

Remo Cattarin

CIVILTÀ CONTADINA A BREDA

Quando la terra dava da vivere a tutti

Quaderni di storia e cultura bredese XVI
Gruppo Editoriale: Donata Caselli, Sandra Fedrigo,
Fiorenza Zanette, Alfonso Beninatto

Biblioteca Comunale di Breda di Piave
Dicembre 2021

In questa stessa collana

0. Nicola Pezzella, *La chiesa di San Paolo di Breda e i Templari*
1. Alfonso Beninatto, *Testamenti illustri*
2. Alessandra Toniolo, *I tesori di villa Olivi*
3. Alfonso Beninatto, Sandra Fedrigo, *Meditate che questo è stato*
4. Remo Cattarin, *Un prete per la chiesa e per l'uomo*
5. Aglaia Anassillide, *Notizie della sua vita scritte da lei medesima*
6. Sergio Celotto, *Dal Mediterraneo al lager*
7. Paolo Barbisan, *Mons. Luigi Giacomo Zangrando*
8. Amedeo Aroma, Sandro Carnelos, Giuliano Simionato, *Niccolò Moretti*
9. Alfonso Beninatto, *Duri come rocce*
10. Alfonso Beninatto, Graziano Da Ros, Sandra Fedrigo, *Mulini e mugnai*
11. Alfonso Beninatto, Andrea Merlo, *Molino della Sega, La prima vittoria sul Piave dopo Caporetto*
12. Alfonso Beninatto, Andrea Merlo, *Molino della Sega, La prima vittoria sul Piave dopo Caporetto, 1^a ristampa*
13. Alfonso Beninatto, *Odissea di un artigliere alpino, Memorie di guerra di Luigi Rodighiero*
14. Alfonso Beninatto, *Le ragioni del cuore, Quarant'anni di Avis a Breda*
15. s.n. Sandro Carnelos, Giuliano Simionato, *Niccolò Moretti*

Ringraziamenti: Arch. Lorenzo Barbon, Responsabile dell'Ufficio Tecnico del Comune di Breda di Piave.

Approfondimenti normativi e storici a cura di Alfonso Beninatto

Quaderni di storia e cultura bredese XVI

Finito di stampare nel mese di dicembre 2021

Proprietà letteraria riservata

Comune di Breda di Piave

Prefazione

Con la pubblicazione di questo nuovo quaderno “*Civiltà contadina a Breda, quando la terra dava da vivere a tutti*” l’Amministrazione comunale di Breda di Piave riprende la collana dei Quaderni di storia e cultura bredese arricchendo, attraverso ricordi e tradizioni, le pagine di storia del nostro Comune,

Breda di Piave è un Comune prettamente a vocazione agricola e conserva ancora molti di questi aspetti rurali pur essendo a pochi chilometri dalla città. Per questo è importante offrire a tutta la comunità l’opportunità di conoscere meglio il proprio Comune ma soprattutto poter lasciare alle giovani generazioni pagine documentate della storia locale.

Cogliamo l’occasione per ringraziare l’autore, Remo Cattarin, e tutto il gruppo editoriale per questa nuova fatica che dimostra l’attaccamento per la propria terra e per la nostra comunità.

L’Assessore alla Cultura
Fiorenza Zanette

Il Sindaco
Moreno Rossetto

INTRODUZIONE

Fino alla metà del XX secolo, l'agricoltura ha rappresentato la principale voce dell'economia del Veneto. La vita contadina era segnata dal ciclo delle stagioni, dal lavoro dei campi e strettamente legata al calendario liturgico. Le famiglie, quasi sempre patriarcali e numerose, erano soggette ad una serie di norme che, pur non essendo scritte, venivano osservate da tutti. Chi non ci stava, poteva andarsene, ma doveva trovarsi un altro lavoro e arrangiarsi.

Al fianco di grandi estensioni agricole, esisteva anche un notevole frazionamento delle proprietà; qualcuno doveva accontentarsi di lavorare pochi campi di terra, ma doveva integrare i scarsi ricavi con qualche altro lavoro, artigianato di servizio o fabbrica. Il territorio rurale veneto è sempre stato caratterizzato, soprattutto quello pianeggiante, da una elevata presenza antropica con una diffusa e numerosa presenza di edifici, rispetto ad altre campagne italiane.

Alcuni contadini possedevano appezzamenti di terreno, ma molti erano coloni e braccianti oppure lavoravano a mezzadria. Le condizioni di vita e di lavoro erano pesanti. Alla fine dell'Ottocento un contadino lavorava 14 ore al giorno in estate e 8 in inverno. La consuetudine del filò, nelle stalle al calore degli animali, soprattutto nelle lunghe serate invernali, spesso rappresentava un'ulteriore occasione di lavoro. Le donne filavano o rammendavano e gli uomini costruivano o riparavano, attrezzi ad uso agricolo. Gli unici a giocare erano i bambini, quelli più piccoli naturalmente, perché i più grandicelli aiutavano gli adulti. La terra rappresentava uno strumento per sopravvivere anche se non consentiva, almeno per chi possedeva qualche campo o lavorava come bracciante, di vivere una vita proprio tranquilla. Chi non possedeva terra non poteva contare nemmeno sul pollaio, sull'orto, su un po' di legna ricavata dalle siepi

che delimitavano i confini o quelle lungo i fossati.

La famiglia rappresentava il fulcro portante delle attività rurali e dell'organizzazione sociale. Era articolata secondo consuetudini antichissime, tramandate dalla latinità e contaminate positivamente dal cristianesimo che le aveva in qualche modo umanizzate. Al tempo dei Romani, il "Pater familias" aveva diritto di vita e di morte su tutti: dai suoi discendenti agli schiavi e ai servi. La famiglia rurale riconosceva al capofamiglia, il "Patriarca", un'autorità indiscussa. Il paron de casa era generalmente l'avo o, in sua mancanza, il fratello più anziano, il barba, oppure, alla morte dei vecchi, il primogenito maschio.

Egli teneva la cassa e decideva tutte le spese da fare, i lavori da eseguire; insomma era quello che dirigeva l'intera famiglia-azienda distribuendone insindacabilmente i compiti, decidendo anche sulle spese personali di ciascuno.

Il nostro Comune era caratterizzato da questa civiltà che, a partire dagli anni Sessanta sarebbe stata soppiantata dai venti nuovi dello sviluppo industriale che, soprattutto nel nostro nord-est, avrebbe cambiato consuetudini, usi e costumi che per anni avevano accompagnato le nostre genti.

Ma proprio in questi anni di trasformazione socio-economica, si resero necessarie norme urbanistiche indirizzate a regolare lo sviluppo edilizio e produttivo industriale e artigianale; nello stesso tempo, il Comune dovette studiare un adeguato piano di tutela delle zone rurali.

Che cosa rimane di quella civiltà rurale che si era radicata nelle famiglie dei nostri paesi? Rimangono alcuni fabbricati che, sia pure ristrutturati, mantengono le loro linee architettoniche originarie; rimane la memoria scritta e orale delle persone più anziane; rimangono soprattutto i valori che ancor oggi caratterizzano le nostre genti e che, nel passato, diedero solidità alle famiglie e alla società, anche nei periodi di fame e di fatiche spese per sopravvivere dignitosamente e per sperare in un futuro migliore per i più giovani.

A. B.

I. Paesi a vocazione agricola

Terra fertile e abbondanza d'acqua

Agli albori dell'Ottocento il territorio di Breda era caratterizzato da estese campagne solcate da numerosi corsi d'acqua e canali che determinavano condizioni favorevoli per lo sviluppo dell'agricoltura. Molte anche le risorgive che la gente chiamava *i fontanassi*, veri e propri bacini di acqua limpidissima che si beveva tranquillamente, senza preoccupazione che potesse essere inquinata; l'acqua sgorgava incessantemente dando origine a fiumi e fiumiciattoli che hanno fatto la fortuna agricola dei nostri paesi.

I terreni, per quanto avessero caratteristiche diverse – più ghiaiosi e magri a Breda, ghiaiosi e sabbiosi a Saletto, più fertili a Pero – erano per lo più in mano ai privati, a enti ecclesiastici e a istituti laici, tra i quali l'ospedale dei Battuti.

Buona parte della viabilità è funzionale ai terreni e soprattutto alla necessità di mantenere in efficienza i fiumi e i fossati per evitare straripamenti e allagamenti a case e terreni; sono le cosiddette strade consorziali.

La popolazione aveva raggiunto una discreta consistenza, 2270 abitanti, per lo più lavoratori della terra, qualche decina di negozianti e alcune decine di artigiani. I campi erano ancora in mano, quasi esclusivamente, ai nobili o comunque a borghesi e ad enti religiosi e civili, ma una buona parte era parcellizzata e data in affitto; presenti, anche se non troppo diffuse, la mezzadria e la coltivazione diretta. Funzionavano inoltre parecchi mulini, dei quali c'era traccia già nell'estimo del 1542: tre nel capoluogo, tre a Pero, uno a Vacil e uno a Saletto. Fra il 1766 e il 1776 furono censite una decina di ruote fra Saletto e Villa del Bosco e altre quattro a Breda. Attorno ai mulini, la cui attività si accompagnava, quasi sempre, ad una discreta dotazione di terreni che venivano lavorati dalla famiglia del mugnaio, si sviluppava un importante nucleo di aggregazione, un punto di riferimento nel quale convergere per discutere di tutto.

Le frazioni, fino a pochi anni prima, occupate da qualche villa, da numerose case padronali e da alcuni fabbricati rurali adibiti alla con-

duzione dei fondi, sparse nella campagna, cominciano a vedere il costituirsi dei primi agglomerati urbani, lasciando pressoché intatte le grandi estensioni terriere.

Un quadro molto interessante ci viene dato dalla lettura delle carte del catasto napoleonico e da quello austriaco.

La frazione di Saletto si sviluppava lungo il corso del Piave che risultava navigabile con sole zattere; all'interno del fiume, tra Saletto, sulla riva destra, e Roncadelle, sulla riva sinistra, sorgevano numerosi isolotti coltivabili, di una certa estensione. La “strada comunale sull’argine regio” che fronteggiava il Piave delimitava anche l’area vivibile con una certa sicurezza; oltre, sorgeva solo qualche casa isolata. Le costruzioni sorgevano lungo le strade principali: un caseggiato abbastanza consistente era presente lungo la “strada comunale detta delle casette” e la “strada consorziale detta delle casette d’avanti”. Per il resto, a parte alcune case isolate, le aree destinate a coltivazione erano ben tutelate.

San Bartolomeo è attraversato dal Meolo, suggestivo fiume ricco d’acqua, e dall’Acquiciola¹. Una bella borgata si era già costituita in località Villanova ed era raggiungibile dalla “strada comunale del Marcanton” o del “Fontanon”. Un altro nucleo di fabbricati in zona Marcanton era raggiungibile dalla strada del “Paralovo”. Nei pressi della chiesa parrocchiale, all’imbocco della strada comunale detta del “Ponte da Fio” un altro bel caseggiato.

Tutto il resto era campagna punteggiata di case rurali isolate, non sempre servite da strade comunali o consorziali, ma piuttosto da stradoni campestri.

La “strada comunale del Molino” conduceva ad uno dei più vecchi e, ancor oggi, suggestivi fabbricati, il molino Marchesini.

Il confine sud della frazione era segnato dal fiume Meolo e dallo scolo detto “Zensonato”.

La frazione di Pero aveva una forte connotazione rurale caratterizzata da numerose estensioni di terreno agricolo. La strada consorziale delle Code sorgeva poco lontano da un podere denominato *Alle Code* che, per la verità, era raggiungibile attraverso la “strada comunale delle Marche”, lungo la quale era già insediato un fabbricato rurale

1 La via Acquiciola, nell’antica toponomastica è riportata come “Acquiciola”.

di una certa consistenza volumetrica (attuale casa di Mario Bassi) su un podere denominato *Al Podio*, prendendo nome dal rio Podis che nasce poco più a nord.

La millenaria chiesetta di San Giovanni Battista, che ancor oggi resiste al tempo grazie alle cure del gruppo alpini di Pero, rappresentava il punto estremo di un'ampia campagna che si estendeva tra la strada comunale che conduceva a Breda e il "Rio Rulletto detto di San Giovanni" che va a sfociare nel vicino fiume Musestre. La chiesetta anticamente era raggiungibile attraverso il Musestre, fiume non navigabile, come precisato nelle mappe, ma certamente percorribile. Altro fabbricato di rilievo era il mulino di Pasin, una massiccia costruzione circondata dall'acqua del Musestre con annesso mappale di terreno su area geografica di Pero.

Il "rio delle Fontane" costeggiava la strada comunale "detta di San Giacomo" fino alla grande *crosera* dominata da un secolare platano tra le cui fronde la devozione popolare aveva voluto collocare una edicola lignea dedicata al Cristo, ivi collocata nel 1933 in occasione dell'Anno Santo indetto dall'allora Pontefice Pio XI, per onorare i 33 anni della vita terrena di Gesù. Il rio Parnasso, attraversata la strada comunale "detta la Levada", andava a sfociare sulle acque del rio Pero², "*el Per*".

Proprio a Pero, all'imbocco della strada che conduceva a Breda, un capitello, intitolato alla Deposizione di Cristo dalla Croce, dominava l'intera ed enorme piazza, protetto da altissimi e frondosi platani, rappresentava il punto di arrivo delle processioni che si svolgevano durante l'anno. Da qui, il corteo, dopo una solenne benedizione ai fedeli, tornava indietro per raggiungere la chiesa.

L'edicola, negli anni Sessanta, era stata incastonata tra pietre e cemento e nel 2019, grazie all'intervento della famiglia Baccini Gisulfo e Miranda, è stata liberata dalle superfetazioni e riportata

2 Nei secoli il corso dei fiumi è cambiato spesso. Le polle di risorgiva sparse in diversi punti del territorio comunale convogliavano l'acqua in diversi rigagnoli che poi originavano i corsi d'acqua dei quali è cosparso il Comune di Breda. A Pero, in particolare in questa zona, il rio Pero sembrerebbe avere la stessa origine del rio Parnasso; nell'area interessata esistevano, però, molte altre risorgive ricche d'acqua che potrebbero far ipotizzare che il Parnasso e il Pero avessero distinte origini. A completamento della nota, aggiungiamo che in un disegno del territorio trevigiano del 1558, disegnato da Cristoforo Sabbadino, l'idronimo *el Pero* comprende anche l'attuale Parnasso. Altra osservazione interessante è che *el Pero* coincide con il corso superiore del Vallio. Anticamente questo ramo si ricongiungeva al fiume Meolo, tanto che Pero e Meolo erano "*fluentium in uno alveo*" (Cfr. I. Sartor, *L'Abbazia di Santa Maria di Pero*, Piazza, Roncade (TV), 1997, pag. 45.

all'originaria bellezza.

