

Verso Castel Mari

NOTIZIARIO DEL COMUNE DI SAN LORENZO IN BANALE



45 · ANNO XVII · n. 1 · Gennaio 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)



Verso Castel Mani

Periodico informativo del Comune di San Lorenzo in Banale
N. 45 · ANNO XVII · n. 1 · Gennaio 2004

Delibera del Consiglio Comunale n. 81 del 22/10/1986
Autorizzazione del Tribunale di Trento n. 592 del 21/5/1988

Il saluto del Sindaco 3

AMMINISTRATIVO

Il Consiglio Comunale	4
La Giunta Comunale	6
Determinazioni	8
Concessioni e Autorizzazioni	9
Il punto sulla SS 421	10
Labter e Agenda 21	11
Gestione associata dell'Ufficio Tecnico	12

AMBIENTALE

Interventi relativi alla viabilità	14
San Lorenzo oggi	15
San Lorenzo ieri <i>in uno scritto della seconda metà dell'Ottocento</i>	16
San Lorenzo fra i pometi... ..	19
Singularità e significato di certe parole nostrane	21

Inserto Storico

'Na nòs per sach, 'na dona per casa - seconda parte I - VIII

SOCIALE

Farmaci e salute. Appunti da una lezione dell'UTED	23
Ancora riflessi di luce sui mercatini	24

L'ANGOLO DEI RICORDI

I corni del diaol	25
-------------------------	----

POLITICO

La politica, l'energia e l'economia	27
---	----

**In questo numero
alcune foto propongono
immagini e ricordi
dei Mercatini di Natale
organizzati a San Lorenzo
nel dicembre scorso.**

**Alcune invece hanno come
filo conduttore le donne:
in famiglia, al lavoro e
in altre occasioni come
era uso alcuni decenni fa
(completamento del servizio
del numero precedente).**

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 Giovanella

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

**Dott. Ugo Bosetti, dott.sse Roberta Calza e Monica Manfredini,
geom. Andrea Donati, dott.ssa Barbara Gatti,
dott.ssa Giovanna Orlando, Miriam Rigotti,
dott. Lucio Sottovia, Uffici comunali.**

Per le fotografie

**Appolonia Baldessari, Maria Bertolai, Daria Bosetti,
Enrica Bosetti, Nella Bosetti, Sandro Calvetti,
Enzo Falagiarda, Floriano Menapace.**

In copertina

In una foto degli anni Quaranta del Novecento,
una bella e altera vecchietta conosciuta, e ricordata,
quasi solo col soprannome, la *Panèla*

In ultima di copertina

Dietro alcuni *morèri*, nodosi nel tronco e pelati nei rami,
case di Berghi; in primo piano una scena di vita quotidiana
di un'ottantina di anni fa

Di questa donna, di un secolo fa circa,
non conosciamo l'identità, solo un'immagine, bella ma sbiadita,
per farsi la quale era andata a Trento

Il saluto del Sindaco



Alla chiusura del 2003 ci sono alcune vicende di San Lorenzo che voglio ricordare perché segnano momenti importanti della nostra vita. Tra questi l'esperienza dei mercatini, il successo della seconda edizione della Sagra della *Ciuiga*, le difficoltà della Pro Loco e l'attività del gruppo dell'Università della Terza Età.

La sagra della *Ciuiga* si è svolta su una formula organizzativa che propone prodotti e sapori della nostra cultura collegati alle architetture della nostra storia. Aver saputo conservare e valorizzare gli uni e gli altri ci ha mantenuto un paesaggio che è elemento di familiarità, motivo di orgoglio e marchio di identità. Ha dimostrato di essere anche strumento di sviluppo economico sul quale bisognerà sempre più puntare.

Un impianto simile a quello della *Ciuiga* ha caratterizzato l'iniziativa dei mercatini accompagnato nell'avvio da qualche timore sulla possibilità di suc-

cesso; alla prova dei fatti la manifestazione ha invece dimostrato la sua validità.

L'una e l'altra proposta si sono basate sull'apporto di tante disponibilità: i privati, il gruppo giovani, l'Azienda di Promozione Turistica e tanti altri; ma soprattutto l'Università della Terza Età. Quando, più di dieci anni fa, l'Amministrazione Comunale fece partire i corsi della Università della Terza Età, la scelta era quella di dare un'occasione di incontro a persone che in qualche circostanza si sarebbero mosse poco di casa.

L'esperienza di oggi ed il merito delle molte persone, soprattutto donne, che vi partecipano dimostrano che non solo si è realizzato un utile momento di socializzazione e di crescita culturale ma si è creato uno strumento di impulso della vita di San Lorenzo, disinteressato e mosso dalla voglia di aiutare il proprio paese.

Verrebbe da dire che la nuova ge-

nerazione è quella del gruppo della Terza Età (non se ne abbiano a male i giovani anagrafici che pure alcuni segni di movimento li stanno dando).

Un'iniziativa dopo l'altra (mettiamoci anche la stagione teatrale che movimentava 200 persone per sera, per una decina di sere, e le iniziative di fine anno dei giovani ACLI) la vita di San Lorenzo fuori dalla stagione estiva si è notevolmente vivacizzata. Buon segno!

Meno buono il segno delle difficoltà nelle quali si trova la Pro Loco sulla quale fra l'altro pesa gran parte delle iniziative ricordate.

Chiudo lo spazio che mi è riservato con un invito: quello di sostenere, in primo luogo partecipando alle assemblee sociali, la vita della Pro Loco come strumento operativo non solo dell'attività turistica ma delle manifestazioni collettive della nostra comunità.

IL SINDACO
VALTER BERGHI



Un presepio originale, dentro una zucca gigantesca, in una stradina di Berghi

Il Consiglio Comunale

30 settembre 2003

*Assenti: Baldessari Sebastiano,
Bosetti Franco, Brunelli Fabrizio,
Donati Michele, Orlandi Federico,
Sottovia Andrea.*

ADESIONE ALLA COSTITUENDA SOCIETÀ APT TERME DI CO- MANO – DOLOMITI DI BRENTA SCARL

La legge provinciale 8/2002, che disciplina la promozione turistica in pro-

vincia di Trento, definisce le nuove linee guida in materia di politica turistica provinciale. L'aspetto più rilevante della riforma riguarda la promozione turistica d'ambito per il cui sostegno la normativa prevede la costituzione di nuovi soggetti col compito di realizzare, in ambiti territoriali omogenei, servizi di informazione e di assistenza, iniziative di marketing turistico, di valorizzazione del patrimonio ambientale, culturale e storico, attività di intermediazione e prenotazione di servizi ecc. Tali soggetti rappresentano la nuova forma organizzativa che occuperà entro il corrente anno il posto delle APT. La legge già citata prevede siano i Comuni a promuovere la costituzione del soggetto che la PAT riconosce come competente a svolgere l'attività di promozione dell'immagine turistica degli ambiti territoriali omogenei.

La soluzione scelta è stata quella di una società cooperativa a responsabilità limitata, ritenuta la forma societaria più adatta per la realtà delle Giudicarie Esteriori per la presenza di una molteplicità di piccoli imprenditori.

Lo statuto comunale prevede la partecipazione del Comune a forme societarie per lo svolgimento di attività o di gestione di servizi pubblici o di pubblico interesse e il Consiglio Comunale ad unanimità ha deliberato l'approvazione dello schema di statu-

to della società APT Terme di Comano – Dolomiti di Brenta, la sottoscrizione, allo scopo, di numero 33 quote di partecipazione al capitale sociale del valore di € 150,00 ciascuna.

Con l'astensione della consigliera Ilaria Rigotti ha votato anche l'immediata eseguibilità.

Il Consiglio Comunale ha inoltre deliberato:

- L'approvazione delle tariffe per l'espletamento da parte del Corpo dei Vigili del Fuoco Volontari di San Lorenzo di servizi a pagamento, tariffe che sono già state approvate dalla Provincia. Ad unanimità.
- L'approvazione del regolamento del Gruppo Allievi dei Vigili del Fuoco del Corpo dei Vigili del Fuoco Volontari di San Lorenzo. Ad unanimità.
- L'approvazione del rendiconto dell'esercizio finanziario 2002 del Corpo Vigili del Fuoco Volontari di San Lorenzo che pareggia su € 46.357,59 e che evidenzia un avanzo di amministrazione, al 31.12.2002, di € 9.143,51. Voti unanimi.
- Con otto voti a favore e l'astensione del consigliere Badolato Flavio, l'approvazione del regolamento taxi e autonoleggio da rimessa, ravvisata la necessità di dotare il Comune di norme per la disciplina del servizio pubblico in oggetto adeguate alle nuove disposizioni di legge emanate nel settore.
- Con otto voti a favore e l'astensione del consigliere Badolato Flavio, variazioni al bilancio comunale 2003 (terzo provvedimento) per un totale di € 6.450,00.
- Ad unanimità l'approvazione dello schema di convenzione tra i Comuni della Valle per l'utilizzo sovracomunale delle palestre di Fivè, Stenico e Ponte Arche e l'impegno dell'Amministrazione Comunale ad estendere la formula collaborativa ad altre strutture sportive ubicate nei Comuni delle Giudicarie Esteriori, in primis, alla piscina comunale di San Lorenzo, già oggetto di diversa convenzione.



E' anteriore al 1930 la foto della casa dei Merli, a Pergnano. Davanti ad essa i padroni: Giovanni e Ancilla Cornella con uno dei figli



- L'approvazione del regolamento per la concessione delle agevolazioni erogate ai sensi della LP 17/98 avente ad oggetto "interventi per lo sviluppo delle zone montane e disposizioni in materia di agricoltura", atteso che al Comune sono stati assegnati € 17.635,09 quale trasferimento destinato al finanziamento degli investimenti settoriali da realizzare nel territorio comunale. Ad unanimità di voti.



22 ottobre 2003

Assenti: Badolato Flavio, Baldessari Sebastiano, Bosetti Franco, Brunelli Fabrizio, Gionghi Paolo, Orlandi Federico.

APPROVAZIONE CONVENZIONE COL COMPENSORIO DELLE GIUDICARIE PER L'ISTITUZIONE DEL SERVIZIO DI MACELLAZIONE PUBBLICA A VALENZA COMPENSORIALE

Col recepimento della direttiva comunitaria in materia di produzione di derrate di origine animale i punti di macellazione presenti sul territorio comprensoriale hanno dovuto adeguarsi ai nuovi standard e, in molti casi, hanno cessato l'attività.

A tutt'oggi non esiste sul territorio comprensoriale alcuna struttura di macellazione pubblica autorizzata. Questa carenza impone, a volte, agli allevatori, di rivolgersi a strutture fuori provincia: le carni macellate nei macelli CEE infatti possono essere commercializzate ovunque ed essere lavorate in tutti gli stabilimenti di sezionamento e lavoro

con gli stessi requisiti CEE.

Sul territorio del C8 attualmente risultano coperte in maniera adeguata le esigenze solo per i macelli suinicoli e cunicoli.

L'istituzione, la realizzazione e la gestione del servizio di macellazione pubblica bovina potrebbe riattivare i consumi potendo confidare nella sicura provenienza dei prodotti, ridurre i costi di produzione, migliorare la qualità igienico-sanitaria delle derrate contribuendo all'affermazione e al consolidamento sui mercati dell'immagine di naturalità, salubrità e origine trentina delle carni salvaguardando un'adeguata redditività agli allevatori e promuovendo una stabile e duratura occupazione nel settore.

La Provincia ha finanziato l'intervento, previsto in € 1.035.000,00, ammettendo a contribuzione il 95%.

Il rimanente, per complessivi presunti € 51.750,00 sarà da ripartirsi tra i comuni che aderiranno all'iniziativa.

Il Consiglio Comunale ha deliberato con voti unanimi. Con la sola astensione del consigliere Gionghi Paolo ha votato l'immediata eseguibilità.



27 novembre 2003

Assenti: Sottovia Andrea.

Il Consiglio Comunale ha deliberato all'unanimità:

- Modifiche al Regolamento di contabilità che si sono rese necessarie per adeguare il testo all'entrata in vigore dell'euro e alla normativa vigente, per renderlo più aderente alla realtà, per semplificare l'iter amministrativo.
- La sdemanializzazione di piccole superfici, mq 198 e 96 rispettivamente,

di due pp. ff. di proprietà comunale al fine di consentirne l'espropriazione nell'ambito dei lavori di sistemazione della Statale 421 nel tratto compreso tra San Lorenzo e Nembia.

- L'adozione definitiva della variante di adeguamento del PRG ai criteri di programmazione urbanistica del settore commerciale, redatta dall'arch. Sergio Niccolini di Trento.

- L'approvazione della convenzione col comune di Dorsino per l'istituzione di un servizio tecnico sovracomunale di cui si dà più ampia comunicazione in altra pagina di questo stesso numero.



29 dicembre 2003

Assenti: Badolato Flavio, Bosetti Franco, Donati Michele.

Il Consiglio Comunale ha deliberato all'unanimità:

- Le tariffe ICI per il 2004 confermando quelle dell'anno precedente e cioè:
 - 4 per mille aliquota generale
 - 7 per mille sui terreni edificabili
 - 4 per mille sui terreni edificabili oggetto di concessione edilizia da inizio lavori alla fine degli stessi
 - detrazione di € 155,00 per unità immobiliare adibita direttamente ad abitazione principale.

Ha dato atto che, in conseguenza delle decisioni assunte il gettito previsto è determinato in presunti € 140.000,00, somma uguale al gettito 2003, nel rispetto della normativa vigente.

- La concessione in uso al signor Severino Orlandi della p.m. 2 della p. ed. 268, a sessanta euro l'anno, per la durata di nove anni.

La Giunta Comunale

(settembre - dicembre 2003)

ha deliberato

OPERE PUBBLICHE

La Giunta Comunale ha deliberato:

- l'assunzione di un mutuo col BIM di € 44.596,47 per il parziale finanziamento delle spese per i lavori di installazione di pannelli solari e scambiatore a pompa di calore presso la piscina comunale. Il resto del costo dell'opera, pari a € 35.942,03, è stato coperto dal contributo del Servizio Energia della PAT. I lavori sono stati aggiudicati alla ditta Roberto Sebastiani di Bleggio, che ha offerto un ribasso del 22 %, previa approvazione del progetto esecutivo da parte del Responsabile dell'ufficio tecnico comunale.

PERSONALE

La Giunta Comunale ha deliberato:

- il comando presso il comune di Alde-
no, per il periodo dal primo novembre
alla fine di febbraio, della dipendente
signora Roberta Cianciullo e l'assunzione
temporanea in posizione di comando
per il medesimo periodo della signora
Barbara Bonenti.
- Il rinnovo della polizza kasko con la
LLOYD Adriatico per l'assicurazione dei
veicoli di proprietà dei dipendenti comunali
per la copertura di eventuali
danni che si verificassero per ragioni
di servizio; impegno di spesa € 436,89.

INCARICHI

*La Giunta Comunale ha deliberato
l'incarico:*

- di consulenza in materia di contabilità
al ragioniere Luciano Mosca di Ca-

derzone da settembre al 31 marzo 2004
prevedendo una spesa di € 23.000,00.

- Dell'effettuazione di indagine geologica
e geotecnica, comprensiva di sondaggi
a supporto del progetto, per i lavori di
completamento del marciapiede intercomu-
nale San Lorenzo - Dor-
sino.

- Per la costituzione in giudizio, a dife-
sa delle ragioni del Comune, agli avvo-
cati Dalla Fior e Lorenzi, per asserito
abuso edilizio, nella vertenza attivata
dalla signora Mirta Bosetti, e contro il
ricorso per l'annullamento del provve-
dimento di irrogazione della pena pecu-
niaria. Impegno di spesa rispettiva-
mente € 4.896,00 e € 3.369,60.

RUOLI - RIPARTI

La Giunta Comunale ha deliberato:

- l'approvazione del ruolo unico prin-
cipale delle entrate patrimoniali ed as-
similate, anno 2002, acqua potabile e
canone fognatura e depurazione se-
condo le seguenti risultanze finali: €
66.680,39 di cui € 23.430,12 per tariffe
acquedotto comunale.

- L'approvazione dei ruoli relativi alla
tassa per lo smaltimento dei rifiuti soli-
di urbani degli anni 2000, 2001, 2002.
Carico netto dei ruoli rispettivamente
€ 52.932,34, € 52.193,80, € 53.368,67.

- L'approvazione del riparto spese de-
rivante dal rendiconto 2002 del servi-
zio Labnet da cui risulta a carico di San
Lorenzo una spesa pari a € 681,63 e
l'approvazione del preventivo 2003
che espone un preventivo di spesa di €
1.240,58.

- L'approvazione e la liquidazione del
rendiconto del servizio mobilità vacan-
ze per il 2003, € 5.220,12.

CONTRIBUTI

La Giunta Comunale ha deliberato:

- L'assegnazione e la liquidazione di un

contributo straordinario di € 1.500,00
ai Vigili del Fuoco Volontari per la soste-
nuzione di autoprotettori e caschi da
incendio boschivo.

