

Padovan Sara – Patti Alessandra – Simonetto Maria Giovanna

DER BASSO PIAVE

Landschaften, Geschmäcke und Traditionen

Basso Piave Kultureller Reiseführer



Projekt „Tekne“

BANDO FSE 2007-2013 ASSE CAPITALE UMANO

Padovan Sara – Patti Alessandra – Simonetto Maria Giovanna

DER BASSO PIAVE

Landschaften, Geschmäcke und Traditionen

Das Projekt Tekne wurde von der Europäischen Gemeinschaft finanziert:

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*“



Das von der Europäischen Gemeinschaft finanzierte Projekt ist dank der Recherchen folgender Schülerinnen entstanden:

Padovan Sara – Patti Alessandra – Simonetto Maria Giovanna

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

Das Projekt wurde von CFP „San Luigi“ - San Donà di Piave (VE) ins Leben gerufen

Die folgenden **Betriebe und Vereinigungen** haben als **Partner** zum Projekt beigetragen:

Azienda Agricola „La Fagiana“

Società Agricola „Tenuta La Spiga“

Azienda Agrituristică „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 Agrituristică „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 – (Jesolo und Eraclea)

Das ganze Projekt und die erwähnten Schülerinnen wurden von **Battistel Carmen** und **Pasian Aidi** betreut.

Ein herzlicher Danke allen Experten, die mit ihrer technischen und kulturellen Unterstützung jede einzelne Phase dieser Arbeit betreut haben:

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

EINLEITUNG

Der kulturelle Reiseführer des Basso Piave ist dank der Recherchen für das didaktische **Projekt „Tekne“** der Schülerinnen des Istituto Tecnico Commerciale Statale „L. B. Alberti“ von San Donà di Piave **Sara Padovan, Alessandra Patti, Maria Giovanna Simonetto** entstanden.

Das von der Europäischen Gemeinschaft finanzierte Projekt, welches nur von Gymnasiasten durchgeführt wurde, konzentrierte sich vor allem auf die umliegende Region und hatte zum Ziel, eine aktive Beziehung zwischen Schule, Umwelt und der hiesigen Wirtschaftslage zu entwickeln. Das Ergebnis ist dieser Reiseführer, der auch ins Englische und Deutsche übersetzt wurde: **“Il Basso Piave: paesaggi, sapori e tradizioni”** („Der Basso Piave: Landschaften, Geschmäcke und Traditionen“).

Er spricht die Einwohner des Basso Piave an und vor allem die zahlreicheren Touristen, die diese Gegend tagtäglich entdecken möchten. Trotz der natürlichen, geschichtlichen, kulturellen und önologischen Schätze des Basso Piave waren nachfolgende Touren noch in keinem Reiseführer vorhanden.

Eine kurze Einleitung erzählt die Geschichte des Basso Piave, ein ursprünglich sumpfiges Land, das erst nach dem menschlichen Einsatz und der Trockenlegung in die heutige Landschaft verwandelt wurde.

Der Reiseführer macht den Leser auf die verschiedenen Ortschaften aufmerksam und bietet *vier touristische Rundfahrten* an, die man mit dem Fahrrad oder Auto unternehmen kann (die zwei beschriebenen Routen ändern sich je nach dem ausgewählten Fahrzeug). Die empfohlenen Routen verlaufen normalerweise über wenig befahrene Straßen; bei den Fahrradtouren werden die Radfahrer auf alle Fahrradwege hingewiesen.

Für jede Tour steht dem Leser zur Verfügung:

- eine ausführliche Beschreibung der Route und Hinweise auf Sehenswürdigkeiten;
- eine kurze Beschreibung (mit genauen Angaben über Straßennamen und die Länge aller Strecken in Kilometern);
- eine Landkarte, wo die beschriebenen Route eingezeichnet sind.

Die Reiseführer bietet auch kurze Beschreibungen der Betriebe an, die an dem oben erwähnten Projekt als *Partner* teilgenommen haben.

Für weitere Informationen über Betriebe oder Orte empfiehlt es sich, das Verzeichnis am Ende des Reiseführers nachzuschlagen.

Die in diesem Reiseführer enthaltenen Informationen wurden im Juli 2010 aktualisiert.

DAS GEBIET DES BASSO PIAVE

Als „Basso Piave“ wird das Gebiet zwischen der „Piave vecchia“ und dem „Livenza“ bezeichnet: In der Vergangenheit war dieser Sumpfboden als „antico lago della Piave“ (alter Piavesee) bekannt.

Die Schwemmlandebene an der nordöstlichen Adriaküste ist in der Prähistorie südlich der Alpen entstanden. Das Gebiet des Basso Piave ist dank der vielen Grundwasserquellen (z.B. Livenza) und des Aufschüttungsmaterials der Flüsse entstanden. Dieses Phänomen hat also Sandbänke und Dünen entstehen lassen, also eine „natürliche Barriere“, die das Seewasser daran hinderte, ins Hinterland einzudringen. Der Wasserstand im Hinterland war häufig niedriger als der Meeresspiegel.

Gleichzeitig verhinderte diese „natürliche Barriere“ das Ausfließen des Süßwassers des Piave und des Livenza ins Meer, deswegen schütteten die Flüsse langsam Ablagerungsmaterial auf.

Dieser geologische Entstehungsprozess hat das Basso Piave in ein ganz besonderes Gebiet verwandelt, denn es liegt zum größten Teil unter dem Meeresspiegel, wo in der Vergangenheit Sumpfländer waren, die vom Menschen trockengelegt wurden (auch heutzutage ist das Gebiet dank der Trockenlegungsarbeiten noch urbar).

In dieser Gegend befanden sich Wasserflächen, Jahrhunderte alte und dichte Eichen-, Ulmen-, Kastanien- und Weidenwälder und manchmal Waldlichtungen. Eine relativ reiche Fauna bevölkerte das Gebiet und seine Lagune, deren Kanäle den Verkehr förderten.

In diesem weiten Sumpfgebiet entstanden viele kleine Inseln, die zum Archipel Melidissa wurden. Der Name stammt von der größten Insel des Archipels, *Melidissa* und *Equilium* waren nämlich die weitesten und bewohnten Inseln.

Während der römischen Herrschaft wurde das Gebiet vielen Veränderungen unterzogen. Die *Via Annia*, zusammen mit anderen Römerstraßen des Basso Piave (Postumia, Iulia Concordia usw.), ist das treffende Beispiel für eine Gegend, wo der Handel von der Adriaküste bis nach Osteuropa weiter betrieben wurde.

Als der Boden allmählich sank und die *Via Annia* wegen des verfallenen Zustandes unbefahrbar war, wurde der Verkehr auf eine andere Straße, der *Callalta*, umgeleitet, die durch die Ebene von Opitergium (Oderzo) verlief.

Während der Völkerwanderungen und nach dem Untergang des Römischen Reichs führte der Bischof San Magno die Flucht der Einwohner aus dem Hinterland zum Archipel Melidissa an, wo er die Stadt *Civitas Nova Heracliana* zu Ehren des Kaisers von Byzanz, Eraclio, gründete. Eraclio hatte sich nämlich mit dem Geschäftsverkehr in der Pianura Padana (Poebene) beschäftigt.

Nachdem die Führungsschicht nach Torcello und Rivo Alto versetzt wurde und die Republik Venedig ihre Macht vergrößert hatte, begann der langsame Untergang von *Civitas Nova Heracliana*.

Die Gewässeraufsichtsbehörde der Republik Venedig, die für das Einzugsgebiet des Piave, des Sile und anderer kleineren Flüsse zuständig war, verschlechterte die allmähliche Versumpfung des Gemeindegebietes. Aus diesem Grunde war das Basso Piave für die wirtschaftliche Nutzung nicht mehr geeignet. Dies erklärt möglicherweise den Mangel an Geschichtsdokumenten hinsichtlich





demographischer Daten und der Zustände jener Zeit. Wer im Sumpfgebiet keinen hartnäckigen Charakter und kräftigen Körperbau hatte, der wurde auf eine harte Probe gestellt.

Westlich des „antico Lago della Piave“ befanden sich die einzigen Siedlungen im ganzen umliegenden Gebiet, doch begann ihre langsame Entwicklung erst in der zweiten Hälfte des letzten Jahrtausends. Sonst gab es nur „Kontrollpunkte“, die auf Transitwegen und insbesondere auf Flusswegen, verteilt waren (dies wird auch durch verschiedene Ortsnamen bestätigt, die z. B. mit dem Wort „torre“ beginnen).

Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts blieben der Lebensstil und die sozialen Verhältnisse der Bevölkerung des Sumpflands unverändert, deswegen geriet das Volk zuweilen in Konflikt mit dem

Verwaltungsapparat.

In der Verwaltung des Basso Piave waren Menschen aus angrenzenden Gebieten tätig, die oft eine ganz andere Identität und Mentalität hatten als die Menschen aus dem Sumpfland.

Die Verwaltung des ganzen Gebietes entwickelte sich erst nach der Entstehung des jetzigen Mussetta (später dem Heiligen Donato gewidmet) und der anderen Ortschaften des Basso Piave, die sich heutzutage zu Gemeinden gebildet haben.

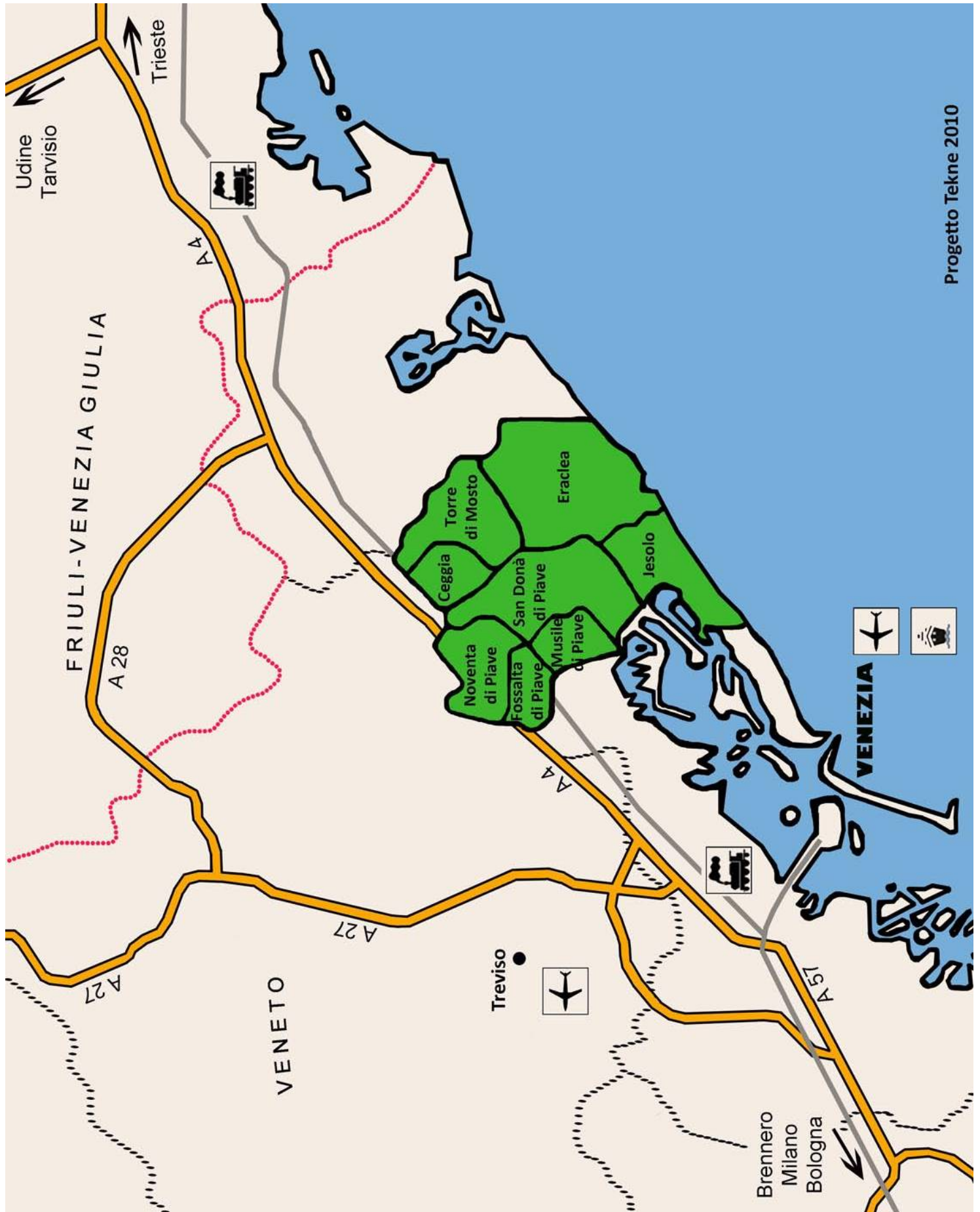
Nach dem Untergang der Republik Venedig (1797), während der österreichischen Herrschaft und in der Zeit der Einheit Italiens (auch Venetien wurde in das neu gegründete Reich eingegliedert) wurden einige Gebiete des Basso Piave trockengelegt. Diese befanden sich am Rand des Sumpfes und waren höher als andere Landstreifen. Die Arbeiten wurden durch einfache, behelfsmäßige Methoden und auf Initiative von einzigen Landbesitzern ausgeführt.

Anfang des 19. Jahrhunderts schlossen sich viele Landbesitzer zusammen, um gemeinsam das Gebiet des Basso Piave urbar zu machen. Gleich nach dem Ende des Ersten Weltkriegs und dank der „*vereinigten Trockenlegungsgenossenschaften*“ (ConSORZI di bonifica riuniti) leitete man die „große Trockenlegung“ („grande bonifica“) ein.

Die Saugpumpen und das Kanalsystem arbeiten heutzutage weiter, damit das Gebiet des Basso Piave nicht wieder versumpft: Die Landschaft dieser Gegend, ihre Städtchen und der Lebensstil der lokalen Bevölkerung haben sich im Laufe der Jahre wesentlich verändert.



(Die in diesem Text enthaltenen Informationen stammen aus Forschungsergebnissen der Associazione „G.R.I.L. Basso Piave“)



DER BASSO PIAVE

Das Gebiet des Basso Piave befindet sich im östlichen Teil der Region Venetien, wenige Kilometer von Venedig entfernt und kann erreicht werden:

Mit dem Auto

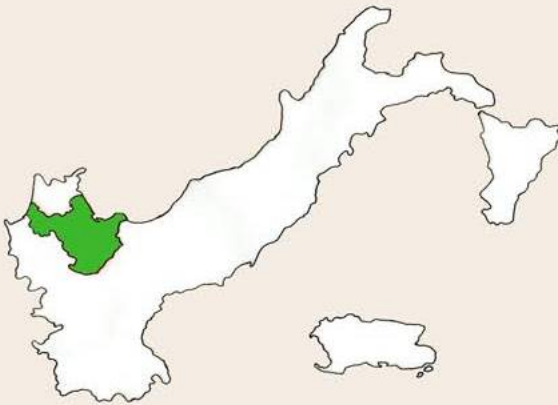
von Venedig: A4 in Richtung Triest – Ausfahrt Noventa di Piave / San Donà di Piave
von Triest: A4 in Richtung Venedig – Ausfahrt Noventa di Piave / San Donà di Piave

Mit dem Zug

Strecke Venedig/Triest, Bahnhof San Donà di Piave Jesolo

Mit dem Flugzeug

Flughafen Canova- Treviso, Marco Polo- Venedig



DIE GEMEINDE DES BASSO PIAVE

FOSSALTA DI PIAVE

Fossalta di Piave liegt am rechten Ufer des Piave. Es war der letzte aus dem Sumpf ausgetauchte Landstreifen. Während der Völkerwanderungen ließ man das Städtchen verwahrlosen. Später ließ die Republik Venedig (Serenissima) den schiffbaren Kanal „Fossetta“ anlegen, um die nördlichen Gebiete schneller zu erreichen und den Handel und den Verkehr zu fördern. Dennoch war ein Überqueren des Flusses Piave wichtig, um den Handel aufrecht zu erhalten. Deshalb wurde der Fluss mithilfe einer Furt durchquert, die das jetzige Gebiet Fossalta di Piave mit den nördlichen Ortschaften verband, der heutigen „Strada Calnova“ (im Gemeindegebiet von Noventa di Piave).



Der Untergang der Republik Venedig, die schlechte Wartung der „Fossetta“ und der nahen Straßenader führten zum Ende des Handels und Verkehrs in der Gegend. Nachdem der Kanal 1721 gesperrt wurde, begann langsam die Wirtschaftskrise und der Niedergang von Fossalta, was ungefähr ein Jahrhundert anhielt.

Während des Ersten Weltkriegs wurde das Städtchen völlig zerstört: Die Österreicher überquerten die Grenze in Fossalta und gingen zum Angriff über. Nach einem langen italienischen Widerstand, zog sich das feindliche Heer zurück und Fossalta wurde befreit. Genau hier wurde Ernest Hemingway am 8. Juli 1918 verletzt. In Erinnerung an den Dichter wurde eine Gedenktafel aufgestellt, heute befindet sich dort, bzw. in der Nähe der Schiffbrücke, ein Baptisterium.

Fossalta ist ein kleines typisches Dorf des Basso Piave und hat keine Ortsteile.

NOVENTA DI PIAVE

Die Stadt liegt am linken Ufer des Piave und ist neben der Verkehrsader Via Calnova entstanden, die den Handel mit den nördlichen Gebieten ermöglichte und nach der Struktur der sogenannten „centuriazione“ (Römerstraße) gebaut wurde. In der Nähe des jetzigen Stadtzentrums (Via Lampol) entdeckte man archäologische Fundstücke, die eine Bevölkerung der Stadt seit dem 1. Jahrhundert v. Chr. belegen. Das wird auch von neuen Ausgrabungen, z.B. der Entdeckung des „Gebäudekomplexes von San Mauro aus der Zeit der Römer, des Mittelalters und der Renaissance“ bestätigt. Die erste Siedlung in Noventa lag genau am Kreuzungspunkt, wo die Via Calnova den Fluss Piave mit dem Fluss Livenza vereinte.



Wegen der Völkerwanderungen flohen die Einwohner von Noventa in die Sumpfgebiete; die Gegend wurde erst im Mittelalter wieder besiedelt, nachdem ein Hafen und eine Markthalle am Ufer der letzten schiffbaren Strecke des Piave gebaut wurden. Im Jahr 1200 wurde die Stadt zum Kriegsschauplatz, wo die Familie Della Scala (aus Verona), die Familie Da Carrara (aus Padua), die Patriarchen von Aquileia und die Patriarchen der Republik Venedig gegeneinander kämpften. Die Republik Venedig ermöglichte vier Jahrhunderte von Friedenszeit: Die umliegenden Gebiete wurden gerodet und dank des Hafens begann ein schwunghafter Handel. Die Stadt war für eine lange Zeit dicht bevölkert und belebt.

Nach dem Untergang der Republik Venedig verlor der Hafen an Bedeutung und die Stadt verfiel langsam.

Während des Ersten Weltkriegs wurde Noventa von den Österreichern überfallen und völlig zerstört. Später wurde die Stadt dank der Unermüdlichkeit ihrer Einwohner wiederaufgebaut. Heute gehören folgende Verwaltungsbezirke dem Gemeindegebiet an: Ca' Memo, Romanziol und Santa Teresina.

CEGGIA

Der Kanal Piavon erstreckt sich durch das Gemeindegebiet von Ceggia und fließt in ein altes Flussbett des Piave. Wegen der häufigen Überschwemmungen im Laufe der Jahrhunderte hat sich der Flusslauf geändert. Aufgetauchtes Land, Sumpf- und Waldgebiete kennzeichneten die ganze Landschaft des umliegenden Gebiets. Außerhalb des Städtchens Cessalto kann man heute noch Teile des verbliebenen Waldgebietes des Olmé sehen. Früher war der Wald Symbol der Gegend, heute wird er von der Europäischen Gemeinschaft als Stätte naturwissenschaftlicher Bedeutung angesehen.

Der Name „Ceggia“ stammt aus dem Lateinischen „*cilium*“ (= Rand), da die erste Siedlung am Rand des aufgetauchten Landes lag, genau dort, wo die Römerstraße Via Annia die kleine Gemeinde des Basso Piave mit Padua, Altino und Aquileia verband.

Im Gemeindegebiet hat man archäologische Fundstücke entdeckt, die die Lebendigkeit dieser Siedlung vor den Völkerwanderungen und dem daraus folgenden Verfall belegen.



Im Mittelalter lag Ceggia auf einem Landstreifen, der aus dem Sumpf auftauchte. Aus diesem Grunde kämpften verschiedene Signorie (Herrschaften) gegeneinander um den Besitz des Städtchens, das dennoch der Kontrolle der Republik Venedig unterzogen wurde.

Statt eine Trockenlegung zu unterstützen, förderte Venedigs Gewässeraufsichtsbehörde die Versumpfung der Gebiete, die dank des Sumpfbodens von möglichen Angriffen geschützt wurden.

Nach dem Untergang der Republik Venedig und der Einheit Italiens verwandelten neue Trockenlegungsarbeiten den Sumpf in Anbauflächen.

Drei Verwaltungsbezirke gehören heutzutage zum Gemeindegebiet, und zwar: Gainiga, Pra' di Levada und Rivazancana.



TORRE DI MOSTO

Das Gemeindegebiet liegt nördlich des alten „Lago della Piave“. Seit jeher fließt der Livenza durch diese Gegend und gehört zu dem Flussnetz, das den Geschäftsverkehr im Gebiet des Basso Piave ermöglichte.

Die häufigen Überschwemmungen des Piave und des Livenza trugen zur langsamen Versumpfung des Gebiets und zur daraus folgenden Vereinsamung der kleinen Siedlung bei.



Dort wo bereits eine Kapelle und ein Wachturm existierten, bauten die Einwohner eine Ortschaft. Der Turm wurde im späten Mittelalter zerstört. Die venezianische Familie Da Mosto, die das ganze Gebiet verwaltete, erlaubte der Gemeinschaft den Wiederaufbau des Turms. Der Name des Städtchens ist auf diese Ereignisse zurückzuführen.

Wegen seiner Lage wurde Torre di Mosto mehrmals von den Gebieten beeinflusst, die auf der anderen Seite des Livenza lagen.

Die Österreicher beschäftigten sich mit dem Dammbau des Livenza; nach der Einheit Italiens begann man, den Boden urbar zu machen. Die Trockenlegungsarbeiten wurden nach dem Ersten Weltkrieg beendet.

Folgende Verwaltungsbezirke gehören dem Gemeindegebiet an: Boccafossa, Staffolo sowie andere Ortschaften, wie z.B. Senzielli.



SAN DONÀ DI PIAVE

Wahrscheinlich war das Gebiet der Stadt vor dem Untergang des Römischen Reichs dünn bevölkert. Die häufigen Überschwemmungen des Piave bedeuteten eine Zeit schwieriger Umweltbedingungen für die ganze Gegend.

Am Ende des 16. Jahrhunderts wurde eine Lokalverwaltung eingesetzt, die der Republik Venedig unterstand. Eine Tradition überliefert, dass die Stadt dem Bischof San Donato dell'Epiro ihren Namen verdankt: In Erinnerung an ihn wurde eine Kapelle in Mussetta errichtet, einem seit dem 12. Jahrhundert besiedelten Ortsteil (der heute im Gemeindegebiet von San Donà di Piave liegt). Um den Forderungen der kirchlichen Gemeinschaft nachzukommen, wurde eine zweite Kapelle auch in San Donato erbaut. Eine Überschwemmung des Piave veränderte das Bett und den Lauf des Flusses, deswegen blieb die zweite Kapelle am rechten Ufer des Piave, und zwar im Stadtgebiet von Musile di Piave. Dennoch wurde der Name dieser Kapelle benutzt, um das gesamte Stadtgebiet „San Donà di Piave“ zu nennen.

Die Republik Venedig verwirklichte wichtige hydraulische Anlagen, doch verbesserten sich die schwierigen Umweltbedingungen auch während Napoleons Herrschaft nicht. Gerade in dieser Zeit wurde der Stadtrat von San Donà eingesetzt.

Die Gemeinde wurde von mehreren Choleraepidemien heimgesucht: Jedes Jahr erinnert eine andächtige religiöse Feier an diese Ereignisse. Am dritten Sonntag im September findet in San Donà die Prozession der sogenannten „Madonna del Colera“ statt: Eine Statue der Madonna wird durch die Straßen getragen. Heutzutage folgt dieser seit langem zelebrierten Feier die bekannte „Fiera del Rosario“, die am ersten Sonntag im Oktober veranstaltet wird. Die „Fiere“ (Messen) fanden schon vor langer Zeit statt.



