

# Maestri del Lavoro

## di Belluno



Periodico del Consolato Provinciale di Belluno

grafica AER41

sito nazionale: [www.maestrilavoro.it](http://www.maestrilavoro.it)

Anno 2015 n. 1



*Cari colleghi,*

*nell'augurare a Voi e alle Vs. famiglie un 2015 di salute e serenità, desidero sottolineare come l'anno trascorso sia stato particolarmente intenso di attività ed impegni istituzionali come verificherete dal contenuto di questo nostro periodico giunto ormai alla quarta edizione. È stato l'anno in cui il Consolato di Belluno ha raggiunto i 55 anni dalla sua fondazione avvenuta il 15 febbraio 1959 da parte di pochi Maestri che nominarono Amerigo Piazza di Belluno primo Console.*

*A luglio abbiamo festeggiato il più anziano Maestro del Lavoro, il Sig. Angelo Palazzin e la sua veneranda età di 93 anni. Palazzin è stato Console dal 1992 al 1999, mio predecessore, il cui impegno abbiamo riconosciuto nel 2000 deliberando la sua nomina a Console Emerito.*

*Altri tre colleghi nel 2014 hanno superato la soglia dei 90 anni: Zobot Adelio (92)- Celli Valerio e Gesiot Franco (90).*

*Il nuovo anno, oltre al programma di attività socio-culturali, vede la ns. sede trasferirsi dalla Villa Doglioni, dove siamo stati ospitati fin dal 2000, al dirimpetto Palazzo Alpago sempre su gentile disponibilità da parte della Confindustria Belluno Dolomiti.*

*Scadrà anche il mandato del Consiglio Provinciale dei Maestri del Lavoro, oltre a quello regionale e nazionale.*

*Ringrazio tutti i colleghi che a vario titolo hanno contribuito alla gestione del sodalizio ed alla diffusione nella società civile dei nostri valori morali.*

Il Console Edda Collazuol



## 1° maggio 2014 - cinque nuovi Maestri del Lavoro in Provincia di Belluno



*Venezia: Vengono decorati con la Medaglia al Merito del Lavoro 5 nuovi Maestri del Lavoro della provincia di Belluno. Raggiungono così la già numerosa schiera di decorati del nostro Consolato che conta oggi 140 iscritti.*

*A loro le nostre rinnovate congratulazioni.*

**Callegari Paolo**

ACC Compressor S.p.a. - Pordenone

**Centelleghes Roberto**

Luxottica S.r.l. - Agordo

**Dal Canton Livio**

Luxottica S.r.l. - Pederobba

**De Pra Graziella**

Confcommercio - Belluno

**Mione Luigina**

De Rigo Vision S.p.a. - Longarone

## I Maestri del Lavoro nelle scuole

Dopo l'ottimo riscontro conseguito lo scorso anno (vedi tabella a lato) continua l'attività dei Maestri del Lavoro anche per l'anno scolastico 2014 -2015 con le seguenti proposte:

- ◆ *Acqua ed energia elettrica* a cura di Luigi Rivis e Giuseppe Colferai
- ◆ *L'occhiale* a cura di Emilio Da Deppo
- ◆ *Il fascino del violino* a cura di Atto Rinaldo
- ◆ *Legno, dal bosco all'uso* a cura di Girolamo Collarin e Mario Sponga
- ◆ *Trasporti a fune* a cura di Leo Olivotto
- ◆ *Dalla scuola al mondo del lavoro* a cura di Ferdi Viel

Lo spirito che anima questi interventi è quello di incuriosire i ragazzi spiegando loro come sono fatte le cose, come funzionano, con esempi e modelli, usando sempre un linguaggio semplice e alla loro portata. Un sentito ringraziamento al MdL Vittorio Cecchini che, per ragioni di forza maggiore, non potrà offrire i suoi interventi come negli anni scorsi.

