

RETROSPETTIVE

PERIODICO CULTURALE DELLA VALLE DI CAVEDINE

Periodico semestrale - Anno 8 n° 2 Aut. Trib. di Trento n° 572 del 6.2.1988 - Spedizione in abbonamento postale - Pubblicità inferiore al 50% - Supplemento al n° 1 di CAVEDINE NOTIZIE - aprile 1996 - composizione e stampa: Litografia Amorth - Gardolo (Tn)



Dori

SOMMARIO

Presentazione	3
Sondaggio stratigrafico al riparo del «Santuario» in «Val Cornello» nel Comune di Lasino	4
Spigolature	7
Francesco Trentini scultore di Lasino	8
Rubrica verde: Caratteristiche e pregi delle più comuni piante e erbe medicinali	10
Glossarietto	15
Le zecche	16
Proposta di restauro di Piazza Italia a Cavedine	18
Modi de dir trentini	21
Il concorso fotografico	24
El cašèr	27

Direttore responsabile: Mariano Bosetti

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

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

Composizione e stampa: Litografia Amorth - Gardolo (Tn)

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

Cari lettori,

non è sempre facile per chi scrive mantenersi interessante e leggibile e questo dipende proprio dall'abilità personale di chi scrive, ma non è facile nemmeno trovare sempre argomenti interessanti quando si limita il proprio campo di lavoro che pure sembrerebbe immenso. Da qui parte la nostra volontà di cambiare, di proporci sempre più all'attenzione della gente, di catturare l'interesse con argomenti ed iniziative nuove. Ecco perché pian piano la nostra rivista cambia. Anche questo numero quindi presenta qualche novità : un interessante articolo sulle zecche; fastidiosi e talvolta pericolosi parassiti che infestano i nostri boschi. Si è concluso anche il Concorso fotografico: date un'occhiata ai vincitori e alle loro bellissime foto.

Prosegue la pubblicazione della relazione sugli scavi al santuario in Val Cornelio (per chi non lo sapesse è una vallecola sul Fabiàn nei pressi della Cróna dei Grègi).

Dalla lettura degli atti visitali si ricavano molte informazioni e curiosità; questa volta tocca alla chiesa di Cavedine.

Diamo spazio sulle nostre pagine anche ad un ottimo lavoro svolto da un gruppo di ragazzi della Scuola Media di Cavedine che, con la guida degli insegnanti Bosetti e Degasperi, hanno elaborato uno studio sul recupero architettonico della bella piazza di Cavedine.

La figura dell'artista di Lasino Francesco Trentini meriterebbe certamente molta più attenzione ma è ben delineata in un breve scritto di Tiziana Chemotti.

Leggete con attenzione anche la Rubrica verde: in questo numero la betulla e il rosmarino.

*Per chi ama le cose legate alla nostra tradizione ecco la seconda parte del **cašèr** e i **modi de dir trentini**.*

Rivolgiamo un particolare saluto agli abitanti di Pergolese che a partire da questo numero riceveranno regolarmente la rivista.

Se qualcuno di loro fosse interessato a ricevere gli arretrati cercheremo di accontentarli, su richiesta, a condizioni di favore.

Buona lettura.

*IL PRESIDENTE DELL' ASSOCIAZIONE
Attilio Comai*

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

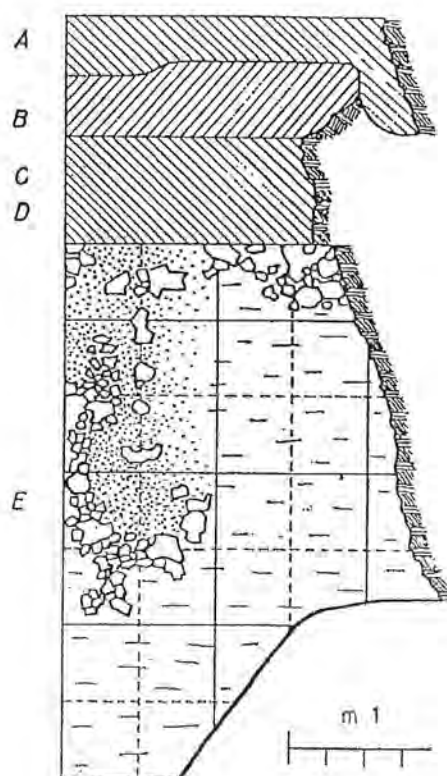
di

PIO CHIUSOLE E SANDRO VETTORI

RELAZIONE (Quinta parte)

Pubblicazione della Società Museo Civico di Rovereto

STRATO «E»



Planimetria dello strato E.

Lo strato «E» di spessore uniforme per tutta la superficie del sondaggio di 25 cm., misura una lunghezza massima di 3,50 m.

Si deve, infatti, notare come si sia lasciato nella parete settentrionale uno scalino largo 70 cm. per tutta l'ampiezza dello scavo.

Questa misura della larghezza dello scalino è stata calcolata in modo da consentirci, negli strati successivi, di inserire gli eventuali scalini nelle misure esatte della planimetria.

Anche questo strato risulta caratterizzato da due depositi di pietre più o meno ordinatamente disposti.

Il primo interessa i settori «c» e «d» del quadrante

II ed è in continuazione diretta delle pietre già rilevate nello strato «D»; il secondo, che si sviluppa in senso longitudinale, interessa i settori «a» e «c» del quadrante III e V.

Il terreno dello strato «E» presenta una caratteristica del tutto simile a quella riscontrata nello strato precedente.

Ad un deposito alluvionale di 8 cm. segue uno strato interessato da depositi antropozoici.

Mentre però nello strato precedente i vari depositi si estendevano in modo uniforme, tranne il deposito carbonioso, per tutta l'estensione dello scavo, nello strato «E» abbiamo rilevato questa situazione.

Il deposito alluvionale, che si mostrava essere la continuazione di quello rilevato alla fine dello strato «D» presentava nella parte meridionale uno spessore di 8 cm.

Questo spessore aumentava però, dopo il settore «a» del quadrante VI fino a risultare di 25 cm. nella parte settentrionale.

Non solo, ma sempre lo stesso deposito alluvionale presentava un'inclinazione Ovest-Est che partiva da 8 cm. di spessore fino a raggiungere 18 cm. a ridosso della parete rocciosa.

Nei settori «a» e «b» del quadrante V, «a» e «b» del quadrante VI, «a» «b» «c» e «d» del quadrante III e «a» «b» «c» e «d» del quadrante IV abbiamo rilevato uno strato antropozoico dello spessore massimo di 13 cm. verso occidente che andava gradatamente diminuendo, sia verso Nord, e precisamente nei settori «c» e «d» dei quadranti I e II, dove spariva completamente, sia verso la parete rocciosa dove presentava ancora uno spessore di 3 cm.

Abbiamo in tal modo potuto individuare da queste misurazioni un consistente strato antropozoico che presentava la sua maggiore consistenza proprio a stretto contatto con il deposito di pietre che interessavano i quadranti V, III e I.

Questo deposito, composto principalmente di ceneri e carboni si estendeva, infatti, dai settori "a" e "b" del quadro V e "a" del quadrante VI fino al settore "c" del quadrante I.

Anche questo deposito, pur non interessando direttamente la stratigrafia della parete settentrionale, è stato da noi riportato in essa ed individuato con il n° 3.

È degno di essere rilevato, inoltre, come anche questo deposito carbonioso risulti essere in perfetta corrispondenza di dislocazione degli altri due da noi precedentemente rilevati.

Sotto questo strato abbiamo riscontrato la presenza per tutta la superficie del sondaggio di un deposito sassoso dello spessore di 3 cm. e contenente molti resti carboniosi.

Per quanto riguarda i reperti rinvenuti in questo strato dobbiamo segnalare come la ceramica sia di molto diminuita rispetto a quella degli strati "B" e "C" (circa il 50%) e come i vari frammenti nella quasi totalità presentino una lavorazione più rozza e un impasto più impuro di quello riscontrato nella ceramica degli strati precedenti.

Per quanto riguarda, appunto, l'impasto della ceramica dello strato "E" abbiamo potuto stilare questa statistica:

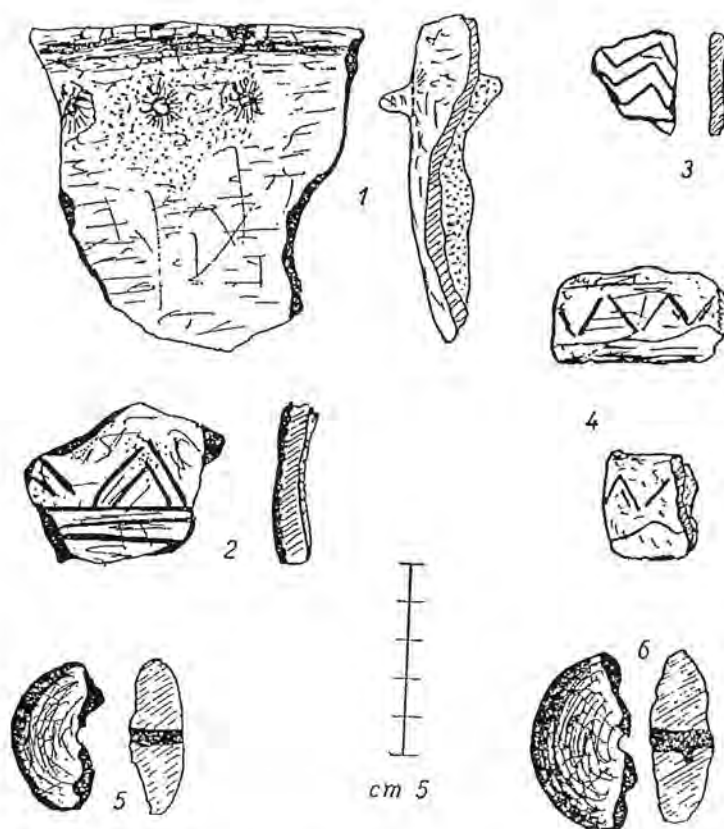
I Tipo: 98%

II Tipo: 1%

III Tipo: 0,5%

IV Tipo: 0,5%

La decorazione della ceramica dello strato "E" ricalca fedelmente quella degli altri strati: cordonature applicate e incisioni a dente di lupo.



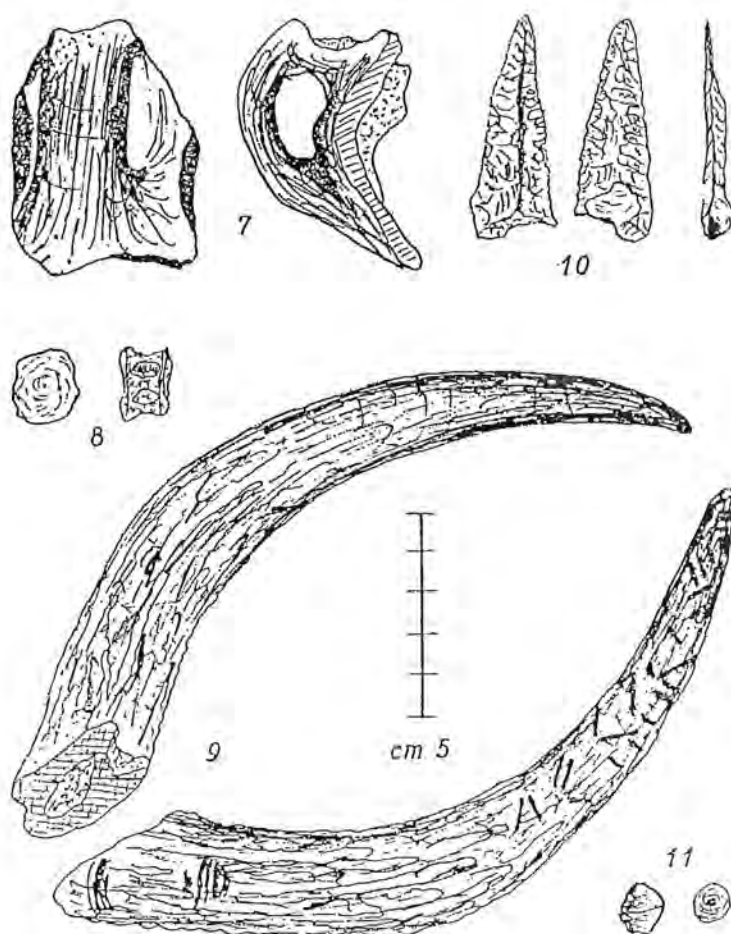
Reperti più significativi dello strato E.

