

Il Mondo
di Gigetta
Patrimonio
di Umanità

SANTOSTEFANO

18 MARZO - 2 APRILE 2017

Cose sparse, notizioline, vademecum



QUALITÀ
SANTO
STEFANO



TERRE DI
SANTO
STEFANO



LIBERA UNIVERSITÀ
di SANTO STEFANO
dei Ripetenti



Organizzazione
Pro Loco di Santo Stefano
Libera Università di Santo Stefano
Tel. 335.5472433
www.terredisantostefano.it
info@terredisantostefano.it

Patrocini e collaborazioni
Comune di Valdobbiadene
Comitato Primavera del Prosecco
Consorzio Tutela Prosecco DOCG Conegliano Valdobbiadene
C.F.P. Dieffe Valdobbiadene

Consorzio Valdobbiadene
www.valdobbiadene.com
info@valdobbiadene.com

Testi e Foto
Miro Graziotin
Stampa
Segusino Stampa

IL MONDO DI GIGETTA, PATRIMONIO DI UMANITÀ

Le mani, gli occhi e quel sorriso benedicente sono il miglior viatico per questa ennesima mostra del vino che altro non vuol essere se non un tributo alla terra e alle persone, i contadini e le contadine, che l'hanno lavorata e curata per secoli. Lo sforzo intenso e continuativo di questa Pro Loco è stato in questi anni profuso per preservare di quel mondo le cose migliori: la solidarietà, la lentezza, il rispetto, l'ironia, la confidenza con la natura, la parola data...

Poi è arrivata e ci sovrasta la contemporaneità che di quelle cose ha spesso fatto strame in nome di un progresso tanto impetuoso quanto anonimo.

Se ci soffermassimo a spaziare con lo sguardo attorno al nostro mondo ci renderemmo conto, forse, di trovarci nella pancia di una terra che si è caricata in maniera spavalda sulle spalle “Il Prosecco”; come a dire che tutto il nostro agire e il nostro pensiero è fermamente inchiodato su questa “epocale missione”. E questo è, oltre che il nostro destino, anche la nostra fortuna. Ma se riuscissimo a declinare questo gravoso, nonché gioioso, compito con lo spirito che fiorisce dal sorriso di Gigetta avremmo dato a questo nostro lavoro una dignità e un valore che nessun'altra terradavino ci potrà contendere e a voi vecchi e nuovi amici la garanzia di qualità e umanità. La mostra numero 48 è idealmente dedicata a lei.

Vi auguriamo incontri felici e belle esperienze
in questa festosa Santo Stefano.

*Il Presidente
Loris Osellame
Santo Stefano, 18 marzo 2017*

VALDOBBIADENE

La valle del Piave, un paese



CESEN, FRASCADA ALTA
Bepi Mionetto, Madonna della Neve

(foto Uff. Turistico)

Un paese bisogna averlo - ci insegna Cesare Pavese. Valdobbiadene che si fregia con baldanza del titolo di città (del vino) si fa “paese” nelle occasioni in cui la sua umanità prende il sopravvento e parla; prende forma di paese dal carattere singolare in cui convivono gli spiriti franti della sua natura rurale con le malcelate ambizioni di fama planetaria che a volte confondono il forestiero in caccia di prosecco.

Sia come sia, Valdobbiadene è paese. I suoi confini sono come da regola “naturali”: il Piave fiume “patria” a Sud e il Cesen montagna “matria” a Nord.

Per chi vi giunge dal mondo delle pianure fa incanto la sua terra nervosa e il paesaggio inquieto dove si addossano in anarchica successione colmelli, dorsali boschive, manciate di case, immote chiesette e sparuti capitelli, borghi, vallecole e quel liquido spaesante ossessivo esercito di filari che nel suo immoto incedere emana l'energia di un pacifico manipolo in marcia verso le stagioni e gli anni; e quella montagna alle spalle che rassicura, matria dolcissima e protettiva.

Per coloro i quali, al contrario, arrivano dai valichi montani o dagli angusti passi prealpini si schiude alla vista una strana valle che non conduce in nessun luogo e che si dissolve in un magmatico coacervo di nulla oltre il Piave verso la piana e le sue inquietudini. Qui, la notte, agli abitanti delle terrealte disvela la frenetica inattività della pianura con le sue luci sospese e brulicanti come lucciole impazzite.

Ma dove sta il centro di questo paese? Da dove partire per girare nel recinto di questo “cerchio non aperto”, per dirla con il poeta? Va detto che il mondo valdobbiadenese è un insieme policentrico in cui convivono da secoli comunità frazionate che conservano ciascuna un proprio timbro nella parlata con sfumature e accenti molteplici, nelle consuetudini e nei tic paesani; nel loro particolare esprimono un'adesione alla terra – quella porzione di terra – inconfondibile. Ogni borgo e frazione esibisce una declinazione del vivere tra collina e montagna e fa di questo lembo altotrevigiano un armonioso esempio di complessità che il ciclone “Prosecco” tenderebbe a ridurre a granitica uniformità.

Tre esempi, tre percorsi, tre ipotesi per dar forma di paese al variegato catalogo che convive forzatamente con la sarabanda proseccchista che tutto ottunde e sovrasta.

Primo luogo da indagare è la Montagna: ambiente alieno alla moderna vulgata vitivinicola, presenta i tratti ancestrali e affascinanti dei luoghi fondativi con le tracce di una lenta, faticosissima e sparpagliata antropizzazione di cui possiamo intravedere solo i cascami rianimati a intermittenza nei revival ad uso e consumo dei turisticconsumatori. Ma i segni della storia permangono e sono leggibili per chi li vuol cercare.

Poi la Collina: presidiata a intermittenza dai borghi partoriti dalle valli montane - cornucopie inesauste -, provoca stordimento con il suo portamento erratico a evidenziare, nelle sommità, nelle vallecole e a mezzacosta, casolari e capitelli dove l'epopea contadina ha conosciuto patimenti e dove ha elaborato il gran cambiamento e dove si è nutrita delle ataviche credenze che hanno consentito a quel mondo di vincere

sulle asperità della storia. Quei segni giacciono ora sfregiati, mal tollerati, spesso cancellati; tuttavia quelle pietre restano e parlano.

