



sentieri

Camminare per l'Europa e nel Mondo

Rivista della FIE Federazione Italiana Escursionismo

Anno IV • Numero 2 • Settembre 2024





Foto di copertina di: Titolo: STOP - Luogo: Dolomiti Bellunesi - Autore: Riccardo CAROLI.
Fotografia partecipante al FIE Photo Contest 2022

Direttore Responsabile
Giampaolo Olivari

Direttore Editoriale
Massimo Mandelli

Direttore Organizzativo
Renato Scarfi

Comitato di Redazione
Mimmo Pandolfo, Alberto Soave

In questo numero hanno collaborato
**Mario Macaro, Sebastiano Borrelli, Jessica Pestilli,
Paolo Montanari, Giuseppe Paletta, Alberto Montemurro,
Giovanni Carraro, Renato Scarfi**

Redazione
Via Imperiale, 14 - 16143 GENOVA
Tel. 010 351 5736
redazione@fieitalia.it

Sede Legale e Operativa
FIE-FEDERAZIONE ITALIANA ESCURSIONISMO
Via Imperiale, 14 - 16143 GENOVA - TEL. 010 351 5736

Stampa
Arti Grafiche Francescane - Corso Europa, 336 - 16132 GENOVA

Le opinioni espresse negli articoli appartengono ai singoli autori dei quali si intende rispettare la piena libertà di giudizio. La direzione della rivista resta a disposizione di tutti gli eventuali detentori di diritti d'immagine non individuati o che non sia stato possibile raggiungere per l'assolvimento degli obblighi di legge. La riproduzione totale o parziale degli articoli non è vietata, purché siano citati la fonte e gli autori.

sentieri un'idea di Maurizio Boni e Maria Grazia Comini

In questo numero

3 Editoriale

di Massimo Mandelli

4 Escursione nelle Forre di Corchiano: Sulle tracce degli antichi Falisci

di Mario Macaro, Sebastiano Borrelli, Jessica Pestilli, Paolo Montanari

10 La via dei sedari

di Giuseppe Paletta

16 MACHAPUCHAR, NEPAL: storie di picchi proibiti e cani coraggiosi

di Alberto Montemurro

23 Sentiero Europeo E7 lungo le Prealpi Trevigiane

di Giovanni Carraro

28 Camminare con gusto - Veneto

di Renato Scarfi



 [sentierieuropei](https://www.facebook.com/sentierieuropei)

 [sentierieuropei](https://twitter.com/sentierieuropei)

 [sentieri_europei](https://www.instagram.com/sentieri_europei)

info@sentierieuropei.eu

www.sentierieuropei.eu



 [@fieofficial](https://www.facebook.com/fieofficial)

 [@FieItalia](https://twitter.com/FieItalia)

 [fie_italia](https://www.instagram.com/fie_italia)

 [FIE-Federazione Italiana Escursionismo](https://www.youtube.com/FIE-Federazione Italiana Escursionismo)

info@fieitalia.it

www.fieitalia.it

Carissimi Presidenti, Carissimi Tesserati, Carissimi Amici dei sentieri escursionistici.



I cammini tematici, religiosi, storici e culturali stanno prepotentemente entrando nell'ambiente dell'escursionismo moderno, e da tempo sono entrati nei programmi di sviluppo della nostra Federazione. Nel periodo post-pandemico c'è stata una grandissima richiesta di percorsi e tracciati con una marcata impronta culturale, nella più ampia accezione del termine. Un gran numero di persone ha iniziato a riscoprire la bellezza del turismo lento e sostenibile quale modo di immergersi in magnifici contesti che il solo il nostro paese sa offrire.

Questa forte richiesta di attività "en plein air" ha visto un grande fiorire di proposte di "nuovi cammini" non sempre, strutturati e organizzati come pensiamo. Da questo assunto nello scorso mese di maggio, nel corso dei lavori del Consiglio Federale a Camaiore, è stato organizzato un workshop sull'argomento con la presenza dei dirigenti di FederCammini e di alcuni rappresentanti dei "Cammini" stessi. È stata una intensa e proficua mattinata di lavoro dove ci siamo scambiati le impressioni e le idee per migliorare, per quanto possibile, questo nuovo settore dell'escursionismo. Durante i lavori abbiamo anche avuto l'intervento personale del Ministro del Turismo che ha manifestato il suo grande interesse per questo nuovo movimento, che può assolutamente avviare un nuovo modo di interpretare il turismo "dolce e sostenibile" per esaltare tutti gli angoli del nostro meraviglioso paese che si presta tantissimo, per storia, cultura, arte e paesaggio alla meravigliosa attività del camminare. Incoraggiando i presenti a prendere spunto anche dalle esperienze già in atto in vari paesi europei, soprattutto dalla rete dei "Cammini di Santiago de Compostela" che in un paio di decenni ha visto un moltiplicarsi di tracciati impressionante, e richiama tutti gli anni centinaia di migliaia di pellegrini ed escursionisti su quei percorsi.

Al termine della due giorni di Consiglio Federale abbiamo siglato con la stessa FederCammini un "Protocollo d'Intesa" per cercare di uniformare le caratteristiche della tracciatura e dell'organizzazione di questi percorsi che, per la maggior parte dei casi, sono tracciati plurigiornalieri, e per avviare anche un percorso comune che andrà a declinarsi su vari capitoli che riguarderanno tra l'altro la formazione dei segnalatori dei tracciati ed anche ad iniziative comuni per portare sempre più in evidenza questo nuovo modo di scoprire il "Bel Paese" nella maniera più rispettosa possibile nei confronti dell'ambiente.

La firma di questo Protocollo di Intesa rientra anche negli assi strategici che il 2° Congresso Federale di Firenze ha definito per l'attività della FIE in questo quinquennio, con il potenziamento delle relazioni esterne e l'ampliamento della rete di partner utili al perseguimento degli scopi sociali.

Questo nuovo capitolo di lavoro ovviamente andrà di concerto con la consolidata attività di progettazione e tracciatura dei Sentieri Europei, che la FIE persegue ormai da oltre 50 anni. La grande affinità, e le molteplici sinergie, che potranno scaturire da questo parallelismo operativo, siamo certi, daranno grandi benefici ad entrambi i movimenti a tutto vantaggio degli escursionisti e degli amanti delle attività outdoor.

Arrivederci a tutti sui sentieri e sui cammini della nostra bellissima Italia.

Massimo Mandelli
Presidente FIE

ESCURSIONE

NELLE FORRE DI CORCHIANO:

Sulle tracce degli antichi Falisci

“Tu piccolo villaggio, che dormi sulla roccia, E sogni la tua antica grandezza, Quando eri ancora una città degli Etruschi, e le tue rocce salutavano la potenza di Roma”.

Così Ferdinand Gregorovius iniziava la sua poesia dedicata a Corchiano, dove soggiornò nel 1868, ospite del conte Torlonia durante il suo viaggio in Italia.

Vorremmo condividere con i lettori le emozioni del nostro gruppo, l'associazione romana Valledelsalto.it, nel corso di un'escursione naturalistica-archeologica nella zona di Corchiano, caratterizzata dalla natura selvaggia delle forre attraversate dal Rio Fratta e da un sito paleolitico, la presenza di tagliate e tombe etrusco-falische, un tratto dell'antica Via Amerina e manufatti romani.

Corchiano e le sue origini

Corchiano (VT) è un piccolo borgo dell'Agro Falisco, una regione storica dell'Italia centrale abitata dai Falisci, un antico popolo di origine italica. Popolo diviso in Polis temuto dai Latini prima e dai Romani dopo, fino al termine della sua gloria, nel 241 a.C., quando Falerii Veteres (ora Civita Castellana), ultima delle potenti città dei Falisci, cadde sotto gli assedi di Roma.

Nel riquadro, a cura dell'amico archeologo Paolo Montanari, sono riportate alcune ulteriori informazioni sui Falisci.

In epoca romana Corchiano, denominata Fescennium, si sviluppò grazie alla vicinanza con la Via Amerina, la strada romana che collegava Roma con Perugia e prendeva il nome da Ameria, la prima città che incontrava in Umbria.

Fescennium viene distrutta dalle invasioni barbariche e venne rifondata sul precedente abitato Falisco intorno al 1000, prendendo il nome di Hortiano, da cui deriva l'attuale nome di Corchiano.

Corchiano è famosa per il suo patrimonio archeologico e naturalistico, che comprende le Forre di Corchiano, un monumento naturale costituito da profonde gole scavate dal fiume Rio Fratta, le vie cave, antichi percorsi tagliati nel tufo, e le tombe falische, sepolture scavate nella roccia.



Tomba falisca

Le tombe Falische

Le tombe falische sono testimonianze della cultura funeraria dei Falisci, che si differenziava da quella degli Etruschi per alcuni aspetti. Le tombe falische erano generalmente ipogee, cioè scavate sottoterra, e si presentavano come semplici camere rettangolari o circolari, con una o più nicchie per accogliere i defunti. Queste tombe sono caratterizzate da una grande camera circolare con una cupola, che ricorda la forma di una capanna. All'interno della camera si aprono delle nicchie, dove erano deposti i corpi dei defunti, accompagnati da oggetti personali o rituali. Le tombe sono datate tra il VII e il IV secolo a.C., e testimoniano il livello sociale e culturale dei Falisci. Le tombe non erano decorate con affreschi o sculture, ma solo con graffiti incisi sulle pareti, che riportavano il nome del defunto, la sua genealogia, il suo mestiere o la sua carica. Erano spesso raggruppate in necropoli, situate in luoghi isolati e nascosti, come le forre o le vie cave. Alcune erano invece singole e si trovavano vicino alle abitazioni o ai santuari.

Corchiano conserva diverse tombe falische, che si possono visitare seguendo dei percorsi naturalistici.