Molto ampia era la strada consorziale dei Maretta, tipica strada di campagna, priva di costruzioni lungo il tracciato.

Si fermava davanti ad una grande costruzione rurale, la casa Cescon costruita al centro di un estremo appezzamento agricolo delimitato a Sud dal Rio Vagliolo detto *Variol*. Da qui, per due stradoni di campagna si raggiungevano due fabbricati rurali, gli unici, casa Cescon Pietro e Scotto Giuseppe.

Anche ai piccoli poderi, a seconda delle loro caratteristiche o di chi li possedeva o li aveva coltivati, era attribuita una denominazione. Non sempre era ripresa dalla toponomastica, per cui molti nomi sono andati in dimenticatoio; qualche anziano però li ricorda. Per esempio, *le Spesse* a ridosso dell'attuale via Spesse; *el Talpon* un modesto appezzamento di terreno coltivato dalla famiglia Cadamuro, collocato tra l'attuale via Brigata Emilia (allora chiamata *a Levada*) e il Musestre; lo stesso si distingueva in *Talpon Alto*, quello che era più alto rispetto al livello del fiume e *Talpon Basso*, quello che era proprio a livello dell'acqua e quindi più soggetto ad essere invaso dall'acqua quando il Musestre era in piena.

Il territorio del capoluogo, al quale apparteneva anche l'attuale frazione di Vacil, era attraversato dal Musestre e dal Musestrelle e lambito ad ovest dal fiume Mignagola. Dominato dalla villa Dal Vesco, vecchia residenza di campagna dei conti Spineda, era cosparso di fabbricati rurali funzionali alla conduzione dei fondi. Interessanti l'abbondanza e la varietà della toponomastica che identificava i diversi poderi: *Le Mignagole* a sud della strada vicinale Saltore; *i Prali delle Risere* a est del fiume Mignagola; *Al Terrenzel* compreso tra via Boschieret e la strada comunale da Breda (la via principale); *Le Floriane* che davano il nome anche alla strada vicinale che le delimitava; *Le Bease* ancora più a nord fino alla strada vicinale delle Maserade; *Al Castellir* un'ampia area compresa tra il Rio dei Fossi della Vacca, il Rio Dolzale e il fiume Piavesella; *Al Termine* che ha dato origine alla strada del Termine; *Al Terrenzello*, un grosso appezzamento compreso tra il Rio Meoletto e la vecchia casa Favarel. E ancora, *Al Garbuio*, *Le Basse*, *Alle Nogarole*, *Alle Maserade*, *Alle Stradelle* tra la vicinale Termine e il canale della Vittoria; e infine, *In Campagna*, una grande estensione agricola dove sorge l'attuale

località Campagne.

Un fabbricato di una certa importanza funzionale alla conduzione di un vasto fondo, dove numerose risorgive andavano ad alimentare i diversi corsi d'acqua, era costruito lungo il Musestrelle³ (la casa natale del musicista settecentesco Nicolò Moretti) e, poco più a nord, un'altra costruzione padronale alla fine dell'attuale via Cavalieri di Malta.

Scorrendo con lo sguardo le tavole comunali più recenti, prima dell'entrata in vigore del primo strumento urbanistico, il piano di fabbricazione (1975), balzano ancora all'occhio grandi macchie di mappali che contraddistinguono ampie e belle campagne con magari, al centro o al limitare, posizionata una casa il cui nome riporta quello delle vecchie famiglie padronali. Si tratta generalmente del nome storico della famiglia che coltivava il fondo sia in forma diretta (da dove trae origine il nome di coltivatore diretto), sia in forma indiretta cioè attraverso le modalità in uso dell'affitto o della mezzadria. Qui giova ricordare come l'affittare un terreno o una campagna a dei contadini fosse, anche nel nostro comune, una maniera per perpetuare quel modo di atavica memoria che garantiva il proprietario in modo assolutamente sicuro. La mezzadria, prima dell'intervento della riforma del 1974 era il sistema più usato. Essa consisteva nel dividere in parti uguali il raccolto tra il proprietario del fondo e la famiglia che lo coltivava⁴. Di solito la semente però veniva acquistata da coloro che avevano in affitto il fondo, per cui la divisione finale del prodotto non aveva la medesima entità tra le due parti contraenti. L'avvento delle leggi urbanistiche più recenti, il Piano Regolatore Generale (PRG) che hanno interessato anche il territorio di Breda, hanno modificato radicalmente la fisionomia delle terre coltivate

3 La costruzione, già di proprietà della famiglia De Romedi, dopo anni di abbandono, oggi è in fase di restauro. In questa casa, nel 1764, nacque Nicolò Moretti, celebre musicista, autore di centinaia di composizioni che ancor oggi vengono eseguite in numerosi concerti di musica per organo.

4 La mezzadria era un contratto agricolo che manteneva quasi intatte, ancora a metà del Novecento, alcune delle sue caratteristiche di lontana origine feudale. Esso prevedeva la spartizione a metà, tra il proprietario del terreno e il contadino, delle spese per il seme, gli attrezzi e gli animali da lavoro, oltre che del prodotto agricolo. Alla conduzione del fondo, erano obbligati tutti i membri di una famiglia contraente, nonché, come si prescriveva già nel tardo Quattrocento, *tutti i loro eredi presenti e futuri*. Con un ulteriore pesante vincolo: *nissuno di sua famiglia possi lavorare fuori di detto podere*. Il mezzadro e la sua famiglia avevano casa, stalla e rustico. Il primo contratto mezzadrile di cui esiste notizia risale all'821 d.C. Furono i governi postunitari ad emanare misure legislative per regolamentare i rapporti tra mezzadri e proprietari. Prima una legge del 1964 e poi un'altra legge del 1982 vietarono definitivamente la mezzadria.

fino agli anni '60. Molte campagne, soprattutto presenti nelle immediate adiacenze dei centri del capoluogo e delle diverse frazioni hanno lasciato spazio a lottizzazioni civili, artigianali, industriali e commerciali.

La memoria di chi conserva ancora vivo il ricordo di prati e campi coltivati, di siepi e rogge dove si potevano pescare spinarelli o scazzoni, ha presenti le poche case con sempre annessi grandi *barchi* dove venivano ricoverati i semplici attrezzi di lavoro di allora, con l'immane *stavolo del porsel* che ospitava, anno dopo anno, il prezioso suino che costituiva una vera e propria ricchezza per ogni famiglia. Oggi, verrebbe da dire con una celebre canzone di Adriano Celentano, che laddove c'era l'erba oggi c'è una città. Ma questo è uno dei risultati cui la storia deve sottostare e al quale le nostalgie non possono trovare idoneo posto, pur con tutte le critiche – vere o presunte - che si potrebbero fare all'urbanizzazione anche nel nostro comune. La necessità di costruire tante abitazioni, di diversa tipologia, è nata non solo dall'aumento della popolazione, ma anche e soprattutto dalla frammentazione delle vecchie famiglie patriarcali che hanno visto, dalla loro disgregazione sociale, nascere nuclei monofamiliari.

Ancora: la società industriale e post-industriale ha fatto sì che lo status simbol di ciascuna famiglia fosse legato ad una abitazione di proprietà, costruita magari sul fondo di famiglia, fatta a suon di sudori, di lavoro fatto con il sacrificio nel tempo libero, nelle giornate di festa, durante le ferie estive, con orari che, per dirla con un modo tutto nostrano "... si protraevano fino dopo il vespero domenicale". A rivisitare dunque una mappa di Breda, dopo oltre trent'anni dall'entrata in vigore del primo piano di fabbricazione (1975), c'è davvero da rimanere sbalorditi. Ma le grandi campagne bredesi, nel loro complesso, sono rimaste pressoché salve. È difficile fare ipotesi per il futuro, ma da qui in avanti, verrebbe da pensare, gli strumenti urbanistici dovrebbero favorire solamente interventi conservativi, piuttosto che estensivi. Un territorio, prima o dopo, giunge a saturazione. È vero che Breda potrebbe prevedere ulteriori insediamenti abitativi, tuttavia per evitare stravolgimenti territoriali e per mantenere le caratteristiche di vivibilità, in linea con le sue origini rurali, forse sarebbe opportuno riservare qualche bel polmone di verde e

di aree adibite alla coltivazione. L'argomento troverà però spazio di approfondimento nelle pagine che seguono.

Case enormi per famiglie numerose

Le case rurali che sono state ristrutturare in questi anni rispettandone l'impianto complessivo, la struttura e i materiali originari ci danno un'idea di come erano costruite in base alle necessità e alla numerosità delle famiglie. Il cortile era il fulcro attorno al quale era organizzata la vita contadina. Attigue al cortile, erano dislocate le abitazioni come anche altri fabbricati, utilizzati per l'allevamento del bestiame o come ricovero attrezzi. La maggior parte delle costruzioni conteneva, in un unico complesso, la parte abitata, la stalla e un enorme spazio ad uso ricovero attrezzi, delimitato da archi che si aprivano in direzione del cortile. Sopra la stalla trovava posto il fienile, dotato di una botola dalla quale veniva fatto passare il fieno che veniva così recuperato in stalla. La cucina era sempre al pian terreno e dava direttamente sul cortile o, molto più spesso, sull'antistante portico; al primo piano le camere e al secondo, nel sottotetto, un locale unico, il granaio. La cucina era capiente e terminava, dalla parte opposta della porta di ingresso, con un enorme *fogher*; lo stesso locale era utilizzato anche per l'allevamento dei bachi da seta in quanto era caldo e umido.

Se il cortile rappresentava il centro dell'azienda agricola, il cuore pulsante della casa contadina era la cucina. Uno stanzone enorme, con le pareti, molto grezze e irregolari perché l'intonaco veniva posato alla meno peggio direttamente sui sassi di cui erano fatte. Spesso erano imbiancate a calce grezza. L'arredo era spartano: una piattaia sulla quale venivano depositati i piatti, le scodelle, le posate; una credenza per le pentole e il vasellame più voluminoso, sormontata da una vetrinetta per riporvi i bicchieri, le tazzine e altri oggetti delicati che erano usati solo con gli ospiti di riguardo. La farina era conservata in una madia. Al centro della stanza un lungo e massiccio tavolo con le relative sedie impagliate e qualche lampada a petrolio che veniva accesa quando si faceva buio.

La tipica camera matrimoniale era dotata di un letto matrimonia-

le con due comodini, un cassetto e, più raramente, un armadio. Molto sobrio il letto; era ricavato appoggiando su assi di legno un pagliericcio costituito da un sacco di tela grezza riempito con foglie secche di granoturco.

Solo nel primo ventennio del Novecento, le famiglie contadine cominciarono a sostituire il vecchio giaciglio con un letto assomigliante vagamente a quelli che siamo soliti usare ai nostri giorni.

Le case non erano dotate di servizi igienici e dunque nei comodini era riposto il vaso da notte. Non mancava infine il lavandino: un catino affiancato da una brocca per l'acqua. Nella stagione invernale, il letto veniva riscaldato da uno scaldaletto a braci o con bottiglie metalliche riempite di acqua bollente.

Sempre d'inverno, era consuetudine, durante le visite mediche a domicilio del medico di famiglia, accendere un po' d'alcol in un catino o in altro recipiente metallico, in modo da intiepidire l'ambiente nel quale il paziente doveva spogliarsi per essere visitato.

La necessità di pianificare il territorio

Fino agli anni Cinquanta non esistono strumenti urbanistici capaci di regolamentare l'attività edificatoria del Comune; si agisce certamente con un minimo di buon senso, ma i tempi sono maturi per pensare seriamente alla tutela del territorio. Da una parte c'è la necessità di razionalizzare lo sviluppo del Comune e di tutelare nello stesso tempo l'attività agricola, limitando la frammentazione abitativa per mantenere intatte le aree più idonee per sviluppare l'agricoltura.

Il primo intervento in questa direzione è il Regolamento Edilizio approvato dal Consiglio Comunale nella sua seduta 20 ottobre 1956. È l'anno 1971 a determinare le prime scelte urbanistiche di rilievo. Il 10 maggio 1971, infatti, il Consiglio Comunale approva la prima perimetrazione dei centri abitati e il 16 settembre dello stesso anno adotta il Piano di Fabbricazione (P.D.F.). Tra deduzioni della Regione Veneto e controdeduzioni del Comune di Breda, passeranno diversi anni, prima che lo strumento urbanistico diventi operante. La sua approvazione definitiva, da parte della Giunta Regionale, avvenne il 14 giugno 1975, ben quattro anni dopo. Nel frattempo l'Ammi-

nistrazione Comunale, di fronte alle nuove esigenze ed emergenze, fu costretta ad approvare diverse varianti. Le più significative furono quella del 9 aprile 1972 che individuò la prima area destinata ad attività produttive che fu prevista a Pero, e quella del 30 novembre 1973 con la quale il Consiglio Comunale individuò un'ampia area industriale a Vacil. Furono gli anni nei quali la, fino ad allora, preminente economia agricola, cominciò a cedere di fronte all'irruenza della nuova economia produttiva. Erano sorti, in qua e in là, diversi laboratori artigianali le cui esigenze di competitività richiedevano continui ampliamenti che mal si conciliavano con le esigenze del settore primario.

Il successivo strumento urbanistico del quale si dota il nostro Comune è il Piano Regolatore Generale (P.R.G.).⁵ L'adozione del Piano è fatta dal Consiglio Comunale in data 8 febbraio 1980. La Giunta Regionale del Veneto lo approva il 12 ottobre 1982. Si tratta del primo documento che guarda in avanti andando a prevedere l'ipotesi di sviluppo del Comune. Vengono individuate le aree di espansione edilizia, le modalità di intervento, le aree da tutelare, i piani di recupero dei centri abitati.

Nasce intanto anche l'esigenza di tutelare le aree destinate all'agricoltura che uno sviluppo selvaggio potrebbe compromettere.

Anni di cambiamento

Il primo documento organico, elaborato dal Comune per fare il punto della situazione dell'agricoltura a Breda e per tutelarne i terreni e le attività, viene approvato dal Consiglio Comunale il 28 febbraio 1990. Si tratta di un'indagine agronomica con relativa zonizzazione delle aree agricole che nasce dall'esigenza di prevedere un'efficace tutela del territorio agricolo, nel suo duplice aspetto, produttivo e di conservazione dell'ambiente naturale. Soprattutto in un territorio come il nostro, era urgente, senza rinunciare al modello di sviluppo

5 Il Comune di Breda di Piave fu uno dei primi, in provincia di Treviso, a dotarsi del Piano Regolatore. La scelta, allora, fu guardata con diffidenza perché pianificare il territorio significava regolamentare e, a volte, limitare l'edificazione di fabbricati. Tant'è che si guardava con un po' di invidia ai Comuni che non avevano questo strumento urbanistico perché in questo modo ciascuno "poteva fare quello che voleva". A distanza di anni, possiamo affermare che fu una scelta giusta e lungimirante.

decentrato, tipico del Veneto, individuare e salvaguardare i terreni migliori per la produzione agricola.

