



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

CHIOGGIA E LE PRODUZIONI ORTICOLE NELLA PRIMA METÀ DEL SECOLO SCORSO

All'interno la fedele trascrizione del testo intitolato:

"Orticultura litoranea e lagunare nella zona di Chioggia"

del Professor Carlo Gallimberti
anno 1937

(Estratto dal volume 24 C. Per l'orticoltura delle Tre Venezie – La Concimazione degli ortaggi – Edito dal Comitato Nazionale per l'incremento concimazioni – Roma)



BRICIOLE DI STORIA SULLA BIODIVERSITÀ
DI INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE NEL VENETO



"Viola Marchesini"
I.T.A. "O. Munerati"



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

CHIOGGIA E LE PRODUZIONI ORTICOLE NELLA PRIMA METÀ DEL SECOLO SCORSO

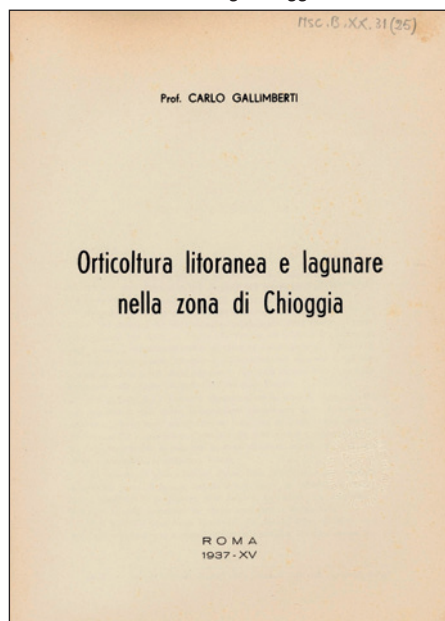
All'interno la fedele trascrizione del testo intitolato:

“Orticultura litoranea e lagunare nella zona di Chioggia”

del Professor Carlo Gallimberti

anno 1937

(Estratto dal volume 24 C. Per l'orticoltura delle Tre Venezie – La Concimazione degli ortaggi – Edito dal Comitato Nazionale per l'incremento concimazioni – Roma)



BRICIOLE DI STORIA SULLA BIODIVERSITÀ
DI INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE NEL VENETO



"Viola Marchesini"
I.T.A. "O. Munerati"

BIONET 2017/2022

Rete regionale della biodiversità agraria

Conservazione della biodiversità di interesse agrario nel Veneto**A cura di:**

Maurizio Arduin, *Veneto Agricoltura*

Disegno di copertina:

trasporto dei prodotti agricoli per i canali interni, Anonimo 1933¹

Realizzazione grafica:

Federica Mazzuccato

Pubblicazione edita da:

Veneto Agricoltura

Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293711 - Fax 049 8293815

e-mail: ricerca@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Pubblicazione online 31 luglio 2019

INDICE

Introduzione	pag. 6
 PARTE GENERALE	 » 7
• Ubicazione.....	» 8
• Clima	» 9
• Configurazione e terreni.....	» 9
• Tipi di impresa e lavoro	» 10
• Superficie degli orti e distribuzioni per colture.....	» 10
• Difesa contro le avversità meteoriche	» 11
• Successioni e rotazioni.....	» 12
• Concimazione.....	» 14
 PARTE SPECIALE	 » 19
• Patate primaticce	» 20
• Cetrioli	» 21
• Batate.....	» 22
• Cipolle	» 23
• Cavolfiori	» 24
• Verze	» 25
• Carciofi	» 25
• Barbabietoline	» 26
• Angurie.....	» 26
• Coltivazione in pieno campo	» 27
• Ortaggi di nuova coltura.....	» 27
• Considerazioni finali	» 28
 Bibliografia	 » 41

INTRODUZIONE

La Legge n. 194 del 1 dicembre 2015 (GU n. 288 del 11-12-2015 – entrata in vigore il 26 dicembre dello stesso anno) intitolata “Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare”, stabilisce i principi per l’istituzione di un sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, finalizzato alla tutela delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali dal rischio di estinzione e di erosione genetica.

La legge 194/2015 è stata emanata in conformità alla convenzione sulla biodiversità di Rio de Janeiro il 5 giugno 1992, al Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l’alimentazione e l’agricoltura adottato a Roma il 3 novembre 2001, al Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo e alle Linee guida nazionali per la conservazione in situ, on farm ed ex situ della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario.

Dagli scritti citati e in tutta la letteratura sull’argomento, si evince l’importanza del lavoro di ricerca, recupero, caratterizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare. Questa è infatti la indispensabile premessa per poter procedere al lavoro di conservazione delle accessioni vegetali e animali che costituivano il patrimonio di biodiversità su cui si basava l’agricoltura del passato.

Nell’ambito di questo recupero, la ricerca storico-bibliografica è importante per individuare gli elenchi e le descrizioni delle varietà e razze che caratterizzavano, assieme alle tecniche di coltivazione e allevamento, l’agricoltura di un determinato territorio.

La presente pubblicazione è focalizzata su questo argomento e, più precisamente, alla puntuale descrizione dell’orticoltura della prima metà del XX secolo nella zona di Chioggia.

Dove non diversamente e specificatamente indicato, il testo pubblicato nel presente volume è una fedele trascrizione del testo intitolato: “Orticoltura litoranea e lagunare nella zona di Chioggia” pubblicato a firma del Professor Carlo Galimberti nell’anno 1937 (Estratto dal volume 24 C. Per l’orticoltura delle Tre Venezie – La Concimazione degli ortaggi – Edito dal Comitato Nazionale per l’incremento concimazioni – Roma).

Attraverso la lettura del testo l’autore ci conduce, con precisa descrizione, nella realtà degli orti chioggiotti, chiarendoci le tecniche colturali, le rotazioni e le specie e varietà utilizzate. Non meno dettagliata è la descrizione dell’importanza economica dell’orticoltura clodiense del tempo e dei canali commerciali sfruttati nonché delle merci più preziose e caratterizzanti una delle aree più vocate d’Italia. Il Galimberti, peraltro, circa un decennio prima, aveva già avuto modo di descrivere gli orti dell’intera area dell’estuario veneto, compresi quelli di Chioggia (Galimberti C. 1929) entrando però meno nel dettaglio di quanto fatto con lo scritto riportato in questo volume. L’articolo del Galimberti del 1929 fornisce comunque già precise indicazioni sulla professionalità degli orticoltori dell’estuario veneziano in grado di selezionare molte varietà adatte al proprio particolare ambiente pedoclimatico. Scrive infatti: *“L’ortolano in generale prepara da sè i semi degli ortaggi preferiti (...). Onde sfuggire al disordine delle facili ibridazioni, il coltivatore dell’estuario evita di produrre nello stesso orto diverse varietà della medesima specie. Devesi forse alla costanza dei caratteri ottenuti coll’applicazione di tale principio la rinomanza acquistasi da Pellestrina coi suoi bellissimi pomodori, da Cavarzere coi piselli verdoni, da Chioggia colle cipolle gialle, coi cavolfiori, i cavoli verzotti, le zucche barucche.”*

Si invita allora l’appassionato lettore a voler farsi condurre dall’autore in questo particolarissimo luogo sospeso tra terra, laguna e mare, ricco di storia cultura e tradizioni e in grado di serbare bontà e bellezze scaturite dall’acume delle sue genti e da un ambiente unico.

“Orticoltura litoranea e lagunare nella zona di Chioggia”

del Professor Carlo Gallimberti
anno 1937



**PARTE
GENERALE**



Ubicazione

Fin dalle più remote età della Serenissima gli ortaggi e le frutta costituivano una delle fonti principali di ricchezza per le laboriose popolazioni dell'Estuario.

Secondo quanto rilevasi dalle pregevoli memorie storiche del Sanudo, del Filiassi, del Morari e del Bellemo «è presumibile che ancor prima dell'esodo dei fuggiaschi, che diede poi origine alla Venezia dei tribuni» le popolazioni degli estuari e specialmente quelle di Chioggia conoscessero gli splendori di una antica civiltà orticola allargantesi gradatamente nei successivi tempi fino a sconfinare dalle strette lingue litoranee e dalle zone insulari della laguna per diffondersi nelle plaghe limitrofe alle Città delle Venezie.

Era naturale che l'estuario e particolarmente la zona di Chioggia colle loro popolazioni rudi, attive, intraprendenti specializzate da secoli nell'industria avita, conservassero più tipicamente l'impronta di quella tecnica colturale che creatasi qui in condizioni d'ambiente del tutto speciali e non certo tra le più felici, caratterizza sì può dire in modo eminente nei suoi lati più singolari e interessanti, la orticoltura Veneta.

Al contrario di quanto avviene altrove, dove all'orticoltura sono riserbate le terre più feraci, di facile e comodo accesso, poste nel suburbio dei grandi centri, sussidiate da irrigazione, nelle migliori esposizioni, ecc. l'orticoltura Veneziana si svolge su terreni che altrove sono sterili e abbandonati.

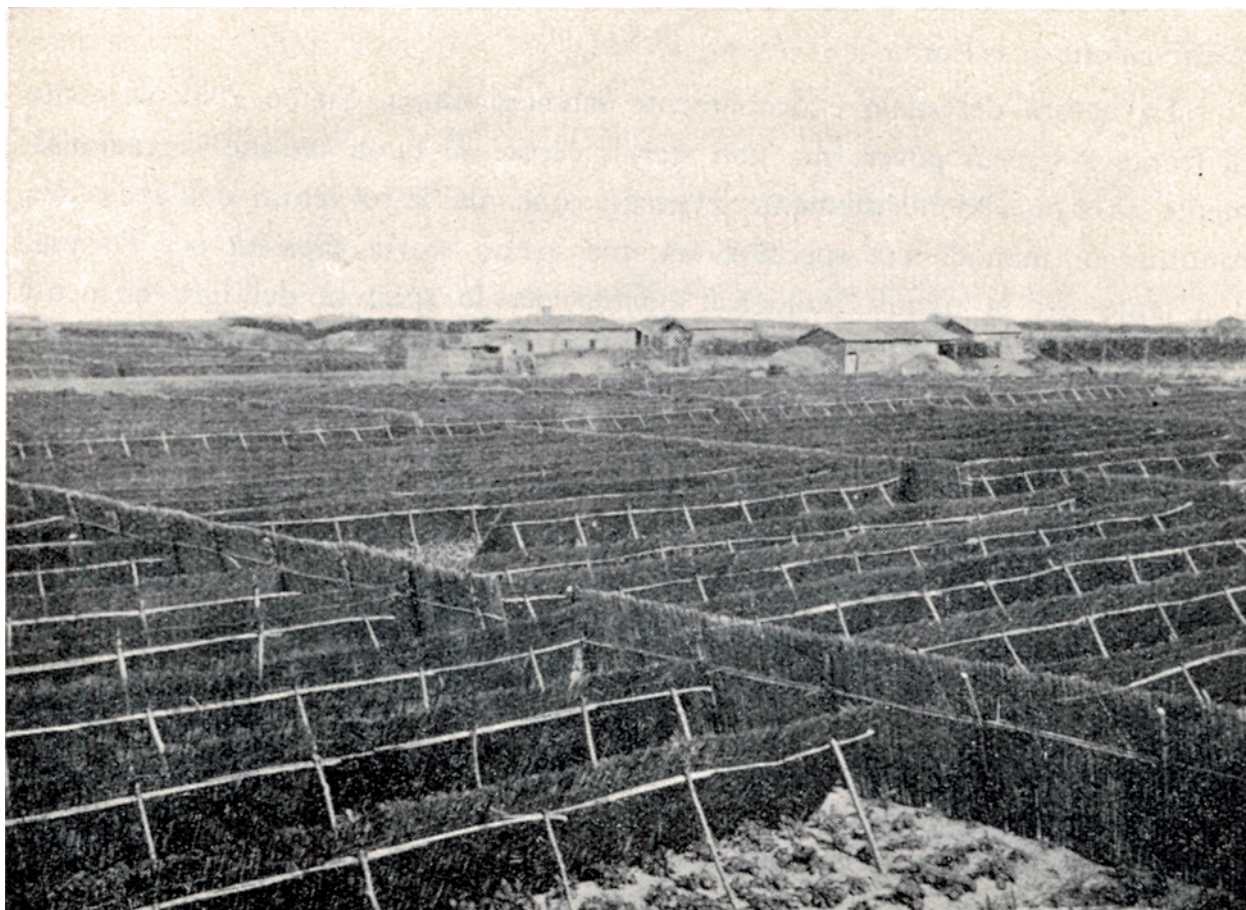
Tali le mobili arene tra le formazioni dunicole dal Piave

all'Adige, soggette agli impetuosi venti marini e salsi di est e nord-est, battute a levante dal mare, lambite a ponente dalla laguna, solcate da canali, tagliate dai porti di Lido, Alberoni, Chioggia e dai Fiumi Piave, Brenta, Adige, povere e spesso prive d'acqua dolce: e tali ancora tutti i celebri orti insulari di Burano, Mazzorbo, Torcello, Malamocco, Portosecco, Pellestrina, Chioggia con Val da Rio - Brondolo esposti alle furie dei venti ed ai pericoli delle mareggiate ad opera delle acque lagunari che li circondano da ogni lato.

L'acqua del mare e il vento, fattori negativi, sono gli elementi predominanti.

Eppure l'ortolano dell'estuario e particolarmente quello di Chioggia, colla operosità ed industriosità divenute tradizionali, ha saputo vincere la forza di questi elementi innalzando trincee a mare ingegnosamente a spese stesse del vento, ed opponendo ripari di cannicci alle precipitazioni fredde e ai gelidi venti di tramontana, onde trattenere il suolo mobilissimo (sabbia) e forzare con geniali artifici le colture da primizia.

A quest'opera di difesa gli ortolani seppero magistralmente aggiungere quella di condurre il livello delle terre, zona per zona, a quella giusta quota che, temperando le necessità dello scolo nel periodo della maggiore piovosità, con quelle dello sfruttamento delle acque sotterranee nei periodi più siccitosi, assicura normalmente il successo a tutte le colture del ciclo, sia invernali che estive. Opera veramente sorprendente, e che a questi pratici colonizzatori ha attribuito



L'orto in pieno aspetto di difesa.



il merito insigne di avere saputo senza sussidio di una tecnica specializzata, valutare per intuito le influenze e le necessità della particolare condizione idraulica e climatica dell'ambiente.

Clima

Il clima della zona è eminentemente marittimo caratterizzato da una breve escursione termica con inverni relativamente miti ed estati temperate.

Le medie temperature annuali sono così divise:

primavera	gradi	centigradi	13.50
estate	»	»	23.50
autunno	»	»	14.50
inverno	»	»	3.50

La media normale sta intorno ai centigradi 13.76.

La pioggia cade per circa 95 giorni con 790 mm corrispondenti ad una media altezza di mm 8.31 per giorno piovoso. Ma il suo regime prevalentemente primaverile ed autunnale provoca nei mesi estivi periodi asciutti, talora abbastanza lunghi.

Predominano tra i venti quelli del 1° e 2° quadrante tra i quali il *Grecale* o *bora* che nell'inverno è causa di repentini sbalzi di temperatura portando freddo e qualche volta neve.

D'estate domina lo *Scirocco* che con perfetta regolarità soffia normalmente come brezza di mare dal mezzogiorno al tramonto.

D'inverno si ha anche il *Libeccio* apportatore di nebbie abbastanza fitte, più frequenti nei mesi di novembre e dicembre.

Configurazione e terreni

La configurazione degli orti della zona litoranea è quella propria degli arenili marini.

Ivi presentansi i contributi terrosi dei fiumi Brenta, Bacchiglione, Gorzone, Adige, derivanti prevalentemente dalle formazioni silicee (graniti - gneiss - scisti cristallini ecc.) del Trentino, del Tirolo e del complesso sistema delle Alpi Centrali.

Non vi manca l'elemento calcareo rifornito anche dagli abbondanti avanzi di conchiglie.

Se per lunghi tratti si incontrano arenili di poco sporgenti sul comune marino, estensioni non trascurabili sono coperte da cordoni di dune di altezza variabile tra 10-15 metri e la cui presenza – dato il costante loro orientamento da nord a sud – serve come mezzo di protezione alle conche sottostanti ridotte a coltura.

La natura del suolo è decisamente sabbiosa-silicea. Siamo evidentemente di fronte a terreni poveri ma non sterili, capaci di buon reddito se razionalmente lavorati, abbondantemente letamati, concimati e sovvenuti dall'assistenza continua di manodopera specializzata, ma aventi scarsa capacità per l'acqua, non tanto per la natura litologica, quanto per lo spessore dei loro elementi costitutivi.