Il percorso ad anello delle Forre

Lunghezza: 12 Km

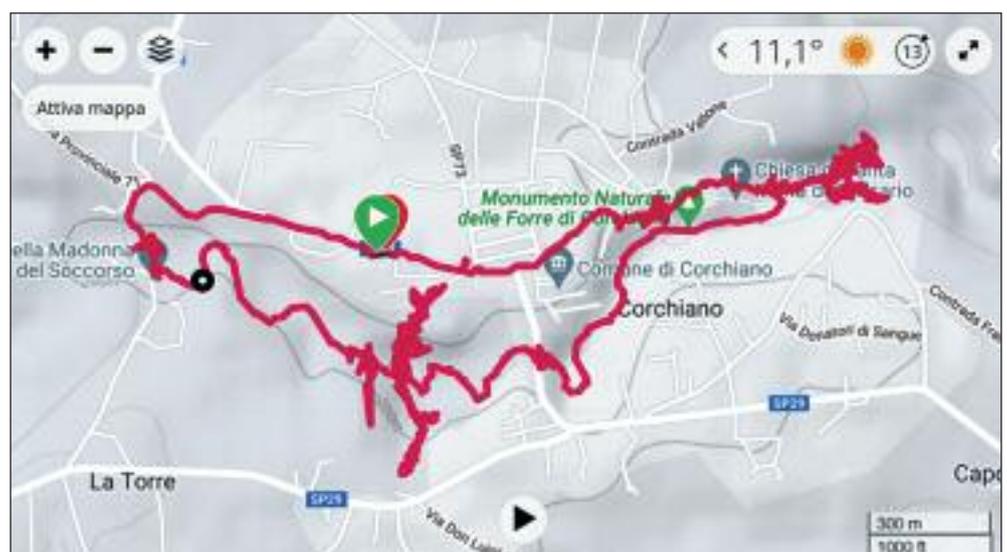
Dislivello: 230 m

Difficoltà: E

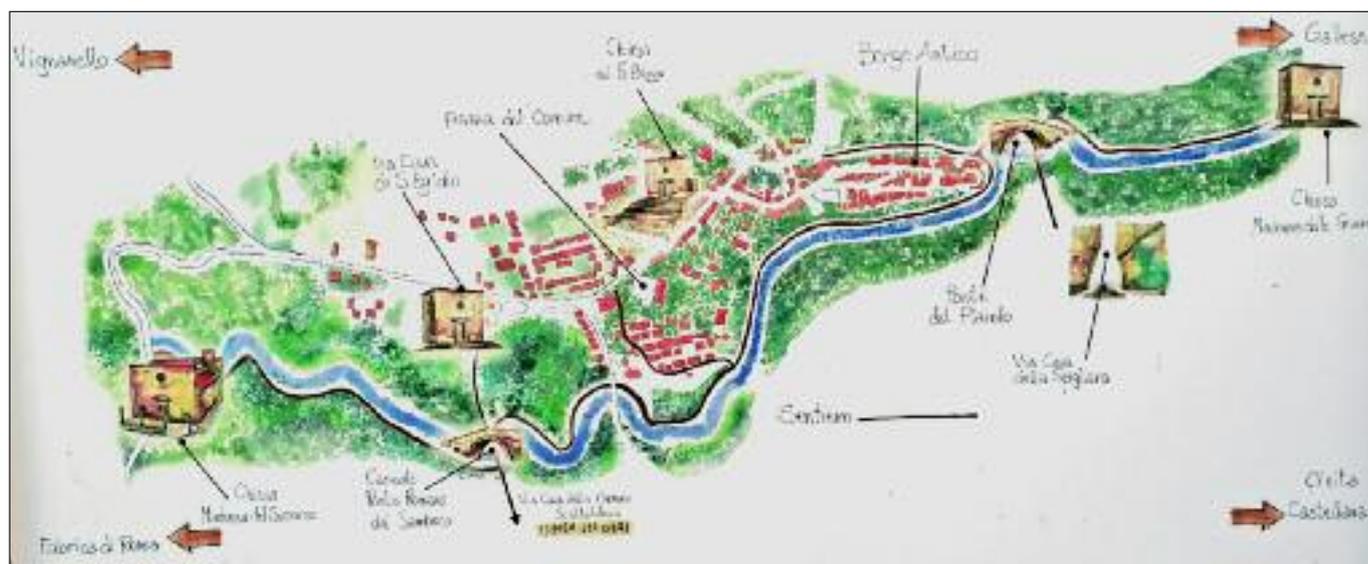
Tempo: 6h (comprese le soste)

Ai piedi di Corchiano sorge l'area protetta del Monumento Naturale delle Forre di Corchiano, che si distende lungo il corso del Rio Fratta, un torrente che scorre all'interno della forra sotto al centro storico. L'area protetta è stata designata come Monumento Naturale dalla Regione Lazio nel 2008 e ci sono vari accessi al parco, dal borgo di Corchiano, in particolare la tagliata di S.Egidio.

In questo luogo si incontrano i segni, di valore



Rilevamento traccia GPS di Sebastiano Borrelli



Il percorso

archeologico, che le popolazioni hanno lasciato qui nelle epoche. Al suo interno si trovano caverne preistoriche, tagliate (cave) falische, antiche opere idrauliche, un ponte romano del III secolo d.C. e un tratto della Via Amerina. Le molteplici qualità che appartengono a questa zona protetta la rendono un luogo unico, che unisce la bellezza della natura al fascino dell'esplorazione.

La zona si può visitare con un percorso più o

meno circolare, con varie deviazioni per visitare le varie località di interesse della zona.

Il percorso inizia nei pressi del cimitero e, percorrendo Via Roma, si raggiunge la chiesa della Madonna del Soccorso, del XV secolo, incontrando i ruderi delle prime tombe falische (di patrizi). Lungo il sentiero che costeggia il Rio Fratta si alternano i giochi d'acqua delle numerose rapide, mentre lungo la parete di destra si possono scor-

gere tra i rovi sezioni della necropoli falisca, con ipogei di varia forma. Passato il ponte romano del Sambuco si fa una deviazione per la Cava della Cannara, nella quale si trova inciso su una parete il nome del costruttore della cava, "Larth Vel Arnies".

Proseguendo nella passeggiata si incontrano grotte e cavità naturali, una bella cascata generata da un salto di roccia basaltica, il ponte romano del Sambuco, ambienti ipogei, due ta-



Cascata lungo il fiume Rio Fratta



Grotta di Annaro di S. Egidio

gliate, una cisterna romana, una grotta Paleolitica denominata Annaro di Sant'Egidio.

Più avanti sotto il costone della zona nuova di Corchiano si passa accanto ad altre caverne e ipogei e a socievoli asinelli. Attraversato un altro ponte romano, Il Ponte del Diavolo, si accede all'incantevole Tagliata della Spigliara. In un suggestivo angolo un enorme masso sulla sommità della via cava ci ricorda che la nostra vita è legata al Fato.



Asinelli



Tagliata della Spigliara



Il laboratorio dello scultore

Scritte più o meno recenti testimoniano il passaggio di curiosi e pellegrini.

Tornando sulla sponda sinistra del Rio Fratta si trovano diverse tombe e ipogei della necropoli delle Caprarecce, o Sassi di Corchiano (ipogei ormai divenuti riparo per gli asinelli si alternano su vari strati avvolti più o meno dagli anfratti). Verso la fine della forra in una tomba ci si imbatte nel laboratorio di uno scultore ricavato all'interno di una tomba. Tutt'intorno piante e muschi avvolgono il laboratorio, le sculture e i massi circostanti costruendo uno scenario fiabesco.

La vegetazione nelle forre

La vegetazione che ricopre il terreno vulcanico, i sottili torrenti e le cascatelle che scorrono in mezzo al verde, si estendono su una superficie di 42 ettari. L'ecosistema, tipico delle forre, è molto differenziato: fluviale, rupestre, boschivo e agricolo. Il fondovalle, affiancato da profonde rupi e tagliate di tufo, immerge i visitatori in una atmosfera misteriosa. Si incontra una pianta singolare: lo Stramonio.

Risalendo verso il borgo si costeggia l'area del sito che ospita il caratteristico Presepe Vivente di Corchiano.



Stramonio



Presepe vivente

L'idea nacque nel lontano 1970 dall'impegno di alcuni ragazzi corchianesi, che decisero di condividere la gioia del Natale assieme a tutta la Comunità nella piccola e suggestiva piazzetta del borgo medievale, conosciuta con l'antico nome di Piazza Padella. Il personaggio della Madonna veniva affidato alla ragazza più bella del paese e l'ultimo nato dell'anno avrebbe ricoperto il ruolo di Gesù Bambino. Nel corso degli anni il dono di quei ragazzi si è radicato presso le successive generazioni trasformandosi, assieme alla festa dell'Infiorata del mese di maggio, nella più importante e significativa tradizione corchianese. E come allora è il borgo medievale a ospitare i luoghi dell'evento!

Testi: Mario Macaro, Sebastiano Borrelli, Jessica Pestilli, Paolo Montanari

Foto: Mario Macaro

(salvo quelle con fonte specificata)

Ager Faliscus.

La ricerca fa finalmente i primi passi

Benché oggetto di ricognizioni già alla fine del XIX secolo, i centri di Corchiano, *Falerii Novi*, Castel Sant'Elia, Civita Castellana, Nepi, Fabrica di Roma e Narce solo in questi ultimi anni stanno conoscendo una ricerca topografica analitica, grazie allo sviluppo dei sistemi geografici informatizzati. Se ne sta occupando, tra gli altri, il Dipartimento di Archeologia dell'Università di Cambridge (*Laser Imaging Detection and Ranging - LiDAR*).

A beneficiarne è la vasta area di Tenuta Franca, 8 km a nord di Nepi: tra le informazioni meno note è la presenza, lungo una necropoli con tombe a camera del VII-III secolo a.C. di una via tagliata nel tufo. Verrà soppiantata, in età romana, solo dalla realizzazione della celebre via Amerina. Le tombe a camera, le strutture di terrazzamento, i canali di deviazione e le tagliate sono solo alcuni dei tratti maggiormente caratterizzanti del paesaggio. Con la romanizzazione del III secolo a.C. si assiste a un intervento pianificato e complessivo di risistemazione agraria.

La civiltà falisca mantiene, sin dalla prima età del Ferro (X-IX secolo) – come confermano gli autori antichi, da Strabone a Plinio soprattutto –, marcate differenziazioni nei confronti della cultura etrusca, confinante a Ovest. Una percezione tanto tangibile da definire i Falisci come un *idionèthnos*.

I confini territoriali del territorio Falisco si identificano, a nord-est di Roma, tra il fiume Tevere e i laghi vulcanici di Vico e Bracciano, così come tra il Cimino e l'agro Veientano. Il cuore di questo importante distretto del Lazio è costituito dalla Valle del Treia, lungo la quale si ergeva la città più importante: *Falerii Veteres*. Particolarmente di pregio, la produzione di ceramica d'ispirazione greca a figure rosse dagli opifici di Civita Castellana (*kylix* da *Falerii Veteres*).

Paolo Montanari - Archeologo



LA VIA DEI SEDIARI

Ci troviamo nel cuore della Calabria, lungo un crinale del massiccio del Reventino, in posizione baricentrica tra i mari Ionio e Tirreno, sulle orme dell'antico percorso dagli artigiani serrastrettesi che risalivano la montagna fino alla faggeta di Monte Condò.



Serrastretta

La **Via dei Sediari**, per noi di Serrastretta, ha un alto valore simbolico e rappresenta l'itinerario di un popolo che si lega alla sua terra, al lavoro, alle tradizioni e alle simbologie tramandate di generazione in generazione. L'artigianato, più specificatamente il legno e la sedia, hanno forgiato da sempre il carattere identitario dell'essere serrastrettense, ovunque ci si trovi, in qualsiasi parallelo si sia andati a vivere per lavoro o affetti, il Paese delle sedie è il richiamo del ritorno a casa.

Al suo patrimonio culturale e ambientale, ai vicoli stretti del centro storico, alle signore sull'uscio di casa o al calore della stufa, quella a legna, e ai comignoli che fumano, rimangono aggrappati quei ricordi di bambino che guardava con occhio interessato, lo scurirsi delle castagne e il loro mutarsi nel tardo autunno e che oggi fanno da cornice all'antico borgo.

Dove si trova La Via dei Sediari

La Via dei Sediari si trova nel territorio del Comune di Serrastretta (Provincia di Catanzaro), in Calabria. I luoghi attraversati dal Cammino dei Sediari, a metà del Novecento, tracciavano il percorso di quello che era il viaggio che compivano i fabbricanti di sedie del piccolo borgo serrastrettense che, dal paese, raggiungevano la Faggeta di Monte Condrò, allora sfruttata come fonte di approvvigionamento del legno.

