

RETROSPETTIVE

PERIODICO CULTURALE DELLA VALLE DI CAVEDINE

Periodico semestrale - Anno 3 N.1 - Autorizzazione Tribunale di Trento N. 572 del 6.2.1988
Spedizione in abb. postale gruppo IV/70 - Supplemento al N. 1 di CAVEDINE NOTIZIE - Marzo 1991 - Litografia Amorth - To



SOMMARIO

Presentazione	1
Le "Marocche"	2
L'attività artigianale e la bot de l'ora o gora	4
Memorie militari	7
Fontane e pozzi di Cavedine	9
Proverbi trentini	11
La canzone popolare	14
Contadìn	17

Direttore responsabile: Bosetti Mariano

Comitato di redazione: Bolognani Lorena, Comai Attilio, Comai Pierpaolo, Cattoni Luigi, Chemotti Tiziana, Chemotti Teodora

In copertina: portale di Casa Bassetti Baldessare in Lasino

Stampa e composizione: Litografia Amorth - Trento

Distribuzione gratuita ai soci. La quota associativa di L. 10.000 può essere versata sul conto corrente allegato.

Cari lettori,

*non vorremmo sembrare monotoni, ma il nostro discorso si deve rivolgere ancora una volta a quei "finanziamenti" per noi tanto necessari. Non possiamo dimenticare di ringraziare l'**Amministrazione Comunale di Cavedine** la quale continua a sostenerci sia con gli interventi sul Piano Culturale che con contributi ordinari. Allo stesso modo siamo riconoscenti ai Consigli d'Amministrazione della **Cassa Rurale di Cavedine** e della **Cassa Rurale di Calavino** che ci aiutano in modo consistente tanto che possiamo continuare la distribuzione anche alle famiglie dei Comuni di Calavino e Lasino.*

Sempre in tema di soldi, ci vediamo purtroppo costretti ad aumentare la quota associativa a L. 10.000. I lettori più attenti si saranno accorti che le pagine sono andate via via aumentando di numero e quindi sono lievitati anche i costi. A questo inoltre si deve aggiungere uno spropositato aumento delle spese di spedizione, cresciute di ben otto volte rispetto al primo numero, raggiungendo una cifra attorno alle 500.000 lire.

Speriamo che vorrete ugualmente sostenerci e continuare a leggerci.

Ma veniamo al contenuto di questo numero.

Col primo articolo rivisitiamo le "Maroche" tra natura, storia e leggenda.

Di seguito potremo riscoprire la tecnica utilizzata nelle vecchie fucine, per liberare dall'acqua l'ossigeno necessario ad alimentare le fucine.

In "Memorie militari" sfogliamo le pagine d'un vecchio quaderno tenuto da un giovane militare in servizio, novant'anni fa, nell'esercito austriaco.

Ormai tradizionale l'appuntamento con i proverbi trentini e le divertenti illustrazioni di Teodora Chemotti. Prosegue la ricerca su "Pozzi e fontane" che, questa volta, ci porta a Cavedine.

Si conclude qui lo studio riguardante la musica popolare con altri canti dei quali, purtroppo, non è possibile fornire la partitura. Al riguardo ci fa piacere sottolineare come il Coro Trentino Lagolo di Calavino abbia inserito nel proprio repertorio una delle canzoni presentate sullo scorso numero.

Chiudiamo con l'ultima parte della ricerca sulle attività del contadino e i suoi attrezzi.

*Il Presidente dell'Associazione
Attilio Comai*

LE “MAROCHE”

di PIER PAOLO COMAI e LUIGI CATTONI

“Marocca” è voce dialettale trentina che indica un ammasso caotico di materiale roccioso, con blocchi anche di grandi dimensioni, che andavano ad ingombrare i fondovalle o a coprire i fianchi montani.

Deriverebbe da “mar”, un termine paleo-europeo che significa pietra, sasso.

Il fenomeno dei grandi e numerosi franamenti delle Alpi si ritiene risalga al periodo immediatamente successivo a quello glaciale e sarebbe in relazione alla sovraescavazione prodotta dalle grandi masse di ghiaccio che, progredendo verso sud, trasformavano le antiche vallate a V, di tipo fluviale, in valle a U, rompendo in tal modo l'equilibrio dei versanti delle valli stesse.

Le pareti del Monte Casale e del Monte Brento, dopo il ritiro dell'ultima lingua glaciale, vennero scalzate a più riprese dallo scavo fluviale e da cause sismiche e atmosferiche, fino ad epoche abbastanza recenti.

Il disastro di Kas risale infatti all'epoca storica. Dalla nicchia nord-est del Brento si staccò un masso di 45 milioni di metri cubi, mentre dalla nicchia sud-ovest precipitò un masso di 18 milioni di metri cubi. Ma anche le altre formazioni che attorniano la frana di Kas, sono da ritenersi di un recentissimo passato.

Lo spettacolo di questa desolata grandezza stupisce enormemente, se pensiamo alle forze che hanno portato a tale risultato.

L'estremo interesse geomorfologico, oltre che ambientale, del fenomeno, che riguarda l'intero solco vallivo del Basso Sarca e le sue convalli, ci ha stimolati a pubblicare il seguente articolo di Giuseppe Morelli, capitato casualmente fra le mani, per un ulteriore arricchimento delle nostre conoscenze culturali.

“SOTTO LE MAROCHE UNA MITICA CITTA’”

di GIUSEPPE MORELLI

“Uno dei più grossi fenomeni di geodinamica di tutto l'arco alpino è offerto dalle Marocche, suggestiva distesa di massi a cavallo del quarantaseiesimo parallelo, ampia 1.200 ettari, sul territorio del comune di Dro e marginalmente di Cavedine e Drena.

Da sud vi si accede in dieci minuti d'auto da Riva del Garda via Dro. Da nord in quaranta minuti d'auto da Trento via Sarche-Pietramurata. Da est scendendo per pochi chilometri da Cavedine per Drena, da dove si domina dall'alto il fenomeno

La movimentata estensione di questa enorme frana suscita senso di isolamento e porta in epoche lontane nel tempo, quando il rompersi di equilibri perenni ha originato questa enorme distesa.

L'uomo si sente estraneo, curioso indagatore su vicende di forze immani, non certo a lui note e sottomesse. L'attraversarla accede la fantasia e dà una carica d'avventura eccezionale. Chi si esalta e pensa al West americano, chi si attende da dietro i macigni l'uscita di Polifemo o dei briganti, chi ha la sensazione di incontrare serpenti rossi, vipere arrabbiate, salamandre giganti, rane fossilizzate ancora gradicanti, chi grida spaventato dal silenzio e dalla solitudine.

Il sole riscalda ormai l'aria e stempera l' “ora” del Garda che il pomeriggio soffia sommessa.

Perché non scegliere le Marocche quale meta di una gita primaverile? Il lago di Cavedine a 241 metri sul livello del mare addolcisce l'ambiente, mentre il piccolo lago Solo è invaso da bìodi e canne di palude, e il Sarca vi si inoltra

per otto chilometri.

Una strada asfaltata ne segue il corso sulla sponda sinistra mentre le provinciali che scendono da Drena, Pergolese, Pietramurata e Dro, si incontrano nel bel mezzo della distesa.

L'ultima fase di formazione delle Marocche sembra potersi attribuire al periodo romano o comunque storico, ed è dovuta a crolli di masse calcareo-dolomitiche resesi instabili per il ritiro delle glaciazioni. La scomparsa dell'ultima lingua glaciale causò il movimento iniziale delle masse rocciose dal monte Casale e dal monte Brento, le cui pareti erano state rese strapiombanti dalle precedenti erosioni glaciali e fluviali.

E' bene ricordare che verso la fine della glaciazione di Mindel, l'Adige dirottò sulla Val Lagarina ad un livello di circa cinquecento metri più alto di quello attuale. In epoca seguente il Sarca raccolse le acque della Rendena e cominciò a scavare il solco in cui scorre, allora a quota più elevata e non certo negli attuali alvei. Terremoti, infiltrazioni d'acqua, variazioni di temperatura favorirono nei millenni la caduta delle varie frane.

Le Marocche non sono nate da una sola colata, ma da diverse frane, non tutte provenienti da ovest, ma anche da est, e cioè dal monte Bondone e dalla catena che dal Cornetto attraverso la Becca collega il massiccio dello Stivo.

Il Comune di Trento e la SIT vi realizzarono, verso il 1920, la grande centrale di Fies che sfruttava in condotta forzata l'acqua del lago di Cavedine. L'ENEL l'ha smobi-

litata, in quanto, con una condotta in galleria, costruita vent'anni fa dalla SISM, l'acqua del lago di Cavedine alimenta la centrale di Brossera a Torbole, da dove sfocia nel Sarca ad un chilometro dalla foce.

Nel 1922, dagli scavi in corso per la posa delle condutture della centrale di Dro, a quaranta metri di profondità fu rinvenuta una tegola in cotto di cm. 7 x 5, a grana finissima e scanalature regolari, e nelle vicinanze un ramo di 15 cm., grosso 2-4 cm., con altri frammenti di ceppaia semicarbonizzati.

Al reperto era comprovata l'esistenza della mitica città di Kas, che leggende locali millenarie davano come sepolta dall'evento calamitoso che fermò le Marocche. La loro formazione, se è partita dal ritiro della lingua glaciale, è proseguita finò ai tempi più recenti.

Nel 1952 si staccarono dalla sommità del monte Casale alcune migliaia di metri cubi di materiale. Il professor G. B. Trener distingue la frana di Fies, quella rossa di Pietramurata, la frana delle Marocche, dei Comòli, di Kas, terrazzi formati dal Sarca, morene, detriti di falda. Le più imponenti sono la frana delle Marocche che va dal lago di Cavedine alla Gardesana ed oltre. La frana di Kas è la più ampia e parte dalla strada che taglia le Marocche e arriva al monte Brento.

Il volume delle Marocche è di 750 milioni di metri cubi di detriti, con uno spessore che supera i duecento metri rispetto all'antica base della vallata coincidente con il fondo del lago di Cavedine.

Ampi tratti, sotto l'epoca fascista sono stati piantati a *Pinus nigra*, varietà austriaca, specie non indigena, che tuttavia ha rinvendito parecchie zone e vaste aree.

La vegetazione del ceduo si è estesa tanto che allo stato attuale, secondo il dott. A. Arrighetti, appena settecento ettari su milleduecento sono ancora allo stato perfettamente naturale, cioè con scarsissima o nulla vegetazione. Si tratta di conservare intatta questa area, rappresentando essa un monumento di eccezionale valore

geologico.

Il termine Marocche è ormai accezione scientifica per indicare formazioni dello stesso genere, come sono riscontrabili ai Lavini di Marco, la frana di Castelpietra di Loppio, gli Slavinoni nella Valle di Tovel."

Quasi tutte le valli trentine furono soggette ad azioni morfologiche glaciali che ne condizionarono la forma, il modellamento, il clima, la vegetazione e la fauna, ma forse solo in questa porzione meridionale del Trentino, l'effetto si è manifestato in maniera così dirompente. Attualmente le Marocche, paesaggio unico, impressionante e grandiosamente selvaggio nel suo genere, simile a un caotico deserto di pietre che si arresta improvvisamente dinanzi alla meraviglia di fertillissimi terreni e di verdi campagne, favorite dal clima mediterraneo, rientrano nella cosiddetta "area di tutela ambientale" con un vincolo specifico applicabile a tutta la frana di Kas che comprende la maggior parte del fenomeno (divieto di qualsiasi tipo di insediamento, struttura o infrastruttura, di qualsiasi tipo di attività che possa modificare lo stato del suolo e del sottosuolo, accesso alla zona, consentito solo a mezzo di predisposti sentieri e itinerari attrezzati).

