziona": a confermarlo è il titolo dato dal settimanale *Panorama* qualche anno fa ad un'inchiesta giornalistica sull'ospedale del basso veronese, classificandolo il migliore d'Italia. Quindi un fiore all'occhiello per infondere ottimismo all'anniversario dei 40 anni, in controtendenza con altre sedi ospedaliere italiane tuttora nel mirino dei mass media per lo stato di precarietà in cui versano. Ma per approdare a tali traguardi naturalmente si è investito molto, si è puntato ad una progressiva specializzazione e separazione dei settori, creando una struttura veramente complessa e labirintica. Solo osservando il passaggio, pochi anni fa, dalla responsabilità d'un solo presidente a ben quattro direttori con precise competenze -generale, amministrativo, sanitario e sociale- si capisce che la gestione nel tempo è diventata più manageriale. Se poi si aggiungono, ad esempio, i dipartimenti ospedalieri, i vari distretti socio-sanitari sul territorio, i legami coi centri d'assistenza Ceod e le case di riposo, la conferenza dei sindaci o alcuni servizi logistici, ci si rende conto come l'ospedale odierno abbia un'identità assai diversa da quella d'un tempo, con un numero elevato di professionisti che comporta inevitabilmente l'attenzione prioritaria alle spese e al bilancio. Alcuni direttori hanno seguito costruzioni e restauri, aperture di reparti e nomine di primari, inaugurazioni ma anche problemi di tagli alle spese. Un ampio vissuto che in otto lustri ha coinvolto circa una dozzina di massimi dirigenti, dai legnaghesi Luigi Zanferrari e Antonio Alfredo Tognetti, artefici del primo nucleo importante

dell'ospedale, ai politici Carlo Alberto Faustini e Loris Vesentini, ai direttori degli ultimi anni Michele Romano, Giuseppe Castellarin, Angelo Campedelli, Mario Favazza e recentemente, dal gennaio scorso, Daniela Carraro, prima donna alla guida dell'Urss 21. È stato Campedelli, venuto improvvisamente a mancare due anni fa nel pieno delle sue funzioni dirigenziali, ad inaugurare la parte anteriore profondamente rinnovata del nosocomio di Legnago, che ufficialmente dal 2003 si chiama "Ospedale *Mater Salutis*" col taglio del nastro del presidente della Regione Veneto Giancarlo Galan. Dalla carta d'identità alla qualità delle sue attività quotidiane: diverse letture trasversali si potrebbero fare per delineare l'ospedale, dalla quantità delle prestazioni effettuate ad alcuni successi di interventi speciali che molti medici senz'altro annoverano tra i ricordi più vivi della loro storia; oppure il cammino "silenzioso" ma eccezionale del passaggio sanitario da macchinari primitivi a mezzi all'avanguardia, o quello dell'avvento di sofisticati computer al posto del vecchio sistema meccanografico. Per documentare le novità d'una così grande azienda sono sorti, negli ultimi anni, il servizio Urp per le relazioni dell'ente col pubblico, il Tribunale dei diritti del malato e dell'anziano per aiutare le categorie deboli, l'Ufficio stampa per i rapporti coi mass media. Ma merita d'essere ricordato anche il corso di laurea per la formazione degli infermieri (rinnovando la vecchia scuola infermieri, chiusa per un lungo periodo) per dare speranza ai giovani che s'aprono alla professione sanitaria con l'Università di Medicina di Verona. Le più importanti scommesse, insomma, restano quelle di sempre: una sanità a servizio del cittadino superando le tante problematiche che ne limitino l'efficienza. Lo diceva recentemente il famoso oncologo, già ministro della sanità, Umberto Veronesi: nel rapporto col paziente, ossia nel capire e nel cercare di soddisfare la sua domanda di salute, si misurerà nel futuro prossimo la validità dell'ospedale. Proprio il motivo per cui è nato storicamente l'"hospitale".

CARNEVALANDO. Nasce nel 1975 la sfilata dei carri nella lunga via al confine con Casaleone: una località sperduta sale a fama internazionale

È FINITA LA CUCCAGNA MA A CEREÀ DA POCO

Il carnevale di Frescà era famoso per l'arrampicata al palo e per la gara tra compaesani, dall'eco che non si spegne

