



33 - ANNO XII - n. 1 - Maggio 1999
Sped. in abb. postale
art. 2, comma 20/c, L. 662/96 - Filiale TN
Quadrimestrale

NOTIZIARIO DEL COMUNE DI SAN LORENZO IN BANALE

Verso Castel Mani





Verso Castel Mani

Periodico informativo del Comune di San Lorenzo in Banale

Delibera del Consiglio Comunale n. 81 del 22/10/1986

Autorizzazione del Tribunale di Trento n. 592 del 21/5/1988

Direttore: Valter Berghi

Direttore Responsabile: Graziano Riccadonna

Comitato di redazione

Valter Berghi, Silvano Aldrighetti, Giulia Bosetti,

Mariagrazia Bosetti, Raffaella Rigotti,

Miriam Sottovia, Graziano Riccadonna.

Redattore: Graziano Riccadonna

Segretaria: Miriam Sottovia

Direzione e Redazione

Municipio - 38078 San Lorenzo in Banale

Tel. 0465 734023 - Fax 0465 734638

Composizione, impaginazione e stampa

Tipografia Tonelli s.n.c. - Riva del Garda

I nostri ringraziamenti vanno a: Bosetti Lino, Bosetti Enrica, Cavada dott. Enrico, Cornella Vigilio, Marchetti Marina, Rigotti Olga, Rocca Gianluigi.

Per le fotografie: Baldessari Domenico, Baldessari Sebastiano, Baldessari Valeria, Berghi Irma, Cornella Ermelina, Cornella Vigilio, Flori Carolina, Papis Cecilia, Rigotti Camillo, Rigotti Gemma, Rocca Gianluigi, Tomasi Giuseppina.

In copertina: 1907 - La famiglia di Antonio Cornella Lana e Maria con sette degli otto figli. Di loro, nelle foto anche di questo numero, più volte compare Herman, *el sonador de fisarmonica*.

INDICE

Il saluto del Sindaco	2
-----------------------------	---

Amministrativo

L'attività consiliare del quadrimestre	3-6
Attività di Giunta	7-9
Concessioni edilizie e autorizzazioni	10-11

Inserito Storico

A peste, fame et bello (di Miriam Sottovia)	I-XVI
---	-------

Associativo

Continuità e rinnovamento nella Pro Loco	12-13
--	-------

Sociale

Quando le suore diventano personaggi	14
Ai giovani	15
La circoscrizione e l'immane Herman	15

Storico

Ristrutturazione dell'ex mulino di San Lorenzo	16-17
--	-------

Culturale

Gianluigi Rocca	18-20
-----------------------	-------

Civico

Referendum del 18 aprile - Avviso	20
---	----

Il saluto del Sindaco

Quanto sta succedendo in questi giorni in Jugoslavia ci porta a buttare l'occhio oltre la cinta di casa; anche se, personalmente, sono sempre meno disposto a vedere come problemi della nostra vita quelli che decide la TV.

Però... in questo caso i fatti ci sono vicini e vediamo coinvolta direttamente l'Italia sia dal punto di vista militare che per gli aspetti umanitari e sociali.

Sono varie le riflessioni da fare.

Intanto, il fatto che per ragioni non del tutto diverse, nella stessa area, quella balcanica, all'inizio del secolo è partita quella terribile vicenda che è stata la Prima Guerra Mondiale, che troviamo segnata nella storia di molte famiglie di san Lorenzo, oltre che sul nostro monumento ai caduti.

Ai nostri tempi la ex-Jugoslavia è attraversata da drammi di guerra dagli inizi degli anni '90. Prima le tensioni e gli scontri per Slovenia e Croazia; poi la Bosnia; ora il Kosovo e il timore che si allarghi: Albania, Montenegro...

In questi territori, la storia che incontriamo è difficile da capire: è faticoso credere come sia possibile che persone che hanno vissuto assieme una vita, hanno condiviso lavoro, svaghi, infanzia, scuola... si trovino, da un giorno all'altro, ad odiarsi, bruciarsi le case, farsi violenza, uccidersi.

È uno scenario che mi porta a due considerazioni.

La prima è che il pacifismo, che per fortuna caratterizza la nostra epoca, deve porsi in discussione di fronte ad azioni che prefigurano lo sterminio di un popolo: il desiderio di pace non può arrivare ad ignorare il dovere morale di difendere noi stessi e gli altri dalle oppressioni e dalle prepotenze (anche se, prima di usare le armi bisogna fare tutti i possibili tentativi con le parole e la ragione).

La seconda è che quanto sta accadendo in Kosovo ha soprattutto il segno dell'intolleranza, dell'eliminazione, dell'allontanamento del diverso. Il desiderio di chiudere le porte a chi ha una pelle diversa, usa una lingua diversa, ha una religione, una storia diversa dalla nostra è l'anticamera delle persecuzioni razziali, delle pulizie etniche, delle guerre fratricide. Queste follie collettive della storia degli uomini trovano alimento in quella minuta, banale, a volte così normale, insoddisfazione per chi è diverso da noi.

VALTER BERGHI



L'attività consiliare del quadrimestre

Consiglio Comunale del 30 dicembre '98

Assenti: Aldrichetti Silvano, Bosetti Franco.

Esame ed approvazione regolamento comunale in ordine all'imposta comunale sugli immobili; determinazione delle aliquote relative all'ICI.

Con voti unanimi favorevoli, il Consiglio Comunale ha approvato il regolamento in materia di ICI, composto da 18 articoli. D'interesse soprattutto gli articoli relativi alle detrazioni e ai costi delle aree edificabili. Per il dettaglio su questi due aspetti dell'imposta (e anche per le determinazioni delle aliquote) si rimanda al n° 32, pag. 4, di questo notiziario, poiché in sostanza, sono accolte nel regolamento le decisioni del Consiglio già deliberate in data 30.10.1998 e, per le determinazioni relative all'imposta, sono confermate quelle assunte nella medesima seduta.

Altro aspetto da evidenziare qui, quello della riduzione d'imposta per i fabbricati inagibili o inabitabili. Si riportano per opportuna conoscenza alcuni stralci dell'articolo che ne tratta.

"L'inagibilità o inabitabilità deve consistere nel degrado fisico sopravvenuto, non superabile con interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

L'inagibilità o inabitabilità degli immobili può essere

dichiarata se viene accertata la concomitanza delle seguenti condizioni:

1. Gravi carenze statiche ove si accerti la presenza di gravi lesioni statiche delle strutture verticali (pilastri o murature perimetrali) e/o orizzontali (solai), ovvero delle scale o del tetto, con pericolo potenziale di crollo dell'edificio o di parte di esso anche per cause esterne concomitanti.

2. Gravi carenze igienico-sanitarie. Tale requisito non ricorre se per l'eliminazione delle carenze igienico-sanitarie comunque rilevabili è sufficiente un intervento di manutenzione ordinaria o straordinaria.

L'inagibilità o inabitabilità può essere accertata:

a) mediante perizia tecnica da parte dell'ufficio tecnico comunale, con spese a carico del proprietario;

b) da parte del contribuente mediante dichiarazione sostitutiva, nella quale si dichiara:

- che l'immobile è inagibile o inabitabile

- che l'immobile non è di fatto utilizzato.

La riduzione dell'imposta nella misura del 50% si applica dalla data del rilascio della certificazione da parte dell'ufficio tecnico comunale, oppure dalla data di presentazione al Comune della dichiarazione sostitutiva di cui sopra, ove a seguito di verifica effettuata dagli uffici competenti la dichiarazione stessa sia confermata.

In ogni caso il richiedente deve comunicare al Comune la cessata situazione di inagibilità o inabitabilità.

Il Comune provvederà a verificare la veridicità della dichiarazione presentata dal contribuente. Inoltre, l'elenco dei beneficiari delle riduzioni verrà annualmente rilevato con delibera giuntale.

Le condizioni di inagibilità o inabitabilità di cui al presente articolo cessano comunque dalla data dell'inizio dei lavori di risanamento edilizio."

La documentazione fotografica degli ultimi numeri ha sviluppato in maniera abbastanza precisa un tema: quello delle famiglie, dei matrimoni, della guerra... L'argomento che lega le foto di questo numero non è immediatamente percepibile, eppure è forte. E' l'offerta spontanea, la collaborazione di parecchie persone che, ricordando di avere tra le carte di famiglia qualcosa che oltre al valore affettivo poteva avere significato per altri, hanno fatto pervenire alla redazione parecchie fotografie corredate di spiegazioni. E talvolta hanno telefonato "un supplemento" di spiegazione. Sono gesti che abbiamo molto apprezzato, che ci hanno anche stupito per la freschezza, per la sensibilità: anch'essi sono segni importanti di senso civico, anche questi piccoli gesti contribuiscono ad arricchire la Comunità. Ciò che lo spazio di queste pagine non può accogliere, troverà ospitalità fra qualche mese, nel prossimo numero della pubblicazione.

A TUTTI IL PIÙ SENTITO GRAZIE DA PARTE DEL COMITATO DI REDAZIONE



Esame ed approvazione modifiche al regolamento comunale per l'applicazione della tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani (TARSU).

Verificata la necessità di apportare alcune modifiche al regolamento già vigente per attagliare meglio alla realtà locale la disciplina regolamentare in parola, e di prendere atto di alcune modifiche normative e giurisprudenziali intervenute nel frattempo, il Consiglio Comunale ha riapprovato, con voti unanimi, il regolamento di cui all'oggetto.

Le variazioni più significative riguardano:

- Art. 8, punto d), che dichiara non tassabili con questa formulazione "le unità immobiliari ad uso abitativo non utilizzate per l'intero anno, chiuse e prive di qualsiasi arredo e prive di allacciamento alle reti dei servizi pubblici."
- Art. 10, che precisa appartenere alla Categoria 1, le abitazioni private, relativi garage e locali accessori.
- Art. 12, punto 1a) che recita "I vani accessori delle singole unità abitative sono assoggettati alla tassa per intero fino ad una superficie pari a quella dell'unità abitativa. Eventuali superfici di vani accessori eccedenti quella dell'unità abitativa sono assoggettate nella misura del 50%. Le unità abitative in corso di definizione regolarmente dichiarate al N.C.E.U. sono assoggettate alla tassa come vani accessori dell'abitazione. Sono esentate solo se sprovviste degli allacciamenti ai servizi - acqua e luce - e prive di segni d'uso. L'esenzione del tributo dovrà essere richiesta dai proprietari e concessa previo accertamento."
- Art. 14, comma 1, che precisa "E' ridotta del 30% la tassa relativa ai locali ad uso abitazione, occupati direttamente da persone, sole o riunite in nuclei familiari, in condizioni di accertata indigenza, e più precisamente, in possesso di un solo reddito di pensione sociale o di pensione minima erogata dall'INPS, ovvero quando il nucleo è assistito in modo permanente dal Comune o da altri enti o soggetti con l'assistenza economica di base. Il reddito derivante dalla casa di abitazione e da immobili quando non sia superiore a lire 500.000 non viene preso in considerazione."

Il Consiglio Comunale ha, inoltre, deliberato all'unanimità:

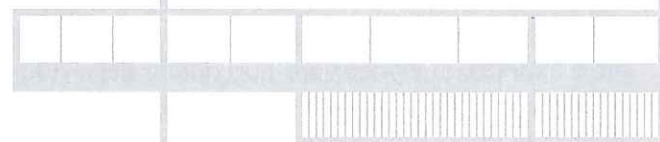
- l'approvazione del regolamento per il coordinamento e l'organizzazione dell'attività dei Corpi dei Vigili del Fuoco Volontari.
- La ratifica della deliberazione giunta d.d. 28.11.98 avente ad oggetto "Variazioni alle dotazioni di com-

petenza e di cassa", per un totale di lire 162.000.000.

- L'autorizzazione alla gestione provvisoria del bilancio per l'esercizio 1999, sulla base delle previsioni dell'anno 1998.
- L'approvazione dello scioglimento del Consorzio intercomunale di San Lorenzo e Dorsino denominato "Acqua Mora, Bolognina e Vesone", a partire dall'01.01.1999, nell'ambito della procedura di revisione dei consorzi fissata dall'art. 61 L.R. 1/93 e l'adesione, mediante convenzione, alla gestione associata del servizio di miglioramento e potenziamento delle opere di presa, condotta e ripartizione dell'acquedotto potabile intercomunale, dalle sorgenti sino al ripartitore compreso.
- L'approvazione delle modifiche al regolamento organico tipo per il personale dipendente, preso atto che è stato sottoscritto l'accordo sindacale provinciale relativo all'anno 1997, riguardante anche i segretari comunali; accordo già recepito con delibera giunta.

Il Consiglio Comunale, infine, ha designato i signori Raffaella Rigotti e Andrea Sottovia quali rappresentanti del Comune in seno al comitato di gestione della Scuola Materna di San Lorenzo.

Consiglio Comunale del 26 febbraio '99



Rideterminazione tassa smaltimento rifiuti solidi urbani per adeguamento costi d'esercizio. Conferma deliberazione giunta n° 199/98

Ad inizio anno '98, ed in previsione, le tasse da applicare agli utenti del servizio rifiuti solidi urbani necessitavano di essere adeguate, in aumento, a seguito della maggiorazione dei costi del servizio medesimo e delle modifiche normative nazionali e provinciali intervenute (ecotassa), che ne hanno fatto lievitare l'importo.

I controlli eseguiti nel corso della predisposizione dei ruoli, con accertamento del maggior numero di mq da assoggettare a tassazione, hanno ottenuto l'effetto di avere una copertura del costo del servizio superiore (che è salito a lire 117.600.000) e quello di annullare in pratica la necessità di applicare gli aumenti già decisi



per il 1998. (Anticipazioni su questo argomento sono state fatte a pag. 9 dell'ultimo numero di questo notiziario). Il Consiglio Comunale ha deliberato ad unanimità di voti.

Esame ed approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio 1999

Con 10 voti favorevoli e 5 astensioni (Aldrighetti Silvano, Baldessari Appolonia, Cornella Ivo, Rigotti Rolando, Sottovia Andrea), il Consiglio Comunale ha approvato il bilancio di previsione per l'anno 1999, che presenta le seguenti risultanze finali, in termini di competenza:

PARTE PRIMA - ENTRATA	COMPETENZA
Tot. Tit. 1 - Entrate Tributarie	389.634.522
Tot. Tit. 2 - Entrate derivanti da contributi e trasferimenti della P.A.T. e da altri enti del settore pubblico	1.414.387.770
Tot. Tit. 3 - Entrate extra tributarie	376.420.000
Tot. Tit. 4 - Entrate (alienazione ad ammortamento di beni patrimoniali, trasferimento di capitali e riscossione dei crediti)	4.505.871.702
Tot. Tit. 5 - Entrate derivanti da accensione di prestiti	1.704.727.408
Tot. Tit. 6 - Partite di giro	280.000.000
Avanzo di amministrazione applicato	510.921.000
TOTALE GEN. DELL'ENTRATA	9.181.962.402

PARTE SECONDA - SPESA	COMPETENZA
Tot. Tit. 1 - Spese correnti	1.671.302.292
Tot. Tit. 2 - Spese in conto capitale	6.281.420.110
Tot. Tit. 3 - Spese rimborso prestiti	949.240.000
Tot. Tit. 4 - Partite di giro	280.000.000
TOTALE GEN. DELLA SPESA	9.181.962.402

Programma opere pubbliche per l'esercizio '99. Approvazione e indirizzi politico-amministrativi per l'attuazione.

In sede di elaborazione del programma e della relativa previsione del bilancio '99 del Comune è stata individuata una serie di opere fra le quali figurano quelle già inserite nei piani provinciali.

La somma di lire 1.347.105.000, già assegnata a San Lorenzo per gli investimenti e relativa al triennio 1998-2000 (vedi n° 30, pag.6) è stata, piuttosto recentemente, decurtata di lire 425.932.000. La motivazione è dovuta al fatto che il nostro Comune, dopo l'assegnazione del già citato budget, ha beneficiato di una cospicua assegnazione per l'opera sovracomunale -fuori budget- acquedotto Laon-Le Mase (previsione lire 1.266.000.000). Poiché l'opera è di interesse sovracomunale, si è concordato con il comune di Dorsino che lo stesso riconosca a S.Lorenzo 1/3 della decurtazione operata dalla PAT; ciò in base alle modalità di riparto delle spese di consorzio (ora convenzione) in essere tra i due Comuni.

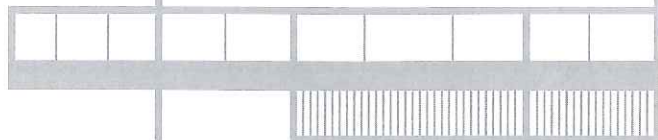
Altri interventi sono stati individuati, in parte da finanziare con il FIM ed in parte col plafond di mutui da utilizzare ed assumere col BIM. La parte residua sarà coperta da fondi propri.

- 1) Realizzazione strade forestali e agricole
Costo dell'investimento: lire 818.000.759
Modalità di finanziamento: contributo PAT lire 679.973.702; ricorso al credito lire 138.027.057
Effetti sulla gestione (rata ammortamento mutuo) lire 18.753.455.
- 2) Interventi a tutela della stabilità del territorio
Costo dell'intervento: lire 600.000.000
Modalità di finanziamento: contributo PAT lire 510.000.000; ricorso al credito lire 90.000.000
Effetti sulla gestione (rata ammortamento mutuo) lire 12.228.116.
- 3) Potenziamento acquedotto
Costo dell'opera: lire 1.303.000.000
Modalità di finanziamento: leggi di settore lire 976.100.000; ricorso al credito lire 190.000.000; oneri di urbanizzazione lire 66.048.202; accantonamento contributo PAT lire 70.851.798
Effetti sulla gestione (rata ammortamento annuo) lire 25.814.912.
- 4) Miglioramento della viabilità e sistemazione della piazza di Glolo
Costo dell'intervento: lire 450.000.000
Modalità di finanziamento: art. 11 L.P. 36/93 lire 28.798.000; ricorso al credito lire 421.202.000
Effetti sulla gestione (rata ammortamento mutuo) lire 57.227.856

Per tutte le opere i tempi previsti per la realizzazione sono il triennio 1999-2001.



Consiglio Comunale del 26 febbraio '99



Assenti: Baldessari Appolonia, Daldoss Aldo, Sottovia Andrea.

Esame ed approvazione convenzione col comune di Dorsino per l'utilizzo della camera mortuaria sita nel cimitero di Dolaso in San Lorenzo

L'organo consultivo della PAT, in sede di rilascio del parere prescritto per l'approvazione del progetto di ampliamento del cimitero, ha posto come condizione indispensabile al comune di Dorsino di convenzionarsi con un Comune più vicino rispetto a quello di Lomaso (con il quale ha una convenzione in essere) per l'utilizzo della camera mortuaria e della sala autopsie, non previste nella realizzazione dell'opera in questione, da parte del Comune a noi limitrofo.

Il Consiglio Comunale ha deliberato all'unanimità la convenzione per consentire al comune di Dorsino l'utilizzo della struttura di cui trattasi, nel nostro cimitero.

Affitto alla sezione Cacciatori di San Lorenzo dei fabbricati Ben de Sora e zona Dion. Modifica deliberazione n° 13/98

Preso atto delle osservazioni che il Commissario per la liquidazione degli usi civici ha trasmesso alla PAT - in sede di controllo della delibera con la quale il Comune concedeva in affitto alla Sezione Cacciatori i fabbricati Malga Ben de Sora e della zona di Dion - il Consiglio Comunale, recependo parzialmente dette osservazioni, ha modificato la precedente delibera di affittanza e ha nuovamente deliberato di dare in concessione alla Sezione Cacciatori per la durata di nove anni, rinnovabili, il fabbricato di Ben e per 20 anni il Bait dei Cacciatori in Dion.