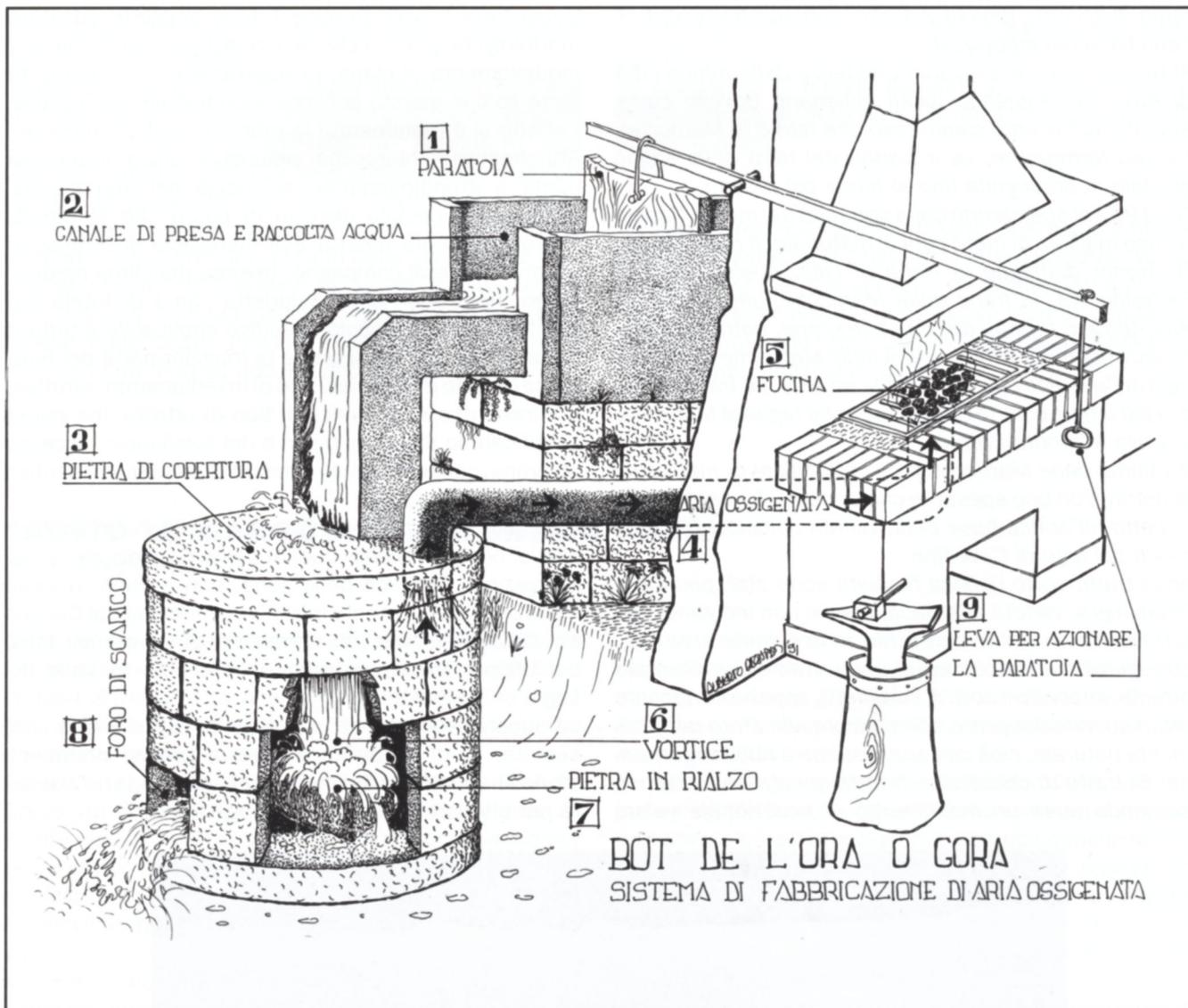
Fra i tanti scopi che il servizio si è prefisso, un posto di rilievo occupa anche quello della promozione e valorizzazione turistica della zona, non a caso, recente meta di un'interessante iniziativa promossa dal Consorzio della biblioteca intercomunale di Cavedine-Lasino dal titolo: "Tre visite guidate attraverso la Valle dei Laghi".

La supposta esistenza poi, di un'antica e mitica città sepolta, al di là dei dettagliati e precisi riferimenti storico-naturalistici del fenomeno, lascia spazio al lettore per ulteriori fantastiche immaginazioni.



CALAVINO

**L'ATTIVITA' ARTIGIANALE
E LA BOT DE L'ORA O GORA**



(Ricostruzione di Emanuele Pisoni - Realizzazione grafica di Alberto Degasperì).

Dal punto di vista etimologico la denominazione di "bot de l'òra o gòra" sfugge ad una precisa individuazione: a parte "bot" (botte), "l'òra" potrebbe riferirsi al soffio d'aria causato dal vortice ("òra" come vento); "gòra" (come riferisce qualcun altro) richiamerebbe, invece, il principio di tale processo, cioè il gorgo o vortice.

Il paese di Calavino - nella sua storia millenaria non solo come "pieve originaria" della valle dei Laghi, ma anche come comunità che ha saputo esercitare a lungo un ruolo/guida in ambito valligiano - si è distinto nel passato per una sostenuta attività artigianale, sfruttando il corso della Roggia che attraversa il paese. Scorrendo, infatti, alcuni documenti a disposizione e attraverso le notizie raccolte dalla tradizione orale, il

corso d'acqua brulicava di fucine, molini, segherie, ... al servizio dell'intero circondario. Dagli appunti di Cornelio Secondiano Pisoni ci si può fare un'idea della portata di tale imprenditoria artigianale verso fine ottocento (1890):

MOLINI

- Denominazione
1. Moschi
2. Giovanéti

- Cognome della famiglia
Floria
Graziadei

3. Cenighi	Santoni
4. Fornéri	Pisoni
5. Dinòti	Ricci
6. Ferèri	Graziadei
7. Scorsori	Chemelli
8. Nicoléto	Michelotti
9. Biasi	Pisoni
10. Luterini	-
11. Bracia	Pederzoli
12. Bailli	Pisoni (Tonat)
13. Luterini	-
14. Tompi	-

GUALCHIERE

1. Morandi	Morandi
------------	---------

SEGHIERIE

Denominazione	Cognome della famiglia
1. Moschi	Floria
2. Biasi	Pisoni

MAGLI AD ACQUA

1. Morandi	(da Vezzano nel 1867)
2. Scalfi	(da Stenico)
3. Zuccatti	(da Ciago)

C'erano, inoltre tessitori ("tessadri"), filande per la seta (famiglie Danieli e Battistoni, ...) e diverse piccole "caldere per l'acqua-vita". Lo stesso toponimo di "Canevai" (basso corso della Roggia) è un preciso riferimento all'utilizzo ed alla lavorazione della canapa anche con mezzi idraulici.

Come precisa Cornelio Pisoni, questa sollerte attività artigianale (di provenienza medioevale) andò scomparendo con l'affermarsi dell'elettricità ed in particolar

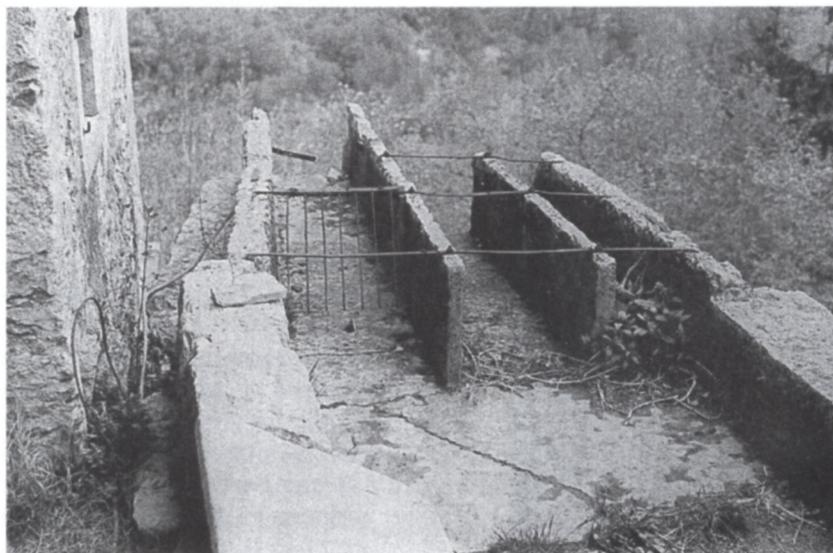
modo la costruzione dell'Officina Elettrica di Cavedine (1900) e del panificio di Lasino.

Emanuele Pisoni, discendente da una di queste famiglie ("Biasi") ed attratto dall'attività di un tempo, ha svolto un'interessante ricerca sul funzionamento dei lavori artigianali. Afferma, innanzitutto, che le ruote usate per i molini erano di notevoli dimensioni, rispetto a quelle usate per far azionare i magli delle officine. Ma è su un particolare strutturale che ha fissato la sua attenzione, mettendo in rilievo lo spiccato ingegno degli artigiani di allora. Poco distante dall'attuale presa della centralina comunale, si trova l'ex casa Pisoni con alcune interessanti tracce, attraverso le quali è possibile ricostruire un meccanismo che serviva per alimentare in maniera ottimale il fuoco della fucina dei fabbri, soprattutto in sede di fusione: si tratta de "la bot de l'òra o gòra". Eccone la descrizione, accompagnata dal disegno illustrativo e dalla sequenza fotografica dei resti attuali (a cura di Emanuele Pisoni).

L'acqua veniva deviata dalla Roggia (mediante una paratoia azionata a mano) (1) attraverso una canalizzazione in pietra; da qui veniva ripartita, poi, per le diverse "macchine". Da uno di questi canali l'acqua veniva fatta cadere (2), dopo un salto di alcuni metri, in una rustica botte di pietra con un'apertura più ampia (3) per il passaggio dell'acqua ed una più piccola e circolare (4) per l'aria, che ricca di ossigeno, risaliva e veniva convogliata nella fucina (5). Il processo fisico per la "liberazione" di parte dell'ossigeno contenuto nell'acqua era dovuto al vortice (6), ottenuto dall'infrangersi dell'acqua su una pietra rialzata (7) alloggiata sul fondo della botte; quindi l'acqua veniva scaricata attraverso un foro laterale (8) e ritornava in alveo. Il risultato di questo procedimento era quello di favorire una migliore combustione del carbone con evidenti risultati nella lavorazione dei metalli.

Mariano Bosetti

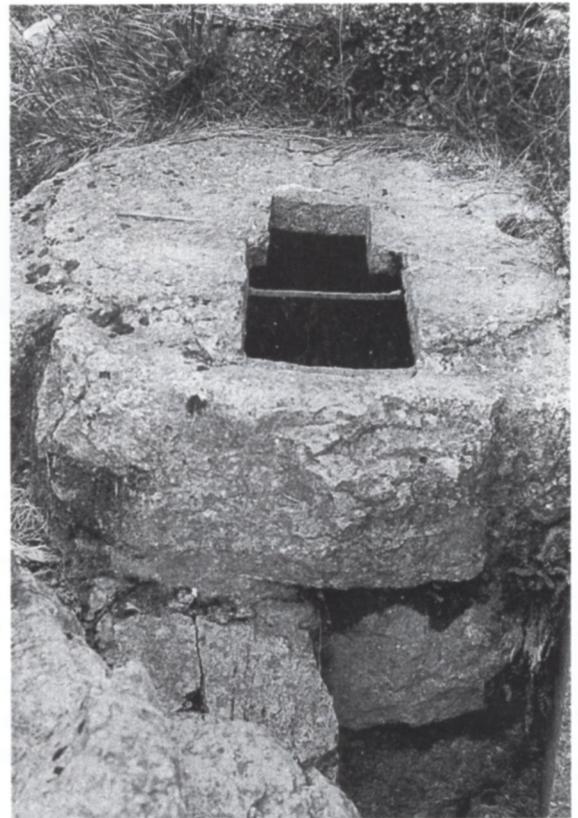
LA SEQUENZA FOTOGRAFICA DEI RESTI DEL VECCHIO MECCANISMO



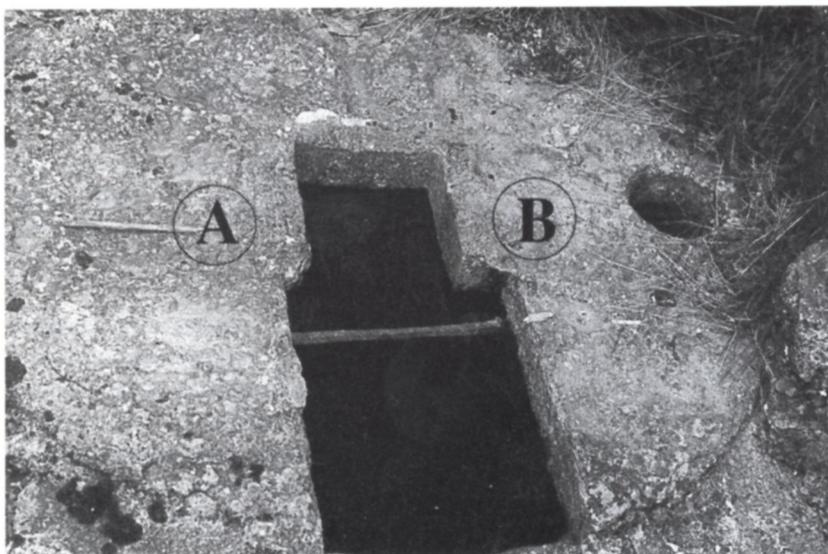
La ripartizione dell'acqua attraverso i 3 canali, che servivano per azionare altrettante "macchine" (molino, maglio, ...).



