

ZigZag

nicoletta.martelletto@ilgiornaledivicenza.it



Si scia già in Trentino, grazie al freddo e alle recenti nevicate. Piste aperte sul Ghiacciaio Presena, in Val di Sole. E sabato 22 e domenica 23 piste aperte a Madonna di Campiglio. www.funiviecampiglio.it



L'agenzia viaggi Tonello di Vicenza festeggia i 60 anni di attività: lo fa con un viaggio dal 6 al 10 dicembre a Istanbul, a 298 euro. Nel 2010 sarà capitale europea della cultura. Info www.tonelloviaggi.it/agenzia

ITINERARI. Al Museo della cittadina marchigiana un'immersione nei vecchi processi produttivi

A Fabriano dove regnano carta e filigrana

Laboratori e dimostrazioni dal vivo ricostruiscono i metodi di impasto e di personalizzazione che piacevano ai potenti

Cinzia Albertoni

Biglietti, bollette, calendari, conti, documenti, depliant, giornali, libri, manifesti, quaderni, programmi, saggi, spartiti, carta da lettere, da pacchi, da parati, da imballaggio, assorbitore, bollata, crespata, tutta la nostra vita è vincolata ad un universo cartaceo.

Ogni italiano ne consuma circa 200 chili l'anno, trecento milioni di tonnellate nel mondo, un terzo di tutti gli alberi abbattuti finisce in fogli, pagine e rotoli. Da dove viene? Si deve al ministro cinese Tsai Lun la sua invenzione nel 105 a.C. e il segreto della sua produzione l'Impero Celeste lo custodì a lungo, fino all'VIII secolo, quando gli venne estirpato dagli Arabi. Nel X secolo esisteva un cartiere a Baghdad, Damasco e il Cairo; da lì attraverso il Mediterraneo la carta giunse in Spagna e poi in Italia, e Fabriano ne divenne la capitale. A quel tempo la materia prima era fornita dagli stracci di canapa, cotone e lino tritati e ridotti in poltiglia tramite macine e mortai.

LA GUALCHIERA MEDIEVALE. Al Museo della Carta e della Filigrana di Fabriano, il procedimento della realizzazione di un foglio non viene raccontato bensì mostrato, esattamente come si produceva nel tempo che fu. Nel museo, alloggiato nel vecchio con-



Il chiostro del convento di S. Domenico, sede del Museo della Carta

vento di San Domenico in Largo Fratelli Spacca, è stata ricostruita una "Gualchiera" medievale nella quale sono riprese le antiche tecniche usate da quei "Mastri Chartai" che incisivamente contribuirono al perfezionamento e alla diffusione della carta nel mondo. A loro si devono alcune importanti innovazioni che cambiarono radicalmente il metodo di fabbricazione. Nella cittadina marchigiana si inventò già nel XIII secolo una pila idraulica a magli multipli che sostituì i mortai usati per la triturazione dei cenci, il marchingegno risparmiò la parte più faticosa del lavoro che da manuale diventò meccanico, più veloce e meno duro.

La dimostrazione pratica dal vivo, con tutte le conseguenze, le operazioni assolutamente rispettose delle primordiali faccende, si svolge in uno stanzone che sa proprio di antica bottega. Sotto le volte del soffitto conventuale si allineano tini, presse, stenditori, stampi, retini, setacci, mestoli, cavalletti, macchinari tutti in legno e anche il fracassone maglio che con le sue mazze chiodate riduce in poltiglia i panni. I maestri cartai immergono lo stampo rettangolare nella pappa, lo sollevano e con gesti da cercatori d'oro fanno in modo che sulla tela metallica si distribuisca equamente la pellicola di fibre, poi la lasciano sgocciolare. Appena la zuppa lattiginosa



La pressatura dei fogli, una delle operazioni finali



L'immersione dello stampo

sa si è depositata e ha formato uno strato, la rovesciano su un feltro di lana al cui distacco il foglio è già formato. La pila di fogli alternata a feltri di lana viene sottoposta alla pressa in modo da disidratarli. Segue la fase dell'asciugatura sugli "stendaggi" dove i fogli sono lasciati appesi in locali ventilati. La pagina così ottenuta assorbirebbe però l'inchiostro, per renderla impermeabile si ricorre all'operazione di collatura che prevede l'immersione dei fogli in un bagno di gelatina animale ottenuta con gli scarti di pellami bolliti e albumi di rocca. Questa fu la trovata che decretò la fine dell'indistruttibile e più costosa pergamena.

A questo punto sono necessari un'altra pressatura ed essiccamento. I fogli asciutti ma non secchi, sono quindi sistemati sotto pesi e lì rimangono per più giorni per essere poi sottoposti alla "lisciatura", operazione manuale svolta con una pietra ben levigata chiamata "cialandro".

