

RETROSPETTIVE

PERIODICO CULTURALE VALLE DI CAVEDINE



SOMMARIO

<i>Editoriale</i>	Pag.	3
<i>Gli usi civici in Trentino</i>	"	4
<i>Come vestivano i nostri nonni</i>	"	9
<i>Giulio Catoni fito patologo - Ricorre il 50° della morte</i>	"	10
<i>La cooperazione in Valle di Cavedine</i>	"	12
<i>Rubrica verde</i>	"	16
<i>El panetér o pistór</i>	"	23
<i>La Cassa Rurale di Cavedine</i>	"	29
<i>Fonti documentarie della Vicinia Donégo</i>	"	32
<i>Modi de dir trentini</i>	"	35

"RETROSPETTIVE"

Periodico semestrale - Anno 1 - n° 27 Marzo
 2003 Autorizzazione Tribunale di Trento n° 572
 del 6.2.1988 - Sped. in abbonamento - Art. 2
 Comma 20/C - Legge 662/96 D.C.I. - Trento

Editore: **Associazione Culturale della Valle dei
 Laghi "Retrospective"** - Vigo Cavedine (Tn)

Distribuzione gratuita ai soci.

La quota associativa è di Euro 6,00 e può essere
 versata sul c/c postale n° **14960389** oppure sul
 c/c bancario n° **000311053388** - ABI 08132 -
 CAB 34620 presso Cassa Rurale della Valle dei
 Laghi intestati ad **"Associazione Culturale
 Retrospective"** - 38073 Vigo Cavedine (Trento).

Numeri arretrati Euro 5,00.

Direttore responsabile: Mariano Bosetti

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

Impaginazione grafica e stampa: Litografia
 Amorth Trento - tel 0461.960240.

*In copertina: "El mas del masadór" - Vigo Cavedine -
 Disegno di Maria Teodora Chemotti*

Cari lettori,

questo numero della rivista si presenta piuttosto corposo, ci sono infatti otto pagine in più del solito, con argomenti che riteniamo abbastanza interessanti.

Prosegue lo studio sugli Usi Civici, un argomento impegnativo attorno al quale però negli ultimi anni si è risvegliata una notevole curiosità da parte di studiosi, enti ma anche comuni cittadini desiderosi di comprendere l'origine e la storia di questi peculiari diritti.

Continua pure la pubblicazione a puntate della storia della Cassa Rurale e del Consorzio Cooperativo di Cavedine due enti che hanno contribuito al progresso e, talvolta, alla sopravvivenza, della loro comunità.

La valeriana e la valerianella sono le due piante presentate nella Rubrica verde, specie molto comuni e le cui peculiarità sono ben note dei nostri lettori ma c'è sempre qualcosa da scoprire.

Far riemergere dalle ombre del passato, ed in questo caso nemmeno lontano, di qualche nostro illustre cittadino, è quasi sempre una piacevole sorpresa. È questo il caso di Giulio Catoni, studioso di malattie delle piante con radici in quel di Cavedine.

Due argomenti poi affrontano un tema importante: quello dell'alimentazione. Il primo ci spiega quali erano i quotidiani alimenti che apparivano sulle povere tavole dei nostri nonni, il secondo invece ci porta a visitare un panificio per seguire la preparazione del nostro cibo principe, con l'aggiunta di un po' di storia.

La lettura di alcuni documenti, risalenti all'inizio dello scorso secolo, fa riemergere dal passato avvenimenti e personaggi che nel loro agire ci fanno comprendere quanto fosse importante per la comunità di quel paese la Vicinia di Vigo.

Conclude anche questo numero la consueta rassegna di Modi de dir trentini che si sta però ormai esaurendo perciò vedremo di preparare un nuovo argomento che consenta di tener vivo il dialetto.

Allegato alla rivista questa volta trovate anche il bollettino di conto corrente postale, nel ricordare che chi desidera può fare il versamento anche in Banca (C/C n° 000311053388 ABI 08132 CAB 34620 presso CR della Valle dei Laghi intestato a Associazione "Retrospective"), ringraziamo fin d'ora quelli che vorranno continuare a sostenerci.

Augurando a tutti un mondo di pace e serenità vi salutiamo con affetto

Buona lettura
Il Presidente

GLI USI CIVICI IN TRENTINO

a cura di Silvia Comai

E, come promesso, passiamo all'ambito particolare degli usi civici nella nostra regione.

Ma, prima di raccontarvi come il 1948 rappresenti una tappa importante per la regione stessa e per gli usi civici, di cui noi ci occupiamo, vorrei fare un rapido excursus sulla particolare storia del Trentino percorsa dal punto di vista, ormai consueto, degli usi civici. Storia che, in parte, si discosta da quella nazionale.

Fino al 1923, infatti, in Trentino è stata in vigore la legge austriaca.

Nell'ambito di tale legislazione, il termine "usi civici" non ha i contenuti che noi gli abbiamo attribuito.

I diritti di "uso civico" sono stati considerati servitù prediali e, come tali, sono state "assoggettate al Codice Civile: poiché ogni servitù richiede, oltre al fondo servente, quello dominante, si ricorreva ad una finzione giuridica secondo la quale i beni privati e gli edifici rurali avevano il diritto di pascolo (per l'alimento del bestiame) di legnatico (per la conservazione degli edifici) o di stramatico, ecc. sui beni comunali. È per questo che, negli atti esistenti negli archivi comunali trentini, i diritti d'uso civico figurano come servitù.

Ma già, dopo le leggi di Maria Teresa del 13 novembre 1772, nella Patente Imperiale del 5 luglio 1853 n. 130 si ammettevano e si riconoscevano tali diritti, si cercava di impedire la quotizzazione delle terre, e s'impondeva la destinazione dei terreni comuni ad uso della popolazione che ne aveva bisogno.

Il Rescritto ministeriale 11 dicembre 1850 n.

13353 [...] distingueva i beni in:

- a) patrimonio comunale - liberamente disponibile;
 - b) beni d'uso pubblico - strade, piazze e simili;
 - c) beni comunali - boschi e pascoli, destinati all'uso esclusivo dei membri del Comune;
- aggiungendo che, quand'anche il sopravanzo dei redditi rimasti, dopo soddisfatti i bisogni delle famiglie, dovesse affluire alla Cassa comunale, non veniva per questo mutata la natura giuridica dei beni.

D'altronde tanto il governo bavarese (1808) quanto il Regno Italico di Napoleone (1812) quando istituirono, nel Trentino, i Comuni, avevano mantenuti distinti i beni collettivi delle frazioni o di altri nuclei aggregati, dai beni che costituivano i demani o patrimoni dei Comuni [...] e ne avevano regolato il funzionamento.

La legge comunale austriaca 9 gennaio 1866 n. 1 [...] aveva stabilito che l'uso dei beni comunali da parte dei cittadini od abitanti del Comune, qualora fosse ammesso da diritti o consuetudini, non potesse andare al di là dei bisogni familiari dell'utente; e che gli altri utili dovessero affluire alle Casse Comunali.

E più tardi la Legge italiana 11 gennaio 1923 n. 9, estendendo alle nuove Province l'art. 178 della Legge Comunale e Provinciale patria, mantenne, all'art. 24, il rispetto degli speciali titoli di diritto e le consuetudini che disciplinavano diversamente il godimento dei beni comunali, rispettando alcuni istituti giuridici particolari preesistenti, in quanto non contrastanti coi principi di diritto pubblico del Regno (L. 4 novembre 1928 n. 2335). [...]

La storia c'insegna, d'altronde, che molte terre della Provincia facevano parte, al tempo in cui l'imperatore Claudio concesse la cittadinanza romana allo *splendidum Municipium* di Trento (46 d.C.), delle pertinenze di quest'ultimo. La *Civitas* (così chiamata nelle antiche lettere di S. Vigilio) comprendeva tanto il centro principale che l'*ager* ed i vici, i cui pascoli e selve costituivano, promiscuamente, i *bona publica*. Parte di tali beni erano assegnati alla *Civitas*, gli altri rimanevano a disposizione dell'*ordo civium*, dei vici e dei coloni, che vi avevano un vero ed integrale diritto di pascolo e legnatico, salvo il pagamento di un piccolo corrispettivo [...] a beneficio della *Civitas*.

Da quanto sopra lo studioso può evincere che la natura giuridica dei beni pubblici del Trentino si identifica con quella degli usi civici della Penisola: natura demaniale, [...], indisponibile, sostenuta dallo sforzo tenace delle popolazioni montane, che nulla tralasciarono per conservare le loro essenziali fonti di vita, superando le lunghe vicissitudini della storia, le incalzanti norme espresse dalle molteplici dominazioni susseguitesi nel tempo e nei singoli luoghi, le diverse concezioni giuridiche, che però hanno lasciata integra l'essenza pubblicistica delle terre appartenenti in proprietà collettiva, indivisibile ed inalienabile, agli abitanti dei singoli Comuni o dei singoli paesi sperduti nel cuore delle valli e dei monti, ma uniti nella ferma e profonda aspirazione tesa a conservare quel complesso di beni che era la precipua base per la loro economica esistenza.¹

Si arriva al 1927 quando, a seguito della legge 17 marzo n. 383, i Comuni trentini sono stati drasticamente ridotti numericamente (dai 371- ricreati col regolamento comunale austriaco del 1818 - ai 113) con numerose aggregazioni e fusioni con conseguente fusione anche dei loro beni.

“Tale operazione incise profondamente nella nostra Regione, in cui, per ragioni storiche, nume-

rosissimi erano i piccoli comuni, ricostituiti ancora dal Governo austriaco, dopo la caduta del Governo napoleonico, e fin dal 1815.

Come altrove anche da noi il governo podestari-le iniziò, secondo il costume dell'epoca, un sistema di eccessivo egocentrismo a favore del capoluogo d'ogni Comune, attuando una generale riunione e fusione di entrate e di spese, fondendo tutti i beni come se fossero patrimoniali di proprietà del nuovo Comune unificato, e dimenticandone la natura quasi sempre demaniale, sottraendo così ai frazionisti la possibilità di amministrare e godere liberamente i beni aviti.

La Legge 16 giugno 1927 n. 1766, col relativo regolamento, venne in soccorso ai frazionisti, che, su loro richiesta o per opera del Commissariato Usi Civici, ottennero la costituzione delle Amministrazioni separate, rette prima da commissari e successivamente, dopo la Liberazione, da appositi Comitati [...]. Senonché, alla restaurazione di questa speciale autonomia economica frazionale, seguì qualche esagerazione. Senza alcuna considerazione della loro reale essenza e dei loro compiti, gli amministratori frazionisti si sono in molti casi comportati come se essi fossero i veri rappresentanti delle loro frazioni, ponendosi talvolta in antitesi con i Consigli comunali, e riducendo i Comuni, privi di ogni apporto dei beni e di ogni afflusso alla Cassa comunale del patrimonio, al solo svolgimento di funzioni formali. Fu d'uopo talvolta, data la riluttanza degli amministratori frazionisti a collaborare per il pareggio del bilancio, ricorrere a gravose contribuzioni, che gravemente pesarono anche sugli stessi utenti degli usi civici.

Eppure nel Trentino era in vigore sempre la lunga consuetudine, derivante dall'applicazione delle leggi ex austriache, che devolveva ogni sopravanzo, dopo soddisfatto il bisogno dei censiti, alle Casse comunali.

Già in una dotta decisione, emanata il 7 maggio 1932, il Commissario agli Usi Civici di Trento ammetteva la coesistenza, con l'amministrazio-

¹ Tratto da: S. Pace, *Usi civici nella legislazione provinciale di Trento*, Casa Editrice I.C.A., Trento 1953, pp. 6-8.

ne separata dei beni collettivi, dell'obbligo di un corrispettivo a favore della Cassa comunale, anche se contenuto nei limiti di un parziale rimborso delle spese di amministrazione e vigilanza. [...]

Né poteva sfuggire a molti come, con un minimo di buona volontà e di collaborazione, si potesse evitare allora un sovraccarico tributario che, in definitiva, colpiva reiteratamente (imposta di famiglia, imposta sul bestiame, sovrimposte terreni, imposte di consumo) proprio gli agricoltori, utenti d'uso civico; mentre ingenti quantitativi di legname venivano distratti dalla loro naturale destinazione, e spesso volte sfruttati in contrasto con ogni buona regola di amministrazione e di tecnica forestale.

Accadde ancora che i Comitati frazionali volessero arrogarsi il compito di procedere ad opere che non avevano alcun rapporto con l'uso civico: costruzione di scuole, di edifici, di opere pubbliche che la Legge pone a carico dei Comuni, provocando non lievi né infrequenti illegittimità nella destinazione dei beni demaniali o dei loro proventi.

Era necessario che detti inconvenienti fossero eliminati. I compiti dei Comitati sono, infatti, quelli di pura amministrazione dei beni e dei diritti d'uso civico: mentre la rappresentanza dei cittadini del Comune e della Frazione spetta, oggi e sempre, al Consiglio comunale. Solo in caso di conflitto di interessi, o di circostanze speciali, la Legge comunale prevede la nomina di una commissione di 3 o 5 elettori per rappresentare la Frazione.²

Con la legge del 26 febbraio 1948 n.5 – “Statuto speciale per il Trentino – Alto Adige”, la nostra regione è stata costituita in “regione autonoma” con i privilegi che derivano da un tale riconoscimento che porta ad avere la potestà di emanare

norme legislative in vari ambiti e materie. Ciò che qui interessa è notare come, nell'articolo 11 della legge, sia attribuita alle province il potere di legislazione primaria anche in campo di usi civici.

Questa è stata l'occasione che la Provincia Autonoma di Trento ha colto per disciplinare e codificare la formazione ed il funzionamento delle 200 amministrazioni separate frazionali allora esistenti.

È stata però avanzata la critica che la Provincia non abbia utilizzato appieno la sua autonomia limitandosi a varare una legge sulle amministrazioni separate lasciando intatto il regime nazionale: anche in provincia di Trento, infatti, rimangono validi i principi che ispirano la legge del 1927 col suo regolamento.

In ogni caso una meta importante era stata raggiunta: dopo alcuni anni di studi e ricerche, è stata emanata la legge provinciale 16 settembre 1952 n. 1, titulata “Amministrazione separata dei beni frazionali di uso civico”.

“Detta legge veniva tuttavia modificata, riguardo al primo articolo, dalla successiva 9 maggio 1956 n. 6, che sostanzialmente prevedeva la costituzione dei Comitati solo nel caso di esistenza di Frazioni, e prevedendone anche in questo caso una possibilità di rinuncia da parte dei capifamiglia; e con obbligo, tanto nel caso di un Comune senza frazioni, quanto in quello con una o più frazioni rinunciatarie, di tenere in evidenza, mediante apposito allegato al bilancio ed al conto, i proventi dei beni di uso civico: e ciò allo scopo di evitarne la dispersione in danno degli aventi diritto. Un nuovo articolo (art. 4) disciplina la nomina del Comitato, mediante consultazione dei capi-famiglia, con durata di quattro anni (allora non erano ancora state emanate le norme che portavano a cinque anni la durata in carica dei Consigli comunali) e limitando l'incompatibilità fra consiglieri comunali e frazionali, fino allora estesa a tutti, al solo Sindaco, ed all'Assessore anziano o delegato (è evidentemente incompatibile

²S. Pace, *Usi civici Associazioni agrarie e Comunioni familiari nella Regione Trentino Alto Adige*, Casa Editrice I.C.A., Trento, 1976, pp. 75-77.

anche il Vicesindaco). Rimaneva in vigore l'art. 2 della precedente legge, che disciplinava il servizio burocratico, consentendone l'affidamento al personale comunale, e regolava l'adozione delle deliberazioni, con le stesse norme previste per quelle della Giunta comunale; le sottoponeva a tutti i controlli previsti per i Comuni, e dettava norme perché il passaggio degli atti fra il Comitato frazionale e la Giunta provinciale fosse sempre incanalato attraverso il Comune, consentendo al Sindaco un più profondo modo di controllo. Estendeva poi anche alle Frazioni le disposizioni previste dalla Legge comunale e provinciale per il controllo sostitutivo (Part. 104 della Legge c. e p. ivi citato è stato poi sostituito dall'art. 52 della Legge regionale 21 ottobre 1963 n. 29): in ogni caso un apposito nuovo articolo ne disciplinava lo svolgimento preciso (art. 5 Legge del 1956 n. 6).³

Vediamo un po' nello specifico ciò che era previsto in tale legge del 1952, rivista poi nel 1956.

