

# Bosco a Km zero

Non sarà proprio a km zero... ma è senz'altro molto vicino a Oderzo uno degli ultimi dieci polmoni verdi dell'intera Pianura Padana un tempo coperta da fitte foreste e ora piena di capannoni e coltivazioni intensive.

Dei pochi "polmoni" di pianura, tre si trovano in zona e il più vicino a noi è la piccola area forestale localizzata poco più a nord di Cavalier.

Il prof. Fabio Dotta, architetto appassionato di pittura ed ecologia, ce ne spiega la struttura a partire dalle sue ricerche in sito.

Si tratta di 9 ettari e mezzo che venivano citati già nelle cartografie napoleoniche, della Serenissima e del Lombardo-Veneto, la zona ora è sotto la tutela della Regione Veneto.

Una curiosità, gli alberi più vecchi hanno 70 anni perché l'area era stata disboscata durante la seconda guerra mondiale, il successivo reimpianto risale al 1945.

Popolato prevalentemente a querce, carpini e robinie (quest'ultime infestanti), il bosco si trova in una zona di falda affiorante nella quale

l'acqua sale fino a un metro sottoterra. Di conseguenza le piante non hanno sofferenza anche durante periodi infuocati come l'estate appena passata.

A proposito di generalizzato innalzamento delle temperature e di siccità, è di comprovata efficacia la funzione di mitigazione della temperatura e l'effetto frangivento del bosco.

Una considerazione di stretta attualità, anche alla luce della valanga d'acqua al Molinetto della Croda a Refrontolo e dell'uragano della riviera del Brenta: abbiamo bisogno di alberi e di verde; azioni di rimboscamento mirate potrebbero essere molto utili non solo per la salvaguardia del territorio ma anche per la riproduzione di animali e la nidificazione di uccelli soprattutto nella nostra zona caratterizzata da coltivazioni di cereali e vigneti con piante basse.

L'intervento del prof. Dotta si è



tenuto domenica 20 settembre presso il Garden Center Pelizzari di Rustignè durante la tradizionale Festa del Ciclamino che quest'anno ha visto - oltre alla mostra mercato di ciclamini e piante grasse curata dal titolare Rolando Pelizzari - la lavorazione a bonsai di piante di rosmarino e di ginepro con il gruppo bonsai di Fossalta di Piave, l'esposizione di zucche ornamentali, di piante carnivore e di cosmetici e creme a base di piante.

Al termine della giornata gli organizzatori, visibilmente soddisfatti per il successo della manifestazione che verrà senz'altro riproposta anche l'anno prossimo, hanno voluto ringraziare tutti i presenti e gli espositori con un fumante risotto alla zucca.

Anna Migotto



## Il pranzo è servito

### La tavola imbandita nel monastero di Santa Maria Maddalena

Prima dell'arrivo a metà del Cinquecento delle Monache Domenicane, il convento presso la chiesa dedicata a Santa Maria Maddalena era retto dai Frati Eremiti che avevano giurisdizione anche sulla chiesetta di Santa Maria del Palù.

Protetto da un alto muro di cinta, il complesso di Borgo Maddalena accoglieva fino a quarantacinque monache, comprese le educande. Nella relazione ad una visita pastorale della seconda metà del Settecento, si accenna a trentatré celle più una camera grande per le converse, a due chiostri (detti «li portici»), ad un refettorio, alla cucina con dispensa, alla caneva, al granaio, a quattro parlatoi, ad una chiesetta interna privata e ad altri numerosi locali (stanza con forno, due stanze per fare il pane, un'altra cucina, una stanza con camino, 'salvarobba', lisciera, stanza per le ostie, 'spezeria con suo porteghetto', 'stanza per la roda'. Allora, nei conventi, si accoglievano i bambini abbandonati, spesso per miseria e disperazione, col sistema della ruota. Una sorta di botola, posta in un angolo all'esterno del convento, nella quale il neonato veniva collocato furtivamente.

Nel catastico dei beni stabili, redatto nel 1616 da Giacomo Cortellotto, "perticatore pubblico di Oderzo", sono delineati gli appezzamenti di terreno di proprietà del monastero. Vengono specificate le estensioni dei campi ed i nominativi dei "lavoratori" a cui erano affidati.

I disegni dei singoli fondi sono completati con i nomi dei possessori confinanti. Le qualità delle culture e gli scoli delle acque sono indicati attraverso varie colorazioni: gialle risultano le terre "harade, piantade e vitigade", verdi quelle a prato; azzurri ed ulteriormente sottolineati con due linee uguali i "fossadi



Nell'immagine, la riproduzione del catastico di Giacomo Cortellotto (1616) che raffigura l'antico convento di Santa Maria Maddalena.

et tratori" (gli scolatoi); rosse sono infine le strade comuni.

L'entità della proprietà fondiaria, ripartita tra le località di Visnà di sorra, Colfrancui, Bornia, Frassinè, riportate nel catasto, ammontava a circa 49 campi trevigiani, circa 25 ettari, di cui la metà lavorata da un certo Iseppo Cebin.

Il convento risultava delimitato, oltre che dalla chiesa, da altri edifici sui tre lati del cortile. Il brolo adiacente era recintato e bagnato dall'acqua del Navisego.

Cosa si mangiava in un antico convento? Da dove proveniva il cibo che veniva preparato e servito alla mensa? Ha provato a spiegarlo, in occasione delle giornate europee del patrimonio (19 e 20 settembre scorso), un'interessante mostra allestita nell'Archivio di Stato di Treviso che descrive la vita in un convento tipo, attingendo dai generosi fascicoli delle corporazioni soppresse.

Il percorso documentario ha cercato di offrire al visitatore uno scorcio intimo, familiare della cucina di una comunità religiosa tra XVI e XVIII secolo, attraverso la descrizione degli oggetti usati e dei cibi che vi venivano preparati. La lista della spesa, i registri dei pasti consumati quotidianamente, i libri della "caneva" con l'inventario dei vini posseduti dalla cantina del convento, i registri di "esito del vin ed introito del vin", consentono di far luce non soltanto sulle abitudini alimentari delle religiose, ma anche sull'economia domestica, a cui contribuivano abbondanti derrate alimentari (carne, pesce e "onoranze" di ogni genere), provenienti dai coloni e fittavoli, destinate in parte al convento, in parte al mercato, in parte alla mensa dei poveri.

Il viaggio ideale fra chiostri, è stata un'occasione per ricordare le antiche denominazioni degli alimenti, attraverso l'esame di termini ormai quasi dimenticati - il "botiro" (burro), il "dindiotto" (tacchino), il "concier" (condimento) ..., per vedere alcune belle mappe e disegni rappresentanti le proprietà fondiarie dei conventi, e per parlare dei regimi di produzione della terra (frumento, granturco e vino), dell'importanza dell'alimentazione per lo sviluppo demografico e sociale, con una puntata nel XIX secolo, attraverso i documenti che raccontano una storia ben diversa: quella delle carenze alimentari dei contadini e dei "pisnenti" veneti, della pellagra.

La mostra, curata dal Direttore dell'Istituto, Antonio Bruno, è stata allestita con lo scopo di favorire il dialogo con il territorio e lo scambio interculturale tra le nazioni europee.

L'Archivio di Stato di Treviso, rimasto aperto sabato 19 e domenica 20 settembre, ha offerto ai visitatori, oltre al percorso documentario e alla visita della sede collocata nell'antico convento di Santa Margherita, la possibilità di conoscere la gamma dei servizi offerti e di consultare alcune banche dati utili alla ricerca genealogica. (g.m.)