Alla fine, una cernita elimina i fogli difettosi prima dell'imballaggio in risme. Il successo europeo e la gran richiesta delle carte di Fabriano si deve anche alla filigrana. Il disegno immerso nella pagina, ottenuto mediante l'inserimento di un'immagine cucita nella struttura metallica a telaio, sulla quale si formava il foglio per immersione, ha fatto sì che le carte potessero essere personalizzate.

Fu la scoperta del marchio di fabbrica. Il poter disporre di carte "ad personam", indusse imperatori, re e papi a rivolgersi alle cartiere di Fabriano per la produzione dei fogli per diplomi, proclami e statuti.

Il Museo è aperto dal martedì alla domenica tutto l'anno dalle 10 alle 18. Per i bambini, laboratorio didattico "Siamo tutti mastri cartai". Tel. 0732 700297. ♦

PRO LOCO. Due grandi fiere nelle vie dei paesi

S. Caterina a Lusiana e a Barbarano

Sabato 22 festival del bollito a Pojana Maggiore, con maxi cena alle opere parrocchiali

Valentina Celsan

La Pro Loco di Pojana Maggiore organizza sabato 22, la IV^a cena d'autunno ovvero la "Cena del bollito". Alle 20.30 alle opere parrocchiali Zanchetta saranno serviti canederli in brodo, risotto con asparagi, bollito misto di manzo, carrè affumicato, cotechino, lingua salmistrata, testina, il tutto condito con salsa verde, cren di rafano e pear, con crauti e pure di patate. Per finire strudel di mele. Prenotazioni allo 0444. 898049 o allo 0444. 898449.

Martedì 25 novembre si fe-

steggia S. Caterina. Così a Barbarano si svolgerà la tradizionale Fiera, 685^a edizione. La fiera avrà luogo da mattina a sera e si snoderà tra via IV Novembre, viale Vittorio Veneto invadendo anche le piazze paesane; in mostra prodotti tipici dei Berici e attrezzi agricoli; al Teatro Tenda si potranno degustare i piatti tipici (tra cui la trippa).

Previsto bus navetta gratuito. Anche a Lusiana il 25 si svolgerà la Fiera di S. Caterina con bancarelle, dolci natalizi e le rinomate noci. Ci saranno poi gli "Happy hour con cioccolata caldo, caldarroste e vin brulé; nei locali della zona trippa nelle varianti al brodo e alla parmigiana (oltre a cotechino e musetto). Auto in mostra e così animali da cortile, oltre a mucche, pecore, asinelli, cavalli e capre. ♦

DA VEDERE. Nel borgo trentino 4 tappe a dicembre

S. Massenza, la notte degli alambicchi

La compagnia teatrale Koinè, a Santa Massenza, in Valle dei Laghi, darà vita a "La Notte degli Alambicchi Accesi", uno spettacolo itinerante che verrà portato in scena nelle quattro serate in due week end di dicembre. Santa Massenza, 150 abitanti, è un borgo a 3 km a sud di Vezzano (Trento), a 255 m di altitudine, accanto all'omonimo lago.

Gli spettatori dotati di radio e di cuffie saranno accompagnati per le vie del paese per apprendere in maniera divertente ed originale, al tepore delle caldaie in piena attività, tutte le fasi della lavorazione dei distillati e delle grappe.

Gli spettacoli sono gratuiti, avranno luogo venerdì 5 e 12 e sabato 6 e 13 dicembre alle 18, con replica alle 21. Sarà possibile raggiungere Santa Massenza anche usufruendo del servi-



Una distilleria a S. Massenza

zio navetta con i bus che partiranno da Trento alle 17.30 e alle 20.15. Il rientro è previsto alle 21 e alle 23. Il bus sarà operativo con un minimo di 10 persone. Il costo del biglietto di andata e ritorno è di 8 euro. È necessaria la prenotazione entro le 12 del giorno precedente lo spettacolo, telefonando ai numeri 0461 864400 - 216000. ♦

Week end

TUTTINBICI Festa e foto di fine stagione

Sabato 29 novembre si chiude la stagione 2008 per l'associazione vicentina Tuttinbici: con ritrovo alle 19.30 nella sede del Patronato Leone XIII, i soci e i simpatizzanti si ritroveranno per vedere le foto ed i filmati delle gite e per ascoltare la musica di Rita e Paolo. Gradite torte dolci o salate. Info Dora Badalucco tel. 347 3836819.

PASSEGGIATE Tra cachi e nordic walking

Domenica 23 alle 13.30 dalla piazza di Castelgomberto parte la scampagnata "Giro dei cachi", un percorso tre ore in campagna: info www.comune.castelgomberto.vi.it. Sempre domenica 23 dalle 9 alle 13 a Recoaro escursione di nordic walking: camminata sportiva con bastoncini nella natura. Info e

iscrizioni: 368/7176118 Centro Servizi Le Guide..