Un'analisi chimica di tali sabbie su campione prelevato da una duna, diede il seguente risultato – (dott. Canello) –:

Su 1000 parti di terra fine:

Acqua	5.–
Anidride fosforica	0.94
Sabbia	595.–
Potassa	2.14
Materie argilliformi	32.51
Azoto totale	0.756
Carbonati terrosi	361.–
Carbonato di calcio	321.43

Un altro campione prelevato a pochi metri di distanza dal primo ma in orto già da molti anni in coltura intensiva diede all'analisi:

Su 1000 parti di terra fine:

Acqua	23.–
Anidride fosforica	3.584
Sabbia	615.70
Potassa	2.878
Materie argilliformi	26.80
Azoto totale	1.688
Carbonati terrosi	308.–

Tornano evidenti dal confronto dei due prospetti, la quantità di anidride fosforica introdotta colle concimazioni organiche e l'aumento notevole di azoto.

Trattasi quindi di terreni formati da materiali finissimi, non privi di calce, di anidride fosforica e di potassa, poveri specialmente di azoto che viene però importato con spazzature, letame e nitrati di sodio o di calcio.

Qui l'acqua non fa difetto, al contrario della zona lagunare dove manca del tutto.

Una falda in condizioni normali di piovosità, scorre nel sottosuolo a 60-70 cm dalla superficie e lo strato attivo può fruire di quel grado di umidità che anche nel cuore dell'estate, sopra quelle sabbie infuocate dal sole, mantiene le piante in un sorprendente stato di freschezza e di esuberanza vegetativa.

Diversa è invece la composizione dei terreni degli orti lagunari, istituiti sui relitti insulari emergenti dalle acque salate della laguna. Qui il terreno, pure d'antica origine alluvionale, è costituito da strati di varia potenza di marne, argille, sabbia, creta, in ottimo impasto fra loro. Non è privo di materiale organico ed è perciò fertile ed idoneo agli ordinamenti produttivi più intensi e più ricchi.

Pressochè tutte le coltivazioni ortali vi sono possibili, dai più delicati e prelibati prodotti da radice, da tubero, da bulbo, a quelli da fusto, da foglia, da fiore, da frutto, fatta sola eccezione di quelle che hanno assoluto bisogno d'acqua irrigua.

Mentre questi orti hanno una estensione stabile e definitiva, quelli litoranei, – ad opera in parte del lento e progressivo ritiro del mare, che ogni anno abbandona alla costa nuovi relitti, e in parte per la graduale demolizione delle dune, che gli infaticabili coltivatori, in crescente sviluppo demografico, spianano senza tregua sospinti dalla necessità di nuovo spazio – sono in aumento continuo.

Infatti la superficie complessiva investita ad ortaggi che nel 1870 arrivava a soli ettari 1.737, era salita nel 1909 ad ettari 2.900, ed attualmente supera i 3.000.



Tipi di impresa e lavoro

Mancano in questi orti fabbricati colonici. Ogni unità familiare possiede invece un capanno di legno o d'arelle per il ricovero degli attrezzi.

I coltivatori abitano per vecchia tradizione nei borghi vicini, e al mattino si recano a piedi, in barca o a mezzo di bicicletta al lavoro, da cui ritornano alle borgate immancabilmente tutte le sere.

Il sistema di conduzione è la piccola proprietà coltivatrice o il piccolo affitto.

Talvolta l'una e l'altra forma sussistono contemporaneamente.

Mancano negli orti stabili le forme di lavoro a partecipazione che hanno riscontro soltanto nella coltivazione degli ortaggi da pieno campo.

L'unità culturale tipica degli orti per una famiglia coltivatrice – normalmente composta di 5-6 persone, compresi i fanciulli, che ben presto s'iniziano al lavoro – oscilla intorno agli ettari uno e mezzo; ampiezza che dà possibilità di occupazione stabile ai membri della piccola conduzione familiare.

Analoga ampiezza media ha l'unità culturale tipica degli orti lagunari nei quali però – diversamente da quanto avviene negli orti litoranei delle sabbie (dove anche la donna prende parte attiva nel lavoro dell'impresa) – lavorano soltanto gli uomini.

Le unità lavorative oscillano da 2 a 2,50 operai per ettaro, col minore coefficiente nella zona litoranea ed il maggiore in quella lagunare.

L'unità di coltura non è di regola costituita da un sol corpo: di solito è divisa in due o tre parcelle in località diverse.

Questo frazionamento che per sè stesso appare contrario ad una buona e razionale economia del lavoro, ha però la sua ragion d'essere nel fatto che giova a evitare il pericolo di avversità meteoriche sulla intera produzione di una famiglia. Consente inoltre una maggiore somma di coltivazioni, in quanto colture specialmente adatte per gli arenili non lo sono altrettanto nei relitti lagunari e viceversa; e favorisce altresì la produzione delle sementi che l'ortolano, con saggio accorgimento, preferisce produrre in terreni diversi da quello ove andrà effettuata la coltura. Ciò specialmente nei riguardi della produzione delle patate primaticce da semina.

Superficie degli orti e distribuzione per colture

Secondo i dati più recenti del Catasto agrario, in provincia di Venezia, sopra una superficie agraria e forestale di complessivi ettari 212.324 (dei quali 52.798 rappresentati da Valli e stagni da pesca ed incolti produttivi) esistono:

Orti stabili	ettari	2.515
Orti famigliari	»	960
Coltivazioni orticole da campo	»	690
Totale		ettari 4.165

con una produzione media globale di circa 120.000 tonnellate corrispondenti ai prezzi medi attuali ad un valore che supera i 30 milioni di lire.

La sola Chioggia concorre in tale cifra cospicua con più del 30%.



Impalatura di preparazione per i ripari (paré) di grisele.



Fino a pochi anni or sono oltre il 20% di tale importo era rappresentato da prodotti destinati all'estero (*Patate primaticce* - *Fagiolini* - *Cetrioli* - *Cipolle gialle* - *Aglio* - *Cavolfiori* - *Crauti* - *Bietoline* - ecc.). Attualmente, in conseguenza delle difficoltà degli scambi internazionali, tale cifra si è alquanto ridotta, e stenta ad arrivare al 15 % della produzione complessiva.

* * *

Diversa pertanto è la distribuzione delle colture nelle varie zone.

Gli orti litoranei sono specialmente destinati alla produzione di estese coltivazioni di *Patate primaticce*, *Cipolle*, *Agli*, *Fagioli*, *Cicorie*, *Patate*, *Zucche* e *Verze*. Tali orti nella zona di Chioggia non hanno di regola alcun soprasuolo di viti di uve da tavola, nè di fruttiferi, che trovano invece posto preponderante nella zona di Treporti - Vignòle - Cavallino celebri oramai per l'abbondanza, la bellezza e la bontà delle frutta.

Negli orti lagunari predominano invece le più delicate e svariate ortaglie minute, insieme a *Carciofi*, *Fagiolini*, *Bietoline*, *Cetrioli* e *Cavolfiori*, che in quei terreni dolci e fertili trovano particolari condizioni di favore.

Qui pregevoli varietà d'uve da tavola, allevate col classico sistema del pergolato nano e della bassa spalliera, prosperano ancora in qualche orto in armoniosa consociazione con piante di pesco, susine, pere, fichi, melagrani, a testimonianza degli antichi sistemi di sfruttamento che una volta dominavano in tutto il territorio lagunare. E sotto l'ombra delle chiome cariche di frutta, ergentisi sui fertili tralci delle viti, in una vera festa di verde, protetti dai venti e dalle eccessive irradiazioni, prosperano *fragole*, *poponi*, *insalate*, ed ai margini esterni in file semplici, *Carciofi* intercalati con *Fagiolini*, *Granoturco* e *Crauti*, ed allineate nelle aiuole scoperte fra i pergolati, *civaie d'ogni specie*.

In altri posti l'orticoltura assume carattere misto esplicandosi in alternanza fra campi di prato, cereali ed erbai.

È questa la caratteristica zona di Brondolo-Cavanella d'Adige, dove l'ortolano, abitando sul posto, trae anche cespiti dall'allevamento della *burlina* da latte e dal temporaneo lavoro agricolo a partecipazione.

Gli ortaggi da campo segnano da qualche anno un crescendo continuo. Specialmente nei Mandamenti di Chioggia, Cavarzere, Mestre, Dolo, S. Donà non sono rare le aziende che in primo e secondo prodotto non adibiscano qualche appezzamento a tali colture.

Gli ortaggi destinati all'esportazione sono principalmente: *Patate primaticce*, *Cipolle bionde*, *Cetrioli*, *Fagiolini*, *Cavolfiori*, *Crauti*, *Carciofi*, *Agli*, *Barbabietoline* molto ricercati nelle piazze della Germania, Ungheria, Austria, Cecoslovacchia, Svizzera, Jugoslavia, Danimarca, ecc.

Gli altri prodotti quali *Patate tardive*, *Pomodori*, *Piselli*, *Asparagi*, *Cetriolini*, *Melanzane*, *Peperoni*, *Carciofi*, *Cipolle bianche* e *rosse*, *Finocchi*, *Cavolfiori tardivi*, *Cappucci*, *Verze*, *Batate*, *Cicorie da radice* e *da foglia*, *Sedani*, *Spinaci*, *Prezzemolo*, *Zucchini*, *Zucche*, *Poponi*, *Cocomeri*, *Carote*, ecc. trovano il normale colloca-

mento per l'interno, nelle vicine piazze del Friuli, del Polesine, della Trevisana; di Padova, Vicenza, Verona, Gorizia, Trieste, Fiume, Pola ed altre città del Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia e Romagna.

Tra i prodotti da esportazione stanno ai primi posti le *Patate primaticce*, le *Cipolle bionde*, i *Cetrioli*, i *Fagiolini*.

Difese contro le avversità meteoriche

Il segreto principale dell'orticoltura clodiense, che tanta luce d'esempio ha irradiato intorno a sè, in una zona di influenza che abbraccia, puossi dire, tutta la regione delle Venezie, consiste nella sistemazione del terreno in aiuole strette (m. 2) e di lunghezza determinata (da 18 a 22 m.), onde potere coi classici cannicci (*grisòle*), (che hanno lunghezza costante (m. 3,70) ed altezza variabile da minimi di 1,50 a massimi di 1,75) coprirle interamente e proteggere dai freddi e dai venti gelidi dell'inverno.

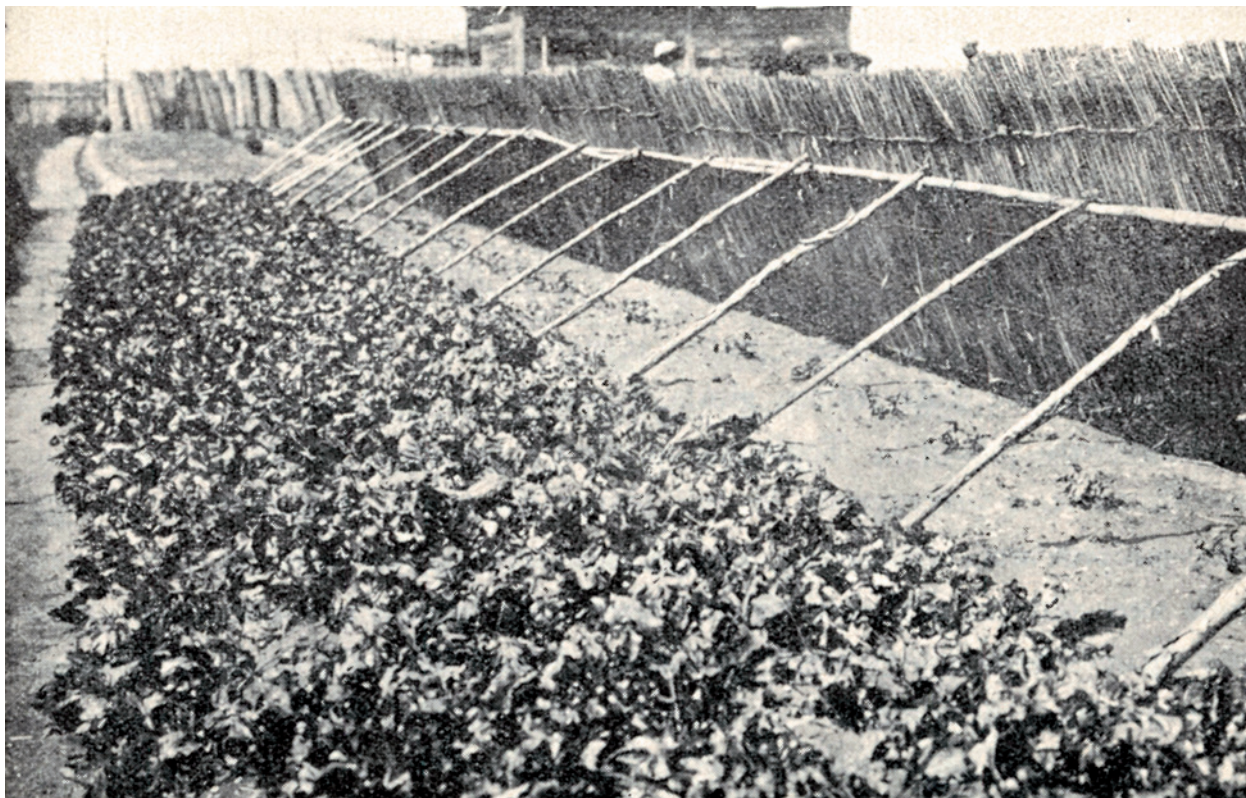
Per un ettaro di terreno lordo da tare (stradelle, sentieri longitudinali e trasversali, il 15%) occorrono n. 1200-1300 *grisòle*.

Chi transita da Chioggia verso Brondolo e da Sottomarina all'Adige nei mesi da gennaio all'aprile, e per chilometri e chilometri vede quell'immensa distesa di aiuole allineate a perdita d'occhio completamente protette da cannicci non può non rimanere sorpreso e chiedersi per quali imperiose ragioni di ambiente e di clima tanta somma di spese e di attività debba essere qui impiegata, quando altrove quelle stesse colture, anche a relativamente breve distanza, allignano egualmente senza tali artifici. Gli è che i bravi ortolani clodiensi, maestri insuperabili in questa pratica ingegnosa, non si accontentano del successo normale della coltura giusta il comune calendario delle raccolte, ma mirano molto più in là. Togliendo ai venti i perniciosi effetti dinamici sulle mobili arene, e proteggendo le esili piante dai freddi, essi riescono ad ottenere in pien'aria nell'inverno, quegli stessi ortaggi di primizia che si possono solo coltivare negli orti del mezzogiorno e appena in quelli delle plaghe più riparate dell'Italia Centrale, guadagnando così da 4 a 5 gradi di latitudine sulle provincie meridionali.

Questo è lo scopo precipuo e la preoccupazione costante di bravi coltivatori, a cui preme giungere presto al mercato per il realizzo dei prezzi più remunerativi e per moltiplicare il tempo agli effetti della intensificazione dei turni, onde ottenere nell'annata il maggior numero di colture.

Non altrimenti sarebbe possibile ad essi lanciare sul mercato le *patate novelle* alle stesse epoche della Puglia e raccogliere *carciofini* e *piselli* e *lattughe*, *bietoline*, *spinaci* ed altri generi, quando nei centri vicini tali prodotti si stanno appena seminando.

Le cannicciate (*grisòle*) come abbiamo visto, sono di varia altezza. Distese da levante a ponente su palizzate ad angolo interno di 60°, aperte a mezzogiorno ed allineate in teorie ininterrotte, esse consentono la completa utilizzazione del sole, senza che il freddo disturbi le colture a tramontana. Sulla stessa aiuola



Le barbabietole liberate dal riparo, lasciano il posto ai cetrioli sotto canniccio.

si susseguono talora due cannicci, quello a nord più alto, l'altro interno più basso e più inclinato.

Un terzo canniccio è sempre pronto in riserva per chiudere all'occorrenza anche il lato di mezzogiorno. In tal caso l'aiuola viene a trovarsi sotto una specie di tetto a due spioventi.

Cannicciate in senso contrario più robuste e più alte, disposte quasi verticalmente, corrono da nord a sud lungo i lati minori delle aiuole con precipua funzione di frangivento: cosicchè il territorio orticolo, sorvegliato dall'occhio vigile e trepidante del coltivatore, trasformato in un vero labirinto e sfidando le avversità stagionali, può ben custodire in sé stesso la anticipata e delicata vegetazione delle primizie.

Lo sviluppo lineare delle cannicciate distese nell'inverno negli orti di Chioggia, si avvicina ai 5000 chilometri.

Successioni e rotazioni

Diversi sono i tipi di successioni e di rotazioni. Nelle sabbie predominano tipi di turni annuali con tre prodotti principali.