Nach der Einheit Italiens und bis in die Fünfziger Jahre wurde das Gebiet des Basso Piave trocken gelegt: Die Urbarmachung veränderte die Landschaft der Gegend. Obwohl die Stadt am Ende des Ersten Weltkriegs völlig zerstört war, fingen die Städter gleich mit dem Wiederaufbau an, während sich die Landbesitzer zu einer Genossenschaft vereinigten und mit der Trockenlegung beschäftigten. Nach dem Zweiten Weltkrieg lag San Donà wieder in Trümmern, dennoch konnten die emsigen Stadtbewohner ihr Städtchen in einen Brennpunkt für das ganze Basso Piave verwandeln. Heutzutage ist San Donà zur größten Stadt von Ostvenetien geworden: Man zählt mehr als 40.000 Einwohner und sogar 11 Verwaltungsbezirke, die da heißen: Calvecchia, Chiesanuova, Cittanova, Fiorentina, Fossà, Grassaga, Isiata, Mussetta di Sopra, Palazzetto, Passarella und Santa Maria di Piave.

MUSILE DI PIAVE

Musile di Piave liegt am rechten Ufer des Piave, wo es einmal nur Täler, Sumpf- und Waldgebiete gab. Im Unterschied zu San Donà war Musile ein Bezugspunkt für die Republik Venedig, wahrscheinlich interessierte sich die Serenissima für den Handel am Flussufer dieser Siedlung.

Seit jeher ist Musile mit dem nahen San Donà verbunden: Die beiden Städte teilten Ereignisse geschichtlicher Bedeutung, woran auch Volkserzählungen erinnern. Das sogenannte „Patto d'amistà“ (Freundschaftsvertrag) ist ein Volksfest, wo ein Austausch von Kapphähnen an die Bezeichnung der Stadt San Donà mit dem Namen des Heiligen Donato (San Donato) erinnert. Die dem Heiligen gewidmete Kapelle war Streitgegenstand eines langen Konfliktes zwischen den beiden Städten.

Nachdem verschiedene Herrschaften um Musile stritten, wurde die Stadt der Republik Venedig einverleibt. Die Familien Foscari und Malipiero



förderten die Verstädterung der Gegend, obwohl das Sumpfgebiet der Malaria und den häufigen Überschwemmungen ausgesetzt war.



In den folgenden Jahrhunderten wurden dank großer hydraulischen Anlagen der Kanal Fossetta, der Damm San Marco, die Umleitung des Piave und ein neues Flussbett von Musile nach Cortellazzo fertig gestellt.

Während Napoleons Herrschaft wurde der Stadtrat von Musile eingesetzt; nach der Einheit Italiens setzte sich die Stadt sowohl im wirtschaftlichen als auch im sozialen Sektor durch.

In den Zwanziger Jahren und nach der endgültigen Trockenlegung wurde das jetzige Stadtzentrum wieder aufgebaut.

Heute gehören folgende Verwaltungsbezirke zu dem Gemeindegebiet: Caposile, Croce und Millepertiche.

ERACLEA

Das jetzige Stadtzentrum liegt auf einem der alten und kleinen Landstreifen, die in der Vergangenheit zum Archipel Melidissa gehörten. Die Verarbeitung des Teichrohres war die größte Einnahmequelle für die Bevölkerung des weiten Sumpfgebietes.

Im 5. Jahrhundert entzogen sich die Einwohner der Hinterlandstädte den Völkerwanderungen und flüchteten auf die Inseln des Sumpfgebietes, wo sie sich nieder ließen. Der Archipel Melidissa wurde auf Wunsch des Kaisers Eraclio zum wichtigen Zentrum und Brennpunkt für das Öströmische Reich, insbesondere als Schutz gegen das Vorrücken der Barbaren.

Später wurde die reiche und dicht bevölkerte Stadt als Dogensitz ausgewählt, dadurch wurde sie die Hauptstadt der „*Venetia marittima*“ (der Seestadt Venedig). Ein Kostümfest („*I Dogi a Eraclea*“, Die Dogen in Eraclea) erinnert jedes Jahr im Oktober an die Wahl des ersten Dogen, Paoluccio Anafesto. Das Gebiet wurde häufig von Malaria heimgesucht, aus diesem Grunde verließ die Bevölkerung nach und nach die Stadt.

Am Anfang des 17. Jahrhunderts wurde eine Kirche auf dem höchsten Landstreifen errichtet und später das Städtchen *Grisolera* gegründet, genau dort, wo das jetzige Eraclea liegt. Der örtliche Geschäftsverkehr hing nämlich von der Verarbeitung des Teichrohres (*grisiòe*) ab, das für die Produktion von Matten (vor allem für Seidenraupenzucht) und *Séparées* oder für bestimmte Bauarbeiten und die Erstellung von Wänden in den sogenannten *casoni* (Fischerhütten) benutzt wurde.

Nach der Einheit Italiens wurde der Stadtrat von Grisolera eingesetzt, doch wurde das Gemeindegebiet zwischen San Donà di Piave und Jesolo wegen der geringen Einwohnerzahl aufgeteilt.

Während des Ersten Weltkrieges wurde die Stadt zerstört, ihr Gebiet wurde bis zum Ende des Konflikts durch einen Dammbruch überschwemmt.

1919 wurde der Stadtrat wieder eingesetzt. Zwischen 1920 und 1940 verwandelten neue



Trockenlegungsarbeiten den Sumpfboden in Anbauflächen, dies förderte erneut eine landwirtschaftliche Entwicklung im ganzen Gebiet.

1950 wurde der Ortsname „*Grisolera*“ durch „*Eraclea*“ ersetzt: Diese neue Bezeichnung bezog sich auf die Ortschaft Cittanova-Stretti, und zwar das alte *Civitas Nova Heracliana*, das berühmte Zentrum des Archipels Melidissa. Aus diesem Grunde liegt die jetzige Stadt einige Kilometer entfernt vom alten *Civitas Nova Heracliana*. Heute gehören folgende Verwaltungsbezirke zum Gemeindegebiet: Brian, Ca' Turcata, Eraclea Mare, Ponte Crepaldo, Stretti, Torre di Fine und Valcasoni.

JESOLO

In der Vergangenheit gehörte Jesolo zur Lagune und lag südlich des alten „Lago della Piave“ (Piavesee).

Die Insel *Equilium* war vor allem für Pferdezucht berühmt (wahrscheinlich stammt der Ortsname aus dieser Tätigkeit, die auch den Römern bekannt war), doch beweisen archäologische Funde, dass das Zentrum dank des Geschäftsverkehrs reich und dicht bevölkert war. Der Handel wurde auch durch die strategisch wichtige Lage im Flussnetz gefördert, die sowohl von der Lagune als auch vom Sumpfgebiet geschützt wurde.

Trotz des Antagonismus mit Melidissa hat Equilium seine Geschichte mit dem ganzen Archipel geteilt, insbesondere die Versumpfung und die daraus folgende Entvölkerung.



Im 15. Jahrhundert ließ der venezianische Adlige, Alvise Zucharin, eine Kirche errichten, um die Kirche herum entstand das Dorf *Cavazuccherina*. Der alte Ortsname *Equilium* geriet also in Vergessenheit.

Die Republik Venedig ließ verschiedene Arbeiten ausführen, um den Flusslauf des Piave und des Sile von der Lagune zu entfernen (die beiden Flüsse schütteten zu viele Ablagerungen in die Lagune auf). Dies führte zu einer weiteren Versumpfung des Gebietes.

Erst während Napoleons Herrschaft wurde der Stadtrat von Cavazuccherina eingesetzt, dank neuer Trockenlegungsverfahren entwickelte sich die Gemeinschaft weiter.

Während des Ersten Weltkriegs evakuierten die Einwohner die Stadt und die ganze Gegend verfiel, doch wurden in den ersten zehn Jahren des Faschismus neue Trockenlegungsverfahren durch die Trockenlegungsgenossenschaft des Basso Piave (Consorzio di Bonifica del Basso Piave) ausgeführt.

1930 wurde die Stadt Jesolo benannt (wahrscheinlich stammt der Name aus einem Abschreibfehler des Wortes *Equilium*).

Heute gehören folgende Verwaltungsbezirke zu dem Gemeindegebiet: Ca' Fornera, Ca' Nani, Ca' Pirami, Cortellazzo, Passarella di Sotto und Piave Nuovo.

TOUR 1

ORTE Palazzetto Cittanova Stretti Rotta S. Elena Boccafossa Ponte Crepaldo Ca' Turcata EMPFOHLENES FAHRZEUG: Fahrrad: Grün markierte Tour (Wegstrecke ungefähr 38 km) Auto: Rot markierte Tour (Wegstrecke ungefähr 44 km)	SIE KOMMEN VORBEI AN der Saugpumpe von Cittanova der Saugpumpe von Staffolo der Saugpumpe von Boccafossa EMPFOHLENE BESICHTIGUNGEN Fattoria Didattica Favaro Zairo (“Didaktischer” Bauernhof) Museo della Civiltà Contadina (Museum der bäuerlichen Kultur) RASTPLÄTZE Osteria All’ Antica Caneva (Gaststätte)
--	--

Ein didaktischer und naturwissenschaftlicher Ausflug durch die wunderschönen, stillen Landschaften des Basso Piave.

Die Leuchtkraft der Farben und die endlosen Reflektionen des Flusses werden Sie überraschen. Die naturreine, typische Küche der Gegend wird Sie verwöhnen. Das ist die richtige Gelegenheit, die geheimsten Orte dieses Landes zu entdecken.



Ihre Reise beginnt in Palazzetto, einem Verwaltungsbezirk von San Donà di Piave. Die Tour setzt sich dann vom Kirchplatz und **Fattoria Didattica Favaro Zairo** (Hausnummer 4) nach Madonna della Pace fort. **Fattoria Didattica Favaro Zairo** ist ein „didaktischer Bauernhof“, der besondere Aktivitäten für Kinder und Naturfreunde anbietet.



Hier biegen Sie nach rechts in die Via Luigi De Faveri ab, am Ende dieser Straße biegen Sie noch einmal nach links in die Via Ca' Turcata ab, die auf der folgenden Strecke Via Lorenzo Bernini heißt und fahren Sie ungefähr 2 km weiter. Gerade hier sticht die typische landwirtschaftliche Umgebung des Basso Piave ins Auge: Die endlosen Äcker zeigen, wie der Mensch das im 20. Jahrhundert trockengelegte Gebiet in eine Anbaufläche verwandelt hat.

An der Kreuzung mit der SP43 (Via Canova, der Landstraße) fahren Sie auf der Via Tiepolo weiter. Diese Strecke ist wenig befahren. Der Kanal Ramo¹ fließt gemächlich auf der linken Seite der Straße. Wenn die sommerliche Sonne scheint, werden Sie sich der wunderschönen Reflektionen des Flusses nicht entziehen können.

Nach der Kreuzung mit der SP54 (Via Calnova) führt die Straße noch geradeaus nach Cittanova, einem landwirtschaftlichen Städtchen zwischen San Donà di Piave und Eraclea. Aus der Ferne kann man auf der **linken Seite die bekannte Saugpumpe von Cittanova erkennen: Das im Jahr 1903 gebaute Pumpwerk ist das** älteste im ganzen Gebiet des Basso Piave. Das Wasser des Ramo fließt dank der Saugpumpe in den Kanal Brian hinein. Der Wasserstand des Brian ist höher als der Boden, damit das Wasser besser in die kleinen Bewässerungskanäle abfließt.



Die Route führt von hier bis nach Ceggia durch eine archäologische Gegend, wie in der Einführung schon erwähnt.

¹ Der Kanal Ramo sammelt das Wasser aller Abzugskanäle der Zone.



MIT DEM FAHRRAD

Wenn Sie ein Fahrrad besitzen, können Sie auf der Via Cittanova weiterfahren, wo eine Schotterstraße bis zu Stretti den Kanal Brian entlang führt. Sie werden an der Gaststätte „La Tavernetta“ vorbeifahren, wo man typische Produkte der Gegend kosten kann. Unmittelbar danach sehen Sie eine von Bäumen gesäumte Schotterstraße, die zu Privathäusern, Äckern und links zum Damm führt. Sie kommen also an der Kreuzung mit der Via Piazza Montegrappa an: Die Asphaltstraße beginnt erst in Stretti, einem ländlichen Dorf, wo man auch Industrieanlagen, Güter und Dienstleistungen findet. Hier biegen Sie nach links in Richtung Staffolo-Torre di Mosto ab.

MIT DEM AUTO

Wenn Sie mit Ihrem Auto weiterfahren möchten, fahren Sie nach der Saugpumpe von Cittanova geradeaus auf der Via Calnova in Richtung Stretti; am Kreisverkehr folgen Sie der Ausschilderung nach Torre di Mosto, biegen nach links ab und biegen in die Via Piazza Montegrappa ein.

MIT DEM FAHRRAD UND AUTO

Fahren Sie in Richtung Via Staffolo (SP57) bis zur nächsten Kreuzung weiter.

Biegen Sie nach rechts auf die Via San Martino-Taglio ab und folgen Sie der Straße. Vor der Kurve können Sie kurz anhalten und die **Saugpumpe von Staffolo** betrachten: Eine stimmungsvolle Ecke, die am Zusammenfluss der Kanäle San Martino und Brian liegt.



Der Sammelkanal Brian fließt an der rechten Straßenseite, fahren Sie den Brian entlang. Hier können Sie die typische, leichte Briese dieser wunderschönen Gegend atmen. An der Straßenabzweigung empfiehlt es sich, nach links (in die Via Rotta) abzubiegen und den Damm hinter sich zu lassen.



Am Ende der Straße werden Sie eine Steigung finden (den Damm des Flusses Livenza). Wenn Sie Pferde und Fußballplätze lieben oder ein Abendessen reservieren möchten, empfiehlt es sich, nach links abzubiegen. Nach ungefähr 50 Metern führt eine kleine Straße zum großen Parkplatz der **Osteria „All’Antica Caneva“** (Gaststätte).

Wenn Sie nicht am Grillrestaurant halten möchten, biegen Sie nach der Steigung nach rechts in die Via Sant’Elena (SP62) ab und fahren Sie in Richtung Boccafossa und Museo della Civiltà Contadina (Museum der bäuerlichen Kultur) weiter.

Während der Fahrt werden Sie sich dank des Panoramas pausenlos entspannen können: Nur weite Äcker umgeben den Radfahrer, nur die Sonne strahlt am Himmel.

Auf der Gefällstrecke nach Boccafossa lassen Sie „la Livenza“ (den Fluss Livenza) hinter sich, biegen rechts ab und schon erreichen Sie den kleinen Ortsteil. Nach wenigen Metern werden Sie auf der rechten Straßenseite das **Museo della Civiltà Contadina** entdecken. Das Museum ist sowohl für Kinder als auch für Erwachsene geeignet: Die neugierigsten Besucher werden dort authentische Zeugnisse des Basso Piave in Augenschein nehmen können.



Wenn Sie der Hauptstraße folgen, können Sie auch das „Museo del Paesaggio“ (Landschaftsmuseum) besichtigen. Fahren Sie geradeaus weiter, vor der Brücke biegen Sie nach rechts in die Via Taglio ab, dann fahren Sie den Kanal Brian entlang.

Die rote, von Hand errichtete Vorderseite der **Saugpumpe von Boccafossa** (auf der rechten Straßenseite) wird Ihre Aufmerksamkeit erregen.

Diese Straße läuft wieder mit der Route zusammen, die zur Saugpumpe von Staffolo (Via Taglio-San Martino) führt. An der Kreuzung mit der Via Staffolo biegen Sie nach links ab und fahren Sie nach Stretti zurück. Nach der Brücke haben Sie zwei Möglichkeiten zur Weiterfahrt:



MIT DEM FAHRRAD

Am Kreisverkehr biegen Sie nach rechts auf die Via Calnova (Richtung San Donà di Piave) ab. An der Kreuzung mit der Via Tiepolo fahren Sie auf der schon durchfahrenen Straße weiter. Nun befinden Sie sich am Ausgangspunkt der Tour in Palazzetto (Via Bertazzolo), und zwar am Parkplatz vor der Kirche.



MIT DEM AUTO

Am Kreisverkehr fahren Sie geradeaus auf der Via Parada (SP57) weiter. Auf dem Weg können Sie die Kirche von Don Giovanni Bertola sehen, die nach der Brücke „*dea Parada*“ auf der rechten Straßenseite liegt. Don Giovanni Bertola war der erste Mensch aus Stretti, der geheilt wurde. Einige fast wundersame Ereignisse erinnern die Einwohner aus Stretti an ihn. Ihm sind eine kleine Kirche, ein Grab und ein Denkmal gewidmet worden. Die Kirche wurde vermutlich von ihm erbaut.

Die Via Parada endet an der Kreuzung mit der Via Triestina Bassa (SP42): Biegen Sie nach rechts ab und fahren Sie kurz bis Ponte Crepaldo weiter. Fahren Sie geradeaus (Richtung Eraclea-Jesolo) und nach 50 Metern biegen Sie nach rechts in die Via Morosini ab. Fahren Sie bis zur Kreuzung mit der Via Canova (SP53) weiter. Auf dieser Strecke kann man nochmals die typische Landschaft des Basso Piave bewundern, bevor man sich wieder am Ausgangspunkt befindet, bzw. nachdem man nach links in die Via Lorenzo Bernini (Ortsteil: Ca' Turcata) einbiegt.

Auf der Rückfahrt werden Sie alle Sehenswürdigkeiten betrachten, die Ihnen auf der Hinfahrt entgangen sind. Man fährt also zur Kirche der Madonna della Pace (Via Luigi de Faveri / Via Madonna della Pace / Via Stefano Bertazzolo) zurück.

TOUR 1

MIT DEM FAHRRAD

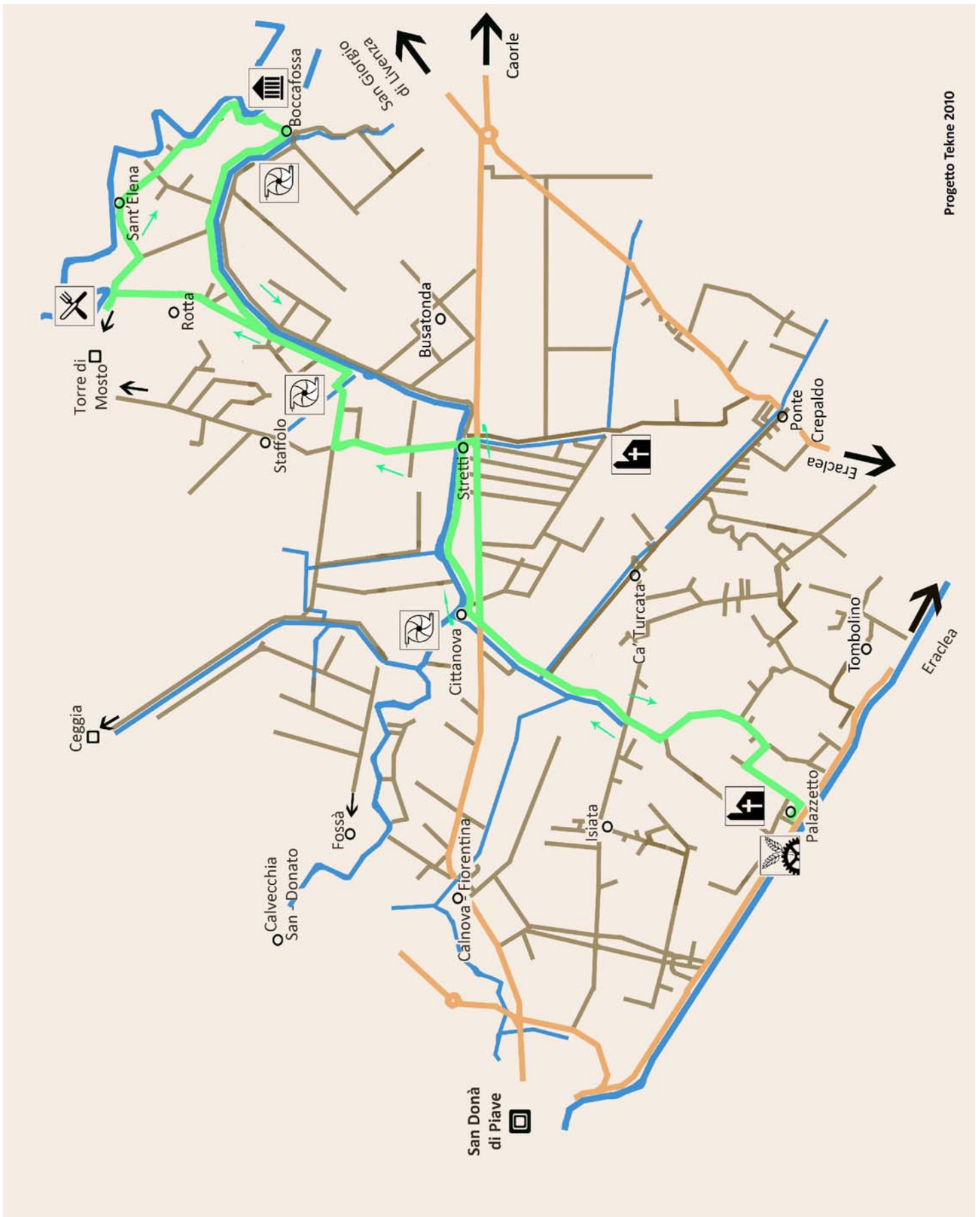
Km 0	Abfahrt: Via Stefano Bertazzolo, Palazzetto (Fattoria Didattica Favaro Zairo)
Km 0,2	Am Ende der Via Bertazzolo biegen Sie nach links in die Via Madonna della Pace ein
Km 1	Auf der Via Madonna della Pace fahren Sie geradeaus und biegen nach rechts in die Via Luigi De Faveri ein
Km 0,45	Am Ende der Via Luigi de Faveri biegen Sie nach links in die Via Ca' Turcata ein
Km 2,4	Fahren Sie auf der Via Ca' Turcata (auf der folgenden Strecke als Via Lorenzo Bernini bezeichnet) bis zur Kreuzung mit der Via Calnova (SP53) weiter
Km 2,5	Fahren Sie geradeaus auf der Via Tiepolo bis zur Kreuzung mit der Via Calnova weiter
Km 2,6	Fahren Sie geradeaus auf der Via Cittanova weiter und folgen Sie der Straße nach Stretti
Km 1,9	An der Kreuzung mit der Via Parada (SP57) biegen Sie nach links ab und fahren in Richtung Staffolo weiter
Km 2,5	Biegen Sie nach rechts und biegen Sie in die Via San Martino-Taglio ein
Km 2,4	An der Straßenabzweigung biegen Sie nach links (Ortschaft Rotta) ab und fahren Sie weiter
Km 4,3	Biegen Sie nach rechts in die Ortschaft Sant'Elena (SP62) ab und fahren Sie nach Boccafossa weiter, wo Sie das Museo della Civiltà Contadina (Museum der bäuerlichen Kultur) finden. Nach wenigen Metern biegen Sie nach links ab und finden die Gaststätte All'Antica Caneva
Km 0,4	Vor der Brücke biegen Sie nach rechts auf die Via Taglio ab
Km 6,2	Auf der Via Taglio – San Martino bis zur Kreuzung mit der Via Staffolo weiterfahren
Km 2	Biegen Sie nach links in Richtung Stretti (SP57) ab und fahren Sie bis zum Kreisverkehr weiter
Km 2,6	Am Kreisverkehr biegen Sie nach rechts in Richtung San Donà di Piave ab und biegen Sie in die Via Calnova (SP54) bis zur Kreuzung mit der Via Tiepolo ein
Km 2,5	Auf der Via Tiepolo fahren Sie bis zur Kreuzung mit der Via Canova weiter und dann fahren Sie geradeaus auf der Via Lorenzo Bernini weiter
Km 2,4	Auf der Via Lorenzo Bernini fahren Sie bis zur Kreuzung mit der Via L. De Faveri weiter
Km 0,45	Biegen Sie auf die Via Luigi De Faveri ab
Km 1	Biegen Sie auf die Via Madonna della Pace ab
Km 0,2	Ankunft: Biegen Sie nach rechts auf die Via Stefano Bertazzolo (Parkplatz vor der Kirche in Palazzetto) ab