Il Cammino descritto è un percorso ideale per chi vuole vivere l'anima autentica della montagna. Un

anello di 18 chilometri che parte e arriva nel borgo incantato di Serrastretta, attraversando i verdi boschi del Reventino e toccando quote comprese tra gli 800 e 1.000 metri, con dislivelli abbastanza contenuti e adatti anche a chi è meno allenato. Diviso in tappe che si possono percorrere a piedi o in bicicletta, attraversa inizialmente l'estremità inferiore del borgo di Serrastretta (pendina) per poi immergersi nei rigogliosi boschi di castagno di San Nicola, fino ai verdi faggi di Monte Condrò.

Un po' di storia di Serrastretta

Il Comune di Serrastretta (2.500 abitanti), in provincia di Catanzaro, sorge lungo un crinale del massiccio del Reventino, situato nel cuore della Calabria in posizione pressoché baricentrica rispetto alla cosiddetta area istmica tra Ionio e Tirreno. Caratterizzato da un'elevata escursione altimetrica che va dai 100 mslm, in prossimità della frazione di Canello, raggiunge i 1.198 metri nelle vicinanze del Monte Condrò, delle faggete e dei castagneti del Reventino.

Il territorio offre molteplici spunti per praticare varie forme di turismo *slow*, incentrato sull'apprezzamento delle bellezze naturalistiche, del patrimonio architettonico storico-artistico e rurale, delle peculiarità gastronomiche e dei piccoli saperi artigianali.

La popolazione del Comune di Serrastretta è definita dallo storico Filippo Bruni nella sua "Storia di Serrastretta" come: docili per indole, vivi, gai, generosi, ospitali, arguti e amanti del lavoro. Tutte

queste virtù sono state tramandate e rispecchiano ancora oggi il tessuto economico e sociale del Comune, che annovera anche fiorenti piccole imprese artigiane, soprattutto nel settore del legno, note per la produzione delle sedie tradizionali.

Il centro abitato è collocato su un rilievo boscoso alla destra del fiume Amato, a 840 mslm e protetto alle spalle dal Monte Condrò, che appartiene alla catena montuosa della Sila Piccola. È proprio da questa collocazione geografica che deriva l'etimologia del nome: Serrastretta, stretto tra i monti delle Serre.

Fondato poco dopo il 1300 da cinque famiglie della vicina Scigliano, il paese subì immediatamente un notevole sviluppo demografico e si ingrandì con la costruzione di palazzi gentilizi e di Chiese. Fu sotto il dominio della vicina Feroletto per molto tempo e ne seguì le vicende politiche, che si intrecciavano a quelle dinastiche della casa Caracciolo prima e d'Aquino poi. Passata l'epoca feudale e ottenuto, nel 1595, il titolo di Università (titolo più o meno corrispondente all'attuale Comune) seguì le vicende del Regno di Napoli. Nel 1609 fu acquistata dai d'Aquino, ricca e antica famiglia del regno, grazie alla quale Serrastretta conobbe un notevole progresso economico, prevalentemente per due fattori: la possibilità dell'utilizzo incondizionato del legname proveniente dalla montagna, l'odierna faggeta, per lo sviluppo dell'artigianato, e la diffusione del commercio del baco da seta.

Il centro urbano di Serrastretta è caratterizzato da edifici di pregio: la Chiesa Matrice dedicata alla Madonna del Soccorso, il palazzo Talarico, il palazzo Pingitore e l'antichissimo palazzo Torchia. Tutte bellezze imponenti che denotano un passato in cui il popolo serrastrettese si identificava pienamente in quella laboriosità sapiente, tale da rendere questo luogo uno tra i più belli dei paesi limitrofi. Il passaggio nel borgo che vive dentro le montagne è un viaggio nell'umanità profonda dove la vicinanza tra case e persone genera forza. La città delle sedie accoglie e protegge i viaggiatori: invita a fermarsi, sedersi, ascoltare il silenzio delle pietre e il respiro della faggeta.

Non solo storia, paesaggi e architetture di pregio, ma anche musica e dischi di platino: Serrastretta è il paese natale dei nonni di Iolanda Cristina Gi-

gliotti, in arte Dalidà, che è stata una delle maggiori interpreti della musica popolare internazionale degli anni '60-'80. Nel 1964 è la prima donna a vincere il disco di platino, con 125 milioni di dischi venduti, premiati anche da oltre settanta dischi d'oro in sette lingue, due dischi di platino e quello di diamante (creato appositamente per lei). Insieme a Edith Piaf, Dalidà è senza dubbio la cantante che ha maggiormente contrassegnato la musica leggera transalpina del XX secolo.

Nel 1962 Dalidà, orgogliosa delle sue origini, visita Serrastretta, e canta in uno spettacolo il cui incasso viene devoluto in beneficenza ai gestori di un orfanotrofio locale. A ricordo dell'artista a Serrastretta è presente la "Casa Museo Dalidà", con sale ricche di testimonianze che ricordano la sua carriera artistica.



Un artigiano serrastrettese al lavoro

Torniamo alle sedie, al cammino, ai boschi...

Particolare interesse riveste la lavorazione del legno e, nello specifico, la produzione di sedie. Questa tradizione non è andata dispersa e, a tutt'oggi, la trasformazione del legno resta il comparto produttivo più importante del tessuto economico serrastrettese. La storia della sedia di Serrastretta deve buona parte del suo successo al monumentale bosco di faggi, ubicato a pochi chilometri dal centro abitato, che ha sempre fornito l'insostituibile materia prima di ottima qualità. Molte aziende sono dedite principalmente alla produzione di se-

die, tra le quali figura quella tradizionale, la cosiddetta "13bis".

Riguardo alle sedie, sono tipiche quelle impagliate, ancora in uso in molte case, costruite dai seggiolai su un telaio di legno, di faggio o di castagno, rivestito per costituirne la seduta in paglia di fiume, che veniva raccolta sulle rive dell'Amato.

Le 'mbundatrici prima bagnavano, poi lavoravano la "vuda", intrecciandola. Gli artigiani più bravi decoravano, infine, la spalliera incidendo forme astratte e disegni sacri. In passato alcuni sediarri serrastrettesi hanno ottenuto meritevoli riconoscimenti per il loro pregevole operato, sia all'Esposizione di Torino che alla mostra di Tripoli, con una sedia impagliata con lo stemma sabauda.

Fino a poco tempo fa, la lavorazione avveniva interamente a mano e si svolgeva all'interno dello stesso nucleo familiare, nel quale ognuno aveva il suo compito predeterminato.

Tutto il sapere, le maestranze e la storia dell'artigianato di Serrastretta è oggi custodito presso il Museo della Civiltà Contadina e Artigiana, sito proprio nel capoluogo, visitato ogni anno da turisti e vacanzieri e meta, soprattutto nel periodo invernale, di scolaresche e visite didattiche.

In cammino tra boschi millenari.

La faggeta di Monte Condrò costituisce una tenuta di circa 200 ettari. Anticamente nel bosco era usuale incontrare esemplari di cervo, capriolo, lince. Probabilmente anche l'orso popolava questa come molte altre selve silane. Oggi nella faggeta vivono pochi animali difficilmente avvistabili, ma



non per questo meno interessanti e belli. Tra i mammiferi ricordiamo innanzitutto il tasso, il cinghiale e il lupo che, di tanto in tanto, fa la sua apparizione, specie durante i lunghi spostamenti invernali.

Per i rapaci ricordiamo la poiana, il gheppio, lo sparpiero e l'alocco. Molti anfibi trovano riparo nei ruscelletti della faggeta e tra essi, il più caratteristico è la salamandra pezzata giallonera.

Il bosco di Serrastretta rappresenta un lembo residuo della faggeta che un tempo ammantava le quote più alte della Dorsale del Reventino e, in seguito, per opera dell'uomo venne quasi totalmente sostituita dal castagneto da frutto. L'aspetto floristico è costituito da splendide fustaie di faggio che, nei tratti più integri, raggiungono anche i 35 metri di altezza. Oggi il bosco di faggi, considerato uno dei più belli d'Italia e classificato come Sito di Importanza Comunitaria (SIC), identificato come IT 9330124 Monte Condrò, rappresenta un'area verde di inestimabile valore, nella quale si respira



Salamandra pezzata giallonera



La Pietra dei Margari

un'aria di magia. In autunno i colori caldi rendono l'atmosfera davvero fiabesca, quasi irreale. Numerosi sono i percorsi e i sentieri di escursionismo e le attività *outdoor* praticabili con le guide locali. Dai *trekking* a piedi e in *mountain bike*, suggestivi e ineguagliabili sono gli itinerari percorribili sia da chi non è un "esperto escursionista" sia dai camminatori e cicloturisti più appassionati. Qui, passeggiando tra le cortecce degli alberi e le foglie gialle e rosse, si nota una grossa pietra scura, un tempo nascondiglio dei briganti, conosciuta come la Pietra dei Margari. Anche se sembra una comune roccia, in realtà è considerata custode di un'antica leggenda.

Si dice che, nel suo interno, vi sia nascosto un tesoro costituito da monete d'oro. Per far in modo che essa si apra e il bottino venga mostrato, la leggenda afferma che sia necessario recarsi nella faggeta completamente soli a mezzanotte, durante una notte di luna piena e girare intorno al masso 7 volte saltando su un solo piede. Un'altra versione della storia, narra invece, che all'interno del monolite sia imprigionata una principessa e che, per ottenere il tesoro, sia necessario affrontare un temibile mostro. In ogni caso, se capitate da queste parti, cercate la Pietra dei Margari, magari riuscite a intravedere il tesoro!

Le tappe e i luoghi attraversati dal cammino

La Via dei Sediari parte da Piazza Pitagora di Serrastretta, che ospita la Chiesa matrice dedicata alla Madonna del Perpetuo Soccorso, per percorrere inizialmente tutta la parte bassa del paesino montano fino a contrada Ta-



Lungo il percorso

vernisi. Da lì, ancora in avanti passando per località Estrulille, si attraversa il bosco di San Nicola fino a raggiungere la parte più alta di Monte Portella, in località Tavano, per continuare sulla stradina che conduce a Località Serre. Qui, un po' fuori dal paese, una strada solitaria si arrampica verso l'Eremo di Santa Maria del Soccorso dove, grazie a Don Gigi, confluiscono le vie delle nuove fragilità che trovano qui una casa famiglia. Lassù il parroco ha trasformato l'isolamento in un luogo di

inclusione, cooperazione, accoglienza. Percorrendo ancora 2 km di strada asfaltata si giunge al bivio di Monte Condrò (di fronte ex Ristorante Dalidà) prendendo a sinistra per il bosco di faggi, ci si immerge nell'incontaminata e secolare faggeta di Serrastretta, luogo simbolo dell'intero itinerario. Per rientrare al paese si attraversa il bosco di San Teodoro, con vedute mozzafiato dalle Pietre Quadrelle su tutto il territorio del Reventino fino alle vette innevate della Sila. Continuando lungo la carrabile a fondo naturale di Località Pica si raggiunge la parte alta del paese in località Cona dell'Aria Serre. Da qui, in discesa, si girovaga tra gli stretti vicoli della parte alta di Serrastretta (Timpone) fino a giungere nuovamente in Piazza Pitagora.



Segnavia

torio si trovano il Parco Nazionale della Sila, l'Abbazia di Santa Maria di Corazzo, molto cara all'Abate Gioacchino da Fiore, (e poi aggiungeremo altri luoghi simbolo della zona).

Un territorio poco abitato, ancora incontaminato, attraversando boschi verdi e attraversati solo dai suoni della natura, dove si può assaporare davvero un'esperienza immersiva, come il bagno nella foresta praticato in Giappone.