Negli orti che mirano all'approvvigionamento delle vicine città venete si seguono turni e consociazioni variabili, annualmente, in funzione del mercato a cui i prodotti sono destinati. In questo caso si tratta sempre di prodotti freschi molto assortiti.

Per riassumere, esponiamo nel prospetto n. 1 un tipo di rotazione annuale in un orto litoraneo.

Abbiamo detto che l'unità colturale tipica per una famiglia coltivatrice è rappresentata da ettari uno e mezzo di ampiezza.

Fissiamo detta unità, per ciascun tipo di orto, esattamente in mq. 14.664 che nelle sabbie vanno ripartiti in 4 parti rispettivamente di mq. 7.332; 3.666; 1.833; 1.833 ed investite nel modo seguente: (vedi prospetto n. 1).

In quest'altro specchietto riassumiamo invece un tipo di rotazione annuale per un orto lagunare: (vedi prospetto n. 2).

Per dare un'idea delle forme diverse di investimento riportiamo alcuni altri esempi di successione annuale delle varie colture:

Orti sulle sabbie

- 1) *Patate cinquantine* - zucche - cipolle bianche di maggio.
- 2) *Patate cinquantine su sovescio dei verzotti di scar-to* - *Granoturco con fagioli* - *Cicoria Catalogna*, o *Sedani*.
- 3) *Patate cinquantine* - *Batate*, *Carote* - *Cavoliverza*.

Orti lagunari

- 1) In principio d'autunno *Cavoli broccoli* - poi *pomodoro* e *piselli autunnali*.
- 2) *Lattughe*, poi *cardi*, *carote* e *cipolle* - indi *Cavolfiori*.
- 3) *Lattughe* o *cavoli*, *cipolle*, *cardi* e *peperoni* od anche *melanzane* o *zucchini*.
- 4) *Cavoli* - *Barbabietoline* - *Pomodoro* - *Insalate* - *Spinaci*.
- 5) *Lattughe* e *Cappucci* - *Ravanelli*, *Sedano*, *Piselli*.
- 6) *Lattughe* o *bietoline* - *Poponi* - *Spinaci* o *radicchio* o *prezzemolo*.
- 7) *Cavoli* - *Patate primaticce* - *Melanzane* o *peperoni* o *pomodoro* - *Spinaci* o *finocchi*.

Nello svolgimento di tali turni alternantisi di anno in



anno, in modo che una coltura non ritorni mai possibilmente su sè stessa, l'ortolano riesce sempre ad intercalare nelle coste, ai margini delle aiuole o negli interfilari di ampiezza sufficiente, *cetriolini, cipollette, barbabietoline, cicorie, indivie, porri, insalatine da radere, radicchi, fave*; mentre gli *asparagi, il barbaforse, i carciofi* e le *erbe aromatiche, (rosmarino, salvia, timo,*

assenzio ecc.) trovano posto separato in parcelle fuori turno. Così pure i semenzai che l'ortolano, geloso delle sue sementi, prepara da sè per avere libera scelta nella selezione delle piantine più tipiche per carattere di razza, e più promettenti per vigoria e precocità di sviluppo.

Per le primizie da trapianto si adoperano i letticialdi.

Prospetto n. 1

ORTO LITORANEO SULLE SABBIE (Superf. mq. 14664).

Turno annuale	RIPARTIZIONE DELLA SUPERFICIE											
	mq. 7332			mq. 3666			mq. 1833			mq. 1833		
	Coltura	Epoca		Coltura	Epoca		Coltura	Epoca		Coltura	Epoca	
		Semina	Raccolta		Semina	Raccolta		Semina	Raccolta		Semina	Raccolta
1. Turno	Patata primaticcia	Febbraio Marzo	15-30 Maggio	Patata primaticcia	Febbraio Marzo	15-30 Maggio	Cipolla bianca di Maggio (trapianto)	15-30 Agosto Ottobre	15-30 Maggio	semenzaio	Febbraio Marzo 15-30 Agosto	15-30 Maggio Ottobre
2. Turno	Cipolla gialla	trapianto 15-30 Maggio	da 25 Agosto a 15 Settembre	Granturco cinquantino con fagioli oppure Zucche oppure Batate	15-30 Maggio 15-20 Maggio id.	10-20 Settembre 20 Agosto 10 Sett. 15 Sett. 15 Ottobre	Granturco o Zucche oppure Batate o Cipolle gialle (trapianto)	15-30 Maggio id. 20 Maggio 10 Giugno 15-30 Maggio	10-20 Settembre 20 Agosto 10 Sett. 15 Sett. 15 Ottobre 25 Agosto 15 Sett.	Cipolle gialle (trapianto)	15-30 Maggio	25 Agosto 15 Sett.
3. Turno	Cavolverze trapianto	10-20 Giugno 25-30 Agosto	Ottobre Dicembre	—	—	—	—	—	—	Cavolo verza (trapianto)	10-20 Giugno 25 Agosto 30 Agosto	Ottobre Dicembre

Prospetto n. 2

ORTO LAGUNARE (Superf. mq. 14664).

Turno annuale	RIPARTIZIONE DELLA SUPERFICIE											
	mq. 610			mq. 610			mq. 1220			mq. 3660		
	Coltura	Epoca		Coltura	Epoca		Coltura	Epoca		Coltura	Epoca	
		Semina o trapianto	Raccolta		Semina o trapianto	Raccolta		Semina o trapianto	Raccolta		Semina o trapianto	Raccolta
Culture perenni	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Prime Culture	Piselli con Lattuga	20-30 Settemb. 5-15 Novem.	20 Aprile 30 Magg.	Pomodoro	10 Febr. 10 Marzo	da fine Giugno a tutto Luglio	Bietoline con Cetrioli	20 Ott. 10 Dic. 20 Marzo	20 Aprile 30 Magg. da 15 Giugno a tutto Luglio	Fagiolini	10-20 Marzo	da 20 Magg. fino a 10 Giugno
Seconde Culture	Cetrioli	20 Marzo	15 Giug. a tutto Luglio	continua Pomodoro	10-30 Marzo trapianto Aprile- Maggio	Luglio	Cetrioli	20 Marzo	da 15 Giugno a tutto Luglio	id. (continua- no)	—	id.
Terze Culture	Cavolfiori tardivi	trapianto 10 Agosto 20 Agosto	15 Febr. 10 Aprile	Sedani	trapianto 10-20 Agosto	da Gennaio tutto Aprile	Cavolfiori precoci	trapianto 20 Luglio 10 Agosto	10 Nov. 31 Dic.	Cavolfiori precoci	trapianto 20 Luglio 10 Agosto	10 Nov. 31 Dic.



Turno annuale	RIPARTIZIONE DELLA SUPERFICIE											
	mq. 1200			mq. 4875 ¹			mq. 1835			mq. 634		
	Coltura	Epoca		Coltura	Epoca		Coltura	Epoca		Coltura	Epoca	
		Semina o trapianto	Raccolta		Semina o trapianto	Raccolta		Semina o trapianto	Raccolta		Semina o trapianto	Raccolta
Culture perenni	—	—	—	—	—	—	Carciofi	trapianto Ottobre Novem. o Aprile	da Febb. a Giugno	Viti Fruttiferi e Fragole	—	Estate Autunno 10 Magg. 10 Giugno
Prime Culture	Cipolle di Giugno	trapianto 1-15 Novem.	20 Giugno 10 Luglio	Cetrioli	20 Marzo	da 15 Giugno a tutto Luglio	—	—	—	—	—	—
Seconde Culture	id. (continua)	id.	id.	(continua) Cetrioli	id.	id.	Granturco in consocia- zione	20-30 Aprile	1-15 Settemb.	—	—	—
Terze Culture	Cavolfiori precoci	come gli altri	come gli altri	Cavolfiori semi tardivo	trapianto 20 Luglio a 10 Agosto	10 Febr. 10 Marzo	—	—	—	—	—	—

¹ Questa superficie in molti casi viene investita con altre colture; ad esempio: lattuga - spinaci - prezzemolo - cicorie - indivie - carote - finocchi - melanzane - zucchini - semenzaio, ecc.

Concimazione

Le sabbie degli orti litoranei, come abbiamo visto, sono povere di elementi fertilizzanti e specialmente di azoto di cui gli ortaggi hanno in generale grande bisogno.

Le sostanze fertilizzanti debbono esservi principalmente introdotte con concimazioni organiche, ed in forte anticipazione, poichè rapidamente si esauriscono e quindi rapidamente debbono venire reintegrate. Non così invece sono le terre lagunari, più o meno organiche, dotate di elementi di fertilità acquisiti anche attraverso alle elevatissime dosi di spazzature e di letame da secoli amministrate colla coltura. Queste terre per la loro stessa natura fisica-chimica, trasformano il letame molto meno rapidamente di quelle sabbiose, onde avviene che una parte di esso passi ogni anno a riserva sotto forma di *humus* ed è così appunto che spiegasi la attuale loro maggiore fertilità di riserva, da non confondersi colla fertilità naturale che anche qui non sarebbe grandemente elevata.

È merito dell'uomo quindi, che con cure incessanti prodigate per tradizione, con amore quasi superstizioso, attribuisce il valore a queste terre che egli redime, trasforma, conserva, e migliora.

La carestia di concimi organici, specialmente di letame, determinatasi in seguito alla maggiore intensità colturale assunta dai fondi rustici in questi ultimi anni, e la crisi economica abbattutasi anche nel settore dell'orticoltura, hanno indotto l'ortolano ad avvicinarsi più fiducioso alla tecnica moderna delle concimazioni chimiche, riducendo l'ingente apporto del costoso letame per integrarlo con concimi minerali.

Nelle sabbie litoranee l'impiego da 600 a 800 quintali di stallatico ad ettaro, che fino all'anteguerra era d'uso comune con una spesa che si aggirava sulle 400-500 lire, discese gradatamente fino a meno della metà, mentre il prezzo si è più che quadruplicato.

I concimi chimici usati ad integrazione della massa letamica sono i perfosfati, e i nitrati: ma in questo campo vi è ancora molto da fare per condurre i coltivatori all'uso di formule bene appropriate al terreno e soprattutto alla specie delle piante destinate ai turni annuali.

Nelle terre lagunari, lo stallatico è sostituito dalle spazzature, usate come concimazione di fondo in copertura su *cavolfiori* tra la fine di agosto e i primi di settembre.

Tale spargimento, che per l'epoca e il modo parrebbe non scevro di critica, trova la sua logica ragion d'essere in una circostanza del tutto ambientale.

Le terre sono a quota piuttosto bassa e scolano in laguna a mezzo di appositi manufatti durante la fase di riflusso.

Nell'autunno, che normalmente è periodo di piogge, si verificano maree di altezza eccezionale e prolungate che non permettono uno scolo sufficiente.

Gli orti allora soffrono per eccesso di umidità e i *cavolfiori* col loro caule fittonante potrebbero trovarsi a disagio e correre rischio di perire per asfissia.

La concimazione organica in copertura a tutta superficie fatta durante l'estate, li sottrae a tale pericolo, perchè favorisce la formazione di un fitto sistema di radici su impalchi superficiali, ciò che rappresenta appunto un sicuro presidio contro la eccessiva umidità.



Così si spiega come la coltivazione dominante tra l'autunno e l'inverno sia il cavolfiore.

In questi orti si fa largo uso di nitrati specie nelle piante da foglia e da fusto.

La concimazione che comincia ora a diffondersi è la seguente: ogni 3-4 anni concimazione di fondo con stallatico a tutta superficie, aiutata in primavera ed estate con spargimenti frazionati di nitrato in copertura in ragione di 2-3 quintali per ettaro. Negli anni intermedi si concima con letame integrato con perfosfato alla dose quest'ultimo di 3-4 quintali per ettaro; oppure alternativamente, un anno con solo letame in proporzione ridotta, e l'anno successivo con perfosfato, cianamide, potassa e nitrati.

I pratici però non sono ancora tutti d'accordo su queste formule miste; epperò la concimazione predominante, in onta a tutto, continua ad essere quella letamica, che corregge e migliora la struttura, l'incoerenza eccessiva e la estrema permeabilità di questi terreni sabbiosi, migliorandone pure lo scarso potere assorbente a vantaggio delle concimazioni chimiche frazionate di copertura.

Va da sé che il letame deve sempre possibilmente somministrarsi al principio della primavera poco prima dell'inizio della coltura della *Patata* (salvo il caso della *Cipolla di maggio* che va posta a dimora nel tardo autunno) non solo per la estrema rapidità con cui questi terreni lo decompongono, ma essenzialmente per il fatto che nella stagione calda, non troppo umida, il letame trova le più propizie condizioni per esplicare la

sua funzione benefica attraverso la decomposizione aerobica e la nitrificazione dei suoi composti azotati.

Questi terreni litoranei sabbiosi sui quali la *Cipolla* di varietà diverse (vedi lo specchietto di rotazione-tipo da noi esposto) ha carattere di predominio, vanno governati anche agli effetti della potassa, della quale, pur non essendo del tutto deficienti, devono considerarsi bisognosi ai fini di una produzione intensiva.

Va a questo riguardo ricordato che l'uso diretto dello stallatico sulla *Cipolla* non è conveniente. Esso deve somministrare alla coltura che precede, completandolo con solfato o salino potassico dei quali la *Cipolla* si mostra sensibilissima.

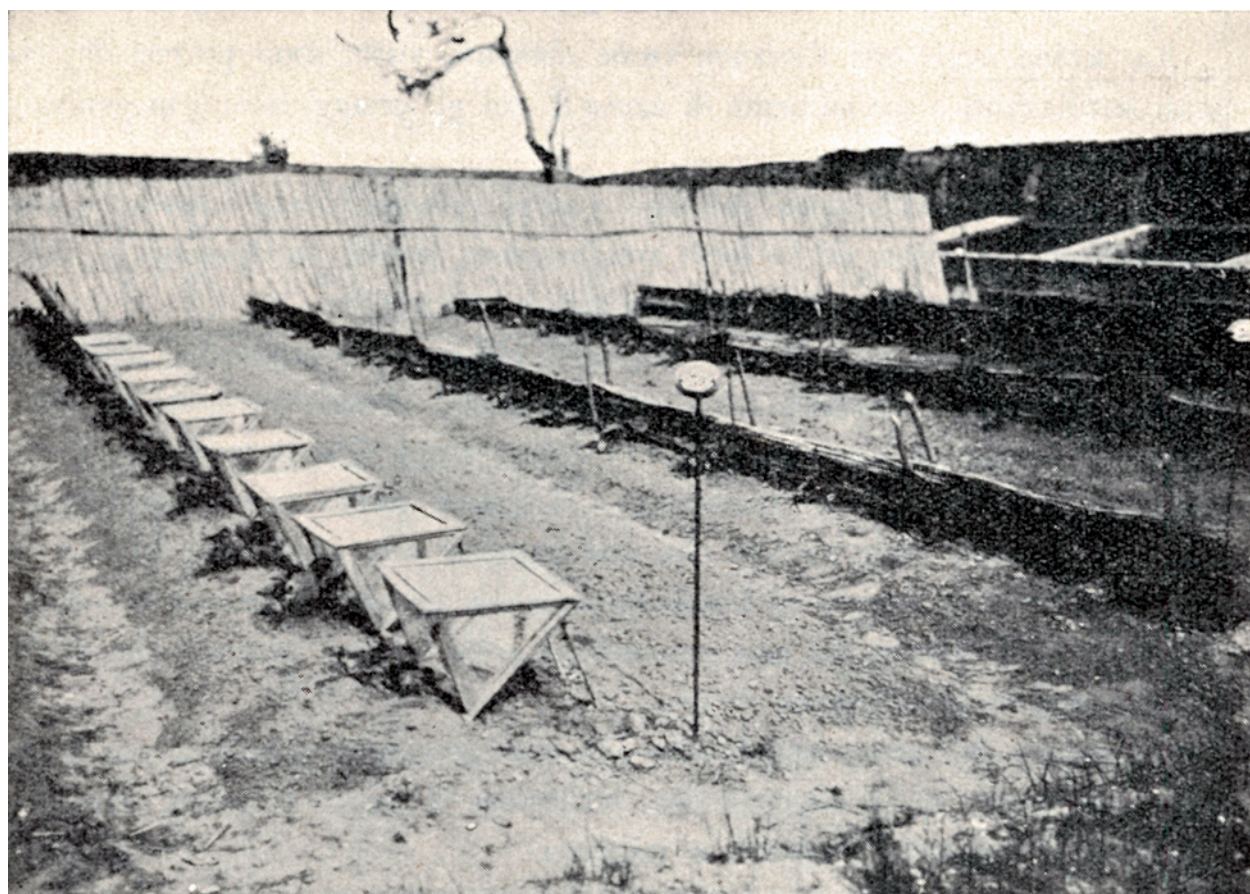
L'Orto Sperimentale annesso alla Sezione di Chioggia dell'Ispettorato Agrario di Venezia ha fatto a tale riguardo una interessante esperienza di cui riportiamo qui il riassunto:

Sopra una superficie di mq. 684 divisa regolarmente in 18 aiuole di metri quadr. 38, vennero sperimentate – secondo i turni in uso nella plaga – *Patate primaticce Esterling, Bintje e Early rosa* come prima coltura, e *Cipolle gialle* come secondo prodotto.