Sono previste delle norme di amministrazione che dispongono che all'amministrazione comunale di uso civico provvede direttamente il consiglio comunale cui spetta la deliberazione del regolamento di uso civico. "I proventi dei beni di uso civico e la loro destinazione dovranno essere posti in evidenza in apposito allegato al bilancio ed al conto comunale" (introdotto nel 1956).

Si prosegue con l'articolo 3 specificando che:

"I beni di uso civico di originaria appartenenza alle frazioni e quelli che ad essa passeranno in seguito ad affrancazioni, sono amministrati separatamente, a profitto dei frazionisti, per mezzo di un comitato di tre membri per le frazioni con popolazione fino a 200 abitanti, e di cinque per quelle con popolazione superiore, tuttavia, qualora la maggioranza dei capifamiglia di una frazione ne faccia richiesta, l'amministrazione sarà affidata al Consiglio comunale [...], al fine

di assicurare che i beni vengano amministrati, separatamente da qualsiasi, altro, ad esclusivo profitto dei frazionisti interessati, salvo in ogni caso il disposto dell'art. 8 (articolo introdotto dalla L.P. 9 maggio 1956, n. 6, trasfusa integralmente nella presente legge.).

E con l'articolo 4 che suggerisce che "Alla nomina del Comitato si provvede con una consultazione alla quale possono partecipare tutti i capifamiglia titolari del diritto di uso civico sui beni frazionali. La proclamazione degli eletti sarà fatta con decreto del Presidente della Giunta Provinciale entro 15 giorni dalla comunicazione dell'esito della consultazione.

Ove a tale consultazione non partecipi la maggioranza dei capifamiglia, la consultazione viene ripetuta a distanza non inferiore ai tre mesi e non superiore ai sei. Qualora anche alla seconda consultazione non partecipi la maggioranza dei capifamiglia, l'amministrazione dei beni frazionali sarà affidata al Consiglio comunale, osservate le norme di cui agli articoli precedenti per il resto del quadriennio, trascorso il quale si procederà a nuova votazione.

I membri del Comitato devono essere in possesso di tutti i requisiti prescritti dalla legge per l'elettorato attivo e passivo amministrativo. Il Comitato dura in carica quattro anni ed è sempre riconfermabile. Si applicano ai suoi membri le incompatibilità previste, dalla legge comunale e provinciale per i consiglieri e gli Assessori comunali. Il Sindaco del Comune e l'assessore anziano o delegato non possono far parte di alcun comitato di amministrazione (articolo introdotto dalla L.P. 9 maggio 1956, n. 6, trasfusa nel testo.)."

La legge qui accennata conferisce "i diritti di eleggere ed essere eletti nei Comitati di Amministrazione ai soli capifamiglia. Tali disposizioni partivano dal concetto che titolare dei diritti fosse il nucleo familiare, l'antico fuoco fumante, si diceva un tempo, per indicare la famiglia riunita e presente nella casa di abitazione locale. Erano conformi, del resto, alla precisa dizione della Legge

³ivi, pp. 78-79

del 1927 e relativo regolamento, che richiamano più volte il concetto di capofamiglia (art. 13 legge e 51 regolamento) nonché con la stessa attribuzione del diritto d'uso, agganciato all'art. 1021 del Codice civile.⁴

Si continua poi con l'articolo 5 sottolineando che "La Giunta provinciale invia appositi commissari presso le amministrazioni separate di uso civico per compiere, in caso di ritardo o di omissione da parte del comitato di amministrazione, o degli organi, previamente e tempestivamente invitati a provvedere, atti obbligatori per legge o per reggerli, per il periodo di tempo strettamente necessario, qualora non possano funzionare (articolo introdotto dalla L.P. 9 maggio 1956, n. 6, trasfusa nel testo.)

L'articolo 7 indica che "Nell'esercizio delle sue funzioni il Comitato di amministrazione separata può servirsi del personale addetto all'Ufficio comunale. Le deliberazioni del Comitato sono prese a maggioranza di voti nel modo e con gli effetti previsti dalla Legge comunale e provinciale per i consigli comunali. Esse verranno pubblicate e sottoposte al controllo della Giunta provinciale nei modi stabiliti per le deliberazioni comunali. Le sedute sono pubbliche, il numero dei votanti non può essere inferiore a 3.

Le deliberazioni ed i contratti del Comitato sono sottoposti alla approvazione della Giunta Provinciale nei casi in cui tale approvazione è richiesta per le deliberazioni ed i contratti dei Comuni; a tale scopo il Comitato consegna due esemplari del verbale di deliberazione o del contratto al Sindaco, che col semplice «visto» o con le proprie osservazioni li trasmette alla Giunta Provinciale." E, infine, l'articolo 8 dichiara che "La Frazione con amministrazione separata concorre, dopo soddisfatti i diritti della popolazione, nel sopportare le spese generali del Comune; a questo effetto essa assegna al Comune un contributo

annuo, calcolato in base alle proprie rendite e necessità ordinarie, tenuto conto anche dell'efficienza numerica e della capacità contributiva della popolazione frazionale.

L'ammontare del contributo viene concordato col Sindaco, salvo ratifica del Consiglio comunale; non raggiungendosi l'accordo la vertenza viene rimessa alla Giunta provinciale che decide definitivamente."

La Giunta provinciale si riserva di provvedere a deliberare il regolamento per l'esecuzione della presente Legge che sarà emanato in data 11 novembre 1952. Tale regolamento analizza le norme della detta legge in tutte le sue prescrizioni in modo molto dettagliato e per la sua chiarezza e per i suoi contenuti sarà debitamente affrontato al nostro prossimo appuntamento.

BIBLIOGRAFIA

G. Andreatta - S. Pace, *Trentino, autonomia e autogoverno locale*, Arti Grafiche Saturnia, Trento 1981.

L. Fulciniti, *Codice delle leggi su gli usi civici e le proprietà collettive*, Dott. A. Giuffrè Editore, Milano, 1989.

S. Pace, *Usi civici nella legislazione provinciale di Trento*, Casa Editrice I.C.A., Trento, 1953.

S. Pace, *Usi civici Associazioni agrarie e Comunioni familiari nella Regione Trentino Alto Adige*, Casa Editrice I.C.A., Trento, 1976.

⁴ *ivi*, p. 80.



A TAVOLA CON I NOSTRI NONNI

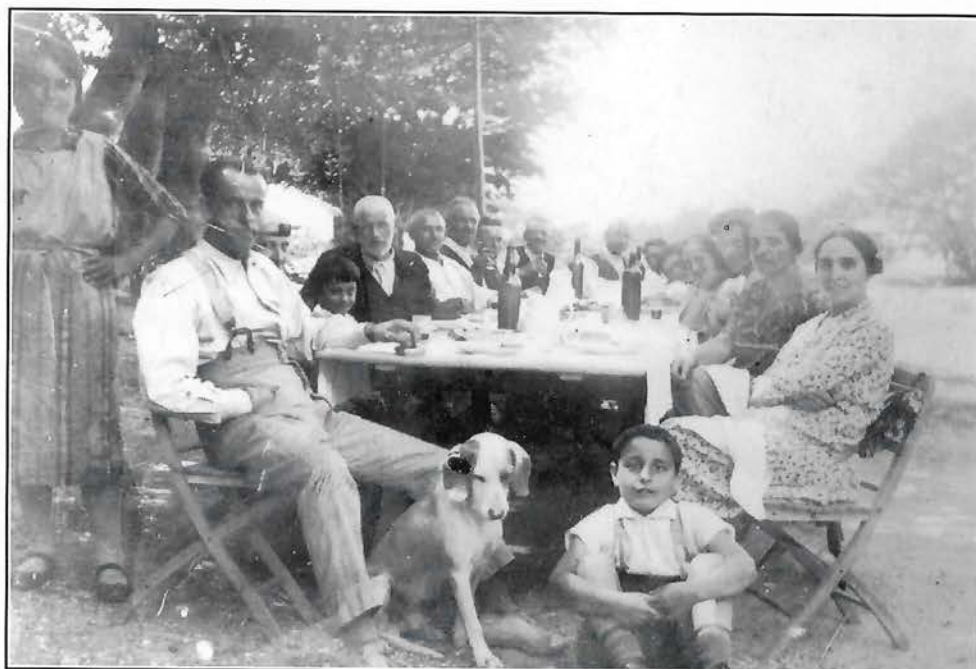
a cura di Tiziana Chemotti

Prima di sedersi a tavola per consumare il morigerato pasto faticosamente messo insieme dalla massaia, era obbligatorio il segno della croce ed una breve preghiera di ringraziamento per il cibo che nonostante la povertà e la ristrettezza economica c'era sulla mensa. Conformemente alla pietanza che stavano consumando, il primo servito a tavola era l'uomo di casa, poi gli anziani genitori e per ultimi i bambini e le donne, diversamente si metteva 'l cadin de gnochì o de taiadele sùte in mezzo al tavolo e tutti indistintamente attingevano dal catino. Le vivande che si consumavano derivavano principalmente dai prodotti agricoli che lo stesso contadino coltivava. Quando il raccolto aveva fruttato bene e le scorte di patate, farina bianca e gialla erano abbondanti, quella famiglia poteva ritenersi appagata e poteva fronteggiare con discreta agiatezza il problema alimentazione. In Cooperativa si acquistava ben poco 'na scartada de conserva, qualche deca de caffè, un etto di zucchero, una bottiglia di olio, 'na renga o 'na peza de baccalà (storfis) per mangiare da magro e ottemperare così al precetto del venerdì. La polenta era l'alimento più sfruttato, in certe famiglie si mangiava anche due volte al giorno, alla mattina prima di partire per il lavoro nei campi e al ritorno, per ora di pranzo attorno alle undici. Si accompagnava con la salziza, con le verze rostide, coi capusi o con i crauti (cralti), assieme si mangiava, chi ne aveva la possibilità, 'l formai del casèr o 'l formai miz prodotto in casa con la sgnapa che qualcuno furtivamente distillava in cantina. Con mezza lugà-nega la donna di casa preparava 'na padèla de

tonco lo addensava col brustolin e lo rendeva colorato con l'aggiunta di un po' di conserva, a ciascuno toccava una fettina finissima di lucanica, tanta salsa e l'immancabile polenta. I bambini generalmente mangiavano polenta e lat oppure immergevano nel caffelatte la polenta abbrustolita o le groste che accuratamente staccavano dal paröl. Un'altra usanza era quella di versare il latte freddo nel paiolo aggiungendovi la polenta calda e mangiare direttamente dal recipiente. Alla sera la casalinga preparava la minestra de taiadele utilizzando la bróa dei pizi oppure in tavola si poteva trovare un piatto di fregolòti, o di brö brusà o ancora la mòsa. Quando nasceva un vitello, il primo latte munto, 'l colòster, veniva adoperato per cucinare la torta basa, se poi a disposizione c'era un uovo allora si potevano preparare le fortaie. In primavera le donne erano tutte nei campi alla ricerca delle erbette, raccoglievano popole, apli, denti de cagn, sgrizoi, andavano anche alla raccolta dei crescioni che crescevano lungo i ruscelli o i fossi di campagna. Pulite e lessate venivano fatte passare in padella con un po' di brustolin e servite come companatico con la polenta, oppure aggiunte all'impasto delle omelette. In certe occasioni particolari, quando in casa c'era un ammalato o una donna che aveva appena partorito si cucinava una gallina, il brodo veniva consumato con parsimonia, prima dal familiare che aveva maggiore necessità, fino al vecchio della casa che lo allungava con un bicchiere di vino. Pochi erano gli ortaggi e le verdure coltivati negli orti, patate, cavoli, verze, rape qualche aiuola di indivia o cicoria, sedano e rapanelli, tra le piante del granòturco si se-

minavano i fagioli borlotti e le zucche, i primi venivano essiccati e adoperati per le varie minestre, per preparare pizi enbragàdi o aggiungerli alla mòsa, le zucche fatte a pezzi e lessate assieme a patate e pannocchie venivano servite nella marmitta durante le lunghe serate di filò o durante l'attività di sfoiar 'l zaldo. Anche in macelleria si andava poco, si acquistavano soprattutto tagli di carne de castrà, che si utilizzavano per fare brodo o arrostiti. La primaria risorsa per approvvigionarsi di carni sia fresche che conservate, era comunque il maiale che ogni contadino allevava nella propria stalla. Dall'animale si ricavano, salami, lugàneghe, birolodi o baldonàzi, lardo, 'l seo (séf) che serviva come condimento per ogni vivanda, e tutto questo ben di Dio veniva consumato attentamente in quanto doveva servire per l'intera stagione invernale. Quando la famiglia era numerosa e il cibo scarseggiava costantemente, necessitava intraprendere iniziative arbitrarie quale era l'attività de meter giò i lazi nel bosco per catturare qualche lepre oppure tendere le bachete col vis-cio per agguantare possibilmente più uccellini per poi cucinarli in padella. C'erano famiglie che in tavola non avevano proprio niente, di conseguenza bisognava ricorrere

alla generosità altrui, ecco che allora i ragazzi passavano di porta in porta chiedendo 'na pignata de pizi col brö o un po' di farina o ancora un uovo da poter barattare in negozio con qualche altro alimento, era sempre comunque una lotta continua ad una persistente denutrizione. I bambini e i ragazzi in crescita erano le persone più malnutrite, da tavola si alzavano sempre affamati, unico rimedio diventava quello di ripiegare sulle poche risorse che la natura offriva, con grosse scorpacciate di peràtole, pomi dala rosa, grappoli di uva de zaibel o addirittura sfamandosi con bacche di marandaiòle, s-ciavesine, cornaie, ciate de ors, merdagata o more di gelso che potevano raccogliere durante le lunghe ore che dedicavano al pascolo. Ben diversa era la situazione nelle famiglie più agiate, oltre ad una ricca mensa giornaliera i signorotti s'intrattenevano con feste e scampagnate preparando pranzi abbondanti, nel periodo estivo sui prati di Lagolo sotto la fronda di un grande faggio si cucinava la porchetta tracannando fiaschi di ottimo vino, così come durante il tempo di caccia nelle serate d'autunno inoltrato s'imbandivano tavolate di selvaggina deliziate per ultimo da fragranti torte di pan di Spagna appena sfornate.