Quando andare

Un percorso che rimane sempre a quote intermedie, in un territorio boscoso, che si alterna a pianori verdi, che protegge dal sole caldo dei mesi estivi e che vede cadere la neve solo nel pieno dell'inverno.

La Via dei Sediari è un percorso per quasi tutte le stagioni, ma il periodo migliore in cui percorrerlo va da marzo fino ad ottobre/novembre, insomma tutta la primavera, l'estate e buona parte dell'autunno. Ogni stagione ha le sue peculiarità, certamente d'estate può essere un'esperienza intensa, ma anche in autunno quando i boschi di castagno assumono incredibili sfumature cromatiche.

È possibile percorrerlo anche d'inverno, a patto di avere la giusta attrezzatura per i *trekking* invernali,

degli scarponi e, magari, anche un buon paio di ciaspole per poter affrontare neviccate e godersi tutta la magia dei boschi d'inverno.

Come organizzarsi

Il percorso inizia e finisce nel borgo, caratteristica che permette di vivere la natura ma anche la bellezza e le tradizioni del paese.

Inoltre, prenotando con un certo anticipo, è possibile dormire negli agriturismo o nei B&B che si trovano a Serrastretta e assaporare le pietanze tipiche stagionali.

Per affrontare il cammino consigliamo delle scarpe da *trekking* comode e avvolgenti per i piedi, uno zaino da *trekking* e dei bastoncini da *trekking* per i tratti più impervi.

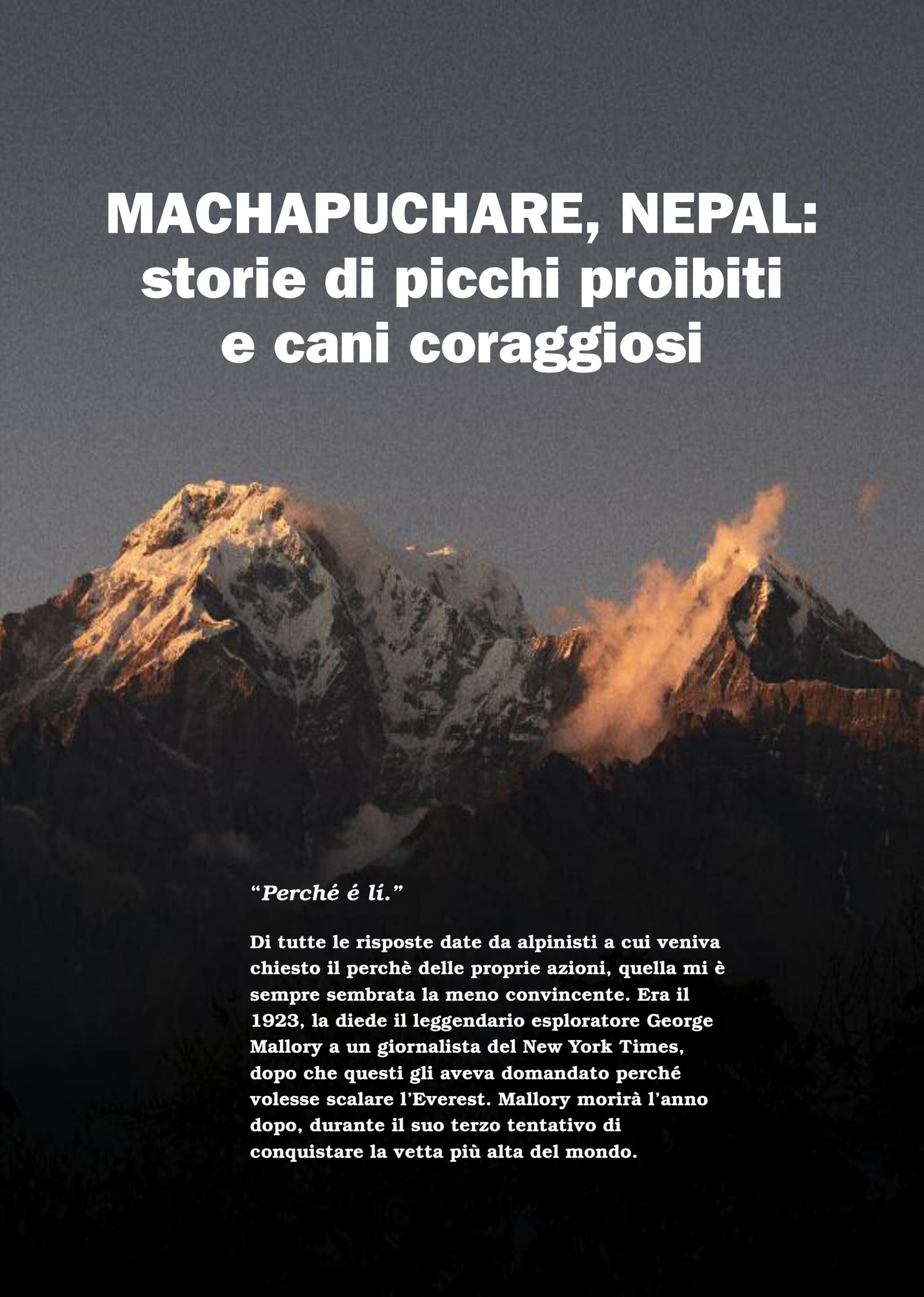
Testo e foto di Giuseppe Paletta

Questo percorso è ideato e curato dall'Associazione di promozione sociale e territoriale:

Edrevia / La tribù degli alberi
edreviaoutdoor@gmail.com

Segui le nostre attività su:
www.viaggioincalabria.it





MACHAPUCHARE, NEPAL: storie di picchi proibiti e cani coraggiosi

“Perché é lí.”

Di tutte le risposte date da alpinisti a cui veniva chiesto il perchè delle proprie azioni, quella mi è sempre sembrata la meno convincente. Era il 1923, la diede il leggendario esploratore George Mallory a un giornalista del New York Times, dopo che questi gli aveva domandato perché volesse scalare l'Everest. Mallory morirà l'anno dopo, durante il suo terzo tentativo di conquistare la vetta più alta del mondo.



Alba sul Machapuchare

Un secolo dopo, Tata, nepalese, corpo sciutto e fermo dove saettano degli occhi mobilissimi, in uno dei suoi rari momenti di loquacità mi aveva tracciato il contorno di una verità più sottile, e più precisa. Aveva appena finito di riattizzare il fuoco della stufa, e per un attimo la stanza della *teahouse* si era illuminata, rivelando attraverso l'aria stopposa di fumo il movimento di un solo angolo di bocca, fra zigomi larghi e abbronzati.

“Per avere una storia da raccontare.”

Eravamo stretti in una solida e accogliente baracca a 3200 metri, nella regione dell'Annapurna. Sulla nostra stessa cresta correva il Mardi Himal, il sentiero per la base di una delle montagne più belle del Nepal e del mondo intero. Quasi settemila metri di roccia e neve, una massa perfettamente piramidale che appena sotto la cima si biforca in una forma inequivocabile. A oggi nessun uomo ha mai scalato la vetta del Machapuchare (“*coda di pesce*”), a cui i nepalesi si riferiscono come “*the Virgin Mountain*”.

Schiacciato sulla regione Himalayana fra India e Cina, dopo aver lottato per secoli per sopravvivere

fra i due giganti asiatici - prima chiudendosi ermeticamente, poi aprendosi a ogni tipo di turismo dalla prima metà degli anni'50 - di recente il Nepal è entrato a far parte del nostro immaginario ancor più da vicino, da quando due registi belgi hanno incantato gli Italiani con *Le Otto Montagne*, l'adattamento cinematografico per l'omonimo romanzo del milanese Paolo Cognetti, premio Strega 2017. Il *trekking* e l'alpinismo sono le maggiori attrattive che il paese ha da offrire, come testimoniano i centri cittadini di Kathmandu e Pokhara, saturi di centinaia di negozi-fotocopia, ognuno stipato di qualsiasi armamentario possibile per un'escursione.

D'altronde, il possibile richiamo di una vaga idea di spiritualità si perde non appena si mette il naso fuori dall'aeroporto internazionale di Tribuvhan, soffocato fra gli *iced latte* del quartiere turistico di Thamel, e le migliaia di prodotti *North Face* contraffatti di cui trabocca ogni angolo della città. Anch'io, come tutti, ero lí per le montagne. Eppure, nonostante in Nepal si trovino otto delle dieci vette più alte della terra, non ero stato attirato da nessuna di quelle, né dalla regione dell'Everest: troppi gli articoli che riportavano di ottomila



Kathmandu, Durbar Square

fin da quando ne aveva letto per la prima volta in un dispaccio di un ufficiale britannico. In quel messaggio si descrivevano Machapuchare, la sottostante città di Pokhara e la popolazione *Gurung*, con cui Roberts avrebbe poi stretto un rapporto molto profondo.

Dopo più di vent'anni in cui la montagna aveva dominato le mire di Roberts, da quando il Nepal della dinastia Rana era ancora un regime serrato e inaccessibile a qualsiasi forestiero, il suo sogno di prenderne la vetta era stato vanificato a pochi metri dall'obiettivo. Eppure, anziché riorganizzare le proprie forze per

sovraffollati, di scalatori costretti a una gimcana fra cadaveri e bombole vuote.

No, era stato altro ad aver conquistato la mia curiosità: la foto di una vetta magnifica, due guglie gemelle intrecciate l'una nell'altra in una spirale bifida di rocce e neve. La curiosità si era fatta studio quando dopo qualche breve ricerca avevo scoperto come quel profilo appartenesse a una montagna, *Machapuchare*, la cui storia era irresistibile: nel paese che ha reso affollata la cima del mondo, quel picco sacro ai Nepalesi restava precluso a chiunque volesse scolarlo.

L'unico tentativo ufficiale risaliva al 1957, quando una spedizione guidata dal tenente colonnello e alpinista britannico James Owen 'Jimmy' Roberts si era fermata a pochi metri dalla vetta, per maltempo. Nel resoconto dell'alpinista Wilfrid Noyce (*Climbing the Fish's Tail*, 1958) si raccontava di come per Roberts Machapuchare fosse sempre stata "...l'ideale di una montagna, un possesso personale eppure fuori da questo mondo...",

un nuovo tentativo, quello che passerà alla storia come "il padre del *trekking*" in Nepal (avrebbe poi fondato la prima agenzia di *trekking* del paese, *Mountain Travel*, nel 1964) avrebbe preso una decisione unica. Essendo Machapuchare sacra alla popolazione locale, che non avrebbe visto di buon occhio l'avvicinarsi di spedizioni di forestieri sulla sua cima, in nome della sua crescente amicizia con i Gurung, Roberts decise di chiedere al governo



Bus Kathmandu Pokhara



Buddha Stupa - Kathmandu

nepalese di proibirne l'accesso. Da allora, nessuno ha più tentato di prenderne la cima.

Insieme a queste informazioni, nel mio studio della montagna mi ero imbattuto sul Mardi Himal, un *trekking* neanche adolescente: inaugurato dieci anni fa, il suo percorso conduceva sino a 4.500 metri, esattamente di fronte al mio picco proibito. La decisione era stata facile.

La partenza della scalata si raggiungeva con un'ora di bus locale dalla città Pokhara, fra scossoni, buche, strade sconnesse e tornanti ripidi e stretti. Il sentiero, percorribile in quattro giorni di buon cammino, mi avrebbe condotto attraverso boschi di rododendri, *teahouses* (rifugi nepalesi) aggrappati su creste con viste mozzafiato sui villaggi e le risaie più a valle, su cui torreggiava l'imponente catena dell'Annapurna.

