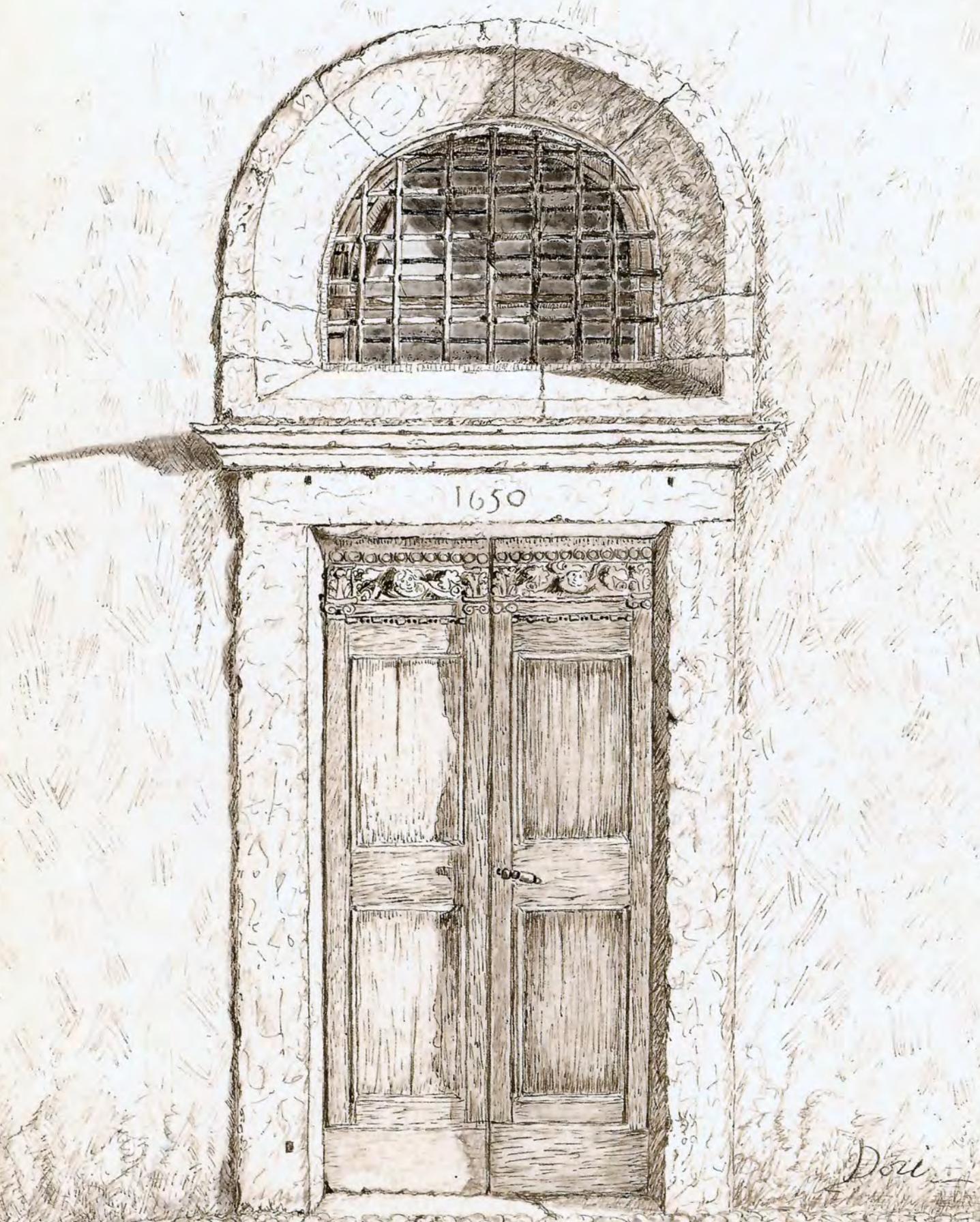


# RETROSPETTIVE

PERIODICO CULTURALE DELLA VALLE DI CAVEDINE

Periodico semestrale - Anno 9 n° 1 Aut. Trib. di Trento n° 572 del 6.2.1988 - Spedizione in abbonamento postale - Pubblicità inferiore al 50% - Supplemento al n° 2 di CAVEDINE NOTIZIE - luglio 1997 - composizione e stampa: Litografia Amorth - Gardolo (Tr)



## SOMMARIO

Presentazione	3
Sondaggio stratigrafico al riparo del "Santuario" in "Val Cornelio" nel Comune di Lasino	4
La chiesetta delle Coste	9
Il mancato ricovero di Lasino	13
Pugn pugnét diaol repéto...	16
Ordini capitoli della Villa di Vigo	18
El calièr	20
Caratteristiche e pregi delle più comuni piante e erbe medicinali	26
Modi de dir trentini	35
Recensioni	38

*Direttore responsabile:* Mariano Bosetti

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

*In 1ª di copertina:* portale di ingresso della chiesa di Castel Madruzzo.

*Composizione e stampa:* Litografia Amorth - Gardolo (Tn)

Distribuzione gratuita ai soci. La quota associativa di £ 10.000 può essere versata sul c/c n° 14960389 intestato a: Associazione Culturale Retrospective - 38070 Vigo Cavedine (Tn).  
Numeri arretrati L. 8.000.

## PRESENTAZIONE

*Cari lettori,*

*eccoci di nuovo anche se dobbiamo subito scusarci per il ritardo. Questo numero sarebbe dovuto uscire a giugno ma la preparazione del libro per la festa del Reduce ha occupato le nostre risorse per tutta la primavera.*

*A tal proposito vorrei ricordare che chi fosse interessato ad avere una copia del volume potrà rintracciarlo presso la rivendita di giornali in Piazza Italia a Cavedine al prezzo di L. 10.000.*

*Cercheremo di farci perdonare quindi il ritardo con un numero particolarmente corposo ed interessante.*

*Prosegue la pubblicazione della relazione sugli scavi al santuario in Val Cornelio che è giunta ormai alla settima parte e quindi agli strati "G e H".*

*Attraverso la lettura di alcuni documenti provenienti dall'archivio arcivescovile, ci permetterà di conoscere la storia e le vicissitudini della chiesetta alle Coste di Vigo.*

*L'articolo successivo ci racconta come Lasino, grazie ad una donazione, avrebbe potuto avere una propria casa di riposo, ma, purtroppo, non tutte le ciambelle riescono col buco.*

*Che ne dite di ritornar bambini richiamando alla memoria qualche filastrocca o qualche gioco? Aspettiamo anche le vostre per pubblicarle sui prossimi numeri.*

*Segue una lettura approfondita della Carta di Regola della Villa di Vigo pubblicata sullo scorso numero.*

*Un'interessante visita al Calzaturificio Dallapé di Stravino ci fa scoprire l'antica tecnica di fabbricazione delle scarpe e gli strumenti di lavoro con i loro nomi dialettali.*

*Ed ecco la Rubrica verde: in questo numero scopriamo le proprietà dell'alloro e della menta.*

*Prosegue la presentazione dei modi de dir trentini uno dei quali, come al solito, piacevolmente illustrato, in quarta di copertina, da Teodora.*

*Conclude una pagina di recensioni di volumi e scritti riguardanti la nostra valle e dintorni, cosa che riteniamo molto utile per chi volesse o dovesse fare delle ricerche.*

*Come già comunicato nel numero precedente ricordate che **RETROSPETTIVE HA BISOGNO DI NUOVI COLLABORATORI**. In particolare ci vorrebbe qualcuno che si occupasse di Sarche e dintorni. Fatevi sentire!*

*Buona lettura.*

IL PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE

Attilio Comai

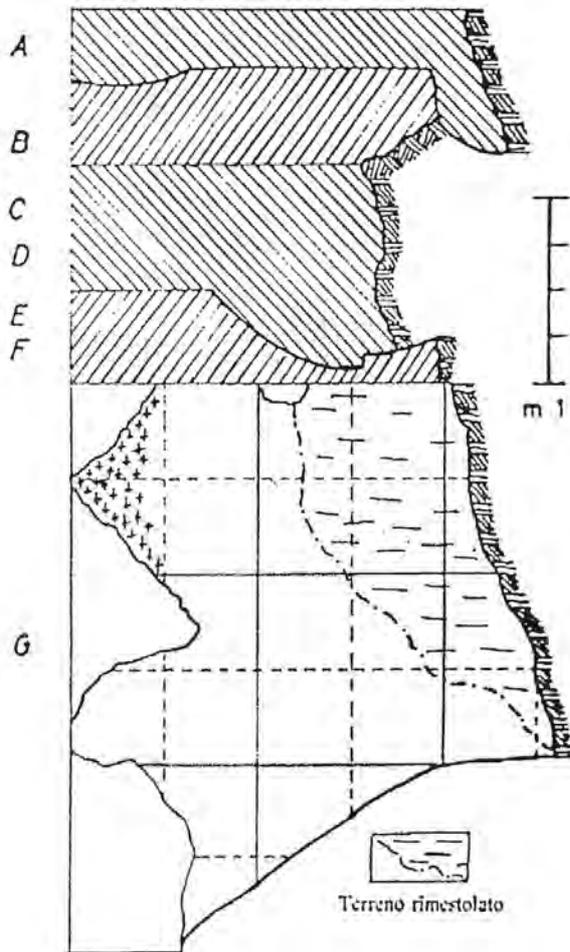
# SONDAGGIO STRATIGRAFICO AL RIPARO DEL "SANTUARIO" IN "VAL CORNELIO" NEL COMUNE DI LASINO

di  
PIO CHIUSOLE E SANDRO VETTORI

## RELAZIONE (SETTIMA PARTE)

PUBBLICAZIONE DELLA SOCIETÀ MUSEO CIVICO DI ROVERETO

### STRATO "G"



Planimetria dello strato G.

La descrizione stratigrafica dello strato "G" risulta, purtroppo, molto lacunosa ed imperfetta. Si deve, infatti, far notare come a questo livello, delle persone ignote abbiano manomesso la quasi totalità della superficie del sondaggio, impedendoci in tal modo la rilevazione di qualsiasi nota relativa sia al terreno di questo strato, sia al materiale in esso contenuto.

Lo strato "G", che per noi doveva rappresentare un dato di notevole importanza per il nostro lavoro, risultava in tal modo quasi del tutto perdu-

to. Solo una parte di esso, quello verso la roccia, si mostrava ancora intatto; ma questo doveva, secondo noi, essere la parte meno interessante sotto tutti i punti di vista.

Nella parte occidentale, infatti, doveva continuare lo strato carbonioso già da noi rilevato nello strato precedente e sarebbe stato interessante poter stabilire dove e come esso finisse.

Dopo un primo momento di scoraggiamento nel quale avevamo deciso di interrompere definitivamente il lavoro, su consiglio del Preside Tomazzoni, abbiamo stabilito di continuare il nostro sondaggio stratigrafico anche se eravamo convinti che esso ormai doveva risultare incompleto e forse nella sua parte più notevole ed interessante.

Abbiamo così provveduto a liberare il terreno dalla terra rimestolata e caoticamente ammucchiata lasciando nella parte settentrionale uno scalino della larghezza di 50 cm.

Fra la terra rimestolata ci è stato in tal modo possibile recuperare alcuni frammenti di ceramica per lo più sminuzzati e frantumati di recente e numerosissime ossa animali, anche queste molto frantumate.

Sempre nella fase di pulitura abbiamo potuto constatare come il deposito carbonioso, in continuazione diretta di quello da noi riscontrato nello strato precedente, interessasse in modo particolare la parte medio-occidentale del sondaggio.

La parte, infatti, verso la parete rocciosa e non manomessa risultava composta quasi interamente da terriccio organico grasso e scuro ma quasi totalmente privo di carboni.

Finita la pulitura del terreno rimestolato, abbiamo rilevato come la manomissione interessasse uno strato di 30 cm. Questo spessore lo abbiamo quindi assegnato allo strato "G".

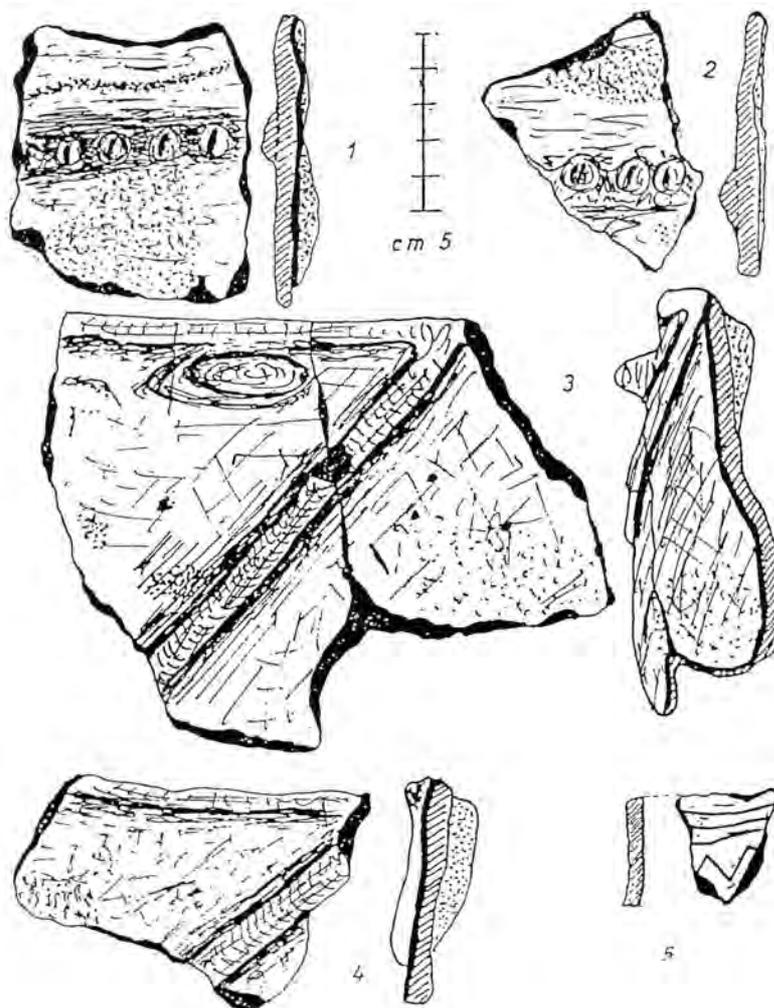
Le tre pietre, rilevate nel precedente strato, continuano anche in questo aumentando il volume sia in lunghezza che in larghezza.

In tal modo esse occupano sia la quasi totalità della parete occidentale, sia i primi settori verso occidente dei quadranti III, V e VII.

Proprio attorno ai due massi dei settori III e V, alla fine di questo strato comincia ad apparire quel terreno concrezionato già da noi rilevato nel settore "c" del I quadrante nello strato precedente.

Per quanto riguarda i reperti, dobbiamo fare notare anche qui come l'opera degli ignoti non ci permetta di dare delle note esatte. Non possiamo, infatti, stabilire se e quanto materiale sia stato asportato. Comunque, da quanto abbiamo potuto raccogliere, la ceramica risulta ancora di quantità minore rispetto agli strati precedenti (circa il 25% dello strato "B"), e appare, secondo la composizione, così suddivisa:

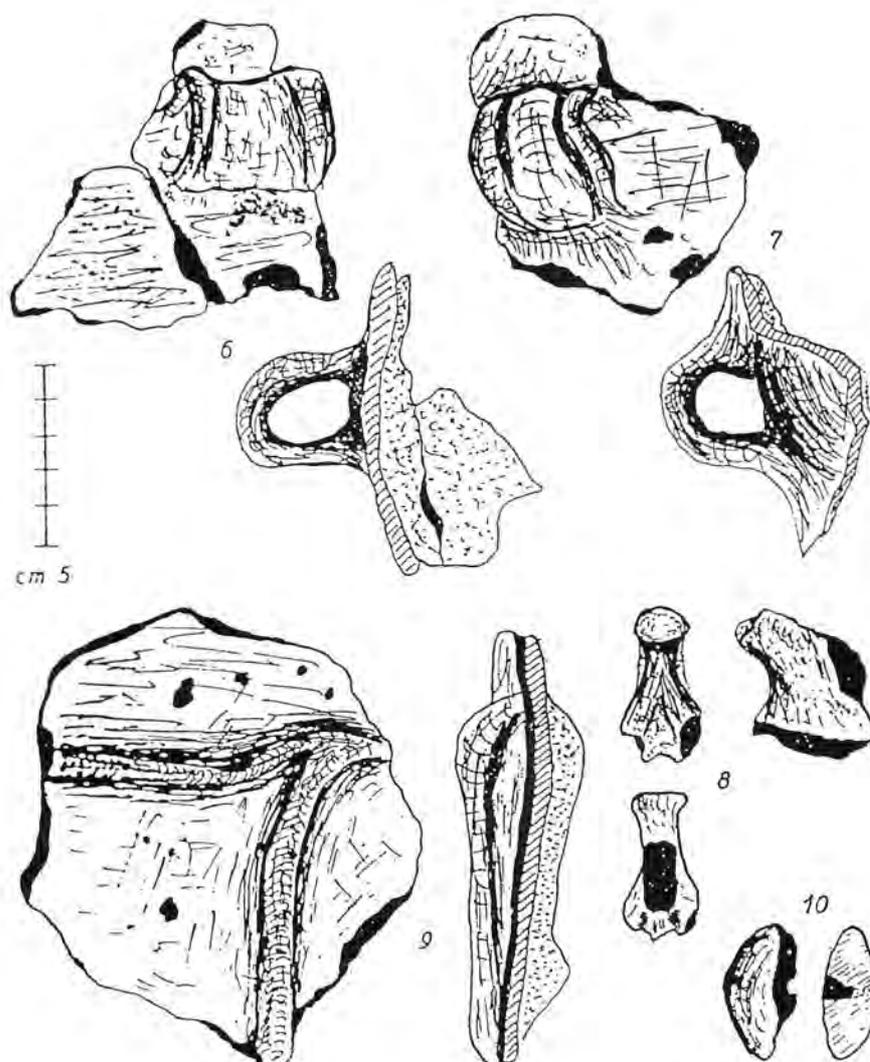
- I Tipo: 90%
- II Tipo: 10%
- III Tipo 0%
- IV Tipo 0%.



