

Uno scorcio di Maser
A glimpse of Maser



IN COPERTINA
VILLA BARBARO A MASER
THE COVER SHOWS
VILLA BARBARO IN MASER

SUPPLEMENTO ANNO 3 NUMERO 16 - MAGGIO 2010
SUPPLEMENT YEAR 3 NUMBER 16 - MAY 2010

EDIZIONI NOEMA
VIA OLMO, 41 - 37141 VERONA
TEL. (PH.) 045/8841176 - FAX 045/8841127
VIA XX SETTEMBRE, 98/E - 00187 ROMA
TEL. (PH.) 06/62289685 - 06/48901140

È UN PRODOTTO NOEMA (PUBLISHED BY NOEMA)

DIRETTORE RESPONSABILE
(EDITOR IN CHIEF): GIULIANO ZULIN
COORDINAMENTO DI REDAZIONE
(EDITORIAL COORDINATION): SALVO INGARGIOLA
HANNO SCRITTO (CONTRIBUTORS): SOFIA ANDREOTTI,
FLORIANA BARONE, ANNA CARLOTTA DALFINI,
CARLOTTA DI COLLOREDO, ZENO DELAINI
(RESPONSABILE DI REDAZIONE - CHIEF OF EDITORIAL
UNIT), FLAVIA DONDOLINI, SALVO INGARGIOLA,
RAFFAELE NENCINI, MATTEO TROMBACCO,
ALESSANDRO ZAMPINI

IMPAGINAZIONE (GRAPHIC DESIGN):
PIER PAOLO SPINAZZÈ

STAMPA (PRINTED BY): CORTELLA POLIGRAFICA S.R.L.
LUNGADIGE GALTAROSSA, 22 - 37133 VERONA

ICONOGRAFIA (PICTURES): ARCHIVIO FOTOGRAFICO
VILLA DI MASER, DORIANO BASTASIN, PAOLO BRUTTI,
CARLO DE AGNOI, LUCA GALLINA, GIANLUCA
MASTRANGELO, LUIGINO PANIGAS, PRIMO SARETTA

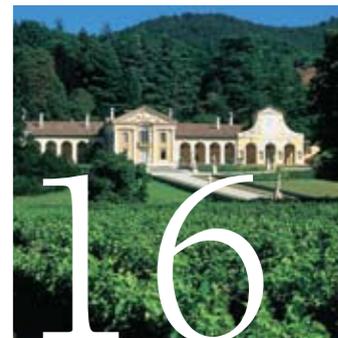
TRADUZIONI (TRANSLATIONS): ILARIA RIGOLI

FINITO DI STAMPARE A MAGGIO 2010
PRINTED LAST MAY 2010

REG. TRIB. VERONA N.1753 ROC. N. 13201

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI MASER DESIDERA
RINGRAZIARE GIANLUCA MASTRANGELO PER
L'INDISPENSABILE CONTRIBUTO ALLA PUBBLICAZIONE

THE CITY OF MASER WISHES TO THANK GIANLUCA
MASTRANGELO FOR HIS CONTRIBUTE



6 DUE ECONOMIE, UNICO VALORE
TWO ECONOMIES, A UNIQUE VALUE

10 NATURALMENTE ELEGANTE
THE HOME OF NATURE

16 SIMBIOSI MADE IN PALLADIO
A MADE-IN-PALLADIO SYMBIOSIS

19 TRA MITO E COLORE
AMONG THE MYTH AND THE COLOUR

30 ROSSO CILIEGIA
CHERRY RED

40 PICCOLO MONDO ANTICO
A LITTLE ANCIENT WORLD

44 DOLCI RICORDI
SWEET MEMORIES

47 L'ENIGMISTA DEL LEGNO
RIDDLE MAKING OUT OF WOOD

50 IL VULCANO DI MASER
THE VOLCANO OF MASER

54 SCARPE A REGOLA D'ARTE
THE ART OF SHOEMAKERS

58 UN PIACEVOLE ALLENAMENTO
A NICE TRAINING

64 SULLA BUONA STRADA
ON RIGHT TRACK



Due economie, unico valore

È nella memoria che ci si ritrova. Nel filo sottile che unisce il passato al presente, la vita dei padri a quella dei figli. La vita delle nostre campagne è sempre stata scandita dal trascorrere delle stagioni e dal tramandarsi, di generazione in generazione, di quei saperi che rendevano questa comunità un corpo unico. Poi, dettata dall'esigenza, dalla fame, dal bisogno di raggiungere un minimo di benessere, ci fu un'interruzione in questo racconto. Ci fu quella che io chiamo, pur con immenso rispetto, l'era dei capannoni, cioè quel periodo in cui la nostra gente fu costretta ad abbandonare la campagna per la fabbrica, per la piccola e media impresa, che sono state, comunque, la spina dorsale di una rinascita economica unica nel suo genere: quella del Veneto locomotiva d'Italia, tanto per intendersi. Non ha fatto eccezione la nostra Maser. Ma per chi, come me, è nato nei campi, oggi si prospetta una nuova sfida, una nuo-

va opportunità: trovare il giusto equilibrio tra queste due diverse economie. Come Amministrazione, infatti, abbiamo sposato appieno l'idea di rivitalizzare il mondo agricolo e le attività ad esso correlate. In particolare aiutando i giovani a trovare reddito dalle attività di coltivazione della ciliegia, che qui è il prodotto di riferimento. Lasciando un po' di spazio alla poesia, affermo che non ci si può definire uomini, se non si è potuto assaporare un tramonto nei campi. Sono cresciuto con valori semplici: amore per la mia terra, per il lavoro, rispetto della fatica e degli anziani. Valori che, oggi, voglio trasmettere alle nuove generazioni e applicare svolgendo il compito di Primo cittadino al servizio della comunità. Anche questa pubblicazione fa parte di questo sentire: da una parte, traccia per non dimenticare da dove veniamo, dall'altra sentiero abbozzato per indicare dove potremo arrivare. Un sentito ringraziamento a quanti vi hanno contribuito e buona lettura.

Daniele De Zen,
Sindaco di Maser



Two economies, a unique value

It is in memories that we meet each other, in the ability to create bonds between generations. Life in the countryside has always been timed by the seasons passing by; but then the families were forced to leave their lands for the industry, the key factor of an extraordinary economic rebirth. Today's challenge is to find the right balance between these two economies. As a council, we want to develop the agricultural world, especially by the promotion of a product: the cherry. With this special number we want to look back with love at our past, and at the values our parents handed us; but we also want to look at the future at the same time, counting on the strengths and energies of the young.



La Villa di Maser (Villa Barbaro) è uno dei più grandi capolavori di Andrea Palladio (1508-80)
The Villa di Maser (Villa Barbaro) is one of the greatest masterpieces of Andrea Palladio (1508-80)



**PATRIMONIO
MONDIALE**
World Heritage



Naturalmente elegante

UNA STRUTTURA IMMERSA NEL CUORE DEI COLLI ASOLANI, UNA BELLEZZA CHE L'ARTE PUÒ SOLO RICHIAMARE. COSTRUITA DAI FRATELLI BARBARO NEL CINQUECENTO, DESCRITTA DAL PALLADIO COME LUOGO "PER FARE VINI", LA VILLA DI MASER È L'UNICO EDIFICIO PALLADIANO AD AVERE MANTENUTO LA PROPRIA ORIGINARIA VOCAZIONE AGRICOLA

di Salvo Ingargiola

In lontananza, prima ancora di varcare la soglia dell'ingresso, ad accoglierci è un abbaire continuo di nove cagnolini che scodinzolano, impauriti, dietro il cancello, nell'entrata posteriore del parco. Siamo nella Villa palladiana orgoglio di Maser, nel cuore dei Colli asolani che, in primavera, si colorano di bianco con la fioritura degli alberi di ciliegio. Il più grande dei cani è Peonia, il più piccolo, invece, è un bassotto chiamato Caffè. Eppure, nella storia della Villa di Maser i cani sembrano avere avuto da sempre un ruolo "speciale": basti pensare che, un tempo, erano 42 ed animavano i giardini della Villa, progettata dall'architetto Andrea Palladio e voluta da due nobili veneziani, i fratelli Barbaro. Gli amici animali sono protagonisti persino di uno degli

affreschi delle stanze, realizzati da Paolo Veronese. "Siamo nella sala dell'Olimpo – spiega Vittorio Dalle Ore, proprietario della Villa, insieme alla consorte, la contessa Diamante Luling Buschetti –: in uno degli affreschi la signora Barbaro accoglie gli ospiti affacciandosi da una balaustra in pietra, insieme al figlio più piccolo, alla nutrice, a un pappagallo e ad un cagnolino". Sembra essere uno dei nove cuccioli che ci hanno accolto arrivando nella Villa, acquistata, nel 1934, da Giuseppe Volpi di Misurata che la diede, come regalo di nozze, a una delle figlie, Marina, mamma della contessa Diamante. "Prima, qui davanti – racconta Dalle Ore, indicandoci i vigneti di fronte, circa 30 ettari –, c'era solo palude. I veneziani, nel Cinquecento, hanno fatto un'azione di drenaggio e recuperato la pianura padana che

era solo un'immensa laguna". Il Palladio, nel Cinquecento, progettò la Villa su un preesistente vecchio castello dei Barbaro. La sala a crociera, affrescata dal Veronese, è la meravigliosa location dove ci accoglie Vittorio che ci racconta come le ville venete abbiano storicamente un legame con le attività contadine. "Quella di Maser, oggi, è l'unica che abbia mantenuto la sua vocazione agricola", sottolinea. Sulle colline fra Asolo e Cornuda, ancora oggi, a distanza di secoli, decine di ettari di uliveti circondano la struttura. Qui, così come nei terreni circostanti, si produce l'Olio extravergine d'oliva Pedemontana del Grappa Dop "che ha una fragranza e un profumo molto delicati", sottolinea Vittorio. Sapori genuini ed eccellenze uniche, tanto che un gruppo di olivicoltori, che fa parte di un'associazione

Gli animali, come i cani, sono i soggetti protagonisti negli affreschi della Villa di Maser
 The animals, like dogs, are among the primary subjects of the frescoes of Villa di Maser



chiamata "Tapa olearia", è venuta in loco tempo fa a prelevare alcuni rametti di ulivo "allo scopo di preservare le vecchie varietà d'oliva". Un amore, quello per gli animali e per la natura, che ha sempre contraddistinto gli "inquilini" della Villa di Maser. "Mio suocero, Enrico Luling Buschetti - racconta - era un appassionato di equitazione". Dell'amore per i cavalli rimane una collezione di circa 30 carrozze, tutte quelle che venivano utilizzate quotidianamente in villa e che poi, con l'avvento delle auto, sono andate in disuso. Ancora oggi, come 500 anni fa, si continua a produrre il vino, da sempre simbolo di benessere e di abbondanza. La cantina sorge in un casolare dell'Ottocento poco distante, affiancata da un'altra casetta che, una volta, era

del capo-fattore e che ora è sede dell'amministrazione dell'azienda vinicola. Per la fermentazione del vino si utilizzano ancora le vecchie botti di una volta: qui si producono rossi come il Montello Colli Asolani, che ha ottenuto una medaglia di bronzo a Londra durante i World Wine Awards, e bianchi come il Colli Asolani Prosecco "che, da quest'anno, è diventato Docg ed è ai livelli del Cartizze (Prosecco Docg Superiore)". Nei vigneti, all'inizio di ciascun filare c'è una rosa, pianta sensibile alle malattie che colpiscono le piante e, quindi, in grado di segnalare la necessità di un trattamento. Non c'è spazio neanche per i paletti di cemento, tutti rigorosamente in legno. Almeno qui, infatti, la natura sembra essere a proprio agio.



L'Olio della Pedemontana del Grappa

Uno dei prodotti dell'azienda agricola Villa di Maser è l'Olio della Pedemontana del Grappa Dop. Una delle sue caratteristiche è che l'olio viene prodotto attraverso la tradizionale spremitura delle olive raccolte a mano direttamente dalla pianta e con l'ausilio di pettini che fanno cadere i frutti su teli o reti collocati ai piedi degli alberi. L'alta qualità organolettica del prodotto si deve al clima e alla composizione del terreno di coltura: difatti, l'uso degli antiparassitari è ridotto al minimo, il che fa sì che il suo profumo e il suo sapore siano apprezzabili appieno in un consumo a "crudo". Allo scopo di preservare le vecchie varietà d'olivo è nata un'associazione: si chiama "Tapa olearia" (www.tapaolearia.it) e raggruppa oltre 550 olivicoltori interessati alla salvaguardia ambientale.

The oil of the Pedemontana del Grappa

Among the products of the Villa Maser farm we find the oil of the Pedemontana del Grappa. One of its characteristics is that it is produced with the traditional pressing of the olives, collected by hand directly from the trees, using special combs that let the fruit fall on cloths or nets spread out under the trees. The high organoleptic quality of this product is due to the climate and the characteristics of the soil: the use of pesticides is minimal, so that the flavour and taste of the oil can be fully appreciated when having it "raw". In order to preserve the ancient varieties of the olives, the olive farmers have created an association: the so called "Tapa Olearia" (www.tapaolearia.it), gathering more than 550 producers interested to the preservation of the natural environment.

Un brindisi di classe

Tutte le bottiglie esibiscono l'etichetta "Villa di Maser". Lazienda vinicola, all'interno della struttura palladiana, fa parte del Consorzio Montello e Colli Asolani. Una denominazione riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dalle seguenti varietà di vitigno: Prosecco, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet, Cabernet Franc e Carbenet Sauvignon. Qui hanno origine vini rossi come il Cabernet, nobile vino reso ancor più importante dall'invecchiamento. Di corpo ampio, armonico, va servito a una temperatura di 18°C ed è adatto alle occasioni più importanti. Il Merlot è un ottimo vino giovane di giusta consistenza, intenso e caratteristico. Meglio se invecchiato. Il Prosecco, di colore paglierino, privilegia la struttura e la complessità degli aromi rispetto all'immediatezza di profumi di effetto che svaniscono rapidamente. Merito del territorio esposto a Sud, protetto dai venti freddi che scendono dalla Valle del Piave: ciò permette alle uve di maturare pienamente, generando fruttati complessi e, allo stesso tempo, mantenendo l'acidità, importante per lo spumante. La lunga tradizione di vinificazione e spumantizzazione della Marca Trevigiana, patria del Prosecco, fanno il resto.

Cheers with style

The sparkle has always been associated to elegance and style. And that's right, if it comes from Villa Maser, right after the acknowledgment of the PDO status given to the Colli Asolani Prosecco. It is the highest acknowledgment in the hierarchy of Italian wines. Quality comes thanks to a regulation (the Villa is in fact a member of the Montello e Colli Asolani RDO Union) demanding a maximum 12 tons of produced grapes for hectare. The denomination "Montello e Colli Asolani" is given to the wines that come from vineyards having at least an 85% of the equivalent variety of vine: Prosecco, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. Here red wines like the Cabernet, a noble wine that becomes even more precious with the seasoning, are created. This is a strong, harmonic wine, to be served at a temperature of 18 °C, good for the important occasions. The Merlot is an excellent young wine, with a nice thickness, intense and peculiar; better if seasoned. The yellow-coloured Prosecco prefers the structure and complexity of the flavours to the easy tastes that quickly fade. A merit of the land that, facing south, is protected from the cold winds blowing from the valley of the river Piave, and allows the grapes to mature completely, creating complex fruity flavours, and maintaining a considerable sourness for the sparkling varieties at the same time. The long-lasting tradition of wine-making and of the sparkling processes of the Treviso Marchland, the home of Prosecco, does the rest.