Terzo scintillante monito che ci fa capire che la Valdobbiadene nella sua forma paese è tante cose e non il solo asfissiante prosecco ci viene dallo specchio franto della Piave: fiume cangiante, che guarda, borbotta e passa; al quale la Valdobbiadene rende tributi modesti ma numerosi, quando anche il più randagio e sonnolento rio scendendo le valli sfocia “in t'el mar grande” per dirla con Biagio Marin. In esso scorrono i sassi e l'eco delle voci che han fatto storia epica come gli zattieri del Piave e storia tragica come i tanti militi ignoti che vi hanno versato il sangue. E anche lì i segni ci son tutti; è sufficiente tendere l'orecchio, aguzzare lo sguardo e smarrirsi nel riverbero urlante del sole sulle riottose ma pacificate onde per capire la complessa umanità che popola queste piccole terre tra il monte e la golaena.

Il piccolo viaggio nel “cerchio paese” termina qui al cospetto delle solide arcate del ponte di Vidor, e se consultate i vostri appunti vi troverete nell'ordine: nella Montagna il Sentiero delle Prese, camminabile memento alla fatica dei malgari e alla gioia intensa ed effimera dei raccoglitori di narcisi, tra pascoli verdissimi e boschi scapigliati e luminosi.

Per la Collina il Duomo di Piazza con le sue opere mirabili tra le quali il Campanile a cipolla, fulcro del nostro mondo; la Confraternita del Prosecco a San Pietro dove è stata concepita nel 1946, da parte di quattro giovani sopravvissuti alle nefandezze del ventennio, l'“invenzione della gioia” (alias, il prosecco); la Mostra di Santo Stefano, bizzarra ipotesi di Museo della Terra e l'Anello del Prosecco, itinerario dolcissimo e colto per viandanti curiosi. Infine il Parco del Piave, scrigno di biodiversità e antepresa di quel mar grande al quale confluirà ogni umana passione.

Al viaggiatore e al narrabondo che cova in ognuno di voi vorremmo dire che qui, nella valle del Piave, stiamo tutti dentro a un cerchio non aperto a condividere bellezza.

Altri diranno che Valdobbiadene è un profluvio interminabile e inestricabile di cantine e degustazioni e prosecco ed eventi... Ma questo fa tanto “Città del Vino”.

A noi piace “paese” perché avere un paese vuol dire non essere soli.

LA PIAVE

Tavolozza di storie e di colori



OSPITALITÀ A SANTO STEFANO

Santo Stefano pur nella sua esiguità territoriale e la sua nervosa orografia propone una buona ospitalità e buoni cibi nei suoi ristoranti, negli agriturismi e nei piccoli B&B dove è possibile conoscere e condividere la vita quotidiana del nostro piccolo borgo.

BELVEDERE PIZZERIA TRATTORIA
Via Santo Stefano, 27 Tel. 0423 900204
www.myspace.com/pizzeriabelvedere



DA GALLINA OSTERIA
Via Vettorazzi e Bisol, 10
Tel. 0423 900297



IL FOLLO AZ. AGRITURISTICA
Via Follo, 36 Tel. 0423 901092
www.ilfollo.it info@ilfollo.it



LA CASA VECCHIA AZ. AGRITURISTICA
Via Callonga 10/12
Tel. 0423 900160 328 9748909
www.lacasavecchia.it
info@lacasavecchia.it



SALIS RISTORANTE ENOTECA
Strada di Saccol, 52
Tel. 0423 900561 346 3205972
www.salisristorante.it
info@salisristorante.it



VIGNETO VECIO AGRITURISMO
Via Grave, 8 Tel. 0423 900338
www.vignetovecio.it
info@vignetovecio.it



RELAIS DOLCEVISTA
Via Masaré, 4 Tel. 0423 900408
www.dolcevista.it
info@dolcevista.it



ALESSANDRO BORTOLIN
Via Santo Stefano, 39
Cell. 347 9803549
www.alessandrobortolin.com
info@alessandrobortolin.com



SANTO STEFANO



FOLLO DI SANTO STEFANO
Affresco in casa Follador, Berti

ANCORA CONTADINI

Santo Stefano è una frazione di Valdobbiadene e con i suoi circa 500 abitanti rappresenta poco più del cinque per cento della popolazione del comune. Assieme alle confinanti Guia e San Pietro di Barbozza costituisce l'area viticola più pregiata del territorio del Prosecco DOCG. Guia già col nome rivela una vocazione boschiva e montana dove nel corso dei secoli si è sviluppata un'importante attività legata al bosco, segherie e edilizia; San Pietro di Barbozza è per altri versi la comunità specializzata nell'allevamento, stalla e alpeggio; Santo Stefano infine, adagiata lungo il corso del torrente Teva, tra le tre presenta i caratteri più originali; in quanto già dal 1500 ha visto svilupparsi piccole attività protoindustriali alimentate dalle ruote da mulino (7) lungo il corso d'acqua. Poi nel tempo, venendo meno la economicità delle attività di battilana, di molitura, di maglio e le latterie, ha preso piede l'unica alternativa possibile in questo contesto orografico: la viticoltura. E' sufficiente salire in una briosa passeggiata le colline a Sud che dominano il Follo e da lì osservare il gran teatro delle vigne per capire che Santo Stefano gode della protezione materna della montagna che la lambisce con rotondi corteggiamenti, con carezze di venti e di brezze dolcissime e della perdurante esposizione al sole e delle rugiade notturne che raramente ristagnano con le sulfuree evanescenze tipiche delle vallecole chiuse e delle vigne "basse". La sua terra è un anarchico miscuglio di minerali che fanno ricca la vegetazione che vi prospera. Gli uomini che la lavorano, infine, sono i pronipoti di quei pionieri che nel corso del tempo, han saputo modellare palmo a palmo queste colline e renderle generose, ospitali e belle. E se poi vorrete scoprire altri segreti, è sufficiente una giornata di sole, buone scarpe e camminare. Santo Stefano la si attraversa in lungo e in largo in meno di una giornata e vi potrà succedere di incontrare i segni della sua storia: ruote di mulino, fabbri, vecchie latterie in disuso, cantine, tante cantine, capitelli di santi e solitarie madonne; affreschi e segni di devozione popolare scoloriti dal tempo ma sempre efficaci ad assicurare salute e prosperità. E tante donne e uomini affaccendati nella cura della terra e della cantina; e se vi scappa di chiamarli contadini può succedere che ne spunti un sorriso e che nasca un'amicizia.