Scampagnata a Lagolo Anni '20

GIULIO CATONI FITO-PATOLOGO

a cura di Luigi Cattoni e Pierpaolo Comai

Siamo entrati in possesso, solo ora, di un interessante articolo pubblicato su Vita Trentina il 26 novembre 2000, e questo grazie ad un nostro affezionato lettore. L'articolo riguarda la persona di Giulio Catoni, una vita dedicata alla ricerca nel settore della fitopatologia. Giulio Catoni era nato a Trento, ma la sua famiglia era di Cavedine. Negli anni '50 e '60 in gran parte della campagna della valle di Cavedine si produceva la buona patata, ed era quasi monocoltura. A quel tempo la figura di questo nostro paesano era notissima, tanto che a lui fu dedicato, nel 1954, il nuovo edificio della scuola elementare di Cavedine, ora Scuola Media Cristoforo Madruzzo.

Nella zona la coltivazione della patata (detta "pom de tera") fu introdotta grazie all'interessamento, tanto provvidenziale, del parroco don Bartolomeo Menotti di Tenno, dopo la terribile carestia, che tanto afflisse le nostre popolazioni nel 1816, detto "l'an dela fam".

Riteniamo giusto riproporre all'attenzione dei nostri lettori questo nostro caro concittadino, annoverandolo fra i figli più illustri di Cavedine.

GIULIO CATONI: RICORRE IL CINQUANTENARIO DELLA MORTE

Esperto internazionale di virosi della patata.

a cura di Sergio Ferrari e Giuseppe Michelin

Ce lo aveva chiesto all'inizio di quest'anno il Dr. Giovanni Biadene, agronomo di Brunico (Alto-Adige), una vita passata tra i produttori di patate da seme: "Perché voi trentini non fate nulla per commemorare la figura e l'opera di Giulio Catoni in occasione del cinquantenario della morte?".

Abbiamo sollecitato varie sedi, ma non si è fatto nulla, almeno finora. Trascorso l'anniversario del decesso dell'illustre fito patologo trentino (19 ottobre 1950), rilanciamo la proposta con questa nota che propone alcuni spunti sulla sua vita ope-

rosa di scienziato e uomo pubblico al servizio della gente dei campi.

Giulio Catoni è nato a Trento il 6 settembre 1869. Ultimati gli studi classici, ha frequentato da uditore la scuola agraria di S. Michele. Dopo il bennio, ha intrapreso un impegnativo percorso di specializzazione presso le più rinomate scuole e/o istituti di ricerca e sperimentazione agraria d'Europa: Klosterneuburg, Geisenheim, Montpellier, Bordeaux, Alba, Conegliano.

Poco più che ventenne diresse la vasta azienda vitivinicola di Fontanafredda (Piemonte), proprietà

dei Conti Mirafiori. Nel 1900 ritornò a Trento, chiamato alla direzione della Società enologica trentina. La vocazione di Giulio Catoni per la ricerca ed in particolare per la fitopatologia traspare però da alcuni articoli pubblicati sull'Almanacco agrario: "Generalità sulle cocciniglie", "La nebbia o mal bianco dell'evonimo"(1907); "Contributo per un metodo pratico di difesa contro le tignole dell'uva" (1912).

È soprattutto nel terzo articolo citato che Giulio Catoni rivela una notevole statura di uomo di scienza, ma dotato di senso pratico non comune. Si trattava di spiegare ai viticoltori la pratica della raccolta delle crisalidi di tignola mediante stracci da avvolgere intorno al ceppo della vite per poi bruciarle in primavera. Ma intorno a questa pratica banale Catoni intesse un discorso assai più ampio e dettagliato sugli ausiliari, cioè sui parassiti naturali della tignola, loro biologia e criteri per salvaguardarne la sopravvivenza.

Sono note desunte da bibliografia ma vi troviamo anche molte annotazioni personali frutto di studi e ricerche condotte in proprio. Dopo la prima guerra mondiale (durante il conflitto fu internato nel Salisburghese) fu chiamato alla presidenza del Consiglio provinciale d'agricoltura. Mantenne questa carica fino al 1925 quando il consiglio venne praticamente esautorato dal fascismo.

Non abbiamo elementi per valutare le capacità manageriali di Giulio Catoni. Di suo e di quel periodo (1922) abbiamo trovato un corposo articolo su "La viticoltura nel Trentino" nel quale vengono descritte le principali varietà di vite allora coltivate (in parte autoctone) e si citano quelle provenienti da Francia e Germania introdotte proprio dal consiglio agrario. Il ritiro obbligato (cause politiche) dalla vita pubblica

consentì a Giulio Catoni di dedicarsi anima e corpo (in parte anche con soldi propri, per sopperire alla scarsità di mezzi pubblici) alla ricerca applicata. Non è casuale la scelta della patata quale oggetto principale dei suoi studi e delle sue ricerche.

La patata rappresentava l'alimento principale della gente povera e, in previsione di una seconda guerra mondiale, bisognava salvare questa coltura dalla degenerazione (virosi) ed incrementarne la diffusione e la produttività. La fama di esperto di virosi della patata valicò i confini del Trentino e nazionali. Ma sarebbe riduttivo limitare a questo, pur importante argomento, l'attività scientifico-pratica di Giulio Catoni. Si occupò anche ad esempio, di moria del pero che oggi si conosce come malattia da micoplasmi, abbastanza vicina agli scopazzi del melo di cui si parla con preoccupazione proprio in questi giorni.



*Giulio Catoni,
una vita
per la ricerca
nel settore
della
fitopatologia*



LA COOPERAZIONE IN VALLE DI CAVEDINE

(quarta parte)
di Mariano Bosetti

1) L'attività nel primo decennio (segue)

SERVIZIO ELETTRICO: il primitivo disegno di fornire corrente elettrica ai paesi del comune di Cavédine con il possibile collegamento di Lasino si dimostrò ben presto superato a fronte di numerose richieste di allacciamento avanzate da altri paesi (nel 1902 si erano aggiunti Drena, Dro, Ceniga, Pietramurata); quindi non solo una vasta rete di distribuzione ma anche il potenziamento dell'impianto produttivo (2ª turbina) con una sostanziale lievitazione del costo complessivo del settore pari a corone¹ 151.658,57. Inevitabilmente la maggiorazione delle spese ebbe dei riflessi negativi anche sugli utili di gestione che si dimostrarono di gran lunga inferiori a quelli preventivati dall'ing. Negri (nel 1904 corone 1.547,36). Interessante anche l'aspetto dell'erogazione del servizio completamente a carico della Società dalla fornitura del materiale elettrico all'installazione dell'impianto per le singole utenze private. Resta assodato che il consumo di energia elettrica da parte di ciascun nucleo familiare era limitato sia in riferimento alla potenza (si parla di 8-10 candele) che al numero di lampade; difatti il concetto di «economia» era piuttosto radicato nelle passate generazioni ed è fuori dubbio che venisse evitato ogni spreco. Sulla base di questo riscontro e nella prospettiva di maggiori introiti la Società concedeva per

ogni impianto con potenza di almeno 50 candele il consumo gratuito di 5 (10%) in locali speciali (cantine, stalle, fienili, ...). Il consumo - in assenza di contatori - era quantificato forfetariamente in rapporto al numero di candele e alla fascia oraria di erogazione (ossia si poteva optare soltanto per l'illuminazione notturna dalle 19/20 di sera alle 5/6 di mattina in estate e dalle 17,30 alle 7,30 del mattino in inverno; oppure per le intere 24 ore). L'utente quindi doveva versare mensilmente il corrispettivo di 1/12 dell'abbonamento annuo sottoscritto; a mo' di esempio:

potenza lampade	costo annuale solo notturno	costo annuale giornaliero
8 candele	8 corone	8,8 corone
25 candele	25 corone	27,5 corone

Di pari passo si procedeva per l'erogazione energetica a scopo produttivo (aziende artigiane...): per 1/4 di cavallo di forza 24 corone per 1 cavallo 80 corone - per 2 cavalli 150 corone...

MULINO E SEGHERIA: l'attivazione di questi servizi artigianali, dal punto di vista del profitto societario, non produsse uguali risultati nel senso che mentre la macinazione dei cereali segnò un costante sviluppo al punto da richiedere investimenti migliorativi non solo per aumentare la quantità di merce lavorata (2° cilindro e pestino

¹ Col '900 il fiorino venne sostituito come unità di conto dalla corona nel rapporto 1 a 2.

² Venne infatti acquistato dalla Società un cavallo per la raccolta dei cereali e la restituzione dei prodotti lavorati (farina, ...); il servizio era curato dai mugnai che in collaborazione con un delegato per paese svolgevano queste operazioni secondo un preciso calendario settimanale appoggiandosi per il ritiro e il deposito dei prodotti a dei locali messi a disposizione in ciascun centro dalla Società. Strada facendo si cercò di appaltare il trasporto ed infine di cederlo direttamente ai mugnai della Società pur concorrendo all'acquisto dell'animale.

per l'orzo) ma anche per la distribuzione² l'altro invece in rapporto a magri risultati creò non poche perplessità in seno alla Società tant'è vero che la gestione negativa del 1904 (dovuta per la verità anche ad un breve periodo di inattività) si concluse con una perdita di 399,44 corone. Non per questo però venne interrotto l'esercizio nella convinzione di venire incontro per lo meno - in attesa di risvolti positivi - alle esigenze dei Soci³.

MAGAZZINO: l'idea di promuovere una cooperativa di consumo facente capo istituzionalmente ad un unico organismo si sviluppò nel corso di un'apposita riunione (in data 11.2.1900) fra le direzioni delle 3 società operanti a Cavédine (Officina - Cassa Rurale - Società agricola operaia cattolica)⁴. Difatti dello spaccio di una vasta gamma di prodotti necessari alla economia rurale (dalle derrate alimentari, agli apparati elettrici, alle scorte agrarie⁵ ...) venne investita (perché ritenuta più idonea) l'Officina che adattò a tal uopo il locale del primo piano della nuova sede con un orario di apertura feriale (dalla fine della prima messa mattutina all'Ave Maria serale, esclusa una pausa di due ore a mezzogiorno) ed uno festivo (al mattino fino alla messa cantata e di pomeriggio dalla fine dei vesperi fino a notte).

Fu anche questa un'attività in espansione che portò ad estendere il proprio raggio d'azione fino ad occupare la filiale di Stravino (31.12.1900) che si staccò dalla Famiglia cooperativa di Lasino (consenziente al passaggio) da cui prima dipendeva; però di fronte alla richiesta avanzata da più parti di aprire delle sedi anche nelle frazioni a sud,

si rispose in modo indiretto allestendo soltanto dei depositi per il materiale elettrico. Questo soprattutto per non creare controproducenti antagonismi con la Famiglia cooperativa di Vigo, fondata nel 1895.

Come sottolineato più volte il problema che assillava maggiormente la gente rurale riguardava la commercializzazione dei prodotti agricoli ed artigianali in genere. Si cercò pertanto d'intervenire anche in tal senso accendendo presso il magazzino - pur senza sostanziali garanzie a causa della variabilità del mercato - un servizio di acquisto dei prodotti dei soci da rivendere. In quest'ottica venne svolta anche la raccolta cumulativa dei prodotti (come i bozzoli ad esempio) che alcuni incaricati della Società, dopo opportuni contatti, piazzavano al miglior offerente coll'aggravio delle sole spese di commissione. Completava il ventaglio di iniziative del magazzino il noleggio ai soci di diversa attrezzatura della Società (torchi, trebbiatrici, aratri, carro, ...) che veniva fornita dietro versamento di una tassa corrispondente alla durata di utilizzo.

Il volume d'affari crebbe considerevolmente di anno in anno con la vendita di nuovi prodotti fra cui lo smercio del vino, «lavorato» nella cantina della Società; nel 1902 vennero vendute merci per complessive 72.269 corone e due anni più tardi per 92.015 (circa il 27% in più).

Non va persa di vista infine nella gestione dell'attività la prevalenza dell'aspetto mutualistico rispetto a quello dei profitti, come risulta dal rendiconto del 1904: un margine di esercizio del 7,3% e un utile netto dell'1,9%.

³ Il mulino era costato 22.900 corone e nell'esercizio 1904 aveva prodotto un utile netto di 515,53 corone. La sega (verticale e circolare) era costata 3.560 corone.

⁴ È fuori dubbio che l'istituzione e la gestione dei servizi (magazzino, mulino, sega) dipesero esclusivamente dall'Officina elettrica anche se la sorveglianza del personale in termini di efficienza e correttezza contabile venne delegata ad un apposito Comitato di 6 persone, espressione delle 3 Società. Però tale deliberazione rimase sulla carta perché nell'assemblea dei 29 giugno 1900, su proposta di don Negri, i sorveglianti vennero scelti fra i soci dell'Officina elettrica nelle persone del sacerdote cooperatore, del maestro Giacomo Bortolotti, del maestro Agostino Pasolli, di Roberto Pedrotti, di Francesco Pedrotti e di Damiano Cattoni. Non è escluso comunque che tali soci avessero addentellati con le altre due organizzazioni come Agostino Pasolli ad esempio che rivestiva la carica di presidente della Società agricola operaia cattolica.

⁵ Servizio gestito in precedenza per le scorte agrarie dalla Cassa Rurale che ben volentieri lo delegò all'Officina elettrica.

ALTRE ATTIVITÀ: la bontà del sistema cooperativistico alla luce di risultati concreti maturò passo passo altre iniziative recepite puntualmente dalla direzione, anche se si manifestarono da parte di una sparuta minoranza assembleare⁶ striscianti tentativi di boicottaggio che mal celavano la difesa dell'iniziativa privata; così per il momento si soprassedette all'istituzione del caseificio, della cantina, del forno e dei laboratori femminili. Ma si trattò di un semplice rinvio in quanto nel giro di qualche anno anche questi obiettivi divennero realtà. Difatti nemmeno la mancanza di spazi all'interno della casa sociale, nonostante la successiva sistemazione di qualche attività all'esterno, in apposite tettoie (segheria, deposito), fu di ostacolo a questo dinamismo

operativo per cui in attesa di trovare una soluzione ideale⁷ le nuove attività vennero ospitate in locali privati, presi in affitto.

Per quanto riguarda il funzionamento della cantina la Società provvedeva per mezzo di persone delegate all'acquisto del «graspato» (nel 1903 hl. 200) dei Monti di Cavédine e della campagna di Dro e alla sua lavorazione con l'impiego di propria attrezzatura; la vendita di norma era affidata alla filiale di Stravino che possedeva la relativa licenza («vinaria»). Ottenuto l'appalto dal Comune, col 1° agosto 1903 fu attivato il servizio di panificazione e vendita su tutto il territorio comunale. Anche per il forno si dovette trovare una sistemazione presso privati (Francesco Baceda), ma nonostante tutto l'operazione si dimostrò ef-



⁶ Dal verbale dell'assemblea dei 19 marzo 1902 «... ma alcuni cioè i soliti oppositori mandati... da osti, negozianti si oppongono e vogliono ... ».

⁷ In data 4 aprile 1904 (accantonando un vecchio progetto di costruzione) erano state vagliate alcune proposte di acquisto di immobili in grado di ospitare le industrie accessorie dell'Officina» (casa di Angelo e Lorenzo Fabris per 6 mila corone - casa di Luigi Zanolli per 10 mila corone - casa più chiesura di Demetrio Travaglia per 12 mila corone).

ficace al punto da sciogliere, dopo un anno e mezzo, la riserva in favore della continuità dell'esercizio. Addirittura sorprendente - in conseguenza anche dell'oculato acquisto di un quantitativo di farina a prezzi contenuti - l'esito gestionale del 1904 con un utile netto di 930,29 corone. Verso il 1908 però il servizio venne momentaneamente sospeso in virtù dell'accordo - sostenuto finanziariamente dalla Giunta provinciale per la realizzazione del Panificio intercomunale di Lasino. Una rinuncia non facile da digerire se nel 1907 la «fabbricazione del pane» aveva prodotto un utile di alcune migliaia di corone. Ultimo anello di questa prima fase fu l'istituzione del caseificio sociale che cominciò ad operare, in locali affittati, negli ultimi mesi del 1903. La Società s'impegnava ad acquistare il latte dai soci (verso la fine del 1904 anche da Vigo) che in parte veniva venduto ed in gran parte trasformato, utilizzando proprio personale, in prodotti caseari⁸; inoltre per l'utilizzazione dei sottoprodotti di lavorazione venne autorizzato l'allevamento di un discreto numero di maiali.

