

Verso Castel Marni

NOTIZIARIO DEL COMUNE DI SAN LORENZO IN BANALE



47 · ANNO XVIII · n. 3 · Ottobre 2004

Sped. in abb. postale art. 2, comma 20/c, L. 662/96 - Filiale Trento
Quadrimestrale - Taxe perçue - Tassa riscossa - Ufficio Postale Trento Ferrovia (I)

Il saluto del Sindaco

3

AMMINISTRATIVO

Il Consiglio Comunale

4

La Giunta Comunale

5

Determinazioni

7

Documento programmatico relativo agli immobili comunali

8

Concessioni

9

Autorizzazioni

10

La pagina degli aggiornamenti in tema di opere pubbliche

11

Agenda 21, rifiuti e piazzole per la raccolta differenziata

13

Inserto Storico

I - XII

Alla scoperta di lavori perduti (seconda parte)

ASSOCIAZIONI

Convegno dedicato alle malghe

15

Animazione... una vita un'emozione

16

Successo del Coro al "Biella"

16

AMBIENTALE

I pascoli della Val d'Ambiez

17

Arrampicata e natura

19

TRADIZIONALE

Ciuga: breve viaggio nella memoria

21

SOCIALE

...tutto è basato sulla generosità...

23

Il dovere di ricordare

24

L'ANGOLO DEI RICORDI

En guera senza s-ciòp

26

Il Servizio fotografico

In questo numero le foto seguono due diversi filoni.

Documentano, insieme ai disegni, qualche attrezzo adatto a svolgere lavori "perduti", alcune delle attività di cui si parla nell'inserto, o condizioni (emigranti).

Fatica improba trovare immagini "antiche" di gente al lavoro. Non che lavorassero poco, anzi. Ma allora una foto doveva immortalare l'immagine ideale (o la migliore possibile) delle persone, con vestiti possibilmente sfarzosi e ambientazione in sintonia, che gli studi fotografici creavano appositamente.

Altre immagini sono di architetture, alcune particolarmente preziose, tutte bellissime, dei centri storici di alcune frazioni del paese, evocative di atmosfere e ritmi e attività e problemi del passato.



Verso Castel Mani

Periodico informativo del Comune di San Lorenzo in Banale
N. 47 · ANNO XVIII · n. 3 · Ottobre 2004

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

Luca Mengon

Nella Rigotti

Raffaella Rigotti

Andrea Sottovia

Miriam Sottovia

Graziano Riccadonna

Redattore

Graziano Riccadonna

Grafica

Barbara Giovannella

Segretaria

Miriam Sottovia

Direzione e Redazione

Municipio - 38078 San Lorenzo in Banale

Tel. 0465 734023 · Fax 0465 734638

Internet: sanlorenzoinbanale@comuni.infotn.it

segreteria@comune.sanlorenzoinbanale.tn.it

Composizione, impaginazione ripresa foto e stampa

Tipografia Tonelli G. s.n.c. · Riva del Garda

I nostri ringraziamenti vanno a:

Don Bruno Ambrosi, professor Gilbert Bosetti, dottor Ugo Bosetti,
Margonauta, dott.ssa Federica Martini, dott.ssa Alessandra Odorizzi
e Uffici APT, dottor Lucio Sottovia, Uffici comunali.

Per le fotografie:

Otto Appoloni, Alfonso Baldessari, Enrica e Renato Bosetti, Luisa e
Sandro Calvetti, Enzo Falagiarda, Bruna Gilberti, Federica Martini,
Florian Menapace, Elio Orlandi, PAT (Andrea Donati), Professional
Photo.

In copertina

*Glolo, fine anni '60. Arcata con ponte di accesso alle aie
dell'ex casa Gionghi Orsolina*

In ultima di copertina

*Senaso, anni '60. Rampe di accesso, con sottostanti
arcate della casa Giuliani Lino ed ex Canzio.
Uno scorcio di portico dell'ex casa Fontana Terzio, nel
cuore di Prato. Portico che da via Roma immette nelle
vicinanze di casa "Milionari". Foto del 1968.*

Il saluto del Sindaco



All'interno del giornale viene riportato il documento votato dal Consiglio relativamente alla riorganizzazione degli immobili. Si tratta della conclusione di un percorso che si è sviluppato lungo l'intero mandato amministrativo e le cui premesse sono state le acquisizioni (fine 2002) di tre piani di Casa Rurale (con il Parco) e della *Casa Oséi*.

Acquisti, particolarmente il secondo, molto sofferti e accompagnati da numerose critiche.

Al punto a cui siamo ci si rende conto invece di quali grandi opportunità si aprono per San Lorenzo che finalmente ha una dotazione di patrimonio edificale di buon livello (il nostro, a differenza di altri comuni, è sempre stato piuttosto povero di immobili). Ma soprattutto c'è un progetto di utilizzo e la concreta possibilità di finanziare gli interventi occorrenti.

La tanto discussa *Casa Oséi*, è il punto centrale e nuovo del piano di interventi.

Dopo aver analiticamente fatto rilievi tecnici, la funzionalità degli interventi e l'ampiezza degli spazi risultano anche maggiori di quelli ipotizzati inizialmente. Il volume (4000 mc) è consistente, la superficie per piano notevole (lati di metri 17 x 17).

L'ipotesi di utilizzo è che il piano dei loggiati venga ceduto al Parco (il quale in comodato ci darà la sua proprietà sulla Cassa Rurale (circa un piano e mezzo), i piani superiori al Comune per trasferirvi la propria sede, il piano seminterrato ancora al Comune per impianti ed archivi, a parte un locale di circa 70 mq sull'angolo che guarda verso il teatro che si presta per utilizzi di prestigio.

Particolarmente importante è stato l'atteggiamento del Parco che non solo ha accettato la proposta di scambio ma ha chiesto di poter utilizzare rapidamente la posizione prevista, tanto che il primo lotto (per euro 1.250.000), già finanziato ed in corso di progettazione, prevederà di terminare proprio quel piano.

Penso che se riusciremo, come presumo, ad appaltare nel corso dell'in-

verno, il Parco potrà aprire la propria attività per San Lorenzo nel 2007 e questa mi pare un'importante opportunità per noi tutti.

Con lo spostamento successivo della sede municipale si libererà lo stabile attuale per il quale sarà da costruire una prospettiva di stabilimento per bagni del fieno. Lo stabile è ampio, moderno e la sua trasformazione abbastanza semplice e non particolarmente onerosa.

La disponibilità completa di tre piani più il sottotetto alla Cassa Rurale è una opportunità che consente varie prospettive: rapidamente la realizzazione di spazi per le associazioni e, successivamente, il trasferimento della biblioteca da gestire possibilmente d'intesa con il Parco.

D'intreccio con questo si libera del tutto il piano interrato della Caserma, su cui fare piccoli interventi, funzionali ad ospitare meglio Vigili del Fuoco e Soccorso Alpino.

L'insieme di queste operazioni consentirà quindi la possibilità di aprire per San Lorenzo nuovi servizi (Parco) di creare strutture di sviluppo (bagni fie-

no) di dare una sede più prestigiosa al Comune, più spazi e migliore organizzazione sia al volontariato sociale che a quello della sicurezza. Avanzano ancora spazi.

Credo sia una buona prospettiva per il paese; a chi toccherà la responsabilità di amministrare nel prossimo quinquennio l'impegno di decidere se e come completare la realizzazione.

Voglio chiudere questo saluto con una comunicazione che mi ero ripromesso, a lavori conclusi, per la frazione di Glolo.

I lavori sono stati portati a termine ed il risultato mi pare complessivamente positivo; per niente positivo è stato invece lo svolgimento dei lavori che è stato inutilmente lungo e troppo frequentemente fastidioso.

Anche se ci siamo spesso attivati, anche con severi richiami, per limitare i disagi e portare l'impresa al rispetto dei propri impegni, ritengo doverosa la presentazione di pubbliche scuse.

Mi ero ripromesso di farlo e lo faccio.

IL SINDACO
VALTER BERGHI



Casa delle "Bette", nella piazza di Prusa, prima della demolizione (1968), del corpo col ponte

Il Consiglio Comunale

28 giugno 2004

Assenti giustificati: Badolato Flavio, Giorgi Paolo, Orlandi Federico.

Il Consiglio Comunale ha deliberato:

- L'approvazione del rendiconto dell'esercizio finanziario 2003 che evidenzia al 31 - 12 - 2003 un avanzo di amministrazione di euro 1.084.768,46.
- L'approvazione del rendiconto dell'esercizio finanziario 2003 del Corpo dei Vigili del Fuoco Volontari di San Lorenzo che evidenzia entrate per euro 51.379,10, uscite per euro 39.197,03 e pertanto un avanzo di amministrazione al 31 - 12 - 2003 di euro 12.182,07.

Delibere assunte all'unanimità.

16 settembre 2004

Assenti giustificati: Badolato Flavio, Bosetti Franco, Donati Michele, Orlandi Federico, Sottovia Andrea.

Il Consiglio Comunale ha deliberato:

- Modifiche alla convenzione per la gestione del servizio ecomuseo della Giudicaria Dalle Dolomiti al Garda per la valorizzazione della cultura e delle tradizioni, modifiche intese a favorire una maggior partecipazione al servizio e una operatività più snella ed efficiente nelle azioni definite nel preventivo di spesa del servizio medesimo. Voti a favore unanimi.

• L'approvazione di un documento programmatico per la destinazione e l'utilizzo degli immobili comunali a cui viene dato risalto particolare, riportandolo integralmente a pagina 8. Delibera assunta con 9 voti a favore e l'astensione di Ilaria Rigotti.

• Ratifica delle variazioni al bilancio di previsione per l'esercizio 2004 e al bilancio pluriennale 2004 - 2006 e al programma delle opere pubbliche deliberate dalla giunta comunale (primo provvedimento) resesi necessarie a seguito dei lavori di somma urgenza per il ripristino dei danni causati da frana-mento sulla strada comunale di Moline, pari a euro 373.373,10, spesa coperta per intero dal contributo della Provincia. Voti unanimi favorevoli.

• Variazioni al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2004 e al bilancio pluriennale 2004 - 2006. Questo provvedimento è finalizzato alla coper-

tura delle nuove spese determinate da alcune regolarizzazioni di proprietà. In particolare le proprietà sulle quali sono state realizzate le piazze delle frazioni di Senaso, Pergnano, Dolaso e Prusa nei primi anni '90, attraverso l'acquisizione delle aree interessate dai lavori mediante compravendita. Le spese previste ammontano in totale a circa 45.000 euro. Voti a favore unanimi.

• Modifiche all'articolo 11 del regolamento edilizio comunale relativo alla composizione della Commissione edilizia. In luogo del Comandante viene introdotta la possibilità che possa essere "un rappresentante del locale Corpo dei Vigili del Fuoco Volontari designato dal Corpo stesso" a far parte della commissione.

La presenza dell'Ufficiale sanitario comunale è sostituita con l'acquisizione del parere preventivo, nei casi previsti dalla legge, da parte della competente Autorità Sanitaria dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari. Voti unanimi.



La casa delle "Bette", da un'altra angolatura

La Giunta Comunale

(giugno - settembre 2004)



Verso Castel Manti

A M M I N I S T R A T I V O

ha deliberato

OPERE MINORI E DI COMPLETAMENTO

La Giunta Comunale ha deliberato:

- l'approvazione dell'elaborato tecnico redatto dall'Ufficio Comunale per lavori di ampliamento della struttura tennis coperto, sul fronte sud, mediante la realizzazione di una piattaforma in calcestruzzo delle dimensioni di metri 8x5, l'approntamento di lavabo, degli scarichi e di un quadro elettrico per facilitare l'allestimento della cucina in occasione dell'organizzazione di feste campestri. Costo presunto dell'intervento euro 8.000.

INCARICHI

La Giunta Comunale ha deliberato di affidare l'incarico:

- ad effettuare la progettazione preliminare e definitiva relativa al risanamento conservativo della p. ed 58 "casa Oséi" all'architetto Elio Bosetti per un importo complessivo di euro 57.986,80.

REGOLARIZZAZIONI TAVOLARI

La Giunta Comunale ha deliberato:

- di procedere alla regolarizzazione tavolare delle proprietà su cui sono state realizzate alcune opere pubbliche. In particolare: la proprietà dei fondi interessati dai lavori sulle piazze di Senaso, Pergnano, Dolaso e Prusa negli anni '90 non è mai stata trasferita al Comune. La modalità scelta è stata quella di un contratto di compravendita con tutti i proprietari (ha redatto il tipo di frazionamento l'architetto Francesca Donati).

L'operazione si presenta particolarmente complessa, e onerosa anche per il tempo che richiede, per le molte particelle interessate e per l'elevato numero delle persone coinvolte, alcune delle quali residenti in altre regioni e anche all'estero. Il costo di tutte queste operazioni è stato quantificato preventivamente in circa 45.000 euro.

Nel contempo è necessario onorare gli impegni a suo tempo presi con quei proprietari ai quali era stata prospettata la concessione di un posto macchina riservato loro al verificarsi di due condizioni: avere una casa di proprietà nella frazione e aver ceduto, volontariamente senza l'attivazione della procedura d'esproprio, non meno di 7 mq di suolo per la sistemazione della piazza. Parecchie persone sono interessate alla concessione con durata di cinquant'anni, al costo di circa 350 euro, e di 99 anni al costo di circa 600 euro. Da evidenziare che, a fronte del costo modesto della concessione, si incrementa notevolmente il valore della casa cui il posto macchina è collegato.

- Per la regolarizzazione tavolare della strada comunale *Promeghin - Torcel* l'incarico è stato affidato al geometra Luigi Tisi di Giustino al costo complessivo di euro 3.120,00.

RIPARTI - RUOLI - CONTRIBUTI

La Giunta Comunale ha deliberato:

- l'approvazione del riparto derivante dal rendiconto dell'esercizio 2003 dell'Istituto Comprensivo delle Giudicarie che evidenzia, a carico del comune di San Lorenzo, un importo di euro 6.829,67 per spese correnti e 2.975,40 per spese in conto capitale e la liquidazione a saldo a favore del comune di Bleggio Inferiore.

- L'approvazione del riparto della spesa derivante dal rendiconto per l'esercizio 2003 del servizio LabTer da cui deriva, per San Lorenzo, un importo di euro 613,72 da liquidare a favore di

Bleggio Inferiore.

- L'approvazione del preventivo di spesa per l'esercizio finanziario 2004, per il medesimo servizio, con sede in San Lorenzo, che pareggia sull'importo di euro 11.278,00.

- L'approvazione del ruolo unico principale delle entrate patrimoniali e assimilate (acqua potabile, canone fognatura e depurazione), anno 2003, per un totale di euro 77.862,74. I consumi di acqua evidenziano un costo totale di euro 26.399,14; il canone scarichi civili incide sul ruolo per euro 9.443,60; il canone di depurazione per euro 34.941,32.

- L'assegnazione e la liquidazione di un contributo di euro 1.300,00 alla Scuola musicale delle Giudicarie per le manifestazioni di Musicomania 2004 organizzate nell'estate presso il teatro comunale di San Lorenzo.

- L'assegnazione e la liquidazione del contributo di euro 500,00 al circolo Ars Venandi per l'attività svolta durante il convegno sulle malghe e la giornata in Val Ambiez presso la Sacra Edicola del Cacciatore.

- L'assegnazione alla SAT di San Lorenzo per le serate di Filmfestival presso il teatro comunale nell'estate 2004 di euro 505,00.

ALTRE

La Giunta Comunale ha deliberato:

- l'autorizzazione alla realizzazione della modifica dell'innesto della stradina interpodereale con la p.ed 718, in località *Duch*, di proprietà del signor Mariano Sottovia con prescrizione che le acque piovane provenienti dalla stradina non vengano riversate sulla strada di uso pubblico e che i danni causati dai lavori alla sede stradale siano a carico del richiedente.

- L'autorizzazione al signor Ivan Bosetti all'attraversamento della stradina comunale in località *Le Mase* con le tubazioni della fognatura.

- L'autorizzazione al prolungamento dell'ala del tetto dell'immobile di proprietà delle signore Ezia e Carmen Bosetti in frazione *Dolaso*.
- L'autorizzazione al signor Vittorio Cornella alla realizzazione di una legnaia sul lato est della casa di abitazione, in deroga alle distanze previste dalla strada comunale.
- L'autorizzazione alla costruzione, in deroga alle normative sulle distanze, di una legnaia a servizio della casa di abitazione, al signor Rodolfo Sottovia.
- L'autorizzazione al prolungamento della falda del tetto della casa di abitazione, sulla proprietà comunale, ai signori Tullio Rigotti e figli, in frazione *Glolo*.
- Il rimborso delle spese legali, ammontanti a euro 12.150,40, sostenute dal Sindaco nella propria difesa contro l'accusa di diffamazione nel procedimento intentato dal dottor Scotoni, procedimento chiusosi con assoluzione.
- L'approvazione con l'ente *Parco Adamello - Brenta* per il servizio di trasporto di persone in Val d'Ambiez nella stagione estiva 2004.
- L'autorizzazione al Servizio Foreste della PAT per la posa di tubazione acquedottistica su suolo comunale, in località *Prada*, per la realizzazione di un impianto antincendio.
- L'individuazione dei criteri e l'attribuzione a valere sull'assegnazione della quota del fondo provinciale per la montagna - anno 2003 - dei contributi a favore degli interventi per lo sviluppo delle zone montane. Detti criteri possono essere così riassunti: nel caso di insufficienza del contributo alla copertura delle spese ammissibili a contributo, viene rideterminato per ogni singola domanda, secondo la procedura seguente, applicando per scaglioni all'importo totale dei lavori indicato nella domanda la relativa percentuale di contributo ammessa. Fino a 2.000,00 euro di spesa 100% della percentuale di contributo ammessa; tra due e diecimila euro 75%; oltre i 10 mila 60 %. In questo modo ogni domanda ha la pro-

pria quota di contributo. La liquidazione delle somme verrà effettuata al termine dei lavori ed a seguito di verifica degli stessi ai sensi del Regolamento.

- La compravendita fra il Comune e il signor Flori Ido della quota di $\frac{1}{2}$ della p.f. 3823 in località *Mantón* al prezzo di euro 3.392,31 come da perizia di stima del responsabile dell'Ufficio Tecnico, geom. Dalfovo.

- Il rimborso ICI delle somme incassate e non dovute per gli anni 2001 e 2002 totale euro 8.485,46.

- L'impegno e la liquidazione di euro 3.060,00 oneri inclusi, all'avvocato Flavio Bonazza per la difesa delle ragioni del Comune, quale integrazione del fondo spese nel procedimento giudiziale avanti il tribunale delle Acque di Venezia, relativamente ai lavori per lo scarico delle acque dal lago di Nembia.

- La liquidazione al ragioniere Luciano Mosca di euro 2.052,96 per le sue prestazioni nei mesi di maggio e giugno e di euro 1.587,46 per i mesi di luglio e agosto.



Piazza di Prusa: un'immagine di rara bellezza datata 1930

Determinazioni

(giugno - settembre 2004)



Verso CastelMari

AMMINISTRATIVO

Il Responsabile dell'Ufficio tecnico ha determinato:

- l'approvazione della contabilità finale, del certificato di regolare esecuzione e del prospetto riepilogativo delle spese effettivamente sostenute (euro 219.157,92) per i lavori di ricostruzione delle murature lesionate a seguito dei nubifragi del 2000 sulla strada Senaso - Baesa.
- L'approvazione della contabilità finale, del certificato di regolare esecuzione e del prospetto riepilogativo delle spese effettivamente sostenute (euro 270.693,25) per i lavori di pavimentazione delle superfici di pertinenza del teatro.
- L'approvazione della contabilità finale, del certificato di regolare esecuzione e del prospetto delle spese effettivamente sostenute (euro 35.630,45) per i lavori del parcheggio a servizio della frazione di Berghi.
- La fornitura e posa in opera di recinzioni in ferro zincato presso il parcheggio della piazza di Glolo; incarico alla ditta Gavazza di Molveno per un corrispettivo di euro 7.020.
- La fornitura e posa in opera di recinzioni in ferro presso la piazza di Dolaso, incarico alla ditta Cavagna di Cembra per euro 3.360. Dalla medesima ditta l'acquisto di scaffalature per 24 metri lineari da realizzare presso il magazzino comunale; costo euro 4.992.
- L'affidamento alla ditta Termofran di Appiano della messa in opera della macchina di recupero di calore Deltapool e l'acquisto di un serbatoio in acciaio per il recupero dell'acqua, indispensabile per il completo montaggio della macchina; spesa totale 9.300 euro oltre l'IVA.
- L'affidamento dell'incarico alla ditta GEAS, con sede in Tione, per l'organizzazione dei prelievi e delle analisi da effettuarsi sulle acque ad uso civile nel nostro Comune per l'anno 2004. Questo provvedimento si è reso necessario a seguito di innovazioni normative relative al sistema di controllo della qua-

lità delle acque. In particolare variano i punti nei quali devono essere rispettati i valori di potabilità che devono coincidere con quelli di consumo (non più quelli del contatore); al gestore del servizio pubblico di acquedotto è vietato effettuare controlli, tramite il controllore pubblico delle ASL; al superamento degli standard qualitativi batteriologici e chimici, non consegue direttamente la sospensione dell'approvvigionamento idrico, ma seguirà un'analisi comparata dei rischi derivanti da azioni possibili nell'immediato. Costo del servizio per l'anno in corso euro totali 1.800.

- L'affidamento a ditte diverse (Trentina Isolanti di Trento e Rigotti lattoneria di Dorsino) degli incarichi per il rifacimento dell'impermeabilizzazione delle coperture piane della cappella mortuaria, della chiesetta e dei servizi presso il cimitero. Spesa presunta circa 3.500 euro.
- L'affidamento del servizio di pulizia delle scuole elementari alla ditta Rigotti Dina per due anni al costo annuo di euro 17.027,40 più IVA.
- L'acquisto dalla ditta Bernardi di Sarche di un tosaerba professionale per gli sfalci nel Centro Sportivo Promeghin e dalla ditta Eurobrico di Trento di tavolini, sedie, sdraio ecc. per il parco; spese sostenute rispettivamente euro 950,00 e 828,40.
- L'acquisto dalla ditta Nexis, con sede in Trento, di un sistema telefonico per gli uffici comunali per la sostituzione delle attuali apparecchiature con altre migliori sotto il profilo dell'efficienza e



Paolo e Giuseppina Bosetti dei Gerli di Dolaso e i loro bambini, emigrati negli USA. Ai parenti rimasti a San Lorenzo hanno inviato questa immagine di opulenza

del servizio; totale dell'intervento euro 4.011.