VICENZA Mondo motori in Fiera

Sabato 22 e domenica 23 in Fiera a Vicenza si tiene "Mondo Motori", salone motoristico dedicato al mondo dei motori. Orario: sabato 9-20, domenica 9-19. Ingresso intero 10 euro - ridotto 6 euro - gratis per bambini sotto i 10 anni. Info Mek Promotion, tel. 346 3323456 - www.mondomotorishow.it

MONTECCHIO M. Il percorso delle fontane

Domenica 23 a Montecchio Maggiore per le Passeggiate d'autunno si va lungo il percorso delle Fontane, con partenza dal Piazzale delle Poste di S. Urbano, alle ore 13.30. Lungo il percorso degustazione di pane e olio



Fiera dei motori a Vicenza

novello. Info Comune di Montecchio Maggiore, tel. 0444 705737 - 705721.

ASIAGO Il via al Natale col mercatino

Sabato 22 e domenica 23 ad Asiago parte l'operazione "I Giardini di Natale" col mercatino in piazza Carli. Orario 10 - 12,30 / 15,30 - 19,30. Il mercatino 15, 16, 22, 23, 29, 30, novembre, 6, 7, 8, 13, 14 dicembre e dal 20 dicembre al 6 gennaio 2009. Info



Natale ad Asiago, dal 22

www.asiago.to.

BASSANO Nelle piazze doni e favole

Bassano si trasforma in una succursale natalizia e nella città di Babbo Natale: da sabato 22 parte tutti i giorni (ore 10-19) l'operazione piazze col mercatino in piazza Garibaldi e piazzotto Montevicchio, fino al 24 dicembre. Nei pomeriggi di sabato domenica e dei festivi dal 22 novembre animazioni

con babbo Natale, le stelline e gli epifani, fiabeschi personaggi nordici amici dei bambini. Funzioneranno anche il trenino lillipuziano, la giostra dei cavalli dell'800, il concorso di letterine, brevi racconti o composizione di poesie. Per tutto il periodo pre natalizio i bambini delle elementari possono consegnare a mano o spedire via posta a: "Babbo Natale" Chalet di legno, Piazza Libertà, 36061 Bassano del Grappa oppure via mail a: babbonatale@ascom.bassano.vi.it i loro scritti. Info: UMCE 0424.523108 - fax 0424.521367 - www.ascombassano.it

BREGANZE Antiquariato e collezionismo

Domenica 23 a Breganze in piazz' Mazzini si tiene il mercatino dell'antiquariato e del collezionismo, per tutta la giornata. Info Pro Loco Breganze 0445.874367.

DA PROVARE. Settimane di ski-test a Solda

Tutto-miele a Foligno Capodanno a N.Y.

Torna a Foligno, da domani al 23 novembre, tutta la dolcezza di Mielinumbria, la manifestazione interamente dedicata al miele e al mondo dell'apicoltura raccontata da mostre mercato, degustazioni guidate, forum, convegni e spettacoli. Per festeggiare questa sua 11esima edizione, la kermesse propone un calendario ricco di nuovi eventi che si vanno ad affiancare a quelli già consolidati nella sua tradizione decennale.

La ricostruzione di una cereria medievale con dimostrazioni live ed il teatro di burattini, che intratterrà i più piccoli nel week end, saranno solo alcune delle novità di quest'anno. Consolidati, invece, gli appuntamenti con la Mostra del Miele, mostra-mercato dei prodotti dell'alveare, aperta tutti i giorni a Palazzo Trinci; con I Fiori del Miele, degustazioni guidate alla scoperta dei sapori di questo pregiato alimento, a cu-

ra del Gal Valle Umbra e Sibillini; con Miele in Tavola, percorso di degustazione di miele e prodotti tipici, riservato ad esperti e ospiti.

Presenti produttori da Albania, Francia, Italia, Libano, Marocco, Palestina e Siria. Info www.sedicieventi.it

Capodanno a New York a partire da 1.258 euro a persona? Lo si trova sul motore di ricerca con Govolo.it, con il viaggio "volo+hotel" alla migliore soluzione di mercato: soggiorni dal 27 dicembre all'1 gennaio.

Sette giorni da campioni: dal 29 novembre al 6 dicembre 2008 si tiene la Settimana Ski test nella Regione Vacanza Orties, da Solda allo Stelvio (Bz): 7 giorni di mezza pensione, 7 giorni di skipass, 4 ore al giorno di scuola di sci per 6 giorni, da 295 euro a persona. In pista-Marc Girardelli, Gustav e Roland Thöni. Info Orties, tel. 0473-613015, www.ortler.it ♦