



FEDERAZIONE PROVINCIALE  
COLTIVATORI DIRETTI DI VERONA  
SEZIONE di POVEGLIANO V. SE

AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
di  
POVEGLIANO VERONESE



ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA  
BIBLIOTECA COMUNALE

*propongono*

# *Le RADICI*

*Viaggio storico culturale  
e promozionale alla  
riscoperta del  
mondo agricolo*

## *6 - 7 LUGLIO 2002*

**CASEIFICIO SAN GIOVANNI s.r.l.**  
Via Campagnole, 50 - POVEGLIANO V. SE (VR)  
Tel. 045 7970577 - Fax 045 7970044  
E-mail: cas.sgiovanni@serenacom.net

Produzione GRANA PADANO,  
latte e derivati.  
Spaccio Aziendale di formaggi  
e salumi.



ORARIO: 8.30 - 12.30  
15.30 - 19.30  
CHIUSO: LUNEDÌ mattina  
MERCOLEDÌ pomeriggio



**Perinon  
Carni**

di Perinon Bruno & C. s.n.c.  
Via Roma 38/B - Tel. 045 7970522  
37064 POVEGLIANO VERONESE (VR)

# LE RADICI

VIAGGIO STORICO, CULTURALE e PROMOZIONALE  
ALLA RISCOPERTA DEL MONDO AGRICOLO

## *Presentazione*

L'idea di proporre a Povegliano Veronese un appuntamento annuale con il mondo agricolo nasce oltre che dal desiderio, pur legittimo degli imprenditori del settore, di valorizzare e promuovere i loro prodotti, anche dalla necessità e la voglia di non perdere quel legame che ha stretto alla civiltà contadina del nostro territorio le generazioni che ci hanno preceduto.

Pensare una manifestazione che non sia una sagra, non sia un semplice stand gastronomico o solamente una statica mostra di cose antiche non è sicuramente fatto semplice e di facile realizzazione. Noi, ovviamente, non abbiamo la presunzione di aver pensato una cosa perfetta, di aver trovato la soluzione magica che non sia tutte queste cose ma che allo stesso tempo, implicitamente, ne conservi alcune caratteristiche per creare quel tanto di necessaria curiosità che avvicini la gente a quanto si propone. Noi ci accontenteremo, pensando già di migliorarci nelle future edizioni, di realizzare una manifestazione che prevede tre aree d'intrattenimento divise nei due giorni programmati: un piccolo momento teatrale riguardante la civiltà contadina organizzato nello scenario di Villa Balladoro; un momento espositivo e di gastronomia di prodotti agricoli locali, che per quest'anno saranno la carne, i salumi e formaggio grana al fine di valorizzarne le caratteristiche, per ultimo sarà allestita una mostra di trattori d'epoca e la festa dell'antica trebbiatura con macchine originali con lo scopo di rispolverare le origini contadine di questa comunità. Una festa rivolta non soltanto agli anziani, che hanno trascorso la loro giovinezza nell'ambiente contadino, ma soprattutto ai giovani affinché possano capire i valori, i sacrifici e la forza che hanno animato la civiltà contadina del passato suscitando nei primi, di questo siamo certi, una comprensibile nostalgia e nei secondi, se non interesse, almeno di suscitare curiosità ed interrogativa.

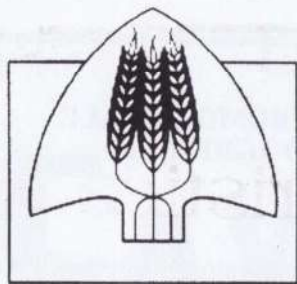
Lo stesso titolo della manifestazione: LE RADICI, anche se apparentemente scontato, cela in sé il suo duplice significato: il primo dei quali è la promozione e valorizzazione di quei prodotti che dalla terra prendono vita e che da essa traggono nutrimento proprio dalle radici, il secondo rappresenta metaforicamente la nostra appartenenza a questo mondo, a questa cultura, a questo "ricco" passato che non devono andare perduti. I nostri figli e le nuove generazioni devono essere consapevoli di avere profonde radici ancorate alle loro origini; devono avere l'orgoglio di farle conoscere e l'umiltà di accettare quanto c'è di buono nelle altre realtà.

L'unione di più forze: l'Assessorato all'Agricoltura del comune di Povegliano Veronese, l'Associazione locale Coldiretti, la Biblioteca Comunale ed i vari sponsor che hanno creduto nell'iniziativa hanno permesso la nascita di questo progetto, le stesse forze, aggiunte a tutte quelle di chi vorrà in futuro partecipare al nostro obiettivo, ne garantiranno il proseguimento e sicuramente ne miglioreranno i contenuti affinché tutti insieme potremo certamente valorizzare il mondo agricolo ed i suoi prodotti ma anche "fare memoria".

**ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA**

**ASSOCIAZIONE COLDIRETTI**





## **FEDERAZIONE PROVINCIALE COLTIVATORI DIRETTI DI VERONA**

La FEDERAZIONE COLDIRETTI è per un'agricoltura impegnata a sviluppare un dialogo aperto e intenso con il cittadino consumatore e per avvicinare la città alla campagna, essa propone di:

- favorire lo sviluppo locale, valorizzando le risorse territoriali disponibili per tutelare l'ambiente, curare il paesaggio e migliorare la qualità della vita in campagna;
- aprire le aziende ai consumatori e avvicinare la città alla campagna, anche attraverso iniziative che coinvolgano le scuole, gli istituti di formazione, il mondo della cultura;
- tutelare la qualità del prodotto, favorendo tutte le iniziative che garantiscono il consumatore e facilitano la sua libertà di scelta alimentare (trasparenza delle etichettature, garanzie sull'origine dei cibi, vigilanza sulla pubblicità dei prodotti agroalimentari);
- promuovere i prodotti tipici e l'alimentazione *made in Italy*, come risorsa economica, ma anche come fondamentale espressione d'identità.

Parlare e far parlare della campagna con spirito d'amicizia; questo è l'obiettivo di tutte le iniziative che hanno lo scopo di considerare la campagna come un'amica. Non che esista o sia esistita una campagna "nemica". Esiste ed è sempre esistita una campagna che non si è lasciata conoscere, che non ha voluto o forse temuto il dialogo, che ha creduto di rappresentarsi attraverso le proprie debolezze, inconsapevole di quanto grandi fossero le proprie risorse.

Verona e la sua provincia possono vantare un territorio unico; dalla riviera del Lago di Garda alle cime del Monte Baldo, dall'altopiano della Lessinia alla vasta e fertile pianura. Un territorio che ha dato origine ad un'agricoltura florida sia per qualità sia per diversificazione. Vino, olio, frutta, formaggio, carne: non c'è settore in cui l'agricoltura veronese non vanti una tradizione secolare. Una terra rivolta verso il domani con solide radici nella propria storia.

FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI

Come illustrato nella presentazione della manifestazione, l'intenzione della sezione Coldiretti di Povegliano Veronese è quella di promuovere e valorizzare i prodotti tipici del nostro paese. Dalla carne bovina a quella suina per arrivare al formaggio quali principali prodotti che permettono di fare reddito, senza peraltro dimenticare i prodotti del settore ovino e avicolo, cerealicolo, frutticolo e orticolo.

L'obiettivo principale della sezione Coldiretti, ed in generale di tutto il mondo agricolo, è quindi quello di riportare fiducia nel consumatore verso questi prodotti che negli ultimi anni sono stati fortemente penalizzati vedi BSE ("morbo della mucca pazza"), quote latte ed importazione indiscriminata.

La federazione provinciale Coldiretti e la sezione di Povegliano Veronese hanno sempre puntato sulla qualità reale dei prodotti promuovendo, fra le altre cose, l'anagrafe e la tracciabilità dei bovini e l'etichettatura di tutta la produzione frutticola e orticola.

Tutti i nostri sforzi sono orientati a far capire ai consumatori che noi allevatori e produttori non siamo alla ricerca del solo reddito a tutti i costi ma vogliamo responsabilmente fornire cibi sani e di qualità. Per questo ci impegniamo in prima persona a promuovere i frutti del nostro lavoro, alla luce del sole e senza paura di confrontarci con l'opinione pubblica, avendo la consapevolezza che il nostro modo di lavorare unito all'esperienza accumulata da generazioni di lavoratori della terra, siano da soli garanzia assoluta di genuinità dei prodotti che escono dalle nostre aziende.

**GIANCARLO BOVO**

*Presidente della sezione Coldiretti di Povegliano V.se*

**Agricoltori per ogni vostra esigenza rivolgetevi alla ditta**

**CANOVA**

di MARZARI FABRIZIO & C. S.n.c. - PRADELLE di Nogarole Rocca  
Tel. Fax 0456394392 - cell. 3485297144 - cell. 3485297145

**LAVORI MECCANICO AGRICOLI DI QUALSIASI GENERE  
PREPARAZIONE TERRENI**

**SEMINE SU SODO E SEMINE COMBinate PER OGNI VARIETÀ DI SEME  
TRATTAMENTI E DISERBI CON MANICA D'ARIA - IRRIGAZIONI  
TREBBIATURA CON GOMME A BASSO IMPATTO E CINGOLATURA  
CENTRO RACCOLTA ED ESSICCAZIONE CEREALI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA  
SFALCIO ERBA LUNGO I CIGLI STRADALI**

**CONTRATTI SEMINA E RITIRO SOIA ORZO FRUMENTO  
in collaborazione con la Ditta MANARA SEMENTI s.r.l.  
CA' DEGLI OPPI (VR) - Tel. 0457130193 - Fax 0457130425**

**MASSIMA PUNTUALITÀ E SERIETÀ NEL SERVIZIO • PARCO MACCHINE ALL'AVANGUARDIA**



# L'ANTICA TREBBIATURA

La trebbiatura era una di quelle poche occasioni particolarmente gradite, nonostante il duro lavoro, perchè costituiva un motivo per stare insieme. Era una di quelle operazioni che comportavano lo scambio dei lavoratori considerato come dovere sociale; così i vicini di casa o di corte si aiutavano a vicenda in quest'operazione. Dividendo la fatica nascevano confidenze, si accomunavano le esperienze ed era occasione anche per scambiare opinioni ed idee. Non da ultimo c'era la soddisfazione di vedere concluso il lavoro iniziato l'anno prima con la semina.

La trebbiatura si svolgeva all'interno della corte agricola e, nelle grandi aziende che potevano disporre d'ampi spazi pavimentati (aia o "**selese**" nel dialetto locale), all'interno degli stessi. Come in una Chiesa Cristiana l'altare è il suo centro, il punto più importante dell'edificio, centro dell'attività che vi si svolge, simbolo del sacrificio, così per un'azienda agricola, fino a circa cinquant'anni fa la corte e l'aia erano il centro dell'azienda il suo luogo più importante dove si concludeva il lavoro di un anno.

Sotto i porticati che delimitavano la corte dell'azienda si ammassavano i covi di grano ("**le coe de formento**") e spesso, per mancanza di spazio coperto, era formato anche all'interno dell'aia un ammasso di covi ("**el cavaeon**") che era coperto con della paglia fino al momento della trebbiatura.

A memoria di generazioni viventi la battitura del grano avveniva con le trebbie fisse (da cui il termine trebbiatura) fatte girare fino agli anni trenta con macchine a vapore, poi fino agli anni 50/60 con trattori di tipo a testa calda (i bombardoni), e successivamente con trattori diesel fino agli anni 70 nei quali è comparsa la mietitrebbia.

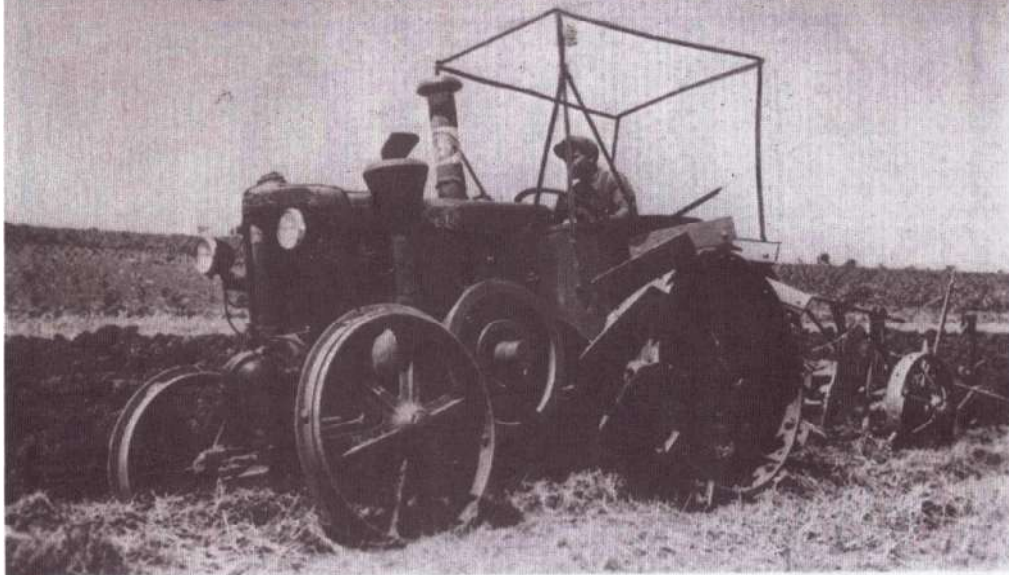
La trebbiatura era una festa; per quell'operazione occorreavano una ventina di persone; c'erano quelli a buttare i covi di grano nella trebbia, c'erano quelli addetti alla pressa della paglia ed alla costruzione del pagliaio ("**la paiàra**"), altri che pulivano la pressa dalla pula ("**bula o rescher**"), e gli uomini più forzuti stavano ai sacchi di grano, che si facevano da un quintale, che una volta aggiustati di peso sulla bilancia ("**la basacuna**") erano portati a spalla nel magazzino ("**el granar**"), che di solito stava al secondo piano (talvolta anche al terzo) delle case coloniche, perchè più asciutti. Ai bambini più grandi era riservato il compito di preparare i fili di ferro per legare la paglia pressata ("**preparar i fili de fero par ligar le botole de pàia**") compito molto spesso osteggiato da quest'ultimi, perchè considerato lavoro marginale che teneva lontani dai lavori più importanti e "da grandi". Per trovare tutto questo personale, come detto all'inizio, i vari contadini di una via o di una contrada si scambiavano la prestazione, e la battitura era sempre una festa che si concludeva con un abbondante pranzo che nella tradizione locale non faceva mai mancare il brodo di gallina o di manzo ("**paparele en brodo con fegadini**") e carne di manzo o gallina lessa con salsa peverata ("**carne de galina o de manso con pearà**").

Terminate le operazioni gli addetti alle macchine ("**i machinisti**") smontavano e sganciavano gli attrezzi, staccavano le cinghie ("**i sengioni**") e con il trattore a testa calda, il mitico "Super Landini", forza motrice instancabile, trainavano la trebbia e la pressa nella corte successiva dove già si scorgevano i bambini nell'attesa della "**machina del formento**" ed in attesa anche di assaporare e vivere momenti d'intenso lavoro per gli adulti ma di grande festa per tutti quanti.





# SUPERLANDINI



## SUPERLANDINI Caratteristiche principali

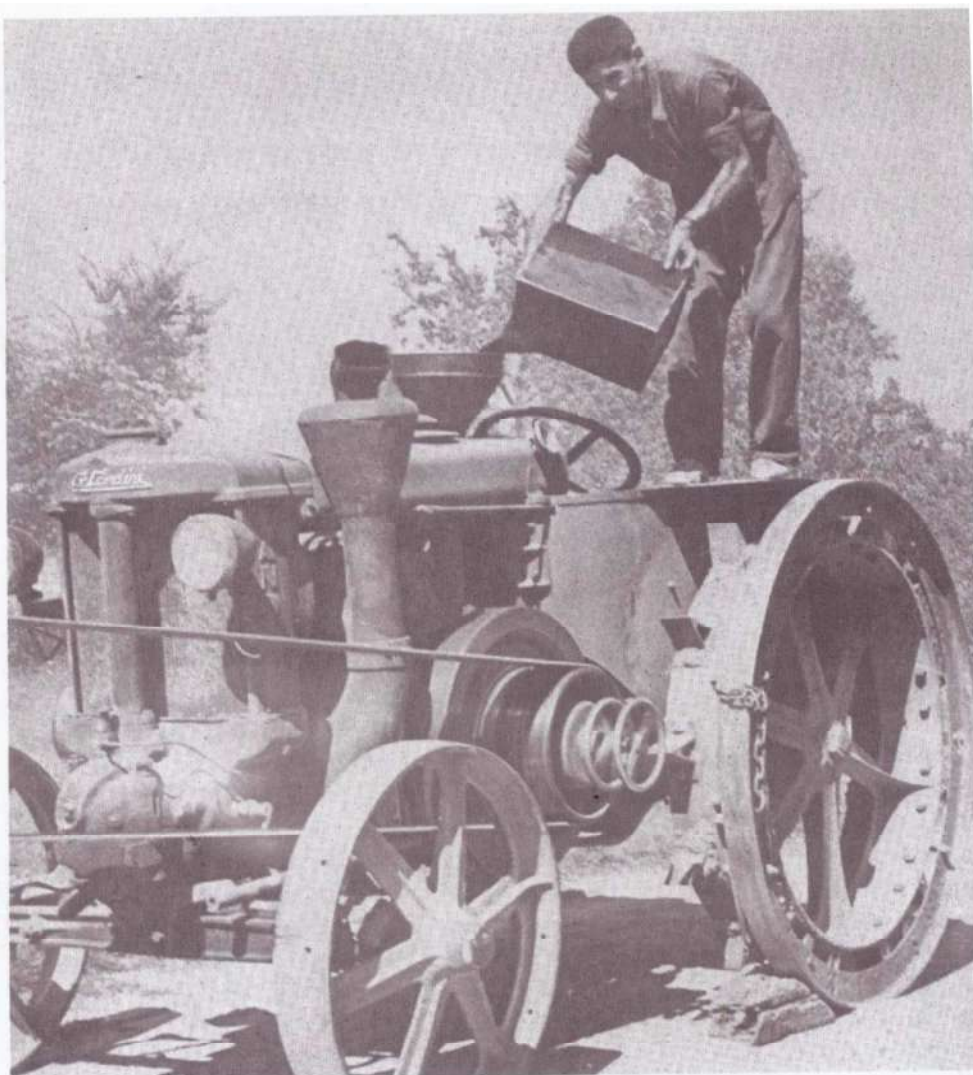
- Motore Landini a testa calda a due tempi
- Cilindri: uno orizzontale
- Alesaggio m/m 240
- Corsa m/m 270
- Cilindrata cm<sup>3</sup> 12.200
- Rapporto di compressione 1:6
- Potenza al freno: normale 40 Cv  
massima 48 Cv
- Giri/min. 620
- Avviamento a mano
- Raffreddamento ad acqua
- Circolazione d'acqua a termosifone
- Lubrificazione comandata a pressione
- Consumo Cv/h gr. 7
- Combustibile: nafta
- Consumo Cv/h gr. 280
- Trasmissione: frizione a disco a pedale
- Cambio ad ingranaggi
- Puleggia: posizione laterale
- Diametro m/m 400 larghezza m/m 200  
giri/min. 620
- Freni: uno a sinistra sulla trasmissione
- Ruote motrici: diametro m/m 1200  
larghezza m/m 300
- Ruote anteriori: diametro m/m 900  
larghezza m/m 140
- Organi di aggrappamento: puntoni
- Dispositivo per circolare su strada: cerchioni  
in ferro montati sui puntoni
- Serbatoio combustibile litri 85
- Potenza alla puleggia 40 Cv - max 48 Cv
- Potenza al gancio 30 Cv - max 36 Cv
- Velocità in avanti: I Km/h 3,050  
II " 3,640  
III " 6,200
- Retromarcia " 3,00
- Dimensioni: altezza massima  
(uscita scarico) 1830 m/m  
altezza minima  
(filo serbatoio) 1630 m/m  
larghezza 1.730 m/m  
lunghezza 3.350 m/m
- Peso a vuoto Kg. 3.500
- Peso a pieno carico Kg. 3650

## **PERCHÉ INTORNO AD UN TRATTORE A TESTA CALDA E AD UNA TREBBIATRICE C'È ARIA DI FESTA E PROFUMO DI VECCHIE TRADIZIONI CONTADINE**

Capita sempre più spesso, oggi anche dalle nostre parti, specialmente nel mese di Luglio di vedere appese sui muri locandine che indicano la festa della trebbiatura. Viene naturale domandarsi "ma perchè è una festa" considerata la gran fatica che provavano gli uomini dei campi.

Quando le macchine non c'erano e tutti i lavori erano eseguiti a mano, anche la separazione dei chicchi di grano era eseguita da tutta la comunità con scambio di manodopera; e così, da secoli, fin dai tempi più antichi tanto da confondere storia e leggenda, nei racconti tramandati dalla gente. Ed era festa. Con l'avvento delle macchine la festa della "battitura manuale del grano", per i lavoratori della terra, era inevitabile divenisse la "festa della trebbiatura", perchè festa era veramente, dal momento che, dopo un anno di ansie e di duro lavoro, si poteva disporre del tanto atteso raccolto con grande risparmio di tempo e di fatiche, proprio grazie al trattore a "testa calda" ed alle macchine. Era festa vera, reale, perchè nel giorno fatidico della trebbiatura, si riempiva il granaio e si poteva comprare un po' di lesso dal macellaio, i concimi al Consorzio, riparare l'aratro e comprare altre cose utili per la conduzione dei campi. Era festa per le donne della famiglia che andavano il più presto possibile al mercato del paese più vicino per acquistare le scarpe ai ragazzini e nuovi vestiti per le ragazze più giovani. Era festa per i "mediatori" di grano che giravano di corte in corte per proporre i migliori affari. Era festa per il "frate da cerca" che riceveva il suo mezzo sacco di grano insieme ad un bicchiere di vino, e a tarda sera ritornava tutto lustro in convento dove tutti, ma specialmente i più bisognosi, potevano gustare un buon piatto di minestra calda. Era festa per il povero mendicante che riceveva, magari con qualche mugugno, il suo rituale obolo. Era festa generale, completa. E tutti, terminati i lavori, sentivano la necessità di raccontarsi i vecchi proverbi o gli ultimi avvenimenti: sempre le solite cose, a volte con monotonia. Era la festa dei giovani e le ragazze più belle della corte scappavano felici pizzicate ed abbracciate quando portavano da bere. C'è poi la musicalità di questa festa contadina, con l'immane fisarmonica, i versi in dialetto e le canzoni antiche ma soprattutto, in tempi più recenti, il trattore a "testa calda". È lui che ha ritmato le faccende dei campi ed immancabilmente le battiture. Con il suo ritmo costante ed imperioso ha scandito il lavoro e la soddisfazione di tutti gli uomini e le donne dei campi che vedevano in lui la macchina magica che sollevava tutti dalle grandi fatiche quotidiane. Chi ha vissuto questi momenti ha ancora nelle orecchie il rumore, il ritmo, il "suono" di questo trattore sempre pronto ad azionare la trebbiatrice per intere giornate. Ed anche il "testa calda" ha creato mito, storia, leggenda, festa. Ecco perchè la battitura del grano non va disgiunta dal concetto di festa: e anche questa è storia.