- L'impegno di spesa di euro 1992 per la realizzazione di un impianto automatico a goccia per l'irrigazione delle airole nella piazza del teatro messo in opera della ditta Job's Coop di Mori e l'acquisto di alcuni irrigatori per la sostituzione di quelli deteriorati presso il parco di Nembia.
- L'impegno di spesa di euro 6.267,20 per il progetto spiagge sicure, quale corrispettivo per le prestazioni effettuate dall'Associazione Trentina Salvataggio, vista la comunicazione della Provincia che concede il contributo relativo.
- Il noleggio di due bagni chimici da sistemare presso il laghetto di Nembia, dal primo luglio 15 al settembre 2004, dalla ditta Linea Service di Ciserano (MI); costo euro 1.140,44.

Documento programmatico relativo agli immobili comunali

Nel corso del 2002 sono stati acquisiti alla proprietà del comune di San Lorenzo due nuovi stabili: una porzione dell'ex Cassa Rurale e la *Casa Osei*.

Nel 2003 la Provincia ha previsto l'inserimento in piano, sia pure dilazionato nel tempo, del finanziamento parziale (70%) della ristrutturazione della *Casa Osei* - I lotto - con una spesa ammassa di circa €1.250.000,00.

Queste nuove disponibilità, che rendono finalmente consistente la dotazione del patrimonio edificiale del Comune pongono anche il problema di quali scelte fare in ordine agli utilizzi. Si apre quindi per un verso una prospettiva di consistente impegno finanziario, peraltro, una opportunità unica di ripensare le destinazioni d'uso e di arricchire la Comunità con prospettive di servizio e di sviluppo nuove.

E' un passaggio strategico per il futuro di San Lorenzo che occorre affrontare con attenzione alle esigenze, anche economiche della Comunità, perché da come si orienteranno le soluzioni potrà in parte dipendere il nostro futuro.

E' opportuno partire richiamando alcune esigenze emerse in vari ambiti:

1. alcune associazioni del volontariato hanno segnalato la necessità di disporre di spazi più adeguati alla loro attività;

2. i VV. FF. chiedono di poter disporre del piano seminterrato della Caserma in modo pieno, d'intesa con il Soccorso Alpino, recentemente dotato di nuovo mezzo in modo da creare uno spazio da adibire a edificio della protezione civile;

3. il Parco Adamello Brenta proprietario con il Comune di tre piani della ex Cassa Rurale ha nei propri programmi l'individuazione di San Lorenzo come sede di una biblioteca del Parco, ora riformulabile come mediateca, centro di documentazione e informazione;

4. l'attuale sala biblioteca dispone di spazi che sembrano eccessivamente ristretti;

5. nel documento relativo ai Patti Territoriali dei Comuni delle Giudicarie Esteriori - Centrali, si condivide, per San Lorenzo, la nascita di un'attività

legata ai bagni del fieno.

Questo insieme di opportunità ed esigenze può trovare risposta attraverso un'operazione che riorganizzi i quattro stabili elencati:

Casa Osei, ex Cassa Rurale, Municipio, Caserma VV. FF.

a) Nella *Casa Osei* (4000 mc) può trovare sistemazione il Parco Adamello Brenta (I piano) che sembra trovare questa sistemazione decisamente preferibile anche sotto il profilo dell'immagine;

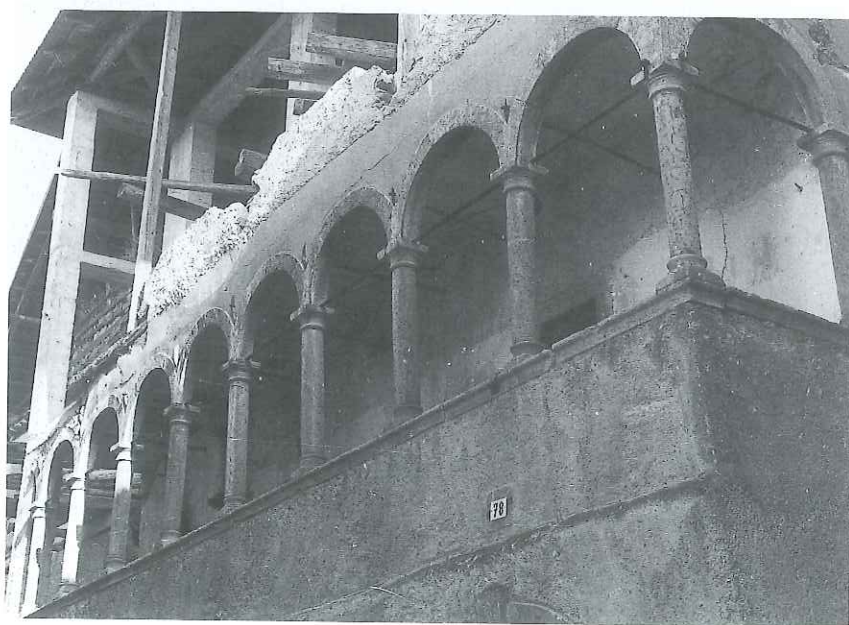
b) nella *Casa Osei* - II e III piano - può essere trasferita la struttura amministrativa del Comune;

c) nell'ipotesi prevista al punto a) il Parco Adamello Brenta potrebbe cedere la propria quota al Comune che si troverebbe proprietario dei tre piani della ex Cassa Rurale (più soffitta) nei quali collocare associazioni, biblioteca (possibilmente in accordo con il Parco) più altre attività da definire;

d) la Caserma VV. FF. passerebbe per intero al settore della protezione civile con un modesto intervento di ristrutturazione;

e) l'attuale sede municipale si può rendere disponibile quale futuro stabilimento per i bagni del fieno; trattandosi di uno stabile recente, sbarriato e con limitati vincoli strutturali; l'intervento potrebbe essere realizzato con costi relativamente limitati.

Il Consiglio Comunale assume il presente documento quale indirizzo utile sia al fine della ricerca di accordi con il Parco Adamello Brenta (che potrebbero, se attuati in tempi brevi, arricchire la Comunità di una prestigiosa attrattiva struttura legata ai temi dell'ambiente), che per gli indirizzi progettuali relativi alla ristrutturazione *Casa Osei* e Caserma - Protezione Civile, che per l'avvio di prime disponibilità per i locali coro e gruppo bandistico.



La casa dei Osei, in un'immagine di qualche decennio fa

Elenco concessioni edilizie

(giugno - settembre 2004)



Verso Castel Marini

AMMINISTRATIVO

MCKNIGHT KATHLEEN

Formazione di alloggio p.ed. 268 p.m.
4, fraz. Senaso

GIULIANI BENNI

Variante per ristrutturazione p.m. 4
p.ed. 282, fraz. Senaso

MARGONARI MARIA ANTONIA

Recupero e trasformazione rustico
p.ed. 784, fraz. Berghi

RIGOTTI TULLIO, PAOLO, ADA E SAVI-
NO CRISTIANO

Modifiche esterne p.ed. 166, fraz. Glo-
lo

RIGOTTI SERGIO, ALDRIGHETTI GIOR-
GIO, SILVANO, ADRIANA E SANTA

Risanamento appartamenti e rifacimen-
to copertura p.ed. 439, fraz. Moline

CORNELLA SERGIO E DONINI VALEN-
TINA

Recupero delle pp.edd. 413-414, loc.
Vall

CORNELLA SERGIO

Formazione di parcheggi coperti e sco-
perti p.f. 135/1, fraz. Prato

DONINI LOREDANA & C. s.a.s.

Variante alla costruzione garni loc. Sor-
meago, fraz. Dolaso



Spazzacamini a Trento, anno 1900. Sono quelli della ditta di Francesco Bosetti (Ceschi), nonno della signora Luisa Paoli, a destra nella foto

Elenco autorizzazioni edilizie

(giugno - settembre 2004)

BRUNELLI AGNESE e FLAVIA
Installazione impianto GPL, fraz. Senaso

ORLANDI CHRISTIAN
Esecuzione murales su facciata esterna p.ed. 100 p.m. 1, fraz. Prato

FLORI LUCA
Installazione deposito GPL, fraz. Prato

ANESI PAOLO
Realizzazione recinzione area nord-ovest p.ed. 232, fraz. Pergnano

ARCA REGIONALE TRENTINO ALTO ADIGE
Sanatoria per impianto GPL a servizio della p.ed. 828, loc. Nembia

MARGONARI GIOVANNI
Tinteggiatura casa di abitazione, fraz. Berghi

BOSETTI FIDENZIO
Realizzazione canna fumaria p.ed. 867, fraz. Berghi

CASSA RURALE GIUDICARIE VALSABBIA PAGANELLA
Installazione insegna su facciata principale p.ed. 753, fraz. Prato

GIULIANI ANGELO E GIONGHI CECILIA
Sistemazioni esterne e pannelli solari p.ed. 825, fraz. Glolo

BALDESSARI SANDRO
Sanatoria per installazione pergotenda bar-ristorante Erika p.ed. 90, loc. La Ri

BOSETTI ARMANDO
Installazione pannelli solari p.ed. 853, fraz. Prusa

CORNELLA VITTORIO
Realizzazione legnaia p.ed. 795, fraz. Prato

BALDESSARI ERINO
Tinteggiatura esterna p.ed. 54 p.m. 2, fraz. Prato

BONETTI SONIA
Sanatoria per realizzazione gazebo amovibile, fraz. Glolo

MARGONI IRMA
Tinteggiatura esterna p.ed. 11 p.m. 5, fraz. Prusa

MATTACCHINI PAOLO E BOSETTI SANDRO
Rifacimento manto di copertura p.m. 3-6 p.ed. 284, fraz. Senaso

SOTTOVIA RODOLFO
Manutenzione straordinaria terrazzo e costruzione legnaia p.ed. 794, fraz. Pergnano

DE SIMONE ROSALBA
Realizzazione luce piano sottotetto p.ed. 217 p.m. 8, fraz. Pergnano

CORNELLA CESARE
Opere interne e modifiche di facciata p.m. 4 p.ed. 238, fraz. Pergnano

BALDESSARI RENZO E BRUNELLI SANDRA
Realizzazione pensilina di protezione ingresso p.ed. 914, fraz. Glolo

ENEL PRODUZIONE SPA
Messa in sicurezza e ristrutturazione p.ed. 539/2, loc. Nembia

Pareri di conformità

COMUNE DI S.LORENZO IN BANALE
- Realizzazione locale in aderenza campo tennis coperto
- Interventi di consolidamento crolli rocciosi Val Ambiez

COMUNI DI S.LORENZO IN BANALE E DORSINO
- Completamento potenziamento acquedotto intercomunale, loc. Laon Le Mase

COMUNE DI STENICO
- Realizzazione pista forestale "Tof Averto"



Angelo Gilberti, Paride (a destra). Nella sua famiglia il lavoro è stato, per molte generazioni, quello di spazzacamino

La pagina degli aggiornamenti in tema di opere pubbliche



Acquedotto

Del potenziamento dell'acquedotto si è ampiamente detto nel numero precedente. Qui solo qualche aggiornamento.

Il primo intervento relativo ai lavori di adduzione e sistemazione delle opere di captazione è già stato aggiudicato all'impresa Flli Gadotti di Trento che ha offerto un ribasso del 14,20 % sull'importo a base d'appalto di euro 449.708,18, esclusi gli oneri di sicurezza.

I lavori partiranno agli inizi di ottobre, la conclusione è prevista entro giugno 2005.

Per il secondo intervento sono state ottenute le autorizzazioni della forestale e della tutela del paesaggio. All'ingegner Gianfranco Pederzoli è stato dato incarico del rilievo topografico, della redazione del tipo di frazionamento, della progettazione esecutiva, del coordinamento della sicurezza per un corrispettivo di euro 55.089,90.

Si spera di poter appaltare il secondo intervento entro la primavera.

Sempre in tema di acquedotto.

Quello che serve la frazione di Moline sta rivelando una serie di problemi determinati dalla vetustà delle strutture. Necessitano lavori di risanamento alle opere di presa e al deposito, servono interventi di ripristino sulla rete di distribuzione principale della frazione.

La Giunta Comunale ha già approvato il progetto preliminare, redatto dal geometra Alfonso Baldessari, che evidenzia una spesa complessiva presunta di euro 95.000.

Si devono ora cercare le risorse per finanziare l'opera, accedendo a contributi provinciali

La progettazione definitiva partirà non appena l'intervento sarà stato ammesso a contributo provinciale.



In questa e nella pagina seguente punti particolarmente critici della statale tra San Lorenzo e Nembia

Marciapiede San Lorenzo – Dorsino

Le Amministrazioni dei due Comuni hanno manifestato interesse alla realizzazione del completamento del marciapiede che corre lungo la statale che unisce i due paesi e trovato intese per procedere alla realizzazione dell'opera che darà sicurezza ai numerosi pedoni che giornalmente percorrono la distanza tra i due centri.

Al geometra Alfonso Baldessari è stato affidato l'incarico del rilievo topografico, della redazione del tipo di frazionamento con piano particellare d'esproprio e del progetto di massima (corrispettivo euro 7.712,64).

L'importo dell'opera si prevede intorno ai 600.000 euro, di cui 500 finanziati dalla PAT.

Strada di Prada

L'impresa Giovannini e Avi di Cembra, aggiudicataria dei lavori, dovrà iniziarli entro ottobre e concluderli nella primavera del 2005.

L'incarico di redazione del tipo di frazionamento per la regolarizzazio-

ne delle proprietà è stato affidato al geometra Luigi Tisi di Giustino per un importo di euro 4.700,00 oltre agli oneri.

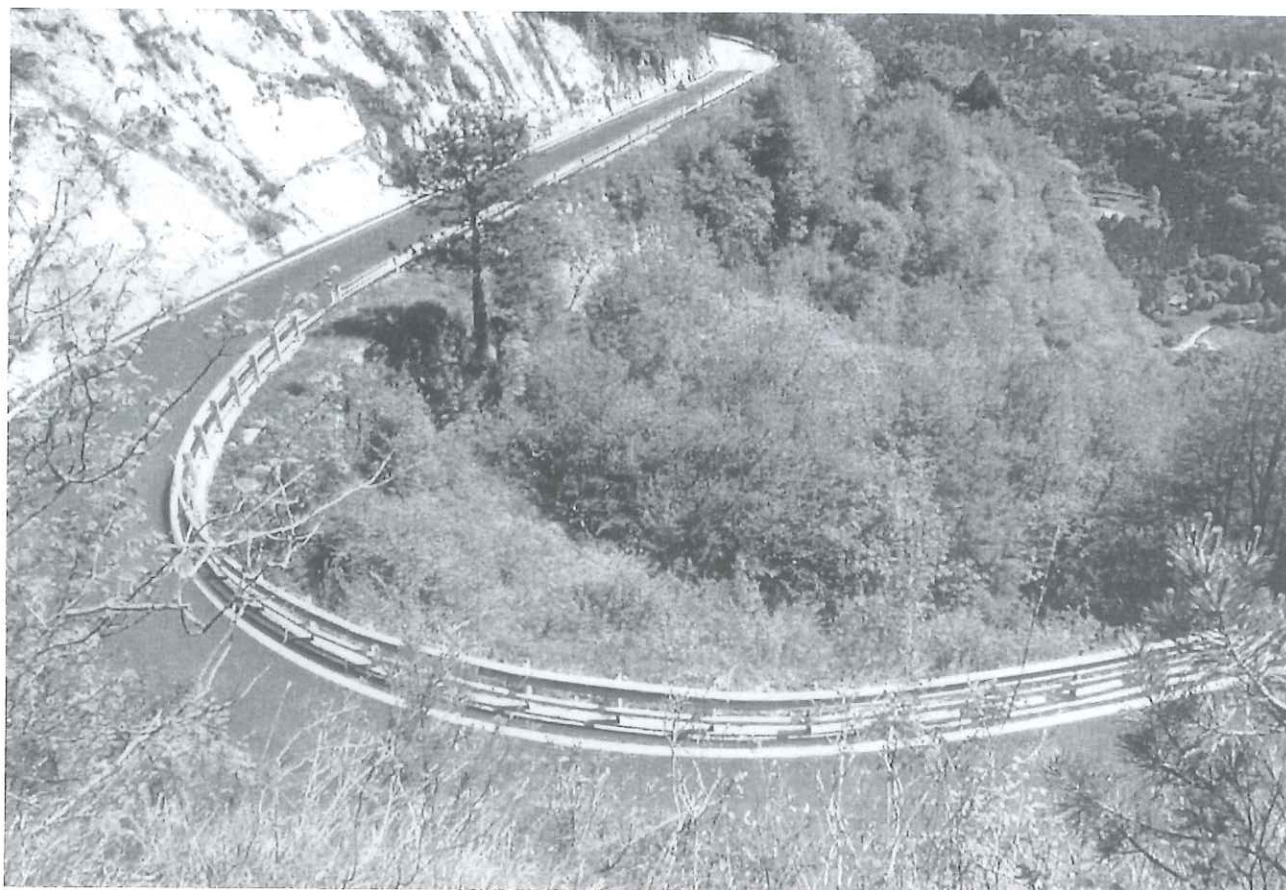
Palestra di roccia di Promeghin

La palestra di roccia sul lato ovest di Promeghin è terminata e c'è già chi si cimenta con le arrampicate.

Dopo gli interventi della ditta OR.BA.RI. per preparare la roccia e attrezzare ben 40 vie, ha lavorato la ditta Appoloni Cesare di Dorsino che ha realizzato la stradina di accesso. Per rendere possibile questo è stato cercato e trovato un accordo con la signora Flora Belli, proprietaria dei fondi su cui insiste la stradina.

Al completamento della palestra di roccia mancano ora solo la segnaletica e la collocazione di qualche gruppo di tavoli e panche per il comfort dei frequentatori.

La presenza di questa struttura sportiva potrà costituire un'importante nuova opportunità per lo sviluppo del turismo come spiega l'articolo "Arrampicata e natura".



Sistemazione della S.S. 421 nel tratto tra San Lorenzo e Nembia

Della sistemazione di questo tratto di strada abbiamo parlato anche recentemente (vedi numero 45 del gennaio scorso). Preme oggi informare degli

ulteriori sviluppi. Positivi.

Mentre scriviamo sono passati più di due mesi dei 24 previsti per la realizzazione dei lavori di rettifica, allargamento e messa in sicurezza del tratto di strada tra San Lorenzo e Nembia.

Il 13 luglio scorso infatti è stata firmata dall'assessore provinciale Silvano Grisenti la consegna ufficiale dei lavori

ai responsabili della ditta che si è aggiudicata l'opera, la ditta Maltauro di Vicenza, nel corso di una semplice cerimonia sui prati di Mantón, cerimonia che ha registrato la presenza di un discreto (e interessato) pubblico oltre, naturalmente, a quella di alcuni Sindaci i cui Comuni sono serviti dalla medesima strada.



Agenda 21, rifiuti e piazzole per la raccolta differenziata



Anche di questi argomenti abbiamo parlato di recente, precisamente a pagina 11 del numero 45 e alle pagine 12 e 13 dell'ultimo numero.

Riprendere alcuni aspetti delle questioni cui fa riferimento il titolo è necessario per informare da un lato, per invitare a riflettere su problemi e situazioni che hanno sfiorato (o investito) tutti almeno un po', dall'altro.

Agenda 21, l'iniziativa che si propone di sensibilizzare i cittadini alla differenziazione dei rifiuti, alla limitazione nella produzione degli stessi e a un corretto conferimento nei cassonetti si concluderà entro la fine dell'anno.

E' stata attivata nell'ambito della riorganizzazione delle modalità di conferimento dei rifiuti e di raccolta degli stessi, in concomitanza con la riorganizzazione del sistema di raccolta che interessa l'intero Comprensorio delle Giudicarie. E' già noto.

Con San Lorenzo stanno facendo un percorso analogo di Agenda 21 gli altri Comuni della valle, e anche questo è noto.

In quest'occasione almeno altre tre cose dobbiamo riprendere, trattare o riferire.

1) Le nuove piazzole per la raccolta differenziata hanno creato, ed era inizialmente inevitabile fosse così, qualche problema alla gente che ha dovuto cambiare abitudini, e spesso percorsi, per il conferimento dei rifiuti.

Hanno suscitato polemiche, in qualche caso, le scelte di alcune dislocazioni delle nuove isole ecologiche.

Non sono state scelte facili perché ogni piazzola deve avere requisiti minimi obbligatori: una superficie non inferiore a 55 - 60 mq, comodità e facilità di accesso non solo per la gente, ma anche per i camion che svuotano i

cassonetti con frequenza almeno bi-tri settimanale e facilità di manovra per gli stessi.

Nel centro abitato superfici pubbliche con tali caratteristiche sono quasi introvabili.

E dove ci sono, chi abita nei paraggi non vorrebbe che la scelta fosse caduta lì!

E' stato suggerito, addirittura chiesto a gran voce, l'esproprio, ma da chi sapeva bene che non sarebbe stato toccato, dall'esproprio. E' giusto ricordare, inoltre, che con l'esproprio, ci sono *anche* (non solo) problemi di tempo: due - tre anni? E noi avevamo due mesi!

Adesso, per una delle attuali piazzole, si è trovata una sistemazione migliorativa sia dal punto di vista estetico che dei problemi logistici: quella presso il parco giochi di Glolo.

Grazie alla disponibilità del signor Renè Tomasi, che ha firmato un con-



Logge dell'ex casa Bolgi, a Glolo, dopo la ristrutturazione dell'immobile e la trasformazione in albergo

tratto di affitto per 64 mq di terreno di sua proprietà, per cinque anni, sarà possibile trasferire l'isola ecologica precedentemente citata.

L'Amministrazione Comunale, che ha registrato in particolare, proprio per quella piazzola, numerose proteste dà con piacere notizia della futura sistemazione; si augura nel contempo che maggior senso civico dimostrino tutti quelli che conferiscono lì. E non solo loro.

Tornando al problema delle piazzole in generale: ridurre i punti di conferimento dei rifiuti non è stato fatto per capriccio o per far dispetto a qualcuno: è stata una necessità.