Nonostante la fatica crescente dovuta all'altitudine e al



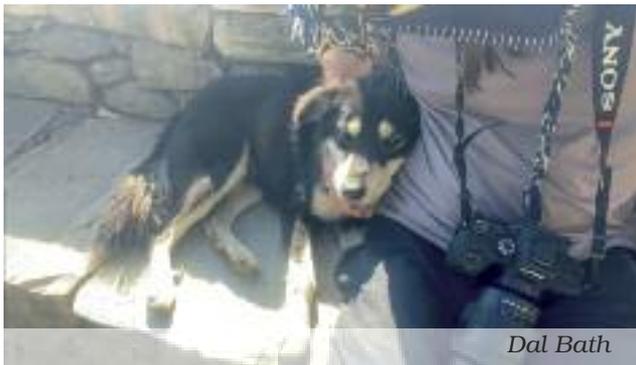
Peace pagoda, Pokhara

dislivello, il sentiero era stato piuttosto agevole e sgombro, così era andato tutto liscio fino all'ultimo tratto, quando una bufera piuttosto puntuale per un dicembre dell'Himalaya, mi aveva costretto a tornare all'ultimo campo prima della "cima". Wow, proprio come Roberts e la sua cricca.

Era, quindi, la seconda sera che passavo nell'ultimo campo prima della vetta e ripensavo a Tata. "Per avere una storia da raccontare." Non bastava. Quelle parole sembravano una pista promettente, ma non facevano che spostare il problema: perchè qualcuno dovrebbe assediare vette spietate, inseguire luoghi pressoché inaccessibili spesso nascosti su altri versanti del mondo, ascendere chilometri di roccia, neve e ghiaccio, e ogni giorno



Kathmandu



Dal Bath



una volta soddisfatta l'arroganza degli esploratori e la fame di primati, cos'era rimasto?

Perché anch'io, che dell'alpinista avevo poco o nulla, avevo sentito il bisogno di andare fin lassù?

Cosa diavolo ci face-

della scalata sgranare un altro rosario di sofferenza, fatica e usura del proprio fisico, solo ... per un racconto?

Poteva aver senso nella prima metà del secolo scorso, quando nell'età d'oro della *Royal Society* la mancanza di spazi bianchi sulle mappe tramutò la sete di conquista da geografica a orografica. Ma

vo imbacuccato in un sacco a pelo a 3.600 metri, io che sono nato a Matera, tremila metri più in basso e con il mare a mezz'ora di strada?

Il vento sferzava il campo senza pietà, e avrebbe continuato fino al giorno dopo.

Quando esco dal campo è ancora buio, e mi accorgo di affondare nella neve fino alle ginocchia. La luce di una Luna calante illumina a giorno il sentiero e, nonostante la fatica, arrivo senza troppi problemi al primo *viewpoint* quando ancora sta albeggiando.

È quello il momento più atteso da tutti gli escursionisti e gli scalatori che ogni anno si recano sul Mardi Himal, quando l'alba inizia a tingere di rosa, rosso e arancione la doppia cima del Machapuchare, e dell'Annapurna South a Nord-ovest. Sono pochissimi minuti, poi i colori sfumano in una luce più bianca, intensissima ma decisamente più anonima.

Da lì inizia la parte più impegnativa della scalata: il sentiero si fa in alcuni punti estremamente ripido, scoperto, e con alcuni passaggi tecnici anche in assenza di neve.

Perlopiù, quel mattino nessuno ha ancora tentato l'ultimo tratto, quindi mi trovo costretto ad aprire il sentiero, invisibile sotto la neve.



Bufera



Dito sfracagnato



Dito raffazzonato



Dito riassetato



Mardi Himal - punto finale

Eppure, non è in quel tratto che ruzzolo su delle rocce e mi ferisco. In effetti, arrivo alla fine senza troppi problemi, mi godo per qualche momento la consapevolezza di essere riuscito, scatto qualche foto e inizio la discesa.

No, è solo più a valle, su uno stupidissimo gomito dietro degli alberi di rododendro, che un'asta mi si incastra in un sasso e capitombolo su delle rocce. Mi rialzo preoccupato per la macchina fotografica, ma in realtà mi accorgo di qualcos'altro: un dito della mano sinistra è completamente divelto, lussato in una posizione innaturale. Fa male, esce del sangue, non lo muovo. Ci penso un attimo, non può essere troppo diverso da una spalla: conto fino a tre e provo a rimetterlo in sede. Sembra funzionare, ora riesco a muoverlo, ma sembra ancora piuttosto storto. Lo stecco alla bell'è meglio con un bastoncino, e continuo a scendere a valle. A quel punto decido di deviare dal sentiero per poter ridiscendere più rapidamente, non vorrei che un ritardo per delle cure più appropriate dovesse significare giocarmi il dito. Purtroppo, deviare da un sentiero non è mai una buona idea, e quando mi rendo conto di starmi lentamente perdendo, da dietro un albero sbuca fuori un cane. È smilzo e mediamente piccolo, sembrerebbe un cuccio-

lo se non lo tradissero le proporzioni. Saltella agilissimo fra radici e rocce, sembra sapere il fatto suo, quindi decido di seguire questa baldanzosa massa di pelo chiaroscuro. Anzi, sarebbe meglio dire che è lui a *farsi seguire*: ogni volta, dopo aver passato un ostacolo, trotterella indietro di qualche metro a controllare che io sia ancora dietro di lui. A poco a poco, mi guida verso valle fino a una strada sterrata, da cui in qualche ora raggiungo il villaggio di Sidhing. Da lì avrei preso una jeep che mi avrebbe riportato a Pokhara, dove mi avrebbero controllato il dito (miracolosamente salvo). Prima però mi sarei attardato per un lungo saluto al nuovo amico, ripagandolo con qualche biscotto: avevo deciso di chiamarlo *Dal Bath*. Sarebbe il nome del piatto nazionale nepalese, una meraviglia di riso, lenticchie, verdure e spezie talmente buona da di-



Volley a 3000 metri



Ultima notte

ventare un meme e riempire le magliette dei negozi di souvenir “*Dal Bath power - 24 hour*”.

Quando la jeep inizia la sua discesa verso Pokhara, se possibile ancora più scoscesa e dissestata dell'andata in bus, Dal Bath, ormai profondamente affezionato (a me o ai biscotti) inizia a seguire l'auto prima trotterellando e poi correndo a perdifiato, costringendo il saluto a prolungarsi in un addio piuttosto straziante.

Mi torna in mente un'altra frase, scritta da un'altra persona, la cui abilità di incantare con le proprie parole molte volte gli permette di sorvolare sulla concretezza dei propri concetti, ma che spes-

so fra l'autocompiacimento il fascino ha la formidabile capacità di inchiodare verità inoppugnabili: *Non sei fregato veramente finché hai da parte una buona storia, e qualcuno a cui raccontarla.*

Mi è sembrato subito ovvio che il ragionamento inaugurato da Tata si chiudesse in maniera perfetta, inconfutabile.

Mi sento solo di dover sporcare questa perfezione con un'appendice: a volte serve scalare le montagne per una storia da raccontare, ma quelle più belle vengono sempre a cercarti - o al massimo, ci cadi sopra.

Alberto Montemurro

Via Lattea sull'Annapurna South



SENTIERO EUROPEO E7 LUNGO LE PREALPI TREVIGIANE

Tra i vari territori attraversati dal Sentiero Europeo E7, vi è la dorsale delle Prealpi Trevigiane, che si estende senza interruzione di continuità tra Segusino e Fadalto di Vittorio Veneto. Si tratta di una regione di impareggiabile valore storico-ambientale, che offre sicuramente aspetti molto interessanti e percorsi adatti a un camminatore alla ricerca non solo dell'aspetto escursionistico, ma anche di spunti per una riflessione di carattere culturale, alla ricerca delle tradizioni del luogo.

Sono aspetti non secondari che valorizzano un territorio che ho già avuto modo di illustrare su questa rivista più volte in passato, e per la quale ne ripropongo la lettura con una visione complessiva, anche per il valore aggiunto della presenza del Sentiero Europeo E7.

In tale ambito, a partire dalla valle di Segusino fino ad arrivare al limite sud-ovest del Cansiglio, si possono identificare tre grandi aree geografiche delle Prealpi Trevigiane: il settore occidentale, centrale e orientale.

IL SETTORE OCCIDENTALE

Iniziamo dalla parte più occidentale della catena prealpina, quella cioè che si incunea nella stretta di Quero, al confine con la provincia di Bel-

luno. Qui si innalzano maestosi i dolci rilievi posti attorno alla valle di Segusino, che si caratterizza per i suoi magnifici borghi di montagna ricchi di storia e di attività rurale. Da segnalare sul pendio che chiude a nord l'abitato, l'oratorio di San Barnaba che, per la gente del luogo, è conosciuto come "Santa Barnaba". Viene ricordato anche come la Ceséta del Diaolét per la presenza di un piccolo diavoletto seduto ai piedi di San Barnaba, nel dipinto dell'altare. Si narra che questo fu aggiunto per volontà del parroco, al fine di esorcizzare la scarsa devozione dei muratori che stavano edificando la chiesa, i quali videro un diavolo sghignazzante seduto all'esterno del cantiere mentre "la malta non faceva presa, i legni si crepavano e i chiodi uscivano dalla loro sede dopo essere stati conficcati".

Milies, paese tipicamente di montagna, è protetto dal Monte Dóc, appellativo dialettale di Zogo, termine che deriva dal sostantivo "giogo", altre volte utilizzato nelle Prealpi come toponimo riferito a vette consecutive dalla forma arrotondata.

Nella zona di Vittorio Veneto l'appellativo è declinato in "Dóf", da cui "Pedóf" (ai piedi del Dóf), denominazione con cui gli anziani chiamano il Monte Baldo. Spostandoci più a sud, sulle splendide colline del Cartizze, delle Serre e delle Tenade,



Il Monte Dòc

si trovano percorsi che attraversano i vigneti del prosecco e del verdiso, vini che hanno reso famose queste zone in tutto il mondo.

Nel cuore del Cartizze, si segnala lo splendido abitato del Follo. L'origine del toponimo Follo e, conseguentemente, quello del cognome Follador qui molto diffuso, si riferisce all'insediamento nel Quattrocento di una comunità di follatori provenienti da Bassano, che insegnarono l'arte della lavorazione della lana. Ancora oggi sono visibili i resti di un maglio battilana posto in centro al paese, che traeva l'energia dal torrente Teva. Vi è poi la grande pianura del Quartier del Piave, dove nascono silenziose risorgive contornate dagli antichi Palù, un raro esempio di architettura campestre che merita di essere salvaguardato. I Palù del Quartier del Piave sono situati in un vasto territorio compreso tra i co-

muni di Sernaglia, Moriago, Vidor e Farra di Soligo. Palù è un termine che spiega le origini geologiche del sito, una palude nata a causa di un livello altimetrico più basso rispetto alle aree circostanti che comportò la confluenza delle acque, rendendo il territorio malsano. In epoca romana vi furono i primi interventi idraulici, ma le opere di bonifica vere e proprie vennero attuate agli inizi del XIII sec. dai monaci benedettini provenienti dalla vicina Abbazia di Santa Bona di Vidor e le paludi divennero in questo modo fiorenti appezzamenti di prato delimitati da alberi di alto fusto, siepi e fossati ancora oggi ben visibili in molte zone interne.

