

Padovan Sara – Patti Alessandra – Simonetto Maria Giovanna

# ***IL BASSO PIAVE***

## ***Paesaggi, sapori e tradizioni***

Guida turistica e culturale del Basso Piave



**Progetto Tekne**

BANDO FSE 2007-2013 ASSE CAPITALE UMANO



**Padovan Sara – Patti Alessandra – Simonetto Maria Giovanna**

# ***IL BASSO PIAVE***

***Paesaggi, sapori e tradizioni***

Lavoro realizzato con il contributo dei Fondi Sociali Europei:

BANDO FSE 2007-2013 ASSE CAPITALE UMANO - “*INVESTIAMO PER IL VOSTRO FUTURO*”

**Tekne** - Azioni di ricerca e approfondimenti disciplinari degli Istituti Secondari Superiori

DGR 1964/2009 - DDR 133/2009 - Codice progetto: 720/1/1/1964/2009

Titolo progetto: “*Il Basso Piave: paesaggi, sapori e tradizioni*”



Il presente progetto è stato realizzato da:

**Padovan Sara – Patti Alessandra – Simonetto Maria Giovanna**

Istituto Tecnico Statale Commerciale “L. B. Alberti” - San Donà di Piave (VE)

Ente proponente: CFP “San Luigi” - San Donà di Piave (VE)

Hanno partecipato al progetto in qualità di *Aziende ed Enti Partner*:

Azienda Agricola “La Fagiana”

Società Agricola “Tenuta La Spiga”

Azienda Agrituristica “Quadrifoglio Rela-x”

Associazione “G.R.I.L. Basso Piave” – Gruppo di Ricerca Identitaria e Linguistica

Osteria “All’Antica Caneva”

“Cantina Piovesan”

“Fattoria Didattica di Favaro Zairo”

Azienda Agrituristica “Fattoria I Canarini”

“Apicoltura Severino Stello”

“Museo della Civiltà Contadina” di Sant’Anna di Boccafossa

Albergo Trattoria Osteria “La Bersagliera”

Associazione Culturale “Vivilabici”

“Azienda di Promozione Turistica” della Provincia di Venezia – Ambito Turistico Jesolo ed Eraclea

Hanno seguito l’attività in qualità di tutors:

**Battistel Carmen – Pasian Aidi**

Un vivo ringraziamento deve essere rivolto agli esperti che hanno seguito tutte le fasi del lavoro, dando il proprio importante supporto dal punto di vista tecnico e culturale:

**Cibin Pierluigi – D’Erme Chiara – Gardani Guglielmo – Scopel Enrica**

## GUIDA ALLA LETTURA

La presente guida turistica e culturale riferita al territorio del Basso Piave è il risultato di un lavoro di studio e di ricerca svolto da **Sara Padovan, Alessandra Patti, Maria Giovanna Simonetto**, studentesse dell'Istituto Tecnico Commerciale Statale "L. B. Alberti" di San Donà di Piave, nell'ambito del "Progetto Tekne".

Tale progetto, finanziato con *Fondi Sociali Europei*, e rivolto a studenti delle Scuole Superiori, ha avuto una profonda connotazione territoriale, mirando a sviluppare un rapporto attivo tra scuola, ambiente e realtà economiche locali. Il risultato è questa guida, presentata in tre lingue, dal titolo "**Il Basso Piave: paesaggi, sapori e tradizioni**".

Essa è indirizzata ai residenti del Basso Piave, ma soprattutto ai turisti che, sempre più numerosi, si dimostrano interessati a conoscere questo territorio, una meta non ancora presente negli itinerari turistici finora proposti, per quanto esso sia ricco di risorse paesaggistiche, storico-culturali ed enogastronomiche.

La guida è composta da una breve introduzione relativa alla storia del territorio del Basso Piave, originariamente caratterizzato da fattori ambientali particolari (palude); tali caratteristiche sono state ridefinite, in tempi successivi, a seguito dell'intervento antropico (la bonifica), che ha dato a questo territorio l'attuale configurazione.

La guida, oltre all'indicazione dei vari Comuni che ne fanno parte, propone *quattro itinerari turistici* ad anello, da percorrere preferibilmente in bicicletta o comunque in auto (vengono presentati due percorsi distinti, che variano in base al mezzo scelto). Generalmente, sono state individuate strade poco trafficate; per gli itinerari in bicicletta vengono fornite indicazioni relative alla presenza di piste ciclabili.

Per ogni itinerario viene offerta:

- una descrizione analitica del percorso, con riferimento agli elementi ritenuti più significativi rispetto ai luoghi visitati;
- una descrizione sintetica (con l'indicazione precisa delle strade e dei chilometri da percorrere);
- la mappa degli stessi percorsi.

Nel volume sono riportate le schede sintetiche delle aziende che hanno partecipato attivamente alla realizzazione del progetto, in qualità di *partner*.

Per altre aziende citate o luoghi e siti da visitare, si invita a consultare il breve elenco collocato al termine del volume.

Tutti i dati riportati nella presente guida sono aggiornati al mese di Luglio 2010.



## IL TERRITORIO DEL BASSO PIAVE

Per “Basso Piave” si intende un territorio collocato grosso modo tra il corso dei fiumi “la Piave vecchia” e “la Livenza”: anticamente, era il bacino paludoso geograficamente riconosciuto come antico “Lago della Piave”.

Fin dalla notte dei tempi, a valle della catena montuosa delle Alpi, cominciò a formarsi una pianura alluvionale che ha interessato buona parte della costa adriatica nel Nord-Est italico. Il territorio del Basso Piave si formò appunto in quest’area, interessata dal naturale trascinarsi a valle dei detriti portati dal fiume Piave, nonché dai molti fiumi di risorgiva presenti, fra i quali il Livenza. Così, in prossimità della linea di costa, si formarono le barene e le dune. Tali “ostacoli naturali” si trovarono ad essere disposti come una barriera che impediva, per periodi più o meno prolungati, l’entrata dell’acqua salata dal mare verso i terreni situati all’interno, il cui livello era spesso più basso rispetto al livello del mare.

Al tempo stesso, però, tale barriera naturale, in qualche modo ostruiva l’uscita diretta delle acque dolci dei fiumi, soprattutto quelle del Piave e del Livenza e il deflusso dei loro detriti verso il mare venne spesso rallentato con il conseguente deposito e la formazione di sedimenti.

Si formò dunque un’area geografica caratterizzata da un ambiente geologicamente particolare perché il territorio del Basso Piave è per buona parte situato al di sotto del livello del



mare e corrisponde ad aree che un tempo erano paludose. Queste, in seguito, furono bonificate dall’uomo (e tuttora vengono mantenute asciutte artificialmente).

In un simile ambiente, alle aree ricoperte dall’acqua si alternavano folti boschi secolari di querce, olmi, castagni, salici, intervallati da brevi radure prative. Una ricchissima fauna popolava la zona ed era abbondante anche la pescosità delle acque, che favorivano gli spostamenti degli abitanti.

Su quest’estesa palude si formò una serie di piccoli isolotti che andarono a formare “l’arcipelago di Melidissa”, il cui nome trae origine dall’isola di riferimento; *Melidissa* ed *Equilium* risultavano essere le maggiori, oltre ad essere interessate da popolamento.



Con l’arrivo dei Romani, famosi costruttori di strade, la zona subisce delle trasformazioni e la *Via Annia* ne è un palese esempio, in un territorio che, assieme alle altre vie consolari (*Postumia*, *Iulia Concordia*, etc.), fu interessato dai traffici costieri verso l’Est europeo.

Quando la *Via Annia* risultò impraticabile, per effetto del progressivo abbassamento del suolo e a causa del suo interrimento, tali traffici furono dirottati lungo una strada alternativa, la *Callalta*, situata a margine delle centurie realizzate sulla pianura del territorio opitergino (*Opitergium* = Oderzo).

Con le invasioni barbariche e la caduta dell’impero romano d’Occidente, secondo la tradizione, il vescovo San Magno guidò l’esodo delle popolazioni locali nell’arcipelago di Melidissa e fondò una città che chiamò *Civitas Nova Heracliana*, in onore dell’imperatore di Bisanzio, Eraclio, interessato al controllo dei traffici effettuati nella pianura padana.

Con il trasferimento della classe politica dirigente verso le aree di Torcello e Rivo Alto, evento che sviluppò la magnificenza di Venezia, si ebbe il lento declino di *Civitas Nova Heracliana*.

Il progressivo impaludamento dell’area su cui essa sorgeva fu aggravato anche dalla gestione dal magistrato alle acque della Serenissima Repubblica di Venezia, la cui competenza era riferita a



tutto il bacino imbrifero del Piave, del Sile e di altri fiumi minori: così, il territorio del Basso Piave diventò poco interessante sotto l'aspetto dello sfruttamento economico. Questo giustifica il fatto che, attualmente, mancano sufficienti documentazioni o descrizioni in merito alla reale demografia esistente a quel tempo in questo particolare territorio, che metteva a dura prova chi non aveva un tenace carattere e un fisico adatto. Solo le zone limitrofe, a occidente di quello che era considerato "l'antico Lago della Piave", continuarono ad essere interessate da veri e propri insediamenti urbani; questi agglomerati cominciarono ad allargarsi nell'ultima metà dello scorso millennio, mentre il resto del territorio fu disseminato in modo rado da "punti di controllo" posti lungo le vie di transito, per lo più fluviali (tale presenza viene confermata nei vari toponimi

contenenti il termine "torre", come Torre di Mosto).

Questo stato di cose fece in modo che la realtà sociale sviluppatasi nella palude si protraesse fino agli inizi del 1900: essa persistette nel proprio modo di vivere, anche entrando talora in conflitto con la gestione amministrativa del territorio.

L'amministrazione del territorio, effettuata da persone che provenivano da aree limitrofe con identità e logiche ben diverse rispetto alla gente autoctona della palude, ebbe inizio soprattutto con la nascita del primo centro urbano situato nei pressi dell'attuale zona di Mussetta (San Donà di Piave) - centro che fu poi dedicato a San Donato - e col successivo sviluppo dei vari centri urbani collocati nel territorio del Basso Piave. Da questi, sorsero i diversi Comuni che oggi caratterizzano il Basso Piave.

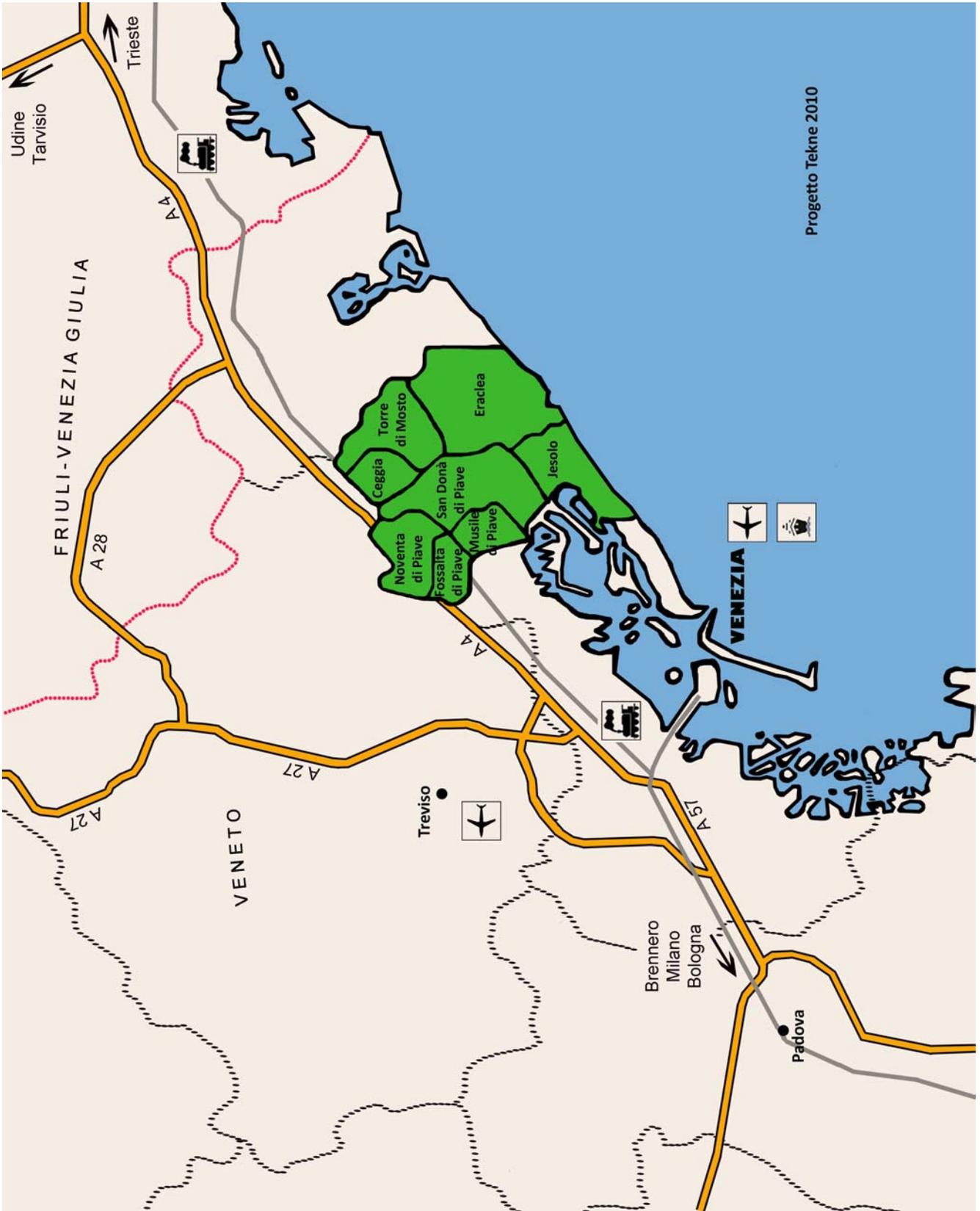
Nel periodo che va dalla caduta della Serenissima Repubblica di Venezia (1797) fino alla nuova dominazione austriaca e ancora durante l'epoca successiva (con l'annessione anche del Veneto al neonato Regno d'Italia), iniziò l'opera di bonifica su alcune aree del Basso Piave, lambite dalla palude e più elevate delle altre: essa fu messa in atto con metodi rudimentali e per iniziativa di singoli proprietari.

All'inizio del 1900 cominciò la collaborazione fra i vari proprietari terrieri per realizzare un'opera di bonifica congiunta. Subito dopo la Prima Guerra Mondiale, si diede avvio alla "grande bonifica" con l'istituzione dei *Consorzi di bonifica riuniti*.

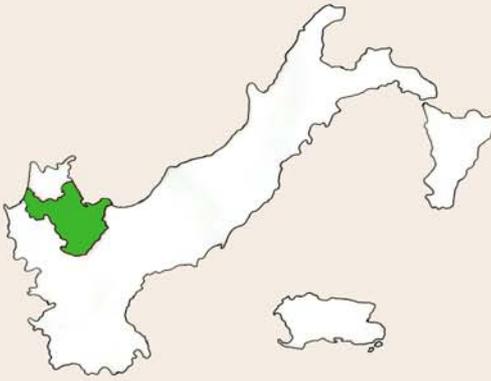
Tale opera persiste anche ai giorni nostri e rende praticabile tutto il territorio del Basso Piave grazie all'azione delle idrovore e al vasto sistema di canalizzazione: in questo modo, il paesaggio di palude ha subito profonde modificazioni, essendo stato del tutto trasformato sotto il profilo sociale e abitativo.



(tratto da appunti e rilevazioni fatte dall'Associazione "G.R.I.L. Basso Piave")



## IL BASSO PIAVE



Situato nella parte orientale della Regione Veneto, a pochi chilometri da Venezia, il territorio del Basso Piave può essere raggiunto:

### In macchina

da Venezia: A4 direzione Trieste – uscita San Donà di Piave  
da Trieste: A4 direzione Venezia – uscita San Donà di Piave

### In treno

Linea Venezia/Trieste stazione San Donà Jesolo

### In aereo

Aeroporto: A. Canova-Treviso, Marco Polo-Venezia



## I COMUNI DEL BASSO PIAVE

### FOSSALTA DI PIAVE

È situata sulla riva destra del Piave: era una delle ultime porzioni di terra emersa al limite della palude. Durante le invasioni barbariche fu abbandonata e lasciata incolta. In seguito, per poter arrivare più facilmente ai territori a Nord e favorire i traffici e i commerci verso quell'area, la Repubblica di San Marco fece realizzare un canale navigabile, la "Fossetta". I traffici proseguivano dopo l'attraversamento del fiume Piave, il che avveniva



utilizzando un guado, che metteva in collegamento l'odierno territorio di Fossalta con le località del Nord, usando l'asse viario dell'attuale strada Calnova (nel comune di Noventa di Piave).



Il tramonto della Repubblica di Venezia, la successiva scarsa manutenzione della Fossetta e della connessa via di transito determinò la fine dei commerci e del trasporto delle merci nella zona. Nel 1721 la Fossetta fu chiusa e il paese subì un lento declino economico, che durò circa un secolo.

Durante la prima guerra mondiale il paese fu distrutto completamente a causa dell'offensiva degli Austriaci che riuscirono a varcare il Piave proprio a Fossalta. Dopo giorni di dura resistenza, il nemico si ritirò e Fossalta venne liberata. Qui Ernest Hemingway fu ferito l'8 luglio 1918 e in suo ricordo fu posta una lapide, in prossimità del ponte di barche sul fiume Piave: vicino ad essa sorge ora il Battistero.

Fossalta è un caratteristico centro urbano di limitate dimensioni e non ha frazioni.

### NOVENTA DI PIAVE

È situata sulla riva sinistra del Piave ed è sorta ai lati lungo Via Calnova, l'arteria che permetteva i traffici con i territori del Nord, costruita in relazione alla centuriazione romana attuata sulla vicina pianura. Alcuni reperti archeologici rinvenuti vicino all'attuale centro del paese (in Via Lampol), attestano che la zona era abitata sin dal I° secolo a.C., come confermano i recenti scavi che hanno permesso il rinvenimento del "complesso archeologico romano, medievale e rinascimentale San Mauro". Il sito abitato di Noventa era collocato proprio lungo l'asse principale di Via Calnova, che univa due aste fluviali importanti come "la Piave" e "la Livenza".

Le invasioni barbariche provocarono lo spostamento degli abitanti verso la palude; essi tornarono a ripopolare la zona solo in epoca medievale quando fu costruito un porto e un mercato sul Piave, nel punto terminale del corso navigabile del fiume.

Nel 1200 la località fu teatro di continue guerre tra i signori Della Scala (VR), i Da Carrara (PD), i patriarchi di Aquileia e la Serenissima. La Repubblica di Venezia consentì quattro secoli di pace e lo sviluppo dei commerci, grazie al porto fluviale sul fiume Piave, avviando anche una vasta opera di disboscamento nel territorio circostante. Tale sito costituì un centro popolato e molto attivo per un lungo periodo. Con la fine della Repubblica di Venezia, il porto perse la sua importanza e l'abitato subì un lento declino.



Nel corso del primo conflitto mondiale, Noventa venne invasa dal nemico e totalmente distrutta, ma in seguito fu ricostruita grazie alla tenacia degli abitanti.

Attualmente il comune comprende 3 frazioni: Ca' Memo, Romanziol e Santa Teresina.



## CEGGIA

Il territorio comunale è attraversato dal canale Piavon, corso d'acqua che attualmente scorre per buona parte all'interno di un antico alveo del Piave, fiume che per millenni fu interessato da diverse esondazioni, con conseguenti cambiamenti rispetto al suo originario percorso. Tutta l'area geografica circostante era caratterizzata dalla presenza di paludi, terre emerse e boschi. Verso il vicino comune di Cessalto possiamo notare, ancora oggi, una parte residua dell'antico *Bosco di Olmè*, che un tempo caratterizzava la zona ed è ora riconosciuto come sito di importanza comunitaria.

Ceggia trae il nome dal latino *cilium* (= ciglio) perché si trovava al confine tra le terre emerse e le paludi, lungo il percorso della Via Annia, importante arteria costruita dai romani, che collegava Padova, Altino e Aquileia.

In epoca romana fu un vivace centro, come testimoniano i reperti archeologici rinvenuti nella zona, ma successivamente subì un lento declino anche a causa delle invasioni barbariche.



Nel Medioevo l'abitato di Ceggia, posto in un lembo di terra più alto rispetto alle acque della palude, fu conteso tra diverse signorie, ma passò poi sotto il dominio della Repubblica di Venezia.

Il magistrato alle acque della città lagunare non si interessò di bonificare la zona, ma al contrario favorì l'espandersi delle aree paludose che fungevano da difesa rispetto ai possibili attacchi esterni.

Dopo la caduta della Serenissima e con l'Unità d'Italia furono riavviati i lavori di bonifica e di sistemazione agraria del territorio.

Attualmente il comune comprende 3 frazioni: Gainiga, Pra' di Levada e Rivazancana.



## TORRE DI MOSTO

L'abitato è situato a nord dell'antico "Lago della Piave": questa zona è sempre stata interessata dal passaggio del fiume Livenza, una delle tante vie d'acqua su cui si svolgevano i traffici fluviali che attraversavano il Basso Piave.