Fra le decorazioni applicate è degna di nota una decorazione con protuberanze appuntite (applicate), allineate lungo tutta la circonferenza (n° 1). Per le decorazioni incise, oltre a quelle a dente di lupo (n° 2), dobbiamo segnalare la decorazione presente in un frammento (n° 3), decorazione a linee parallele spezzate chiuse entro due linee; e una a linea spezzata racchiusa entro due linee parallele presente sul dorso di un frammento di ansa circolare (n° 4).

Per quanto riguarda ancora i reperti di ceramica dello strato "E" dobbiamo citare il ritrovamento di due frammenti di fusaiola (n° 5-6).

Assieme alla ceramica, sparsa per tutto lo scavo, è stata raccolta una notevole quantità di ossa animali spezzate e frantumate.

Da esse ci è stato possibile constatare come la fauna riscontrata negli strati precedenti sia presente anche qui.



Reperti più significativi dello strato E.

Fra queste ossa è stata rinvenuta una vertebra con tutte le appendici levigate in modo da renderla circolare, del tutto simile a quella già segnalata fra i reperti dello strato "D" (n° 8).

È stata inoltre ritrovata una parte terminale di un palco di cervo presentante tracce di lavorazione manuale con levigature nella parte terminale (n° 9).

Fra i frammenti di selce rinvenuti in questo strato è degna di essere ricordata una punta di selce con lavorazione bifacciale molto precisa e minuta, rinvenuta nel settore "a" del quadrante V (n° 10).

Nel settore "c" dello stesso quadrante è stato ritrovato nel terreno carbonioso un seme forato (elemento di collana?) (n° 11).

Sempre nello strato "E" sono stati inoltre rinvenuti nei quadranti VI settore "d", VII settore "c", e III settori "a" e "c" delle tracce di fusione di rame.

Per finire la descrizione dello strato "E" e dei suoi reperti più significativi dobbiamo segnalare come con lo strato "E" cessi la presenza del terreno rimestolato nel quadrante I settore "c".

a cura di
Pier Paolo Comai e Luigi Cattoni

SPIGOLATURE

di LORENA BOLOGNANI

Continuiamo a curiosare tra gli Atti Visitali, stilati dopo le ispezioni degli incaricati vescovili nelle comunità della diocesi, in cui si segnala soprattutto lo stato degli edifici sacri e la tenuta dei registri e degli arredi.

Questa volta presentiamo un Atto del 1839 che si riferisce all'Arcipretale di Cavedine. La chiesa era di costruzione recente, iniziata infatti nella primavera del 1776 vi si poterono celebrare funzioni già nel 1783. Fu consacrata dal vescovo Emanuele de Thunn il 25 ottobre 1812.

Ciò che stupisce leggendo questo documento, data la recente costruzione dell'edificio, è la segnalazione che *"al di fuori specialmente dietro al coro e dove sono degli angeli si scopersero delle lordure"*. Altra curiosità è quella riguardante l'affresco di Adamo ed Eva sopra l'altare dell'Addolorata che si vorrebbe cancellare ordine che, per fortuna, non fu mai eseguito. Ma leggiamo il documento nella sua stesura originale:

STATO DELLA CHIESA DI CAVEDINE NEL 1839, ATTI VISITALI 88 Pag. 7

La chiesa parrocchiale di Cavedine è ben fabbricata, nitida e assai ben garantita in quanto all'interno, ma al di fuori specialmente dietro al coro e dove sono degli angeli si scopersero delle lordure, che disdicono al rispetto dovuto ai luoghi sacri e ripugnano affatto alle leggi ecclesiastiche, che prescrivono di tener nette e libere da ogni immondezza le chiese non solamente nell'interno, ma anche al di fuori, dietro ai muri e negli atri di esse.

Questa chiesa è scarsamente provveduta di sacri arredi e di biancheria; si trovano in essa alcune suppellettili in tale stato, che devono essere poste fuori d'uso, oppure risdorate, come la veste del ciborio perché troppo piccola e troppo vecchia, vari messali da requiem perché succidi

e laceri.

L'altare laterale primo a parte sinistra nell'entrare in chiesa dalla porta maggiore è senza la pietra portatile e coperto da una sola tovaglia, quindi inservibile alla celebrazione della S. Messa.

La pittura rappresentante Adamo ed Eva, esistente sopra l'altare dell'addolorata pare inconveniente e quindi deve essere cancellata.

I registri sono assai ben tenuti, solo vi manca l'indice e in quello dei matrimoni non vi sono le firme dei testimoni.

Anche intorno ai Diari dei sacerdoti non fu osservata altra mancanza se non che non vengono presentati ogni anno al Parroco e da lui sottoscritti.

Il clero della parrocchia di Cavedine soddisfa lodevolmente agli obblighi dello stato ecclesiastico, attende con molto zelo alla salute delle anime e merita lode pel suo buon contegno.

La moralità del popolo è generalmente buona e la maggior parte si dimostra docile, frequenta le sacre funzioni ed i Santissimi Sacramenti.

Non possiamo però dire di tutta, poiché una parte di essa e specialmente la gioventù porge motivi di lagno, stando durante le sacre funzioni fuori dalla chiesa sul cimitero, frequentando le osterie e non osservando le ore di polizia.

Ai cimiteri tanto della parrocchia, come a quello di Brusino mancano le prescritte qualità non essendo circondati da ogni parte di muro e non avendo in mezzo la croce, cosicché non possono esser riconosciuti come luoghi sacri destinati all'uso cristiano di seppellire i cadaveri.

Tutte le chiese figliali sono a dovere provvedute di sacre suppellettili nette e pulite, eccetto quelle della chiesa di Vigo che non si conservano colla debita pulitezza.

Certe messe legatarie di privata fondazione non vengono adempiute e che quelli a cui spetta quest'obbligo, trascurano di soddisfare alle pie fondazioni.

FRANCESCO TRENTINI SCULTORE DI LASINO

di
Tiziana Chemotti

“Una giovane promessa dell’arte trentina” così E. Battisti Bittanti intitolava un suo articolo su Vita Trentina del 1908 riferendosi a Francesco Trentini scultore di Lasino.

Le premesse di un avvenire di successo e notorietà c’erano tutte; buona preparazione scolastica riconoscimenti nell’ambito accademico, capacità e doti innate. Purtroppo gli avvenimenti storici e politici ebbero il sopravvento sull’uomo e sull’artista. La caduta dell’Impero Austro-Ungarico e la conseguente perdita di tutti i meriti e benefici acquisiti durante la sua permanenza a Vienna gli procurarono delusione e amarezza.

Anche il carattere schivo e riservato, di un uomo umile, talvolta eccessivamente critico nei confronti della propria arte, determinò un graduale allontanamento dall’attività artistica e culturale che si era formata a Trento dopo la grande guerra. Il Circolo Artistico trentino raggruppava principalmente artisti di formazione viennese, proponeva riunioni, convegni e allestiva mostre, ma il nostro Trentini mai vi partecipò. Eppure i suoi vecchi compagni stimavano e ammiravano le sue opere. Ritiratosi a Lasino alternò le due attività di contadino e scultore e a quest’ultima soprattutto si dedicò con passione ed energia. Nonostante tutto, nel suo isolamento artistico, si cimentò in nuove tecniche utilizzando materiali diversi, dalla pietra al gesso; dalla ceramica al bronzo; dal marmo al legno, in una continua e costante sperimentazione. A questo studio sulla materia, s’intrecciava e si sovrapponeva lo studio e la ricerca di un proprio stile e un proprio segno.

Come per ogni vero artista anche per il Trentini, il cammino artistico sarà cadenzato da tappe che segneranno, cambiamenti, riflessioni e sviluppi artistici. Dal periodo dei lavori dell’età giovanile, legati alla tradizione classica e accademica, dai quali traspare una particolare attenzione ai modelli e ai maestri del passato, il Trentini ricondurrà la sua arte a schemi di derivazione secessionista. Più tardi trarrà idee e ispirazioni da quel mondo contadino, in cui si era rifugiato dopo aver assaporato gli onori della celebrità, in quella Vienna di fine secolo, dalla quale già traspariva il lento declino dell’Impero. E in questo tramonto storico riusciva ad emergere, per poco, un piccolo

suddito, un giovane proveniente da un piccolo paese, ai confini dell’Impero, il quale con modestia e determinazione, passo dopo passo riuscì a scalare la sua montagna.

IL MONUMENTO AI CADUTI DI LASINO



In questo lavoro il Trentini è ancora legato ai canoni dell’arte classica, quantunque nell’opera si nota già una ricerca volumetrica e uno studio di ritmi plastici espressi attraverso la vigorosa muscolatura.

L’artista con quest’opera sottolinea quanto sia certa l’assolutezza della morte e quanto sia vana e fragile la possenza e la forza fisica, quando si è raggiunti dalla malvagità della guerra che rapisce e addormenta, nel più lungo dei sonni, l’uomo ancora giovane e pieno di vitalità.

IL MONUMENTO AI CADUTI DI CALAVINO



In quest'opera il Trentini si avvicina allo stile secessionista, movimento artistico nato a Vienna negli ultimi anni dell'ottocento in contrapposizione all'arte tradizionale accademica.

Il bassorilievo raffigura delle persone afflitte che sommessamente piangono i loro morti. Un gemere silenzioso, privato, che l'artista raffigura con rispetto, operando nella pietra con segni sottili e leggeri, quasi non volesse accentuare il dolore. Il monumento è sobrio ed è carico d'espressione, si sviluppa in ritmi armonici e profonde un dolce linearismo.

• • •

- 15 febbraio 1876 - Francesco Trentini nasce a Lasino da Domenico e Pasqua Gianordoli
- 1893-1897 - frequenta l'I.R. Scuola Industriale per la lavorazione del marmo e intaglio nel legno di Trento
- 1898-1899 - a Innsbruck frequenta un corso speciale presso la K.K. Staats Gewerbeschule
- 1898-1900 - a Vienna frequenta un altro corso speciale di disegno e modellazione

1900-1901

1903-1904

1904

1904

1806

1907

1908

1912

1913

1914

1918

1921-1926

1929-1938

25 maggio 1966

- a Vienna entra nell'Accademia inferiore di Belle Arti, sotto la guida del prof. Hellmer
- a Vienna frequenta il corso inferiore di scultura
- il Trentini è ammesso alla Scuola Superiore di scultura all'Accademia, per la durata di 4 anni
- in occasione dell'esposizione delle opere di tutti gli allievi dell'Accademia, il Trentini vince il premio Königswarterpreis consistente in 200 corone, con l'opera - Vecchio assetato
- il Trentini vince il premio speciale dell'Accademia per scultori con l'opera - I ciechi del XII Canto del Purgatorio
- viene premiato con 1460 corone provenienti dal fondo Dumbapreis, con l'opera - Le urne
- con l'opera Achille e Ettore si aggiudica il prestigioso premio Roma di corone 3300. La borsa di studio gli permetterà di perfezionarsi in paesi stranieri. Viaggi per l'Europa fermandosi nelle capitali, Londra-Parigi e Roma. In quest'ultima, l'ambasciata austriaca metteva a disposizione dei vincitori un appartamento con annesso atelier
- il 29 giugno inaugurazione a Lasino di una sua opera, il busto del cav. Roberto Bassetti. Lo stesso anno il Comune di Arco commissiona all'artista la statua dell'Arciduca Alberto
- si sposa a Lasino
- viene chiamato alle armi, dapprima sul fronte russo poi in Romania e per ultimo fino alla fine della guerra sull'Adamello
- ritorna a Lasino, abiterà la casa costruita alcuni anni prima e da lui progettata
- si dedica alla realizzazione di alcuni monumenti ai caduti - Lasino, Calavino, Breguzzo
- copre la carica di Commissario prefettizio del Comune di Madruzzo. In questi anni e anche dopo collaborerà con la fonderia Colbacchini, elaborando dei bronzetti e ancora con le Ceramiche Pardi di Vezzano e le Ceramiche Leonardi di Rovereto. Realizzerà alcune fontane, Lasino-Vetriolo e Vigolo Baselga
- muore a Lasino.

I dati biografici e le due fotografie sono tratte dall'opuscolo "Francesco Trentini. Ricerca storico artistica curata da Chiara San Giuseppe in occasione della mostra delle opere dell'artista" COMUNE DI LASINO 1985.

Rubrica verde

CARATTERISTICHE E PREGI DELLE PIÙ COMUNI PIANTE E ERBE MEDICINALI

a cura di
PIER PAOLO COMAI E LUIGI CATTONI

ROSMARINO

ROSMARINO: *Rosmarinus officinalis*.

HABITAT E COLTURA: Cresce soprattutto in Liguria, nelle regioni litoranee dell'Italia centro-meridionale e nelle isole fino a 1.500 m.