Il Consiglio Comunale inoltre:

Ha modificato una precedente delibera, assunta nel 1984 e inerente alla superficie sdemanializzata del relitto strada Patton, per arrivare a regolarizzare tavolarmente detto relitto e venderlo al sig. Sottovia Giorgio, che si è dimostrato interessato all'acquisto.

In data 26 marzo, il Consiglio Comunale ha nominato titolare della sede segretariale di San Lorenzo, secondo la graduatoria avutasi tramite concorso per titoli, il dottor Nicola Dalfovo. I due candidati che lo precedevano in graduatoria avevano rinunciato alla sede.



1932 - Il gruppo di attori che ha rappresentato L'EBREO ERRANTE posa col costume di scena per una foto ricordo. Deve essere stato un avvenimento di un certo rilievo, se c'è chi ancora ricorda di averne sentito parlare.

Attività di Giunta

(nov.-dic. '98 / gen.-feb. '99)

La Giunta Comunale delibera

OPERE PUBBLICHE

La Giunta Comunale ha deliberato:

• l'approvazione di una perizia suppletiva e di variante al progetto di rifacimento e adeguamento complessivo dell'illuminazione pubblica, per completare anche quei tratti che originariamente non erano previsti in progetto, ma che possono finanziarsi con le economie derivanti dal ribasso d'asta e gli imprevisti. Gli interventi interesseranno:

- a) la sostituzione della tubazione già esistente nel tratto Albergo Cima Tosa - Modesto, intervento reso poco oneroso per la concomitanza dei lavori di adeguamento da parte del CEIS
- b) la creazione di punti luce sulla strada Prusa Bassa
- c) la strada di Patton
- d) la zona di Dell
- e) la frazione di Dolaso verso Dru
- f) Pergnano: parzialmente sulla strada Alta e sulla piazza
- g) Berghi: frazione alta e verso le stalle.

Il costo complessivo degli interventi è di lire 109.727.684, con un supero dell'importo originario di progetto di lire 10.458.185.

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEL PATRIMONIO COMUNALE. ACQUISTI

La Giunta Comunale ha deliberato:

• di affidare alla ditta Kasal Otto di Egna, concessionaria della ditta Culligan, l'incarico della fornitura e posa del materiale necessario alla sistemazione del locale cloro presso la piscina comunale, per l'eliminazione di alcuni inconvenienti, verso il corrispettivo presunto di lire 4.100.000 + IVA.

• L'incarico alla ditta Europlast di Bosetti Enrica della manutenzione ordinaria delle aiuole e spazi verdi nel

territorio del Comune, impegnando lire 9.240.000 in previsione di circa 350 ore di lavoro.

• L'acquisto a trattativa privata di materiale di cancelleria e rapido consumo per il funzionamento degli uffici per l'anno 1999, quantificando preventivamente l'ammontare in lire 22.500.000 e impegnando l'importo relativo.

• L'acquisto dalla ditta Edilnova di San Michele di una carotatrice del costo di lire 6.500.000 per migliorare l'efficienza e l'efficacia degli interventi manutentivi.

• L'acquisto dalla ditta Nipe di armadi-libreria per l'arredamento della saletta a disposizione delle associazioni, all'ultimo piano dell'edificio pluriuso comunale. Spesa di lire 9.853.000.

• L'acquisto dalla ditta Ambiente Sport di Padova di un telo con posa in opera dello stesso per la copertura della vasca grande della piscina. Spesa presunta di lire 9.500.000.

• L'acquisto dalla ditta Fattori di Tione di una fotocopiatrice del costo di lire 9.400.000 + IVA.

INCARICHI

La Giunta Comunale ha deliberato l'incarico:

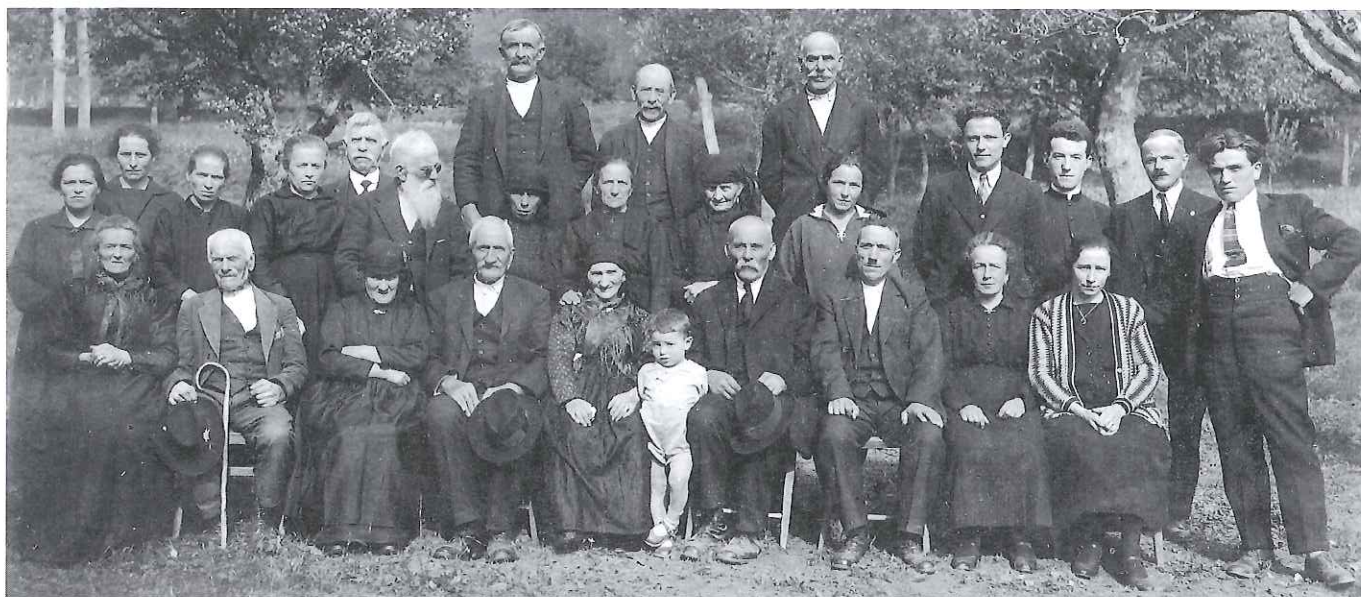
• al geom. Alfonso Baldessari, del progetto esecutivo di sistemazione della piazza di Glole e del raccordo con la SS 421, verso il corrispettivo di lire 28.392.672, e della redazione di una stima / perizia dei lavori di sistemazione e manutenzione straordinaria dell'edificio sede del Municipio (facciata esterna e soluzione dei problemi di infiltrazione di umidità all'ultimo piano), verso il corrispettivo di lire 3.190.000.

• All'arch. Elio Bosetti, dell'assistenza, non meno di due ore giornaliere per seguire le delicate fasi di esecuzione dei lavori di ristrutturazione e trasformazione dell'ex-mulino. Corrispettivo complessivo presunto: lire 21.626.000.

• Allo stesso professionista, del collaudo statico dell'opera relativa alla realizzazione del marciapiede lungo la statale, per una spesa presunta di lire 800.000.

• Al geom. Diego Stefani, della progettazione esecutiva dei lavori di ampliamento del cimitero comunale, verso il corrispettivo di lire 28.558.645.

• Al geom. Luigi Tisi di Giustino, della predisposizione di un tipo di frazionamento e rilievi aree inerenti per i lavori di ampliamento del cimitero (aree interessate dai lavori in oggetto su cui insisterà l'ampliamento).



1931 - Epifanio Moscat e Marietta Flori festeggiano le nozze d'oro.

to stesso e della sua strada); spesa presunta di lire 1.713.600.

- All'ing. Gianfranco Pederzoli, della redazione del progetto esecutivo relativo ai lavori di potenziamento dell'acquedotto intercomunale di San Lorenzo e Dorsino in località Laon-Le Mase. Preventivo di spesa: lire 67.942.254.

- Al dott. Oscar Fox di Trento, della redazione del progetto esecutivo (verificata la fattibilità tecnica) per la realizzazione della pista forestale del Dos Beo (costo di circa 120.000.000) e della strada forestale di Mantone (circa 220.000.000), al fine di migliorare l'utilizzazione del patrimonio boschivo. Previsioni di spesa, rispettivamente di lire 11.833.273 e lire 15.128.095.

- Al geol. Mariano Bancher di Siror, della predisposizione di uno studio geomeccanico geostatico e dei rilievi necessari per verificare la stabilità del territorio nella zona di Torcel, per l'esecuzione di opere di tutela della stabilità del territorio della zona, al fine di ottenere futuri possibili contributi provinciali. Spesa presunta: lire 3.700.000.

- Allo stesso professionista è stato conferito l'incarico per la verifica della stabilità del territorio in località Sdravinon, a seguito della caduta di massi dalla parete della Crona Longa, per opere di consolidamento. Costo previsto: lire 3.700.000.

- All'arch. Ivo Zanella di Terago, del collaudo tecnico-amministrativo in corso d'opera dei lavori di restauro e trasformazione dell'ex-mulino, per un importo di lire 3.603.385.

- All'ing. Massimo Favaro di Riva, del collaudo statico dell'opera di cui sopra, per una spesa presunta di lire 2.400.000.

PERSONALE

La Giunta Comunale ha deliberato:

- la prosecuzione alla signora Mirta Bosetti dell'incarico di assolvere funzioni inerenti al profilo professionale di VI° livello funzionale.
- La proroga del contratto di impiego a termine alla signora Giulia Bosetti, fino all'11 novembre 1999.
- L'indizione del bando di concorso pubblico per soli titoli per la copertura del posto di Segretario Comunale di IVª classe, nonché l'approvazione dei verbali della commissione giudicatrice.
- La liquidazione alla signora Ilaria Rigotti, già dipendente a tempo determinato, di lire 1.884.262 a titolo di compenso sostitutivo per 22,5 giorni di congedo ordinario non goduto per ragioni di servizio.

RUOLI RIPARTI

La Giunta Comunale ha deliberato:

- il ruolo unico delle entrate patrimoniali ed assimilate, anno 1997, acqua, fognature, depurazione. Totale del ruolo: lire 107.029.155, di cui lire 55.252.561 per il canone depurazione acqua.
- Il riparto relativo alle spese di gestione del Centro Scolastico, anno 1998, che ammontano a lire 55.500.510 (quota pro capite = lire 590.430). A carico del comune di Dorsino: lire 15.351.206.
- Il rendiconto amministrativo dell'Istituto Regionale di Studi e Ricerca Sociale per l'organizzazione dei corsi UTETD, anno 1997/98, di lire 6.015.950 e la liquidazione a saldo di lire 2.440.950.
- Il rendiconto e il prospetto del riparto spese per



la gestione della discarica comunale per inerti, anno 1998. Totale: lire 13.166.523, di cui lire 5.398.257, pari al 41%, a carico del comune di San Lorenzo e a quello di Molveno e lire 2.369.974, pari al restante 18%, a carico del comune di Dorsino.

CONTRIBUTI

La Giunta Comunale ha erogato:

- ai Vigili del Fuoco Volontari, contributi per lire 3.143.167 e lire 2.948.302 per l'acquisto di attrezzature;
- al Consorzio Acquedotto tra i comuni di San Lorenzo e Dorsino, contributi ordinari per gli anni dal 1994 al 1998 di lire 8.527.500, a copertura parziale dei costi del mutuo assunto per il finanziamento costruzione presa di Laon e contributo straordinario di lire 10 milioni;
- alla Brenta Nuoto, l'acconto di lire 10 milioni per l'organizzazione dei corsi di nuoto a favore degli scolari e studenti della scuola dell'obbligo;
- al Coro Cima d'Ambiez, lire 3 milioni;
- alla Brenta Nuoto, lire 3 milioni;
- alla Parrocchia di San Lorenzo, lire 1.800.000;
- alla Pro Loco, lire 8 milioni;
- al Comitato Parrocchia S.Lorenzo, lire 1.500.000;
- all'Associazione Festa Agricoltura - Palio 7 Comuni, lire 500.000;
- all'Atletica Ambiez, lire 1.500.000;
- all'Associazione Amici della Lettura, lire 800.000;
- alla Banda Musicale S. Lorenzo, lire 2 milioni;
- alla Direzione Didattica di Bleggio, lire 687.000.

ALTRE

La Giunta Comunale ha deliberato:

- di affidare alla ditta CBA Informatica di Rovereto l'elaborazione degli stipendi del personale dipendente e l'attività di gestione previdenziale. Indubbi i vantaggi per l'Amministrazione Comunale: contenuto il costo, circa lire 2 milioni, alleggerimento del lavoro dell'ufficio ragioneria, corretta e tempestiva interpretazione delle fonti normative (di cui si fa garante il Consorzio dei Comuni Trentini).
- La concessione in comodato gratuito alla dottoressa Rosa Lamuraglia del locale adibito a dispensario farmaceutico. Il contratto con validità di un anno è rinnovabile; il rimborso al Comune per le spese vive è di lire 3 milioni, annui.
- Di resistere alla chiamata in causa da parte dell'ENEL nel giudizio promosso avanti il Tribunale Regio-

nale delle Acque di Venezia, presentato dalla società Garni Lago Nembia nei confronti dell'ENEL e della Provincia di Trento, al fine di far rimuovere alcune opere da questi effettuate durante i lavori di ripristino delle aree nella zona di Nembia e ottenere il risarcimento per i danni subiti; di incaricare l'avvocato Flavio Maria Bonazza della difesa delle ragioni del Comune, impegnando la somma di lire 2 milioni e di nominare l'avvocato Francesca Maggiolo quale domiciliataria in Venezia per la cura della difesa delle ragioni del Comune, da svolgersi in raccordo con l'avv. Bonazza.

- Di indire la gara per l'affidamento del servizio di tesoreria per il periodo 1999-2001 e di affidare il servizio medesimo alla Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto con filiale in Ponte Arche, unico istituto tra quelli invitati che ha presentato l'offerta.

- Di conferire al dott. Alberto Zocca (dottore commercialista con studio in Trento) mandato a rappresentare e difendere il Comune nel procedimento dinanzi alla Commissione Tributaria di I° grado di Trento per il mancato rimborso delle ritenute operate sui redditi da capitale conseguiti negli anni 1995-96-97, pari a lire 36.739.452 e che non risultavano dovute in quanto il DPR n° 917/86 esclude gli Enti Locali dall'IRPEG a far tempo dal primo gennaio 1991. Impegno di spesa: lire 1.500.000.

- Di prorogare l'autorizzazione alla coltivazione della cava "Gere di Nembia", concessa alla ditta Flori Ido e Severino, fino al 31.12.2000.

- Di concedere in affitto per l'anno 1999 al signor Sandrini Ivan di Borgo San Giacomo i pascoli Dorè-Fontanelle, per un canone di lire 1.760.000, importo da destinarsi al miglioramento dei beni ad uso della collettività.

- Di incaricare la ditta Souvenir di Pelugo, del taglio, allestimento, esbosco e collocamento su strada camionabile del lotto di legname denominato "Torcel", di circa 160 mc, al prezzo di lire 90.000/mc, per una spesa stimata in lire 14.400.000.

- La presa d'atto del tipo di frazionamento redatto dal geom. Alfonso Baldessari per la regolarizzazione tavolare e catastale ex-art. 31 L.P. 6/93 dell'opera di interesse pubblico, che esiste da più di 20 anni, denominata strada "Dell", nel tratto casa Oggioni - bivio per Dolaso.

- La proroga della concessione del servizio pubblico a domanda individuale della piscina comunale alla ditta Schergna Giandomenico, a far data dal 30 marzo 1999 (data prevista per la consegna dell'impianto) fino al 31 gennaio 2000. Il rapporto col gestore sarà regolato dal disciplinare-contratto in essere.

Concessioni Edilizie

gennaio
marzo
1999

Comune di San Lorenzo in Banale

Opera di manutenzione straord. edificio comunale p.ed. 633, fr. Prato

Baldessari Adriana

Rifacimento tetto di copertura p.ed. 132 p.m. 2, fr. Glolo

Ceresetti Ezio e comproprietari

Rifacimento tetto di copertura p.ed. 793/1, fr. Prusa

Piccioni Davide e Rossi Rita

Risanamento e ristrutturazione p.ed. 225/1- 225/2, fr. Pergnano

Cornella Ignazio

modifiche esterne p.ed. 820, fr. Berghi

Bosetti Ivan

Risanamento rustico p.ed. 370, Loc. Le Mase

Bonera Gianpietro

Sostituzione manto di copertura p.ed 875, fr. Glolo

Berghi Valter

Costruzione casa di civile abitazione su p.f. 2343, fr. Prusa

Orlandi Fabio e Daniele

Ristrutturazione e ampliamento casa da monte p.ed. 530, Loc. Nembia

Fontana Guglielmo

Ristrutturazione e ampliamento p.ed. 752, fr. Glolo

Rigotti Tullio, Paolo e Ada

Variante al progetto di costruzione garage su p.f. 254, fr. Glolo

Tomasi Matteo

Ristrutturazione e risanamento generale p.ed. 764, fr. Pergnano

Flori Severino

Rinnovo concessione n° 1385 non ultimata, fr. Nembia



Anno 1912/1913 - Ritratto di famiglia per Emanuele Carinat e Luigia Cornella Longhi-Lana coi figlioletti Mario e Rizieri.

Casa di assistenza aperta (Arisi Mario)

Rifacimento solaio p.m. 1 p.ed. 174, fr. Berghi

Bortolotti Mario

Variante in corso d'opera ristrutturazione e risanamento p.ed. 160/1, fr. Glolo

Bosetti Nilo e comproprietari

Costruzione strada privata pp. ff. 351-344 ecc., fr. Pergnano

Berghi Lauro e Anita

Variante poggiosi p.ed. 785, fr. Prato

Baldessari Renzo

Variante in corso d'opera terrazzo Beo Hotel, p.ed. 908, fr. Glolo

Comune San Lorenzo in Banale

Potenziamento acquedotto intercomunale San Lorenzo - Dorsino, Loc. Laon - Le Mase



A PESTE, FAME ET BELLO

(seconda parte)

di Miriam Sottovia

C'è fame e fame

Un concetto che era ed è difficilissimo far comprendere (forse non lo comprendiamo neanche noi che glielo dovremmo spiegare) ai bambini della scuola elementare è quello di "fame" intesa come fame endemica, persistente, quella fame che è imparentata con la miseria, che non è estinguibile, che richiama, a volte, un altro concetto ostile, quello di carestia.

Ma, si dirà, è obbligatorio parlare di fame?

Obbligatorio no, ma è opportuno poiché si tratta di un concetto cui è necessario far ricorso frequentemente, se si vogliono caratterizzare alcuni periodi storici finché non cambieranno radicalmente i programmi o meglio le situazioni che inducono a parlare di fame. Perché la fame è ancora attuale, a molte latitudini, ed è buona cosa restare ancorati alla realtà.

Si diceva periodi storici. Citando, forse a caso: ogni fenomeno migratorio, in ogni tempo, ha avuto alla sua origine la fame. Anche adesso.

Bambini pronti a entrare nella logica illogica di problemi che abbondavano ancora, fino a pochi anni fa, nelle pagine delle proposte di lavoro di taluni libri sussidiari calcolavano in quanto tempo si riempivano vasche in cui un rubinetto faceva entrare tot litri al minuto e lo scarico, difettoso o aperto, chissà mai, lasciava uscire contemporaneamente tot decilitri al secondo.

Bambini docili, che non sbottavano dicendo che una simile vasca non aveva ragione d'essere considerata. Quei bambini non capivano fame.