Il canale centrale, data la corrispondenza verticale con la sottostante "botte" in pietra, doveva appunto fornire l'acqua a questo scopo.



La parziale immagine de "la bot de l'òra o gòra" delle dimensioni di circa 2 metri di altezza e larga 1 metro.



Il particolare della pietra di copertura della "botte" con le 2 aperture:

- A) attraverso la maggiore veniva convogliata l'acqua;*
- B) dal foro circolare usciva, attraverso una condotta, l'aria ricca di ossigeno che serviva per rinvigorire il fuoco, a seconda delle necessità.*



FONTANE E POZZI DI CAVEDINE

di LORENA BOLOGNANI

“Cavedine è nome di pieve e di comunità non di villaggio”.

L'attuale paese che porta questo nome e che è sede del centro amministrativo del Comune di Cavedine non è altro che il risultato “dell'evoluzione edilizia che ha progressivamente riunito i due villaggi Laguna e Musté, conformando un tessuto urbano piuttosto uniforme”...
 ...“Laguna è sita sul fondovalle e si svolge a nuclei compatti attorno alla Piazza”, nel mezzo della quale è situata la maestosa settecentesca fontana a coppa detta “brenz”.

Dalle testimonianze raccolte si suppone che da questa fontana fuoriuscisse l'acqua delle sorgenti alle Valli di Vigo portata per mezzo di una conduttura di tubature di legno.

Fontane di minor importanza architettonica, ma non funzionale, di pietra rossa ad una vasca, di cui una con pilastro di legno, si trovano disposte lungo le vie che dalla piazza si diramavano verso sud (Marcion e Piazzola), verso nord (Fornas) e verso ovest (Crosera). (La prima era situata in via IV novembre di fronte all'odierna abitazione di Luchetta Enrico; la seconda era posizionata all'incrocio di via don Cattoni con via Piazzola, la terza era posta all'attuale ingresso del Consorzio Cooperativo, la quarta era collocata all'incrocio della “Crosera” e l'ultima, col pilastro di legno, era sistemata in via Roma di fronte all'odierno Discount Pedrotti).

L'abitato di Laguna vantava anche la presenza di tre pozzi. Le dichiarazioni raccolte asseriscono che un pozzo profondo e di ottima fabbrica si trovava in piazza Italia, un altro, situato in via don Cattoni, dirimpetto alla casa di Leoni Pierino, era munito di anello di pietra rossa dello spessore di 30-40 cm e diametro di oltre 3 m. Il terzo pozzo, detto di “Gazzon”, era posizionato all'incrocio della strada che parte dal piazzale delle Scuole Medie con via don Negri.

Dietro la chiesetta dei S. Martiri sorgeva un bellissimo lavatoio di pietra rossa fornito di due grandi vasconi per il risciacquo del bucato e di una piccola vasca per la presa dell'acqua. Un'ampia copertura a coppo permetteva di lavare anche in caso di cattivo tempo. Questo lavatoio era frequentemente utilizzato anche dalle don-

ne di Brusino.

Il villaggio di Musté, “raccolto sul terrazzo orografico del versante orientale del m. Gac”, era un tempo separato dall'abitato di Laguna da una fascia di superfici agricole e da orti.

Le “schiere di case rustico signorili e le case isolate contornano piazza Garibaldi che funge anche da incrocio stradale. Vi arrivano e vi dipartono le vecchie strade per i “Monti” di Cavedine e Piano di Sarca, per il m. Gac, per Fabian-S. Siro, la Fontana romana - Stravino (Ganudole - Lasino)”. E' noto che l'abitato di Musté si trova posizionato in una zona archeologicamente molto ricca: infatti proprio nelle sue vicinanze si può ammirare la “fontana romana”, un unicum del Trentino. Sorgente perenne che sgorga dalla falda raccogliendosi in una vasca di pietra incavata sotto un arco, in ambiente interrato a volta a botte. Vi si scende per gradinata. Si trova sull'area del supposto “vicus” romano”.

In piazza Garibaldi “addossata al muro del vecchio S. Stefano” sorge una fontana di pietra ad una vasca datata 1920, costruita in seguito alla realizzazione dell'acquedotto comunale Cisona - Spinel.

Il lavatoio di Musté si trovava nei pressi dell'ingresso sud dell'attuale canonica. Era di più modeste dimensioni rispetto a quello di Laguna ma sufficiente a soddisfare i bisogni delle famiglie del piccolo centro abitato. Di particolare rilievo per soddisfare i bisogni idrici dei villici era la presenza di un bel pozzo detto “dei Gobèri” che si trovava a pochi metri da piazza Garibaldi, a nord del casone degli “Andreoni”.

Questo pozzo è stato messo in disuso e riempito con materiale di scarto soltanto da alcuni anni. Un secondo pozzo probabilmente alimentato dalla stessa falda acquifera era situato a nord della chiesa di S. Maria Assunta, lungo la strada che da Musté conduce alle case del “dos Tavardino” e di qui a piazza Italia di Laguna. Il suo anello aveva il diametro di circa 2 m.

- Ringrazio per la collaborazione prestata i miei alunni, il sig. Berteotti Francesco, la sig.ra Armida Berté.
- Bibliografia: A. Gorfer - Dal Garda al Bondone attraverso la Valle di Cavedine.



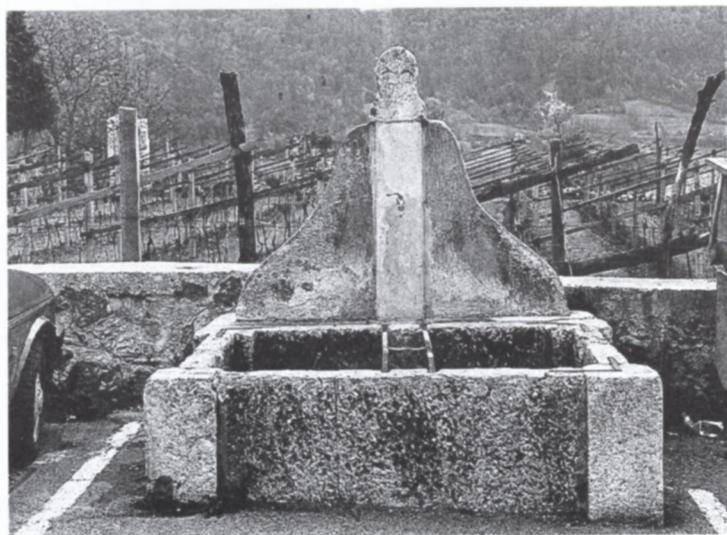
"BRENZ" A LAGUNA



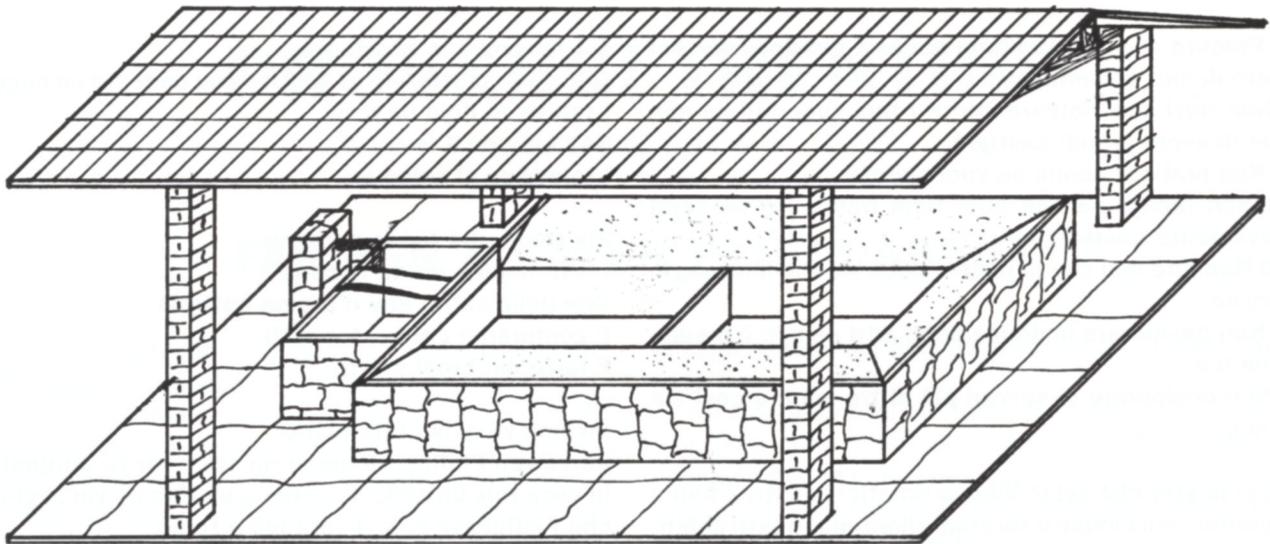
FONTANA "ALA FORNAS"



FONTANA AL CONSORZIO



FONTANA DI MUSTÉ



LAVATOIO "ALE POZE"

MEMORIE MILITARI

di GERMINIO COMAI

a cura di ATTILIO COMAI

Perché occuparsi delle cose scritte, a tempo perso, su un quaderno da un giovane militare? Beh, prima di tutto perché quel quaderno ha ormai 90 anni ed è quindi diventato anch'esso un documento storico. Certo, non è una grande storia quella che si racconta, anche perché poche sono le pagine di memorie vere e proprie, il resto sono poesie, canzoni, proverbi...

E poi stupisce molto il fatto che quel giovane si sia messo a scrivere: quanti giovani della sua età, in quei tempi, l'avrebbero fatto? Molti non ne sarebbero semplicemente stati capaci. E, in fin dei conti, anche Germinio Comai, nato nel 1878, non aveva studiato molto; come tutti quelli del suo tempo aveva frequentato la scuola del paese tenuta dal parroco. In queste scuole solo i migliori riuscivano a ricavarci qualcosa, gli altri imparavano a malapena a fare la propria firma e un po' di conti.

Germinio era figlio di contadini e contadino pure lui; in paese fu per anni cassiere della Vicinia e del Caseificio di Vigo; da sempre nel coro parrocchiale, è morto nel 1967.

Comincia a scrivere sul suo quaderno il 30 gennaio 1901 a Linz, nell'ultimo dei tre anni di militare cominciati nell'ottobre del 1899 nel corpo dei Cacciatori dell'Impero Austro-Ungarico.

Racconta in terza persona ovvero come se narrasse ciò che accade a qualcun altro.

"La mattina del 4 Ottobre un giovane già fatto militare v'è a salutare i suoi parenti ed amici, e poi va a salutare la sua bella e gli dà un dolce bacio ed una stretta di mano destra e poi sen v'è a dormire con gran contentezza..."

Ma al mattino la madre piange la sua partenza e questo addolora molto il giovane: **"...al sentire le parole di sua**

madre si mette una pascione al cuore, e colli occhi lagrimanti sempre pensando alle sue ultime ore che può restare frà i suoi cari..."

E' a questo punto che interviene il padre **"...credi che col pianto forse resta qua con noi? ..."**

Poi chiede anche al figlio che cosa abbia da piangere: **"...piango al vedere che in poche ore devo abbandonarvi tutti, e chi s'è se potrò ancora baciarvi e ribaciarvi; e poi piango la mia perduta libertà, e quelle mie perdute allegrie, e al pensare che devo sacrificare la mia più bella gioventù nelle mani dei manigoldi."**

Conclude descrivendo una giornata di vita militare; vediamo alcuni stralci: **"...il managio è poco e cattivo e bisogna far presto a mangiarlo perché dopo bisogna incominciare a cucire e à tacare su i bottoni e poi bisogna del tutto lavare le monture, ma appena comincia a fare questi lavori bisogna andare di nuovo in piazza a strechenar e a marciare in laoserit..."**

"... quando i suona la ritiratta bisogna far presto ad andare a dormire quando poi è indormenzato il suo comandante gli v'è a visitare le scarpe e le monture se son ben piegate, bisogna ancor levare allora e rimediare al tutto e poi torna a dormire..."