Perché a Santo Stefano siamo fieri di chiamarci ancora contadini.

VAL MOLERA



C'ERA IL MARE



CARTIZZE

Emergenze geologiche sulle Bastie

TERRE DI SANTO STEFANO

Circa 65 milioni di anni fa, l'area della Marca Trevigiana si trovava in fascia tropicale ed era interamente ricoperta dal mare, come testimonia l'abbondante presenza di resti fossili di coralli.

Fra i 65 e i 10 milioni di anni fa, le acque si ritirarono e fu all'apporto dei fiumi che si dovettero le stratificazioni di arenarie fossilifere, di marne e di marne argillose. Quattro milioni di anni fa i movimenti orogenetici, dovuti alla spinta dell'Africa sull'Europa, inarcarono gli strati che si disposero verticalmente, dando origine alle attuali colline: le stratificazioni più dure diventarono i cordoni collinari più elevati e quelle più tenere diedero luogo alle odierne vallate.

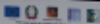
Durante gli ultimi millenni si verificò infine il fenomeno delle glaciazioni, con il conseguente trascinarsi delle ghiaie calcaree, che andarono a ricoprire vaste zone del territorio. È questa l'origine delle **terredisantostefano**: alchimie casualmente miscelate dalla natura e dagli eventi geologici dal Cretaceo al Miocene, dal Pliocene al Pontico, hanno prodotto marne gialle e azzurrognole, calcare argilloso, cineree marne marine, argille grossolane e compatte. In particolare l'area di Cartizze, il cui cuore è a Santo Stefano, tra 20 e 15 milioni di anni fa, era ricoperta da un mare profondo, sui cui fondali si stratificarono sabbie, livelli più ricchi di argilla e di calcare. Con l'inarcamento degli assi collinari queste ricche stratificazioni emersero in superficie.

Nelle ultime migliaia di anni, gli agenti meteorici, la vegetazione e i microorganismi hanno trasformato la parte superficiale della roccia in un suolo a matrice sabbiosa, poco profondo, ricco di microelementi, che troveremo trasformati in sapori e aromi nel calice.

Questi gli antefatti che fanno sì che i nostri vini abbiano ad infondere una persistente suggestione marina, con i riverberi e i profumi di passeggiate lungo la battigia al sorgere del sole. Se non provate queste leggiadre emozioni, diffidate, diffidate...



ANELLO DEL PROSECCO



CARTIZZE Il Prosecco d'Oro

Scegliere un vino di Cartizze significa scegliere un'ottima vigna, fertile, di alta qualità e in pieno controllo. Il lavoro del Colono, che cura ogni dettaglio, è stato seguito, anno dopo anno, da un'attenta e qualificata selezione di uva, in cui non viene tralasciato il minimo dettaglio. E così, ogni vitigno, in base al tipo di terreno, si cura con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite. In questo modo, ogni vigna è curata con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite. In questo modo, ogni vigna è curata con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite. In questo modo, ogni vigna è curata con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite.

Il lavoro del Colono è stato seguito, anno dopo anno, da un'attenta e qualificata selezione di uva, in cui non viene tralasciato il minimo dettaglio. E così, ogni vitigno, in base al tipo di terreno, si cura con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite. In questo modo, ogni vigna è curata con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite. In questo modo, ogni vigna è curata con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite.

Il lavoro del Colono è stato seguito, anno dopo anno, da un'attenta e qualificata selezione di uva, in cui non viene tralasciato il minimo dettaglio. E così, ogni vitigno, in base al tipo di terreno, si cura con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite. In questo modo, ogni vigna è curata con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite. In questo modo, ogni vigna è curata con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite.

Il lavoro del Colono è stato seguito, anno dopo anno, da un'attenta e qualificata selezione di uva, in cui non viene tralasciato il minimo dettaglio. E così, ogni vitigno, in base al tipo di terreno, si cura con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite. In questo modo, ogni vigna è curata con un'attenzione particolare, che si manifesta in ogni fase del ciclo di vita della vite.



CERCANDO PAROLE CAMMINANDO LA TERRA

Anello del Prosecco è un itinerario tra le colline valdobbiadenesi. Il tracciato si snoda tra le frazioni di San Pietro di Barbozza e Santo Stefano, e lambisce a oriente le verticali asperità delle colline a sud di Guia. Il centro dell'Anello è il colle delle Bastie (Cartizze) dal quale si domina tutto lo scenario. Si parte dalla piazza di San Pietro e lì si ritorna, dopo un cammino di circa 14 chilometri. L'Anello si sviluppa in un costante saliscendi tra le vigne su sentieri, tratturi e qualche breve lembo di asfalto. Il percorso è discretamente segnalato per non invadere con elementi di disturbo il delicato tessuto paesaggistico. Vi si incontra all'inizio il sito di Vignarte, originale incontro tra scultura e viticoltura: i pali in capo ai filari sono qua e là sostituiti da fusti di quercia scolpiti da altrettanti artisti del legno.

All'attacco delle Bastie alle porte del Cartizze ha inizio un altro segmento dedicato dell'Anello, il Salvaparole lessico della terra: una serie di 15 installazioni, disseminate lungo il percorso, dalla fattura essenziale che propongono alla lettura 15 lemmi, tra parole dell'uso contadino e la toponomastica, con l'intento di preservare e divulgare la conoscenza delle parole che nei secoli hanno scandito il lavoro delle vigne e i nomi dei luoghi dove si è affermata la versione valdobbiadene della civiltà contadina.