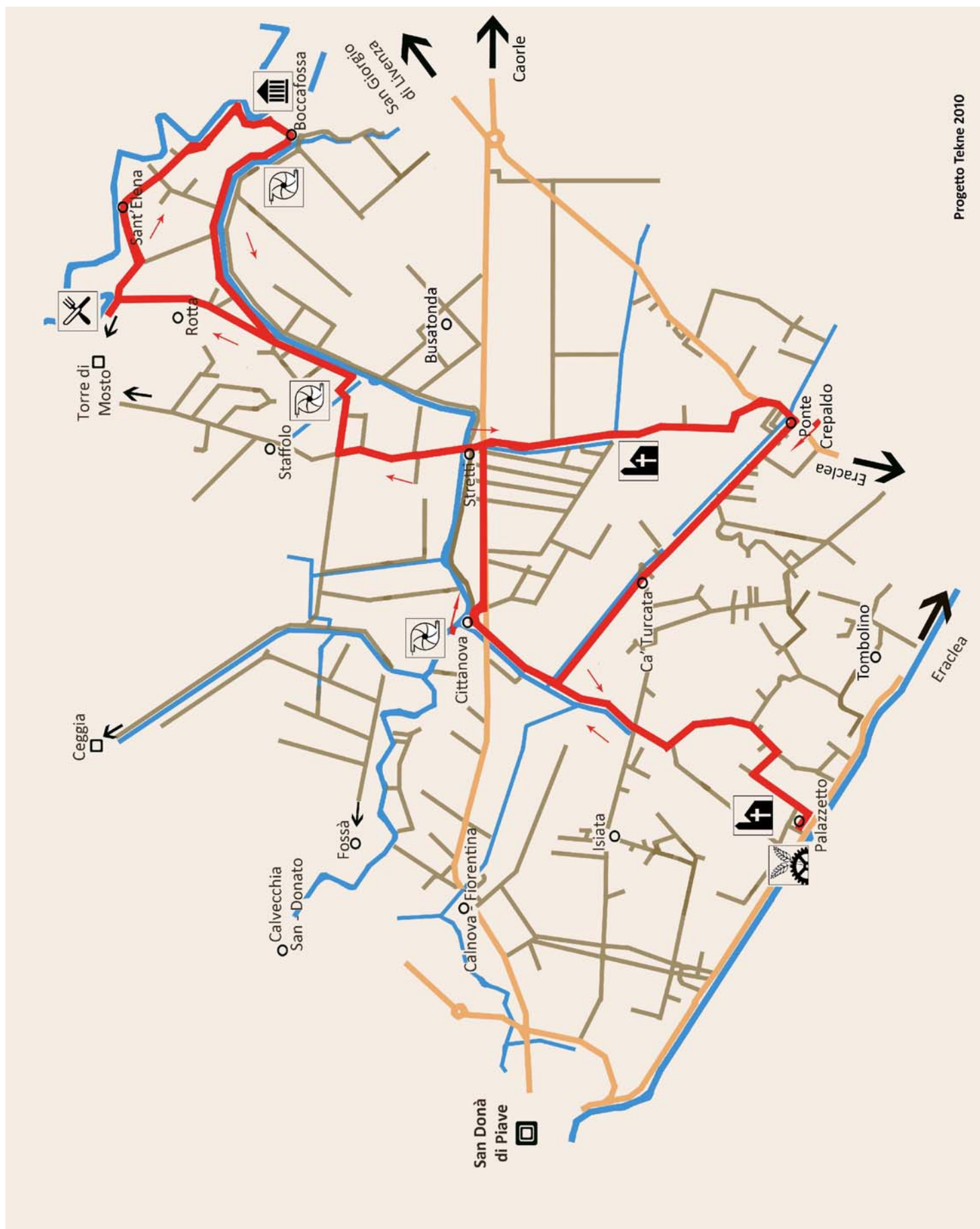
MIT DEM AUTO

Km 0	Abfahrt: Via Stefano Bertazzolo, Palazzetto (Fattoria Didattica Favaro Zairo)
Km 0,2	Am Ende der Via Bertazzolo biegen Sie nach links auf die Via Madonna della Pace ab
Km 1	Fahren Sie geradeaus auf der Via Madonna della Pace und biegen Sie nach rechts in die Via Luigi De Faveri ab
Km 0,45	Am Ende der Via Luigi De Faveri biegen Sie nach links in die Via Ca' Turcata ab
Km 2,4	Fahren Sie auf der Via Cà Turcata (auf der folgenden Strecke als Via Lorenzo Bernini bezeichnet) bis zur Kreuzung mit der Via Calnova (SP53) weiter
Km 2,5	Fahren Sie geradeaus auf der Via Tiepolo bis zur Kreuzung mit der Via Calnova (SP54) weiter
Km 2,6	An der Kreuzung biegen Sie nach rechts auf die Via Calnova ab, die auf der folgenden Strecke als Via Filzi (SP54) bezeichnet wird. Fahren Sie geradeaus bis zum Kreisverkehr in Stretti. Wenn Sie die Saugpumpe von Cittanova besichtigen möchten, fahren Sie nach der Kreuzung geradeaus auf der Via Cittanova weiter
Km 0,2	Am Kreisverkehr biegen Sie nach links (dritte Ausfahrt), in Richtung Torre di Mosto ab
Km 2,2	Fahren Sie geradeaus bis P.zza Montegrappa, überqueren Sie die Brücke und biegen Sie in Richtung Staffolo ein
Km 2,5	Biegen Sie nach rechts ab und biegen Sie in die Via San Martino – Taglio ein
Km 2,4	An der Straßenabzweigung biegen Sie nach links (Ortschaft Rotta) ab und fahren weiter
Km 4,3	Biegen Sie nach rechts in die Ortschaft Sant'Elena (SP62) ab und fahren Sie nach Boccafossa weiter, wo Sie das Museo della Civiltà Contadina (Museum der bäuerlichen Kultur) finden. Nach wenigen Metern biegen Sie nach links ab und finden die Gaststätte All' Antica Caneva
Km 0,4	Vor der Brücke biegen Sie nach rechts auf die Via Taglio ab
Km 6,2	Auf der Via Taglio – San Martino bis zur Kreuzung mit der Via Staffolo weiterfahren
Km 2	Biegen Sie nach links in Richtung Stretti (SP57) ab und fahren Sie bis zum Kreisverkehr weiter
Km 4,3	Am Kreisverkehr fahren Sie geradeaus auf der Via Parada (SP57) und erreichen die Via Triestina Bassa (SP42)
Km 0,4	Gleich nach der Brücke biegen Sie nach rechts auf die Via Morosini ab
Km 5,4	Fahren Sie auf der Via Morosini, dann auf der Via Canova (SP53) weiter und Sie gelangen an die Kreuzung mit der Via Bernini
Km 2,4	Fahren Sie geradeaus auf der Via Lorenzo Bernini bis zur Kreuzung mit der Via L. De Faveri
Km 0,45	Biegen Sie auf die Via Luigi De Faveri ab
Km 1	Biegen Sie nach links auf die Via Madonna della Pace ab
Km 0,2	Ankunft: Biegen Sie nach rechts auf die Via Stefano Bertazzolo (Parkplatz vor der Kirche in Palazzetto) ab

ZEICHENERKLÄRUNG

	Mit dem Fahrrad		Ausgrabungsstätte		Saugpumpe
	Mit dem Auto		Kirche		Partnerbetrieb
			Museum		Restaurant
			Park		Hotel





DIE SAUGPUMPEN

Das Gebiet des Basso Piave ist auf der nördlichen Seite durch die Venetische Ebene und dem Fluss Livenza sowie auf der südlichen Seite durch das Brackwasser der Lagune Venedigs begrenzt. Die Zone charakterisierte sich durch dichte Wälder und eine reiche Fauna.



Die gesundheitsschädliche Umgebung und die Unwegsamkeit der Lagune schreckten die Barbaren ab und dienten somit zum Schutz der Bevölkerung.

Wegen der Ankunft der Longobarden flohen die Bewohner aus der Gegend um Oderzo in die Sumpfgebiete, so entstanden Eraclea und das alte *Equilium* (Jesolo).

Die häufigen Überschwemmungen des Flusses Piave trugen zu einer gesundheitsschädlichen Umgebung des Sumpfes und einer daraus folgenden Vereinsamung der kleinen Siedlungen bei. Deshalb blieb die Gegend nur von wenigen Menschen bewohnt, die sich an das sumpfige Umfeld anpassten und die einzigen

aufgetauchten Landstriche bewirtschafteten und all das nutzten, was der Sumpf schon immer zu bieten hatte.

Seit dem 19. Jahrhundert wurden diese Sumpfgebiete trocken gelegt, um den Boden zu bewirtschaften und die Landwirtschaft zu fördern.

Die Urbarmachung besteht im Trockenlegen und in der Verwaltung der Wasser in den Sumpfgebieten, indem man Böden bewirtschaftet und sie für die Landwirtschaft zugänglich macht.

Die privat durchgeführte Trockenlegung verlief ohne Erfolg, aus diesem Grunde wurde die Urbarmachung im 20. Jahrhundert von öffentlichen Einrichtungen bzw. Genossenschaften übernommen, die das gesamte Gebiet entsumpften.

Die Trockenlegung kann nach verschiedenen Verfahren durchgeführt werden:

- „Der natürliche Abfluss“: wenn der zu bewirtschaftende Boden vollständig höher liegt als der, in dem das Wasser angesammelt wird;
- „Die Aufschüttung“: wenn der zu bewirtschaftende Boden niedriger liegt als der Pegelstand des Hochwassers der umliegenden Känale und Flüsse (das Material, und zwar Erde, wird von einem Ort zum anderen transportiert);
- „Die mechanische Trockenlegung“: wenn es unmöglich ist, nach den vorgenannten Methoden auf Grund der Beschaffenheit des Bodens zu verfahren, wird die Trockenlegung mithilfe von Saugpumpen durchgeführt.



Saugpumpen sind Anlagen, die große Mengen Wasser aufnehmen können, insbesondere infolge eines Trockenlegungsverfahrens. Nachdem man Barrieren am äußeren Rand des zu bewirtschaftenden Gebietes errichtet hat, wird das Wasser in Abflüsse und Abläufe aus den Zonen, die unter dem Meeresspiegel liegen, abgeleitet. Dann wird es in Richtung des Sammelkanals gepumpt, der eine größere Wassermenge führen kann und sich über dem Niveau des umliegenden Gebietes befindet.

Noch heute ist die Anwesenheit der Saugpumpen grundlegend für das Gebiet des Basso Piave.

In nordöstlichem Venetien zeigte sich der strategisch wichtige Wert dieser Anlagen während der Zeit der Nazi-Besetzung: Um eventuelle Landungen der Alliierten zu verhindern, versuchten die Deutschen, die Saugpumpen des Basso Piave zu zerstören und so die Überschwemmung dieser Gegend mit Meereswasser zu verursachen. Wegen des gewaltigen Widerstandes der Italiener gelang dieser Plan nicht. Noch heute kann man die Beschädigung (Spuren von Maschinengewehreinschüssen) dieser Bauwerke, besonders der sogenannten „Bocche di Brian“, erkennen. Diese Schleusen (die oben erwähnten „bocche“) stauen den Zusammenfluss der beiden Kanäle, die durch die Ortschaft Termini-Brian fließen.



TOUR 2

ORTE	SIE KOMMEN VORBEI AN
Torre di Fine Brian Termine Boccafossa Ponte Capitello Sette Casoni – Senzielli – Cavanella	der Saugpumpe von Torre di Fine den “Bocche di Brian” (den Schleusen) der Saugpumpe von Termine
EMPFOHLENES FAHRZEUG: Fahrrad und Auto: dieselbe route für beide fahrzeuge (Wegstrecke: ungefähr 32 km)	TYPISCHE PRODUKTE ZUM VERKAUF BEI... Azienda Agricola “La Fagiana” (Landwirtschaftlicher Betrieb) Tenuta “La Spiga” (Landwirtschaftlicher Betrieb)

Endlose Äcker, alte Bauernhäuser, landwirtschaftliche Betriebe, Kanäle und Obstgärten kennzeichnen eine Landschaft, die sich vom hektischen Alltagsleben und den überfüllten Badeorten absetzt.

Sie werden glauben, für einen Tag die Flucht vor der Realität gefunden zu haben. Nicht weit entfernt von den beliebtesten Ferienorten ist diese Gegend das ideale Ziel für eine Reise voll Emotionen. Mit dem bloßen Sehen ist es nicht getan, denn es werden alle Sinne angeregt.

Erleben Sie diese spannende Erfahrung mit dem Fahrrad: Mit dem Auto oder Motorrad könnten Sie den Eindruck haben, viel zu schnell zu fahren und somit die Harmonie eines langsamen Lebensgefühls nicht aufzunehmen.



Vom Kirchplatz in Torre di Fine (Via Deledda), im Gemeindegebiet von Eraclea, können Sie einen Ausflug in die Orte des großen trocken gelegten Gebietes (Grande Bonifica) des 20. Jahrhunderts machen.

Die Route verläuft durch ein Gebiet, wo Sie die Trockenlegungskanäle noch sehen können: Dadurch gewinnt man einen neuen Blick auf das umliegende Land, da die Straße höher liegt als die Äcker.

Dank der Ruhe dieser Landschaft werden Sie sich wie im Paradies fühlen... Die zauberhaften Orte werden Sie verführen.



Auf der linken Straßenseite der Via Vallesina, nach einer Brücke, können Sie ein rotes, von Hand errichtetes Gebäude bewundern: Die **Saugpumpe von Torre di Fine** ist ein Zeugnis der riesigen Urbarmachung im Gebiet des Basso Piave. Auf der rechten Straßenseite sehen Sie das Hafenbecken des Kanals Revedoli.

Fahren Sie auf der Via Vallesina und dann auf der Via La Fagiana weiter, hier können Sie eine weite, einsame Landschaft erblicken: Links liegen endlose Äcker, rechts befindet sich der Kanal Revedoli, der hier auch Largon genannt wird.

In dieser Oase der Ruhe werden Sie sich dank der reinen, unverschmutzten Luft wieder erkennen, als ob Sie in eine andere

eintauchen. Sie und die Natur. Es existiert nichts Anderes.

Nach ungefähr 5 km auf der linken Seite können Sie - vor allem im Frühling - die wunderbaren Reisfelder des landwirtschaftlichen Betriebs „**La Fagiana**“ (Azienda Agricola „La Fagiana“) erblicken: In dieser Jahreszeit werden sie nämlich überschwemmt, um den Reisbau zu ermöglichen. Das lockt eine Vielzahl von Vögeln



herbei: Wildenten, Wasserhühner, Stelzvögel, dunkle Wasserläufer, Reiher, Stelzenläufer, Gänse und Rohrdommeln.

Wenn Sie eine Rast beim landwirtschaftlichen Betrieb machen, können Sie unter vielen Produkten den vorzüglichen Carnaroli (großkörnigen Reis der Kategorie Superfino) und besondere Soßen für Risottos kaufen. Alles wird Ihrem Gaumen schmeicheln!

Fahren Sie auf der Via La Fagiana bis zur Ortschaft Brian weiter.

Auf diesem Landstreifen im Grünen weht eine leichte Brise: Der Duft des Brackwassers erregt Ihren Geruchssinn, während Ihr Geist zu träumen beginnt.

Auf der rechten Seite entdecken Sie, wie der breite Kanal „Livenza Morta“ (nördlich als Brian bezeichnet) in den Kanal Largon (hier parallel zum Meer) hinein fließt. Auf derselben Seite befindet sich auch das riesige, von Hand errichtete Gebäude „**Bocche di Brian**“ (die Schleusen von Brian). Die Schleusen stauen den Zusammenfluss der beiden Flüsse, wenn der Wasserstand der Livenza Morta, deren Süßwasser Felder bewässert, niedriger ist als der Kanal Largon. Der Largon wird nämlich von den Gezeiten der Adria beeinflusst. Verzichten Sie nicht auf die Schönheit der Abenddämmerung, insbesondere nach einem schönen Sonnentag: Plötzlich bleibt die Zeit stehen, das Wasser legt sich, das Zwitschern der Vögel hört auf. Die ganze Natur ist plötzlich stehen geblieben, wie in einer Momentaufnahme.

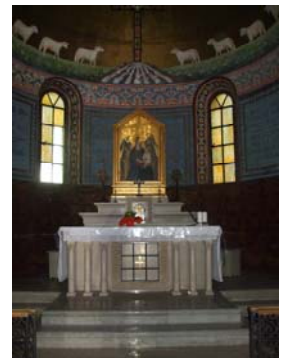
An der Grenze mit der Ortschaft Brian liegt Termine. Links können Sie die stattliche **Saugpumpe von Termine** bewundern: Hier wird das Wasser vom Kanal angesaugt, damit es dann in die Livenza Morta abfließt. Auf der rechten Straßenseite befindet sich ein „casone“, eine alte, typische Fischerhütte des Basso Piave.

Wenn Sie auf der Via Pollastrona weiterfahren, besichtigen Sie auch die



kleine Kirche Santa Maria degli Angeli. Sie liegt auf der rechten Seite, wo die Straße am Damm entlang führt. Die Kirche wurde vor dem Zweiten Weltkrieg auf Wunsch von Giorgio und Carlotta Romiati erbaut. Die Wände wurden von Carlotta selbst mit Fresken bemalt. Heutzutage ist es möglich, die Kirche freitags, samstags und sonntags – nur nach Voranmeldung – zu besuchen. Telefonnummer: 0421.290400 oder 339.6011168.

Nach der mystischen und gemütlichen Atmosphäre der kleinen Kirche fahren Sie geradeaus auf der Via Pollastrona weiter.



Fahren Sie auf der SP94 (Strada Provinciale, Landstraße) ungefähr zwei km weiter, dann biegen Sie rechts auf die SP54 ab. Nach ungefähr 2 km biegen Sie noch einmal rechts ab und fahren Sie bis zur Kreuzung mit der Strada San Giorgio weiter. Fahren Sie geradeaus bis zur Kreuzung mit der Via Triangolo.

Biegen Sie nach links auf die SP42 ab und biegen Sie nach wenigen Metern wieder auf die Via della Resistenza ab.

Nach der Via della Resistenza fahren Sie auf der Via Brian weiter, die Straße führt den Kanal Brian entlang. Wenn Sie nach links abbiegen, kommen Sie in Boccafossa an, wo man das **Museo della Civiltà Contadina**



(Museum der bäuerlichen Kultur) und das **Museo del Paesaggio** (Landschaftsmuseum) besuchen kann. Biegen Sie nach links ab und fahren Sie bis zum Kreisverkehr weiter, dann folgen Sie der Ausschilderung nach Caorle.

Auf dieser Route empfiehlt es sich, am Kreisverkehr die dritte Ausfahrt (in Richtung Caorle) zu nehmen und daraufhin gleich nach rechts auf die Via Senzielli abzubiegen. Wenn Sie in Cavanella ankommen, überqueren Sie die Brücke und fahren Sie geradeaus. Sie werden ungefähr über eine Strecke von 7

km, teilweise auf einer Schotterstraße, an den Obstgärten des landwirtschaftlichen Betriebs „**La Spiga**“ (Tenuta „La Spiga“) entlang fahren. An der Kreuzung biegen Sie nach links auf die Via Sette Casoni ab.

Nach wenigen Metern befindet sich der landwirtschaftliche Betrieb „La Spiga“ auf der linken Straßenseite, wo man eine Pause einlegen kann. Die vorzüglichen Fruchtsäfte und die delikat schmeckenden Nüsse „Lara“ lassen auch bei den anspruchsvollsten Kunden keine Wünsche offen.

Nach der Rast führt Ihre Route auf der Via Sette Casoni weiter; wenn Sie die Brücke erreichen, biegen Sie nach rechts ab und nehmen Sie die Via Tommaseo in Richtung Torre di Fine.

Sie werden sich am Anfang dieses entspannenden Ausflugs im Grünen wieder finden. Dank dieser geschichtlichen und naturwissenschaftlichen Tour können Sie dieses fruchtbare Land bewundern.

TOUR 2

MIT DEM FAHRRAD UND AUTO

Km 0	Abfahrt: Via Deledda (Kirchplatz in Torre di Fine).
Km 0,1	Biegen Sie nach rechts ab und überqueren Sie die Brücke, biegen Sie in die Via Vallesina ein (Ausschilderung nach Brian-Caorle).
Km 5,3	Auf der Via Vallesina (Ausschilderung nach Brian-Caorle) weiterfahren. Die Straße wird auf der folgenden Strecke als Via Fagiana bezeichnet. Sie kommen also am landwirtschaftlichen Betrieb „La Fagiana“ vorbei.
Km 3	Wenn Sie auf der Via Fagiana weiterfahren, kommen Sie in Brian an der Saugpumpe in Termine vorbei.
Km 4,4	Fahren Sie geradeaus auf der Strada Pollastrona weiter, an der Straßenabzweigung biegen Sie rechts (SP54) ab.
Km 2,1	Biegen Sie nach rechts in die Via S. Giorgio ein.
Km 0,3	An der Straßenabzweigung mit der Strada Triangolo (SP42) biegen Sie nach links ab.
Km 3,7	Biegen Sie nach rechts auf die Via della Resistenza ab, die auf der folgenden Strecke Via Brian heißt (sie führt den Kanal Brian entlang).
Km 2,9	Wenn Sie in Boccafossa ankommen, biegen Sie links auf die Via Boccafossa ab.
Km 0,5	Am Kreisverkehr: Nehmen Sie die dritte Ausfahrt (Richtung Caorle).
Km 7	Biegen Sie nach rechts ab: Via Senzielli (man fährt zum Teil auf einer Schotterstraße).
Km 0,7	Biegen Sie nach links ab: Via Sette Casoni („Tenuta La Spiga“, landwirtschaftlicher Betrieb).
Km 1,8	Wenn Sie sich vor „Tenuta La Spiga“ befinden und die Brücke erreichen, biegen Sie nach rechts ab und biegen Sie die Via Tommaseo (Richtung Torre di Fine) ein. Sie kommen vor dem Kirchplatz in Torre di Fine an.

ZEICHENERKLÄRUNG

	Mit dem Fahrrad		Ausgrabungsstätte		Saugpumpe
	Mit dem Auto		Kirche		Partnerbetrieb
			Museum		Restaurant
			Park		Hotel





DIE „CASONI“

Im Sumpfgebiet, das heute Basso Piave genannt wird, befanden sich typische Behausungen, die als *Casoni* (eine Art Fischerhütte) bezeichnet wurden und bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts existierten (heutzutage sind die eher selten zu findenden Casoni nur in Privatbesitz). Diese bescheidenen und schlichten, doch zweckmäßigen Wohnanlagen hatten eine tragende Struktur aus Holz, die Wände bestanden aus Schilfrohr, das manchmal mit Ton oder Dünger überzogen wurden.

Geschichtsforschungen unterscheiden zwei Arten von *Casoni*: Die eine taucht in Sumpfgebieten auf, die andere auf Ebenen.

Der *Casone* im Sumpf wurde auf Pfahlwerken errichtet und befand sich in der Nähe des Wassers, während der *Casone* der Ebene auf Gebieten erbaut wurde, die ständig über dem Wasserspiegel lagen.

Die beiden Strukturen waren sehr ähnlich, sie hatten normalerweise ein rechteckiges Fundament und wurden aus zwei Sorten Materialien erbaut: Die tragende Struktur war aus Holz, während die Wände aus Streu (typische Pflanzen der Gegend) waren.

Die Fenster waren relativ klein, damit im Sommer nicht zu viel Hitze eindrang und im Winter nicht zu viel Kälte.

In diesen Wohnanlagen befanden sich auch zahlreiche Werkzeuge, die zum Fischen und Jagen benutzt wurden, während nur ein kleiner Teil der Werkzeuge für die Landwirtschaft genutzt wurde.

Heute ist es möglich, einen modernen *Casone* in Termine, einen Kilometer entfernt von der Saugpumpe in Brian, zu bewundern.



DIE BAUERNHÄUSER

Im ganzen Gebiet des Basso Piave findet man noch heute stattliche Gebäude, und zwar Bauernhäuser, die die *Casoni* seit der Trockenlegungszeit nach und nach ersetzten und die Landschaft durch die dort lebenden Menschen charakterisierten.



Die Entwicklung der Bauernhäuser bestimmten diejenigen, die die trockengelegten Gebiete gekauft hatten (die Besitzer kamen normalerweise aus Venedig, Treviso, Padua usw.). Die Grundstücke wurden verschiedenen Familien zugeteilt, damit sie den Boden bewirtschaften konnten.

Das Familienoberhaupt der Bauernfamilien setzte mit dem Besitzer einen Mietvertrag auf, dessen Miete mit einem festgesetzten Teil

landwirtschaftlicher Produkte entrichtet wurde. Solch ein Vertrag verpflichtete den Bauern und seine ganze Familie, in dem Haus zu wohnen, die zugeteilten Tiere und Bepflanzungen zu versorgen, die ihm auf der Fläche des Grundstücks zugewiesen waren.

Ein Bauernhaus konnte manchmal zwischen 40 und 60 Personen beherbergen.

Ein Bauernhaus verfügte über eine viel größere Wohnfläche als ein *Casone*: Es war normalerweise in zwei oder drei Etagen eingeteilt, aber die wichtigsten Räume waren noch die Küche (mit einer großen Feuerstelle) und die Zimmer in den oberen Stockwerken. Der Stall (für die Beherbergung der Tiere), die Kornkammer, der Schweinestall, das Kleinvieh und der gut gepflegte Gemüsegarten waren ein wichtiger Bestandteil für die Ernährung der ganzen Familie im Laufe des Jahres.