Prima della sfilata notturna dei carri, di recente invenzione, a Cereà il carnevale era la manifestazione con maschere e carri di Frescà. Lunga via fuori dal centro, al confine con il territorio di Casaleone, la Frescà è località non molto abitata né frequentata, ma per un giorno all'anno diventa una capitale del carnevale nella Bassa, con migliaia di visitatori. L'evento si ripete dal 1975. Racconta l'organizzatore, Roberto Faccini: «Nei primi anni il divertimento era assicurato solo dal fatto di ritrovare tutto il paese davanti al carro, al palcoscenico, alla cuccagna. Erano momenti unici nell'anno e a Frescà accorrevano 5.000 persone. C'erano la cuccagna e la gara delle pignatte. Non era facile prendere la cuccagna, che era su un palo molto alto; per conquistarla servivano almeno quattro giovani, allenati e agili per salire l'uno sulle spalle dell'altro. Intanto passava il carro del Bottegon, dove Francesco Bigardi, re della bondola, dispensava gratis centinaia di panini. All'arrivo alla festa si prendeva un biglietto sul quale si doveva scrivere quante uova ci fossero dentro una damigiana o quanto lunga fosse una corda tesa di fronte al pubblico. «Alla fine del carnevale veniva proclamato il vincitore «che riceveva un premio di 100 mila lire», proseguì Faccini. «Il presentatore era Lucio Salgaro, oggi giornalista di Telearena, che ha debuttato proprio al carnevale di Frescà». Gli abitanti si dividono nel gruppo dei giovani e in quello degli adulti, per creare due carri in concorrenza per la vittoria finale. I giovani hanno sempre puntato sulla vivacità coreografica, gli adulti sulla scenografia maestosa e sul tocco perfezionista. Il primo gruppo è stato El cantinon, dopo sono arrivati El trivelin, El bottegon, Boca bona all'inizio degli anni Ottanta e la Compagnia dell'ultima ora, l'unica che oggi resiste grazie a un gruppo di ventenni e trentenni che hanno ereditato la passione dei padri. Continua Faccini: «La cuccagna è finita, come altri giochi. Anche la sfilata dei carri è stata ridimensionata e lo stesso entusiasmo negli ultimi anni è venuto un po' meno, dal momento che le manifestazioni costano, i carri pure e prepararli richiede un grande impegno che dura diversi mesi. In giro ci sono tante feste che hanno un po' schiacciato il nostro carnevale. C'è stato infine un forte ricambio generazionale, per cui sono mancati i nostri grandi animatori Elio Gobbetti, Renato Faccini, Francesco Bigardi, Attilio Vincenzi, che davano l'anima per la riuscita della festa. Oggi si sente che manca qualcosa, che la modernità ha fatto perdere il gusto di ritrovarsi di un tempo». Non si teme per la sopravvivenza della festa, ma la riduzione dell'apparato organizzativo testimonia che un ridimensionamento c'è stato, e questo nelle prossime edizioni comporterà un confronto all'interno del direttivo carnevalesco di Frescà, per cercare nuovi ingredienti e possibilità differenti di sviluppo. Una speranza comunque, ormai da qualche anno, viene dalle maschere di Frescà e Cereà capoluogo, mastro Marangon, artigiano del legno, re Tarlo, il sior del Brusà (il nome deriva dall'oasi naturale), il granduca della scaiarola (nome dialettale della piaila) e le loro corti. I personaggi ceretani hanno deciso di uscire dai confini italiani per partecipare con altre maschere veronesi anche ai carnevali estivi in Croazia. Si è deciso così di esportare l'immagine felice delle maschere locali, che tanto piacciono ai turisti stranieri perché i costumi richiamano l'affascinante epoca del Settecento veneziano. L'organizzatore Roberto Faccini si veste da personaggio tipico locale ed esporta, dunque, il nome del paese e la fama del mobile d'arte, attività produttiva del Basso Veronese cui si sono ispirate per i loro nomi le maschere di Cereà. «È un'esperienza emozionante», conclude Faccini, «ma anche un po' imbarazzante, soprattutto quando lo spettatore curioso chiede "dov'è Frescà?", facendo così uscire dall'anonimato la nostra località, grazie al carnevale».

URBANISTICA. Come eravamo. Una cartolina degli anni Cinquanta invita al confronto tra la vecchia immagine del paese e quella che si è dato con i recenti lavori

LA PIAZZA DEI RICORDI HA IL COLORE NOSTALGIA

Irriconoscibili le vie 25 Aprile e Paride dopo il rifacimento che dal 2000 ha creato il nuovo centro urbano del paese

Cerea, 16 mila abitanti su 70 chilometri quadrati, ha ottenuto pochi mesi fa il riconoscimento quale città, ma è dal 2000 che ha voluto avere il suo centro, cioè un cuore urbano con monumenti, palazzi, luoghi di ritrovo. Questa fisionomia è stata assunta con il rifacimento di via Paride, proseguita ultimamente con la sistemazione delle due piazze e delle strade di confluenza: si è passati dall'assetto che risaliva a fine Ottocento a uno moderno, quasi avveniristico, per gli elementi inseriti. Basta osservare una cartolina di cinquant'anni fa di piazza Matteotti, con via 25 aprile sullo sfondo e l'inizio di via Paride in basso. Oggi non si ritrova quasi niente del paesaggio d'allora, tranne l'edificio più alto, sormontato dalla loggetta. Tutto il resto è cambiato: via Paride è stata ristretta ed è diventata a unica corsia per le auto; i due bar che nella foto espongono i tavolini all'esterno non esistono più; sparite anche l'edicola del mitico "Stampa" e il tassista, di cui nella cartolina si vede la Fiat 1100. La strada che prosegue dopo la curva, via 25 aprile, oggi è diventata un corso alberato, ancora transitato a doppio senso dalle auto ma rivisto nei marciapiedi e nei parcheggi. Sparite anche le due aiuole spartitraffico. Non ci sono più neanche i lampioni, con quel ricciolo che forse voleva richiamare le finiture sinuose dei mobili prodotti a Cerea: ora ci sono i punti-luce post moderni, con la luce soffusa, riflessa su un pannello. Biciclette, poche automobili, strade semivuote: che nostalgia. La scritta in piazzetta Matteotti "Mostra del mobile d'arte - Comune di Cerea" dimostra che la fotografia è degli anni Cinquanta, quando l'esposizione esordì proprio in municipio, con i primi espositori ospitate nelle stanze del Comune. Poi la mostra, che ha superato le 50 edizioni, ha cambiato diverse sedi, pur mantenendo il periodo d'apertura, all'inizio dell'autunno. Questo cartello lo ricorda, fissando la cartolina ad una data precisa. Si stanno perdendo con il passare degli anni, invece, i testimoni di quel primo evento per l'economia locale: alcuni erano allora poco più che ragazzi e partecipavano come spettatori incuriositi alla mostra che avevano allestito i loro padri, come vetrina in centro per vendere i mobili in stile che avevano costruito laboriosamente in bottega.

