

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° 4 di CAVEDINE NOTIZIE - dicembre 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
Ordini e capitoli della Villa di Vigo	7
Rubrica verde: Caratteristiche e pregi delle più comuni piante e erbe medicinali	12
Glossarietto	17
Le Ave	20
Le Api	23
La Pala di Andrea Pozzo nella parrocchiale di Lasino	26
Modi de dir trentini	28
Recensioni	30

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 Retrospettive - 38070 Vigo Cavedine (Tn).
Numeri arretrati L. 8.000.

Cari lettori,

un altro anno se ne è appena andato e con questo numero di Retrospective, il sedicesimo, festeggiamo l'ottavo anniversario della sua nascita.

Gli impegni di ciascun componente della redazione, che peraltro sono in numero esiguo, costringono a volte qualcuno a fare qualcosa di più. Ecco perché sarebbe necessario qualche nuovo innesto; qualche persona di buona volontà che ami la propria terra, che abbia un po' di cultura e trovi piacere nel divulgarla non potrebbe che essere ben accetto nell'associazione. Chi fosse interessato basta che contatti qualche componente del comitato di redazione. Anche interventi saltuari sono ben accetti: inviateci il vostro materiale la redazione valuterà l'opportunità di pubblicarlo.

Ma veniamo al contenuto del presente numero.

Prosegue la pubblicazione della relazione sugli scavi al santuario in Val Cornelio che è giunta ormai alla sesta parte e quindi allo strato "F".

L'analisi della quarta pergamena della Vicinia di Vigo fa riscoprire l'antica "carta di regola" che evidenzia come, in passato, il paese quale entità amministrativa e la Vicinia Donégo fossero pressoché la stessa cosa.

Ed ecco la Rubrica verde: in questo numero impariamo ad usare il basilico e il vischio per stare meglio.

Seguono due articoli collegati strettamente fra di loro ci faranno conoscere il mondo delle api e il loro allevamento.

Nella parrocchiale di Lasino è conservata una pala d'altare proveniente dal Convento dei Carmelitani alle Laste di Trento dipinta nientemeno che da Andrea Pozzo.

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

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

Buona lettura.

*IL PRESIDENTE DELL' ASSOCIAZIONE
Attilio Comai*

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

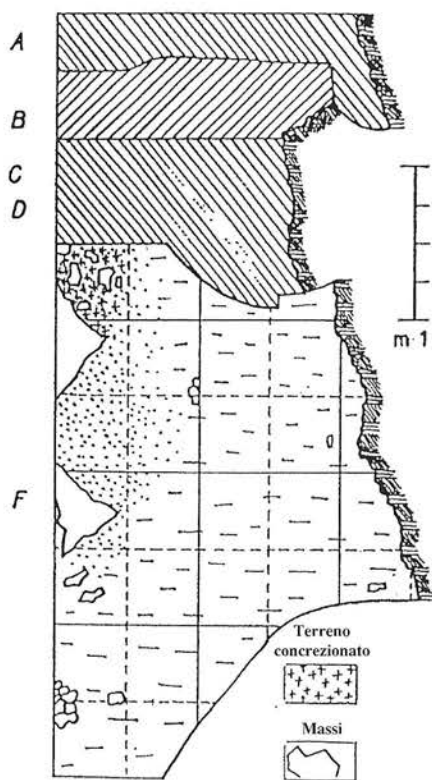
di

PIO CHIUSOLE E SANDRO VETTORI

RELAZIONE (Sesta parte)

Pubblicazione della Società Museo Civico di Rovereto

STRATO «F»



Planimetria dello strato F.

Lo strato «F», dello spessore uniforme di 25 cm. per tutta l'ampiezza del sondaggio, misura, come lo strato precedente, 3,50 m. di lunghezza nel limite occidentale.

A protezione dell'ammasso di pietre rilevato nello strato precedente nei settori «c» e «d» del quadrante II è stato lasciato intatto tutto il terreno a partire dalla metà orientale del settore «d» del quadrante I, come si può vedere nella planimetria allegata.

In questo strato sono stati rilevati tre grossi massi sporgenti dalla parete occidentale nei settori «a» del quadrante III, «a» del quadrante V ed «a» e «c» del quadrante VII.

Il terreno di questo strato risulta composto da un deposito di terriccio e pietrisco frammisto a resti carboniosi dello spessore di 10 cm.

Questo deposito, estendentesi in modo uniforme per tutto lo strato, risulta essere la continuazione del terreno ritrovato nella parte finale dello strato «E».

I rimanenti 15 cm. di questo strato risultano composti da ceneri, depositi carboniosi frammisti a numerosi frammenti di ceramica e ossa animali.

Queste ossa per lo più scheggiate e frantumate presentano evidenti tracce di bruciature documentate dal colore biancastro che molte di esse presentano.

La maggiore e più compatta parte di ceneri e carboni è stata riscontrata attorno ai tre massi sporgenti dalla parete occidentale del sondaggio. Proprio fra i tre massi è stata inoltre rilevata la presenza di numerose piccole pietre attraverso le quali filtrava dal basso una notevole corrente di aria fredda.

Nel settore «c» del quadrante I alla profondità di 20 cm. è stata rilevata la presenza di un deposito concrezionato, composto in massima parte da carboni, ceneri, ossa frantumate, il tutto conglomerato assieme in modo da formare un ammasso compatto e durissimo, tanto che non si lasciava disgregare nemmeno a colpi di piccone.

Per quanto riguarda i reperti, rinvenuti in questo strato, dobbiamo innanzitutto segnalare che i frammenti di ceramica, ancora di fattura molto rudimentale e con materiale molto impuro, risultano molto diminuiti sia rispetto a quelli dello strato «B» e «C», come rispetto a quelli dello strato «E».

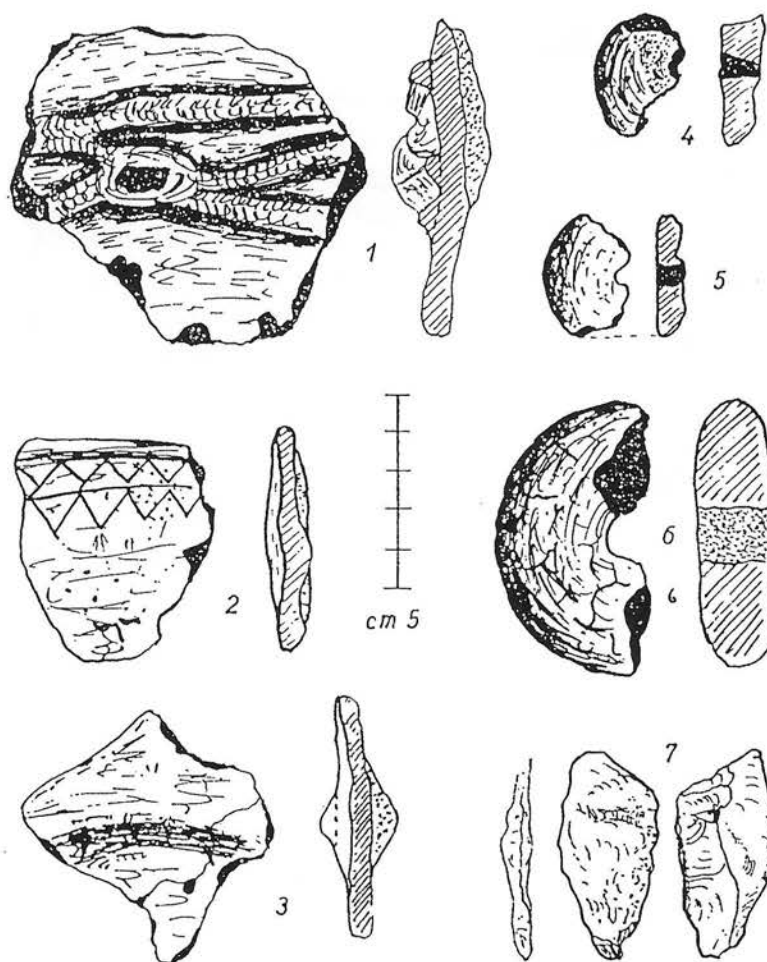
La totalità, infatti, della ceramica rinvenuta in questo strato, può essere calcolata dal 30% circa rispetto a quella dello strato «B» e di poco più della metà di quella dello strato «E».

A seconda del materiale di composizione possiamo suddividere questi frammenti nelle seguenti percentuali:

- I Tipo : 80%
- II Tipo : 19,9%
- III Tipo : 0,1%
- IV Tipo : 0,0%

La decorazione che questi frammenti presentano è del tutto simile a quella degli strati precedenti: cordonature applicate, per lo più orizzontali e incisioni a dente di lupo.

Anche le anse, o frammenti di esse, ritrovate in questo strato non presentano alcuna novità degna di particolare menzione.



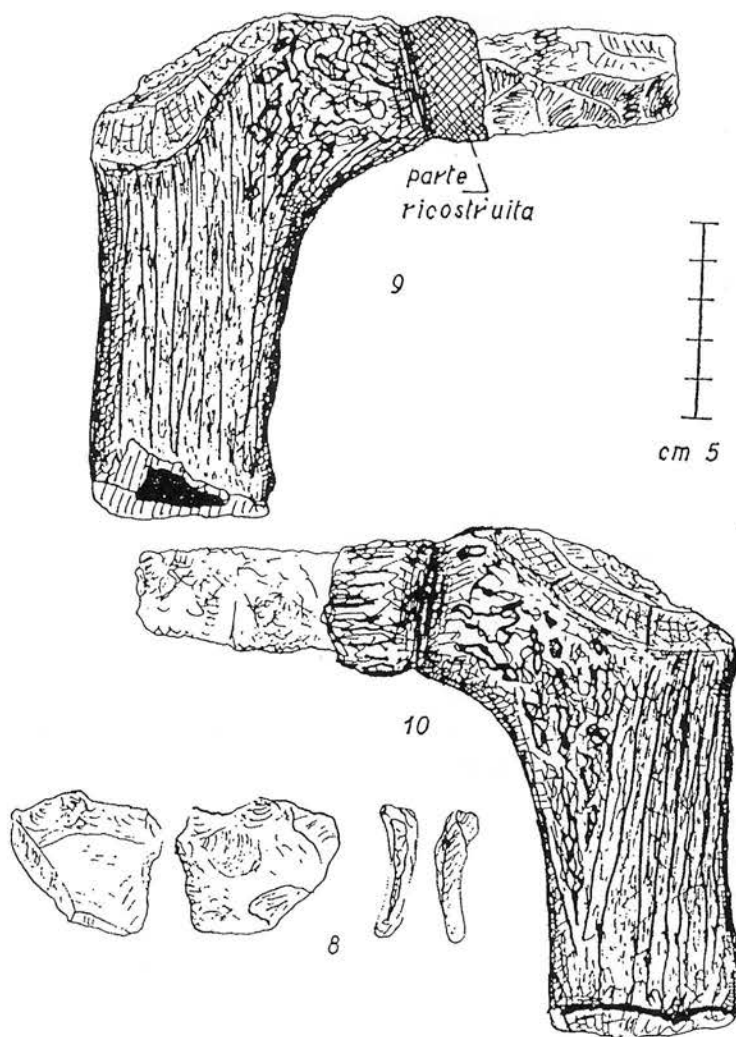
Reperti più significativi dello strato F.

Fra le decorazioni riscontrate sui vari frammenti è degna di essere ricordata un esempio di cordonatura applicata che si dirama da un bottone in quattro direzioni (n° 1).

Come esempio particolare di decorazione incisa, ricordiamo una decorazione a doppio dente di lupo delimitata superiormente da una linea continua trasversale (N° 2).

Per quanto si riferisce ancora ai manufatti di ceramica dobbiamo ricordare i 3 frammenti di fusaiole recuperati in questo strato (n° 4-5-6).

Fra le poche schegge di selce ritrovate nello strato "F", solo una di esse porta tracce di lavorazione manuale: è un raschiatoio in selce chiara, ritrovato nel settore "b" del quadrante VI e che presenta una lavorazione bifacciale (n° 7).



Reperti più significativi dello strato F.

Degno di particolare descrizione è il reperto rinvenuto nel settore "b" del quadrante VIII sia per la sua particolare bellezza di fattura sia per la sua completezza (n° 9-10).

Si tratta di un frammento di palco di cervo opportunamente lavorato e levigato con inserita nella sua estremità terminale una lama di selce con lavorazione monofacciale.

Inoltre questo manufatto presenta una particolare lavorazione di intaglio per garantire, mediante legatura, una maggiore stabilità alla lama di selce incastrata nel palco di cervo.

Il manufatto veniva così a servire probabilmente come un'ascia.

Numerose sono le ossa ritrovate che ci documentano l'esistenza della fauna già precedentemente segnalata.