TOUR 3

ORTE San Donà di Piave Calvecchia Fossà Ceggia Cessalto Grassaga EMPFOHLENES FAHRZEUG: Fahrrad: Grün markierte Route (Wegstrecke ungefähr 35,5 km) Auto: Rot markierte Route (Wegstrecke ungefähr 31 km)	SIE KOMMEN VORBEI AN der Saugpumpe von Fossà der Saugpumpe von Grassaga EMPFOHLENE BESICHTIGUNGEN Cantina Piovesan (Weinkeller) Bosco di Olmè (Wald) RASTPLÄTZE Azienda agrituristica Quadrifoglio Rela-x (Landwirtschaftlicher Betrieb)
---	---

Von mondänen und kulturellen Städten zu dem natürlichsten Ort der Gegend: dem Wald von Olmè. Entdecken Sie die zwei Gesichter des Basso Piave: Das Gestern und das Heute. Nehmen Sie den Fotoapparat und ein Fahrrad mit... wer weiß... sie könnten sie gebrauchen!



Diese Tour beginnt in San Donà di Piave, dem wichtigen Verwaltungszentrum des Basso Piave.



Halten Sie an der **Cantina Piovesan**, ein Weinkeller und ein Produzent vorzüglicher Weine. Es empfiehlt sich, den besten Wein des Betriebs, den Raboso, zu probieren, dessen Weinreben vor Ort angebaut werden.

Dann fahren Sie auf der Via Pralungo weiter, die nach einer kurzen Steigung Via Canale Navigabile heißt, weil sie an einem schiffbaren Kanal entlang führt.

Gleich danach führt die Straße nach rechts und zu einer Gefällstrecke (Via Borgovecchio). Die Straße ist von zahlreichen Nussbäumen gesäumt, die dieser Gegend im Sommer eine stimmungsvolle Atmosphäre verleihen.

Am Kreisverkehr nehmen Sie die Via L. Carrer: Die Landschaft ist auf dieser kurzen Strecke anders, die Straße ist nämlich stark befahren, da sie zum *Centro Commerciale Piave* (dem Einkaufszentrum) führt. Doch können die Radfahrer auf einem Fahrradweg weiter fahren.

Nach wenigen Metern werden Sie zu einem zweiten großen Kreisverkehr gelangen: Nehmen Sie die letzte Ausfahrt in Richtung Trieste (Via Calvecchia, SS14).

Fahren Sie auf der Via Calvecchia weiter und nach einem Kreisverkehr erreichen Sie die kleine Ortschaft Calvecchia. Auf der rechten Straßenseite können Sie die Kirche des Heiligen Donato (Bischof und Märtyrer) sehen. Fahren Sie auch nach dem Ponte Alto geradeaus weiter (hier wird die Straße als Via Giambattista Giustinian, SS14, bezeichnet).

Auf dieser Strecke können Sie eine Pause an der „**Azienda Agrituristica Quadrifoglio Rela-x**“ (einem landwirtschaftlichen Betrieb) einlegen. Hier kann man typische und hausgemachte Gerichte kosten oder in einem der besonderen Zimmer des Betriebes übernachten. Vergessen Sie nicht, sich vorher anzumelden!



Wenn Sie weiter fahren möchten, biegen Sie vor dem Betrieb nach rechts auf die Via Casenove ab.

Endlich befinden Sie sich wieder einmal auf dem Land, unter den Weinbergen. Die Route führt auf einer kleinen Schotterstraße weiter.

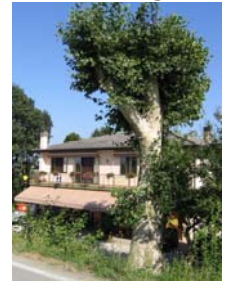
Gerade auf dieser Strecke ist zu erkennen, mit wie viel Pflege und Leidenschaft der Mensch die Böden instand gehalten hat, um bestmögliche Ergebnisse aus den bewirtschafteten Flächen zu erzielen.



Die Asphaltstraße beginnt wieder in der Ortschaft Fossà. An der kleinen Kreuzung biegen Sie nach links ab und fahren in Richtung der kleinen Kirche von Fossà weiter. Biegen Sie nach links in die Via Bellamadonna (SP 58) ein. Die Route führt von hier bis nach Eraclea durch eine archäologische Gegend, wie in der Einführung schon erwähnt.

Nun sind Sie nur von Häusern und Äckern umgeben, wie in den meisten kleinen Ortschaften des Basso Piave. Sie erreichen also eine kleine, gelbe Drehbrücke über

dem Kanal Piavon, einem der ältesten Flussbetten des Piave. Auf der Drehbrücke darf man nur in eine Richtung fahren. Gleich danach biegen Sie nach links auf die Via Piavon ab. Hier finden Sie eine Straßenabzweigung: Auf der rechten Seite, in einer abgelegenen, stimmungsvollen Ecke liegt die Bier- und Weinstube „Vecio Platano“, deren Namen der alten gegenüberliegenden Platane gewidmet ist.



Wenn Sie sich wieder auf der Hauptstraße (Via Piavon SP58) befinden, fahren Sie in Richtung Ceggia. Im Vorbeifahren können Sie auf der linken Seite die **Saugpumpe von Fossà** erblicken. Der Kanal Piavon fließt entlang der Hauptstraße bis nach Ceggia, auch nach der Kreuzung mit der Via Trieste (SS14): Genau hier fahren Sie weiter, ohne Ihre Fahrtrichtung zu ändern.



Auf der linken Straßenseite zieht ein ganz besonderes Gebäude und eine Fußgänger- und Radfahrerbrücke die Aufmerksamkeit auf sich: die Stadtbibliothek von Ceggia. Nach der nächsten nahe gelegenen Brücke biegen Sie nach links auf die Via Roma ab und schon erreichen Sie die Bibliothek.



Nach 50 Metern biegen Sie gleich nach links ab: vor Ihnen liegen das Zentrum von Ceggia (aus dem Lateinischen *Cilium*, hier ist in einer Ausgrabungsstätte eine römische Brücke entdeckt worden, die auf der alten Via Annia lag), auf der rechten Seite die Piazza XIII Martiri und die Kirche des Heiligen Vitale. Sie gelangen nun an einen Kreisverkehr: Biegen Sie nach rechts auf die Via Dante Alighieri ab und fahren Sie durch eine Unterführung bis zu einer Verkehrsampel weiter. Danach fahren Sie geradeaus auf derselben Straße weiter, die von hier ab Via Pra' D'Arca heißt.

Die folgende Straße heißt Via Caltorta, die auf beiden Seiten von zahlreichen Weinbergen, Bauernhöfen und Weinbauern umgeben ist und zur berühmten „Strada dei vini del Piave“ (Weinstraße des Piave) gehört. Mit der hier angebauten Rebesorte wird der Lokalwein Raboso Piave hergestellt, der dem rauen und schlichten Land in seinem Geschmack gleich kommt.



Doch das Beste dieser Tour kommt erst jetzt an: Am Ende dieser Straße gelangen Sie an eine Abzweigung, wo eine ganz besondere Vegetation Ihre Aufmerksamkeit erregt: Der **Bosco di Olmè** (der Wald von Olmè), ein verbliebener Teil der ältesten Waldlandschaften und der typischen Vegetation des Basso Piave.

Biegen Sie gleich nun nach rechts ab, dann fahren Sie in den Wald über einen kleinen Feldweg hinein; möchten Sie allerdings lieber über den normalen Weg in den Wald gelangen, dann bleiben Sie auf der kurzen, engen Straße, die Sie direkt am Wald entlangführt. An der Kreuzung biegen Sie auf die Via Dante Alighieri (SP54, Richtung

A4) ab und schon erreichen Sie den Wald. Merken Sie sich diesen Weg, denn Sie sollten dieselbe Strecke zurücknehmen, bevor Sie den letzten Teil dieser Tour beginnen.

Auf der rechten Seite und vor der Ausschilderung „Cessalto“ finden Sie die Einfahrt in den Wald. Die Einfahrt liegt gegenüber einem großen Park- und Spielplatz, der Ihre Kinder begeistern wird.

Nun fahren Sie auf der eben befahrenen Strecke wieder zurück: Nach dem Parkplatz biegen Sie nach links ab und an der Straßenabzweigung nehmen Sie die Via Caltorta (links) (SP97). Gleich danach liegt auf der linken Seite die *Osteria Friulana* (Bier- und Weinstube), deren Produkte zum größten Teil aus dem nahen Friaul stammen, falls Sie Ihre kulinarischen Kenntnisse bereichern möchten!

Am Ende dieser Straße biegen Sie nach links auf die Via Calstorta Vecchia (SP97) ab und fahren weiter geradeaus in Richtung Grassaga: Hier heißt die Straße Via San Giorgio, während sie nach der Brücke in Grassaga als Via Grassaga bezeichnet wird (die beiden gehören zur SP56).

MIT DEM FAHRRAD

Nach der Brücke in Grassaga biegen Sie nach links auf die Via Formighè (Richtung San Donà di Piave) ab.

Nach 600 Metern erblicken Sie die kleine **Saugpumpe von Grassaga**, neben dem gleichnamigen Kanal, auf der rechten Seite. Fahren Sie am Kanal entlang bis zur Kreuzung mit der Via Calvecchia (SS14), dann biegen Sie nach rechts ab und nach wenigen Metern können Sie einen Fahrradweg bis zum Centro Commerciale Piave (Einkaufszentrum) nutzen.

Sie kommen dann an den nächsten Kreisverkehr, der auf die Via Borgovecchio führt. Fahren Sie auf der schon befahrenen Strecke zurück: Via Canale Navigabile, dann Via Pralungo und am Ende befinden Sie sich wieder vor der Cantina Piovesan (dem Weinkeller).



MIT DEM AUTO

Die Strecke ist stark befahren, dennoch können Sie die Landschaft des Basso Piave bewundern. Wenn Sie die **Saugpumpe von Grassaga** besser betrachten möchten, empfiehlt es sich, nach links auf die Via Bassette abzubiegen. Auf dieser verkehrsfreien Straße können Sie das von Hand errichtete Gebäude der Familie Giustinian in Ruhe betrachten.

Fahren Sie nun zurück und begeben Sie sich auf die Via Cirgogno (SP56): am Kreisverkehr fahren Sie durch eine Überführung. Nehmen Sie die Ausfahrt Jesolo-Eraclea und fahren Sie auf eine Schnellstraße auf.

Danach biegen Sie nach rechts auf die Via del Silos ab und fahren Sie auf der linken Seite, den Damm des Canale Navigabile entlang. Am Ende der Straße biegen Sie nach rechts auf die Via Pralungo ab und nun befinden Sie sich am Ausgangspunkt der Tour: an der Cantina Piovesan (dem Weinkeller).

TOUR 3

MIT DEM FAHRRAD

Km 0	Abfahrt: Cantina Piovesan (San Donà di Piave, Via Pralungo 46), biegen Sie nach rechts ab
Km 1,7	Fahren Sie auf der Via Pralungo, dann geradeaus auf der Via Canale Navigabile weiter
Km 1,4	Biegen Sie nach rechts auf die Via Borgovecchio ab und erreichen Sie den ersten Kreisverkehr
Km 1,1	Am Kreisverkehr biegen Sie nach links ab, nehmen Sie die dritte Ausfahrt (Via L. Carrer). Am zweiten Kreisverkehr nehmen Sie die letzte Ausfahrt (in Richtung Trieste) und fahren Sie auf der Via Calvecchia (SS14) in Richtung Trieste weiter
Km 3,5	Fahren Sie auf der Via Calvecchia weiter. Nach dem Ponte Alto (Brücke) heißt die Straße Via Giambattista Giustinian (SS14). Nach 2 km finden Sie den landwirtschaftlichen Betrieb „Quadrifoglio Rela-x“
Km 1,8	Biegen Sie nach rechts auf die Via Casenove ab. Fahren Sie geradeaus, teilweise auf einer Schotterstraße
Km 0,3	An der Kreuzung mit der Via Fossà biegen Sie nach links ab und fahren Sie geradeaus weiter
Km 2,5	Vor der Kirche biegen Sie nach links auf die Via Bellamadonna ab
Km 1,4	Nach der gelben Drehbrücke biegen Sie nach links auf die Via Piavon ab
Km 3,3	An der kleinen Kreuzung fahren Sie in Richtung Ceggia auf der Via Piavon (SP58) weiter
Km 0,4	Nach der Kreuzung mit der Via Trieste (SS14) fahren Sie geradeaus auf der Via Piavon (SP58)
Km 0,5	An der Kreuzung biegen Sie nach links ab und fahren Sie über eine Brücke. Nach der Brücke biegen Sie gleich auf die Via Roma ab und fahren Sie bis zur Kirche von Ceggia weiter
Km 1,8	Am Kreisverkehr biegen Sie nach rechts auf die Via Dante Alighieri ab, die von hier ab Via Pra' D'Arca heißt
Km 1,7	An der Straßenabzweigung biegen Sie nach links auf die Via Calstorta in Richtung Bosco di Olmè ab
Km 0,6	An der Kreuzung biegen Sie nach rechts auf die Via Dante Alighieri (SP54) ab und gelangen zur Haupteinfahrt des Waldes
Km 1	Nachdem Sie den Wald hinter sich gelassen haben, fahren Sie auf der Via Dante Alighieri (SP54) zurück. Nach der Kurve biegen Sie nach rechts und gleich wieder nach links ab, schon erreichen Sie die Via Calstorta (SP97)
Km 0,5	Biegen Sie nach links auf die Via Calstorta Vecchia (SP97) ab
Km 3,2	Fahren Sie geradeaus weiter. Die Straße wird auf der folgenden Strecke Via San Giorgio (SP56) genannt
Km 0,5	An der Kreuzung zur Ortschaft Grassaga biegen Sie nach links auf die Via Grassaga ab und fahren über die Brücke

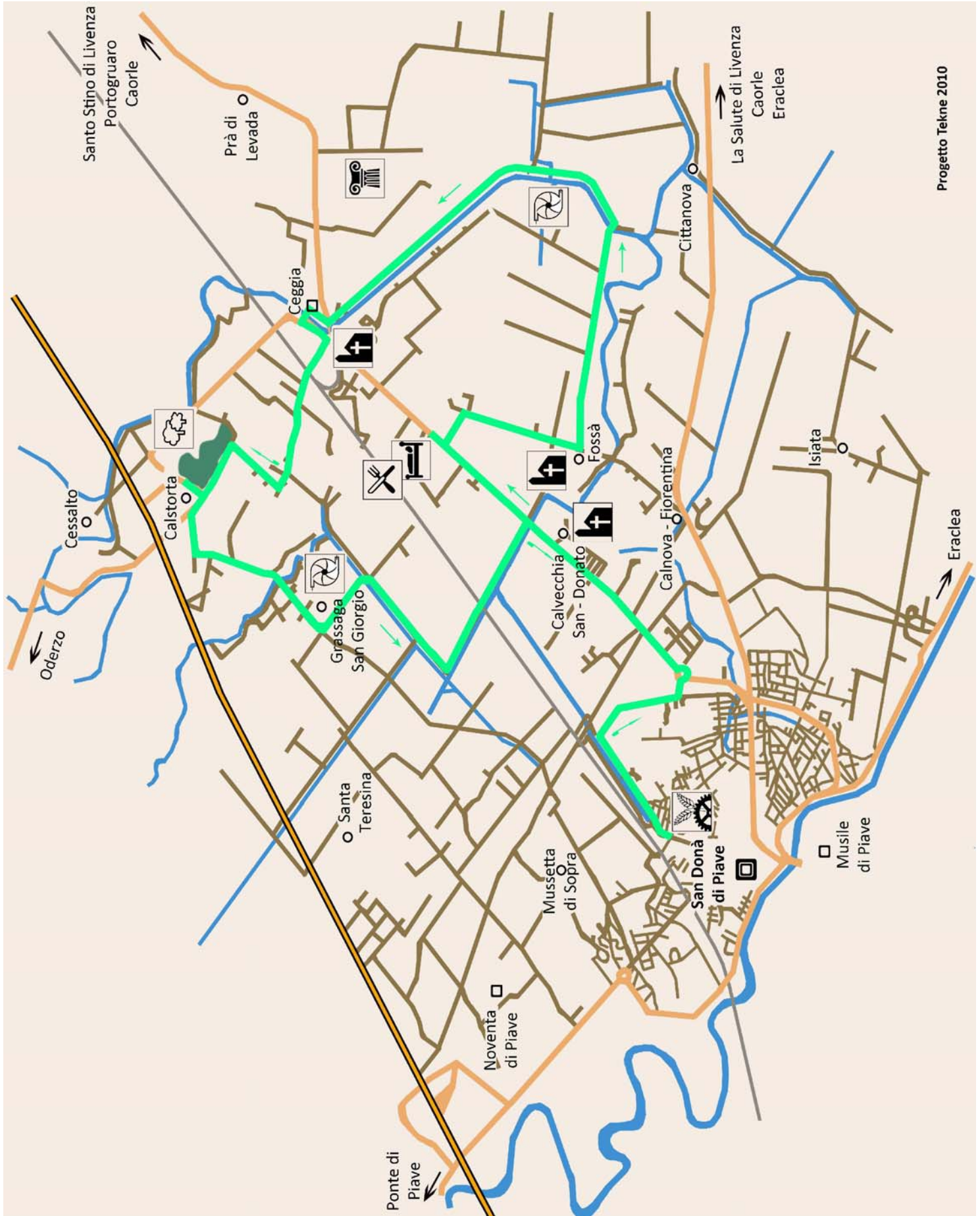
Km 2,7	Nach der Brücke fahren Sie auf der Via Formighè (Richtung San Donà di Piave) weiter und schon nach 600 Metern erblicken Sie die Saugpumpe von Grassaga am Kanal Piavon
Km 2	An der Kreuzung mit der Via Calvecchia (SS14) biegen Sie nach rechts ab und fahren Sie bis zum Kreisverkehr weiter, hier nehmen Sie die zweite Ausfahrt (Richtung San Donà di Piave)
Km 0,8	Am zweiten Kreisverkehr nehmen Sie die erste Ausfahrt in Richtung Località Borgovecchio
Km 1,6	Am dritten Kreisverkehr biegen Sie nach rechts ab und fahren Sie auf der Via Carrer und dann auf der Via Borgovecchio weiter
Km 1,6	Am Ende der Via Borgovecchio biegen Sie nach links auf die Via Canale Navigabile ab
Km 0,4	Fahren Sie am Damm abwärts und dann auf der Via Pralungo bis zur Cantina Piovesan (dem Weinkeller)

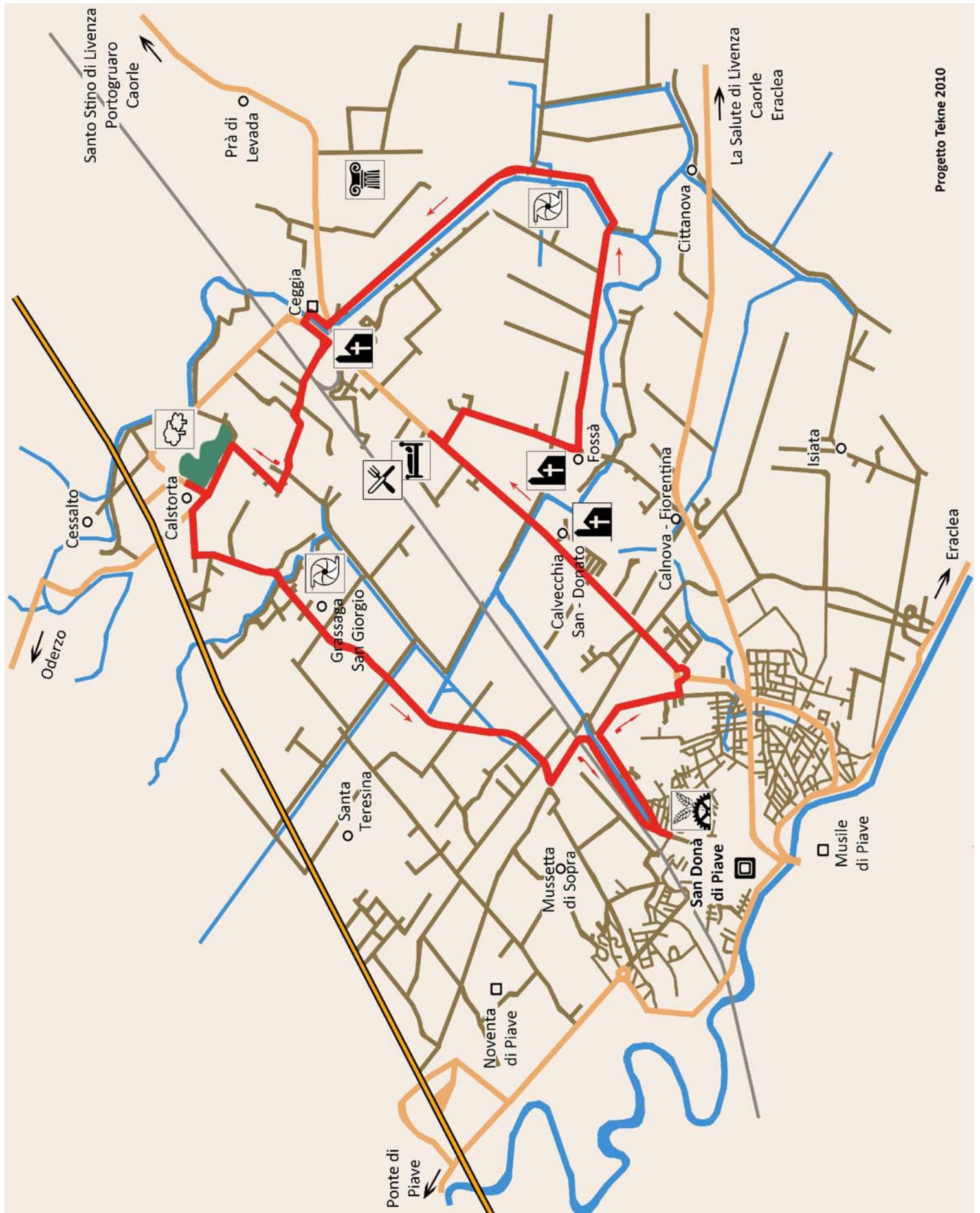
MIT DEM AUTO

Km 0	Abfahrt: Cantina Piovesan (San Donà di Piave, Via Pralungo 46), biegen Sie nach rechts ab
Km 1,7	Fahren Sie auf der Via Pralungo, dann geradeaus auf der Via Canale Navigabile weiter
Km 1,4	Biegen Sie nach rechts auf die Via Borgovecchio ab und erreichen Sie den ersten Kreisverkehr
Km 1,1	Am Kreisverkehr biegen Sie nach links ab und nehmen die letzte Ausfahrt (Via L. Carrer). Am zweiten Kreisverkehr nehmen Sie die letzte Ausfahrt (in Richtung Trieste) und fahren auf der Via Calvecchia (SS14) in Richtung Trieste weiter
Km 3,5	Fahren Sie auf der Via Calvecchia weiter. Nach dem Ponte Alto (Brücke) heißt die Straße Via Giambattista Giustinian (SS 14). Nach 2 km finden Sie den landwirtschaftlichen Betrieb „Quadrifoglio Rela-x“
Km 1,8	Biegen Sie nach rechts auf die Via Casenove ab. Fahren Sie geradeaus, teilweise auf einer Schotterstraße
Km 0,3	An der Kreuzung mit der Via Fossà biegen Sie nach links ab und fahren Sie geradeaus weiter
Km 2,5	Vor der Kirche biegen Sie nach links auf die Via Bellamadonna ab
Km 1,4	Nach der gelben Drehbrücke biegen Sie nach links auf die Via Piavon ab
Km 3,3	An der kleinen Kreuzung fahren Sie in Richtung Ceggia auf der Via Piavon (SP58) weiter
Km 0,4	Nach der Kreuzung mit der Via Trieste (SS14) fahren Sie geradeaus auf der Via Piavon (SP58)
Km 0,5	An der Kreuzung biegen Sie nach links ab und fahren Sie über die Brücke. Gleich danach biegen Sie nach links auf die Via Roma ab und fahren in Richtung der Kirche von Ceggia.
Km 1,8	Am Kreisverkehr biegen Sie nach rechts auf die Via Dante Alighieri ab, die von hier ab Via Pra' D'Arca heißt
Km 1,7	An der Straßenabzweigung biegen Sie nach links auf die Via Caltorta in Richtung Bosco di Olmè ab
Km 0,6	An der Kreuzung biegen Sie nach rechts auf die Via Dante Alighieri (SP54) ab und gelangen zur Haupteinfahrt des Waldes
Km 1	Nachdem Sie den Wald hinter sich gelassen haben, fahren Sie auf der Via Dante Alighieri (SP54) zurück. Nach der Kurve biegen Sie nach rechts und gleich wieder nach links ab, schon erreichen Sie die Via Calstorta (SP97)
Km 0,5	Biegen Sie nach links auf die Via Calstorta Vecchia (SP97) ab
Km 3,2	Fahren Sie geradeaus weiter. Die Straße wird auf der folgenden Strecke Via San Giorgio (SP56) genannt
Km 2,9	An der Kreuzung fahren Sie über die Brücke: die Straße heißt Via Grassaga (SP56) und dann Via Cirgogno, fahren Sie in Richtung San Donà di Piave weiter
Km 0,7	Wenn Sie die Überführung erreichen, biegen Sie nach links in Richtung Jesolo – Eraclea ab und an der ersten Unterführung biegen Sie nach rechts auf die Via del Silos ab
Km 1,4	Fahren Sie auf der Via del Silos bis zur Straßenabzweigung weiter, dann biegen Sie nach rechts auf die Via Pralungo ab und fahren Sie am Damm abwärts
Km 0,4	Nachdem Sie am Damm entlang gefahren sind, kommen sie an der Cantina Piovesan (dem Weinkeller) an.

