

**ANBI
VENETO**
UNIONE REGIONALE CONSORZI GESTIONE
E TUTELA DEL TERRITORIO E ACQUE IRRIGUE

CONSORZIO DI BONIFICA



VENETO ORIENTALE
San Donà di Piave - Portogruaro

ISTITUTO COMPRENSIVO "IPPOLITO NIEVO"
SCUOLA PRIMARIA "GIANNINO ANCILLOTTO"
CLASSE V A
INSEGNANTE CATERINA PATTI

SAN DONA' DI PIAVE: FOSSI, CONSORZI E RICETTE

A CURA DI
TOMMASO FERRONATO E GABRIELE PASETTI



COSA SONO I CONSORZI E QUAL È LA LORO FUNZIONE

I **ConSORZI di bonifica** presenti nel territorio veneto operano nel settore della difesa del suolo e della gestione delle risorse idriche.

I Consorzi sono attivi sul territorio per **BONIFICARE** cioè rendere buono il terreno sul quale viviamo, che vuol dire asciugare dall'acqua le terre in modo che possano esser coltivate e sulle quali si possa costruire le case.

Questo è stato reso possibile attraverso la costruzione di: **canali, argini, paratoie, impianti idrovori.**



La **rete di canali** serve per raccogliere e convogliare altrove le acque delle aree da bonificare.

Gli **argini** servono per contenere il corso delle acque di un fiume ed impedisce che straripino.

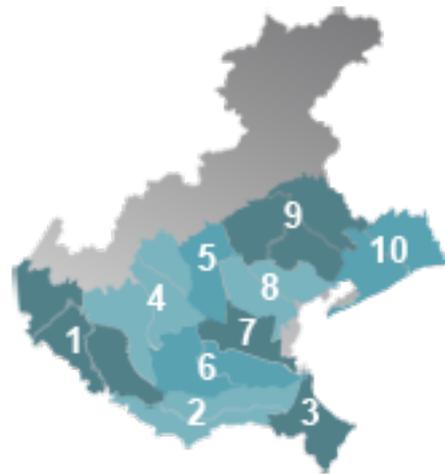
Le paratoie impediscono l'afflusso delle acque esterne.

Le **idrovores** sono un tipo di pompa usata per assorbire ed asportare grandi masse d'acqua, che vengono spostate dalla terra dentro i canali, alcuni naturali, alcuni fatti dall'uomo. Così queste acque sono poi buttate ai fiumi e poi in mare.

Le idrovore sono utilizzate perciò per opere di bonifica e in casi di alluvione.

Per una migliore organizzazione e controllo su tutta l'area veneta, sono stati creati **dieci** Consorzi di Bonifica:

1. Veronese
2. Adige Po
3. Delta del Po
4. Alta Pianura Veneta
5. Brenta
6. Adige Euganeo
7. Bacchiglione
8. Acque Risorgive
9. Piave
10. Veneto Orientale
11. LEB



LA FUNZIONE DEI CONSORZI È QUELLA DI:

- Promuovere una maggiore consapevolezza del ruolo dell'attività di bonifica nell'ambito degli interventi diretti alla tutela, difesa e valorizzazione del territorio.
- Effettuare una manutenzione continua dei canali e degli argini.
- Migliorare lo stato dei canali e degli argini così che l'acqua possa scorrere all'interno dei canali senza impedimenti.
- Pulire periodicamente i canali e gli argini dalle erbe infestanti o dal fango accumulato.
- Sistemare eventuali frane.





Nello specifico il san donatese appartiene al



“CONSORZIO DI BONIFICA VENETO ORIENTALE”

Limiti del comprensorio:

- a est fiume Tagliamento;
- a sud dal Mar Adriatico;
- a ovest dalla laguna di Venezia, canale Fossetta, Fossalta di Piave centro, argine S. Marco fino a Zenson di Piave centro;

- a nord dal confine fra la Regione Veneto e la Regione Friuli Venezia Giulia e il confine con il limitrofo Consorzio di Bonifica Piave.