Spontaneo nelle regioni a clima mediterraneo, il rosmarino vi è anche largamente coltivato. La coltura avviene di preferenza per talee, che si lasciano radicare, o per seme (germina spesso male). La durata della germinazione è di circa 4 settimane.

Essiccazione sotto i 35°. Si lasciano le foglie sui rami e si battono dopo l'essiccazione.

DESCRIZIONE: Arbusto ramoso e legnoso (da 50 cm. a 1.50 m. d'altezza) la cui corteccia si scaglia sui rami più vecchi.

I rami pelosi portano foglie sessili, coriacee, strette, con margini rivoltati, di color verde scuro sopra, biancastre sotto, persistenti, a forma di larghi aghi, lunghe 15-35 mm. e larghe 1,5-3 mm.

I fiori, raccolti in piccoli grappoli ascellari, hanno calice bilabiato, con labbro superiore intero o con tre dentini piccolissimi, l'inferiore diviso in due lunghi denti.

Hanno circa 1 cm. di diametro e un colore azzurro pallido. Fioritura: marzo-maggio. Tutta la pianta ha un odore molto aromatico.

PARTI UTILIZZATE: La foglia essiccata e la foglia fresca (quest'ultima soprattutto come condimento).

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: Il rosmarino è disinfettante e revulsivo. Preso a piccole dosi per via interna, provoca un afflusso di sangue negli organi addominali e stimola la secrezione dei succhi gastrici e intestinali della bile.

È anche diuretico. In alte dosi provoca spasmi e vertigini.

Al rosmarino si potrebbe riservare un capitolo a parte nella storia delle erbe aromatiche, perché ha voluto esserci utile in tutti i modi: è buono in cucina in mille condimenti, in farmacia, nei giardini, sui terrazzi, nei piccoli vasi sul davanzale della finestra.

In Italia, il rosmarino si trova allo stato spontaneo lungo tutta la costa. Sembra che il nome latino *Rosmarinus* si riferisca al celeste dei fiori, che ricorda il colore del mare.

Si racconta che nel XVII secolo, la regina Isabella d'Ungheria, settuagenaria e piena di acciacchi,

ritrovò la salute e una seconda giovinezza grazie al rosmarino.

Si dirà che è stato l'uomo, con la consueta astuzia, a mettere questa pianta al suo servizio, invece è proprio il rosmarino che ci ha voluto offrire il suo aiuto. Per far questo è apparso spontaneo sulle prode e sui fossi offrendosi nella sua varietà di sempre-verde, tanto legno e poca chioma, per orti e giardini bisognosi di siepi di sostegno, di spartimento e di siepi ornamentali. Serviva una pianta umile che scendesse invece di salire? Ecco il rosmarino "prostratus", pronto a

ornare muri, a sporgersi in basso e raggiungere, in discesa, la lunghezza di un paio di metri. Criticato per eccesso di umiltà, si è trasformato nel faraonico "*Rosmarinus pyramidalis*" che s'innalza fino a due e anche tre metri d'altezza.

Nella scheda botanica il rosmarino non è che una "pianta rustica", un arbusto molto ramificato della famiglia delle Labiate, con fusto legnoso e piccole foglie lanceolate.

I fiori bilabiati sono raccolti in spighe terminali che sbocciano per lungo tempo a partire da febbraio. Il frutto è un achenio.

Il rosmarino agisce sul sistema nervoso, stimola gli astenici, rinfranca la memoria debole, restituisce fiducia ai depressi.

L'azione terapeutica di questa preziosa pianta è praticamente sempre in atto fin dal momento della sua raccolta, grazie anche al fatto che il rosmarino vive spontaneo sulle colline meridionali mediterranee e nelle isole, ancora incontaminato dai fertilizzanti chimici.

Trapiantato in giardino o nei vasi sul balcone, rimane aromatico ma perde l'efficacia di quello spontaneo. Le api fanno un avido bottino sui suoi fiori e producono un miele molto ricercato.

Se il rosmarino trova un terreno adatto (sabbioso, calcareo anche arido e ombroso), diviene cespuglioso e si radica così da non temere più freddo, siccità o malattie. È una pianta da porre all'aperto, anche in paesi o in luoghi non favoriti della nostra latitudine. Per difenderla durante l'inverno è sufficiente tagliarne i fusti a mezza altezza, limitando così lo sfruttamento delle radici.

Può essere coltivato anche in vasi e sui terrazzi delle case. In questi casi però, la pianta va innaffiata e meglio concimata perché non prenderà mai quel vigore che prende in piena terra.

Per la moltiplicazione può essere utilizzata la semina in cassone, da effettuarsi in autunno per far sì che le piantine crescano protette durante il periodo invernale e possano essere poste a dimora in primavera, ma vanno preferite le talèe o meglio ancora i getti radicali che possono essere rilevati dalle piante ben sviluppate.

Dopo ottenute le piantine in serra fredda, queste potranno essere trasferite in piena terra con molta facilità. Per i getti provvisti di radici non è necessaria neppure questa attenzione, perché sono facili da attecchire.

Le foglie di rosmarino contengono un olio essenziale, sostanze tanniche e resinose, un principio amaro-canfora e pinene, che gli conferiscono un potere eccitante, nervino, emmenagogo (regolatore delle mestruazioni), stimolante della secrezione

gastrica e biliare, carminativo e tonico.

Come altre erbe aromatiche, il rosmarino non può essere conservato seccato, ma va usato fresco o conservato surgelato, perché altrimenti perderebbe il suo aroma caratteristico.

Tuttavia volendolo conservare più a lungo allo stato fresco con le erbe aromatiche da cucina come prezzemolo e basilico, si può prendere un bel vaso pieno d'acqua e immergervi come fossero dei fiori i mazzetti degli aromi con l'aggiunta di qualche pezzetto di carbone vegetale o di una miniaspirina (dose per bambini).

In mancanza dell'aspirina si può sciogliere una compressa normale in un litro d'acqua regolandosi secondo il bisogno.

Fra gli usi più comuni di questa pianta, vogliamo qui ricordare i "bagni" preparati con acqua in cui siano stati fatti bollire dei rami di rosmarino, particolarmente adatti alle persone spossate e indebolite, gli "impacchi" di foglie bollite per calmare i reumatismi articolari, e il "vino di rosmarino", che si prepara mettendo 30 grammi di foglie a macero per ventiquattro ore in un litro di buon vino rosso. Si filtra e si fa la cura con 3-4 cucchiaini al giorno.

In profumeria e in farmacia si adopera invece l'"olio di rosmarino", ottenuto per distillazione delle foglie e dei fiori, dal sapore bruciante come la canfora e dal forte odore caratteristico che lo distingue.

Viene impiegato per la preparazione di amari stomachici o di rimedi antispasmodici.

Il rosmarino si usa soprattutto sotto forma di pomata e in frizioni contro i reumatismi e l'emigrania. L'infuso, che si ottiene facendo bollire una manciata di foglie in mezzo litro d'acqua e lasciandole macerare, è utilizzato in bagni per le piaghe infette che guariscono male. All'interno questo infuso è impiegato come diuretico e per favorire la secrezione biliare.

Le foglie infine, possono essere utilizzate nella preparazione di infusi al modo del tè, ad effetto tonico, ricostituente e diuretico.

Per tonificare la pelle e i muscoli e ridare una sensazione di nuovo vigore, si usa preparare un decotto con foglie di rosmarino (100 grammi) e petali di rosa (50 grammi) da bollire per pochi minuti in mezzo litro d'acqua. Si aggiungono 50 grammi di succo di cetriolo e 50 grammi di succo di limone e si applica in bagnoli e lozioni a freddo.

Fra le tante definizioni del rosmarino, la più bella, e romantica è senza dubbio quella di "Rugiada del mare" con cui in tempi antichissimi fu chiamata questa umile e indispensabile pianta.



Rosmarino

BETULLA

BETULLA: *Betula alba*.

DIALETTI TRENTINI: bedol, baöla, bidöla, bogöla.

HABITAT E RACCOLTA: È presente in tutta Italia, escluse le zone costiere mediterranee, nei boschi, fino a 2.000 M.

È molto diffusa nella zona montana e subalpina, generalmente sui terreni poveri, silicei, sabbiosi. Le foglie vanno raccolte all'inizio dell'estate, al più tardi 1-2 mesi dopo lo sboccio. Essiccazione all'ombra a 40° al massimo.

DESCRIZIONE: È un albero slanciato che può raggiungere anche i 30 m. di altezza. I rami, spesso penduli, sono flessibili. Quelli più giovani, ricadenti, portano un gran numero di minute squame ghiandolose, rugose e resinose.

La corteccia è liscia, bruno dorato poi bianca e satinata. Dopo una ventina d'anni si screpola e si stacca in strisce al piede.

Le foglie, lunghe dai 4 ai 7 cm., sono glabre, più o meno triangolari, con gli angoli della base un po' arrotondati, brillanti e più scure sopra, dentate alla sommità con nervature distanziate, caduche.

Il loro sapore è amaro e leggermente aromatico.

Gli amenti maschili (aprile-maggio), di color giallo-arancione, sono lunghi, quelli femminili, peduncolati, corti, con stigmi rossi, penduli alla maturità. L'achenio è piccolo e alato.

PARTI UTILIZZATE: La foglia giovane essiccata, le gemme, la corteccia e la linfa (primavera).

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: La betulla contiene olio essenziale, resina, saponina e flavonoidi che agiscono come diuretico senza irritare i reni. Hanno inoltre una leggera azione disinfettante.

La betulla è un albero che predilige i terreni freschi e sabbiosi. Cresce vicina ad altre piante tra cui spicca per il suo aspetto delicato ed elegante. Ha fogliame leggero e amenti teneri e tremuli. Le origini di quest'albero risalgono a più di trenta milioni di anni fa. L'uomo lo ha utilizzato in tutti i tempi: dapprima gli ha fornito nutrimento, poi materiali vari. Carpentieri, zoccolai, tintori, conciatori e profumieri del mondo occidentale hanno sempre lavorato il suo legname e la sua corteccia. I suoi rami si adoperano per preparare le verghe con cui si flagellano i frequentatori delle saune. Probabilmente Chateaubriand e George Sand hanno scritto l'elogio della sua elegante chioma aggraziata e della sua corteccia satinata su carta ottenuta dal suo legno.

La betulla, albero elegante, dalla scorza e dalle foglie tremanti, che si trova in quasi tutti i nostri boschi, dal piano al monte, ha proprietà quasi analoghe a quelle dell'uva orsina.

Della "*Betula alba*" vengono utilizzate soprattutto le foglie che, una volta raccolte, si essicano accuratamente all'ombra e si conservano in sacchetti o vasi di vetro.

Molto usato terapeuticamente è l'infuso di betulla che si prepara con mezzo etto di foglie sminuzzate sulle quali si versa un litro di acqua bollente.

Quando quest'ultima si è molto intiepidita, vi si aggiunge un grammo (una punta di cucchiaino) di bicarbonato di sodio che rende più facile e veloce lo scioglimento dei principi attivi contenuti nella foglia della betulla. Questo infuso, molto efficace, serve nelle più diverse manifestazioni dell'idropisia, negli edemi o tumori di origine cardio-renale, nelle difficoltà di urinazione tipiche delle persone anziane, nell'albuminuria e nei gonfiori.

Tipico effetto di questo decotto è un benefico aumento delle urinazioni, che possono raggiungere le cinque o sei unità senza che i reni abbiano a denunciare alterazione alcuna per il maggior lavoro al quale sono sottoposti.

L'infuso di betulla porta inoltre sensibili e rilevanti benefici ai gottosi, facilitando lo scioglimento e la relativa eliminazione delle uratine dei calcoli urinari. Unendo le foglie di uva orsina e di betulla, si otterrà un farmaco miracoloso per tutti i disturbi delle vie urinarie, che farà registrare, inoltre, sensibili benefici e sollievi a chi soffre di dolori artritici.

All'acqua, sia sotto forma di decotto o di infuso, si potrà naturalmente sostituire un ottimo vino dai risultati altrettanto efficaci, come è dimostrato dal largo uso che ne fanno gli abitanti della

Svizzera tedesca. Il "Vino di betulla", che si ottiene bollendo in un litro di buon vino bianco due abbondanti manciate di foglie di betulla, va consumato nella misura di un abbondante bicchiere al mattino e di uno, altrettanto abbondante, alla sera. La cura, naturalmente, per essere efficace, dovrà prolungarsi per qualche mese

almeno. L'utilizzazione della betulla nella farmacopea è piuttosto recente. Nel XII secolo, S. Ildegarda cita la proprietà cicatrizzante dei suoi fiori. Oggi, oltre alle foglie, si utilizzano anche la corteccia, le gemme e la linfa.

