

IL DIARIO DI MILENA

Una farmacia, un paese, una comunità

Fontanelle nel dopoguerra

Sul finire degli anni quaranta, Fontanelle - come tanti paesi di provincia - era senza telefono, la strada era asfaltata solo nel centro, la corrente elettrica sarebbe arrivata nelle contrade soltanto nel 1962.

Il medico condotto, dottor Conti, per le visite che erano in mezzo alla campagna, si faceva venir a prendere con un carro, fino a quando si acquistò una Lancia Ardea.

La farmacia era vacante da circa vent'anni, da quando era morto il dottor De Conti, ultimo titolare.

"Questa è una storia vera", spiega Enrico Legrenzi, che continua l'opera del padre nella professione. "È la storia della farmacia come l'ho trovata in un diario che mia madre, Milena, ha tenuto in quel periodo".

Nel decennale della morte, egli ha voluto rendere omaggio alla sua memoria, sapendo di incontrare l'interesse della popolazione del paese, che si sarebbe ritrovata nelle descrizioni consegnate agli appunti di settant'anni prima. Da tempo, il farmacista Legrenzi vive a Oderzo dove ha frequentato la scuola media, ospitata fino agli anni sessanta nel palazzo adibito attualmente a caserma dei carabinieri. Qualche compagno di classe terza C ne ricorda ancora lo stile garbato, l'originalità di tratto e, insieme alla parsimonia, le intuizioni fuori del comune.

Di automobili, riflette, dovevano essercene un paio a Fontanelle, una era del conte Marcello. La macelleria usava un camioncino ricavato da un residuo bellico, a metano. Il giorno di mercoledì, poteva capitare di sentir passare una scampanelante carrozza a cavalli, condotta dal proprietario che andava al mercato di Oderzo, incurante del progresso.

Tra le cose impensabili oggi, vi era il venditore di ghiaccio, caricato su un carretto trainato dalla bicicletta. Solo l'osteria dei Da Ros era dotata di frigorifero.

Negli anni '50 per alcuni mesi si fermò un cinema viaggiante, che portava con sé una dotazione di film, e rimase in centro del paese diverse settimane con una struttura in legno, tipo baracca.

Il primo viaggio verso Fontanelle, descritto nel diario della signora Milena, comincia in una mattina di nebbia, come solo Venezia al 25 novembre può offrire. Nell'oscurità poche ombre striscianti si muovono per le calli deserte, passi silenziosi scendono dai ponti. Comincia l'anno zero. Annota: "abbiamo piantato le nostre speranze in un paese sconosciuto".

La nebbia accompagnò il trasferimento e si fece trovare puntuale anche nella campagna di destinazione. Si profilò la casa a tre piani, circondata da cinque meli e due peri e, in attesa, un crocchio di gente piuttosto numeroso e festante.

"Dopo alcune ore, salimmo e mangiammo ciò che avevamo portato da Venezia: vitello arrosto, formaggio e vino Clinton che aveva un gusto tanto nuovo per me. Sapeva di fragola e di amicizia".

Nella cinquantina di pagine del racconto, completato con delicatezza dal figlio per non interrompere il filo della memoria, si apre lo scrigno di un mondo di ricordi e di aneddoti che il fluire del tempo sembrava aver relegato all'oblio.

Partendo da un'esperienza familiare e professionale, questo libro, che presenta una veste grafica di qualità, ha oltretutto il pregio di far riaffiorare emozioni, sapori, profumi, immagini, suoni che rischiavano di essere irrimediabilmente perduti.

(g.m.)



"Vita da pionieri, Fontanelle: una farmacia, un paese, una comunità" il diario di Milena Legrenzi Barbin, a cura di Enrico Legrenzi; Devanzis editrice, giugno 2018, pagine 50.

Milena Bardin, veneziana di nascita, impiegata in una farmacia della città lagunare, incontrò il dott. Giovanni Legrenzi che sposò nel 1942. Con lui, fin dal 1947, condivise le fatiche e le gioie di gestire la farmacia di Fontanelle, oggi affidata al figlio Enrico.

Libri

L'idea di chiostro come percorso simbolico di ecologia integrale nasce con la lettura dell'enciclica *Laudato si'*. Un tema particolarmente sentito dai "Guerrieri della Piave", gruppo che fin dagli anni settanta si sta battendo per la salvaguardia del fiume ed ha fatto dell'educazione ambientale una vocazione quasi diaconale.

Al di là del primo commento: "Era ora!", il concetto dell'ecologia integrale è subito risonato come familiare. Per interpretare correttamente la morfologia di un paesaggio agrario medievale, legato ad una delle abbazie rivierasche del Piave, i "Guerrieri" si erano dovuti rivolgere alla fonte monastica: a padre Ermengildo Zoldan, dell'abbazia di Follina e a dom Bruno Marin, abate di Praglia. Avevano ricevuto una stimolante lezione sul chiostro, in particolare sulla sua valenza come percorso simbolico.

L'originalità dello studio pubblicato ora consiste essenzialmente nell'accostamento della struttura architettonica del chiostro all'uomo di Myklestad, raffigurato come quadrante di tutta la realtà: metafisica, antropica, fisica, tramandata dall'arte preistorica.