Naturally elegant

The dogs greet us at the gates. They welcome us to the Villa Maser, designed by the architect Andrea Palladio, the only villa that keeps its original farming destination these days: wines, oil and cherries are still produced here. Vittorio Dalle Ore, Countess Diamante Luling Buschetti's husband, is our guide; he explains us that love for the animals and passion for the nature have always been familiar feelings here at the Villa: "My father-in-law – says Vittorio – was fond of horse-riding". From his love for horses comes the rich collection of carriages (about 30), that were daily used at the Villa. Dozens of acres of vineyards surround the Villa and produce red wines like the Montello Colli Asolani, and white ones like the Colli Asolani Prosecco "that has obtained the RCDO label this year". Here, and in the surroundings, the PDO extra-virgin olive oil of the Grappa is still produces, with its "most refined fragrance and flavour", as Vittorio explains us. Genuine tastes and unique excellences: so special that a group of olive farmers, members of the association "Tapa Olearia", has decided to take some branches of these olive trees in order to preserve the ancient varieties of olives.



Tra i vini prodotti, il Colli Asolani Prosecco Docg
Among the wines produced the RCDO Colli Asolani Prosecco





Simbiosi made in Palladio

L'ARMONIA, L'EQUILIBRIO, IL RITORNO AL CLASSICISMO. SONO GLI ELEMENTI CHE CONTRADDISTINGUONO LA VILLA DI MASER, DICHIARATA DALL'UNESCO PATRIMONIO DELL'UMANITÀ NEL 1996. UNA STRUTTURA IN CUI L'ARCHITETTO VICENTINO SI AFFIDA AD UNO SPAZIO DI GRANDE RESPIRO, CREANDO UN LEGAME CON IL TERRITORIO CIRCOSTANTE

di Raffaele Nencini

Ai piedi della collina su cui sorge la Villa di Maser si trova l'ultima realizzazione del Palladio: il tempio Barbaro. Maser è anche l'ultimo soggiorno in vita del Maestro, segno ineludibile del forte legame

istituitosi, nei fatti, tra il geniale architetto ed il territorio che egli ebbe modo di segnare indelebilmente. Per indagare questa intersezione ci siamo rivolti a Franco Barbieri, membro del Comitato Scientifico del Centro internazionale di studi d'architettura Andrea Palladio.



Professore, la Villa di Maser rappresenta una tappa importante nella definizione del pensiero di Palladio rispetto agli edifici di campagna. Può illustrarne l'importanza?

La Villa presenta, per la prima volta nell'itinerario palladiano, l'edificio padronale e i portici dei rurali – le caratteristiche 'barchesse' – perfettamente in linea così da formare un'inscindibile unità architettonica. Sebbene esistano precedenti quattrocenteschi locali, il risultato finale costituisce una nuova tipologia nobilitata dal recupero di un linguaggio classicistico.

La Villa insiste sul corpus di una precedente costruzione. Con quali particolari soluzioni Palladio è riuscito a risolvere le difficoltà che ne sono sorte?

La più modesta casa preesistente corrisponde all'odierno corpo di fabbrica principale che proprio di quella casa deve aver mantenuto l'articolazione verticale nei due piani sovrapposti. Palladio riesce a superare e mascherare ogni pregressa difformità, inserendo i due piani sovrapposti in un'unica struttura di semicolonne ioniche e

agganciandovi, ai lati, le due barchesse.

Ritiene che il lascito strutturale della vecchia abitazione abbia modificato l'armonia della nuova villa?

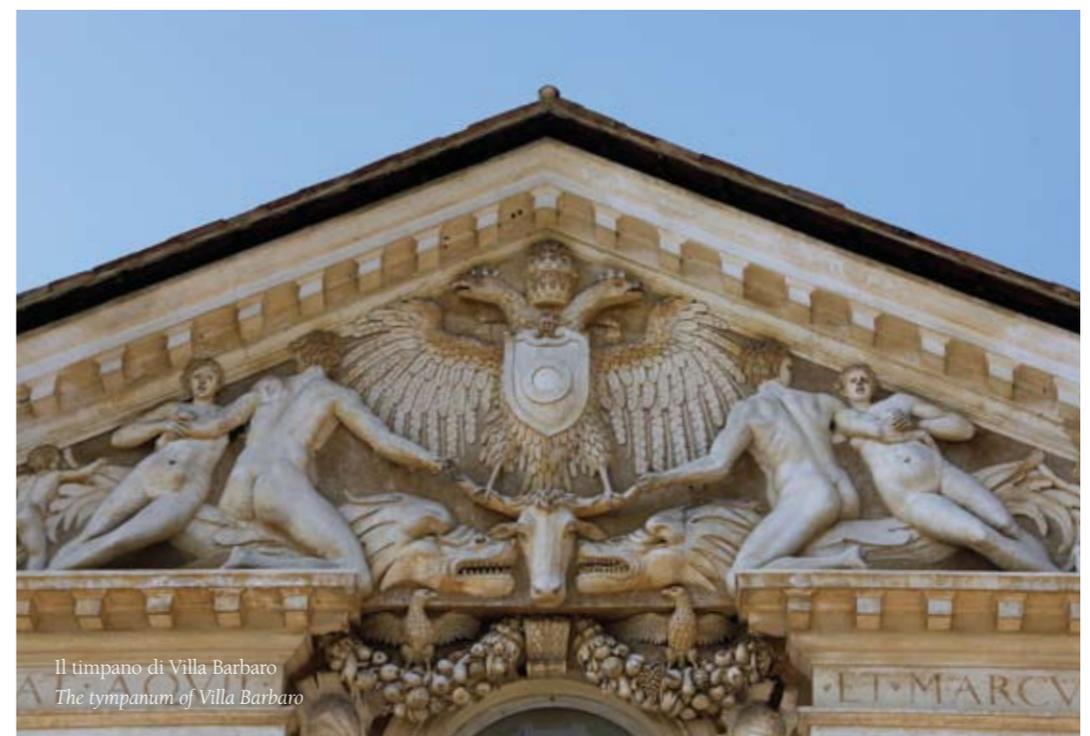
Niente affatto, anzi: il risultato finale garantisce una generale armonia. Ciò si deve senz'altro all'efficace articolazione verticale degli spazi di villa e barchesse, in una realizzazione simbiotica col più ampio contesto ambientale.

A tal proposito, che ruolo gioca l'organizzazione di un sistema idraulico?

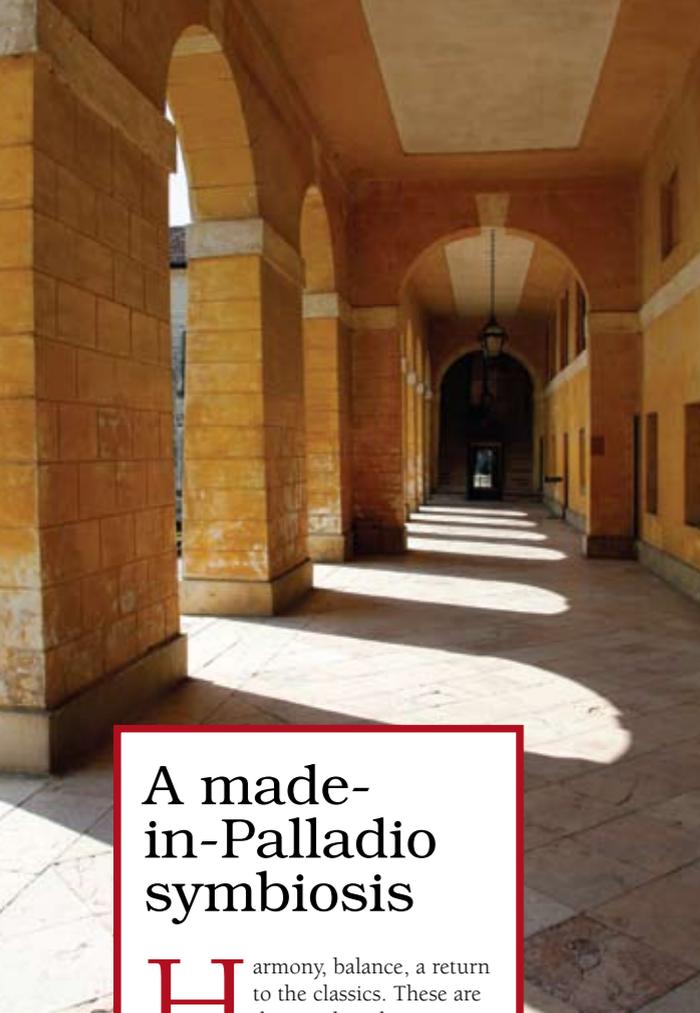
Un ruolo di primo piano, soprattutto per quanto riguarda il geniale sfruttamento della fonte d'acqua retrostante, con lo scenografico ninfeo posteriore, arricchito di statue e stucchi, che insieme alla relativa peschiera, giocano un ruolo fondamentale nel raccogliere le acque e incanalare il prezioso flusso a beneficio dei servizi, del giardino e del brolo.

In che misura il rapporto tra Palladio e i suoi committenti ha influenzato la realizzazione della Villa?

In misura notevole: se abitualmente egli doveva cimentarsi con le esigenze di normali proprietari, nel caso specifico di Maser, occorre fare i conti con due committenti veneziani di assoluta eccezione. Il primo è un profondo conoscitore di architettura, il cardinale Daniele Barbaro, commentatore del grande teorico dell'architettura Vitruvio; l'altro committente è il non meno autorevole fratello Marcantonio, procuratore di San Marco, figura determinante per molte scelte della Serenissima in campo architettonico e urbanistico, oltre che valido sostenitore di Palladio nell'ambiente artistico lagunare. L'ingerenza di tali personaggi avrà, pertanto, un peso non indifferente: soprattutto, come oggi si ritiene, per la mano libera data al pittore prediletto, Paolo Veronese. Altrettanta influenza la ebbe nella definizione, per certi aspetti anomala entro il corpus palladiano, della facciata padronale: basti pensare alla violenta rottura della trabeazione (vedi la foto sotto), determinata dall'esigenza di "esaltare" l'episodio plastico-pittorico dell'insegna araldica con uno strapuntante trofeo forzatamente inserito nel timpano infranto.



Il timpano di Villa Barbaro
The tympanum of Villa Barbaro



A made-in-Palladio symbiosis

Harmony, balance, a return to the classics. These are the peculiar elements of Villa di Maser, in the UNESCO list of World Heritages from 1996. A building through which Andrea Palladio creates a bond with the surroundings. "The Villa has the main buildings and the porticoes of the wings in the same line, so that the architectural unity is perfect", says Franco Barbieri, a member of the scientific committee of the "Andrea Palladio" Centre for International studies on architecture. The owners are the Barbaro "who influenced the design of the front, which is somehow unusual among Palladio's work", underlines Barbieri. "It was due to the fact that they wanted to "exalt" the plastic and pictorial element of the coat of arms, with its enormous size, that literally "breaks" the tympanum". The final result guarantees a general harmony "thanks to the successful vertical structure of the spaces of the Villa and of the outhouses, and to the symbiotic relationship between the whole complex and the surrounding environment".



Architettura, lo stile palladiano

Insieme a Villa Barbaro di Maser, altre 23 realizzazioni palladiane di ville di campagna, tra il 1994 e il 1996, sono state inserite nella lista dei Patrimoni dell'Umanità Unesco. Si trovano tutte in Veneto e rispondono alle esigenze delle classi dominanti della Repubblica di Venezia, nel Cinquecento: di solito presentano ali laterali, le barchesse, destinate a contenere gli ambienti di lavoro, dividendo razionalmente lo spazio del corpo centrale, destinato ai proprietari, da quello dei lavoratori, in modo da non sovrapporre le diverse attività. Le ville del Palladio propongono, dunque, un nuovo tipo di residenza rurale. Andrea di Pietro, meglio noto come Andrea Palladio, nasce a Padova nel 1508 e muore proprio a Maser nel 1580. Influenzato dall'architettura greco-romana, è considerato una delle personalità più influenti nella storia dell'architettura in Occidente. L'imitazione del suo stile diede vita al palladianesimo, un movimento destinato a durare tre secoli e che si rifaceva ai principi classico-romani.

Architecture, Palladio's style

Together with Villa Barbaro in Maser, 23 other country villas by Palladio entered the UNESCO list of World Heritages between 1994 and 1996. All of them are located in Veneto, and meet the requirements of the upper classes of the Venetian Republic in 1500: they usually have lateral wings, the so-called barchesse, meant to host the workshops, rationally dividing the space of the central building, which was destined to the owners, from the space for the workers, so that the different activities couldn't overlap each other. Palladio's villas, therefore, suggest a new type of rural house. Andrea di Pietro, better known as Andrea Palladio, was born in Padua in 1508 and he died in Maser in 1580. Influenced by the ancient Greek and Roman architectures, he is considered one of most important personalities in the history of western architecture. The imitation of his style gave life to the "Palladianism", an artistic stream that lasted three centuries, recalling the classic and Roman ideas about architecture.