C'è infine da dire che le scelte in materia di rifiuti e raccolta degli stessi, da un po' di tempo (qualche anno), hanno il carattere della provvisorietà.

Si devono adeguare le strutture e cambiare modalità di conferimento in base ad esigenze che solo pochi mesi prima non è possibile prevedere. Non avremmo altrimenti fatto progetti, e speso soldi, per sistemare alcune piazzole (l'ultima un anno fa a Glolo - lo abbiamo già scritto), che adesso, tra l'altro non si sa come utilizzare o arredare perché armonizzino con vie o piazze.

2) L'altra nota riguarda le percentuali di differenziazione che... non abbiamo fatto.

Una comunicazione (ancora non ufficiale) del Comprensorio informa circa una penalizzazione di oltre 7.000 euro per il Comune, maturata a fine luglio, penalizzazione dovuta a un'insufficiente differenziazione sulla quale siamo non ultimi, ma più in ritardo di molti comuni giudicariasi.

Ci auguriamo di registrare dati positivi per il futuro e questo non solo per un corretto uso del territorio e delle risorse che deve impegnare ognuno di noi con la società e con le generazioni future, ma anche perché sono soldi che devono uscire (in più) dalle nostre tasche, quelli che serviranno a pagare un servizio che, meno differenza, più costa. Soldi che usciranno dalle tasche di tutti.

3) Un aggiornamento positivo, ora.



Berghi. Un'immagine antica della casa ex Cornella Maria, ora Floriani Giuseppe. Sullo sfondo bel ponte con arcata

Il comune di Dorsino ha appaltato i lavori per la realizzazione del Centro Raccolta Materiali (CRM) al quale anche noi conferiremo, a lavori ultimati.

Si tratta di una zona sorvegliata, con apertura a orari determinati, in cui si potranno conferire diversi tipi di rifiuti tra cui anche quelle tipologie che non trovano, presso le piazzole del paese, contenitori specifici. Ad esempio ferro, legno, plastiche, piccole quantità di inerti, oli esausti, ramaglie e sfalci, beni durevoli quali frigoriferi, ecc.

L'approntamento del CRM è impegnativo, ha un costo di 280.000 euro dei quali 232.405,61 rappresentano il contributo della Provincia; il rimanente è a carico dei due Comuni.

Quando entrerà in funzione il CRM il cassone di Nembia verrà eliminato.

ERRATA CORRIGE

"Società dei rifiuti?" sarebbe stato questo il titolo corretto dell'articolo dedicato al tema sull'ultimo numero di questa pubblicazione.

Un'imperdonabile svista ha cancellato, durante la fase di impostazione del notiziario, il punto di domanda togliendo ad ognuno di noi la possibilità di pensare, dire e dimostrare che non siamo "società dei rifiuti".

Ci scusiamo coi lettori, dopo esserci scusati con gli estensori dell'articolo.

Alla riscoperta di lavori perduti

I disegni riportati, se non diversamente detto, sono stati tolti da "Il lavoro del contadino", di Paul Scheuermeier, ed. Longanesi & C.

(parte seconda)

El formént

Coltura scomparsa del tutto, a San Lorenzo.

Gli ultimi quadrati, le ultime *còle* o *coléte*, ondegianti di spighe bionde e turgide incoronate da

reste aguzze e d'oro anch'esse, tra la fine di giugno e metà luglio, sono nei ricordi di chi conta almeno mezzo secolo di vita.

E' stato intenzionale prendere il secolo a riferimento dell'età di chi ha conosciuto il grano nelle no-

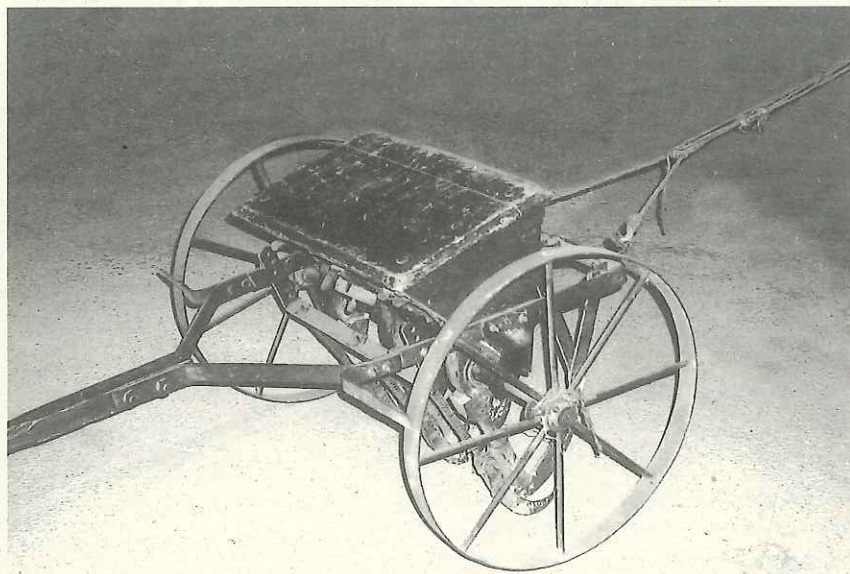
stre campagne e raccolto papaveri di fuoco e mazzi di fiordalisi blu intenso, cresciuti tra tutto quell'oro: la coltura del grano è stata pratica secolare; coi secoli (o frazioni di essi) è giusto calcolare anche i tempi di tali ricordi.

Sulla stalla e sul frumento si basava la sicurezza delle famiglie. E il frumento, come la stalla, dava il suo bel da fare, anche se i ritmi erano diversi: intensi e più concentrati.

Si cominciava in autunno con l'aratura dei campi, cui seguiva un'operazione di livellamento del terreno: anticamente con *'na brasca* (sorta di fasciame appesantito da sassi perché aderisse al terreno e tirato da animali - vedi figura 1) poi con l'erpice. Quindi si passava alla semina; nei tempi più antichi a spaglio, poi con la *machina del formént*. Macchina per modo di dire: era tirata avanti e indietro per il campo da due persone con delle funicelle e guidata da dietro dal contadino che reggeva una sorta di timone. Questa macchina permetteva in una volta sola di lasciare nel terreno tre righe di grano, già coperte dalla terra. Erano poche e i viaggi di andata e ritorno nel campo parevano non finire mai e mettevano un bel po' di fatica nella schiena di chi era impegnato a *embiavàr*.

Poi si aspettava l'inverno, con la neve. Perché tutti sapevano che *"sotto la neve pane, sotto la pioggia fame"*. Anche i bambini, che dividevano coi genitori le preoccupazioni e le aspettative che riguardavano la famiglia.

In primavera, solitamente nella



La machina da meter el formént



'Na sésela



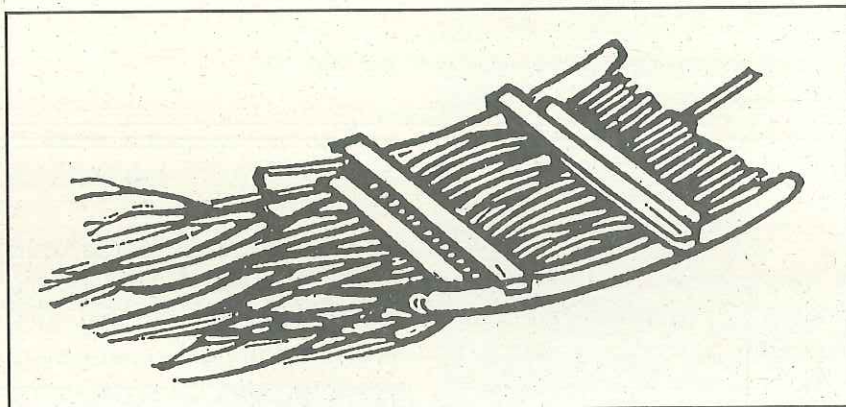


Fig. 1 - Brasca

Settimana Santa il grano, alto pochi centimetri, bello verde, veniva zappato per arieggiare la terra e per liberarlo dalle erbacce. Talvolta veniva anche concimato e il concime era il liquame delle fogne (vedi foto in quarta di copertina e relativa didascalia del numero 44).

Col caldo il grano si alzava rapidamente e cominciava a fare la spiga: in questo periodo la gente temeva le piogge prolungate e il vento forte: tali eventi atmosferici avrebbero potuto rovinare, facendoli piegare, gli steli e *letàr* di conseguenza il frumento. Con questo verbo si intendeva il ripiegamento fino a terra delle piante con conseguenze sulla produzione e difficoltà nella mietitura.

Verso la metà di luglio era tempo *de golér*, di mietere. Un'attività faticosa, perché il grano veniva mietuto a mano con falchetti molto ricurvi, le *sésele* a partire da quando albeggiava appena, per evitare le ore della canicola.

Ogni mannello veniva depositato sul terreno in fastelli non troppo grossi, lasciati asciugare quasi tutto il giorno e quindi legati utilizzando ad arte alcuni steli, detti *ligàmi*, del frumento stesso: nascevano così le *cóf*, i covoni.

Portati a casa entro *bàze*, i covoni venivano sistemati sull'èra in biche (si diceva *sentàr le còf*) per seccarli completamente e quindi fa-

vorire, al tempo opportuno, la separazione di tutti i chicchi dagli steli.

Le biche erano una struttura temporanea ottenuta con le *cóf*: due file parallele tra loro distanti circa un metro, con le spighe in alto, appoggiate ad un lungo palo quasi a formare un tetto a due spioventi.

E finalmente veniva il momento di trebbiare.

Nei tempi più antichi la battitura veniva fatta col *flér*, il correggiato (fig. 2); in questa azione i *batidóri* davano prova di arte vera e propria, oltre che di forza notevole. Agivano in numero di sei o otto. Disposti a distanze regolari, facevano calare sui covoni, distesi ad arte, in cerchio e con le spighe al centro, sul pavimento dell'èra, il lungo bastone facendogli disegnare nell'aria, tra un colpo e l'altro, uno svolazzo dal disegno sempre uguale.

Per non rischiare di bastonare i compagni vicini, i *batidóri* non compivano nello stesso momento gli stessi movimenti e così, uno sì e uno no, si trovavano a battere sulle spighe, con efficacia sempre immutata e all'unisono, la vetta del *flér*; mentre gli altri stavano già disegnando nell'aria, sempre col *flér*, quello svolazzo che imprimeva la forza allo strumento per la calata successiva.

Che arrivava quando i primi erano impegnati a loro volta con lo svolazzo. E via a seguire.

Alla fine dell'operazione la paglia veniva sollevata con i forconi per far cadere gli ultimi chicchi. Portata via diventava, più avanti nel tempo, pastura per le bestie come detto nel numero precedente.

Il pavimento era stato trattato, per l'occasione, con un misto di calce e stallatico che aveva la funzione di tappare i buchi, perché nessun chicco andasse perduto.

Erano ancora lontani i tempi del pavimento di cemento, tirato liscio, conosciuto come *màstech*.

Finita l'operazione della battitura il grano veniva ammassato spazzando con 'na *granèra*, sorta di ramazza di produzione casalinga, ottenuta con un fascetto di sottili e docili rametti solitamente di betulla, tenuti insieme da un fil di ferro e fissati ad un manico.

Il modo sopra descritto di battere il grano è stato pratica troppo lontana nel tempo per giungere fino a noi sotto forma di testimonianza diretta; ci è pervenuto attraverso rievocazioni di racconti uditi in giovane età da persone adesso anziane.

Poi, quando l'elettricità ha conquistato anche il nostro paese, è arrivata la trebbiatrice che "andava" a elettrico. Veniva chiamata la *machina da squiciàr*, perché *squiciàr* valeva trebbiare. Mi piace questo termine perché mi sembra evocare il crepitio che faceva quella macchina.

Quando era in funzione infatti era tutto uno scoppiettio: le spighe che entravano nelle fauci del mostro venivano private del loro tesoro di chicchi e questi, liberi, schizzavano in giro, mentre il sottofondo era dominato dalle note sorde e potenti del motore. Di questi portenti, la *machina da squiciàr*, voglio dire, ce n'era uno

solo in paese e la gente lo usava a turno, previo accordo.

El squiciadór era uno del paese (le testimonianze, non concordi peraltro, parlano di un addetto alla macchina per frazione) che conosceva il funzionamento della "bestia" e ne garantiva il corretto utilizzo mettendosi lui stesso al governo e quindi introducendo opportunamente *le cóf* slegate, una alla volta, e allargate, sia per non affaticare il motore che per consentire una perfetta sgranatura delle spighe.

Durante il lavoro inforcava una sorta di occhiali simili a quelli dei saldatori per ripararsi dalla festa dei grani e sembrava un mostro mitologico.

L'atmosfera assordante e polverosa delle aie di un tempo, che di chiuso avevano poco, era ulteriormente aperta per l'occasione dallo spalancamento anche del portone per sopravvivere durante il lavoro e chi passava sulla strada non resisteva a dare una sbirciatina dentro.

La scena era sempre quella: un



Òpre in campagna al tempo della mietitura

paio di persone erano indaffarate a preparare *le cóf* al *squiciadór*, tagliando i *ligàmi* con *'na corteléta* (fig. 3) ed avvicinandole, su una sorta di ripiano di legno, alla bocca della macchina nella quale poi finivano come già detto.

Un paio di persone, con forche dal manico lungo, stavano davanti alla macchina e allontanavano con leggerezza di gesti la paglia dal foro anteriore della macchina stessa dal quale usciva assieme ai chicchi.

Questi ultimi, piccoli e pesanti, rimanevano o tornavano sul pavimento.

Se il deposito della paglia si faceva un po' discosto, c'era una catena umana che, a forcate, faceva progredire il viaggio della paglia verso il luogo di destinazione.

Ogni tanto nel polverone si alzava una voce possente, per lo più non sentita. Allora supplivano i gesti: di solito era l'invito a fermare la macchina perché in qualche punto della catena di lavoro c'era un inconveniente.

Ne approfittavano le donne per correre con i beverageggi. E così tutti *i bagnava el pólvèr* che aveva reso arse e amare le bocche anche se tenute chiuse.

Al squiciadór e ale òpre, chi aiutava, veniva offerto il pranzo; se il lavoro era lungo anche la merenda a metà pomeriggio.

Alla fine portavano la trebbiatrice in un'altra *èra*: i nuovi utilizzatori erano già in stato di all'erta, anzi qualche volta erano tra gli aiutanti di chi aveva trebbiato quel giorno, perché tutti si davano una mano scambiandosi il servizio.

Ultima nota sul tema. *Squiciàr* non è stato un termine confinato nelle aie e limitato al breve periodo del grano, era stato adottato come minaccia.

Non era infrequente sentir gridare, ora una ora l'altra delle mamme, *varda che te squicio!* quando i ragazzi si rifiutavano di obbedire o avevano combinato qualche guaio serio.

Pittoresca e colorita, non cruenta direi, questa minaccia.

Il grano doveva quindi essere separato dalle impurità che conteneva, dalla pula, le sottili glume e glumelle che ricoprono i chicchi, da semi estranei.

Toccava alle donne questa serie di lavori che consistevano nella crivellazione e, successivamente,

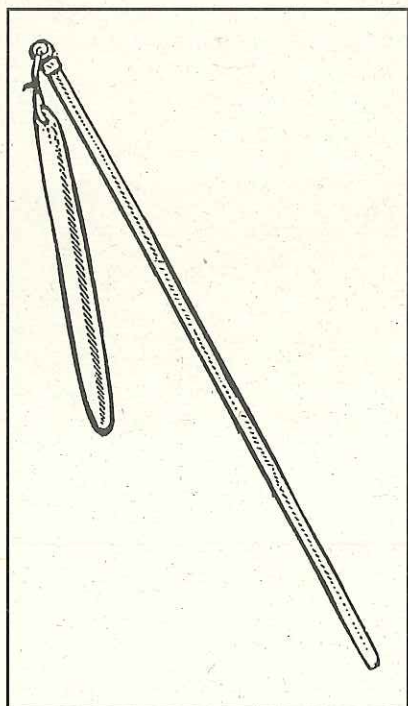


Fig. 2 - Flér



nella vagliatura.

Erano lavori assai faticosi, e adatti alla pulitura di piccole quantità di prodotto, e si svolgevano sull'era in piena corrente d'aria.

Si cominciava *col drac* (fig. 4 e 5), per eliminare i residui più grossolani di paglia e altri corpi estranei rimasti nel grano.

El *drac* era una sorta di setaccio (crivello) largo, col diametro fino a un metro, tondo, col bordo di legno e il fondo fatto da listelli di vimini spaccati a metà o strisce di legno intrecciate, in tempi più recenti anche da una rete metallica. I buchi avevano dimensioni adatte all'uso. C'erano più tipi di crivelli, ad esempio crivelli coi buchi di dimensioni un po' maggiori per *el zàldo*, altri per i fagioli ecc.

Vi si metteva qualche palata di grano alla volta; scosso avanti e indietro *el drac* lasciava uscire i chicchi buoni, raccolti in una *bàza*, e tratteneva le impurità che veni-

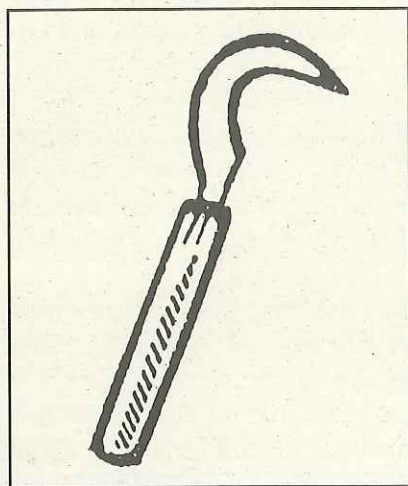


Fig. 3 - Corteléta

vano scartate, mai gettate via: le galline trovavano ancora qualcosa di buono per sé.

Finito *col drac* si procedeva con un lavoro di pulizia più fine ed entrava in scena *el val*. Era, questo *val* (fig. 6), una sorta di cesta di vimini di forma quasi ovale,

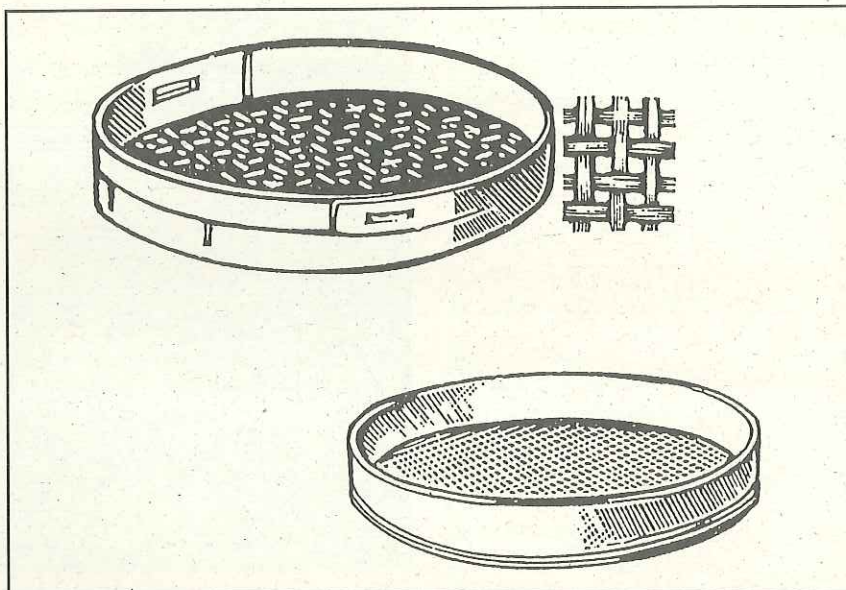


Fig. 4 e 5 - Draghi differenti

asimmetrica, profonda alcuni centimetri solo da una parte, svasata e quindi piatta nella parte opposta e con due manici.

Il procedimento prevedeva che la donna tenesse per i manici l'attrezzo con la parte posteriore, cioè quella profonda, verso di sé. Dopo che *nel val* erano state versate due-tre palate di grano, la donna, imprimendo una forte sollecitazione allo strumento con movimento dal basso verso l'alto lanciava in aria il grano e con un'abile mossa lo raccoglieva di nuovo. Un po' di pula se ne volava via e l'operazione veniva ripetuta. Più e più volte per la stessa quantità di chicchi.

I movimenti, l'aria e il diverso peso di ciò che c'era *nel val* favorivano la separazione degli stessi: la maggior parte della pula volava via, una parte si raccoglieva sulla superficie del grano insieme ad altre impurità e veniva tolta a mano.

In tempi più recenti queste operazioni sono state abbandonate e affidate a uno strumento meccanico, un ventilatore chiamato *la machina da netàr el formént*, nella quale il grano era immerso attraverso una sorta di tramoggia

posta in alto.

L'aspetto della macchina faceva pensare a un cassone di legno con quattro corte gambe. In esso c'era un crivello metallico che il movimento di una manovella, girata a mano, provvedeva a far andare avanti e indietro. La manovella imprimeva movimento, nel contempo, anche a una ruota, anch'essa interna, con pale di legno, che creava una corrente d'aria, la quale soffiava fuori la pula da una parte, mentre il grano cadeva dall'altra.

Anche questo scenario era assai malsano: polveroso, rumoroso e con correnti d'aria micidiali. Ma allora non ci facevano troppo caso.

E finalmente si poteva insaccare quel grano e riporlo in dispensa: sarebbe diventato farina un po' alla volta, quando le esigenze della famiglia lo richiedevano.

Il molino era sempre in attività, lo abbiamo conosciuto precedentemente.

El vin

L'assolata campagna di San Lorenzo ha prodotto anche vino.



Dicono fosse buono. Ma non tutti sono stati, su questo, d'accordo. Non amava il "nostro" vino ad esempio don Tovazzi, il prete che tra il 1920 e il 1929 ha servito il paese.

Lo sappiamo perché ne scrisse. E lo fece in questo modo: *si vuole poi avere di tutto in campagna: anche viti per fare un po' di vino per casa. E un ettolitro di vino costa a loro più caro che comperarlo buono nella valle! Senza contare che è un vino che fa tremare al pensiero di doverlo bere!*

C'erano zone più vocate di altre per le viti, tutte un filare: Dalegna, i Pergoleti (il toponimo pare richiamare le pergole), Rangai e in genere la campagna bassa del paese. Già sul finire dell'inverno i contadini potavano, con *podéte* e cesoie (fig. 7 e 8), e legavano i tralci con *le stròpe*, i lunghi, flessibili rami dei salici. Se necessario sostituivano i pali di sostegno, facendo i buchi con un apposito palo di ferro, o li fissavano e tiravano i fili.