Il coordinatore MdL G. Colferai

*Sintesi interventi effettuati nel corso dell'anno scolastico 2013-2014 presso alcune scuole della provincia di Belluno.*

Scuola	Elem.	Sup.	Tot.
n. Classi	35	1	36
n. Alunni	574	24	598
n. M.d.L.	8	(2)	8
Km/auto	955	58	1013

## Non è mai troppo tardi per cimentarsi in una nuova professione

*Se avessi potuto scegliere un'attività lavorativa, mi sarebbe piaciuto fare l'insegnante. Mi rincorre questo mancato desiderio che parzialmente sopisco con qualche occasione di stare in mezzo ai ragazzi.*

*Non a caso il mio volontariato nel Club Alpino Italiano (CAI) è sempre stato rivolto alle attività giovanili (riservate ai ragazzi tra i 7 e 17 anni) dove viene insegnato l'amore per la montagna ed il rispetto della natura oltre alla didattica propedeutica allo stare assieme, gestire le situazioni di criticità ed "imparare facendo".*

*Faccio parte del gruppo storico del progetto Montagna Amica e Sicura, che coinvolge anche il Soccorso Alpino e le Guide ed ho avuto l'opportunità di frequentare gli alunni delle Scuole Medie, dove*

*assieme a dei colleghi illustriamo le attività in ambiente montano, dalla preparazione dello zaino, all'alimentazione e sopra tutto alla sicurezza (da quest'anno formiamo anche i capi scout).*



*Con questa "vocazione" ho gradito l'iniziativa dei Maestri del Lavoro nel collaborare con la Scuola per trasmettere ai giovani il nostro sapere e l'esperienza di una vita lavorativa.*

*Avendo trascorso 36 anni nel mondo dell'occhialeria ho scelto l'argomento:*

**-Storia dell'occhiale e dell'occhialeria-**

*L'ultima lezione l'ho fatta alle scuole elementari di Zoldo Alto lo scorso mese di ottobre con grande soddisfazione per l'allegria creatasi con i più giovani ai quali interessava indossare i prototipi di occhiali del secolo scorso che porto in visione e farsi fotografare in pose da sfilata, mentre i ragazzi di quinta si sono dimostrati interessati anche all'aspetto storico/sociale dell'occhialeria bellunese. Il bilancio è positivo perché mi sento gratificato dal ricevere molto più di quanto possa dare ed anche perché realizzo di essere insegnante "dentro".*



MdL Emilio Da Deppo

## PROGRAMMA ATTIVITA' SOCIO-CULTURALI ANNO 2015 \*

- ◆ marzo Visita all'Accademia Maestri Cioccolatieri Italiani di Mirco Della Vecchia di Sospirolo
- ◆ aprile Incontro del Consiglio con i Maestri del Lavoro che saranno decorati il 1° maggio 2015
- ◆ maggio 1 Cerimonia a Venezia per la consegna delle "Stelle al Merito del Lavoro"
- ◆ maggio Visita alla Giorgio Fedon & Figli Spa di Pieve d'Alpago
- ◆ luglio Visita al Museo Etnografico "Algodnei" di Dosoledo
- ◆ ottobre Assemblea conviviale 2015 in Cadore
- ◆ novembre Pomeriggio con il Circolo Ricreativo dei Vigili del Fuoco di Belluno
- ◆ dicembre Incontro per lo scambio degli auguri

\* Al programma di massima seguiranno puntuali comunicazioni con date e logistica di ogni evento

# L'Assemblea Annuale 2014

È cadenza istituzionale l'assemblea d'autunno, tempo di consuntivo ma anche opportunità per condividere lo scopo della nostra associazione e per accogliere i nuovi Maestri nella famiglia che ha ormai raggiunto i 140 iscritti. Quest'anno la riunione è avvenuta a Mas di Sedico presso il ristorante Villa Clizia. Settanta i partecipanti, la cui giornata è iniziata alle 10,30 con la Santa Messa celebrata da don Alberto Ganz nella stupenda chiesa di Santa Maria del Cammino.

Eretta nel 2006 la chiesa esprime le moderne tecniche costruttive, con splendide vetrate a tema religioso e capriate in legno lamellare multistrato.

Simbolica la sua posizione a cavallo dei comuni di Belluno, Sedico e Sospirolo e porta d'accesso alla Val Cordevole.

In altri tempi avrebbe rappresentato un luogo di preghiera prima di affrontare le asperità del territorio oppure di ringraziamento per la ritrovata fertile pianura che si apre sulla valle del Piave.

