

il Quindicinale *Libri*

LA “BIBBIA” DELLA GASTRONOMIA TREVIGIANA

La Marca Gastronomica; in un libro la storia di ieri e di oggi della cucina trevigiana

R

itorna in libreria, in 3ª edizione riveduta ed aggiornata, un classico trevigiano “La Marca Gastronomica - Storia di ieri e di oggi della cucina trevigiana”, in elegante veste editoriale.

All’opera è stato assegnato il premio “Orio Vergani” dall’Accademia Italiana della Cucina per aver onorato la cultura gastronomica e la Civiltà della Tavola trevigiana e il premio “Gambrinus-Mazzotti” di San Polo di Piave nella sezione Artigianato trevigiano di tradizione.

L’opera, uscita sotto gli auspici della Accademia Italiana della Cucina, è il risultato di anni di ricerca e di catalogazione dei fatti storico-gastronomici relativi alla terra trevigiana; il lavoro è anche frutto dell’attività di giornalista e di Accademico della Cucina Italiana, che l’autore Fernando Raris, coadiuvato dalla consorte Tina, ha svolto con molta passione e con altrettanta soddisfazione ogni qualvolta ha potuto aggiungere un

nuovo tassello alla nostra storia.

La cucina trevigiana è alla stesso tempo contadina e padronale, dei poveri e dei ricchi, cucina che ha da sempre utilizzato, nel migliore dei modi, i prodotti della terra, i pesci delle acque dolci e salate, le carni degli animali da cortile e di stalla, la selvaggina di monte; cucina sovente impreziosita con le spezie arrivate a Venezia dall’Oriente.

Cucina trevigiana che nei secoli della dominazione della Serenissima Repubblica di Venezia ha saputo recepire, assimilare ed inserire tra le sue pietanze, i famosi fagioli di Lamon, le patate cadorine, i “risi e bisì” veneziani, il “bacalà vicentino”; apprezzare il “mandolato” di Cologna Veneta e il “pandoro” di Verona.

Cucina trevigiana che i progenitori ci hanno trasmesso e che in occasione dei Festival della Cucina degli anni sessanta i cuochi trevigiani hanno fatto conoscere ed apprezzare anche fuori del territorio provinciale.



*La Marca Gastronomica
di Fernando e Tina Raris
3ª Edizione, marzo 2014*

Copertina cartoncina

Pagine 566

Prezzo di copertina € 23,00

Dario De Bastiani- Editore

SÓPA DE TRIPE A LA TREVISANA

Devono essere in bianco, cioè senza l’aggiunta di salsa di pomodoro.

500 g di trippa precotta, 1,200 l di brodo di manzo, 50 g di lardo, rosmarino, uno spicchio d’aglio, formaggio grana padano, sale.

Tagliare a listarelle sottili la trippa e farla rinvenire in una pentola nel soffritto di lardo, rosmarino, sale ed aglio tritati insieme. Aggiungervi il brodo bollente e farla cuocere fino a quando sarà diventata tenera poi controllare il sale. Servirla nelle scodelle, cosparsa di abbondante formaggio grattugiato.



LE INDUSTRIE LANIERE DI FOLLINA E PIEVE DI SOLIGO

Una monografia su Alberto Pezzi, mercante, imprenditore veneziano, pioniere dell'industria laniera veneta e trevigiana

Alberto Pezzi è stato una delle figure più complesse e al tempo stesso più interessanti del mondo mercantile e proto industriale della Venezia settecentesca. Commerciante di grande talento riuscì ad accumulare una consistente fortuna personale attraverso le sue attività industriali e commerciali per la realizzazione delle quali aveva costruito un'importante rete di vendita con una spiccata vocazione all'exportazione. Aveva seguito in ciò la più antica tradizione dei grandi mercanti veneziani del Cinquecento che tanto avevano contribuito alle fortune della Serenissima. Oltre all'attività mercantile, realizzò anche imprese industriali, partecipò a iniziative societarie insieme ai personaggi di maggiore spicco del settore tessile veneziano del quale finì per diventare uno dei principali protagonisti. Si distinse per essere stato, tra l'altro, uno dei pionieri della moderna industria laniera nel territorio della Repubblica di Venezia. Dalla copiosa documentazione raccolta