Alcuni dati di riferimento sono rinvenibili nel censimento dell'agricoltura del 1982. Le aziende agricole censite sono 584 ed occupano una superficie agraria di 2027 ettari che rappresenta il 69% della superficie territoriale complessiva. La superficie coltivabile è di 1769 ettari. Rispetto ai dati del censimento del 1970, sono diminuite le Aziende con una discreta consistenza di campi. Solo 16 aziende su 100 hanno una superficie di almeno 100 ettari. È evidente che si tratta di un progressivo frazionamento favorito dalla conduzione part-time, dallo sviluppo di insediamenti produttivi e residenziali di tipo diffuso e dallo scorporo dei poderi condotti a mezzadria che occupavano il 13% della superficie totale nel 1970, solo il 2,4 nel 1982.

Il decennio 1970-1982 rappresenta dunque il periodo nel quale maggiori sono i cambiamenti nel settore agrario. Gli addetti all'agricoltura rap-

presentano il 12,5% della popolazione residente attiva. L'età media risulta elevata: quasi un terzo ha un'età superiore a 55 anni. I conduttori occupati prevalentemente in azienda risultano 366, pari al 63% del totale; nel 1971 erano il 75% del totale.

Per quanto riguarda la tipologia di produzioni, molto diffusa è la coltivazione della vite che occupa nel 1972 ben 326 ettari, pari al 18% della superficie agraria, che però nel periodo 1970-1982 registra una riduzione sensibile (- 31%), dovuta sia alla diminuzione dell'estensione media per azienda, sia all'abbandono di tale coltura da parte di un certo numero di aziende, che hanno preferito altri indirizzi produttivi specializzati. La vite rimane comunque presente in 4 aziende su 5.

Altro dato rilevante è che i vigneti iscritti all'albo D.O.C. del Piave occupavano nel 1982 119 ettari, pari al 36% della superficie vitata complessiva.



Un settore importante per l'agricoltura del Comune è quello florovivaistico, che copre almeno 40 ettari di territorio comunale.

Cambia profondamente anche l'allevamento bovino, presente nel 40% delle aziende. Negli anni '70 la riduzione è stata del 15%; le bovine da latte hanno subito una riduzione del 48%. Sono dati che fanno toccare con mano il lento declino dell'economia agricola. Complessivamente, il settore primario va perdendo di peso, sia da un punto di vista della superficie fondiaria utilizzata per la produzione agricola, sia da quello degli addetti al lavoro rurale. Ciò nonostante, esistono delle importanti aziende qualificate che hanno bisogno di essere tutelate per poter rimanere sul mercato.

Questa zonizzazione agricola, come quella che seguirà nel 2002, certamente non è riuscita – e non era neppure il suo scopo – a fermare questo processo di abbandono dell'economia rurale, ma ha comunque contribuito a tutelare quelle poche aziende agricole che hanno continuato a credere nel lavoro agricolo e hanno potuto e saputo progredire per rimanere competitive sul piano della quantità e qualità dei prodotti.

II. Le grandi campagne

La figura del fattore

Un tempo non era difficile disegnare una mappa delle campagne di Breda in quanto le proprietà erano detenute da poche famiglie le quali, nella maggior parte dei casi, le davano in gestione a dei contadini che ne divenivano fittavoli o mezzadri. I proprietari erano spesso dei ricchi, a volte nobili decaduti nel titolo, che risiedevano in città o a Venezia e che mettevano ad amministrare i poderi un fattore che aveva il compito di controllare, per conto del padrone, come venissero gestite le terre. Questi fattori erano spesso dei veri e propri tiranni, peggio ancora del loro stesso padrone, i quali vessavano i poveri contadini controllando addirittura quanto e cosa mettessero in pentola per i pranzi e le cene. Le donne di casa li temevano al punto che spesso non osavano nemmeno allevare qualche coniglio per poter acquistare qualcosa per i figlioletti, in quanto il fattore riteneva che gli animaletti sottraessero ricchezza alla proprietà. Quando si doveva provvedere alla vendita di qualche capo di bestiame, come un vitello o una mucca, alle operazioni di pesatura era sempre presente il fattore che vigilava sulla correttezza dei pesi; oppure, durante la vendemmia e la pigiatura dell'uva, era sempre il suo occhio vigile a far la conta dei cesti che venivano versati nei tini. Non parliamo poi dei sacchi di pannocchie che, dal campo, venivano ammucchiati nei granai per l'essiccazione completa. E quando c'era da riportare in cortile i sacchi pieni per la vendita, dopo alcuni mesi durante i quali il calo era fisiologico, non poche volte accadeva che il fattore pretendesse la stessa quantità di sacchi di quando erano stati portati nel granaio. Quasi che il contadino non sapesse che la quantità in peso era nel frattempo diminuita. E questo accendeva non solo desideri di riuscire in qualche modo a frodare il fattore, ma anche di fargliela pagare alla prima occasione. Spesso anche il pollame veniva contato a pezzo e guai a farne mancare un capo senza la sua autorizzazione. In molte famiglie era in uso fare la metà dei capi di bestiame da cortile col padrone o, nei casi migliori, quando questa usanza non c'era,

si provvedeva alle cosiddette “onoranze” che venivano portate al padrone in occasione delle feste di Natale o, quando prescritto, a San Martino (11 di novembre). Sul cosiddetto San Martino, riserveremo tuttavia una narrazione a parte.

L’economia agricola alla luce del micro allevamento del bestiame

Alla luce di quanto sta accadendo oggi a Breda, dove le stalle, se così si possono chiamare ancora, si contano sulle dita di una sola mano; fino ad alcuni anni fa, l’allevamento delle vacche da latte, ma anche lo svezzamento e l’ingrasso di bovini da destinare poi al macello, era notevole. Vi era quasi una storica caratteristica che ogni azienda agricola, anche la più piccola e scalcinata, avesse la propria stalletta con a volte addirittura un solo paio di animali che costituivano una sorta di piccolo salvadanaio. Il latte che veniva munto e conferito nelle latterie locali consentiva di avere ogni mese una piccola somma che contribuiva all’economia della famiglia; il vitello o i vitelli che se ne ricavano ogni anno, se tutto procedeva bene e non vi erano *malore* (nel senso che non morivano), erano un’altra risorsa importante, tant’è che, dopo ogni parto, proprio per festeggiare l’evento, era in uso offrire ai vicini di casa, che venivano ad aiutare la bestia partoriente levandole il vitello, una abbondante libagione a base di grappa. La più comune nelle case era quella della distilleria del cav. Carlo Tonini di Fagarè che veniva spesso data in cambio della vinaccia che dai contadini veniva portata alla distilleria dopo la torchiatura delle uve. Tante volte, prima dell’avvento dei trattori (che vennero acquistati spesso dagli agricoltori con i fondi del cosiddetto “Piano Verde” ma che consentiva anche agevolazioni notevoli nell’acquisto dei terreni), le povere vacche venivano usate nei faticosissimi lavori dei campi.

Ogni animale aveva un nome e il contadino sapeva benissimo come utilizzare ogni capo: vi era la *Moretta* da fora - la vacca cioè che stava alla sinistra del giogo -; la *Bisa* da man - che stava a destra e che in un certo senso guidava la coppia durante il traino. Questi mansueti animali, che ti guardavano con i loro occhioni grandi e sempre tristi,

arrivavano a conoscere a perfezione il tragitto che dovevano fare e lo percorrevano spesso senza la guida di qualcuno. Di certo sapevano benissimo la via della stalla che rappresentava il riposo ed il cibo. Perché, è il caso di dirlo, alle mucche che venivano impiegate nei campi, veniva messa una museruola che impediva loro di strappare qualche filo d'erba. E quando, in autunno o in primavera, giungeva la stagione delle arature, e prima di iniziare con l'aratro, si spargeva lo stallatico al suolo, a tirare i pesantissimi carri con le ruote di ferro, dalla *corte*⁶ al campo, chi non disponeva di buoi, usava non solo le povere vacche ma anche le *manzette*⁷ che male sottostavano al giogo e quindi venivano messe dietro la coppia di quelle più vecchie e spessissimo frustate a sangue quando si ribellavano al comando. Una maniera rude per abituare l'animale alla fatica ed all'obbedienza. La frusta non mancava mai in qualche angolo della stalla o del *barco* e sovente veniva usata anche sui bambini e sui ragazzi.



Dicevo del latte. Ovviamente la mungitura nelle stalle, dalle più grandi alle più piccole, si faceva a mano, due volte al giorno, la mattina e la sera, ad eccezione di quando la mucca aveva appena partorito. Ed era un lavoro di bravura che occorreva saper fare con stile e metodo. Chi mungeva aveva di solito uno sgabello di legno a tre gambe che gli permetteva di sedersi durante l'operazione in cui, la testa appoggiata alla coscia dell'animale, con gesto sicuro e mossa precisa, faceva uscire dal capezzolo il filo di latte bianchissimo che andava a finire con

precisione geometrica nel secchio sottostante. Capitava a volte che l'animale *sbarasse* cioè tentasse di scalcia. Bastava una sola parola del contadino, rivolta come a persona, perché la bestia si tranquillizzasse fino al termine della mungitura.

Il latte appena munto veniva versato in grossi vasi di capacità variabile

6 Letamaio.

7 Vitelline.

e messo al fresco nella fontana dell'acqua corrente. Chi era socio di latterie sociali e turnarie – e nella nostra zona ve n'erano alcune⁸ – portava poi il latte direttamente al caseificio. Lo stesso veniva fatto al mattino. Quando si iniziò la raccolta del latte casa a casa con gli automezzi, allora il conferimento avveniva la mattina e durante la notte, i vasi venivano lasciati a riposare al fresco nell'acqua corrente delle fontane come detto. Succedeva a volte che qualche massaia, mancante di condimenti per i cibi, prima del conferimento del latte, di nascosto, schiumasse il vaso togliendo un po' della bella e saporita crosta morbida di grasso che si formava in superficie e che poi, sapientemente sbattuta, sarebbe diventata profumatissimo e dolcissimo burro. La paura era quella che, quando il vaso veniva aperto dal lattaio per essere pesato e trasferito nei suoi grossi fusti, questi si accorgesse che qualcuno aveva tolto un po' di parte grassa. Ma una sorta di complicità, volta ad una carità che quasi innata si viveva nelle campagne, chiudeva il caso.

Succedeva che, per particolari ricorrenze o disagi, qualcuno non avesse la possibilità di mungere le proprie mucche; era quasi implicito che il vicino di casa si prestasse a questo servizio come fosse un dovere. Il bello di tutto ciò è che tra la gente dei campi l'aiuto vicendevole era quasi una cosa scontata, dovuta. Ci si prestava l'attrezzo, ci si aiutava durante i lavori più pesanti e faticosi come la mietitura e mai circolava denaro a “saldare” questi piaceri.

Le terre dell'Ospedale

Un cenno va fatto ai poderi di proprietà dell'Ospedale Santa Maria dei Battuti, lavorati dai nostri contadini.

Il patrimonio fondiario dell'Ospedale comincia a costituirsi ancor prima del XIII secolo; tuttavia il primo inventario viene steso tra il 1325 e 1328. Si tratta di beni lasciati da latifondisti, a scopo benefico e caritatevole. Non sempre questi lasciti trovano una strada spianata. Spesso i testamenti vengono impugnati dagli eredi o dai debitori, ma il patrimonio continua ad aumentare e a consolidarsi.

8 Erano almeno tre le latterie turnarie di riferimento per i nostri contadini: quella di Breda in piazza Olivi, quella di San Martino di San Biagio di Callalta e quella di Callion.

All'inizio del XVII secolo, nella sola Podesteria di Treviso, l'Ospedale dichiara 3.342 campi, a cui vanno aggiunti gli altri presenti nelle diverse Podesterie.

Per quanto riguarda il tipo di conduzione, non sempre si prevedeva una affittanza a denaro, spesso si trattava di un contratto misto di durata quinquennale: quota fissa per quanto attiene ai cereali, divisione a metà del vino o dell'uva, e poi le dovute onoranze (*“ovi da Pasqua, polastri da San Pietro, anere il primo di agosto, ocche da Ogni Santi, capponi da Nadal, galine da Carneval*), poi *il porco*”⁹.

Ma nel tempo le tipologie di contratto sono cambiate. Generalmente viene dato in conduzione un podere con annessa abitazione, una casa non sempre in buone condizioni. Spesso le migliorie vengono effettuate direttamente dai contadini e ne nascono poi delle controversie con l'Ospedale quando si tratta di prevederne il rientro dei costi.

Come sempre succede per le proprietà terriere, anche l'Ospedale ha bisogno di verificare e di tenere aggiornato il proprio patrimonio e lo fa con gli strumenti consueti catastatici, inventari con annessa cartografia, a partire dalla seconda metà del '500.

Nel corso del Seicento vengono approntati due catastatici. Il primo, terminato nel 1678, è opera del “Pubblico Agrimensore” Paolo Pagnossin, è il “Catastatico delle possessioni del pio hospitale di S.ta Maria de Battudi di Treviso” su incarico conferito il 17 marzo 1676 “dalli nobil sig.ri Fiorin d. Onigo, Francesco Alvise Sugana, Nicolò Como, et Stefano de Bona presidenti”.

Da questo documento, i campi dell'Ospedale a Breda, risultano essere 76, condotti da quattro coloni.

L'ultimo grande catastatico di età moderna è quello del notaio e perito-agrimensore Angelo Prati. Le carte del Prati riportano con precisione, oltre alle planimetrie dei terreni, anche le case, che sono disegnate in assonometria e con i diversi ambienti e le loro funzioni: portico, cucina, caneva, stala da bovi, legner e tante camere. In questo catastatico i campi, a Breda, risultano essere 556 e i fabbricati 18. Sono distribuiti soprattutto tra Breda e Pero.

Nel corso dei secoli i rapporti tra l'Ente proprietario e i conduttori dei fondi cambiano e non sempre le variazioni contrattuali deliberate

9

G. Agostinetti, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di villa*, 1697.

dalla dirigenza dell’Ospedale trovano l’accordo dei contadini. Inoltre i locatari sono obbligati al rispetto di norme molto severe.

