

# RETROSPETTIVE

PERIODICO CULTURALE DELLA VALLE DI CAVEDINE

Periodico semestrale - Anno 7 - n. 1 - Aut. Tribunale di Trento n. 572 del 6.2.1988 - Spedizione in abbonamento postale gruppo IV/70  
Supplemento al N. 4 di Cavedine Notizie - dicembre 1994 - Fotocomposizione e stampa Litografia Amorth - Gardolo - Tn



M. Teodora

## SOMMARIO

Presentazione	3
Il Concilio di Trento	4
Sondaggio stratigrafico al riparo del «Santuario» in «Val Cornelio» nel Comune di Lasino	5
Spigolature	9
Gli affreschi nella chiesetta di S. Siro a Lasino	11
I moti del 1848 in Valle dei Laghi	13
Rubrica verde: Caratteristiche e pregi delle più comuni piante e erbe medicinali	17
Glossarietto	22
Il Dioscoride Dell'eccellente dottor medico M.P. Andrea Matthioli	23
Modi de dir trentini	24
El Cașèr	26
Recensioni	30

*Direttore Responsabile:* Bosetti Mariano

*Comitato di Redazione:* Lorena Bolognani, Attilio Comai, Pierpaolo Comai, Luigi Cattoni, Tiziana Chemotti, Teodora Chemotti, Paola Luchetta

In 1ª di copertina: portale di ingresso della chiesa di Madruzzo

Stampa Litografia Amorth - Gardolo (TN)

Distribuzione gratuita ai soci. La quota associativa di Lire 10.000 può essere versata sul conto corrente n. 14960389 intestato a: Associazione Culturale Retrospettive - 38070 Vigo Cavedine.  
Numeri arretrati L. 8.000

*Cari lettori,*

*Vi abbiamo fatto aspettare un po' ma eccoci di nuovo con un numero piuttosto corposo. Innanzi tutto vi voglio far notare una novità: da questo numero cambiamo tipo di carta. Qualcuno si era lamentato che la carta lucida che usavamo era di difficile lettura a causa dei riflessi di luce e così abbiamo ritenuto giusto utilizzare una carta opaca senza per questo perdere nulla della qualità di stampa.*

*L'articolo di apertura è dedicato al Concilio di Trento di cui quest'anno ricorre il 450° anniversario e quindi come non parlarne? Ci ripromettiamo di approfondire, nei prossimi numeri, i collegamenti tra questo grande avvenimento e la nostra Valle.*

*Segue la quarta parte della relazione sul sondaggio stratigrafico del Santuario in Val Cornelio.*

*Andiamo poi a curiosare nell'archivio della Curia Arcivescovile di Trento per leggere alcuni atti visitali riguardanti la chiesa di Vigo.*

*Certamente una delle chiese più significative della valle è quella di S. Siro a Lasino dove ci rechiamo per dare uno sguardo agli affreschi che decorano l'absidiola. La scheda che segue ci aiuterà a capire la tecnica dell'affresco.*

*I libri di storia talvolta ci fanno credere che i grandi avvenimenti non interessino quasi mai i piccoli paesi, in realtà basta solo saper cercare ed ecco che si può scoprire che anche nella Valle dei Laghi, ad esempio, la partecipazione ai moti rinascimentali fu molto attiva: questo è l'argomento del quinto articolo.*

*Nella Rubrica verde vi presentiamo questa volta la salvia e il pino silvestre. L'articolo è arricchito da un utilissimo e completo glossario, che vi aiuterà a capire ed utilizzare meglio le piante descritte, e dalle belle tavole di Teodora Chemotti.*

*Nel breve intervento seguente alcune precisazioni sul Mattioli e il suo volume di medicina con un altro estratto riguardante la salvia.*

*Come promesso, comincia da questo numero la presentazione dei "Modi de dir trentini" che proseguirà, sicuramente, per qualche anno.*

*Nello spazio dedicato al tempo che fu, un' intervista ad un anziano ex-casaro, Olivo Bolognani di Vigo Cavedine, ci consente di riscoprire la lavorazione del latte con tutti i suoi strumenti e la nomenclatura dialettale, leggetevi la prima parte. Conclude il giornalino la rubrica dedicata alle recensioni di pubblicazioni che si riferiscono alla nostra Valle; presentiamo stavolta tre volumi in cui c'è la penna del nostro direttore responsabile. Continuate a seguirci e buona lettura.*

IL PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE  
Attilio Comai

# IL CONCILIO DI TRENTO

a cura di  
ATTILIO COMAI

Il 13 dicembre 1545 si apre solennemente il Concilio di Trento. Sono passati 450 anni da quel giorno che rese famoso il capoluogo della nostra regione. Molte iniziative hanno celebrato questo avvenimento e quindi non potevamo non occuparcene, anche perché Principe-Vescovo del principato tridentino in quel periodo era il cardinale Cristoforo Madruzzo la cui famiglia aveva la sua residenza nel castello omonimo che domina la nostra valle.

Ma certamente anche gli abitanti della valle furono coinvolti, più o meno piacevolmente, nel grande avvenimento. Scrive infatti lo Zieger:<sup>1</sup>

*«Non soltanto in città, ma anche nei dintorni sorsero molte nuove ville perché i padri del concilio potessero temperare, durante i mesi caldi, l'arsura della città e respirare l'aria salubre della montagna. Povo, Villazano, Pergine in special modo ne riuscirono ingrandite ed ornate.*

*Il paese dovette inoltre fare ogni sforzo per poter corrispondere degnamente all'approvvigionamento di tante persone e per accontentare il lusso straordinario dei legati imperiali e pontifici, dei cardinali, dei vescovi, degli abati e dei nobili».*

Sergio Benvenuti nella sua «Storia del Trentino»<sup>2</sup> però osserva che «Le enormi spese sostenute per il Concilio impoverirono però le casse del principato con negative conseguenze sulla popolazione che per lunghi anni fu ridotta in difficili condizioni economiche».

Cercar di inquadrare l'avvenimento nel contesto storico in poco spazio, senza rischiare confusioni e approssimazioni, non è cosa facile ma proveremo a farlo comunque suddividendo l'argomento in brevi capitoli.

## LE PREMESSE

Fin dal lontano XII secolo aveva preso l'avvio nella Chiesa un vasto e complesso movimento di rinnovamento spirituale, che verrà portato a vaste proporzioni da Lutero e dai suoi continuatori nel sec. XVI. Nel tentativo di dar soluzione a questo malessere si raccolsero i concili di Pisa (1409), di Costanza (1414-18), di Basilea, Ferrara - Firenze - Roma (1431-45), che evidenziarono una verità ormai notissima, la corruzione delle gerarchie ecclesiastiche,

indicando quale unico rimedio la sotto missione del papa alle decisioni del concilio. Ma il papato continuava sulla sua strada, ricorrendo ancora una volta alla scomunica nel tentativo di fermare la lacerazione, che assumeva proporzioni insolitamente vaste, del movimento hussita (inizio del 1400).

La corruzione della Chiesa aveva raggiunto livelli insopportabili e diventava sempre più evidente anche al popolo minuto: accentramento del potere mondano nella curia romana, pressioni fiscali del papato sui vari re d'Europa, avidità di ricchezze da parte dell'alto clero, commercio delle indulgenze, simonia e concubinato. Alle mancate riforme il popolo, nella sua fede ingenua e mal diretta, riparava intensificando le pratiche religiose ridotte però spesso a vuoti formalismi esteriori (culto di Maria e dei Santi, pellegrinaggi, culto delle reliquie) quando non era inquinata da superstizione. A questo d'altronde portava la teologia cattolica del tempo, ferma il più delle volte a questioni secondarie, mentre trascurava, denunciando la sua povertà di pensiero e di slancio spirituale, i grandi temi della redenzione in Cristo, della fede e della giustificazione. Proprio a tali temi Lutero prestò la sua attenzione facendosi interprete dell'esigenza del popolo.

D'altra parte l'ingerenza del papato nella vita politica ed economica degli Stati diventava sempre più intollerabile ai governanti che attendevano il momento di liberarsi da quel pesante condizionamento. Se questi elementi prepararono in vario grado e modo il movimento della Riforma, sua vera origine ed essenza fu la riscoperta del Vangelo e la nuova dimensione in cui veniva reinterpretato.

## LA RIFORMA LUTERANA

Il 31 ottobre 1517 il professore di teologia Martino Lutero pubblicò le famose novantacinque tesi sulle indulgenze, appendendole alla porta della chiesa del castello di Wittenberg. Era questo un avvenimento per nulla insolito fra i teologi del tempo che avrebbe dovuto interessare solo gli specialisti ma il suo effetto finale fu sconvolgente per tutta l'Europa. Nella sua idea centrale, la Riforma di Lutero voleva essere solo un annuncio del Vangelo, non in contraddizione con la Chiesa di Roma, ma solo in lotta contro i suoi abusi e la sua corruzione. Tale tesi era condivisa anche da molti cattolici e dallo stesso papa Adriano VI (1522). L'opposizione fatta in seguito da Roma alla sua predicazione convinse Lutero che il papato non era riformabile, e che il papa era identificabile con

1 Storia del Trentino e dell'Alto Adige- prof. Antonio Zieger- Ed. G.B. Monauni - Trento 1925

2 Storia del Trentino - a cura di Sergio Benvenuti - Ed. Panorama Trento 1994

lo stesso Anticristo. Da allora le sue parole e le sue azioni furono in aperta polemica con Roma e fecero travisare il significato originario della sua opera: «riformare la Chiesa secondo la parola di Dio». In meno di 10 anni la lacerazione all'interno della Chiesa divenne irreparabile ed il luteranesimo si diffuse rapidamente conquistando ampie zone dell'Europa Centrale e settentrionale. Successivamente la dottrina luterana diede origine a ulteriori frazionamenti ristretti a ben delimitate zone dell'Europa: calvinisti, anabattisti, anglicani, puritani.

## IL CONCILIO DI TRENTO

Era parecchio tempo che da più parti giungevano richieste per la convocazione di un concilio e lo aveva fatto anche M. Lutero nel 1520, quale portavoce delle lagnanze della nazione tedesca, e più decisamente lo richiese quando gli furono contestate opinioni eretiche e poi nella Dieta di Worms (1521). Il concilio a parere di Lutero doveva essere libero, cioè senza interferenze papali; cristiano, fondato, quindi, esclusivamente sulla Bibbia e aperto pure ai laici; infine in terra tedesca, cioè fuori dall'influsso romano e italiano. Con l'intervento dell'imperatore Carlo V, il concilio diventava una grossa questione anche di politica internazionale, essendo riluttante il papa e contraria la Francia. Spettò a Paolo III il merito non solo di accogliere le sollecitazioni a convocare il concilio, ma di predisporre pure il programma fondamentale.

In accordo con Carlo V, il concilio veniva prima (1537) convocato a Mantova, feudo imperiale, trasferito subito a Vicenza, città veneta, ma senza efficacia. Così il concilio veniva riconvocato nel 1542 a Trento, principato ecclesiastico, geograficamente italiano, ma di politicamente dipendente dal Regno di Germania. Questi furono essenzialmente i motivi per cui una piccola città con una popolazione stimata attorno ai 7-8000 abitanti fu scelta per un avvenimento tanto grande. In realtà il concilio poté aprirsi solo nel dicembre 1545 con un programma in quattro punti: definire le dottrine da credere e condannare le novità eretiche; riformare gli abusi; reintegrare la unità della Chiesa riaccogliendo i dissidenti; organizzare una crociata contro i Turchi rifattisi più minacciosi.

Il concilio si tenne nel Duomo di Trento e nella chiesa di S. Maria Maggiore in tre riprese:

- 13 dicembre 1545 / 15 settembre 1547: iniziò alla presenza di 31 padri conciliari che salirono a 60 sul finire del 1546; venne sospeso a causa della guerra scoppiata fra i protestanti e l'imperatore, a questo si aggiunse la paura per una pestilenza di cui si aveva avuta qualche avvisaglia in città. Quindi col motivo ufficiale di un'epidemia, la maggioranza decise la traslazione a Bologna: contrari i prelati che obbedivano all'imperatore (tedeschi, spagnoli, napoletani),

che rimasero invece a Trento. Così la fase bolognese (1547-48) vide presenti solo prelati italiani con qualche francese;

- le sessioni ripresero a Trento il primo maggio 1551 e furono di nuovo sospese il 28 aprile dell'anno successivo a causa del tentativo fatto da Maurizio di Sassonia di imprigionare Carlo V;

- dovette passare un decennio di guerre e diffidenze, compresa la contrarietà del papa Paolo IV prima che il concilio fosse riconvocato il 15 gennaio 1562. La notizia d'una malattia grave del papa accelerò la chiusura dei lavori. Così il 4 dicembre 1563, alla presenza di 199 vescovi, 7 abati e 7 generali di ordini si chiudeva il concilio e nel gennaio 1564 i suoi decreti, con l'approvazione papale, diventavano legge canonica.

Contrariamente a quanto aveva auspicato Lutero 25 anni prima, il concilio si svolse sotto uno stretto controllo papale, benché egli non avesse mai messo piede a Trento. Il concilio aveva quali presidenti dei cardinali legati del papa, con un potere che non derivava quindi dall'assemblea ma dal pontefice: solo a essi spettava far proposte ed erano strettamente vincolati da Roma a cui tutto comunicavano, attendendo i pareri di teologi e canonisti di curia.

Oltre i teologi e i vescovi, erano presenti al concilio ambasciatori di re e principi, col compito di sorvegliare il concilio in vista dei loro interessi nazionali e di casata, con reciproco appoggio tra vescovi e principi.

Nel concilio pertanto si agitavano correnti e partiti con propri interessi.

## LA CONTRORIFORMA

Dal momento della chiusura del concilio il cattolicesimo cercherà di riconquistare il terreno perduto raccogliendo i suoi fedeli in una società più disciplinata con una gerarchia rafforzata e una dottrina priva di incertezze e contraddizioni.

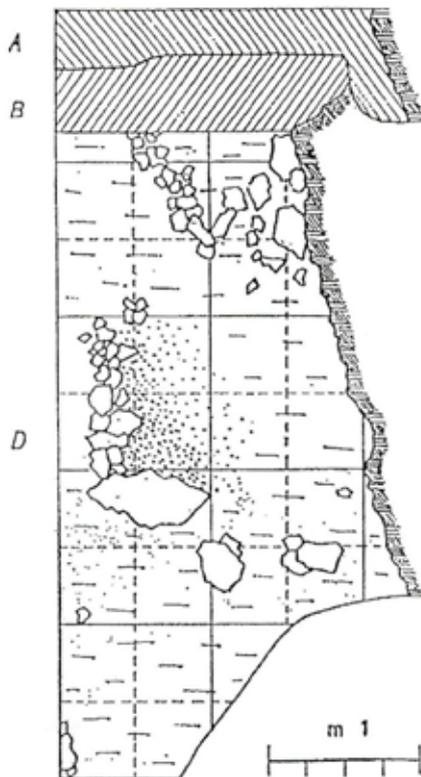
Una visione troppo rigida delle indicazioni conciliari porterà purtroppo conseguenze nefaste quali le guerre di religione che, utilizzate anche per fini politici, insanguinarono l'Europa per un secolo, il rafforzamento dei tribunali dell'Inquisizione per la lotta all'eresia che raggiungerà il massimo della sua frenesia in Spagna dove instaurò un clima di terrore. Prese l'avvio anche la caccia alle streghe, malati di mente, o persone con comportamenti diversi dalla norma, che venivano accusati di essere posseduti dal demone e quindi, di solito, condannati al rogo. Molto spesso il ritorno al cattolicesimo fu imposto al popolo dai principi cattolici d'Europa con la forza delle armi. Fu solo dopo più di un secolo quando i nuovi dogmi erano stati assorbiti, ma grazie anche alle idee illuministe, che la Chiesa cattolica affievolì gli interventi repressivi.

