

# Le concimazioni negli orti del litorale veneziano

Il recupero di rifiuti per la concimazione è un'antica tradizione nelle colture delle isole della laguna di Venezia

**Loriano Ballarin**

Il litorale veneziano, nella fascia compresa tra le foci di Adige e Piave, ha sempre rappresentato un importante centro di produzione agricola, utile al sostentamento di una città importante quale è, e fu ancor più nel passato, Venezia. Non va infatti dimenticato che tutto il litorale era intensamente (e lo è ancora in alcune aree residue, quali le Vignole e Sant'Erasmus) coltivato a ortaggi, dei quali veniva quotidianamente rifornita la città. Fino all'ultimo dopoguerra, non era raro imbattersi, navigando in laguna, in *bragozzetti* o *topi* condotti a remi da muscolosi ortolani e ortolane che, dai remoti orti del litorale, si portavano a Venezia a vendere i prodotti della loro terra o tornavano alle proprie case dopo aver svuotato le loro barche in *albaria* (così era ed è chiamato il mercato ortofrutticolo di Venezia).

Quello di ortolano era, assieme alla pesca, uno dei mestieri più diffusi tra le comunità del litorale e gli addetti erano, un tempo, raccolti nelle varie *scuole* o *confraternite* che curavano gli interessi e i rapporti corporativi.

A San Pietro in Volta l'orto era formato, secondo una tradizione diffusa in tutto il litorale, da una

serie di *pèsse*, ossia di aiole di terreno vangato (a mano!), larghe 2,5-3 metri e lunghe 10-15 m, rialzate di 10-15 cm sui *finali* (camminamenti di terra battuta larghi circa 50 cm), orientate secondo l'asse Est-Ovest. D'inverno e in primavera le *pèsse* erano protette dalla gelida bora da *paré* (ripari) di *grasiòle* o *grisiòle* (graticci di canne palustri) disposti lungo il lato settentrionale (quello battuto dalla bora).

Ogni orto aveva un suo *ca-sòn*, costruzione in mattoni o legno dove riporre gli attrezzi e i

rotoli di *grasiòle* non in uso (queste venivano anche usate per coprire le *pèsse* e proteggere dal cocente sole estivo i germogli degli ortaggi o dal becco dei passerii i semi sparsi sul terreno).

Ogni orto aveva poi un suo pozzo dove attingere l'acqua necessaria a irrigare le colture (la falda acquifera è alquanto superficiale lungo il litorale), un *canevèro* (canneto di *Arundo donax*) contiguo ove poter reperire le canne utili a creare sostegni per piante e *paré*, e un filare di *tamaris* (tamerici) lungo il con-



Gli orti dell'isola di Pellestrina attorno al 1950



Ortolani di Pellestrina (stampe settecentesche di Teodoro Viero)

fine settentrionale che aveva il duplice scopo di smorzare l'impeto delle bore invernali e primaverili e di fornire *vénchi* (vimini) per sostenere piante quali piselli e fagioli e per legare i tralci della vite. La *vida* (vite) era una presenza costante negli orti: vi si coltivavano uve precoci, quali *lurlàna* e *gargànega*, dalle quali si ottenevano vinelli leggeri per il consumo familiare.

Il ciclo annuale delle coltivazioni rispecchiava, in generale, il seguente schema:

**INVERNO:** nei primi mesi si raccoglievano *càuli* (cavolfiori), *bròcoli*, *radicio*, *verse*; in febbraio si iniziava la semina di *salatìna da tåglo*, *ravanèt*, *bist* (piselli), *garòte* (carote), *siòle* (cipolle), *erbéte* (bietole rosse) e si mettevano a dimora i *cardi*, ossia i nuovi polmoni originati dal rizoma sotterraneo delle *articiochère* (carcofaie), protetti - in questa prima fase - da una *mòta* (rialzo) di terra. Si potavano le viti e si prepa-

ravano i *vénchi* per i *bist*, che venivano resi elastici tenendoli immersi per diversi giorni in acqua.

**PRIMAVERA:** si seminavano fave, *pissidi* (ceci), fagioli (rigorosamente con l'occhio), *tegolìne* (fagiolini), pomodori, *capùssi* (cavoli cappucci), *melansàne*, *pevaròni*, patate. Si iniziava a tagliare la *salatìna*; si trapiantava la *salata capùssa* e *romàna*. Verso la fine della stagione si raccoglievano *bist* e insalata.

**ESTATE:** era la stagione della raccolta e, verso la fine, della vendemmia. Praticamente ogni giorno le barche cariche di ortaggi portavano il loro carico al mercato di Venezia.

**AUTUNNO:** si seminavano *càuli*, *bròcoli*, *verse*, *radicio* per l'inverno. Era la stagione della concimazione.

A questo proposito va ricordato che, stante la scarsità di stallatico nei litorali, dove gli animali d'al-

levamento erano assai pochi, da tempi remoti e fino all'immediato dopoguerra, gli ortolani concimavano i loro terreni con le immondizie della città di Venezia che, in autunno, venivano portate ai litorali con convogli di *peàte* (barche da carico, comuni un tempo in laguna, larghe circa 3 metri e lunghe fino a 15), trainate da un rimorchiatore, piene del "prezioso" carico. Lo scarico delle *scoàsse* dalle *peàte* impegnava duramente per più giorni gli ortolani che, dall'alba al tramonto e con *baile* e *carìola*, portavano le *scoàsse* dalla riva lagunare, dove venivano ormeggiate le *peàte*, agli orti verso il mare. Ciascuna *peàta* poteva caricare fino a 10 tonnellate di *scoàsse* che venivano distribuite sugli orti nelle proporzioni di circa 50 tonnellate all'ettaro. Non era comunque raro che tale modesto concime venisse integrato con quanto scartato dai pescatori durante la pulizia delle reti: alghe, granchi pestati, pesce non smerciabile (spesso perché pescato in quantità eccessiva in tempi nei quali non esisteva alcuna possibilità di refrigerazione).

(ballarin@mail.bio.unipd.it) ▲