Iniziò la sua lenta decadenza quando il territorio si impaludò a causa delle continue esondazioni "della Piave" e "della Livenza". Gli abitanti costruirono un borgo dove erano già presenti una cappella e una torre, eretta a scopo difensivo, che venne distrutta durante il Basso Evo.



La famiglia veneziana Da Mosto, che amministrava vasti terreni agricoli, ne consentì la ricostruzione. Da questi elementi la località ha derivato il proprio toponimo.

Per la sua posizione geografica, essa ricevette spesso influenze dai territori posti oltre il Livenza.

Furono gli Austriaci ad avviare la sistemazione degli argini del Livenza e col Regno d'Italia iniziò la bonifica, completata poi dopo la Prima Guerra Mondiale.

Attualmente il comune comprende le frazioni di Boccafossa, Staffolo e altre piccole località (es. Senzielli).



## SAN DONÀ DI PIAVE

L'area attualmente occupata dal comune di San Donà di Piave fu probabilmente poco abitata nell'epoca precedente alla decadenza dell'Impero Romano. La situazione ambientale precaria, causata dalle frequenti esondazioni del fiume Piave, interessò a lungo la zona.

Intorno alla fine del XVI° secolo venne istituito un centro amministrativo locale sottoposto alla giurisdizione della Serenissima Repubblica di Venezia; secondo la tradizione, esso prese il nome dal Vescovo San Donato dell'Epiro, in onore del quale fu costruita una cappella a Mussetta, località (oggi nel territorio di San Donà di Piave) presso la quale esisteva già un borgo abitato dal XII° secolo. Per nuove esigenze religiose della popolazione, fu costruita un'altra cappella a San Donato. Quest'ultima, a causa di una piena del fiume Piave che modificò l'alveo del fiume stesso, rimase sulla sponda destra, all'interno dell'attuale comune di Musile di Piave. Il nome della cappella, però, in ogni caso fu usato per indicare l'intero territorio di San Donà di Piave.

La Serenissima mise poi in atto importanti opere idrauliche, ma nonostante ciò la situazione problematica continuò anche in età napoleonica, quando fu istituita la Municipalità di San Donà.

Il territorio fu interessato anche da epidemie, come il colera: un simile evento viene ricordato ogni anno con la festività religiosa più sentita dai sandonatesi, dedicata alla Madonna del Colera, che si celebra la terza domenica di settembre, quando si tiene la processione con la statua della Madonna per le vie del centro cittadino. A questa ricorrenza succede quella attuale della rinomata "Fiera del Rosario", che si tiene la prima domenica di ottobre; ma "Le Fiere" si svolgevano fin da epoche remote.



In seguito all'Unità d'Italia si continuò a compiere grandi opere di bonifica, che si protrassero fino alla metà del 1900 e trasformarono completamente l'intero territorio. Alla fine della Prima Guerra Mondiale San Donà era distrutta, ma gli abitanti ne iniziarono subito la ricostruzione e i grandi proprietari ripresero, in maniera consorziata, gli interventi di bonifica.

In seguito alla Seconda Guerra Mondiale, la città risultò fortemente danneggiata ma, grazie all'intraprendenza e all'industriosità dei suoi abitanti, riuscì a diventare il centro di riferimento amministrativo di tutto il territorio del Basso Piave.

Attualmente San Donà di Piave è il centro più grande del

Veneto Orientale, conta oltre 40.000 abitanti e comprende 11 frazioni: Calvecchia, Chiesanuova, Cittanova, Fiorentina, Fossà, Grassaga, Isiata, Mussetta di Sopra, Palazzetto, Passarella e Santa Maria di Piave.

## MUSILE DI PIAVE

È situata sulla riva destra del Piave in un territorio che era caratterizzato da valli, paludi e boschi.

A differenza del territorio sandonatese, Venezia fu maggiormente interessata a questa località, probabilmente anche per i traffici commerciali che scendevano lungo il corso del Piave.

Da sempre legata alla vicina località di San Donà di Piave, con essa ha condiviso varie vicissitudini storiche, tuttora rammentate a livello popolare anche attraverso il "patto d'amistà" (patto d'amicizia): si tratta di una caratteristica festa locale che, tramite uno scambio di capponi, ricorda lo storico riconoscimento, alla sola località di San Donà di Piave, del nome derivato dalla contesa cappella dedicata a San Donato.



Dopo alterne vicende che videro la località oggetto di interesse da parte di diversi signori, Musile di Piave passò poi sotto il dominio della Serenissima. Le famiglie dei Foscari e dei Malipiero favorirono la creazione di un consistente insediamento urbano, anche se la zona era paludosa e soggetta alla malaria, nonché a violente inondazioni. Nei secoli successivi furono realizzate grandi opere di ingegneria idraulica, quali il canale Fossetta, l'Argine San Marco, la deviazione del corso del Piave e la creazione di un nuovo alveo per il fiume Piave che correva da Musile a Cortellazzo. In epoca napoleonica Musile divenne un comune; dopo l'Unità d'Italia il territorio comunale tornò ad affermarsi sul piano economico e sociale. L'attuale centro urbano è stato ricostruito negli anni '20 del 1900 con il completamento della bonifica.



Attualmente il comune comprende 3 frazioni: Caposile, Croce e Millepertiche.

## ERACLEA

L'attuale abitato di Eraclea sorge su una delle piccole e antiche alture che un tempo formavano l'arcipelago di Melidissa. Era un'area caratterizzata da un'estesa palude dove, per gli abitanti del luogo, la risorsa maggiore risultava essere la lavorazione della canna palustre.

Durante il V° secolo per sfuggire alle invasioni barbariche gli abitanti dell'entroterra si rifugiarono in queste isole della palude e molti si stabilirono qui in modo permanente. L'arcipelago di Melidissa divenne un importante centro, testa di ponte dell'Impero Romano d'Oriente contro l'avanzata dei barbari, voluta dall'imperatore Eraclio.

Successivamente tale area, ricca e molto popolata, fu scelta anche come sede dogale, e divenne la capitale della *Venetia marittima*. L'elezione del primo doge Paoluccio Anafesto viene ricordata in paese ogni anno nel mese di ottobre con una rievocazione storica in costume ("I dogi a Eraclea").

Il territorio, però, era frequentemente infestato dalla malaria e la popolazione, a poco a poco, abbandonò la zona.

Agli inizi del 1700 fu comunque costruita una chiesa in uno dei punti più elevati e nacque un villaggio chiamato *Grisolera*, dove attualmente sorge Eraclea. L'economia locale era infatti legata all'utilizzo della canna palustre per la costruzione di graticci (*grisiòe*) usati per intrecciare stuoie (utilizzate soprattutto per l'allevamento del baco da seta) e per realizzare separé, oppure per particolari lavorazioni in ambito edile e per la costruzione di singole pareti nei famosi *casoni*.



Con l'Unità d'Italia *Grisolera* divenne comune ma, a causa dei pochi abitanti, il suo territorio venne diviso tra San Donà di Piave e Jesolo.

Durante la Prima Guerra Mondiale venne distrutta e il territorio rimase allagato per tutta la durata del conflitto a causa della rottura degli argini del Piave.

Nel 1919 tornò ad essere comune. Tra il 1920 e il 1940 fu avviata una grande opera di bonifica, così la palude venne trasformata in terreni coltivabili e consentì un nuovo sviluppo agricolo nella zona.

Nel 1950 il comune abbandonò il nome "Grisolera" e venne chiamato Eraclea, in riferimento alla località di Cittanova-Stretti, un tempo chiamata *Civitas Nova Heracliana* che costituì il famoso centro costruito in prossimità dell'arcipelago di Melidissa. Perciò la zona dove sorge l'attuale cittadina è situata ad alcuni chilometri di distanza dall'antica *Civitas Nova Heracliana*.

Attualmente, il comune comprende 7 frazioni: Brian, Ca' Turcata, Eraclea Mare, Ponte Crepaldo, Stretti, Torre di Fine e Valcasoni.



## JESOLO

È situato a sud dell'antico "Lago della Piave" e anticamente faceva parte della laguna.

L'isola di *Equilium* era nota fin dai tempi antichi soprattutto per l'allevamento di cavalli (attività molto conosciuta anche dai Romani e da cui pare abbia derivato il suo nome), ma diventò in seguito centro ricco e popoloso, come testimoniano i numerosi reperti archeologici, attivo nei commerci perché collocato in posizione strategica nelle reti di comunicazione per acque interne, in quanto protetto sia dalla laguna che dalla palude. Caratterizzata da un forte antagonismo con l'isola di Melidissa, condivise con essa e con l'intero suo arcipelago le medesime vicissitudini storiche e anche il fenomeno dell'impaludamento, che portò all'abbandono quasi totale del centro.



Nel XV° secolo un patrizio veneziano, Alvise Zucharin,

fece costruire una chiesa attorno alla quale nacque il villaggio di *Cavazuccherina*, dimenticando l'antico nome di *Equilium*.

La Repubblica di Venezia compì diversi interventi idraulici per allontanare dalla laguna il corso dei fiumi Piave e Sile (che, riversando i loro materiali di riporto, interravano i fondali della laguna). In tal modo aumentò l'impaludamento dell'area del Basso Piave.

Cavazuccherina divenne Comune solo in epoca napoleonica e iniziò a crescere nuovamente con i successivi grandi interventi di bonifica.

Durante la Prima Guerra Mondiale gli abitanti furono costretti ad evacuare e la zona finì in decadenza, ma nel primo decennio fascista furono ripresi i lavori di bonifica, predisposti dal Consorzio di Bonifica del Basso Piave.

Nel 1930 al Comune fu dato il nome di Jesolo (che sarebbe derivato da una trascrizione forse errata del nome *Equilium*).

Attualmente il comune comprende 6 frazioni: Ca' Fornera, Ca' Nani, Ca' Pirami, Cortellazzo, Passarella di Sotto e Piave Nuovo.



## ITINERARIO 1

<p><b>LOCALITÀ ATTRAVERSATE</b>          Palazzetto          Cittanova          Stretti          Rotta          S. Elena          Boccafossa          Ponte Crepaldo          Ca' Turcata</p> <p><b>MEZZO CONSIGLIATO</b>  <b>Bicicletta:</b> percorso verde (lunghezza Km 38)  <b>Auto:</b> percorso rosso (lunghezza Km 44 circa)</p>	<p><b>NELLA VIA..</b>          Idrovora di Cittanova          Idrovora di Staffolo          Idrovora di Boccafossa</p> <p><b>VISITE CONSIGLIATE</b>          Fattoria Didattica Favaro Zairo          Museo della Civiltà Contadina</p> <p><b>DOVE MANGIARE</b>          Osteria "All'Antica Caneva"</p>
---	--

*Un percorso naturalistico ed educativo attraverso la pacata bellezza del paesaggio del Basso Piave. Lasciatevi stupire dalla vivacità dei colori e dagli infiniti riverberi della luce. Fatevi viziare da una cucina tipica e genuina e non perdetevi l'occasione di scoprire i risvolti più nascosti di questa terra.*



Il vostro viaggio comincia a Palazzetto, piccola frazione di San Donà di Piave. Dal piazzale antistante la Chiesa e la **Fattoria Didattica Favaro Zairo** (civico n°4), caratteristica per le attività che propone ai bambini e perfetta per i turisti che amano la natura, l'itinerario prosegue in Madonna della Pace fino al suo termine.



A questo punto si svolta a destra in Via Luigi De Faveri e, al suo termine, si gira a sinistra in Via Ca' Turcata che successivamente, assume il nome di Via Lorenzo Bernini, percorrendo circa 2 km. Attorno a voi si staglia il tipico paesaggio rurale della pianura del Basso Piave: immense distese poste a coltura regalano l'idea di come l'uomo abbia plasmato il territorio in modo decisivo e ottimale per la produzione, soprattutto per mezzo delle bonifiche effettuate nel XX° secolo.

Giunti all'incrocio con Via Canova (SP53), il percorso continua in Via Tiepolo. Ci troviamo in un tratto di strada poco trafficato. Il vostro avanzare va di pari passo al lento scorrere delle acque del Canale Ramo<sup>1</sup> sulla sinistra. Se sopra di voi splende un magnifico sole estivo non potrete esimervi dal perdervi negli infiniti riflessi che frastagliano la superficie dell'acqua.

Nonostante l'incrocio con Via Canova (SP54), la strada avanza sempre nella stesso senso verso Cittanova, località prevalentemente agricola che fa da perno tra i comuni di San Donà e di Eraclea. Lungo la strada, alla vostra sinistra, è possibile riconoscere la famosa **Idrovora di Cittanova**, la cui costruzione è avvenuta nel 1903 e vanta la maggiore anzianità fra gli impianti di pompaggio del Basso Piave. Le acque del Canale Ramo, provenienti da San Donà, vengono incanalate dall'idrovora per poi gettarsi nel Canale



<sup>1</sup> Il Ramo è il canale che raccoglie le acque di tutti i canali di deflusso (scolo) provenienti dall'area sandonatese.

Brian. Noterete che il livello dell'acqua di quest'ultimo è superiore a quello del terreno, per facilitare la deviazione delle acque in piccoli canali che irrigano i campi.

Il percorso entra ora in una zona (fino al comune di Ceggia) di interesse archeologico come descritto nella parte introduttiva.



### IN BICICLETTA

In bicicletta è possibile procedere per Via Cittanova, che prevede un tratto sterrato e fiancheggia il Canale Brian fino all'abitato di Stretti. Il percorso si dilunga ancora in Via Cittanova oltrepassando la trattoria "La Tavernetta", dove si possono degustare prodotti tipici del territorio. Subito dopo incontrerete una stradina di sassi lungo un tranquillo viale alberato ai cui lati sorgono case private, distese di campi e l'argine ancora alla vostra sinistra. Arriverete così all'incrocio con Via Piazza Montegrappa: quando ricomincia la strada asfaltata siete in località Stretti, una piccola cittadina prettamente agricola che non manca di insediamenti industriali e servizi. A questo punto girate a sinistra in direzione di Staffolo-Torre di Mosto.

### IN AUTO

Per chi procede invece in auto, dopo aver visitato l'idrovora di Cittanova, è necessario tornare in Via Calnova e proseguire verso Stretti; alla rotatoria seguire le indicazioni per Torre di Mosto, girando in sinistra e imboccando Via Piazza Montegrappa.

### IN BICICLETTA E IN AUTO

Proseguite in direzione di Via Staffolo (SP57), fino al prossimo incrocio.

Svoltate a destra in Via San Martino-Taglio e seguite la strada. Prima della curva potrete fermarvi per dare un'occhiata all'**Idrovora di Staffolo**, posta alla confluenza tra i canali San Martino e Brian, e godere della suggestione che emana quest'angolo di acqua.



Con il canale collettore Brian sulla destra, continuate il percorso respirando la tipica brezza leggera che sovrasta questa terra meravigliosa. Vi troverete di fronte a un bivio dove è preferibile scegliere la strada in sinistra (Via Rotta), che si allontana dall'argine per dirigersi all'interno.



Concludete questa strada ritrovandovi ad una salita (argine del fiume Livenza): ora non vi resta che scegliere, se amate i cavalli o volete prenotare un campetto sportivo o una cena all'**Osteria "All'Antica Caneva"** vi consigliamo di svoltare a sinistra e, percorsi una cinquantina di metri, prendere la stradina alla vostra sinistra che si ferma nell'ampio parcheggio della medesima Osteria.

Se invece preferite rimandare questa visita ad un secondo momento, sarà meglio che dopo la salita proseguiate a destra in Via Sant'Elena (SP62). L'itinerario prevede di seguire questa strada in direzione della località di Boccafossa e del Museo della Civiltà Contadina.

Nel frattempo non smettete di rilassare i vostri sensi con il panorama che vi circonda: campi intorno a voi, cielo sopra di voi.

Solo una volta individuata la discesa per Boccafossa, e lasciando "la Livenza" (il fiume Livenza) alle vostre spalle, girate a destra entrando nella piccola frazione. Percorsi pochi metri, alla vostra destra noterete il **Museo della Civiltà Contadina**. Qui c'è materiale per tutti, adulti e bambini: i più curiosi potranno farsi strada tra le testimonianze più autentiche di questa terra.



Proseguendo per la strada principale potrete visitare anche il “*Museo del Paesaggio*”. Continuate dritti verso il ponte di ferro, ma prima di superarlo svoltate a destra in Via Taglio, costeggiando il Canale Brian alla vostra sinistra.

A breve la vostra attenzione verrà attirata dalla vista del manufatto rosso dell’**Idrovora di Boccafossa** (alla vostra destra).

Questa strada si ricongiunge con quella iniziale che vi riporta all’Idrovora di Staffolo (Via Taglio-San Martino). All’incrocio con Via Staffolo, girate a sinistra ritornando verso Stretti. Superato il ponte, per il ritorno avrete due alternative:



### IN BICICLETTA

Alla rotatoria, girate a destra (in direzione di San Donà di Piave) percorrendo Via Calnova. Giunti all’incrocio con Via Tiepolo, ripercorrete a ritroso il percorso già effettuato all’andata. Ritroverete il parcheggio antistante la chiesa di Palazzetto in Via Bertazzolo.



### IN AUTO

Alla rotatoria, proseguite dritti in Via Parada (SP57).

Lungo questa via fate attenzione alla chiesa di Don Giovanni Bertola, situata alla vostra destra oltre il “*Ponte de a Parada*”. Don Giovanni Bertola è stato il primo curato della zona di Stretti ed è ricordato dai paesani per eventi che hanno del miracoloso. Nel complesso a lui dedicato, si possono vedere la chiesetta (probabilmente di sua edificazione), la sua abitazione e il monumento.

Al termine di Via Parada, la strada confluisce in Via Triestina Bassa (SP42): girare in destra percorrendola per un breve tratto fino ad arrivare in località Ponte Crepaldo. Continuate dritti (in direzione di Eraclea-Jesolo) e dopo 50 metri svoltare a destra in Via Morosini. Percorrerla tutta fino all’incrocio con Via Canova (SP53). La strada da seguire è dritta e vi consentirà ancora una volta di ammirare il tipico paesaggio del Basso Piave, prima di ritrovarvi sui passi iniziali, svoltando a sinistra in Via Lorenzo Bernini (località: Ca’ Turcata).

Avrete l’occasione di cogliere i piccoli particolari che vi erano sfuggiti all’inizio, ripercorrendo tutta la strada a ritroso verso la Chiesa della Madonna della Pace (Via Luigi De Faveri / Via Madonna della Pace / Via Stefano Bertazzolo).

## ITINERARIO 1

### IN BICICLETTA

Km 0	Partenza: Via Stefano Bertazzolo, Palazzetto (Fattoria Didattica Favaro Zairo)
Km 0,2	Al termine di Via Bertazzolo girare a sinistra in Via Madonna della Pace
Km 1	Percorrere Via Madonna della Pace e girare a destra in Via Luigi De Faveri
Km 0,45	Al termine di Via Luigi De Faveri girare a sinistra in via Ca’ Turcata
Km 2,4	Proseguire in Via Ca’ Turcata che poi assume il nome di Via Lorenzo Bernini fino all’incrocio con Via Canova (SP53)
Km 2,5	Proseguire dritti in Via Tiepolo fino all’incrocio con Via Calnova ( SP54)
Km 2,6	Proseguire dritti in Via Cittanova e seguire la strada fino a Stretti
Km 1,9	All’incrocio con Via Parada (SP57) girare a sinistra e percorrere la strada Località Staffolo
Km 2,5	Girare a destra e imboccare Via San Martino – Taglio
Km 2,4	Al bivio proseguire a sinistra (Località Rotta)
Km 4,3	Girare a destra in Località Sant’Elena (SP62) e proseguire fino a Boccafossa, dove c’è il “Museo della Civiltà Contadina”. Girando in sinistra trovate dopo pochi metri l’Osteria “All’Antica Caneva”
Km 0,4	Prima del ponte di ferro, girare a destra in Via Taglio
Km 6,2	Percorrere tutta Via Taglio – San Martino fino all’incrocio con Via Staffolo

Km 2	Girare a sinistra in direzione di Stretti (SP57) e proseguire fino alla rotatoria
Km 2,6	Alla rotatoria, girare a destra in direzione di San Donà di Piave imboccando Via Calnova (SP54) fino all'incrocio con Via Tiepolo
Km 2,5	Percorrere Via Tiepolo fino all'incrocio con Via Canova e proseguire dritti in Via Lorenzo Bernini
Km 2,4	Percorrere Via Lorenzo Bernini fino all'incrocio con Via L. De Faveri
Km 0,45	Girare in Via Luigi De Faveri
Km 1	Girare a sinistra in Via Madonna della Pace
Km 0,2	Arrivo: girare a destra in Via Stefano Bertazzolo (parcheggio antistante la Chiesa di Palazzetto)

## IN AUTO

Km 0	Partenza: Via Stefano Bertazzolo, Palazzetto (Fattoria Didattica Favaro Zairo)
Km 0,2	Al termine di Via Bertazzolo girare a sinistra in Via Madonna della Pace
Km 1	Percorrere Via Madonna della Pace e girare a destra in Via Luigi De Faveri
Km 0,45	Al termine di Via Luigi De Faveri girare a sinistra in via Ca' Turcata
Km 2,4	Proseguire in Via Ca' Turcata che poi assume il nome di Via Lorenzo Bernini fino all'incrocio con Via Canova (SP53)
Km 2,5	Km 2,5 Proseguire dritti in Via Tiepolo fino all'incrocio con Via Calnova (SP54)
Km 2,6	All'incrocio girare a destra in Via Calnova che poi assume il nome di Via Filzi (SP54) e proseguire fino alla rotatoria di Stretti. Per visitare invece l'idrovora di Cittanova all'incrocio proseguire dritti in Via Cittanova
Km 0,2	Alla rotatoria girare a sinistra (3° uscita) verso Torre di Mosto
Km 2,2	Percorrere la via fino a P.zza Montegrappa, superare il ponte e imboccare la strada Località Staffolo
Km 2,5	Girare a destra e imboccare Via San Martino – Taglio
Km 2,4	Al bivio proseguire a sinistra (Località Rotta)
Km 4,3	Girare a destra in Località Sant'Elena (SP62) e proseguire fino a Boccafossa, dove c'è il "Museo della Civiltà Contadina". Girando in sinistra trovate dopo pochi metri l'Osteria "All'Antica Caneva"
Km 0,4	Prima del ponte di ferro, girare a destra in Via Taglio
Km 6,2	Percorrere tutta Via Taglio – San Martino fino all'incrocio con Via Staffolo
Km 2	Girare a sinistra in direzione di Stretti (SP57) e proseguire fino alla rotatoria
Km 4,3	Alla rotatoria, proseguire dritti in Via Parada (SP57) fino a confluire in Via Triestina Bassa (SP42)
Km 0,4	Subito dopo il ponte, girare a destra in Via Morosini
Km 5,4	Proseguire in Via Morosini e quindi in Via Canova (SP53) fino ad incrociare Via Bernini
Km 2,4	Percorrere Via Lorenzo Bernini fino all'incrocio con Via L. De Faveri
Km 0,45	Girare in Via Luigi De Faveri
Km 1	Girare a sinistra in Via Madonna della Pace
Km 0,2	Arrivo: girare a destra in Via Stefano Bertazzolo (parcheggio antistante la Chiesa di Palazzetto)

## LEGENDA

	Percorso in bici		Sito archeologico		Idrovora
	Percorso in auto		Chiesa		Azienda
			Museo		Ristorante
			Parco		Albergo







## LE IDROVORE

Il territorio del Basso Piave, situato al confine tra il mare e la pianura e delimitato a nord dal fiume Livenza e a sud dalle acque salate della laguna di Venezia, è una vasta area, un tempo caratterizzata per la maggior parte dalla palude, folti boschi e una ricca fauna.