STORIA DEL CONSORZIO VENETO ORIENTALE

Alla fine degli anni '60 lo sviluppo della agricoltura, degli insediamenti urbani, l'esigenza di potenziare e rimodernare gli impianti portarono i Consorzi di bonifica a fondersi in un unico Ente operante sull'intero comprensorio.

Tale Ente è stato costituito nel 6 marzo 1972 e denominato Consorzio delle Bonifiche del Basso Piave.



L'ultima trasformazione del quadro organizzativo è del 12/2009 ha fatto sì che oggi vi sia un unico Consorzio "Veneto Orientale" impegnato nell'attività di potenziamento e ammodernamento del complesso sistema di opere realizzato, la cui costante manutenzione ed il continuo esercizio costituiscono una imprescindibile condizione per la tutela dal rischio idraulico di tutti gli insediamenti e le attività che nel frattempo sul territorio del Veneto orientale hanno avuto sviluppo.



C'ERA UNA VOLTA IL FOSSO...

Il territorio in cui viviamo non è sempre stato così. Una volta era coperto da paludi e acquitrini che coprivano la maggior parte del territorio, ciò perché il nostro paese si trova per la maggior parte poco sotto il livello del mare.

Tale situazione, rendeva poco salubre l'ambiente in cui si viveva e vi era la presenza di malattie come la malaria che decimava la popolazione.

Agli inizi del 1900 si cominciò a bonificare il nostro territorio si capì subito, che per avere i campi asciutti, si dovevano costruire molti fossi e canali molto ampi.

Una volta i fossi venivano costruiti solo con la forza delle persone usando badili e carriole; queste persone si chiamavano scariolanti.

In quei tempi non c'erano le macchine in aiuto.



I fossi e i canali fin dai tempi più lontani hanno sempre avuto una funzione importantissima per la vita delle colture dei campi.

Nel periodo delle piogge, l'acqua caduta in abbondanza nei campi veniva portata via attraverso i fossi che la scaricavano sui canali e via via fino al mare. I campi, quando erano molto estesi, venivano suddivisi da piccoli canaletti chiamati in dialetto veneto "Gavini", che ricevevano l'acqua non assorbita dal terreno e la convogliavano nei "fossi".

Una volta i fossi avevano anche la funzione di dividere le varie proprietà terriere.

Un'altra importante funzione che hanno sempre avuto i fossi è quella di portare l'acqua per irrigare le campagne nel periodo estivo. Spesso le coltivazioni venivano suddivise in "prese" separate da fossi costruiti ad una distanza di massimo 30 o 50 metri.

La pulizia dei canali avveniva a cura dei contadini proprietari del fondo e consisteva nell'eliminare l'erba che cresceva sia ai margini che all'interno. L'arnese utilizzato a tale scopo era il "falcetto" e l'erba, dopo essere stata seccata, veniva utilizzata come foraggio per le mucche.

Sulle sponde dei fossi cresceva una vegetazione molto varia e spontanea.



Successivamente i contadini iniziarono a piantare le cosiddette siepi formate da:

pioppi (talpone), robinie (gasie), olmi, platani, salici (selgheri), corniolo (sanguanea), rovi (roe); più rari gli alberi da frutto: susini, noccioli, ciliegi.

Si trovava anche l'erba palustre (strame) usata per impaginare le sedie.

I salici ed i platani erano tagliati a capitozzo, cioè mozzati ad un'altezza di circa un metro, in modo che ramificassero e potessero fornire pali (atoe) da utilizzare come sostegno ai vigneti, o come manici per gli attrezzi (per badili, rastrelli, forche, vanghe) ed anche come legna da ardere, insieme alle ramaglie.



I rami dei salici gialli (strobe o venchi) erano utilizzati al posto degli spaghi per legare le viti ai pali, per legare le fascine di legna che forniva la siepe, ecc.

Le robinie e gli olmi fornivano legna più dura ed erano usati nei manici di picconi, di accette, come denti di rastrello.

Il corniolo ed i salici gialli erano utilizzati per creare cesti. Tra l'autunno e l'inverno i contadini curavano le siepi (far sieza), eliminando le sterpaglie e tagliando i pali.