*FUNGHI PLEROTUS  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA*

**DAL BEN IVANO E ANGELO**

37064 POVEGLIANO - VR

*In questi ultimi anni, la produzione agricola ed i suoi derivati sono stati, e sono ancora oggi, oggetto di dibattito e di discussione relativamente alla loro effettiva genuinità, vedi "morbo della mucca pazza", prodotti geneticamente modificati ed altro ancora.*

*Credo sia doveroso, quindi, da parte di tutti gli enti ai vari livelli e da parte di noi tutti addetti ai lavori farsi carico del problema e far conoscere in tutti i modi ai cittadini consumatori, la provenienza e l'assoluta sicurezza dei cibi che tutti i giorni sono sulla nostra tavola.*

*Ci sono, certamente, delle buone Leggi che garantiscono tutto ciò e ci sono i mezzi d'informazione che aiutano ad approfondire quasi quotidianamente l'argomento.*

*Chi opera nel settore primario e da esso trae la propria risorsa economica: l'imprenditore agricolo, non può tuttavia rimanere osservatore statico di tutto ciò ma deve essere attore principale nel difendere il proprio lavoro cercando di governare le situazioni anziché subirle.*

*Ecco quindi che anche una piccola comunità come la nostra, con l'aiuto di più forze, può ritagliare per la parte di modo agricolo che la compone uno spazio propositivo di valorizzazione, tracciabilità e conoscenza della sua tipica produzione, ponendola direttamente a contatto con il consumatore.*

*Da questo pensiero nasce e si sviluppa l'idea della manifestazione in programma che ha come scopo principale di fare appunto conoscere, valorizzare e promuovere i sani prodotti del nostro territorio.*

*Il concetto di sano e genuino, ai fini di una più incisiva immagine deve, secondo me, collegarsi anche alla tradizione contadina locale ed alla riscoperta di un mondo che nonostante la meccanizzazione e l'evoluzione tecnologica ha mantenuto in sé un modo d'essere ed una cultura, quella contadina appunto, apparentemente perdente nei confronti di quella moderna dello sviluppo industriale, ma oggi più che mai vincente rispetto a quest'ultima nel garantire non solo cibi sani e buoni ma anche a garantire storia, valori e tradizioni quali "cibi" per lo spirito.*

*Per questo ecco programmato il momento teatrale che attinge il suo spettacolo dal vecchio mondo dei lavoratori della terra, ecco la festa dell'antica trebbiatura, l'esposizione di trattori d'epoca. Voci, suoni, rumori e sensazioni che sapranno rinvigorire i ricordi dei più anziani e faranno incuriosire e riflettere le nuove generazioni.*

*Della possibilità che mi è stata data di valorizzare, riscoprire e rivedere un mondo ed immagini che appartengono anche a me ringrazio il Sindaco e tutti i colleghi Amministratori comunali che hanno creduto nell'iniziativa, gli uffici comunali che hanno collaborato, il Comitato della Biblioteca Comunale per le ricerche e l'organizzazione del momento teatrale e tutti gli sponsor senza i quali la manifestazione sarebbe stata sicuramente più povera e meno significativa.*

*Infine un particolare ringraziamento alla locale Federazione Coldiretti ed a quella provinciale che hanno lavorato congiuntamente con l'Assessorato all'Agricoltura del nostro comune nell'ideazione e nella realizzazione della proposta e che hanno saputo coniugare in essa l'aspetto pratico con quello popolare per coinvolgere più da vicino l'intera comunità di Povegliano Veronese.*

LUCIO BUZZI  
Assessore all'Agricoltura



L'ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DEL COMUNE DI POVEGLIANO VERONESE E  
LA LOCALE ASSOCIAZIONE COLDIRETTI, IN COLLABORAZIONE CON LA  
BIBLIOTECA COMUNALE ORGANIZZANO PER

**Sabato 6 e Domenica 7 Luglio**

**PRESSO IL PARCHEGGIO DELLE SCUOLE MEDIE  
ANTISTANTE VILLA BALLADORO**

# *Le RADICI*

*Viaggio storico culturale e promozionale  
alla riscoperta del mondo agricolo*

## **PROGRAMMA**

### **SABATO 6 LUGLIO**

- ORE 20,30**      **APERTURA DEL TAVOLO GASTRONOMICO  
DI PRODOTTI LOCALI**
- ORE 21,00**      **SPETTACOLO TEATRALE SOTTO I PORTICATI DI  
VILLA BALLADORO A CURA DELL'ASSOCIAZIONE  
CULTURALE "CORO DELLE FONTANELLE"  
di S. BONIFACIO**

### **DOMENICA 7 LUGLIO**

- ORE 11,30**      **APERTURA DEL TAVOLO GASTRONOMICO  
DI PRODOTTI LOCALI**
- ORE 16,00**      **FESTA DELL'ANTICA TREBBIATURA CON MACCHINE  
D'EPOCA E FIGURANTI**
- ORE 21,00**      **GASTRONOMIA E PROMOZIONE DI PRODOTTI LOCALI**

**Per tutta la durata delle manifestazioni funzionerà il tavolo di gastronomia di carni,  
salumi e formaggi di produzione locale.**

**Verranno esposti alcuni trattori d'epoca perfettamente funzionanti.**

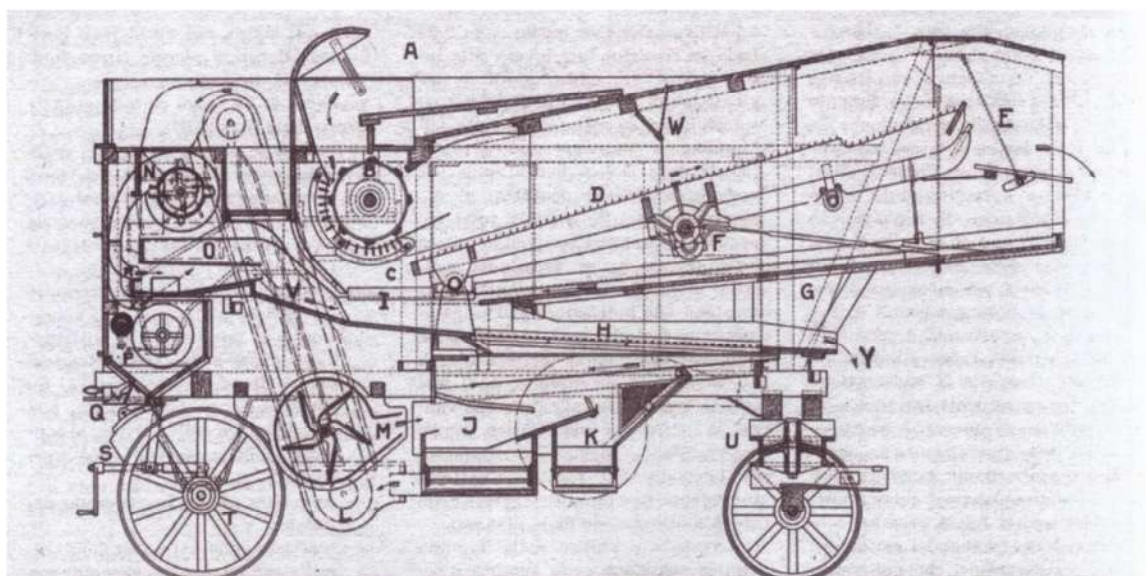
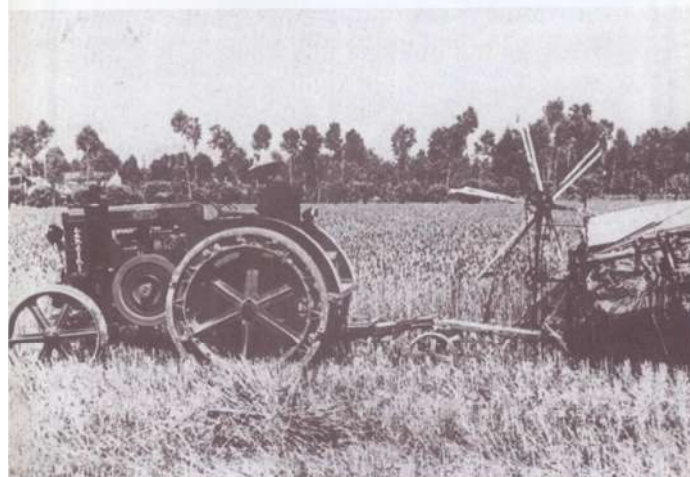


Fig. 1486

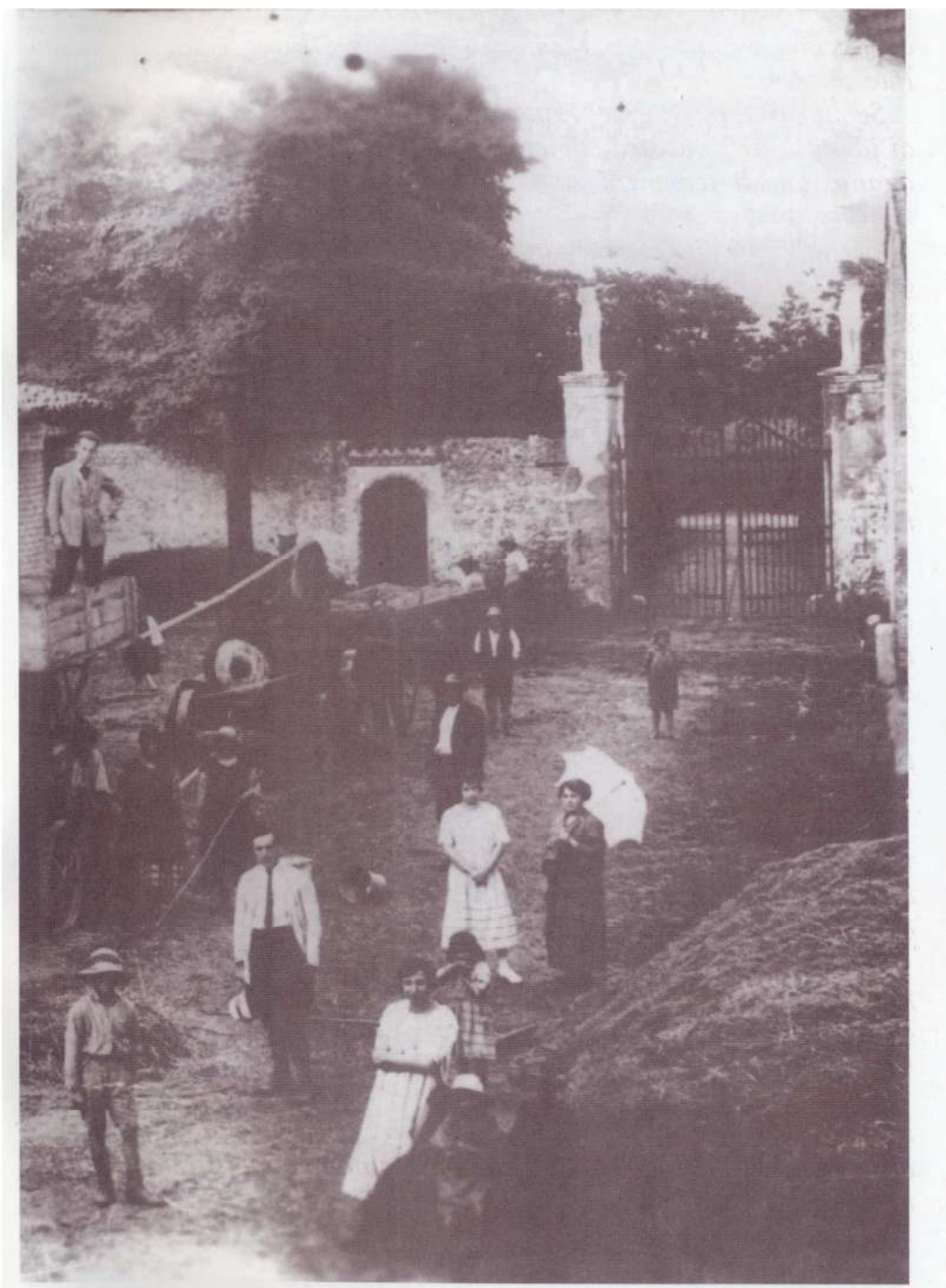
Trebbeatrice a paglia lunga: schema - A = imbocco dei covoni - B = battitore - C = controbattitore - D = scuotipaglia - E = separatore ausiliario - F = albero a gomiti degli scuotipaglia - G = tavola oscillante - H = gran crivello o crivellone - K = raccolta pula - I = tavola oscillante raccolta scarico controbattitore - J = crivelli di prima pulitura - L = elevatore della granella - M = ventilatore per la prima ventilazione - N = sbarbatore-brillatore - O = crivelli di seconda pulitura - P = vaglio classificatore - Q = bocche di insacco - R = (ventilatore per la) seconda ventilazione - S = freno sulle ruote - T = assale posteriore - U = assale anteriore a ralla - V = ritorno dal cassoncino di seconda pulitura al crivellone - W = registri degli scuotipaglia - X = terza ventilazione - Y = scarico mezze paglie.

## BAR NEGHELLI

Via Montegrappa, 5  
37064 POVEGLIANO (VR)  
Tel. 045 7970799







*Richiamare memorie di tradizioni e aspetti più o meno recenti della vita della nostra Comunità è una peculiarità, che non mi stancherò mai di sottolineare per l'importanza che essa riveste per la vita stessa del Paese.*

*Sempre più spesso si sente parlare, ad ogni livello, di crisi di valori e di identità della nostra società, della famiglia, della religione, e di quanto questi fenomeni siano maggiormente presenti nelle nuove generazioni.*

*Credo in primo luogo sia opportuno fare delle nette distinzioni, in quanto sarebbe profondamente sbagliato e ingiusto fare delle generalizzazioni che vadano a comprendere la globalità dei giovani, o peggio ancora, dell'intera società.*

*Ma non sta certamente al sottoscritto formulare valutazioni e giudizi in merito!*

*Vorrei, invece, sottolineare gli aspetti positivi che emergono dalla riscoperta di quei valori e di quei ricordi, che troppo spesso vengono insabbiati nei meandri dimenticati e intricati della nostra memoria.*

*Sono proprio momenti come questi, che ci svelano il piacere di cullarsi nei buoni sentimenti e nelle gioie tanto cari al nostro passato. Questa vuole essere la prova che il passato è una "magnifica scatola", non da accantonare, ma bensì da custodire al proprio fianco seppur con le sue luci ed ombre, dolori e fatiche.*

*E così è per molti aspetti del mondo agricolo, che ha rappresentato per Povegliano e per la maggior parte dei suoi abitanti una importante risorsa di vita.*

*Ricordare oggi alcune sue caratteristiche con una "manifestazione viva", come vuole essere la festa dell'antica trebbiatura, è essere coscienti dell' "humus" culturale dove affondano le radici della nostra comunità e della nostra storia.*

*Per questo motivo, già espresso all'inizio di questa mia breve presentazione, voglio sottolineare l'importanza di questi eventi culturali e sociali da vivere insieme quali momenti indispensabili per non dimenticare.*

*Vorrei esprimere il mio più sentito ringraziamento all'Associazione locale della Coldiretti, alla Biblioteca comunale, all'Assessorato all'Agricoltura e a tutti coloro che partecipano a questa iniziativa, a nome dell'intera cittadinanza di Povegliano.*

**IL SINDACO  
Leonardo Biasi**



## Ringraziamenti

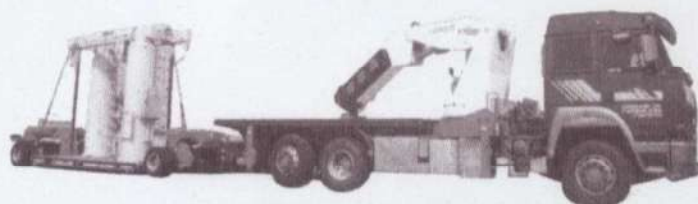
Si ringraziano per la preziosa collaborazione:

- tutte le ditte presenti nella pubblicazione che hanno gentilmente sponsorizzato la manifestazione;
- **PUNTO VERDE** di Vigasio;
- **COMITATO di GESTIONE** della Biblioteca Comunale di Povegliano Veronese;
- tutti gli uffici comunali che hanno collaborato e specificatamente:
- **Ufficio Cultura e Sport** del Comune di Povegliano Veronese **Dott.ssa Rossella Ciresola**;
- **Ufficio Commercio** del Comune di Povegliano Veronese **Dott.ssa Stefania Vasciarelli**;
- **Settore Manutenzione** del Comune di Povegliano Veronese **Sig. Cavallini Mario**;
- **Impianti Elettrici NEREO CAZZADOR** di Povegliano Veronese
- **Az. Agricola DAL SANTO GRAZIANO E GIANLUCA** di Povegliano Veronese;
- **Comitato Coltivatori Diretti** di Povegliano Veronese;
- **"CAMPAGNA AMICA"**

Si ringraziano in modo particolare il sig. **FORNASER SILVIO** di Sandrà per l'allestimento dell'antica trebbiatura e mietitura con macchine d'epoca, il sig. **BORDIGNONI ALDO** di Nogarole Rocca per l'allestimento della mostra di trattori d'epoca, autotrasporti **CAVALLINI BRUNO s.n.c.** Di Povegliano Veronese per la collaborazione relativamente ai trasporti dei vari macchinari, il Dott. **FLAVIO COMENCINI** e il Per. Agr. **BUZZI GIANFRANCO** per la consulenza generale.

## Bibliografia

- Archivio fotografico Per. Agr. **BUZZI GIANFRANCO**;
- Trattori d'epoca "LANDINI" volume di **GUIDO RONDINI**;
- **ENCICLOPEDIA** di meccanica agraria "ESSO";
- Archivio storico sig. **BORDIGNONI ALDO**



**Autotrasporti**  
**Cavallini Bruno**

**s.n.c.**

di Cavallini Bruno & C.

37064 POVEGLIANO (VR) - Via Leopardi, 18

Tel. e Fax 045 7971421 - Cell. 335 1446915

E-mail: [cavallini.autotrasporti@tin.it](mailto:cavallini.autotrasporti@tin.it)







AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
di  
POVEGLIANO VERONESE



FEDERAZIONE PROVINCIALE  
COLTIVATORI DIRETTI DI VERONA  
SEZIONE di POVEGLIANO V.S.E.

*propongono*

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA  
BIBLIOTECA COMUNALE  
PRO LOCO

*la 2<sup>a</sup> EDIZIONE de*

# Le RADICI

**Viaggio storico culturale  
e promozionale alla  
riscoperta del mondo agricolo**

## 12 - 13 LUGLIO 2003

**CASEIFICIO SAN GIOVANNI s.r.l.**  
Via Campagnole, 50 - POVEGLIANO V.S.E. (VR)  
Tel. 045 7970577 - Fax 045 7970044  
E-mail: cas.sgiovanni@serenacom.net

Produzione GRANA PADANO,  
latte e derivati.  
Spaccio Aziendale di formaggi  
e salumi.





**Perinon  
Carni**

di Perinon Bruno & C. s.n.c.  
Via Roma 38/B - Tel. 045 7970522  
37064 POVEGLIANO VERONESE (VR)



ORARIO: 8.30 - 12.30  
15.30 - 19.30  
CHIUSO: LUNEDÌ mattina  
MERCOLEDÌ pomeriggio

# LE RADICI

## VIAGGIO STORICO, CULTURALE e PROMOZIONALE ALLA RISCOPERTA DEL MONDO AGRICOLO

### *Presentazione della seconda edizione*

Realizzare un'idea è sempre difficile e faticoso, proseguire con questa migliorandone i contenuti, creare nuovo interesse per quanto proposto e coinvolgere sempre più persone diventa ancora più impegnativo.

È tuttavia con rinnovato vigore che riproponiamo questa manifestazione con lo scopo principale di promuovere, far conoscere e rilanciare il mondo agricolo e la sua produzione.

Facciamo questo anche attraverso la ricostruzione e la riproposta di tradizioni, d'immagini e di lavorazioni di un tempo, testimoni di una civiltà che pur essendo sopravvissuta fino a qualche decennio fa, sembra persa nella notte dei tempi. Per questo il suo recupero può sembrare, a prima vista, solo un semplice, nostalgico e romantico ricordo di chi si ostina a voler rivivere un mondo da sempre considerato ripetitivo, faticoso, poco aggressivo e quindi modello perdente. Proprio da questo modello nasce però una forza espressiva d'immagine straordinaria per l'agricoltura, che unita al costante sforzo dei nostri agricoltori teso alla ricerca di prodotti concentrati solo sulla qualità, può risollevare le sorti dell'intero settore primario e trasformare in vincente anche la vecchia cultura contadina ridandole dignità.

Anche quest'anno si è pensato di riproporre le tre aree d'intrattenimento divise nelle due giornate di manifestazione: l'area culturale con una rappresentazione teatrale ed una folkloristica popolare; l'area riguardante la tradizione con una mostra di foto d'epoca a sfondo rurale, la festa della trebbiatura e l'esposizione di vecchi trattori; infine l'area espositiva e di valorizzazione dei prodotti agricoli locali unita alla gastronomia. Tutto questo avrà quale sfondo scenografico Villa Balladoro, le sue barchesse e le sue grandi aie splendido esempio di architettura e cultura rurale.

Fra le pagine di quest'opuscolo ci siamo dati come obiettivo quello di riscoprire, in maniera semplice e modesta ma per quanto possibile concreta e coerente con la realtà del tempo, le tradizioni ed i lavori che hanno caratterizzato la vita delle passate generazioni. L'anno scorso abbiamo descritto la trebbiatura. Quest'anno vogliamo proporre, sollecitati anche da un simpatico volantino contenente alcune considerazioni sulla manifestazione dello scorso anno, il "rito" dell'uccisione del maiale (copar el porco). Non potendo, per ovvie ragioni, presentare materialmente queste operazioni ci limiteremo a descriverle così come avvenivano un tempo senza la presunzione di essere esaurienti, ma con la consapevolezza di contribuire a mantenere in vita e tramandare queste ed altre tradizioni.

L'obiettivo primario è quello di valorizzare i prodotti della nostra terra ma anche quello di far riflettere noi tutti sulla considerazione che "fare memoria" non è esercizio di puro folklore, di romanticismo o timida nostalgia di pochi irriducibili, ma è sempre di più una nostra precisa responsabilità nei confronti delle nuove generazioni alle quali la tecnologia, pur nella sua utilità, ha tolto la percezione della propria identità culturale.