La presenza della palude, con il suo ambiente malsano e spesso impraticabile, fu un deterrente per le popolazioni barbare e protesse le popolazioni locali.



Con l'arrivo dei Longobardi, gli abitanti della zona di Oderzo fuggirono verso le aree paludose, così nacquero Eraclea e il centro abitativo situato nella zona dell'attuale Jesolo.

Con il loro declino e a causa delle continue esondazioni del fiume Piave che rendevano ancor più insalubre l'area, questa zona rimase abitata solo da un esiguo numero di abitanti che si adattarono all'ambiente e coltivarono le poche terre emerse, usufruendo delle risorse che esso offriva.

A partire dall'Ottocento questi territori furono prosciugati mediante la bonifica per renderli produttivi sul piano economico.

La bonifica appunto consiste nel prosciugare e nel gestire le acque delle zone paludose, risanando i terreni e rendendoli coltivabili.

Quest'opera, cominciata per iniziativa privata, non ottenne risultati soddisfacenti finché, durante il secolo scorso, non fu realizzata con metodi mastodontici e mirati di tipo consortile, atti ad interessare tutta l'area della palude.

La bonifica può essere effettuata attraverso differenti metodologie:

- *“per scolo naturale”*: se il terreno da bonificare è complessivamente ad un livello altimetrico maggiore rispetto a quello in cui verranno convogliate le acque;
- *“per colmata”*: se la zona da bonificare è posta ad un livello inferiore rispetto a quello di piena delle acque circostanti (questo sistema consiste nel trasporto del materiale da un luogo all'altro);
- *“per prosciugamento meccanico”*: se i due precedenti metodi non sono realizzabili, la bonifica viene effettuata mediante l'utilizzo di pompe idrovore.



Le idrovore sono pompe usate per assorbire grandi quantità d'acqua risultanti da opere di bonifica. Una volta messe delle barriere al limite di un'area da bonificare, l'acqua viene convogliata in scoli e scoline dalle zone situate al di sotto del livello del mare. L'acqua viene poi pompata dalle idrovore verso collettori e canali di portata maggiore, situati ad un livello superiore a quello della zona circostante.

L'opera di bonifica ha tuttora un valore fondamentale per il territorio del Basso Piave.

L'importanza degli

impianti idrovori è risultata evidente durante l'occupazione nazista del Nordest Veneto: i tedeschi, per impedire possibili sbarchi delle truppe alleate, cercarono di distruggere le idrovore presenti nel Basso Piave con l'obiettivo di facilitare l'allagamento di vaste aree. Ma, grazie alla resistenza opposta dagli abitanti, non riuscirono nel loro intento. Ancora oggi le cosiddette *“Bocche di Brian”* (particolari porte che servono per sbarrare l'acqua nel punto di confluenza di due canali e che si trovano in località di Termine-Brian), portano testimonianza dei colpi di mitragliatrice indirizzati alla struttura che difendeva la zona circostante dalla possibile entrata dell'acqua salata del mare.



## ITINERARIO 2

<p><b>LOCALITÀ ATTRAVERSATE</b></p> <p>Torre di Fine Brian Termine Boccafossa Ponte Capitello Sette Casoni – Senzielli – Cavanella</p> <p><b>MEZZO CONSIGLIATO</b> <b>Bicicletta e auto:</b> identico percorso (lunghezza Km 32 circa)</p>	<p><b>NELLA VIA...</b> Idrovora di Torre di Fine “Bocche di Brian” Idrovora di Termine</p> <p><b>DOVE ACQUISTARE PRODOTTI TIPICI</b> Azienda Agricola “La Fagiana” Tenuta “La Spiga”</p>
--	--

*Infinite distese di appezzamenti agrari, antiche case coloniche o mezzadrili, tenute agricole, fossi e frutteti disegnano un panorama distante anni luce dalla frenetica vita quotidiana e dalle affollate stazioni balneari.*

*Si ha la percezione di aver trovato per un giorno la via di fuga dalla realtà. Questo territorio, a pochi chilometri dalle località turistiche estive più in voga, è la meta ideale per chi cerca di vivere un viaggio in un'altra dimensione. Vedere non basta perché vengono coinvolti tutti i sensi.*

*È consigliato vivere quest'emozionante esperienza in bicicletta; in auto o in moto sembrerà di correre troppo veloci, di non sentirsi in armonia con i ritmi lenti della natura.*



Partendo dal parcheggio antistante la chiesa di Torre di Fine (Via Deledda) nel comune di Eraclea, si può intraprendere un'escursione nei luoghi interessati dalla Grande Bonifica del XX° secolo.

Il percorso si sviluppa nel cuore del territorio determinato dai canali della bonifica e vi permette di godere di una vista inedita della campagna circostante, da una posizione privilegiata, in quanto la strada è rialzata rispetto al piano della campagna.

La pacatezza del paesaggio vi apre le porte del paradiso...  
Lasciatevi sedurre da questi luoghi incantati.



Imboccando Via Vallesina, dopo aver attraversato il ponte, subito a sinistra è possibile vedere il grande manufatto di mattoni rossi: l'**Idrovora di Torre di Fine**, una delle testimonianze dell'eroico lavoro di bonifica che risanò le terre del Basso Piave. Girando invece il capo verso destra, si apre per voi la vista della darsena sul canale Revedoli. Proseguendo sempre in Via Vallesina e poi in Via La Fagiana, si estende un ampio paesaggio solitario: immense distese di campi a sinistra e il canale Revedoli, che poi assume il nome di Largon, a destra.

Riscoprirete voi stessi, respirando l'aria pura e quasi incontaminata di quest'oasi pacifica: quasi vi sembrerà di essere immersi in un'altra dimensione. Voi e la natura. Null'altro.

Dopo circa 5 km, sulla sinistra, è possibile ammirare soprattutto in primavera lo spettacolo offerto dalle risaie dell'**Azienda Agricola “La Fagiana”**: in questo periodo dell'anno, infatti, vengono completamente allagate per consentire la coltura del riso e questo richiama una moltitudine di uccelli: germani, folaghe, trampolieri, totani, aironi, cavalieri d'Italia, oche, tarabusi.



Dopo circa 5 km, sulla sinistra, è possibile ammirare soprattutto in primavera lo spettacolo offerto dalle risaie dell'**Azienda Agricola "La Fagiana"**: in questo periodo dell'anno, infatti, vengono completamente allagate per consentire la coltura del riso e questo richiama una moltitudine di uccelli: germani, folaghe, trampolieri, totani, aironi, cavalieri d'Italia, oche, tarabusi.

È consigliata una sosta presso l'azienda agricola: qui potrete acquistare, tra gli altri prodotti, dell'ottimo riso superfino Carnaroli e dei preparati per cucinare velocemente succulenti risotti. Il vostro palato non se ne pentirà!

L'escursione riprende nuovamente in Via La Fagiana fino ad arrivare all'abitato di Brian.

In questo lembo di terra, a contatto con la natura, spira un venticello leggero: il vostro olfatto è proteso verso destra, richiamato dall'acqua salmastra, mentre la mente si abbandona ad un lunghissimo sogno.

A destra notate il largo canale, chiamato "*la Livenza Morta*" (più a nord chiamato Brian), confluire sul canale Largon (che qui corre parallelo al mare) nonché il grande manufatto chiamato "**Bocche di Brian**". L'enorme impianto è una porta "*vinciana*". Serve per sbarrare la confluenza dei due canali quando le acque dolci della Livenza Morta, spesso utilizzate per irrigare la campagna, sono di livello inferiore a quelle più salate del canale Largon che risulta influenzato dal livello delle maree dell'Adriatico. Il termine di una bella giornata di sole e, in modo particolare, l'ora del crepuscolo, è un'esperienza tutta da vivere: improvvisamente tutto sembra fermarsi, le acque si placano, il cinguettio degli uccellini si quietava. Tutto è immobile come colto da una foto istantanea.

Al confine con la località Brian si trova Termine. Subito a sinistra è possibile osservare l'imponente maestosità dell'**Idrovora di Termine**, dove le acque, aspirate dal canale, vengono innalzate e spinte nel canale Livenza Morta. Alla vostra destra noterete invece un "*casone*", la tipica e antica abitazione del territorio del Basso Piave.



Continuando il percorso in Via Pollastrona vi consigliamo di fare una visita alla chiesetta di Santa Maria degli Angeli (situata sulla destra, mentre la strada risale l'argine). La Chiesa, costruita negli anni precedenti la seconda guerra mondiale per volere di Giorgio e Carlotta Romiati, vi stupirà con le pareti affrescate per mano della stessa Carlotta ed è tuttora visitabile nei giorni di venerdì, sabato e domenica, chiamando il n° 0421-290400 o 339-6011168.



Dopo aver lasciato l'ambiente mistico e raccolto che caratterizza l'interno della chiesetta, l'itinerario invita a continuare dritti in Via Pollastrona.

Si prosegue sulla SP94 per circa due chilometri, prima di imboccare a destra la strada SP54. Dopo circa 2 km si gira nuovamente a destra fino all'incrocio con Strada San Giorgio. Proseguite dritti fino ad arrivare all'incrocio con Via Triangolo.

Quindi imboccate la SP42 girando a sinistra e, fatti pochi metri, girate a destra in Via della Resistenza.

Terminata Via della Resistenza, continuate in Via Brian sempre costeggiando il Canale Brian e svoltando a sinistra giungerete in località Boccafossa (dove è possibile visitare il **Museo della Civiltà Contadina** e il **Museo del Paesaggio**). Girate a sinistra e proseguite fino alla rotatoria, seguendo le indicazioni per Caorle.

Il nostro viaggio vi invita ad imboccare la terza uscita (direzione Caorle) e subito dopo e immettersi a destra in Via Senzielli. Arrivati in località Cavanella, oltrepassate il ponte e procedete dritti. La vista dei frutteti della **Tenuta “La Spiga”** vi accompagnerà per un tratto di strada lungo 7 km (in parte anche non asfaltato). All'incrocio, svoltate a sinistra in Via Sette Casoni.



Dopo pochi metri a sinistra la Tenuta “La Spiga” vi propone una pausa rigenerante, con degli ottimi succhi di frutta e le noci Lara che, con il loro gusto delicato, lanciano una sfida anche ai palati più raffinati.

Dopo una fermata per soddisfare il vostro palato, la gita prosegue in Via Sette Casoni; una volta giunti al ponte, girate a destra e imboccate Via Tommaseo (in direzione Torre di Fine).

Si ritorna quindi al punto da cui ha preso avvio questa rilassante gita *en plein air*, che vi ha permesso di apprezzare questa generosa terra attraverso un itinerario storico e naturalistico.

## ITINERARIO 2

### IN BICICLETTA E IN AUTO

Km 0	Partenza: Via Deledda (Piazzale antistante la Chiesa di Torre di Fine)
Km 0,1	Girare a destra e attraversare il ponte; imboccare Via Vallesina (indicazioni per Brian-Caorle).
Km 5,3	Percorrere Via Vallesina (indicazioni per Brian-Caorle). La strada poi assume il nome di Via Fagiana e si giunge all'Azienda agricola “La Fagiana”
Km 3	Proseguendo per Via Fagiana si giunge in località Brian e poi all'Idrovora di Termine
Km 4,4	Proseguire dritti in Strada Pollastrona e al bivio proseguire a destra (SP54)
Km 2,1	Girare a destra in Via S.Giorgio
Km 0,3	All'incrocio con Strada Triangolo (SP42) girare a sinistra
Km 3,7	Girare a destra, in Via della Resistenza, che poi assume il nome di Via Brian (costeggiando il canale Brian)
Km 2,9	Arrivati in località Boccafossa, girare a sinistra in Via Boccafossa
Km 0,5	Alla rotatoria prendere la 3° uscita (direzione Caorle)
Km 7	Girare a destra in Via Senzielli (un tratto di strada non è asfaltato)
Km 0,7	Girare a sinistra in Via Sette Casoni (“Tenuta La Spiga”)
Km 1,8	Davanti la “Tenuta La Spiga” girare a destra sul ponte e imboccare Via Tommaseo (in direzione Torre di Fine) e si arriva al piazzale della chiesa di Torre di Fine

### LEGENDA

	Percorso in bici		Sito archeologico		Idrovora
	Percorso in auto		Chiesa		Azienda
			Museo		Ristorante
			Parco		Albergo





## I CASONI

Il Basso Piave, proprio per il particolare ambiente di palude che da sempre lo ha caratterizzato, presentava abitazioni tipiche, rimaste nel territorio almeno fino alla metà del 1900, e denominate *casoni* (oggi ne rimangono purtroppo rarissimi esempi, normalmente di proprietà privata): si trattava in origine di “gabbie” in legno con pareti rifoderate da canne palustri, talvolta spalmate di creta o letame.

Si trattava di strutture abitative umili ed essenziali ma decisamente funzionali.

I casoni si possono distinguere in due tipi: quello di palude e quello di pianura.

La grande differenza tra queste due tipologie è che il casone di palude era costruito su palafitte e si trovava nelle vicinanze dell’acqua, mentre quello di pianura era costruito su terre completamente emerse.

I tratti in comune erano molti. La struttura era solitamente a base rettangolare ed erano costruiti con due tipi di materiali: la struttura portante era in legno, il tetto e le pareti erano di carice e di stame (piante tipiche della palude).

Le finestre erano di dimensioni piuttosto ridotte, con lo scopo di non far entrare troppo freddo d’inverno e troppo calore d’estate.

Nei casoni erano facilmente individuabili gli attrezzi usati per pescare e cacciare e, solo in parte minore, quelli dedicati all’agricoltura.

Attualmente, un esempio “moderno” si può incontrare in prossimità dell’Idrovora situata nella località di Termine-Brian, a un chilometro circa dalle “Bocche di Brian”.



## LE CASE COLONICHE

In tutto il territorio del Basso Piave è possibile notare ancora oggi abitazioni di notevoli dimensioni: si tratta delle case coloniche che, poco a poco hanno sostituito i casoni, caratterizzando un nuovo paesaggio antropizzato a partire dall’epoca della bonifica.



Costruite per volontà di quanti hanno acquisito il diritto di proprietà sulle terre bonificate (generalmente proprietari che giungevano da Venezia, Treviso, Padova, ecc.), venivano assegnate a vari nuclei famigliari perché lavorassero la terra fertile.

Il capofamiglia stipulava un *contratto di affitto o di mezzadria* col proprietario, che veniva pagato con una parte prestabilita di prodotti agricoli. Il contratto prevedeva che il capofamiglia

vivesse con tutta la famiglia nella casa, accudendo gli animali e le colture indicate nella superficie assegnata.

Una casa colonica ospitava normalmente dalle quaranta alle sessanta persone.

Normalmente suddivisa su due o tre piani, la struttura abitativa risultava ampliata rispetto al precedente casone, ma le stanze importanti rimanevano comunque la cucina (col grande focolare) e le stanze ai piani superiori. La stalla, destinata alla cura degli animali, e il granaio, insieme al porcile, agli animali da cortile, all’orto (sempre molto curato) costituivano una fonte di sopravvivenza importante per la famiglia nel corso dell’anno.

## ITINERARIO 3

<p><b>LOCALITÀ ATTRAVERSATE</b>          San Donà di Piave          Calvecchia          Fossà          Ceggia          Cessalto          Grassaga</p> <p><b>MEZZO CONSIGLIATO</b>  <b>Bicicletta:</b> percorso verde (lunghezza Km 35,5)  <b>Auto:</b> percorso rosso (lunghezza Km 31 circa)</p>	<p><b>NELLA VIA...</b>          Idrovora di Fossà          Idrovora di Grassaga</p> <p><b>VISITE CONSIGLIATE</b>          Cantina Piovesan          Bosco di Olmè</p> <p><b>DOVE MANGIARE</b>          Azienda agrituristica Quadrifoglio Rela-x</p>
---	--

*Dal centro mondano e culturale alla zona più verde nei dintorni: il Bosco di Olmè. Due volti da scoprire: il Basso Piave oggi e il Basso Piave delle origini. Portate con voi la macchina fotografica e magari anche una bici... non si sa mai!*



Questa volta la vostra partenza si colloca a San Donà di Piave, importante centro amministrativo del Basso Piave.



La prima tappa è la **Cantina Piovesan**, azienda produttrice di ottimi vini. Vi raccomandiamo di assaporare il vino Raboso, derivato da un vitigno autoctono e punta di diamante della produzione aziendale.

A questo punto, vi suggeriamo di proseguire a destra lungo Via Pralungo che, dopo una piccola salita, prende il nome di Via Canale Navigabile e fiancheggia l'omonimo canale.

A breve, la strada continua lungo una discesa a destra (Via Borgovecchio). Ai lati si stagliano numerose distese di noceti, assai rilevanti in queste zone e assolutamente suggestivi nella bella stagione.

Alla rotatoria, si imbecca Via L. Carrer: lo scenario cambia per una parte del tragitto. La strada che andrete a percorrere è fortemente trafficata, anche se si limita ad un breve tratto: conduce al *Centro Commerciale Piave* e per chi è in bicicletta è possibile procedere lungo la pista ciclabile.

Dopo pochi metri vi ritroverete in un'altra grande rotatoria: prendete l'ultima uscita con indicazione Trieste (Via Calvecchia, SS14).

Proseguendo lungo Via Calvecchia, e superando una nuova rotatoria, vi ritroverete nella piccola frazione di Calvecchia, fiancheggiando sulla destra la chiesa di San Donato vescovo e martire. Il percorso continua dritto anche dopo aver oltrepassato il Ponte Alto (la strada cambia nome e assume quello di Via Giambattista Giustinian, SS14).

Lungo questa strada, è possibile sostare all'**Azienda Agrituristica "Quadrifoglio Rela-x"** per gustare un pasto tipico e fresco fatto in casa, ma anche per trascorrere qualche notte in una delle originali camere della struttura. Non dimenticate di prenotare!



L'itinerario prevede comunque di svoltare a destra, poco prima dell'agriturismo, in Via Casenove.

Finalmente si ritorna in campagna, nel bel mezzo dei vigneti. Il percorso continua in una stradina sterrata.

Potrete rendervi conto della cura e della passione impiegate nel tentativo di ottenere il massimo da questa terra.



Piavon vi accompagnerà indisturbati fino a Ceggia, anche dopo l'incrocio con la SS14 (Via Trieste): qui potrete proseguire senza cambiare senso di marcia.



Sarete sicuramente incuriositi dalla singolare struttura che si delinea alla vostra sinistra, munita di un ponte (pedonale e ciclabile): vi trovate alle spalle della biblioteca di Ceggia. Potrete arrivarci con la vostra vettura attraversando un altro ponte situato poco più avanti: svoltate a sinistra entrando in Via Roma.