Reperti più significativi dello strato G.

Le decorazioni che i frammenti di ceramica, rinvenuti in questo strato presentano, non si discostano gran che da quelle degli strati precedenti: vi sono alcuni esempi di decorazione applicata a cordonature orizzontali e verticali e di incisioni a dente di lupo.

Sono forse degli di nota due frammenti con decorazione applicata con cordonatura unghiata e uno con cordonatura trasversale fino a raggiungere il bordo del manufatto (n° 1,2,3,4).



Reperti più significativi dello strato G.

Sono pure stati rinvenuti alcuni esempi di anse di varia forma, delle quali una è costituita da occhiello allungato con superficie esterna concava; una, pure ad occhiello, con andamento sinuoso e superficie incavata ai lati; ed un frammento di ansa a doppio bottone (n° 6,7,8).

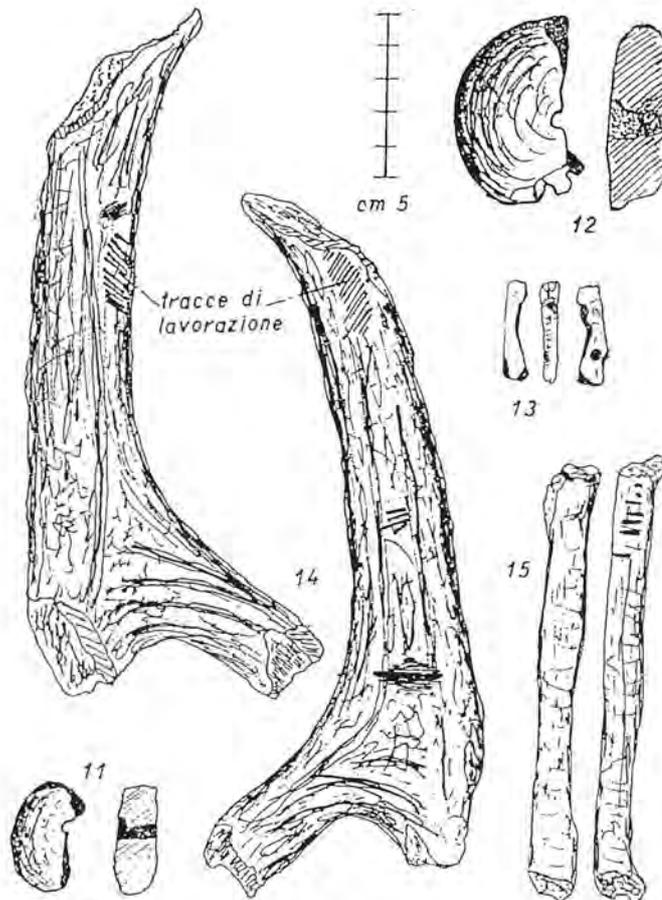
Fra le decorazioni incise ricordiamo un esempio di incisione a linea spezzata continua che sormonta tre linee parallele orizzontali (N° 5).

Abbiamo anche recuperato tre frammenti di fusaiole di diverso diametro e spessore (n° 10,11,12). Per quanto riguarda le ossa animali, già abbiamo accennato che esse risultano molto superiori per quantità a quelle degli strati precedenti.

Fra di esse alcune presentano tracce di lavorazione manuale e precisamente: un frammento di osso carbonizzato avente ad un'estremità un foro (n°13); un altro frammento di palco di cervo con tracce di levigatura (n° 14) ed un altro con tracce di incisioni (n°15).

Naturalmente da quanto abbiamo potuto dedurre le ossa ritrovate ci testimoniano la presenza di tutti gli animali già segnalati negli strati precedenti.

Altro non ci è possibile dire di questo strato data la pressoché totale distruzione di cui esso fu oggetto.



Reperti più significativi dello strato G.

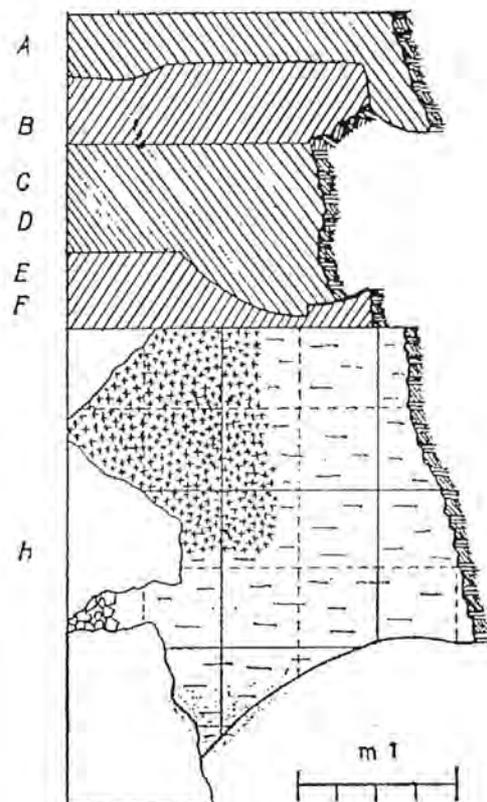
## STRATO "H"

Lo strato "H", dello spessore di 20 cm., risulta composto per tutta l'estensione del sondaggio in massima parte di ceneri, carboni e terriccio mentre la ghiaia manca quasi totalmente.

Il lato occidentale dello scavo è ancora interessato dai tre grandi massi, già riscontrati negli strati precedenti, i quali, anzi, in questo strato aumentano ancora le proprie dimensioni, tanto da coprire quasi interamente sia tutta la parte che i settori "a" e "c" dei quadranti III, V, VII.

Proprio fra i due ultimi massi verso Nord è stato rilevato un deposito uniforme di materiale concrezionato con ossa, carboni, e qualche frammento di ceramica.

Questo deposito, che nella parte settentrionale è stato ritrovato alla profondità di 3 cm. si abbassa in modo uniforme sia verso Sud che verso oriente. Esso, infatti, scompare totalmente verso la parte meridionale, del settore "b" del quadrante V e del settore "a" del quadrante VI, relativamente alla



Planimetria dello strato H.

sua estensione trasversale.

Per quanto riguarda i reperti di questo strato è da notare un particolare caratteristico che presentano i frammenti, molto scarsi per la verità, di ceramica ritrovati.

Il materiale usato per questa ceramica è molto puro e la ceramica stessa si presenta di spessore piuttosto fine.

I frammenti ritrovati, che possono essere calcolati intorno al 15% della ceramica dello strato "B", possono essere così suddivisi in relazione alla loro tipologia:

I Tipo: 90%

II Tipo: 0%

III Tipo: 0%

IV Tipo: 10%.

Fra le decorazioni prevalgono ancora quelle applicate con cordonature disposte in varie forme.

Particolare menzione pensiamo meritino due esempi di cordonatura applicata unghiata (n° 1,2) e una con incisioni trasversali (n° 3).

Le anse ritrovate sono semicircolari ad occhiello con applicazioni di cordonatura (n° 4).

Degno di particolare rilievo è un frammento di ceramica, tipo buccherioide, presentante una decorazione incisa molto complessa e perfettamente eseguita ritrovato nel settore "b" del quadrante VI.

Questa decorazione è composta da due fasce di tre linee parallele spezzate contornate esternamente da una linea spezzata con i vertici volti verso l'esterno.

Fra le due fasce di linee parallele corrono due linee spezzate intersecantesi in modo da formare una sequenza di rombi.

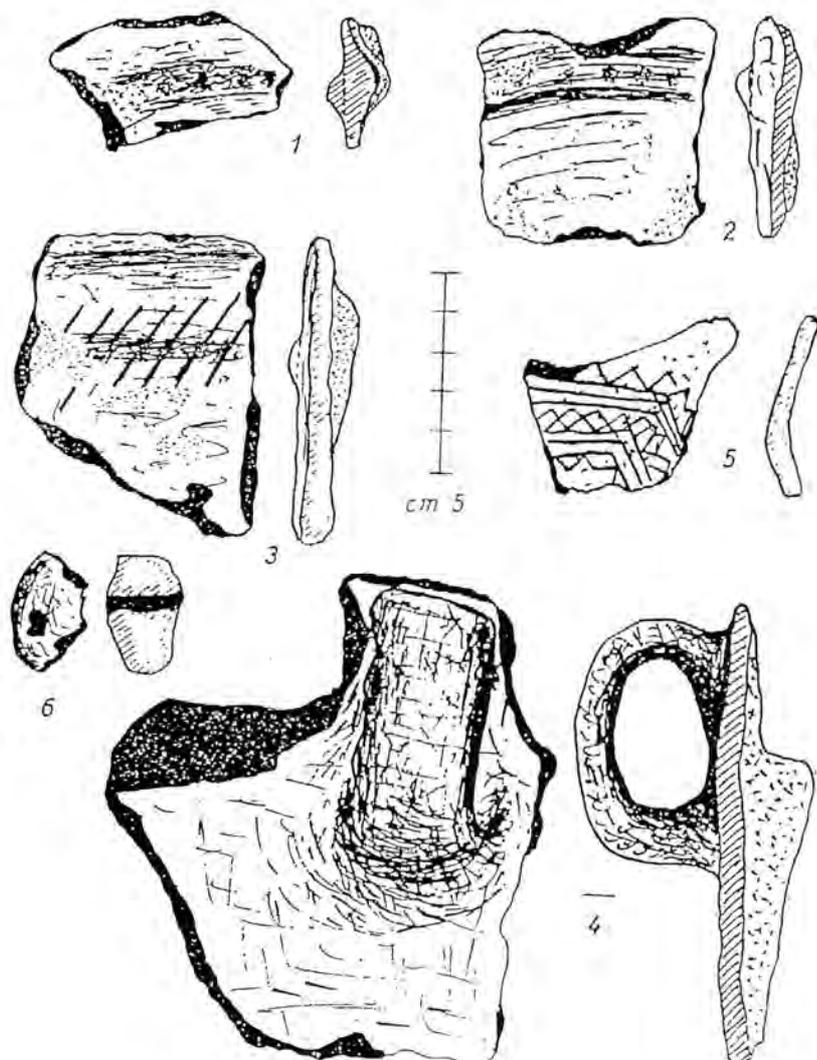
Il tutto eseguito in modo veramente magistrale e con incisione molto fine e precisa (n° 5).

Fra il materiale di ceramica rinvenuto è da segnalare anche un piccolo frammento di fusaiola (n° 6).

Le ossa animali, riferibili sempre alla stessa fauna già rilevata negli strati precedenti, ritrovate frantumate ed in parte con tracce di combustione, sono molto numerose, tanto da farci constatare che esse stiano in rapporto inverso con i frammenti di ceramica. Mentre, infatti, almeno fino a questo livello, la ceramica va sempre più diminuendo mentre scendiamo in profondità, aumentano, invece, i reperti ossei.

E per finire l'esame dei reperti dello strato "H" dobbiamo segnalare il rinvenimento nel settore "a" del quadrante VIII di una piccola scoria di fusione metallica.

a cura di  
**Pier Paolo Comai e Luigi Cattoni**



Reperti più significativi dello strato H.

# LA CHIESETTA DELLE COSTE

di  
PAOLA LUCHETTA



Chiesetta delle Coste

A poca distanza dall'abitato di Vigo Cavedine, si trova la Chiesetta delle Coste dedicata a Maria Ausiliatrice.

La Chiesetta venne costruita nel 1888 dagli abitanti della località.

Dalla consultazione di alcuni manoscritti, custoditi presso l'Archivio Arcivescovile di Trento, abbiamo potuto ricostruire i fatti riguardanti la sua edificazione ed i successivi ampliamenti.

## **1888 libro B 722 - 1195 (Arch. Arciv. TN)**

Presentato il 4 maggio 1888

All'Ill.mo e Rev.mo

p.v. Ordinariato di Trento

*Dagli abitanti di 4 o 5 Masi distanti da Vigo Cavedine 3/4 d'ora è stata eretta in quest'anno una piccola Cappella per loro devozione, ove si radunano in sulla sera per recitarvi il S. Rosario colle Littanie avanti un quadro rappresentante Maria SS. Ausilium Christianorum. In questa Cappella vi è anche un altare a muro .*

*Ora quegli abitanti desidererebbero che questa piccola loro Cappella venisse benedetta onde potervi celebrare possibilmente la S.Messa nel giorno*

*del titolare 24 Maggio.*

*Essendovi tutto il fondamento a credere che dalla pietà di quei abitanti sarà anche in avvenire somministrato il necessario pel decoro e manutenzione di detta Cappella, di più considerando che essa sarebbe utile qualche volta per comunicare gli infermi di quei masi, il sottoscritto prega Codesto Illustrissimo e Reverendissimo P.V. Ordinariato che gli voglia graziosamente concedere la necessaria delegazione per poterla benedire.*

*Col più profondo rispetto. Devotissimo p. Filippo Tovazzi parroco*

*Canonica di Cavedine  
li 2 maggio 1888*

Come possiamo leggere nel prossimo manoscritto, nonostante una vita di stenti, gli abitanti delle Coste, sorretti da una fervida fede, riuscirono a costruire la Cappella promettendo pure un costante impegno per la cura e la manutenzione della stessa.

**Atto 1888 libro B 722 - 1195 (Arch. Arciv. TN)**  
Atto in Vigo Cavedine li 11 Maggio 1888,

mediante il quale i tre sottoscritti Berlanda Ippolito, Bozzardi Bernardo e Marcantoni Giovanni dai Masi di Vigo Cavedine si obbligano solidamente per se ed eredi per ora e per sempre tutti per uno e uno per tutti di provvedere a tutte le riparazioni e opere necessarie per qualsiasi ulteriore evento o disgrazia per giusta richiesta dei rispettivi Superiori ed anche spontaneamente pel mantenimento della piccola Capella da essi gratuitamente costruita in onore di Maria SS.ma sul titolo "Ausilium Christianorum".

Letto venne il tutto dai sottoscritti pienamente accettato alla presenza dei due pure sottoscritti testimoni

Ippolito Berlanda  
Bozzardi Bernardo  
+ croce di Marcantoni Giovanni  
don Giovanni Amech testimonio  
Giuseppe (illeggibile) testimonio  
NB.

L'Atto presente copia del Documento esistente presso il P.V. Ordinariato di Trento (presentata li 16 Maggio 1888) venne compilato ed esteso per l'assicurazione del mantenimento della Cappelletta ai Masi di Vigo.

L'Atto originale poi venne per dippiù garantito dall'Onorevole Amministratore del Comune di Cavedine li 12/5/88. Qui annessa evvi la facoltà di potervi celebrar Messa.

1888 dal M.R. Sign. Paroco di Cavedine D.G. Amech La sopradetta Cappella venne solennemente benedetta li 27 Maggio

Don Filippo Tovazzi parroco di Cavedine, inoltrava così il documento per completare le pratiche burocratiche richieste dal P.V. Ordinariato di Trento.

#### **1888 libro b 722 - 1195 (Arch. Arciv. TN)**

All' Ill.mo e Rev. mo  
P.V. Ordinariato  
di Trento

Alla domanda dell'umile sottoscritto diretta ad ottenere la delegazione di poter benedire la nuova piccola Cappella ai Masi di Vigo Cavedine, Codesto Ill.mo e Rev.mo Ordinariato con venerato foglio faceva osservare che prima di tutto si doveva impetrare la facoltà di erigerla ed in secondo luogo giusta le disposizioni del diritto Canonico, si richiedeva che sia stabilito un patrimonio o dotazione pella

Cappella colla quale sia provvisto che anche in avvenire si possa decentemente conservare.

Riguardo al primo, l'umile sottoscritto deve far osservare che egli la trovò bella e costruita e che quelli abitanti dei Masi di Vigo Cavedine ignorando le superiori disposizioni la eressero senza dipendere da alcuno.

Riguardo al secondo, il sottoscritto procurò fosse fatto un documento (che qui si unisce) mediante il quale tre capi di famiglia di quelle parti obbligano se ed eredi in perpetuo al decoroso mantenimento della Cappella in parola.

Se questo modo di dotazione sembra sufficiente al Rev.mo P.V. Ordinariato, l'umile sottoscritto prega gli sia data la delegazione di poterla benedire e sia spedita l'autorizzazione di potervi dopo celebrare la S.Messa.

