



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPITRXXX



**Giliola Dalla Libera**  
Wigwam Correspondent  
Saccisica Loc. Community

# LE DUE IDROVORE CHE TENGONO ALL'ASCIUTTO MEZZO VENETO

*L'evoluzione del sistema idraulico dei "polder" del Veneto, i macchinari d'epoca e quelli moderni a Codevigo e a Civè di Correzzola*

**A pochi km dall'Idrovora di Santa Margherita, ce n'è un'altra nel paese di Civè, una frazione di Correzzola sempre in provincia di Padova. E' l'idrovora di San Silvestro gestita da Consorzio di Bonifica Adige Euganeo**

**D**efinita il "punto in cui la terra si mescola con l'acqua" la Saccisica ben si identifica con il suo elemento che più la caratterizza: l'acqua.

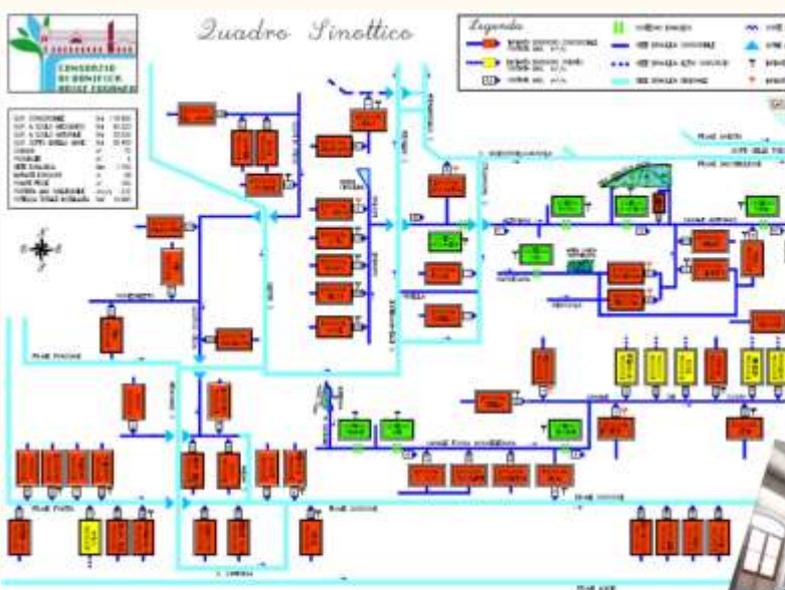
Il continuo intreccio di canali, fiumicelli, brentelle e corsi d'acqua disegnano una maglia fitta in questo territorio pianeggiante che si protrae verso la laguna

e il mare. L'elemento acqua in passato non aveva questa rievocazione idilliaca, anzi rappresentava una grande difficoltà di gestione e a volte di sottomissione per le persone ad una forza così difficilmente domabile.

**Essendo il territorio sotto il livello del mare in alcuni punti anche di più di 2 metri e mezzo, è chiaro che l'assenza**

**di una gestione idrica porti inevitabilmente a ridisegnare quest'area come lo era nei secoli scorsi.**

La Sesta Presa della Repubblica Serenissima, l'area compresa tra i fiumi Brenta e Bacchiglione, oggi gestita dal Consorzio di Bonifica Brenta-Bacchiglione, ha una storia che risale al 1500 con tutta una serie di interventi fatti per



## IDROVORE DI SANTA MARGHERITA E DI SAN SILVESTRO



**La Comunità Locale  
Wigwam  
della Saccisica**

# LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM SACCISICA

deviare il letto del fiume Brenta che a causa di esondazioni causava allagamenti e insabbiamenti nelle campagne. Si arriva al 1896 anno in cui questo fiume viene definitivamente estromesso dalla laguna e torna a sfociare a Brondolo. Sarà però la grande alluvione del settembre 1882 a rendere improcrastinabile l'avvio di nuovi e importanti lavori ottenendo il finanziamento per realizzare il primo intervento radicale. Il luogo individuato che fungerà da imbuto per i comuni di Piove di Sacco, Arzergrande, Pontelongo, Correzzola e Codevigo sarà Santa Margherita.

**Ecco che nel 1888 il primo impianto costituito da una ruota "a schiaffo" del diametro di 11 metri con 30 pale larghe 2,80 metri iniziò a funzionare. La definizione "a schiaffo" si riferisce al senso di rotazione che risulta essere al contrario di quella del mulino e che aveva il compito di sollevare l'acqua con un dislivello di 2,20 metri spinta da un motore a vapore. Ancora presente nel sito dell'Idrovora la ex Carbo-**



**naia ora sala museo e accoglienza e la torre adibita a canna fumaria in pietra rossa, che per motivi di sicurezza è stata abbassata.**

Molto ad effetto è il video in bianco e nero che viene proposto ai visitatori che con un balzo nel passato, fa rivivere e rivedere la ruota in funzione nei primi anni del '900. Nel 1936 la ruota viene demolita e sostituita da pompe centrifughe della ditta Franco Tosi di Legnano azionate da motori diesel. Da qui un continuo ammodernamento degli

impianti sia per il numero di pompe che per la potenza. Arriviamo ad oggi che l'impianto, come gli altri dei vari Consorzi di Bonifica, è completamente automatizzato e telecomandato. Una visita ne vale davvero la pena: un sito molto ben tenuto, con una sala che raccoglie vari attrezzi usati nel passato, foto dell'alluvione del 1966, libri e mobili.