Anche in questo strato sono state rinvenute minute tracce di residui di fusione metallica.

a cura di
Pier Paolo Comai e Luigi Cattoni

ORDINI E CAPITOLI DELLA VILLA DI VIGO

di

ATTILIO COMAI

Saltuariamente sulle pagine di *Retrospective* appaiono articoli riguardanti la Vicinia Donégo di Vigo Cavedine. In particolare ce ne siamo occupati sullo speciale dedicato a Cubitosa d'Arco. Nel primo e nel terzo numero della rivista, oltretutto parlare diffusamente della comunità montana, abbiamo pubblicato la traduzione delle prime due pergamene in possesso della Vicinia. Documenti importanti che sanciscono l'antichità del diritto sui 189 ettari che costituiscono la proprietà.

Superati ormai i retaggi della leggenda che la voleva nata dalla donazione di Cubitosa D'Arco, riportiamo la Vicinia nei binari della storia. Silvio Pace nel volume "Trentino, autonomia e autogoverno locale", scritto in collaborazione con Giampaolo Andreatta, afferma:

La Vicinia, prima forma associativa della popolazione convivente su un determinato territorio, ha origini antichissime che quasi si possono confondere con quelle dell'umanità. È una consociazione gentilizia, che amplia le prime forme parentali della società, creatasi per unire e vincolare ad interessi comuni varie genti e parentele conviventi in sedi ormai fisse, ed utilizzanti la terra in proprietà comune).

È antichissima ed esiste presso tutti i popoli del mondo, pur adattandosi alle varie forme suggerite da diverse situazioni di civiltà, di storia, di economia, e modificandosi in aderenza all'evolversi di queste.

Numerose sono le vicinie la cui esistenza è provata da fonti documentarie inconfutabili; molte di esse sono state sciolte nel recente passato e le proprietà sono entrate a far parte dei rispettivi patrimoni comunali. Ma non sempre è andata così, cito ancora il Pace:

E vediamo ora l'evoluzione della Vicinia dopo la formazione dei Comuni. Il passaggio e la trasformazione furono vari da luogo e luogo, e possono talvolta anche assumere aspetti diversi a seconda che trattasi del Comune cittadino o di quello rustico. Secondo il Mor, nel Comune cittadino (e talvolta anche nel rustico) di regola la comunità antica, per identità di interessi di tutti i suoi componenti, si confonde e viene assorbita dal nuovo ente. La vicinia cittadina scompare nella

sua prima configurazione autonoma, ma ne rimangono le vestigia nei vari quartieri (o sestieri dell'antica città romana) sobborghi o frazioni, restando ai suoi appartenenti qualche diritto anche politico (riunione in assemblee, nomina di cariche) o religioso (nomina del Parroco o cappellano) o tributario (ripartizione per fuoco delle imposte) o economico (amministrazione di beni rimasti propri) ecc. ...

... Nel Comune rustico invece il procedimento fu vario. Man mano che nelle campagne si formavano i nuovi enti, l'antica comunità veniva anche qui da essi assorbita, con uomini e beni, e i membri che componevano la vicinia divennero membri del Comune; i beni antichi, patrimonio comunale; il territorio abitato la circoscrizione del Comune. Ma in altre oasi la vicinia volle rimanere indipendente, continuando la sua vita a fianco del Comune nascente, secondo le proprie tradizioni a fine puramente economico di sfruttamento del suolo a favore dei suoi componenti. La vicinia può diventare allora una frazione del Comune, con indipendenza del proprio patrimonio, che vuol godere da sola con esclusione di forestieri, ma anche col diritto di godere dei beni comuni appartenenti alla nuova circoscrizione comunale, ed estesi anche all'uso di altre frazioni, in particolare malghe, pascoli e boschi. Altre volte essa mantiene invece una forma a sé stante, isolata dal resto della Comunità di cui viene a far parte politicamente ed amministrativamente ma composta dal gruppo di famiglie stanziate originariamente sul suo territorio (e spesso ne deriva il nome della Vicinia) o di loro discendenti, che godono dei loro beni in piena proprietà (allodiali) escludendone gli estranei al gruppo; e contemporaneamente godono, assieme alla rimanente popolazione, come le frazioni, dei beni comunali,....

Sembra proprio quest'ultima parte attagliarsi perfettamente alla configurazione della Vicinia Donégo di Vigo Cavedine.

La storia delle vicinie meriterebbe una trattazione più organica e completa, cosa di cui ci occuperemo in uno dei prossimi numeri, ma riteniamo cosa utile completare prima la pubblicazione delle pergamene. Tralasciamo la terza, datata

1607, di scarsa importanza in quanto si occupa della vendita fra privati di una porzione di terreno e apparentemente nulla a che fare ha con la Vicinia.

Molto più interessante invece la successiva di cui di seguito si riporta la traduzione (i puntini indicano parti illeggibili già al momento della traduzione fatta nel 1912):

In nome di Cristo Amen.

Nella lite della pieve di Cavedine gli abitanti del paese di Vigo nella detta pieve di Cavedine, visti gli atti ed invocato ripetutamente il nome di Cristo pronunciarono sentenza come qui sotto ed avendo veduto i capitoli concessi a quelli di Vigo confermiamo il primo che è quello che tratta della fonte

Riguardo poi all'ottavo ed al nono permettiamo

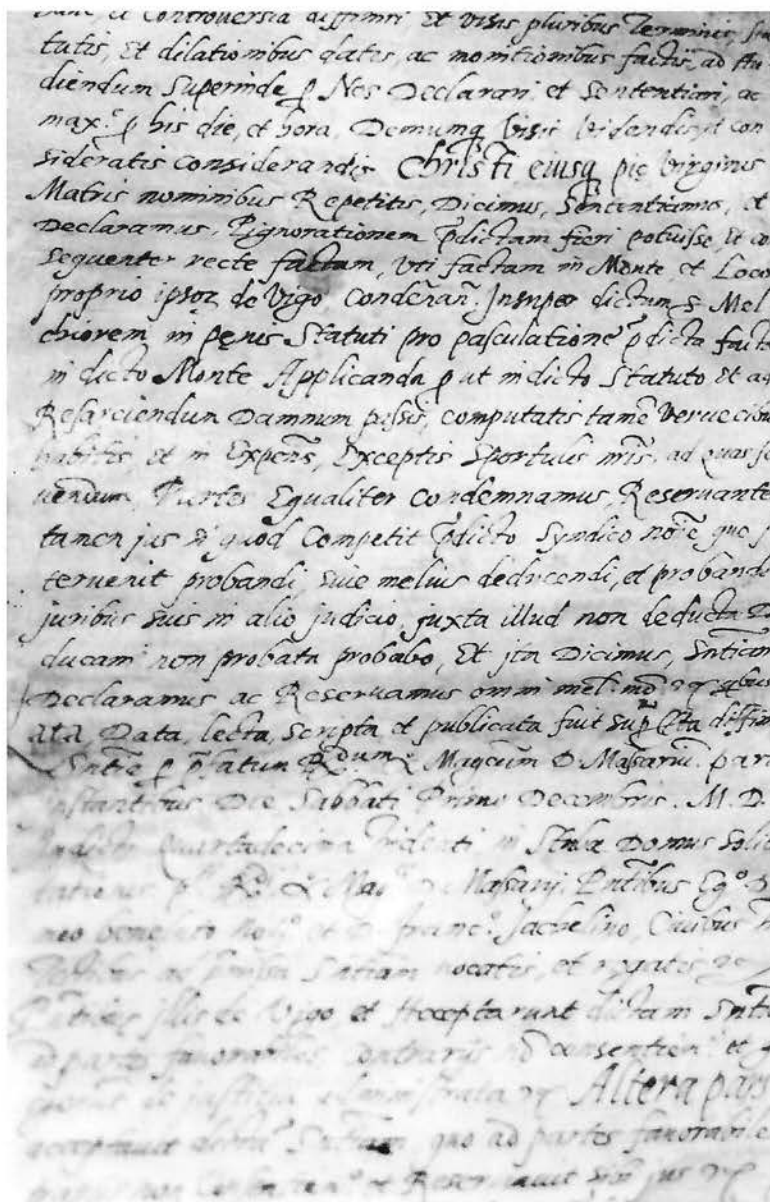
che quelli di Vigo possano regolare la segagione del fieno di Donégo alla presenza, col consenso e sentito il parere delle altre persone che sono interessate pel detto monte, applicando le pene esposte nei detti capitoli, però in modo che le querele siano porte al Decano di tutto il Comune di Cavedine, che le sbriga, e le condanne sieno fatte secondo la consuetudine.

Nel resto si deve stare agli ordini di tutto il comune di Cavedine.....

Assolviamo le parti dalle spese di causa, meno che dalle nostre competenze, a cui le condanniamo approssimativamente alla metà per ciascuna. E così decidiamo e sentenziamo in ogni modo migliore.

Giovanni Battista Buseti Massaro

Questa sentenza fu pronunciata, data, letta, scritta



La 4ª pergamena della vicinia Domégo di Vigo

e pubblicata dall'egregio, nobile e chiarissimo signor Giovanni Battista Buseti, Massaro, assisto nel salone in questo luogo di giustizia col solito orario in giorno di sabato ai 28 marzo 1609 indizione settima alla presenza degli egregi signor Giobbe de Job e Giovanni Battista Benasuto notaio, cittadini di Trento, appositamente chiamati e pregati presenti Nicolò Michelotti, che interviene per gli abitanti di Vigo con l'egregio signor Massedo(?) de Alberti, loro procuratore nell'accettare la detta sentenza nelle conseguenze favorevoli.

Presenti ancora l'egregio Giacomo Betoto, deputato del comune di Cavedine, col procuratore egregio signore Bonaventura de Alberti, parimenti accettante la stessa sentenza in quanto a se favorevole.

(S.S.) Io Stefano Dema, notaio e cittadino di Trento, nonché cancelliere dell'ufficio massariale, fui presente alle cose predette e pregato scrissi la stessa sentenza. Perciò mi sono firmato ed ho apposto il mio solito segno.

A lode di Dio ottimo e sommo e della Vergine sua madre

La sentenza massariale viene ancora una volta a chiarire una secolare disputa fra gli abitanti di Vigo e quelli delle altre ville della pieve in merito al possesso e gestione del monte di Donégo. Ma l'importanza maggiore sta nel richiamo esplicito ai "capitoli concessi a quelli di Vigo" cosa che si ripete poi nella pergamena successiva che presenteremo in un prossimo numero.

La cosa è sottolineata anche dall'anonimo estensore delle "Memorie della Vicinia di Vigo Cavedine":

"In queste sentenze, dette anche laudi, si fa cenno dei capitoli della così detta regola di Vigo. Da questa circostanza parerebbe lecito concludere che Vigo abbia avuto statuti propri e quindi che sia stato un comune da sé, separato da quello generale di Cavedine, ciò che non fa meraviglia."

Quest'ultima affermazione non è supportata da nessuna prova documentaria. Del resto se Vigo fosse stato comune a sé per quale motivo gli abitanti delle altre ville avrebbero più volte contestato il possesso esclusivo del monte Donégo? E perché la sentenza massariale stabilirebbe che "Nel resto si deve stare agli ordini di tutto il comune di Cavedine....."?

È lecito invece concludere che i capitoli a cui fanno riferimento le due laudi siano quelli che, datati 1647, sono custoditi presso la Biblioteca

Civica di Trento (ms. 5071). Balza agli occhi il fatto che le già citate pergamene hanno date più recenti, 1607 la prima e 1612 l'altra. Non è questo un elemento determinante in quanto le carte di regola erano strumenti dinamici in continua evoluzione ma anche strumenti giuridici che necessitavano di periodiche conferme dalle autorità. La corrispondenza precisa dei capitoli citati dalla sentenza con quelli contenuti nel manoscritto non possono che confermare questa ipotesi. La datazione successiva è quindi probabilmente dovuta alla necessità, da parte dei vicini, di far confermare il proprio diritto ad amministrare autonomamente un'ampia porzione di territorio, soprattutto dopo i continui tentativi fatti dalle altre ville di contestare tale diritto. Ma una conferma dell'attendibilità dell'ipotesi sta nel fatto che spesso nella carta è esplicitamente citato *il Monte o la Montagna di Donégo* a cui molti vincoli si riferiscono.

Da sottolineare inoltre che nell'intestazione viene usata la denominazione "Villa de Vigo pieve di Cavedine" e nel capitolo 18 "Villa di Vich di Caveden" cosa che conferma la dipendenza amministrativa dal capoluogo di pieve escludendo quindi la possibilità che Vigo fosse un comune a sé stante, perlomeno come lo intendiamo noi oggi. La voce *commune* che spesso è usata nei capitoli è senza dubbio da intendere col significato di *cosa comune, proprietà comune, bene comunitario*.

