



**Sofia Milanovic**  
di anni 11  
di Angiari (Vr)



In collaborazione  
con HUMANITAS ACT  
di Legnago (Vr)

**Il lavoro una volta non era retribuito come adesso. Lavoravi una giornata intera e magari avevi due litri di olio. Potevi anche non prendere niente se veniva la siccità**



**La Wigwam  
Local Community  
Risorgive Veronesi  
Italy**

## LA RINATURALIZZAZIONE DELLE 11 CAVE DI ITALO E TERESINA

*Come, partendo da un grande amore per la terra e da una sensibilità verso la salvaguardia dell'ambiente, si possa ricreare la natura*

**M**i chiamo Sofia Milanovic, ho 11 anni e frequento la classe IA della Scuola Secondaria di I grado di Roverchiara. Da un paio d'anni il nostro Istituto partecipa ad un progetto di Cittadinanza Attiva per dare identità ad un Ecomuseo dedicato alla bonifica e alle tradizioni locali della Pianura Veronese e quest'anno contribuiremo alla sua mappa di comunità intervistando alcuni suoi testimoni e custodi. Io ho incontrato il signor Italo

Pellini e la mamma Teresina Rancan, testimoni di due generazioni accomunate dall'attenzione ad un uso sostenibile e alla rinaturalizzazione del territorio di loro proprietà, un'area di diciotto ettari all'interno della quale sono presenti undici cave.

**Sofia: dove si trova la vostra proprietà?**

**Italo:** questa è una mappa, un po' sciupata dal tempo, per capire dove abita mia mamma. La nostra proprietà si trova oltre la scuola,

tra i Comuni di Roverchiara e Ronco all'Adige.

**Sofia: la vostra famiglia, dunque è originaria di Roverchiara?**

**Italo:** no, la mia mamma non è originaria di Roverchiara. E' nata il 20/08/1937 a Ronco all'Adige e fa parte di una famiglia di otto fratelli. Lì è vissuta per dodici anni; successivamente a Cologna Veneta ha frequentato le Scuole Medie, la sua famiglia aveva un'azienda agricola. Coltivavano erba me-



### LA RINATURALIZZAZIONE DI 11 EX CAVE

La storia di Italo Pellini e la mamma Teresina Rancan, testimoni di due generazioni accomunate dall'attenzione ad un uso sostenibile e alla rinaturalizzazione del territorio di loro proprietà



dica, tabacco, mais, frumento, barbabietole. Si trattava di un'agricoltura non meccanizzata, ma manuale, tutta la famiglia contribuiva a seminare, raccogliere, spostare i prodotti... per esempio mamma, spiega come si raccoglievano una volta le barbabietole.

**Sig.ra Teresina:** con il forchetto si andava giù; poi si tirava su e a mano si tagliava.

**Sofia:** *cos'era il forchetto?*

**Sig.ra Teresina:** un forchettone gigante con cui bucavi la terra. Il lavoro una volta non era retribuito come adesso. Lavoravi una giornata intera e magari avevi due litri di olio.. Potevi anche non prendere niente se veniva la siccità. Poi hanno inventato il sistema di irrigazione, altrimenti con 8/10 quintali di barbabietole non c'era resa.

**Italo:** con il tempo i suoi fratelli maschi hanno studiato e si sono anche laureati; invece le femmine no, dal momento che per andare a scuola bisognava pagare, perché il Liceo era paritario..veniva a costare troppo.. Intanto Teresina è cresciuta ed ha conosciuto suo marito, alla Sagra di Ronco all'Adige e, dopo il matrimonio, è venuta ad abitare a Roverchiara. Il papà, Pellini Giovanni, era di Roverchiara e qui ha avuto modo di vedere la trasformazione di un'area del paese, a seguito della necessità di argilla per il funzionamento delle fornaci, molto diffuse in zona.

**Sofia:** *come è cambiato il territorio con l'escavazione dell'argilla? Come sono nate le cave?*

**Italo:** mia mamma ha vissuto in prima persona le escavazioni di argilla. Le cave le hanno scavate proprio per recuperare l'argilla necessaria per fare i mattoni. Una volta, questa zona era piena di fornaci. Con il boom edilizio, negli anni 70 si era diffusa questa attività.

**Teresina:** Italo era appena nato, quando abbiamo concesso una parte della proprietà per lo sfruttamento dell'argilla. Quindi abbiamo delimitato la zona adiacente alla casa con un recinto, in modo che i nostri figli non potessero uscire, perché passavano i camion, e altri i mezzi pesanti.

**Sofia:** *da dove passavano?*

**Teresina:** dal cancello di ingresso. Una volta Italo si è buttato fuori dalla finestra per scappare; c'era l'inferriata, ma lui si è buttato lo stesso, era alla disperazione!