Tra mito e colore

LA FRESCHEZZA DELLE DECORAZIONI PITTORICHE DEL VERONESE E L'ESTRO DI ALESSANDRO VITTORIA CON I SUOI STUCCHI. MAURO LUCCO, DOCENTE DI STORIA DELL'ARTE MODERNA ALL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, CI GUIDA ALLA RICERCA DELLE ALTRE DUE "FIRME" IMPORTANTI DELLE BELLEZZE ARTISTICHE DELLA VILLA PALLADIANA

di Salvo Ingargiola



Le composizioni di Paolo Veronese creano l'illusione di grandi spazi
 Paolo Veronese's compositions often show scenes creating the illusion of wide spaces

Scene di vita mondana, personaggi colti in gesti casuali mentre vivono i piaceri della villeggiatura. Le pennellate sono leggere, così come gli ambienti e le situazioni che Paolo Caliari, detto il Veronese, pittore del Cinquecento, descrive negli affreschi delle sale interne di Villa Barbaro, a Maser. “Così si decoravano anche tutte le chiese campestri. L'affresco aveva un certo profumo di vita rurale e, quindi, si adattava bene a una villa come quella

dei Barbaro e alla sua vocazione agricola”, sottolinea il professor Mauro Lucco, docente di Storia dell'arte moderna all'Università di Bologna. La vita in villeggiatura voleva dire staccare dagli affari di casa. In villa si chiacchera con gli amici, si va a cavallo o a caccia. Sono scene di vita mondana, quelle dipinte dal pittore veneto. Eppure, non sarebbero state accolte con entusiasmo dal maestro, il Palladio. “Che la cosa non gli sia piaciuta è probabilmente vero”, prosegue Lucco che mette in evi-

denza come “le ville palladiane rappresentino la più bella forma di razionalismo architettonico mai avuta”. Le ville di prima generazione sono senza decorazione, per quelle del Cinquecento, in Veneto, si parte da zero: negli affreschi si decide di accostare alcuni episodi mitologici che hanno un senso unicamente estetico. A Maser il Veronese decora il corpo centrale con l'intento di distinguere gli spazi padronali da quelli, invece, destinati alla vita contadina “visto che la villa – ricorda Lucco – è un



Le sculture del ninfeo realizzate da Alessandro Vittoria
 The sculptures of the nymphaeum made by Alessandro Vittoria

centro di produzione economica molto forte. Veronese sceglie così di sfondare i muri e di creare una serie di aperture nelle pareti in cui si vedano i paesaggi, gente che caccia o pesca, agricoltori che coltivano la terra: è una sorta di concentrato dell'universo”, sottolinea il professore che mette in evidenza l'originale uso che fa del colore il Veronese: “Se Tiziano organizza le sue figure con un colore dalle tonalità calde, il Veronese, invece, fa uso di tonalità fredde che danno un senso di freschezza primaverile e sono più adeguate alla decorazione di una villa, luogo di ‘evasione’ dalla vita degli affari”. D'obbligo il confronto con un altro grande veneto della pittura cinquecentesca, il Tintoretto il quale, però, dipinge su tela: “Lui, a differenza del Veronese, carica le sue immagini di una dramma-

Protagonisti del Cinquecento

Le sue composizioni rappresentano spesso scenari a più livelli che creano, con la prospettiva, l'illusione di grandi spazi, particolarmente efficaci e spettacolari nei dipinti dei soffitti. Paolo Caliari, detto il Veronese, è un pittore italiano del Rinascimento, uno dei grandi maestri della scuola veneziana: nacque a Verona nel 1528 e morì a Venezia nel 1588. L'uso del colore e il tipo di prospettiva che riuscì ad adottare furono un esempio per Rubens e per pittori della scuola veneziana come il Tiepolo. La decorazione interna della Villa di Maser sottolinea in modo esemplare, con allegorie e scene simboliche, l'armonia che deve regnare tra l'uomo e la natura. L'altro grande autore che firma le decorazioni artistiche della Villa è Alessandro Vittoria, scultore nato a Trento e che nel 1543 entra a far parte della bottega di Jacopo Sansovino.

The protagonists of Renaissance

His compositions often show scenes with many levels, creating the illusion of wide spaces through perspective, particularly effective and spectacular in the frescoed ceilings. Paolo Caliari, known as the Veronese, is an Italian painter of the Renaissance, one of the great masters of the Venetian school; born in Verona in 1528, he died in Venice in 1588. The use of colour and the kind of perspective that he succeeded in creating were an example for the painters of the Venetian school, especially Tiepolo. The internal decoration of Villa di Maser masterfully remarks, through allegories and symbolic scenes, the harmony that should reign between men and nature. The other great artist whose works can be seen in this Villa – designed by Palladio – is Alessandro Vittoria, a sculptor born in Trento, but entered in Jacopo Sansovino's workshop in 1543.

ticità molto forte ed elimina, paradossalmente, il colore". Un altro grande autore presente a Villa di Maser è Alessandro Vittoria, allievo del Sansovino, che realizza stucchi sicuramente meno ricchi rispetto alle dimore cittadine della Venezia del Cinquecento. "Gli artisti del tempo, nel decorare le ville veneziane, - prosegue Lucco - si ispirano alla Domus Aurea di Nerone, a Roma, dove pittori e scultori, armati di torce, cominciano ad ammirare le decorazioni della Roma sotterranea". Per una volta non prevale l'oro: gli stucchi del Vittoria sono, infatti, "meno pressanti e leggermente più liberi". Ovunque prevale un'atmosfera di eleganza, priva di eccessi sfarzosi. A dominare è un dolce equilibrio fra arte e natura.

La stanza del tribunale d'amore

L'amore coniugale è il tema della stanza affrescata sempre da Paolo Veronese. Sulla volta è rappresentato il Tribunale dell'Amore. La giovane sposa, in ginocchio tra il marito e il difensore, sta per essere giudicata per la sua condotta. Il giudice, seduto sulla nuvola e pronto ad eseguire la sentenza, è assistito dalla giustizia, con un mazzo di fiori in una mano e una clava nell'altra. Un volo di putti che lanciano fiori "suggeriscono" il lieto fine della vicenda. Anche in questa stanza è molto raffinato l'uso del trompe l'oeil, tecnica pittorica che consiste nel dipingere uno sfondo apparentemente reale su di una parete per rendere la stanza apparentemente più grande. Nicchie con statue decorano le pareti. Su quella di fronte alla porta c'è un camino di marmo con stucchi di Alessandro Vittoria, sopra il quale tre suonatrici simboleggiano l'armonia.

The room of the court of love

The married love is the theme of the room, also frescoed by Paolo Veronese. On the vault there is a representation of the Court of Love. The young bride, kneeling between the groom and the defense attorney, is about to be judged for her behaviour. The judge, sitting on a cloud, is assisted by Justice, with a bunch of flowers in one hand and a wooden club in the other, ready to execute the verdict. A flight of puttoes dropping flowers "suggests" a happy end for the episode. Like the other, this room has a sophisticated trompe d'oeil. Niches with statues decorate the walls. On the wall opposite the door there is a marble fireplace with stuccoes by Alessandro Vittoria; above it, three female players symbolize the harmony.



Among the myth and the colour

The freshness of Veronese's paintings and the creativity of Alessandro Vittoria's stuccoes are the lords and masters of the artistic beauties in Villa Maser. Paolo Veronese, a painter from the Renaissance, active in the XVI century, decorated the walls of the Villa with a series of frescoes "that agreed with a Villa like the Barbaros' and with its agricultural purpose". "Frescoes have in fact a scent of rural life, and they were often chosen as decorations for the country churches", says Mario Lucco, professor of History of Modern Art at the University of Bologna, remarking the originality in the use of colour and perspective: "Veronese chooses to break the walls with a number of openings through which you can see landscapes and characters in a casual attitude", he goes on. The other protagonist in Villa Maser is Alessandro Vittoria, sculptor, one of Jacopo Sansovino's pupils. In his stuccoes – unlikely in the urban mansions of Venice – "there isn't much gold, and therefore they are less sumptuous". An atmosphere of elegance is in the air: a nice balance between art and nature is the master here.

▲ Il dio Bacco dona ai pastori dei grappoli d'uva. Il vino e l'uva sono un simbolo di prosperità
Bacchus is giving to the shepherds a bunch of grapes. Grapes and wine are a symbol of prosperity

◀ Il Tribunale d'amore. Il giudice seduto su una nuvola è pronto ad eseguire il verdetto
The Court of love. The judge, sitting on a cloud, is ready to execute the verdict

La stanza di Bacco

"La Stanza di Bacco originariamente era la sala da pranzo, dove il Veronese, attraverso un gioco molto elaborato e sofisticato di spazi e finte architetture, riesce ad ampliare lo spazio e a dare respiro all'ambiente", afferma Vittorio Dalle Ore, proprietario della villa insieme alla contessa Diamante Lulling Buschetti, sua moglie. Bacco custode delle uve è il tema della stanza. Entrando l'affresco principale si vede alzando gli occhi: sulla volta, Bacco fa dono dell'uva, simbolo di abbondanza e di bontà, ai pastori, uno dei quali è quasi appisolato dopo aver goduto della piacevole bevanda. Le finte colonne sulla parete di fondo danno un senso di profondità alla stanza. Gli scenari e i paesaggi dipinti allargano lo spazio e lo dilatano all'infinito. Sul cornicione sopra la porta, Apollo e Venere si guardano intensamente, simbolo del calore e della passione procreatrice.

The Bacchus' room

"The Stanza di Bacco (Bacchus' room) was originally a dining room, where the Veronese, through a very sophisticated and refined effect of spacing and false architectures, manages to widen the space, making the ambient airier", says Vittorio Dalle Ore, the owner – together with countess Diamante Lulling Buschetti – of the Villa. The theme of the room is Bacchus, keeper of the grapes. Entering the room, you see the main fresco on the vault: Bacchus gives the grapes, symbol of abundance and goodness, as a present for the shepherds; one of them is sleeping after a nice drink of wine. The false pillars on the wall at the end of the room deepen it. The painted landscapes and sceneries widen the space, so that it seems infinite. On the cornice above the door, Apollo and Venus look at each other with intensity, as a symbol of warmth and procreative passion.



“Il valore ineguagliabile della lezione del Palladio nella storia dell’architettura è universalmente riconosciuto”.

(Commissione Siti Patrimonio dell’Umanità Unesco).

“The unequalled value of Palladio’s lesson in the history of architecture is universally recognized”.

(UNESCO World Heritage Centre).



VILLA DI MASER

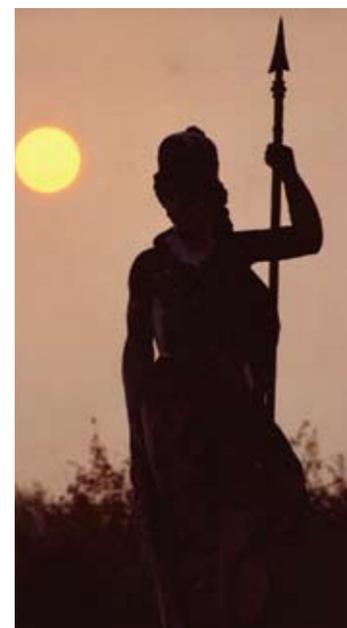
Magnifica ed elegante. Un trionfo di armonia, l'opera del Palladio ben si concilia con la natura circostante. Al suo interno, il visitatore può scoprire la leggerezza degli affreschi di Paolo Veronese e gli stucchi di Alessandro Vittoria. Con visite guidate e laboratori didattici per le scuole.

Dai Barbaro ai Volpi di Misurata

Il Palladio ebbe l'incarico di costruire la Villa dai nobili fratelli veneziani Marcantonio e Daniele Barbaro e trasformò il vecchio palazzo medievale in una splendida abitazione di campagna consona allo studio delle arti e alla contemplazione intellettuale. Acquisita, nel 1934, dalla famiglia Volpi di Misurata, attualmente è abitata da Diamante Luling Buschetti e dal marito Vittorio Dalle Ore.

The owners: from the Barbaros to the Volpi di Misurata

Palladio was commissioned the building of a Villa by the noble Venetian brothers Marcantonio and Daniele Barbaro who transformed an ancient palace from the Middle Ages into a beautiful country house, perfect for practicing the arts and the intellectual contemplation. In 1934 the structure was bought by the family Volpi di Misurata. Today the countess Diamante Luling Buschetti and her husband Vittorio Dalle Ore live in the villa.



Ritorno al classico

La Villa si prolunga, in modo armonico, orizzontalmente con i colori chiarissimi e caldi dell'intonaco, che la fanno risaltare tra i campi e i vigneti della campagna maserina. Il corpo centrale ha uno spiccato richiamo all'arte classica, soprattutto nella facciata con le quattro colonne corinzie. Palladio la costruì ispirandosi agli antichi monumenti dell'epoca romana. Nel timpano, al centro, lo stemma della famiglia dei Barbaro: un'aquila a due teste con uno scudo sul petto.

Going back to the classics

The villa harmoniously develops in a horizontal sense; the light and warm colours of the plaster highlight the greens of the park and the vineyards in the surroundings. The central building remarkably recalls the Classics, especially in the front, leaning out with its four Corinthian columns. Palladio designed it looking at the ancient monuments of the Roman age. In the tympanum there is the family's coat of arms: a two-headed eagle with a shield on its chest.



Il ninfeo e il museo delle carrozze

L'organizzazione esterna dello spazio è parte integrante del progetto del Palladio. Esternamente, a Nord della Villa si apre l'elegante e imponente ninfeo (nella foto sotto), opera dello scultore Alessandro Vittoria, il quale realizzò, come ingresso a Sud della Villa, la fontana di Nettuno. Il turista non può omettere una visita al vicino Museo delle carrozze: una singolare esposizione di 30 differenti carrozze del XIX e XX secolo. Andate in disuso con l'avvento dell'automobile, furono conservate dal conte Enrico Luling Buschetti, grande appassionato di cavalli.

The nymphaeum and the museum of the carriages

The external arrangement of the space is part of Palladio's project. Outside, on the northern part, there is an elegant and majestic nymphaeum (in the picture below), realized by the sculptor Alessandro Vittoria, who made, at the south entrance to the Villa, the fountain of Neptune. A visit at the Museum of the Carriages can't be missed: a singular exhibition of 30 different carriages from the 19th and 20th century. Gradually abandoned after the introduction of cars, they were kept by count Enrico Luling Buschetti.



Il tempietto e la cantina

Ad Est della Villa di Maser sorge il Tempietto (nella foto sotto), destinato ad assolvere la doppia funzione di cappella della Villa e chiesa parrocchiale per il borgo di Maser. Progettato dal Palladio sullo stile classicheggiante del Pantheon, ornato di statue di Orazio Marinali e stucchi di Alessandro Vittoria, è l'ultimo lavoro del maestro che aveva previsto, inoltre, fin dall'inizio, nell'organizzazione degli spazi, "i luoghi per fare i vini" sotto le eleganti logge della Villa. Lì vi rimasero, infatti, per ben tre secoli fino a quando, attorno al 1850, i Giacomelli costruirono la cantina attuale, adiacente alla Villa. Una curiosità: le viti sono basse e, all'inizio di ciascun filare, c'è una pianta di rosa. Le rose, infatti, sono più sensibili alle malattie che colpiscono le piante, rispetto ai vigneti e servono, quando si ammalano, a segnalare le necessità di trattamento.

Info: Degustazioni guidate e vendita vini Doc Montello e Colli Asolani. Tel +39 0423 923004. visite@villadimaser.it



The temple and the wine cellar

Eastwards from Villa di Maser there is a small temple (in the picture below). It was meant to be both the chapel of the Villa and the parish church of Maser. Designed by Palladio in the classic style of the Pantheon, it is decorated with statues by Orazio Marinali and stuccoes by Alessandro Vittoria. Palladio had designed, since the beginning of the project, some places "to make wines" under the elegant balconies. And they stayed there until, around 1850, the Giacomelli family decided built the wine cellar that is enclosed to the Villa today. The vines are low and at the beginning of each row there is a bush of rose: that's why the roses are more sensitive than the vines to the diseases that strike the plants, and are therefore useful because they signal the necessity of treatment.

Info: Guided tastings and selling of the RDOs Montello and Colli Asolani. Ph.: 0039 (0)423 923004 or email at visite@villadimaser.it

A scuola di Palladio

Quattro percorsi didattici e diversi laboratori rivolti agli studenti delle scuole. Obiettivo: visitare la Villa in modo divertente. Fra le proposte più interessanti, vi segnaliamo un percorso in cui un artigiano spiega ai ragazzi l'arte della costruzione della meridiana e guida gli alunni a realizzarne una. In un altro percorso, invece, gli studenti sono chiamati ad "imitare" il pittore del Rinascimento Paolo Veronese, autore delle decorazioni della Villa (nella foto sopra), realizzando un piccolo affresco.