Al limite meridionale della pianura ci sono i colli di Susegana, che ci parlano di una storia millenaria legata alla nobile famiglia Collalto, non distante dal fiume Sacro alla Patria, il Piave, con i



Il Cartizze



Abbazia di Vidor

suoi segni indelebili dei tragici eventi connessi alla Grande Guerra. Da segnalare Casa Montone, che vide la tragica morte di alcuni legionari cecoslovacchi, giustiziati sul posto durante la Grande Guerra. Si trattava di soldati che combattevano volontariamente al fianco di Francia, Inghilterra e Italia per promuovere l'indipendenza del proprio Paese dall'impero austro-ungarico, a cui formalmente appartenevano. Erano, quindi, considerati traditori dagli austriaci. Indossavano un'uniforme del tutto simile ai nostri Alpini, con medesimo cappello e divisa.

IL SETTORE CENTRALE

Il secondo settore offre belle escursioni sulla valle del Rujo a Cison di Valmarino, l'area "più alpina" delle Prealpi. Sono innumerevoli gli itine-

rari che gravitano attorno al Rifugio dei Loff, alcuni semplici, altri molto impegnativi che si snodano in luoghi alquanto severi. In questa valle a primavera cresce rigogliosa la *Daphne Cneorum*, che qui chiamano *fiore di San Daniele*. Lungo il sentiero che conduce a San Gaetano vi sono i resti di un'antichissima chiesetta intitolata proprio a tale santo, esattamente nel punto dove ogni anno le rocce si ricoprono di rosa e l'aria profuma più di ogni altro luogo. A est si estendono i Laghi di Revine, più propriamente detti Lago di Lago e di Santa Maria. In quest'area vi sono interessanti percorsi sui rilievi morenici dell'antico ghiacciaio che fanno da contorno a questa splendida vallata, caratterizzata da antiche case rurali e suggestivi rioni che ci faranno rivivere i tempi passati.

Tra questi borghi, spicca Soller, famoso per la



Laghi di Revine



La Pieve di San Pietro in Faletto

legghenda della Croda del Turco. Si racconta che, nel Quattrocento, un turco a cavallo raggiunse la sommità delle Fratte, la lunga collina che delimita la valle a sud, con l'intenzione di colpire la chiesa di Santa Giustina. Si appostò sul punto più elevato, sopra un grosso masso, prese la mira con l'arco e cominciò a scagliare le frecce verso la piccola chiesetta. Ma qualcosa andò storto perché, all'improvviso, il destriero cominciò a dimenarsi, le sue zampe affondarono nella roccia divenuta tenera e

il feroce cavaliere fu disarcionato. Così, per volontà divina, la chiesa fu salvata dall'attacco nemico e nella vallata ritornò la pace. Da allora, a Soller, ogni 7 ottobre si fa festa, proprio nel giorno in cui la flotta della Lega Santa sconfisse quella turca nella battaglia di Lepanto.

Vi sono poi i maestosi colli che proteggono l'abitato di Tarzo, parte di una linea di colline cosiddette sub-prealpine che arrivano fino a Vittorio Veneto, famoso per il Monte Altare, montagna simbolo così intrisa di mistero e di storia millenaria. E infine ancora vigneti, questa volta nella terra di San Pietro di Feletto, dove potremo esplorare una sorta di piccolo *canyon* di cui non tutti conoscono l'esistenza, la Val Trippera.

La Pieve di San Pietro di Feletto è uno degli edifici religiosi più importanti della diocesi di Vittorio Veneto. È documentata a partire dal 1124, ma pare essere ben più antica. Fu matrice delle vecchie parrocchie di Santa Margherita di Refrontolo, di Santa Maria di Feletto, di San Dionigi di Collalbrigo, di San Pancrazio di Formeniga e di altre da esse derivate in un territorio compreso tra i corsi dell'alto Lierza, il Monticano e il Crevada. Nel porticato esterno vi è un famoso dipinto, il Cristo del-



Il Fadalto

la Domenica, raro esempio iconografico utilizzato anticamente come monito contro la violazione del riposo festivo.

IL SETTORE ORIENTALE

Nella parte più orientale si entra nella storia della Val Lapisina, attraversata da un'importantissima via di comunicazione percorsa fin dai tempi più remoti da popoli d'oltralpe. Oggi ci appare ammutolita dal malinconico spopolamento iniziato il secolo scorso, ma negli ultimi anni sta vivendo un certo risveglio grazie alla tenacia dei suoi abitanti.

Da ricordare il Fadalto, da sempre un valico di importanza strategica. Fu attraversato da popoli paleoveneti e dai Romani, mentre nel medioevo ebbe notevole sviluppo come rotta internazionale per mercanti, soldati, pellegrini, tanto che lungo il percorso sorsero numerose chiese, opifici e fortificazioni.

Nei documenti del 1228 il valico veniva chiamato Strada del Canal e nel Quattrocento fu rinominato Via Regia di Alemagna, perché collegava le terre imperiali di lingua tedesca. Nel 1830 la strada venne completamente riprogettata dagli austriaci e ribattezzata come Strada Postale dell'Impero. L'attuale denominazione di Strada Statale n. 51 di Alemagna è invece del 17 maggio 1928. In questa valle si dipartono sentieri sorprendenti e a volte impervi, come quelli diretti al Col Visentin che, con i suoi 1.763 mslm, è il re incontrastato delle Prealpi trevigiane, ma anche verso il Monte Millifret, i cui ripidi pendii ghiaiosi apparentemente ci sembrano impossibili da conquistare. In vetta al Col Visentin è presente un rifugio fondato il 23 settembre 1900 dalla sezione di Belluno del CAI. Allora era intitolato Richard Henry Budden, famoso alpinista inglese che trascorse molti anni della sua vita tra le montagne valdostane e fu promotore di molte iniziative nelle Dolomiti bellunesi. Fu raso al suolo durante la Grande Guerra e ricostruito nel 1946, nuovamente distrutto a causa di un incendio, e

ancora una volta ripristinato nel 1968. Da allora assunse l'attuale denominazione di Rifugio 5° Artiglieria Alpina.

Verso sud, possiamo ammirare degli scorci spettacolari offerti dalle Grotte del Caglieron, che si uniscono alle bellezze dei vecchi borghi delle Coste di Serravalle e di Fregona o al fascino religioso di Sant'Augusta, un simbolo assai caro per i vittoriosi. Fino a pochi anni fa, l'ultima lunga scalinata che dall'oratorio di Sant'Elena conduce al Santuario veniva salita in ginocchio dai fedeli. Dietro l'altare vi è una bellissima arca in pietra cinquecentesca con pregevoli decorazioni, sorretta da due colonnine. Credenza popolare vuole che riuscendo a passare nello stretto varco interposto tra le colonnine e l'altare si possa guarire dalle malattie della schiena e degli arti. Sant'Augusta ancora oggi viene ricordata il 22 agosto in occasione di una fiera in cui si svolge, tra l'altro, un bellissimo spettacolo pirotecnico noto come i "Foghi de Santa Augusta".

Infine, i vertiginosi dislivelli di quel magnifico tavoliere calcareo che è il Cansiglio, tappezzato di sentieri percorsi durante la Resistenza, che si snodano tra i resti di antiche roccaforti a testimonianza di una storia millenaria.

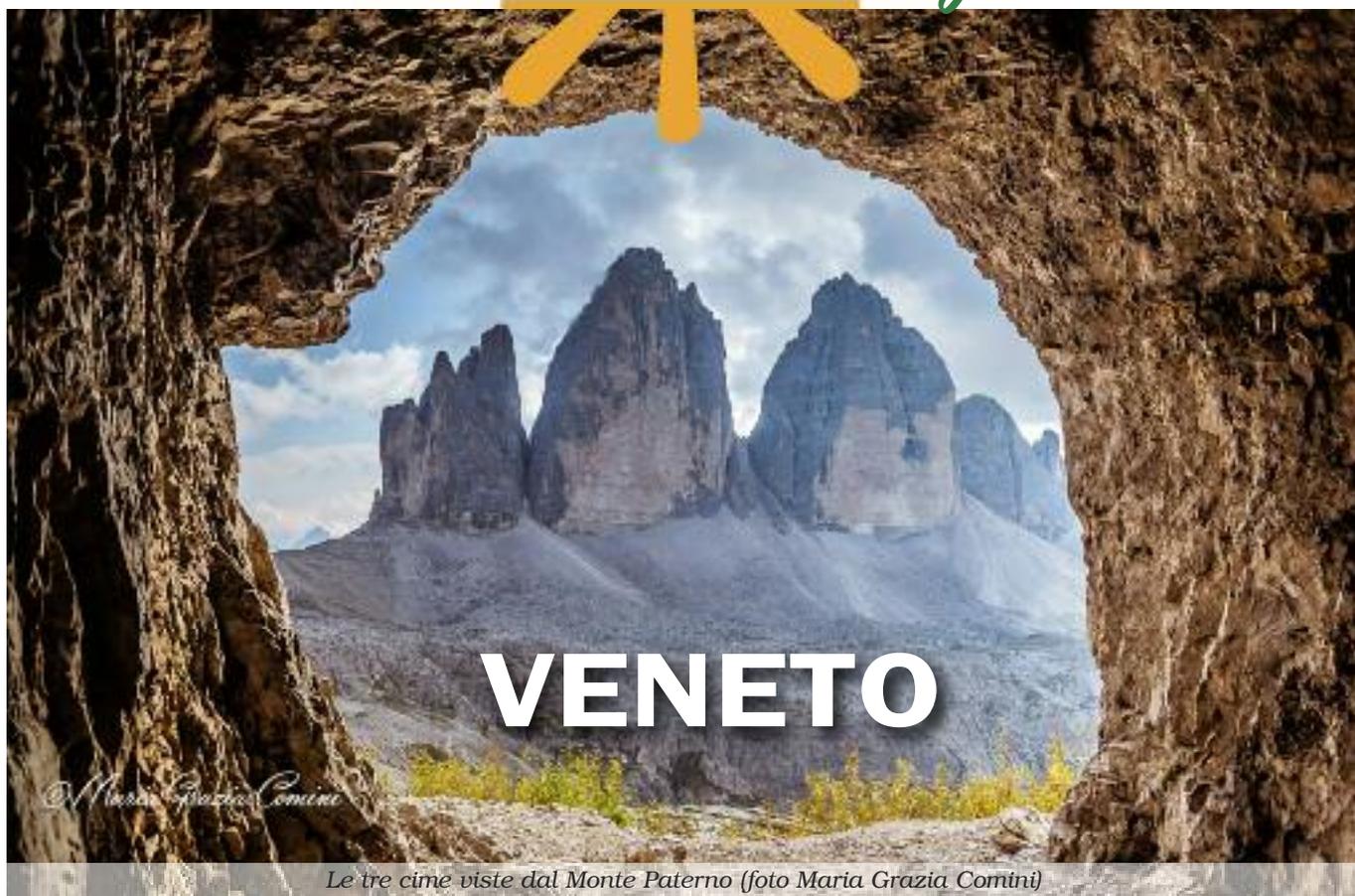
Giovanni Carraro



Il Santuario di Santa Augusta



Camminare ... con gusto



Le tre cime viste dal Monte Paterno (foto Maria Grazia Comini)

Oggi calziamo i nostri scarponi e ci incamminiamo lungo i sentieri enogastronomici del Veneto, regione famosa per le bellezze naturali, come il Lago di Garda e le maestose Dolomiti, che attraggono visitatori da tutto il mondo. Il Veneto è terra dalla personalità multipla e, come i diamanti, ha molte sfaccettature. È terra di migranti, di naviganti, contadini, allevatori, vignaioli, grandi inventori e industriali. Una terra ricca di natura, storia, bellezza e arte. Un patrimonio di assoluta eccellenza che vede ben sei siti¹ inseriti nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'UNESCO.