ZEICHENERKLÄRUNG

	Mit dem Fahrrad		Ausgrabungsstätte		Saugpumpe
	Mit dem Auto		Kirche		Partnerbetrieb
			Museum		Restaurant
			Park		Hotel





DIE KÜCHE IM GEBIET DES BASSO PIAVE

EINE ALTE GESCHICHTE

Der Produktionsprozess beruht normalerweise auf drei Elementen: das zu verarbeitende Material, die notwendigen Utensilien und das Produktionsverfahren, das mit der regionalen Kultur eng verbunden ist.

In der Vergangenheit dachte man sich einfallsreiche Rezepte aus, wofür man vor allem Produkte verwendete, die aus dem umliegenden Gebiet, dem eigenen Hof oder von den eigenen Äckern stammten.



Zuerst waren es Küchengeräte aus Ton der Region, dann waren sie aus Kupfer: anfangs tauschten die Einwohner des Basso Piave das Kupfer ein, später kauften sie es von reisenden Händlern oder von nahe gelegenen Gemeinden. In der jüngsten Vergangenheit waren die gebräuchlichsten Küchengeräte aus Gusseisen oder Eisen, wie z.B. das berühmte „calierón“ (ein großer Kessel), dank des Einflusses der venezianischen Tradition waren sie zuweilen emailliert.



Da die konventionellsten Geräte aus Ton waren, wurden die meisten Speisen in Wasser gekocht oder in Soßen verarbeitet (auf diese Art und Weise wurde das sogenannte *tocio* zubereitet). Auch das gebratene Fleisch war besonders beliebt, doch wurde es nicht auf dem Grill, sondern in einem Topf geschmort, und zwar zusammen mit Soßen von anderen vorher zubereiteten Speisen.

DIE TRADITIONELLE KÜCHE

Es waren zwei Arten von Speisen, die **in kochendem Wasser zubereitet** wurden: zum einen das im Wasser gekochte Gemüse, zum anderen das Kochfleisch. Das Fleisch machte die Brühe viel kräftiger und nahrhafter.

Einige **Gemüsesorten** wurden nicht gekocht, sondern roh oder mit den sogenannten „tzòtzui“ (in der Pfanne gebratenen Speckwürfeln) verzehrt.



Auch das **Fleisch** wurde in zwei Sorten unterteilt: das Fleisch aus dem aufgetauchten Land (und zwar aus tierischer Herkunft) und das Fleisch aus Brackwasser (Meer) oder Süßwasser (Flüsse) (wie z.B. der Fisch).

Man verzehrte vor allem Fische aus Süßwasser, die normalerweise frittiert oder gekocht wurden. Dank des Tauschhandels mit anderen Gemeinden wurden für typische Gerichte auch Hering, „scopetón“ (Sardina Pilchardus), manchmal baccalà (Klippfisch, haltbar gemachter, in Salz eingelegter Kabeljau), folpi

(Kraken) und - zu ganz besonderen Anlässen - andere Fische aus Brackwasser benutzt.

Der nächtliche Froschfang war ein weit verbreiteter, hiesiger Brauch im Basso Piave: man fügte der schmackhaften Froschbrühe auch Aale, marcandole und schìe (kleine Muscheln) hinzu.

Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts gingen die meisten Einwohner des Basso Piave auf die Jagd, insbesondere auf Wachteln und ähnliche Vögel, auf Hasen und Fasane, die ein wichtiger Bestandteil für die Ernährung der ganzen Familie waren. Nach der Urbarmachung veränderte sich die ganze Landschaft und infolgedessen auch die Ernährung der hiesigen Bevölkerung, vor allem hinsichtlich des Fleischkonsums großer Familien jener



Zeit, bezogen auf Produkte aus dem Hof, Schweine- und Hühnerstall oder von den bewirtschafteten Äckern.

Das Fleisch der im Stall gezüchteten Tiere wurde größtenteils verkauft, während die Ernte das Vieh ernährte. In Bezug auf die Stallprodukte bewiesen sich auch Milch und alle Milchprodukte als unentbehrliche Nahrungsmittel.

Zu den verschiedenen **Zuchttieren** zählte man auch das Kleinvieh: Enten und Gänse, dazu Hennen, Hühner und in der jüngsten Vergangenheit auch Perlhühner und Truthähne, die sich dem Sumpfboden anpassen konnten.

Der Hühnerstall war so aufgeteilt, dass Hühner und Hennen von den restlichen Vogelarten getrennt wurden. Die Struktur erlaubte es ihnen, den Hühnerstall zu betreten oder verlassen und den Wasserläufen entlang zu gehen.

Die Kleinvieh- und Schweinezucht konnte den Proteinbedarf der ganzen Familie decken.

DIE BODENERZEUGNISSE

Bäume wurden vor allem für die Weinproduktion und für die Maulbeerseidenspinner gepflanzt. Die Trauben wurden vor Ort verarbeitet, damit die Familien ihren eigenen Wein produzieren konnten; der typische Wein des Basso Piave ist auch heute noch der *Raboso*.

Der Getreideanbau war weniger wichtig als heute, der angebaute Weizen wurde zum größten Teil verkauft, um wirtschaftliche Engpässe der Familien auszugleichen; aus diesem Grunde verzehrte man Brot nur an den wichtigsten Feiertagen, während der faserige Teil des Weizens als Tierfutter diente. Der angepflanzte Mais wurde hingegen gemahlen, mit dem Maismehl bereitete man die charakteristische polenta zu (ein aus Mais-Grieß hergestellter fester Brei; auch die *polenta bianca* ist ein typisches Gericht dieser Gegend). Die dampfende polenta gab man auf ein Küchenbrett, wo sie, meist während der Mahlzeiten verzehrt wurde; die übrig gebliebene polenta röstete man, bis sich eine knusprige, dünne Kruste bildete und man aß sie dann zusammen mit Wurst.



Der **Gemüsegarten** wurde ausschließlich von Frauen bewirtschaftet, sie legten ihn so an, dass er aussah wie ein Garten. Es sollten über das ganze Jahr verteilt Erträge aus diesen Gärten erzielt werden.

Ein typisches Gericht des Basso Piave war aus den Produkten des Gemüsegartens zubereitet: „*radìci e fasiòi*“: Ein Gericht mit einer wilden Zichorie und Bohnen, die mit Speck und einem Stück Schwarte gekocht, dann auf demselben Teller mit gebratenen „*tzòtzui*“ serviert wurden.



TYPISCHE GERICHTE

Wir erwähnen nur einige der bekanntesten Gerichte des Basso Piave:

- „*musét*“ (kräftig gewürzte Kochwurst aus Schweinefleisch);
- brodo di rane (Froschbrühe);
- lumache (Schnecken);
- „*radìci e fasiòi*“ (Bohnen mit wilder Zichorie);
- „*pàsta e fasiòi*“ (Bohnensuppe mit Einlage);
- „*fortaja*“: Omelett mit Salami, Spargel, bruscandoli (Humulus lupulus) und anderen wilden Kräutern. Die „*fortaja*“ wurde nicht nur anlässlich des Markustages (San Marco, am 25. April) zubereitet, sondern auch an anderen Tagen im Jahr;
- Eier und Zwiebeln;
- „*poénta e schiè*“ (polenta und Garnelenart);
- trippa di maiale (Schweinkuttelsuppe);
- „*tzòtzui*“ (in der Pfanne gebratene Speckwürfel);
- Verschiedene Wurstsorten aus Schweinefleisch: ossacollo, pancetta (Speck), lingua (Zunge); soppressa (Presswurst, ähnelt im Geschmack der Salami, ist aber wesentlich dicker und größer), salame (Salami), cotechino (kräftig gewürzte Kochwurst aus Schweinefleisch), salsiccia (Wurst), „*figadéi*“ (Wurst aus gehackter Leber).



SÜßSPEISEN

Süßspeisen konnten dank der weiblichen Einfindungsgabe nicht fehlen:

- „*fugàtza*“ (Fladen, in der Osterzeit);
- „*fritoe*“ (frittelle: runde, süße Kugeln, die anlässlich des Karnevals frittiert werden);
- „*gaeàni*“ (crostoli: dünne, mit Zucker überstreute Streifen aus Mehl, die an Karneval frittiert oder gebacken werden);
- Rosinenbrot;
- die bekannte „*pìntza*“ (pinza: Kuchen aus Weiß- und Maismehl mit Rosinen und Fenchelkernen) wird oft mit dem „*vin brulè*“ (heißem Rotwein mit Zucker und Gewürzen) serviert, den man anlässlich der Epifania (Heilige Drei Könige), in der Nacht des 5. und 6. Januar, trinkt;
- Verschiedene Kekssorten.



Die Bevölkerung des Basso Piave kommt seit jeher in den Genuss verschiedener **Obstsorten**: Äpfel, Birnen, wilde Pflaumen, Beeren unterschiedlicher Bäume (z.B. Brom- und Maulbeeren), Schlehen, Mispeln...

Die typischen Produkte des Sumpfgebietes und kreativen Rezepte der bäuerlichen Tradition haben die Einwohner des Basso Piave mit einer reichen Kochkunst ausgestattet. Das bestätigt nicht nur die Fähigkeit des Menschen, sich einer schwierigen Umwelt anzupassen, sondern auch die weibliche Kreativität, die aus den Bodenerzeugnissen dieser besonderen Gegend optimale Rezepte kreierte.

TOUR 4

ORTE San Donà di Piave Noventa di Piave Romanziol Fossalta di Piave San Donà di Piave EMPFOHLENES FAHRZEUG: Fahrrad: Grün markierte Route (Wegstrecke ungefähr 27 km) Auto: Rot markierte Route (Wegstrecke ungefähr 24 km)	SIE KOMMEN VORBEI AN Scavi archeologici “Complesso San Mauro” (Noventa di Piave) (Ausgrabungsstätte) Gedenktafel für Ernest Hemingway (Fossalta di Piave) EMPFOHLENE BESICHTIGUNGEN Museo della Bonifica (San Donà di Piave) (Museum für Trockenlegung) “Il Pendolino” – Centro didattico naturalistico (Romanziol) (Naturwissenschaftliches, didaktisches Zentrum) TYPISCHE PRODUKTE ZUM VERKAUF BEI... Grapperia “Al Vinattiere” (Spirituosenladen) Apicoltura Stello Severino (Bienenzucht) RASTPLÄTZE Albergo Trattoria Osteria “La Bersagliera” (Hotel, Gaststätte, Bier- und Weinstube) Azienda Agrituristica “I Canarini” (Landwirtschaftlicher Betrieb)
--	---

Mit dieser Tour begibt man sich sozusagen auf eine Reise in einer Zeitmaschine, und zwar in die Vergangenheit dieses Gebietes: Abfahrt von San Donà di Piave, dann nach Noventa di Piave, wo archäologische Fundstücke aus der Römerzeit aufgefunden wurden, zuletzt nach Fossalta di Piave, Schauplatz vieler Grausamkeiten während des Ersten Weltkrieges.

Der Basso Piave ist das ideale Land, wo Sie alte, typische Gerichte an den stimmungsvollsten Plätzen der Natur und der Kunst kosten können...



Fertig? Los!

Entdecken Sie dank dieser einzigartigen Tour vergangene Epochen, sowie deren Kultur und Baustile. In wenigen Stunden werden Sie die Geschichte des Basso Piave noch einmal erleben: Die Ruhe und der Zauber der Landschaft lassen Sie in eine vollkommen andere Welt eintauchen.

Ausgangspunkt ist der Parkplatz des **Parco Fluviale** (ein Park am Flussufer) in San Donà di Piave. Wenn Sie wissensdurstig sind, verzichten Sie nicht auf eine Besichtigung des *Museo della Bonifica* (Museum für Trockenlegung, Viale Primavera 1): Die verschiedensten Fundstücke, die die Verwandlung des Gebietes über die Jahre darlegen, sind hier in folgenden Abteilungen zu sehen: Abteilung aus der Trockenlegungs- und Kriegszeit, Abteilung für Archäologie, Ethnographie und Naturwissenschaft.



MIT DEM FAHRRAD

Wenn Sie diese Tour mit dem Fahrrad erleben möchten, fahren Sie aus dem Parkplatz des Parco Fluviale heraus, nehmen Sie die Straße dort, wo Sie den Fußgängerüberweg sehen und nehmen Sie den Fahrradweg auf der linken Straßenseite. Sie befinden sich nun auf der Via Lungo Piave Superiore (SP83). Fahren Sie in Richtung Noventa di Piave-Autostrada A4 (Autobahn).

Nach 500 Metern fahren Sie am Damm abwärts, nehmen Sie die Via Roma und nach der Unterführung fahren Sie auf dem Fahrradweg der Via Unità d'Italia (SP83). Vor der Verkehrsampel biegen Sie nach links in die Via Mussetta di Sotto ein. Hier ändert sich die Landschaft: Sie befinden sich in einer Welt weit weg vom Straßenlärm.



An der Kreuzung mit der Via Centenario fahren Sie am Damm des Piave hinauf: Hier herrscht eine Stille in der Natur, die Sie genießen können.

Fahren Sie also am Damm abwärts und schon erreichen Sie auf der Asphaltstraße die Via Jutificio, die kurz danach Via Berlese heißt.

Gleich danach gelangen Sie zur Via Ca' Memo in Noventa di Piave: Hier befindet sich ein Fahrradweg, der auf einer ruhigen, angenehmen Strecke zum typischen Stadtzentrum von Noventa di Piave führt.

Die Via Argine führt zur Via Piave. Vor einem Torbogen, der neben dem Flussufer liegt, biegen Sie nach rechts ab und erreichen Sie die Via Lampol. Nach einigen Metern können Sie die Ausgrabungen des „Gebäudekomplexes des Heiligen Mauro“ betrachten, wo Fundstücke aus verschiedenen Zeitaltern entdeckt wurden. Hier kann man die Überreste der alten Kirche des Heiligen Mauro besichtigen. Das Gebäude wurde mehrmals zerstört und nach verschiedenen Baustilen wieder aufgebaut: Die erste Struktur wurde in der Römerzeit erbaut, während der neueste Komplex nach dem Ersten Weltkrieg wieder aufgebaut und dem Heiligen Mauro gewidmet wurde. Die jetzige Kirche wurde 1923 errichtet, ihr Glockenturm ist 78 m hoch, und zwar der zweihöchste in Venetien nach dem Turm der Markuskirche in Venedig.



Fahren Sie auf der engen Via Lampol geradeaus und dann auf den Damm. Sie befinden sich also nun an einer Stelle genau unter der Autobahnüberführung (Vorsicht! Das ist eine gefährliche Stelle!)

Fahren Sie weiter bis zu einer Straßenabzweigung: Fahren Sie am Damm abwärts und schon sind Sie wieder auf der Asphaltstraße, und zwar auf der Via Maria Ausiliatrice, die Sie schnell zum Verkehrsknotenpunkt an der Via Romanziol (SP 83, Richtung Oderzo-Treviso) führt. Sie fahren die Straße bis zum Ende und stoßen dann auf der linken Seite auf einen Fahrradweg.

Im Vorbeifahren können Sie auf der rechten Seite das Centro Didattico Naturalistico „Il Pendolino“ (naturwissenschaftliches, didaktisches Zentrum) sehen: als Labor und Museum fördert „Il Pendolino“ die Erkenntnisse der natürlichen Umwelt, vor allem des Umweltschutzes im Gebiet des Basso Piave auch mithilfe von ausgestopften Tieren, audiovisuellen Hilfsmitteln und thematischen Sälen.

Das ethnographische und kulturelle Mosaik der Bevölkerung dieser Region des Basso Piave ist vergleichbar mit der vielfältigen Flora und einer üppigen Fauna. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, das Zentrum zu besichtigen, um seine eigenen Kenntnisse über dieses Gebiet zu bereichern.



Auf der Via Sant'Antonio befindet sich noch ein Rastplatz, auf dem Sie nicht vorbeifahren sollten: die Spezialitäten der **Trattoria „La Bersagliera“** (eine Gaststätte)!

Hier bietet man typische Produkte und Gerichte der Gegend an, unter denen „*pasta e fasioi*“ (Bohnensuppe mit Einlage), „*bolliti*“ (gekochtes Fleisch oder gekochter Fisch), Wurstsorten und besondere Häppchen, die man auch an der Theke verzehren kann.

Nachdem Sie Ihrem Gaumen geschmeichelt haben, fahren Sie auf der Via Sant'Antonio 1,2 km zurück: Auf der rechten Seite liegt „*Il Vinattiere*“, einer der ältesten Spirituosenladen der ganzen Gegend. Hier sind vorzügliche und seltene Schnäpse erhältlich.

Fahren Sie auf demselben Radweg, der zum Teil von der Straße abgesetzt ist, und auf der stark befahrenen Via Romanziol: schon erreichen Sie das Zentrum von Noventa di Piave, genau vor der Kirche des Heiligen Mauro.

Statt auf die Via Romanziol abzubiegen, fahren Sie nun auf der Via Calnova weiter und erreichen so das „*Veneto Designer Outlet*“. Sie werden sofort die ganz besondere architektonische Struktur, die mit innovativen Handelskriterium gebaut ist, inspiriert durch Palladios Baustil.

Fahren Sie mit dem Fahrrad auf der Via Roma (Richtung San Donà di Piave) weiter und erreichen Sie den Kreisverkehr: Biegen Sie nach rechts auf die Via Ca' Memo (SP 48) ab, wo Sie auf einen Fahrradweg stoßen.

Nach ungefähr 2 km liegt die charakteristische „Ponte di Barche“ (eine Schiffsbrücke) über dem Piave: eine Durchfahrt ist nur gegen Bezahlung möglich (Fußgänger und Radfahrer bezahlen nicht). Genau an dieser geschichtsträchtigen Stelle wurde der Fluss in der Römerzeit mithilfe einer Furt durchquert, um wichtige Verkehrsknotenpunkte zu erreichen. Während des Ersten Weltkrieges fand hier eine Schlacht, die sogenannte Battaglia del Solstizio, statt.



Nach der Schiffsbrücke fahren Sie auf den Damm und nehmen die Via Ragazzi del '99 (SP48): Gleich auf der linken Straßenseite bewundern Sie die Gedenktafel in Erinnerung an Ernest Hemingway. Das Herz des Landes klopft genau an jener Stelle. Der amerikanische Schriftsteller, der mit dem Roten Kreuz den italienischen Soldaten Beistand leistete, wurde von einer österreichischen Granate verwundet, die neben ihm explodierte. Aus den dramatischen Kriegserfahrungen stammt sein Roman „In einem anderen Land“ („A Farewell to Arms“).



Nun empfiehlt es sich, das Stadtzentrum von Fossalta di Piave zu erreichen (fahren Sie auf der Via Ragazzi del '99 weiter). Nach ungefähr 200 Metern biegen Sie nach rechts auf die Via Argine San Marco (SP50) ab und fahren 600 Meter weiter. Dann biegen Sie nach links auf die Via della Favorita ab, wo Sie an der **Azienda Agrituristica „Fattoria I Canarini“** (einem agrotouristischen Betrieb) halten können. Das typische Restaurant bietet vegetarische Gerichte an und ist auch mit einer Verkaufsstelle ausgestattet, wo Sie die vielen verschiedenen Produkte der Familie Zaramella kaufen können. Lassen Sie sich diese einzigartige Gelegenheit nicht entgehen!



Nachdem Sie Ihrem Gaumen bei „Fattoria I Canarini“ sicherlich geschmeichelt haben, biegen Sie nach links auf die Via delle Industrie ab. Am Kreisverkehr nehmen Sie die Via Luigi Bianchini (die zweite Ausfahrt).



Nach 600 Metern biegen Sie nach rechts auf die Via Don Luigi Sturzo ab, fahren 500 Meter weiter und nehmen an der Kreuzung die Via Luigi Cadorna (SP49) (links), wo sich die **Apicoltura Stello Severino** (Hausnummer 34) befindet. Hier werden Sie die Bienen Wert schätzen lernen: ein außerordentlich emsiges, schöpferisches Insekt, das für die menschliche Gesundheit unentbehrlich ist. Kosten Sie den vorzüglichen Honig und erfahren Sie mehr über die heilenden Eigenschaften der Bienenprodukte. Verlassen Sie dann den Betrieb, biegen Sie nach links ab und dann kommen Sie an einen Kreisverkehr.

Nehmen Sie die Via 23 Giugno (SP48) und schon gelangen Sie an das Stadtzentrum von Fossalta di Piave. Am Kreisverkehr vor der Kirche biegen Sie nach rechts ab: die Straße führt wieder zur „Ponte di Barche“ (der Schiffsbrücke).



Nach der Brücke fahren Sie auf den Damm, dann biegen Sie gleich nach rechts ab und nutzen den Fahrradweg am Damm entlang. Vor der Ankunft in San Donà di Piave werden Sie die verschiedensten Aussichten über dem Fluss genießen. Nehmen Sie den Fotoapparat mit und verewigen Sie eine der schönsten Landschaften des Piave!

Der Fahrradweg führt an den Flussufern entlang, durch die Vegetation und Äcker. So gelangen Sie an den schattigen Parco Fluviale (den Park am Flussufer), der auch mit einem Rastplatz für Picknicks ausgestattet ist.

Wenn Sie dem baumgesäumten Weg folgen, gelangen Sie ohne Schwierigkeiten an den Parkplatz des Parco Fluviale in San Donà di Piave, den Ausgangspunkt.

MIT DEM AUTO

Möchten Sie mit dem Auto weiterfahren, dann biegen Sie nach rechts ab und nehmen die Via Lungo Piave Superiore (SP83, Richtung Noventa di Piave). Fahren Sie durch die Eisenbahnunterführung und weiter auf der Via Unità d'Italia. Am Kreisverkehr nehmen Sie die dritte Ausfahrt (Via Noventa, SP83), dann fahren Sie geradeaus bis zum Stadtzentrum von Noventa di Piave.

Zwar befindet sich die Abfahrt dieser Tour in San Donà di Piave, aber die Route führt nach und nach aus dem

stark befahrenen Stadtzentrum heraus, hinein in das Dorf Noventa di Piave und später in die kleine Ortschaft Romanziol: fast unbekannte Orte des Basso Piave, die dennoch die Spuren ihrer Vergangenheit im Verborgenen halten.

Am Kreisverkehr vor der Kirche in Noventa di Piave folgen Sie der Ausschilderung nach Treviso-Oderzo und biegen nach links auf die Via Romanziol.

Verwöhnen Sie sich mit einem Einkaufsbummel: Statt auf die Via Romanziol (SP83) abzubiegen, fahren Sie geradeaus auf der Via Calnova und nach ca. 1 km erreichen Sie schon das „Veneto Designer Outlet“. Sie werden sofort die ganz besondere architektonische Struktur, die mit innovativen Handelskriterium gebaut ist, inspiriert durch Palladios Baustil.

Wenn Sie hingegen nicht an dem Outlet halten möchten, gelangen Sie an den Kreisverkehr im Stadtzentrum von Noventa di Piave und fahren dann geradeaus auf die Via Romanziol, eine schattige, mit Platanen gesäumte Straße; nach ungefähr 3 km finden Sie auf der rechten Seite das Centro Didattico Naturalistico „Il Pendolino“ (naturwissenschaftliches, didaktisches Zentrum): als Labor und Museum fördert „Il Pendolino“ die Erkenntnisse der natürlichen Umwelt, vor allem des Umweltschutzes im Gebiet des Basso Piave auch mithilfe von ausgestopften Tieren, audiovisuellen Hilfsmitteln und thematischen Sälen.

Das ethnographische und kulturelle Mosaik der Bevölkerung dieser Region des Basso Piave ist vergleichbar mit der vielfältigen Flora und einer üppigen Fauna. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, das Zentrum zu besichtigen, um seine eigenen Kenntnisse über dieses Gebiet zu bereichern.