**A titolo dimostrativo c'è la possibilità di vedere in funzione l'impianto che i tecnici dell'Idrovora azionano facendo confluire l'acqua che si accumula nel canale proveniente dalla campagna verso un canale. Un'opera idraulica del Seicento ancora funzionante definita "botte a sifone" realizzata dalla Repubblica Serenissima, fa passare l'acqua sotto il Brenta e la farà sfociare in laguna.**

A pochi km dall'Idrovora di Santa Margherita, ce n'è un'altra nel paese di Civè, una frazione di Correzzola sempre in provincia di Padova. E' l'idrovora di San Silvestro gestita da Consorzio di Bonifica Adige Euganeo.





Questo consorzio gestisce un territorio molto ampio, che parte da Verona e arriva appunto a Civè, anche qui un imbuto dove vengono convogliate le acque di questo territorio.

Il primo impianto idrovoro fu edificato a metà dell'800 quando la famiglia di latifondisti milanese Melzi d'Eril, subentrò ai monaci benedettini di Correzzola dopo l'avvento di Napoleone. Sarà infatti la duchessa Melzi d'Eril a chiamare in soccorso l'Ing. Luigi Alfieri dopo un'alluvione molto estesa che aveva sommerso tutta l'a-



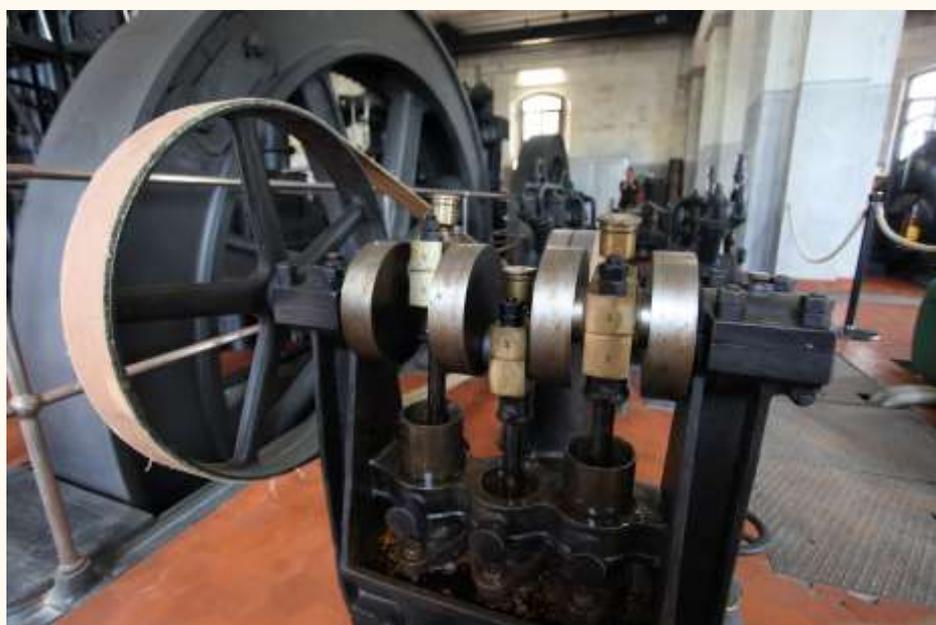
*Botte a sifone a Codevigo (Pd)*

**rea. E' qui che sarà collocata la prima macchina idrovora a vapore che consentiva il sollevamento meccanico delle acque.**

Successivamente l'impianto fu ampliato in vari momenti fino al 2005 per garantire il prosciugamento delle aree poste a più di 3 metri sotto il livello del mare e soggette all'abbassamento delle torbe, che per mineralizzazione naturale si abbassano di 2-3 cm all'anno.

Questo fenomeno è denominato subsidenza e caratterizza gran parte della nostra costa. Questo dislivello ben si nota osservando l'impianto dall'esterno in quanto è molto compatto e non troppo esteso: le acque nel canale prima dell'idrovora e quello successivo dopo l'idrovora.

**Se pensiamo, 3 metri sono davvero tanti e non a caso il tecnico del Consorzio che ci accompagna nella visita, ci ricorda che ogni giorno l'impianto è in funzione per regolare il flusso di acqua e che, se si dovesse spegnere, nel giro di pochi giorni, una vasta area sarebbe sommersa.**



Questo non può succedere accidentalmente vista la tecnologia e la sorveglianza umana che c'è all'impianto, ma è bene fare queste riflessioni specie quando ci arrivano le bollette da pagare dei consorzi. Non dimentichiamo la grande attenzione e gestione necessaria in questo territorio così fragile dal



punto di visto idrologico. Il tecnico ci faceva notare inoltre, gli equilibri dell'acqua. Non basta azionare un pulsante o una leva e l'acqua defluisce verso mare e tutto finisce lì. C'è anche il discorso delle maree da tener sotto controllo: in caso di alta marea bisogna aspettare e a volte, se piove molto e l'acqua nei canali sale, bisogna escogitare e attivare degli interventi alternativi. Questo per dire che di sicuro la tecnologia ha facilitato e aiutato per tutta una serie di attività e controlli che prima venivano effettuati dalle persone ma di certo la componente umana con l'esperienza e i protocolli di gestione non vengono soppiantate.