Palladio's school

Four educational tours for schools, with a unique aim: an enjoyable way of exploring the Villa. Among the most interesting educational proposals, we suggest an educational tour during which an artisan explains the students the art of building sundials, and helps them realizing one. Another tour invites the students to "imitate" the Renaissance painter Paolo Veronese, author of the decorations of the Villa (in the picture above), realizing a little fresco.



DI VILLA IN VILLA

Accoglienza ed eleganza contraddistinguono Maser, un piccolo borgo della Marca Trevigiana ricco di natura e bellezze dove, passeggiando fra le colline, il visitatore può scoprire numerose residenze immerse in paesaggi verdeggianti e floreali.

Villa Fabris (Ora Pastega)

Di origine settecentesche, la Villa (nella foto sotto) è stata ampiamente rimaneggiata. Ha stanze con marmorini, stucchi e terrazzi alla veneziana. Ciò che risalta agli occhi del visitatore è il delicato intonaco di colore rosa. Il portale d'ingresso è sormontato da uno stemma gentilizio in pietra a cartiglio.

Dove si trova: in via Bassanese 271 a Crespignaga, frazione di Maser. Non visitabile.

Villa Fabris (Now Pastega)

Built in the 18th century, the Villa (in the picture below) has been widely modified. It has halls with stuccoes and marbles and terrazzo floorings. The fine rose plaster catches the visitors' eye. Above entrance door, there is a stone cartouche, the family's coat of arms.

Location: via Bassanese 271, Crespignaga, Maser. Visit not allowed.

Villa Pellizzari

È una costruzione cinquecentesca con stucchi delicati, pavimenti alla veneziana e travi alla sansovina. Finemente restaurata, ha una bellissima facciata a Sud che si affaccia su un giardino curatissimo. Proprio a Sud presenta un ampio portico a sette arcate centinate.



Dove si trova: in via Bassanese 373 a Crespignaga, frazione di Maser. Non visitabile

Villa Pellizzari

A 15th-century building, decorated with fine stuccoes, terrazzo floorings in the Venetian style and Sansovine beams. Perfectly restored, it has a beautiful south front overlooking a very well-tended garden. Also southwards, it has a big portico with seven scalloped arches.

Location: via Bassanese 373, Crespignaga, Maser. Visit not allowed.

Villa Querini

Attribuita erroneamente a Vincenzo Scamozzi, è ascrivibile alla scuola di Baldassarre Longhena, architetto del Barocco veneziano. All'interno la struttura presentava due saloni con il soffitto in legno alla sansovina e le sale rifinite con stucchi alle pareti, oltre a pavimenti alla veneziana. Al primo piano, la cosiddetta "Camera delle pitture" era decorata con affreschi voluti dalla nobile famiglia veneziana Donadi. La metà del XX secolo l'edificio venne adibito ad asilo infantile, snaturando la disposizione interna degli spazi. Sul lato Est sventa un torrione isolato: è la "Colombera" (nella foto a destra), utilizzata durante la prima Guerra mondiale come base di partenza e rientro dei colombe viaggiatori, mezzo di comunicazione durante la guerra.

Dove si trova: in via Bassanese 398 a Crespignaga, frazione di Maser. Non visitabile



Villa Querini

Wrongly attributed to Vincenzo Scamozzi, it is actually attributable to Baldassarre Longhena's school, an architect from of the Venetian Baroque. The internal structure presents two halls with a wooden Sansovine ceiling and rooms decorated with stuccoes on the walls, together with Venetian floorings. On the first floor, the so-called "Camera delle pitture" (Room of the paintings) was decorated with frescoes commissioned by the noble Venetian family of the Donadis. Around the half of the 20th century the building was given over to a kindergarten; the internal arrangement of the rooms was then radically changed. On the eastern side, an isolated tower rises up: it is the "Colombera" (in the picture below), which was used as a base for sending and receiving carrier pigeons, a way of transmitting war messages, during the First World War.

Location: via Bassanese 398, Crespignaga, Maser. Visit not allowed.



Villa Pasini (detta La Pasina)

Al confine con il territorio di Asolo, fu costruita, all'inizio dell'Ottocento, in una splendida posizione paesaggistica, un ambiente dominato da ulivi e cipressi. La facciata è quasi del tutto ricoperta da un albero di glicine secolare (nella foto sopra), esplosione di luce e di colore tra la fine di aprile e i primi di maggio. La Pasina (cosiddetta perché fatta costruire dal nobile veneziano Claudio Pasini) è ancora oggi un luogo di quiete e raccoglimento, come ci dice l'iscrizione latina posta sopra il portale "Secura Sub Monte Quies". Annesso alla Villa è l'oratorio dedicato alla Madonna della Salute e a Sant'Antonio da Padova.

Dove si trova: in via Gorghesana, 33 a Crespignaga, frazione di Maser. Non visitabile

Villa Pasini (known as La Pasina)

On the border with the territories of Asolo, it is located in an outstanding panoramic position, surrounded by cypresses and olive trees. It was built at the beginning of the 19th century in the style of 1700, and it has a very well-tended garden. The front is entirely covered with a centuries-old wisteria tree (in the picture above), an explosion of light and colour between the end of April and the beginning of May. "La Pasina" (called so because it was commissioned by the Venetian aristocratic Claudio Pasini) is still a place of peace and meditation, as the Latin inscription above the main door says: "Secura Sub Monte Quies" (Sure is peace at the slopes of the mountain).



There is an enclosed oratory, dedicated to Our Lady of the Health and to St. Anthony from Padua.

Location: via Gorghesana 33, Crespignaga, Maser. Visit not allowed.



Villa Marini

Sorge sul sito dell'antico castello di Muliparte, sull'area ancora indicata come "Castello Cigotto (Zigot)", terra un tempo del castellano Ainaro Cigotto. Inglobato nelle mura che circondano la Villa è il piccolo oratorio di san Giuseppe, con una facciata settecentesca.

Dove si trova: Via Castel Zigot 4 a Muliparte, località di Maser. Non visitabile

Villa Marini

Built on the ancient site of the castle of Muliparte, on the area which is still called "Castello Cigotto (Zigot)", once property of the noble Ainaro Cigotto. The little oratory of St. Joseph, with its 18th-century front, is part of the walls surrounding the villa.

Location: via Castel Zigot 4, Muliparte, Maser. Visit not allowed.

Villa Bolzon (ora Favaro)

Interessante costruzione, ha subito nel tempo importanti restauri, mantenendo tuttavia evidenti alcuni elementi dell'impianto originario, risalente al XVII secolo. L'ingresso dell'edificio è costituito da una porta con un profilo centinato, interamente racchiusa da elementi in pietra; davanti ad essa si apre un piccolo terrazzo rettangolare a cui è raccordata la scalinata frontale in pietra.

Dove si trova: in via Bassanese 319 a Crespignaga, frazione di Maser. Non visitabile

Villa Bolzon (now Favaro)

An interesting building, gone through radical restorations, it nevertheless keeps some evident elements of the original structure, which is probably from the 17th century. The entrance is a decorated door, totally enclosed by stone elements; in front of it there is small rectangular terrace with a stone staircase.

Location: via Bassanese 319, Crespignaga, Maser. Visit not allowed.

Link utili:

www.irvv.it

www.villevete.it

www.comune.maser.tv.it



**LA CITTÀ
DELLE CILIEGIE**
The city of cherries



Rosso ciliegia

È IL FRUTTO SIMBOLO DI MASER, DAL COLORE INTENSO E DAL GUSTO ZUCCHERINO. MERITO DEL CLIMA TEMPERATO DELLE COLLINE FRA ASOLO E MONTEBELLUNA, IDEALE PER LA COLTIVAZIONE DEL PRODOTTO, COME SOTTOLINEA LA COLDIRETTI DI TREVISO. ECCO COME DEGUSTARE IL FRUTTO CON RICETTE TIPICHE DEL TERRITORIO: DAI RISOTTI ALLE TRADIZIONALI MARMELLATE. SENZA DIMENTICARE LA FESTA CHE RICORRE, OGNI ANNO, A MAGGIO, NELLO SPENDIDO SCENARIO DELLA VILLA DI MASER

di Floriana Barone

Dolci colline trevigiane, percorsi naturalistici inaspettati e baciati dal sole: un panorama unico e caratteristico che da secoli dona agli abitanti di questi luoghi un frutto di stagione rinomato, la ciliegia di Maser. Già presente tra Asolo, Montebelluna e Castelfranco in epoca romana, ai tempi della centuriazione - un sistema con il quale si suddivideva il territorio agricolo in appezzamenti, strade e canali -, la storia di questo prodotto è rintracciabile nei documenti solo a partire dal Medioevo e raggiunge il culmine della sua diffusione in epoca rinascimentale grazie al miglioramento delle tecniche d'innesto, quando la ciliegia viene servita sulle tavole imbandite dei banchetti signorili. Nei secoli successivi, in particolare nel Settecento, si è intensificata la selezione

delle varietà coltivate, alcune delle quali rappresentano, ancora oggi punti di riferimento della produzione territoriale. "Il clima temperato di Maser, riparato dai venti di tramontana e dalle correnti fredde del fiume Piave, offre una condizione ideale per molte coltivazioni - spiega Antonio Roberto Bertone, rappresentante di Coldiretti Treviso -. Fra queste spicca il ciliegio, anche se la vite e, negli ultimi anni, l'olivo hanno acquisito un peso preponderante per gli agricoltori di queste terre". Sono numerose le varietà di ciliegia presenti nelle campagne e lungo le colline di questo territorio. Scorrendo l'elenco dei nomi delle varietà, la più tipica rimane la Mora di Maser, di forma media, con la buccia rosso scuro e la polpa rosa, consistente e succosa. La Sandra, la Roana, Burlat, Giorgia, Adriana, il Durone della Marca, Mora di Cazzano e Ferrovia sono

le altre tipologie. Oggi si assiste a un recupero di questo frutto, con l'innesto di nuove piantagioni, come la Kordia e la Regina. Il territorio di Maser può contare su una produzione annua di circa 7 mila quintali, distribuiti, per lo più, tra piccole aziende a conduzione familiare, spesso con vendita diretta del prodotto al consumatore finale. "Attualmente, non esiste un marchio comunitario Igp (Indicazione geografica protetta), nonostante sia stato avviato l'iter procedurale per ottenerlo - prosegue il responsabile della Coldiretti -. I 50 ettari coltivati non coprirebbero un mercato molto esteso. Per ora, quindi, la ciliegia di Maser rimane semplicemente la ciliegia dei trevigiani". Il periodo migliore per la vendita delle diverse varietà va dalla seconda settimana di maggio fino a fine giugno. La raccolta, che dura circa un mese e mezzo, viene effet-

tuata a mano con l'ausilio di una scala: una procedura non utilizzata per gli alberi di ciliegie nuovi e più bassi. Successivamente il frutto viene riposto in apposite casse e preparato per la vendita nei mercati e supermercati della zona. La ciliegia, infatti, avendo una consistenza molto tenera, deve essere commercializzata e consumata entro due, tre giorni dalla raccolta. L'aria tiepida e una posizione pedo-climatica ideale rendono il gusto del prodotto così particolare e dolce che, tuttavia, cambia a seconda del periodo

di maturazione: una primizia è meno saporita, più tenera rispetto a una tipologia tardiva, con polpa scura e poca resistenza. La ciliegia di Maser è anche protagonista nelle cucine trevigiane: con la sua polpa si possono realizzare, infatti, marmellate, sciropate, sottograppe, aperitivi, macedonie con fragole, banane e mele e un ottimo gelato. I ristoranti e gli agriturismi della zona, inoltre, offrono alla clientela della zona e ai turisti occasionali un altro piatto unico, il risotto alla ciliegia. Specialità da leccarsi i baffi.



Un dolce menù

“Una tira l'altra”, dice il detto a proposito della bontà delle ciliegie, lodate fin dai tempi degli antichi romani. Resistergli è difficile: la loro forma, il colore, e il gusto sono un “invito a nozze” per i golosi di questo frutto che, oltre a essere ricco di vitamine A-B1 e B, contiene anche proteine, zucchero, sali minerali, principi disintossicanti e depurativi. Quasi sempre mangiate crude, le ciliegie sono anche un ottimo ingrediente per piatti caldi gustosissimi: la Mostra della ciliegia a Maser, a fine maggio, sarà una buona occasione per degustare tutte le specialità. Pochi sanno, infatti, che le ciliegie possono colorare di rosso tutto il menù, dal primo al dolce. Per iniziare, un buon risotto: bastano delle ciliegie mature, soffritte con un po' di cipolla, del riso cotto nel brodo, con l'aggiunta di un po' di formaggio grana, per un primo piatto degno di un grande chef. Per accompagnare il bollito, o la cacciagione in generale, il consiglio è un cucchiaino di salsa di ciliegie all'aceto: versando su ciliegie e zucchero dell'aceto bollito con scorza di limone, chiodi di garofano e cannella, si otterrà, nel giro di 50 giorni, un condimento agrodolce da usare con ogni secondo a base di carne. Per il dolce: crostata alla marmellata di ciliegie o frittata con ciliegie. E da bere? La ciliegia va anche d'accordo con il vino: facendo macerare per una settimana ciliegie scure snocciolate, mezzo litro di vino rosso, zucchero, succo di limone e cannella, si otterrà un delizioso composto dalle forti proprietà digestive che, se allungato con acqua e ghiaccio, si trasformerà in un'ottima bibita estiva e dissetante. Se poi volete stupire gli amici, preparate degli ottimi vasetti di ciliegie sotto grappa. Dopo averle preparate, prima di degustarle, devono restare al buio almeno due mesi. E così, con un po' di pazienza, le ciliegie si potranno degustare anche in inverno.

A sweet menù

The exhibition of the cherry of Maser, at the end of May, will be a good chance to taste all the specialities. Not many people, in fact, know that cherries can spread their red through the whole menu, from starters to desserts. A nice risotto, to begin with: some seasoned cherries, fried with onion, rice boiled in stock, and some fresh or seasoned cheese in the end: a chef's starter. The suggested side dish for boiled meat, or for venison in general, is a spoonful of cherry and vinegar sauce: you pour some boiled vinegar over cherries and sugar, seasoned with lemon peel, cloves and cinnamon, and after 50 days you'll get a sweet-and-sour seasoning to be served with every sort of meat dish. Then, the desserts: cherry pie, or an omelette with cherries. And what about the drinks? Cherry meets wine as well: if you let some black stoned cherries macerate in half a litre of red wine, adding sugar, lemon juice and cinnamon, you will get a delicious drink with incredible digestive qualities that, if diluted with water and ice, will become a perfect refreshing and fortifying drink for the summer.