Bambini che affrontavano coraggiosamente la serie lacrimevole dei problemi che affliggevano sprovveduti commercianti, per lo più fruttivendoli, a cui marcivano regolarmente i 2/9 o i 3/14 delle mele (le fragole no, il consumo di quelle non era ancora abbastanza diffuso, allora, da meritare l'attenzione nei problemi) che avevano pagato... dalla cui vendita volevano comunque ricavare...

Ebbene quei bambini non capivano fame.

Adesso i bambini si confrontano, secondo altri programmi, con problemi aggiornati, ma per questo a volte non meno complessi di quelli del fruttivendolo.

Limitando anche questa volta gli esempi solo a quelli dell'area della matematica e della logica, bambini che individuano con sicurezza i dati superflui, che sanno tradurre in diagrammi complessi le operazioni mentali compiute in un certo procedimento, ebbene anche questi bambini non sanno capire fame.

Sono partecipi, paiono interessati davvero e t'illudi di aver trovato finalmente strategie vincenti, documenti proprio eccezionali.

Ad un tratto, di brutto, capisci che è meglio desistere: qualcuno, furtivamente, subito imitato da altri compagni, controlla se mai ha dimenticato la *brios* per la ricreazione...



Anni Cinquanta.
Mansueto e
Rosina Rigotti
Pistóri attornati
da figli, nipoti e
amici festeggiano
le nozze d'oro.



"DOVEVANO PARTIRE A CONQUISTARSI IL VIVERE"

La prima guerra mondiale è stato l'ultimo periodo di fame che qui la gente ricorda di aver patito. Fame vera.

Del tesseramento dei generi di prima necessità già sappiamo e pure della requisizione di bestiame.

Ma anche fieno veniva richiesto di *versare* per i muli dell'esercito. E pensare che il lavoro per il taglio, il trasporto, la conservazione del foraggio spettava quasi solo alle donne e ai vecchi, gli uomini validi erano in guerra, ed erano perciò ancora più gravi che in tempi normali il disagio e l'impegno di provvedere quantità sufficienti di fieno per il mantenimento delle bestie che c'erano nella stalla. Se poi quella riserva, neanche sempre adeguata alle esigenze, doveva venir intaccata per altri scopi, le bestie la dovevano *veder ancora più lunga*, cioè dovevano venir tenute ancor di più a stecchetto.

Magre, sempre fameliche, dividevano senza volerlo la sorte dei loro padroni e le mucche facevano vitellini della dimensione somigliante più a quella di cagnoni, perché avevano vissuto la fame ancora prima di nascere.

Anche le patate requisivano. Le patate che qualche inverno hanno costituito quasi l'unico cibo disponibile.

Per sottrarle ai severi controlli dei gendarmi del governo le donne scavavano buche in campagna e ve le sotterravano, recuperandole al momento del bisogno. A questo proposito si racconta ancora adesso che una volta un vecchio s'era trovato a passare vicino a un campo durante uno di questi recuperi. Afferrate delle patate che una donna faceva uscire dal terreno le ha mangiate lì, tali e quali.

Gli anni sono stati duri fino al '50 circa, la povertà per molte famiglie sempre di casa; l'emigrazione costante, da qui come da tutto il Trentino.

Quella dell'emigrazione è una piaga antica commentata, analizzata, valutata da storici, da studiosi di problemi sociali, dal clero, il basso clero: curati e cappellani, a cui spesso appartenevano persone colte e sensibili, capaci di dividere con la popolazione condizioni di vita al limite della sopravvivenza e di cercare insieme soluzioni possibili a un problema impossibile.

Emigrare: abbandonare affetti

abitudini, la propria terra con tutto quello che questa parola vuol dire; per rifarsi altrove una vita più dignitosa senza l'assillo costante di conti che non tornano!

I dati relativi all'emigrazione di S. Lorenzo vanno cercati nel quadro più ampio delle vicende delle Giudicarie. Infatti per questo, come per altri aspetti di vita, trovare bibliografia in cui siano specificatamente menzionate le Sette Ville del Banale, antica e fino alla metà dell'Ottocento unica denominazione di S. Lorenzo, è impresa disperata.

Molto di ancora inesplorato può esserci negli archivi parrocchiali e comunali, ma in attesa che qualcuno trovi il tempo per fare una ricostruzione della storia della nostra Comu-

nità si può far riferimento ai dati della realtà geografica e sociale delle Giudicarie o a quella delle Sette Pievi (Banale, Bleggio, Lomasso, Tione, Rendena, Bono, Condino) in cui da sempre sono confluiti i dati che riguardano anche noi e assumere quei resoconti, quegli appunti come validi anche per S. Lorenzo.

Dunque, partiamo da molto lontano. Vari autori parlando del Seicento (ma l'emigrazione non era novità di quel secolo) affermano che nelle Giudicarie vivevano intorno a .20.000 abitanti e *più di Sette mila persone dovevano partire per necessità, e portarsi altrove, massime in Italia, a conquistarsi il vivere nell'Inverno, e sminuire le spese nel paese, cibandosi altrove.*

In corsivo sono citate parole di padre Gnesotti che nelle sue *"Memorie per servire la storia delle Giudicarie"* presenta in rapida successione eventi politici, bellici, sociali, economici - indugiando di più sui primi - che, interessando le Giudicarie, comprendono anche la realtà di S. Lorenzo.

All'inizio del Settecento il fenomeno dell'emigrazione viene confermato dallo stesso Autore all'interno di un'altra notizia, quella di una malattia *una specie di epidemia negli uomini, che troncò la vita a migliaia di persone in Lombardia* e il morbo, interessando regioni limitrofe alla nostra, ebbe qui come conseguenza, oltre alla preoccupazione per il contagio, un periodo di carestia "non ordinaria", che seguiva cioè schemi nuovi. Sentiamo perché.

Un gran numero di Uomini solito spargersi nell'Inverno per la Lombardia, ed altri stati a travagliare di legnami, ed in altre arti, per non soggiacere alla Quarantena di Sanità ordinata ne' confini della Repubblica Veneta e Ducato di Milano vennero per la via di Como... si restituirono ai loro rispettivi Paesi col contento di avere scansato la spesa della Contumacia.

... per altro si ruppe il commercio, e per qualche tempo vi fu una non ordinaria carestia de' viveri.

Ogni ragazzo emigra

Un Anonimo austriaco, tradotto da Silvestro Valenti in *"Le Giudicarie alla fine del secolo XVIII"*, attribuisce a questo territorio 25.000 anime, di cui 10.000 alle Giudicarie Esteriori. L'analisi che questo signore fa dei problemi socio-economici della Valle è spietata e da essa traspare soprattutto un *sentire* ostile e una valutazione del tutto negativa per una situazione di povertà estrema che meritava ben altre considerazioni.

Si faccia attenzione in particolare a come viene illustrato il fenomeno migratorio negli stralci che si riportano della pubblicazione citata.

Essendo in queste valli, secondo quell'Autore, *pessima la condizione dell'agricoltura... le Giudicarie non producono nemmeno la quarta parte del grano necessario alle esigenze interne, mentre si deve importare il rimanente dalle valli limitrofe e dall'estero.*

La selvicoltura, dedotte rare plaghe, sta sotto al mediocre; tant'è che le case dei contadini delle Giudicarie esteriori sono coperte di paglia. I boschi sono quasi tutti proprietà comunale, rari i privati.

...Una causa ulteriore dello stato miserando dell'agricoltura va cercata anche nell'emigrazione. Questa bramosia al-



l'esodo in cerca di lavoro nelle regioni d'Italia vicine e lontane non si deve ascrivere a predilezioni etnografiche, ma piuttosto a un delirio patologico, condizione però al presente imprevedibile in causa dell'incuria del suolo e del commissamento della popolazione.

L'autunno ogni ragazzo appenachè ha toccato l'undicesimo o il dodicesimo anno e sentesi sufficientemente in forze per sopperire ad un lavoro manuale, emigra in compagnia dei propri conterranei che di solito ritornano sui nove mesi; in patria rimangono soltanto i vecchi, i bambini e le donne e talfiata non se ne ristanno nemmeno quest'ultime...

A tale guaio per ora irreparabile si vorrà sperabilmente rimediare in futuro, specialmente per l'effetto deleterio sul morale della popolazione e, siccome la legislazione penale non potrebbe soccorrere con successo, si dovrebbero escogitare altre risorse non soltanto per imprimere nel cuore di questa gente un maggiore attaccamento alla patria, ma eziandio per procacciarle un sussidiario mezzo di guadagno, che altrimenti le verrebbe a mancare.

Forse sarebbe un utile suggerimento la ripartizione dei latifondi comunali adattati all'agricoltura e con un progressivo dissodamento del terreno si potrebbe sopperire al vitto e all'esistenza, anche l'istituzione e l'incremento di stabilimenti industriali sussidiati dal Governo contribuirebbero efficacemente, raggruppando l'agronomia con il commercio e con le altre specie d'industria, fonte economica di ricchezza per le Giudicarie.

...Ora se a fronte di questa piccola attività produttiva si contrappone l'uscita dell'occorrevole numerario per importare nelle Giudicarie dalle vicine convalli e in particolare da Riva, da Arco e dall'estero e pagarne il vino, le biade, l'olio, in una parola tutto e pressappoco tutti i generi alimentari di stretta necessità, non sarà da sorprendersi, se si dovrà spontaneamente annoverarle tra le valli più miserevoli del Paese...

Tornando ai ragazzi, anch'essi hanno continuato a emigrare ed emigravano ancora nei primi decenni di questo secolo, avevano la necessità di farlo. Per chi non fosse convinto del bisogno, può aiutare a capire, l'esperienza riportata nel documento "Ragazzi spazzacamini".

Se la continua così, c'è da star larghi in futuro

Avvicinandoci a gran passi alla nostra epoca troviamo notizie più precise sull'emigrazione, anche relative a S. Lorenzo.

Don Lorenzo Guetti, infatti, sul finire del secolo scorso, volle indagare sul fenomeno dell'emigrazione per curiosità di sapere quanti di numero fossero gli emigrati all'America del suo distretto, quello di Tione, il quale forse per primo iniziava questo esodo importantissimo per molti titoli.

Fece un lavoro molto analitico per conoscere l'esito di questa emigrazione oltremarina affine di poter parlare pro o contro la stessa con cognizione di causa. Perché all'epoca c'era chi la condannava come fatalissima alla madre patria; chi la chiamava un fanatismo ridicolo e pericolosissimo; altri invece non vedeva la cosa tanto fosca, anzi trovava in essa una valvola di salvezza ed unica fin qui nel

presente patatrac economico-agricolo del nostro e di altri paesi.

Nella prefazione al suo lavoro precisa che la statistica riferisce i dati e i rispettivi esiti, ma sono esiti materiali. E se molti nostri fratelli materialmente trovarono nell'America una seconda madre, che li nutre bene, in supplenza della madre prima, pur troppo non si può venire a questa conclusione dal lato morale.

Solamente, data la necessità d'emigrare, noi dobbiamo tollerare questa emigrazione all'America come il minor male, in confronto di quella verso alcuni paesi nordici d'Europa.

Il quadro statistico relativo al Distretto di Stenico fu pubblicato nel 1886 ed entusiasmò il pubblico. La ricerca allora si estese a tutti i Distretti del Trentino e con la cooperazione di molti confratelli e patrioti, nel 1888 vide la luce una pubblicazione dal titolo "Emigrazione americana del Trentino dal 1870 in poi" (dal 1870 al 1887).

In quella ricerca la popolazione di S. Lorenzo, 1529 abitanti, è annoverata tra quella del decanato di Lomaso.

Da S. Lorenzo emigrarono in totale 110 persone: 88 in America del Sud, 22 in quella del Nord. Gli uomini ammogliati che lasciarono il paese furono 38, i celibi 67; le donne solo cinque; di esse quattro maritate.

In America morirono otto persone tra quelle emigrate da S. Lorenzo, si presume nel periodo preso in considerazione. Esito buono si riscontrò per 72 emigrati; incerto o ignoto per 33, perché partiti da poco; cattivo solo per cinque. Di tutti rimpatriarono solo due persone.

Tra le note a corredo della statistica si segnala che la maggior parte degli emigrati al Sud sono occupati da un loro patriotto al taglio de' boschi, con discreta mercede.

Altre notizie più generali ma interessanti veniamo a sape-



Ultimi anni del secolo scorso - Pietro e Carmela Rigotti (Papi) di Glolo con alcuni figli. Di questa famiglia sono emigrate nell'America del Sud le tre figlie.



re relativamente agli emigrati da tutto il decanato di Lomaso: che furono ben 1059, che rappresentavano l'8,4 % della popolazione totale, che partirono 61 famiglie intere, che gli uomini rappresentavano l'88% degli emigrati e che, di essi, ben il 75% scelse l'America del Sud.

Nei due ultimi anni presi in considerazione da don Guetti l'emigrazione aveva assunto ritmi vertiginosi: 346 individui, de' quali 285 uomini, dunque 170 emigranti all'anno! Se la continua così, c'è da star larghi in futuro è il commento preoccupato, per nulla mitigato dalla constatazione che gli emigrati di Lomaso hanno segnato esiti migliori agli altri nel confronto con il resto dei decanati del Trentino.

Ma le autorità politiche?

L'esodo massiccio, forse, a un certo punto ha cominciato a preoccupare anche le autorità politiche ad alto livello: il prestigio di un impero dal quale partivano centinaia di migliaia di persone (siamo nell'ordine di queste grandezze) ne usciva certamente offuscato, impoverito in ogni senso e si comincia a trovare documentazione, non trasparente a dire il vero, tesa a controllare il fenomeno.

Per spiegare "non trasparente" devo dire che è difficile interpretare (un sussulto di tardiva preoccupazione? un aiuto a valutare bene i rischi reali dell'abbandono della propria terra?...) alcuni documenti che, diramati ai Comuni con l'obbligo di divulgarne il contenuto, tendevano a scoraggiare l'emigrazione, a renderla più difficile, con informazioni e "consigli" dai toni che oscillavano tra la bonomia e l'allarmismo, documenti che si concludevano invariabilmente con la richiesta al Capo Comune di informare l'autorità superiore dei movimenti della gente, prima che avvenissero, addirittura dell'intenzione di emigrare. Il significato profondo di tale richiesta appare enigmatico e pertanto ancora più inquietante del contenuto dei dispaacci.

Da uno di questi dispaacci del 1890 si apprende che l'Argentina aveva votato l'anno precedente una legge per vendere terreni a 4 fiorini in oro per ettaro; le province in cui erano ubicati tra le più inospitali per clima e caratteristiche morfologiche del terreno, ma questo non viene detto esplicitamente. Bisognava conoscere almeno un po' la geografia, saper leggere l'atlante.

E comunque, quei nomi stranieri, con acche che la nostra lingua non collocerebbe lì, possedevano le caratteristiche per suonare minacciosi da soli. Il governo avverte soltanto, tramite il Capitanato Distrettuale, che lì di terreni *se ne troveranno di buoni e di cattivi e diversi si adattano solo pella pastoreccia. La maggior parte degli stessi confinano coi territori abitati dagli Indiani, difettano di comunicazioni ferroviarie e d'altro e perfino d'acqua.*

Aggiungansi le difficoltà provenienti dalla mancanza di quella lingua, la differenza del clima, il prezzo abbastanza elevato dei terreni, la possibilità di perdere anche il capitale investito, e si potrà comprendere quale sia il rischio se si si lascia lusingare da promesse.

E chi firma termina chiedendo di essere avvertito qualora si manifestassero tentativi pello scopo suddetto.

Poche settimane dopo l'autorità si preoccupa di far avvisare che per effetto della nuova legge sull'emigrazione vigente in Italia *i sudditi Italiani vengono sottoposti ad un rigoroso controllo... mentrè gli emigranti tirolesi partendo da un porto italiano non hanno da subire tali rigori, ed in questa maniera sbarcando poi in un porto dell'America incontrano gravissime difficoltà e disagi.*

Come dire uomo avvisato... Ma al Capo Comune restava l'obbligo di rendere edotto per tempo (l'autorità che scriveva) quando verrà a cognizione d'una progettata emigrazione.

L'emigrazione era gestita da agenzie, tra i funzionari delle quali si davano da fare anche individui mossi, c'è da pensare, più che da spirito umanitario, da interessi personali, da speculazione sulle miserie altrui stando a un altro documento che i Comuni erano tenuti a divulgare.

L'autorità di allora fornisce dunque il nome di un agente intraprendente e informazioni sulle sue mosse perché pare sovvenzionasse gli emigranti per il Brasile, radunandoli a Udine, da dove li faceva partire *con Treni separati gratuitamente fino a Genova.* Siamo autorizzati a pensare che non fosse un benefattore, anche perché *l'arrivo degli emigranti a Genova regolato in modo che questi vengono tosto condotti sul vapore, che parte poi subito.*

Il documento continua così: *ciò partecipo coll'invito di impedire possibilmente e con tutti i mezzi legali la emigrazione pel Brasile, osservando che in quel paese le condizioni di esistenza sono assai sfavorevoli, e che centinaia di emigranti italiani devono continuamente ritornare in patria versando nella più squallida miseria. Questi descrivono i deplorabili rapporti che reggono nelle impiantagioni, pelle quali furono essi impegnati e si deve quindi sconsigliare dalla emigrazione colà tanto più che anche le circostanze sanitarie pella febbre gialla epidemicamente colà esistente sono assai sfavorevoli.*

L'invito è quello di prendere le necessarie misure, acciò si diminuisca la emigrazione pel Brasile. E mi si riferisca occorrendo anche telegraficamente, la conclusione.

Una piccola storia nella STORIA

In questa storia di emigrazione, che non ha escluso nessun ceppo familiare neanche della nostra Comunità, si inserisce quella di Giuseppe Cornella Botiro nato a S. Lorenzo e della giovane moglie Teresa Rosa Micheldòta di Dorsino, di cui c'è una testimonianza che ritengo significativa.

Giuseppe e Teresa, giovanissimi, emigrarono in America e lì nacquero i primi tre loro bambini. Rimpatriarono.

La loro famiglia fu completa con l'arrivo di altri sette figli.

Tre emigrarono nell'America del Nord, tre morirono di spagnola nel '18, una figlia, Alice, emigrò in Francia.

Nel 1937 gli anziani Giuseppe e Rosa, sollecitati dai figli, tornarono in America per stare qualche anno con quelli di loro che avevano messo radici lì.

Fecero il viaggio in mare, un viaggio incredibilmente bello del quale Teresa parla con entusiasmo quasi infantile in un diario che scrive a matita e invia alla figlia Alice.

Il testo che si riporta fedelmente col titolo *Se vedesti Alice* è un documento intenso, coinvolgente; decisamente bello. Bello così com'è. Ogni commento guasterebbe.

Si ringrazia la signora Olga Rigotti per averlo reso disponibile.



SE VEDESTI ALICE

"Siamo ne lin barco a Napoli Li 25 a Mezo giorno presto partiamo Ne a destinato la nostra gabina se vedesti Alice che Luso non puoi in maginare non cenè a Trento otel così di Luso abbiamo i nostri 2 Leti un casabanco un armadio coi tacapani il lavandino con 2 spine tutte le comodità del mondo palchè lucido non so descrivere, adesso andiamo a Disinare a Dopopranzo antipasto Salame cucumeri pasta Suta carne piseli gratate 1 naranzo Caffè 1 Litro vino Buono."