Auf der Via Sant'Antonio befindet sich noch ein Rastplatz, auf dem Sie nicht vorbeifahren sollten: die Spezialitäten der **Trattoria „La Bersagliera“** (eine Gaststätte)! Hier bietet man typische Produkte und Gerichte der Gegend an, unter denen „*pasta e fasioi*“ (Bohnensuppe mit Einlage), „*bolliti*“ (gekochtes Fleisch oder gekochten Fisch), Wurstsorten und besondere Häppchen, die man auch an der Theke verzehren kann.



Nachdem Sie Ihrem Gaumen geschmeichelt haben, fahren Sie auf der Via Sant'Antonio 1,2 km zurück: Auf der rechten Seite liegt „Il Vinattiere“, einer der ältesten Spirituosenladen der ganzen Gegend. Hier sind vorzügliche und seltene Schnäpse erhältlich.



Fahren Sie zum Stadtzentrum von Noventa di Piave zurück und biegen Sie am Brunnen nach rechts auf die Via Piave ab. Vor dem Torbogen neben dem Flussufer biegen Sie nach rechts ab und erreichen Sie so die Via Lampol. Nach einigen Metern können Sie die Ausgrabungen des „Gebäudekomplexes des Heiligen Mauro“ betrachten, wo Fundstücke aus verschiedenen Zeitaltern entdeckt wurden. Hier kann man die Überreste der alten Kirche des Heiligen Mauro besichtigen. Das Gebäude wurde

mehrmals zerstört und nach verschiedenen Baustilen wieder aufgebaut: Die erste Struktur wurde in der Römerzeit erbaut, während der neueste Komplex nach dem Ersten Weltkrieg wieder aufgebaut und dem Heiligen Mauro gewidmet wurde. Die jetzige Kirche wurde 1923 errichtet, ihr Glockenturm ist 78 m hoch, und zwar der zweihöchste in Venetien nach dem Turm der Markuskirche in Venedig.



Nach der Besichtigung fahren sie auf der Via Piave zurück, am Brunnen vorbei und biegen dann nach rechts auf die Via Roma (Richtung San Donà di Piave) ab; am kleinen, gelben Kreisverkehr biegen Sie wieder nach rechts ab und nehmen die Via Ca' Memo (SP48).

Nach ungefähr 2 km liegt die charakteristische „Ponte di Barche“ (eine Schiffsbrücke) über dem Piave: eine Durchfahrt ist nur gegen Bezahlung möglich (die Gebühr beträgt € 0,55). Genau an dieser geschichtsträchtigen Stelle wurde der Fluss in der Römerzeit mithilfe einer Furt durchquert, um wichtige Verkehrsknotenpunkte zu erreichen.

Während des Ersten Weltkrieges fand hier eine Schlacht, die sogenannte Battaglia del Solstizio, statt.



Nach der Schiffsbrücke fahren Sie auf den Damm und nehmen die Via Ragazzi del '99 (SP48): Gleich auf der linken Straßenseite bewundern Sie die Gedenktafel in Erinnerung an Ernest Hemingway. Das Herz des Landes klopft genau an jener Stelle. Der amerikanische Schriftsteller, der mit dem Roten Kreuz den italienischen Soldaten Beistand leistete, wurde von einer österreichischen Granate verwundet, die neben ihm explodierte. Aus den dramatischen Kriegserfahrungen stammt sein Roman „*In einem anderen Land*“ („A Farewell to Arms“).

Nun empfiehlt es sich, das Stadtzentrum von Fossalta di Piave zu erreichen (fahren Sie auf der Via Ragazzi del '99 weiter). Nach ungefähr 200 Metern biegen Sie nach rechts auf die Via Argine San Marco (SP50) ab und fahren 600 Meter weiter. Dann biegen Sie nach links auf die Via della Favorita ab, wo Sie an der **Azienda Agriturstica „Fattoria I Canarini“** (einem agrotouristischen Betrieb) halten können. Das typische Restaurant bietet vegetarische Gerichte an und ist auch mit einer Verkaufsstelle ausgestattet, wo Sie die vielen verschiedenen Produkte der Familie Zaramella kaufen können. Lassen Sie sich diese einzigartige Gelegenheit nicht entgehen!



Nachdem Sie Ihrem Gaumen bei „Fattoria I Canarini“ sicherlich geschmeichelt haben, biegen Sie nach links auf die Via delle Industrie ab. Am Kreisverkehr nehmen Sie die Via Luigi Bianchini (die zweite Ausfahrt).



Nach 600 Metern biegen Sie nach rechts auf die Via Don Luigi Sturzo ab, fahren 500 Meter weiter und nehmen an der Kreuzung die Via Luigi Cadorna (SP49) (links), wo sich die **Apicoltura Stello Severino** (Hausnummer 34) befindet. Hier werden Sie die Bienen Wert schätzen lernen: ein außerordentlich emsiges, schöpferisches Insekt, das für die menschliche Gesundheit unentbehrlich ist.

Kosten Sie den vorzüglichen Honig und erfahren Sie mehr über die heilenden Eigenschaften der Bienenprodukte. Verlassen Sie dann den Betrieb, biegen Sie nach links ab und dann kommen Sie an einen Kreisverkehr. Fahren Sie geradeaus auf der Via Kennedy (SP49) bis zu einer Kreuzung, dann biegen Sie nach rechts ab: Sie werden sich wieder auf der Via Argine San Marco befinden.

Fahren Sie weiter bis zur Unterführung, folgen den Ausschilderungen nach San Donà di Piave (SS14), dann vor der Brücke über dem Piave biegen Sie gleich nach rechts ab und schon gelangen Sie an den Ausgangspunkt: den Parkplatz des Parco Fluviale (des Parkes am Flussufer).

TOUR 4

MIT DEM FAHRRAD

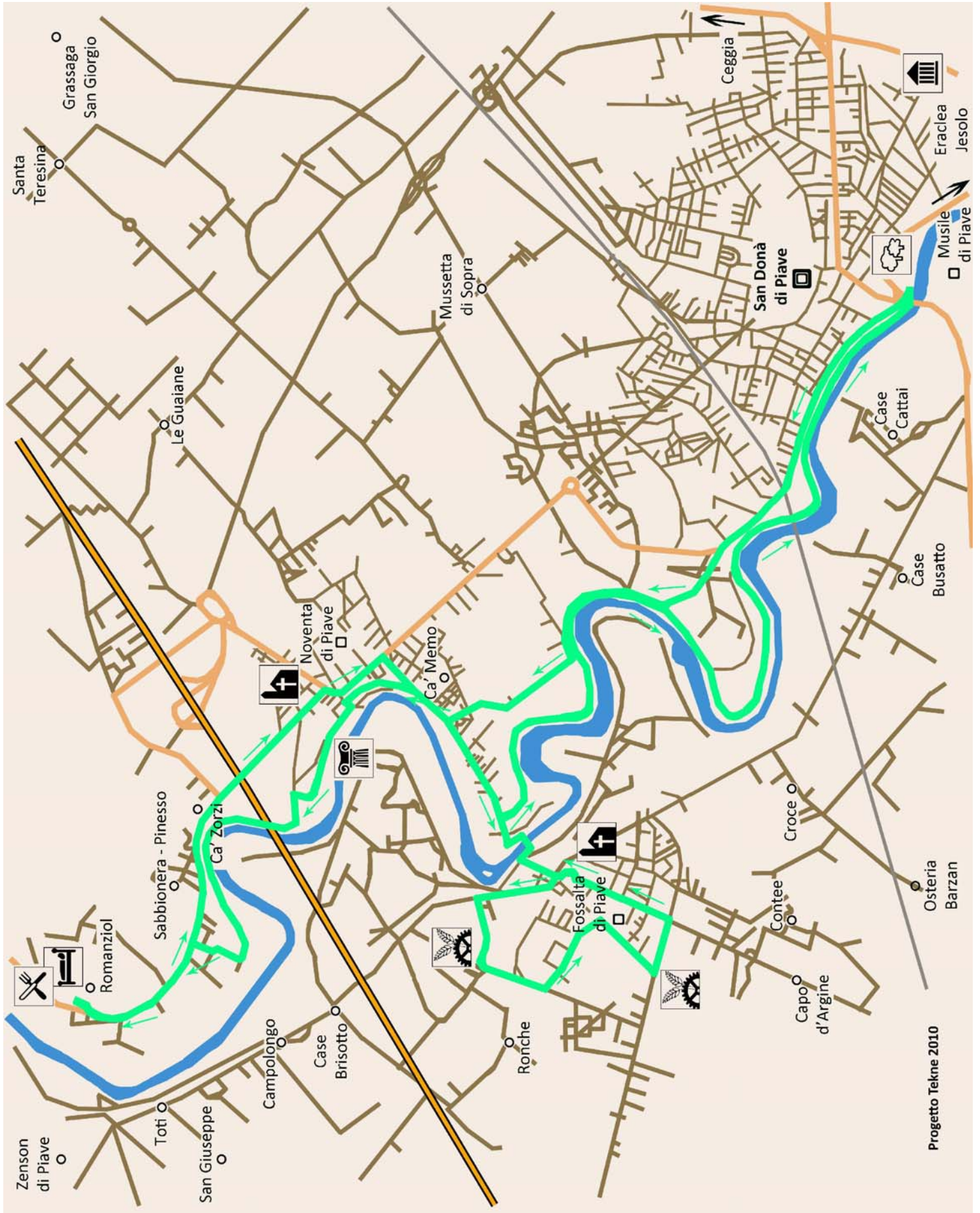
Km 0	Abfahrt: Parco Fluviale (Park am Flussufer in San Donà di Piave); nehmen Sie die Straße dort, wo Sie den Fußgängerüberweg sehen, folgen Sie dem Fahrradweg auf der linken Seite und fahren auf den Damm und dann auf die Via Lungo Piave (für 140 Meter, SP83, Richtung Noventa di Piave)
Km 0,45	Fahren Sie weiter auf der Via Lungo Piave Superiore (links), bis zur Kreuzung mit der Via Aquileia
Km 0,15	Nehmen Sie die Via Aquileia, fahren bis zur Kreuzung weiter, dann biegen nach links auf die Via Roma ab
Km 1	Fahren Sie auf der Via Roma bis zur Eisenbahnunterführung (rechts); nutzen Sie den Fahrradweg für einige Meter (fahren Sie für eine kurze Strecke auf der Via Vittorio Veneto)
Km 0,6	Nutzen Sie den Fahrradweg der Via Unità d'Italia entlang (SP83, Richtung Noventa di Piave)
Km 0,8	An der Verkehrsampel biegen Sie nach links auf die Via Mussetta di Sotto (zum Teil wird sie eine Schotterstraße) ab und fahren Sie geradeaus bis zur Kreuzung mit der Via Centenario
Km 0,7	Biegen Sie nach links ab und fahren auf den Damm
Km 0,8	Fahren Sie am Damm abwärts, hier finden Sie die Via Jutificio (eine Asphaltstraße), die auf der folgenden Strecke Via Berlese heißt
Km 0,2	An der Kreuzung mit der Via Redentore fahren Sie geradeaus bis zur Via Ca' Memo (SP48)
Km 0,2	An der Kreuzung biegen Sie nach rechts ab und fahren auf dem Fahrradweg der Via Ca' Memo
Km 0,6	(Auf dem Fahrradweg) Biegen Sie nach links ab und nehmen die Via Argine; fahren Sie geradeaus bis zum Zentrum in Noventa di Piave, wo sich diese Straße mit der Via Piave kreuzt
Km 0,05	Biegen Sie nach links ab und nach wenigen Metern nehmen Sie gleich die Via Lampol (rechts). Nach 50 Metern finden Sie den „Complesso archeologico San Mauro“ (den Gebäudekomplex des Heiligen Mauro)
Km 1	Fahren Sie die enge Via Lampol entlang und gelangen Sie an eine Schotterstraße. An der ersten Abzweigung biegen Sie nach links ab und, nach wenigen Metern, fahren Sie an der nächsten Kreuzung auf den Damm
Km 1,5	Fahren Sie auf dem Damm (die Route führt hier an der Autobahn A4 entlang)
Km 0,05	An der Abzweigung fahren Sie am Damm abwärts und dann nach einigen Metern auf der rechten Straßenseite kommen Sie wieder an eine Abzweigung, wo eine Asphaltstraße beginnt: die Via Maria Ausiliatrice
Km 0,3	Fahren Sie auf der Via Maria Ausiliatrice bis zur Kreuzung mit der Via Romanziol (SP83)
Km 0,6	Fahren Sie die Straße (Via Romanziol) durch, dann biegen Sie nach links ab und nutzen den Fahrradweg
Km 0,3	An der Kreuzung nehmen Sie die Via Sant'Antonio und fahren geradeaus bis zum Albergo Osteria Trattoria "La Bersagliera" (Hotel, Gaststätte, Bier- und Weinstube)
Km 3,2	Fahren Sie auf der Via Sant'Antonio zurück, nutzen den Fahrradweg auf der Via Romanziol in Richtung Noventa di Piave. Sie gelangen zur Kirche
Km 0,1	Biegen Sie auf die Via Roma (Richtung San Donà di Piave) und fahren Sie auf der Hauptstraße weiter
Km 0,3	Fahren Sie auf der Via Roma bis zu einem kleinen, gelben Kreisverkehr, dann biegen Sie nach rechts auf die Via Ca' Memo (SP48) ab
Km 1,7	Nutzen Sie den Fahrradweg auf der Via Ca' Memo bis zur "Ponte di Barche" (der Schiffsbrücke) am Fluss Piave
Km 0,2	Nach der Brücke nehmen Sie die Via Ragazzi del '99 (SP48)
Km 0,3	An der Kreuzung biegen Sie nach rechts auf die Via Argine San Marco (SP50) ab
Km 0,6	Fahren Sie weiter auf der Via Argine San Marco, dann biegen Sie nach links auf die Via della Favorita ab
Km 0,5	Fahren Sie geradeaus auf der Via della Favorita und an der Fattoria "I Canarini" (einem Bauernhaus) vorbei, dann gelangen Sie an die Kreuzung mit der Via delle Industrie
Km 0,5	Fahren Sie weiter auf der Via delle Industrie bis zum Kreisverkehr
Km 0,6	Biegen Sie nach links auf die Via L. Bianchini ab und fahren Sie weiter bis zu einer Kreuzung
Km 0,5	Biegen Sie nach rechts auf die Via Don Luigi Sturzo ab, an der Kreuzung nehmen Sie die Via L. Cadorna (SP49) (links)
Km 0,4	Fahren Sie weiter auf der Via L. Cadorna ("Apicoltura Severino Stello") bis zum Kreisverkehr
Km 0,7	Biegen Sie nach links ab und nehmen die Via 23 Giugno, SP48 (diese Straße führt durch Fossalta di Piave)
Km 0,7	Fahren Sie bis zum Ende der Via 23 Giugno und gelangen Sie an den Kreisverkehr vor der Kirche
Km 0,7	Nehmen Sie die zweite Ausfahrt (Richtung Noventa di Piave) und nach wenigen Metern biegen Sie nach rechts ab, um auf die Via Ragazzi del '99 zu kommen; fahren Sie noch einmal durch die "Ponte di Barche" (Schiffsbrücke) über dem Fluss Piave
Km 0,3	Fahren Sie wieder auf die Via Ca' Memo bis zur Steigung (Ausschilderung "Ca' Memo"): hier biegen Sie nach rechts ab und nehmen die Schotterstraße auf dem Damm
Km 1,5	An der Abzweigung fahren Sie weiter geradeaus auf dem Damm
Km 0,7	An der nächsten Abzweigung fahren Sie am Damm abwärts und biegen nach rechts ab, dann fahren Sie dem baumgesäumten Weg entlang
Km 1,3	Fahren Sie weiter bis zum Ende des Weges, hier erreichen Sie einen Rastplatz, der auch für Picknicks ausgestattet ist
Km 0,5	Fahren Sie diesen Weg rechts weiter, nach der Brücke von San Donà di Piave gelangen Sie an eine Abzweigung
Km 2	Biegen Sie nach links ab und fahren Sie dann weiter auf der Schotterstraße (an der kleinen Abzweigung nehmen Sie den Weg auf der rechten Seite). Schon erreichen Sie den Parco Fluviale (den Park am Flussufer).

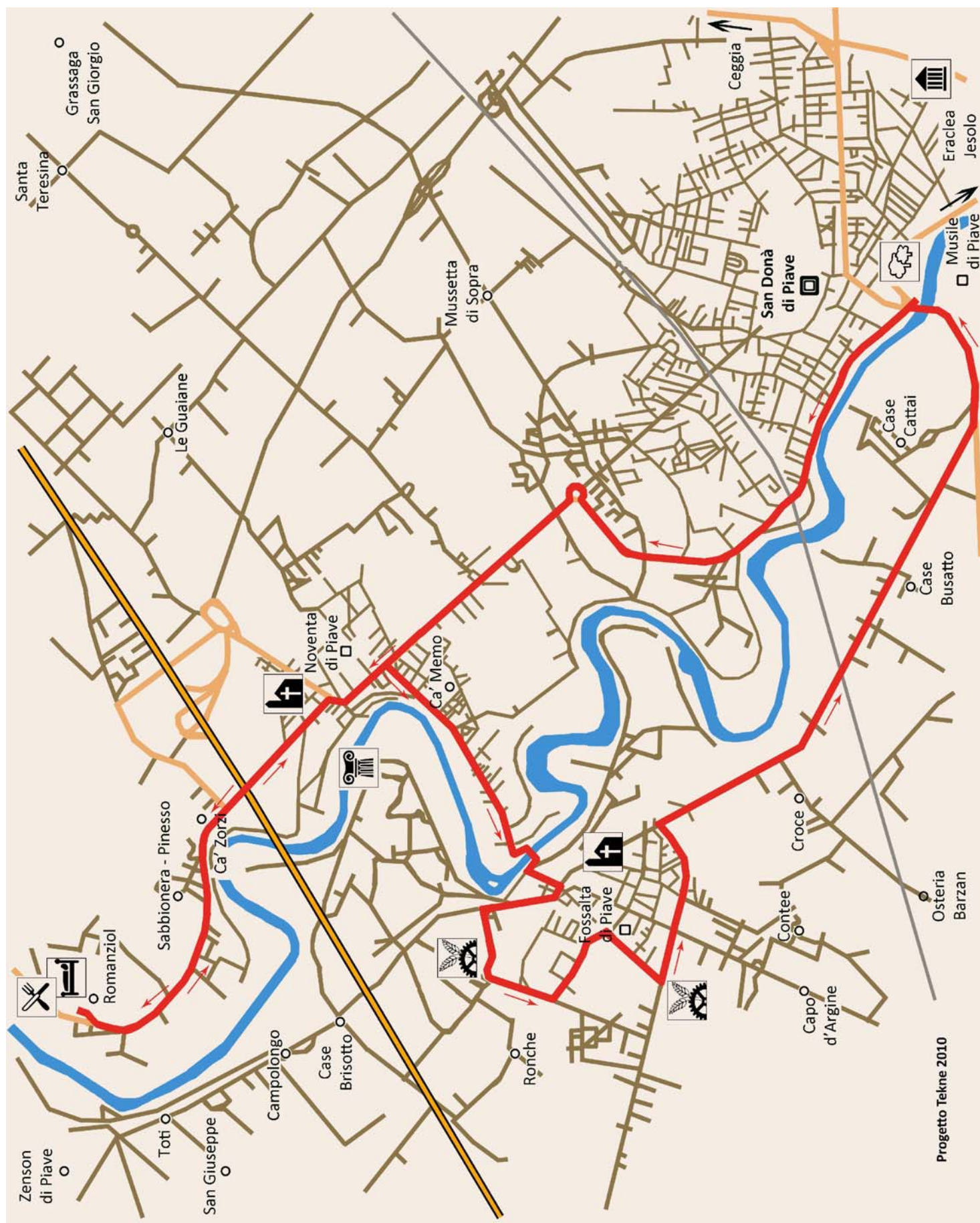
MIT DEM AUTO

Km 0	Abfahrt: Parco Fluviale (San Donà di Piave); biegen Sie nach links ab und nehmen die Via Lungo Piave Superiore, SP83 (Richtung Noventa di Piave)
Km 3,4	Folgen Sie der Straße bis zur Eisenbahnunterführung, dann nehmen Sie die Via Unità d'Italia (SP83) und fahren geradeaus bis zum Kreisverkehr
Km 2,4	An dem großen Kreisverkehr nehmen Sie die dritte Ausfahrt (Via Noventa, SP83) und fahren geradeaus zum Stadtzentrum von Noventa di Piave
Km 3,1	Am Kreisverkehr vor der Kirche folgen Sie der Ausschilderung Treviso-Oderzo (Via Romanziol, SP83); fahren Sie geradeaus bis zum "Il Vinattiere" (einem Spirituosenladen auf der linken Seite), an Centro Didattico "Il Pendolino" (einem didaktischen Zentrum auf der rechten Seite) und schließlich an "La Bersagliera" (einer Gaststätte auf der rechten Seite) vorbei
Km 3,1	Fahren Sie zum Stadtzentrum von Noventa di Piave (bis zum Brunnen vor der Kirche) zurück
Km 0,1	In der Nähe der Kirche nehmen Sie die Via Piave (rechts) und fahren weiter bis zum Torbogen am Flussufer; hier können Sie am Parco Fluviale (Park am Flussufer in Noventa di Piave) eine Pause einlegen. Wenn Sie die nahe gelegene Via Lampol nehmen, finden Sie nach 50 Metern den "Complesso San Mauro" (den Gebäudekomplex des Heiligen Mauro)
Km 0,1	Fahren Sie auf der eben gefahrenen Via Piave und biegen Sie nach rechts auf die Via Roma SP83 (Richtung San Donà di Piave) ab
Km 0,3	Fahren Sie weiter auf der Via Roma bis zu einem kleinen, gelben Kreisverkehr und biegen Sie dann nach rechts auf die Via Ca' Memo (SP48) ab
Km 1,7	Am Ende der Via Ca' Memo gelangen Sie zur "Ponte di Barche" (die Schiffsbrücke) über dem Fluss Piave
Km 0,2	Nach der Schiffsbrücke nehmen Sie die Via Ragazzi del '99 (SP48)
Km 0,3	An der Kreuzung biegen Sie nach rechts ab in die Via Argine San Marco (SP50)
Km 0,6	Fahren Sie auf der Via Argine San Marco, dann biegen Sie nach links auf die Via della Favorita ab
Km 0,5	Fahren Sie geradeaus auf der Via della Favorita und an der Fattoria "I Canarini" (einem Bauernhaus) vorbei, dann gelangen Sie an die Kreuzung mit der Via delle Industrie
Km 0,5	Biegen Sie nach links ab und fahren Sie weiter auf der Via delle Industrie bis zum Kreisverkehr
Km 0,6	Biegen Sie nach links auf die Via L. Bianchini ab und fahren Sie weiter bis zu einer Kreuzung
Km 0,5	Biegen Sie nach rechts auf die Via Don Luigi Sturzo ab, an der Kreuzung nehmen Sie die Via L. Cadorna (SP49) (links)
Km 0,4	Fahren Sie weiter auf der Via L. Cadorna ("Apicoltura Severino Stello") bis zum Kreisverkehr
Km 0,8	Am Kreisverkehr fahren Sie geradeaus auf die Via Kennedy
Km 3,3	An der Abzweigung biegen Sie nach rechts ab und fahren auf der Via Argine San Marco (SP50) bis zu einer zweiten Kreuzung weiter
Km 1,4	Folgen Sie der Ausschilderung zum Stadtzentrum von San Donà di Piave (SS14) und fahren Sie weiter bis zur Brücke des Flusses Piave
Km 0,4	Nach der Brücke biegen Sie nach rechts ab und fahren zum Parkplatz am Parco Fluviale (ein Park am Flussufer).

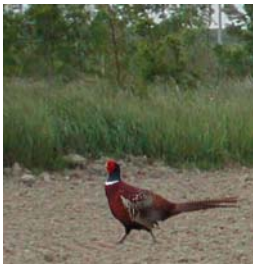
ZEICHENERKLÄRUNG

	Mit dem Fahrrad		Ausgrabungsstätte		Saugpumpe
	Mit dem Auto		Kirche		Partnerbetrieb
			Museum		Restaurant
			Park		Hotel





AZIENDA AGRICOLA „LA FAGIANA“ (LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB)



Die Reisfelder des landwirtschaftlichen Betriebes „La Fagiana“ liegen am Flusslauf des Livenza und in der Nähe der Adria. Seine Grundstücke wurden in Privatinitiative der Familie Romiati trocken gelegt. „La Fagiana“ gehörte nämlich dieser Familie, die später das Landgut an die Familie Bastianello verkaufte, die auch heute



noch das Grundstück besitzt. Nach dem Zweiten Weltkrieg bewirtschafteten die Eigentümer einige kleine Reisfelder. Dank weitsichtiger Entscheidungen sind aus den bewirtschafteten Reisfeldern heute ganze 150 Felde geworden. Der Reis wird mithilfe von mechanischen Verfahren angebaut, die dennoch naturreine Produkte hervorbringen können. Der Betrieb entschied sich dafür, den berühmtesten Reis, den **Carnaroli** (großkörniger Reis der Kategorie Superfino), herzustellen und jede Produktionsstufe zu überwachen.