Gli autori del libro si propongono di dimostrare la sostanziale continuità della *Laudato si'* con il pensiero monastico e patristico, specialmente di San Ireneo di Lione e di Sant'Agostino di Ippona.



ABBAZIA DI FOLLINA

Il richiamo del chiostro

Percorso simbolico di ecologia integrale

Chiarisce Luigi Ghizzo: per il monaco medievale il chiostro, oltre che un'armoniosa struttura architettonica, era funzionale per esprimere concetti astratti mediante complesse allegorie.

Ogni lato del chiostro, infatti, era associato a una delle quattro componenti della casa comune: il sé, il mondo, il prossimo e Dio. Se l'ecologia è la scienza applicata alle relazioni tra ogni singola componente della casa comune, allora il chiostro porta il monaco a realizzare la sua vocazione di persona armonicamente riunificata e riconciliata con il sé, con il creato, con il prossimo e con Dio.

La ricerca condotta da Luigi Ghizzo con la collaborazione di Fiorella Pederiva e Chiara Trevisiol, sull'abbazia di Follina - scrive Olimpia Niglio nella prefazione - consente di aprire un'importante riflessione sulla necessità di riscoprire quei valori fondativi dei luoghi sacri e così puntare ad un progetto di "rigenerazione" finalizzato a valorizzare queste strutture, custodi di tradizioni secolari. E oggi è più che mai fondamentale riflettere su come contemperare correttamente i nuovi paradigmi culturali con queste importanti testimonianze della tradizione artistica e devozionale.

(g.m.)

Luigi Ghizzo, Fiorella Pederiva, Chiara Trevisiol "Il chiostro come percorso simbolico di ecologia integrale". Prefazione di Olimpia Niglio. Aracne editrice, Roma, luglio 2018, pagine 80.

Le ricette di Anita Tonetto Franco

È questo il titolo di un libro fresco di stampa, dedicato in particolare alla cucina di ieri. Curato da Rosa Lia Stefania e Nicola Pellegrino, è stato proposto dalla Confraternita "La Piave" e dall'Associazione Culturale "Sindiacron" e presentato il 7 marzo scorso, nella Sala del Campanile del Duomo di Oderzo.

Il nuovo libro ha un "sapore particolare", che risulta ben distante da ciò che in questi ultimi tempi capita spesso di vedere in tanti programmi televisivi con cuoche e chefs impegnati ai fornelli nel presentare piatti come se fossero vere opere d'arte.

Ha introdotto la serata Giancarlo Franco, Castaldo de "La Piave", spiegando come questo libro sia nato dalla casuale scoperta di un quadernetto nero con le ricette scritte dalla madre Anita. Ha descritto con commozione la figura della madre, donna di grande fede, la sua dedizione alla famiglia, la passione per la cucina semplice e genuina. Ha sottolineato inoltre come i sapori dei cibi ci riportino spesso ad immagini ed esperienze affettive vissute. Le ricette, scritte in bella grafia da mamma Anita, sono l'esempio di come, anche attraverso il cibo, venisse data solennità alle feste religiose e, nello stesso tempo, si riunisse la famiglia. Ha ringraziato il Prof. Nicola Pellegrino che è intervenuto per illustrare in maniera più diffusa il libro e le sue articolazioni alla cui stesura ha partecipato anche sua figlia Rosa Lia Stefania. La seconda parte del libro, infatti, è frutto di una raccolta di ricette delle nonne e delle mamme dei ragazzi della

prima C della Scuola Media Statale di Mansuè (anno scol. 2007-2008), sezione staccata della Scuola Media "Amalteo" di Oderzo. Tale raccolta, curata dalla docente Pellegrino, divenne un interessante ricettario della tradizione culinaria della nostra terra, dove storia e cultura s'intrecciano ed esaltano i valori di una comunità. La ricerca, inserita insieme ad altri temi, nell'ambito del Progetto di Gemellaggio con l'Istituto comprensivo Riccobono di San Giuseppe Jato (Palermo) venne donata dagli alunni dell'Amalteo ai colleghi Siciliani. Tale progetto, durato sei anni, ha favorito la conoscenza tra le due regioni (Veneto e Sicilia) ed ha creato legami d'amicizia che ancora durano nel tempo.

Nella terza parte della pubblicazione sono inseriti piatti tipici di ogni regione. Scrivono gli autori: "Sono ricette simbolo che appartengono alla storia gastronomica della nostra lunga Penisola e che varrebbe la pena di provare, se non altro per percepire attraverso i profumi, i sapori ed i colori, i tanti aspetti che rendono unica, nelle sue peculiarità, la nostra cultura alimentare".

Il Prof. Pellegrino, Presidente di Sindiacron, dopo aver ringraziato il Prof. Paolo Fornasier per aver curato le immagini del libro, sottolinea come le Associazioni "Sindiacron" e "La Piave" abbiano tra i loro obiettivi anche quello di scoprire e di rivalutare la cucina "dimenticata", insieme alle tradizioni del territorio, facendo conoscere ai giovani le loro radici al fine di creare un "dialogo" proficuo tra generazioni.

Il libro non è in libreria, ma è possibile ottenerne una copia richiedendola a Sindiacron@gmail.com

Antionietta Pulzatto Bagolin