"... era meglio che non fosse mai natto più tosto che trovarsi qua a questi passi."

Nelle pagine seguenti troviamo un po' di tutto. La religione era parte integrante della vita di quei giovani e diventava anche un modo per scherzare e divertirsi, con la spensieratezza della gioventù, come nella rivisitazione dei comandamenti e di qualche preghiera:

"Comandamenti dei soldati

I Tu devi credere quello che tu vedi.

II Non dire male dei tuoi compagni.

III Ricordati dalle nove di essere in caserma.

IV Procura di avere la stima dei tuoi genitori, se vuoi avere denari abbastanza.

V Non torti con violenze contri i tuoi superiori se non vuoi ricevere grandi castighi.

VI Non praticar donne se vuoi salute.

VII Non rubare se non puoi farla franca se nò verai gravemente castigatto.

VIII Non dire mai che la paga è poca ne che il managio è meno.

IX Non desiderare la donna degli altri se non è meglio della tua.

X Non desiderare di servire più di tre anni, e così sia amen.

Pater noster che sei in Vienna rimetici i nostri 2 fiorini al giorno; non cinque o sei soldi allontana i nostri debiti, ed avvicina i nostri crediti che ne possiamo ristorare in ogni ora e momento e così sia amen.

Qualche stralcio delle **Litanie dei soldati Liberaci o Signore...**

.....

**da quella maledetta rabbia a dover tacere
da quelle maledette marcie sforzatte
da quel maledetto dormir su quei duri paioni che ci
mondano le orecchie**

.....

**da quella maledetta parola muz
da quella maledetta piazza d'armi**

.....

**ti prego liberaci da tutte queste brutte cose e così sia
amen."**

Un pezzettino dell'**Oremus del soldato.**

**Fatte o misericordioso Signore che la sveglia venga
suonatta due ore più tardo del solito...**

**Abbi misericordia o Signore dei Gameloni che tutti
possano amogliarsi con una Giovine almeno da venti
milioni...**

Vi sono poi poesie e rime di contenuto diverso, alcune lunghissime, tra le quali incuriosisce una, pure molto lunga, di cui vediamo alcuni versi:

"Poesia, ossia la gran sentenza per far contro a l'influenza.

Nel mille ottocento e novantadó

V'era omeni e donne che i se treva zo.

I se treva zo non per favolenza

Ma perché i gheva a torno l'influenza.

E l'era n'influenza che feva spavento

che in ogni paese ghe nera più di cento.

...

Su da Dro e da Ciniga

Senza influenza no ghe nera miga

A Vezzan e a Padergnon

La i buttava a svoltolon

...

La ghera in tanti statti

Che lai feva venir mezi matti.

Ghe nera tanti che paura noi gaveva

Vin e sgnappa i ghe beveva.

E a far così i la ndovineva.

Ghe n'era tanti che se i sentiva mal de testa un migolin

I toleva zo l'oio de rezin

Se l'oio non li feva nar

i toleva zo el salamar.

...

Più tosto che tor zo purganti

I feva meio a nar in becaria

Che della carne ghe n'era na batteria

E comprarne dei bei tochetti

E farzò dei brodi stretti

...

Insoma ve aviso tuti quanti

Se ve ven l'influenza ancor no ste a tor zo purganti

**In vece tolé un chilo de carne e un litro de vin al giorno
che l'influenza non vi verà più a torno.**

L'autore di questa lunga rima è certamente proveniente dalla zona di Arco, ciò è deducibile dal dialetto e un verso **"... Addio bell'Archese Rinomatta Palestina..."**

Di tanto in tanto troviamo dei brevi appunti di diario: **"Il giorno 16 marzo abbiamo avuto una marcia di Guarnigione e siamo partiti alle ore 7 mattina e siamo arrivati in caserma alle ore 3 di sera ed anche questa volta è stata lunga abbastanza che si averia mangiato la canistra ecc."**

"Il giorno 23 Marzo abbiamo avuto una marcia di Guarnigione e siamo partiti alle ore 6 e siamo arrivati alle ore 3 di sera sempre sotto un brutto tempo che à continuato a fiocare tutto il giorno intiero e posciatte pensare il bel divertimento che si ha goduto anche questo giorno."

L'ultimo scritto è datato **"Salzburg li 12 Maggio 1902"** ed è una rima **"Il destino quotidiano del militare"** nella quale lamenta la difficoltà della vita militare. Ne scorriamo alcuni passi:

.....

Ascoltatte con orecchie drite

Cosa pasano per il vitto

A mezzo giorno dano le paste

Chiare volte pure queste

Riso cotto aciò che cresca

Con il brò d'acqua fresca

Pane nero senza sale

Pare cibo da maiale

Per l'intiera settimana

Si vò a bere a la fontana

...

La gran paga che si tira

E' ogni sei giorni una trentina (di soldi)

Come dunque si può fare

Aver tutto da pagare

Botoni patina reve e grasso

E col resto si vò a spasso.

Concludiamo la sommaria lettura di questo quaderno che tornerà a chiudersi probabilmente ancora per tanto tempo. Io ne ho una fotocopia e credo che ogni tanto rileggerò qualcosa, in particolare la piccola raccolta di proverbi che servirà ad arricchire ulteriormente la mia.

PROVERBI TARENTINI

di ATTILIO COMAI

FAR BEN A GAVER PAURA ARENT

Fra i tanti proverbi che la saggezza popolare ha prodotto, molti avevano lo scopo di metterci in guardia contro i mali della vita. Ma si sa la carne è debole ed è molto facile lasciarsi andare alla menzogna, al furto, all'ozio... E' così facile che anche la saggezza popolare c'è scivolata, spesso con consigli in reciproca contraddizione. Anche questa volta cerchiamo di divertirvi assieme con questo gruppo di proverbi che hanno come filo conduttore " **'I far ben, far mal e 'I diàol**".

Prima di iniziare ancora una volta vi ricordo che il segno ^ posto sopra la **s** e la **z** indicano la pronuncia dolce delle due lettere come in casa e zaino. Per la **c** dolce, alla fine della parola, si userà il simbolo ç.

Mal no far, paura no avér, contraddice e ribadisce il senso del proverbio che dà il titolo a questo brano, e non solo perché **Con la mesùra che se mesùra se vègn mesuràdi** ma soprattutto perché **La carità, fata anca al diàol, l'è sèmpar ben fata**. Non dimentichiamoci poi che la cosa è anche conveniente perché **La carità onesta la va da l'ùs e la vègn dala finèstra** e **Chi fa carità prést o tardi el la gaterà**.

Ma come dicevo prima ecco le contraddizioni: **La carità prima de tut bisògn farla a sé stési!**

Non nego che possa anche essere vero perché **Far del bèn ala gènt ingrata l'è come fregàr la cóa ala gàta**, ma non è forse un po' troppo egoistico?

Qualcuno addolcisce un po' la cosa dicendo **Prima ti e po' i tòi e dopo i altri se te pòi**, forse pensando che in fin dei conti **Contènt mi: contènti tùti**.

Oppure è solo il timore che **Chi 'mpresta 'n perde 'na cesta, chi torna a 'mprestar 'I ne perde en car** dimenticandosi che **Chi è strét de man è strét de còr**.

Eh, sì! **La carità, fata anca al diàol, l'è sèmpar ben fata** è proprio vero... ma ecco che **Se nòmna el diàol e bùta i còrni...**

Il problema è sempre stato quello di riconoscere il diavolo. Eppure sembrerebbe così semplice: **'I diàol no 'I pòl scónder la cóa!** Quindi nulla da temere anche se **El diàol, quànde che l'è famà, el magna anca stràce** noi lo sapremo riconoscere e non ci lasceremo ingannare. Ad ogni modo non date troppo credito a chi afferma che **El diàol no l'è propri brut come i lo vol far creder**, ricordatevi che **Le bosie le gà le gambe còrte** e che ben presto vi accorgerete dell'imbroglio perché **'ndo' che 'I diàol no 'I mete la testa 'I mete la cóa** e vi troverete gabbati.

Ma una soluzione si trova sempre: **Bisogna far le bèle al diàol perché no 'I nòsa**. Provateci! E, siccome **En diàol cognòse l'alter**, forse anche voi scoprirete che **El diàol**

el càga sèmpar sul muç pù gròs giacché **'I diàol l'àida i sói**.

In considerazione di ciò forse è conveniente passare dalla sua parte visto che oltretutto **La bònna gènt l'è sèmpar méta en crós**. E non è probabilmente nemmeno il caso di tenere molto in conto il fatto che **La farina del diàol la va tuta en crusca**.

A questo punto cosa fare? Una decisione è necessaria perché **A star col cul su tanti scagni se va vol cul per tera**.

"No far mal, che l'è pecà, non far bèn che l'è sprecà" sembrano dirci le contraddizioni di questi proverbi, e quindi dovremo ascoltare la nostra coscienza, cosa che peraltro non dà molte garanzie considerando che **La cosìenza l'è come le gatizole: chi ghe n'ha e chi no ghe n'ha!**

De chi no se fida no l'è da fidàrse! Bravo, ben detto! L'impressione però è quella del serpente che si morde la coda: se io non mi fido di chi non si fida anch'io sono uno che non si fida e di cui non ci si deve fidare... è tutta una questione di fiducia!

Vivere rettamente è comunque sempre appagante, **A nar driti se fa 'n bèl sólc**, e **Chi gà l'onór l'è 'n siór**. Non è proprio facile averlo, poiché **L'onór l'è de chi che se 'I fa**, per questo motivo vi posso dare solo un piccolo consiglio: **Rispetà per èser respetàdi**.

Però, anche se l' **"onór"** è una ricchezza sappiamo che **Le bònne paròle no le 'mpienis la pançia** e che abbiamo bisogno di altre cose e in particolare **dela ròba**.

Eh, **la roba!** C'è dentro tutto, tutto ciò che serve per vivere seranamente e per essa si è disposti a fare di tutto.

Domàndeghe a l'eco come se fa a far roba, 'I te risponderà: "roba" e molti ci credono fregandosene se **La ròba robàda la gà pòca duràda** o se **Quel che vègn de rifa e rafa 'I va 'n bufa e bafa**.

Questi, poi, hanno anche le loro regole:

1 - Ladro picìol no sta' robàr che 'I ladro grànt el te farà 'mpicàr

2 - Endo' se abita no se ròba

3 - En ca' de ladri no se ròba

4 - 'na vòlta se ghe la fa anca a so pare, la seconda gnànca a so fiòl

5 - Né a tòrt né a resón no lasàrte méter en presón.

Il fatto è che queste persone spesso dimenticano però che **Chi troppo vuole nulla stringe** e **Chi troppo tira la corda crepa** e non gli varrà molto sapere che **Peccato confessato: mezzo perdonato**, non sarà così quando li scopriranno! Proprio così, perché non tutti sono dell'idea che **Se confèsa el pecà, mai el pecadór** e quindi, **i ghe**

la ficherà 'n le còste non temendo il minaccioso **Chi la fa l'aspèti**. Qualcun altro facendo appello al proprio "onór" sostiene che **L'è mèio farse robàr che robàr**.

Chissà perché a questo punto mi viene da infilarci il seguente: **Chi è bosiadro l'è anca ladro**.

E non è facile scoprire né l'uno né l'altro perché **A dir la verità basta en colón, a dir bosie se ghe vól en bricón**.

L'essere bugiardi richiede quindi delle abilità, in particolare **A dir bosie ocór bõna memoria**.

E sappiamo che **El diàol enségna a far le padèle ma no i coèrçi** e quindi ci troveremo ben presto a litigare.

Quest'ultima cosa sembra non sia essere del tutto conveniente, infatti **Per begàr ghe vól tre ròbe: gavér resón, en giùdize che la capis e 'na borsa da montón** (piena di soldi). E, come se non bastasse, conviene ricordare che **De dói che bèga uno 'l rèsta nüt e l'àlter en camisa** e anche che **Fra i due litiganti il terzo gode** (di solito è l'avvocato). E ci aggiungo ancora che **Chi che perde gà sèmper tòrt**.

E' proprio vero che abbiamo molti difetti e che tutti "gavén i òci che varda en fòr" quindi mi sembra giusto ricordare che **Tùti gavén vergót: chi la gòba e chi 'l gòs. Chi no gà né gòba né gòs gà 'l diàol adòs** (eccolo che rispunta di nuovo).