L'esperimento, più che puntare sulle *Patate*, mirava particolarmente a stabilire il comportamento della *Cipolla* come secondo prodotto sui residui della concimazione della *Patata*.

Le 18 aiuole vennero divise in tre serie di sei unità.

In una prima serie venne usata la sola concimazione letamica secondo il sistema generalmente seguito dai coltivatori della zona; un'altra serie ebbe esclusiva-



Acceleramento della vegetazione con cannicci e gabbie di vetro.



mente concimazione minerale, e la terza, concimazione mista, parte con letame e parte con concimazioni chimiche.

Lo spargimento del letame e dei concimi venne fatto alla vangatura il 5 febbraio. Le *Patate* vennero seminate il 18 febbraio.

Per maggiore facilità di calcolo e di apprezzamento, tutti i dati furono rapportati ad ettaro.

Le sei parcelle a sola concimazione letamica ricevettero letame bovino maturo in ragione di quintali mille per ettaro con una spesa di L. 1.750.

Le parcelle a sola concimazione minerale ricevettero:

Perfosfato minerale 15-17	q.li	8,-	
Solfato potassico	»	3,-	
Calciocianamide	»	4,-	
Nitrato di calcio in copertura	»	4,-	(2,50 alle patate 1,50 alle cipolle)

con una spesa complessiva di Lire 1.212.

Le parcelle a concimazione mista ebbero:

Letame	q.li	500,-	
Perfosfato min. 15-17	»	4,-	
Solfato potassico	»	2,-	
Calciocianamide	»	2,-	
Nitrato di calcio in copertura	»	3,-	(2 alle patate e 1 alle cipolle)

con un spesa di L. 1.739.

I risultati ottenuti sulle *Patate* primaticce furono i seguenti:

Con solo letame	q.li	161,40	per	ettaro
Coì soli concimi chimici	»	153,20	»	»
Colla concimazione mista	»	158,40	»	»

risultati perfettamente conformi alle previsioni, ben risapendosi come il letame nelle sabbie si decompone rapidamente ed agisca colla massima prontezza, favorendo in modo particolare la coltura a brevissimo ciclo quale quella della *Patata* primaticcia; mentre i concimi chimici a lento effetto, esplicando una azione ritardata, influenzano particolarmente le coltivazioni successive.

Esaminando infatti il risultato ottenuto sulle *Cipolle* che succedettero alle *Patate*, si vede come la scala dei valori della produzione siasi totalmente invertita. Hanno reso di più le *Cipolle* provenienti dalle parcelle a sola concimazione chimica, mentre inferiore fu il

prodotto di quelle a concimazione mista, e molto più basso quello a solo letame.

Ecco pertanto le cifre:

<i>Cipolle</i> con soli concimi chimici	q.li	462,77
<i>Cipolle</i> con concimazione mista	»	448,61
<i>Cipolle</i> con solo letame	»	368,33

risultato veramente notevole se si riflette che le più alte produzioni di *Cipolle* gialle della zona arrivano a stento, e solo con qualche sporadica punta, ai 360 quintali; mentre la grande media si aggira tra i 200-250 quintali per ettaro.

Va però ricordato che l'estate non lesinò le necessarie precipitazioni pluviali, e che l'andamento stagionale fu dei più favorevoli.

Dall'esame delle spese risulta che le *Cipolle* succedute alle *Patate* concimate con soli concimi chimici, realizzarono un maggior prodotto rispetto a quelle semplicemente letamate, di quintali 94,44 con una *minore spesa* di lire 538 per ettaro.

Le *Cipolle* provenienti dalle parcelle a concimazione mista – sempre in riferimento a quelle a sola concimazione letamica – diedero un maggior prodotto di quintali 80,20 per ettaro con una *minore spesa* di L. 11 per ettaro. È pertanto opportuno rilevare come le *Cipolle* provenienti dal terreno a sola concimazione chimica ed a concimazione mista, abbiano raggiunto le pezzature maggiori e soprattutto come la *costituzione organolettica* delle *stesse sia risultata superiore* a quella dei bulbi provenienti da sola concimazione letamica.

Questi rilievi non autorizzano a bandire l'uso della sola concimazione letamica che è indispensabile nella rotazione suindicata: ma rafforzano il principio della concimazione mista o l'uso alternato coi concimi chimici ogni biennio.

Risultati utilissimi per altre colture hanno dato alla prova il Fosfato biammonico, il Nitrato di Calcio, la Calciocianamide, ecc. È ormai dimostrato in modo non dubbio che il *giudizioso impiego dei concimi chimici, troppo imperfettamente conosciuti e troppo scarsamente usati dagli ortolani di questa regione, costituisce uno dei mezzi economici su cui si dovrà decisamente puntare per la intensificazione dei prodotti, il miglioramento della loro qualità e la riduzione dei costi di produzione.*



L'ORTICOLTURA NELL'ESTUARIO VENETO

Per incarico del Governo austriaco il distintissimo sig. G. Bolle fu mandato nell'estuario veneto a studiare l'orticoltura di quella zona (Anonimo 1889). In quel tempo (1889) nei comuni di Chioggia, Murano, Malamocco, Lido e Palestina si coltivavano orticole, vigne e frutteti su di un'area di 1.787,9 ettari, per un valore di circa 3.380.000 lire. In pratica oltre 2.000 lire per ettaro.

Il prodotto ottenuto in peso è di circa 500.000 quintali. Con le coltivazioni di cicoria, lattuga, spinaci e asparagi si arriva a 20.000 quintali. Cavoloverza, cavolocappuccio, cavolfiori e verserape danno un raccolto di circa 78.000 quintali. Con le patate si producono 40.000 quintali di prodotto. Per quanto riguarda la frutta il primo prodotto sono le mele (40.000 quintali) seguite dalle pesche (30.000 quintali, l'uva (25.000 quintali), fichi (20.000 quintali) e le pere (8000 quintali).

Il Bolle racconta che gli orticoltori erano per lo più "fittuali o mezzadri" e godevano di sufficiente benessere. I più "giudiziosi ed economi" riuscivano a risparmiare tanto da comperare un terreno e così rendersi indipendenti.

Un campo nell'estuario veneto permette ad una famiglia di orticoltori di vivere agiatamente. In altri luoghi, con terreni anche migliori, lavorando quaranta campi una famiglia vive miseramente.

Tratto da (Anonimo 1889)

ESPOSIZIONE REGIONALE ORTICOLA DI VENEZIA (1887)

L'autore riporta le esperienze di questa esposizione per incoraggiare gli agricoltori meridionali mostrando quanto era possibile produrre nell'estuario veneto che corrispondeva ai terreni lagunari di Chioggia, del Lido, di Malamocco, Burano, ecc. (Bordiga O. 1887). L'esposizione si svolse nel mese di settembre del 1887. La mostra era stata organizzata dal Conte Sormani Moretti, presidente del Consorzio agrario provinciale che già nel 1884 si fece onore alla mostra nazionale di Torino.

Erano esposte collezioni di piante ornamentali, da campo e forestali, frutta, ortaggi e fiori. Le pere e le pesche venivano da Burano, Chioggia esponeva le "Suche Baruche" grosse zucche dalla polpa gialla che, cottura al forno, erano vendute perle vie di Venezia. Dall'isola di San Lazzaro al Lido erano esposte uve da tavola, frutta e ortaggi dei Padri Armeni Mechitaristi.

I prodotti esposti erano eccezionali anche per il loro sviluppo: i Sedani erano grossi quattro volte quelli che si vendevano a Napoli, i piselli parevano ceci e certi pomodori pesavano più di 500 gr l'uno e a volte anche 800. c'è un "fagioli" d'ogni varietà.

La coltivazione degli ortaggi era condotta in modo veramente ammirevole, ed è alimentatrice di un commercio di esportazioni ragguagliato a qualche milione per anno.

Tratto da (Bordiga O. 1887)

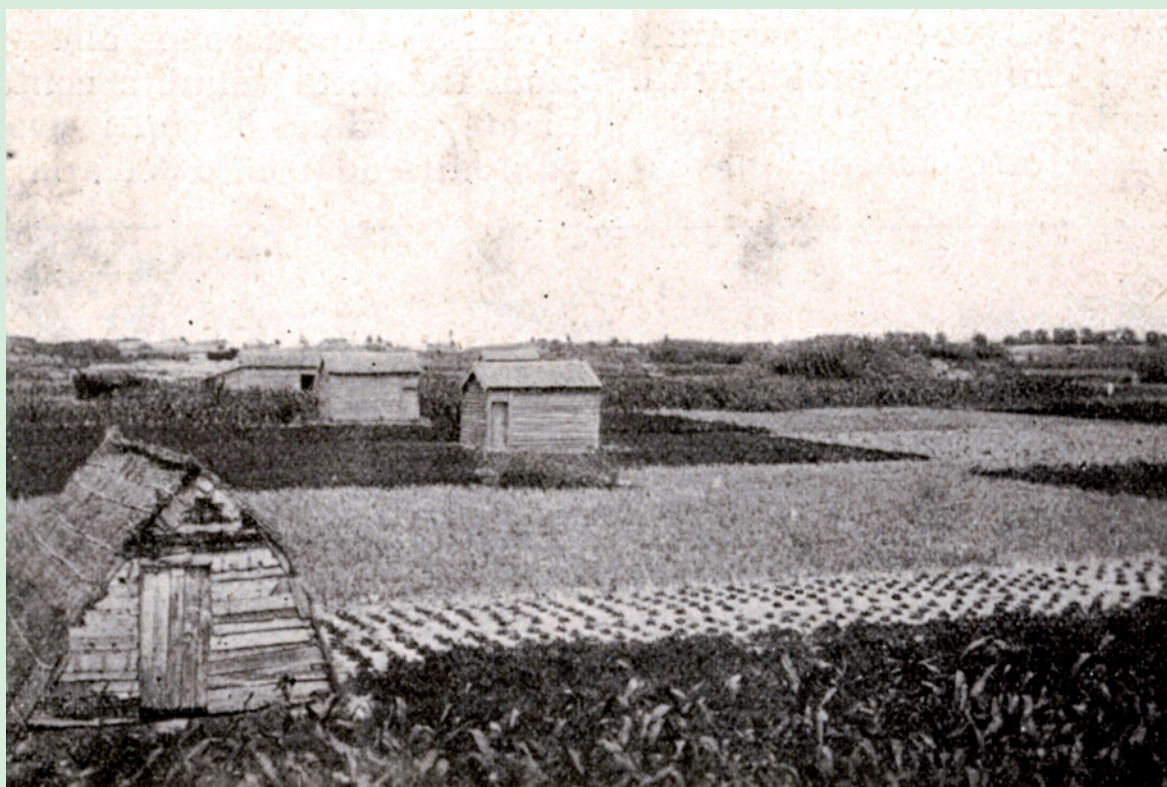
IL FINOCCHIO DOLCE DI CHIOGGIA

Con il nome finocchio dolce (Anonimo 1933), pregevole specialità italiana, sono compresi il finocchio di Chioggia, il finocchio nostrale o di Firenze, il finocchio di Lecce e di Roma. Si presenta con foglia finemente divise con le guaine molto larghe, carnose, a nervature rilevate, abbraccianti il fusto col quale formano un grumolo allungato e non molto serrato. Coltivato in molti luoghi dell'Italia settentrionale è buono, dolce, aromatico ed è anche precoce nello sviluppo.

Tratto da (Anonimo 1933²)



GLI ORTI DELL'ESTUARIO VENETO NEL 1929 (*Galimberti C. 1929*)



“Orticoltura litoranea e lagunare nella zona di Chioggia”

del Professor Carlo Gallimberti
anno 1937



**PARTE
SPECIALE**



Patate primaticce

Poniamo in prima linea la *Patata primaticcia* la cui importanza nella economia della zona è data principalmente dal fatto di essere la regina delle produzioni da esportazione, molto ricercata nelle piazze dell'estero e dell'interno per la bellezza esteriore dell'esile pellicola, sulla quale le sabbie litoranee pare abbiano la virtù di esercitare una levigazione alabastrina.

La *patata primaticcia di Chioggia* per la sua bellezza esteriore si differenzia notevolmente dalle altre, essa occupa mediamente in Provincia una superficie che varia tra i 500-600 ettari.

Seminata tra fine gennaio fino alla metà di marzo, si raccoglie entro un periodo che va dal 20 aprile al 10 giugno con la punta massima tra fine maggio e il 5 giugno.

Tra le varietà coltivate primeggiano:

Fra le nostrane: la *Rosa lunga*, a polpa bianca e pelle rosa che alla precocità accoppia la buona produttività ed anche la rusticità di comportamento:

la *Cinquantina tonda di Chioggia* a pasta gialla, a occhi profondi che quantunque in decadenza per la trascurata selezione e per la preferenza estera per le pezzature lunghe, rimane pur sempre varietà d'alto pregio anche per le sue qualità alimentari e la buona precocità:

la *Biancona di Napoli* a pasta bianca, con pelle tendente al grigio, forma rotonda leggermente appiattita, non molto precoce, ma capace d'alto reddito.

Fra le varietà estere: la *Esterling* a tubero ablungo, tondeggiante, leggermente appiattito, pasta giallognola, pelle liscia, gemme appena marcate, varietà d'altissimo pregio per la sua accentuata precocità, la uniformità delle pezzature e la buona produttività. Per tali requisiti essa è oggi la preferita dei coltivatori che ben a ragione ne estendono sempre più la coltura nel posto delle varietà nostrane, destinate (ad eccezione delle *Rosa*) ad essere presto totalmente sostituite: la *Bintje* a tubero alquanto più lungo della precedente, un po' schiacciato, pasta gialla, pelle liscia, pezzature superiori in media alla normale, a maturazione semiprecoce, dotata di buona rusticità e di elevata capacità produttiva.

Nel mercato, insieme alle *Esterling*, è la più preferita e spunta sempre prezzi superiori di 15-20 e più lire al quintale sulla *Rosa* a pasta bianca.

La *Juli*, benchè varietà molto apprezzata in commercio, è inferiore alle precedenti, per produttività e soprattutto perchè giunge sempre in ritardo colle pezzature minime prescritte nei singoli periodi per la esportazione, dando luogo nelle spedizioni per l'estero, a forte percentuale di scarto che abbassa sensibilmente il ricavo per i produttori.

Le norme di cultura sono: forti concimazioni organiche a base di letame e parziale integrazione con perfosfato; semina con tuberi frammentati e pregermogliati a righe alla distanza di cm. 35 tra le file e 40 sulla riga, sarchiature, nitrature e trattamenti cupro-calcici contro la peronospora.

Merita di essere accennata una pratica interessante

con cui gli ortolani del Chioggiasco producono la *Patata da semina*.

Una parte dei tuberi delle *Patate novelle* non ancora del tutto maturi raccolti in maggio-giugno all'epoca dell'esportazione, dopo 2-3 mesi poco più di stagionatura e precisamente fino a metà agosto, vengono riseminati, e nell'autunno (prima decade di novembre) se ne fa la raccolta (*Patata bisestile*). Il prodotto di questa coltura chiamata qui col nome di *patatini*, (forse per la pezzatura alquanto inferiore a quelle normali della loro razza) conservato durante l'inverno in locali asciutti, ben riparati, a temperatura costante, viene seminato nella primavera successiva (aprile-maggio) senza ripari, in pien'aria, non più nel terreno sabbioso d'origine ma in terre *piuttosto forti*, ben letamate, governando la vegetazione colle solite cure.

Nel mese di luglio o in agosto, a seconda dell'epoca in cui fu fatta la semina, si fa la raccolta.

I tuberi che così si ottengono, previa opportuna selezione, hanno spiccate attitudini come patate da semina.

Infatti, raccolte a questo scopo, conservate con gelosa cura durante la fredda stagione e sottoposte alla pre-germogliazione, nelle abitazioni stesse dei coltivatori, o in locali riscaldati, a fine gennaio-primi febbraio già possiedono un bel germoglio e possono essere subito preparate pel piantamento.

Sezionate in frammenti che abbiano ciascuno il proprio germoglio, vengono disposte in apposite ceste o gabbie finchè la parte scoperta della polpa ossidandosi si sia sufficientemente indurita. Trasportate nel terreno vi vengono deposte con ogni cura onde evitare la rottura dei fragili germogli procurando che la punta di questi rimanga interrata alla profondità di circa 5 cm.