- L'assegnazione e la liquidazione di un
contributo di € 9.800,00 alla ditta Spor-
tplanet per l'organizzazione dei corsi
di nuoto delle scuole dell'obbligo delle
Giudicarie Esteriori.

- E inoltre: alla Scuola Materna di San
Lorenzo € 500,00; all'associazione te-
atrale Dolomiti di San Lorenzo €
700,00; al Coro Cima d'Ambiez, €
1.000,00; alla Banda musicale €
1.550,00; alla Scuola musicale delle
Giudicarie € 2.591,00 per le manifesta-
zioni di Musicomania negli anni 2002 e
2003, oltre a € 465,00; all'Associazio-
ne WWF, sezione di Lomaso € 500,00;
all'U.S. Terme e Fivè € 650,00; all'U.S.
Calcio Bleggio - Cavarato € 150,00; alla
Festa dell'Agricoltura € 250,00; al Soc-
corso Alpino sezione di San Lorenzo €
500,00; all'A.S. Brenta Nuoto €
2.500,00; al Calcio Stenico - San Lo-
renzo € 500,00; all'Università della Ter-
za Età € 750,00; alla Parrocchia €
950,00; al comune di Fivè € 1.149,93;
all'Istituto Comprensivo delle Giudica-
rie € 405,00.

ALTRE

La Giunta Comunale ha deliberato:

- il rimborso delle somme incassate e
non dovute dai contribuenti relativa-
mente all'ICI per le aree divenute inedi-
ficabili a seguito dell'adozione del nuo-
vo PRG per un importo complessivo di
€ 1.899,29 e il rimborso delle somme
incassate e non dovute per la medesi-
ma imposta, anni 1999 e 2000, per un
totale di € 13.394,75.

- L'approvazione della convenzione
con l'Istituto Regionale di Studi e Ri-
cerca Sociale di Trento, per l'espleta-
mento delle attività Università della Ter-
za Età, per gli anni 2003/2006, e l'ap-
provazione del piano delle attività per
l'anno accademico in corso con un'as-



sunzione di spesa di € 5.520,00.

- Relativamente alle richieste di nuovi accessi sulla strada comunale: ha concesso l'autorizzazione al signor Donati Luca, in frazione Pergnano; agli eredi Rigotti Silverio, in frazione Prato, visto il parere legale dell'avv. Dalla Fior e della conseguente relazione tecnica sulla sicurezza redatta dal Responsabile dell'ufficio tecnico comunale; l'ha negato alla signora Bosetti Iolanda, in frazione Prato, per contrasto normativo col Codice della strada.

- La nomina di una commissione consultiva per il servizio taxi e autonoleggio e l'approvazione di un bando di concorso per titoli per l'assegnazione di sette autorizzazioni comunali per il servizio di noleggio con conducente.

- La presa d'atto che la strada denominata Tovat è stata costruita e viene utilizzata dall'Amministrazione Comunale a servizio pubblico da oltre vent'anni.

- La vendita a trattativa diretta alla ditta Souvenir di Pelugo di lotti di legname "schianti", giacenti sul suolo comunale, causati da una tromba d'aria; circa 80 mc al prezzo di € 20,00 al mc più IVA.

- L'approvazione del rendiconto degli interventi 2003 relativi allo sfalcio delle aree foraggere abbandonate sul monte Prada: mq 65.406, costo € 3.347,18 e la richiesta di contributo per la prosecuzione dell'intervento anche nell'anno 2004.

- L'affidamento in gestione al GS Calcio Stenico – San Lorenzo dell'impianto sportivo di Promeghin (campo da calcio e spogliatoi) per la stagione 2003-04 mediante convenzione per le nove partite di campionato, corrispettivo richiesto € 661,00 (più oneri); per ogni ulteriore partita il corrispettivo sarà di € 129 oltre agli oneri.

- L'approvazione di uno schema di convenzione con l'Associazione Nazionale Carabinieri, nucleo volontario di San Lorenzo, per l'espletamento del servizio di sorveglianza per la sicurezza degli alunni delle scuole di San Lorenzo.



Passato e presente sulla strada che s'inoltra tra le case di Berghi

Determinazioni

(settembre - dicembre 2003)

Il Responsabile dell'Ufficio Tecnico ha determinato:

- l'approvazione del certificato di regolare esecuzione e il prospetto riepilogativo delle spese sostenute per l'ampliamento e la rettifica della strada comunale dalla statale al Centro Sportivo Promeghin € 239.433,73 e la liquidazione al progettista e direttore lavori, geometra Alfonso Baldessari, € 9.541,97. 79.
- L'approvazione della contabilità finale, del certificato di regolare esecuzione e del prospetto delle spese effettivamente sostenute, € 474.306,46, per l'ampliamento del cimitero e la liquidazione alla ditta Sottovia Germano delle spettanze ancora dovute € 44.371,87 e al direttore lavori, geometra Diego Stefani € 11.776,47.
- L'approvazione a tutti gli effetti del progetto esecutivo dei lavori di impianto dell'illuminazione pubblica; dell'acquisto dei corpi illuminanti; del montaggio e collegamento degli stessi; del rifacimento della linea sulla Statale, sulla strada per Berghi e per il Centro Sportivo Promeghin, redatti dal p.i. Tomasin, al quale con delibera giunta è sta-

to dato incarico della direzione lavori e della stesura degli atti di contabilità con previsione di spesa di € 6.364,80. Spesa dell'opera complessiva prevista € 110.049,67, oneri inclusi di cui 69.883,19 per il rifacimento delle linee, 25.380,00 per l'acquisto dei corpi illuminanti, 14.786,48 per il montaggio degli stessi.

- L'affidamento del servizio di pulizia della scuola elementare alla ditta Rigotti Dina per il periodo 01.09.03 - 31.08.04 per un importo pari a € 19.943,52 Iva compresa.

- L'affidamento dell'incarico di fornitura del combustibile per il riscaldamento degli immobili comunali, anno 2003-04, alla ditta Petroli di Masi PD che ha offerto un ribasso del 16,14 % al litro sul prezzo del listino C.C.I.A.A., dando atto che la spesa presunta complessiva è quantificata in € 13.500,00.

- L'affidamento alla ditta Italspurgo di Trento del servizio di pulizia generale dei pozzetti e caditoie acque bianche al costo di € 10.000,00.

- L'acquisto di panchine in sostituzione di quelle rovinate presso la piscina dalla ditta Patentverwag Italia per un totale di € 2.240,00.

- L'acquisto di sei tavoli e 14 poltroncine per l'aula di informatica della scuola elementare dalla ditta Artel di Trento; di materassi per la ginnastica e materiale per la protezione del pilastro del locale adibito a palestra per un totale di € 3.943,20.

Il Responsabile dell'Ufficio di Segreteria ha determinato:

- L'assunzione con contratto a tempo indeterminato del geometra Luca Bosetti, primo classificato nella graduatoria del concorso pubblico indetto per coprire un posto di assistente tecnico.

- L'assunzione a tempo determinato, da dicembre 2003 a marzo 2004, della signora Bruna Davoli.

- L'assunzione di una polizza per l'assicurazione di responsabilità patrimoniale del Sindaco e dei componenti della Giunta con la LLOYD Adriatico per la copertura della responsabilità civile patrimoniale. Costo € 1.500,00 di cui 300 soggetti a rimborso da parte degli assicurati.



Prima del 1918.
Silvio Baldessari Polòni
con la moglie, poi morta di spagnola,
e due figli

Elenco concessioni edilizie

(settembre - dicembre 2003)



Verso Castel Mani

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

• FONTANA TERESA
Ampliamento apertura fori piano terra
p.ed. 611, località Bael

• SERAFINI SERGIO
Ristrutturazione p.ed. 539/1, località
Nembia

• SOTTOVIA SERGIO RUDI
Modifiche interne ed esterne p.ed. 585,
frazione Deggia

• ORLANDI ALBINO
Realizzazione foro finestra p.ed. 160/1
p.m.3-4, frazione Glolo

• BELLI FLORA
Realizzazione terrazzamenti frazione
Glolo

• SOTTOVIA GIORGIO
Risanamento p.ed. 393-394, località So-
prarover

• BELLUTTI GIANNI
Trasformazione sottotetto p.ed. 767,
frazione Prusa

• DONATI LUCA
Costruzione casa d'abitazione, frazio-
ne Pergnano

Elenco autorizzazioni edilizie

(settembre - dicembre 2003)

• BRUSCAINI GABRIELE
Realizzazione abbaino p.ed. 95 p.m. 12,
frazione Prato

• SOTTOVIA MARIANO
Installazione deposito GPL località Duch

• ORLANDI GIULIANO
Installazione vellux p.ed. 693, frazione
Pergnano

• PAOLI WALTER, LILIANA e CARMEN
Manutenzione straordinaria p.ed. 838,
frazione Prusa

• FANTIN DANIELA E SALLAERTS
JOHANNES
Installazione deposito GPL, frazione
Senaso

• MENGON LUCA
Installazione deposito GPL, frazione
Senaso

• JUCULANO GIORGIO ANTONINO E

RIGOTTI IVONNE
Manutenzione straordinaria p.ed. 988,
frazione Moline

• CORNELLA CESARE
Messa in opera di stanga in ferro, loca-
lità Val

• PAOLI CECILIA, RENZO E ANNA
Manutenzione straordinaria tetto p.ed.
584/4, frazione Prusa

• BALDESSARI LUIGI
Recinzione in ferro p.ed. 961, frazione
Glolo

• ORLANDI IOLANDA
Realizzazione legnaia a servizio p.ed.
900, frazione Glolo

• DONINI LOREDANA per s.a.s.
Installazione deposito GPL, frazione
Dolaso

• ALDRIGHETTI BOSETTI TULLIA

Manutenzione straordinaria tetto p.ed.
160/1, frazione Glolo

• RIGOTTI ADA E SAVINO CRISTIANO
Recinzione stradina, frazione Glolo

• CORNELLA VALERIO e figli
Tinteggiatura casa d'abitazione p.ed.
218, frazione Pergnano

• CARLEVARIS CESARE E BALDUZZI
ANGELA
Realizzazione legnaia p.ed. 678, frazio-
ne Dolaso

• ORLANDI DANIELE per HOTEL MI-
RAVALLE
Sistemazioni interne p.ed. 748, frazio-
ne Pergnano

• FAMIGLIA COOPERATIVA BRENTA-PA-
GANELLA
Installazione bandiere

È a buon punto il viaggio della Statale tra San Lorenzo e Nembia

La S.S. 421 *dei laghi di Molveno e Tenno*, nel tratto tra S. Lorenzo in Banale – Nembia, da molto tempo non risponde più alle esigenze di traffico e di sicurezza che la mobilità, locale e turistica, ha imposto a questo collegamento. Detto tratto, eccessivamente tortuoso, vede anche la presenza di frequenti cadute di massi ed il verificarsi di numerosi incidenti, talvolta mortali.

Per questo motivo alcuni anni fa, si è costituito un Comitato, composto da cittadini e da rappresentanti dei Comuni che sono attraversati da questa arteria stradale, per porre l'attenzione della Provincia sul problema.

In risposta a ciò, la Giunta Provinciale con i servizi competenti, si è attivata per verificare la possibilità di soluzione a una situazione ormai cronica. È nato uno studio di fattibilità che, concordato con il comune di San Lorenzo, si è tramutato in tempi relativamente brevi in un progetto esecutivo.

Il nuovo tracciato è complessivamente lungo circa 1200 m e ricalca solo parzialmente, e per brevi tratti, posti all'inizio ed alla fine, il tracciato esistente.

Procedendo da San Lorenzo verso Nembia esso include:

- un tratto in rilevato di un centinaio di metri in località *Manton* al quale segue l'attraversamento di un dosso roccioso realizzato mediante una trincea profonda una decina di metri e lunga circa 50.
- Un viadotto della luce di 29 m, necessario per attraversare il *Tof de Pesin*.
- Un tratto all'aperto di circa 250 m nel quale sono presenti l'attraversamento di un secondo dosso roccioso con una sezione in trincea molto profonda, un tratto in rilevato con rampe rinverdate e un tratto dove è stata prevista una scogliera in quanto il semplice rilevato, nel lungo termine, non avrebbe garantito la stabilità necessaria.
- Un lungo tratto di galleria, denominata *Moline*, lunga circa 650 m con carreggiata larga 7, dotata di due mar-

ciapiedi di emergenza da 1,05 m. A metà tunnel circa, una galleria di fuga, che conduce alla strada preesistente con una sezione di circa 4x4 m e una piazzola per sosta di emergenza, ricavata da un allargamento in galleria.

• Dopo lo sbocco della galleria verso *Molveno* segue, infine, un tratto di raccordo con l'attuale strada per circa 100 m.

• Assieme al nuovo tracciato stradale, è stata prevista per tutto il percorso anche una pista ciclabile, larga da 2 a 2,50 m. Per tale ciclabile, nei tratti in trincea o in galleria, si utilizzerà il tracciato stradale esistente che sarà dismesso.

Gran parte del tracciato, quindi, è in galleria o in trincea, questo per garantire una maggiore sicurezza dei passeggeri e di tutti i veicoli in transito, siano essi di residenti o turisti che scelgono questa zona per soggiornare.

Detto tratto comporterà la completa perdita della attuale visuale panoramica sulla valle di *Moline*, visuale che resterà invece disponibile solo a chi percorrerà la ciclabile.

Dopo un'attenta valutazione dei pericoli geologici della zona, numerosi sono i movimenti franosi rilevati in questo tratto stradale dovuti ai vari conoidi esistenti, si è pertanto optato per una galleria scavata in roccia, questo per

evidenti vantaggi, sia di carattere esecutivo che di sicurezza generale.

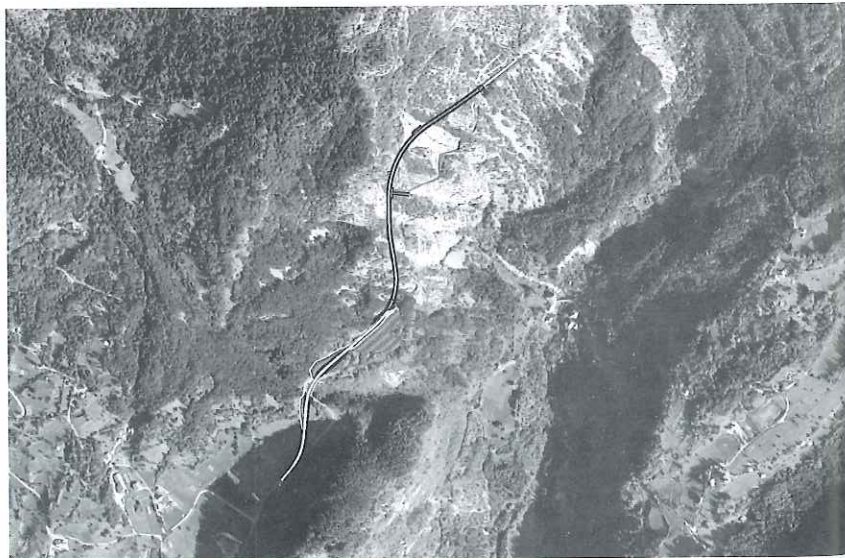
Nello studio del tratto di galleria, lungo 650 m, non si è lesinato nel dimensionamento sia degli impianti di sicurezza (sistema antincendio ecc.), sia della ventilazione, per la quale si è prevista la posa in opera di ben 4 convettori d'aria al posto di uno solo, il quale sarebbe stato il minimo indispensabile per rispettare i valori di norma.

Si ritengono necessari circa 24 mesi per la realizzazione completa delle opere in oggetto, grazie soprattutto alla possibilità di scavare la galleria procedendo da entrambi i fronti contemporaneamente; i costi di realizzazione delle opere risultano circa **euro 7.796.000**, dei quali **5.876.000** circa per i lavori a base d'asta.

I lavori per la realizzazione dell'opera influiranno solo leggermente sulla strada esistente che, salvo per brevissimi periodi, garantirà il passaggio durante tutta la durata dei lavori.

Attualmente l'opera è in fase di appalto e da un paio di mesi sono conclusi i termini per le "prequalifiche". Il Servizio Appalti della P.A.T., sta ora raccogliendo la documentazione necessaria, dalle ditte interessate ai lavori, per poter effettuare l'aggiudicazione.

ANDREA DONATI



Raccolta differenziata e Agenda 21



Il tema dei rifiuti è inevitabilmente destinato a riproporsi. Ne abbiamo parlato più volte in passato, ne parleremo frequentemente in futuro.

In questo momento si intrecciano due iniziative: una spinta decisa verso la raccolta differenziata e l'avvio di Agenda 21.

L'esaurimento delle discariche, le polemiche sull'inceneritore, come temi legati alla necessità di ridurre i rifiuti, sono argomenti di cronaca quotidiani non occorre ricordarlo.