E visto che **'l diaol** è ritornato nel discorso vorrei ricordarvi che **L'ozio l'è 'l cosin del diàol** e quindi dormirci sopra può non essere consigliabile. Ecco un'altra cosa che **'sti ani** veniva digerita a fatica: **quei che no fa gnènt!** Ce ne sono tanti anche oggi e perciò ci si è fatta l'abitudine, ma vale sempre il discorso che **L'ozio è padre**

di tutti i vizi. Un po' meno vero è che **L'ozio è sempre bisognoso** e che **Giovane ozioso: vecchio bisognoso**, ci sono la pensione, l'indennità di disoccupazione, la cassa integrazione... E poi, diciamoci la verità, **L'invidia l'è l'ultima a morir**, e il dolce far niente piace a tutti.

Ma tornando a parlare **del diàol** dicono che **A ogni nòza el diàol 'l fa festa**, chissà perché ma io non sono proprio d'accordo e lo correggerei piuttosto (mi perdonino i nostri vecchi saggi) dicendo che **Ala só nòza anca el pòr diaol 'l fa festa**.

Se vi sembra che io sia un po' presuntuoso, tanto da mettermi ad adattare ed inventare proverbi, ricordatevi che **Chi è 'n difèt è 'n sospèt** perché **Chi fa mal pensa mal** e che, in fin dei conti, **Endo' che no ghè malizia no ghè pecà**. Del resto non potete stare tranquilli nemmeno voi perché **Tant l'è quel che tègn la scala che quel che ghe va su**.

E se sperate che questa sia l'ultima volta vi sbagliate perché **'l lupo 'l perde 'l pel ma miga 'l vizi** e quindi ci ritroveremo qui fra qualche mese.

E per concludere vi rifilo tutti quelli che mi sono avanzati:

'l nèt sta ben anca a ca' del diàol

Chi tègn dal spinèl mòla la spina

L'erba cativa la crése emprèsa

L'erba cativa no la mòre mai

Le bõne paròle no le liga i denti

Tira pù en fil de benevolenza che zènto pari de bõi

Chi no se contenta de l'onesto perde 'l mànec e anca 'l resto.

FRÀ I DUE LITIGANTI IL TERZO GODE



Chemetti M. Zedong

LA CANZONE POPOLARE

di TIZIANA CHEMOTTI

- seconda parte -

Credo di interpretare il desiderio di molte persone di Lasino, nel veder pubblicate due canzoni del filone popolare, che per la loro originalità ed estrosità, costituiscono un tassello della nostra tradizione locale e della cultura popolare. Chi già dalle prime note o frasi non riconoscerà le "Maitinade del Nane Periot"? o "L'Inno alle Signorine Agricole"? e chi ancora non ricorderà gli autori? Giovanni Dorigatti, classe 1842 e Guglielmo Ceschini, classe 1904.

Malgrado il tempo trascorso, le due figure continuano a vivere nella memoria dei lasini e tutt'oggi incontrano una notevole simpatia, accompagnata da una particolare curiosità.

La tradizione li vuole come due personaggi originali e bizzarri che si dilettevano a verseggiare, a comporre rime e inventare mottetti ma soprattutto capaci di improvvisare melodie e motivi cantabili; composizioni dettate da un impulso immediato, prerogativa di una schietta e innata creatività.

Ogni occasione era propizia per cogliere, talvolta con toni arguti e satirici, altri invece, più pacati e romantici, ogni espressione o sfumatura della realtà quotidiana. E' in questa cornice che si sviluppa la canzone "L'Inno alle Signorine Agricole" di Guglielmo Ceschini.

E' l'interpretazione umoristica e scanzonata di un picco-

lo avvenimento che tuttavia, riusciva a movimentare la consueta quiete del paese e che l'autore con immediatezza ed istintività, ne coglieva gli aspetti più caratteristici e divertenti.

Per l'altro canto pubblicato: le "Maitinade del Nane Periot", il contenuto musicale e poetico, ci fa riscoprire aspetti ed atmosfere di una vita semplice e genuina; le strofe sembrano tessere di un mosaico, ognuna delle quali sprigiona un particolare stato d'animo; sentimenti amorosi, sensazioni tristi, situazioni ironiche, ma che ricomposte fra loro, costituiscono un insieme armonioso, carico di valori espressivi ed emotivi.

Le Maitinade, riscoperte, sono state valorizzate dalla elaborazione eseguita dal maestro Arturo Benedetti Michelangeli e quindi divulgate dal coro della SAT. Dunque le Maitinade hanno varcato i confini del paese di Lasino e ovunque hanno riscosso notorietà. Il nostro Giovanni Dorigatti ha trovato posto nella vasta antologia dei canti popolari.

Concludo con una considerazione che ho letto, non so dove, ma che mi sembra appropriata: "talvolta l'arte popolare è la voce più autentica, di quel popolo minuto che è in fondo, il diretto protagonista di ogni vicenda.

LE MAITINADE DEL NANE PERIOT

di Giovanni Dorigatti, 1842 - 1933

Faren 'na maitinada a 'sta contrada
prima a la cima e poi al fondamento,

prima a la cima e poi al fondamento
poi a le bele pute che gh'è dentro.

Leva su, bela, ch'è levà la luna,
le verze cote e la polenta fuma,

leva su, bela da quel cosineto,
quatro parole e poi ritorni a leto,

quatro parole e la minutina
e poi ritorni a let, cara, carina.

Morosa mia, mi te 'l diria, ma tremo
vorìa basar la tó bocàta bela.

No voio maritarme a la stravina,
che gh'ha l'acqua lontan e la legna
vizina.

La me morosa l'è da Monte Baldo,
cla la 'mpiza 'l foch e mi me scaldo.

'n do' è la cavezagna de 'sto prato?
l'e 'na vergogna starghe dent' si tanto;

ma la vergogna no l'è miga nosa:
'l prà l'è longo e l'aida l'è poca.

La me morosa per en prà la core,
dove le mete 'n pè ghe nasce 'n fiore;

ghe nasce 'n fior e po' ghe nasc 'na
rosa,
dove la mete 'n pè la me morosa.

La me morosa no' gh'ha nè ca', nè
campi,
ma la gh'ha le camise coi filampi.

La me morosa la gh'ha 'n nom Vene-
randa
e l'è tuta pelada da 'na banda

e da quell'altra l'è senza cavéi
la va cigando "Miserere mei!

Poverinela mi, poverinela,
no gh'ho gnanca roba e po' no son
gnanca bela.

Ancoi l'è sabo, sabo benedeto,
doman l'è festa e vederò 'l me Checo:

la mama mia per non farmi dota
la m'ha ligà la pancia con 'na stropa.

Oreste belo l'è 'n bel puteloto
quand' el va a spas' el merita 'n bel s-
ciopo:

el merita 'n bel s-ciopo e 'na cordèla
e da l'altra la só Tonina bela.

Le parole e la musica sono tratte da:
"Canti della montagna" dal repertorio del
coro della SAT.

LE MATTINADE DEL NANE PERIOT

(G. DORIGATTI 1842-1933)

Trascrizione A. BENEDETTI MICHELANGELI

Moderato e pesante *mf*

TENORI
 La me mo-ro-sa l'è da Mon-te Bal-do, la me mo-ro-sa l'è da Mon-te

BARITONI
 BASSI
f La la la la la *mf*

mf Bal-do — La me mo-ro-sa l'è da Mon-te Bal-do e la la'mpi-za'l fòche mi me *più f* scaldo. — La

Bal - do la la la la la *f* La mo-ro-sa *più f*

me mo-ro-sa per en pra' la co-re la me mo-ro-sa per en pra' la co-re. — La me mo-ro-sa per en pra' la co-re

co-re la la la la la *f* La mo-ro-sa

1. do-ve la me-te'l pe' ghe na-sce'n fio-re. — Ghe stro-pa. — La

2. *ff* La la la la la la *ff*

mam-ma mi - a per non far-mi do-ta la mam-ma mi - a per non far-mi do-ta — La

La la la la la la

mam-ma mi - a per non far-mi do-ta la m'ha li-ga' la pan-cia con 'na stro - pa. —

La me mam-ma

Negli anni che vanno dal 1928-30, a Lasino, si era costituita la "Compagnia dei Calmi". Le appartenenti erano giovani donne che per guadagnare quei "do benedetti soldi", si recavano, ogni anno, all'inizio della primavera, a Calavino dal Sior Vico (Lodovico Pedrini - esperto agronomo).
Il loro lavoro consisteva nell'effettuare l'innesto delle

viti; l'esecuzione comportava attenzione e destrezza. Conclusosi il periodo lavorativo, le giovani ritornavano a casa con una discreta somma; potevano affrontare le prime spese occorrenti l'acquisto della dote. La novità dell'evento, il chiacchierio del momento, attirarono l'attenzione e "tutti si dimandavano cosa andranno a fare...".

INNO ALLE SIGNORINE AGRICOLE

di Guglielmo Ceschini

Ai 26 febbraio
la memoranda data
Si è fatto qui a Lasino
Una grande adunata.

Tutti si dimandavano
Cosa andranno a fare
Andranno a Calavino
Nei campi a lavorare.

Allor daran l'addio
Alla cipria e al belletto
Perché dovranno alzarsi
Al canto del Galletto.

Dovranno alzarsi a tempo
Perché il padron le aspetta
Dovran lasciar da parte
Di far la solita toaletta.

Ed ora s'incomincia
Essendo il primo giorno
Col lasciar da parte
Di fare l'orlo a giorno.

Quando facean ricamo
La tavola era bassa
Cosa diranno adesso
Portar in giro grassa.

Per quelle che fan calmi
E' un caso eccezionale
Che non tornino la sera
Che non s'abbian fatte male.

Di queste ve n'è un buon numero
Che si vantano le più belle
L'è stato dato l'impiego
Di nettare le barbatelle.

Quelle che portavano
Quell'abito di seta

Ora l'han cambiato
In un grembiule di sacchetta.

Che impiego le daranno
Alle nostre ritadine
Le manderanno in giro
A prender su latrine.

Per quelle che incassano
La sentenza è preparata
Se non lavorate bene
Vi mandiamo a portar grassa.

Per quelle che avanzano
Che altro non san fare
Le mandano nei campi
Il frumento a rastrellare.

Ed ora che ad ognuna
Il posto è stato dato
Meteve sull'attenti
E su il grembiul di sacco.

Ed ora care giovani
Non è tempo d'aspettare
Mettetevi al vostro posto
E avanti a lavorare.

Benchè lunghe sian l'ore
Dovendo lavorare
Sia finalmente giunta
L'ora di desinare.

Tutte a tal punto s'alzano
Rovistan la sportoletta
Chi tira for fortaie
E chi polenta secca.

Quando erano in casa
Dicevan "mi el vin no 'l vòì"
Ora però si vede
Che ognuna ne ha drio un buon fiasco.

Il pranzo è terminato
E' l'ora di lavoro
Sommessamente parlano
E dicono fra loro.

Si dicono sospirando
Che giorni eran mai quelli
Quando si davan la cipria
E i ricci nei capelli.

Care ragazze son le sei
Potete andare
Che i vostri cavalieri
Vi stanno ad aspettare.

Appena esse escono
Guarda c'è qui il mio Pietro
Il tuo mi par davanti
Il mio mi par di dietro.

Benchè siano stanche
e piene d'appetito
Ancor le resta il fiato
Di salutar l'amico.

Cantando e chiacchierando
Arrivano in paese
Per il giorno dietro
A preparar le spese.

Le spese son le solite
Polenta e taiadele
Chi sa che bella cena
Faranno le più belle.

Al cavaliere ringraziano
Allor diman a sera
T'attenderò mio caro
Li sotto a la calchera.

N.B. Non si riporta alcun spartito musicale, in quanto la melodia è incerta.

CONTADÌN

- Terza ed ultima parte -

di ATTILIO COMAI

Nei due precedenti numeri di Retrospective è stato presentato il lavoro del contadino con gli attrezzi che gli sono specifici. Concludiamo con questo numero l'argomento parlando di una delle attività che occupa il contadino per la maggior parte del suo tempo: l'allevamento del bestiame.

Nei nostri paesi, "**sti ani**", non c'era una famiglia che non allevasse animali: buoi, mucche, pecore, capre, maiali e animali da cortile come galline, tacchini, conigli, oche, ecc..