In primavera zappavano, poi irroravano il solfato di rame contro la peronospora e questo anche tre - quattro volte nella stagione e davano pure lo zolfo, direttamente sull'uva, quest'ultimo, facendolo uscire da un soffiutto speciale (fig. 9), contro una malattia conosciuta come *el pólvér*, perché i grappoli colpiti si coprivano come di una sostanza polverosa e biancastra; diradavano i tralci e, nell'epoca prossima alla maturazione, toglievano un po' di foglie perché l'uva facesse, col sole, un po' più di "gradi".

Le qualità dell'uva erano varie, non pregiate, credo, ma piuttosto rustiche e mescolate tra loro, bianche e nere.

L'uva non era solo in campagna: molte case erano ornate da viti fatte crescere in forma di pergo-

le. L'uva di queste pergole di solito apparteneva alla varietà conosciuta come "baco": grappoli piccoli, ma numerosi, fitti di chicchi neri e asprigni. Divideva l'onore di arrampicarsi sulle case con un'altra varietà di uva *el zàibel*, solo un po' meno acida della prima.

All'inizio di ottobre ogni uva era matura e si vendemmiava.

Dai tralci, e dalle pergole, l'uva passava in cesti e gerle di vimini (fig. 10 e 11) da portare sulla schiena, e arrivava nelle cantine. La macchina per pigiare veniva posta di traverso sopra il recipiente di raccolta, *'na brènta* larga e piuttosto bassa. Era formata da un supporto di legno orizzontale su cui era una struttura simile a una sorta di grande imbuto di legno di forma quadrata. In fondo ad esso due rulli di legno, distanti alcuni millimetri tra loro, venivano fatti girare da due manovelle uno contro l'altro. L'uva, inghiottita dal movimento e aiutata con una sorta di ammostatoio, passava tra i rulli, ne veniva schiacciata, e finiva nella *brenta* sottostante.

Quest'uva, che adesso si chiamava *brascà*, veniva travasata nelle botti a secchi o *congial*, (fig. 12) sorta di bigonce fatte di doghe e

fatta fermentare. Trascorsi dieci - quindici giorni si spillava il vino e lo si metteva a maturare in altre botti che venivano sigillate con un misto di calce e stallatico, perché l'aria non avesse a guastarlo.

Da San Martin se tasta el vin, diceva il proverbio, ma era meglio aspettare Natale per berlo.

E intanto che arrivava Natale, nelle botti di fermentazione si gettava qualche secchio d'acqua, si aggiungeva un po' di zucchero e si tornava a far fermentare debolmente: nasceva *l'aquaról*, il vinello.

Prima di passare alla pigiatura, le donne procedevano alla scelta dei grappoli più belli, che venivano tenuti da parte, appesi con dei fili a lunghi bastoni e messi ad appassire nei locali destinati a dispensa. In capo a qualche mese, se non erano marciti, i chicchi erano sufficientemente raggrinziti per sembrare uva passa. Ma si limitavano a sembrare. Vagamente.

Visto che era inverno, e d'inverno, allora, l'uva si sognava, costituivano una leccornia, anche se sapevano di polvere e i vinaccioli, appiccicati alla buccia, si cacciavano tra i denti.

Nessuno avrebbe immaginato che

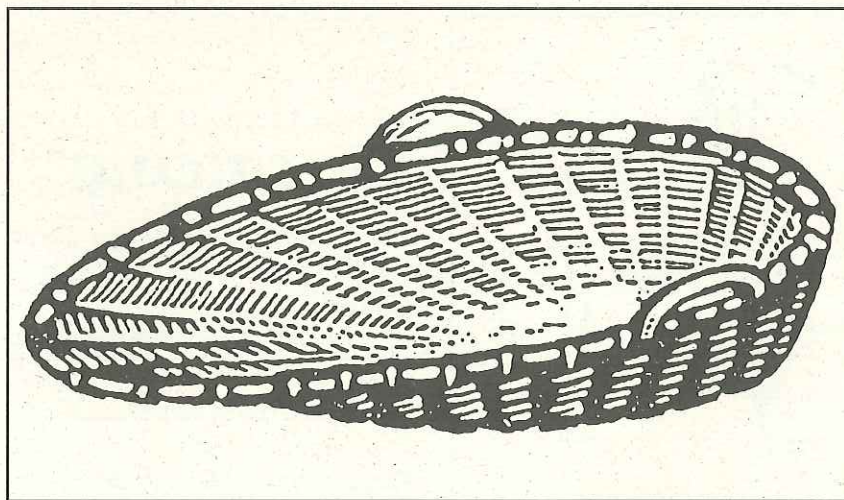


Fig. 6 - Val

nella vagliatura.

Erano lavori assai faticosi, e adatti alla pulitura di piccole quantità di prodotto, e si svolgevano sull'era in piena corrente d'aria.

Si cominciava *col drac* (fig. 4 e 5), per eliminare i residui più grossolani di paglia e altri corpi estranei rimasti nel grano.

El drac era una sorta di setaccio (crivello) largo, col diametro fino a un metro, tondo, col bordo di legno e il fondo fatto da listelli di vimini spaccati a metà o strisce di legno intrecciate, in tempi più recenti anche da una rete metallica. I buchi avevano dimensioni adatte all'uso. C'erano più tipi di crivelli, ad esempio crivelli coi buchi di dimensioni un po' maggiori per *el zaldo*, altri per i fagioli ecc.

Vi si metteva qualche palata di grano alla volta; scosso avanti e indietro *el drac* lasciava uscire i chicchi buoni, raccolti in una *bàza*, e tratteneva le impurità che veni-

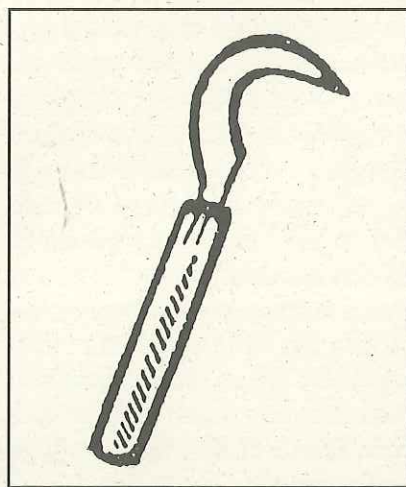


Fig. 3 - Corteléta

vano scartate, mai gettate via: le galline trovavano ancora qualcosa di buono per sé.

Finito *col drac* si procedeva con un lavoro di pulizia più fine ed entrava in scena *el val*. Era, questo *val* (fig. 6), una sorta di cesta di vimini di forma quasi ovale,

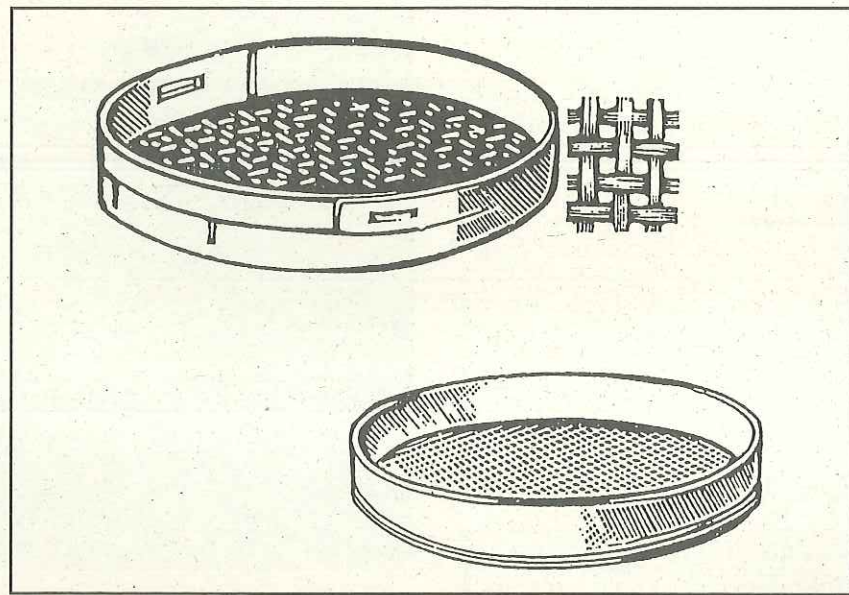


Fig. 4 e 5 - Dragi differenti

asimmetrica, profonda alcuni centimetri solo da una parte, svasata e quindi piatta nella parte opposta e con due manici.

Il procedimento prevedeva che la donna tenesse per i manici l'attrezzo con la parte posteriore, cioè quella profonda, verso di sé. Dopo che *nel val* erano state versate due-tre palate di grano, la donna, imprimendo una forte sollecitazione allo strumento con movimento dal basso verso l'alto lanciava in aria il grano e con un'abile mossa lo raccoglieva di nuovo. Un po' di pula se ne volava via e l'operazione veniva ripetuta. Più e più volte per la stessa quantità di chicchi.

I movimenti, l'aria e il diverso peso di ciò che c'era *nel val* favorivano la separazione degli stessi: la maggior parte della pula volava via, una parte si raccoglieva sulla superficie del grano insieme ad altre impurità e veniva tolta a mano.

In tempi più recenti queste operazioni sono state abbandonate e affidate a uno strumento meccanico, un ventilatore chiamato *la machina da netàr el formént*, nella quale il grano era immesso attraverso una sorta di tramoggia

posta in alto.

L'aspetto della macchina faceva pensare a un cassone di legno con quattro corte gambe. In esso c'era un crivello metallico che il movimento di una manovella, girata a mano, provvedeva a far andare avanti e indietro. La manovella imprimeva movimento, nel contempo, anche a una ruota, anch'essa interna, con pale di legno, che creava una corrente d'aria, la quale soffiava fuori la pula da una parte, mentre il grano cadeva dall'altra.

Anche questo scenario era assai malsano: polveroso, rumoroso e con correnti d'aria micidiali. Ma allora non ci facevano troppo caso.

E finalmente si poteva insaccare quel grano e riporlo in dispensa: sarebbe diventato farina un po' alla volta, quando le esigenze della famiglia lo richiedevano. Il molino era sempre in attività, lo abbiamo conosciuto precedentemente.

El vin

L'assolata campagna di San Lorenzo ha prodotto anche vino.

Dicono fosse buono. Ma non tutti sono stati, su questo, d'accordo. Non amava il "nostro" vino ad esempio don Tovazzi, il prete che tra il 1920 e il 1929 ha servito il paese.

Lo sappiamo perché ne scrisse. E lo fece in questo modo: *si vuole poi avere di tutto in campagna: anche viti per fare un po' di vino per casa. E un ettolitro di vino costa a loro più caro che comperarlo buono nella valle! Senza contare che è un vino che fa tremare al pensiero di doverlo bere!*

C'erano zone più vocate di altre per le viti, tutte un filare: Dalegna, i Pergoleti (il toponimo pare richiamare le pergole), Rangai e in genere la campagna bassa del paese. Già sul finire dell'inverno i contadini potavano, con *podéte* e cesoie (fig. 7 e 8), e legavano i tralci con *le stròpe*, i lunghi, flessibili rami dei salici. Se necessario sostituivano i pali di sostegno, facendo i buchi con un apposito palo di ferro, o li fissavano e tiravano i fili.

In primavera zappavano, poi irroravano il solfato di rame contro la peronospora e questo anche tre - quattro volte nella stagione e davano pure lo zolfo, direttamente sull'uva, quest'ultimo, facendolo uscire da un soffiutto speciale (fig. 9), contro una malattia conosciuta come *el pólvér*, perché i grappoli colpiti si coprivano come di una sostanza polverosa e biancastra; diradavano i tralci e, nell'epoca prossima alla maturazione, toglievano un po' di foglie perché l'uva facesse, col sole, un po' più di "gradi". Le qualità dell'uva erano varie, non pregiate, credo, ma piuttosto rustiche e mescolate tra loro, bianche e nere.

L'uva non era solo in campagna: molte case erano ornate da viti fatte crescere in forma di pergo-

le. L'uva di queste pergole di solito apparteneva alla varietà conosciuta come "baco": grappoli piccoli, ma numerosi, fitti di chicchi neri e asprigni. Divideva l'onore di arrampicarsi sulle case con un'altra varietà di uva *el zàibel*, solo un po' meno acida della prima.

All'inizio di ottobre ogni uva era matura e si vendemmiava. Dai tralci, e dalle pergole, l'uva passava in cesti e gerle di vimini (fig. 10 e 11) da portare sulla schiena, e arrivava nelle cantine. La macchina per pigiare veniva posta di traverso sopra il recipiente di raccolta, *'na brènta* larga e piuttosto bassa. Era formata da un supporto di legno orizzontale su cui era una struttura simile a una sorta di grande imbuto di legno di forma quadrata. In fondo ad esso due rulli di legno, distanti alcuni millimetri tra loro, venivano fatti girare da due manovelle uno contro l'altro. L'uva, inghiottita dal movimento e aiutata con una sorta di ammostatoio, passava tra i rulli, ne veniva schiacciata, e finiva nella *brenta* sottostante.

Quest'uva, che adesso si chiama *va brascà*, veniva travasata nelle botti a secchi o *congial*, (fig. 12) sorta di bigonce fatte di doghe e

fatta fermentare. Trascorsi dieci - quindici giorni si spillava il vino e lo si metteva a maturare in altre botti che venivano sigillate con un misto di calce e stallatico, perché l'aria non avesse a guastarlo.

Da San Martin se tasta el vin, diceva il proverbio, ma era meglio aspettare Natale per berlo.

E intanto che arrivava Natale, nelle botti di fermentazione si gettava qualche secchio d'acqua, si aggiungeva un po' di zucchero e si tornava a far fermentare debolmente: nasceva *l'aquaról*, il vinello.

Prima di passare alla pigiatura, le donne procedevano alla scelta dei grappoli più belli, che venivano tenuti da parte, appesi con dei fili a lunghi bastoni e messi ad appassire nei locali destinati a dispensa. In capo a qualche mese, se non erano marciti, i chicchi erano sufficientemente raggrinziti per sembrare uva passa. Ma si limitavano a sembrare. Vagamente.

Visto che era inverno, e d'inverno, allora, l'uva si sognava, costituivano una leccornia, anche se sapevano di polvere e i vinaccioli, appiccicati alla buccia, si cacciavano tra i denti.

Nessuno avrebbe immaginato che

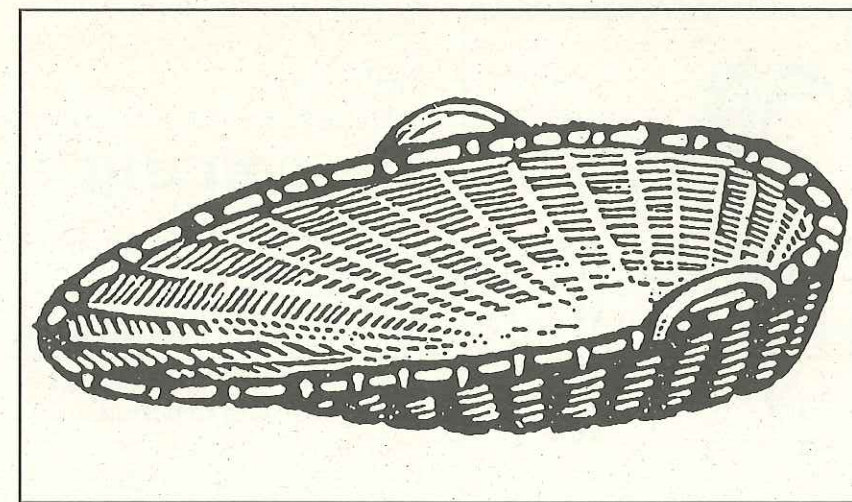


Fig. 6 - Val

pochi decenni dopo "noi", figli o nipoti, degli operosi vignaioli di San Lorenzo, avremmo eliminato le viti, e addirittura comprato l'uva fresca a Natale e ne avremmo mangiato tre chicchi a Capodanno per ingraziarci la dea con la cornucopia. La quale lascia fare e se ne fa un baffo delle usanze senza senso. O tempora, o mores!

El cavarèr

Un lavoro di tipo arcaico, quello del *cavarèr*, che sembra uscire dai racconti di una civiltà del tutto remota, di quelle che si studiano a scuola.

Fin verso la fine degli anni Quaranta del secolo scorso in paese c'erano molte capre: ogni famiglia ne possedeva qualcuna. Persone sole, donne anziane avevano magari solo una capra che assicurava un po' di latte e un capretto da vendere a Pasqua.

Per le capre funzionava un servizio particolare, a pagamento, quello del *cavarèr*.

Da maggio ad ottobre circa, quando albeggiava appena, suonando un corno, *el cavarèr* era già al lavoro. Il segnale era ben udibile: non c'erano i rumori dei tempi che viviamo adesso. Le capre

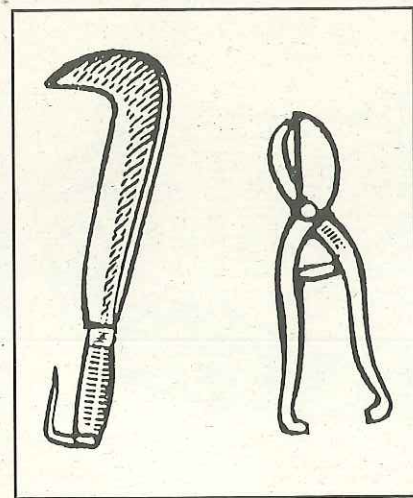


Fig. 7 e 8 - Podèta e cesoie

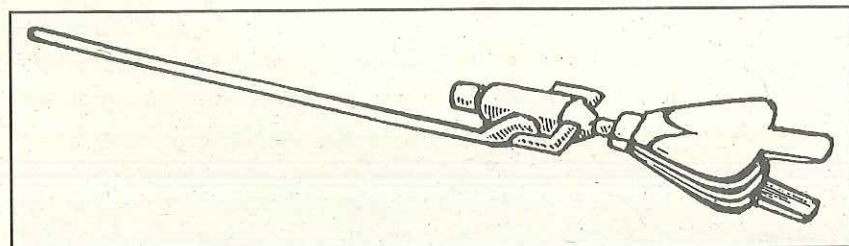
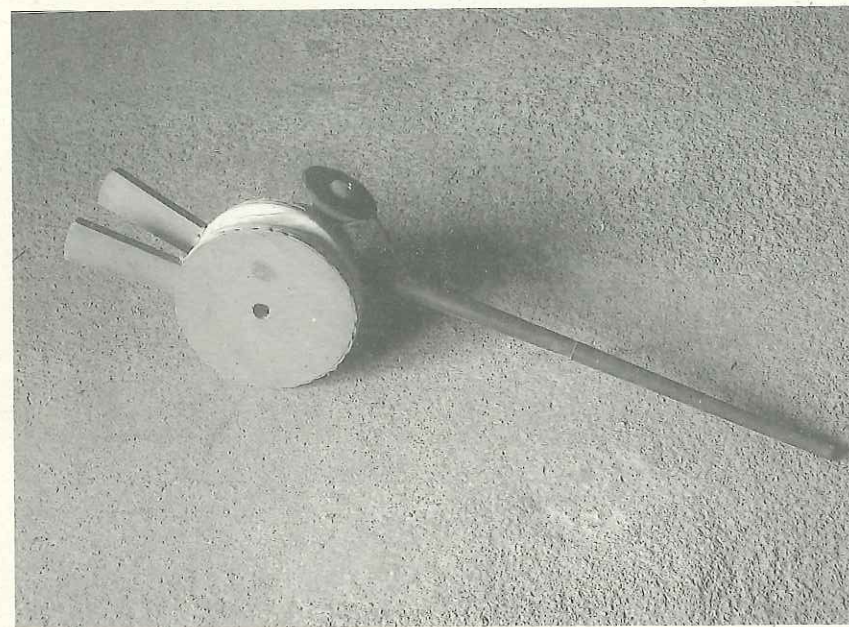


Fig. 9 - Sofiet per dare lo zolfo alle viti



Sofiet per le vi

venivano slegate e condotte in quelle strade in cui era fissato il passaggio del *cavarèr*.

Il capraio prendeva in consegna gli animali e li conduceva nei luoghi dove era consentito il pascolo e li sorvegliava tutto il giorno. Al tramonto, era di ritorno: nuovo suono di corno ed ognuno andava a riprendere le proprie bestie.

La calcina

Tra i lavori "perduti", nel senso che non si fanno più, c'era la preparazione della calce.

Non era un lavoro che dava guadagni fissi, ma ha rivestito ugualmente una certa importanza nell'economia locale.

Fare la calce richiedeva abilità particolari e le *calchère*, le speciali

fornaci che servivano per la sua preparazione, venivano fatte ogni sette - otto - dieci anni a seconda del fabbisogno del paese. Negli ultimi tempi anche a distanza di un solo anno. L'ultimo pare sia stato il 1948.

Calchère sono state costruite alle Costace, a Nembia, a Pezzól, alle Moline, alle Mase, in Val Ambiez. Di qualcuna si può vedere ancora parte della struttura.

Venivano costruite in luoghi abbastanza lontani dal paese, ma vicino a strade e boschi, in un terreno possibilmente ricco di argilla. Le strade servivano per il trasporto della legna e dei sassi prima e per quello della calce poi; i boschi dovevano fornire grandi quantità di legna: tutta quella necessaria ad alimentare un fuoco che doveva durare ininterrottamente otto giorni e otto notti

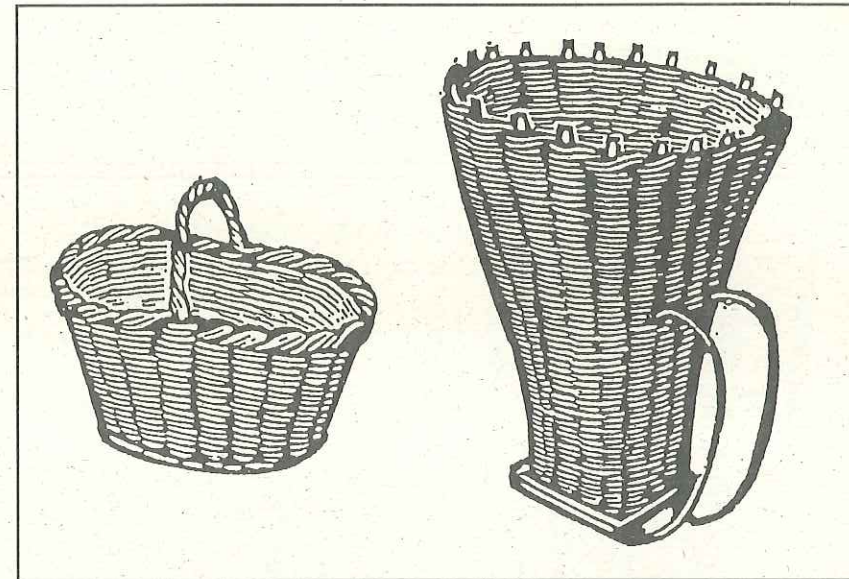


Fig. 10 e 11 - Cesto e gerla in vimini

per cuocere una quantità di sassi che variava da duecento a cinquecento quintali. L'argilla veniva impiegata per il rivestimento interno della fornace.