# SONDAGGIO STRATIGRAFICO AL RIPARO DEL «SANTUARIO» IN «VAL CORNELIO» NEL COMUNE DI LASINO

di  
PIO CHIUSOLE E SANDRO VETTORI

RELAZIONE (Quarta parte)  
Pubblicazione della Società Museo Civico di Rovereto

## STRATO «D»



Planimetria dello strato D.

Lo strato «D» presenta la stessa superficie di scavo di quello precedente, in quanto non abbiamo lasciato alcuno scalino nella parte settentrionale, ed ha uno spessore uniforme di 25 cm. Il terreno alluvionale, già da noi rilevato sotto il deposito carbonioso dello strato «C», continua anche nel presente strato per uno spessore uniforme in tutta l'estensione dello scavo di 8 cm. A questa profondità il terreno alluvionale cessa completamente e inizia uno strato di terreno nero interessato da depositi antropozoici. Abbiamo inoltre riscontrato, sempre a questa profondità, due depositi di pietre disposte quasi regolarmente.

Le prime pietre le abbiamo riscontrate nel quadrante V nei settori «a» e «b», in corrispondenza esatta di quelle già rilevate nello strato superiore.

Queste pietre proseguivano poi quasi in linea retta attraverso tutto il settore III nei quadranti «c» e «a» e sempre in perfetta simmetria con quelle dello strato «C».

Il secondo deposito di pietre è stato da noi rilevato nel quadrante IV settori «a» e «b», proprio a ridosso della parete rocciosa.

Questo cumulo di pietre proseguiva poi in linea trasversale attraverso tutto il settore «b» del quadrante IV fino a penetrare nella parete settentrionale dello scavo.

Per una migliore visuale di questa dislocazione dei due cumuli di pietre rimandiamo alla lettura della planimetria allegata dello strato «D».

All'interno del primo cumulo di pietre, cioè nella parte verso la parete rocciosa abbiamo rilevato la presenza di un deposito carbonioso, il secondo da noi riscontrato nello scavo.

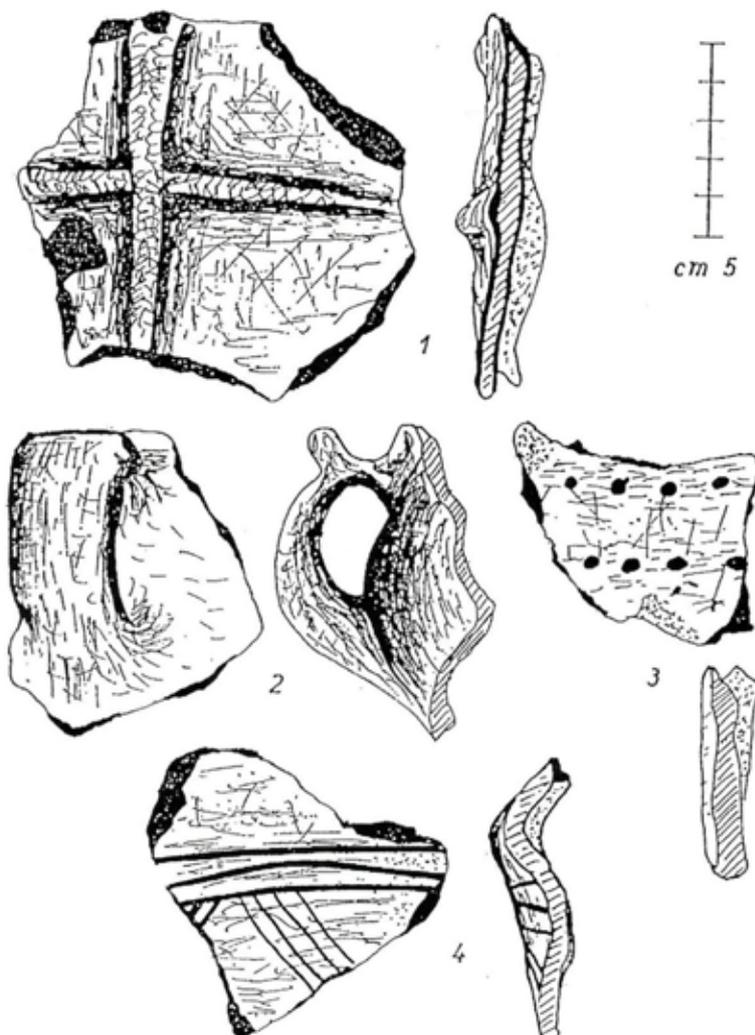
Questo strato, composto da ceneri e carboni, da un numero veramente cospicuo di ossa di animali, in gran parte di microfauna e da numerosi frammenti di cotto di vario impasto e forma, è stato da noi riportato nella stratigrafia generale, come già abbiamo fatto per il deposito riscontrato nello strato precedente, ed individuato con il n. 2.

Questo deposito carbonioso presentava una sua peculiare caratteristica: mentre a ridosso dell'ammasso di pietre risultava dello spessore di 10 cm., esso andava sensibilmente diminuendo verso oriente in modo da scomparire totalmente ancora all'inizio del quadrante IV per lasciare il posto al terreno nerastro già da noi riscontrato nei quadranti VIII, VII, VI, V.

Sotto lo strato di terreno antropozoico, che

presentava uno spessore uniforme di 10 cm, abbiamo, infine, riscontrato un deposito alluvionale, composto da ghiaia pulita e pietrisco minuto, estendentesi per tutta la superficie dello scavo e avente un'inclinazione del 2% in media da Ovest ad Est.

Come già sopra accennato anche in questo strato è stata riscontrata la presenza di numerosi frammenti di ceramica anche se in misura leggermente inferiore di quella ritrovata nello strato precedente (circa il 15% in meno).



Reperti più significativi dello strato D

Anche questi frammenti risultano essere ancora molto minuti, anche se non manca qualche bel pezzo di ceramica di media grandezza.

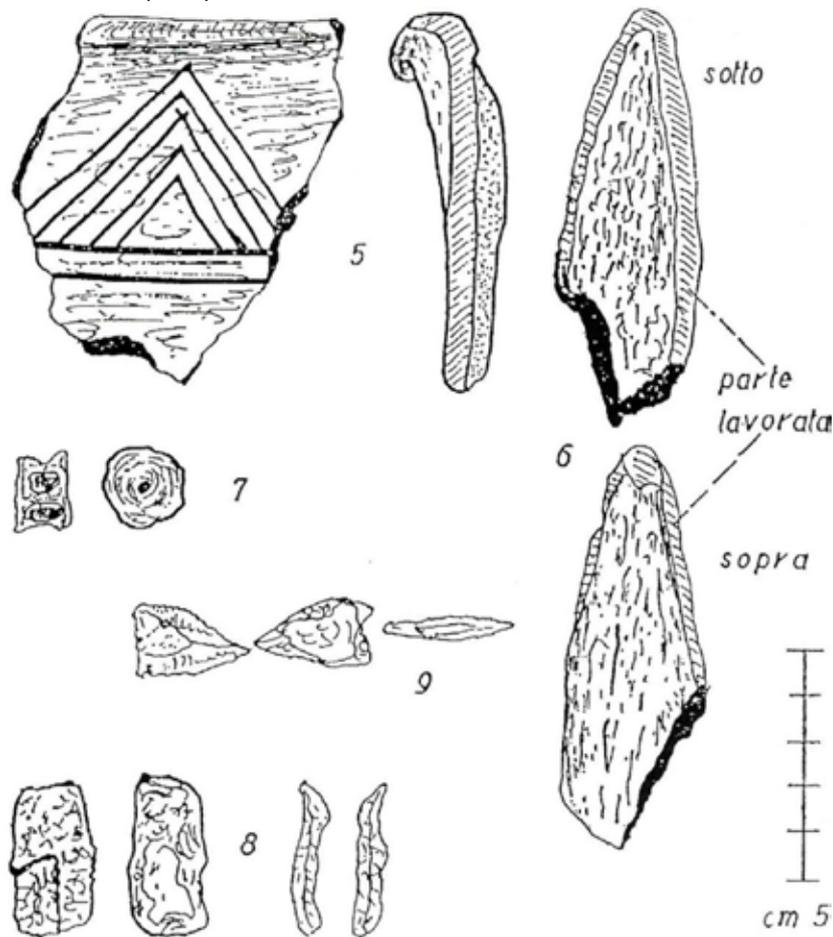
La fattura, per quanto ci sia stato possibile rilevare, data la frammentazione dei reperti, risulta essere molto varia, mentre la composizione si può quasi affermare sia unica.

Abbiamo, infatti, per quanto riguarda la tipologia della ceramica ritrovata in questo strato, la seguente statistica percentuale:

I	Tipo: 99%
II	Tipo: 0,7%
III	Tipo: 0,0%
IV	Tipo: 0,3%

La decorazione che questi frammenti presentano è pressoché identica a quella degli strati precedenti, come si può anche rilevare dalla riproduzione di alcuni pezzi caratteristici da noi qui allegata. Si tratta di decorazione a cordonatura applicata in varie composizioni e di incisioni per la quasi totalità a dente di lupo.

Degni di nota sono: un frammento presentante una decorazione applicata a croce e con le superfici lisce e ricoperte da un sottile strato di oca rossastra (n. 1) ed un'ansa ad ascia (n. 2).  
Fra le decorazioni incise è da notarsi una particolare decorazione a doppia fila di fori rilevata su un frammento di ceramica (n. 3).



Reperti più significativi dello strato D.

Per quanto riguarda i resti della fauna locale ritrovati in questo strato abbiamo potuto riscontrare la presenza degli stessi animali già individuati negli strati precedenti. La quantità di tali resti rinvenuti in questo strato risulta di quantità superiore a quella degli strati precedenti.

Unica nota di rilievo è la presenza di un frammento di corno presentante tracce di lavorazione manuale sui bordi interni (n. 6), e di una vertebra con le propaggini levigate tanto da renderla di forma circolare (elemento di collana?) (N. 7).

In questo strato sono state inoltre rinvenute alcune schegge di selce, due delle quali presentano evidenti tracce di lavorazione.

Una di esse, in selce rosa, può essere, infatti, ritenuta un raschietto (n. 8), mentre l'altra, in selce scura, risulta essere una punta di freccia (n. 9).

Sempre nello strato «D» sono stati pure rinvenuti nel settore «c» del quadrante I due frammenti di fusione di rame.

Per finire la descrizione dello strato «D» ci rimane da segnalare ancora la presenza, nei settori «a» e «c» del I quadrante, di terreno rimestolato, in continuazione di quanto rilevato negli strati precedenti.

(Continua)

a cura di  
Pier Paolo Comai e Luigi Cattoni

# SPIGOLATURE

di

LORENA BOLOGNANI

In questo numero presento alcune curiosità e notizie sullo stato della chiesa di Vigo Cavedine procurate presso l'archivio della Curia Arcivescovile di Trento.

I documenti presi in esame sono gli Atti Visitali, cioè le descrizioni (verbali - rapporti), che gli incaricati di Sua Eccellenza Reverendissima dovevano redigere dopo la visita periodica (ispezione) presso la Comunità della Diocesi.

Negli Atti Visitali del 1537 si parla delle dediche al Santo protettore delle cappelle e chiese della pieve di Cavedine.

«*Capellam sancti martiri in Drena, sancti Blasii in Vich, sanctorum Fabiani et Sebastiani in Brusino, et sancti Antonii in Stravin, item ecclesias campestris (chiese di campagna) sancti Laurentij (S. Lorenzo), sancti Odoricj (S. Udalrico) et sancti Stefani (S.to Stefano)*».

Negli atti Visitali del 1583 si verbalizza che la chiesa di Vigo Cavedine è dedicata a S. Biagio. C'è un altare laterale dedicato ai Santi Fabiano e Sebastiano. Si ordina di sistemare il tetto della chiesa.

Nel 1673 si fa il punto della situazione: viene verbalizzato in modo dettagliato lo stato dell'edificio sacro.

## STATO DELLA CHIESA DI VIGO CAVEDINE NEL 1673, ATTI VISITALI N. 17

«La struttura vecchia, il fornice<sup>1</sup> e le pareti sono dipinti ma in qualche punto della parete e del fornice la pittura deve essere restaurata-reintegrata.

Il pavimento verso la porta maggiore è da riparare, per il resto la chiesa è sufficientemente illuminata dalle finestre provviste di inferriate.

Vi sono degli stipiti in pietra molto belli sull'ingresso principale e su quello laterale; le porte hanno le serrature e le chiavi le conserva il custode.

All'interno ci sono due altari: l'altare maggiore, dedicato a S. Biagio e a San Giovanni Battista, è in legno scolpito con colonnine e dipinto in oro ed è

proporzionato alla grandezza della chiesa.

A lato dell'epistola c'è l'altare minore dedicato a San Carlo Borromeo ed a San Rocco; presenta sculture dipinte con oro ed altri colori.

Gli antipendi sono di pelle con le loro icone nel mezzo, secondo l'usanza di questa Diocesi. La croce, le tovaglie e i candelabri vengono cambiati parecchie volte nel corso dell'anno e rispettano le disposizioni canoniche.

Le mense<sup>2</sup> degli altari sono di pietra e sul loro stato di conservazione non vi sono dubbi, essendo stati trovati i sepolcri integri con le solite croci.

C'è un ombrello di seta molto bello che si utilizza per portare il viatico<sup>3</sup>, ma non c'è alcun velo omerale.

La lampada arde soltanto in qualche solennità.

A destra dell'altare maggiore c'è una tabella pendente degli oneri legatari<sup>4</sup> che vengono adempiuti fedelmente, sia per quanto riguarda le messe che per le elemosine...

...Dalla parte dell'evangelo esiste un armadietto ben chiuso con grata e munito di una portina di ferro con duplice serratura, nel quale sono riposte le reliquie di San Biagio dentro un'urna di argento molto bella con il suo piccolo velo.

I documenti autentici delle reliquie mancano, ma si sa per tradizione, che le medesime reliquie furono ritrovate cinquant'anni prima, in una capsula di legno, sotto l'altare di San Biagio di questa chiesa, in occasione del restauro del medesimo. Dopo tale scoperta, fu ad esse attribuito il culto con grande venerazione, sia da parte degli abitanti del paese, sia da parte dei forestieri.