Per questi fini il Comune di Povegliano Veronese per mezzo dell'Assessorato all'Agricoltura, l'Associazione locale della Coldiretti, il Comitato di Biblioteca e la Pro Loco hanno unito le loro forze per la realizzazione di questa seconda edizione.

**ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA**

**ASSOCIAZIONE COLDIRETTI**



Ed eccoci puntuali a riproporre la nostra "festa" ma altrettanto puntuali a ribadire con fermezza che l'obiettivo principale della Coldiretti ed in generale di tutti gli imprenditori agricoli è quello di promuovere la produzione locale, non solo nell'interesse del produttore ma soprattutto a vantaggio del consumatore. Quest'ultimo, infatti, sempre di più esposto ad ingannevoli pubblicità ed alle logiche, talvolta perverse, degli interessi che ruotano attorno al mercato ed agli industriali di settore si trova spesso disarmato e disorientato.

Noi che amiamo il nostro lavoro e sappiamo quanto sia difficile e faticoso "produrre qualità", dobbiamo quindi valorizzare queste produzioni nei confronti del consumatore, con coraggio e determinazione.

La Coldiretti ha presentato, a questo proposito, una proposta di legge d'iniziativa popolare, con conseguente campagna di raccolta firme, avente come fine "l'indicazione obbligatoria nell'etichettatura dell'origine dei prodotti alimentari". Si vuole con questo poter dimostrare che le nostre imprese, pretendendo trasparenza, sono le prime a mettersi in gioco sul tema della qualità e sicurezza alimentare, perché trasparenza vuol dire uscire allo scoperto, senza timori.

Per molti anni i coltivatori della nostra terra hanno lavorato in silenzio ed umiltà lasciando che altri beneficiassero, in termini economici, del loro sudore e della loro sapiente competenza accontentandosi magari di modesti guadagni e della soddisfazione di portare sulle tavole della gente cibi sani e di qualità. L'imprenditore agricolo d'oggi deve essere egli stesso il protagonista del mercato e sentirne anche i benefici in termini economici. Non deve però dimenticare quella soddisfazione, quella consapevolezza, quella voglia e quella responsabilità, che lo ha sempre caratterizzato, di produrre cose "buone". Coniugare questi due aspetti non è facile. Manifestazioni come questa possono tuttavia contribuire a porre in risalto il produttore ed allo stesso tempo, riappropriandosi delle vecchie tradizioni, mantenere in vita anche l'immagine della salubrità e genuinità del suo prodotto.

**GIANCARLO BOVO**

*Presidente della sezione Coldiretti di Povegliano V.se*

## IL "RITO" DELL'UCCISIONE DEL MAIALE

L'allevamento del maiale era destinato all'autoconsumo e saldamente regolato e organizzato attorno alla famiglia rurale. Era solitamente compito delle donne allevare il maiale (**el porco**) per far sì che le bestie crescessero il più possibile grosse e grasse.

Far crescere il maiale richiedeva poi poca fatica e alimenti di poco valore, per cui i costi erano facilmente sostenibili. Chi non aveva la scrofa lo acquistava piccolo, "lattonzolo", da qualche modesto allevamento o alla fiera del bestiame più vicina. Nei porcili erano governati con pastoni a base di crusca (**el soentro**), farina di cereali, frutta marcita e qualsiasi tipo d'erba.

Nel mese di Dicembre, in ogni corte rurale, prima o dopo il Natale si uccideva il maiale perché su di esso si fondavano, per-quasi tutto l'anno, molte delle risorse alimentari della famiglia sia come companatico che come condimento. La coincidenza con i mesi freddi poi, permetteva la conservazione della carne e consentiva a tutti i membri del nucleo familiare d'avere a disposizione cibo calorico in abbondanza per superare i rigori dell'inverno. Per tutto questo l'uccisione del maiale, anche se avveniva in modo abbastanza cruento, era celebrata giustamente a festa. Questa tradizione vige ancor oggi in molte fattorie del Veneto.

La "festa" dell'uccisione del maiale era un "rito" che iniziava presto al mattino con l'accensione del fuoco all'aperto. Il paiolo (**el parol**) pieno d'acqua richiedeva un fuoco sempre vivace. Mentre si aspettava che l'acqua bollisse, giusta per "pelare" il maiale morto, gli uomini della fattoria, preparavano gli arnesi che sarebbero poi serviti. C'erano tanti coltelli con lame di varie dimensioni, la mazza di ferro che serviva per stordire la povera bestia, c'era poi da predisporre l'impalcatura sulla quale appendere a testa in giù il maiale morto e già pulito, pronto da squartare, c'era infine da preparare il luogo, con balle di paglia e teli di sacco ruvido, sul quale sarebbe stato ucciso il maiale e in seguito pulito dalle setole.

A questo punto tutto era pronto: con il cuore in gola ci si avvicinava cautamente al porcile e uno s'incaricava di entrare per legare una cordicella alla gamba posteriore del maiale (**el sgarleto**) dopo di che si apriva la porta. La bestia usciva con circospezione perché quasi mai era uscita dal porcile. Una volta fuori gli uomini si avvicinavano al maiale: chi tirava la corda per fermarlo ed impedirgli di stare in equilibrio, chi lo prendeva per la coda e per le orecchie e tutti assieme lo si spingeva sul tavolone di legno posto sopra il recipiente preparato per l'acqua bollente. Nel preciso istante in cui esso era immobilizzato e non aveva più scampo, il più coraggioso degli uomini colpiva con violenza e precisione, con la mazza di ferro, il cranio del maiale (**el grugno**) per stordirlo. Immediatamente dopo gli infilava nel sottogola un coltello affilatissimo e lo scannava (**scanar el porco**). A questo punto si aspettava la morte del povero animale per dissanguamento. Una scena questa alla quale si aveva cura di non far assistere i bambini, che però non potevano non sentire le strazianti urla (**scainade**) del maiale che facevano capire anche nelle corti confinanti cosa stava accadendo in quel preciso istante (**sentì**,





**dal Tale ie drio copar el porco.** Una volta pelato e appeso si procedeva con l'apertura (**squartar**) del maiale per togliere le interiora. Vescica e budella erano accuratamente pulite e lavate con acqua bollente e aceto per essere riutilizzate per insaccare.

Così squartato, le due metà del maiale (**le mesene**) erano portate nella stanza dove si sarebbe svolto tutto il resto del lavoro, dalla spolatura delle ossa alla separazione delle varie parti. La carne e il grasso migliori diventavano salami (**salado**), le cotiche dei cotechini (**codeghin**), le altre parti più scadenti, escluso il lardo che era salato e conservato, diventavano salsicce (**le morete**).

Sulla quantità di lardo che si sarebbe trovata si scommetteva prima dell'uccisione del maiale e la misura di quattro dita (**quatro diei de lardo**) era cosa di cui andare fieri non solo perché in cucina era molto usato, ma anche perché ciò dimostrava che non si era lesinato su cibo e cura nel suo mantenimento.

Il codino (**el coin**) e i piedi erano prelibatezze da mangiare bollite con le altre ossa. C'era chi le orecchie le tritava nel cotechino o le bolliva con le ossa. Del maiale si buttavano via solo le unghie.

Nel giorno della macellazione si prestava molta cura nel separare le varie parti del maiale in modo che il lavoro potesse rendere al massimo. La carne era sminuzzata e macinata in più passaggi in modo che al momento della salatura e pepatura potesse essere quanto più possibile manipolata per far assorbire il condimento. Dopo il condimento e l'amalgama la pasta di carne e lardo era insaccata nelle budella dello stesso maiale o di bovino (**i buei**) già predisposte ed i salami così realizzati erano legati con spago ed appesi su graticci di legno (**el baldachin**) posti ad asciugare al tepore del camino nei primi giorni dopo l'insaccamento.

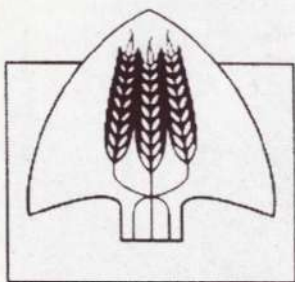
Questi insaccati avrebbero rappresentato la specialità (e lo sono ancora) da mangiare per tutto il periodo dell'anno specialmente nei momenti di festa. Un salame o un cotechino erano riservati alle persone importanti del paese: il prete, il dottore, il padrone, la comare ... Ecc.

Questo lavoro durava due o tre giorni nei quali tutti si davano da fare, tutti collaboravano, era anche questa una festa, un po' per il senso di tutta quell'abbondanza ma un po' anche per la tradizione. C'era un'attesa straordinaria, nelle case si cominciava a parlarne otto giorni prima. La cena finale di quelle intense giornate si rivelava una delle più ricche dell'anno e mentre si festeggiava anche con qualche parente od amico, tutti, appagati e soddisfatti, osservavano pendere dal soffitto salami e cotechini che avrebbero assicurato abbondanza e sicurezza per tutta la famiglia.

## IL TASTASAL

Nella preparazione dei salami da insaccare "*il tastasal*" era chiamato l'impasto d'assaggio, per conoscere (**tastar**) il giusto grado di salatura e pepatura della carne. Usando quest'impasto nel riso, era facile riconoscere il giusto punto di preparazione della pasta, prima di procedere con la confezione dei salami. E con il "*risotto al tastasal*" si celebrava la festa del "*baldachin*" e la festa domestica dell'uccisione del maiale.





## FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI DI VERONA

La Federazione Nazionale Coldiretti si è impegnata a promuovere una proposta di legge d'iniziativa popolare relativa **all'indicazione obbligatoria nell'etichettatura dell'origine dei prodotti alimentari.**

Con questa proposta di legge s'intende rendere obbligatoria l'indicazione dell'origine dei prodotti alimentari immessi in commercio, rendendo effettiva la previsione della normativa sull'etichettatura che prescrive l'obbligo di riportare il luogo d'origine o di provenienza nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto. Del resto, anche la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20/03/2000, relativa all'etichettatura ed alla presentazione dei prodotti alimentari, considera principio fondamentale la necessità di informare e tutelare i consumatori e ritiene che un'etichettatura adeguata concernente la natura esatta e le caratteristiche del prodotto sia il mezzo più idoneo per consentire al consumatore "di scegliere con cognizione di causa".

La protezione del consumatore finale si realizza anche attraverso la massima trasparenza nella vendita dei prodotti alimentari per cui diventa indispensabile creare un sistema di etichettatura adeguato; chiunque voglia sapere qualcosa di un prodotto alimentare deve poterlo apprendere dalle indicazioni contenute nell'etichetta, con particolare riferimento all'origine territoriale delle materie prime agricole utilizzate nella preparazione e nella produzione.

Che il consumatore attribuisca rilievo all'origine dei prodotti è stato confermato, più volte, anche dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato e della giurisprudenza comunitaria che hanno affermato che l'indicazione dell'origine territoriale costituisce l'applicazione delle regole che prescrivono una compiuta e non ingannevole informazione del consumatore.

Per i consumatori è sempre più importante avere cognizione del prodotto da scegliere tra quelli disponibili; il consumatore vuole sapere perché sapere è potere: **potere di scegliere.**

Pertanto, l'etichettatura rappresenta il punto di partenza per la ricostruzione del capitolo inerente la sicurezza alimentare e della salute pubblica ed il regolamento CE n. 178/2002, sulla sicurezza alimentare, si basa sulla predisposizione di un sistema generale per la rintracciabilità degli alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

La vera rigenerazione agroalimentare passa quindi attraverso l'impegno di tutti i componenti della filiera e l'indicazione dell'origine dei prodotti è destinato a diventare un fattore decisivo e qualificante del made in Italy.

La proposta di legge sostiene, attraverso le azioni suddette, l'intero comparto agricolo nazionale e l'economia agricola veronese, che vanta produzioni di elevata qualità e costituisce un elemento economico del nostro territorio ancora molto importante.

**Federazione Provinciale Coldiretti**





Questo secondo appuntamento con la manifestazione LE RADICI consolida in tutti noi la precisa volontà di proseguire sulla strada intrapresa lo scorso anno, quella di promuovere e valorizzare la locale produzione agricola passando attraverso il recupero e la riproposizione delle tradizioni e della cultura rurale di un tempo.

A questo proposito mi permetto di citare testualmente una dichiarazione del Ministro delle Politiche Agricole Gianni Alemanno in un recente convegno tenutosi proprio a Verona che reputo strettamente in sintonia con la nostra proposta. Dice il Ministro: *"Per lo sviluppo dell'agricoltura del nostro Paese, soprattutto in una prospettiva europea, occorre perseguire la qualità dei prodotti. E non ci può essere qualità senza un forte legame con il territorio. È una strada obbligata"*.

Sulla scorta anche di questo virtuale assenso che ci da il Ministro nella sua dichiarazione, la seconda edizione ripropone i tre momenti fondamentali che caratterizzano l'iniziativa. Il momento culturale e folkloristico con rappresentazioni teatrali e popolari del vecchio mondo contadino, il momento della tradizione e del legame con il territorio con l'antica trebbiatura, l'esposizione di trattori d'epoca e l'allestimento di una mostra fotografica di vecchie immagini inerenti la vita dei campi. Infine il momento gastronomico con la presentazione e la valorizzazione dei nostri prodotti quali carne bovina e suina, frutta, verdura e ortaggi.

A questa seconda edizione, oltre alla Federazione Coldiretti ed alla Biblioteca Comunale, quest'anno, ha collaborato anche la Pro Loco con l'intento non solo di valorizzare il mondo agricolo ma anche e soprattutto con l'obiettivo di promuovere verso l'esterno l'intera comunità di Povegliano Veronese.

So, anche per esperienza personale, quanto sia difficile e faticoso organizzare questo tipo di manifestazioni e quanto sia altrettanto laborioso ed impegnativo coniugare le esigenze di più gruppi e fare sintesi delle aspettative di ognuno quando il fine da raggiungere è unico e comune. Noi ci stiamo provando convinti che la collaborazione di più forze dia un "prodotto" sicuramente migliore.

Per questo ringrazio la Federazione Provinciale Coldiretti e quella locale per l'organizzazione generale ed il Comitato di Biblioteca e la Pro Loco per la sensibile e concreta collaborazione nell'allestimento dei momenti culturale e folkloristico popolare. Un particolare ringraziamento, infine, a tutti gli sponsor che favorendo in questo modo i prodotti della nostra agricoltura, contribuiscono anche materialmente a tutelare se stessi e tutti gli altri consumatori.

**LUCIO BUZZI**  
*Assessore all'Agricoltura*

L'ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DEL COMUNE DI POVEGLIANO VERONESE E  
LA LOCALE FEDERAZIONE COLDIRETTI, IN COLLABORAZIONE CON LA  
BIBLIOTECA COMUNALE E LA PRO LOCO ORGANIZZANO PER

# Sabato 12 e Domenica 13 Luglio

NELL'AREA CORTIVA ANTISTANTE VILLA BALLADORO

la 2<sup>a</sup> EDIZIONE de

# Le RADICI

Viaggio storico culturale e promozionale alla riscoperta del mondo agricolo

## PROGRAMMA

### SABATO 12 LUGLIO

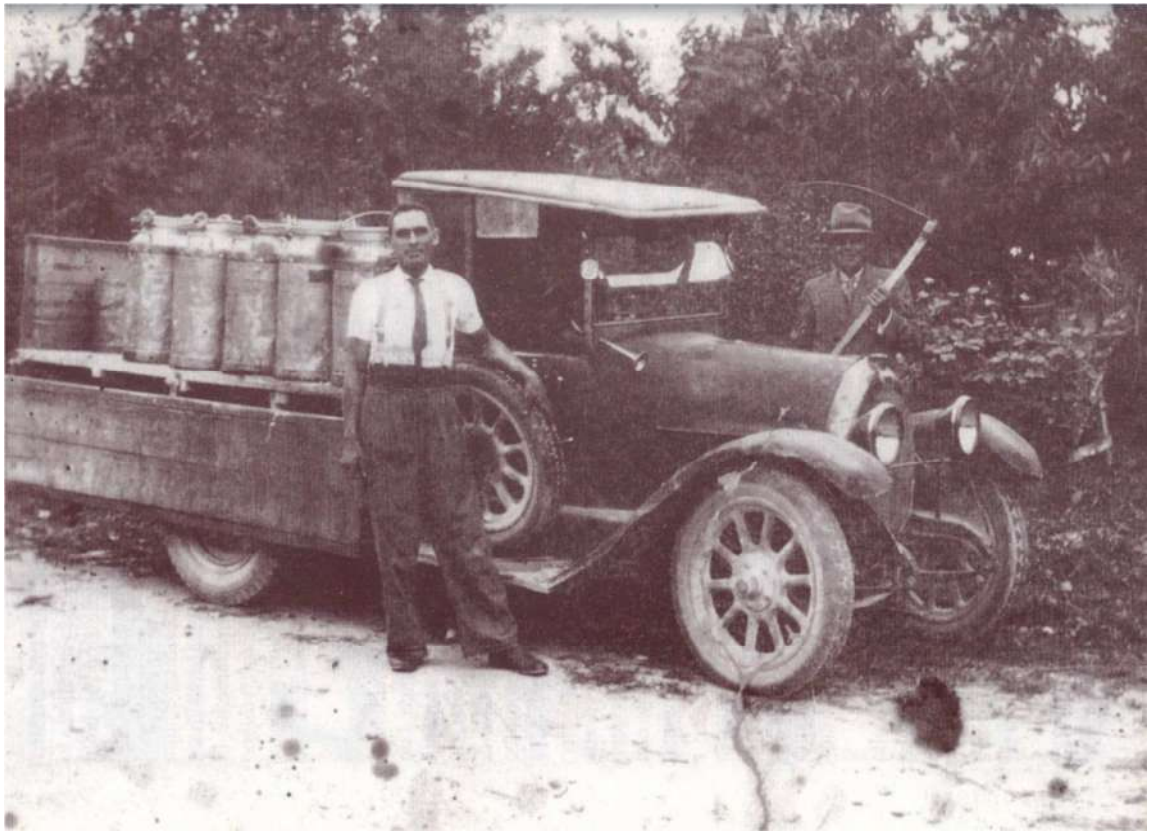
- ORE 20,30** Apertura degli STANDS GASTRONOMICI curati dalla Federazione Coldiretti di Povegliano Veronese
- ORE 20,45** Apertura MOSTRA FOTOGRAFICA DI VECCHIE IMMAGINI A SFONDO RURALE, interno Villa Balladoro.
- ORE 21,00** SPETTACOLO CONCERTO di canto popolare di *GRAZIA DE MARCHI* e del suo *ENSAMBLE: "CANTI DELLA NOSTRA STORIA"* organizzato e curato dal Comitato della Biblioteca Comunale.

### DOMENICA 13 LUGLIO

- ORE 9,30** In Sala SAVOLDO presentazione e visione del filmato: "MEDAR E BATAR" prodotto in occasione della manifestazione del 2002 in collaborazione con la Federazione Coldiretti ed il Centro Tradizioni Popolari di Povegliano Veronese
- ORE 11,30** Apertura degli STANDS GASTRONOMICI curati dalla Federazione Coldiretti di Povegliano Veronese
- ORE 16,00** FESTA dell'antica Trebbiatura nell'area cortiva antistante Villa Balladoro
- ORE 20,45** SPETTACOLO FOLKLORISTICO POPOLARE di "DANZE E BALLI SULL'AIA" del gruppo "EL PAJAR" di BOVOLONE organizzato e curato dalla Pro Loco

Per tutta la durata delle manifestazioni funzionerà il tavolo di gastronomia di carni, salumi e formaggi di produzione locale con esposizione curata da alcune aziende agricole. Saranno esposti trattori d'epoca perfettamente funzionanti.





Fra le molte responsabilità di chi amministra una comunità c'è anche quella di promuovere, evidenziare e valorizzare ogni sua componente con idee ed impegno.

Con questa seconda edizione de: "LE RADICI", l'Amministrazione Comunale intende proseguire nella promozione dell'agricoltura poveglianese e più in generale di quel mondo rurale della pianura veneta, dal quale noi tutti proveniamo, valorizzando i prodotti di questa terra e la sue tradizioni.

Questo è utile non solo per il comparto agricolo ma anche per i consumatori che mai come in questi ultimi anni hanno capito l'importanza della genuinità dei prodotti che arrivano sulle loro tavole.

Questa manifestazione, che mette direttamente a contatto produttore e consumatore, può sicuramente offrire lo spunto per coniugare concretamente le esigenze e le aspettative degli uni e degli altri.

Riproporre poi vecchie memorie aiuta a comprendere ancora di più questo mondo che pur essendosi evoluto coerentemente con l'era tecnologica, ha sempre mantenuto vivo in se quel sapore genuino dei suoi prodotti che la tradizione ancora oggi ci può garantire.

La nostra Amministrazione Comunale sta proseguendo sulla strada della valorizzazione dei prodotti agricoli e dell'aggiornamento degli operatori del settore con una programmazione impostata all'inizio del mandato elettorale. Le risorse, purtroppo, sono sempre limitate e ci impediscono di fare molte più cose. Penso tuttavia che il successo di questa iniziativa ci conforti e nel contempo ci stimoli a migliorare, nei limiti del possibile, i contenuti della manifestazione.

Voglio infine ringraziare l'Assessorato all'Agricoltura e la Federazione locale della Coldiretti per l'allestimento generale, la Biblioteca Comunale e la Pro Loco per l'organizzazione dei momenti culturali e della tradizione popolare che si inseriscono magnificamente in questo contesto, le aziende agricole che espongono i loro prodotti e tutti coloro che con il proprio contributo, anche economico, hanno aiutato la buona riuscita di questa promozione che travestita da "festa" contribuisce ancora di più ad avvicinare la gente a questo mondo produttivo.

*IL SINDACO*  
**Leonardo Biasi**





## ***Ringraziamenti***

### ***Si ringraziano per la preziosa collaborazione:***

- Tutte le ditte presenti nella pubblicazione che hanno gentilmente sponsorizzato questa seconda edizione;
- Comitato di Biblioteca del comune di Povegliano Veronese;
- Pro Loco di Povegliano Veronese;
- Ufficio Cultura e Sport del comune di Povegliano Veronese;
- Ufficio commercio del comune di Povegliano Veronese;
- Settore Manutenzione del comune di Povegliano Veronese;
- Comitato Coldiretti di Povegliano Veronese;
- Ufficio di zona Coldiretti

### ***Si ringraziano in modo particolare:***

- il sig. **BORDIGNONI ALDO** di Nogarole Rocca per l'allestimento dell'antica trebbiatura e mietitura e per l'esposizione di trattori d'epoca;
- il Per. Agr. **BUZZI GIANFRANCO** per la consulenza generale relativa alle antiche lavorazioni della terra;
- il sig. **ZANOTTO GAETANO** per avere gentilmente concesso parte del suo Archivio Storico fotografico per l'allestimento della mostra d'immagini rurali.