“A carico del Pio Luogo: muri, tetti, impalcature di travi e tavole, pareti, pavimenti, soffitti, scale. All’arrendatario¹⁰ spetta il <mantenimento di tutti i serramenti ai fori da porta, da portone e da finestra, comprese le invetriate se ve ne fossero, i rastrelli, le mangiatoje da animali, le tramezze, le trombe pei fieni, le mangiatoie bocchere e suoli dei porcili e tutti i tombotti di legno colle relative chiaviche e gorne che servono per lo scolo delle Campagne>.

Alcune norme igieniche e sanitarie: i letamai siano posti ad almeno sei metri dalle case e attorno ai muri dei fabbricati <fare i necessari ridossi con terra o creta (...) per impedire che vi si fermi attorno alle medesime l’acqua>. I cortili e le aje dovranno essere orizzontate, otturate le buche, e non piantare fruttai a ridosso delle case”.

Di fronte a tante norme, spesso giungeva qualche amministratore a controllare che tutto andasse al meglio.

Seguiamo una di queste ispezioni, effettuata da Pietro Spegazzini a Pero, il 26 agosto 1846.

“Arriva presto, alle 7 antimeridiane: ad attenderlo l’arrendatario del riparto XI Canella Giuseppe Domenico e il suo agente Pavan Pietro. Percorrono assieme ai lavoratori tutte le possessioni e annotano i lavori da farsi. Visitano fino alle due del pomeriggio, quattro poderi, poi ritorna a Treviso. Il segretario ritorna il mattino dopo per altri tre sopralluoghi, altri due il 28 agosto, due poderi visitati il due settembre, tre il giorno dopo: in totale quindici poderi, per un totale di 101 miglia percorsi. Poi in dettaglio, podere per podere, i lavori da farsi. Molte le escavazioni di piante.

Qualche segnalazione: Casellato Sebastiano lavora 70 campi in 21 pezzi; l’anno passato ha piantato 776 opj e 25 gelsi, deve formare 7 filari, un olmo gli viene lasciato per il *riatto dei carri*.

Così colono dopo colono la visita prosegue annotando giudizi, consegne”.

Spesso le divergenze insorgono anche nei confronti dei fattori, depu-

10

Affittuario.

tati a tradurre nella pratica le decisioni del Cda e a verificare l'applicazione dei contratti da parte dei coloni; sono considerati troppo dalla parte dei proprietari. I rapporti tra fattori e contadini sono sempre stati conflittuali, come abbiamo visto sopra, fino ai tempi più recenti. A cavallo delle due guerre si apre un periodo di grande fermento a seguito di una generale trasformazione delle affittanze. Una lettera, rinvenuta nella copiosa corrispondenza di quegli anni, ci fa comprendere quale fosse la considerazione del fattore da parte dei contadini.

“Egregio Sig. Segretario (cav. Rag. Domenico Sirena), scrivemo a lei ella no è bruto. E quel bruto fattore che non ha misericordia di noi poveri affittuai, Lui manda chiamare e cresce de affitto e se no el dise ale via con questo ano che demo in contro la brosa nà portà via tutto, formento poco, manco, scarso, senza foragio boaria per niente, dove e come faremo e co na bestia di fattore via via lo voliamo via che vaga fare il contadino come noi che allora el impara, ghe se anche quello dela mosca che no se tanto buono, Li bruti via via e via. Anche sui bachi come faremo el varda anche lei di avere misericordia anche di noi poveri. Stimemo mandar una anche al presidente. Saluti di quore”¹¹.

E riportiamo anche la lettera inviata al Presidente.

“Egregio signor presidente (rag. Angelo Cressoni) el perdoni lei è nostro padre e bisogna chiamarghe padre e noi suoi figli, il fattore na tradio in tuto non si puol parlare per che el dise dè via no el sa che noi siamo nasui qua, e crescer de quela moda, che formento poco, cavalieri manco ma poco scarso perdio tuto boaria non vale niente per via del arso e quel fattore che se na bestia contro di noi, di noi poveri padre se raccomandiamo a lei ma quel fattore via via quando verà fuora ghe romparemo li osi. Ghe se anche queo dela mosca che no se tanto buono donque via i bruti a fare li spasini. Padre se raccomandiamo a lei sel puo a ribasare e se no pasiensa basta di avere un po creansa con i poveri. Lo salutiamo di quore. Siamo tanti che lo vuol via e tuti ghe ne manda una anche al sacretario”¹².

11 Da *S. Maria dei Battuti di Treviso L'Ospedal Grando*, a cura di Ivano Sartor, Vol. 2, pag. 141.

12 *Ibidem*.

Come sia andata a finire in questo caso non è dato sapere. Certamente i fattori, per la maggioranza, erano considerati ed erano dei tiranni

e dei prepotenti, ce n'erano anche di buoni, sia chiaro; quanto lo fossero per indole e quanto per precise indicazioni ricevute, questo sarebbe un altro capitolo da aprire.

A partire dal 1900, e soprattutto dopo la prima e seconda guerra mondiale, buona parte del patrimonio agrario viene alienato per investire nell'Ospedale. Spesso sono gli stessi contadini a chiedere di svincolarsi da un proprietario a volte latitante, a volte scomodo e lo fanno acquistando la casa e la terra che, in aggiunta a quella data come buona uscita, consente di poter contare su una discreta campagna con relativa abitazione in proprietà.

Una delle ultime campagne, un blocco di terra che andava dall'attuale centro di Pero fino al confine con il Comune di San Biagio di Callalta, è stata alienata negli anni Ottanta e il fabbricato, storica abitazione della famiglia Girardi di Pero, con il circostante terreno è stato venduto dal Comune di Breda; il ricavato è andato evidentemente all'ULS per finanziare uno stralcio di ampliamento dell'Ospedale di Treviso.

I terreni dell'E.C.A.

Un accenno va fatto ai terreni che appartenevano ad un Ente poi soppresso; certamente non possiamo parlare di un patrimonio consistente come quello dell'ospedale, ma va comunque ricordato per la sua valenza sociale.

Con una legge del 1859 e una successiva del 1862 fu prevista l'istituzione, in ogni Comune, di un organismo denominato Congregazione di Carità, nel quale andavano a confluire i beni derivanti da donazioni in favore dei poveri. Poteva trattarsi di fabbricati e di terreni, a volte anche di una certa estensione. Un po' alla volta, nei vari Comuni, andarono a costituirsi dei patrimoni più o meno consistenti. Anche Breda poteva contare su alcuni terreni e su qualche casa. La maggior parte dei campi era concentrata nella parte sud del capoluogo a confine con la frazione di Pero e di San Giacomo di Musestrelle.

Il ricavato dalla gestione dei beni appartenenti alla Congregazione di Carità, derivante generalmente dagli affitti, era destinato ai poveri e agli indigenti che, negli anni in cui fu istituito l'Ente, non erano pochi. La legge 3 giugno 1937 sopprime le Congregazioni di Carità per Istituire l'Ente Comunale Assistenza (E.C.A.), con il compito di assistere coloro che si trovassero in condizioni di particolare necessità, promuovendo contemporaneamente il coordinamento delle varie attività assistenziali esistenti nel comune.

In particolare, doveva curare gli interessi dei poveri, assumendone la rappresentanza legale davanti alle autorità amministrative e giudiziarie; promuovere i provvedimenti amministrativi e giudiziari di assistenza e di tutela degli orfani e dei minorenni abbandonati, dei ciechi e dei sordomuti indigenti; amministrare le istituzioni di assistenza e di beneficenza ad esso affidate, così come i lasciti e le donazioni. L'E.C.A. aveva una sua autonomia; il Consiglio Comunale eleggeva un Comitato di gestione che al suo interno eleggeva un Presidente.

Tutto ciò fino agli anni '70.

Con il trasferimento dell'assistenza sanitaria alle Regioni, si ebbe, nel 1978, la soppressione anche di tale ente e i beni rimasero al Comune.

Fu così che, una volta liquidati i contadini che lavoravano questi terreni, il Comune si trovò per alcuni anni a "fare l'agricoltore" gestendo alcuni ettari di terra derivanti dalla vecchia Congregazione di Carità. Per alcuni anni il Comune, nel suo bilancio ebbe una precisa posta a bilancio in entrata e in uscita, per la lavorazione dei terreni agricoli e a sovrintendere questa particolare funzione fu l'Assessore all'Agricoltura.

Alla fine anche quel patrimonio fu alienato per finanziare alcuni lavori di sistemazione del centro del capoluogo. Rimane il ricordo di quell'Ente benefico e dell'E.C.A.; infatti parte di quei terreni rimasero al Comune e ospitano ancor oggi il bosco Galileo, quel piccolo polmone di verde che ci riporta alla Breda rurale e alla sua ricchezza d'acqua risorgiva e di boschi planiziali d'un tempo passato.

III. Consuetudini nelle famiglie rurali

Il maiale

Una vera e propria ricchezza, per le famiglie rurali, era il maiale. Questo animale, del quale non si gettava via nulla, costituiva spesso, con le sue carni, la fonte di sostentamento, a livello alimentare, per un anno intero. Allevare il maiale era cosa relativamente semplice anche perché il suino è animale che consuma qualsiasi alimento vegetale gli venga dato. Il nutrimento migliore che si usava un tempo nelle case coloniche era il siero, (*el scoeo*), che rimaneva dopo la lavorazione del latte e dopo che questo era stato magari ulteriormente scremato della parte residua con cui si facevano le ricotte. Siero mescolato con qualche manciata di farina e, d'estate, con zucche.

In mezzo ai campi di mais, quando ancora questo non veniva trattato con diserbanti e pesticidi chimici, si piantavano zucche in abbondanza e fagioli rampicanti. Questi ultimi costituivano il piatto forte dell'inverno, e non solo di venerdì. Dunque le zucche, che venivano raccolte e date al maiale con parsimonia per farle bastare il più a lungo possibile. Ma spesso il suino veniva cibato anche con erbe grasse, molte delle quali sono quasi scomparse. Una alimentazione che permetteva alla bestia di ingrassare con lentezza ma producendo, alla fine, carni di ottima qualità. Per essere davvero pronto e calare nel peso morto il meno possibile, il maiale doveva avere "due agosti" cioè essere stato in stabulazione per quasi due anni. (Infatti, supposto che il maiale fosse nato a marzo o aprile, lo si sarebbe dovuto macellare non prima dell'inverno dell'anno successivo).

Preparare la macellazione del maiale era quasi un rito. Anzitutto occorreva guardare la fase lunare: si macellava solo ed esclusivamente in fase di luna calante perché era credenza che solo effettuando l'operazione in questi quindici giorni, le carni si sarebbero conservate integre. Acqua bollente era il necessario fabbisogno di quasi tutta la giornata in cui si uccideva la povera bestia. Si iniziava a far fuoco di mattina presto, quando ancora era buio e, prima che arrivasse "*el porseèr*", il norcino, figura quasi scomparsa perché soppiantata dalle moderne tecniche di macellazione e dal disuso di allevare maiali in casa. Una volta che l'acqua bolliva, il norcino, munito di una cor-

dicella, entrava nella stalletta riservata al maiale (*stavoeeo del por-sel*) e cercava con le buone di introdurgli in bocca la funicella che poi stringeva attorno al grugno in modo da riuscire a controllare le mosse dall'animale. Spesso il maiale non voleva uscire ed occorreva forzarlo con le cattive; la bestia intuiva, credo, il suo imminente destino. Una volta uscito, l'animale veniva fatto coricare su una di quelle carriole lunghe da stalla e in quel momento, mentre qualcuno teneva stretti i piedi alla bestia, il norcino gli infilava, con maestria e sicurezza, l'affilatissimo coltello nella giugulare e per il maiale iniziavano gli ultimi minuti di agonia. Spesso si accorreva con una pentola o una terrina per raccogliere il sangue caldo che sarebbe diventato poi un ottimo piatto sia cotto con la cipolla, dopo averlo fatto rapprendere, come anche mescolato, evitandone la coagulazione, per farne dell'ottimo *baldon* come si costumava nelle nostre terre bredesi¹³. Il problema si faceva complicato quando il colpo di grazia era mancato e il povero animale ferito e sanguinante iniziava a dimenarsi con la forza della disperazione. Il secondo colpo, spesso, era un disastro soprattutto perché la lacerazione prodotta avrebbe rovinato quasi certamente la parte anteriore del collo che serviva per un pezzo particolare di insaccato. Non esistevano ancora le pistole da macello e la loro introduzione nella macellazione fu un vero e proprio sollievo perché evitava inutili grida alla bestia morente e mancati colpi di grazia da parte dei norcini. L'acqua bollente veniva poi subito versata sul corpo dell'animale, a piccole quantità con un *caziol*, un piccolo mestolo per facilitare la levatura delle setole. Pulire la testa ed i piedi era compito del norcino, che sapeva bene quali tecniche usare per togliere rapidamente le setole da queste parti del corpo. Quando la cotica era perfettamente pulita, tutto il corpo veniva lavato con acqua fredda e si procedeva ad aprire la bestia dalla parte della pancia per estrarne le interiora. Era questa una operazione che richiedeva mano ferma, occhio e maestria. Fatto ciò, occorreva legare la parte terminale dell'intestino per evitare lo sversamento delle ultime deiezioni all'interno del corpo. Quindi si procedeva a pulire l'interno dalle interiora, si tagliava la testa dopo aver tolto la lingua e, una volta che tutto questo era fatto, l'interno dell'animale

13 La tradizione del baldon si è tramandata fino ai nostri giorni e viene prodotta e proposta ancor oggi dalla Pro Loco in occasione della sagra della Conversione di San Paolo.

veniva accuratamente lavato con acqua fredda e sollevato per essere diviso in due parti uguali.