Quanto sia stata importante questa attività è possibile desumerlo dalle antiche Carte di Regola che le nostre comunità si sono date in passato. In tutte sono presenti gli articoli che vietano il pascolo ai forestieri o che regolano il taglio dei pascoli d'alta montagna:

*"Che niuna persona, così terera, come forastiera possi segare li feni di mezo monte avanti santa Margareta del mese di Julio dal salto de mavrina in giù infina al pra de cargador veder..."*¹

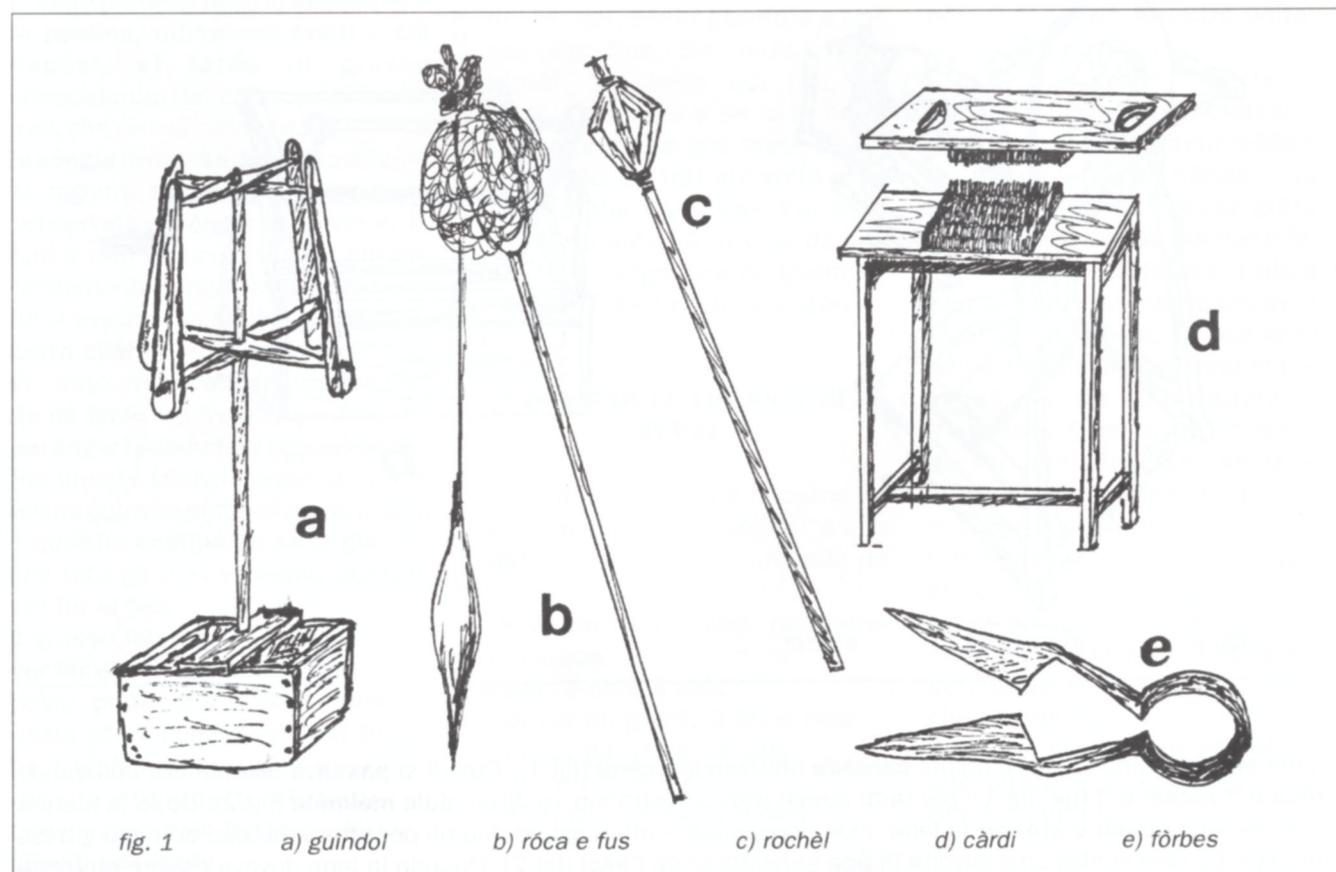
*"Nessuno potrà andare a far Malga nella Montagna di Calavino senza licenza della Regola avanti che sieno segati li Prati, e condotto via il Fieno..."*²

Da altri articoli è invece possibile individuare quali specie animali erano più diffuse:

*"...Cavalli, Muli, Asini, Porci, Bovi, Armente, Çapre, Pecore, ed altri simili..."*³

Sempre nelle carte di Regola è altresì comprensibile come venisse gestito il pascolo:

"Facendosi nella Primavera, ed Autunno conforme all'antico uso un Pastore della Comunità dovrà ogni uno, vicino, o non vicino, dargli da condurre al pascolo tutti li suoi Animali bovini, eccettuati solo quelli, che si adoprano per tirare, e li vitelli, che non hanno ancora un'Anno; e chi non vorrà darglieli, ciò non ostante dovrà far le spese al Pastore



1 - cfr. Carta di Regola del paese di Vigo - 1647, cam. 8

2 - cfr. Carta di Regola di Calavino - 1762, cap. 87

3 - c.s., cap. 119

e dargli il suo onorario, ed il suo assistente, o sia Scova... Lo stesso si osservi, se la comunità facesse il Pastore delle Pecore. Li quali pastori secondo l'antico uso anderanno in rotolo (a turno) dietro le case ... per esser spesati...".⁴

Una delle prime cose a comparire fu certamente l'obbligo di dare le proprie bestie che molti affidavano ai propri figli i quali le accompagnavano al pascolo già molto piccoli.

Interessante era il sistema adottato a Vigo Cavatine dove c'era un pastore della Vicinia che teneva le pecore presso la Malga Piàn. Le informazioni sono state fornite da **Tranquillo Bolognani**, classe 1914, per quasi 40 anni pastore, dei quali 6 lavorati alla Malga Piàn. Aveva cominciato il suo lavoro già verso i tredici anni a Pietramurata dove portava a pascolo delle mucche. E' ancora giovanissimi, 14-15 anni, quando comincia ad occuparsi della Malga per la quale, nel 1928, pagava un affitto annuale di £ 1.020. Prendeva in custodia le pecore in maggio, dopo la tosatura, e durante questo primo mese le portava a pascolare in località Còste. Ritornava ogni giorno in paese tenendole in casa sua. Da giugno saliva alla Malga facendole pascolare fin sui pascoli del Bondone. Custodiva anche pecore provenienti perfino da Dro e Pietramurata per le quali riscuoteva una lira a capo. Diverso il trattamento per i soci della Vicinia che avevano diritto alla custodia gratuita (**dovéno dàrghe ànca el sal**) per le prime quattro pecore.

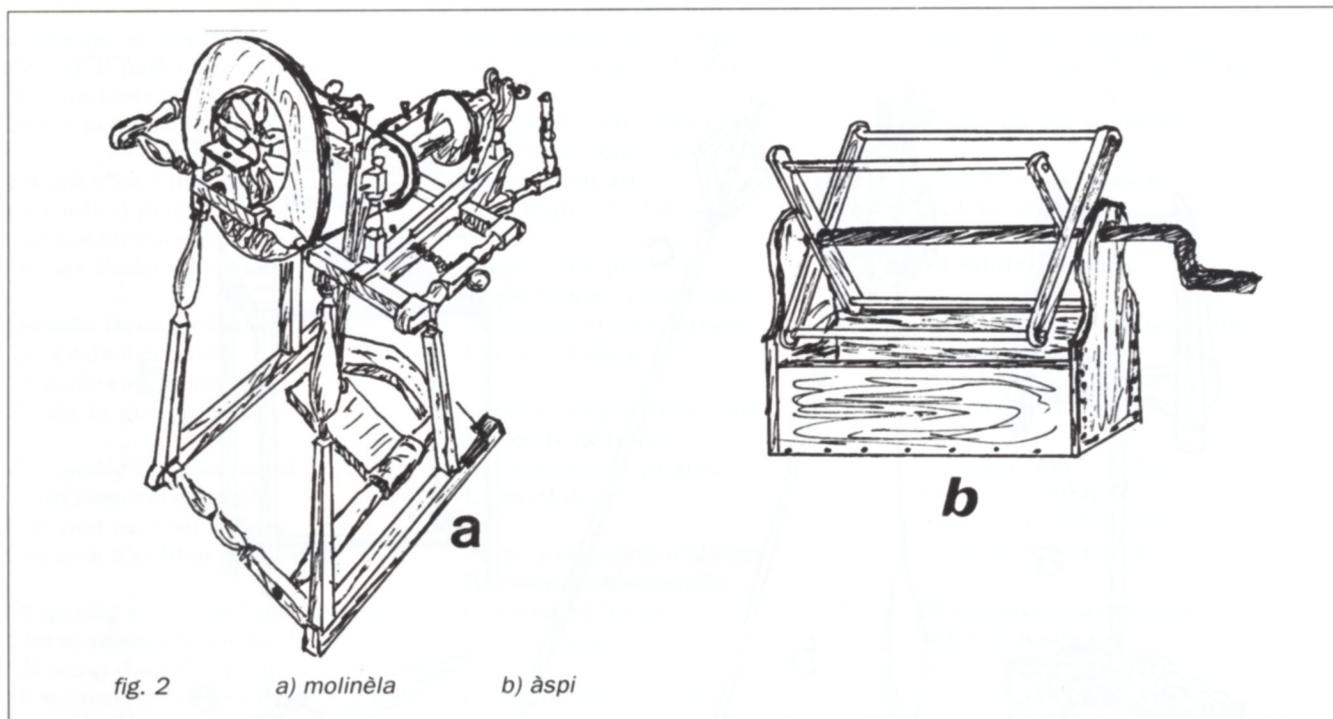
Il suo guadagno proveniva soprattutto dalla lavorazione del latte delle pecore che, durante il periodo di Malga, era di suo esclusivo diritto. Ogni giorno, per due volte, si doveva occupare anche della mungitura delle pecore. Una buona pecora da latte ne dà ogni volta circa un bicchiere.

Il pecorino prodotto veniva venduto "**al De Andreis de Lasin**" dal quale riceveva una quantità doppia di formaggio bovino.

Altra fonte di guadagno era la coltivazione del terreno della Malga: cavoli, patate e castagne.

Gli animali erano restituiti verso la fine di settembre pronti per una nuova tosatura.

Unico strumento necessario era **el fòrbes** (fig.1) e una certa abilità. La lana grezza era usata per fare materassi e cuscini ma perlopiù era venduta. Parte veniva lavorata in proprio per produrre maglie, calze e calzetti.



La lana era dapprima lavata e quindi **cardàda** utilizzando i **càrdi** (fig.1). Quindi si passava alla filatura utilizzando la **róca o 'l rochèl e 'l füs** (fig.1); più tardi questi attrezzi verranno sostituiti **dala molinèla** (fig.2). Dopo la filatura era necessario **cobiàr e stòrcer** la lana, cioè accoppiare e attorcigliare due fili per ottenerne uno solo più grosso e robusto. La lana veniva così avvolta in **àce** servendosi **de l'àspi** (fig.2). Quando la lana doveva essere utilizzata era necessario avvolgere in **giómi** quindi, per sostenere la matassa, si utilizzava **el guindol** (fig.1), oppure le braccia di qualche bambino.

4 - cfr. Carta di Regola di Calavino - 1762, cap. 56

Ma gli animali erano allevati anche per la carne. Se quella dei grossi bovini era normalmente venduta, quella degli animali più piccoli, e del maiale in particolare, veniva conservata e consumata in proprio. Per consentire un prolungamento della sua durata, lungo il corso dei secoli si sono sviluppati vari metodi di conservazione della carne. Il più elementare, in uso da noi, era **la carne salàda**: la carne veniva tagliata a pezzi anche grossi (solitamente sottili invece per il **castrà**) e sistemata nel **pitàr** (fig. 3) a strati con **'na còsta de ai, qualche fòia de salvìa e sal en abundàza. Chi che ghe piàséva che tacàva qualche fòia de violòr e péver.**

Però il metodo più conosciuto e che tutt'oggi è in uso, tanto che si è industrializzato, è quello della carne insaccata: **lugàneghe e salàmi** (vedi riquadro di pagina ...).

Questa tecnica riguardava la conservazione della carne di maiale e richiedeva notevole lavoro e abilità, tanto che vi erano persone specializzate nell'uccisione dell'animale e nel trattamento della carne da insaccare.

Il maiale veniva ucciso solitamente a dicembre e si può dire che di esso la nostra gente avesse imparato a sfruttare tutto a cominciare dal sangue che veniva raccolto per fare i **baldonàzi** (vedi riquadro di pagina ...).