Al convivio seguito presso il ristorante, abbiamo avuto la gradita

presenza del Console regionale Dott. Renzo Pravisano, del Sindaco di Sedico Architetto Stefano Deon, dell'Architetto Oscar De Bona affezionato sostenitore del nostro gruppo e Presidente della Associazione Bellunesi nel Mondo e da don Alberto.

Il nostro Console Edda Collazuol e la tesoriera Elisa Giovanna Zoldan hanno illustrato sia l'attività svolta che la rendicontazione economica.

Al collega Conedera Enrico di Agordo è stata poi consegnata la pergamena ed il distintivo per il venticinquennale dal riconoscimento di Maestro del Lavoro.

Il ricercato menù e l'accattivante atmosfera hanno suggellato una giornata di piacevole socializzazione nello spirito e nella sobrietà sia dei Maestri del Lavoro che dei loro famigliari.

*Excelsior*

*MdL Emilio Da Deppo*



6 ottobre 2014 - Il Console provinciale Edda Collazuol relaziona gli intervenuti sulla attività del Consolato. Presenziano l'incontro il Sindaco di Sedico, Architetto Stefano Deon, il Console regionale dott. Renzo Pravisano, l'Architetto Oscar De Bona, affezionato sostenitore del nostro gruppo e don Alberto Ganz.



I partecipanti l'assemblea annuale posano davanti alla stupenda chiesa di Mas che don Alberto Ganz ha illustrato con minuzia di particolari durante la visita effettuata dopo la S.<sup>ta</sup> Messa.

foto AER41

# VISITA ALLA LATTEBUSCHE

La prima visita ad un'azienda nel 2014 l'abbiamo effettuata venerdì 7 marzo alla Lattebusche di Cesiomaggiore.

L'interesse per questa realtà, fiore all'occhiello del settore primario della nostra provincia è stato confortato dalla partecipazione di ben 65 persone tra Maestri del lavoro e loro famigliari. Un record. Siamo stati accolti dal Sig. Giovanni Dolif e

dal Dottor Antonio Bortoli entrambi nostri colleghi, e quest'ultimo nella veste di attuale direttore generale dell'azienda ci ha intrattenuti per oltre un ora illustrandone il percorso dalla fondazione nel 1954 come Latteria della vallata feltrina, alla realtà odierna di azienda leader del settore nel Triveneto.

Nei suoi quattro stabilimenti vengono lavorati annualmente 107 milioni di litri di latte, cifra impressionante, e nello stabilimento di Busche il latte proviene per il 50% dai comuni del Parco Nazionale delle Dolomiti bellunesi, creando un indotto economico consistente.

Oltretutto la formula remunerativa che deriva dalla forma associata in cooperativa permette di pagare il latte al produttore mediante 0,54 euro/litro contro una media veneta di 0,42, quindi circa un 28% in più. Certamente l'aver puntato sulla qualità ed innovazione, sono le basi da cui provengono condizioni di una più equa distribuzione dei benefici, modello che sarebbe auspicabile fosse applicato su larga scala nelle attività produttive.

Quando nel 1974 l'azienda brevettò la formula del formaggio Piave, con lungimiranza gettò le basi per una certezza produttiva in una nicchia di mercato, con margini operativi di sicurezza. Credo che i 207 dipendenti possano operare con serenità



nella certezza del posto di lavoro, primaria preoccupazione dei nostri giorni.

All'illustrazione è seguita la visita allo stabilimento, in un contesto igienico di massima severità e con un livello di automazione pressoché totale. Accantonata la visione romantica delle latterie dei nostri paesi, dove la sapienza dell'uomo accompagnava il formarsi quasi per magia di burro, formaggi e ricotte permeando l'ambiente di odori e sapori, ci si immerge in una catena di montaggio come un qualsiasi oggetto industriale e non si vede né il fuoco né il latte. Tutto scorre, si compone, si trasforma dentro cilindri d'acciaio a forma di silos o grandi caldaie.

E come per incanto appaiono le forme di formaggio che si rincorrono su nastri trasportatori, per essere salate, lavate e spazzolate automa-

ticamente e quindi riposte in grandi magazzini per la stagionatura in atmosfera programmata, sia per umidità che temperatura.