ARCHEOINDUSTRIA. Cent'anni fa nasceva la Perfosfati. Chiusa l'attività produttiva nel 1992, i capannoni sono stati trasformati nell'attuale area espositiva

LA FABBRICA DIVENTATA IDEIFICIO

Vinta la scommessa ardua per trasformare l'ex opificio

La Perfosfati, da fabbrica di fertilizzanti per l'agricoltura a fabbrica di iniziative. Era un'industria sviluppata su un'area di oltre 30mila metri quadrati che è stata convertita nell'ultimo decennio in un polo fieristico per il Basso Veronese. L'attività produttiva iniziò nel 1908, esattamente cent'anni fa, con la costruzione del primo edificio, poco lontano dalla stazione. Centinaia di contadini diventarono operai, agli ordini di Alessandro Anderlini, ingegnere, magnate locale nominato subito direttore. La materia prima era roccia di fosforite, che, dopo operazioni complesse, diventava il fertilizzante chiamato "perfosfato". Negli anni Cinquanta del Novecento la fabbrica fu ammodernata negli impianti e negli edifici, ma all'inizio degli anni Novanta, con l'allargamento del centro abitato, la Perfosfati si trovò a ridosso delle abitazioni e se ne ipotizzò il trasferimento. La foto del 1992 che ritrae il veronese Gianni Fontana, allora ministro all'Agricoltura, accanto al presidente della cooperativa Perfosfati Francesco Pasti, segna il requiem della fabbrica. L'attività fu trasferita a Bonavicina; l'area di via Oberdan, invece, non più utilizzata, fu consegnata al degrado. A recuperarne le architetture di archeologia industriale fu l'amministrazione comunale guidata dal sindaco Franco Bonfante, che negli anni Novanta, legò il suo mandato al reperimento di finanziamenti europei per l'ambizioso progetto. Dopo un iter burocratico molto complesso, dal 2002 sono iniziati i lavori con la progressiva sistemazione delle vecchie strutture: sono stati recuperati i due maggiori edifici, dalle strutture paraboloidi in cemento armato, e altri annessi. Dopo una serie di informali referendum tra i cittadini, l'ex Perfosfati è stata ribattezzata Expò, un nuovo nome per indicare un centro fieristico di prim'ordine con un calendario fitto di esposizioni per tutto l'anno, per valorizzare i settori più vitali dell'economia locale, a partire dal rilancio della mostra del mobile d'arte.

AGRICOLTURA. Dal dopoguerra a oggi il settore primario ha subito una totale metamorfosi

ALBERO DEGLI ZOCCOLI CHE FRUTTI HAI DATO

Dai 4000 poderi nell'economia di sussistenza alle colture specializzate, con un occhio su Bruxelles e uno sui mercati

Non solo del miracolo del mobile artigianale può vantarsi Cerea, ma anche di una straordinaria ascesa in agricoltura. Merito del lavoro sempre più specializzato nei campi, della forte, progressiva meccanizzazione, degli investimenti lungimiranti. “Negli anni Cinquanta del Novecento ben 4.000 famiglie coltivavano appezzamenti di terra di modeste dimensioni, con qualche animale per il loro fabbisogno alimentare”, racconta Piergiorgio Bissoli, già nel direttivo Coldiretti di Cerea. Era ancor all’epoca dell’Albero degli zoccoli, l’agricoltura di sussistenza descritta nel film di Ermanno Olmi. “Dai vecchi trattori Landini e Fordson da 25 cavalli del primo dopoguerra”, dice Bissoli, “si è arrivati a mezzi più potenti ed efficaci. Per quanto riguarda, invece, gli investimenti, le banche locali –la Cassa di risparmio, Banca Mutua, Cassa rurale– si interessavano degli stati patrimoniali, davano finanziamenti ridotti e permettevano acquisti non molto consistenti, per cui assecondavano la scommessa dell’agricoltore soltanto per impegni non troppo rischiosi. Un grande aiuto svolgeva, inoltre, il Consorzio agrario, in via Libertà, che proponeva soluzioni mirate per il settore con acquisti pagati alla fine dell’anno”. Se la zootecnia privata ha segnato il passo negli anni Settanta (dopo sono sorte collaborazioni e filiazioni a grosse ditte da fuori), la tabacchicoltura ha avuto un buon andamento prima e dopo la guerra, un successivo assestamento per poi riprendersi con le varietà di coltivazione negli ultimi decenni. Hanno rappresentato un traino settori come la cerealicoltura e gli ortaggi in genere, mentre poco si è investito nelle serre. “Le ultime generazioni non l’hanno potuto vedere”, dice Bissoli, “ma il grande parco delle Vallette un tempo si presentava come un meraviglioso appezzamento regolare di orti con molte varietà di prodotti. Non c’era il radicchio, ma ricordo benissimo le cipolline per la fabbrica di sottaceti nell’attuale via Battisti. Poi la fabbrica si è spostata a Bovolone e dagli anni Ottanta è andata perduta anche questa risorsa. Dagli anni Settanta gradualmente è stata superata la piccola conduzione per la sussistenza in favore di aziende aperte all’export regionale e nazionale. Grandi storie sono legate alle famiglie dell’agricoltura cretana, dai De Togni ai Cagalli, dai Magnani ai Bertelè, dagli Ongaro ai Lanza; insieme ai latifondisti della vecchia aristocrazia sono emersi nuovi imprenditori del settore, che hanno guardato all’agricoltura con ottica quasi industriale. “Penso all’azienda Faben di Cherubine che ha investito tanto nel settore”, continua Bissoli. “Hanno capito che oggi non si deve guardare più solo a Roma, ma a Bruxelles, ossia avere uno sguardo attento all’Europa. Così il prodotto è collegato al cliente, segue un percorso progettato per tempo. Siamo nel futuro dell’agricoltura”. Cerea sarà agricola anche nel Duemila? Se si guarda alle Valli grandi e alle frazioni, gli spazi agricoli sono ancora consistenti e sembrano resistere all’urbanizzazione.