Del resto, nelle visite pastorali che seguirono alla scoperta, non vi è decreto né di approvazione, né di biasimo.

Non c'è alcun confessionale per ascoltare le confessioni.

La cassetta dell'elemosina ha un'unica chiave e si

2 La parte superiore dell'altare

3 Comunione portata dal sacerdote al fedele che sta per morire.

4 Vincoli testamentari.

1 Fornice: volta; arco di sostegno.

trova nelle mani del massaro<sup>5</sup>.

Vi è un vessillo per le processioni.

Il cimitero è sufficientemente ampio, circondato da muri, con doppio ingresso munito di inferriate di ferro, ma non vi è alcuna croce.

Il tetto della chiesa e del campanile sono in buone condizioni, così pure le scale.

Vi sono due campane, la porta è senza chiave.

### **ANNO 1769**

#### **ATTI VISITALI N. 78 pag. 127**

...Successivamente ho fatto visita alla chiesa di San Biagio a Vigo Cavedine.

Attualmente viene riedificata dalle fondamenta e vi è soltanto l'altare maggiore con la pietra portatile, consacrato al medesimo Santo.

La suppellettile<sup>6</sup> del tutto pulita è custodita per la maggior parte nella casa del Primissario, così come l'olio degli infermi, che ho trovato presso il letto del reverendo signor Primissario.

Il confessionale abbisogna di essere restaurato/ riparato.

5 amministratore

6 Mobilio, utensili ed oggetti che costituiscono l'arredamento dell'edificio sacro

### **ATTI VISITALI N. 78 pag. 131**

La chiesa di San Biagio di Vigo Cavedine, costruita di recente, non è stata ancora consacrata, ma è rimasta dall'anno scorso soltanto benedetta dal reverendo don Giuseppe Pisoni su licenza del Reverendissimo Ufficio (Curia).

In essa vi è un unico altare con le reliquie di San Biagio.

A pag. 142 si accenna ai massari di Vigo Cavedine: I Massari sono: Francesco Comai a Vigo Cavedine Bolognani Antonio a S. Udalrico

### **ANNO 1827**

#### **ATTI VISITALI N. 84 pag. 87**

Il parroco fa visita alle chiese filiali della parrocchia di Cavedine e rileva le seguenti mancanze. A Vigo Cavedine:

- Si deve provvedere a fornire la chiesa di un nuovo confessionale, non essendo più utilizzabile quello che vi si trova.
- La coppa di un calice abbisogna di nuova indoratura.
- Si devono acquistare due nuovi crocefissi per gli altari laterali ed una nuova croce con l'asta.
- Si deve provvedere alla chiusura del cimitero perché non vi entri bestiame.

## **IL NOSTRO CONCORSO FOTOGRAFICO**

Crediamo sia necessaria una piccola nota di spiegazione su come stanno andando il concorso fotografico e la relativa mostra che dovrebbe seguire.

Il ritardo, rispetto a quanto previsto, è dovuto essenzialmente al fatto che per una delle due sezioni, quella relativa alle foto recenti, sono giunte solo due fotografie e quindi abbiamo atteso nella speranza che ne arrivassero altre. Inoltre la riproduzione, fatta in proprio per limitare le spese, ha richiesto molto tempo essendoci giunte quasi duecento fotografie.

A questo punto però dobbiamo concludere e nei prossimi mesi predisporre la mostra solo per la sezione del tempo che fu, che sarà anche l'unica premiata; non ci dimenticheremo comunque di chi ci ha inviato le due foto recenti.

Tale esposizione, se sarà data la disponibilità degli spazi, potrà essere itinerante, almeno nei centri sede di Comune, per consentire al maggior numero di persone possibili di visitarla. Ringraziamo ancora tutti coloro che ci hanno dato la loro disponibilità e arriverci a presto.

## GLI AFFRESCHI NELLA CHIESETTA DI S. SIRO A LASINO

di

TIZIANA CHEMOTTI

Sulla collina ad ovest di Lasino, accompagnata da alti cipressi, in posizione dominante, si erge la graziosa e romantica chiesetta di S. Siro. La sua costruzione risale probabilmente al 1200.

Originariamente era costituita da un unico avvolto con l'abside rivolta ad est e la rustica navata addossata a sera alla parete rocciosa. Il catino absidale, a pianta semicircolare, è arricchito da pitture a fresco. L'insieme delle pitture formano un complesso organico e armonico, seppure sulla parete destra del catino absidale, gli affreschi appaiono deteriorati e poco leggibili.

La rappresentazione scenica è così disposta; nella parte inferiore sono raffigurati i dodici apostoli, ognuno dei quali è ritratto con caratteristiche espressive proprie che ne valorizzano l'aspetto individuale. I personaggi sono ritratti in una frontale immobilità, ritti in piedi, in posizione statica fissano con grandi occhi lo spettatore. Nella parte superiore, al centro del catino, racchiuso nella mandorla, campeggia il Cristo Pantocratore, che seduto, benedice con la mano destra mentre con la sinistra sostiene il libro dei vangeli su cui è scritto «Ego sum resurrectio et vita Dominus maiestatis infinite».

La figura del Cristo è solenne e severa, indossa una tunica di color ocra e la veste di porpora, alla cintola è circondato da un drappo azzurro il cui lembo svolazzante crea qualche parvenza di movimento all'interno della mandorla. Ai lati del Cristo sono raffigurati i quattro simboli degli evangelisti, a destra il toro e la figura umana, a sinistra il leone e l'aquila. Sulla volta dell'arco s'intravedono parte delle ali e le braccia tese di un angelo nell'atto di porgere un giglio che stringe nella mano sinistra, appartenenti probabilmente ad un'altra scena sacra quale l'Annunciazione. Più in basso, una figura di vescovo, dal contegno dignitoso, rappresenta forse S. Vigilio protettore della diocesi di Trento o S. Siro, vescovo di Pavia, a cui è dedicata la chiesetta. Il pittore ha utilizzato colori brillanti trattati con pregevole accostamento. Il segno è abbastanza deciso e nelle figure del Cristo e del Vescovo appare un principio di volumi e profondità.

La datazione e la scuola di provenienza è imprecisa, discordanti sono anche i pareri di alcuni esperti del settore. Morassi Antonio fa risalire le pitture all'inizio del 1400, classificandoli come affreschi ove

«prepondera il carattere popolaresco e grossolano» con radici che affondano nella tradizione pittorica dei tardo giotteschi veronesi, la cui arte giungeva a sua volta in ritardo fra le montagne». Per Nicolò Rasmò, il complesso è databile al volgere del 1300, ritenendo che la scuola veronese, qui, s'incontra con la corrente lombarda che si affacciava decisa nel territorio trentino. Il nostro don Vogt invece, in un suo scritto, riconduce le pitture ad un «certo sapore bizantino». L'arte sacra per rappresentare l'immenso patrimonio tematico e narrativo del vecchio e del nuovo Testamento, utilizzò da sempre un linguaggio eminentemente simbolico. L'iconografia divenne così lo strumento indispensabile per chiarire il significato dei simboli legati alle figure allegoriche, alle personificazioni, agli attributi dei tanti personaggi. La religione cristiana durante i secoli, si arricchì di un proprio e vasto sistema iconografico nel quale confluirono usanze popolari e tradizioni devozionali che contribuirono a perseverare tale metodologia. Anche negli affreschi di S. Siro ricorre questo aspetto simbolico soprattutto nella raffigurazione degli Evangelisti; S. Matteo è rappresentato da un uomo: l'animale più intelligente del creato il quale richiama la genealogia del Cristo.

S. Marco è rappresentato da un leone: l'animale più forte degli animali selvaggi, allusivo alla resurrezione del Cristo.

S. Luca è rappresentato da un bue o toro: l'animale più robusto fra tutti gli animali domestici, esplicito riferimento al sacrificio del Cristo.

S. Giovanni è rappresentato da un'aquila: l'animale più combattivo degli esseri alati, richiama l'ascensione del Cristo.

E questa simbologia testimonia le quattro tappe fondamentali della Redenzione: l'Incarnazione, la Passione, la Resurrezione e l'Ascensione di Nostro Signor Gesù Cristo per liberare l'uomo dal peccato originale.

Gli affreschi hanno subito intervento di restauro nel 1983 per opera della Provincia Autonoma di Trento. Restauratori: Maria Chiara Stefanini, Maria Luisa Tomasi

Direzione Lavori: Chini Ezio



Fotografia: per gentile concessione di Sara Bassetti

## LA TECNICA DELL'AFFRESCO

Tecnica pittorica che per le sue qualità di durata e come efficace mezzo espressivo, fu adottata già dai pittori delle civiltà dell'antico Egitto e dell'Asia minore. Si ha documentazione di pitture a fresco nei palazzi cretese-micenei e nella Grecia classica, due furono i pittori di grande nomea, Polignoto e Micone.

Si hanno affreschi nelle ville romane di Pompei e Ercolano, e successivamente anche nelle catacombe cristiane anche se trattati frettolosamente e grossolanamente. Ma la tecnica dell'affresco si sviluppa soprattutto tra il 1200 e il 1700. Si diffonde, in un primo momento, per sostituire il mosaico e per decorare le grandi pareti delle chiese. Grandi artisti hanno lavorato a questa tecnica, ricordiamo Giotto con il ciclo narrativo nella basilica superiore di S. Francesco ad Assisi e nella Cappella degli Scrovegni a Padova, i cicli del Beato Angelico nel Convento di S. Marco a Firenze e gli affreschi nella Camera degli Sposi nel Palazzo Ducale di Mantova del Mantegna. Nel Rinascimento possiamo ricordare Raffaello con la decorazione delle stanze Vaticane, Michelangelo con il capolavoro della Cappella Sistina e ancora pittori più recenti come il Veronese per la corrente del Manierismo e il Tiepolo per il rococò. Nell'ottocento la tecnica dell'affresco sarà sorpassata dalla pittura ad olio e verrà quasi del tutto abbandonata.

È una tecnica pittorica che mette a dura prova le qualità dell'artista in quanto esige destrezza di mano e padronanza di uno scrupoloso tecnicismo.

Il dipinto si esegue su una parete ancora fresca d'intonaco, il disegno viene riportato a spolvero attraverso cartoni forati lungo il tracciato e lo si predispone soltanto su quella parte di parete che si provvederà a dipingere in giornata. Per questa ragione, osservando un affresco si notano le giunture, corrispondenti appunto alle giornate di lavoro effettuate dall'artista. L'azione chimica dell'anidride carbonica e la calce contenuta nell'intonaco forma una pellicola che fissa e fa assorbire i colori alla parete. I colori normalmente adoperati sono a base di minerali disciolti nell'acqua.

# I MOTI DEL 1848 IN VALLE DEI LAGHI

di

MARIANO BOSETTI

Premessa: lo studio della storia, basata prevalentemente sui manuali scolastici, colloca spesso fatti ed avvenimenti in un'atmosfera particolare, che sembra non aver coinvolto la gente comune dei nostri paesi. Abbiamo l'opportunità di sfatare questa convinzione (radicata per lo più per l'assenza di fonti) ed in particolare sul vasto movimento rivoluzionario del 1848, che ebbe anche da noi degli sviluppi interessanti! In altri termini ci fu un'attiva partecipazione agli avvenimenti risorgimentali dal 1848 al 1866 e questa conoscenza è dovuta alla sapiente intuizione di Cornelio Secondiano Pisoni (insigne storico locale) che raccolse nel 1919 alcune interviste dalla viva voce dei protagonisti (ormai ottuagenari), evitando così la perdita di queste interessanti notizie.

Copia del manoscritto è stata concessa dal Museo del Risorgimento e della Lotta per la Libertà di Trento (contrassegnato dal n. b.E/10 - fasc. 2) e di questo pubblichiamo la testimonianza di Mansueto Pisoni (Spezial)<sup>1</sup>, raccolta appunto Cornelio Pisoni, sui fatti del '48:

«Quando giunse in paese la notizia che i «Corpi Franchi» avanzavano dalle Giudicarie, io piccolo ragazzo di 9 anni, entusiasta come tutti i ragazzi di soldati, di schioppi ecc. con altri giovanotti press'a poco della mia età da Calavino corsi alle Sarche. Mi trovavo presso il ponte di legno sul Sarca, al Ghèto, quando vidi avanzare una colonna di italiani, con grandi bandiere tricolori, preceduta da un bell'ufficiale, forse un capitano, alto e pettoruto che colla spada sguainata in mano faceva cenno ai suoi soldati di seguirlo ed a voce roboante gridava: «Avancez, avancez!». I soldati, che erano vestiti in tutte le foggie e colori, con armi di vari generi, fucili, pistole, sciabole, pugnali, laceri, sporchi venivano avanti disordinatamente, come fanno le pecore. Il comandante aveva appena oltrepassato il ponte sul Sarca, quando si sentirono rintonare fra le roccie alcuni colpi di fucile. L'ufficiale cadde riverso sulla strada. Le fucilate erano state sparate da alcune

sentinelle austriache, credo croate, che si trovavano appostate nascoste nel bosco appié del Daìn piccol, che è oggi la serra dei limoni del Vescovo in questo momento trasformata in abitazione.

Come si sia poi svolto il combattimento non lo saprei dire. Perché appena vidi che si faceva sul serio e che l'ufficiale era caduto colpito, mi misi a correre come un pazzo, preso da un panico mortale. E corsi così trafelato lungo la «Via Longa», oltre il «Ponte degli Olivetti» e poi su per il monte fino al campo detto «l'Argiller» di mio padre Giovanni e poi costeggiando la collina fino alla «Mort»\* di fronte a Castel Toblino. Giù verso il Sarca si sentiva sparare continuamente e sullo stradone si vedevano correre soldati in direzione del castello, sollevando un polverone come quando soffia violenta l'ora (vento) del Garda.

Sulle colline di fronte a Castel Toblino e precisamente sul «Dos della Guna»\*\* (Laguna) trovai altre persone che erano venute alla notizia del fatto d'arme. Fra costoro c'erano le persone più notabili del paese fra cui ricordo di Decano (arciprete) don Antonio Iobstraibizer<sup>2</sup> coi cappellani don Tomazzoli (che fu poi curato a Lasino), don Antonio Piffer<sup>3</sup>, maestro (che morì parroco a Baselga), il chirurgo G.B. Maffei<sup>4</sup>, il Battistin (G.B. Valentini, agente nel negozio di Cristiano Battistoni<sup>5</sup> il Capocomune.

2 Don Antonio Iobstraibizer, arciprete/decano di Calavino dal 1847 al 1854.

3 Don Antonio Piffer dal 1837 al 1845 capellano a Calavino — dal 1845 al 1854 a Lasino e quindi a Baselga. Notaio di Trento la sua famiglia fu sempre di sentimenti patriottici ed ebbe nell'ultima guerra l'eroe fiumano Giuseppe Piffer, ora sepolto al Vittoriale di Gardone.