C'è un detto per questa attività "Sant'Agnese el vento va su pae sieze, se e sieze no e xe fate el vento va su par e cuaeate" che significa : Se per Sant'Agnese (il 21 Gennaio) il contadino non aveva ancora provveduto alla pulizia della siepe, il vento lo svegliava, soffiando freddo sul sedere dello scansafatiche.

Si provvedeva anche alla pulizia del fosso dalle foglie ed anche all'eventuale scavo dello stesso, che veniva fatto a mano.

In inverno, l'acqua dei fossi si ghiacciava molto più spesso di oggi e così i bambini andavano con lo slittino a "risoear" oppure a pattinare con gli zoccoli che avevano inchiodato sul fondo dei chiodi a testa larga e tonda.

Un altro gioco nel fosso era battaglia navale. Si costruivano dei modellini di navi da guerra che venivano affondate con zolle di terra.

Insomma, il fosso, era un luogo pieno di vita, grazie agli alberi ed all'acqua che vi scorreva.



Era praticata la pesca del luccio (che d'inverno stava immobile sotto il ghiaccio e si poteva pescare rompendo il ghiaccio e prendendolo con le mani; d'estate invece si pescava con un ramo di salice usato a mo' di lazo), dell'anguilla, di vari anfibi (rane, raganelle, rospi, tritoni).

In primavera si poteva creare un allevamento di girini, sbarrando il fosso con una diga di terra che veniva spazzata via dalla prima pioggia abbondante o più frequentemente dal badile dei contadini: era un fosso di scolo e quindi l'acqua doveva defluire.

C'erano bisce (che si cibavano degli anfibi), orbettini e topolini.

Sulla siepe nidificavano i merli ed i passeri (gioia per i ragazzi che andavano a nidi), si trovava il martin pescatore, il cuculo, l'usignolo, il pettirosso.

Col tempo le siepi sono state eliminate perché ombreggiavano i raccolti dei campi e rubavano loro le sostanze nutritive del terreno.

L'uso di diserbanti, antiparassitari e scarichi fognari ha decimato la fauna, soprattutto acquatica.

La presenza di nutrie la stabilità dei fossi e degli argini. I fossi, nonostante l'origine artificiale di molti di essi, ospitano una ricca comunità animale e vegetale, particolarmente preziosa.



In conclusione possiamo dire che una volta c'erano tanti fossi grandi e fatti a mano; le case e le strade asfaltate erano poche e il territorio era per lo più campagna.

Ora hanno tolto i fossi di una volta e hanno trasformato la campagna in nuovi quartieri e città.

Molti fossi però esistono ancora oggi: non sono visibili perché sono stati tominati, incanalati cioè con dei tubi dove ora scorre l'acqua.

Sono state costruite molte più case e fabbriche al posto della campagna.



La conseguenza è che ci sono più allagamenti perché l'acqua che prima andava sui fossi ora non trova più vie di uscita e inonda le zone abitate.



I fossi che sono rimasti ora sono rovinati, con pochi animali, poche piante e con l'acqua più sporca ed inquinata.

Per risolvere i problemi degli allagamenti bisognerebbe ricostruire nuovi fossi grandi come quelli di una volta.



Oggi però i canali si costruiscono con mezzi meccanici moderni ed elettronici seguendo progetti scritti e disegnati al computer.



ESPLORANDO I FOSSI E I CANALI DI OGGI

Dopo una ricerca abbiamo ricavato informazioni sui fossi e i canali presenti oggi nel nostro territorio. A San Donà di Piave c'è il Canale Navigabile che dopo Mussetta di Sopra si divide in Canale Grassaga e Canale Bidoggia, entrambi sono molto larghi e lunghi e riversano le loro acque nel fiume Livenza.

Nella zona ci sono molti fossi più piccoli che si trovano nelle campagne ai bordi con i campi e sono spesso utilizzati dai contadini per irrigare i campi.

CANALE GRASSAGA

Il Canale Grassaga ha origine a valle di Roncadelle nel comune di Ormelle. Il suo bacino interessa i comuni di Ormelle, Ponte di Piave e Salgareda. I terreni attraversati dal canale sono inizialmente di origine alluvionale.