LEGGENDE. Di notte, nelle stalle, nascevano dicerie sulle donne cattive

C'ERANO LE STREGHE "IO LE CONOSCEVO"

I racconti da filò di nonna Agnese, 95 anni

Una casa di sinistra fama nella campagna, una donna solitaria: bastava poco per crearsi la fama di strega. Nel Basso Veronese sono nate a decine le leggende, raccontate nelle sere d'inverno nelle stalle dove si riunivano le famiglie a far filò. Oggi è una fortuna avere ancora testimoni di queste tradizioni: Agnese Murari, 95 anni, di Cerea, con mente lucida e gusto del racconto, sa far emergere i suoi originali ricordi di "butela", negli anni Trenta. "Le streghe, che noi chiamavamo "strie", racconta, "erano malefiche donne vecchie o belle giovani intriganti; ci dicevano così i nostri vecchi". Nonna Agnese recita una storia a cui ha perfino dato il titolo: Barca, parti per dodici! "Accadeva 70 anni a Paganina dove abitavo io, in aperta campagna, a est di Cerea. Dodici ragazze si radunavano nella contrada ogni giovedì e sabato, da mezzanotte alla mattina; la loro capo, Giovanna, le invitava in barca, non si sa se lungo il fosso Lavigno oppure se trasformando per magia l'unica strada in corso d'acqua. Comandava di salire e gridava "Barca, parti per 12!" e la compagnia partiva per un luogo sconosciuto e magico, pieno di bellezze rare, balli e feste. Ma una notte la barca non partì. Salpò solo ad un secondo comando - "Barca, parti per 13!" - perché sul fondo s'era nascosto un giovane, per spiare dove andasse la sua morosa in quelle notti. L'intruso rubò un fiore dal luogo magico destinazione delle 12 donne e se lo mise all'occhiello, presentandosi in chiesa a messa prima la mattina dopo. Mal per lui: quel giovane morì di malattia, stregato dalla sua ragazza. È una delle storie di streghe della Paganina". Leggende così fioriscono nella campagna a sud di Cerea, da Cherubine ad Aselogna e nella pianura quasi disabitata di Santa Teresa in Valle. Ma nonna Agnese racconta solo quello che sa "da persone fidate" o che ha visto "direttamente" in gioventù. Così narra dello zio Bepi, "un bel ragazzo stregato dalla morosa che è morto di polmonite dopo un lungo calvario. Pensando di guarire, si costringeva ogni giorno ad andare in bicicletta a Sant'Anna per appendersi ad un albero a testa in giù; ma poi lo andavano a riprendere stremato e più malato di prima, dato l'influsso malefico. Anche suo padre Berto aveva ricevuto una fattura. La nostra vicina di casa, una certa Cecilia, morta tanti anni fa, invitò mio padre ad assaggiare il vino novello. Dopo un paio di bicchieri ebbe mal di pancia e restò fermo, immobilizzato; venne mia madre Amelia e le capitò la stessa cosa con mezzo bicchiere, mentre mio fratello Gino sentì forti dolori solo con un sorso. Stavano malissimo, ma per il dottore non avevano niente. Allora venne chiamata la Cecilia, che minacciata con la mannaia e poi con un avviso alla polizia, decise di togliere il maleficio; passando più volte la mano sul punto doloroso e parlando tra sé e sé, riuscì subito a farli guarire". Il maleficio stregonesco avrebbe colpito anche la sorella Gina, tutt'oggi vivente. "Quand'ancora era bambina, la Cecilia le diede una patata, che le andò di traverso e rimase impigliata per ben 18 giorni. La piccola sembrava morire, con febbre e dimagrimento improvviso. Dopo le punture e l'intervento di un mago, che abitava vicino a noi, arrivò a buttar fuori per intero la patata, e subito fu ispezionata dallo stesso mago che confermò la fattura. Era sempre la nostra vicina di casa, con cui nessuno aveva buoni rapporti". I racconti scorrono nel vecchio dialetto della Bassa, con una ricchezza di termini di cui oggi pochi sanno cogliere il significato. "A protezione dalle streghe c'è sempre stata la Madonna del Rosario, venerata ancor oggi nel mese di maggio nel settecentesco oratorio sul podere degli aristocratici Parma-Lavezzola".