Percorrete solo 50 metri e svoltate subito a sinistra: vi troverete nel centro di Ceggia (dal latino: *Cilium*; segnaliamo in questa località l'area archeologica dove sono stati scoperti i resti di un *ponte romano* lungo la Via Annia) e alla vostra destra noterete Piazza XIII Martiri e la Chiesa di San Vitale. Si giunge ad una rotatoria: girate a destra in Via Dante Alighieri e proseguite fino a giungere a un sottopasso preceduto da un semaforo. Oltrepassate il sottopasso e la linea ferroviaria, proseguendo nella strada che adesso cambia nome in Via Pra' D'Arca.



La via cambia nuovamente nome (Via Caltorta): siete nel bel mezzo di numerosi vigneti, agriturismi, tenute viticole che fanno parte della famosa "*Strada dei vini del Piave*". Le strade che percorrete ora sono lambite dai vigneti, in particolare qui regna la coltivazione del vino Raboso Piave, vitigno autoctono che somiglia a questa terra rude, austera e franca.



Ma il pezzo forte arriva adesso: al termine di questa via la strada si divide e sarete attirati da una vegetazione diversa da quella che avete visto finora: è il **Bosco di Olmè**, l'odierno residuo di uno dei boschi più antichi e una delle ultime testimonianze della naturale vegetazione presente nell'area del Basso Piave.

Se deciderete di svoltare subito a destra, entrerete nel bosco attraverso l'entrata secondaria; se invece preferite l'entrata principale, vi consigliamo di proseguire lungo la strada ancora per un breve tratto. La stradina è molto stretta e affianca il bosco.

All'incrocio girate a destra in Via Dante Alighieri (SP54, direzione A4) e giungerete finalmente al bosco. Ma tenete a mente questa strada perché la dovrete ripercorrere a ritroso per continuare l'itinerario.

Alla vostra destra, subito prima dell'insegna "Cessalto", si trova l'entrata per il bosco. Nel piazzale antistante troverete un ampio parcheggio e un piccolo parco giochi per la gioia dei vostri piccini. Ora ripercorrete a ritroso la via: uscendo dal piazzale girate a sinistra e giunti al bivio proseguite a destra e svoltate subito a sinistra in

A breve la strada ritornerà ad essere asfaltata e vi ritroverete nella frazione di Fossà. Al piccolo incrocio proseguite a sinistra procedendo verso la chiesa della frazione. Svoltate a sinistra in Via Bellamadonna. Il percorso entra ora in una zona (fino al comune di Eraclea) di interesse archeologico come descritto nella parte introduttiva.

Intorno a voi solo case e campi, caratteristica tipica delle piccole frazioni del Basso Piave.

Poco alla volta vi avvicinerete a un piccolo ponte giallo girevole, percorribile solo nel vostro senso di marcia, che sovrasta il Canale Piavon, uno tra i più antichi alvei fluviali del Piave. Dopo il ponte girate a sinistra in Via Piavon. Subito dopo la strada si divide: se scendete a destra troverete l'*Osteria-Bar al "Vecio Platano"*, nascosto in un angolo ameno. Il nome del bar si ispira all'antico platano che lo fronteggia.

Ritornando sulla strada principale (Via Piavon SP58), accingetevi a percorrerla fino a Ceggia. Nel frattempo potrete vedere a sinistra l'**Idrovora di Fossà**. Il Canale



Via Calstorta (SP97). Avrete immediatamente alla vostra sinistra l'*Osteria Friuliana*, con un'offerta prevalentemente orientata ai prodotti del vicino Friuli Venezia Giulia, in caso vogliate allargare i vostri orizzonti in campo culinario!

Alla fine della via, girate pure a sinistra in Via Calstorta Vecchia (SP97) e proseguite sempre dritti verso Grassaga: la strada cambia nome in Via San Giorgio e, dopo il ponte di Grassaga, diventa Via Grassaga (entrambe fanno parte della SP56).

### IN BICICLETTA

Girate a sinistra in Via Grassaga e dopo poche centinaia di metri girate in sinistra in Via Formighè (direzione San Donà di Piave). Dopo mt. 600, alla vostra destra, potrete ammirare la piccola **Idrovora di Grassaga** sull'omonimo canale. Proseguite sempre costeggiando il canale fino all'incrocio con Via Calvecchia (SS14), quindi girate a destra e dopo pochi metri potrete usufruire della pista ciclabile fino al Centro Commerciale Piave. Arrivate fino alla successiva rotatoria che vi riporterà in Via Borgovecchio. Ripercorrete a ritroso il percorso già effettuato all'andata ritornando in Via Canale Navigabile, quindi in Via Pralungo e infine di nuovo alla Cantina Piovesan.



### IN AUTO

La strada è abbastanza trafficata, ma non manca il panorama della campagna del Basso Piave. Se desiderate dare un'occhiata all'**Idrovora di Grassaga**, vi conviene girare a sinistra in Via Bassette. Questa strada è meno trafficata e potrete ammirare con calma il manufatto costruito dalla famiglia Giustinian.

A questo punto ritornate indietro e procedete in Via Cirgogno: giungerete a una rotatoria e dovrete passare sotto un cavalcavia. Prendete l'uscita per Jesolo-Eraclea: entrate in una strada a velocità sostenuta.

Dopo il sottopasso del cavalcavia svoltate a destra in Via del Silos e mantenete sempre la sinistra costeggiando l'argine del Canale Navigabile. Al termine della via, girate a destra in Via Pralungo, e raggiungerete il punto di partenza: la Cantina Piovesan.

## ITINERARIO 3

### IN BICICLETTA

Km 0	Partenza: Cantina Piovesan (San Donà di Piave, Via Pralungo n. 46), girare a destra
Km 1,7	Continuare in Via Pralungo e poi dritti lungo Via Canale Navigabile
Km 1,4	Girare a destra in Via Borgovecchio fino alla prima rotatoria
Km 1,1	Alla rotatoria girare a sinistra, alla terza uscita, in via L. Carrer. Alla seconda rotatoria prendere l'ultima uscita verso Trieste e proseguire lungo Via Calvecchia (SS14) fino alla rotatoria seguente dove si prosegue dritti rimanendo in Via Calvecchia sempre in direzione Trieste
Km 3,5	Si prosegue per Via Calvecchia e superato il Ponte Alto la strada assume il nuovo nome di Via Giambattista Giustinian (SS14). Dopo 2 km troverete l'azienda Quadrifoglio Rela-x
Km 1,8	Girare a destra in Via Casenove. Proseguire per la strada che per un tratto diventa sterrata
Km 0,3	Giunti all'incrocio con Via Fossà, proseguire a sinistra lungo questa via
Km 2,5	In prossimità della Chiesa girare a sinistra in Via Bellamadonna
Km 1,4	Superato il ponte giallo girevole girare in sinistra in Via Piavon
Km 3,3	Al piccolo incrocio proseguire in direzione di Ceggia, sempre lungo Via Piavon (SP58)
Km 0,4	Superare l'incrocio con Via Trieste (SS14) e proseguire dritti sempre in Via Piavon (SP58)
Km 0,5	All'incrocio girare in sinistra attraversando il ponte. Una volta superato, girare subito in sinistra in Via Roma fino alla Chiesa di Ceggia
Km 1,8	Alla rotatoria, girare a destra in Via Dante Alighieri, che poi assume il nome di Via Pra' d'Arca
Km 1,7	Al bivio, girare a sinistra in Via Calstorta verso il Bosco di Olmè
Km 0,6	All'incrocio girare a destra in Via Dante Alighieri (SP54) per trovare l'entrata principale al Bosco di Olmè
Km 1	Usciti dal piazzale del Bosco, tornare indietro in Via Dante Alighieri (SP54) e dopo la curva, girare a destra e poi subito a sinistra entrando in Via Calstorta (SP97)
Km 0,5	Girare a sinistra in Via Calstorta Vecchia (SP97)

Km 3,2	Proseguire dritti. La strada prende il nome di Via San Giorgio (SP56)
Km 0,5	Arrivati all'incrocio della frazione di Grassaga girare a sinistra, in Via Grassaga e superare il ponte
Km 2,7	Superato il ponte proseguire per Via Formighè (direzione San Donà di Piave) e dopo mt 600 vedete l'idrovora di Grassaga sul canale Piavon
Km 2	All'incrocio con Via Calvecchia (SS14) girare a destra e proseguire fino alla rotatoria dove prendete la seconda uscita (direzione San Donà)
Km 0,8	Alla seconda rotatoria prendere la prima uscita per Località Borgovecchio
Km 1,6	Alla terza rotatoria girare a destra e percorrere Via Carrer e poi Via Borgovecchio
Km 1,6	Al termine della Via Borgovecchio girare a sinistra in Via Canale Navigabile
Km 0,4	Scendere dall'argine e percorre Via Pralungo fino alla Cantina Piovesan

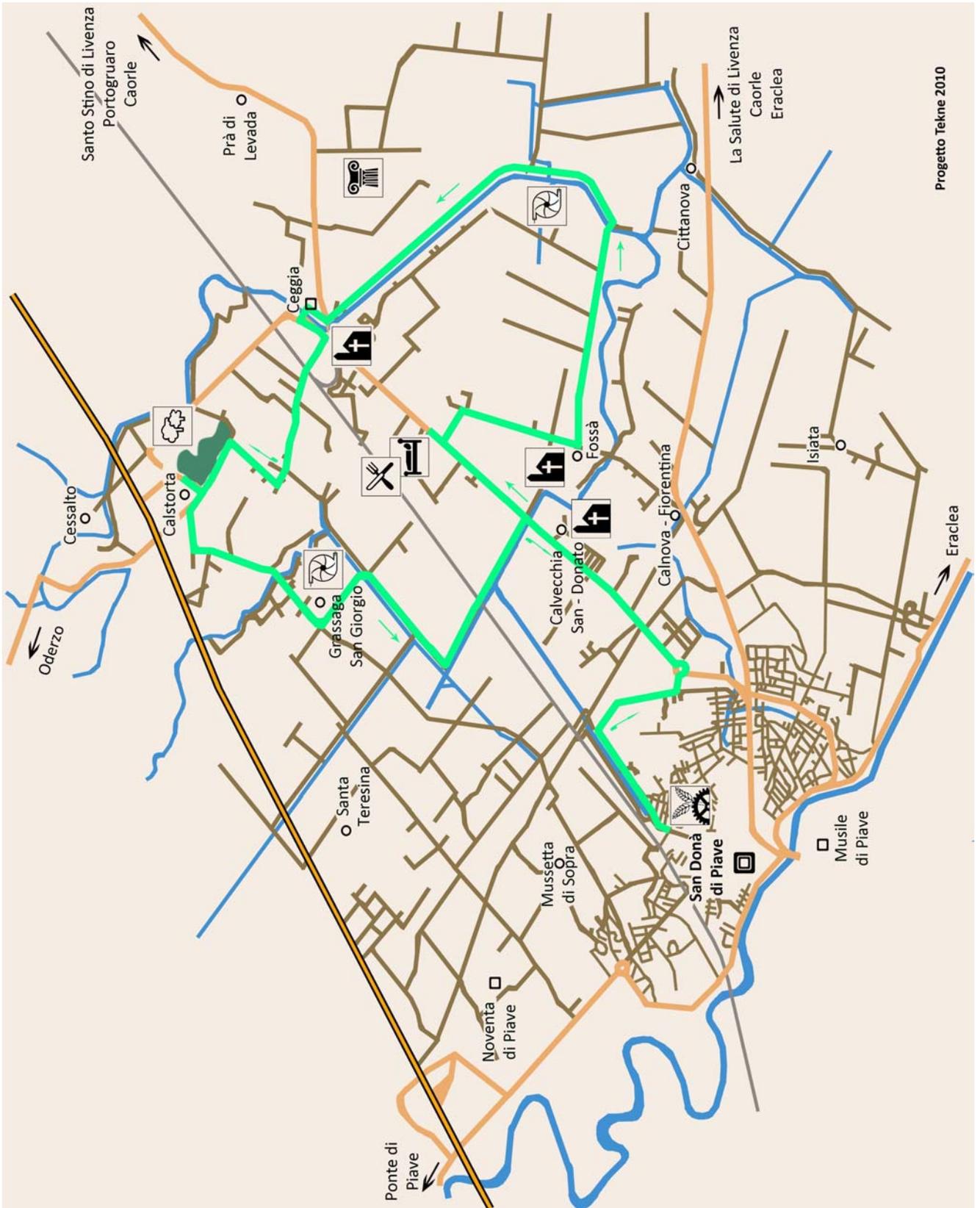
## IN AUTO

Km 0	Partenza: Cantina Piovesan (San Donà di Piave, Via Pralungo n. 46), girare a destra
Km 1,7	Continuare in Via Pralungo e poi dritti lungo Via Canale Navigabile
Km 1,4	Girare a destra in Via Borgovecchio fino alla prima rotatoria
Km 1,1	Alla rotatoria girare a sinistra, alla terza uscita, in Via L. Carrer. Alla seconda rotatoria prendere l'ultima uscita verso Trieste e proseguire lungo Via Calvecchia (SS14) fino alla rotatoria seguente dove si prosegue dritti rimanendo in Via Calvecchia sempre in direzione Trieste
Km 3,5	Si prosegue per Via Calvecchia e superato il Ponte Alto la strada assume il nuovo nome di Via Giambattista Giustinian (SS14). Dopo 2 km troverete l'azienda Quadrifoglio Rela-x
Km 1,8	Girare a destra in Via Casenove. Proseguire per la strada che per un tratto diventa sterrata
Km 0,3	Giunti all'incrocio con Via Fossà, proseguire a sinistra lungo questa via
Km 2,5	In prossimità della Chiesa girare a sinistra in Via Bellamadonna
Km 1,4	Superato il ponte giallo girevole girare in sinistra in Via Piavon
Km 3,3	Al piccolo incrocio proseguire in direzione di Ceggia, sempre lungo Via Piavon (SP58)
Km 0,4	Superare l'incrocio con Via Trieste (SS14) e proseguire dritti sempre in Via Piavon (SP58)
Km 0,5	All'incrocio girare in sinistra attraversando il ponte. Una volta superato, girare subito in sinistra in Via Roma fino alla Chiesa di Ceggia
Km 1,8	Alla rotatoria, girare a destra in Via Dante Alighieri, che poi assume il nome di Via Pra' d'Arca
Km 1,7	Al bivio, girare a sinistra in Via Caltorta verso il Bosco di Olmè
Km 0,6	All'incrocio girare a destra in Via Dante Alighieri (SP54) per trovare l'entrata principale al Bosco di Olmè
Km 1	Usciti dal piazzale del Bosco, tornare indietro in Via Dante Alighieri (SP54) e dopo la curva, girare a destra e poi subito a sinistra entrando in Via Calstorta (SP97)
Km 0,5	Girare a sinistra in Via Calstorta Vecchia (SP97)
Km 3,2	Proseguire dritti. La strada prende il nome di Via San Giorgio (SP56)
Km 2,9	Arrivati all'incrocio, superare il ponte: la strada cambia nome in Via Grassaga (SP56) e poi assume il nome di Via Cirgogno, direzione San Donà di Piave
Km 0,7	Giunti sotto al cavalcavia, girare in sinistra in direzione Jesolo – Eraclea e al primo sottopasso, girare a destra in Via del Silos
Km 1,4	Proseguire per Via del Silos fino al bivio, girare in destra in Via Pralungo scendendo dall'argine
Km 0,4	Girare in destra in Via Pralungo scendendo dall'argine e si ritorna alla Cantina Piovesan

## LEGENDA

	Percorso in bici		Sito archeologico		Idrovora
	Percorso in auto		Chiesa		Azienda
			Museo		Ristorante
			Parco		Albergo







## LA CUCINA NEL BASSO PIAVE

### UNA STORIA ANTICA

Normalmente, il processo produttivo si basa su tre elementi: il materiale da elaborare, gli strumenti necessari e la logica produttiva che è legata alla propria cultura. Le società d'un tempo utilizzavano soprattutto i prodotti disponibili localmente e, in riferimento al cibo, quelli che provenivano direttamente dall'ingegnosità, dalla gestione, dalla coltivazione del proprio territorio o dalla stalla.

Per quanto riguarda gli strumenti utilizzati nell'area del Basso Piave, essi furono



dapprima di terracotta, fatti con l'argilla che si trovava sul posto; successivamente furono di rame: questo materiale fu dapprima barattato, poi acquistato dagli abitanti delle zone limitrofe o da mercanti di passaggio. Infine, gli utensili di uso più comune furono fatti in ghisa o in ferro, come il famoso "calierón" (un grande paiolo) e, grazie alla vicinanza di Venezia, in anni più recenti, vennero anche smaltati.

Conseguentemente al fatto che gli utensili più adoperati erano di terracotta, il metodo più usato per cucinare era quello di bollire i cibi o cucinarli in umido nel sugo (*tócio*). Era anche apprezzato l'arrosto, che però non era ai ferri, ma cotto in un recipiente nel quale veniva raccolto il sugo derivato dalla cottura, per altri usi o pietanze.



### LA CUCINA TRADIZIONALE

I *bolliti* si dividono in due tipi: bolliti a prevalenza vegetale e bolliti a prevalenza di carne; quest'ultima rendeva il brodo più ricco e più prezioso.

Le *verdure* non erano mangiate tutte bollite, ma una buona parte veniva mangiata cruda con condimenti ricavati dai "tzòtzui" arrostiti (dadini di lardo cotti a fuoco lento in tegame).

Le *carni* si suddividono in due tipologie, a seconda che appartengano al territorio emerso (cioè siano propriamente di provenienza animale) o al territorio sommerso (come il pesce).



Il pesce era soprattutto quello d'acqua dolce e non aveva una particolare elaborazione per questo veniva fritto o bollito. Tramite l'interscambio con le società vicine veniva usata anche l'aringa, lo "scopetón", a volte anche il baccalà, i folpi e, in particolari occasioni, anche altri pesci d'acqua salata.

Caratteristica del Basso Piave era anche la caccia notturna alle rane, dalle quali si ricava un gustoso brodo, ma a queste si aggiungevano anche anguille, marcandole, schie.

Fino ai primi del Novecento veniva largamente praticata anche la caccia, specialmente di quaglie ed altri passeracei, lepri, fagiani, che andavano a integrare il fabbisogno alimentare della famiglia.

Con la bonifica, i cambiamenti del territorio modificarono anche gli usi alimentari della popolazione. Per ciò che riguarda la carne, si deve quindi far riferimento al nucleo familiare esteso di quel tempo, che trovava sostentamento grazie alla produzione della stalla, del porcile, del pollaio e dei campi.

La carne degli animali allevati nella stalla veniva prodotta principalmente per la vendita, mentre buona parte della produzione dei campi veniva usata per il sostentamento del bestiame della stalla, cui era destinata la notevole produzione del foraggio. Per ciò che riguarda la produzione della stalla, non dobbiamo dimenticarci l'importanza data alla produzione del latte e dei suoi derivati.



Tra gli animali allevati, però, non bisogna dimenticare gli animali da cortile: si trattava in buona parte di anatre e oche, cui si aggiungevano galline, polli e, in tempi più recenti, faraona e tacchino, visto l'ambiente prevalentemente acquatico e paludoso di cui disponeva la famiglia di palude.

Il pollaio era strutturato in modo che questi ultimi fossero separati dai gallinacci ed era adatto a farli uscire ed entrare a loro piacimento per farli razzolare e pasturarsi in modo autonomo lungo i corsi d'acqua. L'allevamento di animali da cortile, in associazione al maiale allevato nel porcile, copriva la maggior parte del fabbisogno di proteine di cui la famiglia necessitava.

## I PRODOTTI DELLA TERRA

La **produzione arborea** era destinata soprattutto a piante di vite per la produzione del vino e a piante di gelso per l'allevamento dei bachi da seta. L'uva veniva lavorata in proprio e si produceva il vino necessario soprattutto alla famiglia; il vino classico della zona del Basso Piave è il *Raboso*. La parte destinata alla produzione dei cereali era meno rilevante rispetto a quanto non avvenga oggi e il frumento prodotto veniva in buona parte venduto per far fronte alle necessità economiche della famiglia; per questo motivo il pane era usato solo nelle feste maggiori, mentre la parte fibrosa veniva usata per l'allevamento in stalla. Il mais prodotto veniva invece macinato e la farina ottenuta si usava per la preparazione della classica e quotidiana polenta (tipica della zona è la *polenta bianca*). Questa veniva versata fumante su un tagliere e veniva consumata in buona parte al momento del pasto, mentre quella rimanente veniva abbrustolita fino ad ottenere una gustosa crosticina; spesso veniva consumata assieme agli insaccati.



Per quanto riguarda l'**orto**, esso era ambito di stretta pertinenza femminile ed era curato a tal punto da sembrare un giardino. Veniva coltivato in maniera da poter fornire, per quanto possibile, una certa continuità di produzione durante l'anno. Un piatto classico del Basso Piave, a base di prodotti dell'orto, era costituito dai "*radici e fasiò*" (radicchio e fagioli): si trattava di un piatto a base di radicchio prevalentemente selvatico e fagioli, che venivano bolliti con lardo e un grosso pezzo di cotenna e venivano versati nello stesso piatto arricchito con lo sritto dei "*tzòtzui*".