Nel 1923, vennero rinvenuti sullo stesso corso nella località Fiumicino (Cittanova) i resti di un ponte romano. Si estende dal confine con la Provincia di Treviso fino all'incrocio con i canali Piavon e Brian. La sua lunghezza è di 10.400 metri.



CANALE BIDOGGIA

Il canale Bidoggia, in zona Cessalto. E' un modesto canale di bonifica che si getta nel più conosciuto canale Grassaga.

Le sue acque sono sempre mosse da una leggera corrente, ma purtroppo nel periodo invernale il brusco abbassamento di livello lo rende pressoché impraticabile.



CANALE PIAVON

Il Piavon è un corso d'acqua del Veneto sud-orientale lungo 17.13 km. Attualmente è un canale di irrigazione che nasce a Colfrancui. Anticamente fu un fiume navigabile, di portata notevole.

Sono stati trovati i resti di un insediamento paleoveneto su palafitte e scorie di lavorazione del ferro e del bronzo, oltre a ceramiche antichissime.

IL CANALE CAVETTA



Il Canale Cavetta fu costruito per assicurare la navigazione verso i mercati del Friuli, la Serenissima diede il via ai lavori di scavo del canale che si staccava dal Piave a Jesolo dirigendosi verso Cortellazzo.

Il canale ebbe le due funzioni di scorrimento fluviale e portuale e, molto più tardi, divenne meta turistica.

Il canale Cavetta, alimentato dalle acque del Sile, scorre limpido e perennemente affollato di pescatori, mentre il colorato porticciolo, realizzato alla valle del ponte girevole è meta frequentata del turismo balneare e





CANALE BRIAN

Tra i canali italiani c'è il Brian.

Il Brian è un canale di bonifica immerso nella pianura veneta al confine con la provincia di Venezia e di Treviso, largo 40 m, profondo oltre cinque.

Le sponde sono comode, erbose e ben curate. Il canneto è presente su entrambe le rive. Il fondale è generalmente pulito, uniforme e privo di piante acquatiche, fatta eccezione per alcuni tratti dove sono presenti banchi di ninfee galleggianti.

Il Canale Brian è originato dalla confluenza dei canali Bidoggia e Grassaga.



RICETTIAMO

In primavera e con l'estate dietro l'angolo, le belle giornate, il sole e le passeggiate si portano dietro la voglia irrefrenabile di raccogliere le profumatissime erbe ed i fiori che con i loro sfavillanti colori ricoprono prati verdi in campagne e vallate.

La raccolta di erbe spontanee commestibili poi ci permette di riappropriarci del valore della natura ricordandoci che le coltivazioni sono arrivate dopo.

Tanto tempo fa i nostri avi raccoglievano quel che il territorio nel quale vivevano dava loro senza necessità di coltivare, evitando così di intaccare la biodiversità tanto importante per ogni specie su questo pianeta.

La raccolta di piante edibili spontanee poi ci ricorda che una volta erano le stagioni che regolavano l'alimentazione e che bisognava essere previdenti e come delle brave formichine organizzarsi per i tempi di minore abbondanza.

Possiamo certamente ricavare ottime erbe spontanee sia da mangiare crude in insalate che scottate leggermente a vapore o magari aggiunte a farinate, frittate o zuppe o al massimo per qualcuna si può sempre decidere di essiccarne foglie, fiori o semi.

Esistono erbe spontanee, le più comuni e facili da riconoscere sono le seguenti raccolte in questo ERBARIO.



Il dente di leone o tarassaco

Le sue foglie amare e con alto contenuto di ferro sono commestibili e ottime.

Le rosette delle foglie basali si mangiano cotte e condite con un goccio di olio.



L' ortica

Forse la pianta più comune in orti e prati, a ridosso di muri ed in zone molto assolate, fiorisce in estate.

Il suo sapore ricorda gli spinaci, ha un alto contenuto di vitamina C, ferro, mucillagini; va consumata cotta in insalata, o aggiunta a zuppe o minestre o anche usata per ripieni di ravioli o in farinate e frittate.