Se il germoglio è troppo lungo, lo si dispone alquanto piegato od inclinato per evitare che il tubero-madre scenda a profondità eccessiva.

La *patata* occupa sempre il primo posto nel turno annuale e rappresenta quindi la coltura da rinnovo.

Vanno coltivate in secondo prodotto in successione alla *Cipolla di maggio*, solo quelle destinate alla produzione *bisestile* o meglio *bivoltina*.

Il prodotto unitario medio della *Patata primaticcia* oscilla fra i 120 e 150 quintali con punte minime per le patatine novelle di assoluta primizia e massime per quelle di ultima raccolta.

Le *Esterling* data la loro precocità, si riservano per le rotazioni in cui alla patata deve succedere la *Cipolla gialla*, il cui trapianto non può oltrepassare il 10 giugno. Quando il turno è diverso ed alla *patata* si fanno seguire *cicorie* o *sedani* o *finocchi*, ecc. allora sono le *Bintje* che aprono la rotazione, non solo perchè meno precoci, ma anche perchè, potendo rimanere nel terreno due o tre settimane di più, danno un reddito assai più elevato, compensando col peso e talora anche con guadagno, il minore prezzo realizzabile dopo la metà di giugno.

Le piazze estere di maggior consumo della nostra produzione sono: Vienna, Budapest, Monaco, Berlino, Praga.



Cetrioli

Fra i prodotti da esportazione che occupano un posto notevole nell'economia della regione vanno ricordati i *Cetrioli* che, ignorati fino ad una quarantina d'anni fa come prodotto atto al commercio internazionale di esportazione, trovarono poi un rapido impulso a merito degli esportatori veneti fra cui principalmente la ditta Lisetto di Chioggia, e successivamente i Di Leonardo, i Gobetto, i Penzo, i Santanna, ecc.

Il *Cetriolo verde* di Chioggia varietà che attraverso alla continua e diligente selezione è divenuto, puossi dire, una specialità della plaga, ha il pregio di non afflosciare facilmente e di poter raggiungere i mercati esteri in condizioni di buona freschezza e di sicura commerciabilità, anche attraverso al disagio dell'ammassamento alla rinfusa entro i vagoni.

A questo pregio va aggiunto quello della buona produttività, tantochè col favore della stagione e del mercato, potrebbe mantenersi in produzione anche fino alla metà d'agosto, raggiungendo produzioni unitarie fra le più elevate (350-400 quintali) se il periodo d'esportazione, che quasi sempre si esaurisce verso la metà di luglio, non costringesse ad abbandonare sovente anticipatamente la raccolta.

La semina si effettua su cassette o in letti caldi tra la fine di febbraio e i primi di marzo; e il trapianto (quando le piantine hanno emesso le due foglie cotiledonari) verso la metà di marzo entro pozzette distanti fra loro metri 1.

Se l'allevamento viene fatto in serre o letti caldi, il trapianto viene ritardato fino alla formazione dei primi germogli. In tal caso all'atto del trapianto si fa una cimatura a due foglie sopra le cotiledonari.

Il *Cetriolo* vivendo in consociazione con altre piante, giusta i sistemi di successione in uso, non riceve una concimazione sua propria, ma insieme alla sua consociata, si vale dei residui di fertilità rimasti dallo spargimento delle spazzature somministrate ai *Cavolfiori*.

Ad esso si fanno di regola trattamenti localizzati di nitrato di calcio, non ricevendo direttamente stallatico o spazzature e concimi chimici se non nei casi in cui la rotazione lo ponga in turno dopo una coltura e su terreni che non abbiano avuto la concimazione fondamentale di rinnovo.

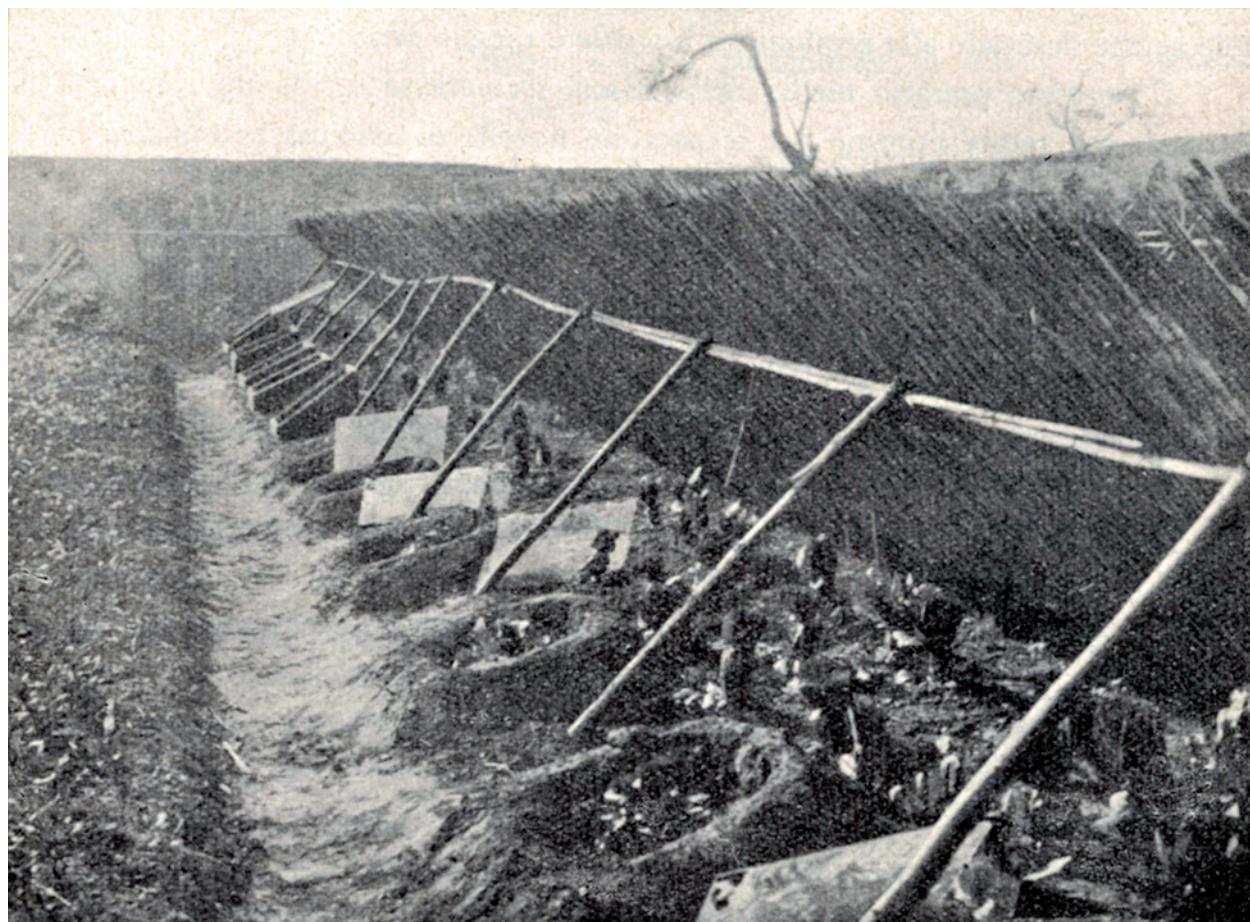
Il *Cetriolo* più d'altri prodotti, per ragioni prettamente commerciali richiede di essere spinto in precocità.

Le prime raccolte nella prima settimana di giugno, spuntano prezzi 4-5 ed anche 6 volte superiori a quelli normali. Si arriva talora a 120 -130 lire, mentre il prezzo medio a mercato normale si aggira tra le 15-20 lire al q.le.

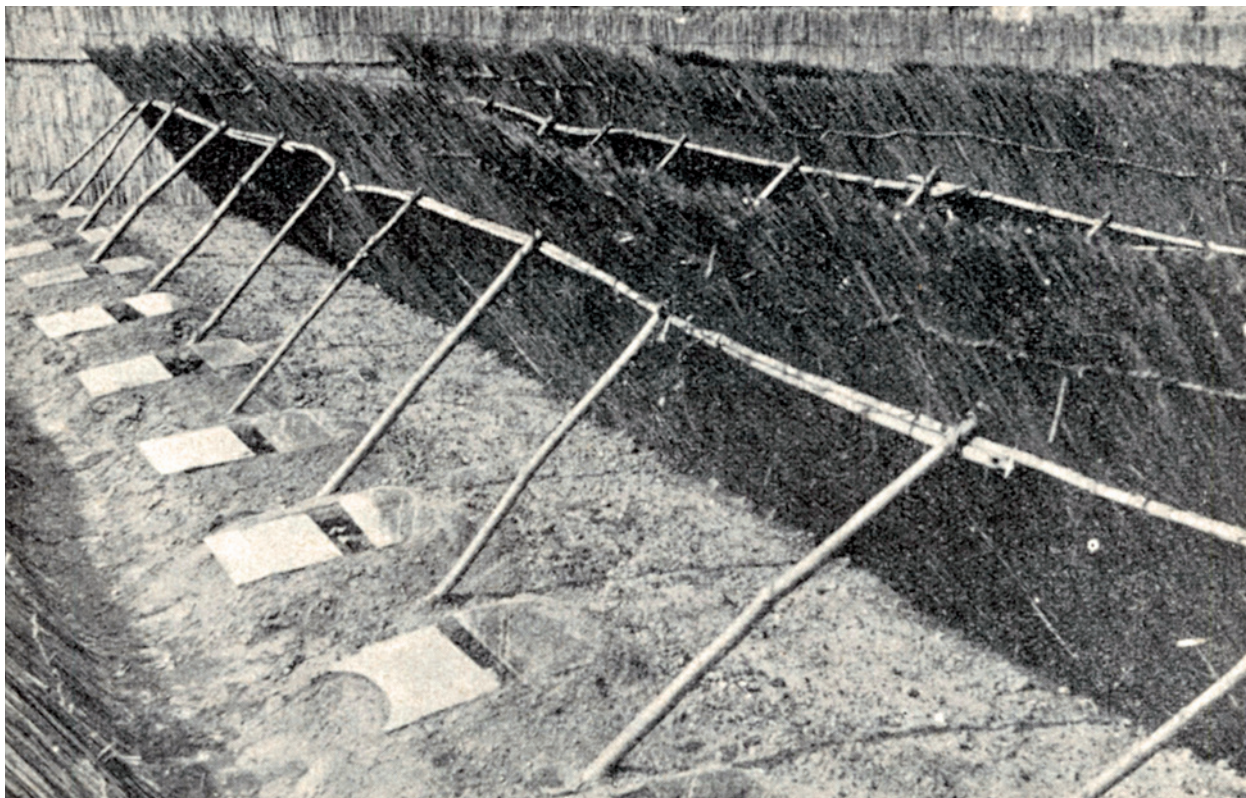
Lo sforzo dei coltivatori è dunque particolarmente rivolto al raggiungimento di questa finalità.

Per questo comincia ora a diffondersi un metodo abbastanza pratico di forzatura sul posto suggerito dall'Orto Sperimentale di Chioggia di cui diamo qui una succinta descrizione:

Intorno ad ogni pozzetta viene scavato un fossetto di 35-40 cm. di larghezza per altrettanto di profondità e



Forzatura localizzata del cetriolo entro buchette.



Le buchette di forzatura per il cetriolo.

riempito con uno strato di letame fresco cavallino alto da terra quanto basti per formare un piccolo arginello di circa 30-35 cm. di altezza e spessore.

Il letame per la concimazione, invece che spargerlo a tutta superficie, lo si concentra dunque intorno alle poz-zette nel modo anzidetto.

Detto arginello di letame alquanto più alto a tramontana, dopo essere stato sufficientemente compresso, viene ricoperto con un leggero strato di terra battuta per impedire od attenuare la perdita del calore di fermentazione. La fossetta si ricopre con un vetro rettangolare.

Rimane così costituito un piccolo lettocaldo, entro il quale può essere mantenuta una temperatura di 4 gradi circa superiore a quella dell'aria.

Con opportuni movimenti del vetro nelle ore più calde, si dà aria all'interno, avendo però la massima cura di mantenere protette le piantine quanto occorre, a seconda dello stato del cielo, perchè non abbiano a subire bruschi arresti di sviluppo col pericolo di perire.

Le piantine così protette, sotto la stimolazione del letame, accelerano lo sviluppo, ed arrivano al momento in cui l'anello di forzatura può essere disfatto, con un anticipo di otto-dieci giorni che conservano, sulle colture comuni, fino alla raccolta dei primi frutti.

La spesa dei vetri è compensata subito nel primo anno coi maggiori ricavi.

Confronti fra l'uso delle dispendiose e fragili campane di vetro e questo nuovo metodo di forzatura localizzata, hanno dimostrato la maggiore efficacia e praticità di questo su quelle ed è perciò che ha già cominciato a diffondersi nella zona.

Il *Cetriolo* negli orti vive in consociazione nelle aiuole a *barbabietoline*, *lattughe*, *patatine novelle*, *fagiolini*, occupandovi il margine meridionale.

Man mano che le colture ospitanti abbandonano l'aiuola, il *Cetriolo* estende i suoi frutti a destra ed a sinistra, invadendo gli spazi scoperti e formando gradatamente tutta una distesa di verde col fitto fogliame anche sopra gli stessi sentieri di separazione delle aiuole fra loro.

Le maggiori richieste di questo prodotto vengono dalle piazze di Vienna, Monaco e Berlino.

Batate

Non molto conosciute altrove – ma notissime qui dove hanno una base di coltura nei fondi rustici come ortaggi da campo – sono le *Batate* e *Patate dolci*, o *americane*, così gradite al popolo veneto che ne fa largo uso per la bontà della polpa zuccherina, compatta, e nello stesso tempo farinosa. Merita pertanto farne un breve cenno.

Due sono le varietà coltivate: la *bianca* e la *gialla*; la prima a tuberi piuttosto lunghi, la seconda a tuberi tondeggianti del peso medio da 300 a 500 grammi l'uno.

Pur preferendo le terre profonde, soffici, fertili, ben drenate, prospera altrettanto bene, sia nei terreni forti (Adria-Polesine) sia nelle sabbie litoranee, colla differenza che, mentre nei primi i tuberi assumono forme irregolari prevalentemente oblunghe o fittonanti, a polpa compatta e dolcissima, nelle sabbie acquistano forma regolare, ovale, tondeggiante e polpa meno consistente e un po' meno zuccherina.

La *Batata* esige soprattutto terreno ben concimato. Nelle sabbie non si può prescindere d'una letamazione con 500-600 quintali ad ettaro. Nelle terre semi-argillose, profonde, basta la metà coll'aggiunta di Perfosfato e Sale potassico.

Nella rotazione occupa il posto di coltura da rinnovo quando succede a colture invernali (cicorie da foglie e



da radici) che abbiano occupato il terreno fino a febbraio; ma più spesso segue in secondo prodotto ad una coltura di primizia (Cipolle bianche di maggio).

La propagazione si fa con germogli ottenuti dai tuberimadre forzati in lettivaldi, nel mese di marzo.

Da 100 tuberi che richiedono circa 2 mq. di lettocaldo, si ottengono da 1500 a 2000 talèe da trapianto.

Il piantamento si fa (da aprile a tutto maggio) in due modi: o a quinconcia a 40-50 cm. in tutti i sensi, o a file distanti da 50 cm. a 60 e con piantine a 30 cm. sulla fila.

Dopo l'impianto bastano una o due sarchiature. D'altronde gli steli di nuova emissione strisciando e sviluppando nuovi mazzetti di foglie, coprono ben presto l'intera superficie.

La raccolta cade dalla fine di settembre alla metà di ottobre. Dopo 2-3 giorni di soleggiamento i tuberi trasportati nei locali di conservazione, (magazzini, solai) stratificati, impagliati entro casse di legno vengono conservati durante l'inverno riscaldando l'ambiente a circa 10 centigradi.

I contadini usano conservare i tuberi destinati alla forzatura per la produzione delle talèe, appendendoli a mazzi nelle cucine sotto il soffitto o nelle stalle.

Il prodotto trova facile smercio in tutte le città delle Venezie.

Cipolle

Benchè la coltivazione di questa pianta sia ovunque conosciuta, mette conto di farne un brevissimo cenno per la grande importanza economica che ha nell'orticoltura dell'estuario.

La superficie da essa occupata nei soli orti stabili, fra integrante e ripetuta, si aggira annualmente intorno ai 750 ettari con una produzione media di 120 mila quintali. E se si aggiungono le Cipolle coltivate negli orti famigliari che oscillano intorno ai 10 mila quintali si ha una produzione complessiva per tutta la provincia di Venezia di circa 13 mila tonnellate annue.