Ci sono ben 240.000 forme stoccate in attesa di raggiungere le tavole dei consumatori (il 35% del prodotto viene esportato). Un importante strumento di vendita e promozione è stata l'istituzione della catena dei Bar Bianco, attraverso la quale si ottiene il 10% del fatturato con il contatto annuo di circa un milione di persone; ed è al Bar Bianco che la nostra visita si è conclusa, con uno spuntino di prodotti caseari offerti dalla direzione della Lattebusche.

Soddisfatti e credo anche orgogliosi di questa realtà bellunese stiamo già pregustando la prossima visita che sarà al Prosciuttificio Dok Dall'Ava ed alla Cantina Bidoli a San Daniele del Friuli.

 Mdl Emilio Da Deppo



*Il benvenuto della direzione*

Foto G. Colferai

# San Daniele del Friuli



L'interesse per le gite a tema enogastronomico è una costante molto apprezzata dai Maestri del Lavoro.

Così dopo la giornata alla Lattebusche di marzo, con partecipazione molto nutrita, venerdì 23 maggio si è ripetuta la scelta vincente con la visita ad una cantina ed un prosciuttificio in terra friulana, nei dintorni di San Daniele del Friuli.

I 50 partecipanti suddivisi in due pulman, alle 9,30 erano già ai cancelli della Cantina dei Fratelli Bidoli di Rive di Arcano, dove da una ex fornace per mattoni è stata ricavata una moderna azienda sotto l'aspetto tecnologico, mantenendo però il sapore della tradizione con le lunghe file di botti per invecchiare il vino in gallerie dal perfetto clima naturale.

L'azienda risale al 1924 ed è alla terza generazione con la gestione dei fratelli Arrigo e Margherita Bidoli.

Due milioni sono le bottiglie vendute in un anno, di cui il 70% viene esportato con forte presenza nel mercato statunitense, in particolare con il Pinot Grigio ed il Sauvignon.

L'uva viene acquistata da vari produttori, previo costante verifica del processo di maturazione, nell'area delle Grave del Friuli, territorio con spiccata caratteristica dovuta alla presenza di un suolo ghiaioso.

Un moderno impianto in grado di imbotigliare 3.000 pezzi ora è supportato da una decina di enormi silos in acciaio contenenti ciascuno 5/6000 litri di vino.

Gratificati da alcuni assaggi di proscioco, ci siamo poi trasferiti a San Daniele per visitare il prosciuttificio Dok Dall'A-

va. Modernissima struttura dotata di un ristorante al piano terra, con annesso negozio per la vendita di vari prodotti aziendali, è una delle realtà più dinamiche fra le circa 30 aziende che operano a San Daniele.

Non lavorano maiali propri, ma cosce già pronte (circa 25.000 l'anno) che arrivano dalla zona di Mantova e pianura padana.

Un tempo era il clima di San Daniele molto ricercato per la stagionatura dei prosciutti (minimo 14 mesi), ormai viene riprodotto fedelmente in enormi stanzoni a temperatura ed umidità controllate.

La bontà del prosciutto abbiamo avuto modo di verificarla durante il pranzo che è seguito, e molti di noi hanno fatto scorta presso il negozio, per prolungare il piacevole ricordo.

Per interessamento di Giuseppe Colferai, abbiamo concluso il pomeriggio a Ragogna dove è stato allestito un mu-

seo della Grande Guerra, creato dalla famiglia Pascoli. Benemerita la loro opera che in anni ed anni di ricerche hanno recuperato, restaurandoli, oltre 2000 graffiti dal Peralba all'Isonzo, testimonianze di momenti di dolore e speranza per sempre incisi nella roccia.

Il museo, molto interessante, custodisce centinaia di cimeli documentali e materiali bellici.

Un luogo in cui è impossibile non rivivere con compassione e riconoscenza il sacrificio e le storie umane di tanti giovani immolatesi per la Patria.

Mi sia concesso un tono di leggerezza, constatando che ormai; prosciutti, formaggi e vino hanno soddisfatto i nostri desideri.... quindi appuntamento il 25 settembre per concludere con un ottimo Illy caffè a Trieste.....

Per il digestivo....ci penseremo!



Mdl Emilio Da Deppo



Foto G. Colferai

Il prosciuttificio Dok Dall'Ava

# TRIESTE - ILLY CAFFÈ -

Concretizzare la visita alla Illy caffè di Trieste è stato impegnativo ma ce l'abbiamo fatta.