4 Gian Battista Maffei di Trento, nato nel 1801 e morto a Calavino nel 1872. Chirurgo, diplomato a Padova, sposò una marchigiana di Fano. Il loro unico figlio Alessandro, nato a Calavino nel 1829, si arruolò volontario nel 1859 nelle truppe italiane e pare sia morto a Magenta. Il suo nome figura negli editti austriaci contro gli emigranti a firma del Capitano del Distretto di Trento in data 10 marzo e 4 novembre 1860.

5 Famiglia Battistoni di Trento. Dopo il 1820 aveva in Calavino un negozio di coloniali che tenne fin verso il '70 e vari possessi, che vendette verso il 1890. Cristiano Battistoni fu volontario garibaldino nel 1866 e padre di Giuseppe, che fu maggior generale italiano nella guerra mondiale e morì a Firenze nel 1921

\* Argilér e Mort, toponimi di alcune località sulla costa orientale del lago di Toblino.

\*\* Dòs della Guna - idem come sopra.

1 Pisoni Mansueto fu Giovanni, detto Spezial (nato a Calavino nel 1839 e ivi morto nel 1829). Uomo di discreta cultura, per lo più autodidatta. Fu perito/geometra, capocomune (sindaco) di Calavino per 2 mandati (biennio 1877/78 e nel triennio 1896/1900), fabbricere della chiesa (ossia amministratore dei beni della chiesa), fondatore della Famiglia Cooperativa (1894) e del Caseificio (1870). Fu per molti anni amministratore dei beni, posseduti a Calavino, dalla patriottica famiglia Danieli.

Antonio Rizzi<sup>6</sup>, il segretario Antonio Pisoni e altre persone, forse il dott. Giuseppe Albertini<sup>7</sup> e suo figlio Luigi ecc.

«I copa, i copa!» (Ammazzano, ammazzano) gridai ancora in preda allo spavento. E quando mi riebbi un po' dalla paura e potei prendere fiato dopo la corsa, narrai quanto avevo veduto. La fucilata continuava. Giù sullo stradone si vedevano soldati che marciavano veloci verso Castel Toblino.

Evidentemente gli austriaci si ritiravano incalzati dagli italiani. Dal nostro punto di osservazione potevamo seguire oltre il lago tutte le mosse del combattimento. I tedeschi si asseragliavano nel castello per opporre di lì maggior resistenza.

Gli italiani salirono sul pendio del Daino, detto «Monte Olivett» e di lì spararono all'impazzata. Ad un certo punto la sentinella del castello scorse il nostro gruppetto e, credendo si trattasse di nemici, diede l'allarme. Partirono subito alcuni colpi di fucile nella nostra direzione.

«Le zifola, le zifola» esclamò il Battistin: scampan-te, scampan-te! (fuggiamo, fuggiamo).

Inerpicandoci di corsa su per il pendio, per ritirarci dal pericolo. Ricordo che don Piffer di tanto in tanto si voltava e benediceva i «fratelli italiani», facendo voti per la loro vittoria sui Croati.

Gli altri preti non dicevano nulla... I Colpi di fucile giù sullo stradone delle Sarche ed attorno al castello continuavano violenti. A giudicare dal loro numero credevamo che molti sarebbero stati i morti. Ma come si seppe dopo, non ce ne furono molti.

Noi continuammo a salire sempre su, su verso il paese, lo oltrepassammo ed andammo su «Sora i campi» sul dosso dove c'è la croce di pietra, appostavi da Giuseppe Pisoni, Tirares (soprannome). I «corpi franchi» assediaron il castello dove erano rimasti alcuni tedeschi che poi zitti, zitti di notte scapparono in direzione Trento, seguendo i loro compagni che li avevano preceduti sulla stessa via. Gli italiani da Castel Toblino si sparsero anche nei dintorni. Nel monte di Calavino, sotto il paese, sul dos detto della «Valsanta»\* di proprietà della mia

6 Antonio Rizzi, possidente di Calavino, capocomune (sindaco) dal 1848 al 1866. Fu tutore di Edoardo Negri di Calavino, volontario garibaldino morto combattendo a Roma il 30 giugno 1849 alla difesa di Porta S. Pancrazio.

7 Il dott. Giuseppe Albertini (secondo la testimonianza della nipote Itala Pisoni) ricevette in casa sua alcuni volontari dei Corpi franchi, venuti da Castel Toblino. Dicevano che per il giorno di Pasqua sarebbero certamente arrivati a Trento. Secondo le parole dell'intervistato i volontari erano altri pieni di baldanza e credevano ormai che l'Austria non potesse più opporre alcuna resistenza. Dopo di questi ne vennero a Calavino per esporvi la bandiera in segno dell'avvenuta liberazione del paese, e tutta la popolazione andò ad essi incontro, gridando «Viva Pio IX».

\* Valsanta: altro toponimo della costa orientale del lago di Toblino.

famiglia (Giovanni Pisoni), fu piantata una bandiera tricolore, visibile da tutto il distretto. Un'altra fu piantata nella piazza di Vezzano... Una fu issata sul campanile della nostra chiesa parrocchiale di Calavino. Ma ci stettero pochi giorni, perché — venuti i «croati» — le levarono e le sostituirono con bandiere austriache... come dirò poi.

La sera tornai a casa con grande paura di ricevere una forte romanzina da mio padre per essere rimasto assente tutta la giornata in tali critici momenti; ma quando seppe che ero stato in compagnia coi notabili del paese, mi perdonò e... mi lasciò cenare. Pensi l'appetito che avevo, non avendo preso niente in tutto il giorno!».

E i prigionieri fatti a S. Massenza li ha veduti? (Domandai).

«Perbacco se li vidi. Appunto mentre venivano condotti a Trento. Quei poveretti erano molto baldanzosi, non prevedevano certo la sorte che li aspettava. Erano tutti bei giovani, neh! Quando si trovavano al «Mas dei Romedi» a Sottovi (Casina del dr. Marchesini, medico a Vezzano), non una, ma due o tre volte erano stati avvisati che i loro compagni avevano battuto in ritirata, salendo la Valle di Ranzo e che i «Kaiserjager» (cacciatori imperiali austriaci) avanzavano da Cadine. Rispose: «Le palle austriache non ci possono far nulla, perché abbiamo la benedizione di Pio IX». Invece a Trento la domenica fecero loro la festa. Più tardi ho visto il famigerato Zobel. Avesse visto che ceffo. Era bruttissimo, un orso dal cipiglio arrogante che a noi ragazzi faceva più paura dell'orco».

Mi dica come vennero a Calavino gli italiani?

«Come le ho già detto da Castel Toblino s'erano sparsi disordinatamente in tutti i dintorni. Così un gruppo salì sulle colline di fronte al castello e piantò una bandiera tricolore sul «Dos della Valsanta» presso il roccolo di mio padre. Alcuni vennero a Calavino privatamente e visitarono famiglie simpaticizzanti (si veda la nota 7). Altri poi vennero in gruppo (quattro o cinque), cantando allegramente inni nazionali, gridando «Viva Pio Nono»... e portando una grande bandiera tricolore, che vollero issare sul campanile della nostra arcipretale, in vista a tutta la parrocchia fino a Gaidos. Il parroco/decano don Antonio lobstraibizer cercò di opporsi per prudenza e per paura di rappresaglie dagli austriaci. Egli fece loro presente il pericolo che la chiesa ed il paese potessero essere bombardati dalle colline sovrastanti; si dice che al capocomune, che faceva da intermediario, non volesse consegnare le chiavi del campanile dicendo: «Lei comandi dove vuole, alla chiesa comando mi». Il capocomune Antonio Rizzi, di sentimenti apertamente italiani, finì coll'ot-

tenere la chiave del campanile e la bandiera italiana sventolò al vento, ma per poco. Presto vennero gli austriaci ad occupare il paese. Erano tutti brutti ceffi di croati, neri come gli zingari, alti di statura e con certi baffoni da far paura.

Era la settimana santa (giovedì o venerdì santo) e ricordo che pioveva. Noi ragazzi si girava per il paese colle «granelle»\*\*, secondo il costume per chiamare la gente agli «Uffizi». Un soldato di sentinella sotto la gronda della casa del sign. Tito Bassetti (ora Cooperativa) grugni contro di noi qualche cosa nella sua lingua e poi spianò il fucile come per prenderci di mira. A quell'atto noi piantammo «granelle» e «granellon» e riparammo nel portico della casa di Antonio Pisoni, Tonat, e ci volle l'intervento di costui e del cursore comunale per farci liberare. Fecero in qualche modo capire ai soldati che il rumore che facevano non era né per beffa, né per provocazione, ... ma per le funzioni della settimana santa.

E quanti furono i morti negli scontri di Sarche e di Castel Toblino?

In ragione delle fucilate scambiate, pochi di certo. Io credo che siano stati in tutto 5 o 6; cioè quel capitano che vidi cadere, ma a Castel Toblino: due o tre in val di Ranzo, non saprei precisare. Si diceva anche che i tedeschi ne ebbero di più. Non l'ho mai saputo...

Per i corpi franchi non facevano troppo bella impressione. Erano del tutto indisciplinati, non avevano cannoni, portavano dei lunghi e pesanti fucili avanzata di varie forme e si dice che scarseggiavano di munizioni. Ogni soldato portava a tracolla un sacchetto, che conteneva poche palle come fossero noci, oppure portavano la munizione in zaini sporchi che parevano «scatole dal sal» o in fazzoletti... Andavano poi attorno come le pecore, non in fila ordinata...

Invece nei tedeschi c'era ancora disciplina. Appena arrivati in paese misero sentinelle in vari punti. Sul «Dos dall'Erba» avevano un posto di guardia, un mucchio di granate ed un cannone puntato contro casa Danieli. Dicevasi che se fossero venuti i «briganti» avrebbero bombardato il paese e prima di tutto la casa Danieli. Poiché sapevano che il dottor Giovanni Danieli<sup>8</sup>, avvocato di Trento e possidente, — come sa — a Calavino era andato incontro ai Corpi franchi per la val di Ranzo fino a Stenico, s'era arruolato ed aveva combattuto a Sarche ed a Castel Toblino. Un carro di munizioni si trovava presso la Torresella degli Albertini (ora dei de Negri di Trento) ai piedi della cinta dell'orto Danieli (demolito nel 1908). Gli abitanti del paese avevano una grande paura dei tedeschi e questa si accentuò quando venne da Trento la notizia della fucilazione dei ventun prigionieri fatti a «Sottovi» e che il

colonello Zobel non aveva ceduto neppure alle intercessioni del Principe Vescovo Nepomuceno dei Tschiderer, che pure era un tedesco!

Quanti avevano mostrato simpatie per gli italiani ed erano le principali persone del paese, temevano rappresaglie. Ho sentito dire che il Capocomune (sindaco) Antonio Rizzi (che la scappò bella anche nel 1866) stette nascosto, non so per tre o dieci giorni, in una botte nella «Camera fonda» della canonica, poiché i tedeschi al primo momento l'avevano ricercato e dicevano di volerlo fucilare per avere in veste di sindaco lasciato esporre la bandiera sul campanile.

Le ho già detto come era andata la faccenda per l'esposizione della bandiera. Aggiungerò che l'arciprete, per essersi opposto, fu considerato dagli italiani come nemico della causa nazionale e pare sia stato arrestato e condotto prigioniero in direzione di Trento. Sarebbe giunto così con loro fino a «Piazza Mana» (tra Baselga e Cadine), ma di qui quando si ritirarono — poté tornarsene tranquillamente alla sua pieve. Ho sentito dire che, invece, il capocomune Antonio Rizzi ed un altro (di cui non ricordo il nome, forse un Albertini) siano stati presi dagli austriaci e condotti verso Trento, ma che presso «Gaidos» (sopra Vezzano) siano riusciti a scappare a Calavino, dove si tennero celati, finché passò la prima sfuriata. Le dirò che il Rizzi rimase però sempre invisibile al governo austriaco anche perché fu procuratore di quell'Edoardo Negri, che nel 1849 morì a Roma combattendo, e nel 1866, essendo di nuovo sindaco, gli fu sequestrata tutta la sua sostanza col pretesto che non aveva convenientemente alloggiato i soldati austriaci...

E del dottor Danieli volontario nei corpi franchi che successe?

Le ho detto che il Danieli era accorso loro incontro.

<sup>8</sup> Dott. Giovanni Danieli, avvocato di Trento e possidente a Calavino, morì verso il 1878 a Trento. Era uno dei maggiori esponenti del partito che voleva l'annessione del Trentino al Lombardo-Veneto, primo passo verso il distacco dal Tirolo e dall'Austria. In principio d'aprile s'era portato con don Giacomo Zanella, il conte Sizzo ed altri a rendere omaggio a re Carlo Alberto a Garda, eludendo le sentinelle austriache. L'attività del Danieli, come istitutore della Legione Trentina, è universalmente nota. Sarebbe bene che fosse ricordato a Calavino con una lapide sulla casa, nel centro del paese, che fu proprietà della sua famiglia fino al 1908. Mi piace ricordare che la maestra Maria Pederzolli (nata a Riva e sorella di Ippolito) era nuora del dott. Giovanni, avendo sposato Alfonso Danieli. Tutta la famiglia subì persecuzioni per i suoi sentimenti apertamente patriottici. Un figlio del dr. Danieli, di nome Giuseppe, morì recentemente (anni '30) a Grottamare, (Marche) dove s'era stabilito con la famiglia. Nel 1854 il dott. Giovanni Danieli fu capocomune di Calavino.

\*\* Il venerdì santo non vengono suonate le campane per l'annuncio dei riti religiosi. Invece del suono delle campane, i ragazzi - fino a qualche decennio fa - percorrevano le strade del paese roteando le «granelle» che emettevano un suono stridulo

per la val di Ranzo fino a Stenico; aggiungerò che nel combattimento di Castel Toblino fu ferito ad un piede. A grande stento poté trascinarsi fino a Ranzo, dove si tenne per alcuni giorni celato dopo la ritirata degli italiani.

Poi poté avvisare i suoi dipendenti di Calavino che andarono di nottetempo a visitarlo e portargli viveri. Arcangelo Gianordoli (detto Cirol), falegname, si

dice che l'abbia poi portato fino a Calavino, nascosto in un gerlo, coperto di frasche, eludendo le sentinelle appostate a Castel Toblino e lungo lo stradone.

Il Danieli si tenne poi nascosto in un avvolto dell'orto di casa sua finché guarì, ma poi se ne scappò a Milano, dove fu uno dei più arditi legionari trentini. Tornò in paese solo dopo l'amnistia.



Una vecchia immagine di SARCHE con in primo piano il SARCA nei pressi del ponte e sulla sinistra della chiesa la limonaia, cui si fa cenno nel racconto di Mansueto Pisoni.



Veduta del lago di Toblino con sulla destra la costa orientale, da dove il gruppo di persone di CALAVINO (citate nella testimonianza) assisterono ai combattimenti fra corpi franchi e soldati austriaci.