Buon giorno li 26

"Abbiamo dormito bene meglio che a casa Colazione Mangiare da Signori alle 9 Mesa questa sera Rosario Benedizione col Santissimo tutti i giorni comodita di Confessione questa note mi sognai che voleva mandarmi di ritorno perché mi mancava 2 sachi la cèra Salvino a dimandato al Padre avete comperato 2 sachi nò allora andate di ritorno mi son messa a piangere volio morire piuttosto che tornare in drio mi smisiai tutta contenta a vedermi cua. Da tanto stiamo bene non vorei più dismantare In questo momento gridano passa il bastimento Conte Savoia tutti ci salutiamo siamo di sopra Sale da gioco da balo qua ci stiamo fino a sera si sta melio che di soto Dopozena che zena Polpete



Seconda metà degli anni Trenta - Molte ragazze di S. Lorenzo, per dare una mano alla famiglia, andavano a servizio già a 14 anni, appena finita la scuola. Qui, alcune di loro, posano ai giardini di Busto Arsizio, in una giornata di libertà.

Vitelo Salata Cota Cruda Torta Fruta Caffè in fine abbiamo un paradiso in tera qua sedie da sdraio A Napoli se stava così male mi pareva di morire e qua sempre Benone il Mare Bello Buona Note il di sera a dimani se Dio lo vuole."

Buon giorno li 27

"Mare bello dormito molto bene stiamo aspetando la colazione. Bistecche affetate uova frite pane fresco e marmelata. Siamo già di sopra in sala di seconda clase siamo qua con uno di Pinzolo una da Malcesine e uno di val di sole li altri tutti di Italia bassa.

Desinare antipasto salame legumi pastasuta sardine carne patate e Naranzi e Pomi. Dopo zena che bèla zena Minestra fagioli andivia vino polo arosto. Gielato Caffè e Pomi. Buona note coraggio sempre."

Buon giorno li 28

"Buonissima note mi alzai sono andata alla s Messa e Comunione Cèra 2 Sacerdoti e il Vescovo. Il Padre li premeva la colazione va a quela delle 9 ògi ce un po di vento. Dopopranzo Mangiar bene il padre è qua che fuma abevuto lu solo 1 Litro di Vino è come un gambero a qua uno da maresine di 70 anni li fa compagnia se gode io ò qua una di 76 anni. Ore 3 un grande concerto in fine pare impossibile essere in altomare in questo momento tutti gridano si vede Isole azure adesso vado alla Benedizione. Che beleza guardare le isole qua di vicino Bela città Pecato non essere Portogallo e santo Michele. Abbiamo dormito bene."

Buon giorno 29

"Andiamo a Messa. Dopo colazione siamo in alto Bellissima Giornata. Dopopranzo che mangiare come Signori e siamo come 2 bechi La cameriera mi dice Lori se ne infiscia del mare. Ogi sono stata ala festa dei bambini se tu vedesti giuoci nostri Doni Nastri in fine io starei qua anche 1 Mese da tanto ci Godiamo abbiamo Zenato Polo, Brocholi, andivia, Gelato, Pomi, Caffè adesso Rosario Benedizione ci saria il Cine e Balo ma siamo stanchi Buonanote."

Buon giorno 30

"Ancora 2 giorni poi abraceremo i nostri figli abbiamo dormito bene siamo alzati ale 6 Mesa e Comunione tutti 2 Colazione 1 bistecha uova fruta Marmelata pane fresco Buro Caffè late adesso andiamo di sopra fino a mezzogiorno aria fresca sedie a sdraio si puo dormire noi sempre bene mai male Dopopranzo che mangiare antipasto Salame peperoni pasta suta Pese Patate Bechalà formagio fagiolotti fresci due naranzi Caffè noi siamo come passarotti contenti questa la imposto qua su lin barco apena la che rivedo i Figli vi scrivero di nuovo in questo momento ò mandato un Talegrama posdimani ci sbarciamo come si sta bene qua è un paradiso. Abbiamo fato una zena da signori poi a vedere balare ora è le 11 questa è la penultima notte. Dormito molto bene poi mesa e Comunione adesso siamo in sala di sopra adesso limposto vi salutiamo tutti noi due dimani vedremo i figli poi vi scriverò Baci tanti a tutti."

RAGAZZI SPAZZACAMINI

"Io, Lino Bosetti, classe 1908, sono il più vecchio di San Lorenzo in Banale e sono per raccontarvi un episodio di tanti anni fa.

Siamo nell'anno 1922; avevo appena terminato la quinta elementare, cioè avevo compiuto 14 anni. In ottobre sono partito per Bologna con un padrone di Dorsino, certo Rigotti: prezzo pattuito una lira al giorno più il mangiare.

Partii da Dorsino con quei pochi stracci da vestirsi (le mutande non si conoscevano) e via a piedi fino a Trento. Da Trento in treno per Bologna. Appena arrivati in città bisognava imparare a salire all'interno dei camini: bella esperienza questa!

Il padrone, frattanto, aveva già provveduto all'alloggio, cioè in un angolo di una stalla con un po' di paglia. Poi si incomincia il lavoro; però il lavoro dei camini non era sempre continuo e fra gli intervalli ci mandavano 'per carità' a tirare i campanelli; ma questo per me non andava bene, anche perché se si prendeva qualche soldo bisognava portarlo al padrone; i ragazzi più furbi se ne nascondevano parte nelle scarpe.

Ora parliamo di colazione. Il pane, a Bologna, si trovava nelle vetrine, ma per noi non c'era che il profumo. A volte, qualche signora dal cuore d'oro ci offriva un tozzo di pane, ma in quei tempi era prezioso, non come ora che lo si trova nei cassonetti delle immondizie!

Si arrivava poi ad ora di pranzo. Il ritrovo di tutti gli spaz-

zacamini era alle 'Due Torri'. Arrivavano i padroni e ci davano una lira per il pranzo: così con 50 centesimi di pane e 50 centesimi di pastasciutta il pranzo era completo. Invece per la cena, essendo che d'inverno viene notte presto, si andava assieme al padrone, perché poi c'era mezz'ora di strada per andare in campagna a dormire.

Ora vi spiego di che tipo erano le lenzuola per dormire. Bisogna tener presente che la caligine dei camini veniva raccolta poiché la vendevano per concime per le campagne; quindi veniva messa nei sacchi e portata al deposito; qui si vuotava il sacco e lo si scuoteva ben bene perché il sacco serviva per andarci dentro a dormire, mentre sulle spalle si metteva la giacca che si portava di giorno.

La domenica non si lavorava: pulizia alla persona; potete pensare con acqua fredda, fuori, all'aperto nel cortile!

Ora siamo in aprile ed i padroni tornano a casa loro, perché avevano la campagna da lavorare. Io mi fermai tutta l'estate dai padroni della stalla per aiutarli in campagna; qui c'era il pane per la colazione ed anche mi hanno vestito a nuovo, così tutto il mio 'corredo' invernale l'ho spedito nella concimaia assieme ai colleghi pidocchi.

Povere le nostre madri: quanti pianti hanno fatto al vedere le loro povere creature mandate alla sventura! Però, pur nella grande miseria di quei tempi, c'era più pace di adesso."

LINO BOSETTI

(Dal testo letto alla "Festa dell'Anziano" di San Lorenzo il 2 giugno 1996)



1935 - I coscritti della classe 1915 alla visita di leva. Da sinistra. In piedi: Rigotti Lino, Cornella Giuseppe, Orlandi Guerrino, Bosetti Rinaldo, Bosetti Alfonso. Seduti: Gionghi Albruno, Orlandi Valeriano, Baldessari Domenico, Cornella Herman, Cornella Severino, Baldessari Scipio, Zambanini Mario. In basso: Tiefenthaler Gino, Bosetti Fausto.



SU E GIÙ PER I SECOLI ALLA RICERCA DI SPIGOLATURE SULLE CARESTIE

Anche per i periodi di carestia le notizie qui riportate fanno riferimento ad alcuni dati in documenti non inediti e che contemplano la realtà geografica delle Giudicarie o delle Sette Pievi, come detto più sopra; per gli stessi motivi.

Le carestie erano conseguenza di avversità meteorologiche: di tempi siccitosi o, al contrario troppo bagnati, poiché nell'uno e nell'altro caso le colture soffrivano e i frutti andavano rovinati o perduti del tutto. Di guerre, pure se non si combattevano direttamente nelle nostre zone. E questo per più motivi: o perché partivano gli uomini e, venendo a mancare la forza lavoro, venivano a mancare gli aiuti più validi per procurare mezzi diretti di sussistenza. O perché alla gente veniva accollata parte dei costi delle guerre stesse con insprimento delle imposte "ordinarie" ma anche con l'istituzione di imposte ad hoc.

Tra le cause di carestia ce n'è stata una alla quale spontaneamente oggi non si penserebbe, registrata periodicamente fino alla metà del secolo XVII^o, e che rappresentava un vero incubo: le locuste, calamità che nei tempi antichi si riteneva fra le maggiori.

Qualche "assaggio"

di carestie vissute anche in loco, e solo per i più pazienti a leggere, consapevole che è noiosa l'esposizione e che l'argomento meriterebbe approccio e completezza diversi.

La notizia più lontana che abbiamo riguardo alla carestia che ha interessato anche la nostra zona è del 591 d.C.

Ne ha parlato, riprendendo certamente fonti primarie, Paolo Diacono, scrittore ecclesiastico longobardo dell'Ottavo secolo, ed una conferma è stata data, tra gli altri, da padre Gnesotti e al suo testo (già citato) faccio riferimento. Per questo fatto e per gli altri che riporterò quando non sarà precisato diversamente.

Dunque *...non vi fu cosa notevole nelle Pievi nostre, se non che nell'anno 591 vi fu una carestia memorabile, perché dal mese di gennaio non cadde pioggia dal Cielo fino al mese di settembre, e nella Primavera, mettendo gli alberi, le foglie, e la terra poche erbe, o virgulti, le Cavallette divorarono i primi virgulti e germogli degli alberi anche più selvatici.*

Morirono di fame moltissimi, e gli animali o morirono, o vennero le loro carni mangiate dagli uomini per campare la vita.

La carestia fece una sua visita, provocata da prolungata siccità, anche nel 600 e *quasi nello stesso tempo venne nel Trentino una mostruosa quantità di Locuste, che devastando gli Alberi, e l'erbe, non toccò, per cosa mirabile le Biade.* Questo annota invece lo storico Michelangelo Mariani.

Preso atto che, secondo una cronologia di eventi funesti stilata da certo dottor Trenner, in relazione alle variazioni

meteorologiche registrate nel Trentino, locuste furono segnalate anche negli anni 601 e 611 vi fu *... un gastigo di Dio mandato sopra le Pievi ed altri paesi d'Italia correndo l'anno di Cristo 800. Vi fu una carestia quasi universale. In questa stagione fu scarsissimo il raccolto d'ogni genere, talché si fece improvvisa e fatale carestia.*

La gente si sentì oppressa da rabbiosa fame e i popoli del Trentino malconsigliati dalla turpe povertà calarono in val Trompia per dare il sacco a un celebratissimo tempio dedicato a S. Apolonio vescovo di Brescia.

E' ancora padre Gnesotti. Quando scrive il frate sono passati alcuni secoli dagli avvenimenti registrati e molte volte, nei secoli frattanto trascorsi, la carestia si era fatta conoscere ed era lecito pensare che altre volte si sarebbe ripresentata. Egli perciò commenta che *gli anni sterili sono frequenti e il bisogno di sussistenza è sempre lo stesso* e auspicando che *conviene prevenire il caso con accorta provvidenza* invita a formare un *peculio destinato all'annona con il concorso dei ricchi, coi loro capitali, delle Comunità, delle Pievi che dovrebbero a pubbliche spese erigere magazzini per il grano e provvisioni per la popolazione ogni anno a suo tempo.*

Ma di questo consiglio non ne fece nulla nessuno.

Tornando a noi, nell'872 ci risiamo con le cavallette che devastarono le campagne di Vicenza e Brescia, disgrazia anche per i popoli delle Sette Pievi che da quelle campagne compravano parte dei prodotti agricoli necessari alla sopravvivenza. Come non bastasse nello stesso anno *grave danno arrecato dalla brina del 4 maggio* e da un'altra calamità allarmante per la sua inspiegabilità: *cadde pioggia rara, che macchiava di sangue.*

Queste avversità si ripeterono lungo il Chiese; nel 1742 le brine, nel 1755 l'acqua tingente e le cavalette per cui patirono le rape intorno al 1780.

Le sette Pievi nemmeno in quelle occasioni andarono esenti dalle disgrazie che hanno sterminato le campagne limitrofe.

Arriviamo al secolo XV^o per apprendere che *la Peste nel 1478 uccise tante migliaia di persone tanto in città di Brescia, quanto nel territorio, anche se non si trova, che per allora entrasse nelle Giudicarie. Erano però niente meno afflitti i popoli delle Pievi, non potendo trasportarsi dall'Italia i viveri di prima necessità.*

E procedendo a flash: *la guerra, la peste, la fame* molestarono l'Italia nel 1527 e 1528, e non ne andarono esenti le Giudicarie... e corse per Lombardia un malore allora chiamato Mal Mazzucco, cui i Medici non trovarono rimedio, e durò più di un anno con grande mortalità, cui tenne dietro la peste; ma non per questo cessarono dal calare giù da Germania pel Trentino nuove truppe: calata, che costò molto alle Comunità delle Pievi per viaggi a prendere le dovute informazioni, ad obbedire a tanti ufficiali che volevano essere trattati senza risparmio, a preservarsi con guardie, e cautele dalla infezione contagiosa, a far vetture, mantenere Guardie di Sanità.

Erano, quelle nominate, incursioni di lanzichenecchi, i mercenari tedeschi di Carlo V^o, che devastarono l'Italia in una delle tante vicende belliche che hanno visto contrapposti i protagonisti sulla scena del mondo di allora: Carlo V^o imperatore di Spagna e Francesco I^o re di Francia coi loro alleati, compreso il Papa, le loro politiche, le loro mire espansionistiche, i loro interessi. L'Italia, che era un mosaico di staterel-



li spesso in contrasto tra loro, era comoda terra di scontro e di conquista.

De locustis 1542

Intanto altri problemi angustiarono la gente. Nel 1542 venne registrato ancora una volta dai cronisti il flagello delle cavallette. Di questo evento prendo, per riferirne, il testo scritto dal vicario di Stenico, Bartolomaeus Luterinus, testimone diretto: un documento analitico, che trovo particolarmente interessante e la cui traduzione dal latino riporto per intero sperando di non averlo dimenticato troppo. Il latino (cfr. Archivio trentino XXVI).

"Nell'anno del Signore 1542, un sabato, era il 4 settembre, in codeste valli Giudicarie giunsero in volo locuste con un passaggio continuo di sciame per sei giorni.

Da Molveno e da Ranzo si diressero verso Ballino in sì grande moltitudine e fittissima schiera che oscurarono il sole e arrecarono in ogni modo danni alle messi, ossia al panico, al miglio, al frumentone, al grano tardivo, soprattutto nel Banale, a Deva (così nel testo; un toponimo scomparso?) a Margone e nelle pievi di Lomaso e Bleggio e alcune turbe delle stesse da Molveno fino a Ballino passando e volando nell'aria rapidamente a schiere sembravano uccelli."

"Con le ali stridevano e rodevano col loro morso tutto quanto. Erano, messe a confronto, precisamente di qualità come le nostrane, ma della grandezza, grossezza e lunghezza di un pollice e di colore cinerino e con quattro ali e tutte volavano in un'unica grande schiera formata proprio da loro stesse, in direzione di mezzogiorno, ma soltanto quando c'era il sole caldo; infatti in condizioni di tempo diverso, le ali rese molli dall'umidità notturna, non erano in grado di volare.

Là dove si posavano, erano in così gran numero, una sopra l'altra, da raggiungere l'altezza di un palmo e di un cubito (misure di un tempo corrispondenti rispettivamente a circa 25 cm e a circa 44 cm). Fu detto, d'autorità pubblica, che arrivarono da noi a schiere dall'Africa con continuo afflusso."

"E il popolo cristiano fu preso da grande terrore, dalla paura della fame o delle epidemie ed esse (le cavallette) si misero a procreare proprio nello stesso punto in cui avevano conficcato il pungiglione e nell'estate seguente si videro negli stessi luoghi i nati, poco numerosi, della stessa sorte e qualità: gli abitanti col denaro pubblico, sino a una certa somma, cercarono le uova e uccisero le larve..."

Anche Mariani parla di questa calamità scrivendo che in Agosto venne a Trento un'immensità di Locuste, che fecero gran danno, e sepolte dal verno, di novo risorsero in Estate l'anno dietro; ne potendosi scacciar humanamente fu forza ricorrere à Processioni, e preci pubbliche, in virtù de' quali le Locuste cessorono distrutte dalle rondini mirabilmente.

In Lombardia, devastata a sua volta nella stessa occasione dalle locuste, queste morendo inondarono il paese d'un fetore pestilenziale, onde dovettero i popoli seppellirle, acciò non infestassero l'aria di peste. Qualche infezione si avvicinò a' nostri contorni, onde dovettero mettere e mantener per lungo tempo le guardie di sanità.

Passate le locuste, nelle Giudicarie passarono soldati e Fanti

e a Cavallo nel 1544, e vi somministrarono le Comunità Biade per li cavalli e Frumento per gli uomini...

Grandissimi danni cagionarono i terremoti intorno a questi tempi, ma più pressava la fame le nostre contrade.

E se qualcosa era avanzato... l'inverno del 1547 fu così mite, per non dir tepido, che data fuori una moltitudine di sorci campestri massima al monte, coruse e guastò tutte le Biade, e per sino l'uve.

Non c'era più nulla; anche l'annotazione di Mariani ridotta all'osso.

Ma ancora nel 1559 la carestia fu sì universale nelle Giudicarie che quasi tutte le comunità si indebitarono di molto per sovvenire al bisogno de' suoi, massime poveri.

Una grave carestia si ripeté nel 1570 e a Riva si vendeva il frumento a 100 troni la Soma (la soma era un'antica misura di capacità il cui peso poteva variare da 50 a 150 Kg circa).

E fame ancora nel 1590 e nell'anno seguente.

Sul finire del secolo, nel 1597, il Papa spedì all'imperatore Rodolfo II... 18 mila fanti, e cinque mila cavalli, i quali tutti passarono per il Trentino, e per Trento con grande spesa di tutti i paesi.

Il Vescovo aveva pagato i costi per queste truppe e alle terre a lui sottoposte chiese di contribuire com'era consuetudine o obbligo. Rivolgendosi alle Giudicarie chiese di essere soccorso dalle enormi spese, che aveva dovuto incontrare nel prestare i necessari foraggi ai soldati dal Papa spediti in aiuto di S.M. l'imperatore Rodolfo II... che doveva difendersi dal Turco, che cioè doveva organizzare l'esercito per far fronte ai tentativi di avanzata da parte dell'impero ottomano.

I fanti steorali

Il nuovo secolo, il Seicento, non si aprì sotto migliori auspici di quello che era terminato; il 1608 fu così secco che ovunque si fecero processioni e preghiere a Dio. Così il Mariani.

Anni di carestia furono il 1623 e 1624 poi gli anni dal 1628 al 1631. Il 1626 e 1627 invece anni di locuste il che vuol dire ancora carestia. Il 1630 e 1631 rimangono celebri per la più terribile epidemia di peste che la storia abbia registrato. Durante il contagio il grano divenne carissimo. Nel 1628 si vendeva il frumento a 76 troni la soma, nel 1629 si vendè nel dì 22 Maggio a troni 132, a' 7 Gennajo del 1630 si vendè veramente a troni 100, ma le monete erano assai basse di prezzo.

In Germania infieriva frattanto la guerra dei Trent'anni (1618 - 1648). Una guerra di religione sulla quale si innestarono ben presto interessi politici e lotte per la successione sui troni più potenti d'Europa. Truppe in stato di allerta erano state messe a difesa del Tirolo, il territorio più minacciato dal pericolo di sconfinamenti dei protestanti verso sud e gli stati federali che formavano l'impero dovevano concorrere alle spese di mantenimento.