**AZIENDA AGRICOLA  
BRUTTI**



**Via Nogarole - 37064 POVEGLIANO (VR)**





Dal libretto della manifestazione Le Radici Terza Edizione anno 2004 Gaetano Zanotto ha scanagliato e composto un PDF per l'Archivio GGP. Anno 2021 Giugno

# MICRO'S 2000

LA MICRONUTRIZIONE DELLE PIANTE

Dr. Agr. Marco Bovo  
VALEGGIO sul MINCIO - Vr  
Tel. Uff. 045 7952093 - Fax 045 6379688  
Cell. 335 7033695 - E-mail: mrcbvo@tin.it



FEDERAZIONE PROVINCIALE  
COLTIVATORI DIRETTI DI VERONA  
SEZIONE DI POVEGLIANO V.S.E.

AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
di  
POVEGLIANO VERONESE



ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA  
BIBLIOTECA COMUNALE  
PRO LOCO

propongono  
*la 3<sup>a</sup> edizione de*

# Le RADICI

*Viaggio storico culturale e promozionale  
alla riscoperta del mondo agricolo*



# 10 - 11 LUGLIO 2004

**CASEIFICIO SAN GIOVANNI s.r.l.**  
Via Campagnole, 50 - POVEGLIANO V.S.E. (VR)  
Tel. 045 7970577 - Fax 045 7970044  
E-mail: cas.sgiovanni@serenacom.net

Produzione GRANA PADANO  
latte e derivati.  
Spaccio Aziendale di formaggi  
e salumi



ORARIO: 8.30 - 12.30  
13.30 - 19.30  
CHIUSO: LUNEDÌ mattina  
MERCOLEDÌ pomeriggio



**Perinon  
Carni**

di Perinon Bruno & C. s.n.c.  
Via Roma 38/B - Tel. 045 7970522  
37064 POVEGLIANO VERONESE (VR)



# LE RADICI

## VIAGGIO STORICO, CULTURALE e PROMOZIONALE ALLA RISCOPERTA DEL MONDO AGRICOLO

### *Presentazione della terza edizione*

Vogliamo iniziare la nostra ormai tradizionale presentazione permettendoci di ricordare parte di quanto scriveva il filosofo contemporaneo Norberto Bobbio, recentemente scomparso, in alcuni foglietti autobiografici letti dal figlio il giorno del suo funerale.

*"È bene mantenere le proprie radici", scriveva Bobbio "e le radici sono nella terra non nel cemento della città. Solo nel paese esiste il prossimo. In città esiste la gente".* Proseguiva ancora *"Non bisogna mai darsi troppe arie. E anche quando c'è la banda che suona per te arriverà l'ora in cui suonerà non la banda ma la campana"*.

Abbiamo voluto riportare queste frasi perché pensiamo che nella loro grande forza espressiva sia racchiusa tutta la cultura e la saggezza del mondo contadino che noi vogliamo valorizzare e tramandare come modello per le future generazioni. In questo siamo anche fortemente motivati da certe trasmissioni televisive, di dubbio gusto, che secondo noi tendono a trasformare questo modello in un fenomeno da baraccone che offende chi ha realmente vissuto nel passato le tribolazioni del duro lavoro della terra e di chi ha veramente pianto per gli stenti di una vita dura e avara di soddisfazioni.

Riscoprire antiche lavorazioni, tradizioni, valori, sapori e odori delle nostre campagne, diffondere tra le persone l'amore e l'interesse per la cultura contadina, non deve essere affare economico ma momento di grande responsabilità e competenza da parte di tutti. Le persone non devono essere ingannate sulla qualità dei prodotti alimentari provenienti dalla terra, ma altrettanto non devono essere ingannate quando diventano consumatori di cultura.

Dopo questa introduzione che spiega il primo dei grandi messaggi che la manifestazione vuole trasmettere e cioè la rivalutazione della cultura contadina locale, possiamo ora ricordare il secondo grande messaggio che questa porta con sé e cioè la valorizzazione della produzione agricola locale. Una produzione orientata alla qualità e non alla quantità dove la sicurezza alimentare rappresenti il criterio essenziale di riferimento. Il futuro della nostra agricoltura dovrà essere quello di prestare la massima attenzione al territorio, promuovere, coniugare ed integrare prodotti tipici, enogastronomici, risorse naturali e testimonianze antiche e culturali attuando così quella strategia vincente dove gli interessi dei produttori vengono a coincidere con quelli dei consumatori.

La consolidata struttura della manifestazione ripropone le tre grandi aree d'intrattenimento nelle due giornate previste: l'area culturale, l'area riguardante la tradizione contadina ed infine l'area espositiva e gastronomica.

Per quanto riguarda la riscoperta delle tradizioni e delle lavorazioni stagionali che hanno caratterizzato la vita contadina di un tempo, dopo la descrizione della trebbiatura e del rito dell'uccisione del maiale, vogliamo questa volta descrivere, sempre in maniera modesta e semplice, uno dei momenti di riposo e di svago del passato, specialmente nella stagione invernale, che è stata una vera istituzione sociale: IL FILO' ("el filò").

Un grande ringraziamento a tutti coloro che si adoperano per la buona riuscita di questa manifestazione.

**ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA**

**ASSOCIAZIONE COLDIRETTI**



Questa terza edizione de: LE RADICI ci vede particolarmente soddisfatti e contenti per un primo risultato ottenuto che è di sicuro conforto per il futuro di noi imprenditori agricoli.

La proposta di Legge presentata dalla Federazione Nazionale Coldiretti relativa "all'indicazione obbligatoria nell'etichettatura dell'origine dei prodotti alimentari" è stata votata dal parlamento italiano ed è ora Legge dello Stato.

Gli sforzi per ottenere e promuovere la qualità dei nostri prodotti con il lavoro ma anche attraverso manifestazioni come questa, hanno rivalutato l'immagine dell'imprenditore agricolo agli occhi del consumatore, riconquistando la sua fiducia e trovandoselo alleato nella lotta per difendere il prodotto agricolo italiano. L'approvazione di questo testo di Legge io credo nasca anche da questa singolare alleanza.

Questo non deve però essere considerato un traguardo ma bensì la partenza di un lungo percorso professionale che ci responsabilizza sempre di più nei confronti di tutte le persone che ci hanno sostenuto e che ci sosterranno in difesa dei prodotti italiani, che sono sinonimo di qualità.

Le aziende agricole non devono entrare in competizione fra loro per spuntare qualche centesimo in più a danno della qualità, devono coalizzare le loro forze e le loro singole competenze per dettare esse stesse le condizioni di mercato e non subirle passivamente. La collaborazione e l'unità degli obiettivi sono le chiavi per il successo e la gratificazione nel proprio lavoro, e sicura garanzia per il consumatore.

Altre lotte ci attendono sul fronte della difesa e valorizzazione della nostra produzione. Sicuramente noi non ci tireremo indietro consapevoli del nostro ruolo primario all'interno della filiera agroalimentare e con l'intento di difendere anche le aspettative dei consumatori.

Dare voce a chi lavora la terra è sempre stato difficile, riservatezza, umiltà e a volte diffidenza hanno spesso contribuito, specie in passato, a far tacere questi uomini e queste donne. Oggi vediamo come questo mondo, pur non perdendo la propria cultura e la propria saggezza, sia in grado di essere protagonista.

**GIANCARLO BOVO**

*Presidente della Sezione Coldiretti di Povegliano Veronese*





**FEDERAZIONE PROVINCIALE  
COLDIRETTI DI VERONA**

## **La nostra posizione relativamente agli OGM**

Negli scambi commerciali e nelle scelte di consumo sono, ormai, preferiti modelli di alimentazione e richiesti prodotti in cui la qualità e la sicurezza rappresentano criteri essenziali di riferimento.

La salute dei cittadini e la corretta alimentazione appaiono compromesse, infatti, da prodotti anonimi, con scarse qualità nutrizionali e di origine per lo più sconosciuta.

Nell'Unione europea e specialmente nel nostro Paese, il sistema agricolo ha, tuttavia, da tempo superato la logica dell'aumento della produttività per prestare attenzione al territorio con una positiva integrazione tra prodotti tipici, enogastronomia, risorse naturali e testimonianze artistiche e culturali.

Gli interessi dei produttori vengono a coincidere, quindi, con quelli dei consumatori, e appare necessario consolidare una alleanza che rappresenti un forte momento di confronto e di incontro per garantire una alimentazione sana, territoriale e di qualità.

In questo contesto, è fin troppo evidente che il modello produttivo cui appare orientato l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) sia il grande nemico della tipicità e il grande alleato dell'omologazione.

La più importante considerazione riguarda, infatti, gli effetti riconducibili all'impiego degli OGM nella politica di valorizzazione del "made in Italy" agroalimentare. Se lo sganciamento dal territorio può apparire irrilevante per un prodotto di tipo industriale, non lo è sicuramente per un alimento, data la rilevanza che la geografia dei luoghi ha sul piano delle caratteristiche sostanziali ed in rapporto alle identità culturali. La domanda che ci si pone riguarda, pertanto, cosa succederebbe una volta che i prodotti territoriali fossero ingegnerizzati con la presenza di geni di diversa origine, ovvero quale potrebbe essere la conseguenza sulla specificità di quelle coltivazioni e sulla relativa connotazione geografica?

In effetti, sembra che non si possa sfuggire alla previsione secondo cui l'identità storica culturale di ciascun prodotto finirebbe col venire meno, risultando compromesse le vocazioni culturali delle diverse aree produttive *dell'Italia delle mille campagne*.

Quale valore potrebbe avere, del resto, per il consumatore un prodotto con tempi di maturazione standardizzabili e disponibile al di fuori della stagione di naturale corrispondenza o anche capace di resistere a condizioni climatiche avverse in conseguenza dello spostamento dalle tradizionali aree di coltivazione.

Le moderne biotecnologie rappresentano sicuramente lo strumento per produrre di più, ma di questo la nostra agricoltura, sostenibile, multifunzionale, competitiva e diffusa sul territorio, può e deve farne a meno.

Fin dal 1999/2000, Coldiretti ha, dunque, promosso i progetti semina sicura ed allevamento sicuro con l'invito a tutti i produttori di soia e di mais ed agli allevatori di pretendere, da parte dei fornitori, una dichiarazione ed una adeguata certificazione per poter avere l'espressa garanzia di assenza dagli OGM nelle sementi e nei mangimi acquistati e ha deciso di dare battaglia contro l'equivoco normativo di introdurre soglie di tolleranza, o meglio, di contaminazione.

Quello dell'OGM non è un tema ideologico, ma riguarda il futuro dell'agricoltura italiana. Non vogliamo fare dell'agricoltura una cavia per sperimentazioni su vasta scala, ma contribuire ad un modello di sviluppo del Paese fondato sul vivere bene.

**Federazione Provinciale Coldiretti**





CAMPAGNA DEI 'RONCHI'



RACCOLTA DELLE MELE "Azienda Agricola Aprili" (Anni '50)



Con la stessa calma, moderazione e sensibilità che da sempre hanno distinto il mondo contadino, questa manifestazione, con le medesime qualità, sta pian piano raccogliendo sempre più consensi, ampliando il proprio ambito propositivo e suscitando l'attenzione di tante persone.

Questo appuntamento che non dovrà mai essere una banale ed effimera festa senza contenuti, io credo debba diventare, avendone le caratteristiche, un modello di riferimento per la valorizzazione dei prodotti agricoli locali. Voglio a questo proposito evidenziare che quest'anno hanno dato la propria adesione anche aziende agricole di paesi vicini confermando interesse per la manifestazione o quantomeno una certa curiosità.

Curiosità ed interesse che dimostrano, ancora una volta, gli ormai consolidati e nuovi sponsor che vedono in questa manifestazione anche un potente veicolo pubblicitario. A tutti loro il mio sentito ringraziamento unito a quello di tutta l'Amministrazione di Povegliano Veronese. Ringraziamento che estendo alla Federazione Provinciale e Locale della Coldiretti, al Comitato di Biblioteca, alla Pro Loco ed alla nuova nata Associazione "Le Radici" per l'impegno profuso nell'organizzazione dei vari eventi.

Certamente in futuro si potranno inserire nuovi contenuti e migliorare quelli esistenti ma l'idea principale del coniugare storia e cultura contadina con la qualità dei prodotti della nostra terra dovrà rimanere la struttura di base per tutte le altre scelte di chi vorrà, un domani, proseguire con questa iniziativa.

Per ora l'impegno è teso principalmente alla valorizzazione della nostra agricoltura ed alla difesa della tipicità dei suoi prodotti con forti azioni di promozione che stanno efficacemente stimolando i consumatori alla ricerca di cibi sani.

Le sfide che i nostri agricoltori dovranno affrontare in futuro nell'ambito della Comunità Europea per mantenere competitivo il loro prodotto, saranno tuttavia sempre più pesanti ed impegnative anche in considerazione dell'allargamento dell'Unione. Ma se essi sapranno rimanere uniti e solidali fra loro nell'obiettivo di produrre "qualità" e se tutti gli addetti ai lavori sapranno valorizzare nella giusta misura questi prodotti, i nostri agricoltori usciranno vincitori da queste sfide

**LUCIO BUZZI**

*Assessore all'Agricoltura*



L'ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DEL COMUNE DI POVEGLIANO VERONESE E  
LA LOCALE ASSOCIAZIONE COLDIRETTI, IN COLLABORAZIONE CON LA BIBLIOTECA  
COMUNALE, LA PRO LOCO E L'ASSOCIAZIONE "LE RADICI" ORGANIZZANO PER

*Sabato 10 e Domenica 11 Luglio 2004*

NELL'AREA CORTIVA ANTISTANTE VILLA BALLADORO

*la 3a edizione de*

# **Le RADICI**

*Viaggio storico culturale e promozionale alla riscoperta del mondo agricolo*

## **PROGRAMMA**

### **SABATO 10 LUGLIO**

- ORE 20.30** APERTURA DEGLI STANDS GASTRONOMICI curati dalla  
Federazione Coldiretti di Povegliano V.se e dall'Associazione "LE RADICI"
- ORE 20.45** APERTURA MOSTRA DI TRATTORI E MACCHINE  
AGRICOLE D'EPOCA curati dall'Associazione "LE RADICI" -  
G.A.T.E.PO. (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca POvegliano V.se)
- ORE 21.00** Spettacolo di cante e filastrocche del coro  
"CORTE LE FONTANELLE" di S. BONIFACIO curato dalla  
Biblioteca Comunale nell'ambito dell'Estate al parco

### **DOMENICA 11 LUGLIO**

- ORE 9.30** PREPARAZIONE DEI MACCHINARI STORICI PER LA  
"FESTA" DELLA TREBBIATURA
- ORE 11.00** APERTURA DEGLI STANDS GASTRONOMICI curati dalla  
Federazione Coldiretti di Povegliano V.se e dall'Associazione "LE RADICI"
- ORE 11.30** SFILATA PER LA VIA PRINCIPALE DEL PAESE DI TRATTORI  
D'EPOCA
- ORE 17.30** "Festa" dell'ANTICA TREBBIATURA NELL'AREA CORTIVA  
ANTISTANTE VILLA BALLADORO curata dall'Associazione  
"LE RADICI" sezione G.A.T.E.PO. (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca  
Povegliano V.se)
- ORE 20.45** SPETTACOLO FOLKLORISTICO POPOLARE DI DANZE E  
BALLI SULL'AIA del gruppo "EL PAJAR" di BOVOLONE  
organizzato dalla Pro Loco

*Per tutta la durata delle manifestazioni funzionerà lo stand gastronomico di prodotti alimentari  
locali, esposizione di prodotti agricoli curati direttamente dalle aziende produttrici.*

**GRANDE MOSTRA DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA**





## CAMPAGNA DEI 'RONCHI'

### *Ringraziamenti*

*Si ringraziano per la preziosa collaborazione:*

- Tutte le ditte presenti nella pubblicazione che hanno gentilmente sponsorizzato questa terza edizione;
- Comitato di Biblioteca del comune di Povegliano Veronese;
- Pro Loco di Povegliano Veronese;
- Ufficio Cultura e Sport del comune di Povegliano Veronese;
- Ufficio commercio del comune di Povegliano Veronese;
- Settore Manutenzione del comune di Povegliano Veronese  
**sig. Cavallini Mario;**
- Comitato Coldiretti di Povegliano Veronese;
- Ufficio di zona Coldiretti
- L'Associazione "**LE RADICI**" per la preparazione dei momenti gastronomici e per l'allestimento della mostra di attrezzi agricoli, trattori d'epoca e la realizzazione dell'antica trebbiatura curati dalla sezione **G.A.T.E.PO. (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca POvegliano v.se).**
- Le aziende agricole espositrici
- Il sig. **ZANOTTO GAETANO** per avere gentilmente concesso parte del suo archivio storico fotografico.

“Le Radici” è giunta alla terza edizione. La continuazione di questa iniziativa evidenzia la vivacità del mondo economico legato ai prodotti della terra e dell'allevamento e la capacità delle nostre Aziende Agricole di adeguarsi alle richieste del mercato alimentare.

L'Amministrazione Comunale ritiene fondamentale far proseguire questa iniziativa nell'ambito della valorizzazione e promozione dei prodotti agricoli locali e del recupero delle tradizioni contadine.

Momenti come questi, ci fanno percepire il cammino e lo sforzo di rinnovamento che il mondo agricolo sta affrontando per mantenersi competitivo sui mercati e produrre allo stesso tempo alimenti di qualità, due situazioni che spesso è difficile coniugare.

Io credo che non dovremo mai far mancare il nostro appoggio ed il nostro incoraggiamento a questo mondo ed a questa cultura che appartiene a noi tutti. Non dobbiamo mai dimenticare infatti che è da lì che noi proveniamo.

Spero che anche i giovani sappiano apprezzare questa iniziativa e quanto offre la campagna non soltanto in termini di produzione alimentare ma anche in termini di cultura e tradizioni.

Voglio ringraziare, da parte mia e da parte di tutta l'Amministrazione Comunale, gli organizzatori degli eventi, gli espositori, gli sponsor ed augurare a tutti loro ed anche ai visitatori di poter trarre la massima soddisfazione da questo ormai tradizionale appuntamento con il mondo dell'agricoltura del passato e del presente.

IL SINDACO  
*Leonardo Biasi*





CORTE "LA RANA" - 1955 (NONNA PIERINA)



FIERA DI SAN MARTINO IN CENTRO TANNI '40

# MICRO'S 2000

LA MICRONUTRIZIONE DELLE PIANTE

*Dr. Agr. Marco Bovo*

VALEGGIO sul MINCIO - Vr  
Tel. Uff. 045 7952093 - Fax 045 6379688  
Cell. 335 7033695 - E-mail: mrcbvo@tin.it





Le Radici Quarta Edizione anno 2005, il libretto è stato canalizzato da Gaetano Zanotto per creare un PDF per l'Archivio del GGP. Anno 2021 Giugno.

**MICRO'S 2000**  
LA MICRONUTRIZIONE DELLE PIANTE

Dr. Agr. Marco Bovo  
VALEGGIO sul MINCIO - Vr  
Tel. Off. 045 7952093 - Fax 045 6379688  
Cell. 335 7033695 - E-mail: mrcbvo@tin.it

  
**COLDIRETTI VERONA**  
SEZIONE di POVEGLIANO V.S.E.

AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
di  
POVEGLIANO VERONESE

  
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA  
PRO LOCO

propongono  
*la 4<sup>a</sup> edizione de*

**Le RADICI**

*Viaggio storico culturale e promozionale  
alla riscoperta del mondo agricolo*

**8-9-10 LUGLIO 2005**

**CASEIFICIO SAN GIOVANNI s.r.l.**  
Via Campagnole, 50 - POVEGLIANO V.S.E (VR)  
Tel. 045 7970577 - Fax 045 7970044  
E-mail: cas.sgiovanni@serenacom.net  
Produzione GRANA PADANO  
latte e derivati.  
Spaccio Aziendale di formaggi  
e salumi  
  
  
ORARIO: 8.30 - 12.30  
15.30 - 19.30  
CHIUSO: LUNEDÌ mattina  
MERCOLEDÌ pomeriggio

  
**Perinon Carni**  
di Perinon Bruno & C. s.n.c.  
Via Roma 38/B - Tel. 045 7970522  
37064 POVEGLIANO VERONESE (VR)

# LE RADICI

## VIAGGIO STORICO, CULTURALE e PROMOZIONALE ALLA RISCOPERTA DEL MONDO AGRICOLO

### *Presentazione della quarta edizione*

Quest'anno, l'ormai tradizionale appuntamento con il mondo agricolo, la sua produzione e la sua cultura, si arricchisce di un nuovo momento di storia/leggenda locale che affonda le radici nel Regno Italico di Napoleone.

La serata rievoca una leggenda orale, perduta nel tempo, che parla di 40 cavalieri italici che per non arrendersi si erano buttati negli acquitrini poveglianesi e che inseguiti dai contadini locali avevano trovato rifugio dai Nobili Balladoro. La leggenda racconta che questi cavalieri, esausti e stanchi, si dedicarono più al gusto della tavola che alla ferocia della battaglia, dilettandosi nell'arte della cucina e diventando i 40 Cavalieri del Gusto.

La sera dell'8 Luglio, in villa Balladoro, nel segno di questa leggenda, saranno incoronati i 40 cavalieri del Gusto per l'anno 2005. Due di loro si "sfideranno", aiutati da cuochi professionisti, nel preparare nuove e vecchie ricette con prodotti locali. La manifestazione sarà riproposta annualmente ed i piatti, due per anno, "sfornati" dai Cavalieri costituiranno un ricettario balladoriano.

Oltre questo segnaliamo anche il lavoro svolto dal nostro Istituto Comprensivo (Dirigente, Docenti ed alunni) relativamente ad un tema assegnato, dal seguente titolo: "L'agricoltura: se la conosci la ami, parole, colori, immagini di un mondo da riscoprire." C'è stata una grande partecipazione con produzione di elaborati scritti, disegni e fotografie che saranno esposti ai visitatori durante la manifestazione. Tutti gli alunni saranno premiati con una confezione di prodotti della terra.

Per quanto attiene la promozione dei prodotti, diverse aziende agricole proporranno, sotto i portici di Villa Balladoro, una colorata esposizione delle loro migliori produzioni. Il momento culturale sarà Sabato 09 Luglio con la rappresentazione teatrale "LA LUCERNA DEL FILO" a cura del *Piccolo Teatro di Oppeano*, mentre per Domenica 10 Luglio è programmata la consueta *fiesta dell'antica trebbiatura* con antichi macchinari, mostra e sfilata di trattori d'epoca, finale con balli e canti folkloristici a cura del gruppo *el pajar* di Bovolone.

Per tutta la durata della manifestazione funzionerà *la tavola dei sapori* a cura dell'Associazione Coldiretti di Povegliano Veronese che proporrà ai visitatori, nei propri stands gastronomici, piatti tipici della tradizione contadina e prelibatezze che arriveranno direttamente dalle aziende degli associati.