Per ridurre i rifiuti il Comprensorio (e comuni di conseguenza) ha individuato come risposta necessaria quella dell'aumento consistente della raccolta differenziata.

In che modo? Attraverso la creazione di punti di raccolta (cinque o sei a San Lorenzo) nei quali siano presenti

cassonetti distinti per i vari materiali e sia eliminato il bidone per i rifiuti indifferenziati.

La richiesta del Comprensorio ci ha creato anche un certo imbarazzo: alcune delle sistemazioni fatte recentemente per il mascheramento dei cassonetti diventano inutili ed anche l'individuazione di nuove aree per i punti di raccolta non è semplice.

D'altra parte la quantità di raccolta differenziata è troppo bassa con costi conseguenti per la comunità ed anche per le tariffe destinate a crescere.

Questa iniziativa si accompagna alla creazione di un centro raccolta materiali a Dorsino (per tutti e due i comuni) che partirà già quest'anno e ci consentirà di eliminare il container di Nembia.

Agenda 21 (è il nome dato ad una

serie di iniziative legate alla tutela dell'ambiente) è un accordo tra i sette comuni delle Giudicarie Esteriori, dei quali San Lorenzo è in questo caso capofila, per accompagnare con informazioni e dibattiti le scelte legate al problema dei rifiuti.

Attraverso un contributo provinciale (€ 50.000.=) e con l'aiuto di un gruppo di esperti cercheremo di migliorare la nostra capacità di gestire i rifiuti scegliendo assieme le strade migliori.

*Casa Martinóni, a Berghi,
un flash suggestivo e antico,
ma ancora inedito*



L'istituzione del servizio tecnico sovracomunale tra i Comuni di San Lorenzo in Banale e Dorsino

Il Consiglio Comunale di San Lorenzo in Banale con deliberazione n. 48 dd. 27.11.2003 ha approvato la sottoscrizione di una convenzione con il Comune di Dorsino per l'istituzione del Servizio Tecnico Sovracomunale.

Le motivazioni che hanno portato a questa scelta sono molteplici, pertanto partiamo da un'analisi della situazione

Dall'altro la situazione del Comune di Dorsino è quella di un Comune completamente privo nella propria pianta organica di una figura di tecnico comunale, in cui pertanto le opere pubbliche vengono seguite dal Segretario comunale, mentre l'edilizia privata da un tecnico privato con un rapporto di collaborazione. Il rapporto di collabo-

professionalità specifica disposta a un tale rapporto di lavoro. Il Comune di Dorsino si è quindi attivato presso il Comune di San Lorenzo in Banale al fine di verificare l'interesse di quest'ultimo alla sottoscrizione di una convenzione per usufruire di qualche ora della settimana lavorativa dei tecnici di San Lorenzo a Dorsino, oppure, ancora meglio, all'attivazione di un servizio tecnico sovracomunale.

Le due ipotesi appena menzionate possono sembrare simili, ma invece sono basate su una impostazione totalmente diversa.

Infatti con lo strumento della convenzione per l'utilizzo di personale, l'obiettivo è solo quello di mettere a disposizione di un altro ente propria forza lavoro avverso rimborso del costo di questa per il tempo dedicato. Pertanto quando il personale si trova in una sede lavora per questa, e nel tempo in cui è messo a disposizione di un altro ente lavora esclusivamente per quest'ultimo. Il tutto senza alcuna "commistione", mantenendo due uffici tecnici ciascuno presso il comune di riferimento.

L'istituzione di un servizio sovracomunale invece si pone su un livello di collaborazione molto più alto. Il Servizio Tecnico infatti cessa di essere di un comune o di un altro e diventa "sovracomunale". Si tratta di un unico ufficio che opera per due enti, della gestione associata di un servizio comunale, con conseguente beneficio in termini di risparmio nei costi di gestione ovvero di incremento nel grado di efficacia.

La differenza tra l'una e l'altra modalità operativa risiede non solo nelle differenze sostanziali, ma anche negli aspetti economici. Infatti ai sensi dell'art. 7, commi 2 e 4 della L.P. 36/93 e s.m., la Provincia favorisce ed incentiva l'esercizio di funzioni comunali mediante forme associative o di coopera-



Uno degli angoli "duri", del mercatino, quello del legno a Berghi

ne di fatto. Da un lato la situazione del Comune di San Lorenzo è quella di un Comune che si è trovato ad operare da marzo 2002 ad ottobre 2003 con un solo geometra, affiancato dal 27.10.2003 da un secondo geometra di nuova assunzione.

Ciò ha comportato che fino a quando l'Ufficio Tecnico è stato composto da un solo dipendente, esso ha potuto far fronte alle numerose incombenze con un impegno superiore al normale. Con l'organico "raddoppiato" si è resa possibile una più organica e ben dimensionata suddivisione dei compiti, con copertura dell'ufficio anche nei periodi di assenza per ferie o malattia.

razione tuttavia, nel tempo, ha dimostrato di non essere uno strumento idoneo a far fronte alle necessità che man mano si creavano in quanto limitato alla mera istruttoria delle pratiche edilizie, senza consentire che le stesse venissero seguite nel loro evolversi.

Il Comune di Dorsino aveva pertanto necessità di passare ad una situazione in cui il settore tecnico venisse seguito non più solo dall'esterno, ma da un vero e proprio dipendente.

Ciò peraltro non avrebbe occupato un dipendente a tempo pieno e pertanto si sarebbe creata la necessità di aver un rapporto a part time, con tutte le difficoltà legate al reperimento di una



zione tra comuni. I criteri e le modalità per la concessione del sostegno finanziario sono previsti nelle deliberazioni n. 1357 dd. 14.06.2002 e n. 1502 dd. 27.06.2003 della Giunta provinciale.

Le condizioni generali per l'ammissione all'incentivazione prevedono, tra l'altro, che la collaborazione si riferisca ad un ambito territoriale, inteso in termini di bacino di utenza, pari ad almeno 1.500 abitanti o ad almeno tre comuni e che la durata minima sia di 5 anni. La convenzione poi deve contenere l'impegno al perseguimento dell'omogeneità delle norme regolamentari, delle procedure amministrative, delle procedure comportamentali e della modulistica in uso. La convenzione inoltre deve prevedere la nomina di un responsabile unico del settore intercomunale. Il punto di arrivo, pertanto, è rappresentato dalla creazione di un "settore unico" per ambito territoriale intercomunale, con un solo responsabile e con una regolamentazione omogenea all'interno dell'ambito stesso.

Gli incentivi in favore delle gestioni associate si compongono di un incentivo straordinario iniziale (una tantum), finalizzato a sostenere l' "impianto" della gestione associata, e di un incentivo ordinario annuale (a valere per tre anni), finalizzato a sostenere il periodo di "rodaggio" della stessa.

L'incentivo straordinario iniziale è rappresentato dalla somma di tre componenti:

1) in funzione del settore oggetto della gestione associata (€ 35.000,00 per il settore tecnico);

2) in funzione del numero di enti coinvolti (€ 20.000,00 nel caso di due enti) e

3) in funzione del bacino complessivo di utenza (€ 10.000,00 fino a 3.000 abitanti). Pertanto nel caso di San Lorenzo e Dorsino l'incentivo straordinario iniziale è di € 65.000,00. Esso verrà erogato attraverso un'unica assegnazione nel momento in cui il progetto viene ammesso a finanziamento.

L'incentivo ordinario annuale cor-



Musica nell'angolo di una cantina ai mercatini di Natale

risponde al 20% dell'incentivo straordinario iniziale (pertanto nel nostro caso si tratta di € 13.000,00) ed è attribuito per tre anni a partire dall'anno successivo a quello di ammissione a finanziamento del progetto.

Sommando l'incentivo straordinario iniziale e quello ordinario annuale per il numero di anni per cui è prevista la sua erogazione si arriva pertanto a concludere che il finanziamento provinciale somma a complessivi € 104.000,00.

Da tutto quanto si è detto è di tutta evidenza l'opportunità della scelta effettuata dell'istituzione di una gestione associata anziché della mera stipula di una convenzione per l'utilizzo di personale. Ciò non solo per il consistente contributo previsto, ma anche perché ci si trova in un momento storico in cui il legislatore attribuisce notevole importanza all'integrazione tra enti ed alla gestione associata di servizi al fine di fornire alla popolazione un servizio migliore in quanto si dà la possibilità ai dipendenti di specializzarsi e professionalizzarsi, anziché doversi occupare di un po' di tutto come capita quotidiana-

mente ai dipendenti dei piccoli comuni, costretti ad occuparsi di diversi settori con conseguente scarsità di preparazione per l'eccessiva mole di norme disciplinanti gli stessi.

Da un punto di vista pratico l'organizzazione dell'ufficio sovracomunale prevede una presenza dei tecnici di San Lorenzo presso il municipio di Dorsino per 16 ore settimanali, che significa due giornate (questo corrisponde al 22% delle ore lavorate da due dipendenti in una settimana, ed è pertanto la percentuale che rimborserà il Comune di Dorsino al Comune di San Lorenzo). Concretamente la conferenza dei Sindaci ha previsto, per ora, che tali giornate siano il martedì ed il giovedì, con possibilità di cambiamento per il futuro.

Pertanto in tali giorni rimarranno a San Lorenzo alternativamente l'uno o l'altro funzionario, mentre uno presterà servizio a Dorsino.

I dipendenti comunque rimarranno incardinati presso il Comune di San Lorenzo in Banale.

GIOVANNA ORLANDO

Interventi raletivi alla viabilità: aggiornamento della situazione

STRADA DI PRADA

E' stato affidato l'incarico della direzione lavori e della stesura degli atti di contabilità al dottor Oscar Fox, per l'importo di € 11.401,10.

I lavori sono stati aggiudicati alla ditta Giovannini e Avi di Baselga di Pinè che ha offerto un ribasso dello 0,1 %.

STRADA MOLINE-DEGGIA

Finanziamento dell'opera mediante assunzione di un mutuo col BIM di € 66.342,50 e contributo PAT di € 117.736,68; direzione lavori e stesura degli atti di contabilità affidati al dottor Oscar Fox, per l'importo di € 7.777,67. Lavori aggiudicati alla ditta Sottovia Germano che ha offerto un ribasso dell'1,22 %.

CROLLI ROCCIOSI IN VAL AMBIEZ

Per la direzione lavori, la stesura degli atti di contabilità e la sicurezza in

fase di esecuzione dei lavori è stato dato incarico al dottor Antonello Zulberti di Spiazzo per l'importo di € 13.525,09. L'impresa OR.BA.RI. si è aggiudicata i lavori offrendo un ribasso del 25,10 %.

FRANA ALLE MOLINE

Un nuovo e oneroso intervento si va ad aggiungere a quelli sopra elencati, nei programmi e nelle previsioni di bilancio dell'amministrazione, quello della messa in sicurezza della strada che collega San Lorenzo alle Moline.

Dopo la caduta della grossa frana, agli inizi di dicembre, si è proceduto allo sgombero della carreggiata e alla verifica della stabilità della parete rocciosa soprastante la strada stessa.

I lavori di messa in sicurezza che verranno eseguiti con una procedura particolare detta di "somma urgenza", comporteranno un costo probabilmente superiore ai 300.000 euro.

E' stato affidato al geologo Giorgio Pizzedaz l'incarico di verifica della stabilità della parete e degli interventi occorrenti, corrispettivo € 6.732,00, ed all'ingegner Massimo Favaro la redazione del progetto relativo.

STRADA PROMEGHIN-TORCEL

Recentemente la PAT ha comunicato la concessione di un contributo pari all'80 % della spesa ammessa che è di € 238.950,00.



Primi anni Trenta. La famiglia Sottovia *Belini* di Pergnano attorno a nonna Carolina

'Na nòs per sachi, 'na dona per casa

(seconda parte)

Continuando, c'era la seta.

Beh, ne producevano, ma di seta non si vestiva nessuno. Vendevano i bozzoli per comprare polenta.

La seta, quella naturale ovviamente, è prodotta dal boccione del gelso (il baco da seta o filugello che è monofago, si nutre cioè solo di un solo alimento, le foglie di gelso), un insetto che si trasforma in crisalide dopo essersi chiuso dentro un bozzolo, da lui stesso prodotto, costituito da un unico, lungo filo. Una meraviglia della natura, per come nasce, per come è.

La Cina sembra essere stata la prima patria del baco da seta, ma la storia sconfinò ai suoi primordi nella leggenda. E cinese è la leggenda, datata 2700 a.C. dalla dinastia cui appartenne l'imperatrice Si-Ling-Ki, curiosa osservatrice delle metamorfosi del baco, della sua fama di foglie di gelso, della lucente bava e subito concreta filatrice.

La seta viveva in effetti nell'ambito dei possedimenti imperiali. Solo nel 150 a.C. i privati poterono piantare gelsi ed allevare bachi, ma la cura del filugello rimase un protetto segreto di stato.

E anche intorno ai passaggi di paesi e frontiere fiorirono molte leggende.

Come quella di una principessa cinese che andando sposa ad un ambasciatore persiano gli portò in dote, nei capelli ricciuti, le uova dei bachi.

O quella dei due monaci inviati in Oriente dall'imperatore Giustiniano che portarono le uova nei cavi bastoni da pellegrini.

L'importanza della seta è rivelata pure dal nome apposto a una delle più celebri vie dell'antichità: la carovaniere Via della Seta, seguita anche da Marco Polo, attraverso cui vennero in Occidente non solo tessuti sontuosi, ma anche oro e spezie, idee, racconti e influenze artistiche.

E' certo sia da attribuire a Giustiniano il merito di averne curata la produzione in Occidente, ma furono poi gli Arabi a

diffondere la conoscenza della seta nel bacino del Mediterraneo.

Nel Duecento, in tutta l'Italia si conosceva la seta, ma l'epoca del suo massimo splendore fu il Rinascimento e i signori dei molti principati si disputavano i maestri setaioli alla stessa maniera con cui cercavano di avere alla loro corte i migliori tra gli artisti.

A Milano l'allevamento era talmente legato alla passione di Ludovico Sforza, che fu detto il Moro per i gelsi (latino *morus*) che aveva fatto piantare a cominciare dal parco del suo palazzo.

Nel '600 divenne celebre per la seta Bologna, nel '700 il Piemonte e Torino dove la produzione di favolosi tessuti resistette fino agli inizi del Novecento. Dopo la seconda guerra, in Italia, solo Como continuò a tener legata la sua fama all'industria serica. La seta, nata però altrove, si muta nella città lombarda in eccellenti tessuti, in prodotto imbattibile per qualità e bellezza, prescelto dagli stilisti della moda internazionale.

La produzione di seta in valle e a San Lorenzo

Per quanto ci riguarda, non si sa con precisione quando il baco da seta sia

arrivato in valle. Pare all'inizio dell'Ottocento, per merito dei nobili de Lutti, di Poia.

Per San Lorenzo, in particolare, il merito va ascritto a un prete, secondo quanto si può leggere in un accenno, alquanto vago a dire il vero, in Caccianiga, nel documento dal titolo *San Lorenzo fra i pometi*, in questo stesso numero,

Per la produzione della seta i dati vengono invece dall'archivio comunale, ma sono proprio scarsi e relativi ad un solo anno: sono quelli *rasegnati*, al pari delle altre colture, all'I.R. (Imperial Regia) Pretura di Stenico che sollecitava l'invio dei medesimi. Per quali motivi precisi non si sa.

Si legge dunque che nel 1856 erano state prodotte 1.800 libbre di Vienna (circa una tonnellata) di bozzoli, che erano, quell'anno, di cattiva qualità, che erano ben 1.360 libbre di meno dell'anno precedente e che *gli unici fillanderi* di San Lorenzo, Aldrighetti Domenico da Moline e Baldessari Domenico da Berghi quell'anno *non misero in attività le loro fillande*.

Di fronte all'esiguità delle informazioni si può fare soltanto qualche deduzione: se la produzione di bozzoli aveva sollecitato l'impianto di due filande in



Il tipo più antico di ferro da stiro



paese, quella della seta doveva essere una fonte di reddito di tutto rispetto. Almeno fino al 1855, in linea col periodo d'oro conosciuto dalla bachicoltura trentina nella prima metà dell'Ottocento, periodo talmente fortunato che in pochi anni la bachicoltura sopravanzò tutte le altre produzioni agricole. Intorno alla metà del secolo però le cose cambiarono di brutto e subentrò una crisi profondissima nel settore a causa della concorrenza delle sete asiatiche, della diffusione di malattie che colpivano il filugello (forse la cattiva annata documentata a San Lorenzo trova nella malattia la sua spiegazione), ma anche di problemi doganali e politici che interessarono il Trentino, allora terra di confine dell'impero austro-ungarico.

Esigenze moderne e metodi antichi in bachicoltura

Per far fronte alla crisi i produttori agricoli si unirono in società e comitati appositi. Scopo di queste associazioni era difendere la coltivazione del gelso e razionalizzare l'allevamento dei bachi, istruendo i contadini sulle nuove tecniche colturali e fornendo loro seme-bachi selezionato e sano.