OCCUPAZIONE: accanto al riscatto economico diretto in generale al miglioramento del tenore di vita ed in particolare al sostegno delle attività prevalenti, non furono certo trascurabili in questa crescita i riflessi occupazionali in un contesto sociale minato negli anni precedenti da un

sostenuto flusso migratorio. Già nelle varie fasi di realizzazione degli impianti si attinse fin dove era possibile alla domanda interna cercando di favorire nei lavori di manovalanza ed artigianali operai ed aziende locali. Difatti al di là dei tecnici specializzati inviati dalle ditte per il montaggio dei macchinari, tutte le altre prestazioni vennero commissionate a maestranze della valle: una ventina circa di lavoratori per le strutture edilizie, altri per le linee elettriche e diverse aziende artigianali (per lo più di Calavino) per i lavori in legno e ferro... In seguito man mano che entravano in funzione i vari settori della produzione la prospettiva - in relazione al consolidamento societario - di un'occupazione stabile per un numero sempre maggiore di persone⁹ (5 addetti ai negozi, 3 mugnai, il segantino, 2 casari, 3 addetti al forno, 2 sorveglianti alla centrale, ... questi alcuni dati sommari del 1904); una spinta sostanziale - sotto questo profilo - si avrà negli anni successivi con l'allestimento dei lavoratori femminili e dei forni essiccatoi. Infine un flebile aggancio anche all'occupazione indotta soprattutto per il trasporto dei prodotti all'interno e all'esterno della valle.

(Si ringrazia la Famiglia Cooperativa della Valle di Cavedine per la disponibilità dimostrata nel reperimento dei documenti).



⁸ Dal consuntivo del 1904 emergono questi dati: kg 92.350 di latte raccolti - ricavati kg 5.772 di formaggio, kg 1.312 di burro e kg 1.190 di ricotta.

⁹ La Società a questo proposito provvide a qualificare il proprio personale in loco attraverso l'apprendistato o inviandolo a proprie spese presso aziende specializzate.

Rubrica verde

CARATTERISTICHE E PREGI DELLE PIÙ COMUNI PIANTE ED ERBE MEDICINALI

a cura di Pier Paolo Comai e Luigi Cattoni

Valeriana

VALERIANA: Valeriana officinalis

HABITAT E CULTURA: La valeriana si trova da noi abbastanza frequentemente nei luoghi umidi dal piano alla zona montana, lungo i fiumi e i ruscelli, nei prati acquitrinosi, sulle scarpate, nei boschi e nei cedui in tutta Italia, sulle Alpi e sugli Appennini fino a 2.400 metri. Per quel che concerne la coltura, si ripiantano a 30 centimetri d'intervallo, in terreno leggero, i rigetti selvatici raccolti in autunno e in primavera.

La raccolta invece, avviene in settembre-novembre. Le radici vanno lavate accuratamente e, se destinate all'essiccazione, pettinate con un pettine molto grossolano e fatte essiccare all'ombra. Il rendimento è di 25-40 kg di droga secca per ara.

DESCRIZIONE: È una pianta perenne con fusto eretto, robusto, cavo, scanalato, poco ramificato e foglioso il cui rizoma corto emette stoloni sotterranei.

Il rizoma della pianta selvatica è spesso 2 centimetri e porta qualche radice di 2-3 millimetri di spessore e 10-20 centimetri di lunghezza, il rizoma della pianta coltivata invece, porta tutto un fascio di radici.

Le foglie sono opposte, imparipennate con 5-11 foglioline larghe, oppure 11-23 strette, dentate.

I fusti fiorali, che compaiono già il secondo o il terzo anno sono cilindrici e striati e raggiungono 1,5 metri di altezza.

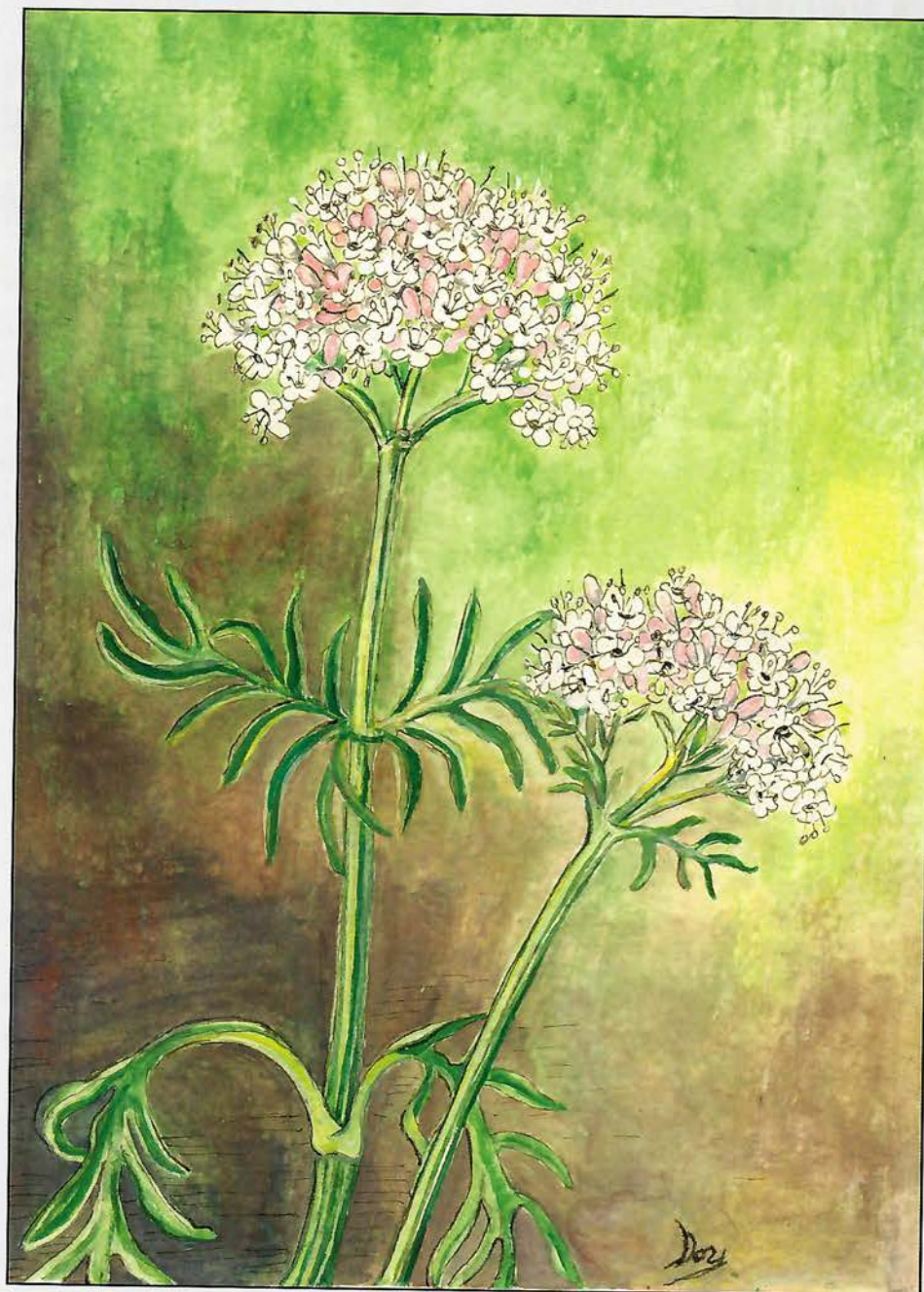
I fiori (maggio-agosto), raccolti in ombrelle, di color bianco e rosa, sono piccoli e compatti e presentano corolla tubolosa, con 5 lobi e sperone e 3 stami.

Il frutto è sormontato da un piumetto, il ceppo è corto con getti sotterranei, l'odore è forte e sgradevole.

Della valeriana a foglie di sambuco (Valeriana sambucifolia), i cui stoloni sono aerei, si possono utilizzare anche i rizomi. Fioritura da giugno ad agosto.

PARTI UTILIZZATE: Il rizoma fresco con le radici in primavera e in autunno del secondo e del terzo anno. Pulire subito ed essiccare all'aria.

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: I principi attivi sono i valepotriati, scoperti recentemente, un olio essenziale e un prodotto spasmolitico. La valeriana è calmante e leggermente sonnifera. La tintura di radici fresche e l'infuso (portare lentamente ad ebollizione un cucchiaino da caffè di droga tagliata con acqua fredda e lasciar macerare) possono essere utilizzati contro il nervosismo, le insonnie leggere e i disturbi nervosi del cuore.



La *Valeriana officinalis*, che si sviluppa eretta ed elegante fino a due metri di altezza, cresce nell'umidità dei boschi o sulle sponde delle acque che si snodano tranquillamente. Ha un portamento maestoso e un fogliame elegante con fiori bianco-rosati piccoli ma numerosi.

La valeriana, pianta caratterizzata da una radice corta e grossa, predilige i fossati, le scarpate un po' fresche, i margini dei boschi e, a volte, i terreni secchi. Il valore medicinale di questa pianta

sta proprio nella radice con la quale si possono preparare i più svariati medicinali. Si raccoglie strappandola dal terreno, si essicca perfettamente al sole e si conserva in un vaso ermeticamente chiuso, per impedire che l'odore fetido e pungente che emana dalla radice stessa possa ammorbare tutta la casa.

L'odore acre e rivoltante della radice è causato da un olio essenziale che ha però la preziosa caratteristica di donare calma e serenità senza

che il cuore, lo stomaco e il cervello ne abbiano a soffrire per un uso prolungato e senza che una cura protratta nel tempo possa portare a fenomeni di assuefazione. La radice quindi, è indicata a chi sente spesso il cuore battere irregolarmente e nervosamente, a chi stenta a prendere sonno, a chi soffre di gonfiori allo stomaco e all'intestino, a chi lamenta frequenti emicranie, attacchi nervosi e convulsioni, e alle donne per attenuare i numerosi disturbi dell'età critica. In tutti questi casi si usa l'infuso ottenuto versando un litro di acqua bollente su venticinque grammi di radice di valeriana lasciando riposare per circa tre quarti d'ora. Si cola e si beve un bicchiere di questo infuso più volte al giorno, secondo la necessità e l'intensità dei disturbi accusati. Per mitigare il cattivo odore dell'infuso e renderlo così più appetibile, si può aggiungere allo stesso qualche goccia di menta o di anice. La tintura di valeriana, che serve invece per curare i disturbi appena citati in modo più completo, si prepara mettendo a macero, per otto giorni, venticinque grammi di radici in settanta grammi di alcool puro e in trenta grammi di acqua. Si cola il tutto spremendo sempre molto forte. Si prendono 15-20 gocce di questa tintura anche cinque e sei volte al giorno, a seconda della necessità.

L'infuso concentrato di valeriana (trenta grammi di radici per un quarto di litro di acqua bollente) viene inoltre usato come clistere prima di coricarsi in caso di coliche intestinali e di troppo frequenti svuotamenti notturni della vescica.

Nel IX secolo, un medico egiziano fece conoscere questa pianta, che nel Medioevo era considerata una panacea, per la prima volta.

Si ritiene che nel 1592 Fabio Colonna sia guarito dall'epilessia proprio con l'uso della valeriana che in passato fu utilizzata anche come febbrifugo perché non era stato ancora scoperto il chinino. Esistono diverse specie di valeriana che hanno proprietà analoghe.

Gli Indiani del Messico infatti, facevano ricorso a una specie indigena di valeriana per alleviare fa-

tiche e privazioni.

A volte può servire anche come moderatore dell'appetito ma per l'azione che può avere sui centri nervosi, la cura non deve superare gli otto giorni consecutivi.

L'odore particolare delle piante di valeriana ha un effetto curioso sui gatti che si rotolano con piacere in mezzo ad esse.

La valeriana è fra i migliori calmanti e tranquillanti naturali perché aiuta a fronteggiare con la necessaria serenità le preoccupazioni quotidiane, curando il vorticoso logorio del nostro sistema nervoso.

Alla famiglia delle valerianacee appartengono 400 specie, ripartite in 13 generi di piante quasi esclusivamente erbacce e solo in qualche caso arbustive e lianose.

La flora spontanea italiana annovera quattro generi con un totale di trenta specie più alcune varietà. La loro distribuzione interessa quasi esclusivamente i Paesi dell'emisfero boreale con scarsa rappresentanza in Africa e nella regione andina dell'America meridionale.

Le piante del genere Valeriana, dal latino *valere* (godere buona salute), che conta da solo duecento specie, per accenno alle loro virtù curative, hanno dato il nome a tutta la famiglia.

Hanno foglie prive di stipole, sia in rosetta basale che caulinari, e in questo caso opposte, intere e divise fine a pennatosette.

Le infiorescenze presentano corimbi e cime bi-tricotome, i fiori a calice con due-quattro denti, corolla gamopetala, imbutiforme con lembo a cinque lobi e tubo per lo più gibboso e speronato alla base, da uno a quattro stami, ovario infero con stilo filiforme e frutto ad achenio coronato da dentini e da lacinie piumose.

Gli interessi che presenta questa famiglia sono scarsi. In floricoltura si limitano al *Centranthus ruber* (Valeriana rossa), piuttosto esigente quanto a temperatura visto che si tratta di una specie dell'area mediterranea. Maggiore è invece l'interesse farmaceutico delle radici di alcune specie

di Valeriana, in particolare della già citata *Valeriana officinalis*. La Valeriana rossa è una pianta decorativa e robusta di colore verde glauco, che ama le stazioni soleggiate le pendici erboso-sassose, le rupi e i vecchi muri, di preferenza con elementi calcarei dal livello del mare fino ai 1000 metri di altitudine. Ha fusti erbacei succulenti e fistolosi alti da 30 centimetri a 1 metro che nascono da un grosso rizoma che emana uno sgradevole odore di acido valerianico, con foglie opposte, grassette, lunghe fino a 10 centimetri e di forma variabile da ovate a lanceolate-ellittiche, intere e denticolate alla base. L'infiorescenza è in corimbi nell'ascella di larghe brattee fogliacee formanti nell'insieme ampia pannocchia terminale. I fiorellini del diametro di circa 5 millimetri di color roseo-porporino raramente bianchi, presentano un tubo prolungato in basso in un sottile sperone e lembo diviso in cinque lobi disuguali. Fioriscono da maggio a settembre.

La Valeriana rossa è una specie circummediterranea - atlantica la cui area interessa l'Europa meridionale, l'Africa del nord e l'Asia Minore. Nell'America del nord è subspontanea, in Italia invece, è diffusa principalmente nella regione mediterranea, ma è comune anche intorno ai laghi insubrici, dalle cui rive penetra nelle vallate subalpine ma limitatamente ai tratti climaticamente più favoriti.

Fra le varie specie di Valeriana una menzione merita la Valeriana supina (*Valeriana nana*). Si tratta di un arbusto tortuoso e tenace, strisciante molto ramoso a tralci ascendenti alti dai 3 ai 15 centimetri.