Il corpo dell'animale morto veniva messo nella **panèra** (fig.3) e, con l'aiuto di acqua bollente e **pisa-grèga**⁵, veniva fatto rotolare con delle catene per togliere le setole. Alla fine della pelatura l'animale veniva appeso **ala becaña** (fig.4) e pulito dalle interiora; quindi, tagliato in due **mezéne**, veniva lasciato a gocciolare per due o tre giorni.

L'animale era pronto per passare alla successiva fase: tagliato in pezzi piccoli si cominciava a **spolpàr**. Durante questo lavoro venivano selezionate prima di tutto le **scódeghe e le pontine**, ottime nei **cràliti o cói capùsi, el lardo** (il grasso sottocutaneo del dorso e dell'addome), che veniva conservato salato, e **la sòngia** la massa di grasso attorno ai rognoni del maiale che veniva conservata per **óngèr** gli scarponi, le funi e tutti gli accessori **en coràm**. Solitamente veniva fatta stagionare nella vescica del maiale o avvolta in **carta oliàta** e appesa ad una trave del tetto. **'na scódega con tacà en dé de lardo** veniva messa da parte **per ónger i palanchéti dela sdròdola**. Raramente veniva messo da parte anche qualche pezzo di carne magra e qualche **costina da salàr giò**. Anche tutti gli ossi venivano utilizzati per **far el brö**.

Il grasso interno era di solito fuso per **far el cól**, che conservato in appositi **pitàri** era quotidianamente usato come condimento per friggere. I residui dei pezzetti di grasso fusi, i cosiddetti **ciciòtoi**, si mangiavano **néla fugàcia trisàda** o conditi con aceto.

Parenti, amici e vicini godevano di

PER FAR I BALDONAZI...

... 'ntant che i scàna el rugànt se ciàpa el sanc en te'n sécio e se sèuta a trišàrlo perché no 'l s'engrùma. Se ròsola tré quatro cucierài de farina bianca còl gràs del rugànt e se ghe 'l tàca al sanc con en litro, en litro e mèz de lat, sal, péver garofolà e nòs pestàde fine. Se 'nsàca 'ntéi budèi. Se méte sul fòc 'na padèla d'acqua e se la fa bóier piàn-pianìn; se ghe mete dént i baldonàzi dó tréi ala volta e se aspèta che i se còsa. Per èser sicùri se próa có 'n'ùcia da calza: se no vègn föra pù gnènt se i töl su e se i méte a sugàr.

PER FAR LE LUGANEGHE 'NVÉZE...

... dopo avér mašnà la carne se ghe tàca spèzie, questa l'è una dele tante ricéte, a secónda de come le piàs.

Dosi per zènto chili de carne mašnàda:

- sal, 3 chili e mèz
- péver en grani, 3 èti e mèz
- péver garofolà, 'n èto
- ài, 'n èto e mèz
- salnìtro, en dèca e mèz

- dó nòs noscàde

Se péla l'ài e se 'l pésta fin-fin, se màsna el péver e se gràta le nòs noscàde. Se misia tüt ensèma bèn-bèn e se 'l slàrga för sóra la carne mašnàda 'n la mésa. Adès se la pésta bèn cói pugni, se la tàia a blòchi e se la gíra sòt-sóra e se la pésta de nòf. Bisognerà farlo tré volte, ma almén dói...

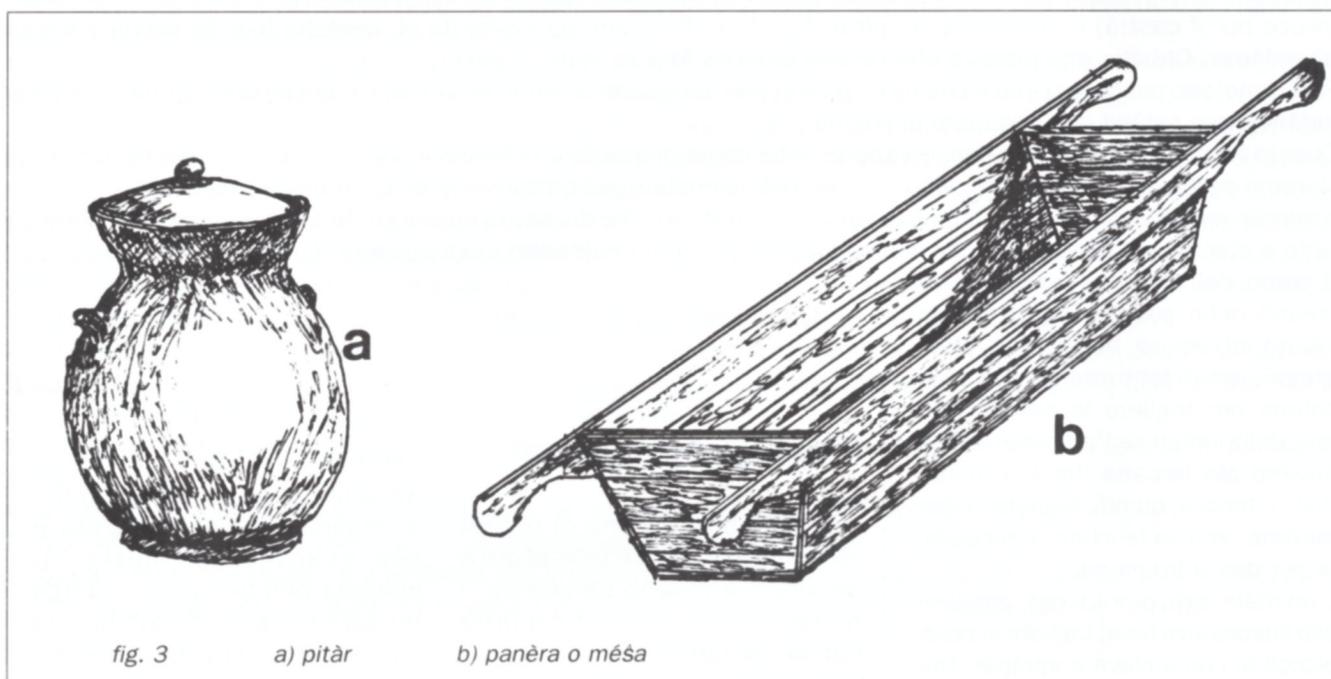
A 'stó pünto se 'nmücia la pàsta, adès se pöl ciamàrta così, da 'na bànda dela mésa e dó òmeni, un per bànda, i la sgrifa tütta. Con tré déi se gràta giò la pàsta en pòc ala vòlta fin che la vègn tütta da l'altra bànda. Anca 'stó laóro chi se 'l fa almén dó vòlte. Po' se fa le bàlke, che no le deve èser màsa gròse, e se scoménzia a 'nsacàrle. Questo l'è 'n laóro da far con atenziòn: se le è màsa düre se crèpa i budèi, se le è màsa mòle ghe se fa dént l'aria e le marcìs. Sui manedèi, endó che le lugàneghe le se piéga bisògn méterghe 'n mèz en toché de stràm o de graolòt perché se le se tòca l'è fàzile che le marcìsa.

E po' per stagionàrle ghe vòl el sìto adàto e savèrghe far.

Bòna magnàda!

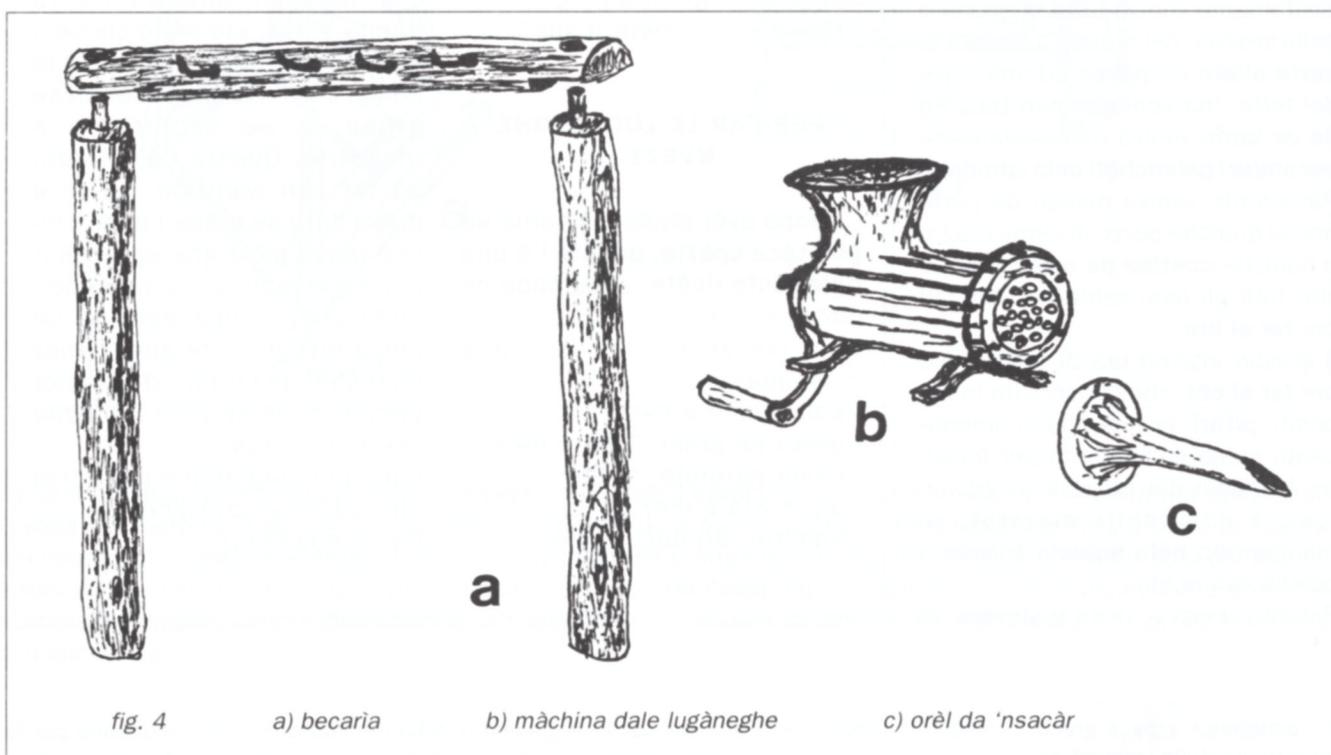
5 - **pisagrèga** = pece greca, o meglio, colofonia: è il residuo solido e giallastro della distillazione delle oleoresine per la produzione della trementina.

questa particolare abbondanza ricevendo la loro parte **de òsi, scódeghe, baldonàzi** che avrebbero restituito quando avrebbero ammazzato loro il maiale. La tradizione voleva anche che si preparasse **en piatèl de fritùra** per i vicini di casa, e **qualche tochét de màgher per el prêt**.

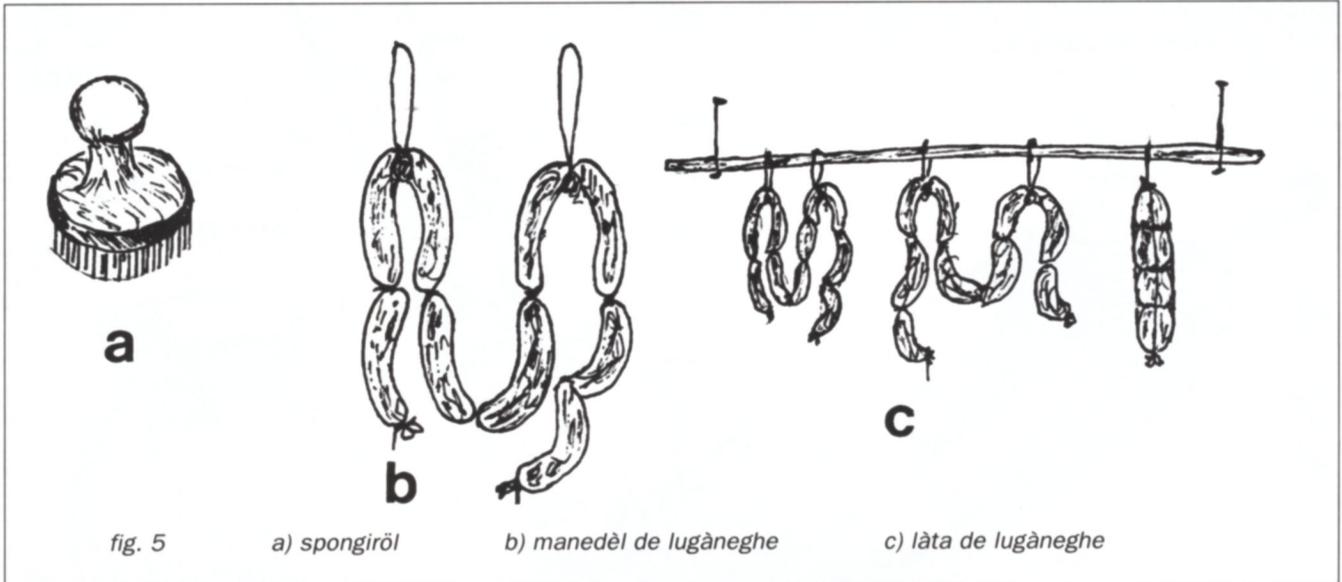


Anche tutte le interiora venivano mangiate ad esclusione di quelle più sottili usate per i **baldonàzi**. Il resto veniva tagliato a pezzettini piccoli e messo **'n la mészà** (simile alla **panèra**, soltanto un po' più piccola) e fatto scolare ancora una notte per poi **èser mašnà có la màchina da far le luganeghe** (fig.4). Talvolta veniva aggiunta carne magra di bovino o asino che favorivano l'essiccamento.