Disegni a cura di M. Teodora Chemotti.



Betulla

GLOSSARIETTO

<i>acciacco:</i>	incomodo fisico non grave ma continuato.		
<i>achênio:</i>	frutto indeiscente (che giunto a compiuta maturazione, non si apre spontaneamente per far uscire il seme), piccolo, secco, con pericarpo (involucro che protegge il seme) più o meno duro, non aderente al seme, talvolta alato, talvolta anche aderente al guscio del seme, fornito d'ali.	<i>nervino:</i>	farmaceutico che cura e previene la caduta dei capelli.
<i>alato:</i>		<i>peduncolato:</i>	aggettivo che si riferisce a un medicamento che agisce sui nervi.
<i>albuminuria:</i>	presenza dell'albumina (sostanza coagulabile composta di carbonio, ossigeno, idrogeno, azoto, fosforo, magnesio e zolfo, e uno dei principali elementi che entrano nella composizione di molti tessuti animali e vegetali) nelle urine, sintomo di varie condizioni morbose, ma soprattutto sintomo d'infiammazione dei reni, acuta o cronica.	<i>pëndulo:</i>	che è sostenuto da un peduncolo (il gambo del fiore, della foglia o del frutto).
<i>amênto:</i>	infiorescenza a spiga con asse lungo e pendulo, e involucri di dimensione ridotta.	<i>persistente:</i>	pendente.
<i>ascellare:</i>	aggettivo riferito all'ascella, in botanica l'angolo che è fra la foglia e il ramo a cui essa si attacca.	<i>pinene:</i>	che persiste, che dura a lungo.
<i>astênico:</i>	chi è affetto da astenia (sensazione di esaurimento fisico simile a quello che si prova dopo una fatica eccessiva).		idrocarburo (composto chimico costituito da carbonio e idrogeno) esistente in diversi isòmeri (composti che presentano il fenomeno dell'isomeria - proprietà per la quale due o più composti, pur avendo lo stesso peso molecolare e la stessa composizione centesimale, presentano proprietà chimiche o fisiche diverse - contenuto in vari oli essenziali, ottenibile per distillazione dell'olio di trementina - miscela di composti chimici contenuta nelle Pinacee e costituita da una parte volatile detta essenza di trementina e da una parte meno volatile detta colofonia).
<i>attecchire:</i>	mettere radici, crescere.	<i>proda:</i>	sponda, riva dove è facile approdare.
<i>bagnolo:</i>	applicazione sulla parte malata di pezzuole inzuppate nell'acqua fredda o calda.	<i>radicare:</i>	mettere radici nella terra.
<i>bicarbonato (di sodio):</i>	sale che contiene il doppio di acido carbonico. Il bicarbonato di sodio viene usato per preparazione delle acque gassose e come medicinale.	<i>revulsivo:</i>	il medicamento esterno o il mezzo meccanico impiegato per far abortire il principio di una malattia o curarla provocando un'irritazione cutanea (che attacca il tessuto della pelle), accompagnata da iperemia (congestione sanguigna, aumento anormale di sangue affluito in un organo), allo scopo di agire su organi profondi.
<i>bilabiata:</i>	aggettivo riferito a una foglia divisa in due parti o labbra.	<i>ricostituente:</i>	medicinale che rinvigorisce, capace di ricostituire, di rinvigorire l'organismo.
<i>biliare:</i>	che contiene bile, che dipende dalla bile, che è proprio della bile.	<i>satinato:</i>	lucido, reso lucido come raso.
<i>carminativo:</i>	aggettivo riferito alle sostanze eccitanti, toniche e aromatiche che eliminano i gas sviluppatisi nell'intestino.	<i>scagliare:</i>	togliere le scaglie.
<i>coriaceo:</i>	che ha l'aspetto e la durezza del cuoio.	<i>sèssile:</i>	aggettivo riferito a una foglia o a un fiore, privo di picciolo, che si attacca direttamente al ramo.
<i>edêma:</i>	tumefazione di una parte del corpo prodotta di infiltrazione di siero sanguigno dei tessuti.	<i>siliceo:</i>	che ha aspetto di silice, che contiene silice (biossido di silicio o anidride silicica, diffusissima in natura sotto aspetti diversi e in vari gradi di purezza).
<i>flavonoidi:</i>	gruppo di sostanze pigmentate (formate di materia colorante, in particolare quella elaborata dagli organismi viventi), molto diffuse nel regno vegetale, affini alle vitamine.	<i>spasmo:</i>	contrazione, convulsione persistente di un muscolo o di un gruppo muscolare.
<i>ghiandoloso:</i>	aggettivo riferito a un organo animale o vegetale (o anche di pianta) ricco di ghiandole.	<i>stigma:</i>	rigonfiamento terminale del pistillo (organo femminile del fiore), sul quale si deposita il polline.
<i>glabro:</i>	liscio, senza peli.	<i>stomàchico:</i>	aggettivo riferito a un medicamento, a base di aromi, che ha un'azione tonica stimolante sulla mucosa gastrica.
<i>idropisia:</i>	raccolta anormale di siero in qualche organo cavo, in particolare nell'addome.	<i>subalpino:</i>	situato ai piedi delle Alpi.
<i>litoràneo:</i>	che si svolge lungo il litorale (lungo tratto di spiaggia).	<i>tonificare:</i>	rinvigorire l'organismo, fortificare, irrobustire.
<i>lozione:</i>	bagno con una soluzione medicamentosa, limitato a una parte del corpo. In particolare si riferisce ad un prodotto	<i>vertigine:</i>	turbamento del cervello, per cui pare che ogni cosa si muova e che manchino la vista e l'equilibrio.

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

LE ZECCHÉ

di
PAOLA LUCHETTA

Nell'ottica di ampliare lo spazio culturale della nostra rivista, con l'approfondimento di alcune tematiche scientifiche, presentiamo in questo numero un articolo sulle zecche: un tema di attualità in riferimento all'andamento stagionale.

COSA SONO LE ZECCHÉ

Le zecche sono Artropodi dell'ordine Acarina, sottordine Ixodides e parassiti ematofagi e temporanei dell'uomo e degli animali selvatici e domestici.

Fra questi argasidi possiamo trovare *Ixodes ricinus* (ovvero la zecca comune nelle nostre zone), *Argas reflexus* (la zecca dei piccioni), e *Rhipicephalus sanguineus* (la zecca del cane). Si possono distinguere due famiglie:

1. Argasidae o zecche molli;
2. Ixodidae o zecche dure.

Le zecche molli sono spesso parassite degli uccelli e degli altri animali.

Un argaside pericoloso per i cani è la zecca spinosa dell'orecchio, la quale fortunatamente non è presente da noi.

Le zecche dure hanno uno scudo chitinoso sulla superficie dorsale del maschio, che è più piccolo, e la parte anteriore della superficie dorsale della femmina, la quale ha un corpo dilatato che aumenta notevolmente di volume durante il pasto di sangue.

DOVE VIVONO LE ZECCHÉ

Le zone silvestri, umide, ricche di sottobosco e cespugli, con altitudini inferiori ai 1.000 m., sono l'habitat ideale per la riproduzione delle zecche. Si trovano dalla primavera all'autunno e la loro diffusione sul territorio è a "pelle di leopardo", cioè ci sono zone infestate separate da zone indenni.

Nella zona della Valle dei Laghi le zecche sono presenti ovunque.

La zona dei Laghi di Lamar è stata considerata a rischio in quanto nel 1992 è stata verificata la

presenza di un focolaio di zecche infette da TBE (Tick Borne Encephalitis).

Dopo la prima avvisaglia ai Laghi di Lamar, un secondo focolaio è stato accertato in località Coste di Vigo Cavedine.

Nel 1995 non è stato segnalato alcun caso di infezione e ciò potrebbe far pensare ad una riduzione e estinzione dei focolai.

COME SI SVILUPPA

Dopo un periodo variabile a seconda delle condizioni ambientali, dall'uovo nasce una larva esopoda che si arrampica sui fili dell'erba in attesa di un ospite adatto da assalire. Spesso si tratta di micromammiferi come topi e altri roditori. La larva di zecca è attirata dall'anidride carbonica e dall'acido butirrico che sono entrambe sostanze presenti sulla cute degli animali a sangue caldo. Dopo aver consumato il pasto (circa 3-5 giorni) la larva si stacca dall'animale mutando in ninfa a otto zampe.

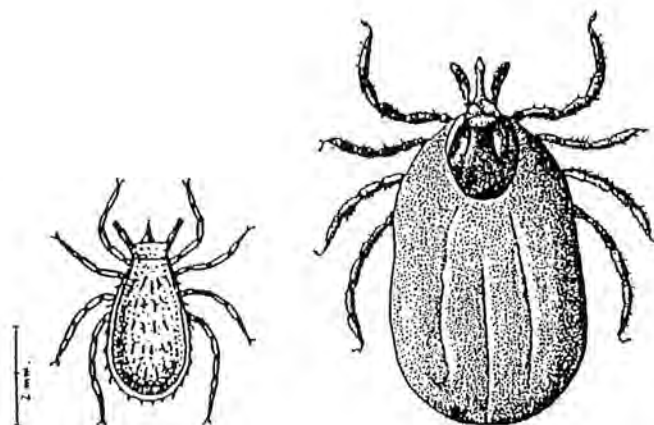
Trascorsi altri giorni, continuando a mangiare, si trasforma in acaro adulto. La femmina adulta si nutre per 7-8 giorni e proprio sull'animale avviene la copulazione.

Successivamente si stacca e cade sull'erba. Nel periodo fecondo la zecca è particolarmente pericolosa se infetta, perché inietta con la saliva virus e borrelis, provocando conseguenze dannose alla salute dell'uomo.

La femmina feconda depone le uova piccole e sferiche (circa 18.000), preferendo posti riparati (muri, crepe, pietre ecc.) e poi muore. Le larve e le ninfe possono resistere diversi mesi senza nutrirsi allo stadio adulto anche più di un anno. La zecca può vivere fino a tre anni.

La femmina adulta è lunga 4 mm. circa, di colore scuro, è visibile a occhio nudo. Dopo il pasto ematico è grande quasi come un fagiolo.

Nella forma adulta è dotata di 4 paia di zampe e la testa, il torace e l'addome sono fusi in un unico corpo. La bocca (gnatosoma) attrezzata con particolari mandibole è inserita nel corpo tramite un'articolazione.



LE MALATTIE TRASMESSE

Le malattie più comuni trasmesse all'uomo da zecche infette sono:
la Borreliosi di Lyme e la T.B.E.

La Borreliosi di Lyme

La malattia trasmessa dalla zecca *IXODES RICINUS* è provocata da un batterio, il cui nome è *BORRELIA BURGDORFERI* della famiglia delle *SPIROCHAETACEAE*. È diffusa in tutto il mondo. Infatti la denominazione della malattia deriva dal nome della città di Lyme (USA), dove gran parte della popolazione manifestò una forma di artrite preceduta da eritema causata da puntura di zecca. Le maggiori fonti di contaminazione delle zecche, sono i topi e altri micromammiferi i quali, se infetti, tramandano l'infezione anche per via transovarica.

Come si riconosce?

I° Stadio: Dopo circa 2-40 giorni dalla puntura di zecca si manifesta un alone rosso attorno alla puntura che si espande lentamente.

Passato un periodo di tempo, l'eritema migrante può scomparire, ma non dimostra che l'infezione sia passata.

II° Stadio: Se non si cura, l'infezione può invadere l'organismo apportando disturbi a carico del sistema nervoso (meningite, paralisi del nervo facciale...), dell'apparato articolare, del sistema linfatico e in casi più gravi a cuore, fegato, reni, polmoni e occhi.

III° Stadio: Può manifestarsi anche a distanza di un anno con i sintomi caratteristici del II° stadio.

Si può prevenire?

Non esiste un vaccino per la malattia di Lyme, ma viene comunque curata con una cura di antibiotici mirati. Le pratiche di prevenzione invece sono molto importanti: lavarsi e ispezionarsi ad ogni rientro da gite o lavori in boschi o prati; usare un abbigliamento che copra; usare repellenti pre-

senti in commercio (Autan).

Cosa fare se si viene punti?

Prima cosa da fare è l'estrazione dell'acaro dalla pelle, - meglio se fatto da un medico - per evitare che parte del corpo della zecca rimanga sotto la cute. Per una più facile estrazione è consigliabile mettere una pomata e dell'olio (in maniera da bloccare il passaggio d'ossigeno), estrarla con la pinzetta ruotandola in senso antiorario e disinfettare il morso. Sarà utile tenere sotto controllo la zona del morso, in modo tale da rilevare tempestivamente eventuali macchie (eritema migrante) e avviare la cura mirata contro l'infezione.