Delle interiora si salvava buona parte: il fegato, il cuore, la vescica; e anche l'intestino, raccontano, in tempo di guerra e subito dopo, veniva ripulito ben bene per farne saporitissima trippa o per essere usato come budella da insaccare quando queste non si trovavano in commercio. I polmoni si consumarono fino agli anni 50, ma poi questa parte del corpo venne eliminata e data come cibo ai cani. Se cuore e fegato avevano un posto riservato a tavola, la vescica, opportunamente lavata e ripulita serviva per contenere e conservare lo strutto (*l'onto*), rappreso una volta che era stato liquefatto al fuoco. Lo strutto serviva durante l'anno per friggere le patate, per condire il radicchio... Era un po' l'olio dei contadini. Sul tavolo da lavorazione (si chiamava *scoadora* perché aveva un buco per permettere la fuoriuscita dell'acqua), sempre ben pulito, si procedeva quindi a disossare il maiale, avendo cura di non rovinare le parti che si sarebbero dovute insaccare intere e cercando di lasciare, attorno alle ossa, la minor quantità di carne possibile. Cotiche da una parte, con muscoli e qualche altro pezzo per i cotechini, carne di polpa e lardo da un'altra per salami e sopresse, parti un tantino macchiate di sangue avrebbero costituito invece le luganeghe (*i figadei*) che si sarebbero mangiate per prime perché contenenti sangue. Macinate le carni in modo separato, il norcino provvedeva alla salatura e alla pepatura dopo una attenta e precisa pesatura. Qui occorre dire che ogni norcino si affidava ai gusti di famiglia: la quantità di sale poteva variare da un 2,5% fino ad un massimo del 3% per i salami, mentre per i cotechini il problema era più semplice perché bollendoli, avrebbero eventualmente perso quel po' di sale in più, semmai ci fosse stato. Impastate per bene le carni, si sarebbe quindi proceduto all'ultima fase, quella dell'insaccatura. Ben stretti - si legava tutto con i denti - e passati con la *spunciarioea* in modo da far uscire poi l'acqua residua durante l'asciugatura, i prodotti erano pronti per essere appesi sulle stanghe in un luogo dove, per i primi giorni, fosse calduccio, ma non troppo, e si potesse ventilare dopo il secondo - terzo giorno dalla insaccatura. Durante tutta la fase della lavorazione, era consuetudine assaggiare, di tanto in tanto, qualche buon bicchiere che accompagnasse le piccole bistecche che si facevano cuocere sulla

piastra della cucina e che producevano un fumo intenso ma delizioso. Spesso accadeva che ci si proponesse per aiutare a macellare il maiale, anche in vista di una buona bevuta e di una altrettanto consistente mangiata, e non erano infrequenti delle belle sbornie. Ai bambini, soprattutto se del vicinato, le famiglie dei contadini regalavano un salamino, all'incirca la metà di uno normale, da portare a casa in segno di riconoscenza, ma anche e soprattutto quando questi piccoli, nella loro ingenuità, venivano mandati dal norcino a prendere "lo stampo da salami" in una casa della zona e tornavano recando un sacco carico di pietre e che facevano ridere tutti tranne che il piccolo che aveva subito lo scherzo. Uno scherzo nel quale si cadeva una ed una sola volta.

Il maiale di Sant'Antonio. Una forma semplice di solidarietà

Niente di nuovo sotto il sole. Il vecchio detto, consolidato da millenni di esperienze vive e vissute, ha avuto nel tempo di che consolidarsi. Se oggi sono molteplici le forme e le iniziative di solidarietà verso i poveri, questa consuetudine affonda le radici in un passato lontano. Anche in quella società povera, che faticava a volte a mettere sulla tavola il companatico sufficiente a sfamare le persone di famiglia. Ma anche in questo mondo così spesso indigente e semplice, non mancavano forme semplicissime ma autentiche di solidarietà che, tuttavia, significavano come l'attenzione a chi era più povero tra i poveri non mancava. È il caso della tradizione cosiddetta del *porsel de Sant'Antonio*. È noto, o almeno lo era, come Sant'Antonio abate fosse stato eletto protettore degli animali e come tale venerato e pregato. La sua immagine era appesa in tutte le stalle a significare la devozione che la gente dei campi nutriva per lui. Anche perché una malattia, una epidemia, un guaio qualsiasi avrebbe potuto significare, per le famiglie rurali, una vera e propria catastrofe.

Niente di meglio dunque che curare con particolare devozione questo santo campagnolo. Un santo che veniva raffigurato sempre attorniato da animali e soprattutto da un roseo maialetto. Ebbene: proprio per chiedere grazie al santo e per devolvere in solidarietà qualcosa di casa, erano moltissime le parrocchie, comprese le nostre, che prov-

vedevano ad acquistare un maiale che veniva poi tenuto, di casa in casa, fino a completa maturazione; fino a quando cioè si sarebbe potuto macellare. La povera bestia, con collare a catena, stabulava nelle case per alcuni giorni dove poteva mangiare e ingrassare a seconda di quanto le veniva somministrato. Trascorsi i giorni di permanenza, il maiale di Sant'Antonio si trasferiva nella famiglia successiva dove risiedeva per altri giorni. A fine stagione, alimentato da tutte le case coloniche, il povero suino era ingrassato al punto tale che la sua macellazione si poteva effettuare e quindi il maiale veniva venduto. Il ricavato veniva gestito dal parroco che aiutava le famiglie bisognose. Aver dato da mangiare al maiale costituiva un modo per esprimere, con assoluta semplicità, l'aiuto delle famiglie rurali nei confronti dei più poveri e si concretizzava così quella forma di solidarietà o misericordia che si riassumeva nel detto: "la carità copre la moltitudine dei peccati".

Il cosiddetto "San Martino"

Nella tradizione rurale, i momenti di festa che caratterizzavano le lunghe e faticose stagioni di lavoro, erano generalmente rappresentate dalla mietitura, dalla trebbiatura, dalla vendemmia, dall'uccisione del maiale... Maniere semplici per rallegrarsi di quanto la Provvidenza mandava, sui buoni e sui cattivi, comunque. In queste occasioni, la condivisione della festa avveniva non solamente tra familiari, ma anche tra vicini e conoscenti. L'aiuto reciproco, la solidarietà espressa praticamente e senza tante parole, quel volersi bene senza darlo a vedere, assumeva nella festa il valore del grazie. Erano feste che, alla fine, si riducevano, a lavoro ultimato, ad una merenda abbondante o ad una cena con prodotti di casa (salumi, uova, vino) ma che portavano il profumo di una cultura che è andata perduta.

Nelle case, dove la terra era di proprietà, tanta o poca che fosse, la festa era un rito, una preghiera. Ma laddove il contadino era "a parte", dove cioè il padrone del fondo aveva la quota percentuale più alta del raccolto, magari senza sostenere spese di sorta, la vita del villico era spesso durissima e grama. Non solo per il lavoro e la sua pesantezza, ma per tutta una serie di regole che si dovevano rispettare per

non dover incorrere nelle disgrazie del padrone o del suo fattore che non usavano certo maniere delicate per mettere sul lastrico famiglie intere.

A tutti è ben nota la vicenda magistralmente rappresentata nel film di Ermanno Olmi “L’albero degli zoccoli”. Ma la cascina lombarda della storia di Olmi potremmo tranquillamente portarla anche nei nostri paesi e diverrebbe altrettanto triste nella sua cruda verità. Nelle campagne dove vi erano i fittavoli, occorre il rispetto massimo delle regole: nessuna trasgressione era ammessa. Guai ad essere scoperti con qualcosa che potesse far pensare ad una frode perpetrata ai danni del padrone! Sarebbe stato come sancire la propria condanna. E la condanna consisteva nel lasciare casa e terra a San Martino (11 Novembre), per cercare altrove ricovero e lavoro. E questo non sempre era facile. Magari si trovava lavoro e riparo assai lontano e questo significava sempre uno strappo con quel paese, quella strada, quei campi dove tanto si era sudato. Questo spiega come molte famiglie rurali, anche dalle nostre parti, nell’Ottocento ed ai primi del Novecento, si siano spostate lontano o siano arrivate da noi da lontano.

La paura del padrone, si diceva, era sempre tanta e quando questi giungeva nei cortili delle sue terre, il contadino si faceva in quattro per onorarlo con quel saluto, cappello in mano, che ancora echeggiava una cinquantina di anni fa: “servo suo, paron!”

Si arrivò persino in qualche casa a nascondere i bambini, quando arrivava il padrone, perché questi non pensasse che troppe bocche da sfamare lo avrebbero privato di una parte del suo avere. Maniere da medio evo, potrebbe dire qualcuno! Eppure era proprio così. Da questo modo di fare venne coniato naturalmente il proverbio: *A san Martin, pianse el grand e anca el picenin* (a san Martino piange il grande ed anche il piccolino), a dire il dolore di tutti. Ma se chi era costretto ad andarsene dalla terra aveva di che soffrire, dall’altra parte c’era chi, proprio a san Martino, aveva terminato la raccolta dei prodotti (grano, uve...) e, seminato il frumento per il nuovo anno, poteva godere un po’ dei raccolti dell’annata. E qui il proverbio suonava in altro modo: *A san Martin, fa festa el grand e anca el picenin*. Giorno dunque dal doppio valore questo 11 novembre quando i fittavoli si recavano dal loro padrone con le “onoranze”.

Consistevano, queste onoranze, come abbiamo già detto, in prodotti da cortile, i migliori, quali capponi, tacchini, anatre, oche che le massaie allevavano con passione per un intero anno per poi darle in “onore” al padrone e alla di lui famiglia. Spesso questi animali non venivano nemmeno assaggiati da chi li aveva allevati! Davvero cose d'altri tempi.

Quella tradizione dei capponi...

Ricordate i capponi di Renzo Tramaglino nei Promessi Sposi? Nel romanzo di Alessandro Manzoni, i capponi sono già pronti da mettere in pentola, ma pochi conoscono la procedura per trasformare un gallo in cappone.

La consuetudine dei capponi era diffusa anche a Breda e, soprattutto, c'era chi, senza bacchetta magica, ma con maestria, era capace di una simile trasformazione. Ce la racconta un nostro concittadino, Ilario Cadamuro.

“Non ricordo se mia nonna paterna sapesse leggere e scrivere. Penso che fosse analfabeta, ma era una miniera di saperi ed era un'abile massaia. Una delle sue qualità era: castrare i galletti per farne degli ottimi capponi da consumare nel pranzo di Natale. Lo faceva non solo per la nostra famiglia, ma anche per tante altre che ne avevano la necessità. Io l'accompagnavo nelle famiglie che chiedevano il suo intervento e l'aiutavo a tenere fermo il galletto, mentre lei procedeva nelle diverse fasi dell'operazione. Prima bisognava togliere le piume attorno alla parte del corpo che sarebbe stata interessata, poi con le forbici, veniva eseguita un'apertura tra l'ano e lo sterno della povera bestia. Quindi con due dita, passando sotto l'intestino, raggiungeva i testicoli e, con decisione glieli strappava e li deponeva in un *pignatino* per portarli a casa. Infine suturava la ferita con ago e filo, disinfettando la ferita con una spolverata di cenere che fungeva anche da coagulante. Non era finito il supplizio del malcapitato animale. Bisognava riconoscerlo rispetto agli altri animali e allora via una sforbiciata alla cresta, altra manciata di cenere e l'operazione era conclusa. Il tutto avveniva in una mezz'oretta; in una giornata riusciva a fare anche 16 capponi. Qualcuno potrebbe chiedersi: quanto

veniva pagata? Il compenso consisteva nel portarsi a casa i testicoli e la cresta dei poveri galletti. Mia nonna, provetta cuoca, ce li cuoceva in umido. E, con la polenta calda, era un piatto prelibato”.



Oggi potremmo dire che si trattava di un maltrattamento di animali. Eh già, ma a quei tempi era l'unico modo per potersi gustare il capone rispettando la tradizione di natale che non era completa se sulle tavole mancava la sua carne.

IV. L'unione e la qualità fanno la forza

La festa del ringraziamento

Una delle più interessanti proposte, sia sotto il profilo pastorale che umano e sociale, introdotte dal Vaticano II fu l'istituzione della cosiddetta "Giornata del ringraziamento". Questa celebrazione, nata di per sé, all'inizio, come festa del "grazie" che la gente dei campi ricordava al termine dell'annata agraria, coincidente, come abbiamo visto, con la festa di San Martino, ha assunto poi, nel tempo, una valenza sempre più forte e impregnante. Era sì il grazie di chi aveva prodotto con "il proprio sudore" ciò di cui alimentare l'umanità, ma era soprattutto il ricordarsi di Dio che aveva benedetto, nel corso dell'anno, tutte le attività che l'uomo svolge a favore dell'uomo e per il suo progresso. Il grazie cioè di ogni categoria di lavoratore.

La giornata del ringraziamento fu, fin dal suo nascere, uno dei momenti più belli e significativi per le nostre comunità che, a quei tempi, vivevano l'ultima stagione di una ruralità che l'avvento dell'industrializzazione e della tecnologia stava pian piano decretandone la definitiva scomparsa. La festa, dunque, del ringraziamento, caldeggiata dalla Chiesa, venne fortemente voluta anche a Breda soprattutto dal giovane Parroco don Bruno Torresan che poteva contare sull'intraprendenza di tanti giovani: sia gente dei campi che operai. E sulla scia delle sue proposte, anche altri paesi iniziarono questa bella e significativa tradizione.

La Coldiretti, che celebrava la giornata del Ringraziamento in modo itinerante, aveva preparato per quella ricorrenza, anche dei costumi tipici delle genti venete dei campi, che dava a prestito laddove la festa era particolarmente sentita.

Breda fu uno di questi paesi dove, in costume tipico, l'entrata solenne in chiesa per la messa di Ringraziamento, avveniva con una processione di giovani che recavano cesti colmi di frutti della terra e verdure di ogni tipo. Durante l'azione offertoriale, tutto questo ben di Dio, che poi sarebbe stato lasciato in dono al Parroco ed all'Asilo, veniva recato all'altare. Per l'occasione si scrisse anche una preghiera, preparata dagli assistenti ecclesiastici della Coldiretti che veniva

letta al termine della messa. Oggi quella preghiera è stata modificata ma, senza nostalgie, la precedente aveva un sapore assai più genuino e vero. Se non altro perché interpretava i sentimenti di fede semplice della gente dei campi, la quale altra fiducia per i propri raccolti non riponeva che nella bontà e nella Provvidenza Divina.

La novità che don Bruno introdusse nella Giornata del Ringraziamento fu quella di darle un respiro “comunale”, aprendola cioè anche alle frazioni che in questo modo sarebbero state direttamente coinvolte a turno in questo bel momento celebrativo. La cosa non solo piacque, ma ottenne un successo notevole in quanto si creò una sorta di nobile gara tra le varie realtà frazionali di Breda per realizzare la festa sempre più bella, curata, pregnante di significati. Qualche parroco, per l’occasione, invitò addirittura uomini di curia che rendessero la giornata ancor più solenne.

Nel 1984, l’assessore all’agricoltura di quegli anni, riuscì ad organizzare a Breda la festa Provinciale. Oltre a tutta una serie di autorità, vi partecipò anche l’on. Marino Corder, allora sottosegretario agli Interni, che lodò non solo l’Amministrazione Comunale, ma tutta la popolazione per l’impegno e la partecipazione dimostrate. Ovviamente la festa terminava sempre con un rinfresco ed un pranzo dove i discorsi su terre, stalle, prodotti agricoli e... chi più ne ha più ne metta, diventavano i protagonisti per un giorno. In uno di questi pranzi, consumato alla vecchia trattoria “da Scoto” a San Giacomo, si era nei primissimi anni ’70, al pranzo vennero presentati i primi kiwi, allora praticamente sconosciuti, dall’azienda dell’ing. Tullio Perocco di Vacil. Il successo fu notevole.