**Rubrica verde****CARATTERISTICHE E PREGI DELLE PIÙ COMUNI PIANTE  
E ERBE MEDICINALI**

a cura di

PIER PAOLO COMAI E LUIGI CATTONI

**SALVIA****SALVIA:** *Salvia officinalis*.**HABITAT E RACCOLTA:** Cresce nei luoghi aridi soleggati dal piano fino alle zone submontane nelle regioni mediterranee fino a 800 metri.

Indigena nell'Europa meridionale sui terreni rocciosi, da noi la salvia è coltivata negli orti e si trova sporadicamente allo stato selvatico.

Coltura di preferenza in terreno calcareo. Trapianto a 30 x 30 cm. Raccolta della foglia all'inizio della fioritura (giugno-luglio) ed eventualmente ancora una volta in settembre-ottobre. Essiccazione all'ombra sotto i 35°. Rendimento 15-40 kg per ara.

**DESCRIZIONE:** Suffrutice di 30-70 cm d'altezza la cui parte inferiore è legnosa e la cui parte superiore è formata di fusti quadrangolari, tomentosi.

Le foglie, piuttosto grandi (3-10 cm di lunghezza e 1,5-5 cm di larghezza), sono opposte, ovali e allungate, persistenti, spesse, crenate, di color grigio-verdastro e coperte di peli.

I fiori (maggio-luglio), di color azzurro chiaro o azzurro-violetto, lunghi 2-3 cm da 3 a 6 per verticillo, in spighe terminali con brattee caduche, calice bilabiato, corolla lunga a due labbra, l'inferiore trilobato, hanno odore e sapore aromatici.

**PARTI UTILIZZATE:** La foglia fresca o secca, le foglie mondate (prima della fioritura), le sommità fiorite. Conservare in recipienti a chiusura ermetica.**PRINCIPI ATTIVI E AZIONE:** A piccole dosi la salvia è antinfiammatoria, in particolare per le mucose. È leggermente diuretica e combatte le traspirazioni eccessive.

In alte dosi è tossica perché provoca un afflusso di sangue negli organi addominali e può essere nociva al sistema nervoso centrale. È pericolosa per le donne che allattano. Evitare il contatto con il ferro.

L'origine del nome *Salvia* deriva dal latino *salus*, salute, con riferimento alle riconosciute proprietà curative e medicamentose di questa pianta della famiglia delle Labiate, al cui genere appartengono oltre cinquecento specie.

È una pianta diffusa in tutta la zona temperata dell'emisfero centrale. Ha sempre goduto fama di panacea di tutti i mali e forse per tale ragione venne iscritta in quasi tutte le farmacopee europee. Oggi possiamo considerare il tipo selvatico totalmente soppiantato da quello coltivato negli orti e nelle serre, quindi a disposizione ogni giorno.

Coltivata in tutti i climi, la salvia ha le sue origini nell'Europa meridionale. Da noi cresce anche spontanea nei boschi marini del Sud.

I medici di una volta, quando non sapevano cosa consigliare, si attaccavano alla salvia. Del resto la stessa Scuola Salernitana, che denominava questa pianta *Salvia salvatrix*, ne aveva tessuto il più grande elogio con il celebre verso latino: «Cur moriatur homo, cui salvia crescit in horto?» che significa: «Come può morire l'uomo al quale cresce la salvia nell'orto?».

L'omaggio più bello che gli uomini hanno fatto a questa pianta è quello di averla sempre colti-

vata per usarla sia in cucina che in moltissime panacee, fino a introdurla nella famosissima pozione chiamata l'«Aceto dei sette ladri» che conobbe secoli di gloria e restò scritto nel codice dei farmacisti fino alla fine del XIX secolo. I ladri che durante la peste svaligiavano le case e spogliavano i cadaveri, si strofinavano il corpo con questo aceto in cui avevano fatto macerare salvia, timo, lavanda, rosmarino e aglio per non contrarre l'infezione dell'epidemia. Ignoravano quel che oggi sappiamo, che cioè tutte queste piante sono battericide e antisettiche.

La salvia può essere piantata in marzo-aprile in qualsiasi terreno, purché soleggiato e ben drenato. Appena compaiono, i fiori vanno eliminati per favorire la formazione delle foglie. Quantunque la salvia officinale sia perenne, le piante vanno rinnovate ogni tre o quattro anni, altrimenti tendono a diventare legnose e a produrre meno foglie.

Per la riproduzione della salvia si può usare anche la semina, ma è preferibile la riproduzione per talea, più semplice e più rapida.

In agosto-settembre possono essere prelevati da vecchie piante rametti lunghi 7-8 cm, muniti di una porzione del ramo portante per piantarli in un miscuglio di terriccio e sabbia in un cassone freddo. Se si vuole che i rametti mettano presto le radici, vanno cimati per stimolare così anche la formazione dei rami. D'inverno i cassoni vanno tenuti al riparo, a primavera, le piantine ormai fatte alte e robuste, vanno collocate a dimora.

Se si vuole coltivare la salvia sul terrazzo o sul balcone anziché in piena terra, le pianticelle tolte dal cassone potranno essere poste su vasi o su cassette ben drenante da tenere nella parte più esposta al sole.

Le foglie da impiegare fresche, si raccolgono ininterrottamente tutto l'anno. Se si vuole essicarle vanno raccolte un po' prima della fioritura. Essendo però molto spesse, per essicarle completamente occorre un periodo molto lungo.

In pieno sviluppo, il cespuglio assume a distanza un bellissimo aspetto ornamentale di color bianco-cenere, con riflessi verdi.

Le virtù curative della salvia, vastissime e conosciute fin dai tempi più antichi, sono date dall'acido tannico, dalla resina e dall'olio essenziale contenuti nella pianta che la valorizzano per le sue proprietà toniche, digestive, antisudorifere, cardiotoniche e decongestionanti.

Quando si accusano digestioni difficili un ottimo rimedio è costituito dal «Vino di salvia» che si prepara mettendo a macerare per otto giorni venti foglie secche di salvia in un litro di vino bianco. Un bicchierino di questo prodotto va

colato e sorseggiato dopo i pasti.

In caso di angine, laringiti, gengive gonfie e sanguinanti, di afta o di alito cattivo, ottimi risultati si ottengono con il «decocto di salvia», usato per sciacqui alla bocca e per gargarismi, ottenuto facendo bollire due grammi di sommità fiorite di salvia in un bicchiere d'acqua.

In caso di attacchi asmatici si potrà avere un beneficio fumando un pizzico di polvere di foglie secche di salvia.

Cinque grammi di questa polvere mescolati ad ottanta grammi di miele costituiscono un efficace espettorante da prendersi nella misura di un buon cucchiaino alla mattina e alla sera.

Un forte decocto serve anche in caso di febbri malariche, mentre un bagno caldo, nel quale siano state messe a macerare cinque manciate di foglie di salvia, tonifica facendo scomparire ogni sintomo di stanchezza e di oppressione.

Contro le tossi ribelli e i catarri profondi si può fare uso di un decocto che ha un'azione calmante veramente miracolosa, che si prepara facendo bollire insieme, per venti minuti, fin quando si sia raggiunta una consistenza sciropposa, un etto di foglie di salvia, un etto di zucchero e mezzo litro di vino bianco di una buona annata. Il decocto così ottenuto, va passato e preso ogni due o tre ore nella quantità di un cucchiaino. Contro una sudorazione eccessiva c'è un ottimo infuso che si prepara versando un quarto di litro di acqua bollente su una trentina di foglie di salvia, da prendere ogni sera prima di coricarsi.

Anche per curare le malattie pettorali il decocto di salvia, da prendere nella misura di una tazza abbondante al giorno, prolungando la cura per mesi, può dare degli effetti sorprendenti.

Anche i denti, sfregati sovente con qualche foglia fresca di salvia, potranno avere sicuri benefici.

La pianta viene utilizzata inoltre per tutte le affezioni di carattere infettivo e infiammatorio, per frenare i sudori notturni e bloccare un principio di influenza. Avendo proprietà ormonali, è consigliata alle ragazze nel periodo della pubertà e alle donne che soffrono disturbi di menopausa.

È molto tonica ed eccitante, quindi sconsigliata ai temperamenti sanguigni, e consigliata ai neuropatici.

Essendo attribuite alla salvia perfino arcane capacità medicinali, come quelle di aumentare le secrezioni digestive e la diuresi, e di sedare tutte le infiammazioni delle mucose, tutta la pianta veniva impiegata. La presenza di molte essenze di gradevole profumo e di alcune vitamine, confermano in ogni modo le capacità medicinali della salvia.

Per quel che concerne invece il suo impiego in cucina, si può asserire che non esiste arrosto di selvaggina o di comuni carni, per i quali non venga usata la salvia.

L'aggiunta di tale preziosa erba, è ritenuta ormai indispensabile per l'aromatizzazione dei pesci insipidi e per una maggiore digeribilità delle carni, alcune delle quali hanno un sapore, non tollerato da tutti.

Essendo la più profumata delle erbe aromatiche, va dosata con criterio, specialmente nelle salse, nella cottura delle lenticchie e in certi piatti di patate e legumi.

La salvia, tenuta in grande considerazione fin

dai tempi più antichi, ha mantenuto, con lo scorrere del tempo, inalterata la sua reputazione.

Ancor oggi si usa per proteggere indumenti e tessuti dalle tarme, negli armadi, come cura di bellezza e per vincere i malesseri.

Il suo profumo intenso e il suo gusto sono invitanti ma non bisogna abusarne, perché la salvia contiene le stesse sostanze tossiche dell'assenzio.

La salvia ha trovato oggi un posto di grande importanza anche nella cosmetologia moderna per la sua particolare azione astringente sulla pelle, nonché nell'industria dolciaria e liquoristica.



Salvia

## PINO

**PINO:** *Pinus sylvestris*.

**DIALETTI TARENTINI:** pin nostran.

**HABITAT E RACCOLTA:** È diffuso in quasi tutta l'Italia nelle zone submontane e montane da 800 a 2.100 metri.

Il pino silvestre preferisce i luoghi caldi e asciutti. Da noi è comune sui pendii aridi delle Alpi e dell'Appennino settentrionale.

La raccolta delle gemme ha luogo immediatamente prima del loro sboccio (aprile). Essiccazione all'ombra.

**DESCRIZIONE:** Quest'albero, che può raggiungere un'altezza di oltre 40 metri, ha tronco diritto con cima formante una chioma conica.

Le branche verticillate si sviluppano quando la chioma a forma conica si è formata.

La corteccia è squamosa, fessurata, rossa, più bruna in basso, più giallastra in alto.

Gli aghi, accoppiati e inguainanti, da 4 a 6 cm, sono monoici. I maschili in spighe alla base dei rami d'annata, i femminili arrotondati, violacei, isolati all'ESTREMITÀ dei getti. Il cono, che varia da 3 a 6 cm, è ovoidale, opaco e diretto verso il basso.

Gli scudi delle scaglie sono convessi, maturi al terzo anno. Il seme è piccolo con l'ala tre volte più lunga. La radice è poderosa e fittonante. Le radici laterali sono lunghe. L'odore è aromatico. Il sapore dei nuovi germogli è resinoso e un pò amaro.

**PARTI UTILIZZATE:** La linfa, il legno, gli aghi, le gemme primaverili essiccate in forno tiepido.

**PRINCIPI ATTIVI E AZIONE:** Le gemme di pino contengono resina e olio essenziale. Entrambi agiscono come espettorante nel catarro bronchiale, ed anche come leggero diuretico.

Le gemme di pino favoriscono inoltre la guarigione delle piaghe, in bagni.

Il profumo di una pineta e quel senso di sollievo e di liberazione che si prova respirando quell'aria balsamica, sono conosciuti da tutti. Ciò è dovuto alle resine che sotto forma di minutissime goccioline invisibili, vengono sparse tutt'intorno da queste maestose piante che ornano le nostre montagne.

Tra i vari tipi di pino, quello silvestre è considerato il più prezioso.

Se ne ricava un catrame e una oleoresina non sfruttati però industrialmente.

I benefici delle varie parti delle piante resinose sul nostro organismo e sul nostro apparato respiratorio in particolare, sono molteplici. Un decotto preparato con venti grammi di foglie di pino silvestre e un litro d'acqua, bevuto nel corso della giornata, è una cura efficace contro le tossi stizzose e catarrali che può venire completata lasciando aperto nei pressi del proprio letto un vaso nel quale sia stata raccolta la resina del pino silvestre.

Un decotto preparato con trenta grammi di gemme per litro d'acqua e bevuto in tazzine nella misura di mezzo litro al giorno, è invece ottimo per i reumatici e i gottosi.

Per tutti coloro che soffrono di infiammazio-

ni alla gola e che hanno gli organi vocali in cattivo stato o sottoposti ad una particolare usura come i cantanti e gli oratori, una cura indispensabile è quella delle cosiddette «ciorciole», le pigne o frutto del pino. Si devono prendere tre pigne frantumate da bollire in mezzo litro d'acqua. Con questo decotto, una volta che sia raffreddato, si devono fare quattro gargarismi al giorno.

I risultati saranno sorprendenti, purché si abbia l'accortezza di usare pigne fresche che si conservano, per l'inverno, in un vaso d'acqua, poiché quelle secche non hanno alcuna azione medicamentosa. Il celebre dottor Kneipp consigliava ai sofferenti di asma o di affezioni polmonari, di tenere in camera da letto qualche vaso di conifere, avendo però la precauzione di tenere nella stessa stanza un vaso d'acqua di calce, in grado di assorbire l'acido carbonico emanato dalla respirazione delle piante stesse.

Contro le infiammazioni e il catarro alla vescica, si può versare su trenta grammi di gemme di pino un litro di acqua bollente, lasciando in infusione per circa mezz'ora.

Di questo benefico infuso, colato, va bevuto

un bicchiere abbondante al giorno. Quanto accennato sui principi attivi delle varie parti del pino silvestre vale anche per le parti delle altre essenze forestali, dal pino moro o austriaco al pino marittimo, dal pino mugo all'abete.

Le gemme sono in commercio con il nome improprio di gemme di abete. Vengono raccolte in aprile, spiccandole dai rami prima che si schiudano.

Per essicarle vanno disposte in uno strato sottile sopra graticci per 1/2 mesi e rimosse di frequente. Le gemme possono essere macerate anche nella

birra ed essere utilizzate in bagni con corteccia di salice bianco, di quercia e foglie di noce.

Anche gli aghi sono balsamici, purificatori e curativi. I pini silvestri sono piante molto belle che crescono spontaneamente in montagna. Nelle regioni a clima rigido invernale, al quale resistono piuttosto bene, si possono coltivare anche in pianura. Sopportano la siccità e il caldo e richiedono spazi aperti per godere di luminosità e insolazione.