SOPRAVVISSUTI. Romeo Piva era militare sull'isola greca dove la guarnigione italiana fu sterminata dai tedeschi: la lasciò con uno degli ultimi voli prima dell'eccidio.

SCAMPO' A CEFALONIA A MALARIA E BOMBE

"Io sono un miracolato", racconta il reduce. Sfuggì al caos dell'armistizio e, rientrato a casa, all'occupazione nazista

Romeo Piva di Cerea si ritiene miracolato: era militare a Cefalonia e riuscì a lasciare l'isola prima che la divisione Acqui vi fosse massacrata. A 87 anni Romeo Piva torna a osservare le sue fotografie, ingiallite dal tempo ma ben conservate, e raccontare la propria vicenda di soldato di vent'anni che ha assistito «ai giorni più tristi della nostra storia», come li chiama lui, arruolato nel 17° reggimento fanteria della terza compagnia, divisione Acqui. A Cefalonia, destinata a diventare teatro dell'eccidio, Piva arrivò nel settembre 1941, proveniente dalla caserma Silandro di Merano: la sua mansione era di esploratore, specializzazione in cui aveva dimostrato abilità, ritrovando sulle Alpi una trentina di commilitoni che si erano perduti in esercitazione, ricevendo così un 5 lire di premio. Piva rimase sei mesi nella caserma Mussolini di Cefalonia, quindi passò un anno a Zante, dove «sentivo qualcosa d'italiano nel bellissimo monumento a Ugo Foscolo nella piazza centrale del paese, dove il poeta era nato». Nella primavera 1943, quando si trovava in un'area malarica, il soldato di Cerea fu raggiunto da un telegramma: «Madre fante Piva Romeo versa pericolo vita». Racconta Piva: «Mia mamma, Veronica Davià, era stata ricoverata all'ospedale di Legnago per tifo. Ero molto preoccupato», ricorda Piva. «Un tenente calabrese, che da lì a pochi mesi sarebbe stato ammazzato dai tedeschi, ebbe allora compassione di me e mi raccomandò di raggiungere una sede militare vicina, da dove avevo qualche possibilità di rientrare in patria. Feci cinque chilometri a piedi e a destinazione incontrai un amico, Bruno Veronesi, il quale mi disse che c'era la possibilità di tornare in Italia, perché entro due settimane sarebbe partito un aereo, ma che avrei dovuto pagare il viaggio. Dovevo trovare 7000 dracme, circa 5.000 lire, cinque buoni stipendi di allora: ma di soldi proprio non ne avevo». «L'ennesimo miracolo», continua il reduce, «fu un inaspettato gesto di generosità. Mendicavo i soldi per le vie della cittadina di Argostòli, fino a quando mi venne incontro un graduato di Torino che, prestandomi ascolto, mi fece un importante prestito per tornare a casa e rivedere mia madre. Mi diede alcuni compiti da eseguire in suo nome, e così feci. Finita la guerra, ci tengo a dirlo, gli mandai a Torino un vaglia con l'equivalente in lire del denaro greco che mi aveva prestato, ringraziandolo molto per il suo grande cuore. Quella cifra mi permise di partire in aereo da Corfù e di arrivare a Brindisi». Da lì inizia un'altro viaggio che ha del miracoloso: il soldato infatti risale l'Italia, da Sud a Nord, proprio nella giornata convulsa del 9 settembre 1943, ad armistizio appena annunciato, mentre il re scappa e i tedeschi occupano il Paese. «Cambiai due treni», ricorda il reduce. «A Pescara la gente fuggiva impaurita, mentre a Bologna mi si presentò una stazione totalmente vuota». Finalmente l'arrivo, alla stazione di Nogara, e un pianto liberatorio. «Rividi le piante tipiche della nostra zona, che noi in dialetto chiamiamo i spinaroti; l'emozione fu grande: la mia terra, la mia gente. Tornai nella mia casa di Cerea, in via Oberdan, vicino alla fabbrica Perfosfati, e fui abbracciato da mio padre Giuseppe, che era stato soldato nella prima guerra mondiale e nella campagna di Libia; poi feci visita a mia madre Veronica all'ospedale di Legnago». Intanto i tedeschi facevano strage a Cefalonia, ma Piva, scampato per fortuna a quel pericolo, non poteva saperlo: la notizia sarebbe arrivata solo a guerra finita. Intanto aveva altri pensieri. «In un cantiere tra Asparetto e Sanguinetto, dove oggi c'è la base aeronautica, i tedeschi mi costrinsero a sollevare pesi ai limiti della forza umana. Scappai da lì e per qualche tempo mi nascosi tra i spinaroti nella campagna vicino a casa mia, dove oggi c'è il tiro a segno. Un intreccio d'alte erbe creava per me un rifugio; lì mi portavano da mangiare». I miracoli non erano finiti: «Ricordo che furono sganciate due bombe a 150 metri di distanza in via Oberdan, che annientarono la famiglia vicina a noi di casa; i miei e io rimanemmo incolumi». Piva racconta

e continua a ripetere: «Non sono miracoli, questi? L'ultimo graziò mamma Veronica, che tornò a casa dopo poco tempo, guarita del tutto dal tifo». Piva, che a Cerea è conosciuto come pittore e scultore, rivive queste pagine di storia anche nei suoi quadri, pieni di fosche e lugubri tinte. Rievoca a memoria nomi e cognomi di soldati, nonché alcune espressioni in lingua greca imparate a Cefalonia. Ogni compleanno Romeo Piva lo celebra con i ricordi più importanti della sua sofferta giovinezza.