Le varietà principali sono:

La *bianca di maggio*; la *bianca semi-precocce di giugno*; la *gialla di Vertus* e la *rossa*, entrambe a maturazione a fine luglio; la *gialla o bionda, tipo Valenza* a tuniche oro-rame, maturazione a fine agosto-primi settembre, di lunga conservazione.

La propagazione si fa per trapianto di piantine provenienti dal semenzaio. Il piantamento si esegue a righe distanti da 15 a 20 cm con 12-15 cm d'intervallo fra le piante.

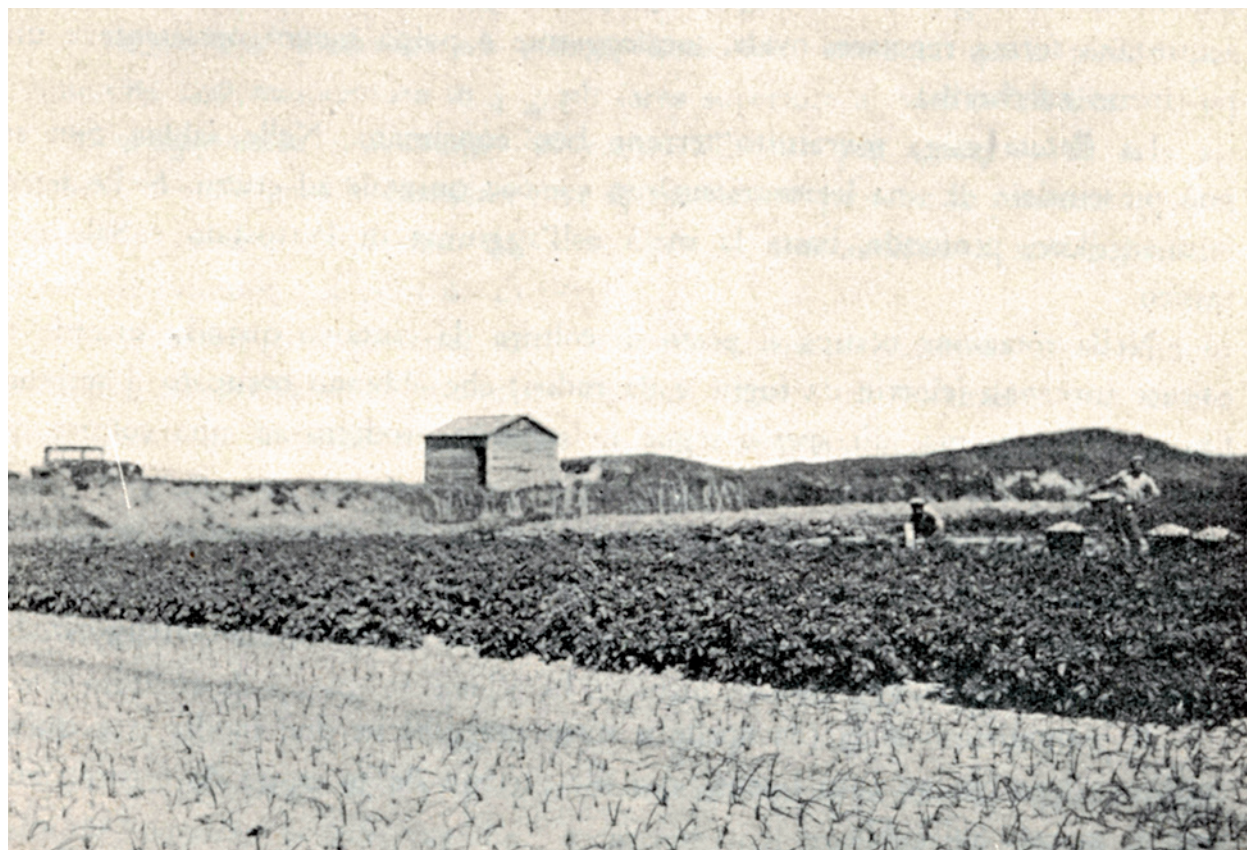
Della concimazione si è già parlato accennando alla esperienza eseguita nel 1934 dall'orto Sperimentale di Chioggia.

Il suo posto nella successione è diverso a seconda delle varietà: la gialla agostana viene di solito in secondo prodotto dopo la *Patata primaticcia*, e dopo la *cipolla bianca di maggio*.

Quest'ultima nelle sabbie è in testa alla rotazione. Le altre varietà seguono i *cavoli di primizia* od altre coltivazioni a esaurimento autunnale.

Fra i paesi importatori delle nostre cipolle, vanno notati la Bassa Austria, la Germania, la Svizzera.

Una grande piazza di assorbimento è Trieste dove si fanno arrivare a mezzo di piccoli velieri in partenza da Chioggia, e di là vengono rispediti in altri centri di consumo.



Cipolle gialle che rimpiazzano le patate primaticce già pronte per il mercato.



Cavolfiori

Accenniamo di sfuggita anche a questa coltivazione tanto nota e tanto diffusa in ogni regione d'Italia, non perchè presenti qui qualche rilievo caratteristico, ma solo per lamentare come Chioggia, pur vantando varietà locali semi-precoci e tardive, ottenute con costante e intelligente lavoro di selezione, non abbia saputo seguire a tempo le accresciute esigenze dei mercati internazionali, e sfruttare il favore delle richieste estere di questo ultimo periodo.

È accaduto talora che mentre le varietà *Jesine* e *Pisane* si collocavano facilmente a 25, 30-40 lire il cento, quelle locali si vendevano a stento a 4-5 lire.

Il *cavolfiore di Chioggia* caratterizzato da gambo piuttosto corto e robusto, pezzatura superiore alla media, macrofillia notevole, buona rusticità, ha però i suoi corimbi colorati in giallo-verdognolo ed è perciò inadatto alle piazze dell'estero che vogliono infiorescenze compatte, regolari, di color bianco o tutt'al più bianco-avorio.

Le *sotto-varietà Chioggiotte* sono tre:

Il *precoc*; il *febbraiese* o *di carnevale* e il *cavolo tardivo* o *di quaresima* che hanno potuto mantenere lo stesso tipo appunto perchè riprodotte distintamente in cattività senza pericolo di ibridazione. Oggi colla diffusione di nuove varietà quali lo *Jesi precoc*, lo *Jesi febraiese* migliorato, il *bianco di Toscana*, ecc. l'ortolano non può

più fidarsi a preparare il seme da sè e deve importarlo ogni anno dai luoghi d'origine.

Il *cavolo* considerato rispetto al calendario della maturazione, essendo l'ultima coltivazione che va a raccolta nell'annata, dovrebbe chiudere la rotazione.

In realtà venendo trapiantato in estate su buona vangatura e ricevendo la concimazione di fondo per tutte le colture del turno, deve considerarsi come coltura da rinnovo e quindi in testa alla rotazione.

Il *cavolfiore* va diffondendosi anche come coltivazione da pieno campo, specialmente dopo l'introduzione dei frumenti precoci Strampelli.

La superficie media complessiva occupata in provincia da questa coltura è di ettari 350 a cui corrisponde una produzione di 3 milioni e mezzo di corimbi, pari ad oltre quintali 62 mila.

La concimazione è quella fondamentale già accennata con 400-500 quintali di spazzature e 3-4 di perfosfato ad ettaro, oltre a leggere nitrature sui trapianti dopo la ripresa.

Il trapianto si fa in agosto-settembre, il raccolto da novembre a marzo.

Nulla di rilevante sulle cure colturali che sono le solite.

Della produzione complessiva solo l'ottava parte viene esportata, il resto si consuma in tutti i mercati delle Venezie ed in parte della Lombardia.



Pianta madre del Cavolfiore da seme.



Verze

Le *Verze* della caratteristica varietà Chioggiotta, possono essere ricordate solo per la pezzatura superba che assumono nelle sabbie, dove rappresentano il terzo prodotto annuale dopo le *cipolle*.

Talune raggiungono dimensioni colossali del peso di 5 e persino 6 chili.

Spesso la produzione supera le richieste e l'ortolano ne approfitta per lasciare nel campo la parte invenduta e sovesciarla col letame al momento della vangatura da rinnovo.

Il sovescio della *verza*, a sollievo di parte della letamazione, è però divenuto pratica quasi comune negli orti delle sabbie.

Si inviano al mercato soltanto gli esemplari più belli in partite standardizzate che spuntano i prezzi migliori, e si lascia nel terreno la merce più scadente che non compenserebbe le spese di raccolta, trasporto e provvigione.

Anche di *verze* si ha una forte produzione che viene smerciata totalmente all'interno.

La sola Chioggia da ottobre a dicembre, ne manda per i mercati delle Venezie oltre 650.000 pari a 1900 tonnellate.

Carciofi

Un cenno fra le coltivazioni più importanti e caratteristiche della plaga meritano pure i *carciofi* che col loro prodotto primaticcio aprono la via ai primi cespiti d'entrata del bilancio orticolo annuale.

I Carciofi, in gran parte raggruppati in *carciofeti* che durano parecchi decenni, od in parte alternati fra le aiuole degli orti, in mezzo alle quali si spostano a periodi assai

più brevi, occupano negli orti stabili della provincia una superficie di ettari 150 con una produzione media di circa 20 capolini per pianta.

Considerato pertanto che il sistema locale di piantamento a m. 1,50 in quadro comporta l'esistenza di circa 6.000 piante per ettaro, di cui 5.500 in normale produzione, risulta un prodotto complessivo di circa 16.500.000 carciofi corrispondenti in peso a q.li 13.500.

La varietà predominante è il *Violetto dell'Estuario* o di *Chioggia* al quale però si vanno aggiungendo oggi varietà meridionali più precoci, capaci anche di due produzioni all'anno, ma di assai minor pregio. La propagazione si fa sempre per carducci o polloni staccati dalle piante madri nel mese di novembre all'atto della rincalzatura invernale. È però preferibile per i carciofeti specializzati a lunga durata, il piantamento dei carducci a maggio, che dà luogo a piante più tardive ma assai più vigorose e longeve.

La concimazione annuale è di solito mista con letame maturo in ragione di 250 quintali per ettaro, perfosfato quintali 4, potassa quintali 1,50 e solfato ammonico o calciocianamide quintali 1,50.

Per carciofeto di nuovo impianto la concimazione letamica va raddoppiata.

I lavori colturali consistono in una o due sarchiature, nella vangatura e rincalzatura autunnale e nella smottatura primaverile.

La rincalzatura o ammottatura che si fa di solito nel mese di novembre, consiste nel creare un buon cumulo di terra a ridosso delle piante dal lato di tramontana per proteggerle dai freddi, previa spollonatura.

I polloni o carducci vengono di solito utilizzati per alimentazione del bestiame.



Verze sulle sabbie.



Nella primavera, al risveglio della vegetazione, si esegue la smottatura, ponendo la terra in pari, e liberando al piede la pianta dai giovani germogli.

La carciofaia entra in produzione a fine marzo.

Nell'aprile si semina a pozzetta in consociazione una varietà di granoturco selezionato dagli ortolani di Chioggia e denominato granoturco vecchio. Questa varietà di mais ha la proprietà di crescere lentamente nel primo periodo fra l'ombra della carciofaia, e di allungarsi rapidamente mano a mano che la carciofaia, esaurendosi, va perdendo le foglie e si dissecca.

A fine giugno, dopo la raccolta degli ultimi capolini, di cui si utilizzano soltanto i ricettacoli carnosì denominati *fondi di carciofo*, si recidono i fusti secchi della carciofaia, ed il granoturco padrone dello spazio a tutto campo, può agevolmente completare il suo sviluppo, e dare a metà settembre il prodotto. In tale epoca la carciofaia è riscoppiata, ed il terreno liberato dagli steli del mais, ritorna a completa disposizione della stessa.

Si calcola che il granturco compensi tutte le spese: sicché il prodotto del carciofo rappresenta l'utile netto.

Il Carciofo non viene esportato e si consuma, ricercatissimo per la sua bontà, in tutte le piazze delle Venezie.

Barbabetoline

Non sarà inutile in questa rapida rassegna dire una parola su questa chenopodiacea, la cui coltura, invero non molto diffusa nelle altre provincie del Veneto, ha per la zona di Pellestrina e di Chioggia una notevole importanza agronomica in quanto si presta ottimamente per la sua precocità ad aprire i turni annuali, abbandonando il terreno in tempo utile per altre svariate coltivazioni.

La varietà è unica a tipo costante: la *rossa tonda primitica* che si semina tra fine gennaio e primi febbraio, a spaglio, a diretta dimora, sulle stesse aiuole in cui troveranno posto in consociazione specialmente i cetrioli.

Succedendo ai cavoli o ad altri prodotti invernali, non riceve che una concimazione parziale, sfruttando in parte le calorie lasciate nel terreno dai suoi predecessori. Tale concimazione consiste in un po' di perfosfato, e qualche leggera nitratura a seconda delle necessità.

Anche per questa pianta l'uso della potassa è negletto mentre sarebbe utilissimo.

Come cure colturali non ha bisogno che del diradamento e di qualche scerbatura.

La raccolta si effettua tra gli ultimi di aprile e tutto maggio, ed il prodotto medio si aggira intorno ai 160 quintali per ettaro.

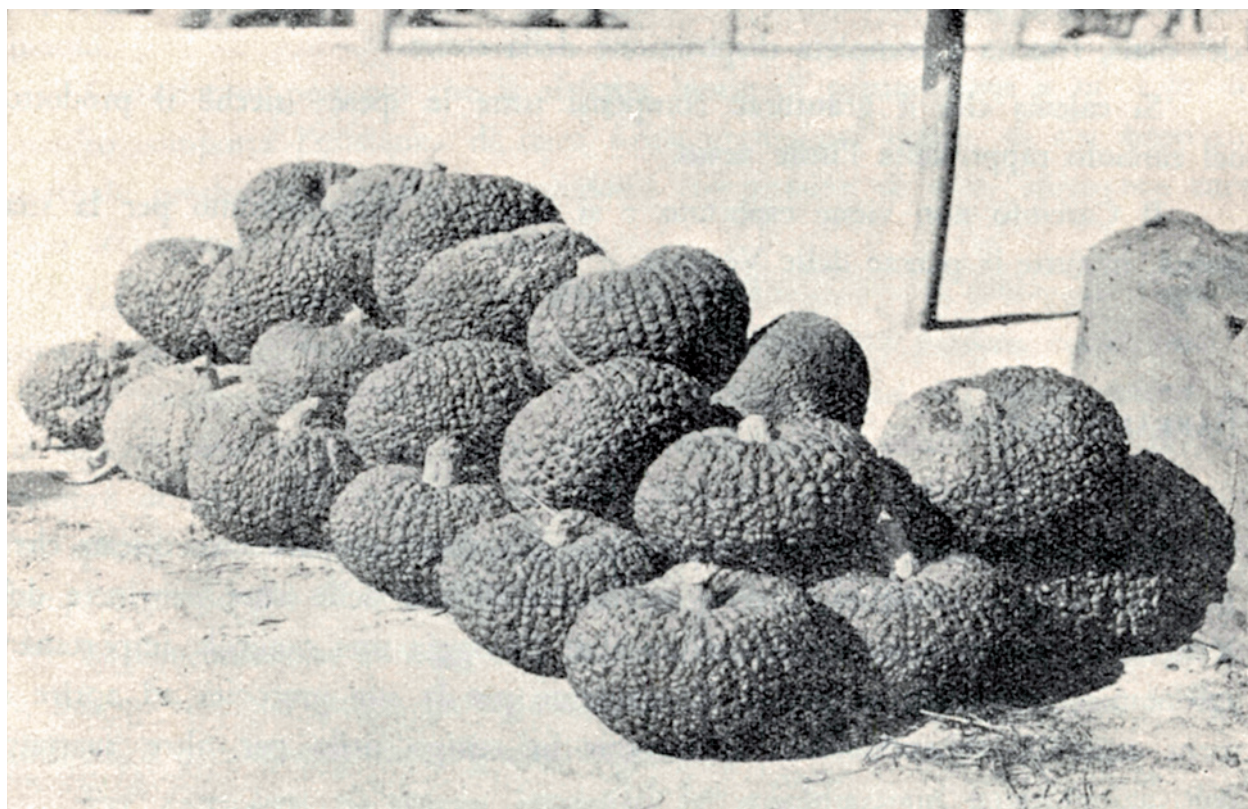
Le piazze di maggiore assorbimento oltre a quelle locali sono Trieste, Fiume, Pola, ecc.

Angurie

Diremo da ultimo una parola sulla coltivazione di questa pianta che, pur essendo prevalentemente coltura da campo, è tuttavia coltivata anche negli orti. Il metodo classico di coltura è in consociazione a granoturco, meloni e cetrioli a tutto campo su strisce di m. 6 di larghezza, separate fra loro da strisce di m. 1.