Il fusto ha poche foglie a lembo ispessito, suborbiccolari-spatolate e cigliate, l'infiorescenza è in serrati capolini terminali attornati da brattee cigliate. I fiori sono tubulosi roseo-lilacini, a lembo spianato divisi in cinque lobi ovato-appuntiti, da cui sporgono gli stami a loro volta superati dallo stilo. Il seme è un achenio sormontato da un ciuffetto piumoso.

Questa pianta piuttosto rara cresce sulle lavine e sulle morene e si insedia nelle fessure delle rupi calcareo-dolomitiche in punti e luoghi soggetti a lungo innevamento, formando dei lassi e bassi cuscinetti.

È endemica di un'area che va dalle Alpi Retiche alle Stiriache, con distribuzione altitudinale fra 1800 e 2900 metri. Fiorisce in luglio-agosto.

Un'altra specie che merita di essere ricordata è la Valeriana montana che ama i siti boschivi e cespugliosi anche rupestri, purché ombrosi o umidi ad altitudine compresa di norma fra i 500 e i 2600 metri, preferibilmente su terreni calcarei. La pianta, di odore piuttosto gradevole, è cespitoso-ramosa con fusti ascendenti di 20-60 centimetri, striati e cilindrici in basso, e tetragoni in alto.

Le foglie sono di color verde lucide, le inferiori picciolate od ovato-cordate, le caulinari sessili, ovato-lanceolate e intere o poco dentate.

L'infiorescenza è a corimbo piuttosto lasso, con fascetti di fiorellini bianchi o rosei a corolla tubulosa, slargata all'apice in cinque lobi e del diametro di 4-5 millimetri. Fiorisce da aprile a luglio. Il rizoma contiene diverse sostanze ad azione antispasmodica e moderatrice dell'eccitabilità nervosa ma in dosi sensibilmente minori della, *Valeriana officinalis*.

È orofita subalpino-mediterranea, distribuita dai Pirenei al Giura, e fino ai Balcani e ai Carpazi attraverso le Alpi da dove si prolunga a mezzogiorno lungo quasi tutta la catena appenninica. Una citazione merita infine la Valeriana tripteris reperibile dai 1000 fino ai 2500 metri, in luoghi rocciosi e selvatici purché ombrosi, prevalentemente su terreno calcareo.

Questa pianta, che raggiunge uno sviluppo di 10-50 centimetri, cresce solitamente in cespi più o meno abbondanti.

I fiori, di colore bianco e leggermente recato, sono disposti ad ombrella.

Le foglie del caule sono trilobate, a margine dentato e sinuato-crenato, quelle basali invece, sono

cordate. Fiorisce da maggio ad agosto.

Le radici possono trovare impiego in terapia come quelle della *Valeriana officinalis* anche se sono meno attive.

È presente sulle Alpi, sugli Appennini e in tutta l'Europa centrale e meridionale.

VALERIANELLA

Ci permettiamo una simpatica divagazione citando anche la "Valerianella" della stessa famiglia delle Valerianacee, nota soprattutto per la sua bontà in orticoltura, le cui foglie in rosetta forniscono una tenera e gustosa insalata.

La Valerianella (*Valerianella olitoria*) altre che con il nome volgare di lattughina, è conosciuta anche con i nomi di "gallinella" e "nosiöi", il tipo coltivato negli orti invece, come "erba dolcetta".

È una pianta erbacea annuale diffusa in tutte le zone temperate di pianura e di montagna.

In primavera produce dei fiorellini azzurri e bianchi disposti in infiorescenze globose che fruttificano in autunno producendo dei piccoli semi.

Il calice ha una particolare caratteristica perché non solo ha il lembo distinto ma troncato obliquamente con parecchi distinti, uno dei quali notevolmente più grande degli altri.

Le foglie della Valerianella sono assai ricercate in primavera prima della fioritura, da usare cotte o crude in insalata. All'inizio dello sviluppo sono tenere e di sapore assai delicato agrodolce, dopo la fioritura invece, sono leggermente dure, tanto da consigliarne l'uso solo dopo la cottura.

Oggi bisogna fare molta attenzione a non raccogliere in luoghi cosparsi di anticrittogamici, perciò è consigliabile sottoporre questo prezioso raccolto a preventivo lavaggio.

Tutta la pianta, in particolare le foglie, è ricca di vitamina C e acido ascorbico, assai utile per la sua azione antiscorbutica, antinfettiva e depurativa. Nelle foglie sono state riscontrate anche tracce di un'essenza aromatica che dà ad esse un caratteristico sapore dolciastro, leggermente acido.

Secondo studi francesi del secolo scorso, la Valerianella sarebbe originaria della Sicilia e della Sardegna e si sarebbe diffusa poi dalle coltivazioni, in tutta Europa.

Oltre ad essere un ortaggio comune, si può trovare allo stato spontaneo, in primavera, nei campi, nei giardini e sui vecchi muri. Nella flora europea esistono però anche altre specie spontanee di questa pianta, come la Valerianella carinata e la Valerianella discoidea.

La Valerianella, attraverso varie selezioni nelle colture, ci ha fornito la squisita insalatina, dalle foglie un po' mucillaginose, che dispiace non trovare tutto l'anno nei mercati e dagli ortolani.

È questo il tipo di insalata meglio tollerata dalle persone delicate di stomaco. Per il ricco contenuto di vitamina A, è un fattore molto importante di equilibrio nella crescita, aiuta inoltre a difendersi dalle infezioni e giova alla pelle.

Disegni a cura di Maria Teodera Chemotti





GLOSSARIETTO

ammorbare:	infettare, rendere l'aria malsana, contaminare.
anticrittogamico:	aggettivo riferito al preparato atto a combattere le crittogame (piante che non hanno veri fiori e i cui organi di riproduzione sono quindi meno appariscenti dei fiori delle fanerogame - piante che si riproducono per mezzo di stami e pistilli formanti insieme un fiore) nocive alle piante. Nella botanica moderna il termine crittogama è poco usato perché troppo generico.
antiscorbutico:	che combatte lo scorbuto (malattia dovuta a una carenza, nel cibo, di elementi indispensabili come le vitamine, in particolare la vitamina C. Si manifesta con stanchezza, gonfiore alle membra, emorragia specialmente dalle gengive. Si combatte e si vince dando al malato cibi freschi).
arbustivo:	aggettivo riferito a una pianta legnosa non molto alta, ramificata fin dalla base sotto forma di un folto cespuglio.
ascorbico (acido):	è la vitamina C o vitamina antiscorbutica. È abbondante nel mondo vegetale, specie negli agrumi, ma si altera con la cottura dei cibi. Nell'uomo la sua mancanza produce lo scorbuto. Questo acido oggi viene prodotto sinteticamente partendo dal glucosio.
bi-tricotome:	divise in due e tre parti.
càule:	fusto delle piante cormofite (piante fornite di cormo - il corpo vegetativo di tutte le piante pluricellulari).
caulinare:	aggettivo riferito al caule.
chinino:	preparato chimico a base di china usato nella terapia della malaria.
endemico:	che ha carattere di endemia (malattia particolare di un paese e di un popolo dovuta a cause locali, diversa però dall'epidemia). Aggettivo riferito a una pianta e a un animale esclusiva di un determinato paese e territorio.
fetido:	che manda fetore (puzzo intenso e disgustoso).
fistoloso:	infistolito, che ha natura di fistola, che proviene da una fistola, che ha molte fistole. La fistola è il condotto patologico che comunica con una cavità naturale e con una ghiandola attraverso il quale passano un liquido naturale e materie provenienti da una qualche causa morbosa.
gibboso:	provvisto di gobba.
glauco:	di colore fra il celeste e il verde.
graveolente:	che dà odore spiacevole, grave, molesto.
infero:	collocato più in basso dell'androceo (insieme degli stami del fiore).
insubrico:	dell'Insubria (antico -nome della Lombardia), lombardo.
lasso:	stanco, fiacco.
lavina:	frana di materie sassose che rovinano giù dai monti.
lianescente:	provvisto di liane, nome generico per indicare piante sarmentose (piante legnose, con rami sottili, allungati come sarmenti tralci di vite, di vitalba, di edera e di altre piante, tralcio reciso e secco, da bruciare - aderenti mediante cirri - organi di attacco filiformi delle piante rampicanti).
lilacino:	colore simile a quello dei fiori di lillà (arboscello delle Oleacee, originario dell'Oriente, che fiorisce in ricche e fitte pannocchie di colore tra il turchino e il violetto)
morena:	frammenti di rocce e detriti vari trasportati dai ghiacciai e accumulati in un dato luogo.
orofita:	dal greco "oros" (monte) e "fytòn" (pianta). Fito è prefissoide e suffissoide in parole di origine greca e di formazione moderna con significato di "pianta".
pennato(sette):	aggettivo riferito a foglie composte di foglioline inserite simmetricamente da un lato e dall'altro della rachide (nervatura mediana principale delle foglie), come le barbe di una penna. Possono essere paripennate e imparipennate secondo che tali foglioline siano in numero pari o dispari.
piumetta:	parte dell'embrione vegetale che sovrasta il fusticino e darà poi origine alle due prime foglie.
rigetto:	reazione negativa dell'organismo al trapianto di un organo.
rivoltante:	che dà nausea, stomachevole, nauseante, ripugnante.
serrato:	participio passato di serrare (chiudere fortemente un'apertura, stringere).
sinuato:	aggettivo riferito a un organo il cui margine presenta, seni poco profondi.
spasmodico:	farmaco che causa, il rilassamento delle fibre muscolari lisce. È usato nella cura delle sindromi spastiche.
speronato:	aggettivo riferito a un animale o a un fiore armato di sperone.
sperone:	appendice, in forma di cono, che si osserva sul calice e sulla corolla di alcuni fiori.
stipola:	ognuna delle due foglioline che nascono alla base del picciolo nelle foglie di alcune piante.
striato:	participio passato di striare (fare una e più strie - righe sottili che spiccano su un fondo di altro tono e di altro colore).
suborbicari:	a contorno quasi circolare.
subspontaneo:	quasi spontaneo
tetragono:	quadrangolare, forte, che ha quattro angoli.
tralcio:	ramo giovane di vite e di altre piante rampicanti.
trilobato:	apertura triangolare e circolare divisa in tre lobi (porzioni rotonde ed eminenti di un organo del corpo animale e vegetale diviso da solchi o intagli).
troncato:	participio passato di troncare (rompere il tronco, spezzare con forza e d'un colpo).
tubuloso:	ricco di tubuli (in anatomia, nome di formazioni tubolari connesse con organi ghiandolari). Nei funghi, ognuna delle formazioni tubolari che si trovano sotto il cappello.
valerianico (acido):	acido organico, di odore disgustoso, che si trova nella Valeriana.

EL PANETÉR O PISTÓR

a cura di Attilio Comai

Il pane è l'alimento sempre presente sulle nostre tavole, dalla colazione del mattino fino alla cena. Ci accompagna nelle nostre passeggiate, sul lavoro, a scuola, imbotito con formaggi ed affettati, di forme, sapore, caratteristiche diverse ma pur sempre pane.

Guadagnarse 'l pan è un modo di dire che riassume tutta l'importanza di questo alimento che fin dall'antichità non è mai mancato sulle tavole.

La storia del pan ci porta lontano nel tempo, alla preistoria, ai tempi in cui l'uomo viveva ancora di caccia, pesca e raccolta. Probabilmente furono le donne a scoprire l'utilità delle piante e dei loro semi, furono loro a scoprire come questi si potevano macinare per potersene cibare con maggior facilità, e ancora loro, forse, miscelearono la polvere con acqua per renderlo ancora più commestibile. Non è possibile naturalmente sapere con precisione questi passaggi ma sicuramente il primo pane non fu fatto con farina **de formént** (di frumento) come il nostro ma invece con **soménze de méi** (seme di miglio) **giande** (ghiande) e **fasöi** (fagioli). Quest'ultimi, però, erano dei legumi ben diversi da quelli che conosciamo oggi e che furono importati dal-

l'America dopo il viaggio di Colombo.

Forse all'inizio le focaccine prodotte mescolando queste farine con acqua venivano consumate fredde e solo più tardi l'uomo imparò a cuocerle posandole fra le ceneri calde o sopra una pietra piatta riscaldata fra le braci. Quel pane era azzimo, cioè non lievitato e probabilmente anche senza sale. La scoperta di queste due novità che trasformeranno completamente la produzione del pane non ha una data certa ma sicuramente si può far risalire ancora alla preistoria. Forse fu casuale, in seguito alla fermentazione della stessa pasta, dimenticata oppure preparata in quantità superiore alle necessità, che ha dato origine a quella che viene comunemente chiamata **mare**, cioè pasta fermentata che aveva in sé i fermenti per attivare la lievitazione. **La mare** veniva conservata ed inserita nel nuovo impasto anche nel secolo scorso quando non c'era il denaro per acquistare il lievito e non era raro che la si chiedesse in prestito. Il lievito fu scoperto quasi sicuramente con la birra, tanto che a Babilonia il pane era conosciuto come "birra mangiabile". Il lievito e la fermentazione che questo attiva, rendono

il pane più leggero, più gustoso, più soffice grazie alle bolle di anidride carbonica che si formano nell'impasto.

Nel frattempo l'uomo aveva scoperto anche l'utilizzo di altri semi come la segale, l'orzo, il frumento nella sua specie originaria, il farro.

Gli antichi egizi costruirono i primi forni a cupola per la cottura, che sostituirono le fosse scavate nel terreno e rivestite di pietre già prima del 2000 a.C., mentre a Roma i primi forni pubblici furono istituiti durante il periodo repubblicano (509-27 a.C.). È in queste civiltà organizzate che nasce il mestiere del **panetér** a Roma chiamato **pìstor**, e così (pistòr) viene chiamato ancora in molti nostri paesi.

In Grecia la tecnica della panificazione fu notevolmente perfezionata sia nella costruzione dei forni sia nelle varietà di pane (al latte, al miele, speziato, ecc.). La panificazione come servizio pubblico fu introdotta a Roma nel 168 a.C. e conobbe un grande sviluppo: all'inizio del sec. IV in città esistevano 250 panetterie, e anche a Pompei sono stati ritrovati impianti di forni sia privati sia pubblici. Scomparso il forno pubblico con la caduta dell'Impero romano, in epoca feudale furo-

no in uso mulini e forni dei singoli signori; la condizione sociale aveva comunque ripercussioni sul tipo di pane consumato: i ceti più abbienti mangiavano pane bianco, mentre la maggior parte della popolazione poteva permettersi solo quello nero.

Col sorgere dei Comuni ricomparvero le corporazioni di fornai e la panificazione fu regolata da prescrizioni molto rigide. Ne sono testimonianza gli antichi statuti comunali anche della città di Trento che fissavano il peso dei pezzi di pane e il loro costo che doveva essere calcolato in base a quello corrente della farina.

Alla fine del sec. XVIII con l'introduzione delle impastatrici meccaniche cominciò la fabbricazione del pane su scala industriale, perfezionata in seguito dalla scoperta dei lieviti attuali.

Fino alla metà del ventesimo secolo comunque, nelle nostre valli il pane era prodotto principalmente in casa. Rimangono qua e là tracce dei vecchi forni a cupola in mattoni che solitamente sporgevano dalle case. Nel secolo scorso comunque anche nei nostri paesi si diffusero i panifici tanto che ne sorsero ben presto praticamente uno per paese. Ricordiamo che a Cavedine il Consorzio il 1° agosto 1903 avviò il servizio di panificazione e vendita su tutto il territorio comunale. Verso il 1908 sorse il panificio inter-

comunale di Lasino sostenuto dalla Giunta Provinciale per cui quello di Cavedine fu sospeso per un breve periodo ma poi riprese nuovamente la sua attività. Successivamente nella valle comparvero il panificio Menotti a Vigo Cavedine, Ricci a Calavino, Miori a Padergnone, Tecchiolli a Vezzano. Tutti questi furono notevolmente attivi soprattutto nel secondo dopoguerra fino agli anni '80 del secolo scorso. Conobbero quindi un lento declino tanto che all'inizio del nuovo millennio erano rimasti soltanto i panifici Miori e Tecchiolli. È proprio in quest'ultimo che mi sono recato per vedere da vicino un lavoro così importante, per documentare le fasi della lavorazione, per ascoltare le voci dei **panetéri**.