Per quanto riguarda la riscoperta delle antiche tradizioni contadine si è pensato, per questa 4ª edizione, dopo l'antica trebbiatura, il rito dell'uccisione del maiale ed il filò, di scrivere e raccontare alcuni proverbi della saggezza contadina, tanto cari ai nostri padri ma in moltissimi casi ancora utili per trarne insegnamento.

Un grande ringraziamento a tutti coloro che si sono adoperati per la buona riuscita di queste manifestazioni.

**ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA**

**ASSOCIAZIONE COLDIRETTI**



## FACCIAMO CHIAREZZA

Molto spesso sentiamo parlare di **tracciabilità, rintracciabilità, filiera.....** ed altri termini ancora legati al mondo della produzione agroalimentare. In molti casi questi vengono usati impropriamente. Ci sembra questa una buona occasione per fare chiarezza cercando di spiegare in modo conciso e semplice il significato di queste parole, almeno delle più diffuse.

**TRACCIABILITÀ:** è il processo che segue il prodotto da monte a valle e fa in modo che ad ogni stadio attraverso cui passa vengano lasciate opportune tracce (informazioni).

**RINTRACCIABILITÀ:** capacità di risalire alla storia, all'utilizzazione o all'ubicazione di ciò che si sta considerando. Può riguardare l'origine dei componenti, la storia dei processi produttivi e la distribuzione ed ubicazione del prodotto dopo la consegna.

**SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ:** sistema organizzato che consente la rintracciabilità nell'ambito aziendale. In altre parole la possibilità di risalire ai materiali utilizzati, ricostruire le attività svolte, i controlli effettuati, la destinazione dei prodotti finiti.

**RINTRACCIABILITÀ ASCENDENTE:** capacità di ritrovare origine e caratteristiche dei prodotti in ogni punto, per ricercare le cause di un problema di qualità a monte ed a valle della catena agroalimentare.

**RINTRACCIABILITÀ DISCENDENTE:** capacità di ritrovare la localizzazione dei prodotti in ogni punto della catena dell'offerta, per gestirne l'eventuale loro ritiro.

**CERTIFICAZIONE:** è l'atto mediante il quale una terza parte (ente, istituto o organismo di certificazione) indipendente dichiara che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ad una specifica norma o altro documento normativo.

**D.O.P. (denominazione d'origine protetta):** s'intende il nome di un'area geografica delimitata che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di quel luogo e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico.

**I.G.P. (indicazione geografica protetta):** s'intende il nome di un'area geografica determinata che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale zona e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica.

**S.T.G. (specialità tradizionale garantita):** è il riconoscimento del carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizione, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

**FILIERA:** insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare.

**GIANCARLO BOVO**

*Presidente della Sezione Coldiretti di Povegliano Veronese*

# I Proverbi

Quando la vita scorreva lenta, secondo i ritmi naturali del tempo, quando i confini di una persona, di una famiglia, di una comunità spesso erano gli stessi per secoli e ristretti ad un territorio relativamente limitato, le persone sentivano il bisogno di trasmettere il loro sapere alle generazioni future per garantire loro una migliore organizzazione ed una migliore qualità di vita.

Il problema era tramandare, non tanto il sapere strettamente legato al lavoro manuale, ma tutte quelle nozioni ed esperienze acquisite nel tempo, frutto di osservazioni legate alla meteorologia, al susseguirsi delle stagioni, alle piogge, a tutti quei fenomeni che, non essendo allora spiegabili con la scienza avevano, tuttavia, talvolta effetti devastanti sulle culture, sui raccolti e conseguentemente anche sulle condizioni di vita.

Nacquero in questo modo **I PROVERBI**, veri e propri scrigni di "scienza" non scritta. La saggezza dei proverbi, depurati dalle credenze magiche, storie e stregonerie che per struttura letterale, assonanza e rima ne facilitavano la comprensione e ne riducevano l'estensione, faceva riferimento ad episodi di vita quotidiana tali da essere citati in molte occasioni dalle persone più anziane, ogni volta che si rinnovava una situazione simile nell'ambito dei fenomeni naturali

Nella cultura contadina rivestiva un'importanza fondamentale, ad esempio, l'influsso delle fasi lunari sulla vita animale e vegetale, influsso documentato e tuttora provato anche scientificamente. Alcuni segni atmosferici in particolari periodi dell'anno, legati a questo influsso, facevano presagire l'andamento dei raccolti, o



quelli che già erano fidanzati (**i morosi**) un'opportunità di trovare, magari in un angolo dove la luce della lanterna a petrolio (**la lucerna**) arrivava a stento, un minimo d'intimità, sempre comunque sotto lo sguardo discreto, e a volte complice, di mamme e nonne.

I più anziani, quasi sempre circondati da ragazzini, erano considerati i depositari della cultura, della saggezza e dell'arte del vivere che non stava scritta da nessuna parte, erano loro che trasmettevano alle future generazioni queste ricchezze attraverso racconti, aneddoti ed esperienze vissute. Non raramente, questi racconti erano infarciti di situazioni fantasiose di verità e favola, di personaggi reali e inventati come maghi (**el strioso**) e streghe (**le strie**), i fuochi fatui (**le lumere**) e i morti viventi e non si capiva mai dove cessava la verità ed iniziava la fola.

Durante "el filo", inoltre, si poteva giocare a carte, a tombola e ad altro ancora. Si facevano indovinelli e a volte anche un po' di teatro con satire su questo o quel personaggio e sulle ingiustizie della vita.

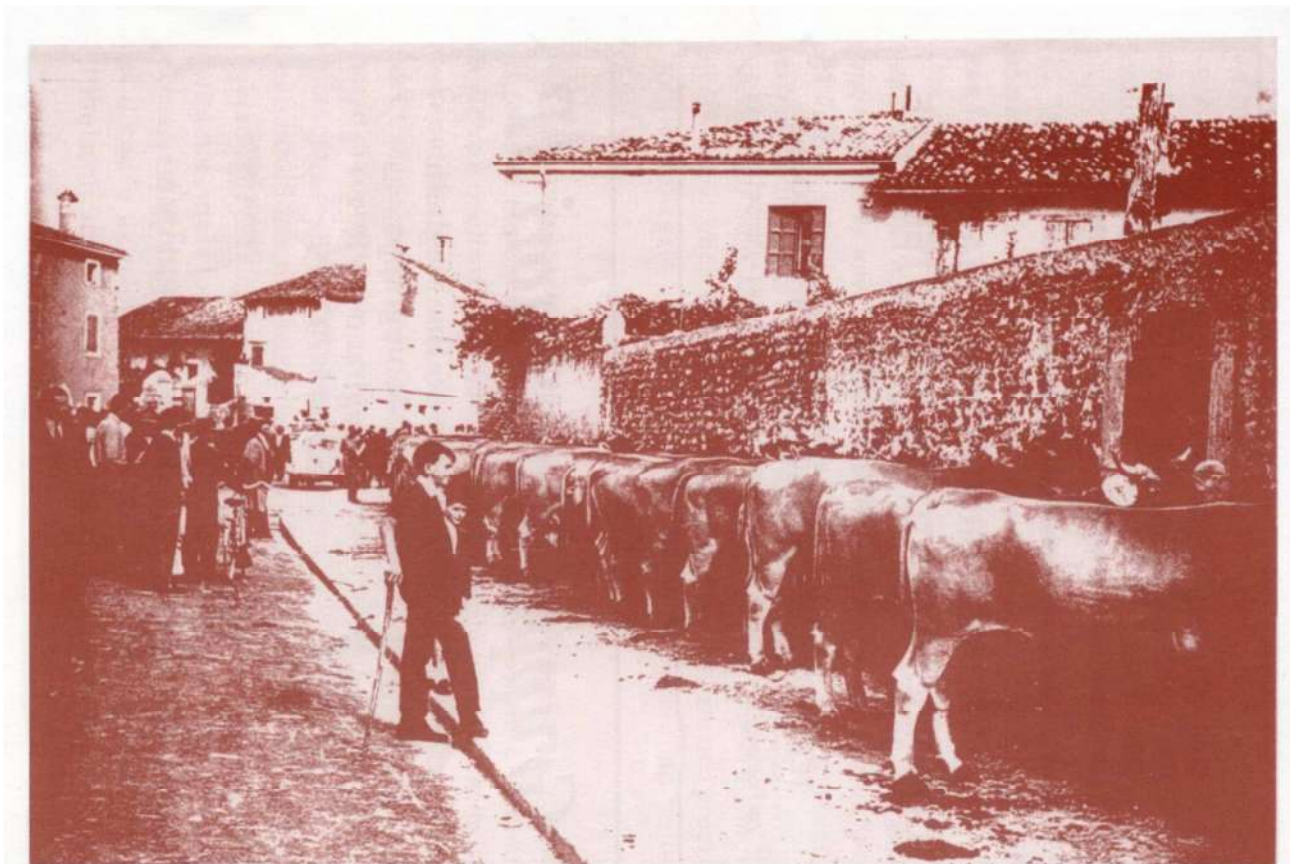
All'arrivo del Natale la stalla diveniva luogo devoto di raccoglimento e si attendevano i ragazzi che cantavano la stella. A carnevale arrivavano le maschere (**le mascare**), ci si vestiva alla buona per festeggiare mangiando frittelle (**le fritole**).

Ogni nuova storia interessante o semplicemente originale, diveniva parte del repertorio da filò ("**bela questa, le da contar al filò**").

Il filò si presenta dunque non come un semplice riscaldarsi insieme, un semplice incontro di persone, ma si pone quale complesso rituale, ricco di formule e regole, di processi psicologici che mostrano e testimoniano questo evento invernale quale luogo della tradizione, della comunità, delle feste, della morale e del lavoro dove la povertà della vita quotidiana si trasformava in un mondo magico, fantastico e divertente che distoglieva gli animi dalla miseria reale.

Il filò è in definitiva il rito della tradizione orale appartenente alla società rurale contadina, che seguiva le antiche feste del ciclo della natura.







addirittura facevano intervenire i contadini sulle colture con pratiche eccezionali con il fine di rimediare il probabile danno. Numerosi erano quindi i proverbi legati alla Luna ed alla sua influenza sulla vita quotidiana.

Es.: *“goba a levante luna calante, goba a ponente luna crescente”*; *“somenar el formento in Luna crescente se fa piassè paja che gran”*.

Altri proverbi legati sempre al tempo atmosferico ed alle colture: *“se Genar l'è umido o morbio el formento el fila”*; *“Genar suto gran dapartuto”*; *“la neve marzolina la dura dala sera ala mattina”*; *tri aprilanti, quaranta somiglianti*” o altri ancora derivanti dall'esperienza lavorativa: *“ci ben liga, ben desliga” ecc.....*

Questi sono solo alcuni esempi di un'infinità di proverbi, molti ancora in uso, che hanno avuto ed hanno tuttora un loro ben preciso significato legato alle colture, alla meteorologia e ad azioni quotidiane.

Non è nostra intenzione elencare una sequela di proverbi, peraltro esistenti in tante pubblicazioni, ma più semplicemente il nostro obiettivo è quello di ricordare, soprattutto ai più giovani, che esiste anche questa cultura antica **“dei PROVERBI”** frutto dell'esperienza e della saggezza dei nostri padri, tramandata nei secoli quale fonte spesso di sopravvivenza e che può trovare una sua funzione anche nella nostra società altamente tecnologica.

Negli ultimi tempi le scoperte scientifiche hanno risolto molti dei problemi che per anni hanno afflitto la gente dei campi nel loro lavoro quotidiano, ma la forza espressiva ed il contenuto dei proverbi resta ancora, in molti casi, un valido strumento interpretativo, se non altro per il carico di valori e saggezza che l'osservazione secolare gli attribuisce.



**COLDIRETTI VERONA**

**L'ORGOGGIO DI APPARTENERE  
AD UN'ORGANIZZAZIONE CHE CONTA!**

*di Lucio De Marchi*

Sarebbero parecchie le riflessioni che in questo periodo ci sentiamo di esternare ai nostri soci e lettori. Per ovvie ragioni di spazio ci limiteremo ad enunciare solo alcune che in maniera forte evidenziano il grande impegno che Coldiretti continuamente sta approfondendo con i suoi dirigenti nazionali, il Presidente Bedoni in particolare e le strutture periferiche, per governare questo difficile momento della nostra economia e del settore agricolo. Settore che a pieno titolo Coldiretti vuole rappresentare anche per le responsabilità assunte nei confronti delle imprese agricole e della società.

Vogliamo ricordare in primo luogo la vicenda delle quote latte. **Coldiretti ha chiesto al Governo che mantenga l'impegno per il rispetto delle regole.** Così infatti era stato concordato al Tavolo Agroalimentare, ossia l'abrogazione del Comma 551 della Legge Finanziaria per non facilitare i contenziosi sulle quote latte. In un primo momento il Parlamento invece aveva respinto tutti gli emendamenti e mantenuto il siffatto decreto. Grazie a Coldiretti, che ha denunciato questo mancato impegno, il Ministro Alemanno ha annunciato di voler mantenere quanto concordato. Vogliamo dar fiducia al Ministro e al Governo perché non siano i "soliti furbi" ancora una volta a farla franca a dispetto degli allevatori onesti, che sono la stragrande maggioranza e che rispettano le regole.

Un'altra riflessione che ci sentiamo di fare riguarda gli OGM. Coldiretti ritiene positiva la decisione sui controlli relativi all'importazione di mais e commenta positivamente il via libera del Comitato Europeo per la Catena Alimentare alla proposta della Comunità Europea di certificare tutte le importazioni in Europa di mais al fine di verificare la non presenza di glutine di mais geneticamente modificato. Relativamente a questo argomento vogliamo dichiarare la nostra soddisfazione sul pronunciamento della Consulta riguardo la inammissibilità dei ricorsi presentati dal



Governo contro le leggi di Puglia e Marche che avevano dichiarato i loro territori liberi da OGM e quindi impedendo di fatto la coltivazione di produzioni geneticamente modificate. Si rafforza con questo ancora una volta la posizione di Coldiretti e del sistema agricolo che vuole puntare sulla valorizzazione delle nostre produzioni tipiche unitamente a quelle DOP (Denominazione Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta). Per questo abbiamo già chiesto più volte al Presidente della Regione, che anche il Veneto si pronunciasse assumendosi l'impegno di voler mantenere la nostra regione incontaminata e libera da OGM. **Grazie al lavoro di Coldiretti e ai risultati ottenuti in fatto di certificazioni e di etichettatura obbligatoria**, sono visibili continui risultati ottenuti dall'Ispettorato Repressione Frodi che quotidianamente sequestra prodotti, dalle uova alle patate, dalle arance ai prodotti ortofrutticoli in genere. Stessa cosa si può dire dei prodotti quali gli antiparassitari o concimi non regolamentari spesso dannosi anche per la salute, oltre che per le colture.

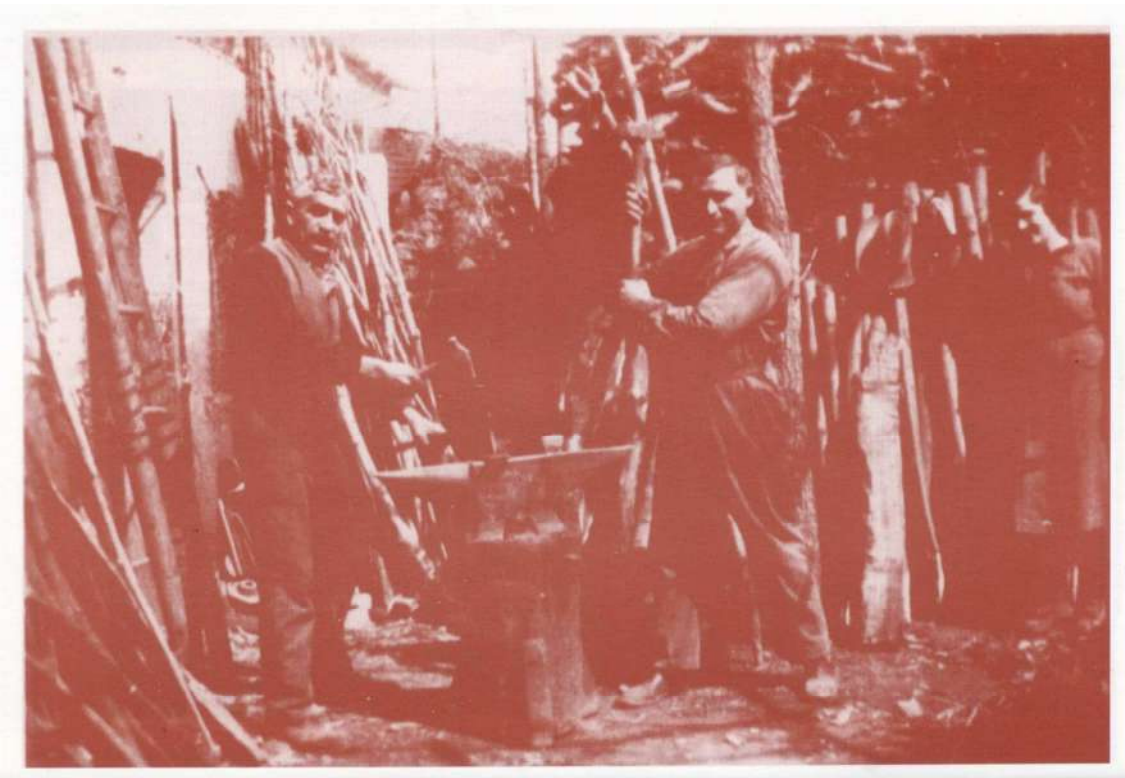
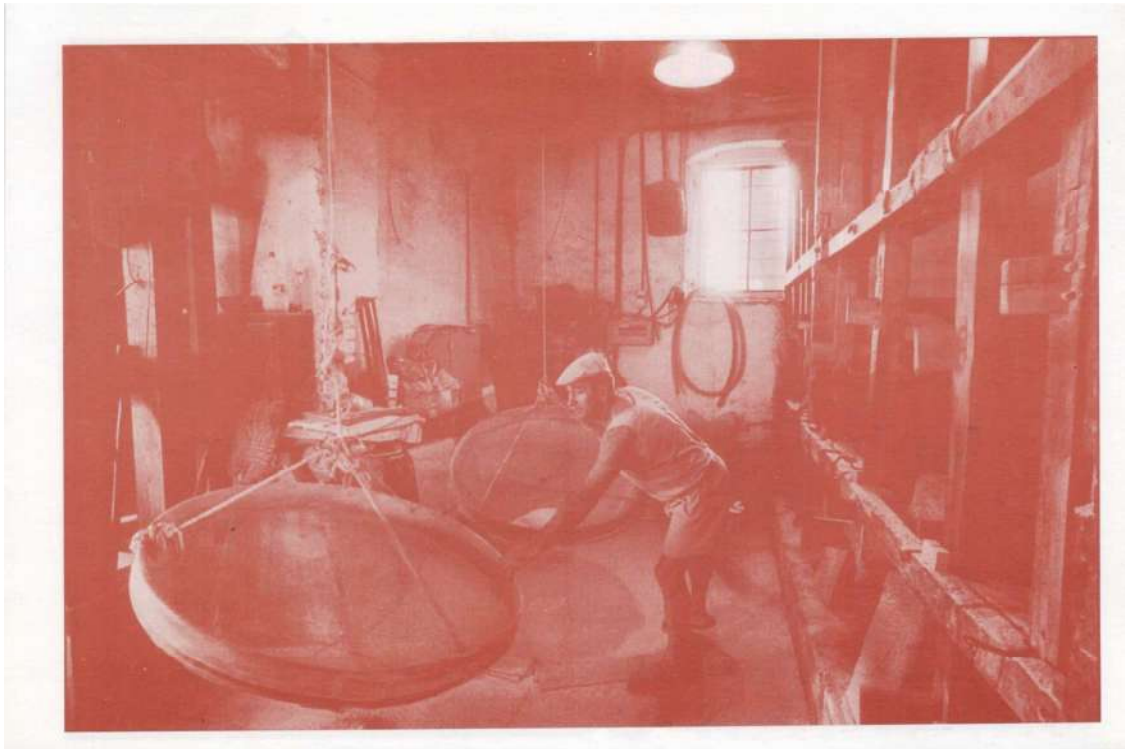
Se qualcuno aveva dei dubbi sull'attività sindacale della Coldiretti deve ancora una volta ricredersi; i soci della Coldiretti devono essere orgogliosi di appartenere ad un'organizzazione che veramente ha a cuore i loro interessi e la redditività delle imprese agricole nella piena consapevolezza del ruolo che le viene riconosciuto dalla società e dalla politica in genere.

Ma tutto questo non basta ancora. I controlli per scoprire e denunciare quanti non rispettano le regole sull'etichettatura sono ancora pochi, per non dire inesistenti. Troviamo perciò sulle nostre tavole e nei negozi pesche provenienti dalla Spagna, mele e pomodori dalla Cina e dal Sud America, frutta in genere ed olii dai paesi africani, per parlare dei prodotti più significativi.

Come se ciò non bastasse, tutti questi prodotti vengono "naturalizzati" italiani e venduti come tali ingannando i consumatori ed arrecando gravi danni all'economia nazionale e all'agricoltura.

Le leggi, come abbiamo detto, ci sono e sono il frutto della faticosa opera di Coldiretti. Mancano i controlli e l'Organizzazione intende impegnarsi affinché vengano eseguiti.

Il risultato sarà tanto ottimale quanto grande sarà l'impegno delle istituzioni e dei cittadini consumatori.





## La festa delle "Radici" quest'anno: varietà nella continuità.

**È vecchia fama che 40 cavalieri italici del Regno napoleonico** si siano rifugiati, nel crollo dell'impero del Bonaparte, fra le paludi e gli acquitrini delle terre del Mincio e del Tartaro.

Quando stava suonando ormai la loro ora, incalzati com'erano dai vincitori e dai vendicativi nemici delle idee innovative di *libertà, uguaglianza, fratellanza*, dice una tradizione che **siano stati ben accolti da una nobildonna di Povegliano.**

Qui, i baldi guerrieri hanno abbandonato le armi di Marte e, conquistati dal garbo della gentildonna, sono stati felici d'essere addestrati nelle migliori arti del culto della terra e, partecipi delle raffinate mense di palazzo, sono diventati **esperti dei piaceri della cucina e della cantina.** Così, abbracciato il mondo di Bacco e di Cerere, misero radici nella zona, divennero protagonisti della sua prima iniziale industrializzazione agricola. Furono detti, dagli antichi padri, **i 40 Cavalieri del Gusto** e se ne celebrarono gesta e fatti nei filò. Finché non ne rimasero che fievoli tracce. Oggi, prima che tutto scompaia nell'oblio, **si vuol rinnovarne l'illustre memoria**, inserendo, così, nella ben collaudata festa delle Radici, nel discorso antico, un capitolo nuovo.