ALESSANDRO ZALTRON

nato a Montebelluna (TV)
il 25 marzo 1970
residente in via Malan, 1
31030 Borso del Grappa (TV)

Alessandro Zaltron - www.alessandrozaltron.com

Nato nel 1970, fa il giornalista di professione da 18 anni.

Studi classici a Bassano del Grappa, poi laurea in giurisprudenza a Padova.

Ha collaborato con "Il Sole 24 Ore" ed è redattore del "Giornale di Vicenza".

Ha fondato e dirige "Blu", premiata nel 2004 e nel 2006 come migliore rivista italiana a diffusione locale ("Premio Cento").

Ha curato due volumi sulla storia di una gloriosa azienda veneta ("Lo Smalto e la ruggine", 2002, e "Le Smalterie dopo le Smalterie", 2003). È co-autore della guida "Di Bassano in Bassano" (2004).

Ha pubblicato nel 1999, con Cristiano Segantredo, "Bestiario di auguri di fine Millennio" e nel 2003 "Manuale per i(n)felici amanti", guida semiseria su come sopravvivere alla coppia. Del 2007 è il suo primo romanzo, "Riceviamo e volentieri", ambientato nel mondo del giornalismo.

È autore assieme al regista Daniele Scarpi del format televisivo "Edizione speciale".

Ha curato assieme a Stefania Carlesso un audiolibro dedicato allo scrittore Virgilio Scapin.

Collabora per la redazione di testi con l'agenzia fotografica Sime - Solomango.

MOLVENA, CAPUT MUNDI

Molvena, 2.405 abitanti e un'area artigianale che da sola produce un Pil più alto del Lussemburgo. In un fazzoletto di queste colline, che lasciano in lontananza la sontuosa cinta murata di Marostica, si incardinano i quartieri generali di Diesel, Dainese, Bonotto.

Se le prime due esibiscono marchi che hanno fatto della visibilità la ragion d'essere dell'azienda, la terza ha scelto un profilo talmente basso di comunicazione pubblica che il sito internet non ce l'ha, e neanche una segnaletica stradale per la sede. Quando si pensa di essere arrivati, occorre un'attenta ricognizione all'intorno per scoprire la fabbrica, che in realtà è una casa: quella abitata in precedenza dal fondatore.

Eppure dietro questa amena vegetazione che camuffa la facciata della Bonotto, e sotto i tetti che si mimetizzano seguendo il profilo ondulato delle colline circostanti, c'è un frullio di cervelli che è diventato la componente propedeutica ed essenziale delle griffe dell'alta moda più importanti al mondo. Armani, Gucci, Hermès, Versace, Prada, Hugo Boss, Max Mara, prima di ideare le nuove collezioni, si dicono «Andiamo un po' a vedere cosa bolle in pentola da Bonotto». E poi comprano.

Bonotto e la cultura. Bonotto non si può ridurre a un laboratorio aziendale; è anche una famiglia illuminata che ha deciso di investire un bel po' di soldi e di energie per "donare" a Bassano un centro culturale moderno, multi funzione, dal respiro internazionale. In centro alla città, sulla riva destra del fiume Brenta, a mezza via tra i due ponti: il Vecchio ligneo e il nuovo della Vittoria.

Un'operazione filantropica, il che non vuol dire dissennata: la struttura dovrà servire effettivamente al territorio, e dovrà mantenersi. In origine era la sede del macello comunale, in epoca recente era stata occupata dal centro sociale "Stella rossa". Giuridicamente l'edificio è il regalo dei figli Giovanni e Lorenzo al padre Luigi per ospitare la sua ricchissima collezione d'arte; simbolicamente costituisce un gesto di apertura civica, che conferma come l'arte sia fatta per essere fruita, non occultata, e anzi debba influenzare e rendere migliore il mondo a cui è stata tramandata.

Da un personaggio che giocava a scacchi con Marcel Duchamp, uno dei più influenti pittori e scultori del XX secolo, e che ha sempre ospitato nel suo laboratorio in campagna artisti che creavano di giorno e discutevano con lui d'arte durante la notte... Insomma, da Luigi Bonotto è utile apprendere una forma di mecenatismo molto intelligente. «Ho frequentato le case degli artisti e loro la mia abitazione – racconta – proprio perché tra di noi il rapporto si è sempre basato sullo scambio: loro mi davano la libertà di pensiero che io trasmettevo poi puntualmente nel lavoro. Questo impegno si materializzava nell'aiuto che offrivamo loro soprattutto con l'acquisto di documenti e di opere».

L'Archivio Bonotto, ricco di diecimila pezzi di arte contemporanea, non costituisce perciò uno sfizio: la cultura è la radice stessa dell'attività d'impresa, non una questione di "moda".