Alberto Pezzi appare dotato di un temperamento carismatico e dominante. Spesso insofferente ai rapporti societari, anche per la difficoltà a condividere con altri le più importanti decisioni aziendali. I suoi rapporti d'affari con le altre personalità di rilievo del suo tempo non ebbero mai vita lunga proprio per la sua vocazione alla totale autonomia. Fino ad oggi, nonostante le menzioni nei maggiori studi scientifici sull'arte matrice nella Serenissima, non è mai stato realizzato un approfondimento monografico su di lui. Questo breve lavoro si propone di riempire tale vuoto cercando di ricostruire le tappe più importanti della carriera professionale e imprenditoriale di Alberto Pezzi. Ma non solo. Questo scritto cercherà di fornire un quadro ambientale quanto più completo possibile anche sulla sua vita privata, sulla sua famiglia, sulle sue origini, sulle sue relazioni, sui suoi discendenti e sulla parabola secolare dell'impresa da lui creata, nata nel 1718 sotto la Repubblica di Venezia e venduta nel 1815 da un pronipote durante il Regno Lombardo Veneto, poco dopo la fine della epopea napoleonica.



UN FILO DI LANA RITROVATO
*Alberto Pezzi mercante
 imprenditore veneziano*
 Formato 16,5x24 cm
 Pagine 202
 € 16,00
 Dario De Bastiani - Editore

ALBERTO MIONI

Alberto Mioni è nato a Milano nel 1960. Sposato, ha tre figli. Avvocato civilista del Foro di Milano, ha collaborato all'attività di cattedre di diritto presso l'Università Statale della sua città. È stato professionalmente impegnato nella difesa dei diritti delle famiglie delle vittime italiane della tragedia della funivia del Cermis. Nel 2002 è stato coautore del libro *Cermis il prezzo di una tragedia*, edito da Sperling & Kupfer, e autore di *I Mioni e la terza parte dell'ex feudo di San Polo* edito nel 2011 da Dario De Bastiani Editore.

IL PANE DI VENEZIA

Un nuovo libro di Giampiero Rorato su storia e tradizione dell'arte dei "Pistori" della Repubblica di Venezia



Giampiero Rorato
IL PANE DI VENEZIA
Storia e tradizione

Formato 16,5x24 cm
Pagine 160

Cartonato con sovraccoperta
Dario De Bastiani - Editore

In libreria a Ottobre

barattavano il frutto del loro lavoro prima con cereali minori prodotti in terraferma, come il miglio o l'orzo, poi con il grano e, una volta macinati o pestati, confezionavano il pane nelle loro isole.

L

a storia del pane a Venezia è lunga poco meno di due millenni, da quando ai pescatori e ai produttori di sale che abitavano le isole della laguna s'unirono quanti fuggivano dalla terraferma sotto la minaccia dei barbari invasori. A tal proposito è molto interessante la lettera inviata nel 537 ai Tribuni marittimi veneziani da Cassiodoro, allora ministro del re ostrogoto Vitige, che aveva sede a Ravenna. In quegli anni, egli scrive, "vi è una sola cosa in abbondanza per gli abitanti [delle isole della laguna di Venezia], che si saziano di soli pesci. Lì la povertà convive con la ricchezza allo stesso modo. Un unico cibo sfama tutti, case simili ospitano tutti." E aggiunge che "tutto lo sforzo di quegli abitanti è ri-

volto alla produzione di sale. Invece di aratri e di falci fanno rotolare dei rulli, e da qui viene ogni loro provento, dal momento che possiedono in esso [cioè nel sale] anche gli altri generi che non vengono prodotti. In un certo senso il sale è la moneta che gli abitanti coniano per il proprio sostentamento." Il sale serviva dunque per acquistare in terraferma i prodotti non presenti nelle isole, fra cui il frumento per confezionare il pane.

Fin dall'inizio della presenza umana nelle isole, ancor prima che arrivassero i Romani, probabilmente da quando i Paleoveneti s'insediarono nella vicina terraferma e fin nella gronda lagunare (Altino), il pane, nei tempi più lontani non ancora di frumento, è stato, assieme al pesce, protagonista principe delle tavole veneziane. I produttori di sale, infatti,



99 MERAVIGLIE

Storie, oggetti e cose straordinarie conservate nei musei del Veneto

Come sarebbe bello se, in ogni momento della nostra esistenza, conservassimo lo stupore bambino di fronte agli spettacoli della natura e alle creazioni dell'uomo. Ciò che più si avvicina nel mondo adulto a questo stato sospeso tra magia e realtà è la Wunderkammer, parola tedesca che significa "Camera delle Meraviglie". Si tratta di un'espressione usata per indicare particolari ambienti in cui, dal XVI secolo al XVIII secolo, i collezionisti erano soliti custodire oggetti straordinari. In queste stanze segrete tra scaffali, armadi e vetrinette si potevano trovare tesori inestimabili e reperti curiosi, come scheletri di sirene e frammenti d'unicorno.