Maggio in rosso a Maser

Alla fine del mese di maggio, il piccolo Comune di Maser si tinge di rosso: le ciliege, prodotto tipico di questo angolo di Veneto, in cui la pianura si fonde con il paesaggio collinare e l'attività produttiva è assai dinamica, hanno il loro più alto riconoscimento nella mostra tradizionale, una rassegna tesa a valorizzare questo succoso frutto primaverile. La manifestazione annuale, ad ingresso libero, ha luogo nello splendido scenario di Villa di Maser, inserita dall'Unesco, nel 1996, nella lista dei Patrimoni dell'Umanità, e si articola in una mostra-mercato dei migliori esemplari di ciliegie prodotti a Maser, accompagnati dagli altri prodotti tipici del panorama enogastronomico del territorio veneto: vini Doc del Montello e dei Colli Asolani, olio extravergine Dop "Veneto del Grappa", miele, frutta e ortaggi biologici, saranno a disposizione dei visitatori per riempire i loro palati di genuinità, tradizione e gusto. Promossa e organizzata dall'Amministrazione comunale e dalla Pro Loco locale, la manifestazione risale al 1991. In quell'anno la volontà dei produttori maserini di dare risalto alla loro ciliegia e di farla conoscere, anche oltre i confini locali, ha trovato riscontro e appoggio negli assessorati all'Agricoltura e al Turismo e nella collaborazione attiva della Pro Loco, interessata in prima persona, alla promozione delle tradizioni e delle potenzialità turistiche e culturali della cittadina trevigiana. Ormai alle soglie del suo ventesimo compleanno, la Mostra della ciliegia continua ad attrarre sempre più visitatori, che ne possono così ammirare le forme, i colori, le composizioni, messe in risalto anche dai caratteristici carri agricoli sui quali vengono esposti i prodotti.

The red May of Maser

At the end of the month of May the little town of Maser dresses in red: the cherries, a typical product of this corner of Veneto, have their highest acknowledgment in the exhibition that exploits this juicy fruit of the spring. The annual fair – with free entrance – is settled in the beautiful scenery of Villa Barbaro, from 1996 in the Unesco list of world heritages. It hosts an exhibition and market of the best specimens of the cherries produced in Maser, together with other typical products of the food-and-wine tradition of the land: the RDO wines of Montello and Colli Asolani, the PDO extra-virgin olive oil "Veneto del Grappa", honey, and organic fruit and vegetables will be available for the visitors, filling their senses with genuineness, tradition and taste.

▼ Ciliegie di Maser. La mostra annuale viene organizzata nello scenario meraviglioso di Villa Barbaro
Cherries from Maser. The annual fair is settled in the marvellous scenery of Villa Barbaro



Cherry red

Even though it exists ever since the Roman Age, the history of the cherry of Maser can be followed in the texts of the community of Treviso only from the Middle Ages. "The mild climate of Maser offers an ideal habitat for several cultivations", says Antonio Roberto Bertone, officer for the olive and wine production Coldiretti Union for the province of Treviso. The best time for buying its several qualities is from the second week of May to the end of June. The cherries are collected by hand, and afterwards kept in special boxes and prepared for the markets and supermarkets of the area. The annual production is about 7000 hundred kilograms. There are numerous varieties in the countryside and on the hills of this territory: the most typical is the Mora di Maser. The Sandra, the Roana, the Birlat, the Giorgia, the Adriana, the Durone della Marca, the Mora di Cazzano and the Ferrovia are the other ones, followed by new cultivations such as the Kordia and the Regina. With cherries you can also make jams, syrups, grappas, aperitifs, fruit salads, risottos and an excellent ice-cream.

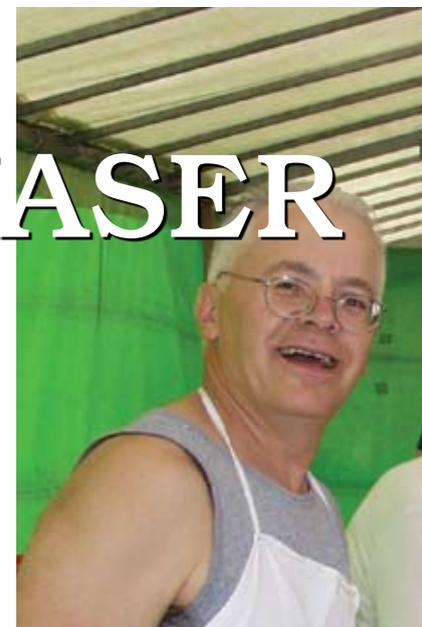
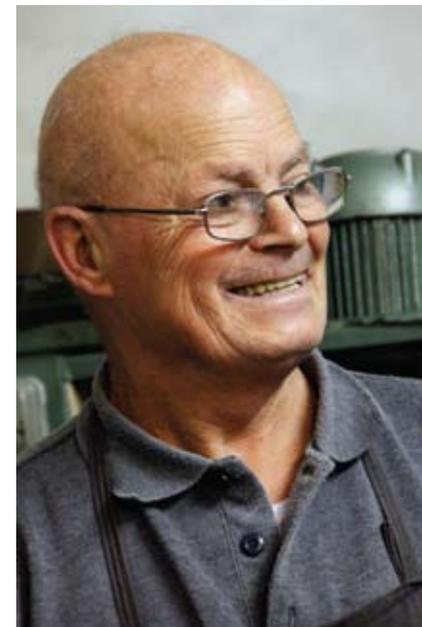
Mercati a chilometri zero

Nelle settimane di maturazione delle ciliege, numerosi produttori di Maser organizzano la vendita direttamente all'interno delle aziende di produzione: in alcuni casi chi acquista può anche effettuare la raccolta direttamente dall'albero. Questa consuetudine verrà presto istituzionalizzata attraverso la partecipazione degli agricoltori ai cosiddetti 'farmers market', fortemente voluti dalla Coldiretti. L'idea è quella di istituire il 'mercato del contadino', che accorcia la filiera permettendo l'incontro e lo scambio diretto tra produttore e consumatore. Entro la fine del 2010 sorgeranno ben dieci 'farmers market' nella provincia di Treviso, assicura la Coldiretti.

Km-zero markets

During the weeks of ripening of the cherries, several producers from Maser organize markets directly inside the cooperatives and farms: in some cases the buyer can also collect the cherries directly from the trees. This habit will soon be established and regulated, thanks to the farmers' participation to the so-called "farmers' markets", that where strongly supported by Coldiretti. The idea is to create a market for farmers, shortening the distribution chain and allowing the meeting and the direct exchange between producers and consumers. Not less than ten farmers' markets will be created in the province of Treviso before the end of 2010, as Coldiretti assures.

schede di Flavia Dondolini



I VOLTI DI MASER
Faces of Maser



Piccolo **mondo** antico

NEI SUOI RICORDI È ANCORA VIVA L'IMMAGINE DEL FILÒ. QUANDO LA TELEVISIONE DOVEVA ANCORA ARRIVARE E CI SI RIUNIVA, ALLA SERA, NELLA STALLA. UNA TRADIZIONE, UN MODO PER LE FAMIGLIE DI STARE INSIEME, DOVE "FRA UNO SCHERZO E L'ALTRO POTEVA NASCERE UN AMORE. LÌ ERAVAMO FELICI", RACCONTA TERESA MAZZAROLO

di Zeno Delaini

La moca è troppo grande per quattro caffè. Ma Teresina non se ne cura, l'ospitalità è sacra. Meglio abbondare. Si muove nella sua cucina con un'agilità incredibile, non dimostrando, né di gambe né di testa, i suoi 84 anni. Sono circa le sedici e il sole di Maser comincia già ad impallidire. "Sembra proprio che non ne voglia sapere di arrivare la primavera", sbotta Teresa Mazzarolo, classe 1927, interrompendo il pigro silenzio inframezzato solo dal rumore dell'enorme caffettiera che sbuffa sul fuoco. Teresa è già scappata di là a prendere la scatola delle fotografie e l'agenda su cui ha fissato i ricordi. Argomento della conversazione è il filò. "Quando ho saputo che arrivavate (rivolgendosi ai giornalisti, ndr), ho messo tutto nero su bianco, per non perdere tempo. Tra un'ora devo andare a lezione, c'è il corso di dialetto per non perdere le tradizioni", riprende vulcanica facendo ritorno

nella grande cucina che, quando c'è lei, non sembra più così vuota. Imponendosi di parlare in italiano per misericordia degli astanti, Teresina è un'enciclopedia vivente dei ricordi. "Il filò – sospira – era un momento fondamentale nella vita delle persone. Un momento di incontro di tutte le famiglie, giovani e anziani, riuniti nella stalla, perché lì c'erano i buoi e, allora, l'ambiente era un po' riscaldato. Il gas ancora non c'era e la legna la si vendeva fuori per far fronte alle necessità. Si cominciava recitando il rosario". Le luccicano gli occhi a far memoria di tanta vita trascorsa. Vita fatta di sacrifici, rinunce, fatica "ma anche tanta gioia", tiene a precisare. "Sì perché quella del filò era una tradizione che si ripeteva ogni autunno", riprende. "Tosatei e tut, ci si ritrovava tutti, vecchi e bambini", ritorna all'italiano in tutta fretta. "Momenti di tante risate e canti: si incontravano i ragazzi del paese e, tra uno scherzo e l'altro, poteva nascere un amore".

Teresina fa riferimento al secolo scorso, ad una tradizione che "da ste bande" come dice lei, è resistita oltremodo, fin quasi agli anni Ottanta. E si può solo ascoltare, in silenzio, fin tanto che il caffè diventa tiepido, perché sono pezzi di storia che, a chi è sotto i 50 anni, mancano proprio, riattacca senza pause Teresina: "Il più anziano della famiglia, il nonno quasi sempre, stava seduto sul caregon (il seggiolone in legno, quello grande e comodo) e controllava quella che veniva chiamata l'assemblea". Scoppia in una calda risata consapevole com'è che quel sostantivo oggi evoca ben altre immagini. Ma, dopo aver messo a letto i bambini all'ora giusta, "si tornava in stalla e si proseguiva, chi a lavorare a maglia, chi ad aggiustare le calze o i pantaloni: perché si doveva fare tutto in casa, non c'erano negozi e tantomeno soldi da spendere". E, tra una cosa e l'altra, si scopre che Teresina è prima di sette fratelli, di cui uno sta in Argentina



anzi no, sottolinea: “Ha raggiunto gli altri in Canada e, ogni anno, mi mandano i soldi per andare a trovarli... e io vado”. Mamma di sei figli e nonna di nove nipoti. E chi la ferma. Non si fa in tempo a sorprendersi per un aneddoto che ne arriva un altro. “I morosi mettevano una sedia vicino all'altra, ma mai troppo, al massimo un furtivo bacetto” o ancora “gli uomini preparavano i penacci (i bastoncini che reggevano le viti delle vigne), facevano i rastrelli o le scope da cortile col le sanguanèe (sottili rami legati in piccole fascine)”. E poi conclude: “Penso che si stesse bene anche quando ero giovane io: oggi la televisione ci ha storditi. Un tempo si lavorava duramente nei campi, di giorno, e gran parte della notte in casa, ma eravamo felici lo stesso. Non come oggi che tutti si lamentano di tutto”. Il caffè è pure buono, chapeaux Teresina.

“Un legame con il passato”

“Non esiste il presente senza il legame profondo rappresentato dai vincoli fra le generazioni, cioè tra le persone viventi che trasmettono ciò che le persone morte hanno prodotto e accumulato per noi e che noi abbiamo il dovere di trasmettere a quelli che verranno”. Così Ulderico Bernardi, docente di Antropologia culturale all'Università Ca' Foscari di Venezia, spiega l'importanza della rievocazione del filo a Maser. “La rappresentazione – sottolinea – ha sempre un senso se ha dei contenuti che abbiano valore e non siano solo spettacolo. E, in questo caso, - aggiunge – i contenuti sono il costume dell'epoca”. “Il filo – prosegue il professore – è una tradizione tramandata in letteratura per secoli, fino all'alba della società industriale, che ha interessato tutta l'area rurale del Nord Italia”. Ecco perché è importante ridare vita alle tradizioni e attribuire importanza alla memoria. “Come dice un autore veneto, Nicolo Tommaseo – conclude Bernardi – la dimenticanza perde i popoli e le nazioni perché le nazioni altro non sono che memoria”.

“A bond with the past”

“There is no present without a strong bond between generations, between the living people that hand down what the dead ones have produced and collected for us, that we have the duty to pass to the ones that will be”. With such words Ulderico Bernardi, professor of Cultural Anthropology at the Ca' Foscari University of Venice, remarks the importance of the recalled filo in Maser. “The representation – he says – always has a meaning if it brings valuable contents and isn't a simple show. And in this case – he adds – the contents are the habit of an age. The tradition of the filo – he continues – has been handed on in literature across the centuries, arriving at the dawning of the Industrial age, and involving the whole area of Northern Italy”. That's why it is important to keep the tradition alive and to give importance to the memories. “As Niccolò Tommaseo, an author from Veneto, says – Bernardi finishes – forgetfulness wastes peoples and nations, because nations are nothing more than memory”.

Maser rievoca il filò

Il filò, la veglia invernale in stalla, è un ricordo, neanche troppo lontano, che la città di Maser si impegna a mantenere vivo. Il termine filò deriva dall'usuale radunarsi delle donne per filare e tessere insieme. Allora ci si riuniva in una stalla, affidando al fiato degli animali il compito di riscaldare l'ambiente. Gli anziani raccontavano storie antiche, soprattutto, ma non solo, ai bambini. Rievocare il filò è un modo per rafforzare il senso di appartenenza dei cittadini alla loro terra e per mantenere vicine le vecchie e le nuove generazioni. Alla fine di ottobre il filò coinvolge tutte le frazioni del Comune di Maser nell'allestire stand che richiamino gli antichi mestieri di un tempo e a curare una propria specialità gastronomica. Coste prepara gnocchi e trippa, Madonna della Salute baccalà, polenta e “renga”, Maser “muset” con erbe cotte, Crespignaga crostoli, frittelle e biscotti fatti in casa. I figuranti in costume intrecciano sedie di paglia, confezionano scarpe di saggina, le donne lavorano a maglia e il ricavato dalla vendita dei manufatti viene devoluto in beneficenza. Insomma, una sagra che rievoca il passato affinché si mantenga vivo nel futuro.

Info: www.prolocomaser.it

Maser recalls the filò

The filò, the winter vigil in the stables, is a memory – not so distant though – that the town of Maser is determined to keep alive. The word filò comes from the habit of the women, who used to reunite and weave and spin together. They used to stay in a stable, with the breath of the cattle to keep them warm. Old people used to tell stories and legends for the children – and not only for them. To recall the filò is a way to strengthen a feeling of identity of the people towards their land, and to keep the old and the new generations in contact. At the end of October, the filò involves all the settlements of the municipality of Maser, organizing an exhibition recalling the ancient crafts and presenting their own food speciality. Coste prepares tripe and potato dumplings, Madonna della Salute polenta and “renga” (salted herring), while Crespignaga has crostoli and frittelle (fried pastries) and home-made biscuits. The walk-on actors in costumes plait straw chairs and make shoes out of sorghum, the women knit, and the incomes of the market are given to charity associations. It is then a fair that recalls the past to keep it alive in the future.

