

LES MERVEILLES DU MONDE: 140 CATERPILLAR E PENNELLI

Carissima Compagnia Gongolante,

non ci crederete ma, mentre dalla loro nascita i consorzi di bonifica si sono occupati di eliminare le aree umide, dall'inizio di questo secolo si danno da fare per crearle.

Finché si è trattato di lavorare su cave senili di argilla (Oasi Lycaena, cave di Noale) o di creare aree golenali per la fitodepurazione lungo scoli e rii in mezzo ai campi (Rio Storto, Rio Sant'Ambrogio, rio San Benedetto, Rio Desolino) nessuno ha avuto gran che da ridire, ma le cose sono cambiate quando ci si è avvicinati ai centri abitati.

Creare un'area umida a ridosso di un abitato non è popolare perché l'associazione con l'anofele è immediata e nessuno vuole avere le zanzare come vicine di casa e, anche visivamente, non è un bello spettacolo vedere i caterpillar scavare bei campi coltivati per trasformarli in vasche poco profonde di acqua quasi stagnante.

Paolo Cornelio del Consorzio di Bonifica Acque Risorgive mi ha portato a Peseggia a vedere uno di questi interventi all'incrocio fra via Verdi e via Nuova Moglianese-Peseggia perché durante gli scavi è emersa una palificata, probabilmente paleoveneta, che ha attirato sul posto squadre di archeologi armati di pennelli.

Quando siamo andati noi purtroppo gli archeologi non c'erano perché era pomeriggio e gli studiosi vanno solo al mattino, almeno così ci ha detto un caposquadra contrariato dal ritardo nei lavori imposto dai pennellatori di zolle.

Il resto dell'area sembra proprio un cantiere con tanti mezzi e tanto fango



ed in mezzo, a dividerla un fosso



che si vede su Google

<https://www.google.it/maps/@45.5671097,12.1792072,562m/data=!3m1!1e3?hl=it&authuser=0>

Dell'altro fosso ortogonale al primo è rimasto il tratto verso destra



mentre il primo tratto a sinistra è stato interrato



per far passare le macchine operatrici.



E' già stata scavato un laghetto con un'isola al centro



e con la terra scavata sono stati realizzati gli argini sul lato ovest



e sul lato est lungo via Verdi



mentre sul lato nord i camion da movimento terra stanno ancora portando il materiale necessario.



In fondo a via Verdi, quasi a ridosso del passante



un'altro scavo è stato, invece, già completato con la creazione di due vasche una lungo via Verdi



e una parallela più interna



che denunciano la tendenza degli escavatoristi a fare un lavoro regolare e geometrico.

Anche qui c'è, per il momento, solo fango e acqua in contrasto con la coltivazione di radicchio coperto da teloni di nylon (eravamo in gennaio)



orlato da un piccolo fosso dove nuotano piccoli gamberi neri.



Paolo ci ha portato a vedere come si trasforma l'ambiente dopo che si è provveduto all'impianto delle essenze vegetali, come ad esempio il giunco



o il cariceto a poca distanza su via Ariosto lungo il Passante.



Le canucce che vedete piantate lungo la duna artificiale segnalano l'esistenza di un albero e contribuiscono a contrastare la tendenza dei giardinieri a rasare tutto il rasabile arrivando alle volte sino al bordo dei bacini che hanno bisogno, invece, di una fascia di rispetto di almeno un metro.



Quando sopravviene l'imbrunire tutto cambia, sfuma l'intervento umano, le cannuce non si vedono più e l'ambiente appare del tutto naturale e primordiale.



La prossima settimana, avendo esaurita la documentazione fotografica acquisita prima del blocco delle attività e della circolazione, in attesa che si possa riprendere ad "andare a vedere" e documentare il fiume Dese, vi proporrò per tre settimane un breve ciclo articolato in tre mail dedicate la prima alla ex Azotati di Porto Marghera, la seconda alla ex torre di raffreddamento Van Iterson e la terza alla mostra su Porto Marghera, curata da Giorgio Sarto, e visitabile all'interno della torre medesima.

Basi grandi e buon capodanno della lentezza.

Carletto da Camisan diventato venexian metropolitan

La Compagnia Gongolante aderisce al **capodanno della lentezza in programma lunedì 4 maggio 2020** indetto dall'associazione l'Arte di vivere con lentezza, per ripartire bene <http://www.vivereconlentezza.it/articolo/festina-lente-giornata-della-lentezza-2020>

In particolare chiedo alle/i Gongolanti di fare lunedì 4 maggio il pane e di mandare le foto della preparazione che, come tutti sappiamo, richiede pazienza e amore.

Per aiutare i neofiti allego la ricetta di Gigi D'Anna, Dio o chi per Lei sempre lo benedica, (il pane del capodanno della lentezza 2020), che da quarant'anni fa il pane tutti i sabati, e cinque foto, sempre fatte da Gigi, (1-6) utili come tutorial.

Il pane del capodanno della lentezza 2020

Ricetta di Gigi D'anna

Mescolate in un recipiente di vetro o d'acciaio inox capiente (rispetto al volume iniziale, la pasta può più che raddoppiare) la farina o la miscela di farine che preferite (una buona miscela è fatta per 3/4 da semola di grano duro o rimacinata e da 1/4 di farina di grano tenero "0" oppure "00"), aggiungete il sale (poco, fa male ed è pure un ritardante della lievitazione), 2-3 cucchiaini di olio e.v. per ogni kg di farina, mescolate bene.

Aggiungete due cucchiaini di lievito madre diluito con una tazza di acqua tiepida (oppure un cubetto di lievito fresco sciolto in acqua tiepida, oppure 20g di lievito secco, sempre sciolto in acqua tiepida, ma insieme a mezzo cucchiaino di zucchero) e impastate, aggiungendo ancora acqua tiepida, fino ad ottenere un impasto appiccicoso.

Coprite con uno strofinaccio asciutto e mettete in luogo riparato (ottimo il forno spento e chiuso). A seconda della temperatura ambiente, l'impasto raddoppierà in un tempo compreso tra le 3 e le 6 ore.

A questo punto reimpastate aggiungendo qualche cucchiaino di farina, finché l'impasto non smette di essere appiccicoso e, fatte le forme da infornare (meglio se già dentro le teglie da mettere in forno), praticate dei tagli a croce o a griglia, e rimettete a lievitare.

A lievitazione avvenuta (occorreranno almeno un paio d'ore), scaldate il forno a 250°C o più e infornate.

Tenete in forno dai 30 ai 40 minuti, o finché uno stecco inserito all'interno non esca appena umido.

Appena possibile, sformate e mettete le pagnotte su una griglia e coprite con uno strofinaccio pulito. Quest'ultimo atto serve a impedire che la condensa dell'umidità contenuta faccia ammolare la parte esterna.



Vi rimando alla mail straordinaria di mercoledì notte in cui vi darò conto di tutte le foto del pane del capodanno della lentezza che mi perverranno sicuramente numerose.