Ma vediamo questi capitoli:

Ordini et Capitoli della Villa de Vigo pieve di Cavedine, confirmati dall'III.ma e Rev.ma Superiorità di Trento.

- 1°. *Prima che ogn'uno d'essa Villa debba aiutare ricercato dalli soprastanti, et deputati mantenere, et conzare secondo li bisogni, la fontana d'essa Villa, sotto pena di lire una, per ogni volta, at cadauna persona che contrafarà, d'esser applicata per la mittà al commune et l'altra mittà all'off.º [officio] del Massariato.*
- 2°. *Che ogni volta che ogni uno sarà ricercato d'essa Villa dalli Deputati, et Regolano a dover accomodare le strade conforme alli bisogni d'essa Villa non possi recusare sotto pena de lire una quante volte sarà contrave-*

nuto, per ogni persona di essere applicata per la mittà alli deputati, et l'altra mittà all'off.° del Massariato.

- 3°. Al medemo siano tenuti, ogni uno che sarà ricercato, per l'accomodatione della strada, che si va at conduce il feno dal Monte, tanto a Terreri come a forastieri, che usarono detta strada, habbino ad aiutare sotto pena di lire doi, per ogni persona, tante volte di essere tolta, quante volte ogni uno contrafarà, d'essere applicata come di sopra, nel secondo capitolo.
- 4°. Che alcuno non possi ne per sè ne per altri, tagliare, ne far tagliare Laresi, Pezzi, ne Avezzi. sotto pena de ogni pianta, che si taglierà de lire cinque, d'esser applicata per la mittà al Commune d'essa Villa, et l'altra mittà all'ufficio del Massariato, intendendo però senza licenza di detto commune.
- 5°. Che li homeni d'essa Villa possino ingazare, et desgazare, servato però sempre l'ordine d'essa Villa
- 6°. Che ogni uno che sarà ritrovato tagliare nelli Gazi et Boschi ingazzati, senza licenza del commune di essa Villa, per ogni volta, et per ogni carro, cadi nella pena di lire cinque, et per ogni fasso lire una d'esser applicata come di sopra.
- 7°. Che niun forastiero, possi tagliare Palanchi per condur feni o altro, che non siano in detta montagna de Vigo, sotto pena de lire una per ogni palancho, d'esser applicata per un terzo al s. Massaro, l'altro terzo al detto Commune, et l'altro all'accusatore.
- 8°. Che niuna persona, cosi terrera, come forastiera, possi segare li feni di mezo monte avanti santa Margareta del mese de Julio dal salto de mavrina in giù infina al pra de cargador veder, sotto pena de lire cinque, per ogni segadore, che contrafarà d'esser applicata come di sopra, intendendo però senza licenza d'esso Commune, al qual Commune aspetta, secondo la stagione de tempi slongare o sminuire conforme alli bisogni.
- 9°. Il medemo si proibisce per li feni da mezo la montagna in suso de no poter segare sin al principio di Agosto, sotto la detta pena applicata ut sup.^a. [ut superiora = come sopra]
- 10°. Che li Homini deputati deveno essere quelli che saran elletti dalla maggior parte d'essa

Villa, secondo l'antiquo costume, et saranno due, alli quali sia dato il giuramento dal S. Massaro.

- 11°. È stato concluso, et stabilito in publica Regola fatta nella Villa de Vich che niuno forastiero et quale non sia della Villa sudetta, possi pascolar con sorte alcuna de Bestiame nel monte di Donego sotto pena de lire una per ogni bestia grossa et grossi otto per bestia minuta da esserli tolta tante volte quanto sarà contrafatto, et applicate per la mittà all'off.° del Massariato et l'altra mittà al commune sudetto de Vich, et accusatore, intendendo che li forastieri quali contrafarano alli sudetti capitoli venghino puniti in duplicata pena.
- 12°. Che debbano tenir tutti quelli di detta Villa il caprarò una volta all'anno.
- 13°. Che niuna persone ardisca lavar nel brenzo o sij albi della fontana di detta Villa, sotto pena de lire una per ogni uno che contrafarà, la mittà al Commune, l'altra mittà al ufficio dei Mass.^o.
- 14°. Che alcuno non possi tagliar laresi nelli divisi, sia terreri, come forastieri, sotto pena de ragnesi uno per pianta applicata come sopra.
- 15°. Che alcuno forastiero non possi pascolar con bestiame di sorte alcuna nella nostra montagna, se non tanto che conduce il suo feno, sotto pena de grossi trenta per bestia grossa, et grossi dodeci per bestia minuta d'applicarsi come di sopra.
- 16°. Che il bosco dal Tovo della Concha, fino al tovo de Maurina sia et s'intendi ingazato et che alcuno tanto terriero, come forastiero non possi tagliare legnami di sorta alcuna senza licenza delli Giurati, sotto pena di lire 5 per carro, et li forastieri il doppio, la mittà al S. Massaro et l'altra mittà al detto Commune.
- 17°. Che tutti quelli che saranno dalli giurati comandati alla Regola, debbino comparire, sotto pena de grossi 20 per cadauno, la mittà al S. Massaro et l'altra mittà alli giurati per ogni volta sarà contrafatto.
- 18°. Che nissuno ardisca di voler andar a molestar ne impedir il Vaso dove che vien l'aqua, della fontana della Villa de Vigh di Caveden, sotto pena de lire venticinque, per cadauna

persona che contrafarà, d'esser applicata per un terzo al S. Mass.^o un terzo alla Villa, et l'altro terzo all'accusatore.

19°. *Che nissuno possi pretender parte del Comun di Vigo, che si dividerà di tempo in tempo se non habita in detta Villa. e tenga fuoco e loco.* (aggiunto successivamente con altra calligrafia).

Seguono le formule di approvazione, in latino, sottoscritte dai principi vescovi di Trento Carlo Emmanuele Madruzzo il 24 novembre 1647, Sigismondo Alfonso Thunn il 25 maggio 1671, Antonio Domenico Wolchenstein l'11 novembre 1727 e Domenico Antonio Thunn il 30 marzo 1732. Il Principe Vescovo Francesco Felice Alberti il 18 febbraio approva la regola con l'aggiunta di due capitoli:

Capitula addizionalia sunt haec:

P.mo. Che li forestieri, e non abitanti in detta Villa, non possino, et non debbino imbroggiare ne con fieno, ne con legna, nella Villa de Vich o sij nelle strade esistenti in d.ta Villa di Vic, in occasione di fieni, o legna, che conducono; ma bensì quelli imbroggiare, e fare il suo brozzadore in fondo alla Villa sud.ta di Vich affine di non impedire alli altri che conducono simili sorte di fieni, e legna, nella stessa Villa di Vich di Cavedine, e perché resti di maggior comodo ai detti Forestieri l'imbroggiare in fondo alla Villa, senza impedire ad essi abitanti di detta Villa, e ciò in pena de Troni 5 per ogni volta che ogni contrafaciente contrafarà al presente Capitolo da essere applicata per mettà all'off.^o Massariale, e per l'altra mettà alla sud.ta Villa di Vich

2°. *Che partendosi qualche Vicino di Vigo dalla propria Villa, e non tenendo in d'essa fuoco portandosi altrove ad abitare in avvenire non possi far legna, boscare, pascolare, et altro*

nella montagna particolare di Vigo loco detto la montagna di Donego sotto le pene cominate nella Carta di Regola.

L'approvazione da parte del Principe Vescovo Cristoforo Sizzo de Noris porta la data del 10 marzo 1764.

Il documento si conclude con l'aggiunta di un nuovo capitolo e delle parole "*tenga foco e loco*" in fine 19° capituli e l'approvazione da parte del Vescovo Pietro Vigilio Thunn, che fu l'ultimo Principe di Trento, in data 29 gennaio 1777.

Seguitur tenor enuntiati capituli:

Che niuna persona, tanto Terriera, che Forestiera di che stato, e condizione, esser si sia sotto qualunque causa, titolo, o pretesto ardisca, e presumi farsi lecito di andar nelli gazi della Montagna di Donego di detta Villa a tagliare, o far tagliare, e molto meno vendere, o far vendere, e rispettivamente comperar overo sia condur, o far condur via dei sudeti gazi veruna sorte di legni, pali, o vinzedi, senza il precedente aviso, o licenza delli protempore Giurati della med.ma Villa di Vigo sotto pena di Troni 5 per cadaun Brozo se saranno persone teriere d'applicarsi a tenore di d.ta Carta Regolare cioè due terzi all'Eccelso Fisco di S. A. Rev.ma [Sua Altezza Reverendissima], e l'altro alla Co.ità [Comunità] e del doppio se saranno persone fuorastiere anziché nelle sud.te pene v'incorino anco quelli che dassero al imprestito bestiami, ed altro ad effetto di contravenire di quanto sopra come così fu concluso, e stabilito in publica Regola per li grandi disordini che vengono fatti in d.ta Montagna di Donégo e per ben publico.

Nel prossimo numero proporremo una lettura della carta di regola con approfondimenti volti a chiarire il più possibile l'organizzazione socio-economica della comunità di villaggio del '600.

Rubrica verde

CARATTERISTICHE E PREGI DELLE PIÙ COMUNI PIANTE E ERBE MEDICINALI

a cura di
PIER PAOLO COMAI E LUIGI CATTONI

BASILICO

BASILICO: *Ocimum basilicum*.

HABITAT E RACCOLTA: È una pianta esotica originaria delle regioni calde dell'Africa e dell'Asia. Da noi è coltivata soprattutto negli orti e nei giardini. Pur essendo una pianta tropicale, si è acclimatata con molta facilità e diffusa nelle zone meno calde di tutto l'emisfero.

Le foglie si tolgono prima della fioritura (maggio settembre), le sommità fiorite da giugno ad agosto.

L'essiccazione, sia per le foglie che per le sommità fiorite, si effettua all'ombra e in ambienti ben areati. Si conserva in casse di legno rivestite internamente con carta.

DESCRIZIONE: È una piccola pianta annua aromatica alta da 10 a 40 cm. con fusto erbaceo quadrangolare, eretto e ricco di numerosi rametti portanti foglie ovato-acute, leggermente dentate, opposte, glabre, picciolate e lucide.

Lo sviluppo avviene per semina tra marzo e aprile, mentre il massimo del suo gradevole odore aromatico si denota in autunno inoltrato.

I fiori di color bianco-rosso e bianco-lilla, raccolti in piccole infiorescenze, sono riuniti in spighe suddivise in singoli verticilli.

Il calice a labbro superiore è formato da una lacinia ovato-rotondata, l'inferiore è diviso in quattro denti ovali, acuti. La corolla, lunga circa il doppio del calice, è di colore bianco a tubo rinchiuso, con il labbro superiore diviso in quattro lobi.

Gli stami sono quattro, i due inferiori più lunghi. Gli acheni sono piccoli, brunastri, trigoni, lisci.

PARTI UTILIZZATE: Le foglie e le sommità fiorite che contengono un olio essenziale, saponina, tannino e tracce di sostanze glucosidiche.

Per distillazione dalla pianta allo stato fresco si ricava l' "olio essenziale di basilico".

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: Tutta la pianta è ricca di un'essenza costituita da una mescolanza di cineolo, linalolo, canfora e molti altri prodotti secondari.

Il basilico è un buon antispasmodico, e questa qualità assieme a quelle stomatiche e toniche, lo raccomandano negli spasmi gastrici e nelle emicranie di natura digestiva o nervosa.

Il basilico è una Labiata di modesta grandezza che emana un acuto profumo. Il nome stesso del genere lo dimostra. Infatti *ocimum* è la traduzione latina del greco *ozein* che significa "mandare odore".

Originario dell'Asia Minore o dell'Africa, conta non meno di sessanta specie che si differenziano per il colore dei fiori e per la forma delle foglie.

Largamente coltivato in tutta la nostra penisola, il basilico, che si è acclimatato in Europa da secoli ed è largamente coltivato in tutte le parti del globo a temperatura invernale mite, forma dei cespi densi di media taglia, variabile a seconda delle diverse razze, dai 10 ai 40 cm.

Ha foglie lanceolate, di un bel colore verde, molto aromatiche, fiori bianchi o rosei, la cui corolla, di

forma molto particolare, presenta un labbro superiore a quattro lobi corti, diritti, e un labbro inferiore a un lobo lungo, sul quale si appoggiano gli stami.

Poiché cresce facilmente nei vasi (alla finestra avrebbe la facoltà di scacciare mosche, ragni e zanzare) lo si può utilizzare fresco per la maggior parte dell'anno.

Per seccarlo è necessario coltivarne una discreta quantità. Le sommità fiorite e le foglie vanno raccolte all'inizio della fioritura, in luglio-agosto. La raccolta del basilico, considerato una pianta sacra, un tempo era accompagnata da un particolare rituale. L'erborista doveva purificare la sua mano destra, profanatrice, aspergendola con un ramo di quercia con l'acqua di tre fonti diverse, indossare vesti pulite e tenersi lontano dagli esseri impuri.