Un Centro propulsore. Per i Bonotto, speculazione è la passione per il ragionamento, non una modalità di lucro senza fatica. Tanto che l'acquisizione dell'ex macello di Bassano, uno stabile di architettura industriale, non porterà all'erezione di un alveare di appartamenti, negozi, banche e uffici, bensì è propedeutica all'apertura di un Centro culturale di arte moderna. È anche significativo che questo edificio datato 1848, costruito lungo il Brenta durante i moti risorgimentali italiani e convertito in luogo di uccisione (di animali), "risorga" come sede vitale di impulsi artistici.

«Troverà ovviamente collocazione il poderoso Archivio Bonotto. Ma di un museo non c'è davvero bisogno – spiega Giovanni –, noi desideriamo che il Centro culturale sia vivo, ef-

fervescente. Per questo sarebbe bello che ci lavorassero dentro artisti locali con laboratori e performance, collaborando magari con grandi nomi internazionali; indire un premio "Città di Bassano" che individui i lavori dei migliori artisti europei; essere abbonati a certe riviste di arte-cultura-design che chiunque possa consultare liberamente; permettere a un gruppetto locale di incidere la propria musica e di suonarla dal vivo davanti agli amici che sorseggiano un boccale di birra. Sarebbe bello che questo centro riuscisse a "impollinare" il territorio con una serie di virus benefici, e fosse a sua volta l'esito di un miscuglio di tante piccole esperienze».

I primi passi di questo sogno seducente sono stati compiuti: incarico a Pierluigi Sacco, docente universitario di economia dell'arte, per una ricerca sulle modalità di articolazione del progetto affinché si autofinanzi (ristorazione, centro congressi, affitto per eventi...) e non poggi unicamente su entusiasmi personali che potrebbero via via scemare. Il centro multifunzionale, su un'area di circa mille metri quadrati, sarà gestito da una Fondazione in via di costituzione. Quindi, un concorso internazionale darà voce a importanti architetti che indicheranno come sistemare l'area. Ci vorrà qualche anno, però il meccanismo è avviato.

La cultura è un lavoro di lenta tessitura: e chi meglio di Bonotto può dirlo?

«Sarà un polo a disposizione del territorio, che ha senso solo se la gente lo sentirà proprio, ne usufruirà e lo arricchirà di idee. Osservando la piantina di Bassano si nota che questo tratto del Brenta costituisce idealmente la quarta piazza della città; forse siamo troppo ambiziosi, chissà, ma perché non farsi sedurre dalla prospettiva di creare anche da noi una sorta di lungo-Senna parigino?». Già, perché no?

Dire a un imprenditore che ha un'ottima stoffa è un complimento a ogni latitudine, particolarmente gradito qui a Molvena, hinterland bassanese, dove Bonotto i tessuti li fa per davvero. Li costruisce da zero, se li inventa, li abbina, li accoppia, li fonde.

Giovanni Bonotto, occhi limpidi e capelli arruffati, l'art director, mostra un campionario infinito di cotoni, lane, sete, lini, alpache, vigogne, in un assortimento cromatico altrettanto rutilante. Un modo per dire che se i concorrenti si arrangiano con pochi tessuti, quelli che vanno di più, Bonotto ha avuto successo imboccando la direzione diametralmente opposta: uno spreco di varianti, capitali immobilizzati in magazzino per tenere rocchetti che non si sa se verranno impiegati. «La libertà è avere possibilità illimitate. Libertà di essere generosi con il proprio lavoro. Siamo come dei cuochi, che devono poter fare tutto quello che vogliono, quando vogliono. Tutto questo non ha senso dal punto di vista economico, secondo gli altri, ma paga».

I risultati, al solito, sono aridi, buttati lì come nude cifre; se però si pensa che la Bonotto in una dozzina d'anni è passata da 70 a 250 dipendenti in Italia (con un turnover bassissimo) e complessivamente dà lavoro a 2.400 persone, allora vien da dire che quei numeri hanno senso perché sono correlati a un pensiero forte che li precede.

«Non è un mistero per nessuno – commenta Giovanni Bonotto – che il capitalismo è non solo all'apogeo ma ha già imboccato la fase discendente. Noi ragioniamo in maniera molto differente dalle aziende del capitalismo maturo, e forse non è un caso se siamo rimasti quasi gli unici in Italia e fra i pochi al mondo a tenere alta la bandiera del tessile. Grazie a un paio di occhiali diversi, tutti nostri. Noi abbiamo un concetto di qualità che non coincide necessariamente con la preziosità della materia o con il design, il quale finora si è limitato a imbellettare la superficie senza costruire la materia. Qualità non equivale più a generare prodotti validi per come si percepiscono merceologicamente, ma avere una fabbrica che vada lenta, che riscopra tutti i passaggi dove si *perde* tempo. La qualità è il tempo che ci metti a fare i prodotti. Quindi, non serve cercare di produrre sempre più con lo stesso personale, quanto metterci il tempo giusto. La tecnologia attuale è tarata sulla velocità, e per ottenerla sacrifica tutta una serie di passaggi apparentemente insignificanti. Non è vero che non ci si

accorge: la differenza, sommando cento piccole procedure saltate, è palese. Alla fine, è la stessa che corre tra una foto con la luce naturale e una scattata col flash».