Furono organizzate perfino spedizioni in Medio Oriente e in Oriente, capeggiate da don Giuseppe Grazioli, di Lavis, per procurare seme-bachi esente da infezioni, da distribuire sotto il controllo pubblico.

Il successo delle spedizioni riaccese la speranza dei contadini che, intorno al 1870, riuscirono a diventare indipendenti dall'estero e a tornare competitivi nella produzione di bozzoli.

Sul finir del secolo chi fornisce qualche dato in merito alla produzione di seta, a livello di valle, è don Guetti. Egli scrive, nel 1890, che *le nascite furono regolarissime per il seme bachi di sicura provenienza e bene conservato fino all'epoca d'incubazione, e quando questa si fa colla testa, ... ove poi si continua la covatura all'adamitica, ... non si può dire questo tanto...*

Che sarà mai stata la covatura all'adamitica?

L'aggettivo in qualche modo rimanda all'eden, ma gli antichi frequentatori di quel giardino, per quel che ne so, si abbigliavano con foglie di fico.

Bisogna chiarire assolutamente. La spiegazione viene da una nota a margine

del *Diario agricolo* di don Guetti.

Con la covatura all'adamitica si trattava di far schiudere il seme del baco da seta con il calore del corpo, del seno della donna in particolare.

Questa operazione veniva compiuta tramite una specie di borsettina legata al seno nella quale era posto il seme-bachi, per una durata di venti giorni circa, necessari alla schiusa delle piccole uova!

Non ho trovato altro.

Per noi, almeno un problema si pone, anche non considerando la sensazione di portare addosso tutta quella poten-



Portacatino in ferro

zialità di... vita: quante donne servivano per "covare" la mezza oncia di seme-bachi che molte famiglie allevavano? Provate a leggere avanti e sentirete quanti erano, i bacolini che dovevano nascere!

Anche in questa occasione, forse, 'na dona per casa si vedeva persa!

Dal seme-bachi al filo di seta

Senza la pretesa di riferire in maniera perfetta, data anche la natura dello scritto, vediamo in cosa consistevano le cure per l'allevamento dei bachi, tralasciando del tutto i dettagli delle operazioni e dei problemi legati alla preparazione degli attrezzi e delle strutture necessarie e alle disinfezioni per man-

tenere sani gli animaletti molto esigenti e... intransigenti.

Il seme-bachi si comprava a onces. Un'oncia corrisponde a circa 30 grammi e a 45.000 uova, una più una meno. Le famiglie ne compravano in rapporto al numero di gelsi che avevano, allo spazio disponibile, alle persone che potevano dedicarsi al lavoro.

Per il mantenimento di un'oncia di seme serviva una tonnellata di foglie fresche di gelso. Mezza oncia, a San Lorenzo, era la quantità massima che la maggior parte delle famiglie poteva allevare e le foglie necessarie appartenevano alla chioma rigogliosa di 20 - 25 gelsi. Vecchie fotografie documentano bene la presenza massiccia di gelsi nella nostra campagna a dimostrazione di quanto fosse diffusa la bachicoltura.

L'Istituto Bacologico di Trento, nato nel 1883, emanazione dei precedenti comitati seme-bachi, sopra richiamati, forniva il seme che la gente provvedeva a ordinare durante l'inverno e a ritirare verso la fine di aprile, su piccoli telai, proteggendolo con delicatezza nel trasporto e usando, se del caso, i fazzoletti da testa di lana delle donne per tenerlo caldo.

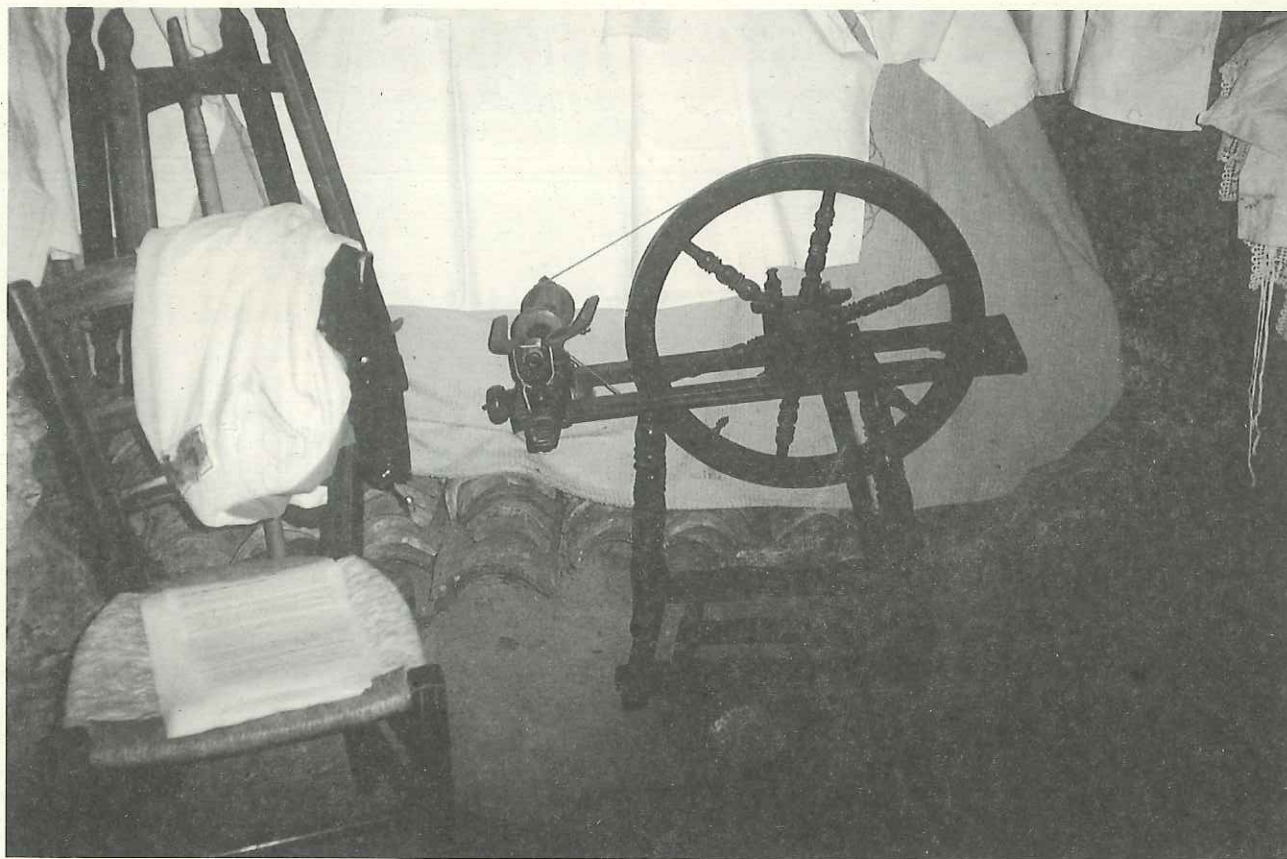
Le strutture, su cui era posto il seme nel periodo dell'incubazione, consistevano di due telaretti di listarelle di legno, uno dei quali andava dentro l'altro a dolce sfregamento.

Il più grande aveva il fondo di tela di cotone ben tesa, sulla quale veniva distribuito in modo uniforme il seme. Al secondo era applicato invece un crivellone a maglia larga che lasciava passare i bacolini appena nati, ma non i gusci delle loro uova.

Il locale in cui i bachi, d'ora in poi anche *cavaléri*, il loro nome in dialetto, venivano allevati doveva avere una temperatura costante, intorno ai 20 gradi, ed essere arieggiato opportunamente.

I *cavaléri* diventavano grandi in fretta e avevano bisogno di spazio sempre maggiore.

Dal telaino dell'incubazione passavano quindi ad occupare una diversa struttura appositamente costruita per loro nel locale che li doveva ospitare e che frequentemente coincideva con la cu-



Dalla mostra etnografica, l'immagine de 'na molinèla

cina. Si trattava di un'impalcatura formata da quattro piantoni, detta *restèlera*, su cui venivano sistemate orizzontalmente le *arèle*, sorta di assi leggere su cui soggiornavano i *cavaléri* nutriti fino a sei volte al giorno con foglie di gelso fresche, ben sminuzzate ed asciutte.

La raccolta delle foglie era impegnativa, ma avevano escogitato un sistema che faceva almeno risparmiare tempo. *I neva a far foie col pèlaról*, un sacco nel cui orlo di finitura era stato inserito un cerchio di legno o un filo di ferro: *el pèlaról* rimaneva in questo modo sempre allargato, pronto a ricevere le foglie dei *morèri*, i gelsi.

Talora *el pèlaról* presentava un'altra caratteristica che facilitava i raccoglitori di foglie: era completato con un gancio per attaccarlo ai rami.

Se pioveva però semplificavano del tutto l'operazione: tagliavano i rami dei gelsi e li portavano nell'*èra*, dove toccava poi alle donne *pèlarli*.

L'urgenza di rifornire di cibo i bachi non lasciava dubbi sulla decisione da prendere: era necessario sacrificare alcuni

I gelsi si riprendevano in fretta e ricacciavano con discreta celerità altri rami che si riempivano di foglie già a partire dall'anno seguente.

I *cavaléri* impiegano circa 30 giorni dalla nascita all'imbozzolamento. In questo tempo aumentano molto di grandezza (fino a 6.000 volte in peso e a 8.000 in volume), ma la loro cute, che non è elastica, non cede adattandosi alle dimensioni sempre maggiori del baco, è necessario che si rinnovi completamente.

Il cambiamento della cute avviene in periodi precisi, detti mute o dormite. Quattro. Una ogni settimana all'incirca, chiamate da noi *la dormida dele una, dele do, dele tre, dele quater*.

La prima dormita dura un giorno circa poi, di dormita in dormita, il tempo delle stesse aumenta e l'ultima arriva a 36 ore. In prossimità delle dormite i *cavaléri* perdono progressivamente l'appetito, vuotano l'intestino dei residui di cibo e non vengono nutriti. Il periodo delle dormite è il più delicato della vita dei

bachi e non devono essere disturbati in nessun modo.

Finita la dormita ai *cavaléri* si risvegliava la fame. E si riprendeva a *pèlar morèri*; a portare foglie nuove; a spostare i *cavaléri*, mentre si trovavano sulle foglie a mangiare, su *arèle* libere che diventavano nuovi *lèti*, provvedendo in tal modo alla pulizia dei *leti* precedentemente occupati e sui quali erano andate accumulandosi, oltre agli escrementi puzzolenti, le esuvie, gli strati superficiali del tegumento persi dai bachi con le mute; al distanziamento opportuno degli animaletti.

Dopo la dormida dele tre ai *cavaléri* cambiavano nuovamente sistemazione: li mettevano su grandi tavoloni per i quali era stata studiata altra apposita architettura: quattro *colondéi*, fermati a soffitto e a pavimento, muniti di buchi nei quali alcune *cavice*, sorta di grossi chiodi, facevano da supporto *ale late*, lunghi bastoni ricavati da noccioli o altri arbusti, alle quali era affidato il compito di sorreggere i tavoloni già detti e



che dovevano restare distanti l'uno dall'altro almeno una trentina di centimetri.

Le cavice erano mobili per consentire di alzare e abbassare con facilità i tavoloni per le operazioni di pulizia e di nutrimento.

Magnaria, galéte e falòpe

Quando i *cavaléri* erano ospiti dei tavoloni sapevano mangiare anche le foglie intere. E come mangiavano! Mangiavano con un rumore come di seghetti alle prese con leggeri cartoncini. Mangiavano così convinti che l'ultimo periodo era definito con efficacia *magnaria*.

E *magnaria* si usa ancora da parte di alcuni anziani per indicare gran mangiate a tavola, e gran mangiate in senso metaforico, quelle che "ingrassano" di più.

Giunti a maturazione (diventano lunghi fino a 7 - 10 cm) i bachi smettevano di mangiare, diventavano gialli e quasi trasparenti: erano pieni di seta e ancora esigevano differente sistemazione.

Avevano bisogno del *bósch*, un insieme articolato di fascine e ramaglia su cui i *cavaléri* costruivano il bozzolo, *galéte* in dialetto.

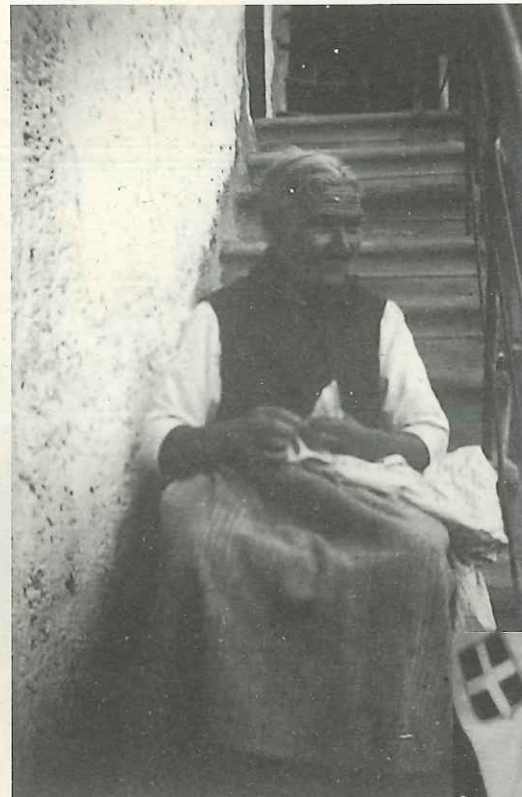
L'emissione del prezioso filo avviene attraverso la filiera, un forellino localizzato al di sotto dell'apparato boccale del filugello. Si tratta in realtà di una gocciolina di liquido che solidifica immediatamente al contatto dell'aria.

Dopo quindici giorni, e si era oltre la metà di giugno, le *galéte* venivano staccate dal *bósch*.

Alla pulitura dai filamenti di bava più superficiali seguiva una prima cernita: le *falòpe*, nome dato alle *galéte* incomplete o deformi, venivano scartate.

Erano pagate meno e talora si sceglieva di lavorarle in casa. Si mettevano allora in acqua bollente e, con l'aiuto di una spazzola, si cercava il capo del filo che permetteva la dipanatura del bozzolo.

Quei bozzoli mal riusciti, la cultura popolare non li ha dimenticati: sono finiti in modi di dire, che si sentono, e si capiscono, sempre meno per la verità.



La didascalia dietro la foto originale qui sotto riprodotta dice solo "1925". Le donne posano con le macchine da cucire, fatte arrivare da don Tovazzi, davanti all'oratorio, attuale canonica, mostrando una parte dei lavori realizzati

1933. Cuce da sola, in fondo alle scale di casa, la Pina Papia

In cucina, quando si preparano gli gnocchi di patate, le *falòpe* sono quegli gnocchi, un po' vuoti dentro, quelli che non hanno acquistato nell'impastatura la compattezza che permetterà loro di mantenersi ben sagomati e sodi durante la cottura nell'acqua bollente. E *eser 'na falopa* significa aver voglia di far niente.

Ma torniamo alle *galéte*, quelle ben riuscite.

Venivano portate a Ponte Arche, dove c'era l'essiccatoio. Lì facevano morire le crisalidi, prima che diventassero farfalle e uscissero dal bozzolo, rovinando tutto il filo di cui era costituito. Poi venivano commercializzate.

Intorno agli anni Trenta del secolo passato la grave crisi economica, unita alla concorrenza spietata delle sete cinesi e giapponesi, ha scritto la parola fine anche per la seta nostrana.

C'è però da ricordare un'altra cosa: negli ultimi anni di produzione, la mancanza quasi totale di filati di cotone, ma anche di lana e la loro pessima qualità, ha suggerito ad alcune famiglie

l'idea di tenersi la seta. Portavano i bozzoli a una filanda alle Sarche, portavano indietro lunghe matasse ben intrecciate. Quel filo i *cobiava*, lo univano cioè a capi di altri filati disponibili, per farne *calzéti*.

Non era snobismo, ovviamente, ma un segno di quella penuria, vissuta durante il periodo dell'autarchia, che non ha risparmiato niente e nessuno.

E' ora di andare in cucina

Da quanto scritto fino a questo momento, sembra che le donne di San Lorenzo si dedicassero quasi solo alla produzione e alla lavorazione di fibre tessili. E' una falsa impressione: non c'era attività, ed erano tante, che non le vedesse attivamente occupate.

Proviamo a curiosare in casa e cominciamo col dare uno sguardo alla cucina. Nell'estrema semplicità (e povertà) dell'arredo di quasi tutte le cucine colpiva la presenza dell'acquaio, di pietra. Colpiva anche perché mancava del rubinetto, almeno fino ai primi anni Cinquanta del secolo scorso. Normale per quel tempo, non c'era l'acquedotto. L'acqua era in secchi, di pesante alluminio, appesi ai ganci di una sorta di scaffale lì vicino o sotto l'acquaio medesimo celati alla vista, ma non sempre, da un paio di antine o più frequentemente da una tendina ad anelli fatta scorrere lungo un filo di ferro.