Anche il Principe Vescovo di Trento che, non avendo un suo esercito, era obbligato ad assumersi un certo numero di fanti steorali, equivale a dire le spese relative al mantenimento di un certo numero di soldati: 36 fiorini per ogni fante richiesto.

Il Vescovo divideva la spesa poi tra le comunità del Principato e alle Giudicarie, tramite i loro rappresentanti fu richiesto di pagare in quell'occasione 4400 fiorini.



Ma i Sindaci (quella di sindaco allora era una carica occasionale, conferita per problemi contingenti) appellandosi agli antichi privilegi concessi alle nostre valli dai vescovi nel corso dei secoli precedenti, privilegi sempre rinnovati in considerazione delle miserevoli condizioni di vita, fecero ricorso e, valutati i tempi brevi a disposizione per il pagamento, scrissero tra l'altro che *in dieci giorni non potevano mettere insieme le loro ragioni, e scritture a motivo che molti sono assenti dalla Patria a procurarsi il vitto, né si possono sì facilmente rilevare a tenore de' Capi delle Famiglie..., ed in quanto alla facoltà non si può riferire che povertà, e miserie universali, sterilità, e strettezze del paese sottoposto alle brine, alle siccità, alle tempeste, ed agli incendi in guisa che i Tugurj, per essere di legno in gran parte, e per la povertà coperti di paglia, o tavolette di legno dolce, a ricordo di uomini da cinquanta anni in qua, a riserva di quattro, tutti i Villaggi furono stati soggetti agli incendi, ed alcuni fin due volte con tale danno ancora di non potere rimettersi...*

Ma la risposta, il Rescritto, che porta la data 16 luglio 1635 fu che IN COSA DI ESTERNA E NOTORIA NECESSITA' TUTTI I PRIVILEGI DEBBANO STARE IN SILENZIO... E CHE OBBEDISCHINO.

Non hanno obbedito. Il vescovo ridusse, successivamente, a 1400 fiorini il contributo richiesto, ma non ottenne soddisfazione e la questione era ancora lontana da soluzione nel 1658.

Tornando a dare informazione di vicende minute sappiamo che nel 1663 vi fu *penuria di grano*, l'anno seguente *inondazione grande* e nel 1668 *timori di epidemia bovina*; la situazione sociale disperata in quanto i *superstiti del contagio erano vecchi ed inabili a molta fatica per procurarsi il vitto i fanciulli e i giovani non avevano né arte, né consiglio per bene provvedere a bisogni suoi*.

L'anno 1674 grande fame per i Giudicariesi che *ottengono di poter tradurre dal Cremonese 3.000 some di grano senza pagare dazi*; penuria di viveri fino al 1679.

Mi sembra di aver trascritto un bollettino di guerra dai ritmi impossibili.

Ma c'è una spiegazione al susseguirsi ininterrotto di tante annate di carestia?

Non prendendo in considerazione per ovvii motivi le avversità meteorologiche, dobbiamo ricordare che tra le colture non c'erano ancora patate e mais, introdotti in Europa dopo la scoperta dell'America e conosciuti nelle nostre zone verosimilmente intorno al 1700, il mais anche dopo. L'economia si basava sostanzialmente dunque su monoculture con tutti i rischi che ciò comportava; le tecniche colturali erano ancora primitive e incidevano sui raccolti sempre scarsi; lo scambio commerciale ridotto, gravato in modo insopportabile da tasse e dazi.

All'inizio del secolo XVIII° intanto *dovettero i Giudicariesi... somministrare gli necessari foraggi all'Armata Cesarea, anzi e carri, e muli, e cavalli, e vettovaglie talvolta senza danaro, o mercede alcuna, così costringendo le angustie della guerra...*

Le Sette Pievi... *dovettero prestare alle milizie tedesche tanti foraggi, e tanta assistenza che erano spossate dalle spese*.

La spesa sostenuta dalle Giudicarie *costò ottanta cinque mila*

Fiorini, ... senza i furti di tanti bestiami... oltre la comune penuria de' viveri tra tanto consumo di vettovaglie per i soldati. E si trattava della guerra di successione spagnola!

Poi venne quella di successione polacca. A ben vedere, anche in quest'occasione, l'Italia avrebbe dovuto entrarci poco, ma i combattimenti si spostarono ad un certo punto nei territori austriaci anche d'Italia e dunque *nell'autunno 1733 s'incominciò la guerra, e tosto s'intimarono Proclami nelle pievi, acciò niun uomo partisse dal proprio paese sotto pena di confiscazione de' beni, e di delitto di lesa maestà*.

Veramente erano partiti moltissimi... *onde fino alla Primavera dell'anno seguente 1734 poterono in Italia travagliare nelle loro arti senza che vi fossero processi d'inquisizione sopra la loro assenza*.

Poi nel 1734 *calò per Trento un grosso esercito venendo i Giudicariesi obbligati a concorrere co' carri per condurre il Bagaglio fino a Mantova*.

Varj accidenti occorsero nelle Giudicarie in questi tempi. Tra gli altri una *escrescenza di acque*, Caddero acque così copiose, e dalle sorgenti uscirono fontane sì abbondanti che mettevano terrore e meraviglia nel 1756; i fiumi però non esalvarono.

Nell'anno seguente *l'agosto fu ancora molto bagnato e i fonti, e le piccole sorgenti oltre le piogge cadenti mandarono tanta acqua che ciascun rivo o fontana avrebbe fatto andar un mulino, val a dire mandavano acque fin dieci volte di più del solito, ed alcuni fonti ancor assai di più. Crebbero perciò a tale dismisura i fiumi tra le piogge continuate, e tra per la escrescenza delle sorgenti che la Sarca menò via tutt'i ponti, in Preor rovinò, e sobissò nella sua corrente nove casamenti, nelle Sarche andò a congiungersi col lago di Toblino*.

Inoltrandosi *l'estate del 1772 vi fu una siccità ostinata, la quale cagionò una universale penuria... ma poi a' 17 Settembre venne una inondazione tale sì per le piogge dirotte, come per li venti siroccali, che fecero dileguare, e sciogliere le nevi delle Vedrette (o sieno le Nevi congelate su' monti per tutta l'estate) che la Sarca menò via i ponti di Preor, delle Sarche, e di Arco*.

Nel 1773, *crebbe tanto la penuria de' grani, che il Formentone fu venduto a ragione di settanta due troni la soma, e 'l miglio fin a cento e cinque troni la soma e più arrivò, continuando la siccità, e penuria fin nel 1774*.

Seguirono altre annate tristi; in particolare *destò preoccupazione l'inverno del 1784 perché cominciando dal primo autunno fino all'8 aprile nevicò almeno una volta alla settimana*. Ma anche tre o quattro mettendo in apprensione per il periodo del disgelo; per fortuna *la Sarca non ha cagionato danni notabili essendosi sciolte le nevi a pocco a pocco*.

E' tempo di chiudere quest'arida elencazione di calamità, con le quali hanno dovuto misurarsi le generazioni che si sono avvicendate nella nostra terra nell'arduo impegno di sopravvivere.

Arida perché essenziale. Perché i temi sono appena stati fatti intravedere. Perché troppo scarsi i riferimenti diretti al luogo di appartenenza.

Ed è arrivato il momento di riprendersi, se possibile. Andiamo perciò



A TAVOLA COI COLORI E SAPORI DI UN TEMPO

Ancora adesso chi vuole rivolgersi ai Trentini in maniera dispregiativa li chiama *polentóni*. Appellativo che dividiamo coi Veneti, retaggio storico di gran mangiate di polenta, quando la polenta era l'unico, o quasi, alimento dei contadini del nord Italia. Come a dire gente piena solo di polenta, pertanto insipida, in senso reale e figurato.

Nella parlata dei più anziani resiste ancora l'espressione *polentón* e, al femminile, *polentóna* il cui significato è sostanzialmente quello sopra riportato: di persona incapace di prendere iniziative, di dare vivezza a ciò che fa, come fosse impedita dalla digestione di una quantità dell'alimento in questione che, è noto, induce sonnolenza.

Sarà anche così, ma è bene ricordare che la polenta per secoli ha salvato dalla morte per fame molta gente anche della nostra.

Ora, da qualche decennio, la polenta è diventata una cenerentola sulle nostre tavole, soppiantata da alimenti più raffinati o soltanto più svelti da preparare e la si va invece a mangiare con ostentazione in questo o quell'agritur, dove la fanno buona!

E fingiamo, tanto per darci un po' l'aria di gente abituata da sempre a cose fini, di non comprendere più neppure il significato di espressioni dialettali usuali fino all'altro giorno, colorite e lapidarie delle quali nessuna traduzione in buon italiano sa rendere l'efficacia.

Giallo e nero

Quando si dice polenta si pensa in genere a quella classica, gialla, di farina di mais, *el formentac*, o anche *el zaldo*, come lo chiamavano qui.

Ma la polenta di mais divideva un tempo l'onere dei desinari con quella nera *de formenton* e *quela de fer* ottenuta dalla mescolanza delle due farine, la gialla e la nera.

Del mais nulla dirò, poiché è pianta conosciuta. Qualche notizia invece sul grano saraceno forse è bene rispolverarla.

El formenton, il grano saraceno appunto, un cereale che non appartiene alle graminacee, era un tempo apprezzato e diffuso come coltivazione nelle nostre campagne perché il suo ciclo vegetativo breve permetteva di sfruttare i campi dove era stato tagliato il frumento e si avevano così, in un anno, due raccolti dallo stesso terreno.

Poco dopo la semina, che avveniva in luglio, le piantine spuntavano decise tra le stoppie nel terreno appena smosso da una leggera zappatura di preparazione.

Si alzavano poco, quaranta centimetri, mezzo metro al massimo, e davano infiorescenze biancastre che presto cadevano per far nascere pochi chicchi in un racemo (il raggruppamento dei chicchi stessi) dal colore grigio scuro che contrastava col mare degli steli rosso violacei.

"Dio ci guardi dala suta di settembre" pregava la gente quando aspettava di tagliare quel grano, maturo in ottobre, al quale

aveva già assegnato un certo numero di polente per l'inverno.

Il raccolto si faceva tagliando gli steli con *la sésela*, la roncola. Disposto a manelli ordinati, il grano saraceno era lasciato alcuni giorni sul terreno ad asciugare. Poi veniva portato, chiuso dentro *baze*, le lenzuola per il fieno, nelle *ère*, le aie. Sul pavimento *le baze* venivano allargate e *l'formenton* ordinato nuovamente, come in grandi cerchi, la parte recante i chicchi al centro.

Col *flér*, il correggiato (due bastoni un po' grossi uniti da una cinghia di cuoio; uno agitato ritmicamente dal battitore faceva piombare sulle piantine quell'altro che, colpo dopo colpo, staccava i chicchi dal resto), i contadini battevano il grano rivoltandolo a metà operazione sottosopra perché nessun chicco rimanesse attaccato agli steli.

Il grano così ottenuto veniva passato attraverso *el drac*, sorta di gigantesco setaccio, per separarlo da scorie e impurità prima di portarlo al molino.

Con la polenta, anca so fradel

A volte con la polenta l'unico companatico era solo un po' di formaggio neanche sempre sano o ben conservato, se c'è ancora chi racconta per vero che qualche volta dal pezzo che mettevano in tavola uscivano vermetti ben nutriti... o la ricotta anche grattata perché stagionata, affumicata o meno.

Polenta e *formai rosti*, polenta e *sèlem*; polenta e *peverada*, polenta e *fortaia*, la frittata resa gustosa dalle *santigole*, l'erba cipollina; polenta e *basane rostide*, polenta *conciada*: ben calda fatta a pezzi irregolari con la forchetta cosparsa di burro fuso e formaggio grattugiato. Ma anche polenta e zucchero, polenta e noci...

Polenta e *so fradel*, scomparsa, credo, del tutto come preparazione. Facciamola allora rivivere almeno per la curiosità.

Il bollire dell'acqua per la polenta veniva interrotto come da una fine nevicata uguale di farina; da quel composto, prima che cominciasse a prender consistenza, se n'è toglieva un mestolo e si versava in un tegame nel quale era stato fatto arrostito del burro.

Una rapida mescolata per amalgamare gli ingredienti, una breve cottura, l'aggiunta di formaggio tagliato a fettine sottili in proporzione, scarsa, alle bocche.

La salsina piuttosto liquida, spartana, che ne derivava, divisa nei piatti era il condimento, il companatico o, forse meglio, appena un po' di compagnia, anzi proprio *so fradel* di quella polenta che nel frattempo cuoceva prendendo sempre più consistenza nel capace paiolo che sporgeva appena dai cerchi *dela fornella* a legna sopra un fuoco vivace.

Rimestata continuamente, avvolta e riavvolta su se stessa con *la cana*, il mestone - di legno duro ma di facile lavorabilità, solitamente ginepro, sagomata appena a spatola nella parte estrema - la polenta, secondo la miglior tradizione contadina, era cotta al punto giusto quando la crosta che si era formata intorno al paiolo cominciava a staccarsi e nel pastone *la cana* lasciava un buco dai contorni netti.

Allora, proprio con *la cana*, la massaia dava alla polenta, schiaffeggiandola, una forma quasi di cupola; poi, con gesto

energico, tolto il paiolo dal fuoco, la versava *sul tabio*, la tafferia, già preparato per accoglierla, in tavola.

El truco (definizione della polenta scodellata sulla tafferia di cui non ho trovato il termine corrispondente in italiano) incoronato da "fumarole" profumate di breve durata subiva presto consistenti riduzioni: le fette, tagliate regolari col filo sottile da cucire, sparivano velocemente ad opera dei numerosi e per nulla inappetenti commensali, toccate appena, a bocconi, nell'intingolo.

Qualche volta a tenere compagnia alla polenta era invece *so sorela* ossia la versione della salsa prima descritta con *la poina*, la ricotta, invece del formaggio.

Una festa se c'era *luganega*, lucanica. Mica una a testa come usa adesso chi pensa di "riscoprire" i sapori di una volta. Una lucanica per tutta la famiglia: una fettina sottile per uno per tagliare le quali il coltello veniva appositamente affilato: lo spessore solo un po' più gagliardo di qualche fetta costava a qualcuno la propria parte.

Quando un po' di polenta sopravviveva al pranzo si tagliava a fette regolari. Abbrustolite sui ferri roventi *dela fornella* costituivano il completamento della cena o la base della colazione del giorno seguente, a pezzi nel latte o ancora col formaggio, o salame, o coi fagioli conditi.

Capusi e crauti

In autunno gli orti offrivano abbondanza di verze e cavoli. Le prime buone arrostate nel burro, sempre per tener compagnia alla polenta.

I cavoli invece, privati delle foglie più esterne, venivano tagliati grossolanamente e messi a cuocere in padella, conditi con una battuta di lardo e una lucanica. Così preparati erano conosciuti semplicemente come "capusi". Non c'è che

dire, nome azzeccatto per questa ricetta.

Una versione ricca dei *capusi* ha oggi un posto d'onore nella cucina regionale lombarda ed è conosciuta come verza alla milanese, dove cavoli o verze sono solo il pretesto per preparare un'abbuffata di lucaniche e cotenne.

A una quantità modesta degli ortaggi menzionati il compito di tramandare e giustificare il nome. L'esatto contrario che da noi nei tempi passati.

L'interpretazione attuale trentina dei *capusi* però non sfigura neanche lei; nella pietanza si gustano puntine di maiale, lucaniche, pancetta che rendono il piatto appetitoso e gradito, se proposto raramente. Un po' elaborata la sua digestione. Ma c'è di più: la preparazione di questo piatto lascia in casa per qualche ora un ricordo un po' imbarazzante, quell'odore dubbio... che neanche una corrente d'aria - appositamente creata - stana in fretta definitivamente, un odore che ha alienato a cavoli & C. le simpatie di molti.

A onor del vero c'è da dire che recentemente i dietologi hanno riconosciuto alla famiglia degli ortaggi in questione ottime proprietà rimineralizzanti ed alto contenuto in vitamine. Chissà che non ci sia una ripresa del mercato.

I cavoli diventavano anche crauti e ogni famiglia ne preparava una buona quantità. Con apposita macchinetta i cavoli dunque venivano affettati finemente, messi in *brente*, recipienti di legno, salati, coperti con un'asse, pressati e lasciati nel buio fresco delle cantine per quaranta giorni, tempo richiesto per la fermentazione.

Erano pronti per il consumo, eliminato appena lo strato superficiale che presentava talora lievi segni di guasto.

Nel ricordo dei più anziani del paese ci sono crauti cotti solo con un po' di lardo e una lucanica. Di quest'ultima la fettina che spettava anche ai bambini veniva promessa con solennità, solo a fine pasto, se non facevano troppe storie



Fine anni Trenta. - La comunità di Deggia festeggia le nozze d'oro di Lorenzo Giuliani Pero Tré e Maria. Non poteva mancare il fedele cane Pèta mì.



con quegli eterni crauti il cui gusto acidulo non sempre era tollerato con sufficiente disinvoltura. Neanche un tempo.

E il sapore era decisamente sgradito se ai crauti addizionavano, cuocendole insieme per aumentare la quantità del companatico, rape a fettine. Il che nei tempi peggiori succedeva spesso.

Rosa e bianco, attraverso il rosso

Molte famiglie allevavano un maiale. In autunno quando le mucche tornavano in paese dalle malghe, venivano venduti i porcellini che nei mesi estivi avevano cominciato ad ingrassare, durante l'alpeggio, coi sieri della lavorazione del latte.

Andavano all'incanto la prima domenica dopo che *i aveva desmalgà*.

A Dolaso gli acquirenti sceglievano il proprio maialino tra quelli della malga di Senaso, chiusi in un recinto dietro la chiesa di S. Antonio. A Pergnano, fuori del caseificio turnario, andavano all'incanto quelli delle malghe di Prato e Ben.

I maiali venivano tenuti a lungo e ingrassati con beveroni in cui erano mischiati farinaccio e crusca, avanzi della magra cucina, le patate più scarte cotte e schiacciate, bucce, granaglie, *i scoti*, sieri, delle *caserade* che alcuni si accaparravano quotidianamente.

Allora, il maiale, più era grasso, più era apprezzato perché più rendeva. Perciò nell'ultima settimana di vita che gli avevano assegnato erano insolitamente generosi con lui.

Gli facevano anche la polenta. Non proprio come quella dei cristiani, tutta farina scelta, ma dentro lo stesso paiolo di quella della famiglia.

Finché, era gennaio o anche febbraio, veniva il giorno della trasformazione in roba da mangiare. Ed era una festa anche se i gridi di terrore delle povere bestie che non si riusciva prima a catturare poi a tener ferme in maniera conveniente su una slitta, si diffondevano in mezzo paese e richiamavano curiosi.

Alcuni uomini si aiutavano vicendevolmente e così avevano da fare un bel po' di giorni.

Solo in una famiglia avevano risolto in maniera più sbrigativa il problema dell'uccisione. Non se la sentivano di sopportare tutti quei gridi e credevano forse di non poter contare su aiuti esterni vivendo isolati. Allora, liberato il maiale nel prato, gli sparavano. Poi si rimettevano dallo spavento con un bel bicchiere di grappa.

Del maiale nulla veniva buttato, neanche orecchie e musini che andavano letteralmente a cambiar faccia, e anche un po' il gusto, per una volta o due, ai famosi crauti.

La carne, ad eccezione di pochi tagli veniva tutta macinata, salata, pepata, insaccata.

Lucaniche, soprattutto lucaniche; pochi salami, più difficili da conservare.