Viti e vigneti. Le mostre dei vini

La tradizione degli impianti a vigna, nel nostro territorio arrivò a ridosso delle grandi plantumazioni che si fecero in sinistra Piave, soprattutto dei vitigni rossi di merlot e cabernet messi a dimora con il sistema detto “a Bellussi”, negli anni ‘55/ ‘60. Da noi vi era ancora la tradizione del filare che recava spesso, come sostegni, piante di gelso che avevano una doppia funzione: quella, come detto, di sostegno alle viti e quella di produrre il fogliame che a maggio veniva usato

per nutrire i piccoli allevamenti di bachi da seta che costituivano una vera e propria ricchezza per le famiglie rurali. Non vi era una grande passione per la vite, ma le qualità che venivano coltivate erano per lo più finalizzate a produrre vino da consumarsi in casa o, tutt'al più, per essere venduto a qualche osteria. Ancora non c'erano i DOC, ma nell'aria già si annunciava la stagione di una nuova coltivazione anche dalle nostre parti. E qualcuno, pioniere per quel tempo, iniziò a piantare viti disponendole col nuovo sistema, eliminando le vecchie piante e togliendo di mezzo i vecchi gelsi. La disposizione del Bellussi permetteva di tendere le piante di vite, con un angolo di 110°, in modo che terminassero verso l'alto e potessero così offrire ai grappoli la maggiore quantità di sole possibile. L'impianto a Bellussi era costoso perché richiedeva non solo lavoro per la messa in esercizio, ma anche molto ferro, *s-cione*, tiranti da capo. Ma alla fine ripagava in qualità e quantità.

Sotto la spinta dei Club 3P, anche a Breda si cominciò a vedere bei vigneti che, d'autunno, ostentavano uve sanguigne e cariche di prezioso succo. Piano piano qualcuno, mosso dal desiderio di far conoscere i vini bresciani anche ad un pubblico più vasto, iniziò ad organizzare le prime mostre dei vini. Ad onore di verità, va detto che la prima mostra del vino venne organizzata dalle Acli, sotto la spinta di don Bruno Torresan e si svolse nei locali del signor Claudio Peloso, in Via Trento e Trieste, dove attualmente ha sede il negozio di abbigliamento "Contrari".

Si era sul finire degli anni '60 e già si affermava uno spirito nuovo: si cominciò a fare le prime scelte sulle qualità di uve e ad attribuire loro il marchio di zona. Da noi le qualità che ottennero il riconoscimento del marchio "vini del Piave" furono essenzialmente quattro, due bianchi e due rossi: merlot, cabernet, tocai e verduzzo. Alle mostre del vino intervenivano tutte le autorità del settore e non: dal presidente della Camera di Commercio, al Direttore della Coldiretti; dai primi consiglieri Regionali e Provinciali all'assistente religioso mons. Giovanni Brotto che conserverà con qualche famiglia rurale di Breda legami stretti; oltre, ovviamente a tutte le autorità locali. Poi arrivarono i DOC e, da ultimo, la stagione del Prosecco. Ciò che è tuttavia importante ricordare, a memoria storica e senza tema di smentita, è che proprio da questa singolare gara tra i diversi produt-

tori di vini locali, nacque non solo la passione per produrre il vino migliore che si posizionasse ai primi posti, ma si iniziò a vinificare in quantità consistenti tanto che, proprio nei primi anni '70, fiorirono nel comune di Breda varie cantine che costituiscono ancor oggi un vero e proprio vanto per l'agricoltura locale.

Il Club 3P

Una realtà agricola come quella di Breda non poteva, negli anni della ripresa economica dopo la guerra, - parliamo degli anni 50/60 - non raccogliere le istanze che la società, con sempre maggiore rapidità, immetteva nella storia che stava voltando pagina in modo rapido e, per alcuni versi, sconvolgente. Il mondo agricolo, che pur viaggiava nelle nostre zone più rallentato rispetto ad altre, in quanto i grandi proprietari terrieri erano restii a raccogliere il nuovo che avanzava, risentiva di quelle novità che l'industria, meccanica e chimica in particolare, metteva sul mercato. Trattori a gasolio soppiantavano i rumorosissimi "testa calda", Orsi e Landini in particolare, per dire solo di alcune marche, sempre più facili da usare e che si prestavano a vari servizi, erano il sogno di quei giovani che rimanevano sulla terra. Attrezzature meccaniche sostituivano in buona parte il lavoro manuale, fertilizzanti chimici andavano ad integrare le vecchie e pur buone pratiche dello stallatico, mirando a produzioni sempre più redditizie. In un momento nel quale la maggior parte dei giovani guardava con occhio più benevolo al lavoro della fabbrica, quelli che ritenevano ancora di scommettere sulla terra non potevano più affidarsi ad un sistema agricolo ormai obsoleto. Occorreva una preparazione adeguata. Forte della sua presenza sul territorio, la Col-diretti, sindacato cattolico di categoria che, in quegli anni, mirava davvero ad una concreta promozione dell'agricoltura locale, aveva creato al suo interno una sorta di "scuola" per giovani agricoltori: il Club 3P. 3P stava per: Provare, Produrre, Progredire. Lo si potrebbe definire, quello del Club 3P, un programma a lunga scadenza, mirato a favorire il nascere di una nuova agricoltura. Anche a Breda sorse il Club 3P e la sua sede fu presso i locali del Consorzio Agrario che, in quegli anni, era come la casa comune degli agricoltori della zona.

Non solo per le proposte di concimi, mezzi ed attrezzature, ma anche per consigli, indirizzi, suggerimenti.

Al Consorzio Agrario dunque fece sede il Club di Breda che raccoglieva giovani agricoltori del Comune, ma anche da realtà vicine. Le riunioni si tenevano la sera, dopo lunghe e faticose ore di lavoro e



le sedie per gli incontri erano spesso i sacchi di concime ben accatastati contro le pareti o quelli di grano. Spesso era il tecnico locale del Consorzio a tenere la sua “lezione” che consisteva, nella maggior parte dei casi, nella presentazione di nuovi prodotti o fertilizzanti da usare nel terreno nelle pre-semine o durante la coltivazione delle piante. Si iniziava allora, sulla scorta di quanto accadeva oltre il Piave, a mettere a dimora i primi vigneti secondo la tecnica del “bellussi” e non più con quella dei filari che tuttavia non verrà mai completamente soppiantata. Di certo sarebbero scomparse le piante di gelso che venivano messe ogni quattro o cinque piante di vite per sostenere il filare, ma anche e soprattutto per la produzione delle foglie primaverili da destinare all’alimentazione dei bachi da seta. Ecco quindi la necessità di spiegare come la vite andasse irrorata, non più con i vecchi sistemi, ma con altri più funzionali e usando nel contempo prodotti nuovi e chimicamente testati. Gli aderenti al

3P sperimentavano poi nelle loro aziende quanto veniva loro insegnato o proposto. Qualcuno, sull'onda di entusiasmi che invitavano a "provare" colture alternative al frumento o al mais, si cimentò con la coltivazione della colza, del tabacco, dei girasoli, delle erbe officinali. Insomma, il 3P fu davvero una scuola di agricoltura anche per Breda e la sua attività si protrasse fino agli anni '70, tenendo legati in maniera solidale e simpatica tanti ragazzi che nel frattempo erano diventati uomini succedendo ai loro padri nella gestione delle aziende agricole locali. La voglia di cancellare i tristi ricordi della mezzadria era forte così come la voglia di provarsi.

Attività del Club 3P

Oltre a provare per progredire e produrre, il gruppo 3P diede vita a parecchie iniziative a carattere sociale la cui memoria è ancor oggi viva ed i risultati di questa nobile azione sono tangibili. Anche qui ebbe parte attiva il nuovo cappellano da poco giunto a Breda, don Bruno Torresan, poi parroco, che diede grande vitalità a queste forme associative e stimolandole a lavorare per il bene dell'intera comunità. Una delle più belle iniziative che il Club iniziò fu la celebrazione della giornata del Ringraziamento per l'anno agricolo a carattere comunale, come abbiamo detto più sopra, cioè itinerante fra le frazioni di Breda. La seconda domenica di novembre, la giornata del Ringraziamento vivacizzava le comunità che partecipavano con entusiasmo all'allestimento di carri recanti ogni ben di Dio. Non mancavano gli aspetti folkloristici di tanti ragazzi in costume che portavano all'altare, durante l'offertorio della Messa, i prodotti della terra. E immancabile era pure la figura di qualche autorità della Coldiretti che onorava con la propria presenza la festa. Molto legata alla nostra terra bredese fu la figura del comm. Amedeo Scardellato, un uomo che, nella bonomia, ha fatto storia per capacità, professionalità e impegno, con quella maniera assai sobria e austera tipica dei personaggi di un tempo. Con lui anche il comm. Lino Nervo e, più tardi, il geom. Vittorio Tassinari direttore provinciale della Coldiretti. Non va dimenticata la figura di Giorgio Gemin, che tanto collaborò con i giovani del 3P. Tutti nomi che, per l'occasione, venivano invitati

e accolti con quella cordialità e festosità tipiche del mondo rurale. I parroci poi, per la festa del Ringraziamento, invitavano qualche monsignore o sacerdote in vista a celebrare l'Eucarestia proprio per solennizzare al massimo la giornata; ne ricordiamo uno per tutti mons. Pollicini. Rinfreschi rustici, ma abbondantissimi e genuini, facevano poi da cornice alla mattinata che terminava sempre con un pranzo cui partecipavano gli agricoltori con mogli e amici; pranzo che si concludeva all'ora di governare le mucche, quando i più si alzavano da tavola, più allegri che mai, per riprendere le vesti dell'agricoltore.

Il servizio della Coldiretti a Breda

Era risaputo che molta parte degli agricoltori di un tempo - parliamo del dopoguerra soprattutto - vedevano con sospetto il nascere di tanta burocrazia legata anche all'insorgere di nuove istanze, quali la denuncia delle giornate di lavoro per i versamenti delle somme per il fondo pensione, la documentazione da produrre per ottenere i benefici sanitari della cosiddetta "cassa mutua", le regole sugli affitti delle terre ed i patti, i documenti per ottenere il gasolio, più tardi le nuove normative sull'Iva... Insomma, occorreva qualcuno che sostenesse questa gente e l'accompagnasse non solo nella compilazione dei documenti necessari alle varie operazioni, ma che facesse anche da guida ai "comportamenti" da tenere verso i padroni; che insegnasse come meglio fare al momento di una vendita o di un acquisto senza incorrere in errori, conoscendo diritti e doveri dell'operazione. Tutto ciò venne messo in atto, a Breda, dalla Coldiretti che mandava, ogni lunedì mattina, giorno di mercato, un suo funzionario che riceveva il pubblico, ne compilava i documenti, indirizzava laddove ne fosse ravvisata la necessità. È ancora viva nella memoria di qualche anziano la ressa che si formava alla porta della stanzetta del bar Bidonia - oggi bar di piazza Italia - dove appunto il funzionario faceva ufficio. E tra chiacchiere, commenti, giudizi e qualche imprecazione, correvano veloci i bicchieri ed i bicchierini sul tavolo del bar. E la signora Lina, col suo immancabile sorriso, era sempre pronta a servire chi ordinava e non aveva la pazienza di aspettare. E preparava

deliziosamente la trippa che era davvero il piatto dei buongustai di Breda e non solo.

Il lunedì mattina era davvero un momento - si direbbe oggi - di grande socializzazione. Ed era pure un momento, per qualcuno forse l'unico della settimana, se si escludeva la messa domenicale, in cui poteva uscire di casa e trascorrere qualche ora con gli altri, scambiando qualche chiacchiera o raccogliendo utili informazioni o "novità".

Ma chi ha fatto storia nel nostro Comune, e anche in quelli limitrofi, come funzionario - verrebbe da dire fiduciario - è stato Giovanni Nardo, amorevolmente chiamato nel nostro dialetto dai più "Joanin". Giovanni Nardo era di Oderzo ma della gente dei campi della nostra terra conosceva praticamente tutto. Era una sorta di secondo ufficiale d'anagrafe (dopo la figura di Luigi Gasparini, più conosciuto col soprannome di *doimo*) al quale chi si rivolgeva otteneva sempre e comunque una risposta sicura e precisa. Per decenni ha lavorato nella Coldiretti fino al suo pensionamento. In piazza, il lunedì era ricorrente la frase: - *Vae da Joanin che ò na carta da farghe vedar...* (Vado da Giovanni che gli devo far vedere una carta). E col suo sorriso aperto, sotto il baffetto che curava con perizia, riceveva tutti e tutti mandava a casa con una risposta o un problema risolto.

Altre figure del lunedì: i mediatori

Immaneabili, il lunedì mattina, sempre al bar Bidoia di Piazza Italia, i mediatori di bestiame, terre e granaglie, che venivano a *combinare* (cercare) "affari". Erano figure particolari che si distinguevano un po' dagli altri, soprattutto per l'abbigliamento sempre ben curato, con tanto di giacca e cravatta, a volte addirittura con un foulard attorno al collo e che entravano e uscivano dal bar decine di volte per far *do paroe* con tizio o caio in modo riservato. Fino agli anni '80 le bancarelle del mercato erano disposte attorno alla piazza e quindi il via vai di persone era assai intenso. La gente poi, come detto, si riversava da Bidoia per le pratiche agricole e quindi il mondo dei contadini era tutto là. Tra il bar e lo spiazzo antistante la porta che dava su piazza Italia si faceva ogni sorta di vendite: dai vitelli al fieno, dal grano al campo di terra. I mediatori poi lasciavano il villico,

dopo magari aver dato qualche banconota di caparra, con l'impegno di andare a vedere *a bestia* (che poteva essere un toro, una mucca, un vitello...) nel pomeriggio o l'indomani. Quando invece l'affare era di una certa consistenza, l'appuntamento veniva spostato al giorno successivo, *in piassa* a Treviso. I mediatori locali, che bazzicavano il mercato di Breda erano conosciutissimi, sia per nome e cognome che per soprannome, da tutti: ricorderemo *Jietto Bai* (Luigi De Biasi), *Jiio Batistin* (Luigi Girardi), *Triipui* (Attilio Morellato) da Spercenigo che si spostava col suo motorino e l'immane coperta sulle ginocchia, Luigi Lorenzon, Bepi Tosi, Nini Fiorotto, Bepi Tuon... per dire di alcuni. Ma non si vorrebbe far torto a nessuno se qualche nome non è stato ricordato. I mediatori avevano i loro stili per sistemare le questioni dei vari contadini: sia in fatto di bestiame che in altre operazioni; ogni questione, comunque, andava sempre onorata con una apposita cifra che il contadino lasciava in cambio dell'affare fatto. Il mediatore assisteva alle pesature ed ai pagamenti se si trattava di prodotti o animali; era presente con la sua autorevolezza - magari davanti ai notai - se si trattava di terreni. Generalmente ogni casa aveva il proprio mediatore che conosceva modi di allevare, stili di fare... e consigliava anche i momenti migliori per fare gli affari più convenienti.