Per bere, per far da mangiare, per rigovernare, per lavarsi si attingeva ai secchi.

Per il rifornimento c'era la fontana. Con ogni tempo, in ogni stagione l'acqua si andava a prendere alla fontana.

Chi ce l'aveva vicina, chi no. Da qualche testimonianza si apprende che quelli di Dolaso, prima del 1929, si rifornivano alla fontana di Podrègn, ma in tempi di magra dovevano recarsi al Tófo a Calvé, a prendere l'acqua di quel rigagnolo che scende da Le Mase.

Andare per acqua era un lavoro delle donne, usando le *brentòle*, già conosciute; d'inverno mettevano le *scarpèle*, sorta di ramponi che applicavano alle scarpe per non scivolare sul ghiaccio (e che servivano anche d'estate sul monte per non scivolare sui pendii troppo ripidi). E nessuno in casa sprecava l'acqua. Per lavarsi le mani, ad esempio, usavano





1930. Giuseppina Tomasi (dei Zòpi di Senaso) detta Papia, alle prese col belét di una pentola, vicino alla fontana di Prato, allora più bassa del piano stradale e che si intravede appena in secondo piano. Zona antistante l'attuale casa di Remo Bosetti.

metterne un paio di mestoli in un catino. E in quel catino si lavavano le mani in più d'uno.

Non era il massimo dell'igiene, ma era un modo per ridurre la quantità delle acque che noi diciamo nere: molti acquai non avevano lo scarico!

Erano sì forati, ma sotto il buco c'era un secchio e quando era pieno (dovevano ricordarsi di verificarlo prima che fosse troppo tardi) lo vuotavano. Nell'orto, nel letamaio, ma anche nella strada, cercando di non farsi vedere.

Questo comportamento contrasta molto con la pulizia che le donne esigevano, ad esempio, per le fontane quando risciacquavano il bucato, come detto nel numero precedente.

In alcune case lo scarico dell'acquaio c'era: un tubo a perdere che finiva appena oltre il muro della casa, appena un po' sotto il piano stradale, nell'orto se era vicino.

Non facevano gravi danni, quegli scarichi, un po' di umidità, un po' di ristagno, perché nessuno dimenticava che l'acqua che si scaricava entrava nelle case... a secchi.

L'impiego maggiore d'acqua *sul secèr*, il

nome dialettale dell'acquaio, forse trasmessogli dalla vicinanza di tutti quei *séci* (secchi) d'acqua e per l'acqua, si aveva di solito nel rigovernare le stoviglie, ma se esse avevano bisogno di una sorta di prelavaggio, per via di residui di un certo interesse, l'acqua usata finiva in un recipiente apposito, un altro secchio per lo più di legno, questo, quale ingrediente del prossimo beverone per le bestie della stalla.

Per disungere le stoviglie usavano un po' di soda, se non avevano acqua di cottura di patate o di pasta o il paiolo della polenta con tutte le *gróste*, alle quali veniva riconosciuto un certo potere sgrassante.

Per lucidare recipienti e padelle di rame, un tempo vanto di ogni massaia e unica ricchezza di ogni cucina, usavano *el belét*, una miscela di aceto e sale grosso a cui si aggiungeva un pugno di farina gialla. Quest'ultima consentiva di "lavorare" con l'aceto, avendo qualcosa sotto le dita, allorché il sale si era sciolto. Per "fissare" la lucidatura (la qualità della quale dipendeva dal giusto dosaggio di sale e aceto), ci voleva una passata con polvere di pietra po-

mice o cenere.

Dare *el belét* richiedeva una certa energia e il lavoro era meno faticoso se il piano di appoggio era basso. Le donne allora strofinavano accucciate per terra, sulla strada appena fuori della cucina, o nelle vicinanze della fontana dove poi risciacquavano senza risparmio d'acqua.

Fare la spesa e conservare gli alimenti
Fare la spesa era una necessità, non un'occasione mondana.

Premesso che quasi in ogni casa c'erano molte derrate di produzione propria, fondamentali per l'economia di un tempo, quali farina bianca e gialla, formaggio e burro, lardo e *luganeghe*, latte e *café paesan*, vino e aceto, patate e legumi, e anche pane e pasta (facevano le tagliatelle per la minestra), gli acquisti si limitavano a pochi generi.

Olio, di semi, acquistato anche solo a quarti di litro in bottiglie di proprietà. Zucchero, sfuso anch'esso che veniva servito in sacchetti di tela bianca e fitta, che portavano da casa. Riso, sfuso, in sacchetti pure di proprietà. Marmellata, a cucchiariate, in carta oleata. Conserva di pomodoro a cucchiariate come

sopra. Qualche sottaceto che prendeva la via di casa in cartocci ripiegati con abilità e addirittura con arte. Qualche mezzo etto *de café bon*, in chicchi.

Poco altro per quel che riguarda gli alimentari.

Le golosità erano giuggiole, *cirèle*, bastoncini di liquirizia. Tutto sfuso.

Per la carne c'era la macelleria, ma lì le visite erano ancora meno frequenti.

Tra le derrate che ponevano problemi in ordine alla conservazione, c'era la carne, perciò si comprava il giorno che si consumava; ma anche in macelleria avevano i loro problemi.

Quando cominciava a far caldo andavano con la slitta e una serie di sacchi di iuta sui *lavini* (gli accumuli di neve che duravano quasi tutta l'estate nei canali dove, durante l'inverno precedente, si erano ammassate grandi quantità di neve a seguito delle valanghe) di Laon a fare rifornimento di neve.

In casa, *al revers*, cioè sul dietro dove era naturalmente più freddo, c'era una sorta di pozzo profondo, con un foro per lo scolo dell'acqua, chiuso da una botola, che riempivano di quella neve, pressandola bene, nella quale adagiavano i pezzi di carne.

Poi sono arrivati gli antenati dei frigoriferi che hanno risolto qualche problema e ne hanno creato altri, tipo la manutenzione e la difficoltà delle riparazioni, e le spedizioni glaciali sono diventate un ricordo, ancora tramandato.

Se in casa c'erano avanzi di carne o, per qualche motivo se ne aveva una certa scorta, la salavano o, a seconda dei casi, la mettevano al riparo dalle mosche in cantina, entro la *moscaróla*, una sorta di armadietto di legno con una fittissima rete metallica sull'antina che lo chiudeva.

Le uova: erano un elemento basilare nell'alimentazione di un tempo perché non occorre comprarle ed erano nutrienti (il colesterolo, che non si sapeva cosa fosse, non recava neanche danni).

Per averle fresche nel periodo in cui le galline si prendevano le loro vacanze le mettevano in recipienti con acqua e calce, recuperandole al momento del bisogno. La conservazione era perfetta anche dopo mesi.

Il burro: era di produzione propria e molto usato in cucina, ma si sa, prende il rancido facilmente.

Per la conservazione provvedevano alla sua cottura: in grandi pentole gli facevano levare il bollore fino a che si formava, sul fondo, un deposito come di granuli dorati, *el pè*. Allora il burro era cotto al punto giusto e veniva versato ancora caldo in panciuti recipienti di terracotta detti *olle*, tenute al fresco e al buio, alle quali si attingeva prelevando a cucchiariate.

El pè veniva tenuto da parte e impiegato nella confezione del *schiciadèl*, che voleva essere una sorta di torta da bagnare nel caffè latte, ma così povera di grasso e di zucchero da far preferire, a volte, il solo pane.

Quando si prevedeva l'impiego del burro entro tempi brevi si applicava un diverso metodo di conservazione, più sbrigativo: lo lavavano bene nell'acqua, lavorandolo a lungo con le mani in modo da togliere il più possibile i residui del latticello, poi lo sistemavano in qualche scodella capiente con un paio di dita di acqua fresca in superficie.

Anche l'uso dello strutto era frequente e anch'esso veniva cotto. La parte che non si liquefaceva dava origine a degli addensamenti, *le zizole*, che usavano per le *patate rostide*.

Andare a letto sui *scarfòi*

Mi pare sia giunta l'ora di andare a vedere in camera da letto.

Le camere erano affollate, specie quelle dei bambini. Tre – quattro era il numero normale degli occupanti, anche di più e non erano camere grandi. Ancora meno confortevoli.

I ragazzi dormivano spesso su letti bastardi, cioè a una piazza e mezza, o su letti a due piazze, anche nella sistemazione detta *a cavapè* che significa qualcuno col capo verso la testiera, qualcuno con la testa dall'altra parte. E i piedi degli uni poco lontani dalla faccia degli altri, reciprocamente, a rendere ai fratelli il servizio di una vicinanza non sempre gradevole.

All'epoca in cui la sistemazione ricordata era prassi diffusa, quello che adesso è un materasso era, allora, un suo parente povero. Molto povero e scomodo e antigienico, *el paion*, un sacco di grossa tela riempito *de scarfòi*, le brattee che ricoprivano le pannocchie.

Dunque una delle occupazioni, e delle preoccupazioni, delle donne di un tempo era l'approvvigionamento dell'imbottitura per il letto dei figli, per un anno.

I *scarfòi* avevano vita piuttosto breve: si frantumavano infatti in poco tempo riducendosi in pezzi minuti, e quindi in polvere, rendendo ancora più problematico garantire un po' di comfort agli occupanti del letto e un aspetto decente alla camera dopo che era stata rasettata.

A questo proposito, per rifare il letto si procedeva sollevando e distribuendo in maniera uniforme i *scarfòi*, lasciando successivamente con mano leggera le lenzuola e qualche coperta.

Per facilitare il rigonfiamento del *paion* al momento della confezione del sacco, su una delle due facce venivano lasciati almeno due (ma anche quattro) grandi tagli, alquanto distanti tra loro, che permettevano di introdurre le mani, e le braccia, al fine di dare aria e volume alle foglie. Va da sé quindi, che *el paion* non si poteva girare sottosopra per nessun motivo.

Nel periodo in cui alcuni ragazzi bagnavano il letto, un'altra preoccupazione era procurare difese sufficienti contro le alluvioni notturne.

Tali ripari, i *pisóni*, avevano sempre e solo l'aspetto di vecchie lenzuola, richieste come cortesia anche a parenti,



Antico comodino con "completamenti" d'epoca



quando in casa scarseggiavano pure gli stracci.

Il mais o zaldo

Per avere i *scarfó* bisognava avere il mais, un tempo coltura diffusa anche da noi.

Ed ogni lavoro che le piante richiedevano veniva svolto a mano: dalla semina, in file regolari, in primavera, nei campi arati; al diradamento delle piantine, alla zappatura, al rincalzo della terra al piede dei fusti, alla raccolta delle pannocchie al termine del ciclo vegetativo delle piante, al trasporto a casa, nell'era.

Cominciava qui un'altra serie di lavori. Anzitutto la *sfoiaria*, la scartocciatura, composta di diverse operazioni: eliminazione delle brattee più esterne del cartoccio che diventavano strame per le bestie nella stalla; separazione, scelta e sistemazione in ceste delle brattee interne integre e discretamente morbide, quelle destinate ai *paióni*; totale messa a nudo dei chicchi delle pannocchie, quindi legatura in mazzi delle pannocchie stesse, mazzi ottenuti annodando tra loro alcune brattee lasciate all'uopo.

Le pannocchie potevano ora affrontare il periodo di essiccazione legate alle assicelle dei *solèri* che decoravano quasi ogni era.

Un bell'esempio di tali graticci lo abbiamo visto nella casa dei Frèri, coperti-

na del numero 40 e dei Mazzolèti in quarta di copertina, numero 42.

Le *pantegane* intanto aspettavano con impazienza l'esposizione delle pannocchie per farsene scorpacciate, ma aspettavano invano: all'inizio e alla fine di ogni fila di mazzi sui *solèri*, gli uomini sistemavano difese rudimentali, ma efficaci, una sorta di manicotti zincati, lisci e traditori, su cui i roditori sapevano fare al massimo un po' di esercizi ginnici, prima di cadere a bocca asciutta a terra da dove ripartivano per altri infruttuosi tentativi.

I letti degli adulti sovente erano di piuma o di una fibra vegetale di colore verde stinto che vendevano in grosse trecce. Forse sisal, ma nessuno lo sa con certezza.

I primi erano morbidi, anche troppo, e il corpo vi affondava creando una sorta di nicchia protettiva particolarmente gradita in inverno; i secondi erano rigidi.

Qualcuno poteva permettersi il letto di lana, un vero lusso, reso possibile dall'avere alcune pecore nella stalla.

La testa affondava in cuscini di piuma o cercava di trovare riposo adattandosi al capezzale, quasi triangolare.

D'inverno, per stemperare il gelo che regnava anche nei letti, un po' di tempo prima di andare a coricarsi, infilavano sotto le coperte la *monega*, una sorta di intelaiatura di legno, vagamente

ovale, col fondo pure di legno, ma protetto da una lamina metallica, su cui veniva appoggiato lo scaldaleto pieno di braci.

Oltre al letto, spesso bastardo anche per le coppie, l'arredamento comprendeva un cassettoni che la tradizione voleva fosse la sposa a portare in dote. Non c'erano armadi, almeno fino agli anni Trenta del secolo scorso, in quasi nessuna delle case e biancheria e vestiario stavano insieme, piegati, nei *caltri*, gli alti cassetti.

Talora dava una mano qualche *cavicia*, conficcata magari dietro la porta, sulla quale si affollavano vestiti, grembiuli e ogni altro indumento a formare voluminosi ammassi di tutto ciò che da vestire c'era in casa. Non era una visione riposante, ma non vi badavano.

Ai lati del letto c'era più ordine: i comodini coi centrini sopra e, sul muro a poca distanza, i *quasantéi*.

Stampe sacre, di formato gigantesco, in cornice sulle pareti; d'obbligo una centrale sopra il letto.

Alcune volte un portacatino con brocca e lavamano, in un angolo, per bellezza, completato talora da qualche asciugamano con frange.

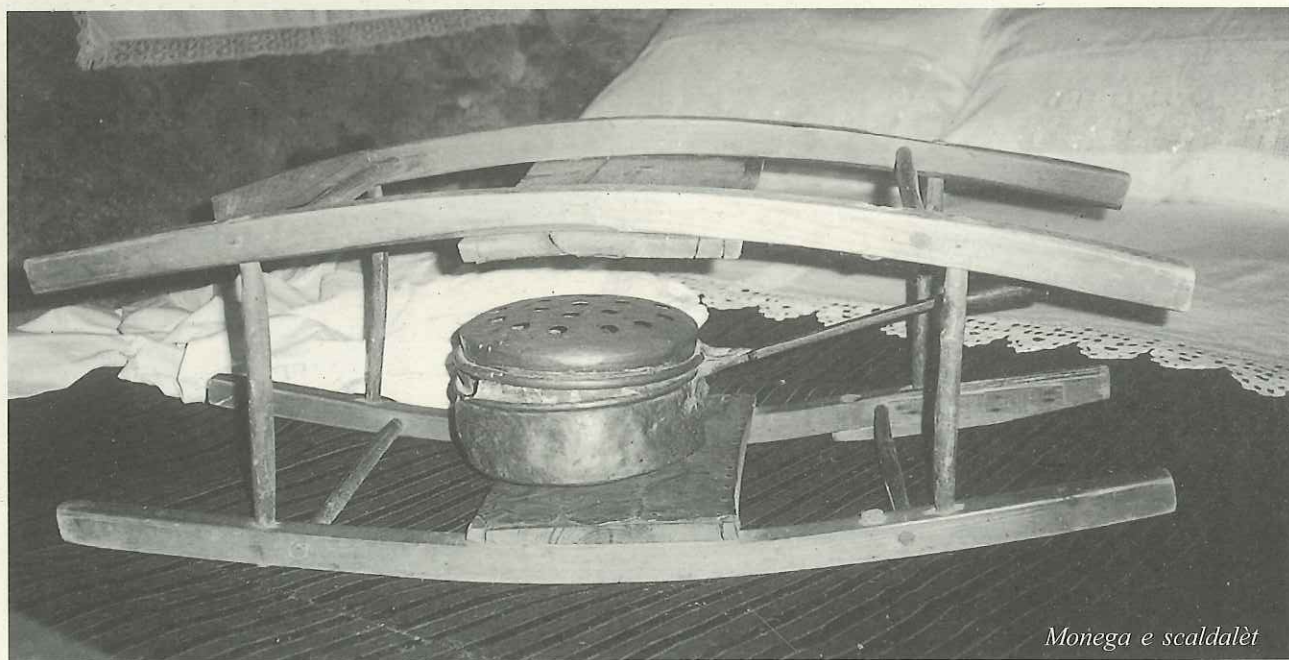
Qualche sedia.

Non manca altro.

Buona notte.

E' stata una giornata faticosa e altre ce ne saranno. Buona notte.

MIRIAM SOTTOVIA



Monega e scaldalèt

Così si è mostrato ai miei occhi San Lorenzo...