Ciuighe dalle parti meno pregiate o decisamente scarte, cui si univano quantità abbondanti di rape cotte e una parte del sangue che qualcuno aveva provveduto a raccogliere mentre il maiale veniva ammazzato e a mescolare a lungo, vigorosamente, perché non coagulasse. Ma di queste già sap-

piamo tutto (vedi n.° 15, 1992).

Con quel che rimaneva più molte cotenne, cotechini.

Era usanza regalare parte delle frattaglie *ale opre*, cioè a chi dava una mano nell'uccisione del maiale, mentre pagavano l'esperto di norcineria casalinga, attività che aveva per qualche giorno nelle cucine il quartier generale di ogni fase della lavorazione della "grassina".

La scena sempre uguale: la selezione dei tagli migliori da tener da parte per arrostiti e *pocio*, lo spezzatino; una catasta instabile di ossa spolpate che si andava formando sulla parte estrema della tavola; la *panèra*, sorta di vasca di legno simile nella forma a una da bagno, su due sedie lungo il fianco della tavola, con la sua collinetta, al centro, di aggrovigliati passatelli rosa e bianchi di carne macinata che aspettavano di dar corpo a lucaniche e salami; un intrico di sottili intestini grigi e viscidati, ma lavati, in una bacinella di smalto, dei quali venivano cercati cautamente i capi per infilarli sulla bocca della macchina che li avrebbe riempiti di pasta.

Far lucaniche, un'arte

E nei fotogrammi successivi: alcune ossa e i piedini, gli uni e gli altri tagliati in modo da far godere appieno del loro tesoro grasso di midollo, cartilagini, nervetti, che finivano dentro l'enorme pignatta della minestra d'orzo, obbligatoria nei giorni in cui veniva ammazzato il maiale, insieme al *tortèl*, sorta di focaccia salata, di farina nera, sulla cui superficie ammiccavano invitanti pizzichi di pasta da lucanica.

E ancora: il formarsi di lunghi serpenti pallidi (il colore rosa dei passatelli sembrava sparito) di pasta insaccata, che andavano acciambellandosi e guizzavano come fossero vivi sulla tavola unta, mentre piano piano si esaurivano i passatelli nella *panèra*.

E poi la sapiente segmentazione dei biscioni in tante lucanichette ad opera dell'esperto che, cacciato tra la camicia e la *petoèla* del grembiulone che proteggeva il vestiario *el giòm dela gavèta*, il gomito dello spago apposta, ne estraeva un capo facendoselo passare in bocca mentre lavorava sul serpentone per avvolgerlo intorno lo spago col quale, senza mai tagliarlo, strizzava a intervalli regolari il lungo insaccato ogni volta che nasceva una lucanica.

In quel momento le mani, per qualche attimo, non chiamavano altro spago, allora i denti dell'uomo, serrandosi di scatto, ne bloccavano lo scorrere lento e uguale. Un'arte che nulla sprecava: neanche lo spago o il tempo.

In tutte le cucine, nel soffitto sopra *la fornèla*, c'erano quattro ganci muniti di un anello di ferro. In essi due *late*, bastoni lunghi e sottili solitamente di orno, parallele tra loro, erano usate a sostegno di tante altre disposte nell'altro senso a formare una sorta di quadrato, *el solèr dele luganeghe*.

Le *late* della seconda serie erano collocate vicine tra loro pavesate di salumi che dovevano asciugare bene, prima di venir trasferiti in locali arieggiati per una lunga, scaglionata conservazione, fino al ripetersi del rito del maiale l'inverno seguente.

La legna non si risparmiava e in capo a qualche giorno le lucaniche perdevano il colore anemico con cui erano nate e



si accendevano di rosa cupo gocciolando sempre meno il loro unto superficiale *sula fornella*, sul pavimento, sulle massie che, sotto, si affaccendavano nella preparazione dei pasti per niente infastidite dall'odore grasso che stagnava, per nulla oppresse dal soffitto ulteriormente abbassato che toglieva luce a cucine già di proprio poco luminose e anguste.

Ancora non è finita

Ma il maiale o meglio quel che restava di esso dava ancora da fare: la salatura, per otto giorni, di pancetta e un po' di lardo; sopra e sotto, ogni pezzo. Poi la cottura del lardo macinato per farne strutto.

Le olle, i vasi panciuti di terracotta, si allineavano piene a raso del condimento bianco, già rappreso e purificato per la preparazione di gustose patate arrostiti, di *schiciadéi*, serie di torte povere, dal gusto "arido" (e ancora per talune realizzazioni la definizione è generosa) in cui abbondava la farina, ma scarseggiava lo zucchero e il grasso era misurato; di minestre in cui lo strutto concorreva col burro nella preparazione del soffritto, ma anche di frittelle e di *galani*, le "chiacchiere" del carnevale nostrano...

E i ciccioli croccanti, lo scarto che lo strutto evidenziava a cottura ultimata, erano ritenuti una prelibatezza, mica erano buttati.

In qualche famiglia nello strutto conservavano le lucaniche: sistemate ordinatamente nelle olle ricevevano un bagno del grasso dorato, ancora fuso. Recuperate una alla volta, a mano a mano che veniva intaccata anche la scorta di condimento, pare fossero perfette.

Ma ancora non è finita.

Ricordate il sangue raccolto quando ammazzavano il maiale? Quello che non era destinato alle *ciuighe*, versato in acqua bollente veniva fatto rapprendere. La cottura, a piccoli pezzi, doveva avvenire lentamente, senza che l'acqua riprendesse il bollore, per evitare che il sangue diventasse spugnoso. Assumeva una colorazione marron testa di moro, una compattezza discreta e, freddo, tagliato a fette sottili, condito con olio, pepe, sale e cipolla diventava anch'esso companatico.

Per finire davvero con questo argomento, *la songia*, la sugna, ossia il grasso attaccato all'omento (parte del peritoneo), almeno quella non la mangiavano: la usavano per ammorbidire le scarpe. Già che c'era, pur non richiesta, cambiava loro anche il... profumo, specie se si era irrancidita.

Aver indugiato sul maiale non è stato dettato da mancanza di altri argomenti: è stato trattato in proporzione all'importanza che esso aveva nell'alimentazione un tempo. Anche perché oltre a quella del maiale era poca la carne che entrava nei menu delle famiglie: qualche gallina, qualche coniglio e solo la domenica.

I vitelli li ingrassavano e li vendevano. A dire il vero li vendevano ancora piccoli, con la carne non fatta, troppo tenera; gli pareva che poter lavorare il latte, ricavando burro e formaggio, invece che darlo al vitello, fosse preferibile. Burro e formaggio infatti non solo erano la base di molti cibi, ma erano ricercati per uno scambio, a mo' di baratto, con altri pro-

dotti di largo consumo, la cui produzione locale non soddisfaceva la richiesta.

Diverse testimonianze concordano nell'affermare che durante la prima guerra mondiale le donne, cariche di famiglia, andavano ad offrire burro e formaggio, nei paesi della valle del Sarca. Ottenevano grano e lo pestavano in casa, nella *pilòta*, conca di pietra, col pestello di ferro per non correre il rischio di vederselo requisito, dati i severi controlli effettuati su tutto.

Dalla frantumazione dei chicchi veniva un composto scuro, primitivo, di grana grossolana e disomogenea, in cui farina e crusca erano mischiate. Ugualmente veniva impastato in piccoli pani che sparivano subito, appena cotti, anche se pungevano la bocca, come scrisse in una testimonianza la maestra Ada Sottovia.

Da quanto sopra si deduce che anche il consumo domestico di latte conosceva restrizioni, in vista di un vantaggio superiore, differito nel tempo.

Giorni grassi, alquanto spensierati dal punto di vista alimentare, erano però quelli che seguivano la nascita di un vitellino. Per alcuni giorni, pare otto, il colostro, il latte secreto dopo il parto, troppo ricco di grassi, non poteva essere accettato al caseificio.

Erano i giorni della *torta de lat*. Un uovo intero sbattuto con mezzo litro di latte e farina bianca per ottenere una pastella piuttosto liquida.

La superficie dell'impasto, in una padella esclusivamente di ferro, il fondo unto con un filo d'olio, riceveva alcuni fiocchetti di burro e l'aggiunta di qualche sorsata di latte prima di entrare nel forno a temperatura molto alta. Ne veniva una torta dorata, croccante sotto, morbida sopra, dal gusto simile a quello delle frittelle e come queste generosamente zuccherata in superficie. Qui lo zucchero era quasi l'unica concessione in una cucina molto attenta agli "sprechi".

Fagioli e patate

Nel menu di un tempo grande importanza avevano i fagioli. Tipici i *fasoì embragadi*, non so perché detti così. Richiamano l'idea di un qualche vestimento, allusione forse alla velatura che li avvolgeva alla fine della preparazione. Una velatura la cui consistenza era data da una salsina a base di burro arrostito con qualche cucchiaino di farina bianca o pangrattato, allungata da poca acqua di cottura dei fagioli stessi e profumata con aglio e salvia.

Un posto di rilievo avevano anche le patate: bollite, arrostiti con le cipolle, quelle patate che nei libri di cucina sono sotto il nome di "patate alla francese"; patate condite; patate a *brondon*, arrostiti a tocchetti in una salsa di burro colorata dalla conserva di pomodoro, profumate con il rosmarino, che si spappolavano a fine cottura assumendo un aspetto informe, ma dal gusto delicato.

Le patate davano consistenza alle minestre insieme a fave e più spesso a fagioli. In rare occasioni diventavano pure. Ma la *fracàda*, che non lascia sperare in nulla di buono, era più frequente: patate schiacciate con poco burro e sale.

L'esaltazione delle patate si aveva negli gnocchi, prepara-



ti obbligatoriamente secondo una tradizione tramandata oralmente, in occasioni speciali: mettevano fine al periodo della fienagione sul monte agli inizi di settembre; perpetuavano nella memoria, durante la quaresima, la crapula del *venerdì sgnocolà*, l'ultimo di carnevale; rendevano solenni gli inviti alle sagre frazionali, rivolti solo ai parenti, non potendo mai mancare a pranzo. Preciso il precedente sgangherato periodo: non mancavano gli gnocchi, anzi pare ci fossero solo quelli, a pranzo, nei tempi più remoti che si ricordino.

Ma non mancavano neanche i parenti, né a pranzo né a cena, questi: le sagre erano un momento irrinunciabile per ogni famiglia, erano "sacre". Tutti facevano inviti, o erano invitati. E quando i tempi più duri erano diventati passato, attorno a una tavola con pretese di opulenza, dai discorsi non potevano non riemergere ricordi di miserie vissute, rievocazioni anche forti emotivamente che si stemperavano, mischiandosi alla narrazione di episodi faceti, per provvidenziale intervento di qualcuno della compagnia. Poi, quasi inevitabilmente, si concludevano con "ripassi" o ricostruzioni di alberi genealogici con diramazioni da foresta tropicale.

E per completare alquanto sulle sagre dei periodi più lontani a memoria d'uomo, a cena, le *foiade*, le tagliatelle di cui s'è già presentata precedentemente l'occasione di dire, e biscotti.

Era il massimo che si potesse desiderare di mangiare, nei tempi delle ristrettezze maggiori, tant'è vero che il finale di alcune fiabe raccontate allora ai bambini era stato appositamente adattato "e fecero una grande festa e mangiarono gnocchi, *foiade* e torta..." e a sorpresa la conclusione "e mi era sota la tagola che pestava el pever e no' i m' a gnanca dat da bever."

E a questo punto il narratore e i piccoli ascoltatori deglutivano restando in silenzio a contemplare quella scena di felicità altrui che non voleva dissolversi.

Magari era l'ora di cena e la realtà era ben diversa per loro.

Per cambiare trovavano la *mosa*, una farinata, per ottenere la quale veniva fatto addensare il latte con farina bianca, un pugno di gialla, burro per condire.

O minestra *de fregoloti*: un impasto di farina bianca e acqua sbriciolato direttamente in modo irregolare nel latte in ebollizione, allungato con un po' di acqua e insaporito con burro.

O *bro' brusà*, farina tostata nel burro con aggiunta d'acqua.

O minestra con riso o pasta. Di questa, se ne avanzava qualche poco diventava, riscaldata il mattino seguente, *en piat de cena* a colazione.



1948 - I coscritti della classe 1928 posano a ricordo della visita di leva. Da sinistra. In piedi: Rigotti Tullio, Cornella Vigilio, Flori Olvino, Chinetti Giacomo, Rigotti Carlo, Bosetti Luigi, Chinetti Valentino, Berghi Riccardo. Seduti: Chinetti Aurelio, Cornella Herman, Bosetti Quinto.



IL PANE

Era un genere di lusso, quello di frumento soprattutto. Nei tempi più lontani che si ricordano lo facevano frequentemente in casa e, se comperavano pane bianco, i venditori s'informavano con la cautela se c'era qualche ammalato.

Fino ai primi anni Venti c'era un forno ogni tre - quattro famiglie da usare a turno, le donne in accordo tra loro.

La farina era quella del grano coltivato nelle campagne del paese, portato al molino. Un po' alla volta *el pan de fagot* ha soppiantato quello casalingo, molto impegnativo nella preparazione. La gente portava quotidianamente la propria farina al panificio in un sacchetto, *el fagot*, di tela fitta bianca, grande di dimensioni, annodato a protezione del contenuto appena al di sopra della farina che racchiudeva. Andava a ritirare il pane corrispondente il mattino dopo, già preparato nel sacchetto di proprietà: erano michette, del peso di almeno un paio d'etti l'una, dalla crosta bruna, spessa, segnata da un dedalo di screpolature lievi.

Poiché siamo in prossimità del panificio fermiamoci un po' per vedere che lì, durante la settimana santa c'era, oltre al lavoro di routine, molto lavoro straordinario per preparare *le fugace*, le focacce. Tipico dolce nostrano di Pasqua non lo si preparava in nessun altro periodo dell'anno. La gente portava la farina, le uova, il burro in proporzione ai chili di focacce che voleva: due - tre, anche di più. Pagava la confezione e la cottura. Il sabato santo erano pronte. Le andavano a ritirare muniti di enormi cesti per via del volume notevole e i cesti erano quelli della vendemmia, per l'occasione foderati e coperti di tovagliette o tovaglioli immacolati.

Sulla strada scie profumate di dolce indugiavano dopo il passaggio di ogni persona che tornava dal panificio, scie che nell'immaginario rendevano quelle focacce più dolci, più buone, più gustose di quanto non fossero nella realtà anche perché era vietato, da un codice che tutti conoscevano e rispettavano, mangiarne prima della Pasqua.

La scorta durava poi parecchi giorni e le focacce perdevano la fragranza, indurivano, si seccavano eppure continuavano a piacere perché... erano focacce.

Il vino

Il pane chiama il vino, il vino le viti. E queste, fino agli anni Sessanta circa, erano ancora una coltura pregiata nella campagna di S. Lorenzo. Vestivano completamente, sottolineandone le caratteristiche di morbidezza, i declivi solatii di Rangai, di Dalgna, dei Pergoleti...

Uva bianca dolce di una qualità imprecisata; nera, detta *pavàna* o *paesana*, dai grossi acini oblungi e la buccia spessa. Qualche piede di *zàibel* e di *bacco*, varietà di cui si conosce solo la denominazione locale, dai grappoli mignon, più dolci i primi, coi chicchi rotondi, aspri e il colore sanguigno gli altri. E un po' di *fraga* profumata e serbevole per la tavola, ma anche da passire, per l'inverno, fatta maturare fino ad autunno inoltrato, controllata a vista, sulle pergole che arabescavano molte case.

L'occhio che seguiva l'andamento regolare dei filari in campagna incontrava ogni tanto la sagoma inconfondibile di qualche salice che forniva *le stròpe*, i giunchi per legare i tralci in primavera.

Tra i filari patate o fagioli o *cafè paesan*, colture che permettevano di sfruttare ogni palmo di quel terreno frazionato all'inverosimile in una miriade di proprietà e ulteriormente spezzettato, per la coltivazione, dalle viti. Le viti ricevevano ogni cura perché potessero fruttificare a dovere e la vendemmia era un altro appuntamento importante dell'anno del contadino. Nelle annate migliori il vino nostrano era di buona qualità, vanto di molte famiglie. Quando le stagioni facevano i capricci, invece, si aggiungeva dello zucchero anche per aiutare la fermentazione del mosto. Poi il vino veniva spillato dai tini per la conservazione in botticelle o damigiane; allora era il momento di *l'aquaról*, il vinello. Ai raspi e alle bucce rimasti nel tino veniva aggiunto un po' di zucchero, perché ritrovassero la forza di fermentare ancora, qualche secchio d'acqua e dopo alcuni giorni la nuova bevanda era pronta, questa volta anche per i bambini: il tasso alcolico era intorno a zero e il grado di frizzante piacevole.

Quel primo vinello otteneva in genere molto successo e non durava a lungo, perciò quando spillarne ancora diventava un'impresa vana, si tornava a mettere nella botte zucchero e acqua per un replay; ma i risultati del *secónt aquaról* erano deludenti. E durava a lungo.

Siamo alla frutta

Esclusivamente di produzione locale. E come potrebbe essere stato diversamente, un tempo? Non passava neppure per la testa che si potesse comperare frutta.

Si può pensare, allora, che per alcuni mesi l'anno nessuno ne mangiasse. Invece, poche specie tra quelle che allignavano senza problemi, diversificate nelle varietà, garantivano a chi aveva un minimo di terra ben esposta un po' di frutta almeno qualche volta la settimana, quasi tutto l'anno.

In piena estate, da piante che non richiedevano cure e i cui rami si curvavano sotto il peso dei frutti quasi fino a terra, le susine bianche, molto zuccherine.

Poche settimane dopo le prugne nere, le pesche e i fichi di Dalgna e le pere precoci. Tra queste figuravano a pieno diritto anche *le peràtole*, frutti proprio lillipuziani, ma capaci di scatenare nugoli di vespe impazzite quando, cadendo dalle altezze vertiginose degli alberi spropositati su cui maturavano, restavano qualche tempo ammaccate sul terreno.

E mele, pure precoci, con la buccia come striata di rosso.

Poi venivano le varietà tardive; tra le pere spadone, kaiser e curato che duravano fino a primavera. Tra le mele: rose mantovane e rose di Caldaro; renette del Canada e di Champagne, la varietà più acidula e serbevole e, ancora, limoncelle: tutte qualità assai comuni in passato, magari solo a diffusione locale. Ora molte sono in regresso (ovvero del tutto scomparse), soppiantate da cultivar con caratteristiche più adatte agli attuali mercati, esigenti in ordine alla pezzatura, alle caratteristiche organolettiche... Tra le mele più pregiate di un tempo *le premiador* (pearmain dorata), quelle che por-



tava S. Lucia. E infine mele cotogne e nespole.

Nel frattempo venivano pronte anche le noci. I frutti più impazienti, ai quali bastavano pochi fili di pioggia del primo autunno per salutare la pianta e andare a cacciarsi nell'erba sotto l'albero, sguinzagliavano di buon mattino per le campagne scolari e donne che li andavano a scovare uno per uno. Per gli altri c'era la bacchiatura, quando quasi ogni mallo era screpolato. Nei boschi intanto vita grama per gli scoiattoli che venivano battuti sul tempo dalla gente impegnata in una ricerca accurata anche delle *golane*, le nocciole.

Non c'era l'abitudine di fare marmellate, ma una parte di mele, quelle che davano minori garanzie di lunga conservazione, venivano trasformate in *spersêche*, spicchi sbucciati e no, messi ad essiccare in luogo adatto: *le as dele persêche*, appunto: sorta di lunghi, ma bassi cassetti che popolavano, a partire dalla tarda estate, ogni *solèr*, i ballatò di legno imparentati per la somiglianza e la funzione ai più moderni poggili. Turgide i primi giorni, gonfie ancora dei succhi dei frutti e dell'acqua in cui gli avevano fatto levare il bollire, andavano a mano a mano raggrinzendosi, finché giudicate sufficientemente "secche" e quindi non attaccabili dalle muffe, finivano in sacchetti di tela bianca per l'inverno o per la primavera seguente. Ma erano anche una leccornia che non mancava mai nelle tasche delle nonne.