Così giovedì 25 settembre 2014 alle ore 10, ci siamo trovati davanti ai cancelli dell'azienda nella zona industriale di Trieste.

Era stato imposto il numero massimo di quaranta partecipanti per motivi logistici all'interno degli impianti, ed è stato un peccato perché l'interesse per la realtà sovranazionale della Illy aveva destato l'aspettativa di tanti Maestri bellunesi.

L'accoglienza è avvenuta in un ampio locale che mi ha colpito per la vitalità e la promiscuità, perché in questo *open space* c'erano il centralino, un angolo composto da tre salotti in cui tranquillamente tecnici o commerciali dell'azienda trattavano con clienti e fornitori, mentre al lato opposto un bancone quadrilatero sfornava caffè sia per uso interno che quale benvenuto agli ospiti.

Il bancone era sormontato da una struttura in metallo ellittica a supporto di centinaia di tazzine da caffè decorate da artisti internazionali.

Mi ricordo di questa campagna pubblicitaria di qualche anno fa collegata a confezioni pregiate composte da caffè Illy e tazzine

dipinte che si potevano acquistare nei negozi.

Accompagnati dalle persone preposte alla nostra visita, abbiamo preso posto in una sala attigua, dove ci è stata illustrata la storia dell'azienda fondata nel 1933 da Francesco Illy, nel contesto di una tradizione centenaria che vede Trieste porta d'ingresso della Mitteleuropa per tutti i prodotti dall'Oriente.

Ancora oggi il 25% del caffè che si consuma in Italia è lavorato e distribuito da aziende triestine. Mi vengono in mente oltre alla Illy anche *Hausbrandt e Dersut*.

Il caffè è stato "scoperto" in Etiopia nel 1400 ed è nota la casualità del pastore che verificò l'effetto stimolante sulle capre che si cibavano di queste bacche.

Oggi il più importante produttore di caffè è il Brasile con il 37% della quota mondiale, anche Vietnam ed Etiopia contribuiscono con quantitativi consistenti.

Si calcola che le attività collegate al caffè diano lavoro nel mondo ad oltre 25 milioni di persone. Le due principali tipologie di caffè sono l'arabica e la robusta.

La prima contiene metà caffeina, ha un costo maggiore ed è sinonimo di qualità fatta propria dalla Illy che la usa esclusivamente, ov-

viamente mescolando in proporzioni predeterminate le due qualità si ottengono le variabili del mercato anche in funzione del prezzo.

E' quindi consigliabile, indipendentemente dalla marca, consumare caffè 100% arabica.

Soddisfatte le nostre curiosità scaturite da varie domande è iniziato, previa vestizione di abito e berretto bianco, il percorso all'interno dello stabilimento che occupa circa 1000 persone.

Il caffè si presta facilmente all'automazione per cui con un dedalo di percorsi in più piani abbiamo potuto seguirne il ciclo produttivo, dal caffè crudo alla tostatura in grani o nelle moderne cialde.

Al termine della visita al reparto produttivo, siamo stati resi partecipi dell'attenzione che l'azienda dedica alla "cultura" del caffè.

Non è sufficiente mettere sul mercato un prodotto di qualità, a monte bisogna responsabilizzare i fornitori per la costanza dello standard ed ancora più importante "formare" i gestori dei bar per ottimizzare l'impiego del caffè. Una piccola esperienza personale nel frequentare un bar che serviva l'Illy caffè.

Una persona lo faceva ottimo, un altro barista pur con gli stessi ingredienti e compo-

nenti dava un risultato mediocre. Per questo la Illy ha istituito "L'università del caffè".

Per alcuni minuti abbiamo assistito ad una lezione esattamente come all'università, con gestori provenienti da varie nazioni attenti ad apprendere i segreti per una buona tazza della nera bevanda.



Foto A. De Marchi

A disposizione avevano le 10 marche più diffuse di macchine da caffè da bar, perché anche questa componente richiede una personalizzazione ed una modalità diversa nell'uso.

Con precisione svizzera la visita è terminata alle ore 12 come programmato e con nostra sorpresa, all'uscita abbiamo trovato una busta con due barattoli di caffè in omaggio a ciascun maestro...