Arrivo al panificio alle quattro del mattino quando ormai gran parte del lavoro è stato fatto; infatti l'entrata straripa di cesti di pane fragrante che viene pesato e sistemato per le diverse consegne. È qui che mi accoglie Adriano, ultima generazione dei panettieri Tecchiolli, impegnato, con l'aiuto di Alessio, a preparare le spedizioni: fra poco arriveranno i furgoni a caricare.

Adriano mi accompagna a conoscere gli altri **panetéri**.

Mi fermo a parlare con Fabio **l'empastadòr** è lui che si occupa di preparare gli impasti per i vari tipi di pane. È ben felice di spiegarmi ciò che per lui



è la quotidianità: **“Farina, sal, lievito, acqua e po’ struto per certi tipi de pan, tut chi!”**.



Effettivamente nel pane non c'è altro; poco per volta però mi spiega che ci sono diversi tipi di farina: le farine di grano tenero sono quelle usate per la panificazione e per la produzione di dolci, si possono classificare a seconda del grado di setacciatura in: farina 00 (la più fine), 0, 1, 2 e integrale (che contiene l'intero chicco macinato, compresa la crusca). L'impasto è fondamentale per la buona riuscita del pane e Fabio precisa che la quantità d'acqua varia sensibilmente rispetto al tempo atmosferico, non solo, a seconda del tipo di

pane che si vuol preparare cambia anche la temperatura dell'acqua che viene immessa: **"Presempio per far la spaccata ghe va l'aqua a 29 gradi, envézi per la mantovana sol 9! Comunque, per la spaccata la temperatura dell'impasto no la deve nar soto ai 27 gradi ."**



A volte all'impasto si aggiunge anche il miglioratore un prodotto che serve a dare maggiore sostanza all'impasto. Ogni notte si consumano 10-12 quintali di farina per circa 16 quintali di pane!

Seguiamo ora il percorso della spaccatina, **la ciòpa o ciopéta**. Naturalmente l'impasto non si fa a mano ma con l'impastatrice. Al panificio Tecchiolli ce ne sono due diverse: una a bracci e una a spirale. La prima è la più anziana ed è quella preferibile per l'impasto delle mantovane, l'altra, più recente, va bene per tutto. L'impasto pronto viene messo sul bancone e a pezzi passato

nel cilindro, la macchina che serve a lisciare la pasta, a renderla più omogenea.



A questo punto il procedimento è molto automatizzato l'impasto viene messo nella formatrice (linea) che attraverso quattro passaggi diversi prepara le spaccatine. Ora bisogna metterle sulle **lame**, appositi supporti d'acciaio con ripiani apribili verso il basso, che a loro volta vengono sistemati su appositi carrelli, **i caréti**.

Questi vengono subito messi nella cella per la lievitazione a



30° per circa 40 minuti. A questo punto passano nelle mani di Luciano **'l fornèr** che si occuperà della cottura. In questa stanza la temperatura è davvero alta: il forno è molto grande, capace di cuocere 1200 **ciòpe** in 20 minuti alla temperatura di 230°. Luciano comincia assieme a Fabio alle 23.30 e fino quasi alle 7.00 del mattino mette e toglie dal forno spaccatine. Il caricamento avviene attraverso un carrello con

nastro trasportatore ma 'l fornèr deve poi togliere con la pala il pane cotto: in 20 minuti deve fare il giro completo.



L'ultima 'mpastàda del mattino non viene cotta ma collocata in una particolare cella di lievitazione che durante il giorno mantiene l'impasto a 6 gradi sotto zero per poi portarlo a temperatura di lievitazione pronto per la prima cottura della sera. Quando Luciano inizia il turno di lavoro accende il for-

no che torna presto in temperatura, dato che lo trova ancora a 180°!

Il panificio prepara però anche altri tipi di pane detto speciale e Aldo Tecchiolli, cugino di Adriano, ci tiene a farmi notare che fra questi ce ne sono alcuni che fanno parte dell'*Atlante dei prodotti tradizionali trentini* come i *bèchi panzalini* e 'l *gramolà*, fra i dolci invece ci sono 'l *zèlten* e la *torta de fregolòti*.

Particolare attenzione merita 'l **gramolà** un pane detto a pasta dura che un tempo si faceva esclusivamente a mano. Deve il suo nome al fatto che in passato i **panetéri** battevano l'impasto con un attrezzo chiamato **gramola**, per rendere l'impasto sodo, duro.

Questo tipo di pane necessita ancora di una lavorazione manuale per dargli la caratteristica forma: due filoncini schiacciati e intrecciati con fuoriuscita al centro di due estremità.



Di questo si occupa Rudyn che assieme a Adriano (non Tecchiolli!) prepara il pane speciale. Inoltre 'l **gramolà**, detto anche **taia** va cotto in forno "senza vapore" con porte aperte. Nel laboratorio sono presenti anche altre macchine formatrici che servono, come dice ap-

punto il nome, a dare la forma all'impasto in particolare quella per preparare i **bèchi** o quella per le **baguette**.



A questo punto Adriano mi chiama per andare a prendere un caffè perciò passiamo al laboratorio delle specialità dolciarie. È il periodo del carnevale e quindi si preparano i **gróstoi**. Il laboratorio lavora quasi a ciclo continuo: la notte si cuociono i dolci che devono essere in vendita freschi già dal mattino, durante il giorno si fanno invece torte ed altre specialità che possono andare sul mercato anche il giorno successivo. Aldo sta preparando la sfoglia per i **gróstoi** mentre Rudy taglia e cuoce nella friggitrice.

Qui incontro anche Silvano che a fatica accetta di farsi fotografare, alla fine si convince, del resto è di Cavedine e lavora lì da tanti anni, non poteva mancare!



Quando torno al panificio Fabio e Rudy stanno preparando l'impasto per i **krapfen**. Naturalmente è diverso da quello del pane, qui ci sono anche zucchero e uova. Mi incuriosisce comunque il lavoro. Una balla di pasta viene messa sotto una macchina, la spezzatrice, che la taglia a nido d'ape in 37 pezzi; questi vengono messi poi nella rotondatrice che con una rapida vibrazione dà alla pasta una forma sferica come è appunto quella del **krapfen**.

La spezzatrice naturalmente si utilizza anche per la prepara-



zione del pane speciale che viene cotto in quantità notevol-

mente inferiore rispetto alla spaccata.

Quando me ne vado sono quasi le sei e mezzo, Adriano mi ha messo in mano un sacchetto con alcune spaccate calde e fragranti. Mentre faccio colazione, alla terza **ciópa**, non posso che pensare a queste persone che lavorano di notte, un lavoro faticoso e ripetitivo, per darci al mattino un alimento così buono ed insostituibile, so anche che da oggi in poi ci penserò più spesso ed in modo diverso, ora dietro al pane di ogni giorno ci sono delle persone che conosco, il loro lavoro, la loro fatica.

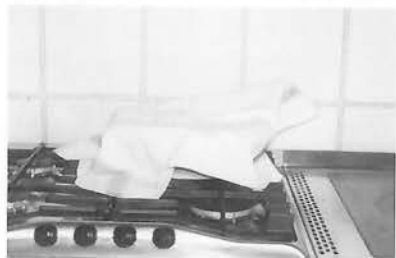
Mi sembra qui opportuno augurare buona fortuna al panificio Bottes che da qualche tempo ha aperto a Vigo riportando nella Valle di Cavedine un'attività che era ormai scomparsa.

Nei primi decenni del secolo scorso però, come dicevo nell'introduzione, la gente dei nostri paesi faceva il pane in casa, era uno dei lavori più impegnativi delle donne del tempo, si acquistava **el pan bianc** del panificio solo per gli ammalati o in altre rare occasioni. Vediamo come più o meno si faceva. Gli ingredienti sono sempre gli stessi: farina, acqua, sale, lievito. Poi, secondo le disponibilità, poteva esserci un cucchiaino di miele per aiutare la lievitazione, un po' di latte per dare consistenza all'impasto, un cucchiaino d'olio.

A questo punto si toglie dalla



scodella e sul **taiér (taolér o tagolér)** cosparso di farina s'impasta a forza di braccia, spargendo di tanto in tanto altra farina sul ripiano, finché fa i **péti**, finché cioè l'impasto forma all'interno delle bolle d'aria che impastando scoppiano producendo un lieve rumore. Se l'impasto è pronto, quando si taglia, mostra la presenza dei **òci**, le bolle d'aria di cui abbiamo appena parlato.



Ora si può dare alla pasta la forma desiderata ed i panini vengono collocati in una teglia, la **bacina**, leggermente unta con l'olio e quindi messi a lievitare. Questo momento è piuttosto delicato, bisogna seguire con attenzione la lievitazione perché se si ritarda l'infornata l'impasto potrebbe sgonfiarsi e quindi il pane di-



venterebbe poco soffice se non addirittura duro e compatto.



Ricordo quand'ero bambino che mia madre, mentre metteva il pane a lievitare, non voleva che si aprisse nemmeno la porta, guai poi fare giro d'aria! La lievitazione si sarebbe bloccata ed il pane sarebbe andato così rovinato. Non so ancora se questo sia vero ma anche questo dava un particolare alone quasi alchimistico alla preparazione del pane. Si diceva anche che le donne **che gaveva le só robe** (le mestruazioni) non dovevano toccare l'impasto perché il pane

non sarebbe lievitato. Ma questa è sicuramente una delle tante credenze di stampo medievale che riguardavano questo momento particolare che vivono le donne.

Al momento giusto, **quando l'è ardopià**, il pane va infornato, pennellato prima con acqua e olio, quest'ultimo per dare al pane, quando sarà cotto, un po' di morbidezza e lucentezza. La cottura va sorvegliata evitando sbalzi di temperatura; nel forno è opportuno collocare una tazzina con dell'acqua che evaporando mantiene la crosta un po' più morbida.

Chi poteva si costruiva in casa **el forno dal pan, a cupola, con mattoni pieni**, oppure si utilizzavano quelli comuni. Più tardi compariranno **le fornèle**, che sostituiranno **'I fregolàr**, dotate di un forno che rendeva accessibile è più facile a tutti la cottura del pane.

All'apertura del forno il profumo, la fragranza del pane appena cotto è un'esperienza sempre nuova e non si può resistere alla tentazione di mangiarsene un pezzo, anche rischiando di scottarsi.



LA CASSA RURALE DI CAVEDINE

a cura di Mariano Bosetti

(continua)

3. IL PERIODO FASCISTA

I tumultuoso dopoguerra con i suoi inevitabili contraccolpi al sistema creditizio aveva fatto capire - se non altro - che bisognava muoversi nella conduzione della Cassa Rurale con la massima attenzione; in effetti le analisi congiunturali di quegli anni non lasciavano spazio a leggerezze e tanto meno a gestioni di routine. Questo in sintesi il senso della critica mossa dal revisore federale Trotter agli organi della Cassa Rurale nel dicembre del 1924! Infatti l'esponente della Federazione, a fronte di una situazione finanziaria discreta¹ e di un giro d'affari considerevole, aveva riscontrato - in difformità allo statuto - «scarsa cura» nella gestione dell'Istituto da parte della «Direzione e della Commissione di Sindacato» per certi investimenti non andati a buon fine, per l'eccessiva indulgenza nel rispetto degli obblighi da parte dei debitori e per l'esiguità del numero delle riunioni collegiali. Critica questa, che era stata maldigerita dagli interessati e che discussa in un acceso confronto, degenerato poi in questioni personali, aveva portato alle dimissioni del nuovo vicepresidente, don Ermenegildo Tonelli. Il preteso intervento riparatore della Federazione servì ad appianare il contrasto e a far recedere dal proposito il parroco don Tonelli, rimaneva però in piedi la sostanza delle annotazioni del revisore che da lì a qualche anno si sarebbero mostrate fondate, in particolare per i prestiti al Comune che ammontavano a più di mezzo milione di lire e per certe posizioni debitorie che con la capitalizzazione degli interessi crescevano a dismisura. Ma forse il dato più eloquente a sottolineare che qualcosa non andava era la scarsa incidenza dell'utile che, fra

il 1924 e il 1927, superò di poco le mille lire annue rispetto a un volume di affari attorno ai 2 milioni.

Nel frattempo gli avvenimenti politici nazionali con l'avvento del fascismo al potere avevano intrapreso un nuovo corso di cui però nelle valli trentine, almeno per i primi anni, non s'era avvertita la pericolosità; quasi, quasi una cappa calata dall'alto che non veniva ad incidere nella quotidianità. Ma il giro di vite della normalizzazione fascista non si fece attendere a lungo e dopo l'occupazione (il 1° novembre 1926 da parte delle squadre fasciste) della Federazione e la conseguente rimozione dei vertici dell'Organo centrale, arrivò puntuale (7 novembre) ai consigli di amministrazione delle casse rurali, delle famiglie cooperative e delle leghe dei contadini la circolare del commissario della Federazione, dr. Giuseppe Stefenelli, che comunicando la nuova situazione indicava le linee di comportamento che avrebbero dovuto assumere da quel momento tutte le organizzazioni cooperativistiche. La direzione della Cassa Rurale affrontò la questione in due successive riunioni nel mese di dicembre e ritengo sia il caso di presentare alcuni stralci dei verbali di quelle sedute per capire l'atmosfera del momento:

«Considerato che la nostra istituzione è sorta fino dall'anno 1897 con base strettamente apolitica e religiosa, e come tale non si prestò mai ad alcun partito esplicando la sua lunga attività proficua a favore di questa povera popolazione come evidentemente lo dimostrano i fatti apparenti in atti ufficiosi. La Direzione attuale con il suo consiglio di Sorveglianza nella quale trovasi ancora dei suoi iniziatori, premesso che alla Federazione a cui fu sempre aggregata, siavi avvenuto dei cam-

biamenti, nel miraggio che da questi vengano ancor più dato di esplicitare con saggezza una maggior proficua attività al bene del nostro popolo, riconferma la sua piena fiducia ai nuovi dirigenti la Federazione sicuri che con i suoi illuminati consigli portino quel desiderato maggior bene al nostro popolo ed alla Patria. Con queste premesse l'attuale Direzione e consiglio di Sorveglianza restando ferme al loro posto di attività, assegnatole dalla fiducia dei soci, e coll'assiduo lavoro che loro incombe, assicurano di poter esplicitare anche in avvenire opera di bene, e di assecondare l'opera illustre dell'attuale governo nell'ascesa Nazionale ed economica del popolo Italiano» (9 dicembre 1926). L'adesione all'azione di forza, attuata dalla dittatura nell'ingabbiare il movimento cooperativo, non poteva che essere scontata e subito proiettata nel discorso verso la prospettiva di un possibile miglioramento delle condizioni generali della gente. Non sappiamo quanto fossero realisticamente condivise queste aspettative, anche se a quei tempi il disorientamento e le illusioni - confezionati ad arte dalla propaganda fascista - infondevano facili entusiasmi; però la parola «miraggio» (usata nel testo) può suggerire l'interpretazione che si trattasse di un auspicio più ossequioso che condivisibile. Veniamo quindi alla riunione del 29 dicembre in cui fu assunta, preconfezionata dal regime², la delibera ufficiale che nella parte dispositiva suonava in questi termini:

«Il Consiglio di amministrazione, in seguito a convocazione d'urgenza, preso atto...

d e l i b e r a

1. di riconfermare la propria adesione alla Federazione dei Consorzi Cooperativi con Sede in Trento;
2. di riconoscere pienamente il passaggio alle dipendenze del Fascismo di detta Federazione e di esprimere la piena fiducia al Commis-

sario Prefettizio Dott. Giuseppe Stefenelli e ai sub Commissari Ing. Emilio Gaffuri, Dott. Renzo Fanti, Dott. Enrico Zenatti;

3. di rimanere alla direzione della Cassa Rurale di Cavédine e di continuare anche con maggiore attività la propria opera a vantaggio dell'Istituto;
4. di accettare di buon grado come sorveglianti per l'andamento dell'Istituto e per la regolare attività del Consiglio di Amministrazione quella persona che il Commissario Dott. Stefenelli e i sub Commissari Ing. Gaffuri, Dott. Fanti e Dott. Zenatti riterranno opportuno di mettere a lato del Consiglio stesso;
5. di accettare come ordine da eseguirsi senza eccezione alcuna le direttive e le disposizioni di indole generale e particolare che il Commissario Prefettizio e i sub Commissari intendessero emanare nei riguardi della Cassa Rurale di Cavédine;
6. omesso
7. di impegnarsi di sottoporre, per la ratifica, alla assemblea generale dei soci, da indirsi nel tempo e colle modalità che verranno stabilite dalla Federazione dei Consorzi delle Cooperative, la presente deliberazione.