*Disegni a cura di M. Teodora Chemotti.*



Pino

## GLOSSARIETTO

Afta:	Piccola ulcera biancastra che si forma in bocca o nell'esofago.		Dà dolori acutissimi e impedisce il movimento degli arti.
Angina:	Infiammazione delle tonsille.	Indigeno:	Aggettivo riferito a chi è originario del paese di cui si tratta, ed anche ad animali e piante.
Antisettico:	Disinfettante, che impedisce l'infezione.	Inguainare:	Riporre nella guaina (espansione della parte inferiore delle foglie, e propriamente quella che allaccia il fusto e protegge l'internodio — spazio tra due nodi del fusto e dei rami della pianta).
Ara:	Unità di misura agraria di superficie, uguale a cento metri quadrati.	Macerare:	Tenere una cosa nell'acqua o in un'altro liquido fino a quando perde la sua durezza.
Arcano:	Misterioso, segreto, occulto.	Menopausa:	La fase della vita di una donna, nella quale cessano le possibilità di avere figli.
Aromatizzare:	Dare odore di aromi	Mondare:	Togliere la parte guasta o superflua.
Assenzio:	Nome volgare di varie piante delle Composite, (la più numerosa famiglia delle Fanerogame, con infiorescenza a capolino) contenenti una sostanza medicinale amarissima, detta absintina.	Monoico:	Aggettivo riferito a una pianta che porta fiori maschili e fiori femminili distinti, ma tutti posti sullo stesso fusto.
Astringente:	Aggettivo riferito a quelle sostanze medicinali che hanno la caratteristica di stringere e fare più consistenti e più asciutte le parti su cui si applicano.	Mucosa:	Membrana di tessuto epiteliale (aggettivo riferito all'epitelio — tessuto che forma il rivestimento delle cavità interne e della superficie esterna del corpo (epidermide) — che riveste le cavità interne del corpo.
Balsamico:	Aggettivo di balsamo, che ha le qualità di un balsamo (sostanza resinosa e odorifera che stilla da alcune piante; ogni olio o essenza odorifera, dotata per lo più di doti medicinali).	Neuropatico:	Chi è affetto da neuropatia (stato di debolezza patologica del sistema nervoso centrale).
Battericida:	Aggettivo riferito alle sostanze che uccidono i batteri (microrganismi vegetali privi di clorofilla e intermedi tra i funghi e alghe, che possono provocare fermentazioni e malattie).	Panacea:	Rimedio che guarisce tutti i mali.
Branca:	Estremità che serve per afferrare.	Pozione:	Bevanda medicinale.
Cadùco:	Che per sua natura è soggetto a cadere presto.	Pubertà:	L'età nella quale l'uomo e la donna si formano.
Calcareo:	Che contiene o è formato da calcare.	Sciacquo:	L'atto dello sciacquarsi la bocca. Lavanda della bocca e del retrobocca fatto a scopo terapeutico.
Cardiotonico:	Aggettivo riferito ai farmaci che danno forza ed energia al cuore.	Sciropposo:	Che ha l'aspetto, la densità, il sapore, la consistenza dello sciroppo (soluzione di zucchero concentrata a caldo).
Cimare:	Tagliare la cima.	Secrezione:	La funzione del secernere (espellere un succo dopo averlo prodotto ed elaborato) e la sostanza secreta.
Cosmetologia:	Settore della dermatologia (studio delle malattie della pelle) che studia i problemi del miglioramento dell'aspetto estetico della pelle.	Sporadico:	Non continuo, che avviene ogni tanto, che si verifica qua e là.
Crenatura:	Ciascuno dei piccoli denti del margine delle foglie ad apice arrotondato.	Suffrutice:	Pianta il cui fusto è legnoso soltanto alla base.
Decongestionare:	Diminuire la congestione.	Talèa:	Ramoscello reciso da un albero o arbusto che si pianta per terra per ottenere un nuovo arbusto o albero.
Diurèsi:	Secrezione di urina.	Tannico:	Aggiunto di vari acidi organici, di sapore astringente, diffusi nei vegetali e contenuti specialmente nella corteccia di alcuni alberi e nelle galle (escrescenze della quercia, per lo più rotonde e leggerissime, prodotte dalla puntura di certi insetti).
Drenare:	Praticare il drenaggio (operazione che facilita lo scolo dei liquidi interni dell'organismo).	Tomentoso:	Aggettivo riferito ad un organo vegetale coperto da fine peluria.
Eccitante:	Agente che rende il tessuto nervoso più pronto all'esercizio della propria funzione.	Tonico:	Rimedio che rinvigorisce l'organismo.
Espettorante:	Rimedio che provoca lo spurgo del catarro.	Traspirazione:	L'esalare dell'acqua assorbita che le piante fanno attraverso gli storni (ciascuna delle piccole aperture sull'epidermide delle foglie o di organi analoghi, che regolano l'emissione del vapore acqueo e la respirazione nei vegetali).
Essenza:	Ciò che costituisce la natura di una cosa, la sua qualità necessaria. Sostanze oleose, volatili, odoranti, solubili nell'alcool, che si estraggono dalle piante.	Verticillo:	L'insieme di foglie, di petali e simili, che crescono, in numero superiore a due, su uno stesso piano, interno al ramo, al fiore e simili.
Fittone:	Specie di piante (le essenze di un bosco).		
Fittone:	Forma di radice che procede verticalmente senza suddividersi.		
Gargarismo:	Sciacquo con soluzioni di natura diversa, per le malattie della bocca e della gola, che si fa tenendo la testa indietro, in modo che il liquido arrivi al retrobocca e dopo esservi stato agitato più o meno a lungo con la spinta del fiato, venga rigettato fuori. Il medicamento liquido stesso da usarsi in tale modo.		
Getto:	Germoglio, pollone (germoglio che nasce dal rizoma — fusto sotterraneo, allungato, cilindrico, ricco di sostanze di riserva — di una pianta). Ramo giovane che a primavera nasce al pedale di un vecchio tronco.		
Gottoso	Malato di gotta (malattia delle articolazioni, causata da un eccesso di acido urico nel sangue e nei tessuti).		

# Il Dioscoride

## DELL'ECCELLENTE DOTTOR MEDICO M.P. ANDREA MATTHIOLI

a cura di  
ATTILIO COMAI

Nel n. 2-1995 degli «Studi Trentini di Scienze Storiche» Franco Ottaviani, in un intervento dal titolo «Pietro Andrea Mattioli e la sua impresa editoriale (1544-1568)», affronta in modo approfondito l'argomento che io avevo accennato in uno degli scorsi numeri. Naturalmente rimando a questa lettura chiunque volesse avere informazioni complete ed esaurienti ma ritengo importante citare qualche breve frammento che corregge o completa quanto da me scritto.

Il primo aspetto riguarda la data di nascita da me riportata: 1500. Scrive Ottaviani a pag. 182, nota n. 5: «*Le particolarità del calendario senese hanno alimentato qualche confusione sulla nascita del Mattioli. Il Mattioli nacque il 12 marzo 1501. Poiché l'anno senese terminava il 25 marzo, nei documenti originali risulta nato nel 1500.*».

Un altro aspetto, molto importante, riguarda il volume che io ho avuto l'occasione di sfogliare e che vi ho presentato.

A pag. 181, nota 4, Ottaviani scrive:

«*Fra le numerose edizioni dei Dioscoridi del Mattioli è possibile scorgere delle gerarchie. Uscirono in luce in volgare nel 1544 senza figure, conobbero un'edizione mantovana pirata nel 1549 con testo e figure che furono sconfessati dall'autore. ...*»

Ed è proprio l'edizione mantovana quella di cui io vi ho parlato.

Naturalmente ciò non toglie nulla al valore storico-documentaristico del volume del 1549 del quale, ogni volta che ci sarà qualche buco da riempire, vi presenterò qualche stralcio.

Anche questa volta, mi collego al lavoro fatto da Luigi Cattoni e Pierpaolo Comai presentandovi la salvia. Per quanto riguarda il pino silvestre mi è impossibile riportarlo in quanto gli sono state riservate, assieme all'abete quasi cinque pagine.

### Della Salvia

### Cap. XXXV

#### DELLA SALVIA.



*La salvia è una pianta ramosa, lunga, con vergelle quadrangolari, e biancheggianti: le frondi si rassombrano à quelle Le i meli cotogni, ma sono più lunghe, più aspre, e più grosse, ruvide ampio di una veste sperata, flirsute, biancheggianti, che respirano di giocondissimo odore, quantunque alquanto grave. Produce il seme nella sommità dei fusti, simile all'horminio salvatico. Nasce in luoghi aspri. La decottione delle sue frondi, e parimente Le i rami bevuta provoca i mestruai; fa orinare, e similmente partorire. Giova alle punture della Pastinaca marina: fa neri i capelli: ristagna il sangue delle ferite purga l'ulcere malkne, e sordide: La decottione de i rami, e delle frondi fatta nel vino, et lavandosi con essa spegne il prurito de i testicoli.*

*È tanto volgare e nota la Salvia domestica, che pochissimi porti si ritrovano per le cittadi, castella, e ville d'Italia, che non vi sia la Salvia abbondantissima. Ma è da sapere, che oltre a questa, che si coltiva negli porti se ne ritrova nelle campagne, e parimente ne imonti di salvatica, motto simile alla domestica, come, che sia più biancheggiente, e più per tutto pelosa:*

*Ma errano manifestamente coloro, che per la salvia salvatica togliono la Scarleggia salvatica chiamata comunemente da gli Spettiali Gallitrico, ovvero Centrum ....*

*... La Salvia scaldamanifestamente, e costringe leggermente. Dicono alcuni, che la Salviafumentata ristagna il flusso del mestruo, e tuttigli altrifru, ssimuliebri. Agrippa chiamò la Salvia herb a sacra, la quale mangiano le donnegravide quando patiscono ifrussi dell' humidità della madrice: imperocfie la ritiene la creatura, e la fortifica di spirito vitale. Bevendo la donna, da poi che quattro giorni sia dormita sola senza fuomo, una hemina di succhio & Salvia con un poco di sale, e di poi congiungendosi con l'huomo subito s'ingravidà. Dicono che in uno certo luogo d'Egitto dopo una crudelissima pestilenza, furono costrette le donne dagli uomini, che v'anzarono, a bere il succhio della Salvia, accio che havessero à generare assai figliuoli. Disse Orpheo, che dato il succhio della Salvia al peso di due ciathi insieme con mele da digiuno a coloro che sputano sangue, che subito si ristagna. Tutto questo deffa Salvia scrisse Aetio nel primo libro.*

# MODI DE DIR TRENTINI

dí  
ATTILIO COMAI

Come promesso cominciamo con questo numero a scorrere tutti i modi de dir che in questi anni sono riuscito a raccogliere. Sono veramente molti e la maggior parte di uso quotidiano tanto che non ci accorgiamo nemmeno di farne uso.

*Alcune di queste espressioni si riferiscono a fatti veri o creduti tali o che con la storia hanno più o meno relazione. E potrebbero essere contrassegnate con il nome di "motti storici", come le definì il conte prof. Lamberto Cesarini Sforza.*

*Altre, invece, sono frasi nate chi sa come, pronunciate da uno e poi ripetute da molti...*

*... Alcune dizioni sono prettamente trentine: altre sono consimili a quelle delle restanti regioni italiane.*

*Certe trovano spiegazioni o riferimenti; altre sono così e basta; altre infine hanno un'etimologia semplice, sicura, alla quale però ben di rado si pensa o della quale poco ci si cura...<sup>1</sup>*

Per chi fosse interessato a comprendere meglio il significato di qualche parola dialettale consiglio senza ombra di dubbio la consultazione del "**Vocabolario Trentino-Italiano**" a cura del Prof. *Vittore Ricci* dato alle stampe nel 1904 presso la casa editrice Arnaldo Forni Editore. È reperibile la ristampa anastatica del 1974. Molto utile, anche se non sempre di facilissima comprensione per il suo linguaggio sette/ottocentesco, il "**Vocabolario vernacolo-italiano pei distretti Roveretano e Trentino**" del professore *Giambattista Azzolini* (1977/1853) il cui manoscritto del 1863 è stato stampato dalla Manfrini Ed. nel 1976.

Ma cominciamo a vederli questi **modi de dir** seguiti da una breve spiegazione o da un esempio per rendere maggiormente comprensibile la situazione in cui viene utilizzato.

**Nar a bisabò** - andare ondeggiando come **en bis**. **Acqua a séce revèrse / a sóga / che Dio la manda** - si usano tutti riferendosi ad una pioggia battente.

**La vègn giò che Dio la manda** è più genericamente utilizzata anche per neve o grandine.

**Acqua padre! (Che 'l convènt el brusa)** - apparentemente sembra essere utilizzata come le precedenti, in realtà viene usata per suggerire calma a

chi ha troppa fretta o urgenza di fare qualcosa.

**Acqua 'n bóca!** - l'immagine è quella di chi ha la bocca piena d'acqua e non può parlare: ordina di non dire nulla.

**Èser `ntrà dó acque** - il significato è evidentissimo: non si ha via di fuga, non si sa quale scelta fare e ha lo stesso uso di **No savér a che acqua tràrse**.

**Tràrse a qualche acqua** - esser costretti a fare una scelta.

**Èser come en pés fòr d'acqua** - essere imbarazzato, a disagio in un ambiente sconosciuto.

**Èser tut en te 'n'acqua** - sudare abbondantemente.

**Far en bus 'n l'acqua** - fallire miseramente.

**Laorar sot'acqua** - agire di nascosto.

**No guadagnarse gnanca l'acqua che 'l beve / da lavàrse le man** - viene detto riferendosi a chi ha poca o nessuna voglia di lavorare.

**Come pestàr l'acqua en te 'n mortàl** - fare qualcosa di completamente inutile o che comunque non porterà nessun risultato concreto lo stesso che

**Come fregàrghe la testa / la cóa a l'Àsen**.

**Vardar en quanti péi de acqua s'è** - valutare bene la propria situazione.

**La prima acqua l'è quela che bagna** - oltre che nel suo significato letterale viene detto per spiegare che sono le prime batoste quelle che fanno più male.

**Nar a spànder acqua / càmbiàr l'acqua** - urinare.

**Adio bèla! / Ciao bèla!** - non è un saluto, si esclama quando qualcosa è andato male o si è perso, oppure quando non ci si può più fidare di qualcuno.

**No desmisiàr le ave/el cagn che dorme** - questo è semplicemente un consiglio.

**Dàrsela a gambe levàde** -fuggire precipitosamente.

**Parér la luna d'agóst / Èser lustro come `na bala de botér** - essere in buona salute, di bell'aspetto.

**Magnar coi denti agri** - mangiare per forza, contro voglia.

**Smerdàr / spànder l'aiàda** - dire a tutti un segreto (**l'aiàda** è la buca del focolare in cui si accende il fuoco in modo figurato forse si rifà al movimento che si deve fare per spostare la cenere prima di accendere il fuoco).

**Calar / sbasàr le ale / le réce / i còrni** - abbassare la superbia, essere umiliati.

<sup>1</sup> Motti - Detti e Proverbi Trentini Gino de Mozzi - Ed. TEMI Trento 1978.