Col più profondo rispetto.  
p. Filippo Tovazzi parroco  
Canonica di Cavedine  
li 15 maggio 1888

Ed ecco la risposta che concedeva il permesso di benedire la Cappella!

Al r.do Parroco di Cavedine

Per procedere con regolarità si avrebbe dovuto erigere un documento da iscriversi nei libri dei diritti reali, in forza del quale vi fosse una garanzia pel decente mantenimento della Cappella eretta ai Masi di Cavedine.

Tuttavia ritenendo che senza ostacolo i presenti e futuri si presteranno al mantenimento della Cappella in parola, l'Ordinariato La autorizza a benedire la predetta Cappella, nelle quale potrà poi venir celebrata la S.Messa.

Dal Ves. — Ordinariato  
Trento 21 Maggio 1888\

Tredici anni dopo la cappella si rivela essere troppo piccola e quindi gli abitanti delle Coste decidono di ampliarla. Allo scopo il 15 maggio 1899 chiedono alla Curia l'autorizzazione.

Confidando nella già dimostrata serietà della popolazione e del parroco di Cavedine, il P.V. Ordinariato concede la licenza di ampliare la Chiesetta.

#### **N° 1652**

Al Rev.do Sign. Paroco di Cavedine

In relazione alla sua domanda del 15 Maggio a.c. N°99 diretta ad ottenere la licenza di poter far ingrandire la Cappella sita nel luogo detto "al Gaggio dei Masi di Vigo" in codesta Parocchia l'Ordinariato, considerando che fu ... (illeggibile) l'importo per l'ingrandimento della Cappella, e assicurato il mantenimento della stessa, e, posto che venga prodotto il relativo disegno conforme alle esigenze dell'arte, approva l'ingrandimento in parola. Quando l'opera sarà compita Ella, richiamandosi al presente rescritto chiederà la licenza per benedire la Cappella in parola.

Dal P.V. Ordinariato  
Trento, 20 Maggio 1899.  
Fr.Oberauzer Vic. g.le

Il 14 maggio però, come risulta dal seguente documento, gli interessati avevano già stipulato un contratto con i muratori e con il fabbro per i lavori di ampliamento.

#### **Atto in Cavedine li 14 Maggio 1899**

Davanti

Il Parroco locale

Don Francesco Negri,

Presenti

I contraenti

Cattoni Damiano fabbro

Costa Giov. Battista

Comai Emilio

Volendosi ingrandire la Chiesetta di S. Maria Ausiliatrice del Gaggio di Vigo Cavbedine tra gli immarginati rappresentanti la fabbriceria della Chiesa parrocchiale ed i muratori Costa Battista fu Battista da Cavedine e Comai Emilio di Lorenzo da Vigo si addivenne al seguente contratto.

Contratto.

I muratori Costa Battista ed Emilio Comai si obbligano di erigere dalla parte dell'entrata della Chiesetta esistente una fabbrica ad uso cappella nella direzione da sudovest a nordest colle seguenti dimensioni.

1. Lunghezza 6 metri e 20 cent. dei quali mt. 4.70 per la navata e mt.1.50 per il presbiterio.

2. Larghezza 3.10 mt. per la navata, mt.240 di vuoto per l'arcata e mt. 2.60 per il largo del presbitero in forma ovale...

3. Altezza mt. 4 di muro forte, di mt. 0.45 di spessore in tutte le parti, con volto in rame di larice o altro legno con filetti e calcina occorrevole, e una

fascia sporgente alla base del volto: una porta d'entrata cogli stipiti della porta vecchia con sotto il rialzo di circa 20 centim. di zoccolo. La porta vecchia sarà ridotta a cent. 80 di lume e mt.1.80 di altezza. Con una finestra sopra la porta d'entrata rotonda di circa un metro di diametro; una altra finestra alla facciata verso il monte a mezza luna colla base di circa mt.1.20 ed una piccolina sul presbitero colla base di mt.0.50 .I fondamenti devono basarsi sulla roccia.

4. I muratori devono eseguire tutta la mano d'opera dei muri del volto, del coperto, del pavimento di mastico, del basamento dell'altare in muro, della stabilitura interna ed esterna in bianco e di tutto l'occorrevole giusto il disegno presentato entro il mese di giugno dell'anno corrente.

5. La fabbriceria cogli abitanti dei masi vicini del Gaggio penseranno a somministrare tutto il materiale occorrevole in calce, sabbia, pietre, legname, tegole, e per di più a opera compita pagherà ai due maestri muratori l'importo di fior.60, diconsi fiorini sessanta, e qualche mancia in più se l'opera colaudata da due periti nominati uno per ciascuna delle parti contraenti, sarà trovata di piena soddisfazione.

Letto ed accettato in conferma venne sottoscritto.

Don Francesco Negri parroco

Comai Emilio

Costa Battista

Bozzardi Bernardo

Testimoni

La seguente nota, scritta in fondo al documento, comprova il saldo del debito per i lavori di ampliamento e la data della benedizione della Cappella.

Saldato con fior 60, a Costa Battista  
in data 27 settembre1899

Don Francesco Negri parroco

Benedetta la Chiesa in data 4 settembre 1899

Don Francesco Negri

Con lettera n°2317 la Curia Episcopale Trentina autorizza il parroco di Cavedine, dopo la richiesta inoltrata, a benedire la Cappella.

Eccl. Al Rev.do Sign. Parroco di Cavedine

In relazione al suo foglio 27 luglio a.c. N°132 l'Ordinariato colla presente La delega a visitare la

*Cappella di Maria Ausiliatrice "alle Coste o Gaggio" di Vigo Cavedine, e qualora la trovi decente Ella viene contemporaneamente autorizzato a benedirla.*

*Dal P.V. Ordinariato  
Trento, 1 Agosto 1899  
Oberauzer Vic. g.le*

Il 4 settembre venne benedetta la Chiesetta.

Il 16 dicembre 1899 Cattoni Francesco, a conclusione dei lavori, presenta alla "fabrigeria" della chiesetta delle Coste una nota spese di fiorini 34 per la fornitura di materiali ("asoti di larice per le telare, tampelli, fileti, chiodi, conventini,...") consegnati su ordine di Bernardo Bozzardi per la costruzione della chiesetta.

Alcuni anni dopo il parroco di Cavedine, Don Antonio Spada con lettera n°134 datata 24 aprile 1912 comunicava ...

*Illustrissimo e Reverendissimo Ordinariato P.V. Trento*

*Esiste in questa Parrocchia una Cappella dedicata a Maria SS. sotto il titolo "Maria Ausiliatrice" alla località Coste distante ore 1 1/4. Una individua di colà, che funge da santese e tiene in custodia la Cappella, ha ricevuto dai devoti delle s.Messe da celebrarsi sul luogo; alcune furono celebrate da sacerdoti passanti altre 4, di vecchia data, le tiene ancora. Alla Santese ho detto che non ne accetti più coll'ordine che se qualche devoto ne volesse far celebrare, le rimetta al Paroco.*

*L'elemosina consueta, compreso l'incerto alla santese, cera e colazione al celebrante, è di cor. 2.50.*

*Ciò esposto, prego a voler dispensare dalla celebrazione sul luogo delle s.messe accettate perché di vecchia data e nell'impossibilità di andarci.*

*Cavedine, 24 - 4 - 1912*

*Don Antonio Spada*

*Ricevuto dalla Curia Episcopale Tridentina il 25 aprile 1912*

*Mattevi Vic. g.le*

Dopo la prima guerra mondiale la chiesetta dovette probabilmente essere ricostruita secondo quanto

si può dedurre da quest'ultimo documento che riporta la nota delle proprietà appartenenti alla Cappelina di recente costruzione restaurata dopo la guerra di metri quadrati 20 di superficie situata alle Coste di Vigo di Cavedine:

**Realità:** Bosco e pascolo= I° confini Lever Ferdinando 2. Lorenzo Berlanda e Marcantoni Cipriano 3. e 4. Comune; II° confini 1. e 2. frazione di Vigo 3. Fravezzi Domenico e 4. Bernardo Bozzardi: part. 1777 e 1514/15/16/21 e /22- **Valore** Lire 600 (400 + 200) - **Rendita** 60

<b>Mobili:</b> Un calice di metallo	lire	100
Una lampada di metallo	lire	30
Un crocifisso e quattro candellieri	lire	70
Quattro pianette complete non nuove	lire	80
1 Camice, 4 tovaglie e minuterie, purificatori	lire	30
Quattro banchetti	lire	90

(Totale) Lire 400

**Capitali Passivi:** un debito verso la chiesa parrocchiale per denaro avuto ed usato nella ricostruzione del dopoguerra

	Lire	2000
<b>Uscite fisse:</b> alla santese	Lire	25
imposte	Lire	15

(Totale) Lire 40

Vigo Cavedine, 20 dicembre 1929

Non esiste altra documentazione riguardante il piccolo edificio che nel 1988, in occasione del centenario della sua edificazione, subì un necessario restauro che l'ha restituito ad una nuova giovinezza.

Da più di un secolo il 24 maggio di ogni anno, giorno della Madonna Ausiliatrice, la chiesetta apre le sue porte per la celebrazione della messa alla quale partecipano anche numerosi abitanti di Vigo.

\* \* \*

# IL MANCATO RICOVERO DI LASINO

di  
TIZIANA CHEMOTTI

Di notevole eleganza architettonica è il complesso che si erge sul dosso di S. Pietro, costituito dalla chiesa parrocchiale, dalla settecentesca canonica e dalla torretta con annesso edificio residenziale. L'aggregato disposto su due rialzi è costruito su depositi morenici ed è sostenuto da enormi muraglioni di pietra a vista inframmezzati da grandi archi a tutto sesto. L'insieme crea un caratteristico e tipico paesaggio.

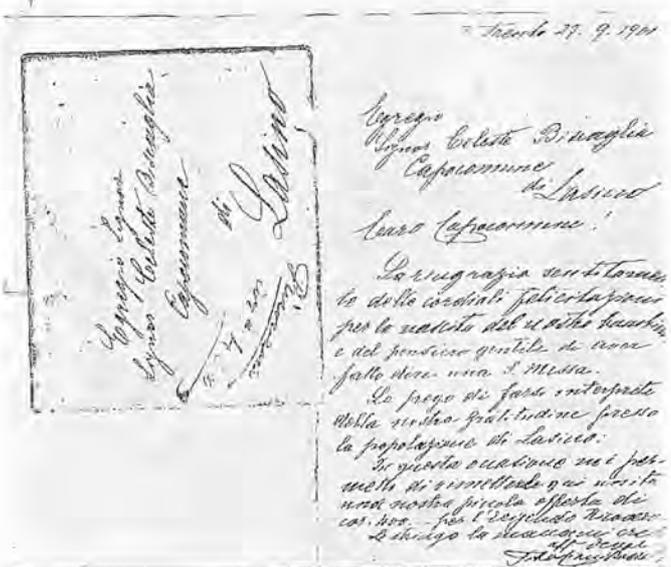
Aldilà dell'aspetto urbanistico è importante invece ricordare alcuni avvenimenti che hanno interessato e coinvolto uno di questi edifici e più precisamente la torretta con l'attuale sede della stazione dei Carabinieri.

La torretta esagonale e il terreno circostante di proprietà della famiglia Ciani Bassetti furono donati al Comune di Lasino nel 1900 dal baron Tito, in occasione del suo matrimonio con la baronessa Enrichetta, con la promessa di realizzarvi una casa di riposo per i vecchi del paese. Per inciso va detto che l'ideale ricovero per carenze economiche e organizzative non venne mai realizzato, un plauso e un ringraziamento meritano comunque il suo benefattore e non meno gli amministratori del tempo i quali credettero fortemente in quell'ambizioso progetto, dimostrando sensibilità e lungimiranza nel cercare di risolvere quei problemi che già allora colpivano i più deboli e i più bisognosi: gli anziani.



Comune il mio podere di S. Pietro colla torre, posto sotto la chiesa parrocchiale, affinché vi venga costruito l'istituto Ricovero.

Al mio ritorno a Lasino, esigeremo il documento di donazione.  
Con tutta osservanza  
Tito Ciani Bassetti



Per gentile concessione della maestra Alice Biscaglia

Ciò malgrado proseguiamo con la descrizione dei fatti.

La donazione venne comunicata al Consiglio Comunale il 16 settembre 1900 dal Capocomune Sig. Biscaglia Celeste, come si legge dall'atto n° 83 che qui si riporta:

*Nella Cancelleria Comunale di Lasino il 16 settembre 1900*

*Avanti il Capocomune  
Celeste Biscaglia*

**Presenti:**

<i>Pietro Chistè</i>	<i>Antonio Chistè</i>
<i>Giacomo Ceschini</i>	<i>Giacinto Caldini</i>
<i>dr. Eliodoro Pedrini</i>	<i>Antonio Pisoni</i>
<i>Pietro Biscaglia</i>	<i>Augusto Bassetti</i>
<i>Basilio Ceschini</i>	<i>Basilio Chemotti</i>
<i>Tiziano Andreis</i>	<i>Gioacchino Trentini</i>
<i>Baldassare Bassetti</i>	<i>Carlo Pedrini</i>

*Con Currenda G.c.m. n° 842 venne indetta l'odierna Sessione col seguente O.D.G.*

*1) Comunicazione del Sig. Capocomune del dono fatto dal Sig. Barone Tito De Ciani Bassetti per il ricovero di Lasino e trattamento sul modo di ringraziarlo.*

*Il Capocomune prelegge alla rappresentanza Comunale la lettera del Barone Tito De Ciani Bassetti che in occasione del suo matrimonio colla Sig.ra Baronessa Enrichetta de Pizzini Thürberg di Rovereto donò al Comune lo stabile colla torretta a S. Pietro allo scopo di erigervi un ricovero.*

*La Rappresentanza Com.le in segno di gratitudine per tale dono delibera per ora di rendere a pubblica comunanza a mezzo dei locali giornali la generosità del Barone ed incarica allo scopo il Capocomune, onde tosto metta esecuzione al presente deliberato. In pari tempo la Rapp. Com.le autorizza il Sig. Capocomune a far noto al Sig. Barone la presente deliberazione ed a significargli che il Comune assecondando il desiderio del donatore si darà premura di mettere in esecuzione più presto possibile tutti i mezzi necessari per raggiungere allo scopo dei doni legatori; dichiarando che la casa di ricovero porterà il nome del defunto Sig. Roberto de Bassetti qual primo fondatore.*

*Incarica pure il Capocomune a promuovere tutte le disposizioni onde rendere gli onori degni del caso al generoso donatore al momento ch'egli*

*colla Sig.ra Sposa arriverà al paese.*

<i>Ceschini</i>	<i>Chistè Pietro</i>	<i>Celeste Biscaglia</i>
<i>protocollista</i>	<i>Chistè Antonio</i>	<i>Capocomune</i>

Tanto era l'entusiasmo che si nominò un comitato per affrontare immediatamente i primi adempimenti legati all'erigendo edificio. Dalla delibera n° 84 del 04.11.1900 vengono infatti indicate le persone e le modalità d'opera:

*Con Currenda del 29.10.1900 n° 903 venne indetta sessione col seguente O.D.G.*

*1) Trattamento per la casa di Ricovero*

*Dopo analoga discussione la Rapp. Com.le delibera e nomina un comitato incaricato di approntare colla possibile sollecitudine il materiale occorrente per l'erezione della casa di Ricovero. Questo Comitato viene nominato nelle persone di Baldassare Bassetti, Baldassare Pisoni e Riccardo Trentini per la sorveglianza della fabbrica e Pietro Chistè, Giacinto Caldini e Basilio Ceschini per l'approntamento delle piante, sassi, calce e sabbia. Viene nominato un Comitato di Sorveglianza nelle persone del Sig. Curato del luogo, Sig. Tito, Sig. Carlo Pedrini er Sig. Claudio Chinatti. Il Sig. Capocomune è membro di entrambi i Comitati.*

*Si delibera che le prestazioni dei membri del Comitato siano gratificati. Il Capocomune è autorizzato di usare nel pagamento delle prime spese dell'importo che sarà per incassare presso gli eredi del defunto monsignore don Luigi Gentilini; viene pure incaricato il Capocomune di chiedere alla giunta prov.le l'approvazione di incassare il legato di Fiorini 5.000 fondato dal defunto dr. Roberto de Bassetti a favore dell'erigendo ricovero e con questo pagare la Cassa di Risparmio di Trento costituendosi il Comune debitore verso la Cassa di Ricovero. Viene deliberato di inoltrare alla Giunta prov.le una supplica per ottenere l'abbuono del residuo debito di Fiorini 4.498,74 che entro 2 anni il Comune deve ultimare il lavoro della fabbrica per ricovero e che le finanze comunali sono in istato assai critico.*

Seppur lentamente i lavori proseguirono negli anni successivi, nel 1902 con delibera n° 93 la Rapp.za Com.le deliberò l'acquisto delle tavolette di Villa Verla di Vicenza per la copertura del Ricovero, mentre nel 1914 si provvide alla compra del legname mettendo all'asta i relativi

lavori di falegnameria.