Per costruire una *calchèra* di solito si accordava un gruppo di uomini, i "soci" che chiedevano al comune l'assegnazione di un lotto di legname.

Ultimato il lavoro di taglio il guardaboschi stimava il peso della legna e i soci pagavano in proporzione; solo ai reduci dell'ultima guerra pare non sia stato fatto pagare per la legna che avevano chiesto per le *calchère*.

Ma a cosa serviva tanta calce?

Spenta, come legante nella malta da costruzione. Il latte di calce, ottenuto stemperando in acqua la calce spenta, per imbiancare i muri. Per preparare la poltiglia bordolese (verderame) contro la peronospora della vite e delle patate; a difesa degli alberi da frutto, sul cui tronco cui veniva stesa in uno strato sottile, contro certi parassiti. Come disinfettante nelle stalle, questa detta *calcina gala*, dove veniva sparsa sul pavimento per eliminare il pericolo del diffondersi dell'afta epizootica.

Per la costruzione di una *calchèra* era necessaria l'abilità di uno speciale artigiano *el calcheròt*. Si cominciava con lo scavare una buca profonda da tre a quattro metri, larga altrettanto. Partendo poi dal bordo superiore di detta buca venivano posti tutto attorno dei sassi calcarei, precedentemente preparati.

Da noi quasi tutti i sassi sono calcarei, bianchi, e non era un gran problema scegliere quelli giusti. I sassi poi non sono mai mancati, né mancherebbero ora.

Si otteneva un muretto circolare, la base per procedere alla formazione di una cupola, una sorta di volta, che veniva costruita con altri sassi. La costruzione della volta era operazione tra le più delicate, dovendo essa sostenere il peso di tutti i sassi.

Nella parte anteriore della cupola, veniva costruito un cunicolo di circa 80 centimetri di altezza che permettesse di accendere il fuoco e tenerlo vivo (schema 13). Si otteneva un'enorme fornace la cui parte interna era detta *camisa* per il colore bianco dei sassi di cui era composta. La cupola veniva caricata di sassi, sempre calcarei, i più grossi sotto, sopra gli

altri, e ricoperta con uno strato di terra per diminuire la dispersione del calore.

Finito tutto questo si accendeva il fuoco: due uomini lo alimentavano e lo controllavano in continuazione. Già sul finire del secondo giorno i sassi diventavano incandescenti. E ci credo: si diceva che la temperatura all'interno fosse di circa 800 gradi! Al terzo giorno la fiamma cominciava ad essere giallastra e trascorsi otto giorni i sassi apparivano di un bel colore oro: segno che erano cotti bene. Ma era necessario fosse il tecnico, *el calcheròt*, a decretare che i sassi erano calcinati al punto giusto.

Si spegneva allora la *calchèra* e si lasciava raffreddare il tutto per almeno tre giorni.

Poi si poneva in vendita la calce. Era calce viva, che bruciava la pelle.

Per calcolarne il peso veniva approntata una rudimentale stadera ricavata da un tronco.

Chi voleva far rifornimento di calce aveva di solito una buca nell'orto (o la scavava) e, dopo avervi trasportato i sassi calcinati, li copriva di acqua. La calce conservava ancora la forma di blocchi, e nell'operazione di "spegnimento", mentre continuava a ribollire assorbendo molta acqua, veniva mescolata con un bastone per facilitare la disgregazione di detti blocchi.

Quando ogni ribollimento era esaurito, e ogni assorbimento di acqua finito, la calce era diventata calce spenta. Si copriva allora la buca con assi.

La calce era pronta per l'uso, ma non era necessario impiegarla subito, conservava le sue caratteristiche e proprietà per molti anni.

El carbón

Da rari (nel senso di solo qualcuno) documenti d'archivio si apprende che qualche carbonaio ha fatto carbone anche da noi.

Non era gente del luogo, ma il mestiere di carbonaio merita essere ricordato sia perché è sopravvissuto a lungo, sia perché ha avuto come teatro anche i nostri boschi.

Di questo antico mestiere non è cambiata nel tempo la tecnologia del processo di produzione: occorre le conoscenze acquisite con l'esperienza e la pazienza che non deve fare i conti col tempo.

Gli strumenti del carbonaio erano la zappa, il badile, la scure, la *podèta*, il pennato, per chi parla italiano.

Misera era la vita degli umili artigiani del carbone che si costruivano anche una capanna nel bosco, per periodi di lunga sopravvivenza nell'ambiente di lavoro. Lavoro stagionale, che iniziava in autunno e si concludeva in primavera. Spesso lavoro individuale; solo qualche volta coinvolgeva alcuni amici o l'intero nucleo familiare, bambini compresi. Anche loro nella capanna nel bosco.

Ogni ciclo di lavorazione durava circa sette giorni, ma per arrivare a produrre il carbone era necessario un lungo lavoro di taglio della legna e di preparazione preliminare.

Doveva essere preparata anzitutto la "piazza", cioè lo spazio nel quale accatastare la legna da trasformare.

Al centro della piazza, in dialetto *ial*, il carbonaio piantava un palo alto fino a due metri circa e attorno a quello, che aveva lo scopo di formare una sorta di camino, disponeva la legna avviando la costruzione della carbonaia.

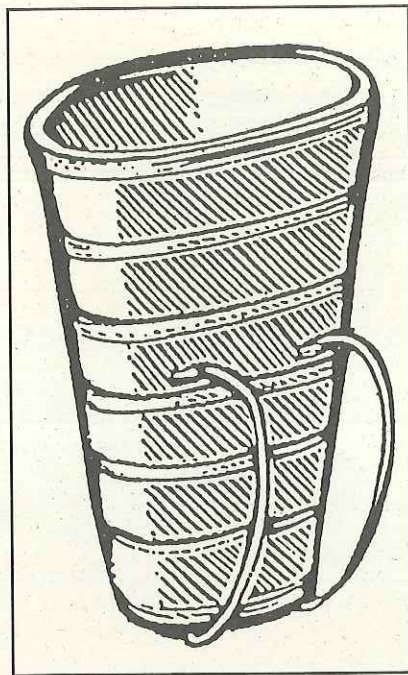


Fig. 12 - Congiàl

Il camino veniva circondato, partendo dal terreno fino quasi alla cima, con legna di lunghezza non eccessiva, disposta tutt'attorno. Altra legna, la si disponeva obliquamente sempre attorno al camino con un'estremità appoggiata al terreno e l'altra infilata nel camino.

Si procedeva aggiungendo vari strati, sempre partendo dal terreno, sempre pochi centimetri più lontani dal palo centrale. Col progredire della struttura l'estremità superiore dei pezzi di legna, che non arrivavano più al camino, ma appoggiava sulla legna sottostante, andava formando una base sulla quale si appoggiavano altri legni della medesima lunghezza dei precedenti. Questi, infissi nel camino da una parte, avevano un'estremità libera verso l'esterno.

Strato sopra strato si arrivava fino quasi alla sommità del palo: la struttura creata aveva assunto l'aspetto di una catasta a forma di cupola.

Il completamento della carbonaia prevedeva quindi la copertura con zolle di terra, in file concen-

triche con la parte erbosa a contatto con la legna. Poi un'ulteriore copertura con foglie secche e terra: le foglie impedivano alla terra di penetrare tra la legna e mantenevano umidità ed elasticità alla copertura; la terra permetteva di controllare la combustione e l'accesso dell'aria.

Il cumulo così completato si diceva *poiàt*.

La complessità delle operazioni descritte potrà essere più comprensibile aiutandosi con le illustrazioni numero 14 e 15, pubblicate da *La vita in campagna* numero 11/2001 e tratte da "Il lavoro nei boschi" del Museo di Casa d'Erci - Grezzano (FI).

Completato il cumulo come detto veniva sfilato il palo e si accendeva la carbonaia inserendo tizzoni ardenti nel camino: cominciava la fase più difficile del lavoro.

Il carbonaio, per giorni, almeno tre e tre notti, doveva governare il fuoco, alimentandolo dal camino con piccoli pezzi di legno e controllando il suo procedere uniforme sulla struttura. Se si formavano crepe o buchi nella copertura li doveva otturare, per non compromettere la riuscita del tutto.

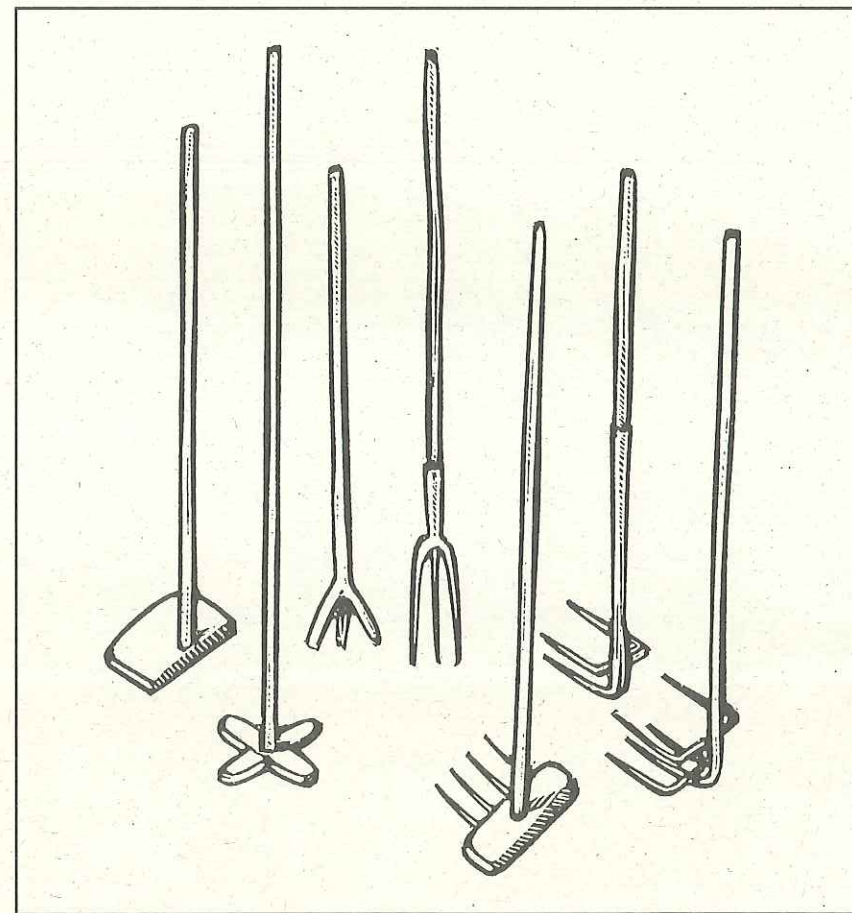
Finita la fase della combustione spegneva il fuoco, soffocandolo con la terra.

Quindi poteva verificare la riuscita del suo lavoro: toglieva la maggior parte dei materiali di copertura e arieggiava poi il carbone distribuendolo con un rastrello sulla superficie della piazza.

Il carbone raffreddato, e separato dalla terra, veniva messo in sacchi. Ed era pronto per il trasporto e la vendita.

Perché si faceva il carbone di legna?

Perché si ottiene, nella trasformazione, una riduzione del volume di circa la metà e la riduzione del



Strumenti per vinacce

peso di circa un quinto, a parità di resa calorica.

Questo voleva dire facilità di immagazzinamento e di trasporto.

Le attività di cui si è parlato, è fuor di dubbio, consentivano solo una sopravvivenza stentata e neanche per tutti. Ecco dunque la necessità di cercare altrove altre speranze che avevano un nome solo: emigrazione.

Emigrazione stagionale in alcuni casi, emigrazione definitiva in tanti altri. Del problema ho già parlato qualche anno fa. Qui vorrei solo riportare qualche notizia che ebbe a scrivere intorno all'argomento sul finire degli anni Venti del secolo passato, don Tovazzi. Dal suo punto di vista e in rapporto alla mentalità del tempo.

"Verso il 1900 la vita finanziariamente procedeva bene anche per S. Lorenzo, come dappertutto. C'era-

no molti lavori, ben retribuiti, il vivere costava poco ecc.

La gente di qui, che, come è naturale, non poteva vivere solo di agricoltura, viaggiava in cerca di lavoro. I passi erano aperti per tutti gli stati e con una facilità straordinaria emigravano, specialmente per l'America.

Ma purtroppo che il troppo benessere impediva loro di pensare a farsi una posizione stabile e vivevano in diem, mangiando finché ce n'era, e poi, con 200 corone austriache, prendevano il bastimento per l'America, nella quale arrivavano in 22 - 25 giorni di viaggio, trattati come le bestie.

Guadagnato un po' di denaro, venivano in qua, con un vestito nuovo, facevano imbiancare la casa; poi... dovevano tornare il là.

Ma intanto la famiglia andava avanti e i figli venivano grandi. Arrivati questi ad una certa età se ne anda-

vano e i genitori restavano a casa. Però la morale e il principio della famiglia venivano scossi (...)

Meno dannosa in questo senso era la vita di coloro che emigravano temporaneamente nel Veneto, Lombardia e Piemonte, nella stagione invernale in qualità di spazzacamini o di segantini.

Merita menzione qui il mestiere che c'era allora di segare a mano e far assi. Era questa una necessità per i paesi di pianura, dove non c'erano cascate di acqua; e macchine non ce n'erano. La pianta veniva messa su un cavalletto, uno stava di sopra e tirava la sega in su, due altri di sotto e tiravano in giù e nell'andare in giù la sega tagliava. Ogni colpo procedeva in media 5 mm. Quest'industria scomparve negli ultimi anni per l'introduzione di macchine.

Così pure scomparve, o almeno si limitò molto, il mestiere di spazzacamini per l'introduzione di combustibile gas o elettricità o nafta ecc."

In altra pagina del manoscritto si legge "Ho pensato di incominciare a raccogliere quei fatti o quelle descrizioni che sono atti a dare ai posteri un'idea chiara dei tempi passati.

(...) Ho pensato pure che è di grande utilità illustrare con dei disegni certe cose che altrimenti non si potrebbero descrivere con sufficiente chiarezza; ringrazio la signorina maestra Brunelli Maria fu Giovanni di Prusa, che si prestò a disegnare a thus delle scene tolte da me dal vero con la macchina fotografica.

Sono convinto che i posteri potranno trarre profitto da queste semplici note e dai disegni, tanto più che, dato lo svolgersi dei tempi, certi costumi di vita stanno per scomparire e non resterebbe nessuna traccia di ricordo di essi."

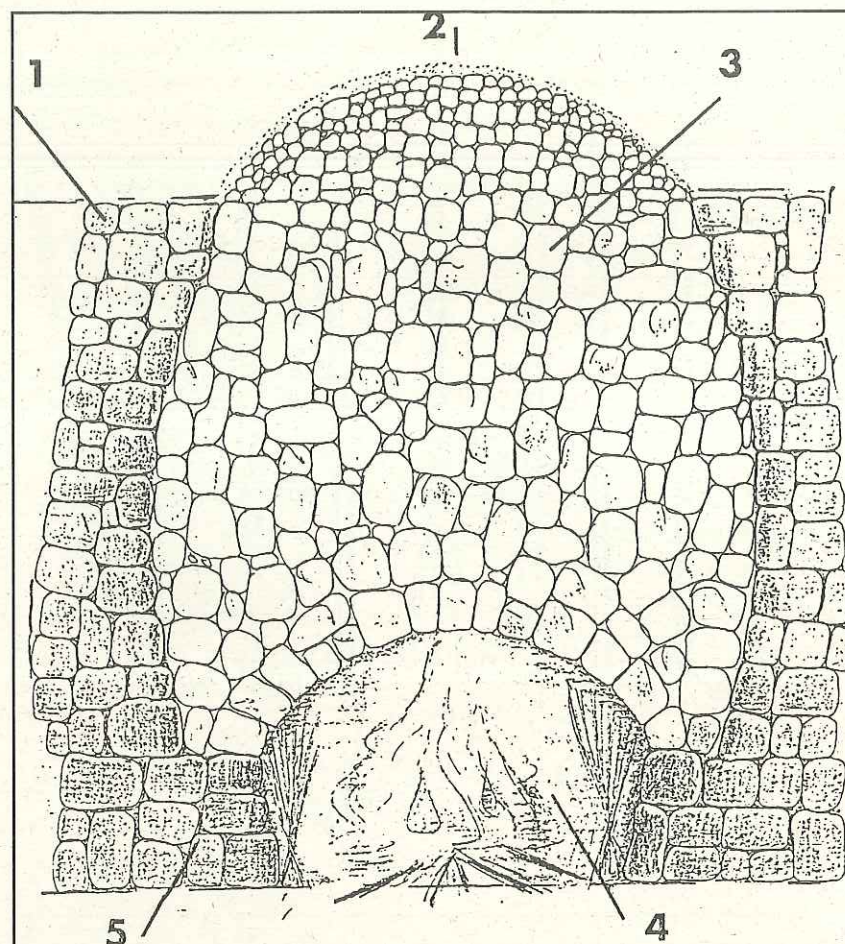
Aveva visto giusto il prete: sarebbero scomparsi presto i caratteri peculiari delle nostre origini. Ma

lui scrisse poco, perché trasferito e noi non abbiamo, ora, testimonianze attendibili: quei tempi sono troppo lontani.

Dopo di lui pare che nessun altro abbia continuato con metodo, interesse e curiosità il lavoro di memorie che egli auspicava. E ciò rincresce.

E rincresce dover registrare che, dei disegni fatti eseguire, nell'archivio parrocchiale, se ne è trovato uno solo, quello dei segantini al lavoro, incastonato nel testo stesso e riportato a corredo del testo.

MIRIAM SOTTOVIA



Sezione verticale di una calchiera
(tavola di Osvaldo Dongilli)

- 1) muratura esterna, la cosiddetta *camisa*
- 2) strato di argilla, con fori per l'uscita del fumo
- 3) pietre calcaree che devono cuocere
- 4) legna disposta circolarmente
- 5) banchina di appoggio per la costruzione della volta in pietre calcaree da cuocere