**Taiàr / Cioncàr le ale** - scoraggiare, far perdere l'entusiasmo.

**Vegnìr ale bèle / Vegnìr sul bachetón** - trovarsi a quattrocchi, venire alla resa dei conti (**el bachetón** era il bastoncino ricoperto di vischio che si usava per la cattura degli uccelli).

**Far ala Carlona / ala maledéta / ala raia<sup>2</sup>** - fare malamente, in qualche modo, buttar lì in modo disordinato.

**Far ala bòna / ala caciadóra / ala paesana** - fare senza particolari cure.

**Dir ala fé benedéta** - quasi un giuramento: come è vero Dio.

**Fàrghele ala granda** - riuscire in qualcosa con estrema facilità.

**Someàrghe ala lontana** - assomigliare appena.

**Ciapàrta ala lontana** - cominciare il discorso da lontano.

**Far ala part** - fare a metà guadagni o perdite.

**Ala pù desperàda** - male che vada!

**Èser spórc come `n albi** - sporco come la mangiatoia dei maiali.

**No èser nat aéri** - essere esperto, non facile da infinocchiare.

**No èser de quéi d'alséra** - non essere più molto giovani.

**Tirar giò altari** - essere bigotto.

**No podér alzar en dé** - sentirsi impotenti, non poter far nulla.

**Mandar a mónt / Butar tut 'n aria** - annullare.

**Farghe l'amor cói òci** - si dice di qualcosa che piace da morire.

**No gavérghe amor per vergót** - non dimostrare particolare interesse per qualcosa.

**Far véder S. Péro 'n te 'n'ampolina** - saper incantare con le chiacchiere e far credere qualunque cosa.

**Èser ani e anòrum che ...** - essere tanti anni che...

**Vegnìr l'an del mai e 'l més del miga** - si dice di qualcosa tante volte promessa ma mai accaduta.

**Tirar le àncole** - essere sfinite.

**Èser 'n'anima lónga** - si dice di persona fisicamente molto alta.

**Far nar giò l'anima / le ace** - scocciare, stufare, far arrabbiare.

**Far gomitàr / tirar su anca l'anima** - fare schifo, nausea, vomitare più volte.

**No èserghe 'n'anima viva** - non esserci nessuno.

**Secàr / róter l'anima** - scocciare, disturbare.

<sup>2</sup> **raia** o **raja** - secondo l'Azzolini deriva dal latino barbarico *rayda* che indica il «*clamor militare eccitante a porre le mani addosso a chicchessia*» nel significato dialettale intende «*un certo parapiglia che nasce dal correre, che fanno i ragazzi per raggiungere e pigliare cose a bella posta qua e là gettate*».

**Volérghe en ben de l'anima** - amare all'inverosimile.

**Nar via cói àngioi** - essere distratto, fantasticare.

**Gavérghe vergót / nar / èser tacà su a spindorlón** - avere qualcosa a penzoloni ma anche andare in giro senza meta da nullafacente oppure essere appeso malamente.

**Laorar a pratica** - fare le cose in modo meccanico per esperienza.

**Parér ciapà 'n l'archét** - essere impacciato, imbarazzato.

**Lasàrta li a mez'aria** - accennare qualcosa lasciando intuire le cose più importanti.

**Èser / Parér fat de aria** - si dice di oggetti di scarsa consistenza, non sempre in senso dispregiativo.

**Méter su arie** - ringalluzzirsi, diventare superbi.

**No gavér da savérlo gnanca l'aria** - qualcosa di segretissimo.

**Viver de aria** - vivere mangiando pochissimo.

**No gavérghe né arte né parte** - essere un fannullone, incapace.

**Èser arzènt víf** - si dice dei bambini particolarmente vivaci (forse dal termine arcaico *arzente* = *acquavite*).

**Èser su l'as dele perséche<sup>3</sup>** - non aver più nulla né soldi né roba.

**Laoràr come 'n asen** - lavorare dall'alba al tramonto senza lamentarsi.

**Magnar a strangolón** - mangiare di fretta.

**Tirar en nanzi** - continuare a vivere con quel poco che si ha.

**Far en te 'n'avemaria / en te 'n bàter d'oc / en te n'amen** - fare in un attimo.

**Èser 'n'avemaria 'nfizàda** - modesta, casta e candida all'apparenza ma ...

**Gavérghe a còr** - avere in particolare riguardo, desiderio, attenzione.

**No avérghe a che far** - non entrarci per nulla.

**Gavérghe de bòn** - l'unica cosa buona, positiva (**Es.: 'l g'ha de bòn che 'l tase**).

**Gavérghele su a morte - odiare a morte. Gavérghe la luna storta / revèrsa / a quatro bèchi / Bàter la luna** - essere di malumore, irascibile e scontroso.

**Far vegnìr la luna** - far diventare di malumore, irascibile e scontroso.

Concludiamo qui la prima **metùda** e arivederci alla prossima.

<sup>3</sup> *as dele perséche* è l'asse sulla quale si stendono, fissandole con chiodini, le fette di frutta per farle essiccare al sole.

# EL CASÈR

## I<sup>a</sup> PARTE

di  
ATTILIO COMAI

«Prodotto alimentare, derivato fondamentale del latte, definito dal Congresso internazionale per la repressione delle frodi nei prodotti alimentari «prodotto della maturazione della cagliata, ottenuto mediante coagulazione presamica o acida del latte intero, scremato parzialmente oppure totalmente, con o senza aggiunta di coloranti e di sale, sufficientemente liberato dal siero di latte<sup>1</sup>». Questa è la definizione di «formaggio» che si trova su un'enciclopedia ma a dir la verità non ha nulla in comune con **el tochét de formài** che chiude il pasto di molta gente perché **La bóca nó l'è straca se no la sa da vaca**.

Infatti **el formài** richiama alla memoria, soprattutto dei più anziani, abbondanti fette di polenta con minuscoli pezzetti di formaggio e qualche fettina **de lugànega**.

Ma ricordano anche che «**en tochetin de formai el gh'èra en te ogni ca'**», perché tutti avevano almeno una mucca.

Si perde nella notte dei tempi la scoperta del formaggio: 11.000 anni fa l'uomo addomestica la pecora, 1.000 anni dopo la capra e un altro millennio dopo anche i bovini. Se all'inizio l'allevamento del bestiame era rivolto soprattutto ad avere una buona scorta di carne ben presto l'uomo imparò a sfruttare il loro latte e quindi, più o meno casualmente, scoprì anche il formaggio.

Nei tempi passati quasi tutti avevano in casa strumenti per la lavorazione del latte, per la produzione di piccole quantità di burro, formaggio e ricotta ma la tradizione casearia delle nostre valli si può far risalire alla consuetudine dell'alpeggio iniziata verso il X-XI secolo quando le comunità di valle riuscirono ad ottenere dai feudatari territori adatti per il pascolo e la costruzione di malghe. Ogni comunità aveva i propri territori d'alpeggio dove veniva raccolto il bestiame nella buona stagione. È lassù, sulla malga, che il casaro lavora per la produzione e la conservazione dei prodotti caseari ed in particolare proprio del formaggio che veniva stagionato in apposite costruzioni: le **cașàre**. Alla fine del periodo, pagati i malgari, ognuno riceveva la sua parte di formaggio in proporzione al bestiame posseduto: scorta di cibo per il lungo inverno o merce di scambio con altri prodotti agricoli.

Quasi sicuramente anche nel periodo invernale si organizzava, in paese, la raccolta del latte per la sua trasformazione anche se non si sa esattamente dell'esistenza di «**cașèri**» così come li conosciamo noi, fino al secolo scorso. Si deve comunque tener conto che proprio nel periodo invernale avviene il maggior numero di nascite e quindi diminuisce notevolmente la quantità di latte disponibile. Per questo motivo è probabile che il poco latte in esubero fosse lavorato in casa. Ciò sarebbe confermato anche dalla presenza, in qualche casa di strumenti specifici e in particolare **zàngole** per la produzione del burro.

Nella prima metà di questo secolo si diffondono ovunque i caseifici sociali (**cașèri**) per la raccolta e la lavorazione del latte. A partire dalla seconda metà degli anni cinquanta, uno a uno i vari Caseifici Sociali si trasformarono in «Centri Raccolta Latte», il latte raccolto veniva convogliato al Consorzio produttori latte di Trento. Così come erano nati, uno a uno i **cașèri** (continuarono ad essere chiamati così) scomparirono e oggi nella nostra valle non ne esiste più nemmeno uno. Ma ritorniamo al tempo in cui il latte veniva lavorato in proprio al **cașèr**. E importante notare che con questa parola venivano indicati sia il casaro che il caseificio.

Per cercar di avere quante più informazioni possibili mi sono rivolto al mio compaesano Olivo Bolognani (Olivo del Lèsi) classe 1925, che per una decina d'anni svolse questo lavoro in luoghi diversi.

I primi rudimenti del mestiere li imparò da Mario Comai per circa 6 mesi casèr di Vigo, che diventerà poi suo cognato. Nel 1946 prese il suo posto che tenne per circa un anno e mezzo. Nel primo periodo andò alcune volte a Brusino dove lavorava Enrico Chesani "**per véder come che 'l fèva anca él**"<sup>2</sup>. Frequentò

---

1 GEDEA Multimediale - De Agostini Novara.

2 Parole testuali di Olivo Bolognani.

anche dei corsi di aggiornamento a S. Michele all'Adige.

Il suo stipendio era di 600 lire al giorno, equivalenti a tre quarti di chilo di burro (il formaggio valeva soltanto 400 lire al kg.). Durante l'inverno, poiché c'era poco latte, lo stipendio gli venne ridotto di 1/3 e quindi la primavera successiva lasciò e nel luglio '47 andò a lavorare a Cavedine. Purtroppo lì il latte da lavorare era poco e quindi dopo un altro anno e mezzo circa rinunciò e cambiò lavoro: andò «**a cavar gèra a contrat a Premurada**». Nel '49 fece una stagione da **cașèr** a Ranzo dove lavorò anche in malga, «**ma mi no me piaseva, no era fat per le malghe**» e quindi, anche per altri motivi, nonostante il fatto che in malga la paga fosse doppia, la primavera successiva non accettò di continuare. Ancora sulla corriera che lo riportava a casa fu contattato dal mediatore che lo convinse ad accettare un contratto col **cașèr** di Pietramurata. Lì lavorava dai 4 ai 4 quintali e mezzo di latte al giorno e riceveva la paga sindacale (circa 1100 lire al giorno agli inizi) e l'assicurazione. Tale paga veniva maggiorata di 50 lire giornaliere se superava i 4,5 quintali e sarebbe salita a 1300 lire, con l'aggiunta di un aiuto-casaro, se avesse superato i 6 quintali, cosa però mai avvenuta. Il pranzo e la cena li consumava, dietro relativo pagamento, nelle case dei produttori che ricevevano la **cașeràda** di quel giorno.

Nel '57 anche Pietramurata divenne un semplice Centro di raccolta e quindi dovette lasciare; oramai il tempo dei **cașèri** era finito per sempre e lui ritornò al suo paese per sposarsi e fare il contadino. Prima di raccontare la lavorazione del latte con il solito particolare riguardo agli attrezzi utilizzati e alla loro denominazione dialettale, credo sia opportuno comprendere come veniva assegnata la **cașeràda** quotidiana.



Fig.1 scagnèl e sécia dal lat

All'apertura del **cașèr** di tipo turnario la lavorazione del primo giorno veniva assegnata tutta a chi in quel giorno aveva portato la maggior quantità di latte. Ovviamente il latte lavorato, detratto quello da lui portato, veniva segnato a debito e sarebbe andato a scalare giorno per giorno fino al turno successivo.

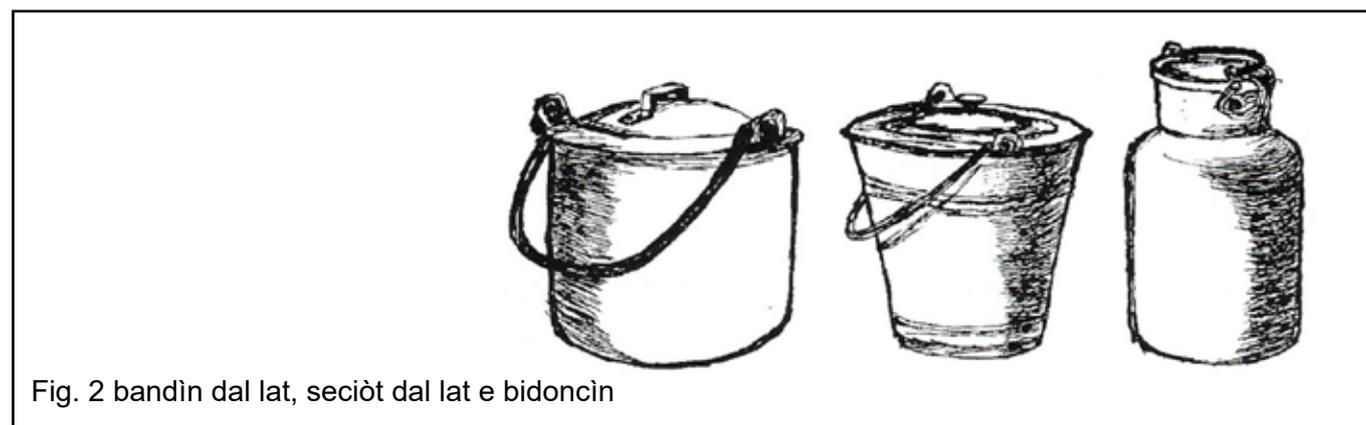


Fig. 2 bandin dal lat, seciòt dal lat e bidoncin

Il giorno seguente la **cașeràda** spettava a chi in quel momento aveva consegnato la maggior quantità di latte; con le stesse modalità si procedeva a turno così giorno per giorno.

È interessante notare che "**ndò che gh'era bònè aministrazion**"<sup>31</sup> ogni giorno veniva assegnata una quota

fittizia di latte (3-4% del latte raccolto) al socio numero 0 cioè al caseificio che al suo turno avrebbe ricevuto la **caſeràda**. Scopo di questa operazione era di avere una forma di garanzia per qualche partita di latte o di formaggio che si fosse guastato.