La prosecuzione della fabbrica trovava però sempre più difficoltà, la spesa per sostenere un così grande progetto pesava non poco sulla fragile economia comunale. Si pensò quindi di intervenire presso le istituzioni per rinnovare le richieste di eventuali concessioni di contributi. Dagli atti della Deputazione Com.le del 08.04.1906 si legge:

Presenti  
3 Consiglieri

Avanti il  
Capocomune

*Dietro invito del Capocomune si radunarono i consiglieri comunali e deliberarono i seguenti punti:*

*1) Visto il Decreto Capitolare 30.03.1906 n° 5239 col quale si partecipa al Comune che l'I.M. Luogotenenza di Innsbruck non trova per momento di sussidiare il Comune pel Ricovero-Pellegrinario la deputazione Comunale vede la necessità di rinnovare preghiera pel detto scopo, e perchè la domanda abbia maggior validità ed importanza, trova di nominare allo scopo un comitato nelle persone:*

*1) del m.r. Sig. Curato locale ed in caso di suo impedimento il Rev. Sig. Cappellano*

*2) del Sig. dott. Fausto Pizzini medico com.le di qui*

*3) del Sig. Capocomune*

*4) del Sig. Baldassare Pisoni cons.re Com.le*

*5) del Sig. Davide Ceschini maestro Com.le*

*Del presente deliberato viene riservata l'approvazione della Rapp.za Com.le*

Dovettero passare tanti anni prima che l'edificio fosse del tutto completato. Solo nel 1920 si deciderà di preventivare i lavori dei balconi a griglia e quindi mettere all'asta il lavoro.

Nel frattempo importanti eventi avevano sconquassato l'aspetto politico e sociale: la grande guerra e la conseguente annessione del Trentino all'Italia. Naturalmente il trapasso da un'Amministrazione statale all'altra determinò radicali mutamenti; un complesso di norme e ordinamenti nuovi entravano in vigore così tutto l'insieme dell'apparato burocratico e amministrativo subiva profonde modifiche. Anche nel settore delle forze dell'ordine si ebbe un cambiamento o meglio un passaggio che si verificò con la sostituzione della gendarmeria austriaca con l'arma dei Carabinieri.



È in questo contesto che l'Amministrazione comunale ha la necessità di reperire al più presto una sede per collocare adeguatamente la Sezione dell'Arma dei Carabinieri che si stava appunto insediando sul territorio.

L'unico edificio idoneo per tale servizio rimaneva la fabbrica del Ricovero appena ultimata. Non si conoscono i motivi nè le modalità, stà di fatto che dopo travagliati dibattiti e perplessità si deliberò per l'affitto dell'immobile a Caserma dei Carabinieri.

Negli anni che seguirono altre delibere e altri contratti d'affitto si alternarono finchè con la delibera n° 11 del 5 maggio 1931 si compì l'ultimo atto della vicenda; si spegneva il deposito legato alla costruzione del Ricovero.

*n° 11 - 05.05.1931                      Francesco Trentini  
Il Commissario prefettizio F. Trentini col concorso  
del Segretario Sig. Bertamini;  
Visto che la donazione Bassetti-Ricovero Lasino  
amministrato dal Comune ha un deposito presso*

*la Cassa depositi e prestiti giusta polizza n° 7835  
di Lire 1.400,64 provenienti dal cambio del  
libretto n° 59549 della Cassa di Risparmio di  
Trento già costituito come a deposito e regime  
presso l'Ufficio del Registro di Trento.*

*Considerato che per la fondazione anzidetta è più  
utile che tale deposito venga estinto e che col suo  
ammontare venga provveduto all'acquisto di al-  
trettante cartelle del consolidato.*

*Visto l'art. 131 Legge Comunale e Provinciale  
delibera di procedere allo svincolo del deposito di  
Lire 1.400,64 di proprietà della Fondazione Bas-  
setti e di impiegare il ricavato all'acquisto di  
cartelle del consolidato.*

Esposta senza reclami il 10 maggio 1931.  
Sfioriva così il progetto tanto agognato di una  
casa di ricovero dove i nostri vecchi potessero  
trascorrere gli ultimi anni della loro vita ancora  
inseriti nel proprio paese d'origine ma soprattut-  
to vicini agli affetti familiari.

## PUGN PUGNÉTO DIAOL REPÉTO.....

DI ATTILIO COMAI

**D**i tanto in tanto tornano alla memoria, cos' all'improvviso, e per qualche ora ci girano nella mente, a volte per giorni, quando non riusciamo a ricordarne qualche pezzo. Sono le filastrocche, le conte i giochi di quando si era bambini, di quando non c'era la televisione e si era sempre fuori casa, erano i tempi in cui le strade non erano coperte d'asfalto e con la terra e i sassi si inventavano ogni giorno giochi nuovi. La maggior parte però erano giochi, filastrocche e conte tramandati dai nonni trasformati, limati, aggiustati ma comunque ripetuti migliaia di volte per generazioni senza che mai ci stancassero. Di tanto in tanto, si diceva, tornano alla memoria e allora perché non fermarli? Perché non scriverli? Sperando cos' che anche voi possiate per un momento ritornar bambini.

### CAMPANA MARTÈL

I sóna i sóna campana martèl  
Perché è mort la dòna del Ciotirèl  
El Ciotirèl el canta  
che 'l ne vorìa 'n'altra  
Tasé tasé fiolèti  
Che cosén i fasolèti  
Broènti scotènti  
Che fa saltar i denti  
I denti e le gengive  
Farén saltar le pive  
Le pive da Bologna  
Farén saltar la roгна

La roгна la è spuzósa  
Farén saltar la spósa  
La spósa no la vól saltar  
Perché la sèuta a trotolar.

### CORDA, CORDA ROSA

Corda, corda rosa  
Quanti soldi la me cósta  
La me cósta en carantàn  
Ale porte de Milan  
Ale porte de Verona  
'n dó' che i bala 'n dó' che i sóna  
'n dó' che i pesta l'erba bòna

l'erba bònna fa finòcio  
tì Catarina tìreghe de l'òcio.

### ROSÀ, ROSÀ CHE SA DA BÒN

Ro<sup>À</sup>sa, ro<sup>À</sup>sa che sa da bòn  
Volta la carta che gh'è 'n limón  
En limón tuto garbato  
Volta la carta che gh'è en pomato  
En pomato che g'ha su i fruti  
Volta la carta che gh'è dó puti  
Gh'è dó puti che giuga ala bala  
Volta la carta che gh'è 'na cavala  
Gh'è 'na cavala che trota benin  
Volta la carta che gh'è 'l Meneghìn  
Gh'è 'l Meneghìn che fa spazadóre  
Volta la carta che gh'è dó sióre  
Gh'è dó sióre che va a spas  
Volta la carta che gh'è ' Tomas  
Gh'è 'l Tomas che fila la tela  
Volta la carta che gh'è 'na candela  
Gh'è 'na candela che fa lum  
Volta la carta che no gh'è pù nesùn.

*Ed ecco un paio di giochi:*

### TIRA MOLÉTA

I bambini stanno seduti su un muretto con i piedi a penzolini. Uno, per terra, toccando ritmicamente i piedi degli altri bambini recita:

Pé un, pé dó, pé tré, pé quattr, pé zinc, pé sé, pé sèt,  
pé sèt, pé òt,  
ho mangiato un buon biscòt  
che 'l saveva tant da bòn  
Tira moléta, crèpa moscón!

Con l'ultima parola dà uno strattone al piede che deve essere tirato su. Si prosegue così finché rimane un solo piede il cui proprietario scende dal muretto e inizia la conta.

### PUGN PUGNÉTO

I bambini si mettono in cerchio e mettendo un pugno sopra l'altro recitano la filastrocca che segue. Il pugno che sta in basso viene spostato in alto continuando a ripetere la cantilena: il primo che ride si prende una tirata d'orecchie e viene eliminato. Vince naturalmente l'ultimo rimasto.

Pugn pugnéto  
El diaol repéto  
L'ha repetà  
Fin da l'an pasà

El prim che riderà  
'na tiràda de réce 'l ciaperà.

*Per finire uno riservato quasi esclusivamente alle bambine. Lanciando una palla contro il muro si recita la filastrocca e si eseguono dei movimenti:*

### RINOCERONTE

Rinoceronte	si lancia la palla contro il muro e si riprende
Che passa dal ponte	si lancia la palla facendola passare sotto una gamba
Che salta e che balla	si fanno un paio di saltelli mentre si lancia la palla
Che gioca alla palla	si lancia normalmente contro il muro
Che sta sull'attenti	si lancia poi ci si mette rapidamente sull'attenti
Che fa i complimenti	si lancia e si fa un inchino
Girandosi attorno	si lancia e poi si fa una giravolta
Gira e rigira	si ripete come sopra
La testa mi gira	si lancia e si scuote la testa
Non ne posso più e casco giù.	si lancia e si fa rimbalzare la palla per terra.

L'abilità sta nell'eseguire sempre con precisione senza mai far cadere la palla per terra. Chi arriva in fondo senza errori può continuare. Al primo errore passa la palla alla compagna: vince che fa di più.

Lustratevi un po' la memoria, scrivete su un foglietto i giochi, le conte, le filastrocche, le ninne nanne che ricordate e fatecele avere saremo ben lieti di pubblicarle.



# ORDINI CAPITOLI DELLA VILLA DI VIGO

## 2° Parte

di

ATTILIO COMAI

Le Carte di Regola, denominate anche *ordini, capitoli, statuti, ordinamenti,...*, avevano lo scopo di dettare norme che regolamentassero la vita quotidiana delle piccole comunità. Questi documenti non facevano altro che raccogliere in forma scritta regole ed abitudini già consolidate nel tempo e che si erano spesso tramandate oralmente.

Rispetto a tante altre, quella di Vigo ha un numero piuttosto limitato di capitoli e questo potrebbe giustificarsi col fatto che essa si limitava a regolamentare l'utilizzo del territorio della Vicinia Donègo, occupandosi quasi esclusivamente del taglio del fieno e del bosco mentre, per il resto, probabilmente la comunità della villa obbediva alla Regola della Pieve di Cavedine della quale, ricordiamo, essa faceva parte. Questa, datata 1545 (quindi un secolo più antica) è composta di 40 capitoli che affrontano anche argomenti quali il commercio, le unità di peso e misura, il furto, di cui nella Regola di Vigo non si fa minimamente menzione. Ad una prima lettura risulta evidente la completa mancanza di ordine; i capitoli sono stati probabilmente dettati al notaio così come venivano alla mente; cerchiamo quindi di farne una lettura quanto più possibile coerente.

In tutte le Carte di Regola viene dato ampio risalto alle cariche amministrative, ai modi della loro elezione, ai poteri ad esse conferiti, in questa Carta vi sono soltanto due citazioni, una al capitolo 10° in cui si stabilisce che vi siano due responsabili (*Homini deputati*) eletti a maggioranza secondo l'antica abitudine (non meglio precisata) che dovevano giurare nelle mani del signor Massaro.

Questi "era la carica centrale attorno a cui ruotava il funzionamento dell'apparato comunale. Non era una carica elettiva e nemmeno ricoperta da un residente del comune. Si tratta in effetti di una persona – inviata dal Principe Vescovo, esterna alla Pieve e quindi al di sopra delle parti – che doveva garantire nel momento più qualificante della vita comunale (cioè l'avvenimento dell'adunanza generale) la corretta applicazione delle norme statutarie e il regolare svolgimento delle varie fasi dell'assemblea. Non ci sembra del tutto azzardata l'ipotesi che a svolgere questo incarico fosse chiamato uno dei rappresentanti della famiglia Madruzzo in quanto persone nobiliari che godevano della fiducia del Principe Vescovo e che risiedevano nelle vicinanze della Pieve, pertanto in grado di intervenire con tempestività, quando le circostanze lo

richiedessero..."<sup>1</sup>

Il Massaro inoltre si occupava dell'amministrazione della giustizia per risolvere i contrasti sorti nel corso dell'anno fra gli abitanti della comunità.

Il secondo riferimento alle cariche pubbliche lo troviamo al capitolo 17° ove si stabilisce l'obbligo di partecipare alla Regola tutte le volte che si venga convocati "*dalli giurati*", che, probabilmente, non sono altri che i due chiamati "*deputati*" al capitolo 10°. Si parla anche di "*publica Regola*" al capitolo 11°.

Il termine **Regola** assume di volta in volta significati diversi intendendo con esso il territorio, l'assemblea pubblica dei capifamiglia, lo statuto e, infine, anche la giurisdizione comunale su un determinato territorio. Tre capitoli si riferiscono ai lavori che i vicini dovevano prestare gratuitamente a favore della comunità. Il capitolo 1° stabilisce l'obbligo per chiunque sia chiamato, a lavorare per la cura della fontana del paese, i capitoli 2° e 3° invece per mantenere transitabili le strade.

Ben tre dei diciannove capitoli (1°- 13° -18°) si occupano dell'acqua, un bene prezioso che nell'alta valle di Cavedine non è mai abbondato e che quindi andava tutelato. Nella piazza di Vigo esisteva una bella fontana cinquecentesca (chiamata *brenzo* o *albi* al cap. 13°) in pietra rossa alla quale arrivava, per mezzo di condutture in legno, l'acqua raccolta in località Pian dela Castagnèra e poi, più tardi, a Mezmónt, lungo le pendici del Bondone ad Est del paese.

Importante era sicuramente la gestione del bosco ed il taglio di legname da opera e legna da ardere.

Col capitolo 5° viene riservato il diritto agli uomini di Vigo di "*ingazare e desgazare*" ovvero di costituire ed eliminare **gazzi** ossia porzioni di bosco nelle quali il taglio del legname era di norma vietato e poteva essere autorizzato, per necessità, dai giurati. Il termine è di antica origine e lo ritroviamo nei toponimi locali Gaç e Gagiöl; sembra si possa farlo derivare dal longobardo "gahagi" con significato di luogo cintato, usato come sinonimo di bosco bandito ove siano vietati il pascolo e il taglio.

Facendo uso di questo diritto, al capitolo 16°, si stabilisce che "*il bosco dal Tovo della Concha<sup>2</sup> fino al tovo di Maurina sia ingazato*" e che quindi nessuno possa tagliare legname di alcun tipo senza autorizzazione sotto le pene stabilite dal precedente articolo 6.

In ogni caso in tutti i boschi della villa era vietato il taglio di larici, abeti e abeti bianchi. Il divieto per il taglio dei larici valeva anche nei boschi chiamati "divisi" (cap. 14<sup>o</sup>). Quest'ultimi erano probabilmente porzioni forestali concesse agli abitanti per il taglio di legna da ardere, così come ora vengono assegnate le "part dela legna" (sorti), infatti il capitolo 19<sup>o</sup> stabilisce che chi non abita stabilmente nella villa (*e tenga fuoco e loco*) non possa godere di ciò che *di tempo in tempo* sarà diviso fra i vicini.

Questo divieto di taglio però non doveva essere molto rispettato se col capitolo aggiunto nel 1777 si sente la necessità di ribadirlo, ma forse era solo per la necessità di adeguare ai tempi le pene pecuniarie previste dall'articolo.

Al 4<sup>o</sup> e 14<sup>o</sup> capitolo si fissano quali specie arboree siano sottoposte al divieto di taglio nei gazzi: *laresi, pezzi e avezzi* (larici, abeti rossi e bianchi). Da notare che tale divieto rimane solo per i larici nei boschi "divisi".

Altri capitoli riguardano poi il taglio del fieno; l'8<sup>o</sup> stabilisce che non si possano segare i prati di Mezzo Monte prima del giorno di S. Margherita, in luglio, dal Salt de Mavrina in giù fino al prato di Cargadôr Vêder; viene lasciata comunque la possibilità, a seconda della stagione di anticipare o ritardare il taglio a discrezione della comunità, non del singolo.

Il successivo, il 9<sup>o</sup> sancisce gli stessi divieti per i prati ad altitudine superiore fissando l'inizio del taglio al primo di agosto.

Conciso il capitolo 12<sup>o</sup> stabilisce semplicemente che ciascun vicino debba *tenere* il capraro una volta all'anno. Per comprenderlo si può far riferimento all'articolo 28 della carta di regola di Cavedine che prevede l'obbligo di affidare il bestiame ad un pastore, di versare una quota per il pagamento e, una volta all'anno, a turno, concorrere alle spese per il loro mantenimento<sup>3</sup>.

Particolare attenzione viene posta dagli uomini di Vigo, come peraltro succede in tutte le carte di regola, nel cercare di proteggere la loro proprietà dai forestieri: se ne occupano con ben quattro capitoli più uno aggiunto tra il 1730 e il 1748 (periodo in cui era principe vescovo Domenico Antonio Thun). Il 7<sup>o</sup> è curioso, infatti dice che è fatto divieto ai forestieri di tagliare "palanchi" nella montagna di Vigo per trasportare a valle fieno o altre cose che non provengano da quella stessa montagna.

All'articolo 11<sup>o</sup> si vieta ai forestieri di pascolare nella montagna di Donégo; tale divieto viene ampliato al capitolo 15 su tutta la "nostra montagna". Nel primo capitolo aggiunto viene fatto divieto ai forestieri di "imbroggiare" nel paese di Vigo per non intralciare il lavoro degli abitanti del luogo, ma di portarsi in fondo al paese.