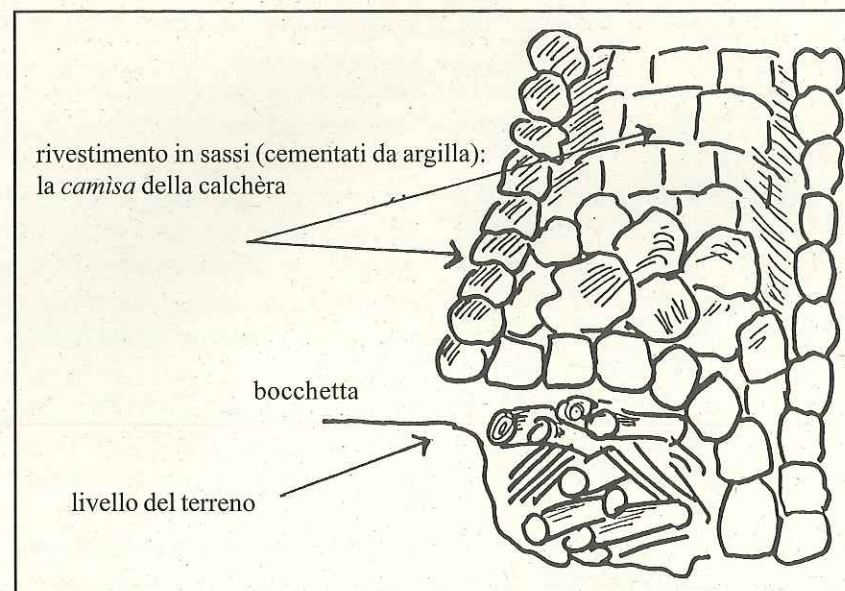


Fig. 13 - Schema di calchiera, parte inferiore

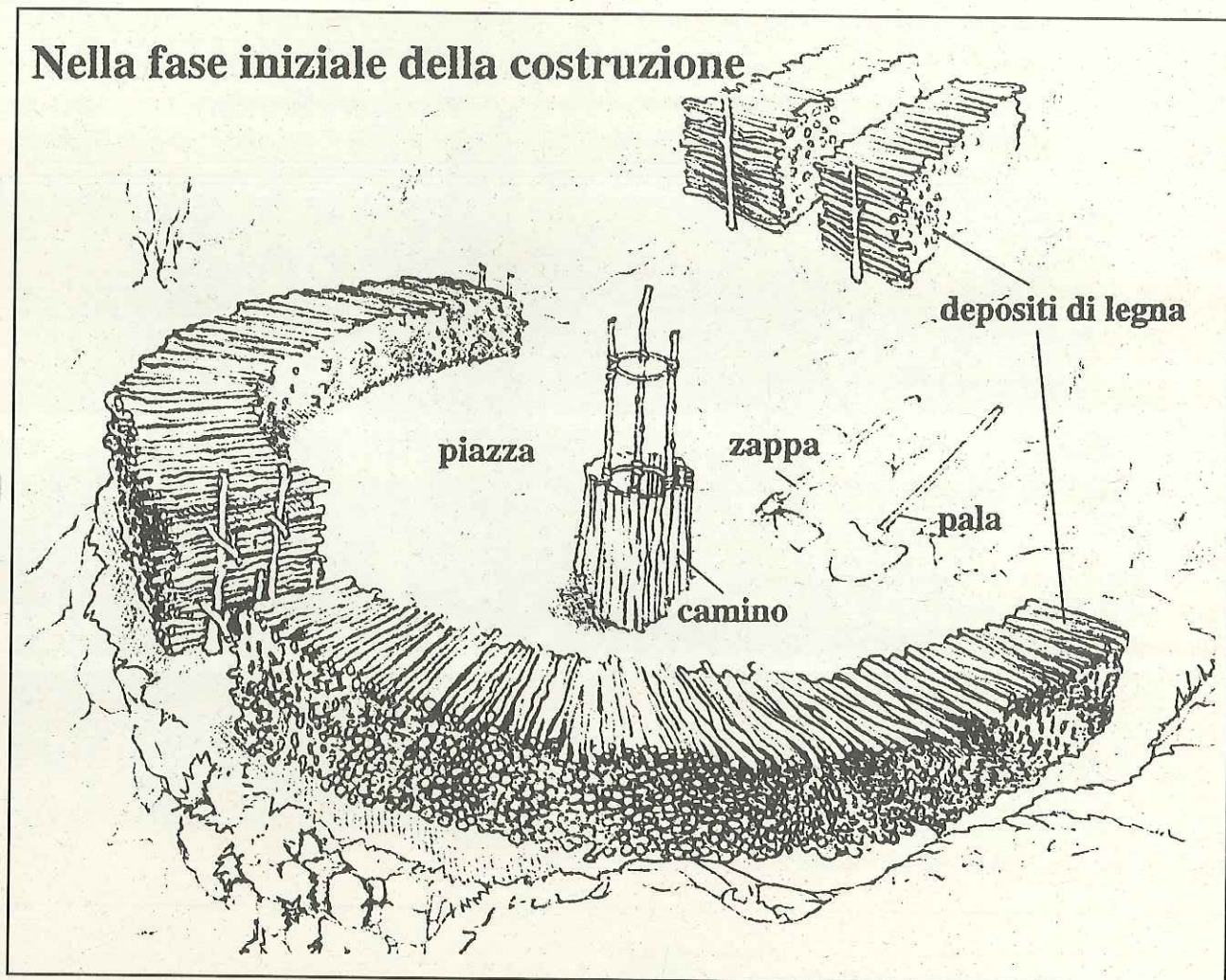


Taglialegna e segantini di San Lorenzo al lavoro in Austria, all'inizio del 1914



Segantini al lavoro nel bel disegno della maestra Maria Brunelli

Nella fase iniziale della costruzione



In fase di copertura

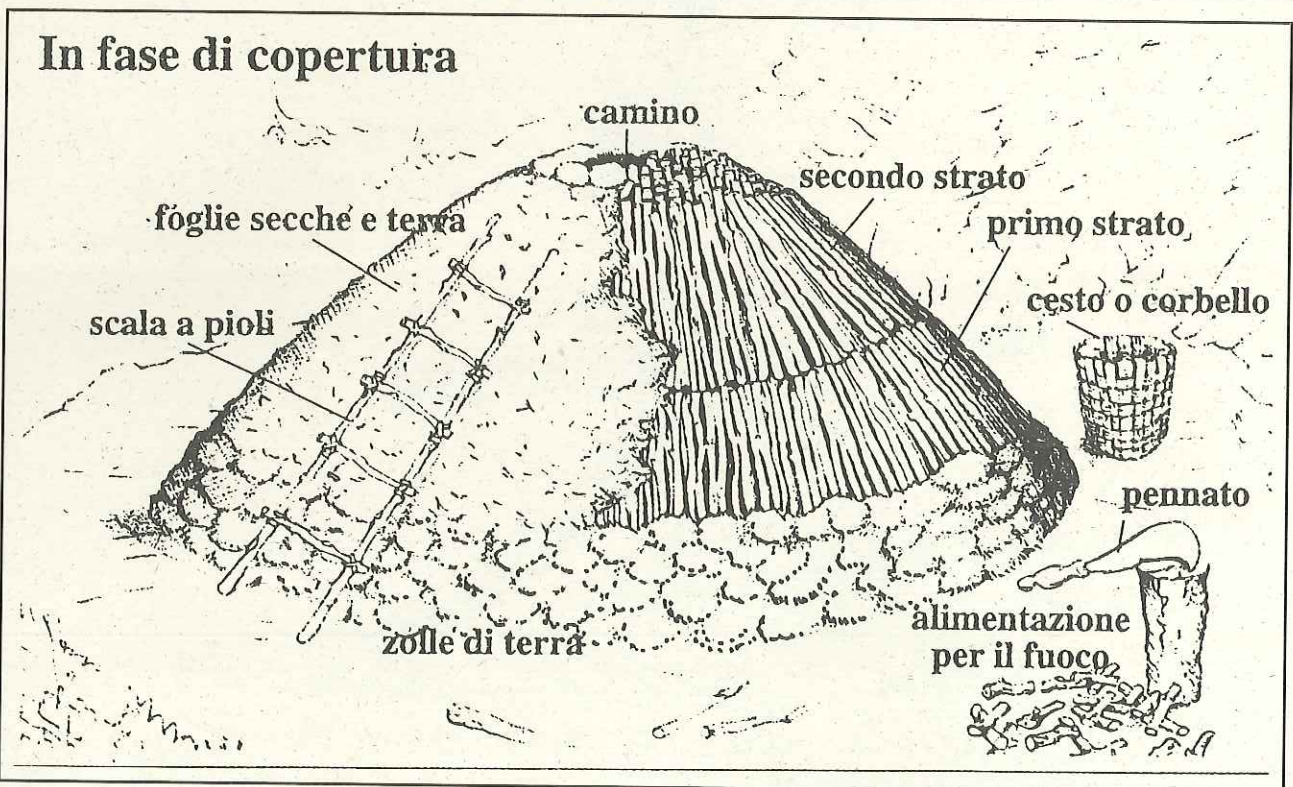


Fig. 14 e 15 - Trasformazione della legna in carbone: fasi salienti del lavoro di preparazione

Convegno dedicato alle malghe: successo di critica e di proposte



Un Convegno indubbiamente stimolante, quello tenuto a San Lorenzo in Banale sul tema della malga, alla fine del mese di agosto 2004. "Malghe: tra gestione ambientale integrata e cultura del territorio", ha tenuto banco per l'intera giornata di sabato 28 agosto al teatro comunale di San Lorenzo, richiamando l'attenzione di allevatori e appartenenti al variegato mondo contadino, ma anche cittadini e appartenenti a ceti cittadini, richiamati dall'argomento certamente attuale.

Numerosi e assai qualificati i relatori ospiti, in rappresentanza del mondo trentino e sudtirolese, ma anche delle categorie interessate al microcosmo-malga.

Il convegno, nell'arco dell'intera giornata, ha trattato una serie di snodi teorici importanti sulla malga, sospesa tra passato e futuro.

Il passato è certamente ricco di storia e di tracce sul popolamento delle Alpi (relazione di Franco Marzatico).

Il futuro è invece denso di interrogativi ma anche di possibilità e di intuizioni, in parte appoggiate e anzi sollecitate dalla Provincia (relazione dell'assessore provinciale dell'Agricoltura, Tiziano Mellarini).

In questa prospettiva il Convegno è oscillato tra il pessimismo della ragione (rappresentata dal lucido intervento dello scrittore Mario Rigoni Stern), che sottolinea le difficoltà di pensare alla malga in futuro davanti alla "smania" di progresso tecnologico, e l'ottimismo della volontà (i relatori del comparto economico-storico, come Fabrizio Paternoster e Ezio Amistadi).

Il direttore del Museo degli usi e costumi della gente trentina, Giovanni Kezich, ha esposto un grande affresco della vita in malga in modo chiaroscurale, vantaggi e ritardi, in vista dell'auspicato un po' da tutti "rilancio" e "ritorno" alla malga, dopo decenni di abbandono pressoché totale.

Vari problemi sono stati sollevati

dal Parco Naturale Adamello-Brenta, con il suo presidente Antonello Zulberti, in ordine all'economicità della malga e la possibilità di erogare servizi ed anche ospitalità; esempi eccellenti di conduzione sono venuti dal vicino Altopiano di Asiago (relazione dell'ispettore forestale dell'Altopiano di Asiago Gianni Rigoni Stern) e dall'area del Lagorai (relazione di Laura Zanetti, presidente associazione malghesi e pastori del Lagorai); contributi specifici sulla vita in malga sono venuti inoltre, tra gli altri, da Danilo Zanoni e Umberto Zamboni, che insistono sulla "qualità" della montagna, da difendere ad ogni costo.

Il presidente dell'associazione "Ars Venandi", organizzatrice del convegno, Osvaldo Dongilli, si è detto soddisfatto dei risultati raggiunti per il terzo anno consecutivo, dopo che nei precedenti convegni erano state dibattute le questioni relative all'Orso bruno del Brenta e rispettivamente alle proprietà collettive, ossia le Asuc, in provincia di Trento.

In merito nel corso del Convegno sono stati presentati gli Atti del convegno dello scorso anno sulle proprietà collettive, con il contributo dell'Assessore regionale agli Enti Locali, presente al convegno, Adelino Amistadi. La malga non è solo economia e società, è anche specifico modo d'essere e di vivere l'umanità, nelle accorate parole di don Vittorio Cristelli.

Bella la mostra sulle malghe, esposta a latere del Convegno, e curata dal centro Studi Judicaria insieme con il BIM e l'Ecomuseo della Val del Chiese.

Il ricco week-end dedicato alle malghe si è concluso domenica in val d'Ambiez, con la messa celebrata da don Vittorio Cristelli davanti al monumento di don Luciano Carnessali, nei pressi del rifugio al Cacciatore, un momento di ricordo di tutti coloro che vanno in montagna e che in montagna esercitano lo sport dell'avventura e della caccia.

GRAZIANO RICCADONNA



Malga di Senas de Sóra: foto in occasione della spartizione dei formaggi alla fine del periodo di malgagione.

Animazione, ...una vita un'emozione



Salve a tutti!

Sono Federica dello staff Animazione. Ho l'onore di scrivere questo articolo per il vostro "Verso Castel Mani". Come tutti ormai sapete, quest'estate, anche a San Lorenzo, è giunta l'animazione.

Silvana, Brio, Marco ed io abbiamo portato un po' di allegria e "confusione" a Promeghin.

Vi scrivo all'indomani di "Peter Pan", spettacolo di chiusura della stagione, che ha coinvolto ben 32 bambini. L'emozione è ancora molto forte perché è stato un vero successo, merito soprattutto dei bambini di San Lorenzo, ma anche delle loro mamme che hanno tagliato e cucito insieme a noi, facendo sì che tutto fosse perfetto.

E' stata l'ideale conclusione di una stagione bellissima, ricca di emozioni e

di partecipazione. Se dovessi fotografare altri momenti, non potrei mai dimenticare "La Carica dei 101" ad Andalo, i dilettanti allo sbaraglio della "Corrida" e le mini sfide San Lorenzo - Molveno.

Fin dal mese di giugno, la presenza di uno staff di animazione era stata accolta dai turisti con immenso piacere. In molti avevano partecipato al nostro "risveglio muscolare" e ai tornei pomeridiani. E mentre il numero dei turisti cresceva, aumentava anche la curiosità degli abitanti di San Lorenzo per quei quattro ragazzi che di trentino avevano ben poco: due pugliesi, una toscana e un veneto, e in agosto perfino una ragazza straniera. Chissà quante volte si saranno chiesti perché fossimo lì e perché ballassimo in continuazione "Il Mudù".

Eravamo lì grazie alla Pro Loco, agli albergatori e a Michele Donati, tutte persone che ci hanno consentito di lavorare con serenità e tranquillità. E' a loro che va il nostro primo ringraziamento, per avere permesso anche a San Lorenzo di gettarsi nell'allegro mondo dell'animazione.

Spero che questo sia stato solo l'inizio di una vera emozione da vivere insieme. Non mi resta che salutarvi, ringraziando anche tutti i bambini che hanno partecipato al nostro mini club, primo fra tutti la nostra mascotte Marcello.

FEDERICA MARTINI

Successo del Coro al "Biella"

Successo del coro Cima d'Ambiez al concorso nazionale "Città di Biella". Il 24 ottobre scorso si è piazzato al quarto posto, in un concorso dove non è stato assegnato il primo premio.

La "piazza" d'onore è stata rag-

giunta grazie alla preparazione dei coristi e alla capacità del maestro Failoni. Per questo ci si augura che anche la collettività partecipi alla vita corale diffondendo tra i giovani l'idea del coro.

I pascoli della Val d'Ambiez



Verso CastelMarti

AMBIENTALE

Cos'è un pascolo?

La risposta potrebbe sembrare semplice ed intuitiva: il pascolo è un ambiente aperto, uno spazio naturale estesamente coperto d'erba, sul quale gli animali domestici si nutrono direttamente utilizzando l'erba al suolo, pascolando appunto.

In parte è così, ma non è vero che quest'ambiente sia fino in fondo naturale. Quelli che noi chiamiamo pascoli sono infatti il risultato di una lunga azione di modellamento operata dall'uomo, a partire da alcuni secoli or sono, talora da più di un millennio.

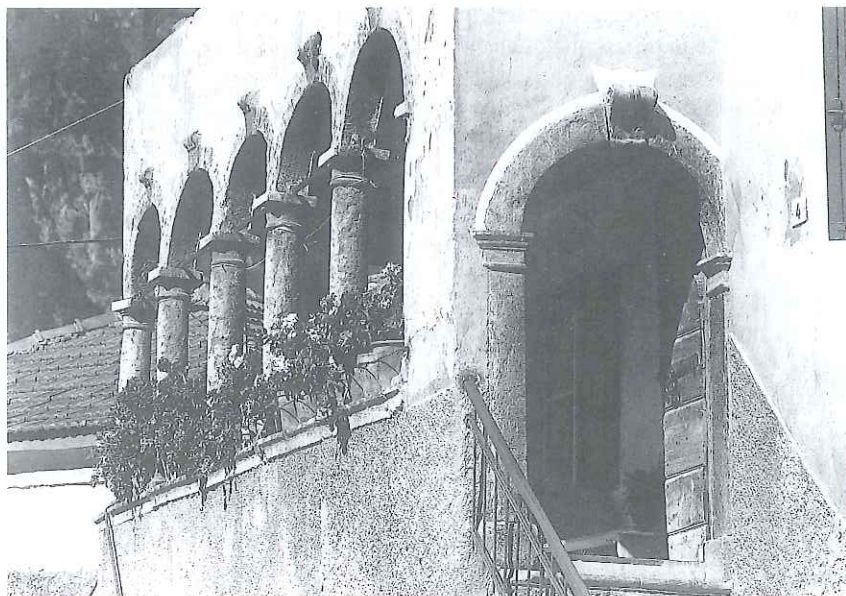
Questo è vero soprattutto laddove, per l'espressione naturale dei luoghi, ci sarebbe il bosco; da noi quindi fino a circa 2000 metri di quota.

Dapprima si iniziò infatti con il taglio delle piante arboree per dare spazio e luce all'erba, poi con lo spietramento, il livellamento delle asperità del profilo, il riempimento delle conche più profonde del suolo.

Lavori assai faticosi, portati avanti per secoli, generazione dopo generazione. Ad ogni nuova stagione nuove cose da fare per necessità, come la ripulitura dai massi detritici e dalle frane che la montagna produce ad ogni passaggio di stagione o lo sgombero degli alberi divelti dalle valanghe e trascinati fino in basso. E poi il pareggiamento delle aree scoticate, la semina diretta delle foraggiere migliori, lo spargimento del letame e così via.

Come si vede dunque il pascolo è in buona parte la risultante dell'attività dell'uomo, anche in ambiente alpino. Se lo lasciassimo a se stesso, lentamente tornerebbe alla sua originaria fisionomia di bosco. Del resto è quello che si vede in varie zone della montagna: con la progressiva diminuzione degli animali pascolanti riprende sempre più spazio il bosco.

In Val d'Ambiez, per esempio, sta avanzando ovunque la muggheta. Col tempo seguiranno boschi di larice, di abete rosso ecc. ma sarà in ogni caso un percorso di diversi decenni, se non



Berghi, casa "Martinoni". Immagine della prima metà del Novecento

di secoli.

Vediamo allora, un po' meglio, che cosa c'è al presente.

La maggior parte delle aree pascolive della valle è data dai cosiddetti "pascoli magri"; formazioni vegetali di erbe assai frugali, adattate a suoli molto superficiali e sassosi, erbe dalla fibra dura e quindi poco appetite dal bestiame.

Si tratta peraltro di formazioni molto pregevoli per la loro vivace fioritura estiva e per il paesaggio montano che contraddistinguono, tuttavia poco favorevoli per la nutrizione degli animali domestici, soprattutto di quelli da latte. E' pur vero che un tempo vi pascolavano anche le vacche, non solo le manze, ma si trattava di animali più rustici di quelli attuali e poi non si sarebbe potuto far altro: quelle erano le zone disponibili e quelle si dovevano usare. Ad onor del vero il bestiame di ritorno dalla malga era sempre piuttosto magro e spesso "col pel rebuff".

Le specie più diffuse in questo tipo di pascoli sono la *carice sempreverde* e la *sesleria*, due essenze a foglia stretta e coriacea, che si estendono, con i loro cespi tappezzanti, sulle pendici più ripide e meno fertili. Assieme ad esse troviamo spesso l'*ormino* (con fiori simili a

quelli della salvia), l'*antillide alpestre*, la *pedicolare verticillata*, il *timo serpillone* e molte altre.

I luoghi più caratteristici per questa vegetazione sono *Malga di Prato di Sopra*, *Pra del Vescovo*, *Dalum* e *Prédole* oltre a tutte le superfici di elevata pendenza che conformano la fisionomia generale della valle. Spesso si tratta delle aree più prossime alle mugghete, quelle dove abbondano anche *ginepri nani*, *rododendri* e qualche cespuglio di *erica*.

I pascoli migliori, usualmente indicati col termine di "prati pingui", stanno invece nei pochi siti pianeggianti o solo debolmente ondulati, nelle zone meno ripide, nelle conche, in altre parole nei punti più favorevoli per la freschezza e lo spessore del suolo.

Sono per lo più i luoghi che un tempo venivano indicati col termine di "camp" (*Camp da Pra*, *Camp da Senas* ecc.) oppure "grass", quei luoghi che offrono la migliore qualità dell'erba e la maggiore possibilità nutrizionale per gli animali. Si tratta di superfici poco estese, in Val d'Ambiez, e si qualificano per la presenza di erbe più tenere e più appetite, come i *trifogli*, la *poa alpina*, il *ginestrino*, il *fleolo*, la *festuca rossa*, l'*alchemilla* e tante altre, tutte buone per la

produzione del latte, al quale trasferiscono vitamine e sostanze di elevato pregio biologico.

Qua e là, anche nei pascoli pingui, si notano tuttavia certe piccole variazioni locali della flora, come le fitte formazioni ad *ortica* o quelle a *romice alpino*, soprattutto in prossimità degli edifici e dove da sempre vengono concentrati gli scarichi dei liquami di stalla. Si tratta dei cosiddetti "slavazzi", aree che diventano praticamente inutilizzabili per il bestiame bovino e che andrebbero controllate tramite lo sfalcio ripetuto. Solo le pecore riescono ad utilizzarle in modo abbastanza completo.

Un'altra espressione caratteristica della vegetazione pascoliva, talora proprio nelle zone più favorevoli, è il "nardeto", dal nome della specie dominante, il *nardo*. Il termine dialettale per questa specie è "*sedol*", o qualcosa di simi-

le, e sta ad indicare una graminacea di piccola taglia, assai poco gradita dal bestiame a causa della durezza che caratterizza le sue foglie, dall'aspetto di setole pungenti.

Quando il nardo si estende di molto, significa che il pascolo ha perso il suo equilibrio funzionale e che bisognerebbe rivedere tanto il carico del bestiame pascolante quanto il tipo di concimazione. E' il segnale che qualcosa non va e che si rendono necessarie alcune modifiche di gestione.

In Val d'Ambiez il nardo non è molto diffuso, anche perché è una specie più tipica di suoli granitici o porfirici, mentre nei suoli dolomitici ha meno forza rispetto alle altre erbe. Essa è comunque presente, soprattutto nelle piccole depressioni soggette a sfruttamento eccessivo da tanto tempo e la si nota abbastanza bene nella zona di

Prédole e nella *Busa dei Malgani*.

Altri sintomi di degrado sono dati dalle frequenti presenze dei *ranuncoli*, del *colchico* e del *veratro*, che sono specie tossiche per i bovini, oppure l'invasione del *migliarino maggiore*, una graminacea cespitosa, di grossa taglia, che viene rifiutata quasi sempre dal bestiame. Anche per queste cose necessitano idonee scelte di miglioramento, in primo luogo attraverso una appropriata concimazione e la razionale turnazione degli spazi di pascolamento.

Come si vede dunque, per mantenere la qualità di un pascolo, non serve la dinamica naturale; ci vuole una certa costanza di cure ed una gestione ordinata. Questo perché l'equilibrio, sul quale si basano la capacità funzionale dei pascoli e la loro stessa perpetuazione, dipende dall'attività dell'uomo. Altrimenti tornerà il bosco.

LUCIO SOTTOVIA



Via Roma prima della ristrutturazione delle case Ceresetti e Vilani, che ha portato alla cancellazione di architetture suggestive

Arrampicata e natura: un progetto per ampliare l'offerta turistica



Verso CastelMauri

AMBIENTALE



Il logo della nuova palestra di roccia

"Climb & Bike", arrampicata e mountain bike, un titolo inglese per un progetto che, semmai, dovrebbe parlare tedesco.

È un progetto, infatti, che nasce contemporaneamente all'avvio di una collaborazione tra l'A.p.T. Terme di Comano - Dolomiti di Brenta e l'associazione che, all'interno dell'Alpenverein, il potente club alpino tedesco, si occupa in modo specifico di arrampicata.

Secondo uno studio recentemente realizzato dall'Alpenverein tra i suoi associati, coloro che praticano l'arrampicata sono circa 100 mila, dei quali 40 mila nella sola Baviera. Si tratta di un target giovane: il 50% ha un'età compresa tra i 19 ed i 30 anni ed un 42% è oltre i 31. È una tipologia di ospite che ama la natura e predilige, anche nella scelta della vacanza, uno stile di vita semplice e libero. Ama quindi in particolare il campeggio o l'appartamento anche se, con l'avanzare dell'età, si preferiscono soluzioni più comode in albergo.

Perché vi stiamo raccontando tutto questo?