La giornata si è conclusa con un gratificante pranzo a base di pesce in un locale sulla collina di Muggia, da dove Trieste e la sua baia

ci regalavano degli scorci di serena distensione.

Una doverosa visita al centro storico di Trieste (Castel San Giusto e Piazza dell'Unità d'Italia), un buon caffè... e, come nelle favole... vissero felici e contenti.



MdL E.D.D.



Foto A. De Marchi

*L'originale struttura che sovrasta il banco con decine di tazzine decorate da artisti internazionali.*

**Enrico Conedera, Maestro del Lavoro, alla presenza del Console provinciale Edda Collazuol riceve dal Console regionale del Veneto Dott. Renzo Pravisano, la pergamena e il distintivo per i suoi 25 anni di appartenenza al Consolato di Belluno in occasione dell'Assemblea annuale tenutasi a Mas di Sedico il 6 ottobre 2014.**

*Al collega Enrico le più vive congratulazioni dalla redazione del periodico.*



Foto G. Colferai

## Lo scambio degli Auguri

L'anno 2014 volge alla fine, e l'attività dei Maestri del Lavoro si conclude con la tradizionale Festa degli Auguri, organizzata a Belluno. Oltre 50 Maestri si sono trovati nel tardo pomeriggio di venerdì 12 dicembre presso la sede della Associazione Bellunesi nel Mondo in Via Cavour, accolti dal Presidente Arch. Oscar De Bona che ci ha illustrato in sintesi la storia dell'Associazione (50 anni nel 2015), le sue finalità e la collaborazione con le oltre 100 "Famiglie" di bellunesi sparsi in tutti i continenti. Abbiamo poi assistito alla proiezione di due filmati, il primo rappresentativo della realtà provinciale con prevalenza di immagini del territorio e delle sue peculiarità strumento di promozione ed anche memoria delle proprie radici per chi da generazioni è stato costretto ad emigrare. Il secondo filmato, incentrato sul Parco delle Dolomiti Bellunesi e le sue biodiversità, che ne fanno un unicum della Regione Veneto. Siamo poi scesi

a visitare la parte museale le cui pareti sono tappezzate da immagini di sacrificio, fatica e laboriosità che i bellunesi hanno "esportato" in tutto il mondo con dignità e rispetto. La provincia di Belluno conta 200.000 abitanti, oltre 400.000 sono i bellunesi fino alla terza generazione residenti all'estero. Il museo, dotato delle moderne tecnologie, è interattivo e dispone di numerosi filmati testimonianza e ricordo di un'epoca difficile.

Profonda ed esaustiva l'illustrazione fattaci dalla vice-presidente dell'ABM, dott.ssa Patrizia Burigo, figlia della nostra tesoriere, MdL Signora Elisa Giovanna Zoldan in Burigo e dal direttore dott. Marco Crepez. La serata si è conclusa al Ristorante "Al Centro" con il consueto scambio di Auguri nella continuità dell'amicizia che ci lega.

*Buon 2015 a tutti* La Redazione



Foto A. De Marchi

*Nella foto (da sinistra vs destra) La Console Edda Collazuol Prest, l'Arch. Oscar De Bona Presidente dell'ABM) e la V. Pres. dott.ssa Patrizia Burigo*

## Gli Zattieri - Ricordi del MdL Girolamo Collarin -

Una interessante ricostruzione storica degli anni 1800 - 1900 e degli strumenti di trasporto fluviale viene ricordata in questo articolo apparso sul Gazzettino nel maggio 1992. Nella cronaca il nostro Maestro del Lavoro Girolamo Collarin ricorda come carbone e legname viaggiassero attraverso la Piave sino a Venezia a bordo di solide zattere manovrate dai robusti "zattieri". Questi ultimi, per una parte molto consistente, provenivano da Ponte nelle Alpi e da Polpet; famiglie come i Collarin, Levis, Collazuol, D'Inca erano tra i migliori costruttori e conduttori di zattere a quell'epoca. A.E.R.41

IL GAZZETTINO

9

30 maggio 1992

Il Piave e la nostra storia

Capodiponte, diventata dal 1867 per regio decreto Ponte nelle Alpi, è legata al Piave da due elementi basilari, il ponte che collega dall'epoca romana i due sistemi viari in sponda destra ed in sponda sinistra del fiume ed il fatto che buona parte della sua economia per secoli dipese dai trasporti fluviali con particolare importanza dell'«arte de zateria».