L'Anello può essere camminato nella sua interezza oppure a segmenti poiché in ogni punto del percorso ci sono deviazioni e scorciatoie che riconducono facilmente al punto di partenza. Le stagioni ideali per poterlo apprezzare al meglio sono autunno, inverno e primavera dove le temperature, i colori e l'abito spoglio del paesaggio mostrano l'intimo fascino di questa terra. Lungo il percorso sono possibili incontri con contadini intenti al lavoro di vigna e anche visite alle numerose cantine disseminate tra borghi e contrade.

L'abbigliamento deve essere leggero e la raccomandazione, superflua, è di aver cura della terra che si cammina e delle cose che la corredano.

BUON VIAGGIO AMICI.

Presso l'Ufficio Turistico in piazza Marconi è disponibile la piantina del percorso dove è anche possibile prenotare visite guidate.

0423 976975 - info@valdobbiadene.com

NOSTRAMADRE TEVA

La Teva, torrente, è il lungo cordone ombelicale che unisce il corpace della montagna al fiume sacro per antonomasia, il Piave, attraversando Santo Stefano, il Follo, altri borghi, boschi e prati, nutrendo e lambendo ossessionanti vigneti.

L'importanza che ha avuto questo quasifiume che percorre da Nord a Sud Santo Stefano è scritta nei libri di storia e sopravvive nella memoria dei pochi vecchi che risiedono nelle sue vicinanze. Sono lontani i fasti del torrente che già dal '400 alimentava con il suo rapido corso varie ruote da mulino. Ruote che muovevano un piccolo mondo artigianale di fabbri, foladori di lana, mugnai, moleta... Per non parlare degli insediamenti preistorici documentati dal rinvenimento di materiali litici al Follo e a Soprapiana, e dal ritrovamento, nel 1974, dei resti di Mammut, presso la cava Codello a Colbertaldo sulla sponda sinistra della Teva, a testimoniare la probabile presenza di un laghetto glaciale. Insomma una storia affascinante.

Nasce a quota 300 metri s.l.m. in un oscuro recesso alle spalle delle ex scuole di Santo Stefano e scorre a valle alternando tratti scoscesi e impetuosi ad altri più dolci e cogitabondi nei quali l'acqua gorgoglia come eco e contrappasso ai pensieri del viandante che la costeggia. In un documento del 1542 è riportato l'elenco delle ruote mosse dalle acque della Teva in ambito santostefanese prima di alimentare altre rogge oltre il confine Sud a Colbertaldo e Vidor: "tre ruote da cereali, un follo da pani e tre mole da gubar". E ancora nel 1826 negli Atti preparatori del Catasto Austriaco, così si scriveva: "... Nella parrocchia di Santo Stefano scorre un'acqua perenne detta Teva ... serve detta acqua al lento corso di cinque mulini da macina con ruota a copedello, di un battiferro e di due folli ...".

Nelle vasche che alimentavano le rogge dei mulini un tempo si allevavano tinche; lungo il corso si catturavano gamberi, anguille, si pescavano marson e altri pesci utili ad integrare la modesta dieta contadina povera di proteine. I giovani si tuffavano e le donne vi facevano il bucato. Nel corso degli anni ha “buttato” acqua per tante famiglie della parte alta del territorio orientale di Valdobbiadene e tuttora continua per il comune di Vidor.

Fiume fondativo delle nostre fortune economiche, ha perso negli ultimi cinquant'anni la centralità che gli competeva e il suo scorrere perpetuo sembra lamentare e rivendicare sommessamente rispetto. Sicché oggi della Teva ci si ricorda solo nelle estati estenuate dalla siccità, quando la sua acqua riprende valore vitale per le vigne riarse dal sole.

Nel 1995 una giovane laureanda in scienze naturali all'università di Padova, Valentina Furlanetto, presentava la sua tesi sull'Analisi biologica, cronologica ed ecologica della flora ripariale del rio Teva, concludendo che “Durante gli ultimi anni della mia ricerca ho registrato un'intensificazione delle colture con la conseguenza di notevoli danni agli ambienti naturali; sarebbe auspicabile una gestione più oculata del territorio, in modo tale da evitare un'ulteriore riduzione della flora naturale della zona che comprende ben 172 specie, tra le quali 25 ritenute quasi scomparse”.

Da questa riflessione sono passati 18 anni e la situazione si è ulteriormente evoluta con la prepotente affermazione del prosecco a cui si è sacrificato forse troppa parte del nostro patrimonio paesaggistico. Nel cuore del Follo sono ancora visibili, con le rogge, i resti del follo da battilana e il mulino da farina. Altri resti si intravedono lungo il suo corso e altre rogge sono ancora decifrabili accanto a edifici che ora sono adibiti o ad abitazione o a cantina.

Infine un cenno all'origine del nome; che risulta incerta anche se, come spesso accade per i corsi d'acqua, risale certamente all'epoca preromana; forse dal greco Tifoz, palude, acqua stagnante o dall'accadico Tibu, tuffarsi o Tebu, sorgente. Interessanti affinità sono riscontrabili in altri ambiti territoriali: il Tiveron vicino a Treviso, Val di Teva nelle Marche, la Théve affluente dell'Oise nella regione parigina, il Tav in Scozia e, forse, lo stesso Tevere. E, a sorpresa, un suggestivo accostamento con il Tisza che bagna l'ungherese Tocaj capitale dell'omonimo famoso vitigno e che attraversa quel fulcro della storia novecentesca - i Carpazi - tra Romania, Galizia, Slovacchia e Ungheria assumendo di volta in volta il nome di Tissa, Tysa, Theis...

Tante memorie e tanti sospiri che dovrebbero renderci consapevoli del tesoro che ci è stato dato e che meriterebbe una più attenta cura per un recupero ambientale di sicuro interesse.