Del che si è redatto il presente verbale che viene confermato e sottoscritto».

Per quanto riguarda i risvolti locali non si ebbero cambiamenti in seno alla Cassa Rurale che pertanto continuò normalmente la sua gestione con tutti gli uomini al loro posto cercando di rispondere, come aveva fatto per quasi trent'anni, alle esigenze dei soci e di dipanare qualche intricata posizione debitoria, che il campanello d'allarme revisionale aveva a suo tempo sollevato. Che la situazione economica degli anni Trenta non fosse positiva lo si deduce da una serie di dati³ che

trovano riscontro nei bilanci della Società: un graduale (anche se non sostenuto) calo dei depositi, una crescente domanda di prestiti per far fronte alle necessità familiari più urgenti, la difficoltà nei rimborsi con appesantimento degli affidamenti ed il ricorso sempre più frequente a forme di garanzia ipotecaria. Ma accanto a questa tendenza negativa, generalizzata al territorio provinciale, la Cassa Rurale di Cavédine si trovava fra le mani una «patata bollente» che l'avrebbe portata sull'orlo della bancarotta: il recupero dei prestiti concessi al Comune nel corso dell'ultimo quindicennio. Ho già accennato nelle pagine precedenti alla sostenuta imprenditorialità dell'Amministrazione comunale a cavallo della prima guerra⁴ con gravi contrattempi finanziari nella fase esecutiva dei lavori dovuti per lo più alla mancata⁵ concessione dei contributi promessi dal governo austria-

co; nel frattempo la Cassa Rurale aveva anticipato senza grosse preoccupazioni le somme richieste a cui se ne erano aggiunte di nuove portando così l'indebitamento complessivo ad oltre 600.000 lire che da sole assorbivano (verso il 1933) poco meno del 40% dei depositi. Situazione che andava peggiorando ancor più perché a partire dal 1930 il Comune non tenne fede nemmeno alla corresponsione degli interessi, pari a circa 40 mila annue (tasso 6%-7%). Bisognava dunque stringere i tempi in quanto il debito s'ingrossava enormemente e spingeva l'attività creditizia della Cassa verso la paralisi⁶.

(Si ringrazia la Cassa Rurale della Valle dei Laghi per la disponibilità dimostrata nel reperimento dei documenti)



¹ Nel 1923 i depositi avevano toccato quota 2.500.000 di lire (la punta massima nel periodo fra le due guerre mondiali), gli investimenti presso privati ed enti pubblici sfioravano il 1.300.000; la riserva - nonostante le diverse disavventure - ammontava a 27.000.

² Difatti, spulciando fra altri verbali e pubblicazioni, ricompaiono gli stessi punti.

³ «... S'aggiunga a ciò lo stato impressionante di miseria di questa popolazione d'altronde povera; mancano sì può dire le uniche entrate per le quali questa popolazione tutta di contadini, fino avanti qualche anno poteva modestamente campare la vita: la seta e il graspato. La seta pel grande deprezzamento, il graspato causa i vigneti rovinati dalla fillossera. I contadini ebbero inoltre una gravissima perdita nel deprezzamento del bestiame e mancando ora i mezzi si trovano nell'impossibilità di riparare la mancanza. Le entrate per vendita di legna, grano e patate non sono sufficienti per la popolazione che aggravata da molte tasse, deve cercare in gran parte i mezzi per pagarle (e questa è verità) nella privazione del necessario per vivere, nel denaro che le giovani costrette ad andare in servizio mandano e in certi importi che scarsamente vengono dalla mano d'opera all'estero. L'agricoltura così langue e non può produrre. Gli scolari e i bambini soffrono la fame, e la gioventù non ha mezzi per passare a matrimonio, sorgendo così un colosso morale impressionante. In una parola sono frustrati i maggiori postulati del Regime...», stralcio della lettera (7.2.1935) a firma dei sacerdoti don Ermenegildo Tonelli (parroco di Cavédine), don Modesto Lunelli (curato di Brusino), don Alfonso Bolognani (parroco i.r. di Vigo), don Pietro Zeni (curato di Stravino), inviata alla segreteria provinciale del partito fascista per sbloccare la situazione debitoria del Comune nei confronti della Cassa Rurale.

⁴ Accanto agli acquedotti aveva contribuito alla realizzazione della Casa di riposo, di edifici scolastici, di strade, ...

⁵ L'impegno della guerra prima e il passaggio del Trentino-Alto Adige al regno d'Italia poi.

⁶ La situazione diventò critica nel biennio '34-'35 quando in 22 mesi venne concesso un solo nuovo prestito.

FONTI DOCUMENTARIE DELLA VICINIA DONÉGO DI VIGO

a cura di Attilio Comai

Riprendiamo l'analisi dei documenti riguardanti la Vicinia di Vigo Cavedine relativi agli anni a cavallo fra il 19° ed il 20° secolo.

Anno 1900

Di quest'anno vi sono soltanto due documenti: uno, datato 29 ottobre, è un atto firmato dall'amministratore Francesco Bolognani e dal delegato Enrico Bolognani davanti al sindaco Cattoni, con il quale si impegnano a rifondere eventuali spese per reclami che derivassero dalla nuova *"riappaltazione della malga"*.

Il secondo documento, del 27 dicembre, è il verbale per la elezione del nuovo direttivo. In tale verbale al punto 1 richiama un già citato regolamento del 13 (19) maggio 1888 redatto dall'ex amministratore dr. Bertolini e delle aggiunte apportate dall'assemblea dei vicini del 27 settembre 1895 a mano del dr. Francesco Segala. Come si è già detto di tale regolamento non vi è traccia mentre abbiamo già riportato le variazioni del 1895.

Anno 1901

Anche quest'anno non vi sono molti documenti. Un verbale di assemblea del 4 agosto sembra risolvere definitivamente le questioni con l'amministratore Bolognani Francesco riconoscendoli un rimborso di 21 fiorini per le spese sostenute nel 1894.

Un altro documento riguarda invece la consegna dei documenti della Vicinia ai nuovi amministratori fatta il 9 giugno. Tra questi, oltre alla solita documentazione, spicca un libretto della Cassa

Rurale, il n° 4, con un capitale di 7.700,67 fiorini.

Anno 1902

Il bilancio consuntivo del 1901 è l'unico documento presente in questo anno. Si può osservare che fu un anno particolarmente positivo giacché vi furono entrate per 4.871,35 fiorini ed uscite per soli 748,69 fiorini, con un disavanzo netto di ben 4.422,66 fiorini.

Anno 1903

Più numerosi i documenti relativi a quest'anno anche se si riferiscono tutti agli ultimi tre mesi dell'anno. In ottobre si avvia la procedura per la nuova affittanza della malga che si conclude il 17 novembre con l'assegnazione della stessa, per il decennio 1904/1914, a Lever Domenico fu Domenico e al suo socio Bolognani Enrico fu Antonio per 231 fiorini.

Di questa procedura è conservata tutta la documentazione, dalla richiesta al comune per tenere l'asta fino alla comunicazione ad uno dei partecipanti dell'assegnazione dell'affittanza ai suddetti Lever e Bolognani e la restituzione della caparra.

Il 23 dicembre si tiene la seduta per l'elezione del nuovo direttivo e questa volta c'è un cambio decisivo: il nuovo amministratore è Enrico Bolognani fu Girolamo ed i due maggiori sono Antonio Turrina e Bolognani Luigi.

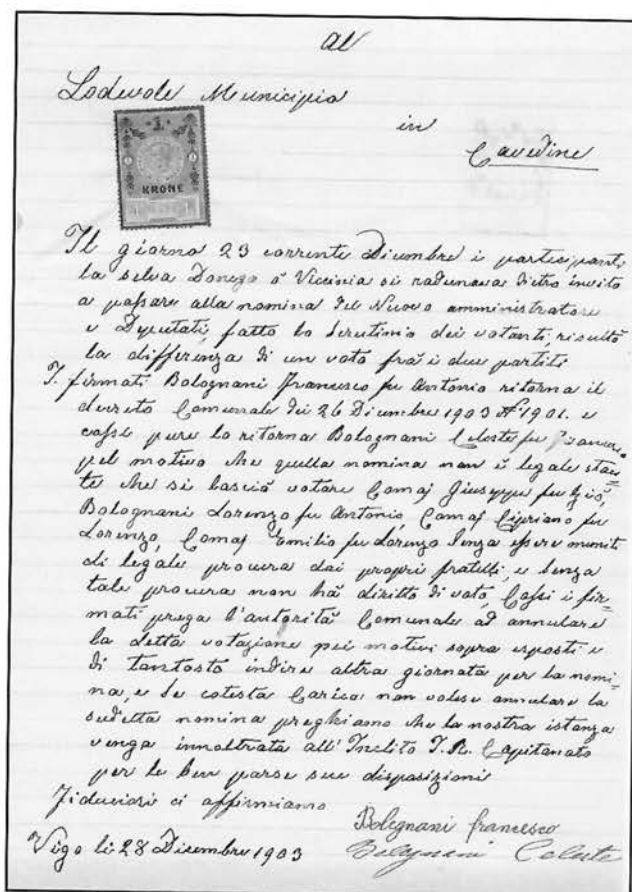
Con due lettere del 26 dicembre il sindaco convoca i vecchi amministratori in comune per la consegna dei documenti che deve avvenire entro otto giorni dalla nomina.

Il 29 dicembre il sindaco invia una lettera minacciosa all'ex amministratore Francesco Bologna-

ni, personaggio che ha movimentato gli ultimi dieci anni della vita della Vicinia, diffidandolo dall'effettuare spese a nome della Vicinia sotto la minaccia di una denuncia all'autorità superiore e che *"le spese che verranno fatte resterà a vostro carico"*. Probabilmente non aveva digerito il fatto di essere stato estromesso dalla direzione.

Un documento del 15 novembre è una delibera della direzione con la quale chiarisce che l'affittuario della malga che non potrà richiedere nessun indennizzo *"delle piante di castagno poste sul confine della proprietà di Bolognani Leone se il detto Bolognani Leone volesse tagliare le ramaglie di detti castagni sopra la di lui proprietà."*

Anno 1904



È datata 28 dicembre 1903 ma appare fra la documentazione del 1904 la lettera di protesta in carta bollata presentata da Bolognani Francesco al Municipio di Cavedine nella quale chiedeva l'annullamento delle votazioni del 23 dicembre in quanto *"fatto lo scrutinio dei votanti, risultò la dif-*

ferenza di un voto fra i due partiti." siccome *"si lasciò votare senza essere muniti di legale procura dei propri fratelli, e senza tale procura non ha diritto di voto"* quindi l'elezione non è legale.

Il sindaco, il 4 gennaio, invia tale lettera all'Imperial Regio Capitanato di Trento che la restituisce il 10 maggio affermando di non essere chiamato a decidere sulla questione trattandosi di una questione interna del Comune e della Vicinia in particolare. La decisione spetta quindi esclusivamente alla rappresentanza comunale e successivamente alla Giunta Provinciale.

Il 20 maggio la rappresentanza comunale delibera di non dar seguito alla protesta del Bolognani e dà incarico al capocomune di emettere il decreto di nomina della nuova direzione e di convocare il vecchio amministratore alla resa di conto. Una lettera datata 4 maggio è una denuncia fatta da Domenico Galetti nei confronti dell'amministrazione della Vicinia. Egli lamenta che *"il presidente della vicinia da se solo senza chiamar sessione fece pubblicar dal pergamo un avviso mediante il quale veniva proibito raccogliere legna nelle valanghe di detta vicinia."*

L'ordine non venne rispettato tanto che *"da molti veniva colta legna nelle sudette valanghe, e qualche biroccio veniva condotto in paese."*

La direzione cerca di rimediare pubblicando un altro avviso con il quale veniva consentito *"di raccogliarne un biroccio per ogni famiglia"*. Le cose però non andarono ancora nel verso giusto perché *"si sente da voce volgare che sono stati raccolti anche due o più birocci per famiglia."*

Il Galetti lamenta inoltre che per contratto l'affittuario della malga è *"obbligato a fornire la medesima colle pecore del paese di Vigo ed invece quest'anno la malga vi stava senza pecore"*, quindi prevede che i nuovi affittuari chiederanno i danni. Invita quindi il sindaco ad intervenire *"caso diverso non venisse messo argine a quanto sopra sono obbligato ad inoltrarmi."*

Pur essendo datato 20.12. 1903 (la data è po-

sticcia, scritta con un inchiostro di colore diverso) è presente il documento di consegna dei documenti della Vicinia ai nuovi amministratori. Considerato che dal documento risulta che il libro cassa porta registrazioni fino al 25 luglio 1904, è probabile che tale consegna sia avvenuta attorno a quella data.

A tale riunione non è presente l'ex amministratore Bolognani Francesco.

Questo documento ha una certa importanza poiché vi sono delle note successive fra parentesi fatte a matita che riguardano i vecchi documenti, eccone alcune:

- 1 *Sette pergamene della Vicinia* (5)
- 2 *laudo dei termini fra la comunità di Cavedine...* (??)
- 4 *... credito verso Lorenzo fu Faustino Bolognani* (estinto 15/7.905)
- 5 *... credito verso Dorigatti Angelo* (estinto 16/10.906)
- 6 *registro di cassa della vicinia dal 15 luglio 1888 fino al 25 luglio 1904* (fino al 17/7-'07)

Sembra che tali note siano servite per la stesura del documento di consegna dei materiali nel 1907.

Anno 1907

Dopo gli avvenimenti del 1903/04 la scadenza del direttivo, di solito prevista verso fine anno, si sposta al maggio 1907. Di quest'anno c'è l'avviso di convocazione della sessione per la nomina del nuovo direttivo il giorno 18 maggio alle 8 del mattino.

Non si è conservato il verbale della riunione ma vennero eletti Bolognani Enrico fu Antonio quale amministratore, con i suoi assistenti "*Bolognani Francesco preta, Bolognani Venazio, Bolognani Francesco perito*".