Perché il progetto "Climb & Bike" può essere un'ottima carta da giocare per la diversificazione della clientela.

San Lorenzo in Banale era meta, fino a qualche anno fa, di moltissimi giovani che frequentavano la palestra

di arrampicata di *Torcel*. Si trattava di una parete di elevata qualità sia dal punto di vista tecnico che per quanto riguarda la tipologia della roccia, che richiamava numerosi appassionati e veniva citata nelle guide insieme alle più famose pareti di Arco e Pietramurata. Sorgeva però su un terreno privato e, con l'aumentare della frequentazione e comprensibili problemi legati al numero di persone, uniti alla mancanza dei servizi di base, i proprietari hanno deciso di chiudere l'impianto togliendo le chiodature.

Il Comune ha cercato di fornire delle alternative. È nata così la palestra "il Parco degli Scoiattoli", sulla parete ovest di *Promeghin*, che si aggiunge a qualche altro sito quale *Trudol*, *Nembia* ecc.

Sull'altro versante della valle, in Val Lomasona, esiste un'altra parete di elevata qualità tecnica, con una buona posizione che permette l'arrampicata per molti mesi all'anno, una bella area pic-nic ed un comodo sentiero di avvicinamento.

Lo scorso anno sono state realizzate due cartine e sono state intraprese alcune iniziative promozionali.

Il risultato è che è aumentato il numero di climbers che arrivano in valle per arrampicare ma, finita l'avventura in parete, se ne tornano a dormire nel Basso Sarca.

Il motivo? Semplicemente perché non siamo stati finora in grado di offrire una proposta adeguata. Come ricor-



dato in apertura, infatti, il target in questione privilegia la sistemazione extra-alberghiera.

È risaputo che in valle manca un campeggio, struttura di cui, al di là degli arrampicatori, ci sarebbe comunque bisogno. Non è prevista, almeno nel breve termine, la costruzione di tale struttura ma sembra che qualcosa si muova per quanto riguarda l'agricampeggio: si tratta di strutture che possono nascere all'interno di un'azienda agricola e che prevedono un massimo di 7 piazzole.

La possibilità per noi più concreta e realizzabile nel breve termine è quella di costruire delle proposte legate alla



sistemazione in appartamento. È però necessario, per arrivare a questo, che le affittanze diventino più elastiche e che contemplino la disponibilità ad affittare per i 10 giorni, la settimana, il fine settimana lungo (giovedì-domenica) o il solo fine settimana. Questo è un punto di partenza fondamentale se vogliamo riuscire concretamente a far soggiornare in zona tutti coloro che riusciamo a richiamare attraverso la proposta sportiva legata all'arrampicata.

Ed il mountain bike, penserete, cosa c'entra? C'entra in quanto si tratta dello stesso tipo di pubblico. Anzi, spesso le due passioni convivono. Generalmente, chi arrampica ama anche il mtb e comunque si tratta di due tipologie di clientela molto simili e con esigenze analoghe.

L'A.p.T. sta lavorando su tre fronti: il primo è, come già detto, quello del ricettivo, punto più importante in quanto, senza una adeguata proposta di sistemazione, è inutile attivare le fasi successive. A questo scopo abbiamo incon-

trato gli operatori per tentare di costruire delle proposte interessanti. Il secondo fronte riguarda le strutture: pur essendo tutte di buona qualità, vanno completate con vie facili e questo diventa un intervento necessario se vogliamo ampliare il bacino di potenziali frequentatori.

Il terzo passo sarà quello di produrre una guida alle palestre da mettere in vendita nei negozi specializzati e nelle librerie.

Per quanto riguarda la promozione, verrà realizzata una brochure attraverso la quale divulgare questa nuova motivazione di vacanza, da utilizzare per mailing mirati in collaborazione con la BLSW (l'associazione citata in apertura) con la quale organizzeremo anche un educational per giornalisti del settore.

Chi fosse interessato ad entrare nel progetto Climb & Bike, può mettersi in contatto con gli uffici A.p.T. - Simonetta Facchini - tel. 0465 702626.

ALESSANDRA ODORIZZI



La camisa della calchiera delle Costacce, vicino a Baesa



Sulla strada che porta a Baesa Bassa ci sono i resti ancora ben conservati di una calchiera. Qui l'imbocco.

Ciuiga: breve viaggio nella memoria



La **ciuiga** è un insaccato, tipo salsiccia o *luganega*, composto essenzialmente da carne di maiale (Sus scrofa domestica) e rapa bianca (Brassica campestris varietà rapa), cotta.

San Lorenzo in Banale (Giudicarie Esteriori – Trentino Occidentale) ne è il luogo di origine, di produzione e solo luogo di consumo, almeno fino al recente boom mediatico e di marketing.

A memoria nostra era fortemente in auge negli anni '50, '60, inizi '70; indi subì un forte calo, quasi dimenticata anche localmente, fino alla riscoperta quale "giacimento gastronomico sopraffino" e ad assurgere all'onore delle cronache anche nazionali. (Vedi articoli di Davide Paolini, enogastronomo, nei Domenicali de Il Sole 24 Ore, rubrica "A me mi piace" del 2 luglio 2000 e 4 febbraio 2001).

Di certo, se la sua origine è figlia della povertà, il suo "revival" è frutto dell'opulenza.

La modestia e rusticità degli ingredienti è sintomatica della creatività, spronata dalla necessità di soddisfare, con la sua forma accattivante e generosa di salsiccia, l'occhio in primis, lo stomaco poi.

La sua storia è, un pochetto, ancora avvolta nel mistero.

Senza voler creare un caso, ma al solo scopo di scioglierne i nodi, ecco un elenco di

Problemi ancora aperti

Etimologia: ipotesi quasi acclarata: il nome **ciuiga** viene dato in loco (solamente a San Lorenzo in Banale?) agli strobili/pigne/coni dell'abete rosso, *pecc* (Picea abies o Abies excelsa) che, in effetti – quando chiusi – assomigliano sorprendentemente all'insaccato.

Altra ipotesi: derivazione/storpiatura da lingua mitteleuropea?

Perché circoscritta a San Lorenzo in Banale?

Epoca di nascita: metà del 1800? Anni difficili, di carestia, di forte emigrazione anche stagionale.

Luogo d'origine: poiché l'elemento caratterizzante è l'ingrediente rapa, proponiamo un'ipotesi solo intuitiva, tutta da verificare: nostri emigranti stagionali nell'ambito dell'impero austro-ungarico ne hanno importato la produzione e l'utilizzo, ad esempio dalla Cecoslovacchia e dintorni, zona storicamente vocata alla coltivazione della rapa e affini.

Sarà possibile verificare se lì esiste, o è esistito, qualcosa di simile alla **ciuiga**?

Veniamo ai nostri giorni

Quale la ricetta?

Premesso che un tempo le **ciuighe** erano costituite – per intuitibili ragioni – dall'80 % di rape e il resto dagli scarti del maiale (testa, cuore, polmoni), l'attuale nostra **ciuiga**, diretta discendente dell'originaria, ha la composizione quasi pressoché invertita: 60-70 % carne suina scelta, magra e grassa di spalla e collo;

30-40 % rape bianche cotte, strizzate al massimo ed essiccate;

sale, pepe; tocco finale l'affumicatura.

Può essere stagionata; può essere mangiata sia cruda che cotta.

Dicono: meglio cotta se fresca, con patate lesse, purè di patate, crauti,... Meglio cruda se stagionata.

Dal maiale alla ciuiga

Il maiale (*él porcèl*) veniva allevato da quasi tutte le famiglie di San Lorenzo (pratica diffusa peraltro in tutto il Trentino e non solo); ci riferiamo sempre agli anni Cinquanta-Sessanta.

Il fenomeno trovò praticamente estinzione nei primi anni '70, almeno come attività generalizzata e caratteristica dell'economia agricola di sussistenza e di autoconsumo.

El porcèl alloggiava nello *stalèt* (recinto di assi predisposto solitamente nella stalla) mangiava dall'*albi* (truogolo) un po' di tutto, ma in prevalenza i

residui della *caserada* (*i scòti*) e tutti i *vanzaròti* (gli avanzati) dell'alimentazione umana.

Solitamente a dicembre o a gennaio, dopo aver raggiunto un peso economicamente vantaggioso, il "nostro" veniva ucciso (*scanàr él porcèl*), squartato ecc. da macellai "dilettanti" (dilettanti solo nel senso che normalmente non gestivano una macelleria), con il concorso di quasi tutta la famiglia e con l'aiuto, ovviamente non privo di interesse, dei vicini; gli stessi macellai procedevano anche al confezionamento delle carni presso la famiglia proprietaria del *porcèl*.

L'uccisione del maiale e la successiva lavorazione costituivano un evento e, come tale, veniva vissuto non solo dalla famiglia direttamente interessata, ma da quasi tutta la frazione.

La preparazione delle carni e la confezione degli insaccati (*far su el porcèl*), la norcineria, per usare il termine tecnico, veniva programmata solitamente di venerdì; manifestazione di astuzia contadina che giocava sull'osservanza del precetto religioso (astinenza dalle carni), diffusamente e con convinzione rispettato... allora.

E' da riconoscere peraltro che il sabato e la domenica successivi erano dedicati alla degustazione più o meno generosa della carne e degli insaccati.

I salumi, che rappresentavano in gran parte il prodotto finito, erano in ordine di nobiltà: coppe, salami con e senza aglio, lucaniche (*luganeghe*), cotechini (*codeghini*) e, buone ultime, le **ciuighe**.

A questo punto non dobbiamo dimenticarci delle umili rape (*le rave*).

Le rape venivano coltivate per diventare alimento sia per l'uomo che per gli animali domestici, ma, a San Lorenzo, soprattutto in funzione delle **ciuighe**.

Venivano raccolte a fine ottobre, novembre, pulite e grossolanamente pelate, indi affettate e cotte in grandi paioli (*caldére*); si mettevano in sacchi di

juta che erano pressati da carichi di grossi massi, e questo per qualche giorno. Dopo questa operazione, le rape strizzate, ridotte a circa un quarto del peso originario erano pronte per essere macinate e usate nell'impasto per le **ciuighe**.

Le **ciuighe** venivano affumicate (*fumegade*) e, una quota parte, stagionate appese nelle cantine (*câneve*) finché divenivano rinsecchite e dure (assimilabili agli attuali Kamin-wuerstel sudtirolesi) per essere consumate crude nella primavera.

E proprio alla capacità evocativa delle **ciuighe**, prima che la memoria collettiva venga devastata, riportiamo la testimonianza che segue.

Anni Cinquanta, Sessanta, Settanta: rimembranze

Le domeniche erano caratterizzate dalla *messa cantada* o *messa dele dés* (delle ore 10) e dal *dopo messa cantada*: occasione per una serie di incontri, di capannelli più o meno numerosi che si formavano all'uscita di chiesa; a ben vedere una specie di "liturgia" celebrata esclusivamente da *òmeni* che iniziava nella piazza della chiesa parrocchiale e, in sequenza, negli alberghi-osterie del paese. Era pretesto per parlare di affari, per salutarsi, per vedere e farsi vedere, per dare notizie e per riceverne, per sfogarsi, per parlar *del pù e del mén*, per discutere del tutto e del niente.

Sicuramente era una pratica aggregante, un modo di socializzare, una maniera di ribadire e consolidare le proprie radici paesane per tanta gente che, soprattutto in quegli anni, causa lavoro o studio, si doveva assentare settimanalmente, se non più a lungo, dal paese.

Definire questa pratica una terapia della parola, della comunicazione, forse è eccessivo, ma sicuramente non del tutto fuorviante.

Nelle domeniche invernali, praticamente dai Santi a Pasqua, *él dòpo messa cantada* prendeva avvio con la degustazione del brodo (*bro*) caldo insaporito con formaggio (*formai*) e abbondante pepe (*péver*), quindi con un'abbbevverata a tappe nelle diverse osterie: il cosiddetto "giro dei bianchi".

Il pomeriggio era dedicato a combattute e vocianti sfide alle carte (briscola, tre-sette, scopa, terziglio); anche la morra era praticata, seppur con cautela. La posta in gioco era il quarto di rosso e la **ciuiga** lessa.

Negli alberghi di allora (San Lorenzo, Opinione, Miravalle, Castel Mani) la grande cucina economica a vista era elemento di base e cuore del ritrovo. Il fuoco sempre acceso con l'acqua tenuta in costante ebollizione per la cottura delle **ciuighe** e, a volte, del lesso.

Elementi caratteristici (verrebbe da dire "proustiani" per la loro formidabile carica evocativa) erano il vapore acqueo che sovrastava come nuvola benefica il padellame e che, oltre a riscaldare l'ambiente, diffondeva gli odori/profumi delle **ciuighe** in cottura; le papille olfattive ne erano titillate, ... scatenati i succhi gastrici, già ben predisposti peraltro, degli "avventori"; erano congestionati dal calore i visi delle cuoche/cameriere, sacerdotesse laiche del rito culinario, che riuscivano anche a intrecciare conversari seri, faceti, a volte salaci ... comunque divertenti e coinvolgenti con i clienti paesani, ma anche "foresti" (*Dorsini, Taodi, Andogni, perfin Steneghi e Molveneri*) che dovevano convergere su San Lorenzo in Banale per gustare, come Dio comanda, la nostra **ciuiga**.

Considerazione finale con morale e piccola proposta

Siamo contenti che la **ciuiga** abbia trovato un suo spazio gastronomico e commerciale, una propria nicchia di mercato, come si usa dire oggi; che il produttore consegua soddisfazioni economiche e di immagine; che i consumatori aumentino e possano gustare un alimento genuino, anche se povero e rustico, sia negli ingredienti che nelle origini.

Rammarica, ma non troppo, la constatazione che il suo attuale felice momento sia frutto di un fenomeno essenzialmente comunicativo, mediatico, avvalorante l'attuale e un po' cinica verità che "bisogna - sì - **saper fare**, ma - soprattutto in quest'epoca, per sopravvivere, - **bisogna far sapere**."

E allora, per esempio, una domanda che è una proposta: perché il pro-

dotto monopolista non sponsorizza una ricerca finalizzata a dar risposta alle domande ancora aperte sulla **ciuiga**?

Riferimenti bibliografici

- Notiziario del comune di San Lorenzo in Banale – **Verso Castel Mani** – dicembre 1992 *Le ciuighe*; maggio 1999 *A tavola coi colori e i sapori di un tempo*; dicembre 2001 *Ciuighe superstar due (22-25 novembre fiera del Gusto di Parma)*.
- 07.02.2000 Davide Paolini – **Il Sole 24 Ore** – rubrica "A me mi piace": *Una rapa per luganega*.
- 04.02.2001 Idem: *Giacimenti sopraffini in macelleria*.
- **Volantino informativo** – a cura della pro loco di San Lorenzo in Banale – in distribuzione alla fiera Cibus Tour del 2001 *San Lorenzo in Banale e le sue ciuighe*.
- **Osterie d'Italia** ed. 2001 Slow Food pag. 178.
- 21.02.02 **Corriere della Sera** – rubrica "Verdeoggi": *prodotti tipici - ciuiga*.
- 04.06.2000 Graziano Riccadonna – **Il Trentino** – *Salvate le famose 'ciuighe', le lucaniche dei poveri con carne di maiale e rape*; 22.11.2002 Idem: *La ciuiga, dalla fame alla fama*; 11.11.2003 Idem: *La ciuiga, da povera a regina, ottomila accorrono alla sagra*.
- 08.11.2002 Franco Brunelli – **Quotidiano L'Adige** – *La ciuiga al Salone del Gusto*; 15.11.2002 Idem: *San Lorenzo in Festa per la ciuiga*; 07.11.2003 Idem: *Ciuiga, in tavola dal 1875*.
- 01.12.2002 **Famiglia Cristiana** *Sanguinacci produzione a rischio* a cura di Slow Food pag. 149.
- 07.11.2003 Fabio Simoni – **Quotidiano Trentino** – *La salsiccia dei poveri diventa regina*.
- 25.06.2004 – **Il Sole 24 Ore nord-est** – *Ciuiga il "salame di rapa dei poveri"* pag. 9.
- **Guida enogastronomica del Trentino**, Artimedia pagg. 32 – 34.

MARGONAUTA

...tutto è basato sulla generosità...



Avevamo preso l'impegno (vedi numero 45 di gennaio, pagina 24) di aggiornare le notizie circa la destinazione del ricavato del mercatino organizzato lo scorso Natale. Siamo ora in

grado di onorare quell'impegno: finalmente, verso la metà di settembre, abbiamo ricevuto la lettera (spedita in luglio) che riportiamo sotto.

Delle fotografie a corredo della let-

tera due sono di malate "aiutate" dalla nostra offerta come dice la didascalia sul retro, e si tratta di malattie gravi, compresa la lebbra.

La casetta in costruzione invece servirà "per accogliere i malati che vengono da lontano; parte del vostro dono sta per essere usato qui" è la spiegazione.

*Carissima signora Lucia,**

penso che Lei sia rimasta un po' dubbiosa sul mio comportamento! Chiedo scusa per il grande ritardo con cui scrivo per ringraziare Lei e tutte le persone che hanno collaborato per realizzare un così grande, generoso aiuto per la nostra povera gente.

Come sapete noi abbiamo un piccolo ospedale "Santa Maria Sick Assistance Centre" con 60 posti letto. Ogni anno per sei mesi vengono sei équipes di medici italiani e fanno differenti operazioni, solo per i poveri, e loro ci aiutano anche dal punto di vista finanziario.

Altri sei mesi accogliamo poveri ammalati e li curiamo e li facciamo operare, solo le urgenze! Questo lo possiamo fare, e lo abbiamo fatto, grazie alla vostra generosità.

Riceviamo qualche piccolo aiuto ed è il segno della provvidenza di Dio che ci dice di continuare a dire il Suo Amore ai fratelli più bisognosi.

Signora Lucia, le ripeto ancora il mio, nostro grazie. Le aggiungo qualche foto così da avere un'idea del nostro lavoro.

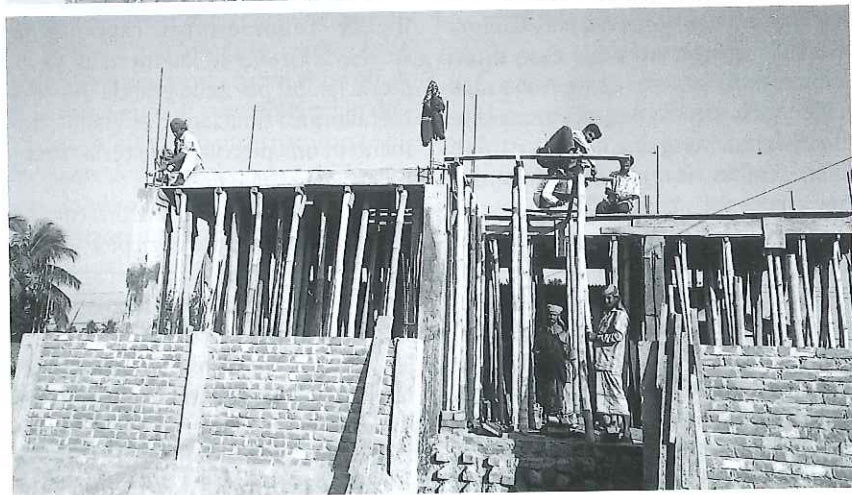
Abbiamo anche una scuola elementare che accoglie 410 bimbi e bimbe. Pensate tutto è basato sulla generosità di chi ama.

Noi vi ringraziamo molto. Non solo io con le mie sorelle, ma la gente è molto sorpresa per questo bene e vi ringrazia.

Dio vi benedica.

*Con gratitudine Sr. Tecla Forchini
Sonadanga Main Road
9000 Khulna - Bangladesh
25 /07/04.*

() Lucia Donati è la signora che ha individuato la suora beneficiaria e si era incaricata di tenere i contatti con lei.*



Il dovere di ricordare

Il primo Bosetti (Sghebi) ad emigrare da San Lorenzo in Banale fu il mio nonno. Ogni volta che tornava nel suo paesello di montagna Valeriano Bosetti, allora giovane, faceva un figlio alla moglie Palmira. Ma forse sarebbe più equo dire: ogni volta che nasceva un nuovo figlio, il nonno era costretto ad andarsene a guadagnare i soldi per nutrirli.

In quei tempi, tra fine Ottocento e primo Novecento, l'agricoltura di montagna nelle Giudicarie era un lavoro faticoso che offriva solo un'onesta povertà per una famiglia ristretta.

Il poderetto per gli ortaggi a Dolaso e poche mucche nel pascolo a *Dengolo*, su in montagna, non bastavano per chi ignorava il controllo delle nascite.

Mi ricordo che la prima volta che sono andato a vedere il paese natio di mio padre, alla fine degli anni Cinquanta, quando seppero che ero figlio unico, sospirarono *"ah quei francesi!"* e il cugino mi disse tra serio e divertito: *"bada che tuo padre è un peccatore!"*

Dunque il nonno Valeriano ebbe quattro maschi: Angelo nato nel 1904 come poi Leone, Mario nel sette, Romano nell'undici, ed emigrò attraversando varie volte l'Atlantico.

Mosso dalla generosità e dagli esempi degli esuli garibaldini, partecipò nel Brasile alla fondazione di una colonia ispirata all'ideale anarchico di autogestione. L'esperienza non resse a lungo alla feroce legge dell'uomo che sfrutta gli altri. Poi Valeriano cedette al miraggio del capitalismo americano e sbarcò a Brooklyn. Quando tornò a casa critico, ma ricco di esperienze, con l'aura dell'italo-americano, fu eletto sindaco di San Lorenzo. Ammiratore di Cesare Battisti, conobbe nel 1918 la gioia d'innalzare la bandiera italiana nel paese.

Durante la mia prima visita a San Lorenzo, un suo caro compagno di gioco mi portò sul luogo dell'incidente tragico che nel '21 segnò il nostro destino: la scala a pioli appoggiata al gelso slittò e Valeriano cadde da appena due

metri, ma batté la testa contro il muretto e rimase immobile ai piedi del figlio. Il piccolo Romano, decenne, si aggrappò al padre, lo scosse gridando: *"Pà! Pupà!"*

Un orrendo silenzio gravò sul fanciullo.