Produktionsstufen

Der Betrieb überwacht alle Produktionsstufen: den Anbau der Reisfelder, die Lagerung, die Schälung (= die äußere Schale des Reises wird entfernt, damit das Produkt länger haltbar ist), die Verpackung und den Vertrieb.

Der Reis wird geschält und nur kurz gebleicht, damit die organoleptischen Eigenschaften im äußeren Teil des Reiskorns erhalten werden. Es werden



keine Bleich-, Polier- und Konservierungsmittel eingesetzt.

Es werden auch keine Pestizide eingesetzt, da der Betrieb folgendes Konservierungsverfahren anwendet: der Reis wird in Kühlräumen aufbewahrt, wo die Temperatur 6-7 Grad niedriger ist als die Außentemperatur. Das hindert die Larven der Schädlinge daran, in den Reiskörnern heranzuwachsen und sie von innen aufzufressen. Das erwähnte Verfahren ermöglicht, ein naturreines und hochwertiges Produkt herzustellen.



Betriebsbereiche

Die verschiedenen Bereiche des Betriebes entsprechen allen Produktionsstufen des Reises (auf den meisten Äckern wird Reis angebaut):

- das **Reisfeld** (es wird vom April bis September überschwemmt);
- der **Trockenraum**;
- das **Lager**;
- der „**Schälungsraum**“ (hier wird der Reis geschält);
- der **Verpackungsraum**;
- die **Verkaufsstelle**.



Weitere Betriebsprodukte



In der Verkaufsstelle des Betriebes kann man verpackte Risotti bekommen, und zwar in Form von schon gekochten, leckeren Gerichten, z.B. das „risotto alla cacciatora“ oder das „risotto primavera“, die man mit Steinpilzen, Zichorie und Wurst, Steinpilzen und Speck, Senfrauke und Brennesseln, Auberginen und Paprika kosten kann.

Der Betrieb baut auch den sogenannten „**biancoperla**“ Mais (der traditionsgemäß für die Herstellung des „**biancoperla**“ Mehls gemahlen wird), sowie Soja und Zuckerrüben an. Außerdem züchtet man auch Birnen-, Apfel und Pfirsichbäume.

„La Fagiana“ stellt ferner Qualitätsweine wie z.B. den **Raboso** und **Verduzzo** (regionale Weine) oder den **Merlot**, **Cabernet** und **Sauvignon** (internationale Weine) her.

Adresse

Azienda Agricola „La Fagiana“

Via Fagiana 13

30020 Torre di Fine – Eraclea (Venezia)

Telefon- und Faxnummer: 0039.0421.237429

Website: www.lafagiana.com

E-mail: info@lafagiana.com

SOCIETÀ AGRICOLA „TENUTA LA SPIGA“ LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB

Das Grundstück des Betriebs wurde von der Familie Romiati urbar gemacht. Der Sumpf ist zum sandigen, schlickigen und deswegen fruchtbaren Ackerboden geworden. Ein Teil des trockengelegten Grundstücks wurde später an verschiedene Familien, darunter auch die Familie Gaggia, verkauft. Seit 1980 sind Wein- und Obstanbau (Birnen und Äpfel) zur Spezialität des Betriebs geworden, obwohl man seit den neunziger Jahren auch Nussbäume züchtet.



Qualitätszertifizierung

Das italienische Gesetz sieht vor, dass Obst- und Gemüseprodukte der ständigen Kontrolle einer Standesorganisation unterliegen. Aus diesem Grunde gehört die Familie Gaggia einer Gesellschaft für Obst- und Gemüseanbauer aus Venezien und Friaul (der sogenannten A.P.O.V.F., Associazione Produttori Ortofrutticoli Veneto Friuliana). Dieser Betrieb verfügt über ein Qualitätszeugnis, das sogenannte C.S.Q.A. (Certificazione di Sicurezza e Qualità Ambientale), womit alle Obst- und Gemüseproduktionsphasen sowie bestimmte hygienische Voraussetzungen bescheinigt werden. Dieselben Produkte werden noch einer Qualitätsprüfung (der sogenannten EUREPGAP, Euro Retailer Produce Working Group) unterzogen, die ihre Reinheit bestätigt und sie für den Export frei gibt.



Landwirtschaftliche produkte

Der Betrieb besteht aus zwei Landgütern, „La Spiga“ und „Ca' Mavito“, die sich voneinander durch die Produktion unterscheiden:



- **Obst: Nüsse, Haselnüsse, Äpfel, Birnen;**
- **Getreide: Soja-, Mais-, Weizen- und Zuckerrübenbau.**



Nüsse

„La Spiga“ produziert „Lara del Piave“, und zwar eine ganz besondere Nussart, deren eingetragenes Warenzeichen von „Il Noceto“ vermarktet wird, einer Genossenschaft, die auch „La Spiga“ zu ihren Mitgliedern zählt. Der fruchtbare Boden hat die Bewirtschaftung dieser begehrten Nussart ermöglicht, die heutzutage die sogenannte „kalifornische Nuss“ ersetzt hat. Die hervorragende Qualität der „Lara del Piave“ verdankt auch ihrem Nusskern, dessen köstlichen Geschmack und Duft alle Verbraucher schätzen. Diese Nussart entspricht nämlich allen Erwartungen der Käufer dank ihrer Naturreinheit: Es werden keine Chemikalien bei der Verarbeitung dieser Produkte eingesetzt. Bei der Betriebsverkaufsstelle ist „Lara del Piave“ auch mit einem köstlichen Mantel aus Honig erhältlich.



Birnen

Aus diesem Betrieb gehen sechs Birnenarten hervor, die man in Europa am meisten verkauft, und zwar: Weiße und rote **Williams**, nordeuropäische **Conference**, **Decana del comizio** (auch mit Käsesorten zu kosten), **Abate Feitel** und **Kaiser** (typische Birnenart der Gegend). Die Ernte beginnt im August und endet im September: Der Betrieb diversifiziert die Zeiten der Birnenproduktion nach ihrer Art, deswegen werden die unterschiedlichen Birnensorten zu verschiedenen Zeiten geerntet. Obwohl ein Großteil der Produktion exportiert wird, sind die delikaten Früchte bei der Betriebsverkaufsstelle oder bei den Obst- und Fruchthändlern erhältlich. „La Spiga“ bietet ihren Kunden auch einen Birnensaft an.



Adresse

Società agricola „Tenuta La Spiga“

Via Sette Casoni 4

30020 Ponte Crespaldo - Eraclea (Venezia)

Telefonnummer: 0039.0421237117

Faxnummer: 0039.0421237024

Website: www.tenutalaspiga.com

E-mail: info@tenutalaspiga.com

AZIENDA AGRITURISTICA „QUADRIFOGLIO RELA-X“ (LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB)



Das Landgut, wo heutzutage der landwirtschaftliche Betrieb „*Quadrifoglio Rela-x*“ liegt, wurde Ende des 19. Jahrhunderts auf Initiative des Senatoren Giustinian trocken gelegt. Der Name des Verkehrsknotenpunktes, wo sich der Betrieb befindet (der Landstraße „S.S. 14“, Verbindung zwischen San Donà di Piave und Ceggia), erinnert an diesen Mann und sein Werk. Dasselbe Landgute wurde später an einen anderen Besitzer, Giovanni Gigol, verkauft: Er hat das Bauernhaus gebaut, das Giovanni Moscarda überlassen wurde. Bis zu den Achtziger Jahren war Herr Moscarda als Tierzüchter tätig, dann überließ er die Verwaltung des Betriebes seinem Enkel Lucio Moscarda. Der Besitzer arbeitete nicht nur als Tierzüchter, sondern auch als landwirtschaftlicher Produzent und Winzer. Im Jahr 2006 ließ die jetzige Besitzerin Anna Boffo das alte Bauernhaus sorgfältig erneuern und nannte ihren Betrieb „Agriturismo Quadrifoglio Rela-x“.

Struktur

Das Bauernhof verfügt über 14 Zimmer (zwei davon sind behindertengerecht), das Restaurant hat einen Saal mit 50-60 Sitzplätzen für Mittag- und Abendessen, es empfiehlt sich, im Voraus zu reservieren. Die Einrichtungen sind auch für Kultur- und Freizeitsbeschäftigungen geeignet, um die verschiedensten Wünsche der Gäste zu erfüllen.



Produkte

Anna, Liebhaberin von Gemüse- und Tierzucht, lässt ihrer Fantasie freien Lauf, wenn sie mit den Produkten aus ihrem Gemüsegarten oder ihren Ställen einfallsreiche Gerichte zubereitet.

Bei Quadrifoglio Rela-x kann man folgende Speisen und Getränke kosten:



- **Salami;**
- **Käse;**
- **Obst:** Äpfel, Birnen, Aprikosen, Tafeltrauben, Feigen, Pflaumen.
- **Fleisch von Kleinvieh:** Ente, Huhn, Kaninchen, Schwein, Perlhuhn;
- **Marmeladen:** Apfel-, Birnen-, Holunder- und Himbeermarmelade;
- **Verschiedene Gemüsesorten;**
- **Brot und Kekse** nach Hausmacherart;
- **Liköre:** nocino (Nusslikör), erba luigia (Kräuterlikör aus Kräutern der Region), limoncello (nur mit biologischen Zitronen hergestellt), Schnaps mit Lakritz.



Spezialitäten

Die angebotenen Gerichte werden ausschließlich mit Produkten der Saison zubereitet.

Erster Gang: Crespelle (gefüllter Pfannkuchen) und verschiedene Arten von Lasagne (mit Spargeln, Auberginen, Artischocken und anderen Gemüsesorten), tagliatelle (Bandnudeln) mit Entensoße; Risottos mit unterschiedlichen Gemüsesorten (insbesondere mit Löwenzahnblüten); Nudelsorten mit Spinat, scharfer Soße („la bomba“), Auberginen; trofie mit pesto (Nudelsorte mit Soße aus Basilikum, Olivenöl, Pinienkernen und Schafskäse); ravioli und tagliatelle (Nudelsorten) mit Salbei; verschiedene Suppen (insbesondere eine Brokkolicremesuppe).

Zweiter Gang: Stracciatelli di pollo (Hühnerfleisch) mit Kartoffeln, gebratenes Perlhuhn, Perlhuhnroulade; frittiertes/gebratenes/gekochtes Kaninchenfleisch, auch „alla cacciatora“ (nach Jägerart, und zwar mit Pilzen); Schweinefleisch (Kotelett oder „scaloppina“, bzw. in Mehl gewendete gedünstete Scheiben); gebratene Ente mit Orangensoße; Huhn; „spezzatino“ (gulaschähnliches Rindfleischgericht) und „peperonata“ (Gericht aus gedünsteten Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten), Fleischklöße mit Gewürzkräutern.

Gemüse der Saison.

Süßspeisen: Kekse, Strudel und Marmeladenkuchen (die Marmeladen sind aus Eigenproduktion), „tiramisù“ (Dessert auf der Basis von in Kaffee getränktem Biskuit und Mascarpone), „torta della nonna“ (Kuchen mit Creme und Ricotta, aus Molke hergestelltem, quarkähnlichem Frischkäse), Apfelkuchen, Obst und halbgefrorene.

Wein: Merlot, Raboso, Nerò (ein dunkler Wein, den man zu Fleisch reichen kann. Er wird durch die Kreuzung der Weinrebe des Merlot mit der regionalen „uva ancellotta“ hergestellt).

Adresse

Azienda Agriturbistica „Quadrifoglio Rela-x“

Via Giustinian 7/2 (auf der Landstraße SS 14, in Richtung Ceggia)

30027 San Donà di Piave (Venezia)

Telefonnummer: 0039.0421.320711

Handynummer: 0039.348.2324612

Website: www.agriturismorela-x.com

E-mail: cmoscarda@tiscali.it

ASSOCIAZIONE “G.R.I.L. BASSO PIAVE” – Gruppo di Ricerca Identitaria e Linguistica (Identitäts- und Sprachforschungsgruppe)

„G.R.I.L. Basso Piave“ ist ein kultureller Verein ohne Erwerbszwecke, der 2008 gegründet wurde und auf dem Gebiet der ethnischen, erdkundlichen und sprachwissenschaftlichen Identität des **Basso Piave** und an dessen Überlieferungen forscht. Die Unterstützung ihres Konzeptes hinsichtlich ihres eigenen Gebietes ermöglichte es



den Einwohnern selbst mit zu bestimmen, welche Gemeinden heute zum Gebiet des sogenannten Basso Piave gehören: **Jesolo, Musile di Piave, Fossalta di Piave, Ceggia, Torre di Mosto, Eraclea, San Donà di Piave, Noventa di Piave** und die umliegenden Gebiete. Hier sind die Grenzlinien des Basso Piave zu sehen:

- Südlich: die Grenze des „**bacino della Piave**“ (das Becken des Piave);
- Nördlich: „**la Livenza**“ (der Fluss Livenza), an der Grenze mit den Gebieten, die zu Österreich gehörten;
- Östlich: die Adria;
- Im Gebiet der Stadt Oderzo ist die kulturelle Besonderheit des Basso Piave fast nicht von Bedeutung.

Die Forschung

Die Mitglieder des „G.R.I.L.“ erforschen die Identität und den Dialekt der Bevölkerung mithilfe von anthropologischen Methoden, ihre Arbeit ist auch dank der Beiträge von Mundartsprechern möglich, die aus dem trockengelegten Sumpfland stammen.



Die Forschungen konzentrieren sich vor allem auf ältere Menschen, und zwar auf solche, die mit ihrem geschichtlichen Erinnerungsvermögen noch die Realität des Sumpflandes überliefern können.

Ziel ist es deshalb, die Umgangssprache und die Lebenserfahrungen der Menschen zu erforschen, die in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts geboren wurden oder in dieser Zeit schon erwachsen waren. Genau diese Menschen haben mit Worten ihre wesentliche

Identität auf die nachfolgenden Generationen weiter vererbt. Die Tradition des Basso Piave ist der geschlossenen Gemeinden der Gegend ohne äußere Einflüsse überliefert worden.

Im Laufe der Jahre hat der Verein zahlreiche Daten gesammelt, die nach bestimmten Kriterien eingehend und wissenschaftlich geprüft werden. Man versucht festzustellen, ob sie tatsächlich



aus dem Gebiet des Basso Piave

stammen oder das Ergebnis von äußeren Einflüssen sind.

Die erwähnten Forschungen zielen darauf ab, die gesammelten Daten als authentische Beweise der Mundart aufzunehmen.

Auch andere Forschungsbereiche (z.B. Mundartforschung, Völkerkunde, Ethnolinguistik, usw.) tragen dazu bei, die Identität des Basso Piave weiter zu analysieren.

Solche Untersuchungen beziehen sich auch auf Dokumente, die verschiedener Herkunft sind und dennoch eine Verbindung zu dieser Gegend belegen.



Tätigkeiten des G.R.I.L.



Der „G.R.I.L.“ fördert jede Initiative im kulturellen, völkerkundlichen oder sprachwissenschaftlichen Bereich, die die Identität der Mundartsprecher des Basso Piave bekannt machen kann. Aus diesem Grunde unterscheiden sich die soziokulturellen Aktivitäten des Vereins ihrem Hauptziel entsprechend:

- **Veranstaltungen** mit thematischen

Ausstellungen und besonderen Veröffentlichungen, die die Einwohner des Basso Piave über den Forschungszustand informieren;

- Offene **Konferenzen** und **Treffen**, die bestimmte Themen und deren Forschung fördern;
- Vorstellung **didaktischer Aktivitäten** in den Schulen, um den Forschungszustand auch hier bekannt zu machen: Dank der unterschiedlichen

Methoden und Untersuchungen versucht man, die Jugendlichen mit der Sprache und Identität des Basso Piave vertraut zu machen;

- Teilnahme an Lokalveranstaltungen;
- Der „G.R.I.L.“ beschäftigt sich auch mit Gruppen oder Einzelpersonen, die sich für besondere Forschungsthemen des Vereins interessieren.



Adresse

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

Via Ca' Boldù 82/2

30027 San Donà di Piave (VE)

Telefonnummer: 0039.3393798944

Website: www.grilbassopiave.it

E-mail: info@grilbassopiave.it

OSTERIA „ALL’ANTICA CANEVA“

GASTSTÄTTE UND GRILLRESTAURANT „ALL’ANTICA CANEVA“



Das Restaurant „All’Antica Caneva“ liegt im Grünen und befindet sich in einem alten restaurierten Bauernhaus. Obwohl es erst im August 2009 eröffnet wurde, ist der große Erfolg der Familie Bragatto zu verdanken, die über eine lange Erfahrung im Gaststättengewerbe verfügt.

Dank des Unternehmungsgeistes der jungen Besitzerin kann man auch im Sommer sogar an Musikabenden im Freien teilnehmen.

Spezialitäten

Bei einer rustikalen und gemütlichen Atmosphäre können die Gäste die typischen Speisen des Basso Piave kosten: **Aufschnitt, Grillfleisch, Würste, Rump- und Kalbssteak** und **tagliata** (gebratenes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Öl und Gewürzen). Die Spezialität des Hauses ist aber die traditionelle Küche des Gebietes, das zwischen dem Piave und Livenza liegt.

Zu den Gerichten kann man Bier oder Landwein (auch vom Fass) trinken. „All’Antica Caneva“ ist auch sonntags geöffnet.



Struktur

Das Restaurant verfügt über einen Saal mit 70 Sitzplätzen und einen Empfangssaal mit 250 Sitzplätzen. Für den Empfangssaal ist eine Reservierung notwendig.

Nebengebäude



2007 wurde das Bauernhaus erneuert, doch plant man schon Erweiterungsarbeiten für die Übernachtung in Zimmern der oberen Stockwerke, die gerade restauriert werden.

Vor dem Restaurant bietet ein weites Gelände Bewegungsfreiheit an; den Gästen steht auch der Reitclub **Centro Ippico „La Torresana“** zur Verfügung: Nur Mitglieder des Klubs (Kinder und Erwachsene) haben freien Zutritt zu den Rennställen, doch kann man auf Anfrage

an einer Führung durch die Rennställe teilnehmen.

Das letzte Nebengebäude der „Antica Caneva“ ist ein zum Teil überdachter Fußballplatz, der nicht weit weg vom Fluss Livenza liegt, und zwar an der Grenze des Gebiets des Basso Piave.



Öffnungszeiten:

Ganzjährig geöffnet, ab 17.30 Uhr.

Adresse:

Osteria „All’Antica Caneva“

Via Rotta 2

30020 Torre di Mosto (Venezia)

Telefonnummer: 0039.0421325542

Handynummer: 0039.3385074376

CANTINA PIOVESAN (WEINKELLER)

Der Weinhersteller Piovesan liegt in San Donà di Piave: genau hierhin werden die Trauben nach der Ernte transportiert und zu Wein verarbeitet, erst danach wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Die Weinberge gehören zu *Azienda Agricola Quarantasette*, einem landwirtschaftlichen Betrieb, dessen Bezeichnung aus dem Straßennamen stammt, wo sich die Äcker befinden, die für den Weinbau bestimmt sind. Diese liegen im Gemeindegebiet von Cessalto, wo der sogenannte Basso Piave an die Flussregion des Livenza grenzt. Dieses Gebiet ist auch als „**area del Piave Doc**“



bekannt (hier werden Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung hervorgebracht). Die Familie Piovesan leitet ihren landwirtschaftlichen Betrieb seit 1951; zuerst beschäftigte sie sich nur mit der Bewirtschaftung von Mais, Soja, Zuckerrübe, Weizen und Gerste, dann auch mit dem Weinbau.

In den folgenden Jahren konzentrierten sich die Interessen des Betriebes ausschließlich auf den Weinbau; aus diesem Grunde werden seit 1963 die Trauben hier gesammelt, mit den modernsten Verfahren zu Wein verarbeitet, danach in Flaschen abgefüllt.



Die Weine der Cantina Piovesan

Bei der Betriebsverkaufsstelle kann man eine breite Palette an Weinen probieren. Die angebotenen Weine sind in folgenden Sorten erhältlich:

- 1) Aus der weißen Beere hergestellte Weine: **Prosecco, Verduzzo, Chardonet, Sauvignon, Pinot Grigio, Traminer** (aus der Region Trentino), **Manzoni Bianco** (der Name stammt von dem Winzer, der zwei verschiedene Rebsorten gekreuzt hat);
- 2) Aus der dunklen Beere hergestellte Weine: **Raboso** (der berühmteste Wein des Basso Piave), **Cabernet, Refosco**.



Besonderheiten

Der Wein wird nach bestimmten Verfahren angebaut, die auf den Umweltschutz und gleichzeitig auf die Herstellung gesunder, hochwertiger Produkte abzielen.



Dank der schönen, warmen Sommertage kommen Weinbeeren schnell zur polyphenolischen (oder industriellen), und zwar zur sogenannten physiologischen Reife. Doch entspricht der erwähnte Reifeprozess nicht einer aromatischen Reife: ein hochwertiger Wein verfügt nämlich über ein spezifisches Bouquet, dessen Zusammensetzung von einigen Säuren in den Weinbeeren bestimmt wird.

Der Weinkeller Piovesan bedient sich modernster Technologien für jede Verarbeitungsstufe. Um die Qualität der Produkte am Besten hervorzubringen, bestimmt man die ideale Zeit für die Weinlese: das Fruchtfleisch und die Schale der Trauben werden sowohl einer chemischen, als auch einer visuellen, taktischen Prüfung und nicht zuletzt einer Verkostung unterzogen.

Öffnungszeiten

Der landwirtschaftliche Betrieb „Quarantasette“ ist ganzjährig geöffnet:

Montags bis freitags: 8.30-12.00, 14.30-18.30

Samstags: 8.30-12.30.

Adresse

Cantina Piovesan – Azienda Agricola Quarantasette s.s.

Via Pralungo 46

30027 San Donà di Piave (Venezia)

Telefonnummer: 0039.0421.52571

Website: www.quarantasette.com

FATTORIA DIDATTICA DI FAVARO ZAIRO („DIDAKTISCHER“ BAUERNHOF)

Herr Zairo Favaro kommt aus einer traditionellen Bauerfamilie, deren Grundstücke zwischen San Donà di Piave und Eraclea lagen, wo der Boden für Spargel- und Weinanbau geeignet war.

In den Siebziger Jahren entdeckte Herr Favaro seine Leidenschaft für Tiere, er besuchte Kurse für Taxidermie und Entomologie (bzw.



Tierpräparation und Insektenkunde), außerdem sammelte er Insekten und Schmetterlinge aus der ganzen Welt. Später interessierte er sich auch für Seidenraupen, deren Zucht eine mögliche Verdienstquelle für viele Bauerfamilien des trockengelegten Gebiets des Basso Piave darstellte.

Im Jahr 2006 verwirklichte Herr Favaro sein Projekt eines „didaktischen“ Bauernhofs: Unterricht, Führungen und Laboraktivitäten für Schüler und Erwachsene.



Ausstellungen

Folgende Ausstellungen stehen den Besuchern zur Verfügung:



- **„Schmetterlinge, Insekten und Nachtfalter“**
- **„Seidenraupe und Seide: Umwandlungsprozess“** (von Juni bis August) – Unterricht für Kinder über die Seidenproduktion: Selektion der Seidenraupeneier, Seidenraupenzucht, Seidenproduktion. Die Besucher haben die Möglichkeit, Seidenraupen anzufassen und Seide zu spinnen.
- **„Samen und Baum: Umwandlungsprozess“** (von März bis April)
- **„Alte Blumen“** – autochthone, ausdauernde und wilde Blumen.

Besonderheiten

Die Seidenraupe ernährt sich von Maulbeerbaumblättern. In der Vergangenheit war diese heute fast verschwundene Pflanzenart im Gebiet des Basso Piave sehr verbreitet. Der Maulbeerbaum kann auch 12 Meter hoch werden, doch wurde diese Pflanze in der Vergangenheit oft beschnitten, damit sie keine Früchte trug und Rebstöcke stützen konnte. Ihre Blätter wurden gesammelt und für die Ernährung der Seidenraupen benutzt.

Man unterscheidet Seidenraupen nach Arten: Jede entwickelt einen Faden aus unterschiedlichen Farben. Die weiße Raupe ist die stärkste. Die vielen Raupenarten werden oft gekreuzt, um Fäden aus neuen Farben zu produzieren.