**Nella Notte Magica delle Libellule**, una Cena particolarmente curata, l'8 di Luglio, accogliendo **40 personaggi importanti** della società politica e civile, della cultura, dello spettacolo, del giornalismo e dello sport, loro propone, imbanditi da validi cuochi, i migliori prodotti locali, per una promozione ad alto livello, secondo uno stile più moderno e funzionale e che è stato altrove vincente.

Un brevetto di **Gran Cavaliere del Gusto** del Sovrano Militante Ordine delle Libellule, concesso dal Sindaco, Gran Maestro dell'Ordine, agli Eletti, corona l'avvenimento.

Come nelle tradizioni cavalleresche, **una prova deve completare l'investitura.**

Dunque, due prescelti del nobile gruppo, assistiti da cuochi professionisti sono invitati a misurarsi nella **confezione d'una ricetta tradizionale** (e, col tempo, ne verrà un pregevole ricettario). Sempre per favorire lo sviluppo locale, valorizzando le risorse del territorio. Sempre con **un'iniziativa che promuova la diffusione dei prodotti di zona.** Si tratta, come si vede, non di qualcosa di sconvolgente, ma di un'innovazione pertinente delle più tradizionali feste contadine, com'è un'interpretazione aggiornata degli **svaghi agresti d'altri tempi**, sull'aia, in una dimora signorile di campagna, dopo la laboriosa giornata. **"Le Radici"**, sotto le cui insegne si sono svolti i progetti promozionali dei passati anni, non cessano d'esistere. Anzi, **continuano e si evolvono.**

L'intenzione è di sviluppare gli interventi a più ampio raggio. Si intende, cioè, procedere sulla falsariga di quanto risultò valido, alla prova dei fatti, facendo ancora un passo avanti.

**Andare avanti, infatti, non è utopia, bensì normale comportamento di chi vuol stare al passo col presente ed introdursi adeguatamente nel futuro.**

È ovvio, ad esempio, che tutta la cerimonia di Villa Balladoro intende favorire soprattutto il dialogo proficuo fra città e campagna, con metodologie appropriate, con un incontro in tono e stile più manageriale, **per un'ottimizzazione divulgativa nuova di prodotti, risorse, cultura, società, vita locale.**

**Ecco il senso dell'avvenimento della Cena della Notte Magica delle Libellule, con annessa nomina dei Cavalieri del Gusto dello SMOdL, e giocoso scontro armato in cucina fra due Vip, nuovi nobili paladini delle arti culinarie.**



L'ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DEL COMUNE DI POVEGLIANO VERONESE E  
LA LOCALE FEDERAZIONE COLDIRETTI, IN COLLABORAZIONE CON LA PRO LOCO E  
L'ASSOCIAZIONE "LE RADICI" ORGANIZZANO PER

*Venerdì 8 Sabato 9 e Domenica 10 Luglio 2005*

**NELL'AREA CORTIVA ANTISTANTE VILLA BALLADORO**

*la 4a edizione de*

# **Le RADICI**

Viaggio storico culturale e promozionale alla riscoperta del mondo agricolo

## **PROGRAMMA**

### **VENERDI 8 LUGLIO**

- ORE 20.00** APERTURA MOSTRE, INAUGURAZIONE UFFICIALE, APERTURA E VISITA STANDS ESPOSITIVI.
- ORE 21.00** *"La notte magica delle Libellule"* SERATA AD INVITO CON DEGUSTAZIONE DI PIATTI TIPICI LOCALI; nomina dei "CAVALIERI DEL GUSTO", a cura dell'Associazione "LE RADICI".

### **SABATO 9 LUGLIO**

- ORE 20.30** APERTURA DEGLI STANDS GASTRONOMICI curati dalla Federazione Coldiretti di Povegliano Veronese e dall'Associazione "LE RADICI";
- ORE 20.45** APERTURA MOSTRA DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA curati dall'Associazione "LE RADICI" - G.A.T.E.P.O. (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca Povegliano V.se), APERTURA STANDS ESPOSITIVI;
- ORE 21.00** SPETTACOLO TEATRALE *"La lucerna del filo"* - a cura del Piccolo Teatro di Oppeano.

### **DOMENICA 10 LUGLIO**

- ORE 9.30** PREPARAZIONE DEI MACCHINARI STORICI PER LA "FESTA" DELLA TREBBIATURA
- ORE 11.00** APERTURA DEGLI STANDS GASTRONOMICI curati dalla Federazione Coldiretti di Povegliano V.se e dall'Associazione "LE RADICI", APERTURA STANDS ESPOSITIVI
- ORE 11.30** SFILATA DI TRATTORI D'EPOCA PER LA VIA PRINCIPALE DEL PAESE
- ORE 17.30** "Festa" dell'ANTICA TREBBIATURA nell'area cortiva antistante VILLA BALLADORO curata dall'Associazione "LE RADICI" sezione G.A.T.E.P.O. (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca Povegliano V.se)
- ORE 20.45** SPETTACOLO FOLKLORISTICO POPOLARE DI DANZE E BALLI SULL'AIA del gruppo "EL PAJAR" di BOVOLONE organizzato dalla Pro Loco

*Per tutta la durata delle manifestazioni funzionerà lo stand gastronomico di prodotti alimentari locali, esposizione di prodotti agricoli curati direttamente dalle aziende produttrici.*

**GRANDE MOSTRA DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA**





## Ringraziamenti

*Si ringraziano per la preziosa collaborazione:*

- Tutte le ditte presenti nella pubblicazione che hanno gentilmente sponsorizzato questa quarta edizione;
- Pro Loco di Povegliano Veronese;
- Ufficio Cultura e Sport del comune di Povegliano Veronese;
- Ufficio commercio del comune di Povegliano Veronese;
- Settore Manutenzione del comune di Povegliano Veronese **sig. Cavallini Mario**;
- Comitato Coldiretti di Povegliano Veronese;
- Ufficio di zona Coldiretti
- L'Associazione **"LE RADICI"** per la preparazione dei momenti gastronomici e per l'allestimento della mostra di attrezzi agricoli, trattori d'epoca e la realizzazione dell'antica trebbiatura curati dalla sezione **G.A.T.E.PO. (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca POvegliano v.se)**.
- Le aziende agricole espositrici
- Il sig. **ZANOTTO GAETANO** per avere gentilmente concesso parte del suo archivio storico fotografico.





# MICRO'S 2000

LA MICRONUTRIZIONE DELLE PIANTE

*Dr. Agr. Marco Bovo*


VALEGGIO sul MINCIO - Vr  
Tel. Uff. 045 7952093 - Fax 045 6379688  
Cell. 335 7033695 - E-mail: mrcbvo@tin.it




La Quinta Edizione "Le Radici" anno 2006 ho scandalizzato il libretto della manifestazione per inserirlo nel Sito del GGP Gaetano Zanotto anno Giugno 2021.

**MICRO'S 2000**  
LA MICRONUTRIZIONE DELLE PIANTE

Dr. Agr. Marco Bovo  
VALEGGIO sul MINCIO - Vr  
Tel. Uff. 045 7952093 - Fax 045 6379688  
Cell. 335 7033695 - E-mail: mrcbvo@tin.it

  
**COLDIRETTI VERONA**  
SEZIONE di POVEGLIANO V.S.E.



AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
di  
POVEGLIANO VERONESE  
*propongono*  
*la 5ª edizione de*


  
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

**Le RADICI**

*Viaggio storico culturale e promozionale  
alla riscoperta del mondo agricolo*

**7-8-9 LUGLIO** 2006

**CASEIFICIO SAN GIOVANNI s.r.l.**  
Via Campagnole, 50 - POVEGLIANO V.S.E (VR)  
Tel. 045 7970577 - Fax 045 7970044  
E-mail: cas.sgiovanni@serenacom.net  
  
Produzione GRANA PADANO  
latte e derivati.  
Spaccio Aziendale di formaggi  
e salumi  
  
ORARIO: 8.30 - 12.30  
15.30 - 19.30  
CHIUSO: LUNEDÌ mattina  
MERCOLEDÌ pomeriggio

  
**Perinon Carni**  
  
di Perinon Bruno & C. s.n.c.  
Via Roma 38/B - Tel. 045 7970522  
37064 POVEGLIANO VERONESE (VR)



# LE RADICI

## VIAGGIO STORICO, CULTURALE e PROMOZIONALE ALLA RISCOPERTA DEL MONDO AGRICOLO

*Presentazione della quinta edizione*

Quest'anno, per l'inagibilità del Parco Balladoro oggetto di lavori di ristrutturazione, la prevista "notte magica delle libellule" con la rievocazione degli antichi 40 cavalieri del gusto, è, purtroppo, rinviata all'anno prossimo.

Questa edizione sarà quindi orfana di un evento pensato ed organizzato non solo per riscoprire antichi sapori e profumi della nostra terra ma anche e soprattutto per promuovere l'immagine del paese ad una platea diffusa e competente e per dare dignità alle nostre "radici".

E' sempre più difficile far conoscere e tramandare le proprie "radici", sempre di più si tende a rimuovere l'appartenenza ad un passato fatto di tribolazioni e privazioni quasi fosse una vergogna invece che un privilegio. Se a questo, noi stessi aggiungiamo degli ostacoli, si capisce bene che è di più la voglia di cancellare che quella di ricordare.

Non può tuttavia mancare il nostro impegno per l'organizzazione di quanto è possibile dell'ormai tradizionale appuntamento con il mondo contadino, le sue tradizioni, le sue antiche lavorazioni e perché no anche con l'emozione di rivivere momenti della nostra storia recente.

La manifestazione tornerà quindi allo schema delle due giornate con allestimento degli stands gastronomici, serate musicali, rievocazione dell'antica trebbiatura, sfilata e mostra di trattori e macchine agricole d'epoca, mostra di prodotti agricoli.

Per quanto riguarda la riscoperta delle tradizioni e delle lavorazioni stagionali che hanno caratterizzato la vita contadina di un tempo, dopo la descrizione della trebbiatura, del rito dell'uccisione del maiale, il filò ed i proverbi vogliamo questa volta descrivere, sempre in maniera modesta e semplice, una delle attività che hanno fatto storia nel mondo contadino permettendo alla famiglia rurale di un tempo di "sbarcare il lunario" in tempi di ristrettezze economiche: L'ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA (i "cavalieri").

Un grande ringraziamento a tutti coloro che si sono adoperati per la buona riuscita di questa manifestazione.

**ASSOCIAZIONE COLDIRETTI**

Come da consuetudine, anche quest'anno ci siamo adoperati per organizzare la ormai tradizionale festa della trebbiatura. Questa festa ci dà l'occasione per far scoprire o riscoprire il mondo agricolo di un passato che sembra remoto o dimenticato dal modo di vivere odierno, ma che in realtà per molti di noi porta ancora alla memoria ricordi di vita sofferta e allo stesso tempo ricca di rapporti personali. Le radici agricole della maggior parte degli abitanti di Povegliano non possono essere dimenticate ma bensì mantenute vive, perché fanno parte della nostra tradizione e della nostra cultura.

Oltre a questo importante aspetto culturale, la manifestazione ha anche lo scopo di far conoscere il mondo agricolo, in modo da far cogliere al consumatore quanto si investe in agricoltura per l'innovazione di prodotto e di processo; un esempio di questi sforzi è certamente il riconoscimento dell'origine del prodotto agricolo in etichetta, che ha un'importanza centrale nel sistema di sicurezza dei prodotti ed è in ogni caso un valore positivo all'interno della filiera.

I prodotti agricoli italiani infatti, sono inseriti in un sistema di filiera attento al problema della qualità e della sicurezza alimentare. In questo sistema sono previsti standard produttivi, disciplinari di produzione, rispetto delle normative sulla tutela dell'ambiente e del benessere animale, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, controlli sanitari fatti in modo verticale su tutta la filiera di produzione per ciascun prodotto agricolo e derivato, ecc. L'Italia ha inoltre il primato europeo nella qualità alimentare ottenuto anche attraverso il divieto di coltivazioni Ogm e alla leadership nei prodotti tipici e biologici. Questo primato nasce anche dal fatto che il popolo Italiano è molto sensibile a riguardo della sicurezza degli alimenti rispetto alla media della popolazione europea.

In questo contesto lavorano con passione e attenzione gli imprenditori agricoli italiani, godendo in termini economici e sociali molto meno rispetto agli sforzi impiegati. Spesso infatti ci si trova inermi ad osservare valori di mercato dei prodotti agricoli ben al di sotto dei costi di produzione. Ci si rende quindi conto di quanto si debba ancora fare sia per conquistare la fiducia del consumatore sia per aver maggior peso contrattuale con i mercati di commercializzazione.

Attraverso queste manifestazioni si deve cercare di rendere il consumatore più consapevole delle proprie scelte alimentari, mettendo a sua conoscenza il maggior numero di nozioni necessarie a far conoscere la migliore qualità e la salubrità dei prodotti agricoli italiani.

*GIANCARLO BOVO  
Presidente della sezione Coldiretti  
di Povegliano V.se*



## Il baco da seta

Il territorio agricolo di Povegliano Veronese, dal punto di vista morfologico, non è cambiato rispetto a cinquanta o sessanta anni fa. Molto diverso è invece il paesaggio perché le campagne di Povegliano, come tutte le altre dei paesi vicini erano piene di lunghi



filari di Gelsi (in dialetto veronese "*Morar*") che si estendevano a perdita d'occhio. Questi alberi che hanno caratterizzato l'economia agricola del passato erano piantati a distanza regolare, per lungo e per largo nei nostri campi, in modo tale da poter lavorare il terreno e poter fare il raccolto.

Quei Gelsi sono il ricordo di una sosta ristoratrice all'ombra delle loro folte chiome durante i faticosi lavori agricoli estivi, sono il ricordo, per quelli che allora erano fanciulli, del piacere di una sana arrampicata per vedere i nidi degli uccelli o semplicemente per il gusto di sentirsi forti e coraggiosi.

Questi alberi avevano però una loro ben precisa funzione economica, quella di fornire le foglie, per l'allevamento del baco da seta, attività di contorno e supporto al lavoro agricolo ma che ha fortemente contribuito a salvare l'economia familiare di molte generazioni.

Anche nelle nostra campagne, ai primi caldi primaverili, la famiglia contadina trasformava la propria abitazione in un piccolo laboratorio, dove erano soprattutto le donne a prendersi cura del baco, seguendo tutte le varie tappe dell'allevamento: le mute, la costruzione del "*bosco*", l'eliminazione dei bozzoli putridi eccetera.

Dopo la schiusa i bachi (i "*cavaleri*") venivano posti su dei graticci ben coperti ed alimentati con foglie di Gelso asciutte, fresche e pulite. Con la crescita aumentava il loro appetito ed aumentava anche il lavoro di tutta la famiglia che doveva controllare tutte le fasi della trasformazione dell'insetto. Alla fine della quinta età larvale il baco cessava di rodere; era giunto il momento di allestire il "*bosco*", costituito da rametti di fascina intrecciati, all'interno del quale, in locali opportunamente oscurati, i bachi cominciavano ad emettere la bava per filare il prezioso bozzolo.

Poi si ritirava il “bosco” carico di bozzoli gialli e bianchi, i bozzoli venivano tolti dai rami e ripuliti, uno ad uno.

Una volta finita l'operazione di pulitura tutti i bozzoli venivano portati all'ammasso e venduti alle filande per la successiva lavorazione. Erano i primi soldi di quell'anno, in contanti, che entravano nella famiglia contadina.

Poi, con l'avvento della seta artificiale questa pratica terminò, assieme a tutto quel bagaglio di vita e di cultura agreste che la caratterizzò.

Anche nel nostro paese non mancano storie legate all'allevamento del baco da seta, storie di vita, di filande e “filandine” di duro lavoro e povertà. Non possiamo, tuttavia, in poche righe raccontare le tante cose del passato, possiamo solo stimolare in chi legge il desiderio di approfondire ed ai più giovani ricordare una delle tante tradizioni contadine ormai perdute che hanno segnato l'esistenza delle passate generazioni fino a farla diventare cultura.



## Il gelso (mora)

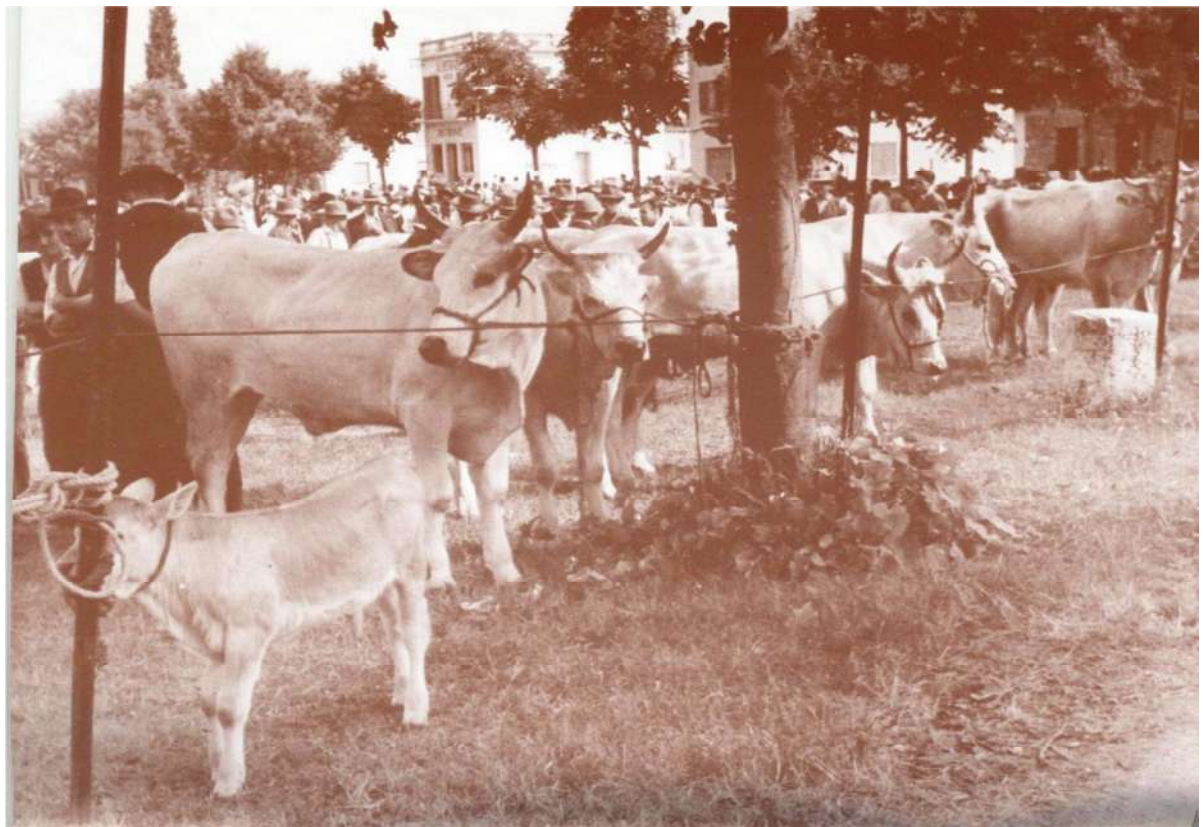
Il Gelso (*Morus alba*), è una pianta arborea appartenente all'ordine *Urticales* e alla famiglia delle *Moraceae*, è originario della Cina orientale e centrale.

Il nome del genere è quello che utilizzavano i Romani. Dal latino “*morus celsa*”, moro alto in contrapposizione alla mora di rovo.

È un albero che può raggiungere l'altezza di 10/12 metri con chioma larga; l'età media si calcola a 100 anni, ma esistono certamente individui plurisecolari.









## **CONDIZIONI ESSENZIALI PER AFFRONTARE IL MERCATO E VALORIZZARE LE PRODUZIONI VERONESI ED IL LAVORO DELLE IMPRESE AGRICOLE**

Da tempo ed in ogni occasione andiamo predicando che per uscire dalle ricorrenti crisi delle nostre produzioni è indispensabile rigenerare la nostra agricoltura cambiando anche mentalità, spesso superate e legate a vecchi schemi ed affrontare il mercato con nuove tecnologie, produzioni alternative e sistemi di commercializzazioni adeguati alla domanda. In ogni caso si deve partire da presupposti essenziali, quali la qualità del prodotto, l'aggregazione dell'offerta, l'etichettatura e l'osservanza dei disciplinari di produzione. Tutte queste considerazioni trovano concreta applicazione nella valutazione della campagna delle fragole, appena conclusa e in quella in corso delle ciliegie.

Per quanto riguarda la campagna delle fragole siamo nelle condizioni di fare alcune considerazioni sull'andamento stesso e sulle condizioni che hanno portato buoni risultati alle imprese agricole del settore. Vogliamo subito dire che la qualità e l'aggregazione pagano.

A Verona quest'anno la domanda è stata così sostenuta che la produzione non sempre è riuscita a soddisfarla. Il nostro prodotto è stato richiesto sia in Italia che all'Estero per una qualità eccellente e perché comunque si è presentato in maniera aggregata. In effetti la produzione veronese è gestita per il 65% da due organismi cooperativi che raggruppano circa 300 aziende per cui è stata facile l'aggregazione del prodotto che si traduce di conseguenza in una significativa forza contrattuale. Le considerazioni che possiamo fare a questo punto sono logiche e conseguenti.

Il prodotto deve essere di qualità, confezionato e presentato nel modo migliore ed offerto in forma aggregata. La logica vorrebbe che almeno le organizzazioni più rappresentative dialogassero tra loro per concordare le varietà colturali e quindi lo scaglionamento della raccolta. A questo punto manca solo l'I.G.P. che andrebbe a completare il quadro per una strategia di marketing veramente efficace.



Per contro, osserviamo come in questi giorni ci sia una richiesta eccezionale di piantine per investire in nuovi impianti. Si spera che i produttori di fragole leggano queste righe perché il nostro timore e le nostre preoccupazioni devono essere anche le loro. A fronte di un anno che si è chiuso positivamente, doveva esserci una migliore programmazione per il futuro, non certamente investimenti tali da causare difficoltà nel prossimo anno, oltre tutto con un prodotto di scarsa qualità.

Per quanto riguarda la produzione di ciliegie, abbiamo detto che in questi ultimi giorni di raccolta abbiamo osservato un andamento abbastanza positivo anche se altalenante. Andamenti che sono dovuti in particolare ad organizzazioni di vendita che variano sensibilmente da mercato a mercato non solo nelle procedure di collocazione del prodotto ma anche nel numero di acquirenti e di venditori che frequentano i mercati alla produzione. È quindi chiaro e naturale che la frammentazione dell'offerta o la concentrazione della domanda influiscono sensibilmente sull'andamento dei prezzi al produttore.

Nella stessa serata, a parità di varietà e di qualità, abbiamo rilevato prezzi tra 1,50 € e 2,50 €. Ciò vuol dire che nei mercati che richiamano un maggior numero di acquirenti è possibile spuntare prezzi anche sensibilmente superiori ad altri mercati ove mancano gli acquirenti. Anche per la ciliegia, come per la fragola, valgono le stesse regole che un disciplinare di produzione potrebbe uniformare.