## I PIATTI TIPICI

Tra i piatti più conosciuti e famosi del Basso Piave ricordiamo:

- "*musét*" (cotechino);
- brodo di rane;
- lumache;
- "*radici e fasiò*" (radicchio e fagioli);
- "*pàsta e fasiò*" (pasta e fagioli);
- "*fortaja*" (frittata): non solo quella gustata durante la ricorrenza di San Marco, ma anche quelle preparate negli altri giorni dell'anno con salame, asparagi, bruscandoli e innumerevoli altre erbe selvatiche;
- uova e cipolla;
- "*poénta e schie*" (polenta e gamberetti grigi di acqua dolce);
- trippa di maiale;
- "*tzòtzui*" (dadini di lardo in tegame);
- insaccati di vari tipi, a base di carne di maiale intera, non macinata – come ossacollo, pancetta, lingua – oppure di carne di maiale macinata - come soppressa, salame, cotechino, salsiccia, "*figadéi*" (salsiccia con ritagli scadenti e di fegato macinato).



## I DOLCI

Non mancavano i **dolci** (tutti quelli che l'inventiva femminile suggeriva):

- "*fugàtza*" (focaccia, consumata a Pasqua);
- "*frìtoe*" (frittelle, consumate a Carnevale);
- "*gaeàni*" (crostoli, consumati a Carnevale);
- pane con l'uva;
- la famosissima "*pìntza*", spesso servita insieme al "*vin brulé*" (vino caldo consumato in occasione della festa dell'Epifania, tra il 5 e il 6 gennaio);
- biscotti di vario tipo.



Peraltro, gli abitanti del Basso Piave hanno da sempre potuto consumare diverse varietà di **frutta** locale: mele, pere, prugne selvatiche, bacche di varie piante (le more di rovo o di gelso, per esempio), prugnoli, nespole, gocce d'oro...

*Prodotti locali tipici dell'ambiente di palude e fantasiose ricette contadine hanno saputo così regalare agli abitanti del Basso Piave un patrimonio culinario vastissimo, frutto non solo della grande capacità dell'uomo di sapersi adattare alle dure caratteristiche ambientali originali, ma anche della notevole ingegnosità femminile, che ha saputo cogliere le grandi opportunità alimentari offerte da questo particolare territorio.*

## ITINERARIO 4

<p><b>LOCALITÀ ATTRAVERSATE</b></p> <p>San Donà di Piave Noventa di Piave Romanziol Fossalta di Piave San Donà di Piave</p> <p><b>MEZZO CONSIGLIATO</b> <b>Bicicletta:</b> percorso verde (lunghezza Km 27 circa) <b>Auto:</b> percorso rosso (lunghezza Km 24 circa)</p>	<p><b>NELLA VIA...</b> Scavi archeologici “Complesso San Mauro” (Noventa di Piave) Lapide commemorativa a Ernest Hemingway (Fossalta di Piave)</p> <p><b>VISITE CONSIGLIATE</b> Museo della Bonifica (San Donà di Piave) “Il Pendolino” – Centro didattico naturalistico (Romanziol)</p> <p><b>DOVE ACQUISTARE PRODOTTI TIPICI</b> Grapperia “Al Vinattiere” Apicoltura Stello Severino</p> <p><b>DOVE MANGIARE</b> Albergo Trattoria Osteria “La Bersagliera” Azienda Agrituristica “I Canarini”</p>
---	---

*Oggi le porte del presente si sono chiuse e si spalancano quelle del passato.*

*Questo itinerario si propone come una sorta di macchina del tempo, partendo da San Donà di Piave, si passa dapprima per Noventa di Piave, dove sono stati rinvenuti reperti archeologici appartenenti all'età romana, poi per la zona di Fossalta di Piave, uno dei luoghi dove maggiormente si manifestarono la brutalità e la crudeltà della prima guerra mondiale.*

*La terra del Basso Piave è il luogo ideale per lasciarsi andare ai sapori antichi della tavola, immersi nella suggestione che offrono arte e natura...*



Pronti? Si parte!

Vi sta aspettando un tour particolare che vi porterà a contatto con epoche storiche, con culture e stili architettonici differenti. In poche ore percorrerete secoli di storia lungo il fiume Piave: la calma e il fascino di questi luoghi vi faranno ritrovare a volte, come per magia, catapultati in un mondo diverso.

Questa volta il punto di partenza prefissato è il parcheggio del **Parco Fluviale** a San Donà di Piave. I più curiosi non si faranno scappare una visita al vicino *Museo della Bonifica* (Viale Primavera, 1), ricco di testimonianze della storia del territorio del Basso Piave e delle sue trasformazioni esposte all'interno delle varie sezioni (archeologica, della bonifica, etnografica, bellica e naturalistica).



### IN BICICLETTA

Se invece volete procedere lungo il nostro percorso in bicicletta, uscite dal Parcheggio del Parco Fluviale, attraversate la strada in corrispondenza dell'attraversamento pedonale e seguite la pista ciclabile a sinistra salendo in Via Lungo Piave Superiore (SP83). Procedete tendendo la sinistra e seguendo le indicazioni per Noventa di Piave-Autostrada A4.

Dopo 500 metri scendete dall'argine ed entrate nella sottostante Via Roma arrivando fino al sottopasso; subito dopo inizia la pista ciclabile che fiancheggia Via Unità d'Italia (SP83). Percorrerete fino al semaforo e quindi svoltate in sinistra entrando in Via Mussetta di Sotto. A questo punto, il paesaggio cambia completamente e vi ritroverete in un mondo molto diverso, lontano dai rumori della città.



All'incrocio con Via Centenario, salite lungo il sentiero posto sulla Sommità Arginale che costeggia il fiume Piave: questa posizione privilegiata vi permetterà di godere della pace e tranquillità offerte dalla natura circostante.

Poco dopo, dovrete scendere dalla Sommità Arginale per riprendere la strada asfaltata (Via Jutificio), che poco più avanti assume il nuovo nome di Via Berlese.

Da qui sarà facile arrivare a Via Ca' Memo (nel Comune di Noventa di Piave): di fronte a voi è collocata la pista ciclabile che vi permetterà, in tutta serenità e piacevolezza, di raggiungere il caratteristico centro storico di Noventa di Piave.

Attraverso Via Argine, si giunge in Via Piave e, prima del "Tunnel" sull'argine del Fiume Piave, girate nuovamente a destra, entrando in Via Lampol: pochi metri dopo potrete ammirare gli scavi archeologici del "Complesso San Mauro", ove sono stati effettuati ritrovamenti risalenti ad epoche storiche diverse. Sono visibili i resti dell'antica Chiesa di San Mauro, distrutta più volte nel corso della storia e quindi ricostruita secondo stili diversi: la prima costruzione risale all'epoca romana, mentre il più recente complesso che porta il medesimo nome è stata ricostruita dopo la prima guerra mondiale. L'attuale Chiesa di San Mauro risale infatti al 1923 e vanta un campanile alto ben 78 metri, il secondo per altezza nel Veneto dopo quello della Basilica di San Marco a Venezia.



Procedete lungo la stretta Via Lampol fino ad arrivare a imboccare la strada sopra l'Argine. Arriverete così in un punto in cui il sentiero passa sotto il cavalcavia dell'autostrada (attenzione! È un punto un po' pericoloso).

Continuando lungo il medesimo sentiero, arriverete ad una serie di bivi: scendete dalla Sommità Arginale e vi ritroverete di nuovo su una strada asfaltata: siete giunti in Via Maria Ausiliatrice, che vi immette rapidamente nell'asse viario principale di Via Romanziol (SP83 strada Oderzo-Treviso). Dopo aver attraversato la strada, mantenendo sempre la sinistra, procedete lungo la pista ciclabile.

Proseguendo lungo la pista, troverete alla vostra destra il Centro Didattico Naturalistico "Il Pendolino", un centro strutturato come museo-laboratorio che propone lo sviluppo delle conoscenze relative all'ambiente naturale, in particolare l'ecologia del territorio del Veneto orientale, attraverso un'esposizione di animali imbalsamati, una saletta audiovisivi e numerose salette monotematiche.

Al mosaico etnografico e culturale delle genti che vivono in questa parte del Basso Piave corrisponde la flora altrettanto variegata e una ricchissima fauna. Vi invitiamo perciò a visitare il Centro per approfondire la vostra conoscenza del territorio.



Dopo la sosta a "Il Pendolino", pochi metri più avanti, percorrendo Via Sant'Antonio, un'altra imperdibile tappa vi sta aspettando. Infatti, le specialità culinarie della **Trattoria "La Bersagliera"** sono tutte da provare! "La Bersagliera" è una trattoria che propone piatti e prodotti tipici della zona, tra i quali "pasta e fasioi", bolliti, salumi, oppure offre particolari stuzzichini tutti da assaporare al banco.

Dopo aver soddisfatto il palato, l'itinerario prevede di tornare indietro (sempre per Via Sant'Antonio) per circa 1,2 km: alla vostra destra comparirà una delle più antiche grapperie della zona, "Il Vinattiere", presso la quale è possibile acquistare gustose e strane grappe.

Proseguendo lungo la medesima pista ciclabile (che fiancheggia la trafficata Via Romanziol e che in un punto rientra rispetto alla strada), giungerete al centro di Noventa di Piave, proprio davanti alla Chiesa di San Mauro. Se volete viziarevi con un po' di shopping, anziché girare in Via Romanziol potete proseguire dritti in via Calnova e raggiungere in meno di un chilometro il Centro "Veneto Designer Outlet": noterete facilmente la struttura in stile palladiano di recente costruzione, realizzata con criteri commerciali innovativi.

Proseguendo invece il percorso in bicicletta, entrate in Via Roma (direzione San Donà di Piave) e percorretela fino a raggiungere la rotatoria: svoltate a destra in Via Ca' Memo (SP48), dove potrete riprendere la pista ciclabile.

Dopo circa 2 km attraverserete il caratteristico “Ponte di Barche” sul fiume Piave: è un ponte a pagamento (ma gratuito per pedoni e biciclette). Questo è un luogo ricco di storia, sia perché proprio in questo punto, sin dall'epoca romana, il guado sul fiume permetteva di raggiungere importanti vie di comunicazione, sia perché in tempi più recenti, durante la prima guerra mondiale fu combattuta la Battaglia del Solstizio.



Superato il ponte, salite l'argine ed entrate in Via Ragazzi del '99 (SP48): a questo punto, merita un cenno la lapide commemorativa in onore di Ernest Hemingway, che potrete ammirare subito alla vostra sinistra. È lì che batte forte il cuore autentico di questa terra. Lo scrittore americano, che prestava servizio di assistenza ai soldati italiani con la Croce Rossa Americana, fu ferito nel luglio 1918, a causa dell'esplosione di una granata austriaca a pochi metri da lui: la drammatica esperienza di guerra fu la base per il suo celebre romanzo “*Addio alle armi*”.

Ora vi consigliamo di procedere verso il centro di Fossalta di Piave (sempre restando in Via Ragazzi del '99). Dopo circa 200 metri svoltate a destra, in Via Argine San Marco (SP50).

Percorsi 600 metri in Via Argine San Marco, girate a sinistra in Via della Favorita, dove potrete soffermarvi presso l'**Azienda Agrituristica “Fattoria I Canarini”**, un caratteristico ristorante con cucina vegetariana, attrezzato anche con un grazioso punto vendita, dove potrete acquistare una vasta gamma di prodotti ortofrutticoli di produzione della famiglia Zaramella. È un'opportunità unica nella zona, non fatevela scappare!



Dopo aver sicuramente soddisfatto il vostro palato uscendo dall'azienda agrituristica “Fattoria I Canarini”, svoltate a sinistra entrando in Via delle Industrie e, in corrispondenza della rotatoria, imboccate Via Luigi Bianchini (la seconda uscita).



Circa 600 metri dopo svoltate in destra, in Via Don Luigi Sturzo; proseguite per circa 500 metri e all'incrocio girate a sinistra, in Via Luigi Cadorna (SP49) dove, al numero 34, troverete l'**Apicoltura Stello Severino**.

È un'avventura tutta da vivere quella che vi porterà alla riscoperta del valore dell'ape, un insetto estremamente creativo, laborioso e davvero utile alla salute dell'uomo.

Assaggiato il prelibato miele e apprese le numerose proprietà medicamentose dei prodotti delle api, il nostro itinerario consiglia di uscire dall'azienda girando a sinistra e giungendo alla rotatoria.

A questo punto, svoltate in sinistra entrando in Via 23 Giugno (SP48): giungerete così al centro del piccolo comune di Fossalta di Piave. Alla rotatoria di fronte alla Chiesa, prendete la seconda uscita in destra per tornare verso il “Ponte di Barche”.

Superato il ponte, procedete fino al dosso arginale e, quindi, girate subito a destra entrando nel sentiero ciclabile lungo la Sommità Arginale che vi condurrà fino a San Donà di Piave, attraverso una varietà di paesaggi e di vedute. Vi consigliamo di portare con voi la macchina fotografica: potrete così immortalare uno dei più bei paesaggi fluviali del basso corso del Piave!



Il sentiero ciclabile, facendovi passare in mezzo alle colture agricole e alla vegetazione naturale, vi permetterà di costeggiare le anse del fiume Piave, inoltrandovi all'interno del fresco e ombreggiato Parco Fluviale, dove troverete anche un'area di sosta attrezzata per fare un piacevole pic-nic.

Sarà facile, seguendo il percorso alberato, giungere in prossimità del Parcheggio del Parco Fluviale a San Donà di Piave, dal quale avete iniziato la vostra avventura.

## IN AUTO

Se invece volete procedere in auto lungo il nostro percorso, girate a destra e prendete Via Lungo Piave Superiore SP83 (in direzione Noventa di Piave), passate il sottopasso ferroviario e imboccate Via Unità d'Italia.

Percorrete la via fino alla rotatoria e qui imboccate la 3° uscita, Via Noventa (SP83); proseguite quindi dritti fino al centro di Noventa di Piave.

Si parte da San Donà di Piave, ma gradualmente si abbandona il trafficato centro cittadino per dirigersi verso il piccolo paese di Noventa di Piave e poi la frazione di Romanziol, angoli poco conosciuti del territorio del Basso Piave ma che nascondono tracce del loro passato.

Alla rotatoria davanti la Chiesa di Noventa di Piave seguite le indicazioni per Treviso-Oderzo girando a sinistra in Via Romanziol.

Se volete viziarevi con un po' di shopping, anziché girare in Via Romanziol (SP83) potete proseguire dritti in via Calnova e raggiungere in meno di un chilometro il Centro "*Veneto Designer Outlet*": noterete facilmente la struttura in stile palladiano di recente costruzione, realizzata con criteri commerciali innovativi.

Se invece preferite proseguire l'itinerario dal centro di Noventa di Piave, giunti alla rotatoria, continuate dritti per Via Romanziol, una strada ombreggiata, costeggiata da slanciati platani; dopo circa Km 3 trovate alla vostra destra il Centro Didattico Naturalistico "*Il Pendolino*", un centro strutturato come museo-laboratorio che propone lo sviluppo delle conoscenze relative all'ambiente naturale, in particolare l'ecologia del territorio del Veneto orientale, attraverso un'esposizione di animali imbalsamati, una saletta audiovisiva e numerose salette monotematiche.

Al mosaico etnografico e culturale delle genti che vivono in questa parte del Basso Piave corrisponde la flora altrettanto variegata e una ricchissima fauna. Vi invitiamo perciò a visitare il Centro per approfondire la vostra conoscenza del territorio.

Dopo la sosta a "*Il Pendolino*", pochi metri più avanti, un'altra imperdibile tappa vi sta aspettando. Infatti, le specialità culinarie della **Trattoria "La Bersagliera"** sono tutte da provare! "La Bersagliera" è una trattoria che propone piatti e prodotti tipici della zona, tra i quali "*pasta e fasoi*", bolliti, salumi, oppure offre particolari stuzzichini tutti da assaporare al banco.



Dopo aver soddisfatto il palato, l'itinerario prevede di tornare indietro per circa 1,2 km: alla vostra destra comparirà una delle più antiche grapperie della zona, "*Il Vinattiere*", presso la quale è possibile acquistare gustose e strane grappe.



Tornando verso il centro di Noventa di Piave, all'altezza della fontana, girate a destra in Via Piave e, prima del "*Tunnel*" sull'argine del Fiume Piave, girate nuovamente a destra, entrando in Via Lampol: pochi metri dopo potrete ammirare gli scavi archeologici del "*Complesso San Mauro*", ove sono stati effettuati ritrovamenti risalenti ad epoche storiche diverse. Sono visibili i resti dell'antica Chiesa di San Mauro, distrutta più volte nel corso

della storia e quindi ricostruita secondo stili diversi: la prima costruzione risale all'epoca romana, mentre il più recente complesso che porta il medesimo nome è stata ricostruita dopo la prima guerra mondiale. L'attuale Chiesa di San Mauro risale infatti al 1923 e vanta un campanile alto ben 78 metri, il secondo per altezza nel Veneto dopo quello della Basilica di San Marco a Venezia.



Visitati gli scavi, ripercorrete a ritroso Via Piave giungendo nuovamente alla fontana e girate in destra entrando in Via Roma (in direzione San Donà di Piave); vi invitiamo a proseguire fino alla piccola rotatoria gialla e quindi a girare a destra imboccando Via Ca' Memo (SP48).



Dopo circa 2 km attraverserete il caratteristico “Ponte di Barche” sul fiume Piave: è un ponte a pagamento (il pedaggio per le auto è di € 0,55). Questo è un luogo ricco di storia, sia perché proprio in questo punto, sin dall’epoca romana, il guado sul fiume permetteva di raggiungere importanti vie di comunicazione, sia perché in tempi più recenti, durante la prima guerra mondiale fu combattuta la Battaglia del Solstizio.

Superato il ponte, salite l’argine ed entrate in Via Ragazzi del ’99 (SP48): a questo punto, merita un cenno la lapide commemorativa in onore di Ernest Hemingway, che potrete ammirare subito alla vostra sinistra. È lì che batte forte il cuore autentico di questa terra. Lo scrittore americano, che prestava servizio di assistenza ai soldati italiani con la Croce Rossa Americana, fu ferito nel luglio 1918, a causa dell’esplosione di una granata austriaca a pochi metri da lui: la drammatica esperienza di guerra fu la base per il suo celebre romanzo “*Addio alle armi*”.

Ora vi consigliamo di procedere verso il centro di Fossalta di Piave (sempre restando in Via Ragazzi del ’99). Dopo circa 200 metri svoltate a destra, in Via Argine San Marco (SP50).

Percorsi 600 metri in Via Argine San Marco, girate a sinistra in Via della Favorita, dove potrete soffermarvi presso l’**Azienda Agrituristica “Fattoria I Canarini”**, un caratteristico ristorante con cucina vegetariana, attrezzato anche con un grazioso punto vendita, dove potrete acquistare una vasta gamma di prodotti ortofrutticoli di produzione della famiglia Zaramella. È un’opportunità unica nella zona, non fatevela scappare!



Dopo aver sicuramente soddisfatto il vostro palato uscendo dall’azienda agrituristica “Fattoria I Canarini”, svoltate a sinistra entrando in Via delle Industrie e, in corrispondenza della rotatoria, imboccate Via Luigi Bianchini (la seconda uscita).



Circa 600 metri dopo svoltate in destra, in Via Don Luigi Sturzo; proseguite per circa 500 metri e all’incrocio girate a sinistra, in Via Luigi Cadorna (SP49) dove, al numero 34, troverete l’**Apicoltura Stello Severino**.

È un’avventura tutta da vivere quella che vi porterà alla riscoperta del valore dell’ape, un insetto estremamente creativo, laborioso e davvero utile alla salute dell’uomo.

Assaggiato il prelibato miele e apprese le numerose proprietà medicamentose dei prodotti delle api, il nostro itinerario consiglia di uscire dall’azienda girando a sinistra e, oltrepassata la rotatoria, di proseguire dritti in Via Kennedy (SP49) fino all’incrocio e quindi di girare a destra: vi ritroverete di nuovo in Via Argine San Marco.

Proseguite fino a giungere al sottopasso e seguite le indicazioni per San Donà di Piave (SS14); quindi, dopo il ponte sul fiume Piave, girate a destra e tornate al parcheggio del Parco Fluviale.