LIBERA UNIVERSITÀ DI SANTO STEFANO DEI RIPETENTI



GARBUI DI SANTO STEFANO

Libera Università dei Ripetenti, una possibile lezione

Per dirla con Robert Musil,

Sull'Atlantico un minimo barometrico avanzava in direzione orientale incontro a un massimo incombente sulla Russia, e non mostrava per il momento alcuna tendenza a schivarlo spostandosi verso nord. Le isoterme e le isòtere si comportavano a dovere. La temperatura dell'aria era in rapporto normale con la temperatura media annua, con la temperatura del mese più caldo come con quella del mese più freddo, e con l'oscillazione mensile aperiodica. Il sorgere e il tramontare del sole e della luna, le fasi della luna, di Venere, dell'anello di Saturno e molti altri importanti fenomeni si succedevano conforme alle previsioni degli annuari astronomici. Il vapore acqueo nell'aria aveva la tensione massima, e l'umidità atmosferica era scarsa. Insomma, con una frase che quantunque un po' antiquata riassume benissimo i fatti*

era una bella giornata di gennaio dell'anno 2012 e nasceva la LUSS, Libera Università di Santo Stefano, dei Ripetenti.

La sede della LUSS è il territorio di Santo Stefano.

Ne sono membri tutti i cittadini di Santo Stefano, tutte le persone che temporaneamente risiedono a Santo Stefano e tutti coloro che con spirito concorde e armonioso transitano o sostano nel suddetto territorio. Le finalità della LUSS sono, in sintesi, l'interlocuzione permanente tra la terra e gli uomini con scambio vicendevole di conoscenze e di cura.

La LUSS non riconosce alcuna gerarchia che non sia quella che deriva dal lavoro sul campo e dalla conoscenza del territorio. Il tempo accademico della LUSS è indefinito.

Si assegna particolare rilevanza didattica alle manifestazioni meteorologiche, alle cadenze stagionali e a tutti gli eventi naturali che possono costituire turbativa del normale corso delle cose del nostro tempo. Le materie di insegnamento e di apprendimento saranno stabilite di volta in volta senza preclusioni di sorta purché trattino della vita sulla terra. Chiunque può intrattenere conversari, affabulazioni, lectio magistralis sui più svariati temi.

La partecipazione ai simposi è gratuita e aperta a tutti. La LUSS non opera alcuna distinzione tra docenti e discenti.

Ognuno può rivestire entrambi i ruoli nel mettere a disposizione della LUSS le proprie competenze o le proprie curiosità.

Sono banditi i titoli accademici e ogni manifestazione goliardica. La LUSS opera in autonomia da qualsiasi ente, associazione, confraternita che si credano depositari di verità rivelate o di missioni salvifiche.

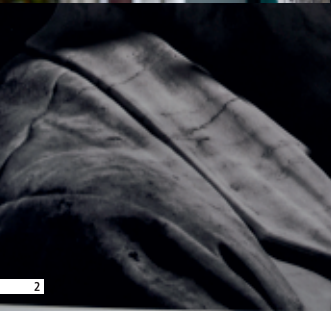
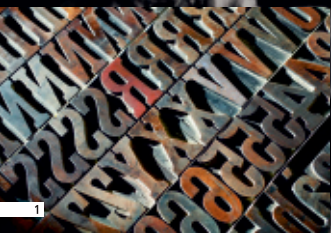
I membri della LUSS amano la terra e ne fanno parte integralmente.

L'unico attestato previsto sarà assegnato, come viatico, ai membri che giungeranno, dopo un operoso cammino, nell'eremo di Sant'Antonio prima di intraprendere il lungo viaggio verso l'infinito.

La costituzione della LUSS è comunicata alle competenti autorità che si rendano consapevoli che un principio di disordine sta germogliando sulle loro terre per portare conoscenza, armonia e sogni.

*R. Musil, *L'uomo senza qualità*, Ed. Einaudi

PICCOLE COSE NOTEVOLI



1. **CORNUDA** Tipoteca (foto Tipoteca)
2. **FOLLINA** Wunderkammer del vino
3. **SEGUSINO** Stramare (foto Marina Palpati)

Attorno a Santo Stefano si dispiega il gran mondo altotrevigiano che, oltre al vasto patrimonio artistico e storico universalmente conosciuto, comprende alcune piccole ma prestigiose realtà che meritano particolarmente di essere conosciute. Tra queste ci pare utile segnalare tre siti di valore, dei quali la nostra Mostra ha goduto piccoli, ma preziosi, contributi negli ultimi anni.

1 TIPOTECA di Cornuda. Museo, archivio, stamperia, biblioteca, galleria e auditorium.

Uno dei più prestigiosi musei della stampa e del carattere tipografico d'Europa. Comprende una esposizione permanente, macchine da composizione e da stampa perfettamente funzionanti con annessi laboratori didattici di calligrafia, legatoria e stampa. Organizza mostre temporanee e nel suo auditorium ospita conferenze, rappresentazioni e proposte culturali.

**Tipoteca Italiana Fondazione
Cornuda (Tv) Via Canapificio, 3
tel. 0423.86338 - www.tipoteca.it**

2 WUNDERKAMMER DEL VINO (Spazio dell'Uva e del Vino)
Pedeguarda di Follina

Piccolo ma denso concentrato di meraviglie attorno all'uomo alle prese con il divenire della storia incrociata con le vicende dell'uva e del vino. Esposizione di oggetti e libri rari interconnessi dalla sofferta passione del suo eclettico fondatore, Giovanni Gregoletto e i suoi sodali. Inoltre una bella esposizione di poster a tiratura unica di soggetto enoico filosofico e PGR.