La T.B.E. o Tick Borne Encephalitis

È una malattia infettiva che viene trasmessa tramite l'inoculazione di zecca infetta. È sicuramente più grave della malattia di Lyme in quanto le conseguenze sono a carico dell'apparato neurologico e del cervello.

I sintomi primordiali sono febbre e dolori articolari, cefalea. In alcuni casi, con complicazioni, si sono verificate meningoencefaliti, e in casi gravissimi (1 - 2%) la malattia può provocare paralisi psichica e motoria e anche la morte. Per le persone a rischio (guardiacaccia, guardie forestali, ecc...) è consigliabile la vaccinazione.

Essa prevede un ciclo di 3 dosi di vaccino effettuate nell'arco di 9 - 12 mesi ad una dose di richiamo dopo 3 anni. Per le persone non vaccinate, punte da zecca infetta da TBE; si consiglia un iniezione di immunoglobuline specifiche da farsi entro le 96 ore dalla puntura.

Le malattie trasmesse dalle zecche sono un problema di ordine sanitario e sociale, che va affrontato collegialmente da tutte le strutture (USL, Comuni, Provincia, Servizi Forestali...) in modo da intraprendere una lotta comune al problema delle zecche e delle malattie da loro trasmesse e senza creare eccessivi allarmismi.

FINESTRA SULLA SCUOLA

PROPOSTA DI RESTAURO DI PIAZZA ITALIA DI CAVEDINE

Tutte le volte che ce ne viene offerta la possibilità mettiamo a disposizione della Scuola le pagine della nostra rivista. Un gruppo di alunni della Scuola Media di Cavedine, sotto la guida degli insegnanti Bosetti e Degasperi, nel corrente anno scolastico hanno realizzato uno studio sul recupero architettonico, edificio per edificio, della bella Piazza Italia di Cavedine. Attraverso questo studio le facciate degli edifici che perimetrano la piazza hanno virtualmente recuperato il loro antico splendore e la piazza stessa ha acquisito una maggiore omogeneità. Chissà che un giorno questo progetto non possa essere realizzato concretamente.

STORIA DI UN PAESE E PROPOSTA DI UN SUO RESTAURO

PROGETTAZIONE:

- CLASSE 3^a B - scuola media "C. Madruzzo" - Cavedine

INSEGNANTI:

- educazione artistica: prof. Alberto Degasperi
- lettere: prof. Mariano Bosetti

Anno scolastico 1995/96

MOTIVAZIONE:

L'idea nasce nell'ambito della salvaguardia, della valorizzazione e del recupero dei beni culturali sulla base della situazione di fatto e della normativa vigente: tale attività è stata svolta con la collaborazione degli insegnanti di lettere e di educazione artistica.

FINALITÀ:

Proposta operativa di realizzare un progetto di restauro e valorizzazione della piazza in ogni sua componente. Sensibilizzazione degli alunni nei confronti dei Beni Culturali.

FASI DI LAVORO:

Proposta di lavoro in classe assieme all'insegnante di lettere.

- Excursus delle vicissitudini storiche del paese di Cavedine in riferimento all'evoluzione del suolo socio-economico e civile della piazza.

- Analisi sul posto (uscita di due ore) per un rilevamento della situazione oggettiva (restauri svolti in modo corretto, interventi selvaggi ecc.)
- Servizio fotografico per la documentazione, dello stato attuale della piazza e rilevamento dei particolari interessanti (comignolo veneziano, portali, affreschi ecc.)
- Brevi e semplici riferimenti essenziali alla legislazione urbanistica in materia di recupero dei centri storici con stesura di una relazione di commento e di proposta.
- Ingrandimento delle case fotografate, che guardano sulla piazza e ad ogni singolo alunno è stato attribuito l'incarico di elaborare la "propria" casa producendo l'immagine dello stato reale e proponendo il restauro della stessa, in base alle normative.
- Studio dei materiali e dei colori
- Lettura della piazza e proposta di una nuova pavimentazione
- Partecipazione al concorso: Il Trentino: la sua terra, la sua gente (territorio e ambiente)
- Esposizione del lavoro presso la sede comunale di Cavedine.

PIAZZA ITALIA: quale ruolo nel passato?

La ricerca di cui ci siamo occupati, ha per obiettivo lo studio storico-architettonico di piazza Italia a Cavedine. Quindi la prima cosa che abbiamo analizzato, è stato il ruolo della piazza di Cavedine nel passato.

Introduzione storica:

Nel periodo medievale - moderno vi era una diversa articolazione territoriale nel Trentino. A partire dall'anno 1004 fino alla fine del 1700 (XVIII sec.) gran parte della provincia di Trento era direttamente e indirettamente sotto l'autorità del principe vescovo di Trento. Il territorio era suddiviso in distretti e la valle di Cavedine appartenne fino al 1387 alla Judicaria Summa Laganensis, passando più tardi al distretto di Trento. Il confine fra il distretto di Trento e la contea di Arco passava per il Luch ed è attestato dal "termen dell'Abà", un cippo in pietra con iscrizione, scoperto non molti anni fa in aperta campagna.

Il distretto presentava una struttura complessa: era

suddiviso in due preture: quella interna che comprendeva la città di Trento con i sobborghi sulla sponda dell'Adige e Mezzolombardo; quella esterna che abbracciava le cosiddette diciotto comunità esteriori. La pretura esterna però, si divideva in comunità al di qua dell'Adige e quelle ad ovest del Bus de Vela con le pievi di Sopramonte Calavino e Cavedine.

La piazza della pieve di Cavedine:

Spostiamo la nostra attenzione sulla pieve di Cavedine, il cui toponimo riguardava l'intero territorio comunale e non come adesso, quello del paese capoluogo del comune. Originariamente accanto alla distinzione delle varie ville che corrispondono alle attuali frazioni con Stravino a nord-est, Brusino e Vigo Cavedine a sud, la consistenza dei paesi non era così netta, ma prevaleva una o più pronunciata articolazione urbanistica in piccoli nuclei ed, in particolare, per il centro

(segue a pag. 21)

CAVEDINE: PIAZZA ITALIA - CASA DEI RAVINI

N° CIVICO 11

SITUAZIONE AL MARZO 1996

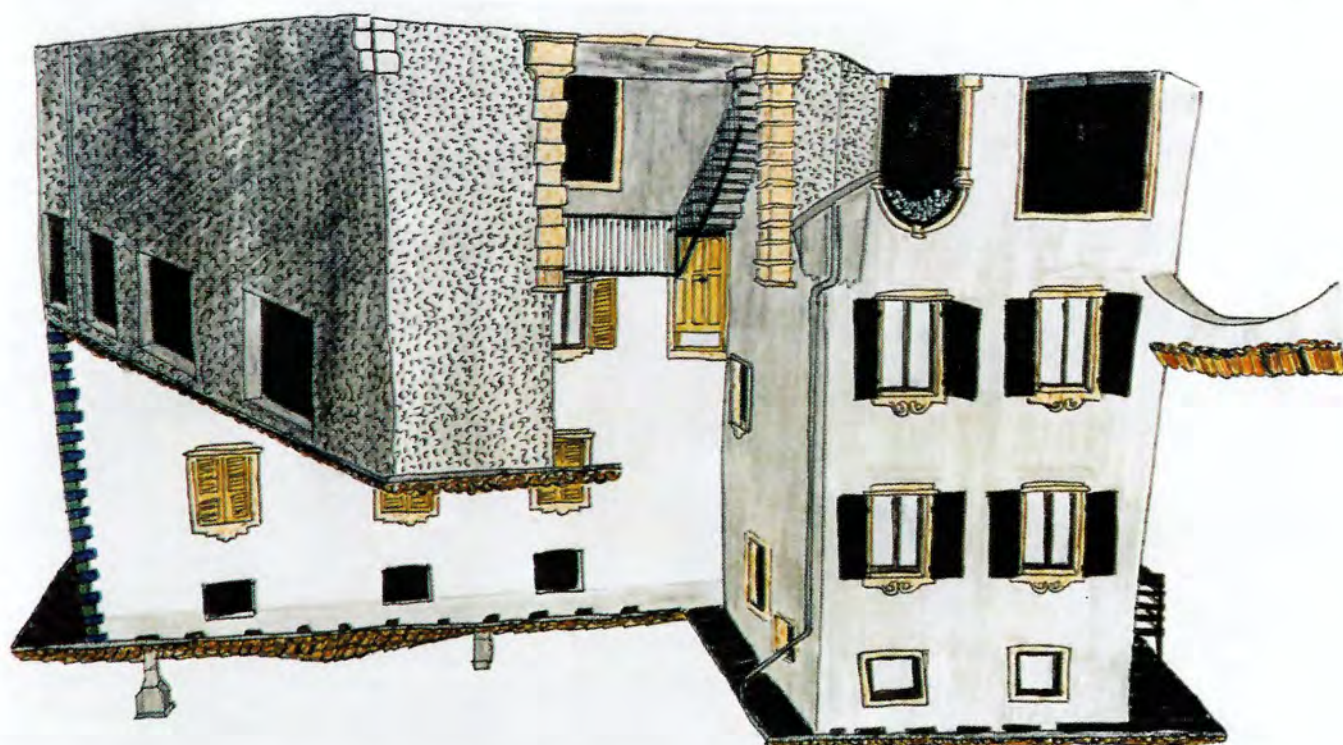
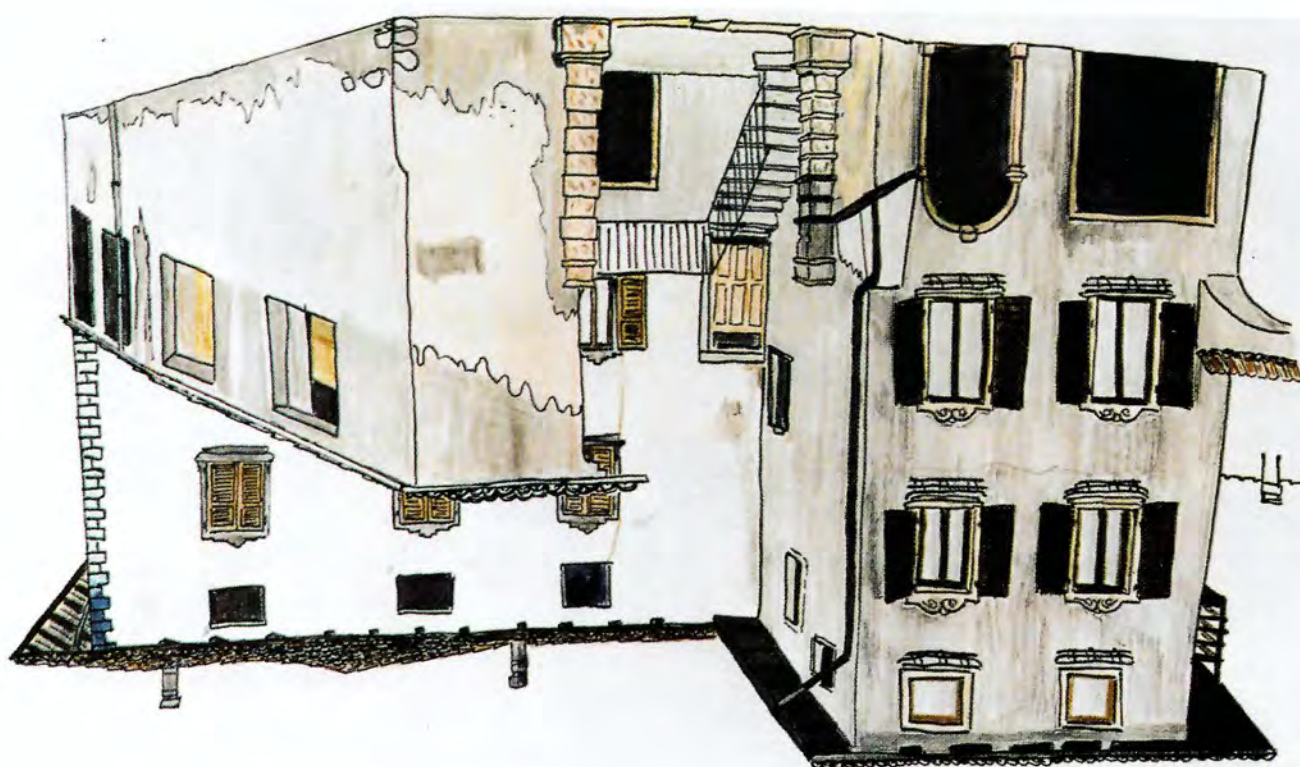
ALUNNO: COMAI PATRICK



PROPOSTA DI RESTAURO: si propone il rifacimento dell'intonaco e la tinteggiatura. Va evidenziato il «bugnato» degli angoli del blocco a sinistra, come pure gli stipiti ovali del sottotetto e lo stucco posto sopra l'ingresso interno.