Dovremmo poi parlare dei veterinari che, oltre ad andare nelle stalle su richiesta dei contadini, avevano anche dei luoghi pubblici di recapito distribuiti sul territorio, a Saletto, a Breda, fino all'osteria alla Bassa al confine tra Pero e San Martino dove, il lunedì mattina o in altro giorno della settimana, convergevano, con i loro capi di bestiame, gli agricoltori del Comune.

Così come dovremmo dedicare un capitolo alle latterie turnarie e alla loro importante funzione sociale e cooperativa nei nostri paesi.

Una particolare attenzione meriterebbero infine quelle singolari forme di devozione popolare che si esprimevano nelle rogazioni o che trovavano dei segni evidenti nei numerosi capitelli di cui era cosparso il nostro Comune, molti dei quali sono visibili ancor oggi.

Ma per raccontare e sviluppare questi aspetti, non sarebbe sufficiente il presente quaderno.

V. **Alvise Dal Vesco e la sua lezione sull'agricoltura**

Un chirurgo innamorato della sua terra

Non possiamo, parlando di agricoltura a Breda, non riservare qualche riga ad un personaggio che ha lasciato un bel ricordo tra i bredesi: Alvise Dal Vesco, un affermato chirurgo appartenente alla borghesia trevigiana di inizio Novecento. Nato nella celebre villa appartenuta ai conti Spineda, nel 1873, esercitò la professione di medico chirurgo presso gli ospedali di Oderzo e Valdobbiadene.

Se dovessimo connotarlo in estrema sintesi, potremmo definirlo come un bravo chirurgo, un pensatore, un benefattore, un patriota, un credente, un aristocratico nel quale primeggia la nobiltà d'animo rispetto alla nobiltà di rango. A Valdobbiadene era conosciuto da tutti come il "medico santo". Rimase sempre particolarmente legato a Breda e alla sua gente.

Dal suo testamento, steso nel 1923, quando venne a conoscenza di essere affetto da un male incurabile, è possibile cogliere il suo attaccamento alla terra e ai contadini. La sua filosofia "agraria" poggia sul concetto della terra come "Madre dell'Uomo" e maestra di vita. La grandezza dell'Italia e le sue potenzialità, secondo Dal Vesco, derivano dal fatto che essa è una nazione agricola. Ritene che la bontà, la tenacia, l'onestà dei lavoratori della terra, rappresentino una buona ricetta per favorire un futuro di speranza per l'intera nazione.

Nasce così un singolare testamento, segno tangibile del suo affetto verso la sua terra d'origine, con il quale decide di lasciare lo storico palazzo paterno, con i terreni circostanti, al Comune di Breda per farne una "Casa del contadino".

"Per questo lascio quel poco che possiedo in proprietà assoluta ed inalienabile al Comune di Breda di Piave, mio paese nativo, perché con esso sia formata una Istituzione Agraria che abbia il solo scopo di promuovere e aumentare sempre più la istituzione ed educazione agricola del contadino".

Potremmo definirlo un precursore della sperimentazione agricola quando afferma che l'Istituzione, "destinata al solo contadino, deve

perciò avere solo ed esclusivamente carattere pratico, servire cioè solo alla dimostrazione ed applicazione pratica dei progressi dell'agricoltura".

Dal Vesco non si accontenta di lasciare quanto possiede per l'educazione dei contadini e per la sperimentazione, ma indica anche quale dovrà essere la sede di questa scuola: la sua casa paterna, la villa Dal Vesco, già villa Spineda. Allo scopo, invita il fratello Domenico di disporre affinché "la nostra casa paterna e brolo siano assegnati alla mia parte, in modo che possano passare in proprietà al Comune.

"Il palazzo – continua il testamento - sarà così la sede dell'Istituzione e così la nostra casa diventerà veramente la Casa del contadino. Essa sarà luogo delle riunioni, scuola e, nel tempo stesso, abitazione del tecnico".

Alvise Dal Vesco sa bene che un terreno sperimentale per poter essere sufficientemente dimostrativo deve avere una certa estensione ed è perciò che, assieme alla villa paterna, lascia al Comune un discreto patrimonio di campi. In questo modo la sperimentazione potrà risultare efficace e, nello stesso tempo, i maggiori ricavi potranno essere destinati alle famiglie più bisognose.

Oltre al palazzo paterno manifesta la sua volontà di arricchire la nuova istituzione di un altro fabbricato, la vicina casa Olivi che era stata ceduta ai Dal Vesco, con l'intenzione di farne sorgere una scuola per educare i figli dei contadini.

Questa nuova istituzione, nelle volontà di Dal Vesco, avrebbe dovuto chiamarsi "Casa Dal Vesco-Olivi del Contadino"; sulla facciata del palazzo avrebbe dovuto essere impresso il motto mazziniano "Il diritto non può essere frutto che di un dovere compiuto".

Il nostro "medico santo" era un profondo estimatore del Mazzini che definiva come "il grande apostolo e profeta dell'umanità e della patria e in quell'espressione vedeva la massima sintesi del suo spirito e "il più puro ed umano riflesso del verbo divino di Cristo".

La figura del tecnico per qualificare l'agricoltura

Dal Vesco prevede che l'Istituzione agraria sia condotta da un tecnico intelligente e preparato che dovrà possedere dei requisiti precisi.

Vediamoli.

1. Deve essere veneto o esservi vissuto assai lungamente per poter avere la tipicità della nostra agricoltura.
2. Essere moralmente ineccepibile e non appartenere a movimenti antinazionali.
3. Oltre ad una preparazione teorica, deve dimostrare una comprovata conoscenza pratica dell'agricoltura.
4. Essere capace di comunicare e di divulgare la sua passione.
5. Risiedere continuamente nella Casa del Contadino.
6. Tenere almeno una lezione pratica alla settimana, utilizzando moderni mezzi di comunicazione.
7. Proporre frequentissime sperimentazioni pratiche direttamente sui campi.
8. Invitare esperti di discipline diverse per dare una preparazione di base agli agricoltori.
9. Tenere conto delle spese e dei proventi in modo da poter dimostrare al contadino che lavorare con razionalità significa migliorare anche i ricavi.
10. Mettere a disposizione le sue conoscenze e praticare analisi dei terreni, consulenze e consigli ad altri agricoltori che ne richiedano la collaborazione.

Se dovessimo rapportare l'Istituzione vagheggiata dal nostro Dal Vesco, potremmo paragonarla ad un Istituto agrario marcatamente pratico e sperimentale capace di dimostrare che l'agricoltura, se ben fatta, può produrre ottimi risultati e consentire ai contadini di vivere dignitosamente. Concetti che avrebbero guidato i Club 3 P sorti in tutta la marca trevigiana. Figura portante diventa il tecnico dell'Istituzione, oggi potremmo dire il Preside, che ha il compito di coordinare il lavoro di tutti e di fornire agli allievi agricoltori una preparazione di base e un'istruzione pratica.

Infine Dal Vesco prevede di istituire una sorta di borsa di studio, ipotizzando di assegnare due premi da 500 lire a due famiglie che avessero dimostrato di mettere in pratica gli insegnamenti ricevuti, altri due premi da 500 lire ad altrettante famiglie che avessero dimostrato particolare cura per le proprie poverissime case. Se pensiamo che il testamento fu scritto nel 1923, dobbiamo dire che Alvisè Dal Vesco fu un precursore delle moderne tecniche dell'agricoltura. Molte sue

intuizioni di allora rimangono valide ancor oggi.

Purtroppo le sue volontà non andarono in porto. Il fratello impugnò il testamento e il conseguente contenzioso tra gli eredi testamentari e il Comune di Breda si protrasse fino al 1933 con una transazione che, di fatto, rese impossibile l'avvio dell'Istituzione pensata dal dottor Alvise Dal Vesco. La relazione che accompagnò la transazione recitava tra l'altro: "Tale nobile ed illuminato intento Egli riteneva conseguibile istituendo suo erede universale il Comune di Breda di Piave e ad esso conferendo i poteri per la creazione di un Istituto agrario che avrebbe dovuto essere eretto da un complesso ordine di norme.



Erano esse dettate forse più da elevatezza di spirito che da praticità di pensiero". Come dire che il pensiero di Dal Vesco guardava tanto in avanti da indurre i suoi contemporanei a considerarlo utopia. Peccato. Alvise Dal Vesco rimane un incompreso, ma nella storia

del nostro Comune continua a risplendere come un grande pensatore lungimirante, generoso e, nello stesso tempo, rigoroso. Purtroppo la sua morte prematura gli impedì di realizzare il suo sogno e di dimostrare che certe utopie, se tenacemente perseguite possono diventare realtà.

Quella che avrebbe dovuto diventare la Casa del contadino oggi è la sede dell'Immobiliare Dal Vesco e continua a rimanere uno splendido palazzo immerso nella campagna, con l'annessa fattoria che ricorda i bei tempi passati. Oltre che per gli eventi organizzati dall'attuale amministratore unico Francesco Catrini, la villa si apre per visite guidate e accoglie scolaresche che all'interno possono rivivere storie, ambienti e situazioni agresti di fine Settecento.

Quella che avrebbe dovuto diventare la scuola per i figli dei contadini, invece, Villa Olivi, oggi ospita la Biblioteca Comunale, intitolata al maestro Sergio Biral che ne fu il primo bibliotecario.

VI. Che cosa rimane oggi dell'agricoltura

Un settore in crisi

Nel Piano dell'Assetto del Territorio (P.A.T.) recentemente approvato dal Comune di Breda di Piave, a metà 2021, viene dato ampio spazio al settore agronomico e giustamente perché, in realtà il nostro Comune, con le sue frazioni, pur trovandosi nell'immediata periferia di Treviso, conserva ancora i tratti caratteristici dell'ambiente di campagna. Basta uscire dai centri abitati per immergerci nella bellezza dei campi arati, dei vigneti, delle coltivazioni; esistono ancora gli antichi stradoni di campagna fiancheggiati da fossati e da siepi secolari, molti dei quali conducono a delle splendide risorgive che riconducono alla storia antica di Breda. Per non parlare delle numerose case coloniche, alcune delle quali ancora adibite alla conduzione del fondo, ristrutturate nel rispetto dello stile e di materiali dell'epoca nella quale sono sorte.

Tutto ciò, in coerenza con la legge urbanistica regionale che attribuisce crescente importanza agli spazi aperti per cui ogni potenziale sviluppo viene rapportato alla superficie agricola utilizzabile al fine di minimizzare ulteriori sottrazioni di suolo agricolo e le interferenze sul tessuto produttivo agricolo. Il dettato regionale è molto chiaro: "principi informativi sono la programmazione dell'uso del suolo e la riduzione progressiva e controllata della sua copertura artificiale, la tutela del paesaggio, delle reti ecologiche, delle superfici agricole e forestali e delle loro produzioni, la promozione della biodiversità coltivata, la rinaturalizzazione di suolo impropriamente occupato, la riqualificazione e la rigenerazione degli ambiti di urbanizzazione".

Il P.A.T. però non si limita a recepire il quadro della pianificazione comunale vigente e ad integrarlo con quello sovraordinato (Provinciale e Regionale), ma prospetta una visione strategica dell'assetto del territorio comunale, promuovendone lo *sviluppo sostenibile* sulla base delle specifiche vocazioni territoriali, definendo le *invarianti di natura idrogeologica, paesaggistica, ambientale, storicomonumentale*, in conformità agli obiettivi ed indirizzi espressi nella pianificazione territoriale di livello superiore ed alle esigenze della comunità

locale, assicurando la messa in sicurezza dei centri abitati e del territorio dai rischi di dissesto idrogeologico. Il piano si configura dunque come uno strumento volto a individuare le scelte a medio/lungo termine relative allo sviluppo sostenibile del territorio, sia sotto il profilo ambientale che socio economico. Da questo punto di vista, la valutazione ambientale strategica rappresenta lo strumento di integrazione tra le esigenze di promozione dello sviluppo sostenibile e di garanzia di un elevato livello di protezione dell'ambiente.

Il fatto che in questo documento si dia ampio spazio al settore agricolo significa che il fattore terra non risulta di secondaria importanza nella pianificazione strategica del nostro territorio.

L'attività agrosilvopastorale assume un ruolo strategico nell'assetto del territorio di Breda di Piave, in quanto svolge più funzioni di interesse comune che così vengono elencate nel P.A.T.:

- la tutela del territorio sotto il profilo idrogeologico e idraulico, attraverso la manutenzione degli elementi funzionali alla rete scolante e la gestione delle sistemazioni agrarie;
- la gestione degli elementi strutturali del paesaggio agrario e forestale;
- la conservazione e gestione dei fabbricati rurali e dei nuclei abitativi (borghi e colmelli);
- l'offerta di servizi ambientali e turistici (agriturismo, fattorie didattiche, ecc.);
- l'offerta di prodotti tipici, generati da un territorio ricco di elementi identitari e pertanto con peculiarità che lo rendono riconoscibile.

L'ultimo censimento, quello del 2010, non ci presentava una situazione confortante sull'agricoltura e soprattutto sulla situazione che era venuta a determinarsi negli ultimi anni. Diamo un'occhiata ad alcuni dati raccolti in quel censimento.

Le persone addette all'agricoltura, rispetto alla situazione raccontata nelle pagine che precedono, erano già ridotte al minimo. A capo delle 338 aziende agricole c'erano 249 maschi e 89 femmine e ben oltre l'80% avevano un'età superiore ai 50 anni. Di supporto ai capi azienda risultava esserci la manodopera familiare che risultava essere composta da 691 unità, di cui poco più del 60% di sesso maschile; anche la manodopera era caratterizzata da un'età media elevata: ol-

tre il 68% di essa aveva un'età superiore ai 50 anni.

Le colture ad alto tasso di attività erano soprattutto quelle viticole 79,16% (1345,54 ha), frutticole 12,86% (218 ha) e vivaistiche 5,76% (97,97 ha).