**SUV - Pedeguarda di Follina Via Pedeguarda,26
Follina (Tv) - info@edizionisuv.it.**

3 BORGIO STRAMARE di Segusino. Minuscolo borgo di mezza montagna a pochi minuti dal centro di Segusino (Tv). Il recupero edilizio attuato negli ultimi vent'anni ha messo in evidenza la qualità dei materiali e delle tecniche che fa di questo piccolo grumo di case un modello di rinascita per luoghi consimili sparsi per ogni dove nell'arco alpino. Il borgo è abitato saltuariamente ma dalle sue pietre respira un'anima tanto antica quanto calorosa ed ospitale. In ogni periodo dell'anno vi si svolgono incontri e rappresentazioni di carattere popolare, storico e culturale. La sua bella fontana, alimentata dal torrente Riù, è generosa con i viandanti e con i visitatori nell'accogliente piazzetta dominata dalla chiesetta di San Valentino (patrono degli epilettici e, di conseguenza, degli innamorati).

**Stramare, Segusino (Tv)
FB borgostramare
FB corostramare**

VALDOBBIADENE CONEGLIANO QUI È SUPERIORE, IL PROSECCO

MAPPA DELLA ZONA DOCG
CON LE 43 RIVE



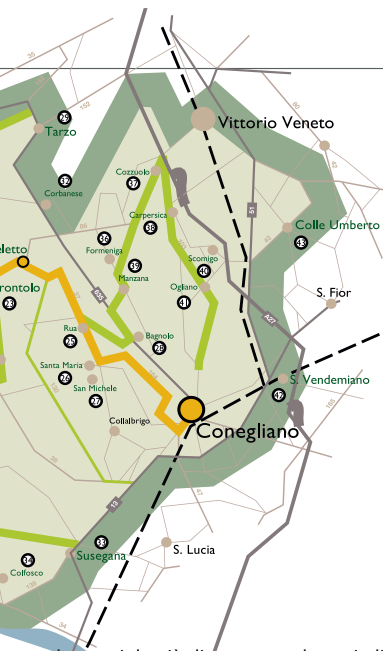
**Strada del
Prosecco Superiore**

La zona di produzione del Prosecco Superiore DOCG si estende nella fascia collinare dell'alta Marca Trevigiana compresa tra le città di Conegliano e Valdobbiadene.

Un insieme di emergenze collinari che, con direzione E/O, si susseguono fino alle prealpi che lo riparano dai freddi dolomitici e in vista di Venezia il cui mare influenza dolcemente il clima.

L'area DOCG è estesa nel territorio di 15 comuni e si sviluppa su un'area di circa 18.000 ettari di superficie agricola. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli ad altezze comprese tra i 50 e i 500 m.s.l.m.

Attualmente all'albo della DOCG sono iscritti circa 7.000 ettari di vigneto,



LE 43 RIVE DELLA DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE

COMUNE DI VALDOBBIADENE

1. RIVE DI SAN VITO
2. RIVE DI BIGOLINO
3. RIVE DI SAN GIOVANNI
4. RIVE DI S. PIETRO DI BARBOZZA
5. RIVE DI SANTO STEFANO
6. RIVE DI GUIA

COMUNE DI VIDOR

7. RIVE DI VIDOR
8. RIVE DI COLBERTALDO

COMUNE DI MIANE

9. RIVE DI MIANE
10. RIVE DI COMBAI
11. RIVE DI CAMPEA
12. RIVE DI PREMAOR

COMUNE DI FARRA DI SOLIGO

13. RIVE DI FARRA DI SOLIGO
14. RIVE DI COL SAN MARTINO
15. RIVE DI SOLIGO

COMUNE DI FOLLINA

16. RIVE DI FOLLINA
17. RIVE DI FARRÒ

COMUNE DI CISON DI VALMARINO

18. RIVE DI CISON DI VALMARINO
19. RIVE DI ROLLE

COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO

20. RIVE DI PIEVE DI SOLIGO
21. RIVE DI SOLIGHETTO
22. RIVE DI BARBISANO

COMUNE DI REFRONTOLO

23. RIVE DI REFRONTOLO

COMUNE DI S. PIETRO DI FELETO

24. RIVE DI S. PIETRO DI FELETO
25. RIVE DI RUA
26. RIVE DI SANTA MARIA
27. RIVE DI SAN MICHELE
28. RIVE DI BAGNOLO

COMUNE DI TARZO

29. RIVE DI TARZO
30. RIVE DI RESERA
31. RIVE DI ARFANTA
32. RIVE DI CORBANESE

COMUNE DI SUSEGANA

33. RIVE DI SUSEGANA
34. RIVE DI COLFOSCO
35. RIVE DI COLLALTO

COMUNE DI VITTORIO VENETO

36. RIVE DI FORMENIGA
37. RIVE DI COZZUOLO
38. RIVE DI CARPESICA
39. RIVE DI MANZANA

COMUNE DI CONEGLIANO

40. RIVE DI SCOMIGO
41. RIVE DI OGLIANO

COMUNE DI SAN VENDEMIANO

42. RIVE DI SAN VENDEMIANO

COMUNE DI COLLE UMBERTO

43. RIVE DI COLLE UMBERTO

© Consorzio Tutela Valdobbiadene Conegliano

lavorati da più di 3.000 produttori, di cui 105 in comune di Valdobbiadene, compongono la sottozona del Superiore di Cartizze dalle cui uve si ricava ogni anno circa un milione di bottiglie di spumante. La forte pendenza delle colline ha fatto sì che la conduzione dei vigneti sia rimasta affidata ai piccoli viticoltori che rimangono, con una rete gentile e pervasiva, una unica grande vignacantina.

E' grazie a questo pacifico esercito di donne e uomini e al loro amore per la terra che si è potuto modellare e preservare questo paesaggio dai tratti unici. Ne sono testimoni i cento e più casolari disseminati tra le Rive in ordine sparso, focolari inesauriti di vita e di sapiente lavoro.

LE TIPOLOGIE DEL VALDOBBIADENE DOCG

SPUMANTE

Lo Spumante è prodotto prevalentemente in tre versioni, Dry, Extra Dry e Brut.

Nella prima la fermentazione si interrompe quando rimangono da svolgere in alcol fino a 35 g/l di zuccheri; nella seconda fino a 20 g/l e nel Brut fino a 15g/l.