CAVEDINE: PIAZZA ITALIA - CASA "ZERLACHI"
 N° CIVICO 6
 ALUNNA: ELENA RICCI

SITUAZIONE AL MARZO 1996



PROPOSTA DI RESTAURO: si propone la tinteggiatura della casa bianca e l'intonaco nuovo per il muro adibito a legnaia. Il resto è stato restaurato a norma pochi anni fa.

CAVEDINE: PIAZZA ITALIA - CASA "ZERIÁCHI"

N° CIVICO 6

SITUAZIONE AL MARZO 1996

ALUNNA: ELENA RICCI



PROPOSTA DI RESTAURO: si propone la tinteggiatura della casa bianca e l'intonaco nuovo per il muro adibito a legnaia. Il resto è stato restaurato a norma pochi anni fa.

(segue da pag. 18)

più importate (Cavedine) accanto alla nota distinzione fra Musté (parte alta del paese) e Laguna (parte bassa) esistevano altri nuclei che, dotati di una propria configurazione, si distinguevano dai toponimi più noti. Facciamo riferimento a: Marcion, Doss, Piazzola (ora rioni).

I centri abitati di un tempo, che ora costituiscono i rioni del paese di Cavedine.

Questa disgregazione degli abitati in piccoli nuclei fece sì che la piazza assumesse una fondamentale funzione sociale, economica ed amministrativa; non a caso, infatti la piazza, sorge al centro di quest'area abitativa. In questo periodo si manifestò un importante concetto di democrazia: il diritto e l'obbligo dei "vicini" (erano chiamate così gli abitanti nati nel paese) di partecipare alle assemblee pubbliche (regole), durante la quali si assumevano importanti decisioni riguardo alla gestione del patrimonio pubblico comunale (boschi, prati, strade). Dove avvenivano queste decisioni? In piazza! Da qui la funzione fonamen-

tale della piazza, come centro dell'attività del paese e anche del comune.

La piazza ha anche un'importante funzione storico-urbanistica e si nota perché al centro c'è una fontana di pietra (ël Brenz) e la chiesa dei S. Martiri col caratteristico frontone, corredato da orologio e sormontato da un campanileto a vela. Inoltre caratteristico l'affaccio sulla piazza delle abitazioni signorili, che hanno segnato la storia del paese.

Tutto l'arredo urbano era in relazione con i bisogni della comunità. Infatti ci voleva un punto di riferimento adatto ad esempio, alla raccolta delle decime e, come abbiamo già detto, alle assemblee comunitarie riguardanti la pieve di Cavedine. Essa, inoltre, viene ricordata insieme a Vezzano in un calendario riportante le fiere organizzate nel Trentino e quindi sede anche di attività economiche.

Bibliografia:

AA.VV.: La valle di Cavedine

Nelle illustrazioni vi sono due esempi del lavoro fatto dagli alunni.

MODI DE DIR TRENTINI

*a cura di
ATTILIO COMAI*

Eccoci al secondo appuntamento con i **modi de dir** trentini. Come già la prima volta vengono presentati con i verbi all'infinito e una breve spiegazione o un esempio per aiutarne la comprensione. Le situazioni in cui i **modi de dir** vengono inseriti, e quindi il significato che essi esprimono, non hanno un valore assoluto e quindi variano a secondo del luogo e addirittura della persona che ne fa uso.

Gavérghen a mal / alzar el nas - essere permaloso.

Chi abù abù - letteralmente: chi ha avuto, ha avuto!

Èser n'aocàto dale càose perse - si dice riferendosi a quelle persone che hanno sempre la soluzione "giusta" per ogni occasione.

Comandar a bachéta - comandare in modo autoritario

Méterghe le bachéte - si usa quando qualcuno vuole riempire un contenitore o caricare un mezzo più di quanto possa contenere o caricare.

Rider sôta i bafi - è il godere della magra figura fatta da qualcuno a noi poco simpatico o che si era avvertito dell'errore che stava facendo ma non ci ha dato ascolto; si usa anche in modo positivo quando la figuraccia viene fatta fare per

scherzo.

No dir gnanca baf - non dire nemmeno una parola, ma è il silenzio permaloso di chi, in realtà, non è ascoltato.

Gavérghen el bal de San Vit - non esser capaci di star fermi, muoversi in continuazione.

Giugàr ala bala con qualcùn - prendere in giro, burlarsi di qualcuno.

Èser en balanza - essere in dubbio su una scelta, ma si usa soprattutto quando qualcuno ci tiene in attesa di una decisione.

Ciapàrta de balinàzi / en le coste / e 'ntel cul / nel dedré - diversi modi per esprimere il proprio disappunto per aver preso una grossa fregatura inaspettata.

Nar en tél balón - non essere più in grado di ragionare con lucidità.

Nar a scaldàr 'l banc / la caréga - si usa in due situazioni diverse: del bambino che va a scuola o per chi viene eletto ad una carica pubblica. Il senso però è lo stesso e si intende la mancanza di voglia per fare il proprio dovere.

Cambiar / Voltar bandéra - cambiare opinione

Viver de bando - vivere a sbafo

Savérghen de bao - viene utilizzato nella forma "sò ben mi de bao" per spiegare che non se ne sa proprio nulla.

'mpiantàr baraca e buratini - piantar tutto e andarsene via quando si è stufi del solito tran tran.

Fàrghele en barba a... - fare qualcosa che non si sarebbe dovuto fregandosene di chi aveva posto il divieto.

Gavérghen 'na barba / Gavérghen fin sóra i cavéi / Gavérghen fin sóra i oci - essere stufi, essere al limite della sopportazione.

Trovare béc e bastonà - "cornuto e mazziato" si dice a Napoli e il senso è lo stesso: avere il danno e anche le beffe.

Bàter i denti / brochète - lo si fa per freddo o paura; il secondo lo si usa anche quando ci si trattiene per la rabbia.

Nar giò dai bàzeri / Perder la bùsola - uscire di senno, impazzire, ma anche perdere le staffe, cedere all'ira.

Èser en béc contènt - si dice di persona pacioccona, sempre contenta.

Nar al béc - riferendosi agli ortaggi si intende che vanno in semenza; ma si usa in tutte le occasioni in cui un oggetto per qualche motivo diventa inservibile. Si usa anche con le persone quando danno l'impressione di essere uscite di senno. In modo particolarmente grossolano e volgare viene rivolto alla donna quando alza la voce in modo iroso.

Èser en béc - essere particolarmente cattivo

Bàter el béc / Avérghe el béc - si usa riferendosi a persone che per qualche motivo sono in uno stato di particolare irascibilità.

Èser dur come en béc - si dice di oggetti particolarmente duri, spesso lo si riferisce alla carne che si sta mangiando.

Méterghe el béc - (attenzione all'accento!) dire la propria opinione anche se non richiesta, magari per interposta persona.

Èser bel e bòn de ... - si dice con tono preoccupato per qualcosa che qualcuno sarebbe meglio non facesse.

Tör co' le bèle e co' le bònè - prendere con diplomazia.

Tör co' le bèle o co' le brute - in un modo o nell'altro

Volérghen dele bèle - usato nella forma **ghe 'n vòl ben dele bèle prima che...** per sottolineare la difficoltà che qualcosa accada.

Farghe le bèle - fare le moine, lusingare con un secondo scopo.

Vegnir ale bèle - venire a tiro, si usa in tono di minaccia: **Te me vegnirài ben ale bèle!**

Mandar a farse benedìr - fregarsene, mandare tutto e tutti a quel paese.

Far nar en bèstia - far arrabbiare.

Fàzile come béver en bicér d'acqua - si usa riferendosi a qualcosa di estremamente facile.

Darla da béver - riuscire a far credere qualcosa di non vero a qualcuno.

Far tut bina - tutto fa comodo, è utile, però si usa soprattutto in modo dispregiativo parlando di chi arraffa tutto ciò che trova anche rubando.

Nar / vegnir a bina molinèl - cose che vanno lisce come l'olio, una dietro l'altro senza intoppi; ma possono essere anche guai.

Volérghe le binde - la binda è un attrezzo per sollevare grossi pesi e quindi si intende il grande sforzo necessario per fare, ma soprattutto far fare, qualcosa.

Avérghe becà 'l bis - si dice con sarcasmo di una ragazza che rimane incinta.

Gavérghe el bišeghèl - essere in ansia, in apprensione.

Èser de bóca bònà - si dice di chi si accontenta facilmente di tutto; non si riferisce solo al cibo.

Gavérghe sèmpèr en bóca - parlare in continuazione, e male, della stessa persona o fatto.

Restà con tant de bóca / de léngua / de nas - è evidente l'espressione di chi rimane stupito, meravigliato, ma anche di chi fa una magra figura.

Lavàrse la bóca - parlar male di qualcuno

Törse 'l pan de bóca / Cavàrse anca la camiša - si riferisce a chi fa enormi sacrifici a favore di qualcuno o per raggiungere uno scopo (es. costruirsi una casa).

Nar en tèra da bocài - morire.

El bocón del rispèt / La prudenza - quando ci si serve in tavola da un piatto di portata non si prende mai tutto ma, per buona educazione, si lascia **la prudenza**.

Restà el bocón en gola - non essere capaci di digerire ciò che si è mangiato a causa di uno spavento, di un dispiacere o di un'arrabbiatura.

Contà i bocóni - si dice di chi dà con estrema taccagneria, anche il cibo.

Méter man ala bórsa - modo ironico per dire pagare.

Dar en cólp sui sérci e 'n cólp sula bót - essere una persona inaffidabile, dire una cosa o l'esatto opposto a seconda di chi ascolta.

Sentìrse en te 'na bót de fèr - sentirsi sicuro per ciò che si possiede o si è fatto.

Dar el botér - picchiare, farla pagare.

Portar le braghe - si usa per stabilire chi comanda tra marito e moglie.

Far nar giò i braci, le àce, le scatole - scocciare, stufare, far perdere la pazienza.

Lasàrse portar via anca le braghe - essere troppo

buoni o creduloni da lasciarsi spogliare di tutto.
Tegnìr su le braghe - fare da spalla a qualcuno, dare sostegno a fare qualcosa di non proprio corretto nei confronti di altri.

Èser març come 'na briša - ammalato di tisi, ora si dice anche per chi è ammalato di tumore.

Nar en brö de viole / de giùgiöle - si dice riferendosi a chi gongola per apprezzamenti, omaggi, regali che gli vengono rivolti per sottolineare i suoi meriti; ma anche a chi è innamorato e non è proprio con i piedi per terra.

Lasàr en de 'l só brodo - lasciare qualcuno nello stato in cui si trova perché non merita aiuto.

Giugàr ai busolòti - tirare a sorte, ma s'intende anche il non pendere le cose sul serio.

Eser roba da cagni - roba di pessima qualità.

Èser fortunà come en cagn en césa (che tuti i ciàpa a peàde) - si dice di se stessi o di qualcuno a cui vanno tutte storte.

Èser come cagn e gat - due persone che non vanno assolutamente d'accordo.

Èser en man de cagni - esser amministrati, governati da incapaci.

No èserghe gnanca en cagn - si dice quando non c'è proprio nessuno.

Viver sol come en cagn - ci si riferisce a chi vive in solitudine ma non sempre per propria scelta.

No far né calt né frèt - quando qualcosa non ci fa nessun effetto, fregarsene.

Lasàr en camìša - togliere tutto ciò che uno possiede.

Sentir tute dôi le campane - ascoltare tutt'e due le versioni di due litiganti.

Tiràr giò a campane dōpie - sparlare di qualcuno senza ritegno.

Méter capèi adòs - mettere in giro male voci sul conto di qualcuno.

Far 'na capèla / capelàda - fare un errore grossolano.

Méter el car denàzi ai böi - preoccuparsi per qualcosa prima che accada.

Nar d'acòrdi come tre röde en te 'n car - non riuscire ad accordarsi in nessun modo.

Gavérghen 'na càrga / 'na téša / 'na gnòca / en gòšo - essere molto ammalato, o avere un sacco di guai; ma anche essere depresso e deluso.

No èser né carne né pès - non essere né una cosa né l'altra, si dice anche di un qualcosa fatto a metà.