**Un'altra riflessione sta nella "velocità" con cui l'acqua che si riversa sul terreno (questo ma vale per tutti gli altri) arriva velocemente a valle: "scivola" veloce sulle strade asfaltate e sul cemento e il terreno impoverito la trattiene di meno. Direi una riflessione importante da fare!**

All'interno dell'impianto vecchio è stato realizzato un Museo della bonifica, oggetto appunto di visite di scolaresche e appassionati. Anche qui, nel canale che fa defluire l'acqua al mare, troviamo un'opera a "botte di sifone" risalente al 1600 che fa passare l'acqua sotto al Brenta. Nel Quadro Sinottico presente nel sito del Consorzio, sono mappate le altre strutture.

**Riporto dei dati presenti sempre nel sito del Consorzio: "la rete di scolo di competenza**



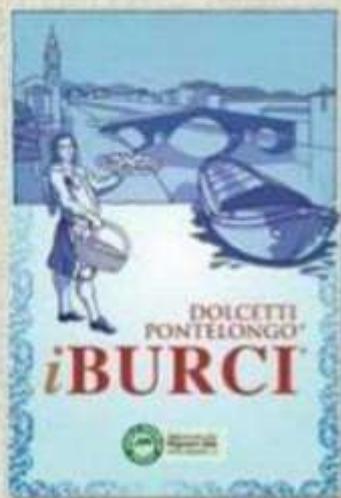
consorziale si estende per complessivi km 1.717 lungo i quali sono presenti 58 impianti idrovori di sollevamento, con 160 pompe installate con una portata totale di 272.390 mc/sec e una quantità d'acqua sollevata ed espulsa annualmente stimabile in oltre metri cubi 300.000.000".

Oggi possiamo tranquillamente visitare questi luoghi che puntellano i territori della Pianura Padana diciamo più costiera, con serenità, fascino e con la curiosità di vedere opere di ingegneria meccanica e architettonica. Spesso ci dimentichiamo il passato e la dura vita vissuta da chi ci ha abitato con vicissitudini raccontate e testimoniate.

**Conoscere il passato per capire il presente: il perché di tante scelte e di tanti interventi umani** ■

© Riproduzione riservata

# SOUVENIR GOLOSI DELLA SACCISICA



## La storia dei Burci di Pontelongo®

I contadini che conferivano barbabietole allo Zuccherificio di Pontelongo tornavano con due sottoprodotti: le polpe esauste per l'alimentazione del bestiame e il melasso, ingrediente povero per dolci locali come i pevarini e la smejassa.

## Il territorio

A Pontelongo (Pd), nella Saccisica, è ancora attivo il più antico zuccherificio d'Italia (1908). Un piccolo borgo sul fiume Bacchiglione sul quale navigavano i panciuti burci.

## Il prodotto è artigianale!

I Dolcetti, sono la rivisitazione dei tradizionali pevarini, con uso di melasso.

Le confezioni sono a vassoietto, da 500 e 1000 grammi.



## Nei piatti e nel menù

Ottimo dessert, ma anche nella prima colazione, nei coffee break e con il tè.

## Come si abbinano

Con caffè, orzo, tisane e tè. Il vino d'accompagnamento sarà un vino dolce e, per rimanere nella Saccisica, ben ci sta il Friularo Passito. Di bollicine, ottimo il Moscato Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG.



## La storia del Lardo della Saccisica®

Era il condimento delle popolazioni contadine e non solo, nelle regioni dove l'olio d'oliva era solo per i ricchi e l'industria dell'olio di semi ancora non esisteva. Il lardo era in ogni territorio, con varianti legate al tipo di maiale, alle spezie, al modo di stagionarlo.

## Il territorio

Il Lardo della Saccisica si è tornato a produrre nell'area tra i Colli Euganei e la Laguna Sud di Venezia, appunto denominata Saccisica, il territorio dei casoni, le case coi tetti di paglia.

## Il prodotto

Alto, un po' pancettato, roseo, profumato, tra le spezie domina la cannella.

## Nei piatti e nel menù

Se ne fanno degli ottimi crostini guarniti con pepe rosa, oppure si preparano risotti, battuti per minestre e minestrone, fondi per verdure cotte e arrostiti, sulla pizza.

## Come si usa

Si toglie dal sottovuoto, si leva la cotica da tenere per il minestrone, lo si mette in freezer in un sacchetto apposito, lo si affetta da congelato. Le fette saranno sottilissime e la parte non protetta dal sale non si irrancidirà.