Interessante anche il dato del settore zootecnico comunale dal quale emerse che le specie maggiormente allevate erano i conigli, i suini, gli avicoli e i bovini e più precisamente:

Bovini, 36 aziende con 882 capi;

Equini, 9 aziende con 39 capi;

Suini, 7 aziende con 3670 capi

Avicoli, 5 aziende con 9545 capi

Conigli, 3 aziende con 11384 capi.

Territorio ancora prevalentemente agricolo

Dal punto di vista della rilevanza economica, oggi, a distanza di dieci anni, la situazione ha ulteriormente marginalizzato l'attività agricola.

Questa considerazione potrebbe indurci a considerare improprio il rilievo dato dal P.A.T. all'agricoltura, ma uno strumento di pianificazione strategica di un Comune si fonda su tutt'altre considerazioni.

Il territorio comunale di Breda di Piave è un territorio prevalentemente agricolo, caratterizzato da un sistema insediativo concentrato prevalentemente nel Capoluogo e nelle frazioni.

La campagna presenta una struttura agraria piuttosto integra ed eterogenea, con la presenza di siepi e di vegetazione riparia lungo i confini dei possedimenti.

L'orditura agraria, inoltre, è segnata dall'andamento dei corsi d'acqua, in particolare di quelli di risorgiva, che, con il loro andamento sinuoso affiancato da sistemi vegetazionali tipici delle zone ricche di acqua, caratterizzano in modo significativo l'intero territorio. L'alternanza dei vigneti, delle coltivazioni a mais o di altri cereali, dei terreni arabili, dei prati e dei vivai genera una piacevole varietà nel paesaggio agrario.

Un settore in ascesa, a Breda come nell'intera area del Medio Piave, è quello riguardante la vitivinicoltura, che, con un patrimonio vitico-

lo piuttosto giovane ed un territorio complessivo di circa 200 ha, riveste una particolare importanza per l'economia del nostro Comune.

Un piano tra storia e futuro

Ora, senza nostalgie, ma con la consapevolezza di aver ereditato un patrimonio prezioso, il cui declino o la cui valorizzazione dipende dalla nostra intelligenza e dalla nostra creatività, si tratta di mettere in atto le opportune strategie per non disperdere questo valore aggiunto che non è cosa da poco.

Breda di Piave si trova a pochi passi da Treviso eppure conserva ancora la sua ruralità, caratteristica che molti altri comuni ci invidiano. Una semplice casualità? Non proprio. Anche i precedenti strumenti urbanistici hanno lavorato in questa direzione e il Piano di Assetto del Territorio cerca di indirizzare questa peculiarità verso scelte strategiche compatibili con lo sviluppo del territorio senza comprometterne l'economia.

Ancora una volta è il Piano di Assetto del Territorio ad indicare alcune importanti linee guida laddove vengono elencati gli obiettivi:

- favorire la permanenza e lo sviluppo delle attività agricole e di trasformazione agroalimentare, attraverso una attenta lettura dei fabbisogni, sotto il profilo insediativo;
- favorire il recupero e riordino degli aggregati e dell'edificato rurale;
- implementare la rete ecologica in modo compatibile con le esigenze produttive delle aziende agricole;
- favorire la valorizzazione e tipicizzazione dei prodotti agricoli a denominazione protetta, attraverso il miglioramento della percezione del territorio aperto, quale ambito identitario di provenienza dei prodotti stessi;
- conservazione e miglioramento del paesaggio agrario, volto alla permanenza e caratterizzazione delle forme identitarie, con particolare riguardo agli edifici e borghi rurali e agli elementi di naturalità presenti nel territorio;
- sviluppo del turismo rurale diffuso, volto a promuovere le attività di visitazione e scoperta del territorio, attraverso i segni della

tradizione locale ed i prodotti tipici.

E per tornare al titolo che apre questo capitolo, che cosa rimane ancora dell'agricoltura, con molta semplicità possiamo dire che rimane poco in termini di rilevanza economica, ma molto in termini di importanza sociale e culturale.

A Breda, se vuoi hai la possibilità di prendere il latte di mucca per tuo figlio direttamente da un contadino, puoi trovare del buon formaggio o dell'ottimo vino prodotti in loco. Non mancano una bistecca genuina e degli insaccati di maiale unici.

A Pero, a due minuti dal centro, entri per una stradina e ti trovi in una fattoria agrituristica che si apre alla campagna. Vuoi passare qualche giorno a contatto con gli animali e con la natura? A Saletto trovi quello che fa per te; vuoi soggiornare nelle tipiche case rurali? Ne trovi a San Bartolomeo e nel capoluogo.

A San Bartolomeo, sempre in mezzo alla campagna un vecchio mulino trasformato in luogo di ristorazione conosciuto in tutta Europa per la singolare architettura e per la sua cucina, ricorda l'antica arte molitoria del nostro Comune.

Non di rado è facile trovare qualcuno che riempie bottiglie d'acqua attingendo da qualche fontana pubblica, si dice che sia un'acqua ricca di ferro che fa bene.

I bambini della scuola del capoluogo (ma lo stesso ragionamento vale per le frazioni di Pero, di Vacil e di Saletto) hanno la possibilità di prendere via Armentaressa e di correre lungo uno stradone di campagna e di saltare i fossi; hanno la possibilità di entrare in una stalla e vedere come sono fatte le mucche e i vitelli, possono accarezzare una chiocciola che cova le uova, possono osservare una scrofa con i suoi maialini; possono scorgere una lepre, un fagiano e ammirare i vigneti e i campi di frumento. E ancora, hanno la possibilità, in pochi minuti, di immergersi nel verde degli alberi e delle siepi e di lasciarsi rapire dal fascino dell'acqua di risorgiva. Hanno la possibilità di godere dei colori delle stagioni e dei profumi e degli odori della campagna. E vi sembra poco?

Per mantenere queste peculiarità, però, bisogna fare delle scelte. Ri-entra fra queste la necessità di minimizzare la sottrazione di suolo agricolo al territorio e di valorizzare al massimo quello esistente, e

di limitare la nuova edificazione in zona agricola ai fabbisogni comprovati delle imprese agricole. Va anche migliorata la compatibilità dell'attività agricola e zootecnica sotto il profilo ambientale e paesaggistico.

La possibilità quindi di recuperare la storia e le tradizioni di Breda esiste, senza rimpianti e senza rassegnazioni; la sua caratterizzazione rurale, che ne contraddistingue il territorio, va preservata non come un limite, ma come una ricchezza da tutelare e sulla quale costruire nuove prospettive di sviluppo.

VII. SAGGEZZA CONTADINA

Modi di dire e proverbi di Breda

Il tempo

Se no piove sue rame piove sui vovi
Rosso de sera bel tempo se spera
Rosso de mattina el tempo me sassina
Se genaro no genarea e febraro non febrarea, marzo genarea, febrarea e marsidea
Se piove el dì de Assensa, par quaranta dì no semo pi senza
Se el sol la toca, gh'en fa na sopa
Se s-ciara a montagna, magna, béi e sta in campagna/
se scura a marina, magna, béi e sta in cusina
Piave scuro, temporal sicuro

Ricorrenze

A Santa Lucia, el fredo se invia
Fin Nadal fredo no é, co é Nadal el fredo el l'è passà
A San Vaentin el lusso el mena el coìn
Se e faive va a mattina tote el sacco e va a farina, se e va a sera piena a xe a panèra
San Paolo ciaro, serioea scura de l'inverno no vemo pì paura
Nadàl un piè de gal Pasqueta na oreta
A santa Lucia el fredo el se invia
Nadal al zogo, Pasqua al fogo
Piova d'istà, beato chi che ghe ne ga
A piova de agosto à rinfresca el bosco
A San Martin, castagne e vin
A Pifania tute e feste a porta via

Modi di dire

Mejo un vovo unquò che na gaina doman
Gaina vecia fa bon brodo

A boca no a é straca se no-à sa da vaca
A chi che no ghe piàse el vin Dio ghe toe anca l'aqua
Bagnà come un anaroto
'ndar in serca de Piero perso: menare il can per l'aia
Star de bando
Serar a stàea quando che i bò i é scampai
Chi gàina nasse tera raspa
El can de do paroni el more da fame
Can no magna can
Chi pol pi, pianse de manco
Schei e amicissia ingana a giustissia
Par gnente nessun mena a coa
Quel che no sòfega ingrassa

Se no te magna te va a finir da Serafin¹⁴
Te si na nessa
Te si bianco come a puina
Deicato come e tète dee moneghe
Vivaaa el paaaanevìn... a pinsa suuul larin!!
Star de bando coe man in man
Ghe manca un boio
El costa un òcio de a testa
Sèra a porta! Vutu che me ciape a morte?
Atu ciapà el mal de a piera?
Far à issia
El l'à el mal caduto
Tirar su el reajo
Mato fa un sésto
Me piase el mestier del miceasso, magnar e bèar e nar a spasso
I sachi vodi no i sta in piè
L'aqua a fa marsir i pai
Darse e man d'atorno
Far de tuta l'erba un fasso
Porta schiti in toea¹⁵

14 Serafin era una famiglia che abitava vicino al cimitero di Breda.

15 Tipica espressione di don Bruno che fu parroco di Breda, quando voleva bloccare una

Soto a neve, pan; soto l'aqua paltan
Quando che el gato dorme i sorzi bagoea
E suche vode vien sempre a gaea
Chi che no ga testa ga gambe
Quando che l'aqua toca el cul se impara a noar
Bote che canta ze voda
Na volta core el lievaro e na volta core el can
Par el seco a ze bona anca a tempesta
A morir e a pagar ghe ze senpre tempo
A chi che nasse scarognà ghe piove sul cul anca stando sentà
A lavar a testa del monton se consuma l'aqua e anca el saon
A pensar mal se fa pecà ma se indovina senpre
A rubar poco se va in gaera, a rubar tanto se fa cariera
Aqua passada no masena pi
Beati i ultimi se i primi i ga creansa
Carne che cresse no sta mai ferma
Ghe ze pì di che uganega
Peso el tacon del sbrego
Na man lava chealtra e tute do lava el muso
Na alta e na bassa fa na vaiva
No se pol ver a bote piena e a mojer imbriaga
Baso sto Cristo o salta sto fosso
Novembre co San Martin ano novo par el contadin
Candeora dell'inverno semo fora ma se piove e tira vento dell'inver-
no semo dentro
Spaeare neve, batar nose e tendarghe ae tose ze tempo perso
Meti e suche el primo de april che e vien grosse come un baril
Co a suca se ingrossa el manego se seca
Dai santi tote sciarpa e guanti
Davanti al piovan, al dottor e a un capiteo cavate senpre el capeo
Dio vede e dio provede
Bevi vin e assa l'aqua al muin
Vin, done e marii bisogna godarli a so stajon
A sant' Agnese el fredo passa e sfese
Amor de fradei amor de cortei
Chi che semena vento tira su tempesta

persona che parlava di un'altra.

Da fine april voja o no voja i alberi fa a foja
Co sta boarina no se ara
Pensa o no pensa... senpre de zioba vien l'asensa
Brocoi e prediche de prete e ze bone fin a Pasqua
Chi che ga suche no ga porsei
A magnar un spigoeo de ajo se spussa come che te ne vessi magnà
un sesto
I dotori e e patate i ga i so fruti sototera
Verse e fasioi sbrega i nissioi
A dona che a piasa che a tasa che a staga casa
Moglie e buoi dei paesi tuoi

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E DOCUMENTALI

- E. Ciaccia, *Rustico Trevigiano*, Edizioni della Galleria, Treviso, 1981.
- G. Simionato, *Breda di Piave Vita e storia di un Comune*, S.I.T., Dosson di Casier (TV), 2002.
- A. Beninato, *Testamenti Illustri*, Biblioteca Comunale di Breda di Piave, TIPSE, Vittorio Veneto, 2001.
- I. Sartor, *L'Abbazia di Santa Maria di Pero*, Piazza, Roncade (TV), 1997.
- L. Pianca, *Parlar de Bibàn*, Canova, Dosson (TV), 1997.
- G. Mâfera, G. Roman, *Saggi minimi di dialettologia veneta*, Piazza, Dosson di Casier (TV), 2006.
- E. Bellò e L. Pianca (a cura di), *Dizionario dei dialetti trevigiani di Destra e Sinistra Piave*, Canova, Dosson di Casier (TV), 2000.
- A. Pozzan, *Zosagna*, Canova, Treviso, 1997.
- D. Gasparini, *S.Maria dei Battuti di Treviso*, Grafiche Antiga, Crocetta del Montello (TV), 2010.
- Il Ducato di Venezia nella carta di Anton von Zach, 1798-1805*, Fondazione Benetton Studi e Ricerche, Treviso 2005.

Archivio del Comune di Breda di Piave

Carte del Catasto Austriaco.

Piano di Fabbricazione, 1975.

Piano Regolatore Generale, 1990.

Piano di Assetto del Territorio, 2021.

Crediti fotografici

Alfonso Beninato

Stefano Fornasier

Giorgio Zanette

Indice

Prefazione	5
Introduzione	6
I. Paesi a vocazione agricola	8
Terra fertile e abbondanza d'acqua	8
Case enormi per famiglie numerose	14
La necessità di pianificare il territorio	15
Anni di cambiamento	16
II. Le grandi campagne	19
La figura del fattore	19
L'economia agricola alla luce del micro allevamento del bestiame	20
Le terre dell'Ospedale	22
I terreni dell'E.C.A.	26
III Consuetudini nelle famiglie rurali	28
Il maiale	28
Il maiale di Sant'Antonio. Una forma semplice di solidarietà	31
Il cosiddetto "San Martino"	32
Quella tradizione dei capponi...	34
IV L'unione e la qualità fanno la forza	36
La festa del ringraziamento	36
Viti e vigneti. Le mostre dei vini	37
Il Club 3P	39
Attività del Club 3P	41
Il servizio della Coldiretti a Breda	42
Altre figure del lunedì: i mediatori	43
V Alvisè Dal Vesco e la sua lezione sull'agricoltura	45
Un chirurgo innamorato della sua terra	45
La figura del tecnico per qualificare l'agricoltura	46

VI Che cosa rimane oggi dell'agricoltura	50
Un settore in crisi	50
Territorio ancora prevalentemente agricolo	52
Un piano tra storia e futuro	53
VII SAGGEZZA CONTADINA	56
Modi di dire e proverbi di Breda	56
Il tempo	56
Ricorrenze	56
Modi di dire	56
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E DOCUMENTALI	60

Stampato nel mese di dicembre 2021
da Pixartprinting S.p.A.
per conto del Comune di Breda di Piave