Lungo l'asse delle prime, alla distanza di m. 6 l'una dall'altra, si preparano le pozzette per il piantamento, ed altrettanto si fa lungo l'asse delle fascie più strette, ma in modo che le pozzette in queste ultime risultino alternate colle precedenti.

In tal modo le ramificazioni, che si dispongono a destra



Zucca barucca di Chioggia.



e sinistra delle pozze, non si accavallano fra loro, ma ognuna trova spazio sufficiente per la propria autonomia, fino al momento in cui tutta l'intera superficie rimarrà coperta dal fogliame.

Ai margini delle fasce strette si semina il granoturco, mentre verso i lati estremi dell'appezzamento a nord-sud-est ed ovest in fasce di spessore variabile da 3 a 6 metri si seminano *cetrioli*, o *fagioli* o *zucche*.

Le varietà più diffuse da noi sono le *Faentine* e le *Ferraresi* entrambe a frutto globoso, grossissimo, polpa rosso-scarlatto assai zuccherina. La concimazione è fatta di solito con 250 quintali di letame ad ettaro, da 3 a 4 quintali di perfosfato e quintali 1,50 di nitrato, somministrato quest'ultimo in tre volte. Nel corso della prima vegetazione si effettuano un paio di zappature e il diradamento.

La semina si fa nel mese d'aprile fino ai primi di maggio.

La raccolta comincia tra la fine di luglio e si protrae fino ai primi di settembre.

Coltivazione in pieno campo

Nelle campagne venete e segnatamente nella provincia di Venezia, forse per l'influenza della mano d'opera specializzata degli orti vicini, vanno sempre più estendendosi in pieno campo: *patate*, *pomodori*, *carciofi*, *batate*, *piselli*, *poconi*, *cocomeri*, *cetrioli*, *cavolfiori*, *crauti*, *cavoli-rapa*, *sedani*, *cicoria catalogna*, *cipolle*, ecc., che trovano buone condizioni di sviluppo nelle terre organiche delle nostre bonifiche.

Patate, *pomodori*, *batate*, *angurie* ed anche in parte i *cetrioli*, succedono di solito all'ultima coltura della rotazione. Non è raro il caso che vengano consociate con granoturco (*angurie*, *carciofi*, *patate*).

I *carciofi*, s'intende, sono fuori rotazione. I *piselli* di semina autunnale seguono le stoppie utilizzate a pascolo dopo il frumento, o qualche erbaio. Così pure i *cavoli cappucci* e *cipolle bianche*.

Cavolfiori, *cavoli-rapa*, *sedani* e *cicorie* seguono invece immediatamente il frumento.

La concimazione cambia a seconda della natura dei terreni, del posto nella successione, dei concimi dati alla coltura precedente e della specie delle piante.

Sulle coltivazioni che vanno al posto delle sarchiate, si danno in generale Q.li 250 di letame, da 4 a 5 Q.li di perfosfato e 1 di nitrato in copertura per ettaro.

Sulle coltivazioni che seguono il frumento, a seconda dei terreni, si fa talora la concimazione mista organica-minerale, ma molto spesso trattandosi di terreni organici-torbose si impiegano soltanto: perfosfato in ragione di Q.li 6, calciocianamide Q.li 1.50, potassa Q.li 1 e nitrato – frazionatamente in copertura – Q.li 1 per ettaro.

Gli orti famigliari nella provincia di Venezia occupano una estensione approssimativa di ettari 960.

Ortaggi di nuova coltura

A merito dell'Istituto Nazionale Fascista per gli Scambi coll'Estero, che ha fornito gratuitamente il seme, e sotto la spinta dell'Orto Sperimentale di Chioggia, che ne ha assunto la sperimentazione dimostrativa, si sta diffon-



Chioggia - Zucche al mercato.



dendo in provincia la *Cicoria di Bruxelles*, prodotto molto apprezzato che viene ad aprire nuove prospettive alle possibilità commerciali dei nostri orti.

Sempre a merito dello stesso Istituto, si stanno diffondendo nuove e pregevoli varietà di piselli; e così pure varietà di *prezzemolo nano* ornamentale *cavolfiori febraresi di Jesi* migliorato.

Considerazioni finali

Se si osservano le coltivazioni ortensi nel quadro generale dell'azione svolta e da svolgersi per il loro miglioramento quantitativo, morfologico, organolettico, salta subito all'occhio una constatazione, ed è: che se molto vi è ancora da fare nel campo della genetica, della selezione, della tecnica culturale, della durata, conservabilità e precocità dei prodotti, della resistenza e delle cure contro le avversità, ecc., un vasto campo d'azione è aperto nei riguardi delle concimazioni, troppo ancora scarsamente diffuse e imperfettamente conosciute nella loro azione generica e nella loro funzione specifica.

L'orticoltura litoranea e lagunare veneta per migliorarsi, non deve innanzitutto ostinatamente cristallizzarsi sulle vecchie colture o varietà, qualora più non rispondano alle esigenze dei consumatori.

Bisogna lanciare sui mercati prodotti bene accettati, di tipo costante ed in serie standardizzata. Altrettanto darsi dei sistemi culturali, che devono seguire la evoluzione della nuova tecnica. A colture nuove, metodi nuovi.

Bisogna conservare con scrupolosa cura le vecchie varietà d'ortaggi di grande rinomanza, e mantenere scrupolosamente le loro caratteristiche tipiche.

I punti principali da seguire sono pertanto:

1. - Selezione genotipica intesa ad eliminare tutti i prodotti d'incrocio e a diffondere soggetti biotipici per fecondazione autogama seguendo linee pure a cui attingere il seme per le propagazioni successive.

La smania delle novità per i colori, la forma, la grandezza delle pezzature in certi prodotti facili all'ibridazione, ha spesso tradito gli ingenui coltivatori.

Non ad altro che alla tendenza di lasciarsi attrarre dall'impressione dei caratteri esteriori di certe varietà non bene conosciute, si deve ad esempio, se la pregevole varietà di Cipolla gialla agostana di Chioggia, imbattibile per la sua lunga serbevolezza, e per pregi meravigliosi di colore e di forma, è colpita da fenomeni di polimorfismo che ne deprezzano il valore commerciale.

Tale varietà oltre ai requisiti commerciali, possiede l'impareggiabile virtù di essere un secondo prodotto ideale per gli orti delle sabbie, compiendo il ciclo evolutivo, dal trapianto alla raccolta, proprio nel periodo che sta fra la raccolta della Patata primaticcia e il trapianto del terzo prodotto (Verze - Cicorie). Sotto questo riflesso è anzi un prodotto insostituibile anche perchè nelle sabbie prospera magnificamente.

Bisogna quindi uscire dal dannoso confusionismo degli incroci e ripristinare la produzione della varietà in purezza di linee.

A ciò sta attendendo l'Orto Sperimentale di Chioggia che vi riuscirà indubbiamente se i coltivatori ne seguiranno l'azione in perfetta disciplina.

Anche sui Cavolfiori sta accadendo qualche cosa di analogo; così nelle Zucche, nei Cetrioli, nei Pomodoro.

2. - Il diminuito potere di assorbimento dei mercati esteri



Consociazioni sotto cannicci e forzatura con gabbie di vetro e ininfossamento di letame.



di esportazione e la crisi che è venuta formandosi in seno ai centri orticoli della provincia, con speciale riguardo a quelli dediti alla produzione di derrate destinate all'estero, quali Chioggia, Sottomarina, Treporti, Cavallino, ecc., ha posto fra i problemi più importanti ed urgenti quello della sostituzione di alcune specie o varietà di ortaggi con varietà e specie qualitativamente più pregiate nelle piazze estere di consumo.

Paesi a orticoltura assai più giovane della nostra, anzi recentissima, e che seppero porsi in grado di orientare le proprie attività verso le più moderne esigenze dei mercati importatori, con razze e varietà di prodotti, e forme produttive e commerciali perfettamente intonate ai gusti dei consumatori, sono riusciti a competere con noi in condizioni assai più favorevoli, contendendoci, con una concorrenza che comincia a dare pensiero, la nostra antica fama.

Alla sostituzione di colture antiche aventi al loro passato una fulgida storia di sistemi divenuti classici, e di maestranze insuperabili, con coltivazioni di nuova introduzione e quindi nuove all'esperienza dell'ambiente, sta provvedendo l'Orto Sperimentale di Chioggia con prove metodiche, obbiettive, serie che già cominciano a dare i loro risultati.

3. - La precocità è un altro punto importante da cui non può prescindere una orticoltura industriale specializzata.

Affrettare il ciclo della vegetazione, o meglio mantenere funzionante il processo vegetativo quando la stagione inclemente ricusa la propria cooperazione alle piante, adottando opportuni sistemi di moderazione termica e di protezione dell'ambiente che non richiedono se non poche cure iniziali a base di diligenza e di avvedutezza, deve essere compito di ogni coltivatore ortolano che voglia sottrarsi in parte alla crisi, contribuendo in pari tempo a mantenere ed accrescere all'interno ed all'esterno il buon nome dei nostri prodotti.

La precocità è un'arma di precisione che richiede appunto diligenza e pazienza. Bene manovrata dagli ortolani di mestiere, che fra le categorie di lavoratori rurali sono quelli che possiedono le più spiccate prerogative per

osservazioni attente e operazioni minute e di dettaglio, può dare risultati economici di grande soddisfazione.

4. - Il miglioramento della tecnica culturale con metodi economici, più semplici, meglio intonati alle rotazioni e alle specie coltivate, è uno dei punti verso cui deve tendere ogni coltivatore previdente.

5. - Ma un argomento di importanza fondamentale sempre all'ordine del giorno per il suo carattere di stretta attualità, è quello delle concimazioni chimiche effettuate generalmente con concetti empirici, semplicisti, tradizionalisti, o tutt'al più coll'immutabile criterio della formula omnibus.

Ben pochi sono gli ortolani che sanno rendersi conto della grande importanza che ha l'apporto, studiato ed applicato caso per caso, degli elementi fertilizzanti fisiologicamente ed economicamente più influenti sulla qualità del prodotto e specialmente sulla quantità agli effetti dei costi di produzione.

Molto spesso si abusa negli azotati a pronta azione facendone addirittura uno spreco irragionevole, mentre si lesina in altre forme altrettanto utili d'azotati, trascurando fosfatici e quasi i potassici, capaci anch'essi in certi casi di prodigi.

Anche nella concimazione mista dove i fertilizzanti minerali, adoperati come elementi integrativi degli organici, dovrebbero sempre sanare le immancabili deficienze del terreno e coprire largamente le esigenze variabilissime delle singole colture in consociazione e in successione nel turno dell'annata, si procede con concetti arbitrari, spesso volte erronei, sempre economicamente dannosi.

Molto c'è ancora da fare in questo campo; non solo da parte dei pratici ma anche da parte della scienza e della tecnica.

Il problema delle concimazioni, nella specializzazione orticola è il più complesso, difficile, delicato ed indubbiamente il più importante: e pertanto non rimane che a formulare voti perchè l'Orticoltura, rompendo ogni indugio, si incammini decisamente verso la soluzione di questo vitale interesse che è fondamento sostanziale di sempre maggiori realizzazioni e di più intensi sviluppi.



GLI ORTI DELL'ESTUARIO VENETO NEL 1929 (*Galimberti C. 1929*)





LA DOMENICA DELL' AGRICOLTORE

VN NUMERO
4 CENT. 20

ABBONAMENTO
ANNO L. 8

AMMINISTRAZ. VIA MOSCOVA MILANO
A CONTO CORR. POSTALE 4

SETTIMANALE ILLUSTRATO
DEL POPOLO D'ITALIA

DIREZ. REDAZ. VIA DANETERIA 15 ROMA
RIPRODUZ. VIETATA

Anno 4 - N. 34

Per la pubblicità rivolgersi esclusivamente all'Unione Pubblicità Italiana Via Bocchetto, 8, Milano e sue succursali Telefoni: 81-527 - 83-479 autogr. 25 Agosto 1929 - VII



Una vasta frana, causata dalla lenta e ostinata azione erosiva delle acque, si è prodotta in un monte della catena dei Pirenei. Enormi macigni travolsero parecchie case ed altre ne danneggiarono



Cavolfiori autunnali, in secondo prodotto dopo frumento. Foto Ravagnan M. - Chioggia
Tratto da (Tamaro D. 1929)



Gigantesco Cavolo cappuccino di Chioggia. Foto Ravagnan M. - Chioggia
Tratto da (Tamaro D. 1929)



LA DOMENICA DELL' AGRICOLTORE

UN NUMERO
CENT. 20

AMMINISTRAZ. VIA MOSCOVA - MILANO
CONTO CORR. POSTALE

SETTIMANALE ILLUSTRATO
DEL POPOLO d'Italia

ABBONAMENTO
ANNO L. 10

DIREZ. REDAZ. VIA VITTORIO VENETO, 7 - ROMA
RIPRODUZ. VIETATA

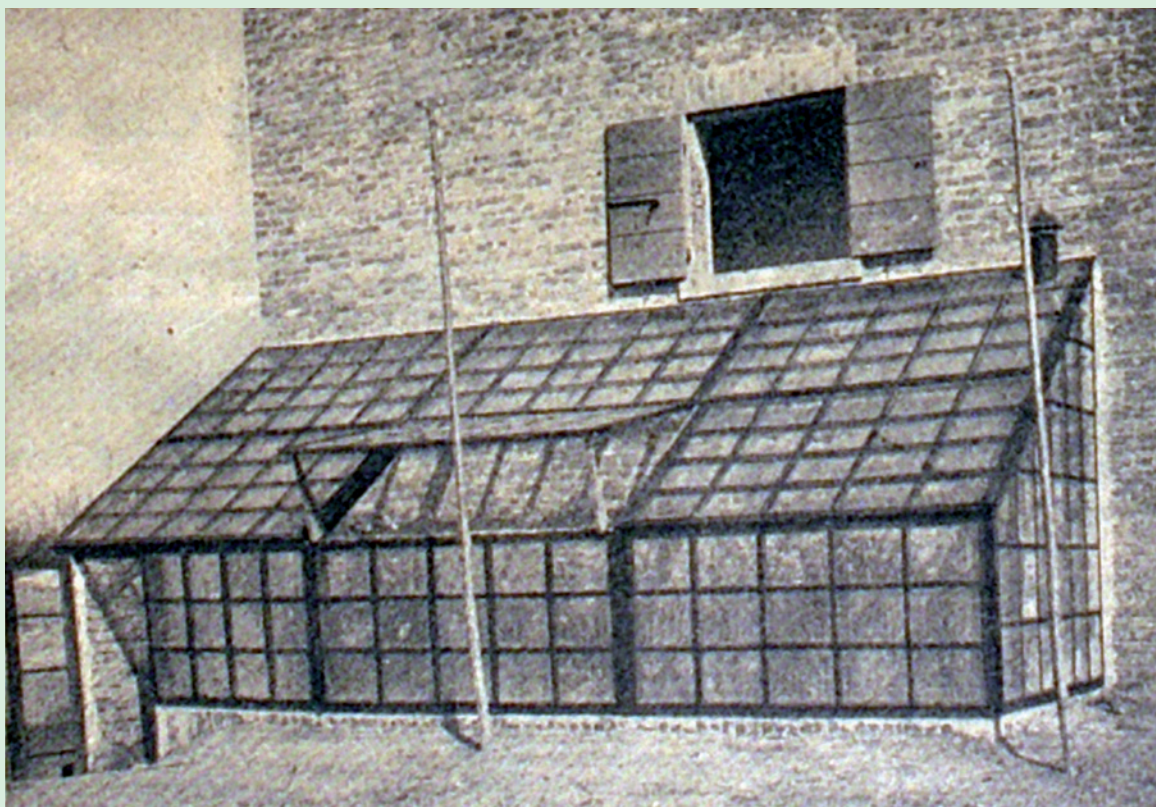
Anno VI - N. 7

Per la pubblicità rivolgersi esclusivamente all'Unione Pubblicità Italiana S. A. Via Bocchetto, 8, Milano e sue succursali. Telefoni: 81-527 81-470 autom.