Info: www.prolocomaser.it

schede di Sofia Andreotti



A little ancient world

Teresina Mazzarolo, born in 1927, is the witness of one of the most ancient traditions of Veneto: the autumn filò. A spontaneous meeting of all the families of Maser, that used to gather in the stables in autumn. A meeting and a confrontation, where, says Teresa, people could discuss about their lives. New loves could see the light, the children where taught the adults' jobs and the sense of identity of the community was strengthened. Teresina, as the people in Maser used to call her, is a living encyclopedia of past memories. “The filò – she says – was a crucial moment in our lives. All the families, the old and the young people, gathered in the stables, that were warmer because of the cattle. There wasn't any gas then, and wood was sold to collect money. We usually began reciting the rosary”. Through her words we discover a “little ancient world”, whose memory we don't want to lose.





Dolci ricordi

LE SUE RADICI AFFONDANO TRA LE VERDI COLLINE DI MASER, IN PROVINCIA DI TREVISO, MA LA FORZA DEI SUOI VERSI HA SUPERATO I CONFINI DEL VENETO. È IL POETA ANTONIO FACCHIN, VINCITORE, NEL 1986, DEL PREMIO LIBREX MONTALE, CANTORE DEI COLLI MASERINI E ASOLANI

di Matteo Trombacco

“Dolci colli maserini, dove i funghi / si dilatano, e il cuore tende alla / meraviglia delle meraviglie. / Io ne fui testimone, l'allegro fautore / degli eccessi e dei rimedi. / L'acqua mi scorreva lungo il braccio. / Con questo ricordo, oramai, si può anche morire”.

Sono questi i versi con i quali Antonio Facchin, poeta, editore, romanziere, traduttore, sceneggiatore e pittore maserino, in una raccolta dal titolo “Il frutto che domina”, ha saputo tratteggiare i suoi “dolci colli”, la sua terra, “punto di partenza della mia vita, luogo nel quale ho mosso i miei primi passi... ed in cui risiedono, ancora, le mie radici più intime e profonde”, come racconta con voce allegra, trasognata, argentina. Una voce, quella di Facchin, che ti sa mettere a tuo agio. Mentre lo ascolti srotolare la matassa dei suoi ricordi, punteggiati di versi, nomi, amici, avvenimenti e viaggi, sembra, infatti, di conoscerlo da sempre. Parla, lo scrittore maserino Antonio, ma pare raccontare favole, delicate come il volo di una farfalla. I suoi racconti non seguono la cronologia

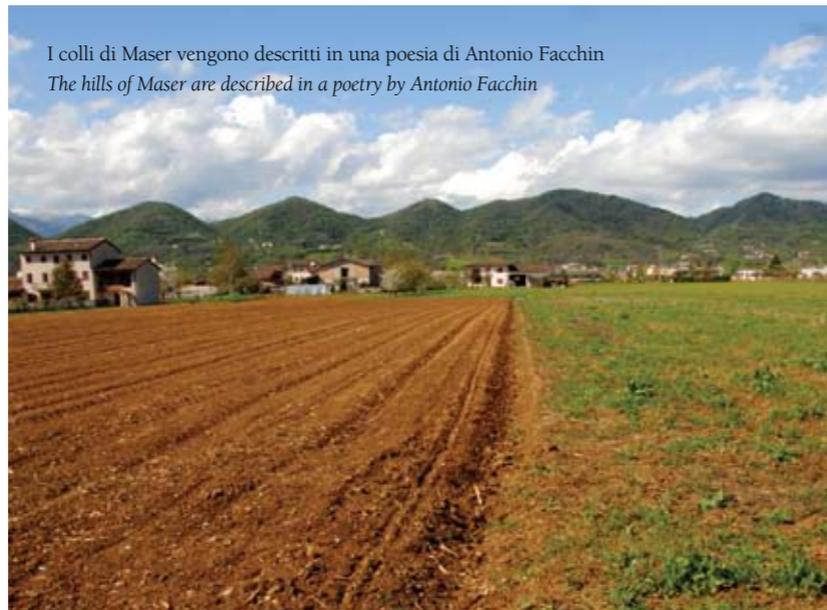
del tempo, scomponendo la consecutio temporum e mescolando la propria vita con quella degli artisti che, in un modo o nell'altro, ne hanno influenzato il percorso artistico: ecco, quindi, fuoriuscire dalle nebbie della memoria, nomi come quello della critica Maria Luisa Spaziani, del poeta-critico Giacinto Spagnoletti, di Eugenio Montale - “la figura che, maggiormente, ha ispirato la mia opera ed a cui, era il 1982, ho avuto l'onore di stringere la mano pochi mesi prima della sua dipartita”, racconta orgogliosamente Antonio -, ma anche di Vincent Van Gogh, “di cui ho curato le lettere”, ci tiene ad aggiungere con malcelato orgoglio, e di Rembrandt, “di cui - precisa - ho realizzato la biografia”. Ma sono Maser, Fanzolo ed Asolo, ancor prima di Milano o Roma, a rappresentare la chiave di volta del Facchin uomo e poeta. È qui, in questi luoghi reali, ma che attraverso le parole dell'aedo assumono i contorni di un'eterea Arcadia virgiliana, che risiedono le sue muse: “Maser - dice con la voce accattivante di chi questi luoghi li ha vissuti, e non semplicemente studiati sui libri - è il mio castello, il mio nido pascoliano. È qui, tra questi ricordi, che

ritrovo il mio passato e che intravedo il mio futuro. Le mie scuole sono state la natura della mia terra e la tradizione dei miei antenati: bisogna entrare nelle loro vene, per comprendere le proprie origini, suggerendone la conoscenza come un neonato il colostro (il primo latte materno, ricco di proteine e sali minerali, N.d.A)”. Lunga e multiforme la carriera artistica di Antonio Facchin, incoronato, nel 1986, con l'alloro poetico del Premio Librex Montale, “vinto - precisa quasi con indifferenza... quasi! - all'unanimità, alla giovane età di soli trentatré anni”, e proseguita con il Premio Letterario Chianti, nel 1987 e nel 1991, e con il Premio San Pellegrino, nel 1991. “La poesia - racconta il poeta maserino - è dentro di noi: va raccontata, fatta sentire e fatta vedere. Bisogna, in una parola, creare empatia. “E, per ‘fare’ della buona poesia non ci vuole solo talento, ma anche coraggio: cuore e cervello, spirito e materia avvinti tra loro a creare un'essenza unica che diviene arte”. Ma anche multiforme, si diceva, la carriera di Facchin che, negli anni, ha dato vita ad una casa editrice (Antonio Facchin Editore, via Barco 17, Altivole, Treviso) ed ha realizzato

libri in prosa e sceneggiature, sia per il teatro che per la televisione. Senza mai tralasciare l'amore per la pittura, che dopo averlo portato a Roma, l'ha ricondotto tra le colline asolane, per imprimerne su tela le armoniose forme. Perché, come racconta, "credo che il Paradiso possa essere toccato anche in vita... e la mia terra è il mio Giardino delle delizie".



Antonio Facchin



I colli di Maser vengono descritti in una poesia di Antonio Facchin
The hills of Maser are described in a poetry by Antonio Facchin

Sweet memories

“Gentle hills of Maser” is the poetry with which Antonio Facchin, poet, publisher, novelist, translator, screenwriter and painter from Maser, was able to describe the “gentle hills”, his land, “the starting point of my life, the place I made my first steps in... in which my deepest and most intimate roots still lay”, as he tells with in a happy and silvery voice. Antonio's voice makes you comfortable. As you hear him unwinding his memories, it seems you have always known him. His stories don't follow a regular chronology, but they melt his life into the lives of the artists who have had an influence on him: the critic Maria Luisa Spaziani, the critic and poet Giacinto Spagnoletti, the poet Eugenio Montale – “the one who has influenced my work the most; I had the honour of shaking hands with him in 1982, a couple of months before his death”, says Antonio.



L'enigmista del legno

MARIO ALBERTON NON È UN COMUNE ARTIGIANO DI PAESE, MA UN ARTISTA CHE HA FATTO DEL LEGNO UN MEZZO PER CREARE INESTIMABILI OPERE D'ARTE

di Carlotta di Colloredo



Mario Alberton, falegname di Crespignaga, frazione di Maser
 Mario Alberton, a carpenter of Crespignaga, nearby Maser



Riddle making out of wood

Mario Alberton ha 83 anni, capelli candidi, occhi azzurro cielo e le mani callose di chi ha lavorato una vita intera. In effetti, di lavorare, Mario, ha smesso soltanto da un anno e, dietro la cucina di casa, una porticina conduce all'attiguo laboratorio ancora intatto. Ci sono macchinari di ogni tipo, attrezzi, e centinaia di essenze di legno coperte da un filo di polvere, da cui si percepisce la laboriosità di un tempo. Non solo, la sua casa è un vero e proprio museo, in ogni stanza sono gelosamente conservati, coperti da teli e da migliaia di copie della Settimana enigmistica, decine di tavoli, comò e comodini. Mario era, infatti, il falegname di Crespignaga, frazione di Maser. Un mestiere un po' riduttivo per descrivere la maestria di questo artigiano che ha lavorato, dall'età di 16 anni, nella botte-

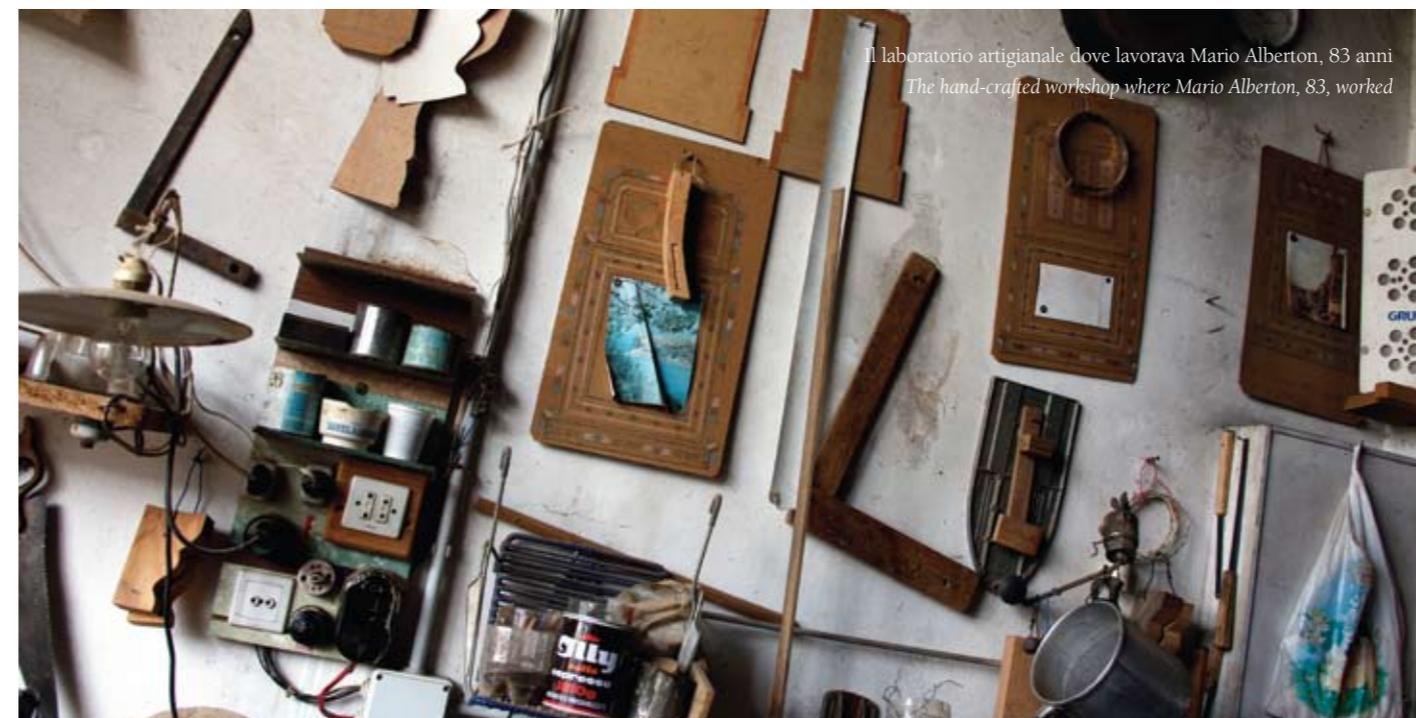
ga del padre che poi è diventata sua. Assieme ai normali lavori di paese, riparazioni, sostituzioni di porte e finestre, e la realizzazione di qualche stipetto e portone per le chiese, Alberton, negli anni, ha affinato la tecnica dell'ebanisteria realizzando delle vere e proprie opere d'arte: i suoi mobili in legno non sono semplici tavoli o cassettoni, ma delle opere d'ingegneria multicolore che ricordano le creazioni dell'ebanista italiano per eccellenza, il settecentesco Giuseppe Maggiolini. Uno dei suoi tavoli riproduce perfettamente il pavimento del coro della chiesa di Santa Giustina a Padova, con giochi di luce ed effetti ottici incredibili. "Da giovane per lavoro, o per amicizia, mi capitava spesso di entrare nelle bellissime ville di Maser e di Asolo – spiega Mario a chi si fermi curioso davanti alla sua casa, dove una vetrina sintetizza, tra foto cornici e mobili, la storia di almeno tre

generazioni della sua famiglia e del suo lavoro. – In quelle case c'erano dei pezzi d'arredamento meravigliosi, cassettoni e tavoli intarsiati, così diversi da quelli di casa mia. Ogni volta che li vedevo, guardavo le mie mani e pensavo che anch'io avrei potuto possedere qualcosa di simile. Così ho imparato da autodidatta

questa tecnica e l'ho fatta mia". Mario, oggi, vive solo, in compagnia dell'altra passione che lo accompagna da sempre: le parole crociate della Settimana enigmistica. "Non la compro – racconta: - una professoressa mi ha regalato tutte le copie degli ultimi trent'anni. Io mi siedo e rispondo ai quesiti incompleti". Un amore,

quello per le parole crociate, che ha deciso di intarsiare. Infatti, il buon Mario, smuovendo mari e monti, è riuscito ad ottenere la foto della prima copia del settimanale e, con minuzia certosina, l'ha riprodotta con il legno. Peccato che dalla sede del giornale non sia arrivato nemmeno un grazie.

Mario Alberton ceased working only a year ago, and in his house, a little door still leads to his untouched workshop behind the kitchen. Mario was actually the carpenter of Crespignaga, a settlement nearby Maser. Through the years, looking with a bit of envy at the furniture of the Villas in town, he refined the technique of cabinet-making, realizing true works of art. One of his tables perfectly reproduces the floor of the choir in the church of Santa Giustina, in Padua: light dancing with an incredible optical effect. His wooden furniture aren't simply tables and drawers, they are works of colourful architecture that remind the ones made by the most famous of the Italian cabinet-makers, Giuseppe Maggiolini (XVIII cent.). Mario lives alone today, in company of his other evergreen passion: the crosswords of the Settimana Enigmistica. A passion that he has also carved in wood, reproducing, with the utmost precision, the first number of this well known Italian riddle magazine.