All'inizio di dicembre u.s. TCA ha dedicato una puntata de "Il Trentino delle meraviglie" a San Lorenzo. A detta di molti che hanno visto la trasmissione abbiamo ben figurato. Ma come vedono San Lorenzo, quelli che di San Lorenzo non sono? Lo abbiamo chiesto alla dottoressa Barbara Gatti che ha ideato e curato il programma. Ripensando alla sua esperienza scrive: Ho riportato il corso dei miei pensieri che effettivamente mi hanno accompagnato a San Lorenzo.

25 ottobre 2003, ore 9.00

Come il solito siamo in ritardo. Oggi è davvero una giornata magnifica. Ieri sera, quando fiumi d'acqua si sono riversati sull'intero Trentino, avevo perso la speranza. Si sa, è il tempo che fa la differenza; se è bello le riprese saranno buone, se invece è brutto, noi ci proviamo a realizzare belle immagini, ma non assicuriamo il risultato. Comunque è meglio che ci spicciamo con queste riprese di S. Lorenzo da lontano; abbiamo appuntamento con don Bruno: mi è stato riferito che ci tiene alla puntualità. Del resto, però, non possiamo perderci queste immagini del paese, addormentato, là, ai piedi della montagna. I raggi del sole, ancora obliqui a quest'ora del mattino, lo inondano di una luce dolce, fioca, e lo fanno assomigliare a un piccolo borgo dimenticato. Chissà com'è San Lorenzo? Devo ammettere, con un po' di vergogna, che

non conosco proprio questo paese del Banale, chissà...

Ore 18.00

Che giornata! Non me l'aspettavo davvero. E' possibile vivere a nemmeno 40 Km di distanza ed essersi fatti sfuggire tanta bellezza? La bellezza di San Lorenzo è una bellezza semplice, dal sapore antico, che ti lascia senza fiato. Le strade, ricoperte di selciato, s'inerpicano in alto, seguendo il pendio della montagna e rivelano, all'improvviso, scorci inaspettati. Da un portico, nascosto da pesanti mura, s'intravede un balcone fiorito; i gerani, rosso acceso, sono ancora bellissimi, a fine ottobre, e regalano ai nostri occhi ultimi attimi d'estate. L'acqua, gelida e cristallina, zampilla dalle fontane, formando dei rivoli che, lenti e tortuosi, scendono a valle. Il giallo, l'arancio e l'amaranto delle foglie riempiono i nostri sguardi, cornici di vita attorno ai tetti

delle case. Qualche chilometro più in là, il lago Nembia, silenzioso e leggermente increspato, accompagna ancora oggi i lenti ritmi delle case da mont. Queste case, di sasso e legno, raccontano, mai stanche, la storia di chi vi abita e di chi vi ha abitato, di chi, oggi, cerca un po' di ristoro dal traffico di città e di chi, ieri, faticosamente, cercava il proprio pane. La strada di terra battuta, dietro le case, è cinta da piatte lastre di pietra, una a fianco all'altra, tagliate da chi non c'è più, per segnare, immobili nel tempo, il cammino di chi passa. Così si è mostrata ai miei occhi San Lorenzo, un frammento di passato nella corsa del presente; la memoria di domani, consapevole di sé e del proprio cammino.

E don Bruno, del mio ritardo, spero mi perdoni!

BARBARA GATTI



S. Lorenzo nella seconda metà degli anni Cinquanta del secolo scorso. Panorama da Ovest

Oh! Patria mia diletta San Lorenzo in Giudicarie Distretto di Stenico

Di San Lorenzo abbiamo una descrizione più remota, l'ha fissata sulla carta un sanlorenziano doc, lontano (ma non troppo) da casa per qualche motivo. La nostalgia gli ha dettato immagini intense che hanno idealizzato la realtà. Sentiamo.

Chi, costeggiando il *Sarca* pel suo ampio stradone, da *Trento* si reca a *Tione*, lascia alla sua destra San Lorenzo e, volgendo lo sguardo, si sente rabbrivire alla vista di quelli immensi macigni che lo sostengono e dei profondi avvallamenti che vi sottostanno da tutte le parti.

Osservato dalla statale delle *Giudicarie* ci si presenta come un luogo da camosci, mentre chi si reca là per viottolate erte e tortuose, piene di virgulti, rimane dolcemente sorpreso quando arriva al *Dos da Doa*: alla vista d'un batter d'occhio comparirvi innanzi dieci paesi, tutti a poca distanza l'uno dall'altro che sono: *Tavodo*, *Andogno*, *Dorsino* e poi le sette "ville" di San Lorenzo.

Di qui a sinistra si vede comparire davanti la *Cima Tosa* che innalza la sua cima a 3360 metri dal livello del mare; la sua vetta è coperta di eterne nevi e ghiacciai perpetui; alle sue falde trovansi le belle montagne e malghe di San Lorenzo, rinchiusa in una gran valle in mezzo alla quale passa il torrente *Ambiez*.

Volgendo lo sguardo a dritta ecco comparire d'incanto un vero Eden, una delle più ridenti colline che si possa vedere, tutta vestita da fondo a cima da superbi vigneti, posta trasversalmente, sotto i zengi di *Promeghin* e di *Pergoleti*.

Questa sola collina basterebbe a far rinomato San Lorenzo che, nell'osservarla ci si sente presi da un certo entusiasmo da non poter trascrivere: il letterato lascia cader la penna ed il pittor getta via il pennello. Non ci vorrebbe altro, per descrivere la collinetta, che la penna del Tasso, allorché descrive i giardini di Armida.

Se il progresso agricolo seguita di

pari passo, in pochi anni questa romantica collina, a mezzo dei suoi stupendi vigneti, darà mosto a torrenti.

Seguitando la strada si passa per *Tavodo* e *Dorsino*.

Eccoci finalmente a San Lorenzo: il viandante rimane dolcemente sorpreso sia dall'amenità del luogo sia dalla mitezza del clima sia, infine, dal carattere buono e socievole di questi abitanti.

Tutti gli zoologi sono d'accordo nel dire che il clima ha una grande influenza sugli animi degli animali: deve essere appunto dalla posizione e dal clima che dipende la schiettezza e il buon cuore di questi abitanti.

Oh, il bel San Lorenzo!

Esso è posto sotto la volta azzurrina d'un italico cielo, sotto un largo orizzonte, irradiato da un ausonico sole e, qual maestoso paese del *Trentino*, giace sopra un tappeto d'una amena collina con diverse convalli.

Geloso nelle sue peregrine bellezze, la natura sembra abbia voluto nascondere fra le varie montagne che lo circondano; e come il sorriso d'amor spunta nell'occhio dei reconditi penali del cuore, così esso si mostra al sorpreso visitatore che rientra o per la valle del *Sarca* o dalla *Valle di Non* per *Andalo* e *Molveno* e per *Ranzo*.

Il comune di San Lorenzo consta di nove frazioni: *Prusa*, *Prato*, *Glolo*, *Berghe*, *Pergnano*, *Senaso*, *Dolaso*, *Moline* e *Deggia*; ha 1.650 abitanti, una superficie di 1.415 ettari, il capoluogo è *Prato-Prusa*, elevato a 720 metri dal livello del mare.

Le Ville formanti questo comune sono sparse a piccole distanze e site tutte all'interno d'un dolce pendio il quale si presenta in forma d'anfiteatro con una comoda strada che passa direttamente da una frazione all'altra, ma salendo alquanto s'incontrano delle gole e il pendio si stana formando vette che portano vari nomi.

A Nord avvi il *Monte Prada*. Questo si può dire è la ricchezza di San Lorenzo per il trasporto di circa 3-4.000 carri di fieno. Questo monte è bellissimo (basti dire che dopo la bella montagna in *Primiero*, è la seconda montagna tirolese) tutto cottico, fieno eccellentissimo. La parte più bassa prati privati, l'altra, quadre a sorte.

In cima di questo monte sorge maestosa la *Cima Ghez*, che fa pompa di sé per la sua elevatezza e si fa vedere molto bene alla città di *Trento*; la sua cima acuminata è 2.754 metri dal livello del mare.

Dirò qualche cosa sul modo di fare il fieno. Il *Monte Prada* vien preso, segato e, se il tempo è bello, seccato tutto in cinque giorni.

Vien dato l'avviso del giorno da incominciare: oh, che bel giorno.

E' una cosa patetica nel vedere 1400-1500 persone tra uomini e donne, per lo più tutta gioventù, uomini sani e robusti; le giovinette, le più vaghe, salgono inghirlandate di rose, di fiori che abbagliano lo sguardo dell'affascinato mortale.

Oh, in questa gioventù tutto è brio e riso, scambievoli complimenti, lieti canti che fanno eco a tutta la montagna, tutto è disinvoltura, allegrezza, operosità.

Oh la bella vita del contadino! Cer-



ti signorini e le signorine delle città invidierebbero la loro sorte.

Terminati ogni famiglia i suoi pratti, vanno a casa tutti assieme; i padroni e i servi e gli operanti, si assidono ad un lauto banchetto.

Ad Est di San Lorenzo il *Monte Beo*, pascolo delle armente e il *Dòs di Castel Mani*, ove si vedono ancora i ruderi dell'antico castello dello stesso nome.

Ad Ovest il *Monte Corno (Piz)* ed il *Colm Alta*, i quali sono separati dal *Monte Ghez* dal torrente *Ambiez*; questi poi sono divisi dal *Monte Gazza* e dal torrente *Bondai* che esce dal lago di *Molve*no e mette foce nel *Sarca*.

In questo torrente trovasi pesce squisito che porta il nome di "trutta".

Tale corona di monti qui sopra descritti serve a difendere le terre di San Lorenzo dai rigidi venti settentrionali.

A mezzodì invece vanno i monti *Casale* e *Misone*, separati da un'ampia valle che favorisce, anche d'inverno, a questa plaga la benefica influenza dei raggi solari. Mercé questa formazione montuosa, San Lorenzo va esente da

quei repentini cambiamenti di temperatura prodotti dalle correnti atmosferiche che spesso volte riescono di funeste conseguenze.

San Lorenzo gode d'un clima dolce tanto d'inverno come anche d'estate, per cui potrebbe essere un eccellente luogo di cura e ne è prova che qui, anche d'inverno, prospera vegetazione e si vedono sempre foglie verdi, le violette fioriscono da dicembre fino all'aprile, la robustezza degli abitanti ed i molti vecchi dell'età di 80-90 anni che quivi si incontrano.

San Lorenzo possiede tutte le colture come nella valle dell'*Adige*.

Qui frutta d'ogni qualità e colore, qui vino, grano, gelsi e tutto quanto la natura sa porgere per il mite clima. La vite è coltivata su vasta scala, il vitigno predominante è la *Pavana*; vi sono pure dei vitigni-vivai piantati razionalmente che posseggono le più squisite qualità, tanto nostrane che forestiere.

Le località ove predomina la vite sono i pendii di *Dalegna* e *Promeghin*. Tanto la positura quanto il clima sono assai favorevoli allo sviluppo della vite;

il suolo è molto friabile e vi predomina la calce, la silice e lo scisto micaceo.

L'uva giunge a perfetta maturità, anzi vi resistono perfino il fico e l'olivo. Cosicché potrebbe questa plaga fornire, in seguito, almeno in parte, le *Giudicarie* di vino.

Qui altissimi monti, che colle loro cime fanno puntello alle nubi, qui eccelse rupi di carbonato di calcio, grandiosi pascoli, estese praterie, paesi ameni, rigogliose boscaglie, graziose collinette, dilettevoli paesaggi, cristalline sorgenti, pesce squisito, rari uccelletti.

Non tutto sta qui: vi è il sole che più che in altri luoghi qui a San Lorenzo fa parlare di sé; oh, come si mostra pomposo nelle sue levate e nei suoi incantevoli tramonti, specialmente nell'aprile e nel settembre.

Quando il tempo è bello si ammirano tramonti stupendi, stando specialmente nella loggia seconda del mio nido nativo.

Come il sole già comincia a diradar le lunghe sue ombre, il paese è già entro il dominio dell'ombra; il sole afferra, direbbesi geloso, una piccola parte del paese in cui profonde tutti i suoi splendori: è una scena che dà lo scatto all'immaginazione. Oserebbe un pittore senza dar nel barocco, nel manierato di dipingere un quadro a luci ed ombre così secche, così brusche, così repentine, con effetti di chiaro scuro così arditi?

Il raggio divenuto quasi orizzontale, proietta tali ombre che ogni fumaiolo diventa una torre, ogni angolo un gigante e mentre sta di sbieco a tetti o gronde assale di soppiatto certi recessi e penetra di straforo in certi bugigattoli che, immersi nell'ombra da tanti mesi, non si aspettavano certamente una visita del sovrano della terra.

Forse quel raggio richiama per la prima volta un mesto sorriso di un angioletto che dorme nella povera culla, ignaro della miseria in cui respira, o la



Vendemmia nelle campagne di Dalegna.

Foto del periodo precedente la seconda guerra mondiale.

canizie rassegnata d'un vecchio morente, che lo saluta come pegno d'ineffabili speranze.

Il sole è alto ancora all'orizzonte che già una tinta rosea tinge quella zona di cielo che sovrasta e fa cerchio all'orizzonte.

Intanto il sole che ha già dato l'addio alle nostre collinette, ai dossi, si fa vedere ancora sulla cima del *Gazza*; il cielo ha preso una tinta rossa-azzurra, leggere nubi si affacciano davanti: ecco già si direbbe che l'orizzonte è messo a fuoco, intanto la campana intuona la prece vespertina.

Si vedono le madri venire dalla campagna colli figliolini in mano facendo recitare l'Angelus Domini; il lavoratore si porta a casa con un fascio in spalla, il giovinotto lo vedi che sta aspettando la sua bella, approfittando di questo tempo per compagnarla alla sua dimora, scambiandosi le affettazioni amorose.

Tutti gli agricoltori sono giulivi, nella speranza di trovare una gustosa cena preparata dalla buona madre di famiglia e poi un felice riposo, che riesce tanto più dolce quanto meglio han lavorato.

Ma ecco quelle belle nuvole di fuoco, assumere tutt'altro aspetto: ecco le nuvole di fuoco prendere un aspetto scurissimo, si vede da prima che guizza pallido il lampo e poi nitido, e tanto più si accende, quanto più il nembo si annera.

Sulla tremenda visione fissa lo sguardo pauroso il pio agricoltore, torcendolo di tanto in tanto alle sue biade, al suo tetto, alla sua famigliola e spesso, fra la speranza e il timore, prega e si arma colla rassegnazione dell'anima immortale all'imminente disastro.

Ma per questa sera no, non ha timore, si mette in tranquillo riposo.

Ah, veggo che colla mia fantasia, colle mie chiacchiere sciupo spazio, annoiando la lettrice, ma cercherò di

sbrigarmi.

Ma come? Senza nemmeno volger l'occhio in quei luoghi dove passo parte della mia vita, dove si svegliano i miei primi pensieri nel seno della solitudine?

Ad Est di San Lorenzo trovasi la romantica valle di *Bondai*, bagnata dal torrente dello stesso nome, che spesso, gonfiandosi, scorre rapido pel suo letto menando strage.

In questa valle tengo due masi: *Bondai di fuori*, con prati, casa ed un delizioso apiario; più indietro *Valvares*, con prati, casa e bosco.

Seguitando la valle si arriva alle *Moline* e poi, tenendo la posizione ad Est, si passa per *Deggia* dove si festeggia la solennità della B. V. di Caravaggio il 26 maggio.

Seguitando la posizione a mattina si arriva, a mezzo di una strada ciottolosa, a *Pezzol*. Questo è situato ad Est di *Nembia*, alle falde del *Monte Gazza*; questo luogo si potrebbe chiamarlo col nome di Oasi, simili a quelle che si trovano per incanto nel deserto del *Sahara*.

Anche *Pezzol* si trova accerchiato da un deserto di enormi massi. Non so come siasi potuto creare, forse per terremoto, forse per dilavazioni, ma i più distinti geologi dicono si sia formato a mezzo di morene, cioè lasciato dalli antichi ghiacciai.

Meraviglia di esso "Il Gran Faggio" posto a lato della casa Rigotti-Mazzeletta, è una pianta gigantesca. Basti dire che sotto il faggio si trovano due case; di più si ricoverarono sotto le sue fronde 300 militari che vi passarono la notte; inoltre per gli anni addietro fu ricovero di orsi, lupi, cervi e caprioli che al presente neppure si sentono parlare.

Diversi viandanti tanto nostrani che forestieri lo copiarono e lo portarono seco nei loro album.

Il sole, in nessun punto del giorno, arriva a far passare i suoi raggi là sotto; anche nei più gran calori d'estate si sta benissimo.

"Ah, faggio beato, che dalla natura ricevesti tanti anni di vita, che davanti a te

passarono tanti secoli, tu che albergasti i miei antenati, che davanti a te passarono tante generazioni, deh, conservati sano e florido che io te lo auguro."