Anche in questo caso l'I.G.P. che stiamo per ottenere per la ciliegia delle Colline Veronesi, può essere di grandissimo aiuto.

Le medesime considerazioni le possiamo fare anche per altre produzioni veronesi, come la pesca e la mela, il melone, il radicchio ed il kiwi. Da sempre, ripetiamo che è fondamentale produrre qualità, aggregare il prodotto, lavorato e confezionato, riconoscibile e rintracciabile con adeguata e leggibile etichetta e valorizzarlo tramite i marchi di tutela. Così difenderemo le nostre produzioni ed il territorio, a cui abbiamo legato i nostri prodotti tipici e locali.

*Lucio De Marchi*





IL COMUNE DI POVEGLIANO VERONESE E LA LOCALE FEDERAZIONE COLDIRETTI,  
IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE "LE RADICI" ORGANIZZANO PER

# Venerdì 7 Sabato 8 e Domenica 9 Luglio

NELL'AREA CORTIVA ANTISTANTE VILLA BALLADORO

2006

la 5<sup>a</sup> edizione de

## Le RADICI

*Viaggio storico culturale e promozionale alla riscoperta del mondo agricolo*

### PROGRAMMA

#### VENERDI 7 LUGLIO

ORE 21.30 / 24.00 Presso il ponte Quadruplo prova di motoaratura in notturna con trattori e aratri d'epoca

#### SABATO 8 LUGLIO

ORE 20.30 APERTURA DEGLI STANDS GASTRONOMICI curati dalla Federazione Coldiretti di Povegliano Veronese e dall'Associazione "LE RADICI";

ORE 20.45 APERTURA MOSTRA DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA curati dall'Associazione "LE RADICI" - G.A.T.E.P.O. (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca Povegliano V.se), APERTURA STANDS ESPOSITIVI;

ORE 21.00 SPETTACOLO MUSICALE d'intrattenimento

#### DOMENICA 9 LUGLIO

ORE 9,30 PREPARAZIONE DEI MACCHINARI STORICI PER LA "FESTA" DELLA TREBBIATURA;

ORE 11.00 APERTURA DEGLI STANDS GASTRONOMICI curati dalla Federazione Coldiretti di Povegliano V.se e dall'Associazione "LE RADICI";

ORE 11.30 SFILATA PER LA VIA PRINCIPALE DEL PAESE DI TRATTORI D'EPOCA ;

ORE 17.30 "FESTA" dell'ANTICA TREBBIATURA nell'area cortiva antistante VILLA BALLADORO curata dall'Associazione "LE RADICI" sezione G.A.T.E.P.O. (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca Povegliano V.se);

ORE 20.45 SPETTACOLO MUSICALE d'intrattenimento

*Per tutta la durata delle manifestazioni funzionerà lo stand gastronomico di prodotti alimentari locali, esposizione di prodotti agricoli curati direttamente dalle aziende produttrici.*

**GRANDE MOSTRA DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA**

*La "terra" è la nostra storia e la nostra importante risorsa umana ed economica.*

*È la nostra origine perché ha dato tanto ed ha accolto i nostri predecessori.*

*Ora dobbiamo valorizzarla affinché possa garantire ancora di più quella competizione necessaria sui mercati, producendo alimenti di qualità e, nel contempo, diventare ancora un bene interessante per i nostri giovani.*

*"Le Radici" è giunta ora alla quinta edizione e, grazie alla validità di questa iniziativa, organizzata dalla sezione Coldiretti di Povegliano, viene data un'occasione importante per "ricominciare",*

*A nome dell'Amministrazione Comunale ringrazio la sezione Coldiretti e tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questa iniziativa.*

*Un personale e sincero augurio, inoltre, a tutti gli agricoltori di Povegliano.*

*IL SINDACO  
Anna Maria Bigon*



Nell'occasione della vostra presentazione annuale delle tradizioni, del lavoro e delle fatiche del mondo agricolo vi giunga l'augurio mio e di tutta l'amministrazione per la buona riuscita delle vostre manifestazioni che comprendono la mietitura, la trebbiatura e l'aratura del terreno con mezzi della passata agricoltura.

Oggi l'agricoltura è diventata più impresa, i mercati impongono le loro regole che però non possono e non debbono impedire all'agricoltore italiano di continuare a migliorare le proprie produzioni di qualità garantendo al consumatore un prodotto genuino e certificato.

Questa è la strada a mio avviso necessaria per sopravvivere alla concorrenza e competizione internazionale.

Per altri versi l'agricoltura moderna si deve apprestare a modificare alcune sue impostazioni e rotazioni aziendali in quanto il risparmio energetico, la produzione di biomasse e biogas potrebbe consigliare un diverso utilizzo dei terreni agricoli e delle deiezioni animali contribuendo nel medesimo tempo a diminuire la nostra dipendenza energetica e ad una migliore salvaguardia del terreno e delle zone agricole.

Da parte mia sono certo che ricordando il nostro recente passato dovremmo, tutti assieme, essere spinti a guardare senza troppa preoccupazione al prossimo futuro solo se saremo attenti ad utilizzare le varie possibilità che il mercato potrà offrirci.

Un sincero augurio di buon lavoro agli organizzatori nella certezza di avere con tutti gli agricoltori una fattiva collaborazione.

*LUIGI APRILI*  
*Assessore all'Agricoltura*

## La COLDIRETTI per i BIOCARBURANTI

“Dal primo luglio 2006 i produttori di carburanti diesel e di benzina sono obbligati ad immettere al consumo biocarburanti di origine agricola in misura pari all'1% e ad incrementare tale immissione di un punto per ogni anno, fino al 2010”. È questo uno degli interventi nel settore agroenergetico fortemente sostenuti da Coldiretti e previsti nel decreto legge agricoltura approvato dal Senato.

Finalmente in tutti i mezzi di trasporto alimentati a gasolio o a benzina sarà presente una percentuale minima vincolata di biocarburante ottenuto dalle coltivazioni agricole, in proporzione crescente nel tempo. Si tratta di un determinante passo in avanti per rispettare l'obiettivo fissato dall'Unione Europea di utilizzare i biocarburanti per sostituire entro il 2010 il 5,75 per cento dei carburanti derivanti dal petrolio utilizzati per i trasporti.

I biocarburanti derivano dalle coltivazioni agricole che l'agricoltura italiana produce in abbondanza e in particolare: il **bioetanolo** viene prodotto tramite processi di fermentazione e distillazione di materiali zuccherini, amidacei o sottoprodotti come cereali, barbabietola da zucchero e prodotti della distillazione del vino, mentre il **biodiesel** deriva dall'esterificazione degli oli vegetali ottenuti da colture come il colza e il girasole.

Con il biodiesel è possibile ridurre dell'80% le emissioni di idrocarburi e policiclici aromatici e del 50% quelli di particolato e polveri sottili mentre con il bioetanolo si riducono le emissioni



per produrre attraverso interventi di defiscalizzazione un milione di tonnellate di biodiesel, a partire dalle coltivazioni nazionali, che integrati nei distributori tradizionali al 5% possono assicurare a circa 10 milioni di auto l'autonomia per un intero anno con 20000 chilometri di percorrenza.Cogliere le opportunità offerte da una agricoltura rigenerata anche nello sviluppo di alternative energetiche meno inquinanti rispetto ai combustibili fossili è una scelta di civiltà per un Paese che vuole percorrere seriamente la strada dello sviluppo sostenibile. Infatti se, come sostengono gli esperti, la convenienza economica sarà raggiunta quando il prezzo del petrolio raggiungerà gli 80 dollari al barile, occorre considerare che dai biocarburanti come il biodiesel ottenuto dalla colza o dal girasole è possibile ridurre dell'80% le emissioni di idrocarburi e policiclici aromatici e del 50% quelli di particolato e polveri sottili, principali responsabili dell'inquinamento ambientale e dello smog in città. Ma l'Italia con un contingente di biodiesel esente da accise pari per il 2006 a 220000 tonnellate è in forte ritardo rispetto ad altri Paesi come Germania, Austria, Svezia, che non hanno limiti quantitativi all'esenzione fiscale di accisa, e la Francia che ha annunciato di voler ampliare il contingente defiscalizzato a più di un milione di tonnellate.

A livello europeo in Germania sono ormai 1900 le stazioni distributrici di biodiesel ottenuto dalle coltivazioni agricole mentre in Francia un proprietario di auto diesel su due viaggia utilizzando miscele con energia verde, sette raffinerie su tredici incorporano il biodiesel nel gasolio in percentuale del 5%, oltre trenta gruppi industriali utilizzano veicoli con biodiesel al 30%.

idrocarburi aromatici come il benzene del 50% e di oltre il 70% anidride solforosa mentre cali più contenuti si hanno anche per il particolato e per le polveri sottili. Non sono solo le coltivazioni però ad essere chiamate in aiuto all'emergenza energetica e il provvedimento prevede anche che "il gestore della rete di trasmissione nazionale assicuri la precedenza, per una quota annuale fino al 30%, all'energia elettrica prodotta da **biomasse** o da **biogas**" ottenuto dai reflui e dalle deiezioni degli allevamenti e che viene equiparato al gas normale.

La fornitura di energia pulita dai campi viene condizionata alla stipulazione di intese di filiera, accordi quadro o di un contratto di programma e alla garanzia di tracciabilità necessaria a ricostruire il percorso del biocarburante attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione con particolare riferimento all'origine del prodotto agricolo utilizzato. La sottoscrizione di un contratto costituisce peraltro titolo preferenziale nei contratti di fornitura dei biocarburanti per il trasporto ed il riscaldamento pubblici.

L'incorporazione obbligatoria di biocarburanti nei serbatoi può essere soddisfatta dalle coltivazioni nazionali e, secondo un'analisi della Coldiretti, nel solo primo anno di applicazione è necessario destinare a coltivazioni energetiche 273mila ettari di terreno per produrre le oltre 392mila tonnellate di biocarburanti, che peraltro sono destinate a moltiplicarsi negli anni successivi per arrivare a quasi un milione e 400mila ettari nel 2010.

Per raggiungere l'obiettivo di contribuire allo sviluppo di energie alternative, la Coldiretti ha proseguito la campagna iniziata in Piazza Bra lo scorso 28 novembre per raccogliere le firme a sostegno della proposta di legge di iniziativa popolare a



## *Ringraziamenti*

*Si ringraziano per la preziosa collaborazione:*

- Tutte le ditte presenti nella pubblicazione che hanno gentilmente sponsorizzato questa terza edizione.
- Ufficio di zona Coldiretti.
- L'Associazione “**LE RADICI**” per la preparazione dei momenti gastronomici e per l'allestimento della mostra di attrezzi agricoli, trattori d'epoca e la realizzazione dell'antica trebbiatura curati dalla sezione **G.A.T.E.PO.** (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca **PO**vegliano v.se).
- Le aziende agricole che hanno collaborato.







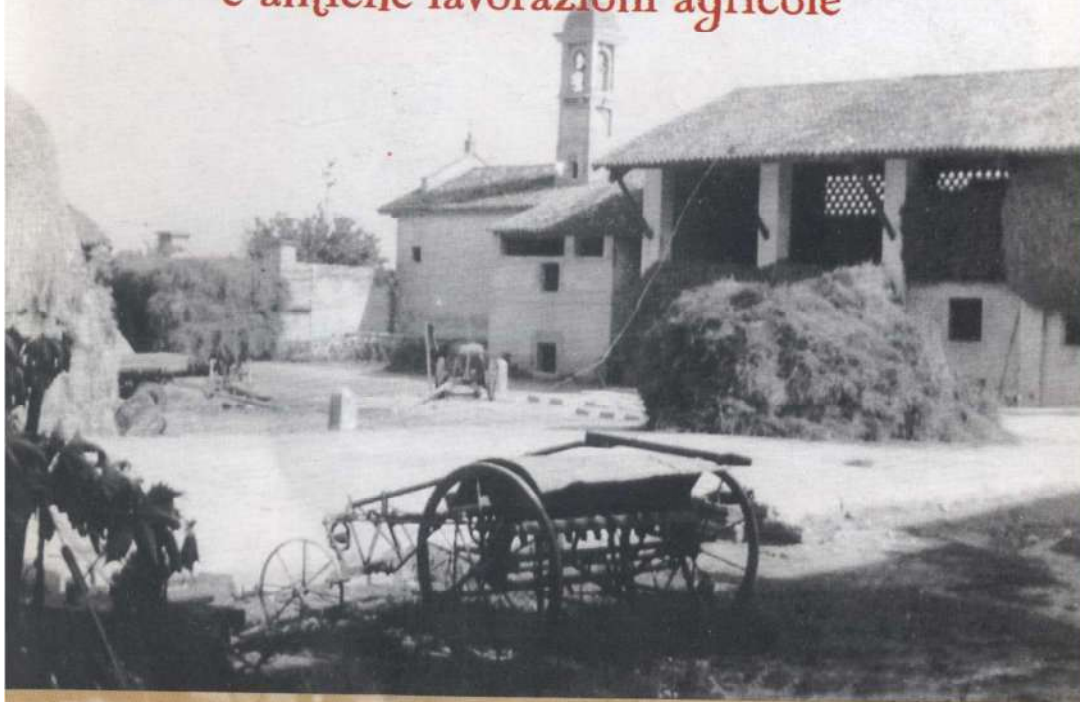
Associazione Culturale per il  
Recupero delle Tradizioni Contadine



Gruppo Amatori Trattori  
d'Epoca Povegliano V.se  
[www.trattoriepoca.it](http://www.trattoriepoca.it)

# Rivivi la Corte

Manifestazione didattica di cultura contadina  
e antiche lavorazioni agricole



22-23-24 Settembre 2006

Povegliano Veronese - Località Dosso Regio

# PROGRAMMA

---

## **VENERDI 22.09.06**

---

Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Rappresentazioni didattiche riservate alle scuole

## **SABATO 23.09.06**

---

Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Rappresentazioni didattiche riservate alle scuole

## **SABATO 23.09.06**

---

Dalle ore 14.00 alle ore 17.30

Rappresentazioni didattiche riservate a gruppi invitati direttamente dall'Organizzazione.

Brevi cenni storici sulla corte Dosso Regio.

Ore 19.00 Cena del contadino

## **DOMENICA 24.09.06**

---

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30

Rappresentazioni didattiche aperte a tutti.

Brevi cenni storici sulla corte Dosso Regio.

Ore 13.00 Pranzo del contadino.

Nel pomeriggio visita alla mostra dei trattori d'epoca.



# PRESENTAZIONE

*La manifestazione, prettamente a carattere didattico-culturale, presenterà uno scorcio di vita contadina in corte rurale riferita agli anni '40 - '50, con rappresentazioni dal vivo di antiche lavorazioni agricole e mestieri. Il tutto con strumenti, attrezzi, macchinari e trattori originali dell'epoca.*



*Grande mostra di attrezzi e trattori d'epoca con spiegazione del loro funzionamento e breve storia della meccanizzazione agricola dell'ultimo dopoguerra.*



**Si ringraziano sentitamente  
i Sigg. DINA e ALBERTO GAMBA  
per la concessione d'uso della corte  
e la ditta SCARTEZZINI  
che ha sponsorizzato la  
manifestazione**

<b>SCARTEZZINI FRANCO &amp; VANNI</b>	
<b>LAVORAZIONI MECCANICHE E AGRICOLE</b>	
37068 VIGASIO (VR) - Via Bicello, 4 Tel. 045.6699094 - 045.6699122 - Cell. 3479228743 - 3406726544	



# MICRO'S 2000

LA MICRONUTRIZIONE DELLE PIANTE

*Dr. Agr. Marco Bovo*  
VALEGGIO sul MINCIO - Vr  
Tel. Uff. 045 7952093 - Fax 045 6379688  
Cell. 335 7033695 - E-mail: mrcbvo@tin.it



Questa è la Sesta Edizione "Le Radici" ho fotografato per creare un PDF e mettere la storia nel Sito del GGO.  
Gaetano Zanutto giugno 2021.

**MICRO'S 2000**  
LA MICRONUTRIZIONE DELLE PIANTE

Dr. Agr. Marco Bovo  
VALEGGIO sul MINCIO - Vr  
Tel. Uff. 045 7952093 - Fax 045 6379688  
Cell. 335 7033695 - E-mail: mrcbvo@tin.it

  
**COLDIRETTI  
VERONA**  
SEZIONE di POVEGLIANO V.SE

AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
di  
POVEGLIANO VERONESE  
*propongono*

  
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

*la 6ª edizione de*  
**Le RADICI**



*Viaggio storico culturale e promozionale  
alla riscoperta del mondo agricolo*

**14-15 LUGLIO** 2007

  
**Perinon  
Carni**  
di Perinon Bruno & C. s.n.c.  
Via Roma 38/B - Tel. 045 7970522  
37064 POVEGLIANO VERONESE (VR)



# LE RADICI

## VIAGGIO STORICO, CULTURALE e PROMOZIONALE ALLA RISCOPERTA DEL MONDO AGRICOLO

### *Presentazione della sesta edizione*

L'opuscolo collegato alla manifestazione, per cinque anni ha proposto lavori e tradizioni del mondo contadino di una volta. Con molta semplicità si è ricordato "la trebbiatura del grano", "l'uccisione del maiale", "il filo", l'importanza dei "proverbi" ed in fine "l'allevamento del baco da seta", il tutto con il fine di ripercorrere momenti di vita passata e di riscoprire una cultura che tanto ci ha insegnato.

Quest'anno, abbiamo pensato di proporre un ritaglio dell'antica vita sociale delle campagne: il ruolo della donna all'interno della famiglia contadina. Una figura troppo spesso dimenticata e molte volte rimasta invisibile nella dura quotidianità, con un ruolo considerato secondario nella scala dei valori di resa lavoro.

Nonostante ciò, la donna, è stata il fulcro della famiglia contadina e punto di riferimento per i più piccoli, adoperandosi nelle varie situazioni sempre con dignità ed orgoglio. Ha saputo allevare ed educare i figli, condurre l'economia domestica, lavorare nei campi, tenere unita la famiglia e darsi da fare in moltissimi altri modi diventando la vera "maestra" della vita sociale dell'epoca.

Ricordare questa figura, quindi, non è un semplice esercizio storico od un omaggio nostalgico, vuole essere soprattutto un messaggio alle nuove generazioni affinché riflettano sul valore sociale della famiglia.

Un grande ringraziamento a tutti coloro che si sono adoperati per la buona riuscita della manifestazione ed alle ditte che l'hanno sponsorizzata.

**ASSOCIAZIONE COLDIRETTI VERONA**



L'importanza di mantenere vivo il ricordo della vita e delle tradizioni del mondo agricolo del passato, ci ha portato anche quest'anno ad organizzare la Festa della Trebbiatura. In questa occasione riemergono in tutti quelli che partecipano ricordi di vita contadina del passato, da condividere sia con i coetanei sia con le generazioni che sono arrivate dopo; certi aspetti che si pensano essere solo del passato tornano però ad essere di attualità, basti pensare per esempio alla ricerca di stili di vita e di risorse che ci permettano di dipendere in minor misura dalle fonti energetiche non rinnovabili (petrolio e derivati). Infatti, tutto quello che si dice sull'effetto serra e sul riuscire a rientrare entro i limiti del Protocollo di Kioto, per ridurre l'insorgenza dei cambiamenti climatici che causano drammatiche calamità naturali, dipende in maggior misura dagli sprechi della nostra società, sprechi che una volta non ci si permetteva di fare.

Il mondo agricolo Italiano a sua volta sta compiendo degli sforzi notevoli per adempiere ad una legislazione europea che ci vede come garanti dell'ambiente e del territorio; vi sono normative infatti che ci impongono una corretta gestione dei reflui zootecnici, altre che ci obbligano a smaltire correttamente i rifiuti, ecc, ecc, ecc. Tutto questo viene registrato e controllato. Sempre per quanto riguarda la preservazione dell'ambiente, ci è stato giustamente vietato l'uso di OGM. Anche se da un punto di vista tecnico certamente gli OGM potrebbero offrire (e lo stanno già facendo fuori dall'Europa) maggiori garanzie di redditività delle colture, il loro impatto sull'ambiente e sull'ecosistema potrebbe essere devastante e sicuramente non prevedibile.

Inoltre in Europa osteggiano la tracciabilità e l'etichettatura corretta dei prodotti agricoli Italiani, anche se è l'unica garanzia che permette al consumatore di consumare alimenti di derivazione agricola prodotti in modo corretto sia dal punto di vista della salute del consumatore che di quella dell'ambiente da dove derivano; oltre a questo, molti prodotti Italiani sono regolati da disciplinari di produzione che garantiscono ulteriormente la qualità e la genuinità dei prodotti (DOP, DOCG, IGP, ecc).

Oltre a questo il mondo agricolo ha anche il compito, e lo avrà sempre di più nel prossimo futuro, di produrre energia e combustibili derivanti da fonti rinnovabili quali i reflui zootecnici e biomasse. Questo ruolo che ci viene attribuito sarà molto importante perché ci permetterà di far dipendere in minor misura l'Italia dagli altri stati maggiormente dotati di risorse energetiche naturali.

Tutto questo ci rende consapevoli ed orgogliosi del ruolo importante che abbiamo all'interno della società e del comparto produttivo, pur non perdendo mai l'attaccamento alla nostra cultura e alle nostre tradizioni che ci ha portato fino a dove siamo arrivati adesso.

**GIANCARLO BOVO**

*Presidente della sezione Coldiretti di Povegliano V.se*



# *Il ruolo della donna*

## *all'interno dell'antica famiglia contadina*

Descrivere il lavoro delle donne contadine significa, innanzi tutto, tener presente che l'Italia fino agli anni '60 del secolo scorso era un paese rurale, che la maggioranza della popolazione viveva in campagna e che, quindi, l'agricoltura era l'attività più rappresentativa dell'economia italiana.

Illustrare le attività svolte dalle donne contadine significa anche descrivere la famiglia contadina con i suoi valori e i suoi riti, una realtà in genere autonoma ed isolata dal mondo esterno, con una sua specifica organizzazione, con una divisione sessuale del lavoro ed una segregazione dei ruoli, con un ritmo di attività connesso al ciclico ripetersi delle stagioni.

Le donne nelle campagne non svolgevano una singola attività che le portasse a rappresentare una categoria omogenea; esse erano una presenza forte, ma senza valore, erano lavoratrici invisibili poiché non era riconosciuta la loro attività non essendoci una divisione tra lavoro e casa, esse facevano ciò che c'era da fare ed erano valutate come semplice forza lavoro.

Quantitativamente, la partecipazione delle donne al lavoro nelle campagne è stata largamente sottovalutata dal momento che esse, pur rappresentando larghe percentuali della popolazione agricola attiva, venivano ignorate.