## ITINERARIO 4

## IN BICICLETTA

Km 0	Partenza: Parco Fluviale (San Donà di Piave); attraversare la strada (strisce pedonali) e seguire la pista ciclabile a sinistra salendo in Via Lungo Piave Superiore (mt. 140, SP83, direzione Noventa di Piave)
Km 0,45	Proseguire in Via Lungo Piave Superiore (a sinistra) fino all'incrocio con Via Aquileia
Km 0,15	Scendere in Via Aquileia, procedere fino all'incrocio e girare in sinistra, entrando in Via Roma
Km 1	Percorrere Via Roma fino al sottopasso ferroviario (a destra); proseguire lungo la pista ciclabile per alcuni metri (si accede per un breve tratto a Via Vittorio Veneto)
Km 0,6	Entrare nella pista ciclabile che fiancheggia Via Unità d'Italia (SP83 direzione Noventa di Piave)
Km 0,8	Al semaforo, girare in sinistra in Via Mussetta di Sotto (un tratto di strada è sterrato) e percorrerla fino all'incrocio con Via Centenario
Km 0,7	Girando a sinistra, salire lungo il sentiero posto sulla Sommità Arginale
Km 0,8	Scendere dalla Sommità Arginale; si incrocia Via Jutificio (strada asfaltata); la strada assume poi il nome di Via Berlese
Km 0,2	Arrivati all'incrocio con Via Redentore, proseguire dritti fino all'incrocio con Via Ca' Memo (SP48)
Km 0,2	All'incrocio, girare a destra e percorrere Via Ca' Memo lungo la pista ciclabile
Km 0,6	(Lungo la pista ciclabile) girare a sinistra e imboccare Via Argine; percorrerla tutta fino ad arrivare al Centro Storico di Noventa, all'incrocio con Via Piave
Km 0,05	Girare in sinistra e, fatti pochi metri, girare subito in destra entrando in Via Lampol. Dopo mt. 50 si trova il "Complesso archeologico San Mauro"
Km 1	Procedere lungo la stretta Via Lampol finché si arriva a un tratto di strada sterrata. Al I° bivio prendere la strada a sinistra e, fatti pochi metri, al successivo bivio imboccare la strada che sale sull'Argine (Sommità Arginale)
Km 1,5	Proseguire lungo la Sommità Arginale (il percorso continua passando sotto l'Autostrada A4)
Km 0,05	Al bivio, scendere dall'Argine e proseguire a destra per pochi metri, fino a raggiungere il successivo bivio; finalmente si torna ad incontrare la strada asfaltata: Via Maria Ausiliatrice
Km 0,3	Percorrere Via Maria Ausiliatrice fino all'incrocio con Via Romanziol (SP83)
Km 0,6	Attraversare la strada (Via Romanziol) e girare a sinistra, imboccando la pista ciclabile
Km 0,3	All'incrocio, entrare in Via Sant'Antonio e percorrerla fino ad arrivare all'Albergo Osteria Trattoria "La Bersagliera"
Km 3,2	Ripercorrere Via Sant'Antonio e la pista ciclabile lungo Via Romanziol, in direzione di Noventa di Piave, fino ad arrivare alla Chiesa
Km 0,1	Procedere lungo la via principale svoltando in Via Roma (direzione: San Donà di Piave)
Km 0,3	Proseguire in Via Roma fino alla piccola rotonda gialla e girare a destra in Via Ca' Memo (SP48)
Km 1,7	Percorrere Via Ca' Memo lungo la pista ciclabile fino al "Ponte di Barche" sul fiume Piave
Km 0,2	Superato il ponte, imboccare Via Ragazzi del '99 (SP48)
Km 0,3	All'incrocio, svoltare a destra in Via Argine San Marco (SP50)
Km 0,6	Percorrere Via Argine San Marco e girare a sinistra in Via della Favorita
Km 0,5	Proseguire per Via della Favorita, dove è situata la Fattoria "I Canarini" fino a incrociare Via delle Industrie
Km 0,5	Percorrere Via delle Industrie fino alla rotonda
Km 0,6	Svoltare in sinistra in Via L. Bianchini e percorrerla fino all'incrocio
Km 0,5	Girare a destra in Via Don Luigi Sturzo; all'incrocio girare a sinistra in Via L. Cadorna (SP49)
Km 0,4	Proseguire lungo Via L. Cadorna ("Apicoltura Severino Stello") fino alla rotonda
Km 0,7	Girare a sinistra entrando in Via 23 Giugno, SP48; (attraversa Fossalza di Piave)
Km 0,7	Percorrere tutta Via 23 Giugno fino a raggiungere la rotonda situata di fronte alla Chiesa
Km 0,7	Imboccare la seconda uscita (direzione: Noventa di Piave) e girare a destra dopo pochi metri per ritornare in Via Ragazzi del '99; attraversare nuovamente il "Ponte di Barche" sul fiume Piave
Km 0,3	Ripercorrere Via Ca' Memo fino al dosso (indicazione "Ca' Memo"): svoltare a destra entrando nella strada sterrata (Sommità Arginale)
Km 1,5	Si incontrano due bivi: procedere sempre dritti lungo la Sommità Arginale
Km 0,7	Si giunge ad un altro bivio: scendere a destra e procedere lungo il sentiero alberato (Piave)
Km 1,3	Percorrere il sentiero fino ad arrivare all'area di sosta attrezzata per il pic-nic
Km 0,5	Procedere a destra lungo il sentiero, passando sotto il ponte (San Donà di Piave); si arriva ad un bivio
Km 2	Dopo aver girato a sinistra, procedere sempre lungo il sentiero sterrato (al piccolo bivio, prendere il sentiero a destra) che permette di ritornare al Parco Fluviale

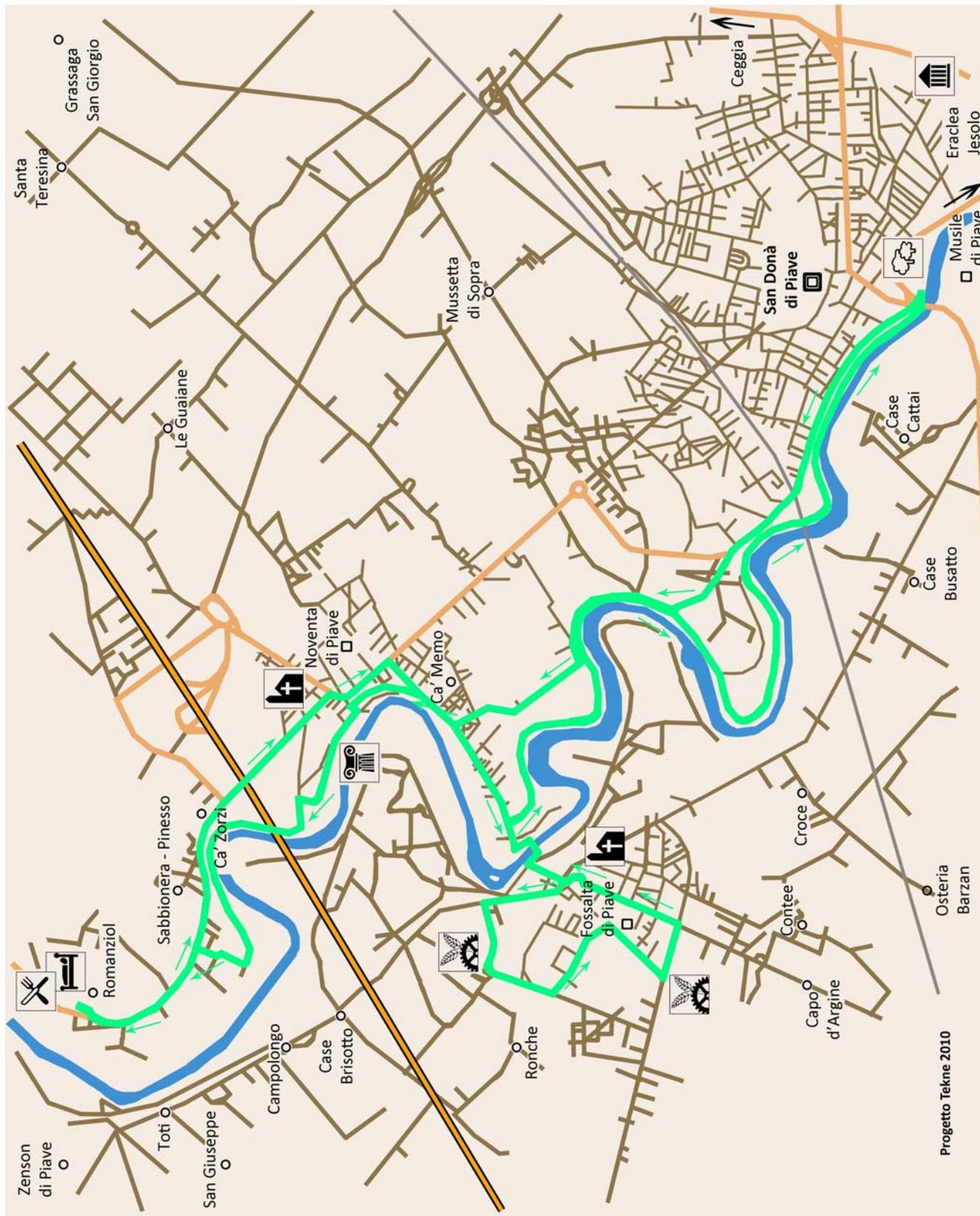
**IN AUTO**

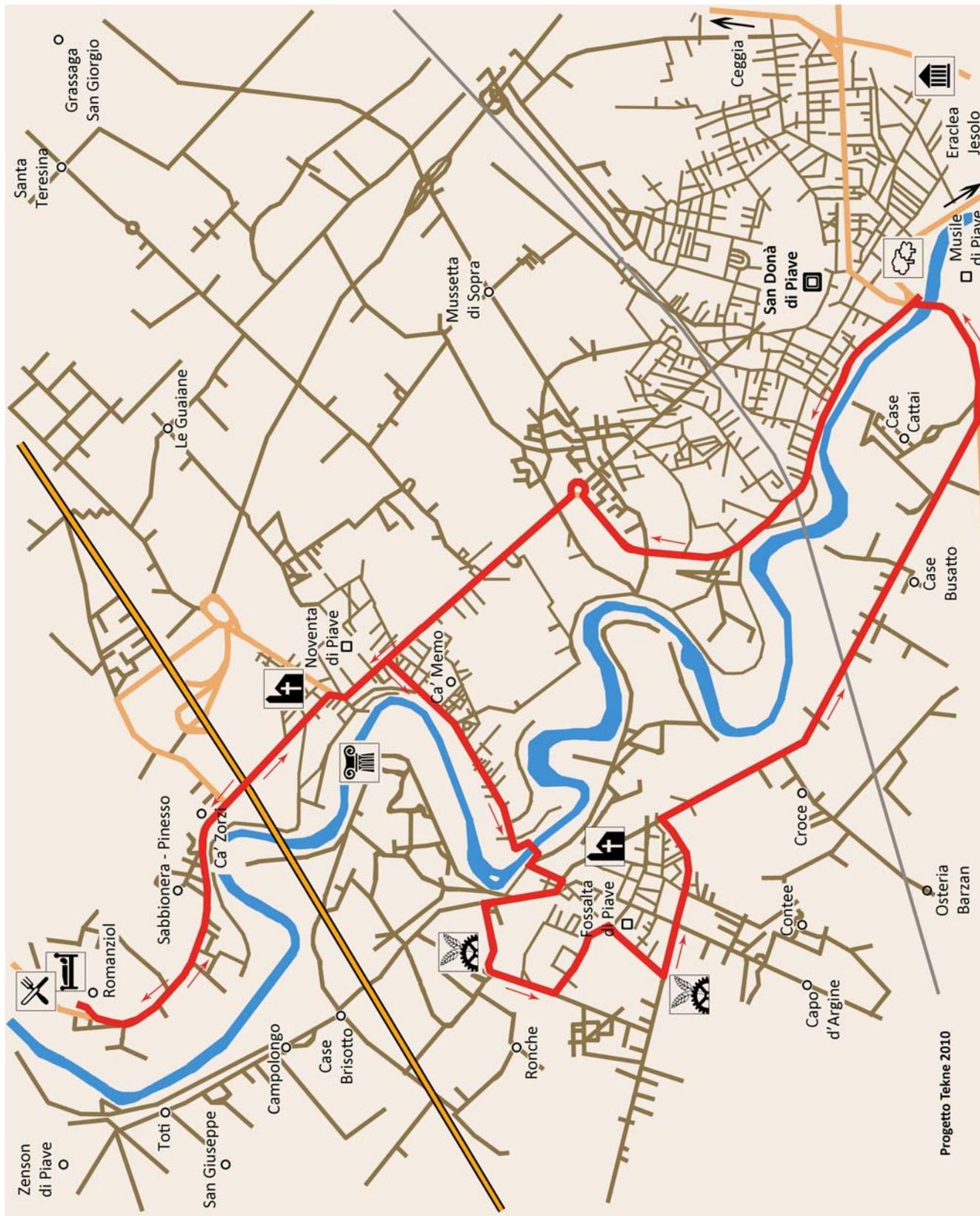
Km 0	Partenza: Parco Fluviale (San Donà di Piave); girare a sinistra e prendere Via Lungo Piave Superiore, SP83 (in direzione Noventa di Piave)
Km 3,4	Seguire la strada fino al sottopasso ferroviario, poi imboccare Via Unità d'Italia (SP83) e proseguire fino alla rotatoria
Km 2,4	Alla grande rotatoria, imboccare la 3° uscita, entrando in Via Noventa (SP83) e proseguire dritti verso il centro di Noventa di Piave
Km 3,1	Alla rotatoria vicina alla Chiesa, seguire indicazioni per Treviso-Oderzo (Via Romanziol, SP83); proseguire dritti fino a incontrare, prima, la Grapperia "Il Vinattiere" (a sinistra), poi il centro didattico "Il Pendolino" (a destra) e, infine, la Trattoria "La Bersagliera" (a destra)
Km 3,1	Tornare verso il centro di Noventa di Piave (fino alla fontana davanti alla Chiesa)
Km 0,1	In prossimità della Chiesa, entrare in Via Piave (a destra) proseguendo fino al "Tunnel" sull'argine del Piave, si può sostare con l'auto presso il Parco Fluviale (Noventa di Piave). Entrando nella vicina Via Lampol, dopo mt. 50 si trova il "Complesso San Mauro"
Km 0,1	Ritornare in Via Piave e svoltare a destra in Via Roma SP83 (direzione: San Donà di Piave)
Km 0,3	Proseguire in Via Roma fino alla piccola rotatoria gialla e girare a destra in Via Ca' Memo (SP48)
Km 1,7	Percorrendo Via Ca' Memo si giunge al "Ponte di Barche" sul Fiume Piave
Km 0,2	Superato il ponte, imboccare Via Ragazzi del '99 (SP48)
Km 0,3	All'incrocio, svoltare a destra in Via Argine San Marco (SP50)
Km 0,6	Percorrere Via Argine San Marco e girare a sinistra in Via della Favorita
Km 0,5	Proseguire per Via della Favorita, dove è situata la Fattoria "I Canarini", fino a incrociare Via delle Industrie
Km 0,5	Girare a sinistra e percorrere Via delle Industrie fino alla rotatoria
Km 0,6	Svoltare in sinistra in Via L. Bianchini e percorrerla fino all'incrocio
Km 0,5	Girare a destra in Via Don Luigi Sturzo; all'incrocio girare a sinistra in Via L. Cadorna (SP49)
Km 0,4	Proseguire lungo Via L. Cadorna ("Apicoltura Severino Stello") fino alla rotatoria
Km 0,8	Alla rotatoria, proseguire dritti in Via Kennedy
Km 3,3	All'incrocio girare in destra entrando in Via Argine San Marco (SP50) e percorrerla fino a giungere allo svincolo
Km 1,4	Seguire le indicazioni per San Donà di Piave centro (SS14), fino al ponte sul fiume Piave
Km 0,4	Superato il ponte girare a destra per tornare al parcheggio presso il Parco Fluviale

**LEGENDA**

	Percorso in bici		Sito archeologico		Idrovora
	Percorso in auto		Chiesa		Azienda
			Museo		Ristorante
			Parco		Albergo







## AZIENDA AGRICOLA “LA FAGIANA”



Vicino alle acque dolci del Livenza e alle brezze marine del Mar Adriatico, su terre strappate alla palude, si trovano le risaie dell’azienda agricola “La Fagiana”. I terreni ad essa appartenenti furono interessati da una bonifica privata, attuata dai signori Romiati; “La Fagiana” era appunto una tenuta dei Romiati, in seguito venduta alla famiglia Bastianello, che ne detiene l’attuale proprietà.



L’azienda inizia la coltura del riso nel secondo dopoguerra con una piccola produzione; grazie alle scelte lungimiranti dei proprietari, ora sono ben 150 gli ettari di terreno coltivati a riso, con sistemi in parte meccanizzati, che consentono tuttavia di conservare le caratteristiche di un prodotto artigianale. Si è scelto infatti di coltivare il principe dei risi, il **Carnaroli**, e l’azienda ne segue appunto tutta la produzione.

### La filiera del riso

L’azienda segue tutta la **filiera** del prodotto: dalla coltivazione nella risaia, allo stoccaggio in magazzino, alla pilatura (= processo che consiste nell’eliminare la buccia esterna per garantire la migliore conservabilità del prodotto), al confezionamento e alla distribuzione.

Il riso viene pilato senza raggiungere la massima sbiancatura in modo da conservare le proprietà organolettiche insite nella parte esterna del chicco,



non vengono aggiunti imbiancanti, lucidanti e conservanti.

L’azienda “La Fagiana” non utilizza pesticidi; ha invece adottato il metodo della *frigoconservazione*: il riso viene collocato in celle frigorifere e la temperatura viene abbassata di 6-7 gradi C°, così le eventuali uova di insetti e parassiti non possono schiudersi e infettare il chicco. Il risultato è un prodotto genuino, fresco e di qualità.

### Le strutture

Il ciclo di produzione del riso (la coltivazione più importante dell’azienda) richiede interventi specifici, come dimostrano le diverse aree e strutture che compongono l’azienda:

- la **risaia** (allagata nel periodo da aprile a settembre)
- l’**essicatoio**
- il **magazzino**
- la **pileria**
- il **confezionamento del riso**
- il **punto vendita**



### Gli altri prodotti dell’azienda



Presso il punto vendita si possono trovare anche risotti confezionati, già pronti all’uso per realizzare gustose ricette a base di: funghi porcini, radicchio e salsiccia, porcini e pancetta, rucola e ortica, melanzane e peperoni, alla cacciatora, risotto primavera.

Parte della produzione dell’azienda è destinata anche alla coltivazione di: mais biancoverla (dal cui chicco viene prodotta la **farina di mais biancoverla**, macinata con la mola a pietra secondo la tradizione), granturco, soia e barbabetola. Viene inoltre effettuata la coltura di pere, mele, pesche.

Ma si deve annoverare anche la buona produttività dei vigneti, dai quali si ottengono **vini** di qualità: **Raboso**, **Verduzzo** (vitigni autoctoni), **Merlot**, **Cabernet**, **Sauvignon** (vitigni internazionali).

### Indirizzo

Azienda agricola “La Fagiana”

Via Fagiana 13

30020 Torre di Fine - Eraclea (Venezia)

Tel. e Fax 0421-237429

Sito internet: [www.lafagiana.com](http://www.lafagiana.com)

E-mail: [info@lafagiana.com](mailto:info@lafagiana.com)

## SOCIETÀ AGRICOLA “TENUTA LA SPIGA”

Storicamente, i terreni appartenenti all'azienda furono interessati da una bonifica privata, attuata dai signori Romiati; parte delle terre da loro bonificate vennero poi vendute a diversi altri proprietari, come la famiglia Gaggia. I terreni risultavano particolarmente fertili in quanto limosi e sabbiosi. Dal 1980 l'azienda si specializza nella coltivazione di frutteti (pere e mele) e vigneti. Infine, a partire dagli anni '90, si è scelto di sviluppare la produzione di noci.



### Le certificazioni del prodotto

Secondo quanto previsto dalla legge italiana, ogni prodotto ortofrutticolo deve essere controllato da un'organizzazione 'di prodotto' e 'di categoria'. Per questo, l'azienda Gaggia fa parte dell'A.P.O.V.F, un'associazione veneto-friulana di produttori ortofrutticoli. Inoltre i suoi prodotti hanno conseguito la certificazione di filiera CSQA (= garantisce e documenta che in tutte le fasi di produzione vengono mantenuti dei requisiti igienico-sanitari nonché la rintracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera). Ma, proprio perché il prodotto viene anche destinato all'esportazione, l'azienda fa pure parte di un organismo di controllo (EUREPGAP), che certifica le caratteristiche di salubrità della frutta per l'uomo: tale controllo permette di esportare un frutto certificato.



### I prodotti dell'azienda

Attualmente l'azienda è costruita da due tenute, *La Spiga* e *Ca' Mavito*, caratterizzate da due tipi di produzione:



- frutticola: **noci, nocciole, pere, mele;**
- cerealicola: coltura estensiva di **soia, mais, grano, frumento, barbabietola da zucchero.**



### La produzione delle noci

Nella Tenuta la Spiga si produce la varietà “*Lara del Piave*”: l'azienda è socia della cooperativa “*Il Noceto*”, che ha creato il marchio per la commercializzazione di questa varietà di noce. I particolari terreni del Basso Piave ne hanno consentito facilmente la coltivazione, promuovendo lo sviluppo di un prodotto oggi assai ricercato, che ha sostituito il consumo della ‘noce californiana’. Infatti, la noce Lara del Piave ha un gheriglio di eccellente qualità che non pizzica in gola e le sue caratteristiche organolettiche sono molto apprezzate dai consumatori. Le noci Lara rispondono alle esigenze del cliente con la loro genuinità e naturalezza in quanto nel loro trattamento non viene fatta aggiunta di prodotti chimici. Presso il punto vendita dell'azienda è possibile acquistare direttamente il prodotto, anche in gustoso abbinamento col miele.