Vi fu qualche strascico anche in queste elezioni con una protesta presentata dal precedente amministratore di cui non vi è traccia se non nella conferma della nomina dei nuovi amministratori sancita dall'amministrazione comunale che ritenne di non dar seguito al reclamo.

Gli altri documenti sono gli inviti a consegnare i materiali ai nuovi amministratori, il verbale di consegna, che trova tutto in perfetto ordine, e, per finire, la resa di conto che si chiude con un avanzo di amministrazione di 9.418,03 fiorini.

(continua)



MODI DE DIR TRENTINI

a cura di Attilio Comai

... **a spiàzi**: è usato in associazione ad altre parole (nùgole, cavéi, erba,...) per indicare una diffusione a macchia di leopardo.

'mpiantar en ciòdo a tradimént: lo si dice quando un chiodo viene piantato di traverso, non perpendicolare.

'nfasàrse la testa prima che la faga mal: esprime l'atteggiamento di coloro che si preoccupano prima che i problemi accadano.

A seconda de come se urta: dipende da come si capita, usato nelle più diverse situazioni.

A sòrte...: ad occhio, provo ad indovinare, se è come la penso io..., questo è il senso di questo modo di dire che introduce un'ipotesi.

Acòrgersen en te 'l sifolar: scoprire le conseguenze di un'azione.

Aspetar en grazia: attendere con ansia, aspettare che qualcosa succeda o venga fatto, quasi per grazia ricevuta.

Avér dormì col cul descoèrt: lo si dice scherzosamente a chi, di mattina, si alza un po' scontroso, con la luna storta.

Avér ùsma de...: **usmar** significa, annusare, odorare, ma in questo caso viene usato per esprimere il sospetto; significa quindi aver sentore, sentir odore di... qualcosa che non va, sentir puzza di bruciato.

Bàter bròche: solitamente si usa per indicare chi batte i denti per il freddo, rumore che ricorda forse quello che facevano le scarpe **co' le bròche** sul selciato; a volte si dice anche per indicare rabbia a stento frenata.

Bàter el cialìn: battere l'acciarino, far scintille, dar fuoco alle polveri,... indica l'atteggiamento di chi istiga (**stiza**) qualcuno a fare o dire cose contro altri.

Bàter el tac: far sentire la propria voce per imporre la propria volontà, parlare con tono indispettito e altezzoso.

Capir biši per fave: capire una cosa per

l'altra, non comprendere con chiarezza.

Chi te vöi!: proprio qui ti volevo! Questo è quello che volevo sentir dire! È l'uso più comune che si fa di questo modo di dire però viene spesso usato anche in tono di sfida col significato di "vediamo se ne sei capace, se hai il coraggio di..."

Ciapàr a tradimént: prendere in modo inatteso, inaspettato.

Ciapar el tròt: andare a passo svelto, quasi di corsa.

Ciapar l'us: Andarsene, andar via di rabbia.

Ciapàr sora marcà: prendere sovrappiù, in aggiunta.

Conóser el tai del prà: capire come si stanno mettendo le cose; ma anche comprendere con chi si ha a che fare.

Dar 'na man de bianc: non è certo letterale il significato poiché ciò che si dà sono in realtà dei ceffoni, sberle in faccia.

Dar de vòlta: tornare indietro, restituire; se invece **dà de volta 'l cervèl** significa che si perde il senno.

Dar la vòlta: rovesciare con un colpo deciso, tutto in una volta.

Deventar uman: se riferito a persone significa diventare comprensivo, buono; riferito ad animali prende il senso di obbediente, sottomesso, dolce, mai aggressivo.

Deventar vért: verdi lo si diventa per la rabbia.

Dirghe ala fiöla perché la nōra la 'ntènda: dire le cose che non si digeriscono alle persone con le quali si ha maggiore confidenza perché anche gli altri presenti capiscano.

El védo e no 'l védo: non mi fido molto, questo è il significato, nelle più disparate situazioni.

En te 'n véder e no véder: in un battito di ciglia, in un attimo.

En te 'n vòltete 'n là: nel tempo che ci vuole per girarsi: come il precedente in-

dica la velocità di un avvenimento.

En ultima: per finire, in conclusione.

Èser / Far na taconàda: fare un rattoppo, un rammendo grossolano; in senso figurato quindi indica chi fa qualche lavoro di sistemazione in modo molto approssimativo, brutto da vedere e soprattutto di scarsa tenuta.

Èser / méter ale stréte: costringere a decidere, non lasciar via di scampo.

Èser 'na giubiana: la **giubiana** è la strega, anche se quest'ultima è nota per la sua cattiveria, qui si vuol sottolineare piuttosto la malizia, la furbizia di una donna, comunque non sempre in modo negativo.

Èser 'na sporcaria: roba di scarsa qualità, di poco valore.

Èser 'na tràpola: lo si riferisce di solito a macchine o attrezzi evidenziando il fatto che valgono poco, che non sono sufficientemente robusti od efficaci. Lo si dice però anche dei bambini piccoli e vivaci.

Èser 'ntrà la végia e 'l sòn: essere nel dormiveglia, dormicchiare, sonnecchiare.

Èser ai ultimi: essere in agonia, ormai alla fine, avere ancora poco tempo da vivere.

Èser bas de tac: essere di bassa statura non solo fisica, anche morale, una persona di poco conto.

Èser come 'l cialin: essere vispo, scintillante, vivace come l'acciarino.

Èser come el viscio: essere attaccaticcio, appiccicoso, fastidioso, impossibile toglierselo di torno.

Èser en ciòc: buono, tranquillo, calmo come un ciocco di legna.

Èser en don Melagòdo: essere uno pacifico, sereno, che si sa godere la vita, che non si preoccupa per nulla.

Èser en pas pù 'ndré dela cóa del rugànt / ašen: essere poco intelligente, lento di comprendonio.

Èser en slapazùchi: indica uno ingordo, che mangia molto ed in fretta. A volte si usa in modo dispregiativo per indicare una persona poco furba (**a forza de magnar zùchi se diventa en zuc**).

Èser en te 'l tré e do' rèst: esser tenuti in sospeso, nell'incertezza.

Èser en te 'na bònna val: essere messi piuttosto male, essere nelle mani di per-

sone non proprio affidabili.

Èser en tiramòla: essere un indeciso, insicuro.

Èser en tònco: poco furbo, troppo buono (**masa bòn l'è vezin al coiòn**), uno che è facile abbindolare, credulone.

Èser en troelin: el troelin è un piccolo trapano a mano, un succhiello, il modo di dire indica quindi le dimensioni ridotte ma anche la vivacità, l'agilità, di una persona.

Èser en véder: essere come il vetro, lo si dice quando le strade sono coperte da uno strato di ghiaccio.

Èser en vita sola: non essere sposati, vivere da soli, essere un single, come si dice oggi.

Èser en zéga / zegón: essere un tormento, uno che stuzzica, che provoca. Di solito si usa per indicare quella provocazione scherzosa che gli adulti fanno ai bambini facendo il solletico, dando pizzicotti,...

Èser en zón: el zón è il birillo, indica quindi un uomo piccolo e mingherlino.

Èser la só gènt: indica i propri famigliari, parenti anche lontani.

Èser ónt e bišónt: essere sporco lurido ma anche ubriaco fradicio.

Èser sbatù: essere emaciato, debole, pallido e smunto; lo si dice di chi porta addosso evidenti i segni di una malattia.

Èser sótsora: essere un po' indisposti, non proprio in salute, un po' scombusso-lati.

Èser stormenì / stormenìto: essere rintonato, confuso; lo si dice riferendosi a persone che parlano o agiscono in modo inconsulto, non del tutto logico.

Èser strét de mànega: essere avaro, poco generoso, poco permissivo; quando lo si riferisce per esempio ad un insegnante significa che dà voti piuttosto bassi.

Èser taià: furbo, malizioso.

Èser tirà en fino: vestito "**dale feste**" cioè bene, con i migliori vestiti del guardaroba.

Èser tirà: ha lo stesso significato del precedente ma significa anche essere molto tirchio, avaro.

Èser una de quéle: una donna di poco conto, una prostituta.

Èser vècio come 'l cuco / Noè: essere

molto vecchio, si riferisce sia a persone che ad oggetti.

Èser vin de pómi: lo si dice di un vino bianco di scarsa qualità, dolciastro, con poco corpo.

Èser zalt come 'n codògn: giallo come una cotogna, sia per il freddo che per i postumi di una malattia.

Far 'na vòlta: passare a trovare qualcuno, fare un giro.

Far de só testa: fare ciò che si vuole.

Far deventar zalt: far arrabbiare, infuriare.

Far en bèl / brut véder: avere un bello o brutto aspetto.

Far en viaç e do' servizi: prendere due piccioni con una fava, fare due cose con una sola azione.

Far gianàde: fare arlecchinate, con il nome Gian si indicava appunto l'Arlecchino.

Far la róta: farsi strada, pulire la strada dalla neve; si usa però anche quando in situazioni di grande disordine si mette un po' a posto, almeno per passare.

Far la vaca: con il termine **vaca** si indicava quando si allevava il baco da seta, il baco che non faceva il bozzolo, in senso figurato quindi, che non aveva voglia di lavorare; con questo ultimo significato lo si dice anche delle persone.

Far vaca: lo si dice di una trave, di un tetto, di un palo, ... qualsiasi cosa insomma che s'incurvi come la schiena della vacca.

Far le valis: andarsene via; nel matrimonio indica appunto che uno dei due se n'è andato.

Far vegnìr i sgrìsoi: far venire la pelle d'oca, per il freddo, per paura, ansia, fastidio per un sapore molto acido o per un rumore stridente.

Farghe la tóna: prenderla alla larga, chiacchierare attorno all'argomento senza arrivare al nocciolo; si usa però anche per esprimere lo stato d'ansia che prova chi desidera strenuamente un oggetto e continua quindi a guardarlo e riguardarlo, girandoci, appunto, intorno.

Farne una: combinare un grosso pasticcio, fare una gaffe.

Gatàrle sota tera: esprime con ironia il

destino di chi sembra cercarsi le rogne o le disgrazie tirandole fuori anche da sotto terra.

Gavér 'na tavèla: essere un chiacchierone, a volte anche in senso negativo, avere una linguaccia.

Gavér 'na tica: avere una ripicca, un puntiglio, agire contro un altro per dispetto.

Gavér sule spale: avere in carico, sulle spalle sia problemi che la cura e il mantenimento di qualcuno.

Gavérghe spirit: avere animo, coraggio, forza di volontà. Lo si dice soprattutto di chi ha subito una grave disgrazia o malattia.

Gavérghe da vènder: averne in abbondanza, più di quello che serve.

Gavérghe permàl: averne a male, essere permaloso.

Giontarghe el saón e le pèze: rimetterci tutto.

La ghe sbàte: avere molta fame.

Mèterghe su le ciate: prendere, venire a tiro.

Morìr dal vècio: una bella morte quella che arriva solo per l'età!

Nar dré ale só strade: fare i propri affari senza preoccuparsi di ciò che dicono e pensano gli altri.

Nar en vòlta: andare a zonzo, in giro senza una meta precisa.

Nar enànz come a vangar: mano a mano che si vanga si retrocede quindi non si procede un granché.

No avér rèchie: non avere un attimo di pace, di riposo.

No èser bon gnanca per la tòs: lo si dice di qualcosa che non serve a nulla, inutile.

No nar giò qualcun: non sopportare qualcuno, non riuscire ad andare d'accordo.

No podér véder: come il precedente ma molto più forte, odiare.

No vardar tant per el menù: non preoccuparsi molto della qualità, agire senza pensarci troppo in modo piuttosto grossolano; rivolgendosi a persone significa non usare molta delicatezza.

Ogni qual trat: di tanto in tanto, abbastanza frequentemente.

Parér 'na vipera: essere furibondi, sprizzare odio e rabbia, ribellarsi di scatto e

con violenza.

Parér fat có la scóa: questo ha un uso limitato esclusivamente a dipinti di vario genere per indicare la cattiva qualità del prodotto.

Pasàr el véscò: richiama la leggera sberla che dà il vescovo durante il sacramento della cresima, naturalmente la minaccia prevede un altro peso delle sberle.

Saltar el fòs: prendere una decisione irrevocabile, passare dalla parte opposta.

Saltar en te i oci: reagire in modo molto aggressivo e violento.

Savér da cìsol: sapere d'abbruciaticcio, leggermente bruciato, sentir odor da cìsol è l'odore di quando qualcosa comincia a bruciare.

Sbaiàr ala luna: parlare a vuoto, non essere ascoltato.

Sbater fòr: guadagnarsi qualcosa al di fuori del normale facendo ore in più o comunque lavorando sodo.

Se tant me dà tant: se le cose sono così, se questa è la situazione...

Senza voltàrse né 'n qua né 'n là: andar via senza badare a quello che succede attorno, senza aspettare che qualcuno reagisca a ciò che si è detto o fatto.

Somenar zizania: sparlare di qualcuno, istigare alla lite, mettere in giro chiacchiere per far danno ad altri.

Spènder e spander: spendere senza misura, scialacquare.

Star cói péi sota la tàola: trovarsi ad un banchetto, ad un ricco pranzo.

Strucarghe / tiràrghe de òcio: fare l'occhiolino; in senso figurato, fare la corte ad una ragazza. Forse è dovuto al fatto che in passato non era possibile fare apertamente la corte ad una ragazza, allora si cercava di farsi capire magari con un cenno d'intesa, oppure solo per il fatto che chi è innamorato di qualcuno non gli toglie gli occhi di dosso.

Tacàr giò: far molto tardi fermandosi in uno stesso posto a chiacchierare piacevolmente con qualcuno.

Taiàr en créser: tagliare, per esempio un pezzo di tela o di formaggio, con abbondanza, più di quello che serve.

Tegnir testa: resistere, controbattere con energia a qualcuno più forte o potente.

Tènder a 'na putèla: fare la corte.

Törghe la volta: portare a conclusione, finire qualcosa di lungo e impegnativo, ma anche superare il momento più difficile di una malattia, avviarsi a guarigione.

Tóti!: è una voce che si usa con i bambini molto piccoli col significato di: Non toccare!

Tràrse giò: lasciarsi andare allo sconforto, deprimersi.

Umegar: brontolare fra sé, tenersi dentro la rabbia come un pezzo di legna non proprio secca nel fuoco che brucia lentamente ma è sempre pronta a fare una fiammata.

Urtar ben / mal: capitare bene o male sia con le persone che con i fatti della vita.

Urtar i nervi: dar fastidio, innervosire, far arrabbiare.

Vegnìr / nar al vèrs: poter raggiungere, arrivarci vicino

Vegnìr el santo zélo: è piuttosto ironico indicando chi all'improvviso si fa prendere, in modo anche inaspettato, dalla voglia di fare.

Viver a spale de...: vivere a ufo, farsi mantenere.

Viver de Spirito Santo: vivere di nulla; lo si dice di chi mangia pochissimo, sembra di vivere di nulla.

Voltar baraca: cambiare opinione, partito.

Voltar via: andarsene senza far rumore, anche morire.

Zacàrse le ónge: pentirsi amaramente delle scelte fatte. Lo si dice però anche di chi dilapida il suo patrimonio e si prevede che non gli rimarrà altro da mangiare.

Zacàrse su la léngua: essere costretti a tacere per non far scoppiare un pandemonio od offendere qualcuno; dover tacere qualcosa che si sa ma non si può dire.

Alla prossima!



ASPETAR EN GRAZIA

Dolci