Il secondo capitolo aggiunto sancisce la perdita dei

diritti da parte di coloro che lasciano il paese, che verranno quindi trattati come forestieri.

La carta di regola prevede per ogni trasgressione una sanzione di solito pecuniaria; la multa viene di volta in volta suddivisa in modo diverso fra il Massariato, il Comune (comunità) di Vigo, i Giurati e talvolta una parte spetta anche all'accusatore. Diverse le monete che vengono menzionate: **lire, grossi, ragnesi e troni**. Difficile stabilirne un valore rapportato alla moneta attuale ma vediamo se è possibile chiarire alcuni aspetti. Prima di tutto il rapporto fra le varie monete: lira e trono indicavano la stessa moneta ed avevano il valore di 4 grossi; un ragnese vale invece circa 4 lire. Per capire il valore può aiutarci in qualche modo il prezzo di alcune cose in quegli anni: 10 litri di olio di oliva nel 1631 venne pagato 4 ragnesi, ossia 16 lire<sup>4</sup>. Ma nel 1623, anno di carestia, era stato pagato addirittura 60 lire e solo 10 nel 1648.

Per 3 chili di formaggio nel 1631 si è pagato un ragnese, cioè 4 lire. Può aiutare qualcosa di più il salario pagato agli operai del '600: a Terlago nel 1650 venivano pagati 9 grossi al giorno agli uomini che segavano i prati di montagna e per i primi fieni; 5 grossi invece era la paga delle donne. Un maestro, che a quei tempi era privato e riservato ai nobili, veniva pagato ben 600 lire annue.

Non so se questo abbia contribuito a farsi un'idea della consistenza delle multe che venivano comminate ai trasgressori della carta di regola; stupisce certamente quella stabilita dal capitolo 18 per chi vada "a molestar o impedir il vaso dove che viene l'aqua della fontana della Villa de Vigh": ben 25 lire! Probabilmente nessuno in paese sarebbe stato in grado di pagarle.

<sup>1</sup> Antiche e moderne forme di cooperazione a Cavedine - Mariano Bosetti - novembre 1987 La Grafica - Mori

<sup>2</sup> La località non ha corrispondenza nella toponomastica attuale. Per i latini la concha era una piccola unità di misura corrispondente a poco più di un quarto di litro. In tempi più recenti il termine è venuto ad indicare "un capace vaso di terracotta, dall'imboccatura larga, usato, specialmente un tempo, per fare il bucato" (cfr. Zingarelli) si può quindi pensare sia il luogo nel quale si trovava il vaso di raccolta della sorgente che riforniva la fontana del paese..

<sup>3</sup> Antiche e moderne forme di cooperazione a Cavedine - Mariano Bosetti - novembre 1987 La Grafica - Mori

<sup>4</sup> cfr. Piccoli e grossi, lire e carantani, ragnesi, troni e Fiorini nella spesa dei trentini - Piccola storia dell'economia e del commercio trentino dal 1200 al 1800. - A. Bertoluzza - Consorzio Trento iniziative TN 1986

## EL CALIÈR

di  
ATTILIO COMAI

Parlare de **calièri** in Valle di Cavedine vuol dire parlare dei Dallapé di Stravino un'azienda artigiana che dal 1920 fornisce le scarpe a gran parte degli abitanti della valle.

Ed è proprio lì che mi sono recato per avere informazioni sull'antica arte del costruire e riparare scarpe. Rubando un po' di tempo al loro negozio Giancarlo e Nerio sono stati ben felici di presentarmi gli strumenti di lavoro, di spiegarmene l'uso e mostrarmi le fasi della lavorazione.

Ma due parole le merita anche il Calzaturificio Dallapé che da quasi ottant'anni è presente a Stravino.

Agli inizi del secolo il lavoro del **calièr**, perlomeno per ciò che riguarda la riparazione delle scarpe nell'alta valle di Cavedine, era svolto da un ambulante, un non meglio precisato Virginio che probabilmente solo i più anziani ricorderanno ancora. A Lasino operava Lenzi Emanuele che a cavallo dei due secoli **'I néva 'n opra**, cioè girava di casa in casa come il già citato Virginio. Stesso lavoro svolgeva, sempre a Lasino, anche Danielli Bortolo seguito poi, per qualche tempo, dal figlio Silvio che lavorarono però soprattutto nella bottega. Nel frattempo Giulio Dallapé faceva il suo apprendistato a Calavino presso Pisoni Antonio e poi, andando a Trento in bicicletta dopo il lavoro, frequentava un corso di ortopedia. Fu così che nel 1920, aiutato dal fratello Celeste, aprì la sua prima vera calzoleria a Stravino *dént ai Gnòchi*; già allora davano lavoro a 3-4 dipendenti.



Il calzaturificio Dallapé verso la fine degli anni '50

Nel 1928 avvenne il trasferimento nel luogo in cui si trova oggi, sulla strada per Trento, nella nuova casa che la fiorente attività aveva consentito di

costruire.

Il periodo di massima attività fu raggiunto negli anni del dopoguerra fino al '60. In quegli anni l'azienda dava lavoro a 15-20 dipendenti fra i quali anche alcune ragazze, cosa piuttosto rara in quel tempo nei nostri paesi.



Ragazze al lavoro nel calzaturificio Dallapé verso la fine degli anni '50

Per sottolineare la grande dinamicità dei Dallapé di quel tempo basti solo ricordare che avevano attivato un servizio di vendita per corrispondenza di scarpe e scarponi fatti su misura, con relativo catalogo e listino prezzi. Erano i tempi in cui solo pochi potevano permettersi il telefono e il numero della "Fabbrica Calzature Dallapé" era il **5**. Erano anche i tempi in cui un buon paio di scarpe costava solo 5.000 lire!

Il catalogo mostrava anche come prendere la misura del piede su un foglio che poi, con l'indicazione del modello scelto, veniva inviato dal cliente al calzaturificio che in breve tempo evadeva l'ordine. Si poteva anche scegliere, per gli scarponi, una chiodatura fra i cinque prospetti proposti. A tal proposito le **bròche** sull'orlo della scarpa si chiamavano **zàpe**, per la loro forma particolare, mentre quelle più interne si chiamavano **ornate**.

Ecco le condizioni di vendita:

- - *Data la mitezza dei prezzi, siamo costretti ad eseguire le spedizioni con pagamento anticipato, oppure contrassegno.*
- - *Il prezzo di listino comprende le spese di imballo e porto franco.*
- - *I prezzi e i termini di consegna sono semplicemente indicativi e non impegnativi.*

Ma i modelli presentati sul catalogo non vincolavano l'acquirente che poteva chiedere anche delle varianti: "esamineremo volentieri qualunque campione che vorrete sottoporci per confezionare calza-

ture diverse dalle nostre serie". Meglio del Postal Market!

Bisogna anche ricordare che in quei tempi i **Calieri**, semplicemente così erano chiamati nella Valle, non

## CALZATURE DALLAPÈ - STRAVINO (Trento)



Tipo Stravino L. 7.100



Tipo Bolzano L. 6.700



Tipo Rocchetta L. ....

*non distruggete questo catalogo ma fatelo vedere ai vostri parenti ed amici mostrando loro l'ottima qualità delle nostre calzature da montagna*



Tipo Paganella L. 6.700



Tipo Stivo L. 6.800



Tipo Pontedilegno L. 6.700

*le calzature Dallapè sono confezionate senza economia*



Tipo Lagole L. 6.700



Tipo Cornetto L. 6.700



Tipo Stelvio L. 7.100



Tipo Cortina L. 7.100



Tipo Dolomiti L. 7.100



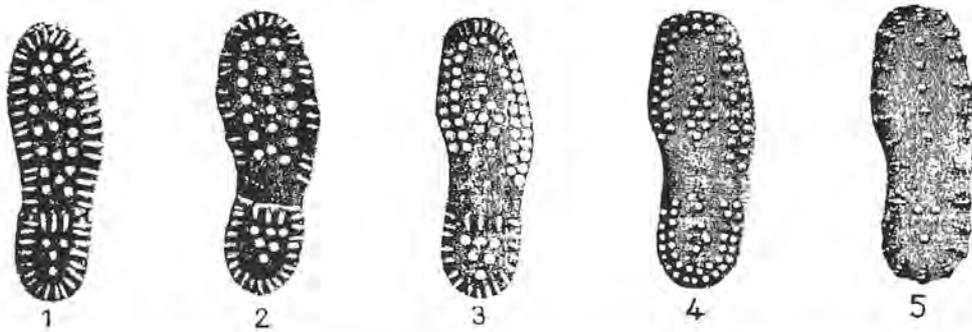
Tipo Davos L. 7.100

Una pagina del catalogo del Calzaturificio Dallapè negli anni '50

rifiutavano mai un paio di scarpe ai propri paesani anche se mancavano i soldi, anche se sapevano che avrebbero dovuto aspettarli fino al momento del raccolto o magari anche oltre. Io personalmente

so un punto di riferimento per chi vuole un paio di scarponi da montagna di qualità o un paio di scarpe adattate alle proprie esigenze: "Me piaseri a en par de scarpe come queste, però pù legèere, per l'istà."

## PROSPETTO CHIODATURE



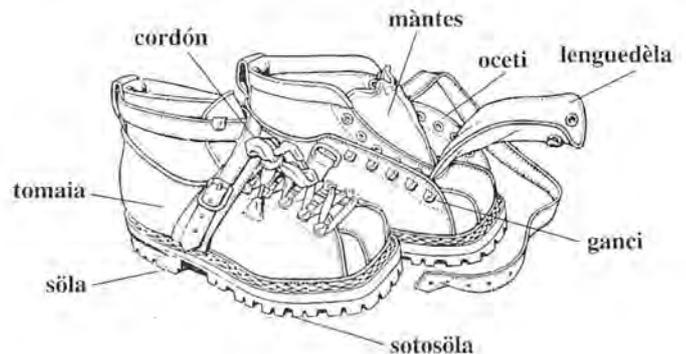
Le diverse chiodature proposte dal catalogo. È possibile vedere le **zàpe**, verso il bordo e le ornate verso l'interno.

ricordo che, bambino di 8-10 anni andavo a Stravino a piedi, mandato da mia madre: "L'ha dit me mama che te me daghi en par de scarpe base che po' pasa me popà a pagar.", non sono mai andato via a mani vuote, servito con la solita gentilezza.

Molti degli operai che avevano fatto apprendistato qui si mettevano poi a lavorare in proprio, soprattutto quando andavano in pensione. È il caso di Zambaldi Guido ('I Guido calièn), Bolognani Gregorio ('I Gòri), Bolognani Elvidio a Vigo, Berti Tullio ('I Tuliéto) a Cavedine, Ottorino Chemotti a Lasino. A Calavino proseguiva l'opera del padre Pisoni

- "Te le fén!" e dopo una decina di giorni avevo le mie scarpe estive leggere e comode come un guanto.

Ma vediamo ora, con l'aiuto di Giancarlo e Nerio, di ripercorrere le fasi della costruzione della scarpa. Prima di tutto si prepara la **tomaia** tagliando la **pèl esterna** e la **fòdra** servendosi del **trincèt** usando come piano di taglio una lastra di zinco, **el zingo**. Per facilitare l'operazione ci si serve **dei stampi**, diversi per ciascuna misura e modello di scarpa. Si cuciono assieme attaccandoci la **lenguedèla** (cucita solo in basso) o **'I màntes** (cucito alla



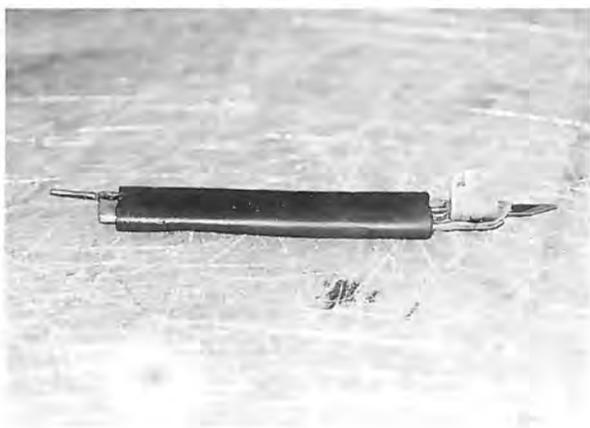
Riccardo.

A partire dalla fine degli anni '60 anche i Dallapé devono fare i conti con la concorrenza di tipo industriale: le scarpe costano sempre meno, naturalmente a scapito della qualità, l'attività di fabbricazione si riduce e si amplia la vendita di scarpe industriali con l'apertura di un punto di vendita anche a Vezzano nel 1972.

Il marchio Dallapé rimane comunque ancora ades-

tomaia su tre lati), sul **calcàgn** viene cucita la **lista** come rinforzo esterno e inserita la **fortèza** tra **pèl e fòdra**; allo stesso modo sul davanti viene inserito **'I pontàl**. Questi ultimi due pezzi sono **de coràm**. Lungo l'apertura anteriore, servendosi del **forèt o fustèla**, si aprono i buchi e quindi, con l'apposito **torcèt**, vengono inseriti **i ocèti** o **i ganci** per farci passare i **cordóni**.

A questo punto è necessario preparare i pezzi che



el trincèt sul zingo

compongono la parte inferiore della scarpa. Utilizzando gli **stampi** in ferro con un bordo tagliente premuti sotto la **prèsa** vengono tagliati **'I sotopé, la sotosöla e la söla en coràm**. Quest'ultima poteva essere anche in gomma.

**'I coràm**, naturalmente, deve prima essere battuto col **martèl da caliér** sul **sas per bàter le söle** in modo che diventasse più compatto e resistente. È il momento di preparare **la trada** per la cucitura.



I stampi



fortéza

Si prendono 10-12 fili di **canevèla** e, facendoli rotolare fra le dita si attorcigliano su se stessi

ottenendo così un filo piuttosto grosso e robusto. Il filo non deve essere mai tagliato dal **gióm** ma staccato sfibrandolo. I capi così sfilacciati vengono attorcigliati ad una lunga **sédola** di cinghiale che



A - B - C: foréti o fustèle

D: compàss

E: trincèt

F: cortél da caliér

G: préda

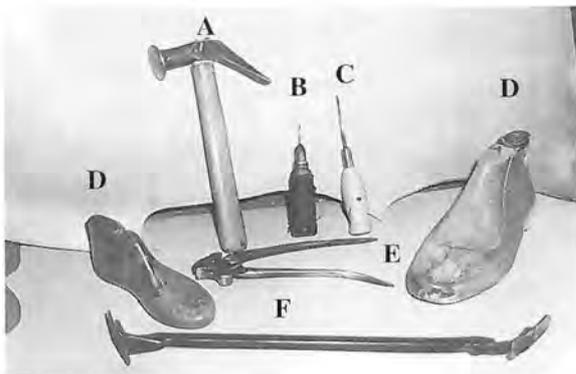


forma per taiàr el coràm sota la prèsa



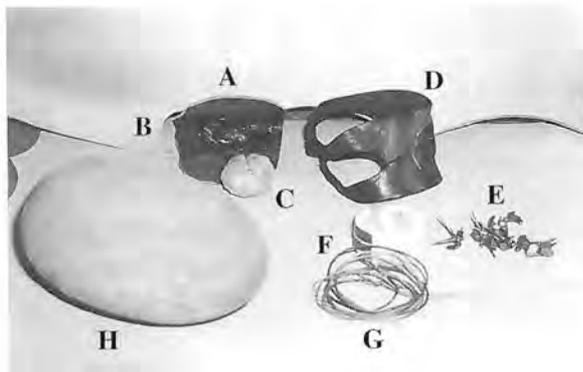
torcèti

servirà da ago per infilare la **trada** nei buchi. Servendosi della **pèza dela pégola**, un pezzo di pelle a forma di ellissi, dentro la quale si mette un pezzetto di **pégola** (pece) si fa passare velocemente ma con



- |                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| A: martèl da calièr         | B: pontiröl      |
| C: sübia                    | D: forme de légn |
| E: tenàia da tirar en forma | F: raspacavìci   |

una certa forza la **trada** che per attrito riscalda e scioglie la **pégola** che impasta tutta la canapa. Il filo che si ottiene in questo modo è molto robusto, ed impermeabile. Infine, per facilitare lo scorrimento nel cuoio, la **trada** viene fatta passare nella cera. Ora dentro la **tomaia** viene posta una **forma** in



- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| A: pèza dala pégola | B: pégola                |
| C: cera             | D: manécia               |
| E: zápé             | F: giòm de de canevèla   |
| G: trada            | H: sas da bater el coràm |

legno; con la **tenàia da tiràr en forma** viene tirata ben attorno alla **forma**. Quindi, utilizzando la **sübia**, si praticano dei fori lungo il margine della **tomaia** e si infila la **trada**, facendo i **pónti** che vengono tirati con forza chiudendo la **tomaia** intorno alla **forma** sul **sotopè de coràm**. La mano che tira la **trada** è protetta con la **manécia**, una striscia di pelle sagomata che avvolge il palmo della mano agganciandosi al pollice.

Tra **sotopé e sotosöla** si inserisce **el guàrdol**, un bordino largo uno-due centimetri **de coràm** molto sottile preparato con l'apposita **machina per far i**



calièr al lavoro

**guàrdol**. Questo aveva lo scopo di aumentare la tenuta tra **söla e tomaia** e la resistenza del bordo della **söla**.