Pezzol possiede una bella collinetta che l'erica fiorisce in tutti i mesi d'inverno. La amena collina di *Dalegna* produce mosto, quella di *Pezzol* produce il dolce nettare: il miele. Invece di vigneti ci sono banche d'api, così che nei giorni caldi *Pezzol* è tutto un soave ronzio.

In *Pezzol* si gode una vita felice, là vi sono burro, latte, conversazione, divertimento, la primavera pesce squisito a motivo della libera pesca che si fa col sacco sul lago di *Molveno*; d'estate e autunno miele e selvatici, giacché è un eccellente luogo di caccia.

Di più la melodia degli augelletti, diverse specie, specialmente gli usignoli che ti inebriano col loro dolce canto; ed a questi si unisce il grido del mandriano, il corno del pastore, il canto delle montanine e il muggito della giovenca: in *Pezzol* si respira, si sorride, si sente rinasce la vita.

Oh! Patria mia diletta, oh, mio dolcissimo San Lorenzo, al solo tuo caro nome mi spuntano sul ciglio lagrime di tenerezza e di amore, oh, sì, io t'amo tanto in tutto ciò che contieni. T'amo nei tuoi ragazzi, nelle tue ragazze, t'amo nelle tue verdeggianti collinette, nelle tue nevi, nei tuoi dirupi che ripetono con mistica fedeltà l'innocenti canzoni dei tuoi pastorelli ed il gorgheggio degli augelletti.

Un'erbetta, un fiorellino, un cespuglio, un sasso, un rivo, una collinetta, un vigneto, tutto della mia Patria natia mi inebria di ineffabile gioia.

Oh! Quando l'orologio della mia vita, avrà segnato per me l'ultima ora, s'abbia la mia amata Patria il mio estremo sospiro.

LUIGI RIGOTTI - MAZZOLETA
(scritto in Trento - 1879)

San Lorenzo fra i pometi...



Solo qualche traccia di San Lorenzo invece nel testo di Antonio Caccianiga da I bagni di Comano, Treviso 1869.

Caccianiga fu scrittore e giornalista, insignito di numerose benemerenze civili e patriottiche. Ricoprì importanti cariche civili e politiche: fu sindaco di Treviso, prefetto della provincia di Udine, deputato al Parlamento.

Frequentava le terme di Comano e faceva numerose escursioni nella valle e quando venne nel Banale ebbe a scrivere:

San Lorenzo fra i pometi...

Il sole si levava dietro ai monti, quando io saliva il colle dei bagni, respirando deliziosamente l'aria fresca del mattino, imbalsamata dalla esalazione delle piante brillanti di rugiada. Aven-

do preso il sentiero che mena a Villa, il mio asino trotta allegramente nella speranza di tornarsene a casa.

[...]

Sono giunto davanti al paese di Tavodo. Scesi davanti l'atrio della chiesa per recarmi sulla terrazza, dalla quale si domina tutta la valle. Il torrente Ambiez passa nel mezzo. Andogno accumula le sue case nel basso, e si raccoglie come un gregge che si riposa all'ombra degli alberi.

Dorsino sorge dirimpetto, e più alto si scorge San Lorenzo, e la cima di Castel Mani, ove devo indirizzare i miei passi.

Da un lato si vede il monte di Comano, a dritta la montagna di Sclemo, a sinistra il monte Jone, e nel fondo spicca grigio di nude rocce, e coronato di nevi perpetue il Tosa, ove i camosci ascondono la loro famiglia alle perse-

cuzioni dell'uomo.

[...]

Contemplava tacito e penseroso il luogo pittoresco e solitario, quando il signor cappellano della parrocchia mi venne incontro invitando cortesemente l'ignoto pellegrino ad entrare nella casa canonica. Il signor parroco si unì poco dopo al cappellano ed entrammo in compagnia sotto al tetto ospitale.

Mi misi a far l'elogio delle case pittoresche del paese, stupende per le linee e le tinte, parlai con entusiasmo della maestà di quei monti, della pace beata di quelle solitudini.

[...]

Era la prima volta che in quel paese sopra un asino non vi fosse un mugajo. Il pellegrino era dunque un uomo d'altri mondi.

[...]

Mangiai con gran piacere i fichi



San Lorenzo, da est, in una foto di almeno 40 anni fa, questa non ancora pubblicata

squisiti che il buon parroco andava spiccando sotto i balconi ingombri dai rami.

Poi comparve un eccellente caffè con un dolcissimo latte, e si diede luogo ad una lieta conversazione, nella quale quei buoni sacerdoti studiavano le bizzarrie del loro ospite giunto in punto per rompere l'eterna monotonia delle cascate, e l'attristante aspetto della solitudine.

[...All'Ambiez]

Al ponte della sega l'acqua trasparente cascando sui massi caduti dall'alto si divide in mille rigagnoli spumegianti, che con sonito fragoroso rompono il silenzio che regna d'intorno.

La casa della sega segna la massima stretta di quelle gole montane; nude e squallide rocce sorgono d'intorno, ove appena la capra trova da rosicchiare un qualche magro cespuglio spuntato fra le fenditure, o al piede di qualche frana.

Un bel bambino che sorvegliava le capre mi guardava come un essere straordinario, e mi seguiva collo sguardo incerto e sospettoso.

Un mugnaio al quale chiesi alcune informazioni su quelle località, mi domandò quali interessi importanti potessero condurre i miei passi in quei deserti, mai visitati da veruno straniero.

Egli pure non poteva persuadersi che il solo amore della natura avesse potuto indurmi a penetrare in quegli ignoti recessi. Mi trovai dunque ad essere una specie di Cristoforo Colombo del Banale, da me scoperto per caso e rivelato all'attonita Europa.

Difatti ne' miei viaggi montuosi attraverso le Alpi svizzere e i Pirenei ho sempre trovato viaggiatori d'ogni nazione e nei punti inaccessibili ho sempre incontrato un inglese; nella mia gita al Banale, non vidi che gl'indigeni, e tutti sorpresi della mia visita.

Seppi dal mugnajo che sui monti del Banale vi sono delle vaste praterie, dette malghe, ove nella stagione estiva pascolano le vacche, che anche quest'anno sono circa ottocento.

Attraversato il torrente la strada

sale sul monte dirimpetto Tavodo, e conduce a Dorsino che può vantare delle case stupende quanto quelle di Comano e Tavodo, d'un pittoresco scapigliato, d'una fantasia che raggiunge i confini dell'impossibile.

I pittori ignorano certamente i tesori nascosti in questi monti, che formerebbero la delizia degli artisti più difficili e il gioiello delle più belle esposizioni.

Seguitando il cammino sulle coste della montagna per una via che va sempre salendo si lascia da banda Pergnano, e si entra nel villaggio di San Lorenzo fra i pometi e i prati verdeggianti di fitta erba.

Mi dissero che un tempo il paese fosse tutto coltivato a fruttai, ma un parroco più avveduto v'introdusse il gelso che dà un prodotto superiore. Da quell'epoca diminuirono i frutti, ma crebbe la ricchezza.

San Lorenzo è un Comune di 1700 anime, diviso in sette frazioni.

Proseguendo la salita si attraversano dei prati smaltati di fiori, si raggiungono i ruderi di Castel Mani sull'estrema cima del monte. E' un antico castello smantellato del quale non rimangono che dei muri cadenti; ma donde si vedono le due valli e i monti scoscesi che contemplati da quelle alture presentano allo sguardo un imponente spettacolo.

I burroni si aprono in voragini precipitose e scendono da una parte sul Sarca, da un'altra parte sopra un torrente che esce dal lago di Molveno e si chiama da quei popolani il Sarca di Bondai.

Le tradizioni del paese conservano l'idea d'un tesoro nascosto sotto i ruderi del castello. Uno di quegli abitanti impiegò una parte della sua sostanza nell'acquisto del terreno, e l'altra parte negli scavi, e senza profitto; il tesoro nascosto ha assorbito un capitale che impiegato in utili imprese avrebbe dato il suo frutto.

Ciò insegna a non perdere il tempo ed il denaro nella ricerca delle chi-

mere, ma sì bene nel lavoro che ricompensa le fatiche con utili modesti, ma più sicuri.

Adesso sopra il terreno scavato e riposto prosperano le patate ed altre piante ortive, e nei contorni del castello crescono dei cespugli fra i quali il viburno lantana spiegava il lusso dei suoi frutti immaturi, che adornavano il boschetto coi pittoreschi corimbi color di corallo.

[...]

Tutti i colori d'una ricca tavolozza spiccavano su quel verde tappeto steso dalla natura sulla cima d'un monte. Il bianco era rappresentato dalle margherite, ... il rosso brillava negli innumerevoli garofani, ... l'azzurro dominava nelle genziane, ... il giallo brillava nelle spighe del verbasco.

[...]

Si ritorna ai bagni per la medesima strada e non pesa rifarla, tanto è bella la natura in quelle solitudini.



Ancora la Panèla,
un po' più vecchia e stanca

Singularità e significato di certe parole nostrane

Nel modo di esprimersi quotidiano della nostra gente esistono tuttora alcuni termini davvero caratteristici. Si tratta spesso di parole derivanti dal tedesco, talora deformate o storpiate rispetto alla forma originaria, al punto che riesce difficile dedurne esattamente la matrice.

A volte non si sa proprio da dove possano provenire. Forse da lingue o modi espressivi assai antichi, dei quali si è persa ogni traccia.

Sono termini che, più di frequente, indicano oggetti dell'uso quotidiano, ma sovente richiamano anche aspetti della cultura materiale o caratteri del paesaggio montano e di quello coltivato.

E' il caso per esempio di *sgrèben*, probabilmente da collegare al tedesco *Graben* - fosso, scarpata di scavo -. I cosiddetti *sgrèbeni* sono infatti i terreni marginali, quelli di piccola estensione e difficili da coltivare, quelli ripidi o sassosi. Il termine si è poi allargato a tutte le aree che presentano condizioni disagiate di percorrenza o di lavoro e talvolta alle zone invase dai cespugli in seguito al loro abbandono.

In altre parole sono i terreni più poveri, le aree più magre, come appunto le scarpate e le zone infossate.

E' facile osservare come un termine del genere risultasse assai importante per delineare condizioni che avevano il loro peso alcuni decenni or sono, in un'economia basata sulla capillare coltivazione della montagna. Ora, ovvia-

mente, un significato così preciso tende a scomparire, poiché sono cambiate le forme di gestione del territorio. La parola *sgrèben* assumerà progressivamente significati diversi o generici e prima o poi verrà dimenticata.

Così come verranno dimenticate inevitabilmente tutte le espressioni che si riferiscono ad oggetti o strumenti non

dirlo, ma è così.

Pensiamo poi a parole come *chipe*, *sfondrie*, *marogne*, *tressi*. Ognuno può farsi un'idea di che cosa si tratti, cercando di figurarsi il contesto nel quale collocarle. Già da questi quattro termini esce il richiamo essenziale al nostro paesaggio montano, ovunque piuttosto aspro e povero.

Il suono stesso di queste espressioni sembra indicare il loro diretto significato ed è davvero difficile tradurle nella lingua italiana. La *chipe* per esempio non è semplicemente una scarpata od una pendice. Il suo significato è connesso con la sua origine, che è in sostanza quella di una rampa derivante da progressivi apporti di detrito o di rifiuti. Le *sfondrie* fanno pensare ad una sintesi di aspetti diversi, fra i quali la rocciosità, l'infossatura del suolo ed il pericolo che in genere vi è collegato.

Sono dunque parole assai precise e pregnanti, o meglio, un tempo lo erano sicuramente.

Delle *marogne* si potrebbe parlare a lungo. Esse entrano nella nostra storia perché quasi tutti i terreni coltivabili ed i pascoli sono diventati tali solo in seguito alla faticosa, capillare opera di spietramento che i nostri antenati hanno portato avanti, fin dai tempi più antichi, per ottenere con-

dizioni migliori di fertilità. La *marogna* è il cumulo dei sassi asportati dalla superficie del campo, o del prato, del pascolo ecc. Essa rappresenta, anche simbolicamente, un luogo di sterilità, di povertà assoluta.



La gramola per la canapa

più in uso perché sorpassati dal punto di vista tecnologico.

Se ne formeranno di nuove, naturalmente, ma saranno soprattutto quelle di importazione estera, prodotte dalla globalizzazione del linguaggio. Banale



Si dice anche *nar en te na marogna* per figurare l'andare in rovina o la perdita della salute. E' un termine dunque che, al di là dell'aspetto materiale cui si riferisce, dimostra una grande efficacia sotto il profilo comunicativo, venendo impiegato spesso anche in senso metaforico.

Il termine *tressi* riconduce al patrimonio culturale delle malghe e dei pascoli montani.

Originariamente il *tres* era il recinto in pietra od una zona comunque circoscritta ove si facevano stabulare le vacche, o le pecore, per la mungitura. Ne derivava un terreno fortemente concimato, che assumeva in genere una propria fisionomia vegetazionale, ben riconoscibile anche da lontano. Nella toponomastica locale lo si ritrova spesso unitamente al nome del luogo (es. *Tressi de Dion*).

Termini più di dettaglio descrittivo sono quelli con i quali vengono denominate alcune particolari formazioni erbacee come: *vesghe*, *ampen*, *menudola*.

Si tratta rispettivamente di erbe o arbusti coriacei di zone magre (*vesghe*), e di quella particolare erba cespitosa e pungente che cresce sulle pendici aride (*ampen*). Da ultimo, la *menudola*, sta ad indicare una malerba (il convolvolo), ma per estensione, viene per lo più riferita alla serie delle diverse erbacce di piccola taglia che invadono abitualmente gli orti. Termini piuttosto specifici dunque, ma in ogni caso figurativi di un insieme, spesso di un ecosistema a se stante. I *rioneri*, per esempio, ovvero le formazioni di erica e delle specie ad essa associate.

Del *patuc* e della sua importanza abbiamo già parlato ampiamente in passato.

Altre parole che ricorrono spesso nella topografia e che individuano morfologie particolari sono senza dubbio: *coel*, *bondai*, *vela*.

La prima è in uso in tutto il Triveneto e significa precisamente: riparo dato dalla sporgenza di una roccia. Il *coel* viene spesso richiamato negli studi

sull'uomo preistorico e talora sta all'origine di toponimi di antichi insediamenti (es. Covelo).

Bondai e *vela* non sono propriamente parole in uso. Alla prima sembrano doversi ricondurre i luoghi caratterizzati da un bosco fresco e fertile o semipianeggiante (vedi per es. Bondai di Dengolo - Bondai di Ceda), alla seconda la presenza di una forra (vedi per es. Vela di Ceda o lo stesso Bus de Vela vicino a Trento).

E poi: la *crona* (es. Crona Solagna), *el camp* (es. Camp da Pra), *la colm* (es. Colm alta- Colm d'Arnai).

Ce ne sono sicuramente tante altre e, quanto a curiosità del nome, merita forse ricordare il nostro *sambristél*, che indica precisamente un albero, il sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*). Si tratta di una denominazione che, pare, sia solo di San Lorenzo. Altrove nessuno la conosce e chissà mai dove starà la sua origine.

Forse qualcuno ha studiato meglio tutte queste cose?

LUCIO SOTTOVIA



Maria Orlandi Papete di Senaso col marito in un bell'abito come usava all'inizio del Novecento

Farmaci come beni di consumo

Appunti da una lezione tenuta all'Università della Terza Età



Molto spesso viene erroneamente attribuita ai farmaci la capacità di risolvere qualunque problema rientri nell'ambito della salute, quando invece molto spesso è sufficiente modificare comportamenti di vita sbagliati per sentirsi meglio.

Adottare buone abitudini di vita, quali il riposo e una sana e corretta alimentazione, rappresenta spesso la miglior medicina per risolvere situazioni di affaticamento e svogliatezza e sintomi contingenti legati al processo d'invecchiamento, ai quali nessun farmaco può porre rimedio.

Nel caso i disturbi siano invece intensi e persistenti essi possono nascondere malattie più serie, che vanno indagate e riconosciute dal medico, il solo professionista qualificato a formulare una diagnosi e prescrivere, se necessario, i farmaci di cui si ha necessità.

Lo sforzo che si deve fare, affinché non si arrivi a "medicalizzare" qualsiasi

disturbo, è rivolto alla comprensione dei fenomeni che ci circondano e del rapporto uomo-farmaco-abitudini di vita, tenendo presente che non esistono né farmaci né sostanze miracolose in grado di dare la carica necessaria per affrontare i problemi quotidiani della vita, come spesso ci vogliono far credere alcuni messaggi pubblicitari!

Accade così che l'assunzione di farmaci suggestivi e rassicuranti presentati come gli unici in grado di "ricostituire" la memoria, il vigore fisico, l'appetito che si sono persi, diventa una pratica diffusa che però è decisamente da evitare.