### **LA FAMIGLIA CONTADINA**

La famiglia contadina nelle nostre zone si caratterizzava per un modello formato da aggregati multipli, dove il lavoro era fissato in base ad una precisa gerarchia dei ruoli tra i maschi e, di conseguenza, tra le donne.

Questa famiglia era in grado di produrre al suo interno tutto quanto era necessario al sostentamento dei suoi membri e non dipendeva, pertanto, da risorse offerte dall'esterno, sia che si trattasse del mercato di merci o lavoro, sia di forme assistenziali da parte dello Stato.

L'organizzazione familiare prevedeva una rigida distinzione dei ruoli. Al vertice stava la figura maschile del capofamiglia da cui dipendevano tutti coloro che vivevano e lavoravano nella campagna. Egli organizzava il lavoro agricolo ed amministrava il patrimonio. I figli maschi sposandosi rimanevano in famiglia ed erano occupati nei lavori più pesanti all'interno del fondo agricolo.

### **IL RUOLO DELLA DONNA**

La posizione delle donne era determinata dalla maggiore o minore importanza del ruolo del marito. La moglie del capofamiglia si occupava della conduzione della casa e, sotto la sua direzione, le nuore, le figlie non ancor maritate o anche le cognate svolgevano tutti i lavori domestici ed anche agricoli.

Quando si sposavano, le ragazze lasciavano la famiglia paterna per entrare nella famiglia del marito con un vera e propria liquidazione tramite la dote; vigeva, infatti, un'esclusione dal patrimonio della famiglia d'origine, malgrado le figlie avessero contribuito, con il proprio lavoro, alla sua formazione.



L'inserimento nella nuova famiglia, d'altro canto, rivestiva i caratteri di un vero e proprio rito di passaggio in cui, con la suocera, venivano negoziate le condizioni dell'accesso della giovane nella nuova casa. Di conseguenza, i rapporti gerarchici non esistevano solo tra sessi, ma anche in linea femminile poiché le donne anziane comandavano il lavoro delle giovani e le loro relazioni erano spesso improntate a durezza e tensioni.

Il lavoro per tutti, maschi e femmine, iniziava all'età di dieci anni circa, e consisteva nel portare al pascolo gli animali, aiutare gli adulti nei campi, sorvegliare i bambini più piccoli. Successivamente si verificava una più precisa divisione sessuale del lavoro. Dopo i diciotto anni gli uomini si occupavano elusivamente di lavori agricoli; il carico di lavoro aumentava progressivamente per raggiungere l'apice attorno ai 50 – 55 anni e diminuiva successivamente.

Le donne, finché erano figlie e nuore, svolgevano sia attività agricole, sia lavori domestici; con un'età più avanzata, ma soprattutto al mutare della loro condizione nei rapporti di autorità in casa, cessavano di svolgere attività agricole e si dedicavano solo a quelle domestiche. D'altronde era stretta la connessione esistente tra lavoro agricolo e domestico; numerose erano le attività che rivestivano entrambe le caratteristiche o che presentavano risvolti o conseguenze nell'altro settore.

Si deve precisare che le attività svolte in casa assorbivano un'enorme quantità di tempo e le stesse ore dedicate ai lavori domestici erano elevatissime. Essi non comprendevano solamente le abituali attività della cura della casa e della famiglia (pulizia della casa e degli abiti, preparazione dei cibi, allevamento dei figli), ma anche la filatura, la tessitura e la confezione degli abiti, di conserve e altre vivande da conservare per tutto l'anno, l'allevamento del baco da seta, la raccolta di frutta, erbe e legna, l'allevamento degli animali domestici e da cortile.

Bisogna, inoltre, tener presente che ogni operazione avveniva con strumenti e tecniche arretrate e, pertanto, il tempo e la fatica che la loro esecuzione comportava erano notevoli.

A questi lavori domestici si sommavano i lavori agricoli che, per le donne, erano molti: riguardavano la mietitura, la vendemmia, le raccolte in genere, la preparazione del terreno, la zappatura, ... lavori anche tra i più duri, ma considerati non pesanti..., adatti, quindi, alle donne.

Il lavoro continuo dall'alba al tramonto, una giornata più lunga di quella degli uomini (le donne si alzavano prima e si coricavano dopo) e che non conosceva soste, le numerose gravidanze, lo stato di soggezione per cui, ad esempio, donne e bambini mangiavano solo dopo che gli uomini si erano sfamati, caratterizzavano la vita delle contadine e le invecchiavano precocemente.

Ai maschi, si attribuivano i lavori più pesanti, mentre al lavoro femminile si attribuiva quasi un disvalore, in considerazione del suo minor apporto (nella mentalità dell'epoca, poiché abbiamo rilevato che, di fatto, non era così) agli stessi. Questo, però, spingeva le donne a lavorare di più, ma lo scarto tra quantità di lavoro prestato e scarso valore attribuito allo stesso, nonostante tutto, aumentava. Inoltre, vista la convinzione che i lavori degli uomini fossero più importanti, esisteva lo stereotipo di un'inferiorità femminile nel lavoro, indipendentemente dalla produttività delle donne, in un circolo vizioso che si autoalimentava.





COLDIRETTI VERONA

# *IL CLIMA e L'AGRICOLTURA*

di Mauro Donda

Le oscillazioni climatiche sono sempre state una regola, anche in passato, pur non riguardando contemporaneamente ed in modo uniforme tutta la superficie terrestre. Esse peraltro hanno sempre condizionato in modo significativo la vita e l'attività umana e l'agricoltura in particolare. Il segretario generale dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale ha fatto presente che i cambiamenti climatici del passato erano dovuti a cause naturali mentre i cambiamenti climatici recenti sono attribuibili in gran parte alle attività umane che sono la causa del cosiddetto "effetto serra". Per tale motivo le anomalie climatiche osservate in questi anni ed in questi giorni costituiscono un argomento di grande apprensione e discussione dell'opinione pubblica e sono oggetto di studio da parte della comunità scientifica internazionale.

Agricoltura e clima dipendono l'una dall'altro influenzandosi a vicenda.

L'agricoltura risente in maniera significativa del riscaldamento globale. Oltre all'aumento diretto delle temperature, ad interessare il primario sono innanzitutto l'impatto sul ciclo dell'acqua (siccità prolungate, inondazioni) ed il possibile aumento dei fenomeni meteorologici eccezionali (afa, grandinate e forti precipitazioni piovose). L'agricoltura è un'attività che si svolge essenzialmente all'aperto e quindi è tra i settori che maggiormente risentono del cambiamento climatico. Circa l'80 per cento del rendimento agricolo dipende direttamente dalle condizioni meteorologiche.

Noi oggi possiamo solo parlare di ciò che si potrebbe fare per adattare l'agricoltura e l'uso delle risorse ai cambiamenti climatici, ma non possiamo essere certi di ciò che faremo per limitare, come sarebbe necessario,





l'intensità del fenomeno e le incognite per il futuro. Non sappiamo se avremo la saggezza di ascoltare la voce della natura, se avremo la volontà, l'intelligenza, la lungimiranza di governare le conseguenze del nostro operare, di prendere nelle mani il nostro destino.

Già, perché c'è un paradosso nel nostro tempo: la scienza ci offre nuovi strumenti ma noi non li sappiamo utilizzare. Abbiamo modelli di previsione ma non costruiamo alcun piano d'azione per influenzarne i risultati.

Così cominciamo a rincorrere i problemi senza sapere dove si va e se le fondamenta reggeranno. Riusciamo ad osservare con chiarezza qualche punto ma rischiamo di perdere di vista il problema nel suo insieme.

La risposta ai problemi provocati dai cicli siccitosi non possono essere nuove centrali energetiche per scongiurare i black-out, piante Ogm che resistano alla siccità, altre opere per soddisfare la domanda d'acqua senza pianificare il risparmio ed il buon uso della risorsa. Dobbiamo allargare il nostro orizzonte e dare prospettiva alle nostre scelte. Solamente in questo modo anche le politiche dell'immediato avranno senso. Lo "sviluppo sostenibile" è il concetto-chiave. Significa trovare condizioni di coesistenza tra lo sviluppo economico e la salvaguardia delle risorse ambientali.

Contrastare il cambiamento climatico è una necessità impegnativa e richiede lo sforzo di tutti. Richiede atteggiamenti nuovi e di uscire dagli schemi tradizionali.

L'agricoltura deve chiedere molto e può dare molto su questo tema. Deve chiedere, assieme all'acqua per continuare a produrre, che si adottino politiche capaci di mitigare l'intensità di questi fenomeni. L'agricoltura può contribuire al loro perseguimento attraverso la coerenza delle proprie azioni, difendendo l'ambiente con tecniche colturali appropriate e contribuendo a migliorarlo come, ad esempio, si può fare sul fronte delle energie rinnovabili. E in questo campo l'agricoltura può e deve fare molto, per produrre direttamente energia e materie prime biodegradabili in sostituzione di quelle attuali, altamente inquinanti. Non ci sono vincoli. Sono le condizioni nuove che stanno alla base di questo aspetto della rigenerazione del sistema agricolo.

È questa una parte del contenuto del patto che lega la società alla sua agricoltura. È la nostra forza.



IL COMUNE DI POVEGLIANO VERONESE E LA LOCALE FEDERAZIONE COLDIRETTI VERONA,  
IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE "LE RADICI" ORGANIZZANO PER

# Sabato 14 e Domenica 15 Luglio

NELL'AREA CORTIVA ANTISTANTE VILLA BALLADORO

2007

*la 6<sup>a</sup> edizione de*

## Le RADICI

*Viaggio storico culturale e promozionale alla riscoperta del mondo agricolo*

### PROGRAMMA

#### SABATO 14 LUGLIO

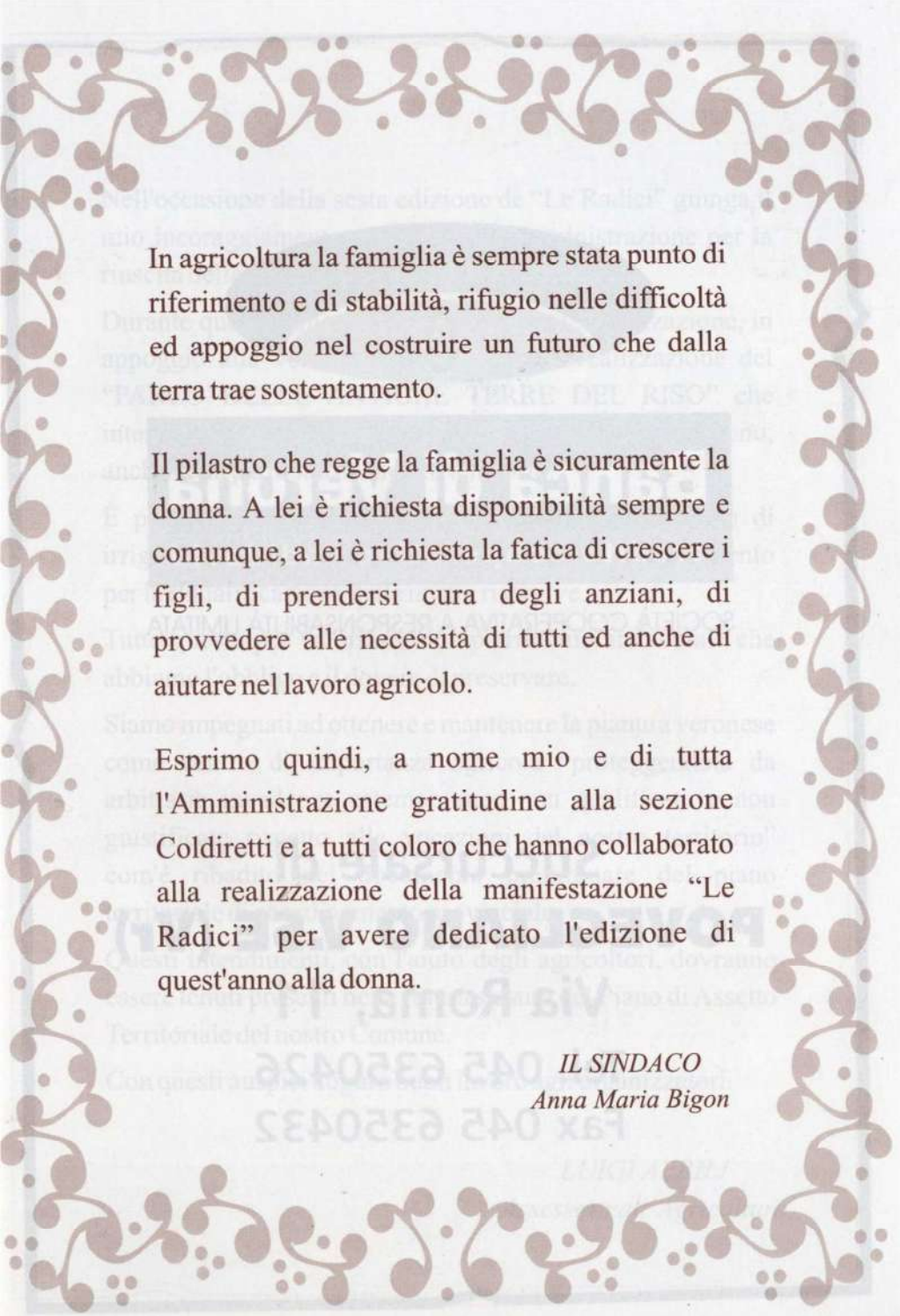
- ORE 20.30 APERTURA DEGLI STANDS GASTRONOMICI curati dalla  
Federazione Coldiretti di Povegliano Veronese e dall'Associazione "LE RADICI".
- ORE 20.45 APERTURA MOSTRA DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA  
curati dall'Associazione "LE RADICI" - G.A.T.E.PO.  
(Gruppo Amatori Trattori d'Epoca Povegliano V.se).
- ORE 21.00 SPETTACOLO TEATRALE

#### DOMENICA 15 LUGLIO

- ORE 9.30 PREPARAZIONE DEI MACCHINARI STORICI PER LA "FESTA"  
DELLA TREBBIATURA;
- ORE 11.00 APERTURA DEGLI STANDS GASTRONOMICI curati dalla Federazione  
Coldiretti di Povegliano V.se e dall'Associazione "LE RADICI";
- ORE 11.30 SFILATA PER LA VIA PRINCIPALE DEL PAESE DI TRATTORI D'EPOCA ;
- ORE 17.30 "FESTA" dell'ANTICA TREBBIATURA nell'area cortiva antistante  
VILLA BALLADORO curata dall'Associazione "LE RADICI" sezione G.A.T.E.PC  
(Gruppo Amatori Trattori d'Epoca Povegliano V.se);
- ORE 20.45 STANDS GASTRONOMICI

*Per tutta la durata delle manifestazioni funzionerà lo stand gastronomico di prodotti alimentari locali,  
esposizione di prodotti agricoli curati direttamente dalle aziende produttrici.*

**GRANDE MOSTRA DI TRATTORI E MACCHINE AGRICOLE D'EPOCA**



In agricoltura la famiglia è sempre stata punto di riferimento e di stabilità, rifugio nelle difficoltà ed appoggio nel costruire un futuro che dalla terra trae sostentamento.

Il pilastro che regge la famiglia è sicuramente la donna. A lei è richiesta disponibilità sempre e comunque, a lei è richiesta la fatica di crescere i figli, di prendersi cura degli anziani, di provvedere alle necessità di tutti ed anche di aiutare nel lavoro agricolo.

Esprimo quindi, a nome mio e di tutta l'Amministrazione gratitudine alla sezione Coldiretti e a tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione della manifestazione "Le Radici" per avere dedicato l'edizione di quest'anno alla donna.

*IL SINDACO*  
*Anna Maria Bigon*



Nell'occasione della sesta edizione de "Le Radici" giunga il mio incoraggiamento e quello dell'Amministrazione per la riuscita delle Vostre manifestazioni.

Durante questo anno ci siamo mossi per la realizzazione, in appoggio alla volontà regionale, per la realizzazione del "PARCO DELLE ANTICHE TERRE DEL RISO" che intende valorizzare un prodotto tipico presente, anni or sono, anche nella parte sud del nostro territorio.

È presente in Regione, di concerto con il Consorzio di irrigazione Agro Veronese una domanda di finanziamento per la riqualificazione delle nostre risorgive.

Tutto questo per valorizzare un patrimonio ambientale che abbiamo l'obbligo e il dovere di preservare.

Siamo impegnati ad ottenere e mantenere la pianura veronese come centro di importanza agricola "proteggendola da arbitrarie invadenze estemporanee non qualificate e non giustificate rispetto alle vocazioni del nostro territorio" com'è ribadito nel documento preliminare del piano territoriale di coordinamento provinciale.

Questi intendimenti, con l'aiuto degli agricoltori, dovranno essere tenuti presenti nella futura stesura del Piano di Assetto Territoriale del nostro Comune.

Con questi auspici auguro buon lavoro agli organizzatori.

*LUIGI APRILI*  
*Assessore all'Agricoltura*

# Ringraziamenti

*Si ringraziano per la preziosa collaborazione:*

- Tutte le ditte presenti nella pubblicazione che hanno gentilmente sponsorizzato questa sesta edizione.
- Ufficio di zona Coldiretti Verona.
- L'Associazione **“LE RADICI”** per la preparazione dei momenti gastronomici e per l'allestimento della mostra di attrezzi agricoli, trattori d'epoca e la realizzazione dell'antica trebbiatura curati dalla sezione **G.A.T.E.PO.** (Gruppo Amatori Trattori d'Epoca **PO**vegliano v.se).
- Le aziende agricole che hanno collaborato.







**MICRO'S 2000**  
LA MICRONUTRIZIONE DELLE PIANTE

*Dr. Agr. Marco Bovo*  
VALEGGIO sul MINCIO - Vr  
Tel. 045 7952093 - Fax 045 6379688  
Cell. 335 7033695 - E-mail: mrcbvo@tin.it





Associazione culturale per il recupero  
delle tradizioni contadine

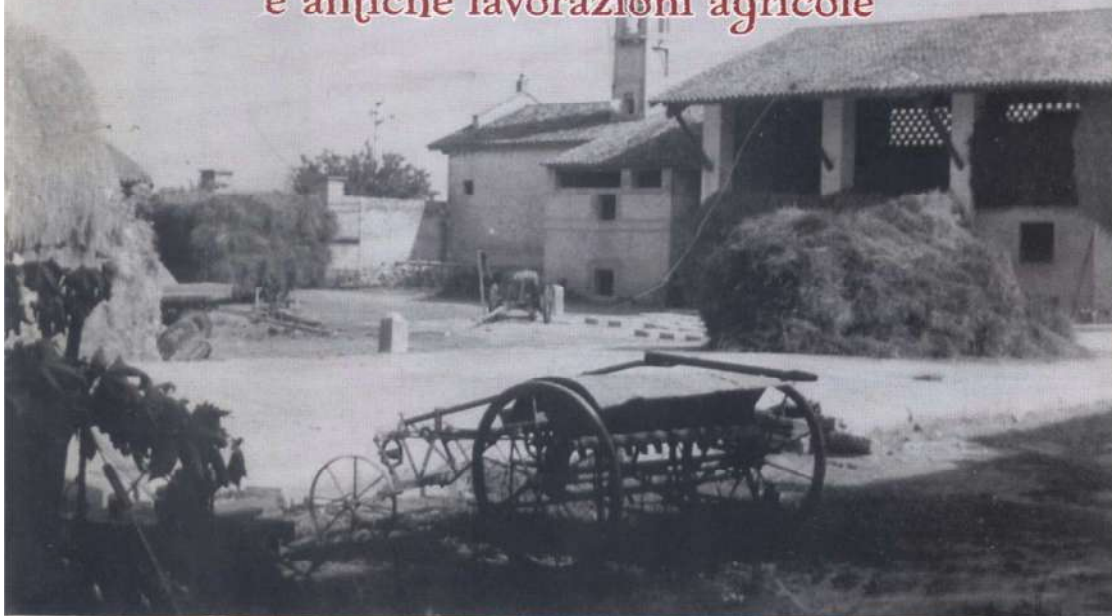


Gruppo Amatori Trattori d'Epoca  
Povegliano V.se  
(www.trattoriepoca.it)

# Rivivi la Corte

Edizione 2007

Manifestazione didattica di cultura contadina  
e antiche lavorazioni agricole



**21-22-23 Settembre 2007**

Povegliano Veronese  
Via Dosso Regio - (Strada dell'Alpo)  
Loc. "Dosso Regio"

## **DOMENICA 23 Settembre '07 ore 12.30**

per tutti coloro che lo vorranno, sarà possibile gustare all'interno della corte lo **"spuntino completo del contadino"**,

piatto freddo tipico accompagnato da vino in fiasco.

**PRENOTAZIONI**, sul luogo,  
**SABATO 22 dalle 15,30 alle 17,30**  
**e DOMENICA 23 fino alle ore 11,30.**

Per tutta la giornata di

## **Domenica 23 Settembre**

funzionerà l'angolo dello spuntino **"Merenda del contadino"**.





# Programma

---

## VENERDI 21 Settembre '07

---

Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Rappresentazioni didattiche  
riservate alle scuole

## SABATO 22 Settembre '07

---

Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Rappresentazioni didattiche  
riservate alle scuole

Dalle ore 15.30 alle ore 17.30

Visita libera alla corte ed  
all'impianto scenografico

## DOMENICA 23 Settembre '07

---

Dalle ore 10.00 alle ore 12.00

**1<sup>a</sup>** Rappresentazione didattica dal vivo, per tutti,  
di antiche lavorazioni agricole e mestieri.

Dalle ore 15.30 alle ore 17.30

**2<sup>a</sup>** Rappresentazione didattica dal vivo, per tutti,  
di antiche lavorazioni agricole e mestieri.



# Presentazione

La manifestazione, prettamente a carattere didattico-culturale, presenterà uno scorcio di vita contadina, in corte rurale, riferita agli anni '40/'50 del secolo scorso.

Ci saranno rappresentazioni dal vivo di antiche lavorazioni agricole e mestieri con strumenti, attrezzi e macchinari originali dell'epoca.

Ci sarà uno spazio riservato alla storia delle trattrici agricole ed un'area dedicata agli animali da cortile. Il tutto sarà arricchito da pannelli esplicativi.

## Possibilità di visitare la Mostra di Trattori d'Epoca del G.A.T.E.P.O.

(Gruppo Amatori Trattori d'Epoca di Povegliano Veronese)

[www.trattoriepoca.it](http://www.trattoriepoca.it)

**SCARTEZZINI  
FRANCO E VANNI**

**LAVORAZIONI  
MECCANICHE  
E AGRICOLE**



37068 VIGASIO (VR) - Via Bicello, 4  
Tel. 045.6699094 - 045.6699122  
Cell. 3479228743 - 3406726544

Un particolare ringraziamento  
ai Signori

**DINA e ALBERTO GAMBA**

per la gentile concessione  
d'uso della corte