Gatàr carne per i só denti - trovare qualcuno che sa tenergli testa, che sa contrastarlo.

Nar / èser a cà del diaol - andare od essere molto lontano, o in un luogo isolato.

Nar col caval de San Francesco - andare a piedi.

Èser come el cavàl del Gonèla (che 'l gavéva zènto piaghe sòta la cóa) - essere pieno di magagne, di acciacchi.

Èser sul caval del mat - si dice dei giovani che non sono molto rispettosi delle regole e delle opinioni dei più anziani.

Far come 'l caval che quande l'è tès 'l scalza 'l padrón - essere irrispettoso.

Cavàr en ciòdo e 'mpiantar en cavìç - essere molto testardi.

Gavérghe 'na cera da brö bruša - avere un brutto aspetto, una faccia patita.

Gavérghe 'na cera da siniquitates - come il precedente ma si usa anche per chi ha un aspetto che terrorizza.

Magnàr en piàt de bōna cera - far finta di nulla anche se non si è trattati molto bene.

Nar a cercarsele col lanternìn - procurarsi guai uno dietro l'altro.

Gavérghe el cervèl balzàn - persona inaffidabile, estrosa.

Gavérghe el cervèl da gat / da galina / de panàda / de pan gratà / Gavérghe 'l cervèl en tei calcagni - persona di scarsa intelligenza, priva di buonsenso.

Èser legér de cervèl - come i precedenti, ma si usa soprattutto per le ragazze che danno l'impressione di preoccuparsi solo di cose futili, di scarsa importanza.

Lambicàrse 'l cervèl - sforzarsi a pensare per trovare una soluzione.

Nar el cervèl 'n acqua / Nar fòr de cervèl - si dice con rabbia o sarcasmo di qualcuno che dà l'impressione di aver perso la ragione.

Far robe senza cervèl - lavorare senza prima ponderare.

Méterse en chìchera - vestirsi bene, per la festa.

Far el chilo - i romani la chiamano **pennichella**, è il pisolino che si fa dopo mangiato.

Nar a chindol / a portar la cesta - è la tradizione, ormai perduta, di portare una cesta di cose commestibili da parte dei padrini di battesimo alla puerpera.

Alla prossima.

IL CONCORSO FOTOGRAFICO

di
ATTILIO COMAI

Con la mostra itinerante si è finalmente concluso anche il Concorso fotografico bandito ormai due anni fa. Certo, due anni ci son voluti a raccogliere quasi 150 fotografie, riprodurle, organizzarle... con un solo grande rammarico: quanta gente, durante la mostra ci ha detto "lo non lo sapevo!", "Ah, se l'avessi saputo!", "Ne avevo anch'io tante foto così!". Ci sarebbe stata quindi la possibilità di mostrare alla gente un materiale più selezionato, oppure più legato al luogo in cui veniva esposto. Comunque, nonostante alcuni luoghi come Cavedine e Calavino, fossero poco rappresentati, la mostra si è conclusa in modo soddisfacente con più di 300 visitatori con molti dei quali abbiamo parlato, conversato e quindi trascorso dei momenti piacevoli.

A tutti coloro che in questa occasione hanno promesso di metterci a disposizione il loro materiale ricordiamo che passeremo quanto prima a raccogliarlo; a tutti gli altri suggeriamo di frugare nei cassetti per tirar fuori tutto quello che c'è: saremmo felici di riuscire ad organizzare, entro i prossimi due anni, un'alta mostra ancor più ricca ed interessante.

Ma ritorniamo al concorso; durante la mostra i visitatori avevano l'opportunità di esprimere la loro preferenza votando la loro foto preferita e tutti l'hanno fatto con molto piacere. Purtroppo però i gusti della gente su queste cose sono molto variabili e quindi vi è stata una considerevole polverizzazione delle scelte. Basti pensare che su ben 347 voti espressi la foto che ne ha avuti di più è arrivata a 20!

La giuria quindi non ha trovato molto aiuto nelle scelte dei visitatori ma ha voluto comunque rispettarle quanto più possibile, ed ecco la graduatoria delle 4 foto vincitrici, che pubblichiamo di seguito, con i relativi proprietari e premi:

N°	TITOLO	PROPRIETARIO	PREMIO
1°	LA POZA DEI PEDROTI	di Pedrotti Gerarda	vince una macchina fotografica Canon Prima
2°	SULE SÖRNE	Bolognani Eccher Maria	vince un Walkman Sony
3°	TRÉ GENEAZIÓÑ SULA SCALA	Ceschini Ada	2 volumi della serie "Domenica dove?"
4°	VENDÉMA A L'ARIÁL	Trentini Arrigo	1 volume della serie "Domenica dove?"

Un volume della serie "Domenica dove?" sarà inviato anche alla signora Scarso Barbara che ci mandato le uniche due foto della sezione "Foto recenti".

Congratulazioni ai vincitori!

Concludendo ringraziamo ancora una volta tutti coloro che ci hanno messo a disposizione il loro prezioso materiale per la riproduzione, la Biblioteca Intercomunale di Cavedine e Lasino che ci ha fornito i pannelli, le fotocopie e la grande disponibilità dei suoi dipendenti, i Comuni di Cavedine, Lasino e Calavino che ci hanno concesso l'uso delle sale per l'esposizione. Un ringraziamento particolare lo dobbiamo alla Famiglia Cooperativa Valle di Cavedine che ci ha messo a disposizione il mezzo per il trasporto dei pannelli da un paese all'altro e ci è venuta incontro con degli sconti sui prodotti acquistati. Grazie anche a Marco e Alessio che ci hanno dato una mano nel faticoso lavoro di smontaggio, trasporto e rimontaggio dei pannelli.

Chiudiamo con la promessa di ritrovarci fra un paio d'anni con tanto materiale da vedere e di cui parlare.



1^a CLASSIFICATA - *“La poza dei Pedrotti”* - Proprietà di Gerarda Pedrotti (Brusino)



3^a CLASSIFICATA - *“Tré generaziòn sula Scala”* - Proprietà di Ceschini Ada (Lasino)



2^a CLASSIFICATA - "*Sule sórne*" - Proprietà di Bolognani Eccher Maria (Vigo Cavedine)



4^a CLASSIFICATA - "*La Vendéma a l'ariál*"
- Proprietà di Trentini Arrigo (Lasino)

EL CAŠÈR

2^a PARTE

di
ATTILIO COMAI

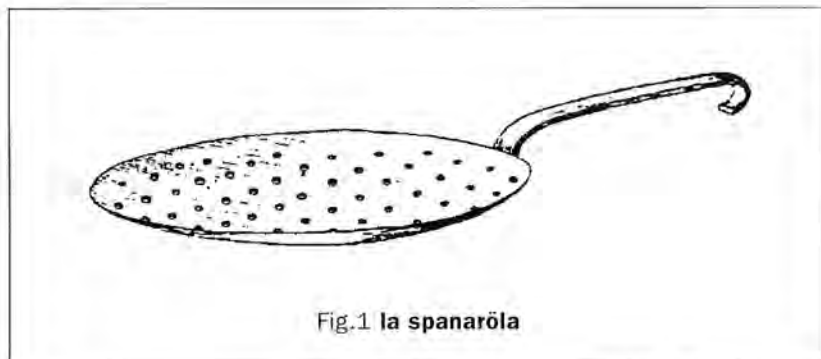


Fig.1 la spanaröla

Finiva qui il lavoro di raccolta e vendita del latte e cominciava il lavoro del **cašèr** che faceva una **cašeràda** al giorno o, in tempi di bassa produzione, **ogni tré pasti** (un giorno e mezzo).

Passate 24 ore, con la **spanaröla** (fig.1), un **cazòt** di rame o di ferro, ma anche di legno, si toglieva la panna affiorata in superficie e, con l'aggiunta di un po' d'acqua, calda in inverno, si metteva nella **zàngola**

(fig.2) con la quale più tardi si sarebbe fatto il burro. La panna prodotta per affioramento corrispondeva al 2% del latte, in altre parole da 50 kg di latte si ricava un kg. di panna.

In piena estate il rischio che il latte andasse a male era notevole e quindi, in tempi più recenti, per accelerare i tempi della **cašeràda**, il latte del mattino si scremava con la **scrematrice**. Tale macchina era sormontata da un contenitore di 20 litri di capacità nel quale veniva messo il latte fresco. Il latte veniva fatto entrare progressivamente nella scrematrice e girando una manovella, veniva centrifugato a circa 4.000 giri al minuto; la parte più pesante (panna) usciva dal filtro verso l'esterno e si scaricava dall'apposita apertura, la parte più leggera (latte scremato) rimaneva all'interno uscendo da un'altra apertura. Con questo sistema si riusciva ad estrarre il 4% di panna.



Fig.2 due modelli di
zàngola: el botešèl e la pìgna

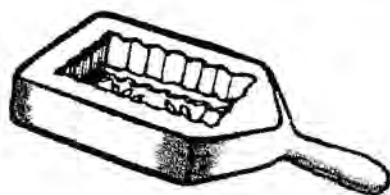


Fig.3 stamp dal botér

la **zàngola**, toglieva il burro, lo ammassava sul tavolo inclinato, lo impastava, lo schiacciava dentro gli appositi **stampi de légn** (fig.3) da un chilo, da mezzo chilo e da un quarto con impressa l'immagine della mucca o la stella alpina oppure il nome del paese, lo livellava con una **spadoléta** di legno, lo rovesciava e lo immergeva poi nell'acqua fredda fino al giorno successivo, quando la **cašelàda** veniva consegnata al proprietario.

A casa il burro veniva messo in pentola, fatto sciogliere e quindi travasato in un **pitàr** di terracotta in modo da poterlo conservare. Il burro si faceva anche in casa con un altro tipo di **zàngola**: la **pigna** (fig.2) formata da un contenitore cilindrico fisso dentro il quale si muoveva verticalmente un pistone di legno.

A questo punto il latte veniva versato nella **caldéra**, (fig.4) un grosso paiolo di rame sospeso ad un argano mobile, **el bernàrd**, (fig.4) posto sopra un focolare aperto. Vi erano però, come a Cavedine e Pietramurata, **caldére multiple** (fig.5), rivestite in muratura, sotto le quali il fuoco veniva spostato da un **caldéra** all'altra con **el carèl dal fòc**, dato che era necessario anche scaldare dell'acqua che sarebbe servita successivamente per lavare gli attrezzi.

Intanto in una scodella di legno si mescolava il **prešór** con un po' di latte e un po' d'acqua.

Il latte veniva scaldato fino a 33-35 gradi, **per el tipo vézena che féven noi** ⁽¹⁾, si toglieva la **caldéra** dal fuoco, vi si versava **'l prešór** ed eventuali coloranti a base di zafferano e lo si mescolava dal basso verso l'alto col **redàbel** (fig.6) detto anche **rodèla**. Il latte, per effetto del **prešór**, raggrumava a formare la **caiàda**. **Per gavér 'na bòna caiada ghe voléva dai 30 ai 33 menuti** ⁽¹⁾.