Stando alle notizie di Francesco Pellegrini integrate con gli episodi moderni, i ponti in legno sul Piave hanno inizio storico nel 1181, con ricostruzioni nel 1196, nel 1387, nel 1415, nel 1484 sempre in legno; nel 1603 si ebbe il primo ponte in pietra che cadde subito e fu ricostruito nel 1605 con le spallette in pietra e volta in legno; bruciato nel 1813 dai francesi in ritirata, ricostruito nel 1817 su sei grandi capriate parallele e palco in legname sovrapposto, nel 1817 fu rinforzato per l'Alemagna con un ponte aggiunto sopra; bruciato nel 1848 dai volontari per ritardare l'ingresso degli austriaci in provincia, fu ricostruito in legno ed a crociera nel 1850, distrutto dagli austriaci nel 1866, ricostruito in ferro nel 1871, ridistrutto dagli austriaci nel novembre 1917, riparato subito dopo e realizzato nella forma attuale, sopravvissuta alla seconda guerra mondiale ed all'acqua del Vajont che eliminò una passerella e sfiorò la sommità dell'arcata.

Degli zattieri pontal-



pini ci ha parlato qualche tempo fa, con l'autorità di chi ha conosciuto uomini e modi della discesa lungo il Piave con il legname, il carbone e quant'altro serviva a Venezia, Girolamo Collarin, 57 anni, pronipote di zattieri, titolare delle Segherie Bellunesi.

Collarin, quarta generazione di una famiglia impegnata nel settore del legname, ci parla volentieri del bisnonno di cui porta il nome e che alla fine del secolo scorso possedeva una osteria al Criol ma aveva avviato anche un commercio di

legname organizzando squadre di zattieri per il trasporto del legname da Perarolo alle ditte lungo il Piave e di Venezia.

In quel periodo Ponte nelle Alpi doveva molto agli zattieri, che costituivano una parte consistente della popolazione attiva; molte famiglie di Ponte e di Polpet erano impegnate in questa attività, i Levis, i Collazuol, i D'Inca, capaci costruttori e conduttori di zattere, talmente in gamba da esser chiamati a lavorare anche in Carinzia. La figura emergente nelle storie

### PONTE NELLE ALPI

Fino al 1867 si chiamò Capodiponte. Passaggio sul Piave dalle mille vite e dalle mille distruzioni. E poi, storie di uomini...



## Collarin, D'Inca, Levis, Collazuol

che si raccontano degli zattieri pontalpini è Ferdinando Levis, detto "Moro lento" o "Manacco", uomo di erculee forze fisiche e di grande mestiere: trovatosi un giorno da solo a Codissago con una zattera da consegnare a Borgo Piave di Belluno, Levis riuscì nell'impresa che divenne leggendaria e che ne ingigantì la figura fino alla morte avvenuta negli anni Cinquanta.

Girolamo Collarin era ricordato fino a non molti anni fa da quanti lo avevano conosciuto come un omaccione alto

due metri, sempre vestito da "zater": pantaloni neri, camicia bianca senza collo, gilet nero e cappellaccio a larga tesa.

I Collarin, i Levis, i Collazuol abitavano per la maggior parte in Via de le Olte, una strada che scendeva al Piave, alla Crodeta, dove un foro nella roccia permetteva a chi maneggiava il remo di destra "man de fant" di piantare un palo ed ancorare la zattera per accostare a terra in località La Na' (dalla denominazione doveva trattarsi della zona in cui esisteva un traghetto

di probabile origine romana), dove le donne avevano approntato il cibo.

I punti più importanti per gli zattieri nella zona di Ponte erano la confluenza del Rai, dove le zattere caricavano faggio e carbone provenienti dal Cansiglio, e la Crodeta, tappa obbligata sulla strada di casa, la strada che gli zattieri e le loro famiglie facevano per salire a casa e scendere al Piave, tanto che Giovanni Collarin fece affiggere la targa con la denominazione Via del Zater.