DRY

E' lo Spumante della gioia. Con la sua buona dose di residuo zuccherino si presenta al palato con note floreali, fresco e fruttato. Con la sua complessa sapidità si presta per brindare nelle belle circostanze della vita e per suggellare convivio e amicizia.

EXTRA DRY

E' il Valdobbiadene "classico", la versione che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage.

L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie a una acidità ben presente. Ottimo come aperitivo, è ideale servito a 8-10 °C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

BRUT

E' il più moderno e ha un grande successo internazionale. Si caratterizza per profumi più ricchi di sentori di agrumi e di note vegetali, che si accompagnano con una piacevole nota di crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine, assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato; lo Spumante per eccellenza. Da servire a 8-10 °C su antipasti di pesce e verdure, primi piatti con frutti di mare e piatti di pesce al forno o a tutto pasto.

TRANQUILLO

E' la versione meno conosciuta al di fuori della zona di produzione. Si ottiene dai vigneti poco produttivi e da uve ben mature. La vinificazione prevede una breve macerazione a freddo sulle bucce dell'uva, in modo da arricchire il mosto in aromi e struttura. Il colore è paglierino delicato, i profumi sono di mela, pera, mandorla e miele.

La struttura è morbida con un retrogusto talvolta gradevolmente amarognolo che lo rende più articolato e complesso. Anche se non è un vino da invecchiamento, lo si può apprezzare anche al secondo anno di vita. Va bevuto a 10-12°C su antipasti, e in abbinamento con i piatti freddi della tradizione veneta.

FRIZZANTE

È il più facile e immediato: nato per incontrare i giovani e per avvicinare il consumatore meno esperto.

Nella fermentazione il Prosecco frizzante armonizza la fragranza dei profumi varietali dell'uva con il pizzichio delicato dell'anidride carbonica.

Va servito a 8-10 °C come aperitivo, su antipasti e primi.

COL FONDO (sur lie)

È il prodotto della rifermentazione in bottiglia e l'autentico ambasciatore della tradizione del vignaiolo; un vino essenziale, asciutto, vino che «parla». Da "ciacole", conviviale, a tutte le ore. Il leggero deposito sul fondo è il risultato del processo naturale di rifermentazione in bottiglia.

La bottiglia va caraffata con garbo. È il preferito dai valdobbiadenesi. Vinoverità, da viti storiche di collina.

VALDOBBIADENE

SUPERIORE DI CARTIZZE

(Il Pentagono d'Oro)

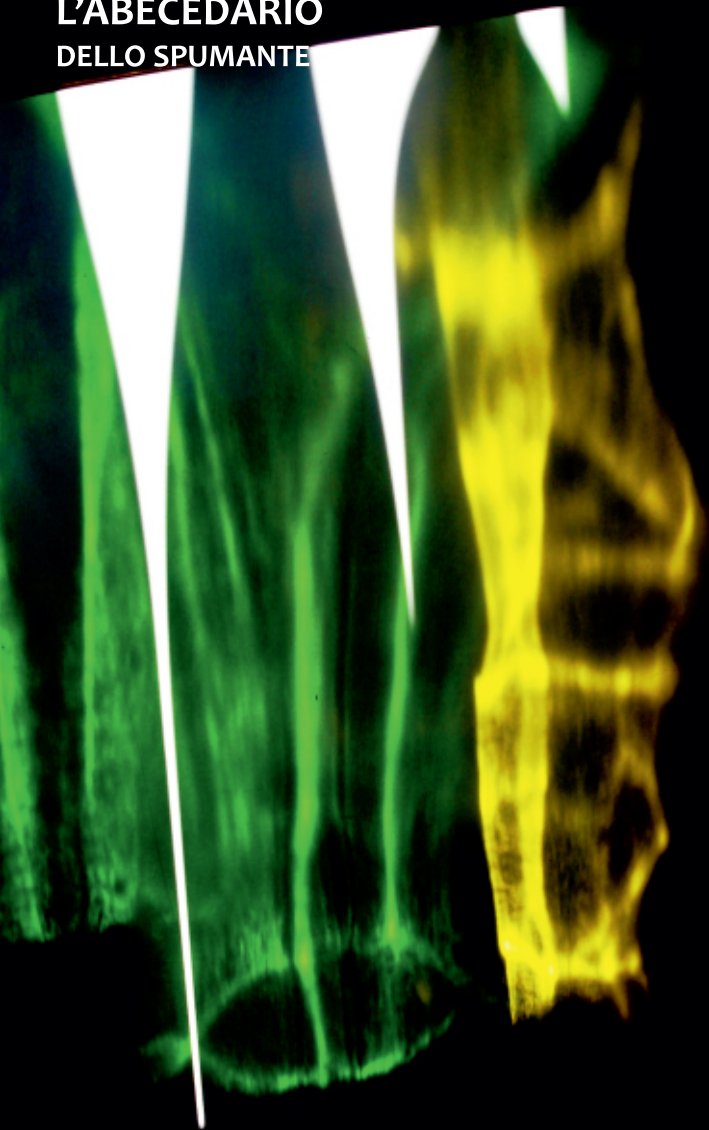
Particolarmente pregiato è il Prosecco prodotto nella zona di Cartizze, una piccola area di 105 ettari, compresa tra le colline di Saccol, San Pietro e Santo Stefano, in comune di Valdobbiadene a forma di pentagono.

Un vero e proprio *cru* che nasce dalla combinazione fra un microclima ideale e un terreno assai vario, con morene, arenarie ed argille che consentono un drenaggio rapido delle piogge e l'accumulo di una costante riserva d'acqua, così che le viti si sviluppano in modo equilibrato. Nasce da qui il Cartizze. Spumante sontuoso, si manifesta con una complessità di profumi invitanti e ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi, alla rosa, con una gradevole nota di mandorle.

Prodotto quasi esclusivamente nella versione Dry (residuo zuccherino 17-35 gr/l), questo Spumante si accompagna ai dolci della tradizione, dalla pastafrolla, alle crostate di frutta, alle focacce. Ottimo alla fine di ogni pranzo e per ogni brindisi augurale.