Si tratta spesso di farmaci che, sorprendentemente, vantano proprio le indicazioni sopra citate, ma che in realtà contengono in massima parte sostanze di origine naturale (come vitamine, amminoacidi, ecc.) di per sé non pericolose, per soggetti esenti da specifiche patologie, ma facilmente reperibili e assimilabili semplicemente con un corretto regime alimentare.

Un caso frequente, che può essere preso ad esempio, riguarda alcune circostanze che facilmente si presentano nell'anziano: i disturbi della memoria, la depressione, l'ansia e le difficoltà di socializzazione.

In questi casi è necessario chiedersi: se esista un farmaco contro tutto questo o piuttosto se sia meglio cominciare a cercare le ragioni reali di tali problemi, spesso dovuti al venir meno dei rapporti sociali, al pensionamento o alle malattie croniche che affliggono l'anziano.

Basti ricordare che frequenti perdite della vista, diminuzioni della capacità di udire, perdite di memoria non controllati con l'esercizio o apparecchi specifici, favoriscono nell'anziano l'allontanamento dagli altri e il conseguente peggioramento della condizione di vita complessiva.

Piuttosto che affidarsi all'illusione che con certi farmaci sia possibile essere più attenti, meno depressi o meno ansiosi e ricordare meglio, sarebbe molto più razionale tentare di organizzare un programma di esercizio quotidiano della memoria, seguendo ad esempio alcune delle seguenti tappe:

- Concedersi tutto il tempo necessario per l'apprendimento e la concentrazione, in quanto la memoria è come un muscolo: perde forza se non viene allenata.
- Non aspettarsi di ricordare fatti o nomi velocemente come in gioventù. Ci potrà volere più tempo per rievocare le informazioni e, se si è incerti sulle cose dette da altri, è importante che queste vengano ripetute.
- Predisporre un ambiente adatto per l'apprendimento: luce viva, impiego di occhiali o apparecchi acustici.
- Essere consapevoli che talvolta le amnesie nascono da quello che non si vuol ricordare o non interessa e che la vita presenta momenti belli ma anche meno belli che è necessario affrontare con saggezza, qualità che si guadagna con il passare degli anni...

E' importante ricordare che non esistono farmaci miracolosi per recuperare la giovinezza, esiste piuttosto la nostra volontà di porci nei confronti delle diverse situazioni più o meno gradite e degli stati d'animo che si succedono nelle diverse fasi della vita con realismo e spirito critico.

DR.SSA MONICA MANFREDINI
e DR.SSA ROBERTA CALZA
delle Farmacie Comunali di Trento



Un angolo "benefico" del mercatino (di beneficenza)

Ancora riflessi di luce sui mercatini

Si sono spente le luci sul Natale 2003.

Si sono diradati un po' alla volta, per fortuna, fino a scomparire, i servizi (definizione troppo generosa per certe chiacchiere e pseudointerviste a tema), che i media hanno dedicato a tutto quanto fa "Natale". Secondo loro. Regali; abbuffate obbligatorie, vere o fatte passare per tali, con relativi costi medi pro capite; percentuali di incremento (anche diminuzione talvolta) della spesa rispetto a...; confronti con...; l'atroce problema, ormai nazionale, in aggiunta a tutti gli altri, se presepio o albero; viaggi (vanno sempre di moda le capitali europee) e mercatini, gli ultimi nati nel business natalizio.

Non se ne poteva più.

E perché parlare, allora, anche qui, di mercatini?

Perché, per la prima volta sono stati organizzati anche a San Lorenzo. Poco originale l'idea, forse. Molto originale la realizzazione, all'insegna della **risco-perta dell'essere paese**. All'interno dell'ecomuseo della *Judicaria*, nella Strada del Vino e dei Sapori dal *Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta* i centri storici di San Lorenzo, Rango e Canale di Tenno hanno interpretato il ruolo di protago-

nisti con esposizione, degustazione e vendita di prodotti enogastronomici della nostra zona e tradizione, articoli di artigianato, hobbistica.

Berghi e Pergnano (encomiabili la disponibilità e la collaborazione delle due frazioni), dove è stato deciso di ambientare da noi l'iniziativa, hanno vissuto giornate intense (6 - 7 - 8 e 20 - 21 dicembre) e sono state invase da una folla interessata ed entusiasta di diversa provenienza.

Accanto all'aspetto commerciale (si deve pur vivere), eventi culturali e ricreativi.

La visita guidata alla chiesetta di San Rocco, la stampa col torchio, a cura dell'artista Sergio Pedrocchi, i quadri del promettente Mattia Riccadonna, la mostra etnografica dedicata alla biancheria intima (e non solo) delle nonne. E ancora la *caserada* con offerta del formaggio appena nato alla gente, la musica itinerante degli zampognari, un lieve anticipo di Santa Lucia per i più piccoli, il concerto della banda, la premiazione del concorso riservato agli scolari, dal titolo "*San Lorenzo festeggia il Natale*", per finire con... Babbo Natale.

Ecco forse questo personaggio, che non appartiene alle nostre radici, sem-

brava un po' a disagio nelle viuzze delle frazioni, dominio fino all'altro giorno, soltanto di Santa Lucia che sapeva suscitare, da sola, la gioia di sorprese innocenti e autentiche.

D'altra parte è giusto tener conto che i tempi sono cambiati e che, almeno per alcuni dei nostri bambini, vien fatto intervenire anche lui, Babbo Natale, per un supplemento di doni, e perfino, talora, in concorrenza con Gesù Bambino. Povero piccino!

E' ben vero che sembra godere di protezioni divine, per cui non soffre il freddo e non prova paura, ma vi par giusto strapparli alle cure della Sua mamma per fargli recare sorprese (ma quali? se sono annunciate e conosciute fino nei dettagli) a bambini, sparsi a caso anche nei paesi, che hanno già tutto?

Ah, il vizio delle divagazioni! Bisogna concludere.

Manca solo da dire che, incastonata nella cornice sopra richiamata, si è svolto anche un mercatino di beneficenza.

Perché Natale deve essere anche, e soprattutto, solidarietà. Un sorriso sul volto di chi non sorride mai.

Per allestire il citato mercatino c'è stato chi ha lavorato sodo e si è anche autotassato in maniera non proprio simbolica. Ma ne è valsa la pena.

I proventi, che ammontano, al netto, a € 7.221 andranno in Bangladesh, a suor Tecla Forchini delle suore di Maria Bambina, che si occupa di bambini e malati, probabilmente per dotare l'ambulatorio che gestisce di nuove attrezzature.

Faremo sapere meglio. L'interessante cifra comprende anche le rinunce da parte di quanti hanno dato la disponibilità di cantine e volti, dell'affitto che si voleva corrispondere! Grazie a tutti e a tutti un sorriso dal Bangladesh.



Un angolo "spiritoso", quello delle grappe

I corni del diaol



A 'na certa età, quant che se sgènsa anca a far gnènt, la caréga la ciapa en saór special, la diventa pù molesina e la fa le buse a seconda dei bisogni de 'l so parón: el nono.

Per lo pù l'é de légn, soda e ben empaiaàda, comoda e a capo tagola, cara – de spes – anca a 'l gat.

D'inverno con la néf, quant che 'l fioca o buga el vent, el nono el se 'nciòda lì sóra per gustarse 'na chicheròta de bró preparà dala nóra, per leggerse el fòli de la domenega, per sbisegar dré a 'n dent scavéz de 'l restèl, per progetar quel che no l'é pù bon de far; ma pù de tut, per sgarbir o sfodegàr 'n te 'l sach de i so ricordi: per tirar fora motivi de conforto e la convinzion che anca lu, ne la so vita, l'ha fat vergót de bon.

Eh, purtropi, me par de sentirme anca mi envià via su 'sta strada, ma prima de butarme giò de 'l tut, vorìa proar

a contarve 'na fola che, dopo tut, no l'é gnanca 'na vera fola, ma 'na vera storia che pù de 'n Pirlo (*erano detti così un tempo gli abitanti di Glolo*) el poderìa contarve e, forsi, méi de mi: i corni del diaol.

Se ve capitas de pasar su per Glól, feghe caso a qualche vecio porton: en te 'n pilaster vedré scavà en quasantèl.

Ben, mi me ricordo quant – la settimana santa – se portava a casa no demò le palme, ma anca l'acqua benedeta per tegnir lontani da casa tant i spiriti maligni che le disgrazie.

L'era 'na bona usanza de quei tempi insegnarse prima de nar dent en la casa d'altri: le disgrazie le doveva star de fóra!

Ve digo questo per giustificàr me zia Rosa – vedova del por Giulio Caréga – che no gavendo quasantéi de preda, la gh'ha rimedià con un pù picenìn de maiolica, enciodà a 'n altezza giusta,

apena dént da l'us.

L'era dalbon 'na dona de cesa, una de quele avéze a tre corone a 'l dì, con tuti quindes i mistèri; una che no se desmentegava mai de far la crós su la polenta a l'ultim bói, che la somenava giaculatorie a ogni pas, una che – se la sentiva 'na biastéma o 'na barzeleta en po' spinta – la mobilitava tuti i santi de 'l lunari per 'na crociata de riparazion!

'Sta me zia, dónca, oltra a en tòch de casa e tre sgrèbeni, la gaveva anca do cavere, anzi 'na cavera e 'n béch, bestie ben tegnude e sistemade dent a 'n volt tacà a quel che ospitava el so arsenal da tesadra.

En dì gh'é capità a le bele en sensar da Berghi, 'na gran brava persona, "*en vero galantom*" – come el diseva me por pare – bon come el pam, ma en biastemadór che da sol el podeva bastar per tut el paes, anca en tempi de magra!

Ripensandoghe al dì d'ancó, son



Giovani della metà degli anni Cinquanta in processione alla festa della Madona de Degia

convint che, pù che de biastème, se trattava de giaculatorie mal pogiade, emparade dré ala strada per via de 'l so mister, ma tote su così come le sonava, per me zia no gh'era scuse: 'l era tut peccati mortai!

En tracagnòt come che era, voi dir masa piciòl, no m'era gnanca nascort che, en mez a quella gara fra ostreghe e giaculatorie, era sta fat en contrat: era sta vendù la cavera. Me son nascort sol quant la s'é metuda a predicar: – Portévela via, stiz d'inferno e no feve veder pù da 'ste bande! Mandéme en dré el sforzìn, se volé che ve diga su 'na corona per el perdon de i vosi peccati! –

L'ultima esclamazion de 'l sensar no l'ha fat en temp a entrar entrega da 'l us che 'l ghe s'é serà a le spale, sgiaventà da la reazion de me zia, col ris-cio de mandarlo a tocheti.

Tornada calma la s'é metuda i ociai e la gh'ha dat 'na contada ai soldi che el sensar el gaveva sgnicà en man e po', con 'na certa aria da maestra, la m'ha comandà:

– Va su alt e tome el quasantèl che benediso la stala!

Fatase not, e saltà fòr l'inferno: acqua a séci, lampi e tóni che no ve digo!

El béch no 'l voleva rassegnarse a la vedovanza e el sbeghelava come en danà.

– El se calmerà, sì – la profetizava ela e, per aidarghe, la gh'ha dat 'na razion en pù de fen e 'na foia de capus.

'Sta generosità la m'é paresta 'na conferma che l'afare fat el doveva eser stà en bon afare anca per ela.

A no tegnìr cont de 'l temp, cogno dir che l'ha gavù rason... come sentiré.

For per la not, a forza de tiróni, el vedof l'ha spacà el sogat che el le tegniva ligà a la preser e, dopo aver ispezionà tant la stala che el sito de la tesa-dra, vist che la rebalza l'era stada desmentegada daverta, el s'é avventurà su per la scala de legn che portava su alt.

Entant i lampi i se féva semper pù spesi e lustri e i tóni semper pù sechi.

No saveria dirve che ora che l'era quant 'na tonada pù forta de le altre la gh'ha fat smeter de ronzezar e la é saltada su da 'l let en sentón, credendo che fus data giò la casa.

'N te 'l giòch de i sfiantini che i vegniva da l'us lasà davert – come semper – pù de 'na volta l'ha vist do corni fermi, do corni uguai a quei che l'era solita farghe veder ai pòpi su de 'n quader tacà su 'l mur, li arent al quasantèl e che el mostrava 'n angel che, con 'na gran spada, el parava el diaol a so casa.

Terorizada da quela vision – forse causada dale biastème del sensar – la s'é precipitada ala finestra, l'ha spalancà i barconi e, con tut el fià che la gaveva en gola, la s'é metuda a gosar:

– Misericordia divina! Ghé el diaol en casa! Beata Vergine, aidàme! Aiuto! Aiuto! Ciamàme el sior curat!

– I so urli i cogn eser stadi pù forti de i tóni perché, en men che se diga, e corèst mez paes. Me ricordo che miga tuti i ha gavù el coraggio de nar su alt; gh'era gent che la gaveva paura. Lasù ghe nà sol i parenti e le comari, forsi masa tante: per starghe le ha cognest struccarse su come le sardele.

Apena la se renduda cont de gatarse en bona compagnia, presada da la curiosità dei presenti e dopo eserse insegnada tre volte, la s'è metuda dré a descriver el diaol con parole e gesti tali da convincer tuti o... quasi.

L'avrìa, forsi, dīt vergót de pù se 'na sbeghelada de 'l bech, vegnù su l'us de 'l volt de le patate, giò en font de 'l coridór, no l'aves dat motivo a pù de un, e forsi anca a ela, de sospetar che el vero diaol de quela not el poteva

eser sta propi lu.

Ve sparagno le rideste e le malignità dei coment!

Com'ela finida?

Do dì dopo la m'ha ciamà per 'na mision:

– Va' fòr da 'l sensar e dighe che el vegna a tórse anca el bech, anzi no: dighe che el manda qualche alter a torlo: ho finì l'acqua santa! Se te fa prest, a mistér fat, te dago 'na palanchina. Va' ruz! –

Amò quel dì el bech l'ha cambià residenza e el se calmà dalbon e così me zia, pagà fòr el so debit con mi, l'ha gatà la pace anca ela.

BOSETTI MARIO RAFFAELE
TEMPORAL



Anno 1949 circa.
Albina Cornella dei Lónghi, sposata Tomasi Zòpi.

La politica, l'energia e l'economia



Verso CastelManti

POLITICO

Improvvisamente sia il 28 settembre 2003 sia durante le feste natalizie, alla fine di dicembre 2003, è venuta a mancare l'elettricità. È crollata così quella che per quasi un secolo è stata una ragionevole certezza su cui contare: la fornitura dell'elettricità.

Il grande buio e le sue conseguenze hanno occupato così per alcuni giorni le pagine dei quotidiani, ma purtroppo secondo una cattiva consuetudine della stampa dopo alcuni giorni tutto è stato dimenticato e non se ne è più trovato accenno, neanche nelle ultime pagine.

energia, importante per ogni paese moderno e vitale e per una potenza industriale, è stata di fatto trascurata.

Ora c'è chi dice che per migliorare la bassissima autosufficienza energetica italiana c'è solo una strada: quella dell'energia nucleare.

Non vengono però considerate le opportunità derivanti dallo sfruttamento delle correnti e dell'energia solare e non si delineano prospettive dirette a favorire la costruzione di nuove centrali eoliche e solari.

Si potrebbe promuovere lo sviluppo di queste fonti di energia con suc-

potenti e a mantenerli nelle migliori condizioni d'efficienza.

Le tecnologie delle energie rinnovabili costituiscono parte della soluzione, ma sul mercato sono estremamente deboli. Le imprese e la popolazione sono abituate ad avere energia sempre più abbondante ed a prezzi bassi.

Così i settori delle energie rinnovabili vengono spesso accusati di mancanza di competitività sul mercato, sia per i costi alti, sia per le linee di trasmissione inadeguate che per la mancanza di investimenti.

Come purtroppo quasi sempre ac-



Antichi merletti, ferro da stiro a brace e macchina da cucire storica

Si è trattato comunque di un severo monito arrivato al paese dalla forza dei fatti, sull'insostenibilità della dipendenza dell'energia dall'estero.

Questa situazione si è creata come una delle conseguenze peggiori dell'instabilità politica. I governi che si sono succeduti non hanno avuto il tempo materiale di elaborare una politica energetica seria e tanto meno di attuarne le normative previste. La produzione di

cesso, purché animati da volontà di riuscire, attraverso la diffusione di generatori di corrente da fonti rinnovabili. Premiando la loro installazione con contributi forti, a fondo perduto, e pagando l'energia da essi prodotta e versata in rete a tariffe inizialmente maggiori si procurerebbero vantaggi nel sistema di distribuzione.

Inoltre si creerebbe un effetto incentivante a installare generatori più

cade, l'uomo ed il mercato si preoccupano però di risolvere i problemi contingenti senza porsi domande sulle conseguenze prodotte da azioni e da interventi inconsapevoli.

PER IL GRUPPO DI MINORANZA
ILARIA RIGOTTI



Verso Castel Marù

NOTIZIARIO DEL COMUNE DI SAN LORENZO IN BANALE

45 · ANNO XVII · n. 1 · Gennaio 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)