Führungen



Der „didaktische“ Bauernhof bietet Unterricht für Erwachsene, insbesondere für Kinder und Schüler an.

Für das Konservierungsverfahren der ausgestellten Tier- und Pflanzenarten ist eine Temperatur zwischen 10 und 11 Grad notwendig, aus diesem Grunde ist eine angemessene Bekleidung auch im Sommer empfohlen.

Besichtigungen und Führungen: nur mit Buchung

Preis: 4 € pro Person

Gruppen: bis max. 50 Teilnehmer

Adresse

Fattoria Didattica Favaro Zairo

Via Bertazzolo, 8

30027 Palazzetto – San Donà di Piave (VE)

Telefonnummer: 0039.0421239371

E-mail: favarozairo@libero.it



AZIENDA AGRITURISTICA „FATTORIA I CANARINI“ (LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB)

Der landwirtschaftliche Betrieb „Fattoria i Canarini“ liegt neben dem Damm des Piave, in Fossalta di Piave.



Seit einem Jahrhundert wird die Führung des Betriebs vom Vater auf den Sohn weiter vererbt. Der jetzige Eigentümer Giampiero Zaramella stammt aus einer Familie, deren landwirtschaftliche Erfahrung auf den Anfang des 20. Jahrhunderts zurückführt. In den letzten Jahren sind die traditionelle Tierzucht und Getreideproduktion durch Gemüse- und Weinbau ersetzt worden. In einer kleinen, gut ausgestatteten, Betriebsstätte



werden die Produkte des Bauernhofs traditionsgemäß verpackt und im schönen Laden der Familie Zaramella verkauft. Man bietet auch besondere Geschenkverpackungen an.

Folgende Produkte stehen zum Verkauf:



- Soßen (Tomatensoße mit Zwiebeln, Basilikum, Möhren und Schalotten; Tomatensoße mit Paprika; Tomatensoße mit Auberginen; scharfe Soßen);
- Geschälte Tomaten (die Spezialität des Hauses sind geschälte Tomaten in Salzlake mit Basilikum und Rosmarin eingelegt);
- Mehl (Weichweizen);
- Andere Soßen wie z.B. Meerrettich;
- Konfitüren (Feigen-, Pfirsich-, Aprikosen-, Äpfel- und Pflaumenkonfitüren);
- Schnäpse;
- Weine (Weißweine: Cabernet, Sauvignon, Verduzzo u. a.; Rotweine: Verduzzo, Morbin, spritziger Raboso).



Typische Gerichte

„Fattoria i Canarini“ verbindet die alte landwirtschaftliche Tradition mit den neusten Tendenzen des Tourismus: Die Produkte des Bauernhofs können auch am Ort gekostet werden. Man bietet vegetarische Abendessen und auf Wunsch *vegane* Gerichte an: Das Menü schließt nämlich alle Speise tierischer Herkunft aus.

Zwei rustikale und gleichzeitig gemütliche Säle stehen den Gästen zur Verfügung, um die Gerichte der Feinkostspezialitäten der Familie Zaramella zu kosten:

- Traditionelle Gemüsegerichte: Paprika, Auberginen, Zucchini, in Öl oder süßsaure eingelegte Möhren;
- Besondere Gemüsegerichte: Den traditionellen Gemüsegerichten werden köstliche Zutaten hinzugefügt. Ein Beispiel dieser Feinkost sind: Gefüllte Paprikas, grüne Tomaten mit Füllung aus Ricotta (quarkähnlichem Frischkäse) und Petersilie oder aus Sardellen und Petersilie.



Spezialitäten

„Castraure“ (Artischocken aus Sant’Erasmus)

Rouladen

In Öl eingelegte Imbisse von Montasio (milder Schnittkäse)

„Calamari di fosso“ (Kalamare, deren Habitat Kanäle sind)

Öffnungszeiten:

Von Dienstag bis Samstag nur abends geöffnet;

Sonntags und Montags geschlossen.

Es ist notwendig, einen Tisch zu reservieren.

Die vegetarischen Feinkostspezialitäten des Hauses werden mit Speisen der Saison zubereitet, die auf diesem Bauernhof oder im umliegenden Gebiet produziert werden.

Preis: 25 € pro Person



Adresse

Azienda Agritouristica „Fattoria I Canarini“

Via della Favorita, 5

30020 Fossalta di Piave (Venezia)

Telefonnummer: 0039.042167582; Handynummer: 0039.3395322384

E-mail: fattoriaicanarini@iol.it

APICOLTURA STELLO SEVERINO (BIENZUCHT)



Herr Severino Stello züchtet Bienen seit mehr als zehn Jahren. Seine Leidenschaft für Bienen ist auf ein zufälliges Erlebnis in den siebziger Jahren zurückzuführen: Herr Stello wurde von einem Bienenschwarm umgeben, was für ihn ohne Folgen blieb. Seit diesem Tag ist er Imker und leitet seinen Familienbetrieb, wo er Bienen züchtet. Der Betrieb verfügt über ein Bienenhaus, ein Labor und eine Verkaufsstelle.

Seit 1985 ist Herr Stello als Lehrer in den Schulen des Basso Piave und des umliegenden Gebiets tätig. Seine Didaktik zielt darauf ab, die Eigenschaften und die Arbeit dieser unentbehrlichen Insekten bekannt zu machen.



Die Produkte

Die Honigproduktion dieses Betriebs ist beträchtlich: Herr Stello sammelt Honig von Mai bis September.

Bei der Betriebsverkaufsstelle verkauft man unterschiedliche Honigsorten: Löwenzahn-, Akazien- und Lindenhonig; im Juni und August ist der sogenannte „millefiori“ (Blütenhonig) erhältlich, während man im September Sandbankhonig kaufen kann.

Es sind auch andere Bienenprodukte erhältlich:

- Propolis: Ein natürliches Desinfektionsmittel, das Bienen von Tannen-, Lärchen- und Pappelknospen sammeln und durch ihren Speichelfluss verarbeiten.
- Bienenwachs: Die feste Substanz, die zum Bau der Honigwabe dient.
- Gelee royale: Diese Substanz wird nach der Honig- und Blütenstaubverarbeitung produziert.
- Pollen: Mikroskopische Substanzen, die Bienen von Blumen sammeln und in ihren Honigwaben speichern.
- Bienengift: Dank seiner heilenden Eigenschaften wird das Bienengift für Heilbehandlungen benutzt.



Besonderheiten

Severino Stello züchtet eine nicht-aggressive Bienenart, die in Italien als „ape linguistica“ oder „bionda mansueta“ bekannt ist.

Die Bienenkönigin kann sogar 2000 Eier pro Tag legen, doch wirken verschiedene Faktoren auf die Eiablage zusammen: Temperatur, Blütezeit und Schädlinge. Es werden von Severino Stello keine Insektenvernichtungsmittel eingesetzt, weil sie sowohl Insekten als auch Bienen vernichten. Aus diesem Grunde wendet der Imker seit jeher die sogenannte Methode des „biologischen Kampfes“ an: In einer bestimmten Zeit, in der gerade Schädlinge die Bieneneier befallen, hindert man die Bienenkönigin daran, ihre Eier zu legen.

Der Bienenstock besteht aus 30 Zellen. In jeder Zelle findet man zwei verschiedene Wabensorten: Die eine ist ein Nest, die andere ist eine Struktur, in der Bienen Honig produzieren. Wenn diese Struktur voll mit Honig ist, sammelt der Imker den Honig mit einem Messer und speichert ihn in einer Maschine, die die Produktion filtert und verarbeitet.



Öffnungszeiten:

Von Montag bis Samstag: geöffnet
Sonntags: geschlossen

Adresse

Apicoltura Severino Stello

Via L. Cadorna 34

30020 Fossalta di Piave (Venezia)

Telefonnummer: 0039.042167202

Handynummer: 0039.3395042888

Email: stello.severino@alice.it



MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA – SANT’ANNA DI BOCCAFOSSA (MUSEUM DER BÄUERLICHEN KULTUR)

Das Privatmuseum gehört der Familie Caminotto. Seit 1987 sammelt Adriano Caminotto, der Eigentümer, landwirtschaftliche Maschinen, Geräte und Gebrauchsgegenstände aus Boccafossa, einem Ortsteil von Torre di Mosto.

Die bewirtschaftete Fläche des Museums beträgt 700 Quadratmeter. 300 Quadratmeter der ganzen Fläche befinden sich teils unter dem Laubengang des Gebäudes, teils im Freien und sind der Öffentlichkeit zugänglich. Die Struktur des Museums besteht aus einem alten landwirtschaftlichen Lager (*barchessa*), wo man heute eine Ausstellung besuchen kann, und aus dem alten Herrenhaus (den hinter dem Museum liegenden Räumen).



In zwei verschiedenen Sälen kann man die fast 7000 Ausstellungsstücke bewundern: Einrichtungsgegenstände; eine alte, typische Aussteuer; landwirtschaftliche Werkzeuge und Maschinen aus dem Gebiet zwischen dem Basso Piave und dem Fluss Livenza.

Das Museum ist auch zum Bezugspunkt für Menschen aus der Provinz Venedig geworden, die alte Gegenstände verschenken wollen. Herr Caminotto widmet sich ihrer Restaurierung mit ganzer Hingabe und bringt sie wieder in ihren ursprünglichen Zustand.

Besonderheiten

Im Saal des Erdgeschosses werden ausschließlich Werkzeuge aus der Trockenlegungszeit gezeigt: Werkzeuge, mit denen man Heu mäht und den Boden ackert; Maschinen, mit denen man Dünger schneidet und streut oder Maiskolben entkörnt; Sämaschinen, Bagger, Joche, Maulkörbe für Zugtiere; unterschiedliche Werkzeuge für Alltagsbeschäftigungen, wie die Produktion und Verarbeitung der Bodenerzeugnisse. Im Saal des ersten



Stockes werden Gegenstände für die Hausarbeit des frühen zwanzigsten Jahrhunderts ausgestellt: Fässer, Bottiche, Trichter, Milchbehälter, Küchengeräte, Werkzeuge für Wein-, Milch-, Kaffee- und Nudelproduktion;

Maschinen für das Schälen der Seidenraupen, Laufstühle für Kinder; Acetylenlampen, die nachts zum Froschfang dienten; Kleidungsstücke; unter den Möbeln und Gegenständen jener Zeit fällt das „*monega*“ auf: Ein Gerät, das man im Winter benutzte, um das Bett zu wärmen.



Öffnungszeiten

Nur nach Voranmeldung.

Adresse

Museo della Civiltà Contadina di Sant’Anna di Boccafossa

Via Boccafossa 15

30020 Torre di Mosto (Venezia)

Telefonnummer: 0039.0421320028

ALBERGO OSTERIA TRATTORIA „LA BERSAGLIERA“ HOTEL, GASTSTÄTTE, BIER- UND WEINSTUBE

„La Bersagliera“, Hotel, Gaststätte und gleichzeitig Bier- und Weinstube, befindet sich auf der Verkehrsachse, die Noventa di Piave mit Oderzo und Treviso verbindet. Das Gebäude liegt auf dem Land, in einer geographisch begünstigten Lage und wenige Meter vom Damm des Piave entfernt. Die Struktur in der Ortschaft Romanziol gehörte in der Vergangenheit zum herrschaftlichen Haus der Adelsfamilie Da Mula, die diesen stattlichen Komplex im 16. Jahrhundert errichten wollte, weil sie von der Schönheit der Landschaft verzaubert war. Das jetzige Hotel befindet sich genau dort, wo es einmal einen Getreidespeicher gab. Von 1900 bis 1986 wurde das Immobilienvermögen von der Familie Soligoni verwaltet, die später das Lebensmittel- und Gaststättengewerbe den heutigen Eigentümern überließ. Seit 1986 besitzt nämlich die Familie Rorato den gesamten Komplex und hat nach der Renovierung das alte Gaststättengewerbe mit dem neuen Hotelgewerbe zusammen gelegt. Die neuen Möbel erinnern an die alte Einrichtung, obwohl die Struktur 1917 wegen Bombenangriffen sehr beschädigt wurde. Die alte Gaststätte wurde saniert, ohne die ursprüngliche architektonische Struktur zu verändern: Die Möbel stammen aus den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts. Die Gaststätte war auch Drehort für den Film „Americano Rosso“ von Regisseurs Dallatri, der im Jahr 1930 spielt. Seitdem wird das Gebäude „La Bersagliera“ genannt. Neben dem Komplex kann man auch das naturwissenschaftliche Zentrum „Il Pendolino“ besichtigen.



DAS HOTEL

Das Hotel verfügt über 16 Zimmer mit folgender Ausstattung:

- Badzimmer;
- Minibar;
- Klimaanlage.

Behinderten stehen zwei Einzelzimmer sowie zwei Doppelzimmer zur Verfügung.

Sowohl italienische als auch ausländische Stammkunden schätzen „La Bersagliera“ und kommen seit Jahren hier her.

Preise:

Einzelzimmer + Frühstück: € 45,00

Doppelzimmer + Frühstück: € 68,00

Eine Ermäßigungen erfolgt nach den ersten drei Übernachtungen.

Ganzjährig geöffnet.



DIE BIER- UND WEINSTUBE

In der Bier- und Weinstube kann man Häppchen verschiedener typischen Gerichte (*cicchetti*) kosten, zum Beispiel: **Salami, Bauchfleisch, soppressa** (Presswurst, ähnelt im Geschmack der Salami, ist aber wesentlich dicker und größer) und **coppa** (Wurst aus Schweinenacken und -filet) aus Eigenproduktion (die Schweine werden auf umliegenden Bauernhöfen der Gegend gezüchtet, im Schlachthof geschlachtet und von Familie Rorato selbst in den Wurstarm verarbeitet). Zu den sogenannten „*cicchetti*“ kann man Landwein trinken: **Cabernet, Raboso, Verduzzo und Prosecco**.



DIE GASTSTÄTTE

Die alte und die neue Struktur verfügt über insgesamt 70 Sitzplätze; eine Tischreservierung wird empfohlen.

Mittag- und Abendessen à la carte.

Sonntagsabend und montags: geschlossen.

Ende Dezember – Anfang Januar: wegen Urlaubs geschlossen.

Spezialitäten

In der Gaststätte kann man folgende typische Gerichte kosten: „**pasta e fagioli**“ (Bohnensuppe mit Einlage), „**bolliti**“ (gekochtes Fleisch oder gekochten Fisch), z.B. „**baccalà alla vicentina**“, „**baccalà conso**“ (Gerichte aus Klippfisch, haltbar gemachtem, in Salz eingelegtem Kabeljau), **Rindfleisch, Zunge, Huhn, Kalbskopf, musetto** (kräftig gewürzte Kochwurst aus Schweinefleisch); **Grillfleisch, Salami und Wurstsorten**. Im Sommer sind auch folgende Speisen erhältlich: **Gegrillter, gebratener, in Salz eingelegter Fisch; Spargeln aus Romanziol, Kartoffeln, Radicchio** (Zichoriensorte), **Gemüse der Saison** (Produkte, die aus umliegenden landwirtschaftlichen Betrieben kommen, z.B. Diego Bidoggia).

NEBENGEBÄUDE

Künftig soll das Hotel auch mit Rastplätzen für Radfahrer ausgestattet werden.

Adresse

Albergo Osteria Trattoria „La bersagliera“

Via Sant'Antonio 28, Località Romanziol

30020 Noventa di Piave (Venezia)

Telefonnummer: 0421-307641; Faxnummer: 0421-308721; Handynummer: 349-7361293

Website: www.albergolabersagliera.it ; E-mail: info@albergolabersagliera.it

ASSOCIAZIONE CULTURALE „VIVILABICI“ (KULTURVEREIN)

„Vivilabici“ ist ein Kulturverein, der 2002 in San Donà di Piave gegründet wurde. Er ist der FIAB (Federazione italiana amici della bicicletta) beigetreten und zählt heute 13.000 Mitglieder in Italien.

Der Verein zielt darauf ab, das Fahrrad, das auch für Sport, Freizeitsbeschäftigungen und angenehme Ausflüge geeignet ist, als Fortbewegungsmittel zu fördern. Außerdem beschäftigt sich „Vivi la bici“ mit Umweltschutz und wirft Fragen auf, um die Verkehrssicherheit der Radfahrer und Fußgänger zu verbessern.



Nachdem der Verein sich eigene Ziele gesetzt hat, erarbeitet man Pläne für Fahrradwege und Gebietsstudien und legt diese dann vor.



Tätigkeiten

„Vivilabici“ ist in folgenden Bereichen tätig:

- Ständige Aktualisierung der Fahrradwegkarten von San Donà: Der Verein versucht, ein Fahrradwegenetz dank neuer Routen und Verbindungen auch im umliegenden Gebiet zu entwickeln. Außerdem werden gefährliche Routen und Fußgängerübergänge abgesichert.
- Werbung für Fahrradwege im Gebiet von Ostvenetien, in Treviso, Pordenone und Udine durch topographische Karten und ausführliche Informationen.
- Veranstaltung verschiedener Fahrradtouren, die 30-70 km lang sind und über Landstraßen führen. Ähnliche Touren werden auch außerhalb der Provinz organisiert: Peschiera-Mantova, Cortina-Calalzo, S. Candido-Lienz, Ciclovía della Destra Po (Fahrradweg rechts des Po).
- Veranstaltung didaktischer Tätigkeiten, die großen Erfolg bei Schülern haben. Diese Aktivitäten bieten den Schülern die Gelegenheit, über ihre Beziehung zur Umwelt nachzudenken und zu diskutieren. Ihre Familien und Lehrer werden für die erwähnten Probleme dank Sozialkunde und Umwelterziehung sensibilisiert.



Adresse

Associazione culturale Vivilabici
Via Giorgione, 4/A/21
30027 San Donà di Piave (VE)
Faxnummer: 0039.04211880141
E-mail: associazione@vivilabici.it
Website: www.vivilabici.it

WEITERE INFORMATIONEN alphabetisch geordnet

Informationsbüros – IAT

Azienda di Promozione Turistica – Caorle Bibione (Fremdverkehrsamt der Provinz Venedig)

- Piazza Matteotti, 30021 Caorle (VE), Tel. 0039.0421.81085, www.caorleturismo.it, info@caorleturismo.it
- Via Cimetta 1, 30026 Portogruaro, (VE), Tel. 0039.0421.73558, www.portogruaroturismo.it, info@portogruaroturismo.it

Azienda di Promozione Turistica - Cavallino Treporti (Fremdverkehrsamt der Provinz Venedig)

- Via Equilia 26, Cavallino 30013 (VE), Tel. 0039.041.5370379, 0039.041.5370856, www.turismocavallino.it und cavallino.iat@turismovenezia.it

Azienda di Promozione Turistica – Jesolo ed Eraclea (Fremdverkehrsamt der Provinz Venedig)

- Piazza Brescia 13, 30016 Lido di Jesolo (VE), Tel. 0039.0421.370601, www.turismojesoloeraclea.it, info@aptjesoloeraclea.it
- Via Marinella 56, 30020 Eraclea Mare (VE), Tel. 0039.0421.66134, www.turismojesoloeraclea.it, infoeraclea@aptjesoloeraclea.it

Bauernhöfe, Restaurants, Bier- und Weinstube

Albergo Osteria Trattoria “La Bersagliera” (Hotel, Gaststätte, Bier-und Weinstube), Via Sant’Antonio 28, Località Romanziol 30020 Noventa di Piave (VE), Tel.  0039.0421.307641, Mobil. 0039.349.7361293, www.albergolabersagliera.it,  info@albergolabersagliera.it

Antica Osteria e Trattoria “La Tavernetta” (Alte Bier-und Weinstube, Gaststätte), Via Cittanova 48, 30020 Eraclea (VE), Tel. 0039.0421.31091, info@la-tavernetta.it

Azienda Agrituristica “Fattoria i Canarini” (Landwirtschaftlicher Betrieb), Via della Favorita 5, 30020 Fossalta di Piave (VE), Tel. 0039.0421.67582, Mobil. 0039.339.5322384, fattoriaicanarini@iol.it

Azienda Agrituristica “Quadrifoglio Rela-x” (Landwirtschaftlicher Betrieb), Via Giustinian 7/2, 30027 San Donà di Piave  (VE), Tel. 0039.0421.320711, Mobil. 0039.348.2324612, www.agriturismorela-x.com, cmoscarda@tiscali.it

Bar “Al Vecio Platano” (Bier-und Weinstube), Via Piavon 1, 30027 San Donà di Piave (VE), Tel. 0039.0421.62215

Osteria Friulana (Bier-und Weinstube), Via Calstorta 13, 31040 Cessalto (TV), Tel. 0039.0421.328351

Osteria “All’Antica Caneva” (Gaststätte), Via Rotta 2, 30020 Torre di Mosto (VE), Tel. 0039.0421.325542, Mobil. 0039.338.5074376

Einkaufszentren

Centro Commerciale Piave, Via Iseo Loc. Calvecchia, 30027 San Donà di Piave (VE), Tel. 0039.0421.221670, www.centropiave.it

Veneto Designer Outlet, Via Marco Polo, 1, 30020 Noventa di Piave (Ve), Tel. 0039.0421.5741 infovento@mcarthurglen.com, www.mcarthurglen.it

Kulturvereine

Associazione “G.R.I.L. Basso Piave” - Gruppo di Ricerca Identitaria e Linguistica (Identitäts- und Sprachforschungsgruppe), Via Ca’ Boldù 82/2, 30027 San Donà di Piave (VE), Tel. 0039.339.3798944, www.grilbassopiave.it, info@grilbassopiave.it

Associazione culturale “Vivilabici”, Via Giorgione, 4/A/21, 30027 San Donà di Piave (VE), Fax 0039.0421.1880141, www.vivilabici.it, associazione@vivilabici.it

Museen

Centro Didattico Naturalistico “Il Pendolino” (Naturwissenschaftliches Zentrum), Via Romanziol 130, 30020 Noventa di Piave (VE), Tel. Und Fax 0039.0421.65060, associazioneilpendolino@gmail.com

Fattoria Didattica Favaro Zairo (“Didaktischer Bauernhof “), Via Bertazzolo 8, Frazione: Palazzetto, 30027 San Donà di Piave (VE), Tel. 0039.0421.239371, favarozairo@libero.it

Museo della Bonifica (Museum für die Trockenlegung), Viale Primavera 1, 30027 San Donà di Piave (VE), Tel. 0039.0421.42047, www.museobonifica.sandonadipiave.net

Museo della Civiltà Contadina di Sant’Anna di Boccafossa (Museum der bäuerlichen Kultur), Via Boccafossa 15, 30020 Torre di Mosto, (VE), Tel. 0039.0421.320028

Museo del Paesaggio (Museum der Landschaft), Sant’Anna di Boccafossa, 30020 Comune di Torre di Mosto (VE), Tel. 0039.0421.324191 – 0421.324440. www.comune.torredimosto.ve.it

Pärke

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)

Verkaufsstellen

Apicoltura Severino Stello (Bienenzucht), Via L. Cadorna 34, 30020 Fossalta di Piave (VE), Tel. 0039.0421.67202, Mobilte. 0039.339.5042888, stello.severino@alice.it

Azienda agricola “La Fagiana” (Landwirtschaftlicher Betrieb), Via Fagiana 13, 30020 Torre di Fine - Eraclea (VE), Tel. und Fax 0039.0421.237429, www.lafagiana.com, info@lafagiana.com

Azienda Agrituristica “Fattoria i Canarini” (Landwirtschaftlicher Betrieb), Via della Favorita 5, 30020 Fossalta di Piave (VE), Tel. 0421-67582, cell. 339-5322384, fattoriaicanarini@iol.it

Cantina Piovesan – Azienda Agricola Quarantasette s.s. (Weinkeller), Via Pralungo 46, 30027 San Donà di Piave (VE), Tel. 0039.0421.52571, www.quarantasette.com

Grapperia Enoteca “Al Vinattiere” (Spiritosenladen), Via Romanziol 81, 30020 Noventa di Piave, Tel. 0039.0421.65238

Società agricola “Tenuta La Spiga” (Landwirtschaftlicher Betrieb), Via Sette Casoni 4, 30020 Ponte Crespaldo, Eraclea (VE), Tel. 0039.0421.237117, www.tenutalaspiga.com, info@tenutalaspiga.com

INHALT

Einführung	Seite 5
Das Gebiet des Basso Piave	Seite 7
Die Gemeinde des Basso Piave	Seite 11
Tour 1	Seite 16
Weitere Informationen über die Saugpumpen	Seite 23
Tour 2	Seite 24
Weitere Informationen über die „Casoni“ (die alten Fischerhütten) und die Bauernhäuser	Seite 29
Tour 3	Seite 30
Weitere Informationen über die Küche im Gebiet des Basso Piave	Seite 37
Tour 4	Seite 39
Partnerbetriebe	Seite 49
Weitere Informationen	Seite 63