Bonotto mostra orgoglioso dieci piccoli telai giapponesi del 1902, tra i più antichi al mondo, che si è procurato avventurosamente. «Rendono un quinto dei telai moderni, e i meccanismi vanno oliati in continuazione. Normalmente un addetto controlla otto telai, qui ce ne vuole uno per ogni telaio: torniamo all'incontro e allo scontro dell'uomo con la macchina. Ma il sapore che esce non è paragonabile a nessun altro, il tessuto è competitivo perché non è fatto con le macchine che tutti hanno. Gli stilisti vengono qui e non sanno capacitarsi». Sono passati gli anni Novanta, durante i quali il mercato era istericamente sommerso da valanghe di nuove merci, oggi la novità fine a se stessa non vale nulla se è sconnessa dall'identità del prodotto. «Noi – chiarisce Bonotto – intendiamo il design non come mero elemento decorativo ma come attributo di un oggetto che ha una storia, che ha un passato. Ogni prodotto ha una sua carta d'identità poiché il retroterra sedimentato gli attribuisce personalità. È la memoria l'antidoto alle soluzioni standard e alla generale omologazione. Anche il tessuto possiede un'anima, e io preferisco vestirmi con la mia personalità: perché funziono così, non per essere qualcun altro». A.Z.

Con un nonno futurista di seconda generazione – anch'egli Giovanni di nome – e un padre (Luigi) esponente della pop-art americana, è chiaro che il fare impresa assume connotazioni del tutto peculiari per Giovanni e Lorenzo.

Luigi Bonotto, oggi sessantacinquenne, fonda assieme al fratello Leonardo il Lanificio Bonotto nel 1972. La famiglia è di Marostica ma possiede un terreno a Molvena e quindi la scelta diventa logica. Luigi è un artista da quando aveva vent'anni e le pareti dell'azienda testimoniano della sua evoluzione attraverso numerosi quadri. Bonotto rielaborava su tela codici numerici della sua attività, a sottolineare come creatività e lavoro si sovrappongano con sufficiente precisione. La medesima impostazione prepara il suo avvicinamento a Fluxus, il movimento che propugna la caduta delle barriere fra vita e arte (la miglior opera d'arte è vivere la vita), di cui detiene la più completa collezione. La collaborazione con Yoko Ono, esponente di punta di Fluxus, non è che la naturale evoluzione di un'amicizia di antico conio.

«Appare chiaro – osserva Giovanni Bonotto – che questo clima ha permesso a noi figli di respirare un'aria internazionale di cultura pur vivendo in un paesino. Ed è altrettanto evidente che questo approccio alla vita ci ha liberato dalla schiavitù dell'arricchirsi: i soldi sono la conseguenza di un certo operare, di sicuro non l'obiettivo primario. E si guadagnano con la manifattura, cioè lavorando con le mani, non tramite la speculazione, immobiliare o finanziaria che sia. Non abbiamo la villa in Sardegna e neanche la barca, questa fabbrica è la nostra villa, la nostra barca, le nostre ferie».

Giovanni, assieme al fratello Lorenzo, è entrato nell'azienda a metà anni Novanta, senza esperienze precedenti nel settore. È stata una fortuna, non si è fatto condizionare. Anche la suddivisione di compiti è giunta naturalmente: il padre e lo zio sono rimasti a ispirare e consigliare. La madre, Domenica Donazzan, è responsabile dell'amministrazione. Giovanni guida, e Lorenzo tiene la rotta. Un'impresa familiare che nel garage, anziché la Porsche, ha uno Schifano: posato a terra, perché non si è trovato ancora il posto idoneo per esporlo.

L'innesto delle giovani leve porta ossigeno, e la Bonotto Spa non solo non fatica a tenere la posizione ma rilancia di continuo: in provincia, oltre a Molvena, stabilimenti a Schio e Vicenza; all'estero sedi operative mediante joint-venture in Portogallo (Oporto) e Sudamerica (Montevideo, capitale dell'Uruguay), e prossimamente una base pure in Asia.

A differenza di altri che hanno scelto la delocalizzazione chiudendo le aziende in patria, l'apertura di Bonotto al mondo ha richiesto una strutturazione sempre maggiore della casa madre, quindi nuove professionalità e un incremento dell'organico.

Della Bonotto si è accorto anche il Premio Guggenheim "Impresa e cultura": «Il tessuto come materiale industriale che si reinventa nell'arte; la cultura industriale come capacità di promuovere innovazione nella cultura e diffonderne i valori».

Più che una motivazione, una lode al merito. A.Z.

*Ma che altro è il rendimento di grazie,
che altro è la gratitudine,
che il palesare la nostra felicità,
ossia gioia, e confessarne la cagione?*

(Francesco Mario Pagano)

*Luigina, Andrea, Edy e Gianpiero Menegazzo
Ringraziano
quanti hanno reso possibile
la realizzazione di questo premio.*



Associazione "Club Cinque Archi"
Via dei Cinque Archi - 35010 Vigonza / PD



Ordine dei Giornalisti del Veneto
San Polo 2162 - 30125 Venezia - Tel. 041 5242650



CONSIGLIO REGIONALE
REGIONE del VENETO

in collaborazione con



APT Venezia - Castello 4421
30122 Venezia - Tel. 041 5298700



Provincia di Padova

ASSOCIAZIONE CAVALIERI RIVIERA DEL BRENTA

con il patrocinio di



Provincia di Venezia



Comune di Vigonza