**Sofia:** *il territorio delle cave quindi era di vostra proprietà?*

**Teresina:** sì, c'era una licenza, abbiamo venduto l'argilla in loco, i proprietari delle fornaci si arrangiavano nell'escavazione, in cambio di un contributo ovviamente. Anziché raccogliere mais raccoglievano l'argilla. Ovviamente si doveva pagare allo stato una tassa.

**Sofia:** *come erano coltivati questi terreni prima della realizzazione*

*delle cave?*

**Italo:** prima che venissero fatte le cave, questi terreni venivano coltivati con un metodo di coltura che non c'è più adesso. Si coltivavano mele, pere, viti e c'erano alberi che non sono come quelli di oggi, puliti, allineati in modo ordinato. Un tempo la disposizione delle piante era libera; un frutteto era fatto per durare anche 50 anni, l'albero una volta era un patrimonio. Anche le mele erano più belle.

**Sofia:** *come avveniva la raccolta della frutta?*

**Italo:** i frutti si raccoglievano con gli scaloni, scale molto lunghe, non come adesso, che bisogna che gli alberi siano piccoli. Si usavano sca-



*L'albero dimenticato*



*Le ex cave ora laghetti romantici*

loni alti sei metri. Salivi con la cesta, ti sedevi in mezzo ai rami e raccoglievi la frutta.

**Sofia:** *quando è stato fatto l'accordo per l'escavazione la vostra vita è cambiata? Sparivano alberi, verde, per portare via l'argilla. C'era il timore che si stesse rovinando, distruggendo il territorio? Ci sono state reazioni negative a questo lavoro di escavazione?*

**Italo:** no perché noi eravamo al confine tra i Comuni di Roverchiara e Ronco all'Adige, e, soprattutto a Ronco c'erano moltissime cave e lì questo cambiamento era ormai una cosa normale. L'economia si fondava essenzialmente sulle cave. Si escavava l'argilla in tutte le proprietà distribuite sul territorio e veniva portata nelle fornaci, dove si lavorava e si trasformava in mattoni. La prima cava è stata fatta a Roverchiara e poi si è iniziato a scavare a Ronco all'Adige, in base alle concessioni.

**Sofia:** *per quanto tempo è durata questa attività? E successivamente come sono state utilizzate le cave?*

**Italo:** sicuramente più di 10 anni, diciamo fra 10 e 20 anni. All'epoca non c'era il concetto di recupero ambientale ma c'era il concetto di "produttività del bene residuo". Si doveva quindi fare lo scavo in modo da rendere produttivo il bene che

veniva scavato. Ecco la ragione per cui, le cave rimaste dopo l'estrazione dell'argilla sono state utilizzate come allevamenti di pesce, rispondevano all'obbligo di dare una riconversione produttiva al bene che era stato modificato.

**Sofia:** *come sono stati realizzati questi allevamenti?*

**Italo:** le cave sono state messe in comunicazione in modo da far passare l'acqua da un laghetto all'altro.

**Sofia:** *quanto erano profonde le cave?*

**Italo:** da un metro a quattro metri, in base alla quantità di argilla che era stata estratta. Veniva prelevata solo l'argilla, non la sabbia, Quando si arrivava al terreno sabbioso, l'estrazione si fermava.

**Sofia:** *era importante il ricambio dell'acqua per gli allevamenti di pesce?*

**Italo:** con l'acqua di sorgente o filtrata il pesce veniva "dolce", di qualità. Dove non c'è un corretto filtraggio dell'acqua si diceva che il pesce sa "di cora", di fango.

**Sofia:** *per quanto tempo la vostra famiglia ha gestito gli allevamenti di pesce?*

**Italo:** nel 1990 è morto il papà. La mamma ha portato avanti gli alleva-

menti di pesce gatto, *Ameiurus melas*, carpe, branzini, principalmente pesce gatto. Un laghetto produceva anche 30/40 quintali di pesce. A mezzanotte la mamma doveva accendere il generatore per i pesci, per il filtraggio dell'acqua, altrimenti morivano. Avevamo fatto un impianto un po' più moderno, con ossigenatori che funzionavano fino alle sei del mattino. Poi si dovevano spegnere, perché con il sole l'ossigenazione riprendeva autonomamente. La mamma aveva paura, ma usciva lo stesso, era un lavoro di sacrificio e impegno costante.