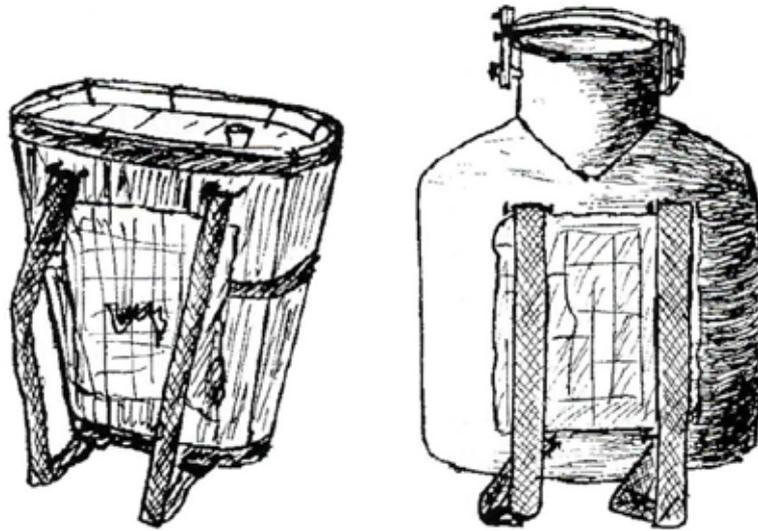


Fig.3 congialéte

Due volte al giorno, al mattino presto (6-7) e alla sera (18-19), seduto su **'l scagnèl** (fig. 1) il contadino, ma molto spesso il lavoro era svolto dalla donna, mungeva il latte utilizzando per la raccolta la **sécia dal lat** (fig.1), pesante, in legno, munita di beccuccio per versare, o **'l seciòt da monger**. Appena munto il latte subiva solitamente una prima filtratura per togliere gli eventuali **sporchézi** ma soprattutto le tracce di qualche malattia della bestia come ad esempio i **stopìni dela mastite**, con uno straccio di lino, la **pèza dal lat**, steso sopra al **bandin dal lat** (fig.2), di rame, munito di **coèrcio**, che sarebbe poi servito per portare il latte al **casèr**. Secondo le regole tale filtratura non si sarebbe dovuta eseguire ma naturalmente per la maggior parte dei soci non era così.

Il regolamento prevedeva che il latte, non filtrato provenisse da due mungiture non una (**quande la vaca la va 'n süta**) o tre, pulito, consegnato in secchi coperti che non potevano essere utilizzati per nient'altro. Ma ovviamente **"gh'era de tüt"** e in particolare era abbastanza diffusa l'abitudine di diluire il latte. Se in ciò traspare la volontà di truffa, prima di giudicare, dobbiamo soffermarci un attimo a pensare che il latte era una delle poche entrate sicure della famiglia contadina di un tempo e che perciò, anche se nel principio è una frode, nella realtà tali comportamenti erano dettati dalla necessità.

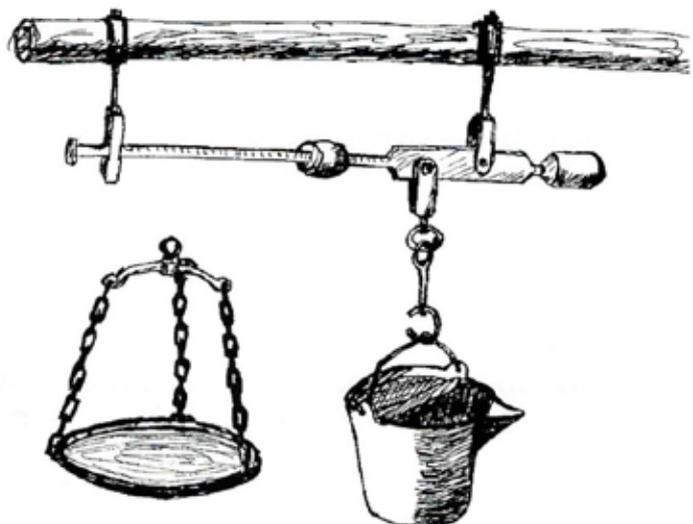


Fig.4 la stadera con il secchio per la pesatura del latte e il piatto per burro e formaggio

In anni più recenti compare **el seciòt dal lat** (fig. 2) in metallo smaltato, poi **el bidoncìn** (fig. 2) in alluminio. Chi abitava lontano utilizzava la **congiàlèta** (fig. 3) dapprima in legno, identica, anche se più piccola, a quella utilizzata per la vendemmia con l'aggiunta del **coèrcio**, successivamente anche la **congiàlèta** sarà in alluminio. Igienicamente quest'ultime erano la meno adatte in quanto di difficile pulizia.

La pesatura del latte avveniva con la **stadéra** (fig. 4), versato nel secchio che vi era appeso passando attraverso un filtro, il peso era registrato su una tabella e su un libretto personale, poi veniva messo a riposo nelle **bacinèle** (fig. 5), contenitori larghi e poco profondi che esponendo all'aria una superficie più estesa favorivano la formazione di una maggiore quantità di panna, collocati sui **cavaléti**. Ogni **bacinèla** conteneva 20 litri di latte. Durante l'estate, dove era disponibile acqua corrente, si utilizzavano le **spòrtole** (fig. 5) contenitori stretti e profondi con una capacità di 30 litri, che venivano immersi in una vasca d'acqua corrente.

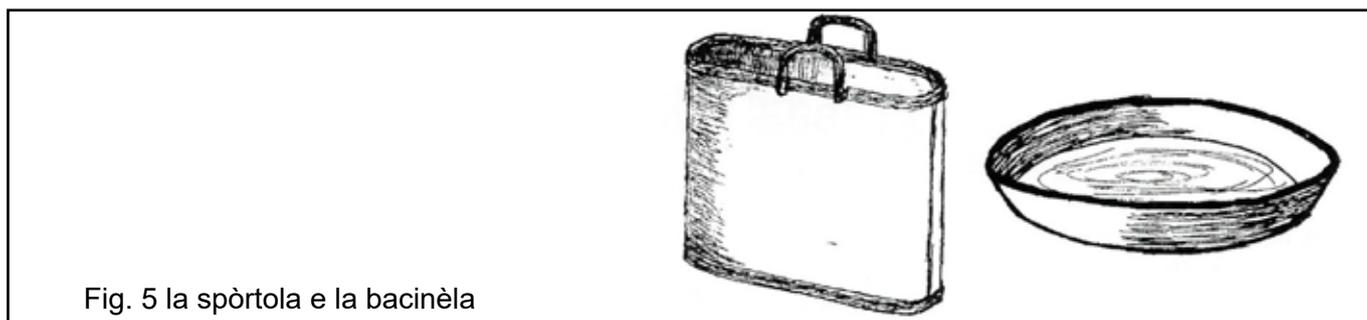


Fig. 5 la spòrtola e la bacinèla

Non tutto il latte veniva lavorato, in parte era subito venduto alla gente del paese che non possedeva mucche. Ciò avveniva solo dopo che il latte di diversi produttori era stato mescolato nelle **bacinèle** o **'n le spòrtole**. In tempi più recenti la stadera fu sostituita dal pesalatte, **el galegiànte** (fig. 6), un particolare secchio con una capacità di 10 litri munito di filtro e galleggiante con un'astina graduata che sollevandosi forniva la quantità precisa di latte versato.

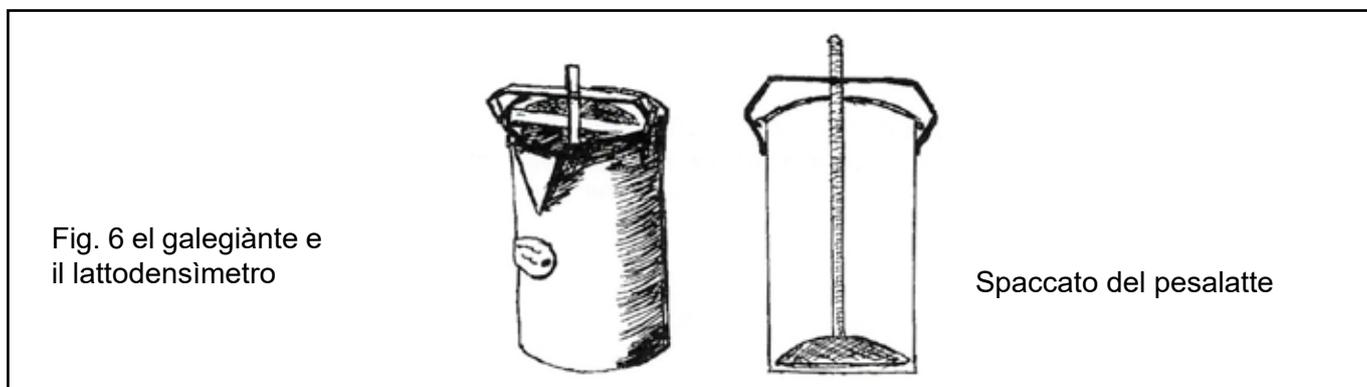


Fig. 6 el galegiànte e il lattodensimetro

Spaccato del pesalatte

I tentativi di frode summenzionati erano evidentemente combattuti perché potevano rovinare completamente la **cașeràda** ecco quindi che se la pulizia del latte era verificabile già osservando il filtro sulla bilancia, il latte diluito non passava inosservato agli occhi esperti del casaro che lo analizzava usando il lattodensimetro (fig. 6). Simile ad un termometro, era in realtà un galleggiante che a seconda di quanto affondava, sull'asta graduata forniva la densità del latte. Altre prove venivano fatte di tanto in tanto sia nelle stalle che nel caseificio.

In certi casi, quando la prova col lattodensimetro veniva contestata, la direzione del **cașèr** poteva delegare qualcuno ad assistere a tutte le operazioni dalla mungitura fino alla consegna del latte.

Col passaggio al caseificio di Trento il controllo del latte si fece sempre più frequente e severo; in questi ultimi anni veniva fatto a sorpresa a distanza inferiore al mese.

La carica microbica, la quantità di cellule, grasso e proteine presenti fornivano insieme un punteggio del latte, che variava molto di volta in volta; in base al punteggio ottenuto il caseificio di Trento dava un tot al litro di premio o di ammenda al produttore, in tal modo i produttori venivano incentivati a curare la pulizia e a non alterare il loro latte.

(Continua)

# RECENSIONI

a cura  
DI ATTILIO COMAI

**Antiche e moderne forme di cooperazione a Cavedine** di Mariano Bosetti - illustrazioni a cura di Alberto Degaspero - pagg. 236- Cassa Rurale di Cavedine - novembre 1987

Edito in occasione del 900° anniversario della fondazione della Cassa Rurale.

Nella prima parte del volume viene presentata la ricerca fatta da un gruppo di alunni della Scuola Media sulla Carta di Regola di Cavedine limitatamente al periodo più antico, 1543/1559, sotto la guida del prof. Mariano Bosetti.

Lo studio ha cercato di estrapolare le caratteristiche principali di ogni aspetto della vita di quel tempo (partecipazione alle assemblee, la campagna, il bosco, il pascolo...) cercando, ove possibile, un raffronto con la realtà odierna. La Carta è stata quindi analizzata e smembrata per argomenti in modo da renderne più facile ed organica la lettura. Suggestive le immagini che accompagnano questa prima parte, prodotte sempre dai ragazzi della Scuola Media, con le indicazioni del prof. Alberto Degaspero.

Segue poi la traduzione guidata della Carta di Regola, essendo l'originale in latino.

La seconda parte del volume si occupa dello sviluppo cooperativistico a Cavedine. Partendo da una sintetica ma precisa analisi della situazione socioeconomica di Cavedine sul finire dell'800, allarga la propria attenzione sulle prime forme di associazionismo della Valle dei Laghi nello stesso periodo. Qui l'autore si sofferma logicamente sui fermenti associativi di Cavedine che tanto hanno segnato la storia di questa comunità nell'ultimo secolo.

L'ultima parte è dedicata alla storia della Cassa Rurale di Cavedine, accompagnata da una ricca documentazione fotografica.

Concludono il lavoro un'interessante rassegna di immagini su Cavedine e le sue frazioni, curata dal prof. Degaspero, e un'appendice che presenta la cronistoria degli amministratori e dei dipendenti che hanno operato per la Cassa Rurale.

**Dalla pieve di Cavedine al paese di Stravino** - di Mariano Bosetti - illustrazioni a cura di Alberto Degaspero indagine urbanistica a cura di Rino Pederzoli - pagg. 222 - Pro Loco di Stravino - 1990

Preceduto da un breve sunto storico che va dalla preistoria fino alla caduta dell'Impero romano, curato da Attilio Comai, lo studio parte dalla nascita della Pieve di Cavedine nel cui contesto va collocato anche il paese di Stravino, che pur avendo, ovviamente, una propria «storia», non può essere più di tanto dissociata da quella della Pieve.

La seconda parte del volume racconta la storia del paese di Stravino non in modo cronologico ma per argomenti monotematici: gli aspetti religiosi, la situazione demografica, la cooperazione. Di particolare interesse lo studio su 3 documenti datati 1698, 1797 e 1806 riguardanti la ridefinizione dei confini fra Lasino e Cavedine. L'ultimo secolo di storia viene raccontato con 38 fotografie dovute all'obiettivo di Giulio Dallapé, le cui lastre di vetro sono state messe a disposizione dalla figlia Carmen.

Conclude il volume un accurato studio di Rino Pederzoli sull'evoluzione demografica e l'urbanizzazione del territorio nel comune di Cavedine. Ricco e curato l'apparato illustrativo lasciato all'abilità del prof. Alberto Degaspero.

**Dal Garda al Monte Bondone attraverso la Valle di Cavedine** - di Autori vari - illustrazioni a cura di Fotostudio Marco Miori - pagg. R13 - Comuni della Valle di Cavedine - I<sup>a</sup> ed. 1985 - II<sup>a</sup> ed. pagg. 245 - 1992

Presentato il 4.5.1985 presso la Sala Consigliare del Municipio di Cavedine.

Il volume è stato realizzato per celebrare l'inaugurazione della strada Provinciale n. 84 di Cavedine e della n. 85 del Bondone.

Le penne sono autorevoli: inizia infatti Aldo Gorfer con un'approfondita disamina storica e socioeconomica della Valle di Cavedine. Dopo un'introduzione generale procede presentando ad uno a uno i centri abitati della Valle di cui traccia una sintetica ma incisiva «storia della comunità». Particolare attenzione dedica ai numerosi edifici di culto di cui fornisce, per quelli più importanti, una succinta descrizione architettonica. Conclude con la segnalazione di elementi degni di nota peculiari del centro abitato in esame.

La seconda parte porta la firma di Gino Tomasi che presenta la Valle di Cavedine, inserita nel contesto più ampio della Valle dei Laghi, dal punto di vista geomorfologico. Bernardino Bagolini ha scritto la terza parte: un breve ma completo trattato sul popolamento preistorico nella Valle dei Laghi.

L'ultima parte è di Vittorio Colombo che ha anche coordinato tutto l'evento editoriale. Ripercorre con precisione i principali passi che hanno portato alla realizzazione delle due strade provinciali. Conclude con una rapidissima occhiata su Dro e Padergnone poli di collegamento tra la provinciale n. 84 e la statale 45/bis della Gardesana.

La seconda edizione si arricchisce dell'intervento di Mariano Bosetti che riscrive la parte attinente Padergnone e aggiunge quella riguardante il Comune di Terlago. A completamento, Diomira Grazioli e Gianna Morandi riportano, aggiornando i dati, le pagine di Aldo Gorfer dedicate al comune di Vezzano in «Le valli del Trentino» ed. Manfrini.

# **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

VOLÉRGHE EN BÈN DE L'ANIMA



*Deri*