Oltre al basilico comune, *ocimum basilicum*, a grandi foglie lunghe dai 2 ai 5 cm., viene coltivato anche il basilico a foglia piccola, *ocimum minimum*.

Si tratta di una specie affine, con foglie lunghe da 1 a 2 cm., dall'odore ancora più soave.

L'aroma delicato di dragoncello, che sa anche di limone, è dovuto a un'essenza ricca di estragolo, presente anche nel dragoncello, sotto forma di eugenolo, principale costituente dell'essenza di garofano, o talvolta di timolo, presente nel timo. La pianta essiccata perde le sue proprietà curative. È consigliabile quindi usare il basilico fresco. Le foglie fresche infatti, calmano le irritazioni cutanee. In dosi opportune è stimolante, antispasmodico e sedativo. Un tempo veniva prescritto anche per la cura dell'isterismo.

La sua coltivazione, anche se fatta in terrazzo, richiede terreno leggero e ben drenato, bene assolato e sufficientemente protetto dal freddo. Non necessita di molta acqua, ma prospera bene in terreno umido. Il basilico quando viene coltivato in vasi o cassette, facili da riparare, può essere seminato già in marzo. Per la semina in piena terra invece bisogna attendere maggio, a meno che non si preferisca seminarlo in vaso o cassone per poi trapiantarlo (maggio).

Chi non ha la possibilità o il tempo per la semina, può acquistare le piantine al mercato verso i primi di maggio. Non avendo dove piantarle, le può collocare in un coccio pieno di terriccio ben concimato.

Quando le piantine iniziano lo sviluppo non è dannoso togliere le infiorescenze che accennano a spuntare, per dare più vitalità alla foglie. Se si vuole ricavarne i semi per l'anno successivo,

al momento opportuno si lasciano fiorire e maturare.

Si sbagliano coloro che sostengono che il basilico non ha nemici. Non ne ha molti, ma le terribili lumache di terra fanno strage dei semi appena germinati, tanto che l'ortolano non se ne accorge neppure, incolpa il seme, dicendo che non era maturo, e procede ad altre semine che poi subiscono la stessa sorte.

Ci sono poi la chiocciola, ghiotta come noi delle sue foglie aromatiche e la terribile peronospera che colpisce radici, gambi e foglie, quando per al troppa acqua o umidità si propaga spaventosamente.

Nel primo caso occorre disinfestare il terreno, nel secondo gettare l'antilumacide, nel terzo irrorare con poltiglia bordolese.

Il basilico, che sta bene dovunque, viene tenuto perfino nelle chiese, nei bar e nei luoghi pubblici. Pare che il suo regale profumo, oltre a cacciare la malinconia, susciti simpatia, crei l'atmosfera e a tempo e luogo il raccoglimento.

C'è anche chi dice che facilita il sonno. Per questo forse qualche monaco scapestrato usava fiutare le sue foglie secche, ridotte a forma di tabacco, durante le lunghe ore di orazione mentale.

Il basilico, che fra tutte le piante aromatiche è forse la più popolare, è divenuto comunissimo da noi, sia per la facilità di averlo sempre a portata di mano nei terrazzi delle case, sia per il suo gradevole aroma con cui le nostre donne sanno dare varietà di gusto a insalate, carne, pesce, minestre e frittate, utilizzando di preferenza le sue foglie fresche.

Oltre agli usi industriali, quali l'olio di basilico per la preparazione di liquori e di profumi, esistono centinaia di ricette con le quali la gente si cura dal mal di denti e dalla caduta dei capelli.

Per frizionare la parte interessata, si prepara un infuso o un decotto con una manciata di foglie fresche di basilico.

Contro la debolezza, basta mettere un pizzico di foglie in una tazza di acqua bollente zuccherata a modo del tè, utile anche nelle vertigini e nelle digestioni lente e faticose.

Per quel che concerne le sue proprietà soporifere, per conciliare il sonno basta bere una tazza di acqua in cui siano state fatte bollire alcune foglie di basilico (30 gr.), con fiori d'arancio (20 gr.) e petali di rosolaccio (20 gr.).

Per le emicranie di natura digestiva e nervosa, e per gli spasmi gastrici, l'infuso di basilico, che ha un sapore gradevole (un buon cucchiaino da mine-

stra di pianta secca sbriciolata per ogni tazza d'acqua bollente) dovrà essere preso dopo i pasti principali.

La seguente miscela di sommità seccate di basilico (15 gr.), di puleggio (15 gr.), di lavanda (15 gr.) e di semi di anice (15 gr.), messi in fusione nella dose di un cucchiaino da minestra per una tazza, quattro volte al giorno, sarà utile nella tosse asinina dei bambini, che apprezzeranno questa bevanda aromatica.

Non possiamo fare a meno di ricordare l'uso del basilico nella medicina empirica. Fiori e foglie essiccate e ben polverizzate, venivano fiutate come il tabacco perché godevano fama di sedare i dolori di testa e risolvere nevrosi dovute ad isterismo.

Attualmente invece questa polvere di basilico si aggiunge al superstite tabacco da fiuto per aromatizzarlo.

In tempi piuttosto remoti, si usava la pianta nella cosmetica femminile, per preparare pomate, con grassi vari o burro e basilico polverizzato, da spalmare sulle guance per rendere lucida la pelle. Tale usanza è ancora comune nel centro dell'Africa, specialmente tra le donne abissine. La varietà più pregiata del basilico si trova in Liguria dove è molto utilizzato nella preparazione del "pesto", ma la differenza non incide molto sulle qualità aromatiche.

La coltivazione del basilico oggi è particolarmente preziosa in quanto è molto facile conservarlo in surgelatore per gli usi della cucina. La conservazione delle foglie seccate faceva perdere molto dell'aroma caratteristico.

Il basilico, usato fresco e tritato, è uno fra i migliori condimenti delle insalate, soprattutto del pomodoro (usarlo però con discrezione!) e del pesce bollito.

Lo si può anche infondere nell'aceto, come il dragoncello. Esso profuma gradevolmente le zuppe di legumi e la zuppa provenzale al Pistou (basilico), che gli deve il proprio nome. Tale zuppa infatti, è una miscela di legumi: fagiolini (circa mezzo chilo), due o tre pomodori sbucciati, tre o quattro patate, il tutto tritato, salato, pepato, da cucinare in due litri d'acqua.

Al momento di portare in tavola, dovranno essere stati pestati nel mortaio due o tre spicchi d'aglio e un bel ramo di basilico fresco, ai quali andranno aggiunti poco a poco tre o quattro cucchiaini d'olio d'oliva. Questo impasto, diluito con un mestolo di brodo, andrà versato poi nella zuppiera, con un pugno di gruviera grattato, e mescolato bene. Si può anche guarnire la zuppa con crostoni di pane strofinati nell'aglio e fritti nell'olio d'oliva. Nella moderna culinaria, il basilico è il re d certi cibi, ai quali impartisce un sapore particolarmente piccante gradevole, rendendoli più appetitosi e più digeribili.

È dimostrato infatti, che alcune essenze contenute in esso, hanno la proprietà di stimolare la secrezione gastro-intestinale, e sono pure utili per sedare i crampi dello stomaco ed eliminare i catarri intestinali.

Intorno a questa pianta tanto umile ma anche tanto ricca di profumo, considerata il simbolo della mitezza, sono sorte diverse leggende, soprattutto per il suo nome legato alla regalità, dal greco "basileos" che significa re.

C'era un re d'oriente, sempre mesto e malinconico. I cortigiani lo persuasero a sposarsi.

Fu chiamata un giorno alla reggia una mite ma bellissima fanciulla. Era ricca soltanto di modestia e di pudore. Il re le chiese la mano di sposa, ma la giovane fanciulla si schermì dicendo: "Maestà, io non possiedo nulla all'infuori di una pianticella dalle foglie del color dello smeraldo, di cui mi adorno in giorno di festa".

"Portami quella pianta" rispose il re. La bella giovane tornò al palazzo reale con in mano un povero coccio, sui cui vegetava una pianticella che i cortigiani, ironizzando, chiamarono la "povertà innocente".

Quando il re la vide: "La tua pianta", disse, "mi piace quanto te; sarai mia sposa". Poi colse dalla pianta delle foglie, se ne adornò la testa e per la prima volta in vita sua sorrise, abbandonando la malinconia, mentre per la prima volta, la pianticella cominciò a emanare un soave profumo.

Fu così che da quel giorno essa si chiamò "basilicos", che vuol dire regale.



Basilico

VISCHIO

VISCHIO: *Viscum album*.

DIALETTI TARENTINI: Martel de pin, malvist, bröcola.

HABITAT E RACCOLTA: È diffuso nella zona montana e submontana, più raramente mediterranea, sui rami superiori dei pini e degli abeti fino a 1000-1300 m.

La raccolta, possibile tutto l'anno, è effettuata generalmente in inverno.

Essiccazione a 45° al massimo.

DESCRIZIONE: Il vischio è un parassita particolarmente interessante. Se ne conoscono tre tipi: il vischio delle latifoglie presente su quasi tutti i nostri alberi a foglie caduche, soprattutto sul melo e sul tiglio, il vischio degli abeti sull'abete bianco, e il vischio dei pini sui pini.

È poco frequente sulle querce e sui castagni.

Il vischio forma grossi ciuffi sempreverdi di 30-90 cm. sui rami dell'albero ospite, dal quale, con i suoi austeri che penetrano fino nel legno, estrae i principi minerali nutritivi e l'acqua.

È un suffrutice con fusti verdi, articolati e lignificati. I rami sono spessi e cilindrici, le foglie opposte, persistenti, oblunghe e carnose. I fiori (marzo-aprile) sono giallo-verdi, sessili a quattro sepali e quattro stami quelli maschili, a quattro sezioni che circondano due carpelli saldati quelli femminili.

La bacca è rotonda, con polpa vischiosa, bianca e traslucida. Il ceppo è corto, spesso e radicato nel tessuto vivo della pianta ospite.

Quando è secco l'odore è sgradevole. Il sapore è amaro.

PARTI UTILIZZATE: I rami con le foglie, freschi o essiccati.

I frutti non vanno mai consumati. Le foglie non devono mai essere né sbollentate né bollite. Mondate, fresche o essiccate, vanno usate prima della formazione dei frutti.

Contro l'ipertensione è preferibile utilizzare la pianta fresca o, meglio ancora, preparati messi a punto da specialisti. Contro i tumori invece, è meglio utilizzarlo soltanto sotto controllo medico permanente, tanto più che il principio responsabile di questa azione non è riassorbito dall'intestino.

Il vischio è antispasmodico, diuretico, ipotensivo e purgativo.

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: I principi attivi di questa pianta sono ancora poco conosciuti. In parte sono molto sensibili al calore.

Sono state segnalate delle albumine (viscotossina) e dei derivati della colina. Debolmente ipotensivo, il vischio sembra dare al malato soprattutto un'impressione di benessere, è contestata invece l'azione regolatrice e tonica nelle cardiopatie.

Come abbiamo già avuto modo di sottolineare nelle specchietto, il vischio è un parassita che vive alle spalle di altre piante succhiandone la loro linfa.

Fa parte di una numerosissima famiglia botanica che comprende circa 1400 specie, tutte parassite. Cresce su un centinaio di specie di alberi, sulle cui branche forma ciuffi tondi che restano verdi tutto l'anno.

Da noi cresce in modo particolare sui pini, dall'inizio dell'inverno in poi.

La disseminazione della pianta avviene per mezzo degli uccelli, soprattutto merli e tordi, che mangiano i frutti e poi espellono i semi non digeriti sui rami sopra i quali vanno a posarsi.

Il seme germina, producendo un austerio, che

penetra nella corteccia ed emette, a sua volta, radici che si infiltrano fino al legno.

In campo pratico, questa pianta di vivace eleganza e bellezza è tenuta ancor oggi in molta considerazione nella preparazione di tutte le medicine tendenti ad abbassare la pressione sanguigna.

Il vischio quindi è utile a chi, raggiunta un'età avanzata, soffre di arteriosclerosi e di manifestazioni collaterali: pressione sanguigna alta, emicranie, vertigini, oppressioni al cuore, ronzio agli orecchi. Il potere emostatico del vischio porta notevoli giovamenti anche nelle regole mensili troppo abbondanti, nelle emorragie nasali e negli sputi sanguigni.

Il vischio è una pianta medicinale in grado di alleviare diverse malattie e indisposizioni. Merita

quindi di essere maggiormente conosciuto anche da questo punto di vista, oltre che da quello, ormai universalmente noto, del simbolismo affettivo.

Il vino di vischio, ad esempio, utile per i principali disturbi ai quali abbiamo appena accennato, si prepara mettendo mezz'etto di foglie e di rametti di vischio in un litro di vino bianco, lasciando macerare per una decina di giorni.