Il finocchio selvatico

Fiorisce in luglio e agosto, si consuma sia crudo in insalata che cotto in stufati e come verdura di accompagnamento a secondi piatti. I germogli teneri si usano nelle minestre oppure si mangiano crudi in pinzimonio. Inoltre è possibile raccogliere i semi in tarda estate per farne liquori o tisane.



La margherita pratolina

Le margheritine sono comunissime, si utilizzano le foglie più tenere, raccolte prima della fioritura, nelle insalate o nei minestrini, unite alle altre verdure. I fiori di margheritina stimolano la diuresi ed hanno un'azione disintossicante: per potenziarne le proprietà depurative, l'ideale è miscelarli ad altre piante spontanee come tarassaco, ortica e cicoria.



La borragine

E' una specie annuale che vive lungo i margini delle strade di campagna e dei campi non coltivati.

Si usa tutta la pianta: le foglie più tenere si raccolgono prima della fioritura e si mangiano lessate e condite, oppure crude in insalata o ancora usate in risotti, ravioli, farinate o frittate oppure le più grandi intere impanate e fritte.



La malva

La malva selvatica è molto comune, utilizzata soprattutto per le vie respiratorie e le mucose, fiorisce in primavera ed autunno; si mangiano le foglie cotte aggiunte insieme ad altre erbe in zuppe oppure i fiori e le foglie giovani crude in insalata.



I bruscardoli

I bruscardoli (luppolo selvatico), in compagnia di altre erbe spontanee primaverili, sono particolarmente utilizzati per arricchire risotti e frittate. Il loro sapore è a tratti pungente e selvaggio. E' facile incontrarli in campagna, specie nei terreni ancora incolti o lungo le rive dei fossati durante una passeggiata domenicale.

Si possono acquistare anche in negozio, ma sono sempre selvatici e ogni verduraio avrà il suo "procacciatore di fiducia". Ha una stagionalità molto breve, un mese circa tra marzo e aprile.



La carota selvatica

E' molto comune soprattutto in luoghi pietrosi ed è spesso presente in grandi distese; fiorisce in estate. Si mangia sia la radice a fittone che le foglie, sia crude in insalata che aggiunte a zuppe o minestre. E' bene quindi se si sceglie di raccoglierne le radici lasciare sempre qualche piantina nella zona conservandone così la sua presenza sul territorio.



La piantaggine

Diffusissima ai bordi dei sentieri, nei prati di montagna e nelle zone incolte; è ottima mangiata cotta in associazione ad altre erbe o usando le sue foglie più giovani crude raccogliendo le rosette più tenere da fare in insalata oppure infarinate o frittate. Essendo una perenne è possibile raccoglierla tutto l'anno.



La bardana



E' molto comune lungo i fossati. Fiorisce in estate, si raccoglie e si usa la radice, lo stelo florale, i piccioli e le foglie. Una volta raccolta la radice è buona norma spargere tutt'intorno alla zona i semi (staccandoli dalla pianta). La radice è grossa nelle piante di 2-3 anni mentre nelle piante più piccine è bene raccogliere solo le foglie e i piccioli in quanto la radice che troveremmo sarebbe davvero troppo piccina. La radice va cotta a lungo magari a vapore e quindi condita con del semplice olio. Lo stelo florale (prima della fioritura) va pulito dalle foglie e dalla parte fibrosa esterna e quindi va cotto

anch'esso. Infine i piccioli possono essere cotti e fritti con della semplice pastella di farina di ceci e birra ghiacciata. Il suo sapore ricorda molto il carciofo.

Per finire abbiamo pensato di fornire qualche ricetta per cucinare alcune delle erbe sopra elencate

RISOTTO DI BRUSCANDOLI

INGREDIENTI

320 gr di riso carnaroli
1 mazzetto di bruscandoli
brodo vegetale
1 spicchio d'aglio
olio extra vergine di oliva
sale
pepe
1 noce di burro
parmigiano reggiano

PROCEDIMENTO

Lavare i bruscandoli, eliminare la parte legnosa dei germogli, e tritare tutto grossolanamente. In una pentola imbiondire dolcemente l'aglio tritato fine con olio extra vergine di oliva, versare i bruscandoli e farli stufare brevemente. Calare il riso e mescolando aggiungere il brodo vegetale caldo in più riprese fino a cottura circa 18 minuti. Spegnerne il fuoco, correggere di sale e pepe e mantecare con il burro e il parmigiano reggiano.