Fissare la **söla** alla **tomaia** è l'ultimo lavoro. Un sistema di lavorazione austriaco, ormai caduto in disuso, prevedeva l'uso dei **cavìci**, pezzetti di legno duro squadrati e appuntiti lunghi circa due centimetri e mezzo. Con **el pontiröl** si eseguivano dei buchi nella **söla** e nella **tomaia**, quest'ultima girata verso l'interno, dentro i quali venivano battuti a martellate i **cavìci**. Le punte che sporgevano all'interno venivano poi raschiate con l'apposito **raspacavìci**. Con l'umidità del sudore o anche



màchine da far i guátdoi

proveniente dalla strada **i cavici** si gonfiavano dando notevole resistenza all'incollatura.

Le scarpe o scarponi con la cucitura seguono invece un procedimento diverso. Dopo che la **tomaia** è stata ben tirata sulla **forma** si rivoltano i bordi verso l'esterno, si incollano la **sotosöla** e la **söla** e con la **sübla** si fanno i buchi per farci passare la **trada**, un capo da sopra e uno da sotto. Se si deve mettere la **söla de göma** si utilizza la **sübia dal canal** fornita, come dice il nome, di una scanalatura che consente di infilare la trada attraverso la gomma lasciando inserito lo strumento che tiene allargato il foro. Per finire, nella **söla** si infilano viti o chiodi, a seconda se scarpone o scarpa, che terranno il tutto saldamente unito.

Le parti in **coràm** che sporgono vengono quindi rifilate **col cortèl da calièr** e poi rifinite con la macchina pulitrice.

Naturalmente qualcosa è cambiato negli ultimi anni, la **trada** non si usa più, oggi c'è il filo di nylon già pronto e molto più robusto, le **cosidüre** si fanno a macchina, ma c'è qualcosa che è ancora necessario



fèr con anel

per confezionare un paio di scarpe su misura:



piàt dele soménze

esperienza e professionalità. Cose queste che non mancano certamente a Nerio e Giancarlo che conoscono perfettamente le varie fasi di lavorazione ed anche oggi, assieme ai figli e in collaborazione con un'altra piccola azienda calzaturiera artigianale, possono ancora soddisfare, nel migliore dei modi, con scarpe fatte su misura, personalmente, i clienti del posto, e per corrispondenza quegli affezionati più lontani.

Un tempo gran parte del lavoro per i **calièri**, soprattutto quelli dei paesi, era quello della riparazione ed in particolare **resolàr scarpe**. Ecco che allora diventava indispensabile **'i fèr da calièr** fornito di due piccoli incudini di forma adatta per battere il tacco l'uno e la pianta l'altro, tale strumento era utilizzato naturalmente anche per l'inchiodatura delle scarpe nuove.

Il basso tavolo da lavoro, il deschetto, è dominato da un piatto a scomparti girevole che contiene **le soménze**, cioè i piccoli chiodi detti anche **brochéte** usati soprattutto per le riparazioni ma anche per fissare i tanto odiati **feréti**, delle mezzelune di



calièr che tira la trada, con la sübia e la manécia

metallo che venivano collocate sulla punta e sul tacco delle scarpe, soprattutto ai bambini; ne limitavano l'usura ma producevano uno spiacevole ticchettio.

Oggi solo le scarpe migliori possono ancora essere **resolàde** e quelle dei Dallapé lo sono.

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

a cura di  
PIER PAOLO COMAI E LUIGI CATTONI

**ALLORO**

ALLORO: *Laurus nobilis*.

DIALETTI TARENTINI: àlor, violòr, vivalòr, oràro.

HABITAT: È diffuso allo stato spontaneo nelle regioni centro-meridionali italiane, nelle Isole e nelle zone temperate del Nord Italia.

Cresce nei giardini e negli orti dal piano alla collina.

DESCRIZIONE: L'altezza di questa pianta, che presenta tronco glabro, corteccia liscia e nera, legno giallo pallido, rami eretti, varia dai 2 ai 15 metri.

Le foglie sono di color verde scuro, lucide sopra, opache sotto, coriacee, lanceolate, ondulate ai margini, alterne persistenti.

I fiori, bianco giallastri (aprile-maggio), da 4 a 6 in ombrelle all'ascella delle foglie, hanno piccioli penduncolati, 4 sepali petaloidi e didici; quelli maschili presentano 8-12 stami, quelli femminili 1 carpello a stilo corto.

La drupa, nera e grossa come una ciliegia, racchiude 1 seme.

L'odore dei fiori è aromatico, le foglie hanno invece un sapore aromatico caratteristico, i frutti, acri e pungenti.

PARTI UTILIZZATE: Le foglie senza il picciolo (estate), il frutto (ottobre-novembre). Essiccazione al sole o all'ombra.

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: È uno stimolante e un antisettico.

Un infuso delle sue foglie aiuta la digestione. L'olio ricavato dalle drupe è prodigioso per curare i dolori articolari, scopo per il quale è usato anche in veterinaria.

Uno strato sottile sparso sul pelame difende gli animali dalla mosche.

Quando la natura si avvia al lungo sonno invernale e gli alberi sono ormai spogli, non è difficile vedere, negli orti o nei giardini bene esposti e riparati dai venti gelidi, degli alberelli le cui foglie di un bel verde intenso resistono ancora al freddo e alle gelate. Questa pianta elegante e maestosa è il *Laurus nobilis* o alloro. Desideriamo innanzitutto ricordare l'origine mitica di questa

bellissima pianta della famiglia delle Lauracee. Esisteva una ninfa di nome Dafne amata da Apollo, non riamato da essa.

Un giorno, inseguendola per i boschi, il dio dovette arrestarsi davanti a un miracolo: la ninfa, con un grido di disperazione, invocò aiuto alla Madre Terra che la trasformò in un albero di alloro.

Da quel giorno i Greci non solo chiamarono dafne il sacro albero, ma Apollo a memoria e in onore della ninfa proclamò sacro l'albero concedendo i suoi rami soltanto a chi si era coperto di gloria nella poesia, nell'arte e nei giochi ginnici. E in questo riuscì anche a congiungersi con la fanciulla perchè, essendo l'alloro, come molti altri alberi, bisessuale, i due sessi rimasero uniti eternamente in modo perfetto.

L'alloro è un arbusto ornamentale sempreverde, alto dai 2 ai 7 metri, con foglie oblunghe lanceolate di color verde intenso, e con fiori bianco-giallini dotati di breve peduncolo.

A fine estate produce drupe nere e non commestibili, ricche di sostanze grasse usate in farmacia e in cosmetologia.

Va ricordato che esistono alberi di alloro alti anche quindici metri, il cui sviluppo monumentale è dovuto a speciali incroci e a concimazioni particolari.

L'alloro ha il suo habitat naturale nel bacino del Mediterraneo, dove vive anche allo stato naturale senza bisogno di coltura. L'ortolano lo trapianta nell'orto sia per poterlo utilizzare in cucina, sia a scopo ornamentale.

Ormai si trova in ogni orto accanto alla salvia e al rosmarino. Una volta attecchito non richiede più cure, soprattutto se piantato in piena terra. Nei vasi invece ha bisogno di innaffiature non abbondanti e frequente rinnovamento della terra perchè le sue radici sono molto voraci.

Per avere le sue piantine si può procedere anche alla semina, ma in pratica tutti preferiscono la talea semilegnosa, la talea di radice o anche la moltiplicazione per propaggine.

La talea di radice è la più semplice, sempre che si abbia un albero da cui prelevarla.

Dopo aver tagliato un pezzo di radice, quando è in periodo di riposo (novembre-febbraio), si sceglie una parte che possieda qualche getto, la si mette in un cassone freddo in un miscuglio di sabbia, torba e terra da giardino.

Si innaffia e si attende che abbia emesso il getto all'esterno. Allora si trasporta in un vivaio dove possa ben radicare prima di essere posta in piena terra.

Se si vuole farlo crescere rigoglioso è necessario un terreno buono e sufficientemente sciolto.

La moltiplicazione per talea semilegnosa si può

ottenere tagliando un rametto da una sua pianta, appena sotto ad un nodo, e togliendo le foglie per una ventina di cm. di lunghezza. Anche la punta del rametto va tagliata subito dopo una gemma con taglio netto. Si pone poi, come per la talea di radice, in un cassone freddo, si innaffia e si aspetta che metta qualche germoglio prima di trapiantarla in piena terra oppure in un vivaio dove si può irrobustire.

C'è chi riesce anche a moltiplicarlo con margotta, applicando ad un suo rametto da propagare un recipiente di terracotta, di latta o di plastica.

Lo si riempie di terra, mantenendola umida con periodiche innaffiature. Nel punto di emissione delle radici si pratica poi un'incisione nella cortecchia, per stimolarne una più rapida formazione. Appena radicato, il ramo viene staccato ed è pronto per il trapianto.

È consigliabile però acquistare da un vivaista la piantina già pronta per essere posta a dimora, perchè questa è la maniera più sbrigativa.

Chi lo vuol potare anche quando le piante sono grandi per dar loro una determinata forma, deve farlo, prima energicamente in gennaio-febbraio, poi in aprile-maggio.

Finchè la piantina non sarà ben sviluppata, avrà bisogno di attenzione, poi non servirà più. Semmai si può potarlo ma solo per dargli una forma ornamentale.

Se nella piantina tenera si notano delle cocciniglie, possono essere eliminate con le mani meglio che con prodotti antiparassitari. Da altri nemici l'alloro si difende da solo.

Le foglie e le bacche dell'alloro hanno proprietà medicinali di una certa importanza. Infatti, sminuzzando 5 o 6 foglie secche di *Laurus nobilis* e mettendole in una tazza di acqua bollente, si ottiene un ottimo infuso che, bevuto caldo prima di coricarsi, fa sudare abbondantemente riuscendo quasi sempre ad impedire l'evolversi di un raffreddore o di un'incipiente influenza.

Lo stesso infuso sorseggiato dopo i pasti riesce, grazie alle essenze contenute, a facilitare la digestione e ad eliminare i fastidiosi gas intestinali, causa di affanni, palpitazioni ed oppressioni. L'infuso rinforza anche lo stomaco, eccita l'appetito e come tutti gli infusi fatti con piante contenenti oli essenziali, è un ottimo e prezioso anticatarrale.

Le bacche dell'alloro, piccoli frutti che assomi-

gliano a minuscole ciliegie nere dai semi molto grossi, sono ancora più attive delle foglie, poiché contengono un olio ricchissimo di numerose sostanze medicamentose.

La polvere ottenuta dalle bacche perfettamente essiccate, presa nella dose di uno o due cucchiaini da caffè al giorno, è un rimedio efficace contro l'influenza, i raffreddori, le malattie nervose, le paralisi, le debolezze di stomaco e i gas intestinali.

Per l'uso esterno, è ottimo l'unguento laurino che si prepara aggiungendo 70 grammi di olio di lauro, ottenuto per pigiatura delle bacche, un cucchiaino di trementina e mezzo cucchiaino di acido salicilico a 150 grammi di grasso di maiale e 50 grammi di grasso di pecora fatti fondere a fuoco lento.

Raffreddato che sia, l'unguento viene conservato in un vaso a chiusura ermetica.

L'olio laurinato si ottiene anche con una manciata di bacche pestate e fatte macerare in mezzo litro di puro olio di oliva.

Serve per lenire gli spasimi reumatici e per facilitare la ripresa dell'uso delle articolazioni dopo ingessature o traumi di varia natura. L'olio verrà frizionato adeguatamente sulle parti interessate alcune volte al giorno.

Una buona manciata di bacche fatte bollire a lungo in acqua non molto abbondante, danno un decotto oleoso che, applicato con impacchi, serve quale ottimo emostatico, astringente e rinforzante dei capillari sanguigni.

D'estate quando è necessario frenare l'eccessiva traspirazione dei piedi, si usa fare dei pediluvi con decotto forte e tiepido di bacche di alloro schiacciate. I piedi, riposati e rinforzati, ne otterranno un beneficio sicuro e duraturo.

Il decotto di bacche per il sudore dei piedi si prepara facendo bollire in 1 litro d'acqua una manciata di bacche di alloro mature. Lasciare poi raffreddare e schiacciare il tutto così da avere un liquido omogeneizzato. Lasciare ancora raffreddare, aggiungere altra acqua calda e tenervi immersi i piedi per un quarto d'ora.

Non avrete risolto il problema con la prima applicazione, ma ne trarrete, subito un grande giovamento.

Le foglie, fresche o essiccate, hanno una grande importanza nella cucina moderna come

aromatizzanti di cibi quali la selvaggina e il pesce. Anche alle carni insaccate di maiale e agli arrostiti si dà spesso la fragranza delle foglie di alloro per mascherare eventuali odori, non sempre graditi, che spesso le carni o i pesci emanano sia freschi che conservati.

Queste foglie sono assai ricche di essenze volatili gradevoli e penetranti, ma di sapore amaro-gnolo. Oltre alle proprietà aromatizzanti, hanno pure un buon valore antisettico, tanto che in alcune regioni mediterranee si usa porre nei barattoli contenenti alimenti freschi, ma deperibili, alcune foglie di alloro per evitare la formazione di muffe.

È bene tenere inoltre presente che le foglie essiccate dopo un anno dalla raccolta, perdono la loro efficacia e quindi debbono essere sostituite.

Bisogna comunque fare attenzione a non confondere le foglie di alloro con quelle del lauroceraso e dell'oleandro che sono tossiche.

La medicina popolare ha sempre attribuito alle essenze contenute nell'alloro proprietà stimolanti la secrezione gastrica, nonché virtù antinfluenzali allorché venivano somministrate sotto forma di infuso, oppure poste in acqua bollente per suffimigi contro tutte le forme infiammatorie delle vie respiratorie.

L'alloro è esaltato anche in cosmesi. Miscelando il decotto di alloro con l'acqua del bagno lo si profuma e si combatte la debolezza muscolare. Introdotta in Europa dall'Asia Minore, questa bella pianta ebbe in Grecia la sua leggenda, dedicata ad Apollo, che nella mitologia era sempre incoronato di alloro, del quale lo adornò anche la bella Dafne che scappò poi dal corteggiatore, trasformandosi appunto in alloro. Con i suoi rami si incoronavano i vincitori di Olimpia e di Roma, gli Imperatori, gli eroi, i personaggi illustri delle arti e della vita sportiva, quale simbolo di gloria, di vittoria e di sapienza. Di alloro erano incoronate anche tutte le statue raffiguranti il dio Esculapio. Era inoltre credenza popolare che l'alloro preservasse dai colpi di fulmine, per tale ragione, l'imperatore Tiberio si cingeva sempre la fronte con corone di alloro. Dal Peloponneso, le piante di alloro si sono diffuse in tutta Europa, in particolare nei giardini, raggiungendo le coste della Manica e dell'Atlantico. L'alloro è simbolo di nobiltà d'animo. Sbaglia chi lo definisce un simbolo di egoismo perché le sue

foglie sempre lucenti resistono ai rigori invernali  
e le sue bacche sarebbero inutili.

Con le sue foglie e le sue bacche infatti, si  
preparano anche liquori stomachici.



Alloro

## MENTA

**MENTA:** *Mentha piperita*.

**DIALETTO TARENTINO:** Erba peverina.

**HABITAT E RACCOLTA:** Coltivata dal piano alle zone submontane, la menta si trova anche allo stato selvatico.

La coltura si fa per trapianto degli stoloni, a 15 x 30 cm. in terra leggera, ricca, non troppo secca. La coltura per seme infatti, dà la vera piperina solo in scarsa proporzione.

Spesso si fanno due raccolte all'anno (giugno-luglio e in autunno) appena la pianta comincia a ramificarsi o a fiorire.

Essiccazione sotto i 35°, possibilmente all'ombra.

Rendimento: 10-25 kg. per ara.

**DESCRIZIONE:** È una pianta ibrida fra la menta d'acqua e la menta verde. Forma in gran quantità stoloni sotterranei ed aerei e fusti quadrangolari alto 40-80 cm., dapprima non ramificati e poi molto ramificati.

La menta conta numerosissime varietà che differiscono per il colore delle foglie e dei fusti, e anche per l'odore.

È una pianta erbacea perenne con rizoma legnoso, ricco di nodi, dai quali si dipartono i fusti eretti e ramificati. Conosciuta anche col nome di menta piperina, cresce allo stato selvatico un po' ovunque, dalle rive marine ai pianori montani, fino a 1.500 metri di altezza. In molte regioni è coltivata su scala industriale.

Le foglie, opposte, brevemente picciolate con margini seghettati sono di color verde intenso superiormente e bianchiccio inferiormente.

La forma varia un po' secondo la razza. Oblunghe o lanceolate, hanno 4-8 cm. di lunghezza e 1,5-2,5 cm. di larghezza.

I fiori, che hanno circa 8 mm. di lunghezza, con corolla rosso-rosa, sono raccolti in specie di spighe folte spesso interrotte.