**L'ABECEDARIO
DELLO SPUMANTE**



ABBOCCATO: Spumante lievemente dolce, con leggero residuo di zuccheri.

ACIDITÀ: si misura in grammi/litro ed è l'insieme dei valori acidi. E' molto importante perchè determina la salute e la gradevolezza di un prodotto.

AMABILE: Spumante più dolce e corposo di "abboccato".

ANIDRIDE CARBONICA: si sviluppa durante la fermentazione e si libera nelle bollicine alla stappatura della bottiglia.

AROMA: è la sensazione olfattiva che si percepisce per via retronasale dopo aver deglutito.

AUTOCLAVE: recipiente in acciaio a tenuta ermetica utilizzato per la produzione di Spumanti metodo Charmat.

BRUT: Spumante secco con residuo zuccherino fino a 15 g/l.

CHARMAT: o Metodo Italiano che differisce dal Metodo Classico perché la seconda fermentazione avviene in autoclave.

CLASSICO: o Metodo Champenoise nel quale la seconda fermentazione avviene in bottiglia.

CORPO: l'insieme delle componenti strutturali di uno Spumante.

CORTO: Spumante poco persistente al gusto.

CREMANT: Spumante povero di anidride carbonica.

CRU: il termine indica uno

specifico vigneto o una sua piccola parte (es. Cartizze).

CUVÉE: vino prodotto dall'assemblaggio di diversi vini base.

DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita che nel caso del Valdobbiadene si applica solo al vino prodotto nell'area Conegliano-Valdobbiadene per un'estensione di circa 6.000 ettari. Lo si riconosce dalla fascetta fiscale applicata al collo delle bottiglie. Essa certifica la qualità superiore del Valdobbiadene che è soggetto a severi controlli di qualità nella vigna e in cantina.

DRY: Spumante amabile con residuo zuccherino fra i 17 e i 35g/l.

EXTRA DRY: Spumante più asciutto del Dry e più dolce del Brut. Residuo zuccherino fra 12 e 20g/l.

FERMENTAZIONE: processo di trasformazione degli zuccheri in alcol ed anidride carbonica.

FRUTTATO: Spumante giovane con profumi e sapori di frutta fresca.

GLERA: l'origine del vitigno Glera da cui si produce l'uva Prosecco è stata per molti anni dibattuta; per alcuni è già conosciuto ai tempi dell'Impero Romano con il nome di Pucino, poi Glera coltivato nel Carso Triestino una cui località porta il nome di Prosecco, in comune di Trieste; e altri al Serprino dei colli Euganei. In realtà è scientificamente provato che la sua origine è nel Carso Triestino. Il Glera è rustico e

vigoroso, con tralci color nocciola e grappoli piuttosto grandi, lunghi, spargoli ed alati, con acini di un bel giallo dorato immersi nel verde brillante delle grandi foglie.

METODO CHARMAT O ITALIANO: presa di spuma in autoclave.

METODO CLASSICO: presa di spuma e rifermentazione in bottiglia.

MILLESIMATO: Spumante da uve di una sola vendemmia raccolte a mano.

PAGLIERINO: colore giallo che ricorda la paglia.

PERLAGE: è formato dalle bollicine di anidride carbonica che si alzano nel bicchiere. Deve essere fine e persistente.

PERSISTENZA: delinea la durata delle sensazioni gusto-olfattive dello Spumante. È proporzionale alla sua qualità.

PRESA DI SPUMA: è la seconda fermentazione naturale in autoclave che dà origine alle bollicine (Co₂), quando al vino base vengono aggiunti zucchero e lieviti.

RETROGUSTO: il complesso delle sensazioni gustative e olfattive avvertite dopo aver deglutito lo Spumante.

RESIDUO ZUCCHERINO: quantitativo di zucchero presente nello spumante espresso in grammi/litro.

RIVE: vino ottenuto da uve raccolte in un singolo comune o frazione dell'area D.O.C.G. Il nome della località di provenienza dei vigneti deve essere riportato in etichetta, assieme al millesimo cioè all'anno di vendemmia. Le Rive della DOCG sono quarantatré: Valdobbiadene conta tra i 15 comuni della DOCG il maggior numero di Rive. Rive di San Giovanni, Bigolino, San Vito, San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Guia.

SAPIDO: ricco di acidità e sali minerali.

STRUTTURA: l'insieme dei componenti che determinano il corpo di uno Spumante.

UVAGGIO: miscela di uve diverse che con la fermentazione danno origine ad un unico vino.

VINO BASE: vino ottenuto dalla prima fermentazione del mosto.





S

PRO LOCO DI SANTO STEFANO

Via Grave

31049 Valdobbiadene (TV)

Tel. 335 5472433

www.terredisantostefano.it

info@terredisantostefano.it



Pro Loco Santo Stefano - Valdobbiadene



Libera Università di Santo Stefano

CONSORZIO VALDOBBIADENE

c/o Ufficio Turistico Valdobbiadene

Piazza Marconi

31049 Valdobbiadene (TV)

Fax (+39) 0423 976 975

Tel. (+39) 0423 976 975

Orari di apertura:

lunedì - sabato

9.30 - 12.30; 15.00 - 18.00;

www.valdobbiadene.com

info@valdobbiadene.com

STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

Tel. 0423 974919

www.coneglianovaldobbiadene.it

CONSORZIO TUTELA DEL VINO CONEGLIANO
VALDOBBIADENE PROSECCO

Piazza Liberta, 7 Villa Brandolini Solighetto

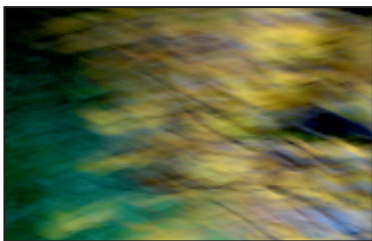
31053 Pieve di Soligo (TV)

Tel. 0438 83028

Fax 0438 842700

www.prosecco.it

info@prosecco.it



*Qualità Santo Stefano
Nasce dai Colori della Tesa*