### La produzione della pera

Le pere sono distinte in 6 varietà, fra le più vendute in Europa: *William bianco e rosso*, *Conference* (del Nord Europa), *Decana del Comizio* (da abbinare ai formaggi), *Abate Fetel*, *Kaiser* (la più caratteristica della zona). Le pere sono frutti delicati, la cui raccolta viene effettuata a mano nei mesi da agosto a settembre; le varietà prodotte nell'azienda hanno una *produzione scalare*, quindi vengono raccolte in tempi diversificati. Si possono acquistare presso il punto vendita oppure nei negozi di ortofrutta, ma una grossa parte della produzione viene esportata all'estero. L'azienda propone anche ai clienti il *succo di pera*.



### Indirizzo

Società agricola “*Tenuta La Spiga*”

Via Sette Casoni 4

30020 Ponte Crepaldo - Eraclea (Venezia)

Tel. 0421-237117

Fax 0421-237024

Sito internet: [www.tenutalaspiga.com](http://www.tenutalaspiga.com); E-mail: [info@tenutalaspiga.com](mailto:info@tenutalaspiga.com)

## AZIENDA AGRITURISTICA “QUADRIFOGLIO RELA-X”

I terreni ove è situata attualmente l'azienda agrituristica “Quadrifoglio Rela-x” furono originariamente sottoposti alla bonifica, di cui uno dei promotori fu, alla fine del 1800, il senatore Giustinian, che dà appunto il nome all'asse viario principale sul quale è collocata l'azienda (la S.S. 14, che collega i comuni di San Donà di Piave e Ceggia). I medesimi terreni furono poi venduti ad un altro proprietario, Giovanni Giol, a cui si deve la costruzione della casa colonica poi venduta a nonno Giovanni Moscarda che, fino agli anni '80, ne ha sviluppato l'antica vocazione zootecnica, lasciando la gestione al nipote Lucio Moscarda. La produzione zootecnica era associata a quella agricola e vinicola. Nel 2006, dopo un'attenta ristrutturazione della vecchia casa colonica, l'attuale titolare Anna Boffo dà vita all'Agriturismo Quadrifoglio Rela-x.



### Le strutture

L'agriturismo consta di 14 camere, di cui 2 attrezzate per persone diversamente abili; il ristorante può accogliere 50-60 persone per pranzi e cene: è necessaria la prenotazione. L'azienda si presta anche ad ospitare attività ricreative e culturali, che rispondono alle diverse esigenze del pubblico.

### I prodotti tipici della casa

Anna, da sempre appassionata di coltivazione della terra e di allevamento di bestiame da cortile, dà sfogo alla sua fantasia in cucina utilizzando prevalentemente prodotti del suo orto, nonché la carne degli animali da lei allevati. Presso l'agriturismo si possono degustare:

- *salami*;
- *formaggi primo sale*
- *frutta*: mele, pere, albicocche, uva da tavola, fichi, prugne.
- *carni di animali da cortile*: anatra, gallina, pollo, coniglio, maiale, faraona;
- *marmellate*: di mele, pere, sambuco, lamponi;
- *ortaggi vari*;
- *pane e biscotti* fatti in casa;
- *liquori*: nocino, all'erba luigia, limoncello (realizzato con limoni biologici), liquirizia con la grappa;



### Le specialità della casa

Il menù proposto è legato ai prodotti tipici stagionali.

#### Primi Piatti

Crespelle e diversi tipi di pasticcio (agli asparagi, alla parmigiana e varie verdure, alle melanzane), lasagne ai carciofi, tagliatelle in sugo d'anitra; risotti a base di verdure (in particolare, il risotto al fiore di tarassaco) e germogli spontanei; vari tipi di pasta: con spinaci, con salsa piccante (“la bomba”), alle melanzane; trofie al pesto (con noci, pinoli e prezzemolo), ravioli, tagliatelle alla salvia; zuppe (in particolare, la crema di broccoli).

**Secondi piatti:** stracciatelli di pollo con patate, faraona al forno, rotolo di faraona; coniglio fritto / al forno / in umido / alla cacciatore (con i funghi) / arrosto; maiale (braciole, scaloppine...); anatra al forno all'arancia; gallina; spezzatino di manzo e peperonata, polpette a base di erbe selvatiche.

**Verdure** di stagione.

**Dolci:** Biscotti secchi, strudel e crostate (con marmellate di produzione propria), tiramisù, torta della nonna, torta di mele, frutta e semifreddi.

**Vini:** *Merlot, Raboso, Nerò* (un vino nero, color inchiostro, che ben si accompagna alle carni, nato dall'incrocio tra un vitigno merlot e un vitigno autoctono denominato ‘uva ancellotta’).

### Indirizzo

Azienda agrituristica “*Quadrifoglio Rela-x*”

Via Giustinian 7/2 (lungo SS 14, in direzione di Ceggia)

30027 San Donà di Piave (Venezia)

Tel. 0421-320711 - Cell. +39 348 2324612

Sito internet: [www.agriturismorela-x.com](http://www.agriturismorela-x.com); E-mail: [cmoscarda@tiscali.it](mailto:cmoscarda@tiscali.it)

## L'ASSOCIAZIONE “G.R.I.L. BASSO PIAVE” – Gruppo di Ricerca Identitaria e Linguistica

Si tratta di una *associazione culturale senza scopo di lucro* nata nel 2008 con lo scopo di svolgere ricerche sull'identità del **Basso Piave**, con particolare interesse per gli aspetti etnici, geografici e linguistici di questo territorio, della gente che lo abita e il modo con cui, tutto questo, viene trasmesso. Attualmente, supportati dal concetto che gli stessi abitanti hanno del proprio territorio, per Basso Piave si intende il territorio situato fra i comuni di **Jesolo, Musile di Piave, Fossalta di Piave, Ceggia, Torre di Mosto, Eraclea, San Donà di Piave, Noventa di Piave** e le aree limitrofe.



Si considerano come linee di confine del Basso Piave:

- a sud il limite del “*bacino della Piave*”;
- a nord “*La Livenza*”, dove inizia l’influenza identitaria derivata dagli ex domini asburgici;
- ad est il confine è ben delimitato dal mare Adriatico;
- verso la zona opitergina il medesimo carattere identitario va poco a poco svanendo.

### La ricerca

I membri dell’associazione, attraverso il confronto con gente dialettologa che un tempo apparteneva al territorio in gran parte paludoso del Basso Piave, svolgono ricerche e studi su osservazioni e rilievi acquisiti con metodi di tipo antropologico; le ricerche sono riferite appunto all’identità e alla lingua dialettale di tale area geografica, rivolgendosi sostanzialmente alle fonti orali.



*gruppi omogenei residenti in modo continuativo e spontaneo nel Basso Piave.*

I moltissimi dati raccolti nel tempo dall’Associazione vengono selezionati in modo scientifico, adottando dei criteri specifici, utili a definire se essi appartengono realmente al territorio o se non siano piuttosto il risultato di influenze esterne.



Per effettuare i propri studi si rivolgono quindi agli anziani, gli unici che possono ancora confermare, con la loro memoria storica, la realtà complessa degli abitanti di palude: si prefiggono quindi di approfondire la ricerca rispetto al *comune parlato* e al *vissuto trasmesso dalla tradizione* delle persone che nel Basso Piave sono nate ed hanno vissuto da adulte fino alla prima metà del 1900: infatti, fino a quell’epoca, esse hanno trasmesso la loro *essenza identitaria* appunto *in forma orale* e diretta all’interno della comunità (senza interferenze esterne), di generazione in generazione, fra le sole famiglie e i



In ogni caso, i risultati della ricerca hanno come punto d’arrivo l’approvazione e l’accettazione delle espressioni rilevate proprio dai componenti di tutta la comunità dialettologa. Tale procedura consente di confermare l’autenticità del materiale acquisito. L’aspetto identitario viene analizzato facendo, però, riferimento anche ad altri settori di ricerca (*dialettologia, etnologia, etnolinguistica*, etc.), nonché alla documentazione scritta prodotta da persone non appartenenti al medesimo territorio ma che con esso ha avuto contatti e rapporti.

## Le attività dell'Associazione



Il “Gruppo di Ricerca Identitaria e Linguistica Basso Piave” promuove qualsiasi iniziativa volta a far conoscere l’*identità della gente dialettologa del Basso Piave*, sul piano più generale della cultura e delle tradizioni, nonché sul piano più specifico dello studio della lingua dialettale. Le attività socio-culturali che intende sostenere sono quindi



varie e di diversa natura, a seconda del fine primario che con esse si vuole perseguire:

- **manifestazioni**

che consentano al pubblico di conoscere lo stato della ricerca attraverso l’esposizione di materiali specifici sugli argomenti segnalati, come ad esempio pubblicazioni;



- **conferenze, incontri, dibattiti** aperti al pubblico per favorire la ricerca e la diffusione di determinate tematiche;

- presentazioni di **percorsi didattici** nelle scuole, allo scopo di portare in questo ambito i risultati delle ricerche svolte o in corso; i percorsi didattici



proposti alle scuole hanno lo scopo di far conoscere le varie forme di ricerca e di studio e, di conseguenza, di proporre un utile approfondimento rispetto ai **valori identitari e linguistici** espressi nel tempo dalla gente del Basso Piave;

- adesione a manifestazioni a carattere locale;
- il “Gruppo di Ricerca Identitaria e Linguistica Basso Piave” rivolge la propria attenzione anche a gruppi spontanei o singole persone interessate agli argomenti di ricerca propri all’Associazione.

### Indirizzo

Associazione “G.R.I.L Basso Piave” - Gruppo di Ricerca Identitaria e Linguistica

Via Ca’ Boldù 82/2

30027 San Donà di Piave (VE)

Tel. 339-3798944

Sito internet: [www.grilbassopiave.it](http://www.grilbassopiave.it)

Email: [info@grilbassopiave.it](mailto:info@grilbassopiave.it)

## OSTERIA “ALL’ANTICA CANEVA”



In una zona immersa nella natura, nella sede di un’antica casa colonica oggi restaurata, è situata l’*Osteria “Antica Caneva”*, un ristorante aperto nell’agosto del 2009, ma che già vanta molto successo grazie alla lunga esperienza nella conduzione di strutture ricettive da parte della famiglia Bragatto.

Oggi, grazie all’intraprendenza dei proprietari, è possibile anche assistere a *serate musicali a tema*, proposte all’aperto durante la stagione estiva.

### Le specialità

In un’atmosfera rustica e accogliente, gli ospiti possono assaporare i tipici menù a base di *affettati, carne alla griglia, costa, salsiccia, costata, tagliata*. Ma la vera specialità del locale sono i *piatti tradizionali dal Piave al Livenza*.

Il tutto può essere degustato accompagnato da *vini tipici della zona*, alla spina o in bottiglia.

È assicurata l’apertura del locale anche di domenica.

### La struttura

Il locale dispone di una sala con 70 posti a sedere e di un salone per cerimonie con 250 posti, per l’utilizzo del quale è necessario effettuare la prenotazione.



### Strutture annesse



Dal 2007 la casa colonica è stata soggetta ad ammodernamento; ma si prevede un ulteriore futuro allargamento, in quanto sarà possibile pernottare nelle camere soprastanti, attualmente in ristrutturazione.

Lo spazio antistante la proprietà consente ampia libertà di movimento; inoltre, all’interno della medesima proprietà, è collocato il maneggio per cavalli *Centro Ippico “La Torresana”*: l’accesso alla scuderia è consentito a soci (bambini e adulti), ma, previa richiesta, è

possibile effettuare una visita guidata accompagnati dal personale della scuderia.

Un campo da calcetto (diviso in area coperta e area scoperta) completa la visione d’insieme delle strutture ricettive del luogo, posto a pochi metri di distanza dalle rive del fiume Livenza, proprio ai confini estremi del territorio del Basso Piave.



### Apertura al pubblico

Tutti i giorni dell’anno, dalle ore 17.30 in poi.

### Indirizzo

**Osteria “All’Antica Caneva”**

Via Rotta 2

30020 Torre di Mosto (Venezia)

Tel. 0421-325542

Cell. 338-5074376

## CANTINA PIOVESAN

L'azienda vitivinicola Piovesan si trova a San Donà di Piave; in questa sede l'uva viene conferita e poi trasformata in vino, dopo di che si effettua l'imbottigliamento. I vitigni, invece, appartengono alla storica *Azienda Agricola Quarantasette*, che deriva il nome dalla via nella quale sono localizzati alcuni dei terreni destinati ai vigneti: essi sono collocati proprio ai confini tra la zona del Basso Piave e quella del Livenza, nell'attuale comune di Cessalto. Oggi è riconosciuta come *area del Piave Doc*. La famiglia Piovesan



gestisce l'azienda agricola fin dal 1951: inizialmente si occupava solo di colture di tipo estensivo, quali mais, soia, barbabietola, frumento e orzo, ma in seguito iniziò anche a praticare la coltura della vite.

Negli anni seguenti, gli interessi dell'azienda si concentrarono esclusivamente sulla produzione vitivinicola; così, a partire dal 1963, alla raccolta è stato associato il processo di trasformazione dell'uva col conseguente imbottigliamento, secondo i più moderni procedimenti.



### I vini della Cantina Piovesan

Oggi presso il punto vendita si può degustare una vasta gamma di vini, presenti in due tipologie:

- 1) varietà di *bacca bianca*: **Prosecco**, **Verduzzo**, **Chardonet**, **Sauvignon**, **Pinot Grigio**, **Traminer** (varietà originaria del Trentino), **Manzoni Bianco** (il vino prende il nome dall'autore di un felice incrocio fra due diversi vitigni);
- 2) varietà di *bacca nera*: **Raboso** (monarca assoluto tra i vini del Basso Piave), **Cabernet**, **Refosco**.



### Curiosità

I sistemi di coltura della vite applicati sono basati su metodi che da un lato tendono alla salvaguardia dell'ambiente (*lotta integrata*), dall'altro mirano ad ottenere un frutto salubre e di qualità.



Con le belle e calde giornate di sole l'acino d'uva raggiunge rapidamente la *maturità polifenolica* (o *industriale*), cioè la maturazione fisica. Ma tale crescita non va di pari passo con la *maturità aromatica*: infatti, perché il vino sia apprezzabile, deve avere uno specifico *bouquet*, la cui formazione è determinata dai particolari tipi di acidi contenuti nell'acino d'uva.

La cantina Piovesan utilizza tecnologie d'avanguardia in ogni fase di lavorazione dell'uva e, per esaltare al meglio le caratteristiche qualitative di ogni singolo frutto, individua il momento ideale della vendemmia sia attraverso la tradizionale *analisi chimica* del frutto sia attraverso l'*analisi sensoriale* dell'uva, cioè l'esame visivo, tattile e gustativo del succo, della polpa, della buccia e dei vinaccioli del frutto.

### Apertura al pubblico

L'azienda "*Quarantasette*" è aperta tutto l'anno con i seguenti orari:  
dal lunedì al venerdì: ore 8.30-12; 14.30-18.30  
sabato: ore 8.30 - 12.30

### Indirizzo

**Cantina Piovesan – Azienda Agricola Quarantasette s.s.**

Via Pralungo 46

30027 San Donà di Piave (Venezia)

Tel: 0421-52571

Sito internet: [www.quarantasette.com](http://www.quarantasette.com)

## FATTORIA DIDATTICA di FAVARO ZAIRO

Il signor Zairo Favaro proviene da una famiglia di tradizione agricola: infatti, i terreni di famiglia erano situati tra San Donà di Piave ed Eraclea e ben si prestavano alla coltivazione dell'asparago e alla viticoltura.

La passione per gli animali lo ha spinto a frequentare negli anni '70 corsi di *tassidermia* (= imbalsamazione degli animali), ma l'interesse per gli insetti lo ha spinto a studiare anche *entomologia* e a iniziare la raccolta di insetti e farfalle provenienti da tutto il mondo.



Interessato a tutti gli aspetti naturalistici, concentrò poi la propria attenzione soprattutto sui bachi da seta, il cui allevamento costituiva una prassi frequente nelle campagne bonificate del Basso Piave, perché diventava una fonte di possibile guadagno per le famiglie coloniche che abitavano questo territorio. Nel 2006 nasce dunque la *fattoria didattica*, nelle cui sale è possibile effettuare visite guidate.

Da anni, infatti, il signor Favaro offre agli alunni delle scuole percorsi didattici nonché attività laboratoriali.



### Esposizioni

Nella fattoria didattica è possibile ammirare una vasta esposizione di:



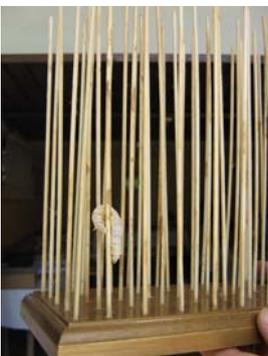
- “*Farfalle, insetti e falene*”;
- “*Dal baco alla seta*” (da giugno ad agosto): percorso didattico che permette ai bambini di capire come si effettua la selezione delle uova e l'allevamento dei bachi, per arrivare a completare il ciclo con la produzione della seta (è possibile prendere in mano il baco da seta e provare a filare la seta).  
Durata del percorso: 3 ore;
- “*Dal seme all'albero*” (da marzo ad aprile);
- “*Fiori antichi*” (si possono ammirare fiori autoctoni, perenni e selvatici).

### Curiosità

Il baco da seta si alimenta con le foglie di un albero che aveva acquisito una sua tipicità nel Basso Piave: il *gelso*. Nell'epoca della bonifica quest'albero era molto presente (oggi, il suo utilizzo, è praticamente scomparso). Se lasciato crescere, poteva raggiungere i 12 metri di altezza, ma nelle campagne del Basso Piave veniva utilizzato per sostenere i filari di vite e veniva più volte potato in modo da non lasciarlo fruttificare, si raccoglievano così le foglie che si usavano appunto per alimentare i bachi da seta.



I bachi sono distinti in varie razze: per questo motivo realizzano un bozzolo di diverso colore. Quello bianco è il baco più forte. Le varie razze, però, vengono incrociate, in modo da dare origine a fili di colore diverso.



### Visite guidate

La fattoria didattica organizza percorsi didattici rivolti a tutti, adulti e bambini, ma soprattutto agli alunni delle scuole elementari, medie e superiori.

La conservazione di questi materiali particolari richiede una temperatura costante dell'ambiente di 10-11 gradi centigradi. Si consiglia perciò un abbigliamento adeguato (anche in periodo estivo).

Visite solo su prenotazione

Entrata a pagamento.

Costo del biglietto: 4€ a persona

Gruppi: max 50 persone



### Indirizzo

**Fattoria Didattica Favaro Zairo**

Via Bertazzolo 8 (Frazione: Palazzetto)

30027 San Donà di Piave (Venezia)

Tel: 0421-239371

E-mail: favarozairo@libero.it

## AZIENDA AGRITURISTICA “FATTORIA I CANARINI”

L'azienda agrituristica “Fattoria i Canarini” situata vicino all'argine del fiume Piave, nel comune di Fossalta di Piave, ha continuato per un secolo ad essere un'azienda a conduzione familiare, tramandata di padre in figlio fino all'attuale titolare, il signor Giampietro Zaramella, che arriva da una solida tradizione agricola iniziata col nonno, nei primi anni del '900.



All'iniziale vocazione viticola, cerealicola e zootecnica è subentrata la più recente produzione orticola e vinicola. Oggi, presso un piccolo laboratorio ben attrezzato, vengono trasformati e confezionati (secondo la tradizione familiare) i prodotti orticoli, che possono essere acquistati presso il grazioso punto vendita, allestito dai proprietari: la famiglia Zaramella personalizza i prodotti anche offrendo particolari confezioni-regalo.

Presso il punto vendita si possono dunque acquistare:

- **sughi** (a base di pomodoro e con cipolla, basilico, carote e scalogno; con i peperoni; con le melanzane; sughi piccanti);
- **pelati** (specialità in salamoia con basilico e rosmarino);
- **farina** (di grano tenero 00);
- **salse** (cren);
- **confetture** (di fichi, pesche, albicocche, mele, prugne);
- **grappe**;
- **vini** (tra i bianchi il *Cabernet*, il *Sauvignon*; tra i rossi il *Verduzzo* e il *Morbin – Raboso* frizzante).



### La cucina tipica

Tali prodotti possono essere consumati anche in loco. L'azienda, infatti, ha unito all'antica vocazione agricola quella più attuale legata al turismo: la cucina offre **cene di tipo vegetariano** nonché, su richiesta, cene uniformate ai principi della **cucina di Vegan**, con menù che esclude assolutamente cibi di provenienza animale.

In due sale rustiche dall'accogliente atmosfera, gli ospiti possono degustare i tipici menù a base di verdure, appartenenti alle due linee gastronomiche presentate dalla famiglia Zaramella:

- **verdure tradizionali standard**: peperoni, melanzane, zucchine, carote sott'olio o in agrodolce;
- **verdure tradizionali d'élite**: verdure tradizionali con ingredienti aggiunti (peperoni farciti o ripieni, pomodori verdi farciti con ricotta e prezzemolo o acciughe e prezzemolo).

L'agriturismo “Fattoria I Canarini” fa parte del circuito dei “Ristoranti verdi” d'Italia ([www.ristorantiverdi.it](http://www.ristorantiverdi.it)).



### Specialità

“Castrare” (carciofo violetto di Sant'Erasmus)

Involtni capricciosi

Bocconcini di Montasio sott'olio

“Calamaro di fosso”

### Apertura al pubblico

Tutte le sere della settimana; chiusura: domenica e lunedì

Prenotazione obbligatoria

Tipologia gastronomica: cucina vegetariana con menù stagionale, che utilizza prodotti dell'azienda e della zona (“prodotti a km 0”); cucina veganiana.