**PARTI UTILIZZATE:** La foglia essiccata, spesso la pianta intera, per l'uso domestico e per la distillazione dell'essenza. La menta viene utilizzata soprattutto in infuso (non far cuocere) contro l'atonìa dello stomaco e dell'intestino, contro gli spasmi degli organi digestivi e addominali, contro il meteorismo, contro l'insufficienza della secrezione (itterizia) e contro i calcoli biliari.

Le foglie sono abbondantemente utilizzate in cucina, quali aromatizzanti di insalate crude e cotte, e correttive di sapori forti di qualche ortaggio.

**PRINCIPI ATTIVI E AZIONE:** La menta contiene numerose essenze dalle quali si ricava una sostanza cristallina denominata mentolo.

L'essenza è molto usata nella medicina popolare e scientifica e fa parte di numerosi preparati.

La menta piperita è disinfettante, calmante e antispasmodica, specialmente sul tubo digerente. Stimola la secrezione dei succhi digestivi, in particolare della bile, ed è antinfiammatoria.

La menta è una pianta erbacea della famiglia delle Labiate di origine antichissima, molto conosciuta dai Greci e dai Romani, il cui nome e il cui

profumo hanno un simpatico ricordo mitologico. Mintha (o Mentha), bellissima figlia del dio Cocito, divinità fluviale, era infatti amante di Dite, dio

dell'Oltretomba. Narra una leggenda che Persefone, folle di gelosia, tramutò Mintha in una piantina, facendola crescere presso le rive dei fiumi. Il padre Cocito disperato per la misera fine della figlia, chiese ed ottenne da Giove, quale consolazione, che l'umile piantina perpetuasse il ricordo emanando il delicato e fresco profumo che si effonde nell'aria dove cresce.

A questo simpatico mito va poi aggiunto il significato astrologico che la pianta assunse nel medioevo. Posta sotto il dominio di Venere, la menta possedeva infatti virtù afrodisiache.

In tutti i paesi arabi la menta è ritenuta una pianta di gran pregio e se ne fa un uso comunissimo. Nei loro mercati un mazzetto di menta è presente su ogni bancarella, perchè allontana mosche e zanzare. Gli indigeni passeggiano invece con un ciuffo di menta in mano che continuano ad annusare.

Il profumo di tè alla menta emana sia dai palazzi che dalle povere tende. Servire il tè alla menta a qualsiasi ora, in tutti i paesi caldi dell'Arabia, è un rito sacro. È pure una saggia precauzione contro epidemie, perchè questa pianta è un potente antisettico. La varietà più conosciuta è la menta piperita, odorosissima e adatta a tutti gli usi. È facile trovarla sui terrazzi e sui balconi, in vasi e cassoni, accanto ad altre erbe aromatiche simili. Tutta la pianta ha un odore e un sapore molto forte e caratteristico che lascia in bocca un particolare senso di freschezza.

Il suo rizoma ramificato con stoloni epigei, reca un fusto che può raggiungere anche il metro di altezza, foglia ovate, picciolate, seghettate, con spicacchi lunghi di fiori rosei.

Molte sono le varietà di menta, alcune derivate da incroci. Tra le numerose varietà citiamo la menta romana o spicata, diversamente aromatica ma solo per il clima e per la coltivazione, che cresce spontanea lungo i margini dei boschi, delle strade e dei campi, la mentuccia (*Mentha pulegium*) difficilmente coltivata negli orti, ma molto diffusa in luoghi paludosi, lungo le strade e le siepi incolte, dalle foglie molto più piccole di quelle delle altre varietà di color verde-grigio, con fiori rosa-violetti e odore agreste molto delicato, la menta di campo (*Mentha arvensis*) diffusa lungo i fossi, ricca di foglie pelose scure, ricercata per l'alto contenuto di essenze, la menta lanceolata (*Mentha longifolia* Huds) alta fino a 1 metro, ricca di foglie lunghe lanceolate e tomentose, il

mentone (*Mentha aquatica*) pianta alta fino a 80 cm. che cresce in luoghi umidi, in riva ai laghi e lungo i fiumi, e il mentastro (*Mentha rotundifolia* Huds) ricco di foglie grandi e rotonde leggermente ellittiche.

Per la coltivazione della menta è necessario solo un terreno ortivo fresco, non eccessivamente umido, assolato o almeno ben esposto e difeso dai venti freddi, sufficientemente sciolto e ricco di sostanze organiche.

Una volta che ha attecchito, tende ad invadere tutto il terreno circostante. La menta infatti, è una pianta molto generosa per cui si è spesso costretti a creare dei recinti con tegoli infilati verticalmente in terra tutto intorno per fermare i suoi stoloni che si allungano in tutti i sensi, a diradarla o sradicarla per salvaguardare le coltivazioni vicine.

Le sue proprietà sono fantastiche se si pensa che gli Arabi, l'associano al tè, gli Asiatici la mettono in foglie fresche sulle insalate, i Nordamericani ne pongono un suo rametto nei loro cocktail preferiti, gli Inglesi la aggiungono nella salsiera, i Francesi la consumano in tisana. Tutte le varietà della pianta hanno proprietà medicamentose, ma la migliore è senza dubbio la menta piperita che troviamo generalmente nei luoghi asciutti.

Il suo profumo molto accentuato e il suo aroma particolarmente piccante sono dati da numerosi oli eteri, il principale dei quali è il "mentolo", che in piccolissime stille è celato nelle sue foglie e nei petali dei fiori.

Il tempo migliore per la raccolta della menta è prima dell'inizio della fioritura. Si secca rapidamente ed accuratamente al sole e si ripone in un vaso a chiusura ermetica.

La menta è un ottimo calmante dei pruriti ribelli, che si curano applicando sulle parti sofferenti un impiastro di foglie verdi. L'infuso, ottenuto mettendo a macero in due tazze d'acqua bollente un pizzico abbondante di foglie di menta, è un ottimo tonico-digestivo che si beve sia prima che dopo i pasti.

Un infuso un po' più forte (30-40 grammi di menta in due tazze d'acqua) è carminativo, favorisce cioè l'espulsione dei gas intestinali, colagogo, favorisce cioè le funzioni biliari con benefici effetti sul fegato, e antispasmodico.

Un cucchiaino di foglie di menta sminuzzate in

una tazza di acqua bollente, costituisce un ottimo calmante nelle manifestazioni nervose più disperate.

Effetti sedativi si ottengono pure fumando qualche pizzico di menta insieme al tabacco o fiutando polverizzata insieme ad una presa di Santa Giustina.

È inoltre un ottimo coadiuvante per fugare raffreddori o per liberare le prime vie respiratorie sia fiutando finemente polverizzata sia usandola per suffumicazioni.

La menta infine è diuretica, vermifuga, antisettica, e tutte queste sue caratteristiche spiegano perchè questa pianta veramente miracolosa trova un larghissimo impiego nella preparazione di numerose tisane, di confetti, di pastiglie, di paste dentifricie, di bevande dissetanti, di gomme da masticare, di liquidi usati per gargarismi nella cura di tonsilliti e angine.

Questi molteplici usi spiegano il perchè delle coltivazioni razionali e su larga scala attuate in Inghilterra, cosa che potrebbe benissimo attuarsi anche da noi, su terreni poco coltivati o addirittura abbandonati.

Poche gocce della sua essenza ci liberano da nausea, mal di macchina o di mare. Le tisane di menta non sono semplicemente gustose e digestive, ma antisettiche, quindi molto utilizzate nelle epidemie influenzali.

La menta è anche un balsamo che durante tutto il percorso dell'apparato digerente, regolarizza le funzioni dello stomaco, della bile, del fegato e dell'intestino.

È consigliata alle persone soggette a vertigini. Qualche goccia della sua essenza su una zolletta di zucchero, stimola il cuore e il sistema nervoso. Una ricetta molto semplice con la menta è la "Salsa agrodolce". Si scelgono un pugno di foglie di menta piperita e si tritano. A parte si sciolgono 2 cucchiaini di zucchero in mezzo bicchiere di aceto, quindi di mescola insieme. È buona col pesce lesso.

La menta piperita è un ibrido tra la *Mentha miridis* e la *Mentha aquatica*. Scoperta in vicinanza delle coltivazioni della menta verde, in Inghilterra, alla fine del XVII secolo, le fu dato il nome di peppermit.

È una pianta sterile, come parecchi ibridi, che fu propagata per talea in numerosi Paesi a clima temperato. Un grande centro di produzione resta sempre la regione di Mitcham, vicino a Londra. Anche in Piemonte si coltiva la menta piperita, che è molto pregiata. Se ne estrae il mentolo, sostanza dall'aroma forte e intenso usata in liquoreria e profumeria.

Il profumo della menta piperita e il suo sapore piccante sono dovuti a un'essenza che è dotata di proprietà antisettiche.

La pianta contiene anche flavonidi ed è un eccitante del sistema nervoso periferico, tuttavia ha anche un effetto moderatore sulle reazioni nervose in caso di eccitazione patologica.

La menta, simbolo di generosità, è impiegata nell'industria farmaceutica e in confetteria.

*Disegni a cura di M. Teodora Chemotti*

## GLOSSARIETTO

<i>ácido:</i>	di sapore acre. Termine chimico: Sostanza idrogenata che combinata con altre sostanze (basi) forma i sali.		
<i>acre:</i>	pungente, piccante, aspro. Aggettivo riferito al sapore e per esteso anche ad altre sensazioni.	<i>cocciniglia:</i>	nome di vari insetti della famiglia degli Emitteri, di piccole dimensioni, voraci parassiti delle piante. Da una specie di essi si estrae il carminio (color rosso finissimo).
<i>adrosiaco:</i>	eccitante ai piaceri sensuali.	<i>colagògo:</i>	termine farmaceutico riferito a un medicamento che stimola la secrezione della bile e il suo deflusso dalla cistifellea nell'intestino.
<i>capillare:</i>	sottile come un capello. Vaso capillare, o anche semplicemente capillare, viene invece denominato ciascuno di quei canalicoli interposti tra il sistema arterioso e quello venoso, attraverso i quali scorre il sangue.	<i>diòico:</i>	termine botanico riferito a una pianta che ha solo fiori maschili sopra un individuo e
<i>coadiuvante:</i>	termine medici riferito ad un farmaco che		rafforza l'azione terapeutica di un altro farmaco.



Menta

	solo fiori femminili sopra un altro individuo, assolutamente distinto dal primo.		
<i>drupa:</i>	varietà di frutto, con la parte esterna membranosa, la media carnosa, quella interna, che contiene il seme, dura e legnosa (olive, mandorle, pesche, susine, ciliegie...).	<i>rizòma:</i>	fusto sotterraneo, allungato cilindrico, ricco di sostanze di riserva.
<i>ellittico:</i>	che ha forma di elisse (circolo imperfetto), figura geometrica piana prodotta da una sezione obliqua del cono.	<i>salicilico:</i>	termine chimico riferito a un ossiacido aromatico che si presenta in cristalli bianchi, aghiformi, solubilissimo in alcole ed etere, un pò meno nell'acqua, e che ha proprietà antisettiche e antifermentative.
<i>epigeo:</i>	si dice di pianta che vegeta sopra il terreno e di animale che vive sulla superficie del suolo.		È usato in medicina, nell'industria dei colori e per conservare le sostanze alimentari.
<i>etereo:</i>	termine chimico relativo all'etere (composto organico derivato dalla disidratazione di un alcool).	<i>spasimo:</i>	dolore acuto, forte, contrazione muscolare.
<i>ibrido:</i>	proveniente da due specie o varietà o razze differenti di animali o di piante.	<i>spicàstro:</i>	infiorescenza a forma di spiga.
<i>Inalazione:</i>	metodo di cura per cui si aspirano vapori o liquidi polverizzati perchè agiscano sugli organi della respirazione.	<i>stilla:</i>	piccola goccia di un liquido.
<i>itterizia:</i>	stato patologico sintomatico di molte malattie, dovuto alla diffusione dei componenti della bile nel sangue e nei tessuti dell'organismo. È caratterizzato da una colorazione più o meno gialla della cute e delle mucose.	<i>stilo:</i>	parte allungata, per lo più filiforme del gineceo (parte del fiore composta di uno o più pistilli) che unisce lo stamma (parte superiore del pistillo) all'ovario.
<i>margotta:</i>	modo di riprodurre artificialmente una pianta. Si circonda di terra un ramo giovane affinché possa mettere radici proprie, e quando le ha messe, si taglia detto ramo al di sotto delle radici e si trapianta nel terreno.	<i>stimolante:</i>	aggettivo riferito a un medicinale che risveglia le funzioni di un organo.
<i>mentolo:</i>	canfora della menta piperita. Serve in medicina quale eccitante dei centri respiratori.	<i>stolone:</i>	ramo strisciante che emette radici avventizie (che vengono di fuori e non appartengono al luogo o alla cosa ma vi si aggiungono per caso) ed è capace di dare origine a nuove piante.
<i>meteorismo:</i>	gonfiamento dell'intestino o dello stomaco per effetto del molto gas che contiene.	<i>suffumicazione:</i>	il suffumicare (esporre al fumo e per esteso a un vapore o a un gas).
<i>ombrella:</i>	infiorescenza a peduncoli fiorali che partono tutti da un medesimo punto e arrivano tutti alla stessa altezza.	<i>suffumigio:</i>	l'avvolgere in vapori di sostanze medicamentose persone o cose per disinfettarle.
<i>omogeneizzato:</i>	nell'alimentazione infantile, qualsiasi tipo di alimento ridotto ad una pasta cremosa che si può inghiottire senza masticare.	<i>tonsillite:</i>	infiammazione delle tonsille (ciascuna delle due ghiandole che si trovano tra il palato molle e il palato osseo, in fondo alla bocca).
<i>palpitazione:</i>	aumento della frequenza dei battiti del cuore con difficoltà di respiro e abbattimento di forze.	<i>torba:</i>	carbon fossile, bruno e spugnoso, povero di carbonio, prodotto in epoca relativamente recente, dall'alterazione di piante acquatiche.
<i>pediluvio:</i>	immersione più o meno prolungata dei piedi nell'acqua semplice e medicata.	<i>trementina:</i>	resina fluida e balsamica, che si estrae da varie conifere, specialmente dal larice e dal pino marittimo, usata in medicina e nelle industrie dei colori.
<i>picciolo:</i>	peduncolo della foglia o del frutto.	<i>vermifugo:</i>	aggettivo riferito a un medicamento che espelle i vermi dal corpo di cui sono parassiti.
<i>propàggine:</i>	ramo di una pianta non reciso, che viene piegato e sotterrato affinché metta radici e quindi, staccato dalla pianta madre, costituisca un nuovo individuo.	<i>volatile:</i>	aggettivo riferito a un liquido che evapora rapidamente.
<i>reumatico:</i>	chi è ammalato di reumatismo (dolore muscolare vagante provocato specialmen-		

**Per i termini che non sono stati riportati in questo elenco, consultare le riviste precedenti.**

## MODI DE DIR TRENTINI

di

ATTILIO COMAI

**Èser 'na cabia de mati** - si dice quando le parole o le azioni degli altri ci risultano incomprensibili, quando in un luogo sembra di incontrare solo matti.

**'mpizàr 'na candela al diàol e una ala Madona / al Sioedio** - tenersi tutti in buona, mantenere buoni rapporti, per interesse, con l'una e l'altra parte.

**Montar en caréga** - prendere in mano la situazione, comandare; si dice anche di qualcuno che viene eletto ad una carica pubblica

**Èser come l'acqua che se beve** - essere necessari ed indispensabili

**Èser bóls** - essere debolucci di salute, avere il fiato corto; la parola **bóls** si usa per indicare chi ha difficoltà respiratorie, ammalato di asma o tubercolosi; si usa anche per indicare cavalli fiacchi, deboli.

**Tör el bus del cul per 'na piaga / 'l s'ciòp per en confesionàri** - sbagliare di grosso, vedere una cosa per un'altra.

**De zènto erbe magnàrne una** - di solito questo detto è preceduto dalla sentenza **"Te sei 'na slìpia"** riferendosi a qualcuno che mangia solo poche delle cose che normalmente si mettono in tavola.

**No son sul mé èser** - non stare proprio bene, non essere in forma

**Èser a èstri** - essere un po' lunatico, di umore mutevole

**Far fagòti** - preparare i bagagli, però si usa riferendosi a qualcuno che se ne va perché stufo o arrabbiato

**Gavérghe 'na fam da orbi / che no se ghe vede** - essere molto affamati

**Èser mort dala fam** - anche questo si usa per indicare quanto si è affamati.

**Èser lonc come l'an dala fam** - gli anni di carestia, e quindi di fame, sono i più lunghi da passare e perciò il modo di dire esprime con chiarezza la lunghezza dell'oggetto o l'altezza della persona a cui ci si riferisce.

**Gavérghe el so dir e 'l so far** - dovercela mettere tutta per convincere qualcuno o per portare a compimento un lavoro.

**Far ala part** - fare a metà, dividersi equamente il

guadagno o le spese.

**Èser de quei che ghe fa i péi ale mosche** - essere molto pignoli e soprattutto maniaci della pulizia

**Farne de còte e de crùe** - essere senza limite, combinarne ogni giorno qualcuna di nuove.

**Farse dént le màneghe** - darsi le mani d'attorno e mettersi al lavoro, si usa soprattutto in situazioni di emergenza quando l'unica cosa da fare è lavorare e non chiacchierare. In modo malizioso ed ironico si dice riferendosi a chi arraffa tutto quello che può.