Vi sono diversi modelli di **zàngola** ma quella più utilizzata nei nostri **cašèri** è quella **a giro o botešèl** (fig.2), una botte di legno bloccata fra due pali di legno, fornita di manovella. Il casaro doveva sbattere la panna facendo girare la **zàngola** in modo che i **latìni** si separassero dal **botér**. Raggiunto lo scopo, toglieva il tappo alla **zàngola** e raccoglieva i **latìni** in bacinelle, ritappata la **zàngola** inseriva dell'acqua fredda e la faceva girare di nuovo in modo che il burro si lavasse. Fatta uscire anche quest'acqua, apriva

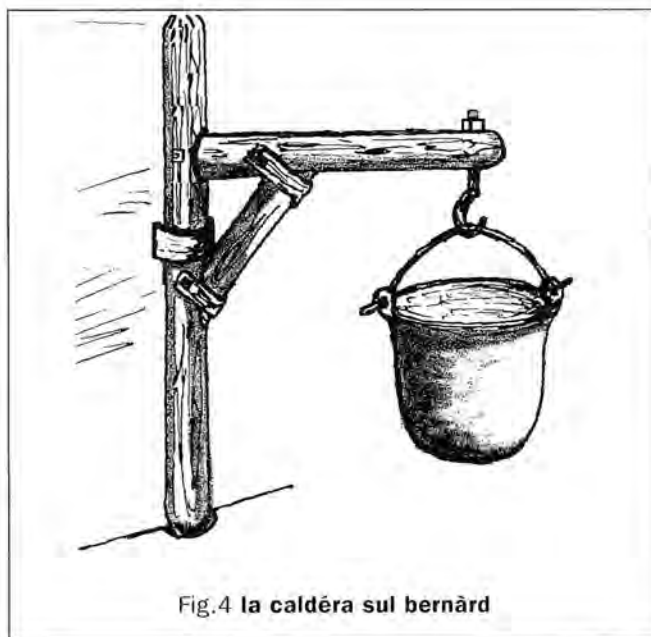
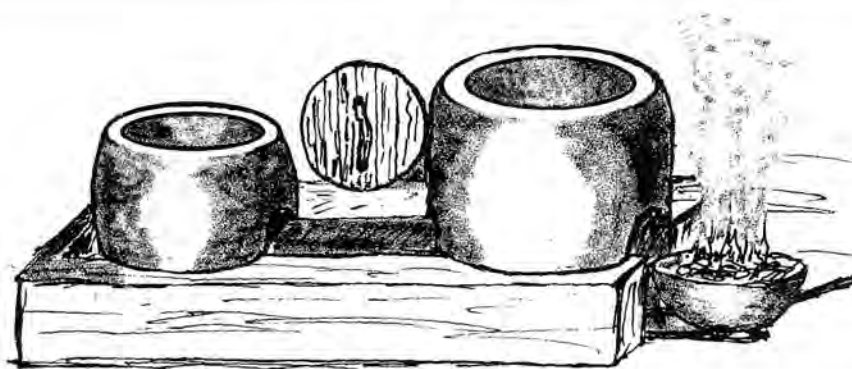


Fig.4 la caldéra sul bernàrd

Fig.5
Caldéra multipla
col carèl dal fòc

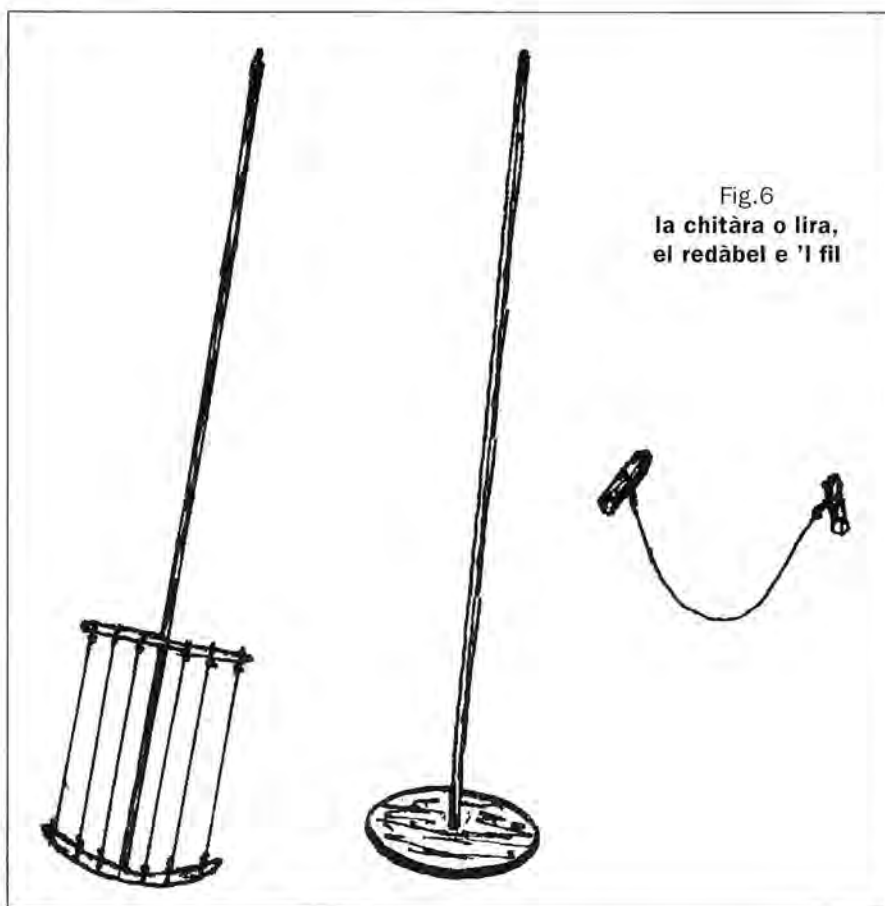


Fig. 6
la chitara o lira,
el redabel e 'l fil

Nel frattempo sul fuoco veniva messa la caldaia dell'acqua. È interessante osservare che molto spesso si faceva corrispondere il tempo della **caiàda** con quello della **pešadūra** (raccolta) del latte.

Quando la **caiàda** era pronta si doveva **taiàr la caiàda co' la lira o chitara** (fig. 6) in modo da tagliarla a pezzettini. Si lasciava riposare ancora un po' per **fàrghe molar el siero**, quindi si passava un'altra volta con la **lira** finché si ottenevano pezzettini piccoli come grani di riso.

La **caldéra** tornava sul fuoco e continuando a mescolare si portava a 43-44 gradi. Il metodo per controllare il punto giusto di cottura era empirico: la **caiàda** perdeva lucidità e rimaneva attaccata al palmo della mano rivolto verso il basso. Di nuovo veniva tolta dal fuoco e col **redabel** si mescolava in

tondo più in fretta che si poteva fino a fargli fare **orèl** così che i grumi si addensavano al centro della **caldéra** saldandosi assieme.

Lasciato poi un'altra mezz'ora a riposo lo si pressava con le mani, se era tanto lo si tagliava in due con **el fil** (fig. 6), e lo si toglieva dalla **caldéra**.

Lo si premeva nelle **fasére** (fig. 7) avvolto nelle **pèze dal formai** e lo si lasciava sulla **sgociaröla del formai** in modo che uscissero i **séri**. Si copriva con un asse e un sasso e lo si lasciava lì a gocciolare. Dove era disponibile veniva messo **sóta 'l tòrc**. Già nella prima mezza giornata veniva rigirato 3-4 volte e si cambiava una volta la **pèza**.

Ogni volta che si rigirava la forma nella **faséra** si tagliavano le **sdrinzole o àšeri**, avanzi che fuoriuscivano a causa della fermentazione: **En malga i le rostiva col büro. L'èra 'l magnàr dei vachèri. 'I malghèr 'l magnava anca qualche panét col botér** ⁽¹⁾.

Se necessario, ogni volta che si rigiravano le forme, **se tiràva i spaghi dele fasére** di modo che il formaggio fosse sempre più alto di quest'ultime. Dopo quattro giorni si toglieva dalle **fasére** e lo si metteva nella **salamöia** una vasca con acqua salata in percentuale superiore al 6%. Se non era disponibile il pesasale il sistema migliore per valutare la giusta densità della **salamöia** era quello dell'uovo: quando l'uovo galleggiava per **tré quarti sóra l'acqua** la densità del sale era giusta.

Una forma di 7-8 kg (che era anche la resa per ogni quintale di latte) doveva rimanere in **salamöia** per quattro giorni.

La salatura poteva però essere fatta a mano lasciando le forme nelle **fasére**. Si spargeva

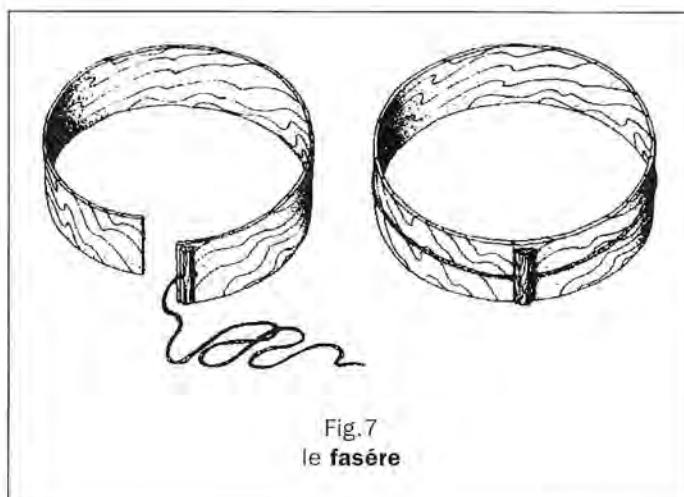


Fig. 7
le **fasére**

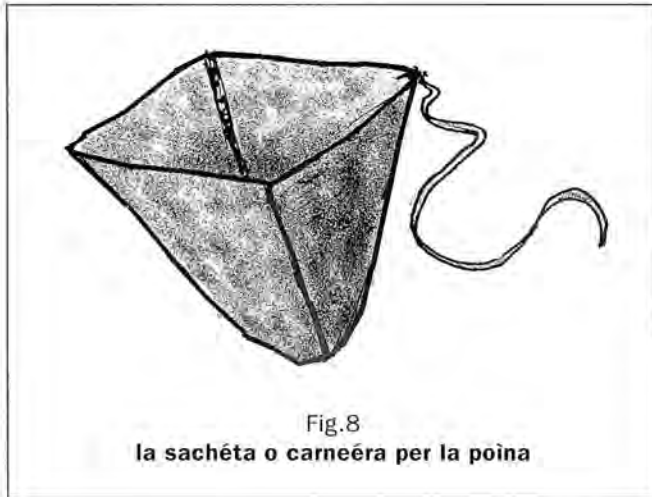


Fig.8

la sachéta o carneéra per la poína

en pugnàt de sal sulla tavola uno su un lato della forma, ci si metteva sopra el **tabièl**, poi un'altra forma e così via fino a quattro forme una sull'altra. Dopo uno o due giorni si rigirava, si ripeteva la stessa operazione dall'altra parte e quindi si riponeva sulle **tàole dal formai** dove rimaneva a stagionare per un tempo legato soprattutto al bisogno del proprietario (**ghèra de quèi che te lo magnàva fò dale fasére!**) ⁽⁴⁾. Tutti i giorni lo si rigirava in modo che non si attaccasse all'asse. Prima della consegna al produttore, si raschiava via la muffa e lo si lucidava con un po' d'olio. I **seróni**, rimasti nella **caldéra**, venivano portati a 65°, vi si univano i **latini** e raggiunti gli 88-89°, vi si aggiungeva 'na **cópa de agri o l'asé**. In un angolo del **cašer**, **vezìn ala foghéra**, **ghèra la bót**

dei agri ⁽⁴⁾, ovvero una botte nella quale si versava del siero con l'aggiunta di **salamàr**.

La **caldéra** veniva tolta dal fuoco ed in poco tempo galleggiavano in superficie dei fiocchetti bianchi: la **poína**. La si toglieva utilizzando la **spanaröla**, la si riponeva in sacchetti di stoffa, le **carneé o sachéte** (fig.8), che venivano appesi **sul cavalét**, una graticola di legno con tanti chiodini, in modo che scolassero. Alla sera si chiudevano i sacchetti, si mettevano uno accanto all'altro fra **dó tabièi**, si metteva sopra un sasso e la sera le **poïne** erano pronte. Si consegnavano nelle **sachéte** che venivano restituite lavate e asciutte. Se il produttore le voleva affumicate si salavano da una parte, dopo un giorno si salavano pure dall'altra quindi si posizionavano su una mensola sopra la **caldéra** dove rimanevano, rigirate tutti i giorni, per circa una settimana. La ricotta affumicata veniva usata anche grattugiata.

I **seróni** rimasti alla fine di tutto il processo di lavorazione del latte venivano utilizzati per allevare i maiali del caseificio che li vendeva ai soci.

Quando el **cašer** chiudeva la stagione le ultime tre **cašeràde** erano offerte una per le anime del purgatorio, una per la confraternita e una per la chiesa. Nonostante in questa occasione diminuisse considerevolmente il conferimento di latte, si raccoglieva comunque una bella somma dalla vendita poiché si faceva a gara a chi offriva di più.

Un'ultima curiosità val la pena di sottolineare, sia a Vigo che a Pietramurata tutti preferivano avere la **cašeràda** del primo e del terzo mercoledì del mese perché c'era la fiera ad Arco e se ne approfittava per vendere lì il burro. Si ricevevano *due chili* di olio d'oliva per ogni chilo di burro. Chi faceva il trasporto da Vigo ad Arco portava al proprietario del burro *due litri* d'olio. La differenza tra chili e litri, quasi quattro decilitri, costituivano il suo guadagno.

⁽⁴⁾ Parole testuali di Olivo Bolognani.

CASSA RURALE CAVEDINE

TEL. 0461/568511

FILIALI: VIGO CAVEDINE - TEL. 0461/568300

DRENA - TEL. 0464/541177

CASSA RURALE CALAVINO

VIA BATTISTI - TEL. 0461/564135

FILIALI: LASINO - TEL. 0461/564005

PONTE OLIVETI - TEL. 0461/564550

GAVÉRGHE' NA CERA DA SINIQUITATES