Il laboratorio artigianale dove lavorava Mario Alberton, 83 anni
 The hand-crafted workshop where Mario Alberton, 83, worked

Giovanni Casellato, giovane designer che vive nei dintorni di Maser
Giovanni Casellato, a young designer who lives nearby Maser



Vaso "Piccolo Principe" (*The flower pot Little Prince*)

Il Vulcano di Maser

GIOVANNI CASELLATO, ARTISTA PER CASO, È UN AFFERMATO DESIGNER CHE HA SAPUTO PLASMARE IL FERRO FACENDOLO SEMBRARE UN MATERIALE TANTO LEGGERO DA FARLO VOLARE

di Carlotta di Colloredo

Ferro, odiato ferro. Nato in una bottega di fabbri, di incudini e martelli, non avrebbe mai voluto saperne: non poteva vedere le cancellate in stile classico, i cancelli con le punte a lancia e i letti retrò. Non avrebbe mai immaginato, inve-

ce, che la "materia paterna", un giorno sarebbe stata la sua fortuna. Giovanni Casellato, affermato designer e scultore, da ragazzo sognava di creare oggetti e arredi in legno e plastica. Invece un letto in ferro è stata la sua fortuna, rendendolo un moderno dio Vulcano. Correva l'anno 1999,

da due anni si era laureato in architettura e si barcamenava nella progettazione di bagni e ingressi quando, per iniziativa della fidanzata di allora, partecipò ad un concorso inviando le immagini di alcuni suoi prototipi. Il caso volle che il letto in acciaio che aveva realizzato per la sua camera ve-

nisse selezionato per il Salone del mobile di Milano, sezione giovani talenti. "Quell'esposizione mi ha cambiato la vita – ricorda a oltre dieci anni di distanza nel suo laboratorio di Altivole, in provincia di Treviso –: non mi sembrava vero di confrontarmi a tu per tu con i grandi del design che, fino ad allora, avevo studiato nei libri e ammirato nelle esposizioni. Fu proprio uno dei grandi dello stile italiano, Achille Castiglioni, a convincermi a utilizzare il ferro per le mie creazioni: 'Se è questo materiale che piace, mettilo tutto te stesso' mi disse". Controvoglia, Casellato seguì il consiglio e in poco tempo al laboratorio semi-artigianale di Coste, frazione di Maser, cominciarono a piovere ordini di alcune delle più grandi griffe. "Da allora la mia parola d'ordine è stata quella di rendere la lamiera un altro materiale, plasmarla, trasformarla, alleggerirla. Se proprio ferro doveva essere,

ferro non doveva sembrare", chiarisce. Così sono nati, ad esempio, una chaiselongue poi chiamata Marinella, su ispirazione della ragazza "salvata" dalle acque nei versi di De Andrè, che ad una prima occhiata sembra cesellata nel legno. Così sono nati Cow, il tappeto in lamiera ossidata che sembra in pelle, il vaso ispirato alle illustrazioni de Il Piccolo Principe, e i tavolini che ricordano le valigie chiuse dalle cinture con grosse cinghie, degli emigranti veneti in cerca di fortuna in America. Una ricetta che si è rivelata vincente al punto da portarlo a disegnare e realizzare oggetti – rigorosamente in ferro – per Dolce e Gabbana e Armani e a allestire lo showroom dello stilista Martino Midali a Milano. Oggi i suoi lavori, che vanno da oggetti a porte e pareti, non si contano più. Casellato però è anche uno scultore. "Nonostante lavorassi il ferro non volevo essere riconosciuto come fabbro



"Il danzatore di Sufi" (*The Sufi dancer*)

o carpentiere – spiega – allora ho cominciato a creare qualcosa che non doveva essere utile per forza”. Come il nastro che realizzò qualche anno fa, poi esposto nelle piazze di mezza Italia e “che - racconta- l’ho visto particolarmente apprezzato dai bambini che lo hanno scambiato per uno scivolo!”. Esteticamente interessanti oggi sono i suoi gomitoli, gli aquiloni, e i danzatori di Sufi, talmente leggeri da muoversi con un solo soffio di vento. Un pezzo unico, invece, è la scultura dedicata al violoncellista Mario Brunello, anche lui trevigiano. Ed è proprio una frase del musicista che, per il giovane designer di Maser, sembra calzare alla perfezione: “Nel ‘cappannon’ luogo che useremo per dar vita ai pensieri e alle idee, una volta si lavorava il ferro. Lavoro duro, materia di fuoco e terra, che la tenacia, la passione e l’intelligenza arriva a piegare e dare forma. Non lasciamo la nostra mente alla ruggine”.



“Legami” (Relations)



“Aquiloni” (Kites)

The Volcano of Maser

Born in a forge, he would never have thought about it; but, as a matter of fact, iron was Giovanni Casellato's luck. Casellato is in fact a renowned designer and sculptor, particularly appreciated for his ability of transforming plate into essential and harmonious forms. A formula that proved to be winning – so that he has even designed and realized objects, rigorously of iron, for Dolce&Gabbana and Armani, as well as designing a showroom in Milan for the stylist Martino Midali. Today his works – objects and doors and walls as well – can't even be counted. As a sculptor, his most beautiful works, from an aesthetic point of view, are balls, kites and Sufi dancers. So light that a breeze could move them.

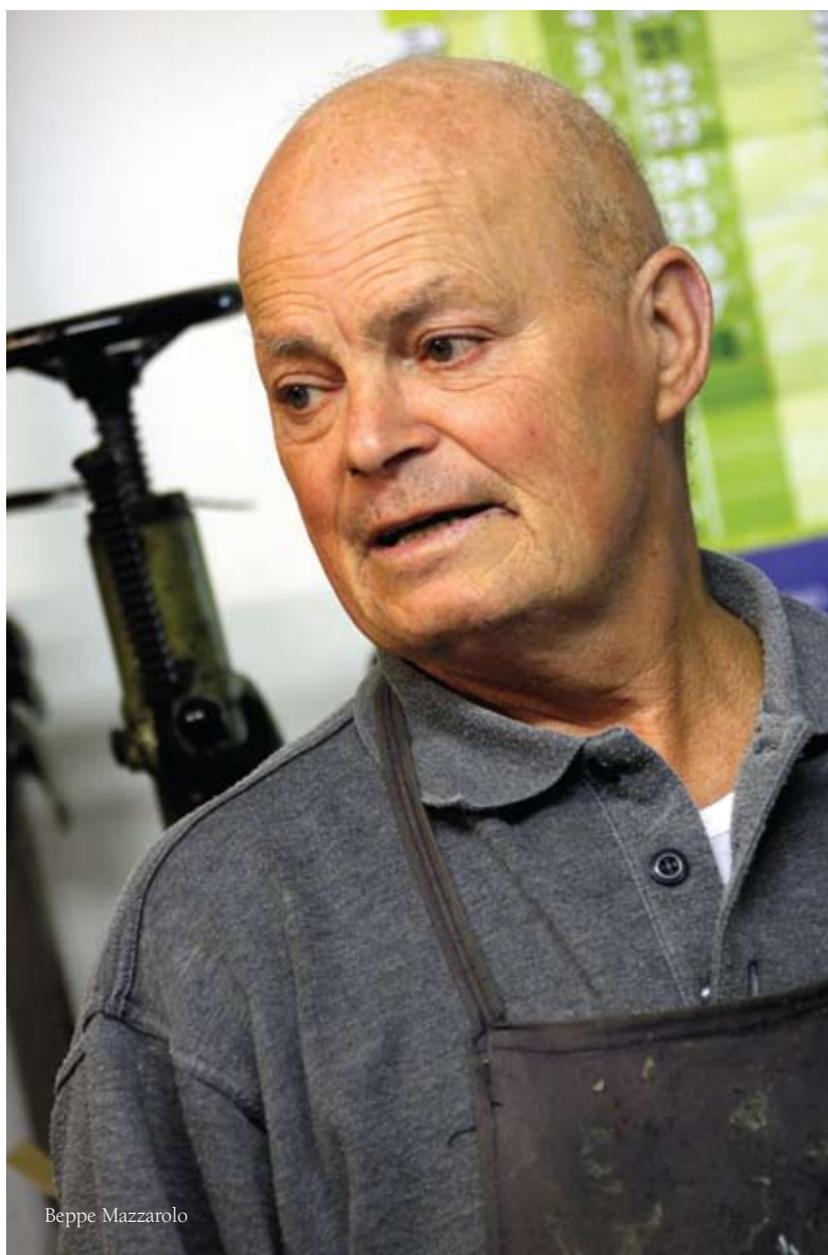


Un dettaglio della scultura chiamata “Lemigrante”
A detail of the sculpture called “Lemigrante” (The migrant worker)

Scarpe a regola d'arte

LA SUA BOTTEGA DI CALZOLAIO SI NASCONDE DENTRO UNA VILLA SETTECENTESCA A MASER. BEPPE MAZZAROLO RACCONTA LA SUA PASSIONE PER UN MESTIERE CHE STA SCOMPARENDO: "HO AVUTO L'ONORE DI RIPARARE PERSINO LE SCARPE A PAPA GIOVANNI PAOLO II"

di Salvo Ingargiola



Beppe Mazzarolo

L'odore della colla invade le narici. Poggiato sul tavolo un vaso a forma di scarpa con alcuni fiori. Ancora prima di entrare in bottega, ci rendiamo conto che c'è un calzolaio all'opera. "Vecchi mestieri che i giovani non vogliono più fare", esordisce Giuseppe Mazzarolo, il quale ci invita subito, nonostante non sia ancora mezzogiorno, a bere un bicchiere di vino nel bar vicino. Sembra la sequenza di una vecchia pellicola del cinema neorealista italiano degli anni Cinquanta. La bottega di Beppe, come lo chiamano qui a Maser, si nasconde fra le bellezze di Villa Sernagiotto, costruita nel Settecento e ampiamente rimaneggiata nell'Ottocento. L'ha comprata con i sacrifici che conoscono bene gli operai del dopoguerra, protagonisti dei film di Vittorio De Sica (Ladri di biciclette) o di Pietro Germi (Il Ferroviere). Beppe, in qualche modo, è uno di quelli: va via da Maser all'età di 16 anni a lavorare a Zurigo, in Svizzera, dove ha imparato il mestiere di calzolaio. Ancora oggi continua a riparare scarpe e, quando racconta della passione per il suo lavoro, gli occhi gli si illuminano. "Io adoro questo mestiere", prosegue mentre ci indica, con un pizzico di soddisfazione, una



Villa Sernagiotto
Villa Sernagiotto



fotografia appesa al muro. Ritrae papa Giovanni Paolo II. "Al Papa - aggiunge - ho riparato le scarpe per ben 16 anni. Me le portava un amico di Caviola e mi pregava di ripararle con la cura e l'attenzione necessari. Per me era un onore", sottolinea Beppe. Accanto a lui, nel suo laboratorio, c'è la moglie. Lei si occupa di sartoria. Due mestieri dove le mani svolgono un ruolo cruciale. Gli attrezzi che Beppe utilizza sono tutti sul banchetto, diviso in tanti piccoli settori: chiodini, spazzole, raspe, colla, martelli, taglierini, forme di piedi, trincetti. Non sono attrezzi molto costosi e sono vecchi come lui. Una volta il mestiere del calzolaio era prestigioso, quando le scarpe le costruiva lui: usava pelli pregiate e ci metteva tutta la sua fantasia per creare mo-

delli indossati dai signori del paese; faceva anche le scarpe per i contadini e i pastori usando pelli robuste perché dovevano durare a lungo. Oggi il suo lavoro consiste semplicemente nel riparare le scarpe comprate nei negozi. Ma, in ogni caso, sottolinea: "Se non c'è la passione non vai da nessuna parte". La Villa settecentesca, dove oggi Beppe lavora insieme alla moglie, è il frutto dei sacrifici di una vita. Una struttura elegante che conserva bei pavimenti alla palladiana e in pietra viva di Possagno. Durante la Prima guerra mondiale fu persino adibita a reparto dell'ospedale militare. Mura testimoni prima della sofferenza del conflitto bellico, poi della rinascita del dopoguerra, di cui Beppe è stato protagonista. Con le sue mani.



The art of shoemakers

"These are the old jobs youngsters don't want to do". So speaks Beppe Mazzarolo, a shoemaker from Maser. Everyone calls him Beppe and, after the sacrifices of a life, he now works in a workshop located in Villa Semagiotto. The Villa was built 1700 century and widely restructured in 1800. "I started working when I was 16, in Zurigo, Switzerland, and there I discovered a passion for this job", he says. A job that once was prestigious: he himself made the shoes for the farmers too, but using stronger leather, meant to last for a long time. Today he just mends shoes, like Pope Giovanni Paolo 2nd's ones. "I had the honour of doing it for 16 years". His hands are the lords and masters here. As the hands of the workers in the post-war period, lords and masters of the Italian neo-realist cinema.



RITMI NATURALI
Natural rhythms



Un piacevole allenamento

A PORTARCI, FRA I SENTIERI E LE STRADE DEI COLLI ASOLANI INTORNO A MASER, È UNA GUIDA D'ECCEZIONE: ALESSANDRO BALLAN, CICLISTA TREVIGIANO, CAMPIONE DEL MONDO NEL 2008. CHE SVELA I SEGRETI DI UNA ZONA RICCA DI SORPRESE E L'AMORE PER LA CUCINA TREVIGIANA: "NON SOLO DIETA. ADORO MANGIARE BENE"

di Salvo Ingargiola

“**P**aesaggi da favola, una vera e propria palestra naturale del ciclista”. I muscoli delle gambe sembrano ancora tesi, come quando, sfidando una salita, si contraggono dando vita al movimento. Nell’arco di pochi secondi, giusto il tempo di scendere dalla bicicletta, la fronte si riempie di gocce di sudore. Alessandro Ballan, ciclista originario di Castelfranco Veneto e campione del mondo nel 2008, ha appena terminato il suo allenamento quotidiano in vista del Giro d’Italia. Siamo a due pedalate da Asolo, nel cuore dei Colli che abbracciano Maser. Panoramiche meravigliose lungo il sentiero che passa attraverso Forcella Mostaccin fino alla colle San Giorgio, dove il colpo d’occhio è notevolissimo. Percorsi, strade, sentieri che Alessandro conosce molto bene: “È stato un giro di salite più da passeggiata. Un allenamento leggero – racconta - : più un modo per godermi un paesaggio a me molto familiare. Sono le

zone che batto solitamente per i miei allenamenti”. Da ventuno anni, precisa. “Da quando ho iniziato a correre, da dilettante prima e da professionista poi”. Una passione, quella per il ciclismo, che Alessandro scopre per caso. Merito di una vecchia bicicletta che adesso però il ciclista trevigiano custodisce gelosamente a casa dei suoi e che, all’età di 8 anni, lo incuriosisce. “All’inizio la usavo per andare a scuola tutti i giorni. Da lì è iniziata la mia avventura meravigliosa di ciclista”. Una carriera brillante che lo ha portato nel circuito di Varese, nel 2008, al titolo iridato. “Un trionfo sportivo però che – prosegue – non mi ha cambiato la vita: sono un ragazzo tranquillo che ama la sua terra, la sua città e le sue lente abitudini”. Ecco perché, nonostante gli impegni sportivi, Alessandro, quando può, torna ad abitare nella sua Castelfranco, patria del celebre radicchio variegato, “nemico” di un altro prodotto orgoglio del comparto agroalimentare trevigiano, il ra-

dicchio rosso di Treviso. A tavola l’atleta trevigiano, racconta, mette da parte dieta e regole: vince solo la golosità. “La mia dieta fa presto a diventare elastica”, ironizza. “Anche perché – aggiunge



Alessandro Ballan (foto LaPresse)

Colle San Giorgio

Dal più panoramico dei Colli asolani, Colle San Giorgio, il colpo d'occhio è notevolissimo. Anche di sera dalla pianura si individua facilmente Colle San Giorgio per l'oratorio, dedicato a San Giorgio per l'appunto, che segna lo skyline, il profilo rotondeggiante della cima. È meta di tranquille passeggiate partendo preferibilmente da Coste di Maser. Consigliata la salita in primavera o in autunno. Colle San Giorgio è frequentato dagli amanti del bird-watching (un hobby divertente che consiste nell'osservazione e nel riconoscimento delle numerose specie di uccelli migratori) per il passaggio di numerose specie di uccelli migratori. San Giorgio si trova a metà della traversata che va da Asolo (Rocca) alla Forcella Mostaccin e fino alla Rocca di Cornuda (Santuario Madonna della Rocca). Si può anche partire dalla forcella Mostaccin, culmine della strada asfaltata molto nota ai ciclisti trevigiani o da Coste, frazione di Maser. Un percorso che si può effettuare sia a piedi che con la mountain bike, lungo più di 10 chilometri e con numerosi saliscendi.