Prezzo: € 25 a persona



### Indirizzo

**Azienda Agrituristica “Fattoria I Canarini”**

Via della Favorita 5

30020 Fossalta di Piave (Venezia)

Tel. 0421-67582; Cell. 339-5322384

E-mail: [fattoriaicanarini@iol.it](mailto:fattoriaicanarini@iol.it)

## APICOLTURA SEVERINO STELLO



Il signor Severino Stello pratica l'apicoltura da vari decenni: la passione per le api gli deriva da un fortuito incontro avvenuto negli anni '70, quando venne circondato da uno sciame d'api, senza subirne conseguenze. Da allora la sua casa è diventata la sede di un'azienda a conduzione familiare, che si è attrezzata con: l'**apiario**, il **laboratorio** per la trasformazione del miele e un **punto vendita** aperto al pubblico.

Proprio per far conoscere le caratteristiche peculiari dell'ape, il cui lavoro è tanto utile all'uomo, dall'85 il signor Stello ha iniziato anche a svolgere attività didattica con gli studenti delle scuole, soprattutto quelle elementari, e non solo, provenienti dal territorio del Basso Piave.



### I prodotti

La raccolta del primo miele avviene a maggio, ma la sua produzione continua fino a settembre e l'azienda di Severino Stello vanta una notevole produzione.

Presso il punto vendita è possibile acquistare miele di diversi tipi: di **tarassaco**, di **acacia**, di **tiglio**, di **barana** (a settembre), **millefiori** (a giugno e agosto).

Ma si possono acquistare anche altre sostanze prodotte dalle api:

- **propoli**: un disinfettante naturale raccolto dall'ape su gemme di abeti, larici e pioppi ed elaborato con secrezione salivare;
- **cera d'api**: la sostanza solida prodotta dalle api per la costruzione dei favi;
- **pappa reale**: una sostanza prodotta da api giovani con miele e polline;
- **polline**: corpuscoli microscopici presenti nei fiori, che le api raccolgono e depositano nelle celle dei favi;
- **veleno**: una sostanza con proprietà medicinali e curative, oggi utilizzato per applicazioni terapeutiche.



### Curiosità

Severino Stello alleva l'*ape ligustica*, detta anche la 'mansueta bionda' perché è una razza non aggressiva.

L'ape regina può produrre anche 2000 uova al giorno, ma diversi fattori possono incidere sulla produzione delle uova e dunque di nuove api: la temperatura, la fioritura delle piante, eventuali parassiti delle api. Presso

l'apicoltura Severino Stello non vengono usati trattamenti con insetticidi, perché questi uccidono sia il parassita che l'ape. Per questo motivo, è sempre stato adottato il sistema della **lotta biologica**: per impedire che i parassiti attacchino le uova, in un periodo ben definito viene impedito alla regina di fare la covata (è questo il momento in cui le uova possono essere attaccate dall'*acaro varroa*).

L'apiario è composto da 30 alveari. All'interno di ciascuna *arnia* ci sono i *favi da nido* e i *favi da mielario* (il telaio su cui si fissa il miele). Una volta pieno il mielario, l'apicoltore, con l'uso di un coltello, asporta il miele, mettendolo in uno *smielatore*, una macchina particolare nella quale si raccoglie tutto il prodotto che, passato attraverso un filtro, può essere ulteriormente trasformato ed è quindi pronto per essere venduto.



### Apertura al pubblico

Tutti i giorni della settimana

Chiusura: domenica



### Indirizzo

#### Apicoltura Severino Stello

Via L. Cadorna 34

30020 Fossalta di Piave (Venezia)

Tel. 0421-67202; Cell. 339-5042888

E-mail: stello.severino@alice.it



## MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA di Sant'Anna di Boccafossa

Il Museo è privato e appartiene alla famiglia Caminotto. Il titolare, Adriano, ha iniziato nel 1987 la raccolta di materiali e oggetti riferiti alla vita e alla civiltà contadina inizialmente del solo territorio della frazione di Boccafossa, appartenente al comune di Torre di Mosto.

Il museo si estende su 700 mq, di cui 300 mq collocati all'esterno, sotto il porticato.

Entrambe le aree sono visitabili. La struttura è di per sé molto ampia perché, oltre al magazzino rurale realizzato all'interno della vecchia *barchessa* (usata un tempo per l'immagazzinamento dei raccolti e oggi



invece per la mostra), presenta anche la *parte padronale* (ancora visibile nell'area retrostante il museo).

All'interno del museo, in due diverse sale collocate al piano terra e primo piano, si possono ammirare quasi 7000 pezzi: suppellettili, corredi, attrezzature e macchinari relativi alla realtà rurale della zona situata tra il Basso Piave e il fiume Livenza.

Il museo è diventato però punto di riferimento anche per coloro che, abitando in altre aree venete, hanno preferito fare dono al signor Caminotto di oggetti vari. Egli, con tanta passione, ha dimostrato di saperli valorizzare attraverso il restauro, qualora fosse necessario.

### Curiosità

La *sala al piano terra* del museo è stata destinata a raccogliere quasi esclusivamente strumenti di foggia e taglio diversi, usati nel periodo della bonifica: *attrezzi* per tagliare il fieno, *solcatori* per spaccare il terreno, *macchine spargiconcime*, *macchine trinciaforaggio*, *seminatrici*, *ruspe*, macchine per sgranare pannocchie e girasoli, utensili per la lavorazione manuale nei campi, nonché *gioghi*, *museruole* di diverso tipo per gli animali da tiro e svariati altri oggetti usati nella vita quotidiana per la lavorazione, trasformazione e conservazione dei prodotti della terra.



La *sala al piano superiore* raccoglie, invece, oggetti riferiti alla vita domestica delle famiglie del primo Novecento: *botti*, *tini*, *imbuti*, *raccoglitori per il latte* o altri liquidi, attrezzi usati in cucina per la trasformazione del vino, del latte, del caffè e della pasta; macchine usate per spelare i bachi da seta, *girelli* per i bambini, *fari ad acetilene* per catturare le rane di notte, nonché abbigliamento, oggettistica e mobilia presenti nelle case di quel periodo storico (tra cui spicca la caratteristica *monega*, uno strumento usato per riscaldare il letto in inverno).



### Apertura al pubblico

Solo su prenotazione.

### Indirizzo

**“Museo della Civiltà Contadina” di Sant'Anna di Boccafossa**

Via Boccafossa 15

30020 Torre di Mosto (Venezia)

Tel. 0421-320028

## ALBERGO OSTERIA TRATTORIA “LA BERSAGLIERA”

Posto lungo l'asse viario che da Noventa di Piave porta a Oderzo-Treviso, l'Albergo Osteria Trattoria “La Bersagliera” ha una lunga storia. Situata in una zona immersa nella natura, a pochi metri dall'argine del fiume Piave, gode di una posizione favorevole immersa nella campagna. L'edificio, che si trova in località Romanziol, apparteneva in passato all'imponente complesso della villa cinquecentesca della nobile famiglia veneziana dei Da Mula, che decise di costruire la struttura proprio in quest'area perché affascinata dalla bellezza del paesaggio circostante. L'albergo attualmente è collocato ove un tempo c'era il granaio. Dal 1900 al 1986 la gestione dell'immobile passò alla famiglia Soligoni, che cedette poi le varie attività (negozio per generi alimentari e osteria) agli attuali proprietari. Infatti, dal 1986 la proprietà è passata alla famiglia Rorato che, dopo l'opera di ristrutturazione, ha associato alla precedente attività di ristorazione quella più recente della gestione dell'albergo. L'arredamento richiama in parte quello di un tempo: la proprietà, infatti, risultò molto danneggiata dai bombardamenti subiti nel corso del 1917, durante la Grande Guerra. L'antica osteria, invece, è stata recuperata rispettando l'architettura precedente: l'arredamento interno è quello originale dei primi anni del 1900. La trattoria fu utilizzata anche come *set cinematografico* per il film del regista Alessandro Dallatri “*Americano rosso*”, ambientato nel periodo del 1930 (Premio David 1991 migliore regista esordiente). Da quel momento, la trattoria fu chiamata “La Bersagliera”.

In prossimità del complesso è possibile visitare anche il Centro Naturalistico “*Il Pendolino*”.



### L'ALBERGO

Dispone di 16 camere complete dei seguenti servizi:

- bagno;
- frigo-bar;
- aria condizionata.

Per i portatori d'handicap sono disponibili due camere singole e due camere matrimoniali. L'albergo è apprezzato da clientela italiana e straniera affezionata, che continua a frequentarlo da anni. In futuro, l'albergo sarà fornito anche per la sosta attrezzata per ciclo-turisti e motociclisti.

### Costi:

Camere singole + colazione = € 45,00

Camere matrimoniale + colazione = € 68,00

Vengono applicati sconti al costo delle camere dopo i primi 3 gg di permanenza.

**Apertura al pubblico:** Tutti i giorni dell'anno



### L'OSTERIA

Nell'osteria si possono degustare piccoli assaggi di piatti tipici locali (*cicchetti*), fra i quali: **salami, pancetta, soppressa, coppa** di produzione propria (i maiali vengono allevati da famiglie della zona, macellati in strutture pubbliche e quindi insaccati dalla stessa famiglia Rorato). I vini sono associati alla degustazione dei cicchetti e appartengono tutti alla produzione locale: **Cabernet, Raboso, Verduzzo, Prosecco**.



### LA TRATTORIA

La trattoria, tra parte vecchia e ristrutturata, prevede 70 posti a sedere; è preferibile la prenotazione. Pranzo e cena alla carta.

Chiusura: domenica sera e lunedì. Chiusura per ferie: fine dicembre-inizio gennaio.

### Le specialità

Presso la trattoria si possono degustare i seguenti piatti tipici: “**pasta e fagioli**”, **bolliti (baccalà alla vicentina, mantecato, “baccalà conso”;** **manzo, lingua, gallina, testina di vitello, musetto)**, **carne alla griglia, salami e insaccati**. In stagione estiva si aggiungono: **pesce (alla griglia, al forno, al sale); asparagi** di Romanziol, **patate, radicchio, verdura** di stagione (prodotti a km 0, provenienti dalla vicina azienda agricola di Diego Bidoggia).

### Indirizzo

**Albergo Osteria Trattoria “La Bersagliera”**

Via Sant'Antonio 28 - Località Romanziol

30020 Noventa di Piave (Venezia)

Tel. 0421-307641; Fax 0421-308721; Cell. 349-7361293

Sito internet: [www.albergolabersagliera.it](http://www.albergolabersagliera.it); E-mail: [info@albergolabersagliera.it](mailto:info@albergolabersagliera.it)

## ASSOCIAZIONE CULTURALE VIVILABICI

“Vivilabici” è un’associazione culturale fondata a San Donà di Piave nel 2002. Aderente alla FIAB (Federazione Italiana Amici della Bicicletta), conta oggi 13.000 iscritti in tutta Italia.

L’associazione nasce con l’obiettivo di incentivare l’uso della bicicletta come mezzo di trasporto, come strumento utile per le attività sportive e ricreative e per promuovere piacevoli escursioni in bicicletta alla scoperta del territorio. Inoltre, l’obiettivo



dell’associazione è anche quello di preservare l’ambiente e di proporre provvedimenti per

migliorare la sicurezza stradale, con particolare riguardo a ciclisti e pedoni. Preso atto degli obiettivi, l’organizzazione si occupa di creare e proporre progetti relativi alla realizzazione di percorsi ciclabili e piani di studio utili al territorio.



### Le attività

“Vivilabici” opera prevalentemente nelle seguenti direzioni:

- aggiorna costantemente la **mappatura delle piste ciclabili di San Donà**, cercando di realizzare una rete di piste ciclabili attraverso la creazione di nuovi raccordi e percorsi anche nei comuni limitrofi, ma anche mettendo in sicurezza i molti percorsi ed attraversamenti pericolosi;
- documenta, con cartine topografiche e informazioni dettagliate, molti **percorsi ciclo-turistici** non solo nel territorio della Venezia Orientale, ma anche a Treviso, a Pordenone e a Udine.
- organizza **escursioni in bicicletta** (lungo percorsi su strade secondarie, generalmente tra i 30 e i 70 km) più volte al mese, con la speranza di far conoscere e apprezzare il nostro territorio. L’associazione organizza gite anche fuori dalla nostra zona, per esempio, lungo itinerari conosciuti come Peschiera-Mantova, Cortina-Calalzo, S.Candido-Lienz, Ciclovia della Destra Po;
- propone da molti anni dei **progetti a livello scolastico**, che ogni anno riscuotono un notevole successo tra i ragazzi. Tali progetti costituiscono un importante momento di riflessione e discussione su questioni che riguardano il rapporto dei ragazzi con l’ambiente che li circonda, un’occasione per sensibilizzare le famiglie e gli insegnanti in merito ai problemi inerenti la mobilità dei minori e un percorso di lavoro rivolto all’educazione alla cittadinanza e all’ambiente.



### Indirizzo

#### Associazione culturale *Vivilabici*

Via Giorgione, 4/A/21

30027 San Donà di Piave (VE)

Fax 0421 1880141

E-mail: [associazione@vivilabici.it](mailto:associazione@vivilabici.it)

Sito internet: [www.vivilabici.it](http://www.vivilabici.it)



## INFORMAZIONI UTILI

### In ordine alfabetico

#### Uffici di Informazione e Accoglienza Turistica – IAT

##### *Azienda di Promozione Turistica della Provincia di Venezia – Ambito Turistico Caorle Bibione*

- Calle delle Liburniche 16, 30021 Caorle (VE), tel. 0421 81085, [www.caorleturismo.it](http://www.caorleturismo.it), [info@caorleturismo.it](mailto:info@caorleturismo.it)
- Via Cimetta 1, 30026 Portogruaro, (VE), tel. 0421 73558, [www.portogruaroturismo.it](http://www.portogruaroturismo.it), [info@portogruaroturismo.it](mailto:info@portogruaroturismo.it)

##### *Azienda di Promozione Turistica della Provincia di Venezia - ATT Cavallino Treporti*

- Via Equilia 26, 30013 Cavallino (VE), tel. 041 5370379, 041 5370856, [www.turismocavallino.it](http://www.turismocavallino.it) e [cavallino.iat@turismovenetia.it](mailto:cavallino.iat@turismovenetia.it)

##### *Azienda di Promozione Turistica della Provincia di Venezia – Ambito Turistico Jesolo ed Eraclea*

- Piazza Brescia 13, 30016 Lido di Jesolo (VE), tel. 0421 370601, [www.turismojesoloeraclea.it](http://www.turismojesoloeraclea.it), [info@aptjesoloeraclea.it](mailto:info@aptjesoloeraclea.it)
- Via Marinella 56, 30020 Eraclea Mare (VE), tel. 0421 66134, [www.turismojesoloeraclea.it](http://www.turismojesoloeraclea.it), [infoeraclea@aptjesoloeraclea.it](mailto:infoeraclea@aptjesoloeraclea.it)

#### **Agriturismi, Osterie, Ristoranti**

Albergo Osteria Trattoria “La Bersagliera”, Via Sant’Antonio 28, Località Romanziol, 30020 Noventa di Piave (VE), tel. 0421-307641, cell. 349-7361293, [www.albergolabersagliera.it](http://www.albergolabersagliera.it), [info@albergolabersagliera.it](mailto:info@albergolabersagliera.it) 

Antica Osteria e Trattoria “La Tavernetta”, Via Cittanova 48, 30020 Eraclea (VE), tel. 0421 31091, [info@la-tavernetta.it](mailto:info@la-tavernetta.it)

Azienda Agrituristica “Fattoria i Canarini”, Via della Favorita 5, 30020 Fossalta di Piave (VE), tel. 0421-67582, cell. 339-5322384, [fattoriaicanarini@iol.it](mailto:fattoriaicanarini@iol.it)

Azienda Agrituristica “Quadrifoglio Rela-x”, Via Giustinian 7/2, 30027 San Donà di Piave (VE), tel. 0421-320711, cell. 348 2324612, [www.agriturismorela-x.com](http://www.agriturismorela-x.com), [cmoscarda@tiscali.it](mailto:cmoscarda@tiscali.it) 

Bar “Al Vecio Platano”, Via Piavon 1, 30027 San Donà di Piave (VE), tel. 0421 62215

Osteria Friulana, Via Calstorta 13, 31040 Cessalto (TV), Tel. 0421328351

Osteria “All’ Antica Caneva”, Via Rotta 2, 30020 Torre di Mosto (VE), tel. 0421-325542, cell. 338-5074376

#### **Associazioni culturali**

Associazione culturale “Vivilabici”, Via Giorgione, 4/A/21, 30027 San Donà di Piave (VE), fax 0421 1880141, [www.vivilabici.it](http://www.vivilabici.it), [associazione@vivilabici.it](mailto:associazione@vivilabici.it)

Associazione “G.R.I.L Basso Piave” - Gruppo di Ricerca Identitaria e Linguistica, Via Ca’ Boldù 82/2, 30027 San Donà di Piave (VE), tel. 339-3798944, [www.grilbassopiave.it](http://www.grilbassopiave.it), [info@grilbassopiave.it](mailto:info@grilbassopiave.it)

### **Centri Commerciali**

Centro Commerciale Piave, Via Iseo Loc. Calvecchia, 30027 San Donà di Piave (VE), tel. 0421 221670, [www.centropiave.it](http://www.centropiave.it)

Veneto Designer Outlet, Via Marco Polo, 1, 30020 Noventa di Piave (Ve), tel 0421 5741 [infonoventa@mcarthurglen.com](mailto:infonoventa@mcarthurglen.com), [www.mcarthurglen.it](http://www.mcarthurglen.it)

### **Centri culturali, Musei**

Centro Didattico Naturalistico “Il Pendolino” ,Via Romanziol 130, 30020 Noventa di Piave (Ve), tel-fax 0421 65060, [associazioneilpendolino@gmail.com](mailto:associazioneilpendolino@gmail.com)

Fattoria Didattica Favaro Zairo, Via Bertazzolo 8, Frazione: Palazzetto, 30027 San Donà di Piave (VE), tel: 0421-239371, [favarozairo@libero.it](mailto:favarozairo@libero.it)

Museo della Bonifica, Viale Primavera 1, 30027 San Donà di Piave (VE), tel. 0421 42047, [www.museobonifica.sandonadipiave.net](http://www.museobonifica.sandonadipiave.net)

Museo della Civiltà Contadina di Sant’Anna di Boccafossa, Via Boccafossa 15, 30020 Torre di Mosto, (VE), tel. 0421-320028

Museo del Paesaggio, Sant'Anna di Boccafossa, 30020 Comune di Torre di Mosto (VE), tel. 0421/324191 - 0421/324440. [www.comune.torredimosto.ve.it](http://www.comune.torredimosto.ve.it)

### **Parchi e Aree Naturali**

Bosco di Olmè, Via Dante Alighieri, Cessalto (TV)

Parco Fluviale, Via Lungo Piave Inferiore, 30027 San Donà di Piave (VE)

Parco Fluviale, Via Piave 30020 Noventa di Piave (VE)

### **Punti Vendita**

Apicoltura Severino Stello, Via L. Cadorna 34, 30020 Fossalta di Piave (VE), tel. 0421-67202, cell. 339-5042888, [stello.severino@alice.it](mailto:stello.severino@alice.it)

Azienda agricola “La Fagiana”, Via Fagiana 13, 30020 Torre di Fine - Eraclea (VE), tel. e fax 0421-237429, [www.lafagiana.com](http://www.lafagiana.com), [info@lafagiana.com](mailto:info@lafagiana.com)

Azienda Agrituristica “Fattoria i Canarini”, Via della Favorita 5, 30020 Fossalta di Piave (VE), tel. 0421-67582, cell. 339-5322384, [fattoriaicanarini@iol.it](mailto:fattoriaicanarini@iol.it)

Cantina Piovesan – Azienda Agricola Quarantasette s.s., Via Pralungo 46, 30027 San Donà di Piave (VE), tel: 0421-52571, [www.quarantasette.com](http://www.quarantasette.com)

Grapperia Enoteca “Al Vinattiere”, Via Romanziol 81, 30020 Noventa Di Piave, tel.0421-65238

Società agricola “Tenuta La Spiga”, Via Sette Casoni 4, 30020 Ponte Crepaldo, Eraclea (VE), tel. 0421-237117, [www.tenutalaspiga.com](http://www.tenutalaspiga.com), [info@tenutalaspiga.com](mailto:info@tenutalaspiga.com)

**INDICE**

Guida alla lettura .....	Pag. 5
Il territorio del Basso Piave .....	Pag. 7
I Comuni del Basso Piave .....	Pag. 11
Itinerario 1 .....	Pag. 16
<i>Approfondimento: Le idrovore</i> .....	Pag. 23
Itinerario 2 .....	Pag. 24
<i>Approfondimento: I casoni. Le case coloniche</i> .....	Pag. 29
Itinerario 3 .....	Pag. 30
<i>Approfondimento: La cucina nel Basso Piave</i> .....	Pag. 37
Itinerario 4 .....	Pag. 39
Le aziende partner .....	Pag. 49
Informazioni utili .....	Pag. 63