Tra i primi a ricordarsi che c'erano in casa, S. Lucia che ne metteva un pugno generoso nei piatti insieme alla *codognada* e alle *cornal*.

La *codognada*, una purea di mele e mele cotogne messa a cucchiariate sulla lastra del forno ad asciugare e poi ad essiccare, anche lei, sul *solèr*. Le *cornal*, frutticini selvatici: un grosso nocciolo rivestito da poca polpa rossa - acidula quando va bene, che allega i denti un bel pezzo le più tante volte - anche queste essiccate, per aiutare la salivazione, come adesso si chiede a una caramellina.

Finalmente è l'ora del caffè!

Era "tranquillo" *el cafè paesan*, poiché non era vero caffè, ma un surrogato che si otteneva dai semi opportunamente torrefatti di due specie di piante coltivate in loco. Dalle descrizioni una delle due pare possa essere stata soia. Della seconda l'unica informazione di cui sono venuta a sapere è la forma dei semi, simile a quella delle *brète da pret* da cui si otteneva *el cafè pizól*.

In talune giornate del tardo autunno da alcune case si diffondeva un aroma intenso: c'erano donne che tostavano il caffè tenendo le finestre aperte per non soffocare. Accaldate dal fuoco, su cui dovevano stare, e dal lavoro uscivano ogni tanto dalle cucine col *brusìn* o *brustolin* sorta di grosso cilindro munito di un'apertura per introdurre i semi crudi e attraversato da un ferro che sporgeva da entrambe le parti: poco da quella che serviva a sostenerlo, inserito a metà *nella fornella*, di più dalla parte opposta dove terminava con un'impugnatura a manovella per farlo girare affinché il contenuto abbrustolisse senza bruciare.

Uscivano dunque le donne e versavano ogni volta sopra una carta pulita, messa in terra, un mucchietto di chicchi neri

che fumavano. Al momento del bisogno quel "caffè" veniva pestato o macinato e quindi setacciato, se necessario.

La bevanda si otteneva per infusione: l'acqua che bolliva si versava sopra qualche cucchiaino di "caffè" macinato già preparato dentro capaci cuccume di smalto o di alluminio. Dopo pochi minuti si poteva mescolare, filtrando.

Qualche volta l'imperizia delle donne era causa di qualche conseguenza poco... gustosa. Infatti, se il colino era troppo rado o la cuccuma non era stata lasciata in perfetto riposo, parte del caffè in polvere usciva mescolato alla bevanda in minutissimi frammenti e riempiva la bocca di chi lo beveva. Liberarsene era poi un'impresa impegnativa.

Il caffè vero si comperava solo in chicchi, quasi contati ed era considerato, in tempi lontani, alla stregua di un medicinale. Poi s'è cominciato a usarne qualche chicco di più, ma sempre mescolato con *quel paesan*, per dar vigore alla bevanda originaria. E ancora negli anni Sessanta il "caffè caffè" si comperava sfuso. A mezzi etti.

Il "nuovo" caffè, preparato ora con la moca, non era di gusto migliore o più forte di quello che andava a sostituire: per molti anni la parsimonia ha continuato a guidare la mano di chi riempiva il filtro, che sembrava troppo grande, della nuova macchinetta e il risultato era *en pó de aqua de gròste*, una bevanda troppo chiara per essere aromatica al punto giusto.

Una bevanda piacevole, invece, ma anche energetica nella quale anche *l'aqua de gròste* trovava valorizzazione era *el cafè col vin*: caffè lungo freddo o tiepido tre parti, una parte di vino e molto zucchero. I *segadóri*, vi inzuppavano anche il pane facendo colazione durante una sosta del lavoro.

Ora, chi ha resistito fin qui, merita un digestivo, ma a quello deve provvedere da sé.



La foto che Baldessari Mario Poloni e Alice, emigrati subito dopo la guerra del '18, hanno inviato alla famiglia d'origine. Sposatisi in America, si sono stabiliti a Pittsburgh (Pennsylvania), dove Alice vive ancor oggi, alla bella età di 95 anni.

Autorizzazioni

gennaio - marzo 1999

Buso Alfredo

Installazione G.P.L. interrato, fr. Glolo

Mantovani Adriano

Installazione G.P.L. interrato, fr. Senaso

Rigotti Silvana

pavimentazione esterna p.ed.898, Loc. Deggia

Pernechele Andrea

Sanatoria installazione G.P.L. p.ed. 906, fr. Glolo

Rigotti Ezia e Miriam

Opera straordinaria - manutenzione ponte accesso, pp.edd. 37 - 38, fr. Prusa

Floriani Giovanni

modifiche interne casa abitazione p.ed. 768, fr. Prusa

Ceresetti Oreste

modifiche interne p.ed. 793/2, fr. Prusa

Flori Elvio

tinteggiatura casa di residenza, p.ed. 646/1, fr. Prato

ENEL S.p.A.

Interramento linea telefonica Sottovia Sergio Rudi Deggia, Loc. Deggia

Sottovia Sergio Rudi

Pavimentazione strada accesso p.f. 4335, Loc. Deggia

Sottovia Giorgio e Stefano

Autorizzazione in sanatoria pp.edd. 734-736, fr. Pernano

Aldrighetti Otto

Variazione in corso d'opera sistemazioni esterne p.f. 245, fr. Glolo

Zanini Adriana

Autorizzazione sanatoria sopraelevazione muro, fr. Senaso

Cornella Ivo e Gabriella

Installazione nuovi basculanti garage p.ed. 946, fr. Pernano



1931 - Il matrimonio di Giovanni Tomasi Cospat con Alice Orlandi.



Continuità e rinnovamento nella Pro Loco

Si è tenuta, sabato 6 marzo u.s. l'assemblea ordinaria dei soci e simpatizzanti della Pro Loco. Dalla relazione fatta dal presidente uscente riportiamo ampi e significativi stralci.

"...Momento importante per la vita dell'associazione, l'assemblea è occasione ufficiale per:

- la verifica dell'attività svolta
- la discussione delle prospettive e l'esame dei problemi
- la conoscenza dei *conti*, perché anche con questi ci dobbiamo misurare.

E quest'anno anche per il rinnovo della direzione. E parto da qui, ringraziando i membri della direzione uscente composta da Baldessari Paolo, Bosetti Elio, Bosetti Mariagrazia, Calvetti Silvia, Cherotti Stefano, Mattioli Giorgio, Orlandi Daniele, Rigotti Claudio, Rigotti Flavio, Rigotti Gianfranco, Rigotti Giusi e Sottovia Miriam, eletti dall'assemblea all'inizio del 1996. Non ho dimenticato il Sindaco, che cito a parte anche perché membro di diritto nell'ambito della direzione. E, a mia volta, ringrazio della fiducia che mi è stata accordata.

Vorrei spendere due parole sul ruolo e la funzione della direzione, per chiarezza e opportunità. La direzione viene convocata di norma 3-4 volte all'anno, ma al di là dell'impegno di quelle poche serate c'è quello di farsi parte attiva con proposte e sostegno concreto alle diverse iniziative, c'è il dovere di sentire le esigenze della base.

C'è ovviamente anche il diritto di critica, purché costruttiva, cioè tesa a migliorare le offerte di servizio e la presenza dell'associazione nel paese interpretando concretamente *pro loco*, per il luogo. E il luogo è S. Lorenzo, siamo tutti noi.

Come di consueto passo a fare un breve bilancio dell'attività svolta nel passato anno, ricordando che alcune manifestazioni sono state gestite direttamente dalla Pro Loco, per altre la Pro Loco ha fornito il supporto logistico, l'aiuto nel disbrigo delle pratiche burocratiche necessarie, l'esperienza nel settore.

Raggruppo per semplicità le manifestazioni in base alle analogie che presentano.

Feste popolari e sagre

- festa popolare a Berghi
- a Deggia due manifestazioni: una festa campestre curata dall'ACAT e la tradizionale festa della Madonna di Deggia, gestita dal coro Cima d'Ambiez

- festa alpina a Nembia, organizzata dal gruppo A.N.A. di S. Lorenzo

- sagra di S. Lorenzo a Promeghin, con vaso della fortuna, lasciati all'organizzazione del coro Cima d'Ambiez, vista la necessità dei coristi di reperire fondi per il finanziamento del disco programmato da tempo

- sagra di S. Rocco a Pergnano, organizzata dalla frazione.

Serate naturalistiche a cura del Parco.

Serate danzanti.

Iniziativa sportiva: la gara di corsa in montagna "In Ambiez", terza edizione, organizzata dall'Atletica Ambiez.

Attività culturali.

Una mostra di pittura personale dell'artista bergamasco Roberto Barcella.

Una mostra collettiva degli allievi del pittore Pedrocchi.

Ma, da considerare un fiore all'occhiello è il convegno nazionale sui Baschenis tenutosi il 23 e 24 luglio scorsi, che ha visto la presenza di personaggi di una certa fama nell'ambito culturale e dell'arte del bergamasco, di esperti in campo artistico e del restauro a livello provinciale, di giornalisti lombardi che hanno citato il nome di S. Lorenzo in testate extraregionali. E non mi par poco.

Da ricordare che in questa occasione è stato stampato un opuscolo, in 4000 copie, sulla presenza e l'arte dei Baschenis nella nostra zona; opuscolo che ha richiesto impegno notevole vista anche l'inesperienza della sottoscritta, un lavoro che è stato fatto conoscere direttamente a tutte le famiglie attraverso l'inserimento in un numero del bollettino comunale.

Da anticipare in questa sede, che gli artisti bergamaschi che sono venuti da noi sono rimasti in contatto e hanno in programma analoga manifestazione alla nostra, una sorta di gemellaggio, al quale penso saremo invitati in maggio. Ritengo che quest'iniziativa possa costituire un ottimo veicolo per farci conoscere, in zone nuove, come luogo in cui è piacevole trascorrere qualche periodo di vacanza.

Tra le iniziative sperimentali, per creare un po' di animazione anche nella stagione fredda, a vantaggio della socializzazione, ricordo che sono stati organizzati:

- un corso di biedermeier, con buona partecipazione e soddisfazione dei frequentanti



- un corso dal titolo "Conoscere e degustare il vino", tenuto da un relatore abilitato, Marco Laurentis, presidente dell'Associazione Italiana Sommeliers del Trentino

- un corso di pittura su seta

- un corso di disegno tenuto da Sergio Pedrocchi.

C'è stata poi la riproposizione di Babbo Natale per i bambini della scuola materna, l'omaggio di Natale, il Carnevale, curato dall'associazione Carabinieri in congedo.

Parlando invece di obiettivi, tra quelli che la Pro Loco s'era posto c'era quello di migliorare l'informazione ai turisti con la valorizzazione delle potenzialità ricettive che offre il paese creando una sorta di "anagrafe" degli appartamenti disponibili.

Nel corso della passata primavera è stato fatto un lavoro di ricognizione, che ritengo abbastanza fedele, che ha evidenziato la disponibilità di molti appartamenti per vacanze.

L'utilizzo del lavoro fatto però è stato scarso, in quanto non si è riusciti ad acquisire in tempo utile la disponibilità alla sua divulgazione, da parte dell'ufficio turistico.

Per il prossimo futuro penso si possa, previo accordo con i proprietari, utilizzarlo in maniera corretta e piena.

Un altro problema che non ha trovato ancora adeguata soluzione è quello di una copertura dei costi delle attività e iniziative con la collaborazione da parte di tutti i beneficiari dell'attività turistica, non solo degli albergatori, come è avvenuto finora.

Voglio ricordare, ma voi lo sapete bene, che tutte le attività commerciali e d'impresa traggono vantaggio dal turismo, in misura diversa, ma ad ogni modo sensibile; e poi l'indotto avrebbe numerosi altri aspetti, ma mi fermo qui. Si potrebbe tra l'altro, con una minore preoccupazione di tipo economico, offrire nuovi servizi al turista e migliorare la presenza dell'associazione anche fuori stagione.

Una possibile soluzione a questo problema è ancora allo studio; si pensa in sostanza di sensibilizzare con apposita riunione tutte le categorie che più direttamente traggono vantaggio dal turismo per individuare modi e forme per dare nuovo impulso alle iniziative in cui la Pro Loco si prodiga."

IL PRESIDENTE
ENRICA BOSETTI

BILANCIO PRO LOCO S. LORENZO IN BANALE **(dall' 01.11.97 al.30.10.98)**

ENTRATE	Lire
Quote sociali	220.000
Incasso tennis	2.950.000
Contributi alberghi	12.800.650
Contributi operatori	1.371.000
Contributi enti	9.000.000
Manifestazioni	3.746.000
Rimborsi feste e altre manifestazioni	4.519.000
Rimborsi SIAE	1.267.000
Vendita cartine	119.000
TOTALE ENTRATE	35.992.650
DISAVANZO 1998	4.712.001
TOTALE A PAREGGIO	40.704.651

USCITE	Lire
Imposte e tasse	817.850
Competenze c/c	1.149.971
Contributo A.P.T.	10.000.000
Natale '97	3.265.160
Carnevale	902.550
Convegno Baschenis	6.050.000
Festa S. Lorenzo	2.935.800
Raduno 500	410.000
Manifestazioni varie	4.134.600
SIAE	3.278.720
Prestazioni	3.350.000
Complessi	3.300.000
Varie	1.110.000
TOTALE USCITE	40.704.651

SALDO DARE C/C AL 31.10.97	L. 9.894.189
+ DISAVANZO 1998	<u>L. 4.712.001</u>
SALDO DARE C/C AL 31.10.98	L. 14.606.190

Al termine dell'assemblea, è stata votata la nuova direzione che, dopo la convalida e l'accettazione dell'incarico, risulta così composta:

Presidente: Bosetti Enrica

Vice Presidente: Sottovia Mariano

Segretario: Appoloni Palmira, Sottovia Miriam

Consiglieri: Appoloni Alfonso, Berghi Sandro, Bosetti Beniamino, Orlandi Daniele, Rigotti Claudio

Revisori dei conti: Bosetti Elio, Donati Livio e Rigotti Flavio

Membri di diritto: il Sindaco Berghi Valter e Rigotti Sandro, responsabile A.P.T. albergatori.

Quando le Suore diventano personaggi

Un paese piccolo come il nostro ha raccolto, in qualche mese, e inviato giorno dopo giorno alla redazione del quotidiano "Alto Adige", che ha indetto il concorso "Personaggio Trentino dell'Anno", migliaia di schede per una suora.

E' stato un grazie esplosivo che la comunità di San Lorenzo, attraverso suor Carmela, ha voluto far giungere anche a tutte le suore che vivono qui, che lavorano e hanno lavorato per tutti, in silenzio, da oltre quarant'anni.

Diamo spazio volentieri anche noi dopo il Bollettino Parrocchiale, e non per ripeterlo, a parole di gratitudine espresse nella seguente testimonianza giunta alla nostra redazione.

"Ti sei regalata al mondo con il linguaggio dell'amore, l'unica lingua che ognuno di noi comprende, l'unica che incanta e hai saputo formare la melodia delle nostre vite ogni qual volta riusciamo a comprendere l'ansia di quel cammino che ci fa liberi e quindi veri.

Interprete volontaria d'una realtà naturale trovi, nella potenza del tuo esporre, la fede di quel Crocifisso che sempre hai appreso.

C'è inevitabilità nei tuoi gesti e coerenza; non può cessare il tuo operare o dare segni di noia; noi molto spesso, con insistenza compiaciuta, vorremmo solo restarti accanto e imparare a vivere nella giustizia e nella pace.

Sei riuscita a ottenere un riconoscimento sociale sul quotidiano "Alto Adige" classificandoti tra i primi posti come persona dell'anno, onore al merito quindi.

Si dice che le parole convincano, ma gli esempi trascinano e con tutta la nostra forza vogliamo che sia così.

In questa possibilità di appartenenze molteplici c'è l'essenza dello stare, con un arricchimento di testimonianze e quindi un consolidarsi automatico."

Assieme al gioioso operare di suor Carmela bisogna doverosamente riconoscere anche i meriti e i valori delle altre Suore che formano la piccola comunità delle Suore di Carità (dette di Maria Bambina), un risultato ottenuto da una vita in comune fatta di affetto reciproco, dove l'emozione diventa risposta interiore a quel Dio che si accampa nella loro vita e le proietta in una dimensione magica, in un atteggiamento costruttivo di verità altissime.

Un lavoro pastorale di elevato prestigio, un crescere insieme in una forma prestigiosa di rapporto umano.

Ad ognuna di loro il nostro grazie più sentito.

MARMAR

Luglio '98 - Suor Carmela e i ragazzi che hanno partecipato al campeggio posano davanti al Rifugio Pedrotti, nel cuore delle Dolomiti di Brenta.





AI GIOVANI

Sempre grande è il merito nel ricordare, tramandare e testimoniare, anche con foto ricordo, quei periodi bellici citati nello scorso numero del notiziario "Verso Castel Mani".

Gli anni dal '14 al '18 e dal '40 al '45 sono stati anni di morte, sofferenza e distruzione per tutta la nazione.

La classe del 1928 è stata l'ultima, fortunatamente, a veder passare questa bufera tempestosa, a sfiorarne il doloroso dramma, che determinò il tramonto della monarchia, della dittatura fascista e di gran parte della miseria e della povertà esistenti. Si intravedeva, contemporaneamente, l'alba di un cielo sereno, seguita poi da un sole più raggiante, portatore di un'era di pace, stabilità, sviluppo e prosperità e, più ancora,

la nascita di una democrazia repubblicana, che garantiva la libertà di voto, di parola e di stampa e il diritto allo sciopero e alle manifestazioni dimostrative contro le carenze governative e sociali, per protestare contro qualsiasi disonestà.

La libertà è un grande dono, frutto e merito dei tanti che sono morti e che hanno combattuto e sofferto. Purtroppo, la nostra società è ancora minacciata da terrorismo, agitazioni e criminalità. I nostri giovani, anche se vivono e godono di questa libertà, mai devono dimenticare che il corso della vita è pieno di ostacoli, sofferenze e problemi che devono essere affrontati giorno per giorno, con costante ed animato impegno e con buona volontà, anche se ciò richiede fatica e sacrificio. Seguendo la via dell'amore, dell'onestà e del rispetto altrui, usciranno vittoriosi da tutte le difficoltà che incontreranno nel loro cammino.

VIGILIO CORNELLA

LA COSCRIZIONE E L'IMMANCABILE HERMAN

Non dimentichiamo la cordiale e simpatica figura di Herman Cornella di Senaso che, con la sua fisarmonica, per oltre un decennio ha partecipato sempre e accompagnava assieme a qualche altro suo amico i coetanei di classe, alla visita militare per essere dichiarati abili o meno al servizio. Il pensiero e la tristezza nel pensare quale sarebbe stato il nostro futuro venivano dimenticati: si passava un giorno di festa.

Ricordo come il cordiale incontro dei coetanei, la verde età, la scelta del pranzo, del vino e della musica ci rendevano la giornata gioiosa. Prima del tramonto si procedeva in marcia per le vie del paese, tra l'ammirazione e l'acclamazione della nostra gente, che, a mani alzate, salutava lo sventolio dei cappelli piumati: la piuma, simbolo di pena e sacrificio, di sofferenza e abilità.

Il suono della fisarmonica di Herman accompagnava questi animati canti:

".....Quando saremo a Trento nella caserma alpina
non sarà più la mamma che sveglia la mattina...."