Si filtra poi con un panno o con l'apposito imbuto di carta e si prende nella misura di un bicchiere abbondante a pranzo e a cena.

Il vino, può essere sostituito dal tè di vischio, preparato facendo bollire mezz'etto di foglie e di rametti di vischio in un litro di acqua. Colato se ne potranno prendere tre o quattro tazze al giorno. Se qualcuno soffre di nefrite cronica o è affetto, come le future mamme, di albuminuria, il vischio con le sue proprietà ipotensive, diuretiche e calmanti è in grado di sedare notevolmente questi malanni.

In caso di crisi epilettiche di una certa violenza e frequenza, e di convulsioni, il vischio potrà essere essiccato e ridotto in polvere.

I cachet confezionati con tre grammi di polvere ed eventualmente un grammo di valeriana, potranno

essere somministrati agli ammalati nella misura di un cachet ogni tre ore.

Il vischio è usato con positivi risultati anche nella cura dei fastidiosi e spesso dolorosi geloni invernali.

Per guarirli, si possono fare dei frequenti bagni alle parti dolenti con un decotto molto forte di vischio e di foglie di noce fatte bollire a lungo. Oltre ai bagni, serviranno allo scopo anche frequenti impacchi con compresse imbevute di decotto stesso.

Secondo una tradizione vecchia oramai di migliaia di anni, il vischio è un simbolo di forza e insieme un augurio d'amore.

Nell'antichità, dal momento che la quercia è l'albero meno attaccato da questo parassita vegetale, il vischio di quercia era considerato sacro dai Druidi, che lo usavano nelle cerimonie purificatrici e lo staccavano dalla pianta ospite con un falchetto d'oro.

Il vischio, che un tempo era ritenuto apportatore di fertilità, attualmente è considerato una pianta augurale e si usa come regalo per Natale e Capodanno.

Disegni a cura di M. Teodora Chemotti

GLOSSARIETTO

<i>albumina:</i>	sostanza composta di carbonio, ossigeno, idrogeno, azoto, fosforo, magnesio e zolfo, coagulabile. È uno dei principali elementi che entrano nella composizione di molti tessuti animali e vegetali.	<i>ceppo:</i>	il piede dell'albero da cui sorge il tronco e da cui si diramano le radici.
<i>aromatico:</i>	che ha aroma o sapore di aroma (nome generico di sostanze odorifere, spezierie, profumi).	<i>cineòlo:</i>	prodotto di anidificazione interna dell'idrato di terpin, contenuto in alcune Mirtacee, usato in medicina e in profumeria.
<i>arteriosclerosi:</i>	degenerazione delle arterie per indurimento dei tessuti, frequente nelle persone anziane. Pronunciata e diffusa, dà origine a una malattia caratterizzata da disordini circolatori e da alterazioni degli organi.	<i>còlica:</i>	malattia acuta dell'intestino, del fegato o dei reni.
<i>atonìa:</i>	stato d'indebolimento di un organo e conseguente scadimento di forza, mancanza di tensione, rilassamento dei tessuti, diminuita eccitabilità e funzionalità.	<i>colina:</i>	sostanza che fu scoperta nel fegato (onde il nome), ma che si trova, come componente della lecitina (derivato dell'acido glicerofosforico e degli acidi grassi superiori, che si trova in tutti i liquidi cellulari, sia animali che vegetali, abundantissimo nel tuorlo d'uovo e adoperato come medicamento nelle malattie nervose), in tutti i tessuti animali e vegetali.
<i>atònico:</i>	affetto da atonia.	<i>compressa:</i>	dischetto di medicinale compresso, pastiglia.
<i>austòrio:</i>	apparato con cui molte piante parassite assorbono il nutrimento dalle cellule dell'ospite.	<i>convulsione:</i>	contrazione violenta e involontaria dei muscoli, seguita da rilassamento.
<i>bordolese:</i>	miscuglio di latte di calce e di solfato di rame per le viti, contro la peronospora.	<i>cosmetica:</i>	tecnica per la conservazione della bellezza.
<i>cardiopatia:</i>	nome generico delle malattie del cuore.	<i>crampo:</i>	contrazione involontaria dolorosa dei muscoli.
<i>carnoso:</i>	termine botanico riferito a foglie formate di una polpa sugosa.	<i>culinaria:</i>	arte della cucina.
<i>carpello:</i>	foglia trasformata che costituisce il pistillo.	<i>disinfestare:</i>	togliere le cause di una infestazione (malattia causata da parassiti), più propriamente purgare un luogo, una persona, le vesti e simili dai parassiti che l'infestano.
		<i>distillazione:</i>	l'operazione del distillare (vaporizzare un



Vischio

	corpo, condensandone il vapore, per separare un liquido volatile dalle sostanze non volatili in esso disciolte, o per separare liquidi di volatilità diversa).	<i>nefrite:</i>	droghe o simili.
<i>dragoncello:</i>	nome volgare delle piante del genere <i>Draunculus</i> .	<i>nevrosi:</i>	infiammazione dei reni.
<i>drenato:</i>	che è stato praticato il drenaggio (sistema di tubi, canali e pozzi per lo scolo delle acque, usato in particolare per la bonifica di terreni paludosi e la protezione delle fondamenta degli edifici, e termine medico riferito all'operazione che facilita lo scolo del pus o di altri liquidi interni dell'organismo, mantenendo aperto un orificio con un tubo).	<i>oblungo:</i>	nome generico delle malattie del sistema nervoso.
<i>emicrania:</i>	nevralgia che colpisce una parte sola del capo.	<i>oppressione:</i>	più lungo che largo, bislungo.
<i>emorragia:</i>	flusso di sangue dei vasi sanguigni.	<i>ovato:</i>	affanno, gravezza per la quale sembra che manchi il respiro.
<i>emostatico:</i>	termine riferito a un rimedio capace di arrestare il sangue nelle emorragie.	<i>parassita:</i>	a forma d'uovo, ovale.
<i>epilessia:</i>	malattia cerebrale cronica che si manifesta per accessi periodici, con perdita di conoscenza e movimenti convulsi dei muscoli.	<i>peronospera:</i>	ogni animale o vegetale che vive a spese di un altro organismo.
<i>epilettico:</i>	che soffre di epilessia.		pianta crittogama (che non ha 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 -), minutissima, parassita di altre piante, in particolare della vite.
<i>erbaceo:</i>	che ha natura e qualità d'erba.	<i>poltiglia:</i>	intriso alquanto denso di qualunque sorta.
<i>esotico:</i>	forestiero, straniero.	<i>pomata:</i>	unguento medicinale.
<i>estragòlo:</i>	etere (la parte più pura e più alta dell'aria) aromatico derivato dall'allilbenzolo, presente in alcuni oli essenziali e usato in profumeria.	<i>purgativo:</i>	atto a purgare, a pulire, a togliere parti impure.
<i>eugenòlo:</i>	liquido ottenuto trattando l'essenza della pianta tropicale <i>Eugenia caryophyllata</i> (garofano), con soda caustica e poi con acido cloridrico, usato in profumeria e anche in medicina come antisettico e antifermentativo.	<i>sbollentato:</i>	immerso per pochi secondi nell'acqua bollente per togliere i sapori forti, scottare.
<i>gelone:</i>	infiammazione della pelle, con bruciore e rossore, e talvolta con ulcerazione, che viene, a causa del freddo, nelle mani, nei piedi e nell'orecchio.	<i>sedare:</i>	calmare, quietare.
<i>glucosidiche:</i>	che contengono glucosio, lo zucchero che si trova nel mosto e in molti frutti dolci, e anche, in piccole quantità, nell'organismo animale, usato nell'industria farmaceutica e dolciaria.	<i>sepalò:</i>	ciascuna delle foglioline che costituiscono il calice del fiore.
<i>infiorescenza:</i>	disposizione di più fiori sullo stesso asse floreale.	<i>soporifero:</i>	che induce sonno, sonnifero, narcotico.
<i>ipertensione:</i>	alta pressione sanguigna.	<i>stame:</i>	organo maschile del fiore, formato dal filamento e dall'antèra (parte dello stame, per lo più di color giallo, dove si trova il polline).
<i>ipotensione:</i>	bassa pressione sanguigna.	<i>stomàtico:</i>	termine riferito a un rimedio atto a guarire le malattie della bocca e che ridà tono allo stomaco.
<i>ipotensivo:</i>	termine riferito a un farmaco o a un'azione che riduce la pressione arteriosa.	<i>terminale:</i>	che segna il termine, il confine.
<i>irrorare:</i>	spargere sulle piante liquidi antiparassiti.	<i>timòlo:</i>	sostanza che si estrae dalla pianta aromatica del timo, usata in terapia come antisettico.
<i>isterismo:</i>	malattia nervosa, accompagnata da vari disturbi.	<i>traslucido:</i>	termine fisico riferito a un corpo che si lascia attraversare dalla luce, mancando però di diafanità (trasparenza), per cui non lascia vedere i contorni degli oggetti che sono al di là di esso (per es. il vetro smerigliato).
<i>latifoglio:</i>	che ha foglie larghe.	<i>trigono:</i>	che ha tre angoli.
<i>lignificato:</i>	che ha acquisito le caratteristiche di struttura e consistenza proprie del legno.	<i>tropicale:</i>	del tropico (ciascuno dei due circoli paralleli all'equatore, uno dei quali segna il solstizio boreale - tropico del Cancro - e l'altro quello australe - tropico del Capricorno -) o dei tropici.
<i>linalòlo:</i>	alcol insaturo terziario, la cui molecola contiene due doppi legami e dieci atomi di carbonio, presente in alcuni oli essenziali e usato in profumeria.	<i>valeriana:</i>	pianta erbacea che porta mazzetti di fiori bianchi e ha radice con proprietà medicinali, la cui essenza è usata come antispasmodico.
<i>lobo:</i>	porzione rotonda ed eminente di un organo del corpo animale o vegetale diviso da solchi o intagli.	<i>visco (tossina):</i>	sostanza di azione fortemente tossica (velenosa) prodotta da microrganismi patogeni (termine medico riferito a microbi o simili che sono causa di malattia), attivissima anche in piccole dosi. Se ne conoscono numerose specie.
<i>mortaio:</i>	vaso di pietra o di metallo per pestare		

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

LE AVE

di
ATTILIO COMAI

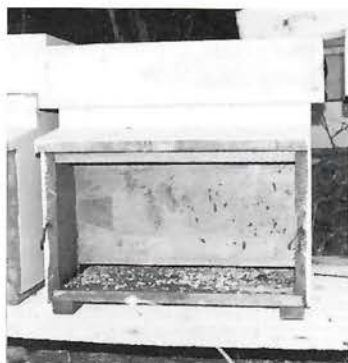


Foto 1 **büs dele ave**

L'apicoltura è un'attività molto diffusa ma forse non è conosciuta come meriterebbe. Anche nei nostri paesi troviamo allevamenti d'api collocati sotto piccole tettoie in luoghi riparati poco discosti dall'abitazione dell'allevatore. È da tener presente però che, **tegnir le ave**, non è un lavoro a tempo pieno ma un'attività secondaria cui dedicare qualche ora del proprio tempo. **Tegnir le ave** richiede in ogni caso preparazione e conoscenza, un allevamento iniziato senza di queste è destinato rapidamente a scomparire con una considerevole perdita di denaro. Per quanto riguarda la conoscenza del mondo delle api e della loro vita vi rimando all'articolo di Paola Luchetta, occupiamoci invece del loro allevamento con particolare attenzione, come sempre, alla nomenclatura dialettale degli oggetti d'uso. L'attrezzatura neces-

saria non è moltissima e nemmeno tanto complicata ma abbastanza costosa in particolare **'i büs dele ave** (foto 1). Quelli attuali sono dei semplici cubi in legno, talvolta con una copertura in lamierino zincato, ma in passato ve n'erano anche d'aspetto più piacevole. Alcuni esemplari (foto 2) sono visibili presso il **Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige**, che consiglio vivamente di visitare. Colgo qui l'occasione per ringraziare il direttore ed il personale del Museo, che mi hanno consentito di scattare le fotografie che arricchiscono questo scritto. Colpisce in particolare quello a forma di soldato chiamato **spaventaorsi**, ma interessanti sono anche gli altri. I più antichi, spesso un semplice tronco incavato, non prevedevano parti mobili per cui l'apicoltore era costretto ad uccidere tutte le api, asfissinandole con fumi di zolfo, per prelevare il favo pieno di miele. In seguito i **büsi** furono muniti di **telarini** estraibili (foto3) che consentivano di togliere il favo dall'arnia sen-