È uno scrigno da scoprire senza fretta, al ritmo del passo lento dell'escursionista che osserva, comprende e ammira i luoghi che attraversa. In merito, la regione vanta un'ampia varietà di paesaggi, dall'alta montagna ai vigneti delle colline, dalle grandi pianure coltivate alle spiagge. Ma non

è solo la natura a rendere celebre e nota nel mondo questa parte d'Italia perché il Veneto ha, come detto, anche pregevoli città d'arte come Venezia, Padova e Verona che, infatti, offrono un patrimonio storico e artistico straordinario. In una parola: cultura.

Una cultura che ha trovato le sue espressioni più alte nella creazione dell'Università di Padova che, risalendo al 1222, è fra le più antiche del mondo e che è stata luogo di incontro di personaggi del calibro di Galileo Galilei e Nicolò Copernico, non proprio gli ultimi arrivati in fatto di cultura. L'altra espressione che sottolinea il livello culturale raggiunto dalla regione è rappresentata dalla veneziana Elena Lucrezia Cornaro Piscopia, la prima donna laureata al mondo. Un primato sconosciuto ai più e un grande esempio di emancipazione femminile che, nel 1678 (anno della sua laurea in Filosofia), ci poneva all'avanguardia mondiale, in



Lastra commemorativa presso la casa natale di Elena Piscopia

anticipo di almeno trecento anni sul resto del mondo.

Una cultura, quella patavina, riconosciuta in tutta la regione e sottolineata dal conosciutissimo versetto ironico nel quale i padovani sono identificati come “gran dottori”.

Tornando alle questioni enogastronomiche, la lunga tradizione di scambi commerciali con il mondo mediterraneo e oltre (ricordate Marco Polo?) ha permesso ai veneti di assorbire alcuni cibi dagli altri popoli, accrescendo il proprio gustoso ventaglio di offerte culinarie. Quella del Veneto è, pertanto, una cucina variegata, versatile ed eclettica, che impiega vegetali prestigiosi, carni dal sapore intenso e prodotti ittici lavorati con maestria.

Parlando di piatti ittici veneti viene subito alla mente il Bacalà alla vicentina, ricetta iconica della città e della regione. Meglio se accompagnato dalla polenta, altro prodotto tipico di questo territorio. Vicenza è, infatti, una delle mete gastronomiche venete da non perdere. Si tratta, in estrema sintesi, di un'antica ricetta a base di pesce secco che viene ammorbidito in latte e poi cotto lentamente con olio, cipolle, aglio e foglie di alloro.

Ma come è arrivato questo alimento, inesistente nel Mediterraneo, sulle nostre tavole? Presto detto: attraverso i commercianti veneziani. Sembra, infatti, che un certo Piero Querini, volendo commerciare con i paesi nordeuropei, si sia diretto con la sua nave verso la Norvegia.

Mentre si trovava dalle parti delle Isole Lofoten le condizioni del mare peggiorarono improvvisamente, tanto da causare il naufragio del bastimento. Nell'occasione il Querini si comportò come un vero comandante, sbarcando per ultimo (non come fatto da personaggi più recenti). A causa del mare grosso le barche di salvataggio si persero di vista e quella con il Querini riuscì a toccare terra con i pochi superstiti del suo equipaggio. Entrarono così in contatto con gli abitanti, che si nutrivano con lo *Stockfiss*, che venne tradotto come stoccafisso. Il termine originario derivava dall'olandese *stokvisch* (stock = bastone e visch = pesce), ovvero pesce essiccato sul bastone. Un pesce che nel Mediterraneo era, appunto, sconosciuto. L'istinto del mercante ebbe il sopravvento e il Querini tornò a Venezia con un grosso carico di questo nuovo alimento, cambiando le abitudini gastronomiche dei veneti, che lo ribattezzarono baccalà. La teoria maggiormente accreditata fa derivare questo termine dal portoghese *bacalhau* o dallo spagnolo *bacalao*, parole che trovano la loro etimologia nel latino *baculus*, bastone.

Con il passare del tempo, tuttavia, sono sorti un po' di disguidi in merito a cosa si riferisse effettivamente il termine e la confusione, si sa, è nemica del commercio. Di conseguenza, al fine di tutelare i consumatori, è stato deciso di chiarire la *vexata quaestio*. Quando si parla di baccalà ci si riferisce al merluzzo nordico grigio (*Gadus macrocephalus*, Tilesius 1810), conservato grazie alla salagione e alla stagionatura. Quando si parla di stoccafisso, invece, si fa riferimento al merluzzo



Baccalà alla vicentina con polenta



Sardec in saòr

nordico comune o bianco (*Gadus morhua*, Linnaeus 1758), che è conservato tramite essiccazione².

Chiarito questo fondamentale punto possiamo goderci allegramente un bel piatto di questa prelibatezza, accompagnata dalla polenta. Non per nulla si tratta di un matrimonio divenuto famoso anche nella musica con "...*Oi mamma che tociade, di poenta e bacalà...*". E proprio la polenta è un altro potente simbolo della cucina di questa regione. Un piatto che è fonte inesauribile di benefici, facilissimo da preparare e di basso indice glicemico. La polenta, infatti, aiuta a ridurre il grasso presente nel sangue, contribuendo a controllare il colesterolo, ma aiuta anche a depurare il fegato e i reni da scorie e tossine. Buon appetito.

Altro prelibato piatto ittico veneto, che deriva dalle esigenze alimentari dei marinai impegnati in lunghe navigazioni, sono le sardec in saòr, ovvero sardec fritte immerse in una gustosa marinatura a base di cipolle cotte nell'aceto, con uvetta e pinoli. Oltre a dare sapore alle sardec il saòr, infatti, era anche un efficace metodo di conservazione che, sulle navi che commerciavano in tutto il Mediterraneo, permetteva di mantenere commestibile il pesce per un tempo prolungato.

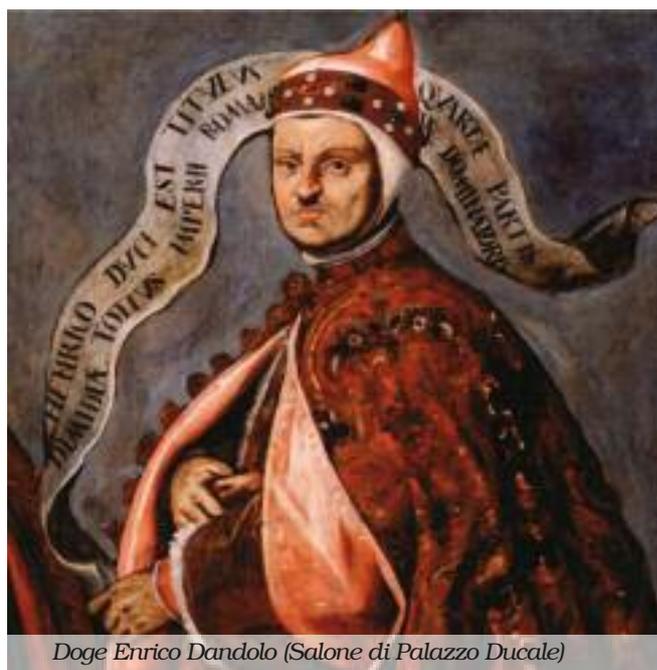
Un primo piatto tradizionale della cucina veneta, gustoso, energetico e che aiuta a smaltire le fatiche della camminata è quello noto come risi e bisì. Si tratta di una ricetta originariamente povera e, sembra, importata dall'impero bizantino e diventata un piatto tipico veneto. I piselli, protagonisti di questa pre-

parazione insieme al riso, fornivano ai contadini più umili l'apporto proteico necessario allo svolgimento del faticoso lavoro in campagna. La ricetta è semplice, ma il suo gusto è delizioso e inesauribilmente gradevole. Per ottenere il massimo da questo piatto è consigliato l'uso di piselli piccoli, estremamente dolci e dal colore verde brillante, noti come Verdone Nano, eccellenza gastronomica apprezzatissima da buongustai e da cuochi di professione. La loro patria di elezione è Colognola ai Colli (Verona), località che guarda ai monti Lessini, e vanta campagne soleggiate e terra lavica. I risi e bisì erano apprezzatissimi dai Dogi (*magnar da Doxe*) e venivano offerti anche a Palazzo Ducale, in occasione dei ricevi-

menti ai quali il Capo della Serenissima Repubblica invitava patrizi veneti e ambasciatori stranieri. Tutt'oggi questo piatto primaverile è tradizionalmente consumato in occasione della festa di San Marco (25 aprile).

Nell'ambito della variegata cucina veneta come non ricordare poi il radicchio rosso di Treviso, un ortaggio unico dal sapore delicato e leggermente amarognolo, perfetto per preparare insalate o da gustare come contorno, magari abbrustolito direttamente sul *barbeque*.

Un altro piatto che è diventato un simbolo del Veneto è il fegato "alla veneziana". Una pietanza



Doge Enrico Dandolo (Salone di Palazzo Ducale)



Risi e bisi

tutto sommato semplice ma gustosa, che prevede la cottura di piccoli pezzi di fegato di maiale (ma va bene anche di vitello) con le cipolle, meglio se quelle bianche di Chioggia. In questo modo il sapore intenso e ferroso del fegato viene ingentilito dalla dolcezza delle cipolle. Nell'antica Roma, per stemperare il sapore forte e deciso del fegato, si usava cuocerlo con i fichi, come risulta dal *De re coquinaria* (230 d.C.). Con una intelligente variante i veneziani ne hanno, quindi, ulteriormente affinato il sapore, sostituendo i fichi con le cipolle. Una intuizione che ha avuto largo successo di pubblico e di critica, come si usa dire al cinematografo.

Affrontando la questione delle bevande alcoliche, non si può non ricordare lo spritz, l'aperitivo che ha gustosamente conquistato ampie aree del nostro territorio nazionale. Un aperitivo che può essere personalizzato a piacere, con Aperol, Campari o Martini, ma la base è comunque rappresentata dal prosecco, in quantità più o meno significativa a seconda dei gusti. Una bevanda che sembra sia nata durante la presenza asburgica in Veneto e che inizialmente prevedeva acqua da aggiungere al vino bianco fermo. Il vino da solo era, infatti, troppo "forte" per i gagliardi soldati e diplomatici dell'impero. Con l'arrivo del sifone da seltz, la bevanda assunse il tocco frizzantino che la rende particolarmente gradevole anche oggi.