TAGLIATELLE ALL'ORTICA CON CONDIMENTO AROMATICO

INGREDIENTI

Per la pasta
farina: 250 gr
semola rimacinata: 250 gr
ortiche sbollentate: 150 gr
acqua: un bicchiere circa

Per il condimento
prezzemolo: tre rametti
rucola selvatica: un mazzetto
borragine: qualche fogliolina
salvia: una fogliolina
menta: tre foglioline
basilico: 5 foglioline
aglio orsino: due foglioline
peperoncino: a piacere
anacardi tritati: un cucchiaino (facoltativi)
olio

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta mescolando le due farine. Tritare molto finemente le ortiche sbollentate per 5 minuti e



ben strizzate (meglio usare un mixer, se non avete le ortiche sostituirle con degli spinaci freschi).

Impastare energicamente le ortiche con le farine aggiungendo meno acqua possibile (ce ne vorrà più o meno un bicchiere scarso.) La pasta è un po' dura da lavorare all'inizio, ma non aggiungete acqua subito, cercate prima di lavorarla il più possibile.

Lavorare l'impasto a lungo, poi chiuderlo con della pellicola e farlo riposare per un'ora. Trascorso il tempo tirare la pasta con il mattarello e formare le tagliatelle. Lasciarle asciugare bene (meglio prepararle il giorno prima).

Per il condimento: lavare, mondare e asciugare bene tutte le erbe, e tritarle finemente.

Verrà benissimo anche con un trito di abbondante rucola, basilico, prezzemolo, origano e peperoncino. Scaldare abbondante olio extravergine di oliva, insaporirlo con uno spicchio d'aglio e del peperoncino fresco. Far saltare le erbe tritate molto velocemente nell'olio.

Cuocere la pasta, scolarla al dente e saltarla in padella con le erbe. Finire con degli anacardi tritati se vi piace, o mangiatela al naturale, sarà deliziosa, molto profumata e saporita.



MIELE DI DENTE DI LEONE O TARASSACO

INGREDIENTI

4 pugni di fiori di tarassaco (circa 250 – 300 g)
1 litro d'acqua
1 kg di zucchero
1/2 limone a fette (non di più per non rendere acre il sapore del miele)

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, occorre andare a raccogliere i fiori di tarassaco nei campi senza gambo. I migliori si trovano nei prati di montagna o in zone poco inquinate, meglio raccogliarli al mattino quando sono ben aperti, possibilmente in una giornata soleggiata.

Tornati a casa, porre i fiori ben allargati sopra ad un tavolo o un canovaccio. Per permettere ai vari insetti di andarsene via, se lo desiderate potete lavarli



velocemente sotto l'acqua corrente.

Porli in una capiente e alta casseruola con un litro d'acqua e portarli ad ebollizione, appena l'acqua incomincia a bollire spegnere immediatamente il fuoco e coprire con un coperchio.

Lasciare la pentola con l'acqua calda e i fiori di tarassaco a temperatura ambiente per una notte.

La mattina seguente scolare il liquido e strizzare molto bene i fiori in modo da far uscire tutto il succo in essi contenuto.

Rimettere sul fuoco la pentola (senza coperchio) con il liquido filtrato, aggiungere lo zucchero e il mezzo limone lavato e a fette con tutta la sua buccia.

Appena comincia a bollire, abbassare la fiamma al minimo e fare sobbollire molto lentamente per circa 5 - 7 ore, deve evaporare poco alla volta per mantenere tutte le sue proprietà.

Mescolare all'occorrenza.

Per verificare la consistenza: prenderne un cucchiaino e metterlo su un piattino, quando è diventato freddo ha la consistenza del miele.

Una volta che il miele ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere il fuoco, togliere le fette di limone e lasciarlo raffreddare.

Invasare il miele di tarassaco tiepido o freddo in vasi di vetro sterilizzati, si conserva per tantissimo tempo come il miele vero.





A.S. 2016–2017