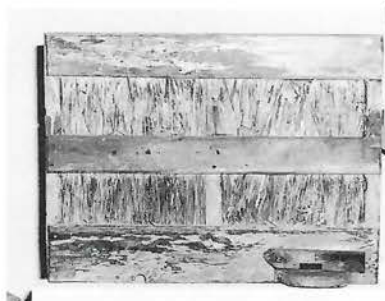


Foto 2 alcuni esempi de **büsi per le ave**¹

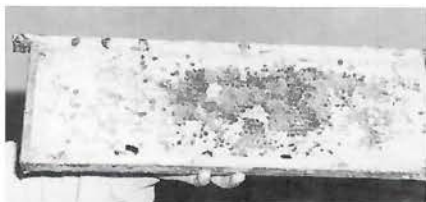


Foto 3 el telarìn

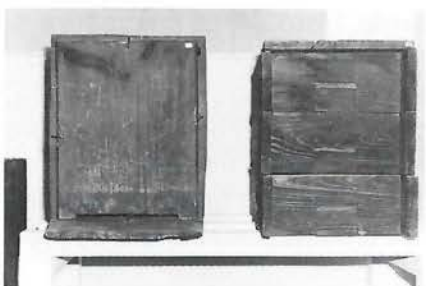
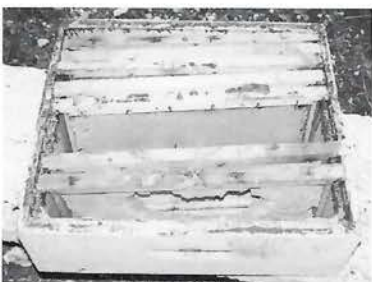
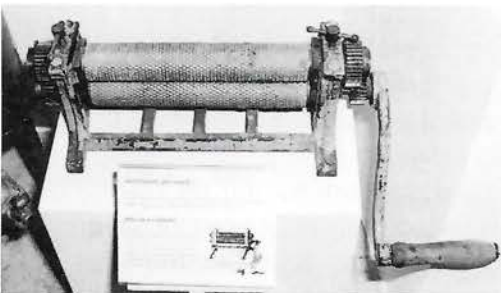
Foto 4 quei dal füm i primi più antichi¹ sono mancanti del manticeFoto 5 būs a casetini¹

Foto 9 el melàr

Foto 10 pressa a cilindri¹

za dover uccidere le api, ma facendole solo allontanare provvisoriamente con il fumo utilizzando **quel dal füm** (foto 4). Ancora successivo **'l būs a casetini** (foto 5) che cambia anche la tecnica d'allevamento; quest'ultimo, come **'l būs a cašòta** (foto 6) e l'alveare moderno, è in sostanza componibile. Nella parte alta, fra **'l coertèl** e **'l būs** vero e proprio viene inserito,

secondo la stagione, un elemento diverso. Durante l'inverno si mette **el casetìn de l'alimentatòr** (foto 7), con, appunto, **l'alimentatòr** (foto 8) contenente **acqua e zücher o miele** per fornire alle api il nutrimento necessario per superare l'inverno. Durante la stagione produttiva **el casetìn de l'alimentatòr** è sostituito dal **melàr** (foto 9), un cassetto

contenente i **telarini per la mél** preparati con il **foglio céreo**, bloccato su un'armatura di fili di ferro, sul quale le api costruiranno **el fào** (pl. **favi**). Questo, come dice il nome, è un foglio di cera vergine su cui è impresso il disegno delle cellette per accelerare ed indirizzare il lavoro degli insetti. Se ora si acquistano già pronti, in passato era possibile prepararsi i fogli autonomamente con l'apposita **pressa a cilindri** (foto 10).

Il foro d'entrata, **'l būs**, per evitare che gli animaletti soffrano eccessivamente il freddo, durante l'inverno è parzialmente chiuso con **l'asedèla dal frét**. In primavera, quando si vuole creare un nuovo nucleo di api, prima della sciamatura si

sposta **'n te 'n būs nōf** un favo con covata ancora chiusa (covata opercolata) e api ma senza regina, da un'altra arnia si preleva un favo con covata mista, quindi con presenti anche delle future regine, e altre api. Si aggiungono uno o due favi con polline e miele e **se sèra 'l būs co' 'na grada**. (foto 11) per alcuni giorni; ben presto le api avranno costituito il nuovo nucleo. Nel periodo della sciamatura le api devono essere sorvegliate con particolare attenzione per seguire e recuperare **el siàm** che di solito va a raccogliersi attorno alla nuova regina sul ramo di

Foto 6 būs a cašòta¹

Foto 7 casetìn de l'alimentatòr

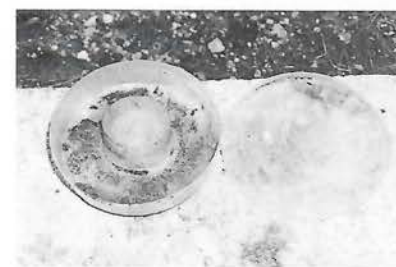


Foto 8 l'alimentatòr

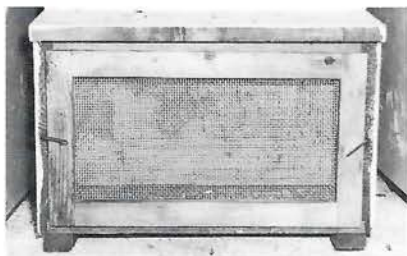


Foto 11 la gràda

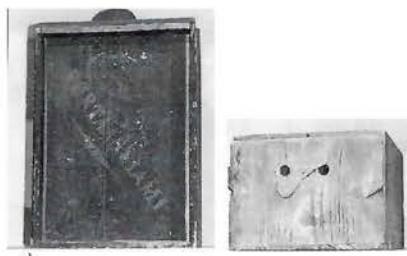


Foto 12 portasciami¹



Foto 14 spàzola e scarpèl



Foto 15 smeladór moderno

qualche albero. La maggior parte degli apicoltori oggi usa 'l **büs** anche per questo lavoro mentre in passato si usava 'l **portasiàmi** (foto 12) soprattutto perché 'l **büs** era troppo pesante ed ingombrante da trasportare. Al momento del raccolto, in giugno, l'apicoltore bardato con **maschera**, **guanti e quel dal füm** (foto 13), nel quale **müdega** (=arde lentamente) semplicemente cartone ondulato, 'l **davèrge** 'l **büs**, 'nfümega le ave che si allontanano rapidamente e **cól ferét da tirar su i favi (scarpèl)** (foto 14) estrae i **telarìni pieni de mël** allontanandovi delicatamente le api rimaste con l'apposita, morbida **spàzola**. (foto 14) La **smeladüra** si esegue **co' 'l smeladór** (foto 15). Dopo aver passato i

telarìni cól pèten da rôter le celète si mettono, tre alla volta 'n **tél smeladór** e, girando una manovella, vengono fatti ruotare rapidamente. Per forza centrifuga, **la mël** esce e cola dal cannello nel contenitore sottostante passando per un filtro. Un'ulteriore raffinazione può essere effettuata filtrandolo con un **filtro** a trama sottilissima (foto 16) che elimina ogni più piccola traccia di cera. Un'ultima cosa, una **maschera** con il cappello a tesa molto più larga di quello della fotografia è chiamata **maschera da prèt**.



Foto 13 la maschera



Foto 15 smeladór¹



Foto 16 el filtro

¹ Per gentile concessione del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige

LE API

di

PAOLA LUCHETTA

L'ape - *APIS MELLIFERA LIGUSTICA* - è un 'insetto del tipo degli Artropodi e dell'ordine degli Imenotteri (dal greco = ali a membrana).

L'ape è originaria dell'Africa tropicale. Nell'antichità il miele prodotto dalle api rappresentava l'unica fonte di zucchero disponibile o perlomeno fino a quando gli Arabi non introdussero la canna da zucchero e nel tardo '800 si riuscì ad estrarre lo zucchero dalla barbabietola.

L'ape vive in società, cioè in un gruppo numeroso dove ogni individuo ha compiti e funzioni diverse. Quella delle api è una società matriarcale dove le funzioni di comando e lavoro vengono svolte dalle femmine.

Nell'arnia dunque convivono:

L'APE REGINA : è la femmina fecondata, dal corpo più grande e allungato. Depone le uova ma è totalmente dipendente dalle api operaie per quanto riguarda l'alimentazione. La sua vita può durare anche fino a quattro o cinque anni.

LE API OPERAIE: sono le femmine sterili che svolgono tutte le mansioni necessarie per la sopravvivenza dell'alveare. La vita delle api operaie e dei fuchi è di tre o quattro settimane.

I FUCHI O PECCHIONI: in ogni alveare sono presenti una decina di fuchi - maschi i quali sono inoperosi, si alimentano e corteggiano la regina. Le api vivono nel FAVO, un nido fatto di migliaia di cellette esagonali di cera una adiacente all'altra orizzontalmente, costruito dalle api operaie. Il favo viene costruito partendo da una iniziale base di attacco che viene poi fatta crescere in tutte le direzioni: larghezza, lunghezza e spessore. Il materiale da costruzione è la cera, una sostanza molto complessa nella cui composizione entrano in combinazione diversi componenti chimici, tra i quali acidi grassi a lunga catena molecolare ed altri costituenti. Le api producono la cera secernendola da apposite ghiandole disposte in serie metamerica (metameri = segmenti del corpo degli animali) ai lati dell'addome. Il favo è costruito in modo da consentire un ottimale sfruttamento dello spazio ed un'economica utilizzazione del materiale da costruzione. Le celle del favo sono così assemblate l'una con l'altra in modo da costituire ognuna contemporaneamente parete e pavimento delle altre cellette. La cella ha pareti



Foto 1 In trasparenza la perfetta geometria delle cellette colme di miele

a forma esagonale e il fondo della cella è a forma di piramide triangolare. Di norma gli esagoni sono disposti in piedi e l'asse della cella ha una inclinazione di circa 20° verso l'alto in modo da favorire la contenzione della larva, del miele e del polline. Questa struttura consente una straordinaria solidità, anche se il materiale è molto leggero, e notevole è anche la capacità di carico: lo spessore delle pareti leggere e fragili è di 0,1 millimetri e un favo da melario, formato da 80 - 100 gr. di cera può sopportare un peso fino a 2 Kg. di miele.

Durante l'inverno le api operaie e l'ape regina rimangono nell'alveare. Quest'ultima durante tale periodo viene alimentata e custodita dalle operaie. Il suo compito è quello di produrre un particolare ferormone che - con l'arrivo della primavera, cesserà di produrre - : solo allora le api operaie inizieranno a costruire le cellette di cera. Le celle reali sono grandi ed ellissoidali con pareti di spessore maggiore delle altre e vengono usate una volta soltanto e poi demolite. Ai margini del favo vengono costruite le celle per i maschi, le quali, terminato l'uso, non sempre vengono demolite. Con l'avvicinarsi delle covate, le celle divengono sempre più strette e più scure: ogni ape che nasce lascia sulle pareti della cella una sottile cuticola e sul fondo rimangono piccole quantità delle feci della larva. Ad ogni generazio-

ne diminuisce quindi il volume della cella. Per ovviare a questo inconveniente che nuoce allo sviluppo larvale, le api allungano gradualmente la cella rendendo il favo più pesante. Le celle delle api operaie non vengono mai smontate. L'istinto, basato su informazione genetica, condiziona ogni generazione a ripetere consueti comportamenti costruttivi. **L'armonia e la precisione con cui le api costruiscono i favi non finiranno mai di stupire!**

Terminata l'opera di costruzione, l'ape regina depone nelle celle reali, un uovo fecondato (diploide) e nelle celle per i maschi un uovo non fecondato (aploide) dal quale nascerà un maschio. Dal momento della deposizione delle uova all'uscita dell'ape dalla cella intercorrono 16 giorni per la regina, 21 per le operaie e 24 per i fuchi. Dalle uova nascono le larve le quali vengono nutrite dalle operaie con pappa reale - una sostanza preziosa composta da polline e miele, ricchissima di vitamine. Prima che le larve delle celle reali si mutino in regine, la vecchia ape regina lascia l'alveare seguita da un buon numero di operaie (sciamatura). L'ape regina si posa a poca distanza dall'alveare e le altre api attratte da un particolare feromone la seguono e raggruppandosi formano un grappolo (sciame). La sciamatura è un fenomeno che si verifica ogni anno. Intanto nel vecchio alveare nascono le api e i fuchi. La prima ape regina che nasce lascia l'alveare e volando attira i maschi nati con i quali si accoppierà in volo. L'accoppiamento avviene con numerosi maschi i quali poi moriranno. L'ape regina immagazzina lo sperma di ogni fuco nella spermateca, restando fertile per molti anni. La regina fecondata fa ritorno all'alveare per uccidere tutte le altre larve che sarebbero destinate a diventare api regine come lei.

L'ape regina secerne un ormone con il quale impedisce nelle altre api lo sviluppo delle ovaie, destinandole così ad una vita sterile.