Al discorso sullo spritz si allaccia la

particolare passione veneta per i vini. Chi non conosce la tipica espressione "...*andemo farse un'ombra...*"? Mio nonno era il proprietario del "Bar dei osei" a Padova (sotto il Palazzo della Ragione) e la frase, udita quotidianamente fin dalla più tenera età, mi è rimasta impressa come una sorta di caratteristica regionale. Più tardi ho scoperto che il termine "ombra", riferito al vino, risale alla Venezia del XV secolo. Attorno a San Marco, infatti, si sviluppavano le relazioni sociali e anche gli affari commerciali. Le chiacchiere si accompagnavano volentieri con un buon bicchiere di vino che, per essere completamente gradevole,

doveva essere fresco e bevuto al fresco. La leggenda narra che il proprietario di una vecchia osteria,



Fegato alla veneziana

per permettere ai suoi clienti di bersi un po' di vino al fresco, appunto, spostava i tavolini seguendo l'ombra del campanile, ragione per la quale il "...*goto de vin...*" ha preso questo nome. Prosit.

Dicevamo della passione veneta per i vini. Una passione che può essere coltivata anche durante le nostre escursioni. Come non cedere alla tentazione di una degustazione mentre percorriamo i sentieri lungo il cammino del Prosecco?

Oltre all'alta montagna, per una *full immersion* nella natura e nei paesaggi, il Veneto offre, infatti, anche la possibilità di percorrere la zona viticola del Valpolicella, del Recioto, del Soave, rinomatissimi vini veneti, in mezzo a





ville e castelli, in luoghi quieti, di romantica bellezza. Per quanto riguarda Soave, la località che ha dato il nome al famoso vino color giallo paglierino, si narra che sarebbe stato nientepopodimeno che Dante Alighieri a battezzare il paese con questo nome, proprio in virtù della soavità delle sue uve e del suo vino. Il Soave ha un sapore asciutto, fresco, gentile, con un tenue *bouquet* che ricorda il sambuco e la ciliegia. Ciò lo rende indicatissimo per gli antipasti magri, le minestre, il pesce, le carni bianche. Un vino che, per poter cogliere tutto il suo fresco aroma, va consumato preferibilmente giovane. Per i rossi, a parte l'arcinoto, e apprezzatissimo Amarone, tra i vini meno conosciuti perché non degustare un bicchiere di Clinto? Si tratta di un vino piuttosto pastoso e denso, ricco di profumo dal sapore inizialmente amabile e poi leggermente asprigno nel finale, che è assai apprezzato dai tradizionalisti.

E con l'“...*ombra de vin...*” ci sta bene “...*un toco de formajo...*”. Nel Veneto la produzione casearia vanta realizzazioni ricche di storia e di qualità, come il notissimo Asiago DOP, i deliziosi formaggi di malga della Lessinia (monti poco a nord di Verona), il formajo embriago (ubriaco) o il raro Morlacco del Grappa PAT, ancora prodotto in alcune mal-

ghe con il latte delle vacche di razza Burlina, unica razza autoctona della regione, sembra purtroppo a rischio estinzione. In linea generale, la principale peculiarità dei formaggi di alpeggio o malga fa riferimento alla biodiversità dei pascoli, che sono fondamentali per la determinazione della composizione microbica del latte prodotto. Sotto il profilo cromatico, il formaggio di alpeggio è generalmente più giallastro di quello di pianura, per la mag-

giore presenza di beta carotene nelle erbe fresche, che contribuiscono a donare appunto una colorazione più gialla alla pasta. Sotto il profilo gusto-olfattivo, i sapori e gli odori dei formaggi di alpeggio non solo variano enormemente dai formaggi di pianura, ma saranno differenti anche in ogni zona alpina.

Il formajo embriago ha una storia molto antica, e risale a quando il contadino impiegava vinacce e mosto al posto dei ben più onerosi e difficilmente rintracciabili oli per trattare la crosta. Dopo una ventina di giorni dalla salatura le forme vengono immerse nelle vinacce fresche di uve nere (o bianche) e irrorate con vino torchiato per circa due giorni. Segue la consumazione o la stagionatura per massimo due mesi. Il trattamento dona alla pasta un colore che varia fino al giallo paglierino intenso. La crosta è di un viola carico o giallastra, a seconda del tipo di vinacce impiegate. Al palato offre aromi invitanti e particolari, con piacevoli note di piccantezza.

Il Morlacco è un antico formaggio creato nell'altopiano del Grappa da pastori e boscaioli provenienti dalla regione balcanica della Morlacchia (area attualmente appartenente alle regioni croate della Lika e di Segna, tra Istria e Dalmazia), che si

erano insediati in quel luogo durante il periodo della Repubblica di Venezia. È un formaggio a latte vaccino crudo che si produce in alpeggio (quindi prodotto estivo) con metodi di lavorazione tradizionali all'interno dei *cason* (caseire). Alcuni caseifici della pedemontana ne producono una versione meno tradizionale tutto l'anno, con latte pastorizzato. Pronto per il consumo dopo quindici giorni, può essere fatto stagionare per massimo tre mesi. La pasta è tenera e, quando giovane, ha sapore molto salato che, con la maturazione, si attenua permettendo l'emergere di aromi che ricordano la nocciola, il fieno, le erbe dei pascoli. I malgari consumano questo formaggio lungo l'arco della giornata, magari accompagnato da polenta, patate lesse o pane casareccio.

Il pane, si sa, è l'essenza della vita e, oltre a dare soddisfazione allo stomaco, può essere donato come ex-voto in segno di devozione. In tale ambito, un posto particolare è occupato dal "pane di S. Antonio", che prende il nome dal santo sepolto a Padova nella Basilica a lui dedicata, mèta di pellegrinaggi da tutto il mondo. In occasione della sua festa (13 giugno) il pane viene, infatti, benedetto e distribuito ai fedeli e ai poveri. La tradizione nasce da una leggenda che risale al XIII secolo, quando un bimbo annegò in una tinozza piena d'acqua. La madre, affranta, invocò l'intercessione del Santo, promettendo che avrebbe donato ai poveri una quantità di grano pari al peso del figlio, ottenendo



Formajo
embriago

che Tommasino (questo il nome del bimbo) tornasse in vita.

Per concludere degnamente questa nostra escursione enogastronomica veneta, non rimane altro che mandare in estasi le papille gustative con un *dessert* che, per rimanere in tema di vigneti, non potrà che essere di mosto d'uva: i "sùgui" (o "sùguli"). Si tratta di un dolce vegano di antiche origini contadine, di colore rosso scuro e consistenza di un budino, tipico della cucina veneta e che viene tradizionalmente preparato durante il periodo della vendemmia, legando in matrimonio il mosto d'uva (meglio se di Clinto o di uva fragola) con la farina di grano. Una prelibatezza da gustare da solo o accompagnato da altri dolci o, meglio, sostenuto da un buon bicchiere di vino, magari dello stesso tipo del mosto impiegato per i sùgui. Un prodotto che, nato nel Veneto, si è rapidamente affermato anche in Emilia Romagna e in Lombardia, specialmente nel mantovano. Già nel 1596, infatti, il medico Leonardo Fioravanti citava questo ghiotto budino sostenendo che andava preparato cercando di ottenere una crema morbida come polenta e che, una volta raffreddata, era ottima per i bimbi spalmata sul pane o anche su una fettina di polenta di mais. Al termine di una bella escursione, può essere un ottimo *dessert* se degustato dentro una coppetta. Messo in frigorifero, in vasetti di vetro tipo marmellata, può essere conservato per lungo tempo ma, per esperienza diretta, quando mia nonna lo preparava per noi nipoti veniva voracemente consumato nei primi due giorni.

Per concludere questa nostra passeggiata vorrei ricordare un veneto famoso. Il veneziano Giacomo Casanova, celebre avventuriero, scrittore, poeta, alchimista, diplomatico, agente segreto, filosofo, amante. Una vita interessante e vissuta intensamente, passata alla storia per lo più per la sua fama di rubacuori, tant'è che il suo cognome è diventato sinonimo di seduttore. Ma la sua ricerca di soddisfazioni sensoriali passava anche dalla gola. Come afferma nelle sue memorie "...Nella mia vita non ho mai



Morlacco



Basilica del Santo

trascurato i piaceri della tavola. Sono stato gastronomo errante e bongustaio ... Amai con trasporto la buona tavola, amai i piatti dal sapore forte e il

l'escursionismo non è, infatti, un aspetto secondario della nostra attività perché, non mi stancherò mai di ripeterlo, la cucina non è solo economia ma

formaggio vivo, che quando è in tavola si fa sentire...”.

E, sulle celebri orme di Giacomo, noi siamo escursionisti erranti e bongustai, che non trascurano i piaceri della tavola giacché, a passo lento, anche nel nostro piccolo esploriamo il mondo che ci sta attorno, gustandone gli aspetti più affascinanti. Viaggiare, infatti, vuol dire conoscere luoghi, incontrare persone e valorizzare le peculiarità del territorio che attraversiamo. L'aspetto enogastronomico del-



anche e soprattutto cultura, un valore aggiunto per il nostro Paese. Degustando le specialità dei posti che visitiamo possiamo meglio comprendere la natura del luogo, il clima, l'agricoltura e la pastorizia locali, le tradizioni, la storia.

Ciò che è bello cercare durante il nostro girovagare sono i sapori autentici e non massificati, seppure gradevoli e onesti, perché ciò è in grado di regalarci belle emozioni, facendoci comprendere il territorio e capire la gente che lo abita. Facciamoci, quindi, questo grande regalo. La sera, dopo una bella giornata passata camminando per sentieri, gustiamoci in allegria e amicizia i sapori delle tra-

dizioni enogastronomiche del luogo. Oltre a far felici i nostri sensi faremo felice anche chi ci propone quei sapori schietti.

Buone camminate ... con gusto.

Testo di Renato Scarfi
Foto di Maria Grazia Comini
e Renato Scarfi

Renato Scarfi è anche autore del libro "Guida pratica per escursionisti curiosi", Fusta Editore. Prefazione di Domenico Pandolfo, Presidente della Federazione Italiana Escursionismo.

“BAGIGI” ALL’AMERICANA

Ebbene sì, anche un “alimento” tipicamente americano ha trovato notorietà mondiale grazie a un veneto. Amedeo Voltejo Obici, nato a Oderzo (TV) nel 1878, all'interno di una famiglia poverissima che, nel 1885, alla morte del padre vede la già difficile situazione economica peggiorare ulteriormente. Lascia la scuola, fa l'idraulico ma non basta. Da solo parte per gli Stati Uniti, dove vive uno zio. Una volta arrivato ... non trova nessuno ad attenderlo perché lo zio ha sbagliato giorno e orario. Amedeo è disperato, non parla inglese, si trova in un posto che non conosce e ha solo 11 anni. Un poliziotto cerca di tranquillizzarlo offrendogli da sgranocchiare quelle che Amedeo conosce come “bagigi”, le arachidi.

Amedeo si rimbocca le maniche e in sei anni riesce a mettere da parte i soldi per far arrivare negli USA la madre e i fratelli e a iniziare un'attività di vendita di “bagigi”, che lui vende sbucciati, tostati e leggermente salati. L'idea è rivoluzionaria e l'anno successivo la sua attività mette il nome di *Planters Nut and Chocolate Company*, avendo come logo una nocciolina con occhi, arti, bombetta e bastone. Un logo conosciuto in tutto il mondo e disegnato da un altro immigrato italiano, Antonio Gentile (13 anni). In poco tempo la società, che viene quotata in Borsa, diventa un colosso con settanta negozi e seimila dipendenti.

Il genio e la voglia di lavorare vincono sempre.

¹ Laguna di Venezia, orto botanico di Padova, le ville di Andrea Palladio, Verona, Dolomiti, colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

² Decreto Ministeriale n. 19105 del 22 settembre 2017, Allegato 1 – Elenco delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale.