Alla carne così macinata venivano aggiunte le spezie e poi, sempre **có la màchina dale lugàneghe**, alla quale venivano tolti i **fèri** e messo l'**orèl** (fig.4), si insaccavano **néi budèl**, che nel frattempo le donne avevano ben lavato, tagliato, legato ad un capo e rovesciato. Questi erano di bovino e venivano acquistati sotto sale.

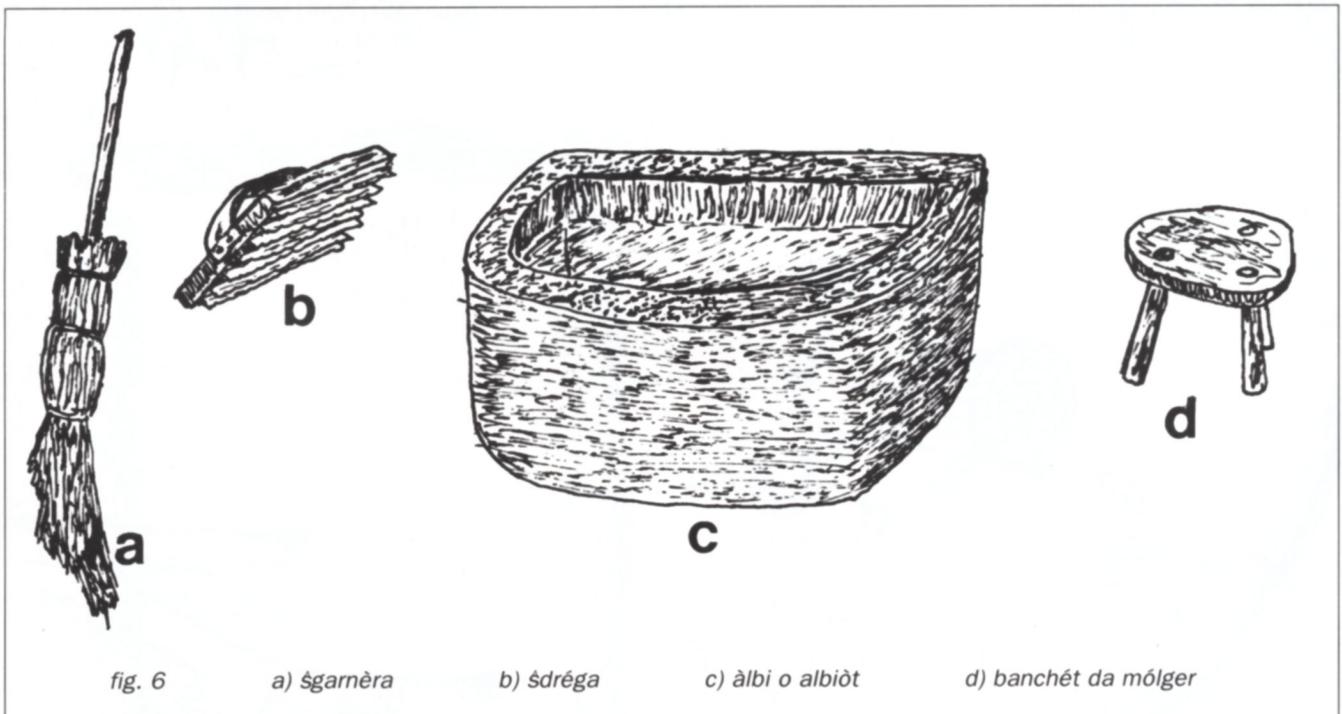






Ogni budello, dopo essere stato riempito **de pasta**, veniva legato a tratti di circa 15-20 centimetri e ben sforacchiato per mezzo **de 'l spongiröl** (fig.5). Legato anche all'altro capo andava a formare **en manedèl** (fig. 5). **Le lugàneghe**, così sistemate venivano infilate **néle làte** (fig.5) e appese in una stanza adatta. Nei giorni successivi, se era necessario, l'ambiente veniva riscaldato con **le bràse** sulle quali si gettavano rametti di ginepro il cui fumo le aromatizzava. L'allevamento del bestiame occupava **el contadin** per molto tempo: **segàr el fén**,⁶ far la pastūra, **nar a far el patüç, governàr le bèstie, tór fòr la gràsa, mónger dó vòlte al di e ògni tànt dàrghe 'na sdrégàda**.

La stalla era solitamente **en vòlt** dove i bovini erano legati **ala magnadóra**. In una nicchia del muro era conservata la **šdréga** (fig.6), che serviva a grattar via lo sterco secco dalla pelle degli animali. In un angolo **l'àlbi o albiòt** (fig.6) pieno di acqua che veniva portata a **craçidèl có la Brentóla** (fig.7) dalla fontana in piazza. Nell'angolo opposto **el mùç del far-lèt** con la **fórca** e la **šgarnèra**, poco distante **el banchèt da mólger** (fig.6) **sécia dal lat o quéla del beverón** (fig.7). Nel piazzale antistante la stalla c'era di solito **la córt dela gràsa**, dalla quale usciva un rigagnolo **de pisina**, con rovesciata sopra **la cariòla dala gràsa**. Il fieno, conservato **sul solèr**, veniva tagliato a piccoli pezzi: **la pastūra**. Per fare ciò si usava la **casèla**⁷ (fig.7) e, più tardi, **la màchina dala pastūra** (fig.7).



6 - cfr. Retrospective n. 2 - giugno '90 - CONTADIN - pg. 17

7 - Il disegno della casèla potrebbe presentare qualche imprecisione in quanto non è stato possibile vederne una nemmeno in fotografia.

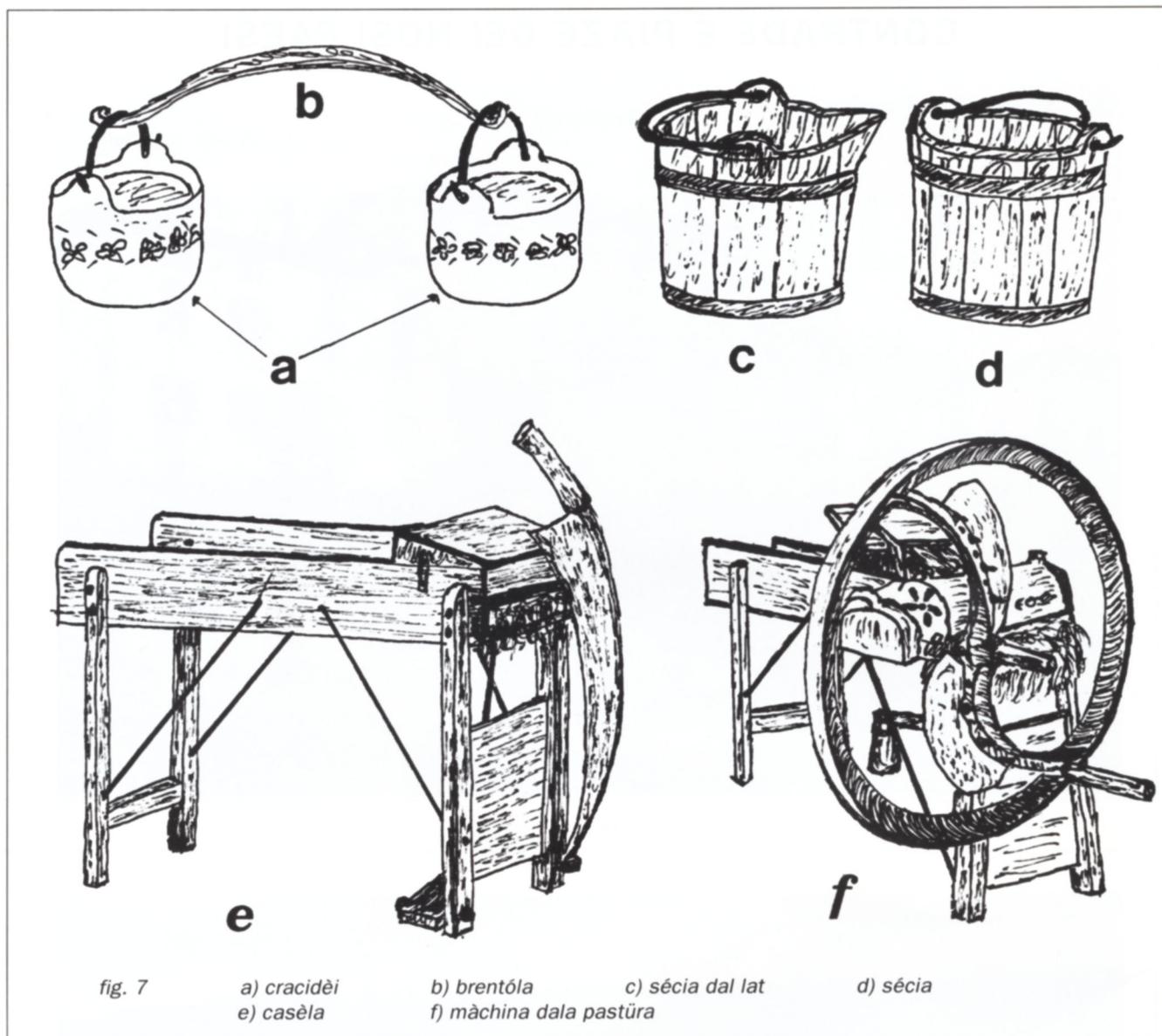


fig. 7

a) cracidèi
e) casèla

b) brentóla
f) màchina dala pastùra

c) sécia dal lat

d) sécia

GLOSSARIO

àcia	matassa
ài	aglio
àlbi - albiòt	trògolo
àspi	aspo
baldonàzi	sanguinaccio
banda	lato, parte
bişogneria	bisognerebbe
bràsa	brace
brentóla	arcuccio
brö	brodo
budèl	budello
casèla	falcione a banca
castrà	castrato
ciciòtol	rimasuglio di grasso fritto
cobiàr	accoppiare
cól	strutto
coràm	cuoio
craçidèl	secchia di rame
crepàr	rompere, strappare
engrumàrse	raggrumarsi, coagularsi
enmuciàr	ammucchiare
gióm	gomitolo
guindol	arcolaio

làta	palo lungo e sottile
manedèl	mannello
màsa	troppo
mésa	mastra
mezéna	mezzana, mezzo maiale
mişàr	mescolare
molinèla	filatoio, mulinello
orèl	imbuto
panèra	v. mésa
pestà	tritato
pisagrèga	colofonia, pece greca
pisina	colaticcio del letame
pitàr	òrcio, pitale
róca - rochèl	rocca, conocchia
rugànt	maiale
scódega	cotica
seutàr	continuare
şgarnèra	ramazza
şgrifàr	graffiare
solèr	solaio, soffitta
sóngia	sugna
spongiröl	punteruolo
trişàr	mescolare

CONTRADE E PIAZE DEI NOSI PAESI



PIAZZA DI CALAVINO



PIAZZA DI CAVEDINE

CASSA RURALE CAVEDINE

TEL. 0461/568511

FILIALI: VIGO CAVEDINE - TEL. 0461/568300

DRENA - TEL. 0464/541177

CASSA RURALE CALAVINO

VIA BATTISTI - TEL. 0461/564135

FILIALI: LASINO - TEL. 0461/564005

PONTE OLIVETI - TEL. 0461/564550



Chomati

A STAR COL CUL
SU TANTI SCAGNI SE VA COL CUL PER TERA