Le api operaie nella loro breve ma intensa vita, hanno diverse mansioni da svolgere all'interno dell'alveare. Le più giovani "spazzine" hanno il dovere di pulire le celle dove la regina deporrà le uova e l'alveare portando fuori i cadaveri delle compagne morte; le più anziane vanno alla ricerca di nettare e polline.

Il polline viene raccolto, messo in sacche poste sulle zampe posteriori, scaricato in alcune celle e consumato dalle larve giovani. Se conservato, per evitare la fermentazione, viene immagazzinato nel favo e coperto da uno strato di miele. Le api operaie hanno anche la funzione di ventilatrici

(per impedire lo scioglimento della cera per l'alta temperatura ambientale o per espellere il vapore acqueo prodotto dal nettare in evaporazione), creano la cera per la costruzione dei favi e vigilano difendendo l'alveare.

Il nettare viene succhiato dai fiori e fermato poi nel primo tratto dell'apparato digerente dove enzimi particolari lo digeriscono parzialmente; successivamente viene rigurgitato nelle celle dove attraverso la ventilazione favorita dal movimento delle ali delle api operaie, si favorisce l'evaporazione dell'acqua e la conseguente trasformazione in miele.

Il miele è una riserva di cibo per le api durante l'inverno. Viene deposto in celle sigillate con cera secreta da ghiandole particolari. È un alimento genuino di grande valore energetico. Secondo l'origine botanica, variano il colore, la consistenza e l'aroma. Al di là del discorso di giudizio di qualità organolettico, è comunque senza riscaldamento che il miele ci permetterà di beneficiare di tutte le sue qualità energetiche e nutrizionali.

COME SENTONO E COME VEDONO LE API?

Dal punto di vista anatomico l'ape ha un corpo diviso in tre segmenti: capo, torace, addome, un paio di antenne sul capo, tre paia di zampe articolate, ali, occhi composti ed esoscheletro più o meno rigido. L'aspetto del mondo esterno si può conoscere grazie ai messaggi che arrivano all'organismo attraverso gli organi di senso (vista, udito, tatto, gusto, olfatto). La funzione del sistema nervoso poggia sul fatto che gli stimoli esterni (luce, onde sonore....) provocano nelle cellule sensitive delle microscariche elettriche; queste vengono trasmesse dai nervi di senso a specifiche zone del cervello e vengono poi deviate verso i muscoli attraverso i nervi di moto: i muscoli reagiscono a seconda del tipo di scarica ricevuta. Questo è il meccanismo che condiziona i comportamenti di tutti gli organismi pluricellulari del regno animale. Anche l'ape possiede un sistema nervoso di questo tipo.

L'ape è un animale "tutto occhi". Quasi la metà delle cellule nervose del suo cervello, infatti, è collegata con l'organo della vista. Ha occhi composti che le consentono di filtrare lo spettro dei colori e di focalizzare durante il volo il colore del fiore cercato, distinguendolo dagli altri. Assieme al colore è capace di individuare anche la forma, la posizione e le caratteristiche dell'ambiente in cui si trova. Sul capo a livello della fronte sono presenti tre occhi semplici fotoricettori (*ocelli*) disposti ai vertici di un ideale triangolo equilate-

ro. Questi non intervengono sui meccanismi della visione ma sono sensibili alle variazioni d'intensità luminosa.

L'ape ha la capacità di mettere in correlazione il sapore di determinate sostanze con il loro odore. A questo proposito, come per altri fenomeni sensitivi, si parla di "*riflessi condizionati*". Le antenne sono sede degli organi tattili e olfattori. I peli tattili permettono all'ape di compiere al buio dell'arnia tutte le operazioni di sua competenza. I sensilli olfattori invece favoriscono la ricerca, il riconoscimento delle altre api della covata e del cibo.

L'ape sente i rumori? La risposta è affermativa. Le onde sonore trasmesse attraverso l'aria, hanno un ruolo importante nel linguaggio delle api all'interno dell'arnia. I toni delle ali in vibrazione (94dB) sono percepiti ad una certa distanza. Come "orecchi" per questi suoni funzionano le antenne le quali sono delle stazioni riceventi molto specializzate; possono percepire molti aspetti del mondo circostante, tanto nell'oscurità dell'arnia che durante il viaggio. Le antenne reagiscono ai segnali sonori, olfattivi e fisici.

Tutte queste sensazioni vengono stampate nella memoria dell'insetto. Le capacità mnemoniche sono ben adattate alle esigenze della vita dell'ape, la quale riesce a memorizzare ad esempio le fonti di nutrimento ritrovandole anche dopo un lungo periodo di tempo.

Il sistema di comunicazione tra api non è solamente simbolico. Infatti quando un'ape trova ad esempio una pianta fiorita dalla quale attingere cibo, va all'alveare e informa le sorelle operaie. Ma come? Durante il viaggio di raccolta (l'ape vola ad una velocità di 13 km/h) in base alla polarizzazione della luce, l'ape, misura e memo-

rizza il grado di apertura dell'angolo compreso fra l'ipotetica linea che congiunge l'alveare al sole e un'altra linea immaginaria che unisce l'alveare alla pianta. Ritorna poi all'alveare eccitatissima, comunica alle altre api il punto esatto dove trovare il "tesoro". Compie dei cerchi che si intersecano fra loro. L'angolo formato fra la verticale e l'intersezione del cerchio è uguale a quello memorizzato precedentemente.

L'apparato boccale è di tipo succhiatore di sostanze liquide. Le mandibole hanno bordi lisci. Il pungiglione è collegato ad una ghiandola velenifera e serve all'ape come difesa.

Tra i nemici più famosi troviamo l'orso ghiotto di miele, ma per niente intimorito dalle punture in quanto protetto dalla folta pelliccia, il tasso, la volpe, le rane, i rospi... Pure le formiche possono aggredire e "derubare" un alveare. Anche fra alveari può esserci uno scontro per accaparrarsi il cibo: è un fenomeno chiamato saccheggio. Anche l'uomo venne considerato un nemico delle api. Infatti fino alla metà dell'800 per estrarre il miele dagli alveari uccideva tutte le api servendosi di vapori di zolfo. Successivamente fu adottato un modo più ecologico e intelligente per estrarre i prodotti preziosi dell'alveare (propoli, miele, pappa reale, polline e veleno) che consiste nel costruire un'arnia con dei telaini sui quali le api costruiranno i favi. Le api non vengono più uccise ma semplicemente allontanate con del fumo.

Recentemente il regno delle api è stato colpito da una "malattia" arrivata dalla Cina, la Varroa, che ha causato la moria di moltissimi alveari. Trattasi di una specie di pidocchietto minuscolo e parassita che si attacca sul dorso dell'ape provocandole prurito; l'ape esce dall'alveare nel tentativo di liberarsi dell'ospite sgradito ma muore.



Foto 2 La nascita di un'ape

LA PALA DI ANDREA POZZO NELLA PARROCCHIALE DI LASINO



Tra le opere pittoriche più significative del seicento trentino, possiamo annoverare la pala "Riposo durante la fuga in Egitto", conservata nella parrocchiale di Lasino. L'opera, capolavoro dell'artista Andrea Pozzo, raffigura uno spaccato di vita della Sacra Famiglia; la Madonna porge dolcemente il Bambino Gesù a S. Giuseppe il quale con altrettanto gesto affettuoso offre al divin pargolo, una pera, appena prelevata dal canestro sorretto da un angelo. L'insieme stilistico della composizione è notevole, come pure la tavolozza cromatica, valorizzata da una buona ricerca dei toni caldi e pastosi che sono abilmente ottenuti da un uso sapiente della luce che investe l'intera composizione, creando particolari effetti chiaroscurali.

Prendiamo spunto dalle vicissitudini che questo dipinto ebbe a subire nel tempo, per raccontare la sua storia.

La pala venne dipinta per la cappella di S. Giuseppe della chiesa del Convento Carmelitano alle Laste di Trento, tra il 1661 e il 1665 durante il periodo in cui il giovane artista A. Pozzo visse nel convento come novizio prima di lasciare definitivamente la sua città per entrare nell'ordine dei Gesuiti.

Il tema e l'opera ebbe grande successo e ambedue vennero copiati da altri pittori. Lo stesso autore, con l'aiuto di varianti e modifiche si ispirò più volte alla pala originaria.

La presenza sul territorio di più opere verosimiglianti procurarono agli studiosi d'arte, non poche perplessità e difficoltà nel rintracciare il dipinto originale, giacché si pensava fosse andato perduto al tempo della soppressione del con-

vento avvenuta lo scorso secolo. Invero il quadro venne acquistato nel 1886 dal Comune di Lasino per adornare la chiesa parrocchiale, assieme ai due altari in marmo posti ai lati della navata, vicino al presbiterio.

Solo nel 1974 Nicolò Rasmò identificò con sicurezza nel dipinto di proprietà della chiesa di Lasino, l'originale del Pozzo. In questa occasione venne restaurato una prima volta da G. Peskoller. Un successivo restauro fu necessario per provvedere ad una nuova foderatura. Il lavoro venne eseguito tra il 1982 e il 1983 a cura dell'Assessorato provinciale alle Attività Culturali: restauratore Walter Piovan, esami di laboratorio Lorenzo Lazzarini.

Dalla relazione espositiva del lavoro di restauro si posero in evidenza mutamenti e modifiche dovute all'intervento umano ma anche dal deterioramento procurato dal tempo.

Si riporta qui di seguito tale relazione.

"La pala caduta dall'altare forse in occasione di un tentativo di furto, aveva riportato gravi danni, con abrasioni e sfondamenti della tela. La necessità di procedere ad una nuova foderatura ha comportato la rimozione del restauro pittorico risalente all'ultimo intervento conservativo, del 1974. Il dipinto ha così rivelato appieno il mediocre stato di conservazione dovuto in parte alle dastriche puliture che accompagnarono due vecchi interventi, databili probabilmente al '700 e all'800, testimoniati dalla presenza di stuccature diverse. Dopo una nuova foderatura a colla di pasta - eliminata la precedente a cera - si è reso nuovamente necessario il risarcimento pittorico delle lacune che però è stato condotto in modo

leggero, lasciando in vista in tutta la loro estensione le ampie zone svelate e cercando di salvaguardare i superstiti effetti di trasparenza. Il restauro ha rivelato che la tela è stata ridotta sulla destra di circa 15 centimetri e sulla sinistra, in corrispondenza della Madonna, di circa 20 cm.; su quest'ultimo lato la tela originale, dipinta, ma in cattive condizioni, si conserva ancora ripiegata per una decina di centimetri dietro il telaio. Anche lungo tutto il bordo inferiore la pala è stata rimpicciolita. Tali interventi dipesero dal suo adattamento all'attuale cornice marmorea settecentesca, inserita nell'altare originale in pietra del '600. Un'idea delle proporzioni originarie della pala si ricava dalla copia eseguita nel

1686 da Nicolò Pedrotti (con l'aggiunta di due santi sullo sfondo), conservata nella chiesa di Nogarè di Pergine. La pulitura ha posto in luce un bordo non dipinto, ma trattato con la sola preparazione; in alto accanto al coronamento centinato: ciò fa pensare che la parte centinata, in origine probabilmente a profilo semicircolare, fosse racchiusa, come tutto il dipinto, entro una cornice in legno, destinata fin da principio a coprire parte della tela..."

da Beni Culturali nel Trentino,
Dipinti su tela: Restauri.

BIBLIOGRAFIA: Beni Culturali nel Trentino - Dipinti - 1983
Trentino Alto Adige - Nicolò Rasmò

DIALETTO VENEZIANO

TEMPI VECI...

*Sentili i siga in strada
"Done ve giusto i ombrei.
Tra poche ore i è pronti
che i sia bruti o i sia bei.*

*"Bone le angurie un buro
i perseggi e i meloni
so' qua femene care.*

*Tuti i xe sani e boni!
par de viver nei ani
quei veci, bei indrio
quando che se cantava
e rideva... par un oblio.*

*E in'sto Lasin che amo
e no so desmentegar
me godo de robe
me par de no inveciar.*

*E invesse i ani core
come l'acqua nei fossi
e ogni ano de più
ingropa cuor e ossi!*

EMMA PASSI CIANI BASSETTI

MODI DE DIR TRENTINI

a cura di
ATTILIO COMAI

“Sono brevi frasi sentenziose, talvolta pungenti, a volta velate, furbesche, maliziose, sottili, acute, espresse con parole e concetti tratti normalmente dalla parlata del mondo popolare e per questo anche alquanto veriste, audaci, magari sboccate, volendo forse rendere l'immagine ancora più chiara, briosa, burlesca.”¹

Ciapàr su el dó de cópe. - andarsene via, di solito quando non si riesce a farsi ascoltare o si è trattati male.