Con quattro orfanelli, la nonna Palmira non ce la faceva più a sopravvivere nel paese. L'anno successivo Mario, quindicenne, partì per l'Argentina con uno zio che lo sfruttò svergognatamente, tanto che il ragazzo fuggì nella Pampa, seguendo la ferrovia a piedi, come unico filo di speranza.

In tasca aveva l'indirizzo di un conazionale che gli salvò la vita. Lavorò sodo, se la cavò abbastanza bene e diresse un'associazione di emigrati. Poté sposarsi e conoscere la felicità di avere un maschio e una femmina.

Nel frattempo, dalla Francia dissanguata dalla grande guerra, venivano imprenditori nel Trentino in cerca di manodopera. Con una ventina di compaesani Angelo, il primogenito, ebbe a vent'anni (nel '24), un contratto per lavorare nella miniera di carbone di *La Mure* nel Delfinato. Una fatica enorme ma i minatori erano pagati "abbastanza" rispetto ad altri lavoratori. L'anno dopo, fu raggiunto dal fratello Leone e dal cugino Ligio (che tornerà in Italia quando scoppierà la guerra).

Nel '25, la casa della vedova Bosetti, nata Cornella, fu distrutta da un incendio e i fratelli fecero venire la mamma Palmira e il piccolo Romano nel Delfinato. La famiglia non sarebbe mai più tornata a vivere nel paese natio.

Tutti alloggiano nella casa di un minatore di *La Mure*, Emile Aubaud, e nel gennaio del '26 Angelo sposa la figlia Aubaud, Marguerite. Nell'ottobre nasce Emma; il loro secondogenito Gérard nascerà solo nel '36.

Mio padre appena quindicenne fa il galoppino.

Nel '29, Leone sposa Augusta Angiari conosciuta a *La Mure*. Dopo questi matrimoni dei figli maggiori, la famiglia si sposta a Grenoble. Abitano ormai nella *"cité ouvrière de la Viscose"*. Alla fine dell'anno, gestiscono un caffè-osteria al 13 *rue Très cloîtres*, in un quartiere

della città vecchia, dove gli emigrati italiani sono numerosi. Siccome il locale è vicino alla caserma dell'Alma, di sera è sempre pieno di soldati venuti a cena.

La nonna e Margherita cucinano e Augusta regge la cassa. Il primo ad abbandonare il "bistro" è Leone che fa il muratore; egli si costruirà una piccola villa a due piani con l'aiuto dei fratelli.

Romano è cresciuto, fa il podista e diventa campione di cross-country. Nelle *Terres-froides* tra Lyon e Grenoble, trova la fidanzata, una sorella dei suoi rivali sportivi diventati suoi amici: Erica Michoud è emigrata dalla Svizzera romanza e lavora in una fabbrica tessile in campagna. Integratosi più facilmente per la giovane età, anche se non ha mai frequentato una scuola francese, Romano si è presto "infranciosito" (come scriveva Ardengo Soffici nelle sue polemiche antifrancesi del dopoguerra): è il primo ad acquistare la nazionalità francese, prima del matrimonio. Anche la mamma Palmira e i fratelli sono a loro volta *"naturalisés"* come si diceva allora.

La *"naturalisation"* degli emigrati italiani in quei tempi era frequente. Un paradosso è che Marguerite Aubaud diventata italiana per il matrimonio con Angelo dovette pagare per ridiventare francese quando il marito fu francesizzato!

I fratelli partecipano alle dimostrazioni contro il tentativo di colpo di stato *des Croix de Feu* antirepubblicane e festeggiano la vittoria della sinistra nel '36 e i primi *"congés payés"*. Poi lasciano il caffè. Leone è ormai capomastro; Angelo a Grenoble lavora nella fumeria Janiot, poi nella grande impresa metallurgica Bouchayer et Viallet, Romano in una piccola fumeria *"Pesselier chauffage sanitaire"*.

Il lavoro è faticoso ma tutti campano e possono allevare i figli piccoli. Mio padre porta a spasso in sidecar la giovane moglie e il figliolino nato da poco.

Ahimè nel '39 scoppia la guerra. Angelo, *"chef de famille"* rimane a Grenoble nella difesa antiaerea. Leone arruolato nel genio è ferito a Meaux. Romano è fatto prigioniero sul fronte nord: io e la mamma aspetteremo cin-



Bepo Orlandi (Vigilôt-Papéte?) e la moglie Colomba in una foto dagli USA. Erano vissuti anche in Argentina, dove lei si guadagnava la vita catturando serpenti per venderne le pelli

que lunghi anni prima di rivederlo. Sul confine franco-italiano, per tre giorni, due cugini nostri combattono intorno al Forte Chaberton; sono due fratelli: Secondo, pure lui emigrato a Grenoble, è nell'esercito francese; Settimo nell'esercito italiano. Situazioni simili si erano svolte durante la prima guerra mondiale: Trentini erano stati arruolati nell'esercito austro-ungarico mentre loro fratelli avevano raggiunto non senza pericoli l'esercito italiano.

Durante l'occupazione italiana, mi ricordo che alpini con la piuma al cappello venivano a visitare la famiglia: erano cugini nostri dalla parte della nonna Cornella. Per le strade, capitava che giovani provocatori schernivano gli alpini, ma niente di grave. Nei primi dell'ottobre '43, sentii una sparatoria nella caserma vicina al nostro condominio: i tedeschi scacciavano gli italiani considerati ormai traditori. Vidi alpini saltare dal muro della caserma e rifugiarsi nelle nostre case.

Il sentimento anti-italiano era molto diffuso nella popolazione. Talvolta, un allievo mi dava del *macaroni!* durante una disputa. Ma in questo quartiere operaio, tra i miei condiscipoli c'erano Lazzarotto, Tessa, Fossetto, Borghin e

le amicizie non dipendevano mai dall'origine diversa.

Tra le piccole gioie di quel periodo nero, c'erano le lettere con i francobolli della Repubblica argentina. Zio Mario era un prospero industriale in un paese che per fortuna era risparmiato dalla guerra mondiale e mandava alla famiglia scatoline di carne.

A guerra finita, egli fece andare sua madre in Argentina: un mese di viaggio tra nave e treno per questa mamma dai capelli bianchi che non aveva più rivisto il figlio emigrato quindicenne. Lì rimase quattro anni e tornò in Europa già settantenne accompagnata da Mario e da due bei giovani, il figlio Riccardo e la figlia Aida. Rimase vari mesi a Grenoble e soprattutto a San Lorenzo: lo zio ci teneva a fare conoscere ai figli il paese dove era cresciuto.

Quell'uomo alto con la camicia bianca e le bretelle mi fece soggezione: anni dopo, ripensai all'effetto che fece su di noi, poveretti, leggendo la poesia di Pavese *I mari del Sud*: "Mio cugino è tornato, finita la guerra, gigantesco, tra i pochi. E aveva denaro". La mia vergogna fu di non sapere parlare italiano (avrei cominciato a studiarlo l'anno dopo al ginnasio); mia madre era francofona e non avevo mai sentito una parola italiana in casa. Non eravamo mai usciti dal Delfinato, tranne mio padre spostato di continuo nei campi di prigionia in Germania e in Polonia.

Mentre a Grenoble il miracolo economico del dopoguerra permise di farsi una certa posizione a Leone nell'edilizia e ad Angelo e Romano, che partecipavano alla costruzione delle dighe dell'*électricité de France*, Mario, nonostante credette di potere vivere delle sue rendite ma un'inflazione pazzesca e la bancarotta del suo paese lo rovinarono e i fratelli tentarono di aiutarlo un poco mandandogli i soldi che un cambio ladro svalutava scandalosamente.

Fui il primo dei grenoblesi a tornare a San Lorenzo. Mio padre non ne aveva mai espresso il desiderio: oltre il fatto che non aveva ancora una macchina, doveva permanere in lui un pic-

colo rancore contro il paese che non aveva potuto nutrire la famiglia, dove era stato primo testimone della morte del padre e dell'incendio della casa, per non dire di una nazione che si era data al fascismo (il nonno era un sindaco socialista).

Romano era un esempio d'integrazione riuscita; lo sentivo ripetere: sono più francese dei francesi perché è stata la mia scelta. Durante un mio anno di studio in Italia in quanto normalista, ho fatto il giro d'Italia in scooter e quando sono passato a Trento ho deciso di andare a San Lorenzo, mi sono fermato dinanzi al monumento dei caduti dove ritrovai i nomi dei Bosetti e dei Cornella e ho detto al primo viandante: sono il figlio di Romano Bosetti.

Il cugino Settimo e la cugina Nella mi hanno aperto le braccia e la casa. Orfanello di padre dalla prima guerra mondiale, Settimo ricordò com'era stato compagno di gioco di mio padre e veniva a cercare il pane in casa nostra.

Sono salito a Dengolo nell'alpeggio dove mio padre faceva il pastorello d'estate: la nostra baita era ancora in piedi. L'estate successiva, mio padre fece a sua volta il viaggio di ritorno alle fonti, portandoci la moglie. Alla gioia dei ritrovamenti con una grande famiglia molto ospitale si mescolò l'amarrezza dei patimenti subiti da chi non ha più altra scelta che l'esilio. Il cerchio era chiuso.

Non racconterò le morti di tutta questa generazione. I miei genitori e gli zii e zie sono tutti scomparsi. Della mia generazione, ci sono ancora a Grenoble i figli di Angelo (Emma e Gérard) e Jean-Michel, figlio di Secondo. Aida, la figlia di Mario vive in Spagna con un suo figlio che ha dovuto emigrare dall'Argentina in bancarotta per trovare lavoro a Barcellona, mentre il secondogenito tenta ancora di cavarsela a Mendoza, nonostante il peggioramento della situazione economica e sociale.

Per non dire dei nipotini: chi parla francese, chi parla spagnolo; tra di loro, si capiranno ancora? Mio figlio si chiama Lorenzo, mia figlia Beatrice. Non per caso. Il mio mestiere (et mon bonheur) è stato d'insegnare la lingua e la cultura italiana agli studenti francesi.

Sul letto di morte di mio padre, gli ho promesso di ricordare le loro vite. Questa testimonianza è un contributo al nostro "*devoir de mémoire*".

GILBERT BOSETTI



En guera senza s-ciòp

L'angolo dei ricordi

Stéven segando le Quadre, su en Soràn, quant i n'ha mandà a dir de cargar su la slitta el fen segà e de tornar subit a casa perché cognéven nar en guera.

Ne feven meravéa che i gavess bisogn de putéi de dés – dódés ani per far en mistér compagn.

Da en pó de temp la cronaca del paes l'era semper entrisada de storie de guera e così, la nossa fantasia la se adattava a certe stramberie.

La Galizia, i Laghi Masuri l'era nomi ormai emparadi da tutti, propaganda da quei che i piangeva qualchedun de casa sepoli là fóra.

La requisizion de 'l bestiam, de le campane, de le padele e paró de ram, el tór su erbe per far tabach e minestroni per i soldadi, la fuga de Patrizio Bosetti, scampà con Cesare Battisti giò per le Italie, l'era tut argomenti che capiva anca i pòpi.

'N te 'l Quindes anca l'Italia l'é entrata en guera e così noaltri sem vegnudi a gatarne arent al fronte.

Per rifornir i soldadi su l'Adamello i ha empiantà 'na teleferica che da Trent, passando per le Sarche, la neva dent en val Rendena.

De tant en tant gh'era de le stazion de servizio, gestide per lo pù da presonéri russi comandadi da graduati todeschi.

Una de 'ste stazion l'é stada empiantada giò a la Passerella su 'l Sarca per nar su a 'l Limarò; se ghe fe ben caso, anca adès podé veder le fondazioni de le barache, fatte su per uso casermette e magazzini.

Presonéri russi en ghe n'era anca a San Lorenz; le famée che le ne gaveva bisògn per i laóri de campagna, bastava che le ne fés domanda en Comun.

L'era tut brava gent, anca se fra questa se scondéva qualche ladroncel, specie fra quei che i era de servizi giò a la Passerella.

For de l'orari de laoro, spés e volintéra, questi i se rampegava su da Rangai per nar a far spesòte o per nar a gatar amici en paes.



In una falegnameria di Prusa, quasi un secolo fa

De le volte ghe capitava anca de gatar qualche galina che, poréta, l'aveva pers la strada de casa e lóri, premurosi, i la ospitava volintéra giò a le casermette.

Gh'era ben quei che i diseva che i presonéri i era 'na masnada de ladri, ma non l'era vera.

Né pù né men el Capocomun, per aidarghe a la gent a dormir con tutti do i oci, l'ha fat n'ordinanza che la obbligava tutte le famée a metter a disposizion 'na persona per el servizi de guardia noturna, precisando anca el turno.

'Sto servizio el vegniva fat da veciòti e da putelòti come noaltri. Ogni not se cognéva passar do volte per tutte le frazion de 'l paes, gosando ogni tant: - *Sem la guardia noturna; gnent de nófi!* -

Se gh'era en poch de luna se dise-va anca che ora che l'era, pressapóch; però se la luna no la gh'era, se se scusava disendo: - *Lora no la so, perché orlòì no ghe n'ho!* -

La guardia noturna per far el so giro, la se armava de 'n forcolòt da 'l fen e de en bòn baston, arnesi fornidi da 'l Comun. E che semper se i passava en consegna a quei de 'l turno che vegniva dopo.

La cronaca de 'ste ronde, de seri, la ricorda sol 'sto caso.

'Na not, giaquanti presonéri, for da Pergnan – no s'é mai savest el perché – i ha empizzà en begón e i ha fat saltar su da 'l paión mezza frazion.

Vista la brutta piega che 'sta facenda la podéva ciapar, i e scampadi e tre o quatter de lóri, passando per Berghi e Glol, i e finidi su en Mani con l'intenzion de tór el senter che, nando giò per la crona de Sotto-Castel, el porta giò a Macallé.

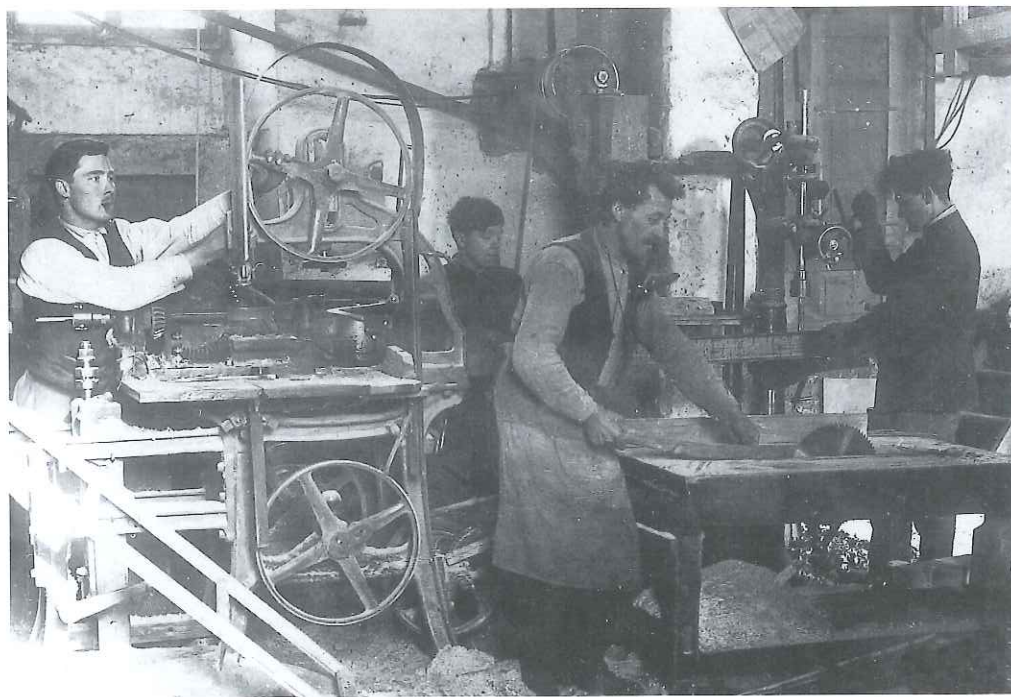
Un de i tre o quatter l'é smucegà e l'é crodà giò dai crozzi e 'l s'é copà.

I compagni i ha enformà subit el so Comando e 'n ufficial, guidà da lóri, poch dopo el cant del gal, l'é na su 'l posto a far i so accertamenti e po' le nà en Comun a tór i accordi su 'l da farse.

Amò quella doman el por Toni Boro, aidà da qualche altra anima bona, le nà a torlo su per darghe en posto en poch pù comot, en te 'n canton de 'l zimiteri.

Per difender Trent, i Austriaci i ha pensà de scavar trincee anca sul Mont de Gagia. Data la pressa e la scarsezza de òmeni, i ha mobilità paréci putéi de San Lorenz; con noaltri gh'era Fiore Batia, Giulio de Damiano, Bubu Cruzia, Berto Polòni e altri amò.

El nos compito 'l era quel de portar ass, pachi de ciòdi, paléti de fer, de



1918. La falegnameria dei Zòpi a Glolo, con impianto elettrico. Produzione quasi esclusiva erano carri e carrozze. I Zòpi (Tomasi) hanno a lungo lavorato, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, come segantini in Val d'Ambiez. A memoria è rimasto un toponimo: La sega dei Zòpi

nar per aqua e anca de nar a Vezzan a tór la carne fresca per la mensa dei ufficiai.

Per far 'sti mistéri i ne esentava perfin da l'obbligo de nar a scòla e se ciapava qualche bel soldo.

L'inverno del Dresèt e vegnù 'na ronfa de nef e l'ha bloccà tutte le strade e anca en 'sta ocasion i ha mobilità tutti i putéi sóra i des ani e anca le dònne, tutti enquadrad da Giaco Gegeri per far la rotta fin dent a mez lach da Molven.

La strada, a quei tempi, la passava dal Molin e, passando su per Deggia, la neva dént en Nembia e da lì, la neva avanti passando ai pé de Diòn e lónch el costón a sera del lach, fin a Molven.

Quant e rivà le truppe taliane en paes s'è fat festa granda. Pù de 'na finestra, da qualche temp tegnuda ben serrada, quel dì la s'è spalancada per metter en bela mostra la bandéra taliana piturada su 'l de dent de i scuri.

Malgrado a scòla i ne fessa cantar "Serbi Dio d'Austria il regno..." l'irredentismo l'era sentù anca a San Lorenz; l'ino di Katzenau i le cantava tutti volintèra.

Per en pó de temp i ha empiantà le cusine militari en tutte le fraziòn e i deva

fóra el rancio a tutti i paesani... e anca caròbole e babigi ai putelòti.

El Comando de presidio el s'era sistemà a Prà en te la casa dela Cangina.

Le famée che le ne gaveva de bisògn, le podeva domandar en prestit en mul o en caval per i laoréri de campagna.

Noaltri avem avù en bel caval da tiro che el ne se afezionà come en cagnòt, en te 'l giro de pochi dì. No cognosendo el so nom l'avem ciamà Zachéo.

'Na volta tacà sotta, el saveva già en do nar... se demò el gh'era già stà almen 'na olta, da quelle bande.

L'istà del Desnof steven segàndo su a Trudol; 'na doman, appena vegnù su el sol, ne sem buttadi fòr da la tenda per dar man al fer da segar e avem gatà el Zachéo che el feva colaziòn, cimanando en muciat de fén.

Ne sem meraveadi che nòs pare no el l'aves tot fóra dala slitta e la nostra meravéa la s'è fatta amò pù granda quant, slargando la roba, avem gatà, engromiselà en te 'na querta, en nos fradelòt de set ani, endromenzà come 'na cioca.

Ne 'l daverder i oci lé sta lì anca lu en cantà ne 'l veder en do che l'era rivà. El pór pare el gh'aveva dít: - *Ti va en do che va el cavall!* - e no 'l s'è sbaglià.

En ris-cio compagn zerto no l'avria fat Santo Carega; a lu no gavendo vergót de mèi, i g'ha emprestà en caval da sela; en bestión dal pel rós, così catif da cognér star semper a l'erta anca quant se ghe deva da magnar.

Se vede che al caval da sela, quel cambi de categoria no 'l ghe neva propi giò: l'era 'n umiliazion massa grossa.

Da 'l dì che l'ha metù pè en la stala, le dònne no le ha volèst pù narghe dent; per monger la càvera el Santo el doveva menarghela de fóra.

En dì, entant che el le taccava sota el car, come el so solit, per domar quel

rèfol, l'ha tirà giò tanti de quei strascicoi da far scampar anca i gati.

No 'l s'era gnanca nascort che, poch lontan da lì, s'era fermà el curat... Quant el l'ha vist via, l'ha cercà de scusarse e, 'n te 'l torse giò la bretta, pontando el dé come se 'l fus 'na pistola su 'l caval, el g'ha dít:

- Sior curat, se mi narò a l'inferno, la colpa l'è tutta soa; no ho mai biastemà tant da quant ho gavù en casa 'sto diaol! El smòrsega, el pugna, el speada; l'ha emparà perfin a spudarme adòs. L'è en sgninf e no l'è mai tés e ogni olta che el dròpo el me fa nar fòr de la grazia de Dio. Fra quindes dì me tocca darghel en dré, ma ghe giuro che no gaverò de strani, perché così, finirà anca 'sta guera. Sperente che el gata vergùn pù brao de mi per endrizzarghe i corni a forza de sbiòsse.

Se i lo dovessa copar per far bró, farem mèi star gesùni per arquanti dì per no esser envelenadi.-

Fenida la so denuncia, ne 'l meterse su la bretta l'ha alzà su el manech de la scùria e l'ha urlà: - *Ihe, can da l'ua.* -

El caval, pù stuf de spetar che empaurì, l'ha dat en tiròn sech al car co le ródè amò enciodade e, endrizandose su le gambe de dré, l'ha rebaltà la bèna stracolma de grassa.

Don Antoni l'è scampà via sparendo sóta el pónt de i Faiòti... forsi per no esser testimoni de 'na cronaca pù fàzil da enmagnar che da contar!

Ricordi di Rino e Alcide Bosetti (Temporal), a cura di Bosetti Mario Raffaele



Verso Castel Mani

NOTIZIARIO DEL COMUNE DI SAN LORENZO IN BANALE

47 · ANNO XVIII · n. 3 · Ottobre 2004

Sped. in abb. postale art. 2, comma 20/c, L. 662/96 - Filiale Trento
Quadrimestrale - Taxe perçue - Tassa riscossa - Ufficio Postale Trento Ferrovia (I)