

bubble's

24

DI
PAOLO VALENTE

LAV

Ci sono persone che grazie alla loro passione e alla dedizione riescono a costruire patrimoni di incommensurabile ricchezza culturale che poi, per spirito filantropico, lasciano alla collettività affinché tutti ne possano giovare.

Gli anni Settanta videro una forte espansione della collezione grazie a contatti con esperti, editori e biblioteche. La sua voglia di condividere questo enorme patrimonio librario lo portò, nel 1981, a donare circa 12.000 volumi e il palazzo Brusarosco, scrigno del suo tesoro inestimabile, al Comune di Vicenza, a patto che dopo la sua morte nulla andasse disperso.

TGN

Una di queste persone è stata Demetrio Zaccaria.

Nato a Vicenza nel 1912, Demetrio ha avuto una vita ricca e avventurosa: dalla carriera militare a quella imprenditoriale in differenti ambiti e Paesi fino al rapporto con la terra e con il vino al quale si è appassionato a metà degli anni Sessanta. Il desiderio di conoscere a fondo la materia lo ha portato a costituire, gradualmente, un vasto e prezioso patrimonio librario.

A

Nacque così il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale "La Vigna" che Demetrio guidò fino alla sua morte nel 1993. Istituto culturale e di documentazione, è specializzato nelle scienze agrarie e civiltà contadina e in particolare su viticoltura ed enologia con una ricca sezione dedicata anche alla gastronomia.

La Biblioteca, che nel 1993 poteva contare su un patrimonio di 30.000 volumi, oggi ha disposti in bell'ordine nei suoi scaffali circa 62.000 volumi, dal XV secolo ai giorni nostri. Nel 2020 è stata dichiarata di eccezionale interesse culturale dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali.

FONDO CAPRONI



La trasformazione giuridica della Biblioteca in Fondazione è il prossimo passo nella storia di questa istituzione. Questo consentirà, come ci conferma il presidente Remo Pedon, “un allargamento ad altri enti, istituzioni o enti privati che avranno la possibilità di diventare soci. Un passo importantissimo sotto tanti profili, non ultimo, anche quello economico”. Attualmente i maggiori fruitori della Biblioteca sono gli studiosi che possono avvicinarsi di numerosissimi volumi di grande interesse; poi ci sono gli studenti che trovano materiale anche per le loro tesi di laurea. Infine, numerosi imprenditori sono interessanti a informazioni e notizie circa vitigni o aree viticole. Da non trascurare tra gli utenti anche i molteplici chef attratti dalla sezione dedicata alla gastronomia. La Vigna, infatti, dispone di circa 11.000 volumi di ricette; anche cuochi stellati hanno fatto ricerche per prendere spunti o trovare ispirazione su ricettari antichi di qualche centinaio di anni. Nonostante la collaborazione con biblioteche estere e numerosi testi in altre lingue, i fruitori rimangono per la maggioranza italiani. Con l'istituzione della fondazione il presidente auspica che si possa fare promozione anche fuori dai confini nazionali in quanto “la biblioteca deve essere un patrimonio del mondo e non solo del luogo che la ospita”.

Per raccontare e celebrare la storia e la vita di Demetrio Zaccaria è stato realizzato un docufilm di circa 50 minuti per la regia di Manuela Tempesta e la narrazione scenica dell'attore Gianmarco Tognazzi. Sarà diffuso attraverso canali televisivi e reso disponibile su piattaforme on-line.

La Biblioteca, nel corso degli anni ha ricevuto numerosi lasciti, tra i quali, molto interessante è quello effettuato della famiglia Laverda che, da fine Ottocento e fino ai primi del Millennio, ha prodotto macchine agricole e moto. L'oggetto della donazione è stato l'archivio Storico Pietro Laverda costituito da tantissimo materiale fotografico e filmato che offre uno spaccato della vita quotidiana della gente lungo tutto il “Secolo corto”, il Novecento.



Michele Savonarola

Philippo Sachs

Libretto de lo Excellentissimo physico
z maestro Michele Savonarola: de
tutte le cose che se manzano comuna-
mente: quale sono contrarie z quale
al proposito: z como se apparecchia-
no: z di quelle se beueno per Italia: e
de sei cose non naturale: z le regule p
cōseruare la sanita de li corpi huma-
ni. Con dubij notabilissimi. Noua-
mente Stampato.

Sum gratia et priuilegio.

VENETIA, 1515

PALA ZZO BRU- SA- RO- SCO

L'edificio, la cui origine risale al XV secolo, è stato ristrutturato nel 1833 per volontà dell'allora proprietario Orazio Brusarosco che ne rifecce il portico e la facciata. Vari passaggi di proprietà si susseguirono fino ai primi anni Sessanta quando Ettore Gallo, avvocato e docente universitario vicentino, vi stabilì la propria abitazione e lo studio professionale affidando i lavori di ristrutturazione al noto architetto veneziano Carlo Scarpa che intervenne lasciando un segno profondo della sua architettura soprattutto nell'appartamento all'ultimo piano che si distingue in particolar modo per l'altissima qualità spaziale.



ALCUNI TRA I TESTI PRESENTI A LA VI- GNA

Pubblicato nel 1596 da Andrea Bacci, il *De naturali vinorum historia* è il testo più importante mai stato scritto sull'enologia. Vi si trova una descrizione delle varietà di viti, delle tecniche viticole ed enologiche, dei metodi di conservazione dei vini con le loro caratteristiche. Sono analizzati circa seicento vini che il Bacci descrive in base al territorio e alle tradizioni locali.

Di carattere gastronomico l'*Opera* di m. Bartolomeo Scappi, cuoco di papa Pio V. Il testo, del 1596, dopo aver analizzato il mestiere del cuoco con le doti richieste e le mansioni descrive una serie di menù per tutti i mesi dell'anno con quasi mille ricette ben dettagliate e accompagnate da consigli per facilitarne l'esecuzione.

È considerato il primo trattato di gastronomia moderna nel quale emerge anche l'importanza del gusto.

Il *Liber ruralium commodorum* di Pietro De Crescenzi, di cui "La Vigna" conserva un raro incunabolo stampato a Strasburgo nel 1486, descrive per la prima volta tutte le attività rurali da gestire nelle corti del XIII secolo, approfondendo anche la viticoltura con un trattato sugli alberi. Inoltre, cita sia vitigni scomparsi che quelli ancora utilizzati oggi.

Il *Trinciante* di M. Vincenzo Cervio, del 1581 di cui "La Vigna" conserva un'edizione del 1622, tratta dell'arte di tagliare le vivande. Il *Trinciante* era protagonista dei banchetti e stupiva i commensali con gesti teatrali e scenografici. Il trinciante doveva essere di nobile origine, di bell'aspetto, "di modesto parlare, ardito, ma non presuntuoso".

Il *Bacco in Toscana* di Francesco Redi, di cui la Biblioteca possiede 63 delle 82 edizioni conosciute, è un componimento poetico che celebra i vini toscani. Bacco, il dio del vino, è immaginato passare in rassegna i vini della Toscana e alcuni altri di grande qualità e rinomanza. La lista terminava con il migliore, il Montepulciano che, "per altissimo decreto", veniva proclamato "d'ogni vino il re".

Nel *De salubri potu dissertatio* del 1622 il medico di Francesco Scacchi descrisse, per la prima volta, il metodo utilizzato per spumantizzare il vino in bottiglia, circa cinquant'anni prima che Dom Perignon iniziasse a praticarlo.