Cosa ti giova, o madre, aver allevato un figlio mandato al martirio al rombo del cannon

Ciao bella, ciao mamma.... non piangere e sospirar....."

Al termine della giornata, un saluto cordiale e un desiderio di speranza, quello di ritrovarci ancora, era nel cuore di tutti.

Il ricordo di noi coetanei del 1928 resterà sempre vivo, unito all'augurio che l'Italia, nostra patria ci preservi sempre nella pace, lontani dalle guerre, e ci doni un futuro di benessere, prosperità, serenità e occupazione.

VIGILIO CORNELLA



RECUPERO COME OCCASIONE DI CONOSCENZA:

I lavori di ristrutturazione dell'ex mulino di San Lorenzo

Per diversi motivi pochi sono i documenti e le testimonianze dirette realmente disponibili per ricostruire la storia dell'alto Banale, accentrato attorno e nell'odierna San Lorenzo.

Importanza assumono pertanto i **lavori in corso nell'edificio già chiesa curaziale**, inserito nell'antica Prato, sconsacrato nel 1910, alienato nel 1913, adibito a mulino, panificio, Cassa rurale, farmacia, magazzino. Basterebbe questa sequenza per dar conto dello **spessore degli eventi** e delle dinamiche insiti in ciò che oggi appare un defilato fabbricato civile. Stratificazione storica primaria, mascherata, offesa, ma non cancellata dalle secolari trasformazioni che lentamente torna in luce, non senza sorprese.

La demolizione e l'asporto dei riadattamenti novecenteschi (solai, tramezzi, divisorie e quant'altro) stanno restituendo all'edificio l'antica volumetria di **chiesa cinquecentesca**, di sobrio aspetto gotico/rinascimentale a unica navata ad aula, abside poligonale con finestrone ogivati, copertura voltata con costoloni a crociera. Architettura che, pur spoglia di tutti gli arredi originali, corrisponde a quanto fin dal 1537, e di seguito con cadenza regolare, i Padri Visitatori inviati dal Vescovo hanno avuto modo di osservare e di registrare

con attenzione assieme al cimitero che la circondava.

Ma questa **non è la prima chiesa** sorta nella Villa di Prato, così **come non è la chiesa di fronte alla quale nel 1390** si riunirono i vicini del *Comun Generale del Banal verso castel Mani* per deliberare alcuni provvedimenti statuari. Nella realtà delle cose appare infatti come un **rifacimento quasi totale di una costruzione vecchia ormai di alcuni secoli**, di minor lunghezza, ma di analoga larghezza inscritta nella più recente.

Di questa sono emersi ampi tratti delle pareti laterali e le fondazioni della facciata, i primi celati dagli intonaci, le seconde coperte dai pavimenti moderni. Ben leggibili in alzato risulta **l'arte muraria dell'architettura romanica**, introdotta **nel corso del XI e del XII secolo** dall'area lombarda e praticata nelle valli del Trentino occidentale fin oltre i primi anni del Trecento. Mura di buon livello tecnico con richiami più immediati nelle chiese di Dorsino e di Molveno, realizzate in pietra rossa locale, squadrate e messa in opera a correre su un letto di malta di calce, stilate e attraversate nella tre quarti superiore da finestrelle a feritoia e doppia strombatura. Testimonianze completate da coevi brani di **intonaco affrescato con figure di Santi e motivi geometrici**, partecipi forse delle correnti pit-



Interno dell'ex chiesa curaziale: immagine di cantiere con scavi archeologici in corso al centro dell'aula.



COMPAGNIA CERCA MOGLIE è la denominazione di questo gruppo che ritrae un folto numero di giovani alla fine degli anni Venti. Che sia stata un'iniziativa in risposta alla tassa sul celibato?

toriche del Duecento trentino.

Ma non sono questi i soli, preziosi ritrovamenti. Altre azioni di età più antica stanno emergendo nell'aula grazie ad uno **scavo archeologico** prontamente avviato dall'Amministrazione Comunale, che ne ha dato specifico incarico a tecnici specializzati in accordo e stretto contatto con il competente Ufficio Beni Archeologici della Provincia Autonoma di Trento.

Così a una **sessantina di centimetri al di sotto dei pavimenti moderni** e sotto le fondazioni della chiesa si stanno ritrovando **consistenti resti di uno spazio abitato**, che nessuna relazione temporale ha con la chiesa sorta nel Medioevo. Spazio pianeggiante, inciso nell'antico pendio e delimitato da mura in ciottoloni di grandi dimensioni a vista, legati da malta di calce, contro le quali si arresta un pavimento di terra battuta a sua volta coperto da un consistente e chiaro livello d'incendio con moltissimi carboni derivati dal crollo di travi, pali, assi e qualche tegola frammista. **Resti di distruzione e di abbandono** sotto i quali gli archeologi riportano alla luce manufatti d'uso sigillati nella posizione in cui furono lasciati dagli antichi proprietari: **stoviglie in ceramica** ma anche - rari - **in vetro, strumenti e attrezzi in ferro**, qualche **moneta**, dei monili personali in bronzo. Beni e prodotti d'uso quotidiano la maggioranza dei quali risale almeno verso il 400/500 dopo Cristo, ossia alla tarda età romana e a un periodo che grossomodo corrisponde agli anni dell'imperatore Teodosio e a quelli che precedono la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, premessa delle successive invasioni barbariche.

Si tratta quindi della più antica testimonianza della presenza di un abitato nell'area di Prato, che riporta agli albori della colonizzazione umana di questa zona fissandola almeno nell'età romana dando, per essa, concrete e tangibili prove.

Proseguire gli scavi, che non interferiscono né rallentano il programma dei lavori di ristrutturazione, porterà sicuramente a nuove scoperte così come la successiva analisi di tutti gli indizi aiuterà a meglio comprendere anche quanto in modo del tutto casuale affiorò una trentina di anni or sono in un cantiere edile a Glolo. Anche allora si trattò di ruderi di abitazioni sepolte, poste su di un ristretto terrazzo a occidente del Doss Mani. Abitazioni attribuite alla tarda età romana, perimetrate da muri intonacati fatti di pietra e malta, coperte da tetti di tegole. Un ritrovamento poco noto, di cui parlarono i giornali ma del quale non resta alcuna documentazione poiché "...dei resti - scrisse Aldo Gorfer testimone del ritrovamento -non rimase nulla di nulla...".

Anche per questo i lavori in corso nell'ex mulino di San Lorenzo si rivelano più che mai come occasione unica e irripetibile per capire e rileggere la storia della comunità di San Lorenzo, stratigrafia di molti eventi, sintomatici della sua origine, del suo sviluppo, delle sue trasformazioni civili e religiose. Eventi che lo scavo archeologico e le metodiche di analisi in corso di applicazione cominciano e contribuiscono a far riemergere.

DOTT. ENRICO CAVADA

Ufficio Beni Archeologici/Provincia Autonoma di Trento

Tra poesia e silenzio: l'emozione dipinta nell'arte di Gianluigi Rocca

Poco più che quarantenne, è nato a Larido, Bleggio. Sposato, tre figli, vive da alcuni anni in Deggia, ma ha la residenza a S. Lorenzo dal 1979. Una residenza che, dice, ha ottenuto con qualche difficoltà.

Giovane, il viso incorniciato da una zazzera di capelli scuri, lisci, di carattere dolce, schivo, una lambretta per gli spostamenti, non dava "garanzie" sufficienti a chi gli avrebbe potuto dare una casa, quale che fosse.

E lui la casa la voleva a Moline. Un amore a prima vista, quello per Moline, un posto conosciuto quasi per caso ancora nel 1977, tiene a precisare.

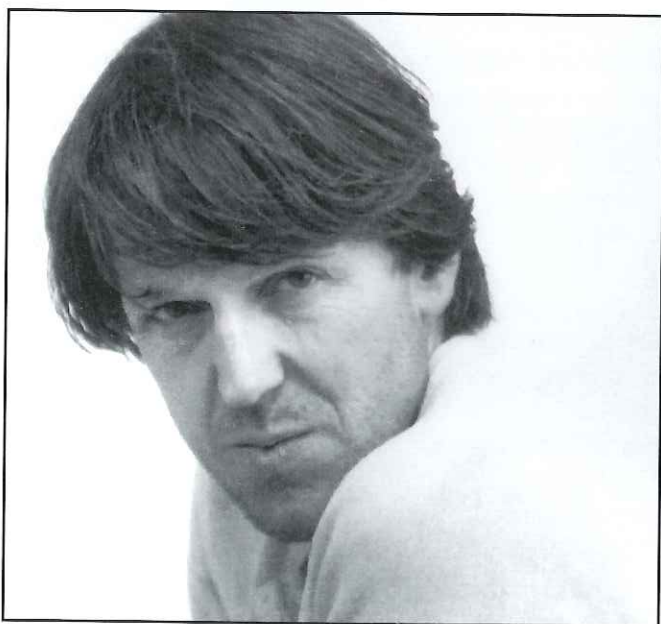
Ogni settimana tornava a chiedere quella benedetta casa, finché un giorno la sua costanza fu "premiata": gli fu resa disponibile l'ex-scuola delle Moline. Non proprio una reggia, ma lui ci stava da re.

Ora a Moline ha il suo studio, nel quale lavora tutti i momenti che gli rimangono liberi dall'insegnamento all'Accademia d'Arte di Brera.

Racconta molto di sé, con pacatezza, quasi un mororio che affascina.

Come è cominciata la Sua carriera d'artista?

Ho sempre disegnato, perché mi è sempre piaciuto. Da bambino riempivo fogli e fogli di disegni, ma poi li appallottolavo e buttavo via. Li recuperava mia mam-



Una recente fotografia del pittore Gianluigi Rocca.

ma e li stirava. Me li ha regalati, in un pacco, quando avevo 20 anni, quando avevo deciso cosa volevo in pratica fare nella vita, anche se i miei mi volevano macellaio.

Ricordo che per poter frequentare l'Istituto d'Arte di Trento ho dovuto vincere grandi resistenze e dopo l'Istituto d'Arte c'è stato un anno vuoto.

Coronai il mio sogno quando approdai all'Accademia d'Arte di Brera, a Milano.

La Sua prima affermazione?

La prima mostra l'ho fatta alla galleria d'arte Il Castello di Trento nell'80, poi una a Bolzano, nel 1981, e l'anno seguente una a Milano. A seguito di queste mi avevano offerto dei contratti, ma non li ho voluti accettare. Volevo rimanere libero, avevo voglia di stare in pace. Salvaguardare la mia inquieta fragilità era molto più importante.

Come ci si scopre artisti?

E' una cosa intima, che viene da dentro. Una specie di bisogno urgente, un flusso vitale inarrestabile come lo scorrere del sangue.

E come esce?

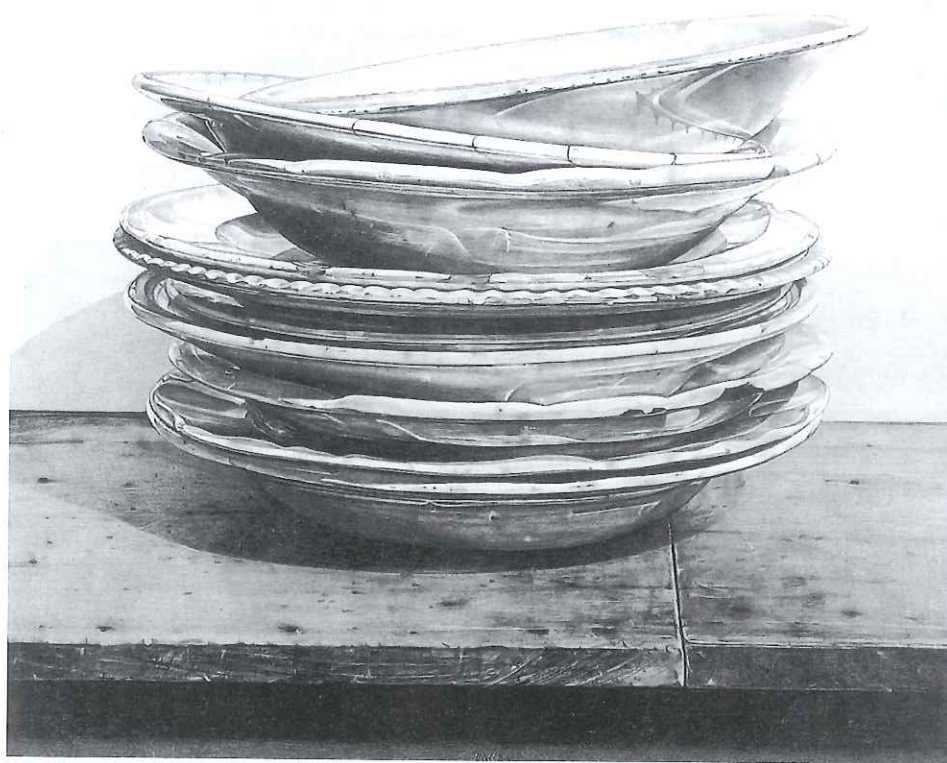
Da sola. E' una cosa che scopro anch'io di volta in volta, d'istinto. Inspiegabile. Io non ho mai fatto fatica a disegnare e a dipingere, anche se a volte non sono affatto ispirato. Spesso, penso di essere solamente un mezzo attraverso cui è possibile manifestare un'espressione, in questo caso artistica.

Come definisce la Sua arte e in quale tendenza moderna si inserisce la Sua opera?

La mia arte non è collegata alle tendenze d'avanguardia. E' legata al realismo; è una figurazione molto leggibile.

Devo dire che fare figurazione in questi ultimi anni è come andare all'indietro, perché il mondo dell'arte adesso vuole altre cose e si rischia di essere lasciati in disparte.

Fare realismo è facile, è farlo "colto" che è difficile e per avere successo devi entrare nelle grazie di un critico, altrimenti non sei nessuno e nessuno ti invita alle mostre. Io sono stato solo per vent'anni e ho usato



"NATURA MORTA" è il titolo di quest'opera di Gianluigi Rocca (disegno a matite colorate su cartoncino del 1998).

questo tempo per una rilettura della mia prima espressione figurativa.

Oggi le mode artistiche, le tendenze nascono in fretta e muoiono in fretta. Rispettano esattamente il loro tempo, come qualsiasi oggetto o cosa che deve essere consumata in fretta.

L'arte "consumistica" è una realtà di questo nostro sistema moderno. Io vado per la strada opposta. Per me è importante creare qualcosa che "tocchi" la pelle, gli occhi, il cuore...

Le mode artistiche, come dice Lei, hanno dato negli ultimi decenni un insieme di opere, di tentativi, di manifestazioni, che hanno sovvertito le tranquille certezze delle generazioni più mature intorno al valore e alla funzione dell'arte. Lei pensa che quest'arte sia davvero l'interpretazione di attuali aspirazioni, di ideali?

Domanda enorme. Qualche artista molto onesto c'è, ma di questi tempi l'onestà non fa testo. Prevale sol-

tanto la voglia di stupire, di fare notizia. Uno stupore che però è momentaneo. E l'arte degli ultimi vent'anni muore su se stessa. Appare e scompare. Un po' come le nuvole. Vanno e vengono, ma non sono mai le stesse.

Così ritorniamo a rivedere gli antichi, e ci consola sempre una Cappella Sistina (e altre grandi opere) con quelle sue figure che fanno venir la pelle d'oca...

Si nota una tendenza oggi a un ritorno, sebbene leggero, alla figurazione, a qualcosa di leggibile, di facilmente interpretabile.

Emozionare qualcuno è la miglior cosa che può fare un artista. Bisogna tornare un po' indietro, ritornare alla semplicità, a emozionare la gente che non si stupisce più di nulla.

E dunque con quale atteggiamento si deve andare a visitare le mostre o i musei d'arte moderna?

L'atteggiamento di "guardare" l'arte è soggettivo, ma io credo che debba essere supportato dalla conoscenza dell'artista,

dell'ambiente in cui lavora e molti altri aspetti che facilitano in qualche modo il percorso di comprensione del linguaggio dell'opera.

E chi non capisce?

Forse, a volte, è meglio non capire, perché moltissima arte è fasulla. Ma se, di fronte a un'opera, avvertiamo immediatamente un'inquietudine, un batticuore, un turbamento, mi sembra già un grande passo.

L'opera d'arte, antica o moderna che sia, trasmette comunque messaggi, ci penetra, entra in noi, sempre se noi lo desideriamo.

Quale artista ritiene il più grande?

La mia simpatia maggiore va al periodo del Tre - Quattrocento, va a Giotto che trovo modernissimo. Penso a quegli angeli librati nell'aria, nella pittura del Trecento sono stupendi: non erano state ancora scoperte le leggi della prospettiva, della profondità.

Osservare Giotto con acutezza ancora oggi è splen-



dido, i suoi errori meravigliosi. Poi sono innamorato di Leonardo. Quelle sue figure così sognanti, fatte solo con la penna, vibrano ancora adesso di una forza straordinaria.

Ma non voglio dimenticare Segantini, il pittore di Arco; grande, ma poco valutato.

Fra i contemporanei, Giorgio Morandi.

Tornando a Lei, qual è stata la Sua più grande soddisfazione in campo artistico?

E' recentissima: l'invito a partecipare alla tredicesima edizione della Quadriennale di Arte di Roma che si terrà da giugno a settembre prossimi.

Sai per uno come me, che non ha mai chiesto niente, mi ha sinceramente emozionato l'invito ricevuto. E' un riconoscimento all'onestà e alla faticosa maestria del mio lavoro.

Con quelle di altri 140 artisti italiani saranno esposte tre grandi mie opere per interpretare "Proiezione 2000: lo spazio delle arti visive nella civiltà multimediale".

Se Lei dovesse contribuire a salvare solo un'opera di tutto il patrimonio artistico italiano, quale vorrebbe non andasse perduta?

(Un attimo di smarrimento) Una sola? Non è possibile.

Una.

Il *Cristo deposto* del Mantegna che è alla Pinacoteca di Brera. E' il primo esempio di prospettiva sul corpo umano. Un'opera emozionante. La drammaticità e insieme l'aspetto di una dolcezza della morte convivono in perfetto equilibrio.

Un sogno nel cassetto?

Direi moltissimi, anche perché mi ritengo un ostinato e solitario sognatore naufragato negli oceani della Poesia.

Se poi questi sogni si tengono gelosamente rinchiusi in un cassetto diventano segreti. E i segreti fanno vivere i sogni...

(A CURA DI MIRIAM SOTTOVIA)

Il referendum del 18 aprile

Il Trentino è andato alle urne, anche se senza grande entusiasmo, per il referendum contro la quota proporzionale alle elezioni della Camera, e la percentuale dei votanti si è attestata sul 51,96 %, non molto distante dalla percentuale di San Lorenzo in Banale, appena sopra la quota fatidica del 50%, esattamente il 50,1 %.

Ma naturalmente è tutto inutile, in quanto a livello nazionale il referendum è risultato invalidato avendo raggiunto solo il 49,6 % di votanti.

Questi i dati di San Lorenzo in Banale:

Votanti:	501	SI	406	=	91,6 %
Voti non validi:	58	NO	37	=	8,3 %

AVVISO

Informiamo la comunità che, con il primo maggio 1999, ha preso servizio presso questa Amministrazione Comunale il dott. Nicola Dalfovo, nominato nuovo Segretario di San Lorenzo dal Consiglio Comunale, in seguito al concorso effettuato lo scorso febbraio. Cogliamo l'occasione per dargli il nostro benvenuto ed augurargli buon lavoro.



1920 - Francesco Rigotti Pistòr e la moglie Margherita nella foto di nozze. Lui è emigrato giovanissimo prima in Uruguay, dove ha lavorato in miniera, e poi in Germania.