Naturali o artificiali, gli oggetti della Wunderkammer avevano una cosa in comune: la sensazionalità. Per alcuni studiosi queste Camere delle Meraviglie stanno alla base del concetto di museo, poiché dalle esposizioni private si passò alle collezioni messe a disposizione del grande pubblico. Il testimone della Meraviglia oggi è passato ai Musei, alcuni dei quali custodiscono davvero oggetti extra-ordinari: squali elefante, ammalianti sirene e terribili basilischi, aerei e navi testimoni di guerre, palme ultracentenarie e lanterne magiche, alambicchi di vini e fossili enormi in grado di stupire non solo i bambini in un viaggio avventuroso tra storia, memoria e fantasia.

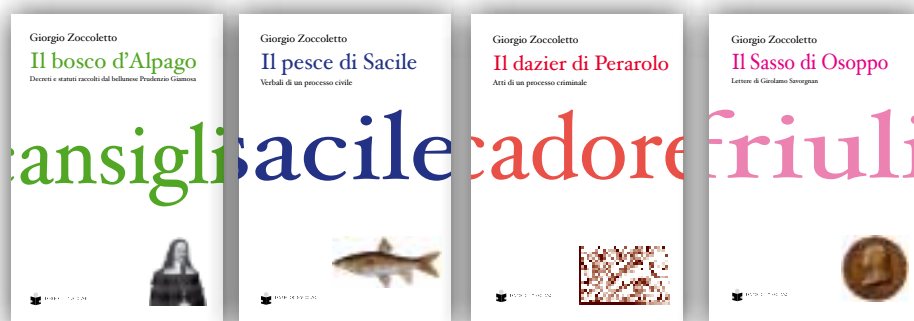


Laura Simeoni
99 MERAVIGLIE NEL VENETO
Formato 12x22 cm
Pagine 170
Brossura
€ 9,90
Dario De Bastiani - Editore

STORIE D'ARCHIVIO DI VENEZIA

Giorgio Zoccoletto propone quattro avvenimenti della storia veneta che ci riguardano da vicino

Giorgio Zoccoletto, instancabile ricercatore d'archivio, cura una nuova collana dell'editore De Bastiani. Il primo titolo pubblicato è *Il pesce di Sacile* che riproduce gli atti di un processo che vede imputato e condannato nel 1752 il podestà di Sacile Zan Francesco Priuli che con prepotenza si era appropriato del pesce della peschiera del farmacista del paese. *Il Sasso d'Osoppo* narra con un epistolario di quando un Savorgnan nel 1514 fermò l'esercito di Francesco Frangipane diretto alla conquista del Friuli per conto dei confederati di Cambrai. Ne *Il dazier di Perarolo* sono riprodotti gli atti del processo criminale del 1772 per le prepotenze del daziere Pietro Cingiali. *Il bosco d'Alpago* è la raccolta realizzata dall'avvocato bellunese Prudenzio Giamosa delle principali leggi emesse per la difesa del bosco del Cansiglio, preziosa riserva dei faggi necessari alla costruzione dei remi dell'armata veneta.



Giorgio Zoccoletto
IL BOSCO D'ALPAGO
Decreti e statuti raccolti dal bellunese Prudenzio Giamosa
F.to 13,5x20 cm
Pagine 278
Brossura
€ 12,00
Dario De Bastiani-Ed.

Giorgio Zoccoletto
IL PESCE DI SACILE
Verbali di un processo civile
F.to 13,5x20 cm
Pagine 176
Brossura
€ 9,00
Dario De Bastiani-Ed.

Giorgio Zoccoletto
IL DAZIER DI PERAROLO
Atti di un processo criminale
F.to 13,5x20 cm
Pagine 108
Brossura
€ 9,00
Dario De Bastiani-Ed.

Giorgio Zoccoletto
IL SASSO DI OSOPPO
Lettere a Girolamo Savorgnan
F.to 13,5x20 cm
Pagine 82
Brossura
€ 8,00
Dario De Bastiani-Ed.