**Èser roba da farsela 'n le braghe** - avere una gran paura, prendere un grosso spavento.

**No l'è farina del tó sac** - si dice soprattutto dei bambini quando si fanno aiutare un po' troppo a fare i compiti, ma anche più in generale per indicare chi parla o agisce imbeccato da altri

**Dal dito al fato...** - si dice anche **en te 'n zak e tak** in un momento, in un attimo

**Far la fegura del Calota** - fare una figuraccia davanti a tutti, essere messo in ridicolo

**Èser pien de fél** - essere arrabbiati, incattiviti, avere motivi di astio nei confronti di qualcuno

**No èser degn gnanca de portar i fèri** - essere un incapace, non meritare rispetto; si usa con un po' di cattiveria, riferendosi a qualcuno che a nostro giudizio non è assolutamente capace di fare il proprio mestiere.

**No nominar gnanca per fèr rôt** - non voler più sentir parlare di quella cosa o persona.

**Farghe la festa - Farghe la fonziòn** - quando si parla di animali si intende ammazzare, parlando di persone solitamente si pensa solo a farla pagare a qualcuno

**No èser miga sèmpèr festa** - con un pizzico di cattiveria si dice parlando di qualcuno, solitamente fortunato, a cui è andato storto qualcosa.

**Conciar per le feste** - farla pagare passando per le mani, ridurre male anche solo a parole

**Far vegnir la féver** - usando un neologismo oggi si dice "stressare", o, con altri detti trentini, **"Far vegnir le buganze"**, **"Far girar le scatole, i maròni, le bàle"**, **"Far vegnir la fôta"**, anche se bisogna dire che talvolta tra questi vi sono delle sfumature di significato che solo la quotidianità fa scoprire.

**Èser fià butà via** - sprecare il proprio tempo a cercar di dar consigli, a far ragionare qualcuno che invece si sa benissimo che farà di testa sua.

**Bever tut en te 'n fià** - bere tutto d'un colpo senza tirare il fiato.

**Èserghe 'n odor da tōr el fià** - esserci una puzza che toglie il fiato, che non lascia respirare.

**No far fiète con qualcun** - non aver nulla da spartire con qualcuno, non andare d'accordo

**No valér en fic sêc** - non valere assolutamente nulla, si usa sia riferito a cose che a persone.

**Meio salvar la pancia per i fighi** - meglio avanzare un po' di posto per le cose buone, come sono appunto i fichi.

**Èser tacà a 'n fil** - essere in grande pericolo, a rischio

**Èser en fil** - si dice in particolare di persone che malate, sono dimagrite moltissimo, sono appunto ridotte ad un filo, sottile e fragile.

**No tocar gnanca en fil** - stare a guardare senza fare nulla, non togliere nemmeno le mani dalle tasche, lasciar tutto così come si è trovato; si dice, anche qui con un po' di rabbia, di chi non ha dato una mano nel momento del bisogno.

**Mancàrghe en fil** - mancarci pochissimo a che non succedesse l'irreparabile, classico "Gh'è mancà 'n fil che no ghe meta le man adòs!"

**Èser tuti filadi giò da 'na rōca** - essere tutti della stessa razza, dello stesso tipo, essere uno uguale all'altro.

**Èser fin come 'n cavél** - essere sottile come un capello

**No star lì a farghe i fiòchi / le fréghe / le frange** - non curare particolarmente l'aspetto esteriore, limitarsi all'essenziale

**Èser fiöl de só pare / fiöla de só mare** - essere uguale, preciso ad uno dei propri genitori, con cattiveria, non si riferisce certamente all'aspetto fisico, quanto piuttosto alla personalità.

**Èser en fiöl de 'n cagn / de 'na strìa / de nisùn** - si dice solitamente di bambini che sono sempre in giro per le strade senza nessun controllo.

**Star come en fior su 'n te 'na récia** - sembra proprio che i modo di dire contengano in grande maggioranza un filo di cattiveria, anche questo infatti si rivolge a chi ha avuto una disgrazia ho ha fatto una figuraccia, dicendo in pratica che se l'è meritata.

**Restar / far fiòz** - restare a mani vuote, con nulla in mano, ma anche portar via o farsi portar via qualcosa.

**Èser calt come 'na fistera** - nei forni per il pane

la **fistera** era la caldana dove il pane veniva posto a lievitare, quindi si intende un posto piuttosto caldo.

**Parer de gavèrghe el fōc al cul e l'acqua lontana** - si dice riferendosi a qualcuno agitato, che ha fretta di andare o di fare.

**Butarse anca 'n te 'l fōc** - essere disposti a tutto anche buttarsi nel fuoco per qualcuno o per avere qualcosa.

**Gatàrse 'ntrà do' fōghi** - trovarsi in mezzo a due che litigano, non sapere a chi dar ragione

**Magnar la fōia** - intuire il tranello che ti stavano preparando, capire come si stanno mettendo le cose.

**Nar en font ala storia** - voler sapere tutta la verità, sapere come è andata esattamente.

**Vegnir su come i bregàldi (fōnghi)** - crescere rapidamente come i funghi

**Portarla fōr dal bus de l'ucia** - cavarsela per un pelo, si dice di chi supera una grave malattia che l'ha portato in fin di vita.

**Gatàr quel dal formài** - trovare quello giusto che ti sistema per le feste, che può o sa più di te.

**Bastar pōca legna per scaldar el forno** - simpatico modo di dire rivolto a quelle persone, piuttosto irose, che sono pronte a scattare per poco

**Far na fortaia** - spiacciare, ridurre ad una frittella

**Mandar a farse friger** - mandare a quel paese, non preoccuparsi di chi fa perdere la pazienza.

**Farla franca** - cavarsela, non essere presi; si dice di chi combina qualcosa di illecito o non proprio regolare e riesce a cavarsela.

**Laoràr per i frati** - lavorare per niente; classico "No son miga chi che laoro per i frati mi no"

**Fregarse 'ntorno** - fare le moine, strusciarsi intorno per ottenere qualcosa in modo subdolo.

**Èser / nar en frasèle** - essere debilitato da una malattia

**Nar fōr per le frasche** - impazzire, uscire di senno; ma anche più semplicemente dire sciocchezze, cose che non hanno senso.

**Èser pù fum che ròst** - essere più chiacchiere che fatti.

**Èser / Véder come 'l füm 'n te i òci - Star sul gòs** - non riuscire a sopportare una persona, quasi odiarla.

**Èser de quéi che se fa tirar la gabàna** - si dice di chi stenta a pagare i debiti e quindi bisogna chiedere spesso il dovuto.

**Nar a dormir co' le galine** - andare a letto presto

**Èser en gamba** - star bene, essere in salute

**Tōr soto gamba** - sottovalutare, non prendere

nella giusta considerazione

**Èser come en gat de marmol** - ironico per dire quanto uno sia lento a reagire: svelto come un gatto di marmo

**Èser del gat** - essere tutto inutile, ma anche restare con nulla in mano

**Méter i campanèi al gat** - mettere tutti in allarme, togliere la sorpresa, far sapere a tutti quello che non si voleva gli altri sapessero.

**Törse /Gavérghe gate da pelar** - prendersi o avere grossi problemi da risolvere. Con un po' di malizia si dice di chi, a noi non proprio simpatico, si trova davanti a grossi problemi.

**Gavér paura dala gata malmadüra** - aver paura di nulla, essere un fifone

**Èser en gesuïta** - di chi sa usar bene le parole in modo subdolo per abbindolare gli altri

**Far su en ghèto** - creare disordine, rumore

**Gavérghe 'na ghigna da Giuda** - avere un brutto muso di cui non fidarsi o avere paura

**Róter el gïaz** - prendere l'iniziativa, parlare per primo, riuscire ad avviare la discussione

**Èser disperà come Giuda** - essere con l'acqua alla gola, essere alle strette, non avere altra soluzione che togliersi la vita; si usa anche riferendosi a quelle persone che agiscono sempre senza senno.

**Gavérghe 'ntorno la gnàgnera** - essere infiacchiti da una qualche indisposizione, sentirsi deboli

**Savér da gnao** - avere un sapore strano, sapere di rancido

**No savér da gnènt** - non avere sapore, essere insipido; detto di persone si intende essere senza personalità, insignificante.

**Èser lì gnic gnac gnignela** - essere in dubbio, sempre, eternamente indeciso

**Alzar el gómbet** - bere, ubriacarsi

**Ciapàrla 'n te 'l gómbet** - essere imbrogliati; si dice soprattutto quando si viene delusi da qualcuno a cui si era data fiducia e poi agisce contro di noi.

**Volérghe òio de gómbet** - dover lavorare di braccia; si dice per lavori faticosi e ripetitivi

**Far vegnir da gòmit** - far venire il vomito, essere brutto, puzzolente, sporco, ma anche ripetuto alla noia, tanto da far venire il vomito

**Gomitàr el pesàt** - togliersi il peso dallo stomaco, dire quello che si tiene nascosto

**Gavérghe en gòso** - essere stufi, stanchi, essere molto ammalati e molto giù di morale, oppure tutte e due le cose assieme.

**Èser en pör gram** - essere un povero uomo, si può

usare sia per indicare una povertà economica ma anche intellettuale; pietosamente ci si riferisce a quelle persone a cui vanno tutte storte

**Gavérghe tuti en gran (de mat)** - avere tutti un po' di pazzia

**Lasàr cöser / rostìr / bóier / frìger en te 'l só gras** - non preoccuparsi di cose succede ad una determinata persona, lasciarla a se stessa.

**Parlar de gras** - essere sboccato, volgare; di solito si dice quando si parla volgarmente di sesso

**Èser gras come en pizón / en rugànt** - essere grasso da scoppiare, tondo e lucido

**Gratàrse la pancia** - non far nulla, oziare.

**Gratàrse la testa** - avere dei problemi, delle difficoltà

**Se no l'è rognà l'è gratòsa** - se non è una cosa è l'altra

**Èser för dala grazia de Dio** - essere senza giudizio, senza senno; ma anche essere disperato per qualche disgrazia che ci è capitata addosso.

**Èser greco / arabo** - si dice di scritti o detti che non si comprendono affatto, come se fossero di una lingua completamente sconosciuta

**Èser en gromial de ròba** - quasi un'unità di misura per dire poca roba, quella che ci sta in un grembiule

**Alzar la grèsta** - prendere coraggio, fare il gradasso, cercare di prendere il sopravvento, pretendere di avere ragione.

**Farse anca la grèsta** - si dice di chi si è arricchito e lo fa vedere.

**Far i guadagni de Napoleon en Mosca** - darsi un gran da fare per poi rimetterci, illudendosi di aver guadagnato

**Tratar coi guanti bianchi** - trattare bene, con mille attenzioni e riguardi

**Guastàrse el sanc** - arrabbiarsi, farsi venire i nervi

**Gnanca per idea** - non avere nemmeno l'intenzione di fare, dire, ... qualcosa

**Far l'indian / réce da mercante** - far finta di nulla, di non aver sentito nulla

**Èser pù de là che de qua** - essere in fin di vita

**Èser en gróp de làres** - essere magro, secco, duro, indistruttibile come un nodo di larice.

Alla prossima!

\* \* \*

## RECENSIONI

di  
ATTILIO COMAI

**RICORDI DI GUERRA - Le voci dei reduci dei Comuni di Cavedine, Lasino e Calavino** - a cura di *Retrospective - associazione culturale della Valle di Cavedine* - pagg. 112 - *Associazione Culturale Retrospective* - maggio 1997 - stampa *Litografia Amorth Gardolo (TN)*.  
*Presentato l'8 giugno 1997 in occasione della Festa del Reduce.*

Il volumetto realizzato dalla Redazione di *Retrospective* in occasione della "Festa del Reduce", promossa dalle Associazioni d'Arma della Valle, raccoglie le testimonianze di un buon numero di reduci della seconda guerra mondiale residenti sui territori dei tre Comuni della Valle di Cavedine. Precede una introduzione storica a firma Mariano Bosetti che ha ascoltato la testimonianza del generale Mautone di Merano.

Le testimonianze dei reduci sono state frammentate in modo da ottenere una linea cronologica che percorra tutti i principali avvenimenti bellici a partire dalla Guerra di conquista dell'Etiopia, fino alla prigionia nei campi degli ex-alleati tedeschi e l'impiego nella TODT e nella FLAC.

Il testo è corredato da numerose illustrazioni, riproduzioni di foto originali riportate dal fronte dai reduci e conservate per tanti anni.

Completano il testo un'agile cronologia e l'elenco dei reduci tuttora viventi.

**LA REGIONE DELL'ADIGE - Elementi per una storia urbana del Comprensorio "C.5 Valle dell'Adige"** - Aldo e Giuseppe Gorfer - pagg. 324 - Edizioni Arca - agosto 1988

Il volume i cui testi sono di Aldo Gorfer, mentre le cartografie e le illustrazioni sono di Giuseppe Gorfer, si presenta in una bella veste editoriale in carta patinata con numerose fotografie. Dopo un'introduzione geografico-amministrativa gli autori esaminano il paesaggio naturale del Comprensorio osservandole nella diversità delle vallate che lo compongono. Anche l'ambiente climatico e biologico hanno i loro capitoli.

La seconda parte, che porta il titolo "Il paesaggio umanizzato" si sofferma sulla nascita e lo sviluppo dei centri urbani secondo una precisa cronologia. Per ogni epoca sono sviluppati gli aspetti che hanno caratterizzato e orientato l'urbanizzazione.

La terza parte analizza le aree culturali riconoscibili soprattutto dalle aree linguistiche presenti nel C.5.

Conclude una parte che fissa i criteri per la classificazione dei centri storici così come si sono sviluppati a seconda dell'ambiente in cui sono nati con un'attenta analisi delle tipologie costruttive delle abitazioni e l'uso dei materiali.

**ARCHITETTURE TIPICHE DEL TRENTO** - Mari Cereghini - pagg. 359 - G.B. Monau Editore - Trento - novembre 1966.

Il testo, riccamente illustrato, analizza in tutti gli aspetti le tipologie costruttive della casa rurale trentina: le porte, i balconi, i tetti, le finestre, i camini, ... ogni parte della casa

rustica delle Valli trentine viene osservata in tutte le sue varianti.

Da pag. 113 a pag. 127 l'autore analizza a grandi linee anche il territorio della Valle di Cavedine. Alle pagine 29 e 30 due foto del lago di Toblino e alle pagine 126 e 127 due foto della casa alla Travaia di Vigo Cavedine degli anni '60.

**LE TERRE DEL BASSO SARCA - Dalla romanità all'alto medioevo** - Pio Chiusole - pagg. 215 - Sergio Livio Longo Editore - gennaio 1971.

*Realizzato sotto gli auspici e col contributo dell'Accademia degli Agiati di Rovereto.*

Il volume ripercorre le vicende storiche del territorio che si estende dal Lago di Garda alla conca di Terlago comprendendo anche la Valle di Cavedine lungo un periodo di tempo che va dall'occupazione romana alla stabilizzazione sotto il Principato Vescovile di Trento, passando per il controverso e poco chiaro periodo delle invasioni barbariche.

Interessante anche un capitolo con cenni di toponomastica locale. Seguendo le tracce lasciate dai Romani l'autore traccia una cartografia delle vie di comunicazione che percorrevano il territorio da lui definito come Basso Sarca. Le fotografie che corredano il volume si riferiscono quasi tutte a località della Valle di Cavedine.

**TOBLINO AMORE MIO - Gedenkbuch über Stattgehabte Einlagerung auf Castell Toblino (Diario di un soggiorno a castel Toblino)** - Josef Viktor von Scheffel - trad. di Bruno Groff - pagg. 178 - Editrice ALCIONE TN - novembre 1996 II edizione.

*Realizzato sotto gli auspici e col contributo dell'Accademia degli Agiati di Rovereto.*

Nel 1855 Josef Viktor von Scheffel, scrittore e pittore tedesco, è costretto a fuggire da Venezia dove infuria il colera. Si ricorda di un incantevole luogo visto durante il viaggio da Heidelberg a Venezia: quel luogo è Castel Toblino. Assieme al suo amico pittore Anselm Feuerbach, partono immediatamente e quando giungono al castello chiedono all'amministratore Sommadossi di poter fermarsi quali ospiti paganti. Dopo qualche dubbio il sovrintendente acconsente e i due intellettuali si fermeranno per un paio di mesi. Con la compagnia di Stefano Bassetti visitano i dintorni Comano, Molveno, Terlago, castel Madruzzo... e von Scheffel racconta con ironia, malinconia, umorismo, amore la bellezza dei luoghi, caratterizza le persone che conosce.

Il volume, di grandi dimensioni, è stampato in carta patinata di considerevole grammatura, arricchito da numerose tavole paesaggistiche d'epoca che illustrano il viaggio di von Scheffel da Venezia fino a Toblino. Particolarmente numerose quelle dedicate ovviamente al castello. Il testo è bilingue, su due colonne, tedesco e italiano; è preceduto da una prefazione dell'Editore e da un'introduzione di Aldo Chemelli.

# **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**

# ALZAR LA GRESTA



Dorj