**Nel frattempo, oltre all'abitazione, nella nostra proprietà c'erano gli inceneritori di tabacco, che venivano utilizzati per essiccare il tabacco. Inoltre avevamo una stalla con mucche da latte, rifornivamo un'azienda di Isola Rizza, Biivetti, che veniva a raccogliere il latte alle cinque di mattina, avevamo circa trenta mucche. In campagna si lavorava dalle sei della mattina alle otto di sera. Dopo la morte di mio padre le mucche sono state vendute. Non si poteva più produrre latte perché dalla Comunità europea era stato istituito un regime di quota latte per cui per produrre il latte non bastava avere stalla e terreni, ma dovevi avere anche delle quote della Comunità europea e per avere le quote dovevi avere parecchi terreni in affitto.**

Noi non potevamo più fare quella attività, anche per un discorso normativo, per cui abbiamo dovuto smettere di produrre latte. Come la nostra, anche altre stalle piccole del paese sono state chiuse nell'arco di quattro anni ed è stato un peccato, perché comunque quella micro-economia, che dava ai residenti lo stimolo per abitare questo territorio, è stata infranta. Successivamente il nostro Governo ha fatto un accordo con la Francia per il rifornimento di latte, perché costava meno, ed è arrivata la seconda crisi.

**Sofia:** *per quale ragione avete smesso con l'allevamento del pesce?*

**Italo:** a causa di una virosi. Un virus ha iniziato ad uccidere i pesci gatti.

Crescevano fino ad un etto e mezzo e poi venivano a galla e nel giro di due/tre giorni morivano. Abbiamo seppellito un oceano di pesce, è stata una disfatta, un'epidemia sanitaria che nessuno ha mai rimborsato o riconosciuto agli agricoltori, perché comunque era un tipo di attività marginale e non era codificata a livello normativo. Non era previsto alcun tipo di incentivo o di aiuto per cui tutti hanno subito, senza rimedio, questo tracollo. Si sono verificati molti fallimenti di imprese della zona negli anni 96-97. Probabilmente il virus era trasportato dagli uccelli.

**Sofia: come avete affrontato questa epidemia? Avete pensato alla possibilità di riprendere l'attività?**

**Italo:** riprendere significava svuotare i laghetti, dare la calce che sanificava, rimettere nuovo pesce con il rischio che si ammalasse di nuovo. Oggi, a distanza di 25 anni, si sta parlando di creare un pesce gatto resistente, ancora allevabile. Ci sono pochissimi allevatori di pesce gatto. Per colpa di questo virus il pesce muore ancora. Abbiamo provato con un allevamento estensivo, ma non era redditizio, perché il pesce veniva dall'estero.

**Sofia: come avete pensato di riutilizzare, quindi, il territorio delle cave?**

**Italo:** essendomi diplomato come Geometra, la mamma mi ha consigliato di cambiare attività. Io e mia sorella siamo andati a lavorare altrove, ma una cosa che abbiamo sempre avuto a cuore è stata la tutela dell'ambiente. Nonostante le sfortunate esperienze vissute dalla nostra famiglia e a dispetto di chi ci diceva che quell'ambiente era un disturbo, noi abbiamo ragionato diversamente. Eravamo interessati ad una riqualificazione dell'ambiente delle cave.

**Sofia: come siete passati dall'idea alla sua attuazione?**

**Italo:** mia madre era ancora coltivatrice indiretta ed è venuto fuori un bando relativo alle aree agricole, che dava la possibilità di conservare le aree umide. Abbiamo aderito a

questo bando per mantenere l'ambiente.

**Sofia: come avete ripopolato l'ambiente? Con quali tipologie di alberi?**

**Italo:** abbiamo creato undici km di siepi. In primis sono state piantate mele e pere cotogne, perché sono piante resilienti con un apparato molto forte e servono per mantenere intatte le sponde. Un problema delle aree umide è la gestione delle sponde, perché con l'acqua che sale e scende le rive delle cave tendono a cedere. Le piante di mele e pere cotogne le tengono salde. La frutta che producevamo andava in Germania, dove era utilizzata per i distillati. Oltre alle piante da frutto, un arbusto che caratterizza questa area è la sanguinella, arbusto autoctono, perché si diffondano queste siepi ci vogliono minimo venti anni. I rametti di queste piante sono tutti rossi.

**Abbiamo piantato poi salici, indicatori biologici che stanno dove c'è umidità, abbiamo un rovere che ha più di due secoli, gli spinari, (che non vanno abbracciati!), in italiano acacie, Un tempo i fiori delle acacie venivano fritti in padella. Ci sono**

**poi noci, olmi. Ogni sentiero, o stradella, porta il nome di un tipo di pianta: stradella dei salgari e delle acacie, stradella delle robinie, dei gelsi, le foglie di questi ultimi si davano da mangiare ai bachi da seta. E' un'oasi di biodiversità!**

**Sofia: come si alimenta e si mantiene questa biodiversità?**

**Italo:** la differenziazione delle specie viene da sé. Piano piano sono arrivate anche varie specie di uccelli, provenienti da qualsiasi Paese. Si è creato l'ambiente giusto per accogliere una grande varietà di animali. Abbiamo curato anche le strutture che collegano tra di loro le cave, cioè i laghetti: ponti di mattoni tra scoli e fossati. E negli scoli ogni tanto si trovano le *aolette*, pesci piccolissimi e buonissimi presenti in abbondanza ■

© Riproduzione riservata