– ho un'attenuante: di calorie ne brucio parecchie. L'importante è non esagerare soprattutto coi dolci. Sono un atleta molto rigoroso nell'alimentazione, soprattutto quando mi alleno – precisa – ma non so rinunciare a mangiare le tagliate e, quando si tratta di vini, c'è spazio solo per un buon Prosecco". Vecchi trionfi e nuove sfide. Alle spalle Alessandro ha il titolo iridato del 2008, la sua più bella vittoria. "È stata un'emozione speciale, ma lo sarebbe ancora

vincere anche una sola tappa". Il ciclista, a una ventina di chilometri dalla fine della gara, si lancia in una fuga insieme ad altri 6 corridori, tre di questi veneti. "Ho il ricordo meraviglioso del tifo della gente: gli applausi, le urla di gioia. Un'emozione unica". "A loro – conclude Ballan che già guarda alla prossima sfida – dobbiamo rendere conto e dare soddisfazione per ricevere, in cambio, il loro sostegno".



Nel 2008 Alessandro Ballan vince il Campionato mondiale del ciclismo su strada
Alessandro Ballan wins the Road Cycling World Championship in 2008
(foto LaPresse)

A nice training

“Such beautiful landscapes. A true natural gym for cyclists”. Alessandro Ballan, a racing cyclist born in Castelfranco Veneto, Treviso, winner of the 2008 world title, has just finished his morning training. We are a short ride from Asolo, in the heart of the Colli asolani around Maser. “That’s a way to enjoy this landscape, which is very familiar to me. I usually ride around here during my training, ever since I started racing as an amateur”. Alessandro found out he had a passion for bikes by chance, when he was 8 years old. “I used to go to school by bike: that’s where this amazing adventure of mine started, and it brought me right here”. His racing triumph comes in 2008 with the striped jersey of the world title. “But it hasn’t changed by life: I’m a quiet person, I love my land and my town, and its slow habits”. Not forgetting the cuisine of Treviso: “I love eating beef steaks and drinking Prosecco. As an athlete I must follow a diet, but I have an extenuation – he says ironically – I burn up a lot of calories”.

San Giorgio Hill

From the most panoramic of the Colli Asolani you have a remarkable view. You can easily spot Colle San Giorgio, even in the evening, for its oratory, dedicated to St. George, marking the skyline, the round profile of the hilltop. It is the destination for nice walks, from Coste di Maser preferably. The best season is spring or autumn. Colle San Giorgio is also a site for bird-watchers, due to the fact that several migrant birds pass by here. San Giorgio is halfway from Asolo (Rocca) to Forcella Mostaccin, all the way to the Rocca di Cornuda (and the Sanctuary of the Madonna della Rocca). One can also start from Forcella Mostaccin, the top of the well-known paved road, popular amongst the cyclists of Treviso, or from Coste, a settlement near Maser. You can walk or ride by mountain bike, going up and down for over 10 kilometres.

I COLLI MASERINI

Una vacanza in movimento. Il territorio è caratterizzato da dolci rilievi che offrono molteplici itinerari per appassionati di passeggiate ed escursioni in bici. Protagonista è la bellezza della natura con paesaggi molto suggestivi. Da vivere in una gita "a chilometri zero"

Ambienti incontaminati

I dintorni di Maser sono il luogo ideale per godersi una vacanza, in tutta tranquillità, immersi nella natura. Le colline asolane, intorno alla cittadina trevigiana, costituiscono, infatti, un ecosistema unico e, pertanto, non sarà difficile, se ci si imbatte fra i suoi sentieri, trovarsi accanto uno scoiattolo o una rana e, ancora, ammirare la bellezza del Colubro di Esculapio, un serpente tranquillo e innocuo, lungo fino a due metri e venerato nell'antichità come rappresentante di Esculapio, il dio greco della salute. I colli non sono di origine glaciale, come si potrebbe pensare, bensì derivano da depositi marini, risalenti tra i 65 e i 5 milioni di anni fa, emersi a seguito di movimenti della crosta terrestre. Il substrato roccioso è, quindi, costituito da arenarie e calcari. Tutta la zona è stata teatro della Prima guerra mondiale, ma anche di battaglie risorgimentali. In questo contesto suggestivo, sia da un punto di vista naturalistico che storico, ci si può addentrare nel sentiero didattico Col de Spin, che si estende per circa 6 km e vanta ben 17 luoghi di elevato interesse paesaggistico, naturalistico e geologico segnalati da pannelli informativi. Si resterà poi piacevolmente sorpresi nello scoprire i numerosi alberi plurisecolari presenti sulle colline nei dintorni: il bagolaro di via Verdi, che ha 150 anni, i bellissimi tigli

di Villa Barbaro che arricchiscono il viale che termina con un'edera circolare con al centro la fontana di Nettuno; la casa dei picchi su un castano in via Giardini, l'albero di Giuda, che si trova in un'azienda agricola al confine con la Villa palladiana, e la Gingko posta, invece, all'interno della Villa all'inizio della strada che porta a Forcella Mostaccin. I luoghi intorno a Maser sono il giusto contesto per una vacanza a chilometro zero, ossia le vacanze brevi ma intense che introducono il visitatore nel territorio rurale valorizzando i tesori presenti nelle campagne. Non solo qui è d'obbligo mettere da parte agende ed orologi. Il ritmo è quello naturale del fluire del tempo, quello dell'ambiente naturale, che fa sì che il turista si conceda il lusso di osservare, gustare, sostare. Non è un caso che nel 2009 al Salone del tempo libero di Verona, la Coldiretti abbia presentato, fra le proposte, un itinerario su Maser alla scoperta del vino Montello. "Sul sito di Coldiretti Veneto - spiega Luca Motta, coordinatore di Fondazione Campagna Amica della Coldiretti - è possibile trovare diversi pacchetti vacanze a chilometro zero, tra cui uno che coinvolge Maser e dintorni. Queste vacanze permettono al turista di visitare il territorio in tutta tranquillità e di conoscere le famiglie agricole che vi abitano e la cultura locale".

Untainted environments

The outskirts of Maser are the perfect location to spend a quiet holiday surrounded by nature. You can enter the educational route in Col de Spin, rich in beautiful landscapes and interesting natural and geological sites. You will then be nicely surprised by the centuries-old trees on the hills nearby Maser and Asolo. The sites around Maser are the right location if you want a km-zero holiday: a short but intense holiday presenting the rural context and exploiting the treasures of the countryside, supporting the slow and sustainable tourism, worrying about the preservation of the tourist sites of great value. "On the Coldiretti Veneto website - as Luca Marlotta, coordinator of the Fondazione Campagna Amica Coldiretti, explains - it is possible to find several options for km-zero holidays, and also one in Maser and the outskirts. With such a holiday, tourists can visit the land at their leisure, getting to know the rural families inhabiting it, and the local culture".



Turisti in sella

Le colline asolane sono l'habitat ideale per chi voglia andare in bicicletta. Non serve una gamba particolarmente allenata per affrontarle e, per questo, sono apprezzate non solo dai campioni di questo sport, ma anche dai principianti. Prima di lanciarsi in un'escursione in mountain bike però è utile munirsi di cartina presso l'ufficio della Pro Loco di Maser o presso gli uffici del turismo di Asolo e Montebelluna. Presto sarà possibile anche scaricarla dal sito del Comune (www.comune.maser.tv.it). Lungo i sentieri sono già presenti indicazioni e tabelle illustrative: impossibile perdersi. I tabelloni presso i punti di partenza in piazza Coste, piazza Maser e piazza Crespignaga, aiuteranno i visitatori ad addentrarsi in bicicletta nei sentieri presenti sulle colline intorno a Maser. "Questi percorsi - spiega Aldo Serena, Assessore alle Attività produttive del Comune di Maser - presentano parti più impegnative, che richiedono una buona preparazione atletica, ed altre più facili ed alla portata di tutti. In totale, ci sono circa 30 km di sentieri, ma salendo si trovano diversi punti dai quali è possibile scendere nel momento in cui il percorso si fa troppo impegnativo". Quindi, niente paura. Inoltre, a sostegno di chi voglia scoprire il territorio in sella a una bici, c'è il Mountain Bike Club Gaerne che, oltre ad organizzare gite, raduni ed escursioni di diverso livello, mette a disposizione alcuni accompagnatori per chi desideri

percorrere queste colline in compagnia di biker esperti. "Ci piacerebbe, in futuro, far conoscere il nostro territorio attraverso la preparazione di pacchetti turistici, come quelli dello slow tourism - conclude l'assessore Serena -: sarebbe, infatti, un momento importante nel quale coniugare prodotti tipici, arte e sport caratteristici del nostro territorio".

Saddle tourists



The hills of Asolo around Maser are the ideal site for cyclists and mountain-bikers. But before going for a mountain-bike ride you have to fetch a map at the local Pro Loco office or at the tourist offices of Asolo and Montebelluna. It will also be possible to download it from the website of the Municipality shortly. Map at hand, you go to one of the three starting points of these routes: Piazza Coste, Piazza Maser or Piazza Crespignaga. There already are signals and explanatory boards on the routes: getting lost is impossible. "These mountain-bike routes - says Aldo Serena, councillor for the Production Activities at the City Council of Maser - have more difficult parts, demanding a good athletic training, and other easier ones, that everyone can do". The organizer of the excursions is the Gaerne Mountain Bike Club that, besides organizing trips, meetings and excursions for different levels, also disposes some guides for people wanting to explore these hills with an expert.



schede di Anna Carlotta Dalfini





Sulla buona strada

IL MONTELLO E I COLLI ASOLANI, UN'OASI SENZA EGUALI. LUOGHI MAGICI DA ESPORARE. ACCANTO ALL'ARTE DELLE VILLE VENETE, UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI BORGHI RICCHI DI STORIA E DI UN TERRITORIO CHE PARLA DI TRADIZIONI, SAPERI E SAPORI UNICI

di Carlotta di Colloredo

Storia e natura, questo è il binomio che più caratterizza questo angolo di Marca Trevigiana che comprende, oltre a Maser, Asolo e Montebelluna. Qui si incontrano pianura coltivata e colline costellate di boschi, ciliegi, olivi e vigneti. Luoghi magici tutti da esplorare facendo tappa davanti alle splendide ville, esplorando i borghi ricchi di storia e percorrendo i sentieri che attraversano le trincee della Prima guerra mondiale. A fare da cordone tra queste località è la neonata Strada del vino del Montello e dei colli Asolani, associazione di produttori vinicoli che permette di godere

di una visione a tutto tondo tra arte, storia ed eccellenze enogastronomiche. Una terra stretta tra il monte Grappa e il Piave, il fiume sacro alla patria, protetta dai venti di tramontana e dall'aria fredda del fiume, zona di produzione di alcuni vini eccellenti, primo tra tutti il Prosecco, seguito da Venezzù, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Pinot Bianco. Non mancano ristoranti, osterie e agriturismi dove si possono assaggiare alcuni dei prodotti tipici del territorio. A primavera non bisogna farsi sfuggire le dolci ciliegie di Maser, in autunno un vero must sono i marroni del Monfenera. Non han-

no stagione, invece, i formaggi di malga e le patate del Montello, che qui si possono apprezzare in migliaia di abbinamenti. Curiosa è la storia dei prodotti della tradizione casearia: prendiamo "El formajo imbriago". La sua data di nascita si aggira attorno al 1917, durante la ritirata dalla disfatta di Caporetto: per nascondere agli austro-ungarici affamati i formaggi di casa, i contadini li ricoprirono di vinacce, le quali erano considerate materiale di scarto e, quindi, non sottoposte a particolari attenzioni e indagini. Era meglio mangiare del formaggio rovinato, dal gusto cattivo, piuttosto che morire di fame. La fortuna ha voluto, invece, che il



risultato fosse meraviglioso. A segnare il ritmo di questo percorso, intorno ai colli asolani, c'è anche un patrimonio culturale e artistico che non ha eguali. A distanza di secoli, ancora oggi, i visitatori possono ammirare il feudo medievale del terribile Ezzelino III da Romano a San Zenone; la rinascimentale Asolo, "città dai cento orizzonti", dominio di Caterina Cornaro Regina di Cipro e uno dei borghi più belli d'Italia; Possagno la patria del grande Antonio Canova, con il tempio neoclassico e la gipsoteca; i

luoghi della Grande guerra, visitabili sulla boscosa collina del Montello e le terre del Palladio e del Veronese, la cui arte raggiunge il culmine nella cinquecentesca villa Barbaro di Maser. Fin dal Cinquecento questo territorio è stato scelto dalle famiglie nobiliari veneziane per la villeggiatura nel periodo estivo e, proprio per accogliere le personalità della Serenissima, qui sono sorte numerose ville meravigliose. Un'espressione dell'arte che ben si concilia con l'armonia della natura, regina del territorio.



On the right track

History and nature, that's the right pair to define this corner of the Marchland of Treviso: Maser, Asolo and Montebelluna. Here you meet fields, and hills covered with woods, cherry and olive trees, vineyards. Sites to be discovered, step by step, stopping in front of the beautiful villas, exploring the settlements rich in history and walking on the paths that cross trenches of the First World War. The connection between these places is the Strada del Vino (Road of Wine) of Montello and the Colli Asolani, an association of farmers that allows to get a complete overview of this magnificent land. Thanks to the hills, a natural protection from the winds and the cold air of the river Piave, excellent wines are thus produced: first of all the Prosecco. Wines to be combined with the specialties of the cellar restaurants, the taverns and the farms where you can taste some of the typical products of the place, like the cherries of Maser, the chestnuts of Monfenera, the alpine cheese or the potatoes of Montello, here to be appreciated in a thousand combinations.