15 Febbraio 1931 - IX



Sullo schermo di un cinematografo ambulante, in un villaggio rumeno, era proiettata una locomotiva che si avanzava in direzione del pubblico. I presenti che non erano, si vede, troppo pratici del cinematografo, furono presi da uno spavento folle e si diedero alla fuga rovesciando tutto e ferendo perfino alcuni bambini



Serra fredda per la produzione del seme di cavolfiore. (Foto signora Bruna)
Tratto da (Tamaro D. 1929)



Una coltivazione di cavolfiore da seme. Foto avv. Biagini
Tratto da (Tamaro D. 1929)



Cavolfiore di Chioggia. Foto prof. Milani
Tratto da (Tamaro D. 1929)



Dott. Prof. CESARE FORTI

Libero docente nella Scuola di Ingegneria di Milano
Direttore della Federazione fascista Agricoltori di Como

LA

COLTIVAZIONE DEGLI ORTAGGI

Con 296 figure nel testo



TORINO

UNIONE TIPOGRAFICO - EDITRICE TORINESE

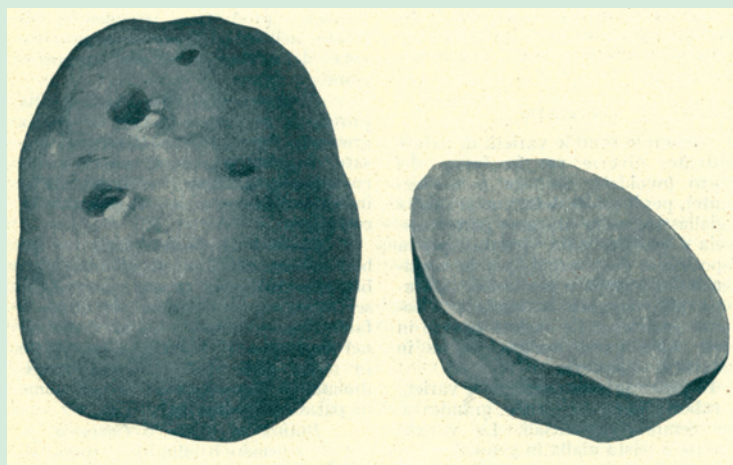
(già fratelli Pomba Librai in Principio della Contrada di Pó - 1796)

1929-VII



Sopra: frontespizio "La coltivazione degli ortaggi", Forti C.1929

Sotto: Carciofo violetto di Venezia **Tratto da (Forti C. 1929)**



Sopra: Copertina "L'Italia agricola", Zago 1929

Sotto: Patata quarantina di Chioggia Tratto da (Zago 1929)



PROF. DOTT. DOMENICO TAMARO

ORTAGGI DI GRANDE REDDITO

TRATTATO
DI
ORTICOLTURA INDUSTRIALE

VOLUME I

PREFAZIONE - INTRODUZIONE - I. ORTAGGI DI GRANDE REDDITO - CARATTERI INDUSTRIALI - II. ORIGINE, DESCRIZIONE, ASSORTIMENTO PER L'ITALIA, DEGLI ORTAGGI DI GRANDE REDDITO - III. ECONOMIA ORTICOLA DELL'ITALIA - IV. RASSEGNA DELL'ORTICOLTURA ITALIANA PER COMPARTIMENTI - V. ORTICOLTURA INDUSTRIALE, ILLUSTRATA CON 25 AZIENDE ORTOFRUTTICOLE.

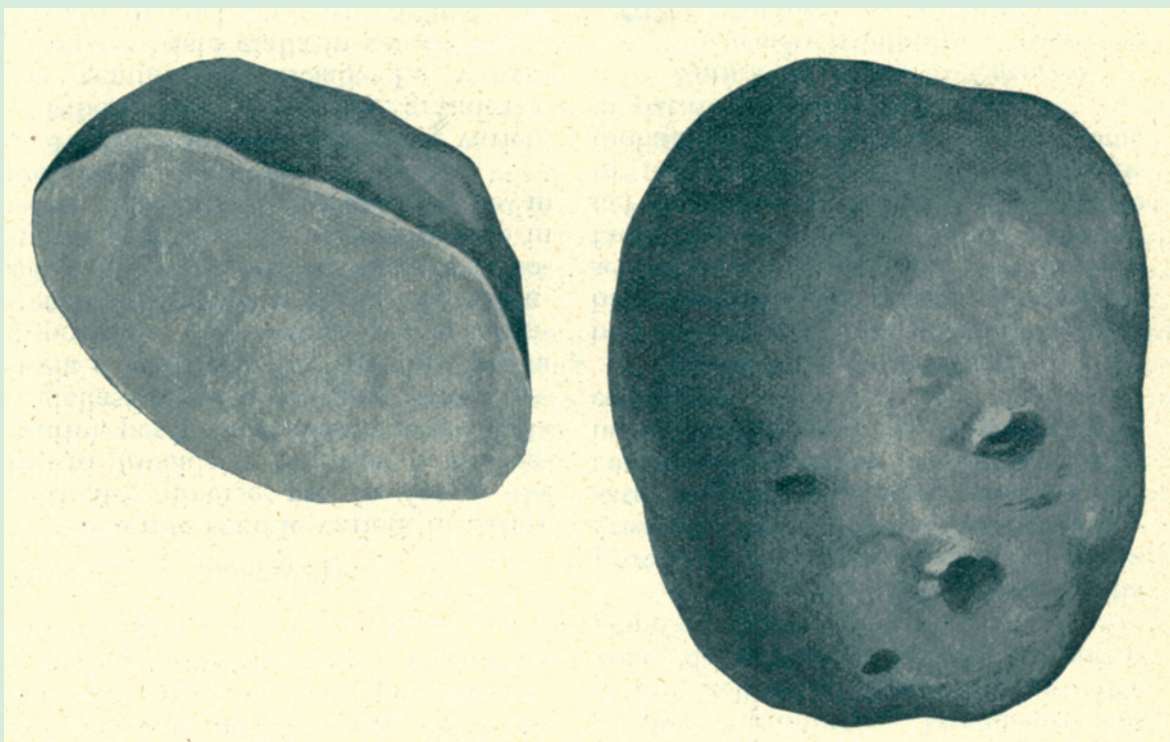
con 366 illustrazioni e XII tabelle



EDITORE — **ULRICO HOEPLI** — MILANO

1937-XV

Frontespizio "Ortaggi di grande reddito", Tamaro D. 1937.



Quarantina di Chioggia. Tratto da (Tamaro D. 1937)



Cavolo di Chioggia favorito dal Signor Sartori di Ariano Polesine. Tratto da (Tamaro D. 1937)



Carciofo violetto di Venezia. Tratto da (Tamaro D. 1937)



BIBLIOGRAFIA

- Anonimo 1889 – *L'orticoltura nell'estuario veneto*, L'Italia Agricola – n. 2 - 20 aprile 1889, Milano
- Anonimo 1933¹ – *Disegno ultima di copertina*, La Domenica dell'Agricoltore – 8 gennaio 1933, Milano
- Anonimo 1933² – *Ortaggi da gran coltura: il finocchio*, La Domenica dell'Agricoltore – n. 36 - 3 settembre 1933, Milano
- Bordiga O. 1887 - *Esposizione regionale orticola di Venezia*, L'Agricoltura meridionale n. 22 – 16 novembre 1887
- Forti C. 1929 – *La coltivazione degli ortaggi*. Unione Tipografica Editrice Torinese - Torino
- Galimberti C. 1929 – *Gli orti dell'estuario veneto*, L'Italia Agricola – n. 6 – giugno 1929, Milano
- Gallimberti C. 1937 – *Orticoltura litoranea e lagunare nella zona di Chioggia*, Per l'orticoltura delle tre venezie, Volume 24 - Roma
- Tamaro D. 1929 – *I cavoli di gran reddito*, La Domenica dell'Agricoltore – n. 34 - 25 agosto 1929, Milano
- Tamaro D. 1931 – *Come si produce il seme di cavolfiore*, La Domenica dell'Agricoltore – n. 7 – 15 febbraio 1931, Milano
- Zago f. 1929 – *Coltura della patata per prodotti precoci*. L'Italia Agricola n. 6 1929 - Piacenza



RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

BIONET è l'acronimo del Programma riguardante la Rete regionale per la biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto avviato dalla Regione del Veneto per il periodo 2017 - 2022. Gli 11 partner del Programma sono Veneto Agricoltura (coordinatore dell'attività), la Provincia di Vicenza – Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria “N. Strampelli” di Lonigo (VI), il CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, l'I.I.S. “Antonio Della Lucia” di Feltre (BL), l'I.I.S. “Duca degli Abruzzi” di Padova, l'I.S.I.S.S. “Domenico Sartor” di Castelfranco Veneto (TV), l'I.I.S. “Stefani-Bentegodi” sede di Buttapietra (VR), l'I.S.I.S. “Alberto Parolini” di Bassano del Grappa (VI), l'I.I.S. “8 Marzo - K. Lorenz” di Mirano (VE) e il “Viola Marchesini” I.T.A. “O. Munerati” di Rovigo.

Le priorità del Programma sono la conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario e alimentare a rischio di estinzione o di erosione genetica oltre alla loro registrazione negli appositi registri.

Per raggiungere questo obiettivo il Programma BIONET ha attivato, tra l'altro, un gruppo di lavoro per realizzare un'indagine documentale e iconografica sulle biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto.

Negli ultimi anni si è infatti persa una parte della “memoria storica” di tante produzioni agricole molte delle quali sono comunque ancora presenti nella nostra regione. Il materiale genetico delle vecchie varietà/razze lo ritroviamo commercializzato in mercati locali, in aziende biologiche e a volte conservato anche da agricoltori custodi improvvisati o collezionisti appassionati. Per recuperare questa biodiversità nascosta il Programma BIONET ha avviato un'attività di acquisizione della documentazione storica e un monitoraggio del territorio per riscoprire quanto ancora è conservato nelle nostre campagne e negli orti domestici.

Questa iniziativa è condivisa da Veneto Agricoltura con gli Istituti Agrari partner (uno per ogni provincia veneta) mentre per la documentazione storica ci si avvale del supporto della Biblioteca internazionale “La Vigna” di Vicenza.

L'indagine storica permette di realizzare una esposizione ordinata di fatti e avvenimenti del passato quali risultano da un'indagine critica. In questo modo è possibile stabilire l'autenticità di una determinata risorsa genetica e la sua presenza nel territorio regionale. L'individuazione e il riconoscimento delle varietà/razze permetterà l'iscrizione negli appositi registri nazionali.

I documenti e le informazioni qui riportate sono da considerarsi come una parte delle informazioni necessarie per la registrazione delle diverse varietà/razze venete di interesse agricolo e alimentare. Questo lavoro non vuole essere esaustivo ma contribuire alla conoscenza della storia e delle tradizioni regionali relative alla biodiversità agraria.



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE - L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

BIONET

RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO



METODOLOGIA PER LA RILEVAZIONE DEL RISCHIO DI ESTINZIONE E MINACCIA DI ABBANDONO/EROSIONE GENETICA PER I CEREALI DI INTERESSE AGRICOLO E ALIMENTARE



Metodologia per la rilevazione del rischio di estinzione e minaccia di abbandono/erosione genetica per i cereali di interesse agricolo e alimentare del Veneto

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-200-7



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE - L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

BIONET

RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO



RECUPERO DI VARIETÀ ANTICHE DELLA FRUTTICOLTURA VERONESE



Recupero di varietà antiche della frutticoltura veronese

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-199-4



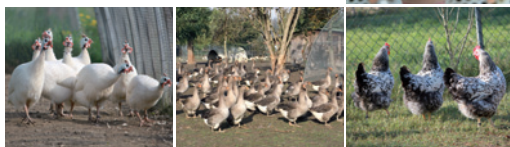
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE - L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

BIONET

RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO



METODOLOGIA PER LA RILEVAZIONE DEL RISCHIO DI ESTINZIONE E MINACCIA DI ABBANDONO/EROSIONE GENETICA PER GLI AVICOLI DI INTERESSE AGRICOLO E ALIMENTARE DEL VENETO



Metodologia per la rilevazione del rischio di estinzione e minaccia di abbandono/erosione genetica per gli avicoli di interesse agricolo e alimentare del veneto

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-198-7



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE - L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

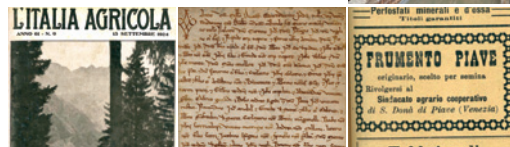
BIONET

RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO



LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA INDAGINE BIBLIOGRAFICA E ICONOGRAFICA

AL FINE DI STABILIRE L'AUTENTICITÀ DI UNA RISORSA GENETICA AGRARIA LOCALE, LA SUA PRESENZA IN UN DETERMINATO COMPARTIMENTO E LE CONNESSIONI CON LA REALTÀ AGRICOLA DEL TEMPO

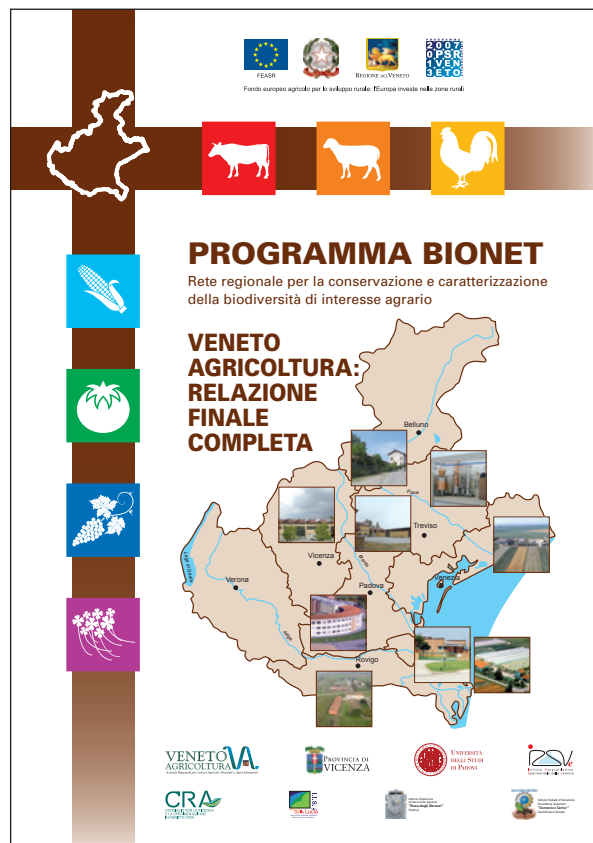


Linee guida per una corretta indagine bibliografica e iconografica

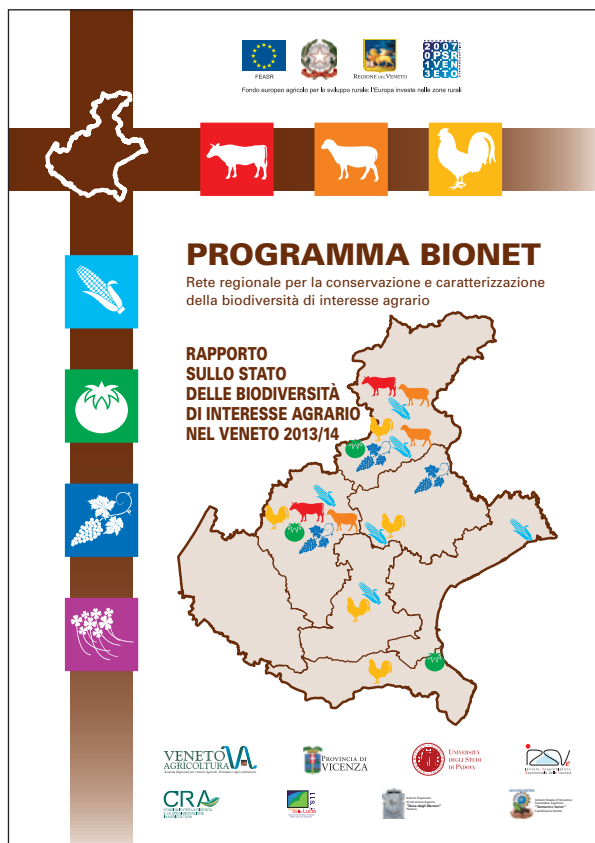
AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-197-0



**Biodiversità di interesse agrario e alimentare
Protocolli di conservazione in Veneto**
AA.VV. | 2018 | libro | ISBN 978-88-6337-186-4



Veneto Agricoltura: Relazione finale completa
AA.VV. | 2014 | on line | ISBN 978-88-6337-140-0



**Rapporto sullo stato delle biodiversità di interesse
agrario nel Veneto 2013-2014**
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-138-3



**Praterie seminaturali ricche di specie nella pianura
veneta: distribuzione territoriale e possibilità di
conservazione – Gruppo di lavoro foraggere**
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-132-1



Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro viticolo

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-136-9



Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro orticolo

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-135-2



Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro cerealicolo

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-134-5



Conservazione e caratterizzazione delle razze avicole venete – Gruppo di lavoro avicoli

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-133-8



Conservazione e caratterizzazione delle razze ovine venete – Gruppo di lavoro ovini

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-132-1



Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro bovini

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-131-4



Relazione finale di sintesi

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-140-6