Méter la ciàve sota l'us. - si dice di chi abbandona la casa coniugale.

Ròbe che nó sta né 'n ciel né 'n tera. - cose dette o fatte che non hanno senso, inaccettabili dal buon senso.

Tocar el ciel con en dé. - sentirsi felici fino all'inverosimile

Strucàr le cìgole 'n téi òci. - si usa sia intendendo chi vuol farsi compatire, raccontando frottole, sia chi si compatisce senza un motivo concreto.

Magnàr ciórciole. - vivere miseramente, ma non sempre per necessità, piuttosto per avarizia.

Farla da Cireneo. - far la corte alla moglie altrui

Ciuciàrse le ónge. - di solito si usa col significato di pentirsi amaramente di una cosa malfatta, ma talvolta anche per chi ha bruciato i propri averi e non possiede più nulla.

Èser en ciuciabrùschì. - detto di persona mingherlina, magra ed esile.

Èser en ciucianèspoi. - si dice di chi pronuncia male le parole.

Méter la cóa 'ntrà le gambe. - rimanere scornati, quasi umiliati.

Valér en cocùmer. - non valere un cocomero, nulla.

Èser zalt come 'n codògn. - si dice di persona malaticcia con un colore in viso giallastro come quello della coto-gna.

No gavérghe tute le fasìne al coèrt. - non avere tutte le rotelle a posto, essere un po' suonato.

Far el coión. - comportarsi in modo sciocco.

Molàrse giò a róta de còl. - scendere come un pazzo, senza controllo.

Capitàr tra cópa e còl. - si riferisce a qualcosa che accade in modo inaspettato e improvviso.

Ciapàr per el còl. - oltre al suo significato esplicito, questo viene utilizzato anche quando qualcuno mette alle strette, anche economicamente, qualcun altro. Costringere con l'evidenza dei fatti.

Lasàrse méter i péi sul còl. - farsi sottomettere senza reagire.

Scométerghe l'òs del còl. - scommettere qualunque cosa anche l'osso del collo.

Tacàr el colarìn su 'n te 'na vigna. - si riferisce al sacerdote spretato.

Deventàr de tuti i colori. - vergognarsi arrossendo terribilmente.

Farne / dirne de tuti i colori. - **Farne / dirne tante che Bertoldo.** - **Farne / dirne tante che basta.** - **Dirne tante che tèra.** - tutti questi servono a sottolineare la grande quantità di cose dette o fatte.

No lasàrse compràr da nisùn. - non essere disposti a compromessi, né a cambiare le proprie opinioni a nessun prezzo.

Èser còrt de comprendonio. - si dice di persona non molto intelligente.

No cognóser gnanca per pròximo. - si usa in tono seccato parlando di qualcuno che non si conosce (e non interessa nemmeno conoscere).

Te conòso mascherina! - Ho capito che tipo sei!

Méter / tegnìr tut en conserva. - si dice di chi tiene da parte attrezzi o cose che però non usa mai.

Far mal i só conti. - sbagliare la propria valutazione, fare male i propri conti.

Contàr a chi no vòl savér. - parlare con chi non vuole ascoltare.

Conciàr per le feste. - dare il fatto suo a qualcuno, spesso in modo violento.

Vènder tut a cópe e bastoni. - vendere qualcosa a prezzo bassissimo, spesso per necessità.

Èser ròba fata a cópe e bastoni. - fatta in qualche modo, alla Carlona.

Gavérghe el còr con tant de pél. - essere senza un briciolo di umanità, essere insensibili.

Gavérghe el còr en man. - essere generoso e disponibile con tutti.

Méterse 'na man sul còr. - farsi un esame di coscienza prima di compiere un'azione che potrebbe danneggiare qualcuno.

Tòrse a còr 'na ròba. - impegnarsi per fare qualcosa bene e con coscienza.

Gavérghe el còr che piange. - essere terribilmente dispiaciuto.

Gavérghe còr de ... - avere il coraggio di fare qualcosa, più spesso usato in senso negativo: **No 'l gaverà miga còr de farne questa!**

Méterse el còr en paze. - rassegnarsi, ma anche tranquillizzarsi.

Èser senza còr - essere crudele, senza nessuna compassione.

Slargàrse el còr - sentirsi sollevati da una qualche ansia, o allietati da una grande gioia.

Méterse la corda al còl. - procurarsi guai.

Tegnìr sula corda - tenere in dubbio o in ansia.

Dal córer al scampàr. - più o meno, è la stessa cosa.

Star sui corni. - si dice di una persona che non si sopporta. Con lo stesso significato vi sono altri motti più volgari oggi però più di moda.

¹ Motti - detti e proverbi trentini - Gino de Mozzi - Ed. TEMI Trento 1978

Far i corni. - tradire il proprio coniuge o fidanzato.

Farse i corni de oro. - diventare ricchi e metterlo in mostra.

No me n'importa en corno! - non importare nulla, anche per questo si usano oggi frasi più volgari ma di gran moda.

Róterse i corni. - uscire perdente da uno scontro, non necessariamente di forza.

Desfizàr la corona. / Dirne de bò e de vaca. - dir tutto il male che si sa su di una persona.

Gavérghe el cortèl per el mànec. - essere il più forte.

Èser robe da cortèl - cose che chiedono vendetta, ma anche lite violenta.

'na ghèba che se tàia col cortèl. - fumo o nebbia molto fitti e densi. Si dice anche di un vino robusto: **en vin che se tàia col cortèl.**

Èser en cōsi e tasi. - uno che fa i propri affari senza dir niente a nessuno: è usato però in senso negativo di chi fa i propri affari spesso a danno di altri.

Gavérghe en cōsta. - odiare, avere in astio.

Palpàrse le cōste. - dar fondo a tutti i propri avere per far fronte alle conseguenze di una cattiveria nei confronti di altri.

Nar fōr en cōsta. - scampare un pericolo per un filo.

Nar come en soldo en cōsta. - andarsene via di fretta, di solito si dice per chi è costretto ad andarsene via perché scornato.

Magnàr el cōt e 'l cruf. - scialacquare tutti i propri averi.

Ciapàr 'na cōta. - innamorarsi perdutamente.

Èser en cràchese. - essere malridotto, si usa sia per gli aspetti fisici che economici.

Far giò cràoti. - fare a pezzi, malmenare.

Mandar al Creatōr. - ammazzare, far morire anche per malattia.

No créder gnanca al pan bufet - essere un miscredente, non credere nemmeno alle cose più evidenti.

Entràrghe come Pilato 'n te 'l Crèdo. - non averci nulla a che fare, non entrarci per nulla.

Èser en crivèl. - pieno di buchi, sforacchiato.

Farghe su 'na crós. - rinunciare, non volerne più sapere, non pensarci più.

Dir quatro parole 'n crós. - spiegare rapidamente, in modo essenziale.

Méter en crós. - tormentare, perseguitare, mettere alle strette.

Gavérghe / far en cul da calièr - avere un sedere grosso come quello del calzolaio che sta sempre seduto.

Gavérghe culo. - essere fortunato.

Bàseme el cul - va' a quel paese, va' a farti friggere. Anche per questo oggi si usano frasi più volgari ed incisive.

Dar el cul sula préda. - cascar male, concludere malamente un affare, fallire.

Petàrsela sul cul. - non sapere che farsene.

Èser 'na ròba fata col cul. - cosa fatta in qualche modo, approssimata, senza cura.

Tegnìr el cul su dó caréghe. - non sapersi o non volersi decidere, anche per interesse economico o politico.

Desmisiàrse col cul descoèrt. - alzarsi di malumore, con la luna storta.

Dar come se désa en te 'n zuck. - picchiare alla cieca, senza sosta, senza ritegno.

Mancàrghe en dé / en fil / 'n'óngia / en pèl - mancare una quantità minima di qualsiasi cosa

Ligàrsela al dé. / Fàrsela 'ntórno a 'n dé. / 'nzolàrsela dré ale réce. - ricordarsi di un torto subito e avere il desiderio di vendicarsi.

Narghe giò 'ntrà i déi. - essere uno spendaccione ma anche chi non sa maneggiare denaro.

Bàter tuti i denti 'n gola. - dare una sberla sulla bocca, uno schiaffone per punire chi ha parlato male.

Tegnìr la léngua dént dai denti. - tacere, tener la bocca chiusa.

Èserghe li scrit dipìnt. - essere sempre lì, in un determinato posto.

No volér èserghe / stàrghe gnànca dipìnt. - si dice di un luogo che non piace assolutamente.

Descargàrse 'l stómec. - dire in faccia tutto quello che per tempo si è sopportato e non si è voluto rinfacciare.

Desfizàrse fōra. - tirarsi in sesto dopo una malattia debilitante

Star sèmpar sōra come l'òio. - si dice, in senso dispregiativo, di persone che vogliono essere sempre in evidenza.

Despetolàrse fōr. - districarsi, sbrogliarsi, cavarsela.

Gavérghe 'na léngua che taia per drit e per revèr. - saper dire a ciascuno la sua con cattiveria.

Gavérghe el diàol dala sōa. - si dice quando a qualcuno tutte le cose vanno dritte e riesce a cavarsela anche dopo aver compiuto azioni scorrette.

No podér digerìr. - non riuscire ad accettare un fatto od una persona.

Èser li ala bōna de Dio. - si dice di persone lasciate a se stesse senza cura o assistenza.

Dirlo giò per césa. - farlo sapere a tutti, metterlo in pubblico.

No gavérghe dízere mèi. - non avere buon senso

Èser en donéta. - si dice di un uomo che ha comportamenti prettamente femminili (chiacchiere, curiosità) ma che sa anche arrangiarsi con le faccende domestiche.

Nar cōi pèi su driti. - cadere malamente per terra ma anche andare in fallimento.

Nar via drit come 'n fus. - si dice soprattutto di anziani che sono ancora in buona salute e camminano ben dritti.

Drit come 'n lumin. / Drit come 'n fil. - senza alcun dubbio.

Èser / diventàr dur de récia. - perdere l'udito, si dice però ironicamente per chi fa finta di non sentire.

Parér en mus da ebrèò. - avere un brutto muso, un brutto ceffo (*non me ne vogliano gli ebrei, io non c'entro*)

Parér l'ecce homo. - essere ridotti male, sporchi e laceri

Ciapà 'na 'nbotonàda / 'ncaviciàda / fregàda / gabolàda. - essere imbrogliati.

No 'nbrocàrse una de giuste. - sbagliare tutto, non riuscire a combinare nulla di giusto.

Nar en Emmaus. - andare a farsi friggere, in malora.

Èser ben 'mpiantà. - di costituzione robusta e solida.

Parlar 'ncartà. - parlare sottovoce di nascosto.

Dir cul te ne 'nchègo. - non dir neanche grazie.

Èser 'na 'ndorastrónzi. - chi sa render bello anche ciò che non sempre lo è, essere un adulatore.

Èser en vòlta. - essere in giro, essere sulla via.

Alla prossima.

RECENSIONI

a cura di
ATTILIO COMAI

1783-1983 I duecento anni della chiesa arcipretale di Cavedine - a cura della *Pro Loco di Cavedine* - foto di Marco Miori - pagg. 134 - *Pro Loco Cavedine* - 1983 - stampa tipografia IRIS Riva del Garda.

Il volumetto riporta la copia anastatica della interessantissima **Cronografia ecclesiastica ossia Raccolta di notizie storico-ecclesiastiche della Parrocchia di Cavedine** di don Francesco Negri edito nel 1903 dalla Tipografia Editrice Artigianelli con correzioni e note di pugno dell'autore. Questa comprende a sua volta la **Cronachetta ecclesiastica** stesa nel 1889 da D. Agostino Cattoni di Laguna. Il libro prosegue con il completamento della cronaca ecclesiastica fino al 1983 con una breve biografia dei sacerdoti che si sono succeduti a Cavedine.

Segue la riproduzione degli articoli di Aldo Gorfer "Artisti e artigiani trentini" pubblicati nel 1969 sulla rivista "Il Trentino" riguardanti le principali opere della chiesa di Cavedine.

In conclusione un ricco servizio fotografico sulle principali opere conservate nell'arcipretale.

Le valli del Trentino - Trentino Occidentale - di Aldo Gorfer - pagg. 895 Vallagarina - Arti grafiche R. Manfrini - Calliano 1975.

Il **Trentino Occidentale** è il primo dei due volumi de *Le valli del Trentino* preparati nel 1975 da Aldo Gorfer. Sono questi testi tuttora di grande interesse, che pur invecchiati nei dati statistici, anagrafici ed economici, mantengono tutto il loro valore per la grande quantità di informazioni su paesi e ambienti della nostra provincia. La Valle di Cavedine è presentata da pag. 293 a pag. 308, ma troviamo informazioni utili anche nelle pagine precedenti a partire da pag. 269 a pag. 292. Troviamo il lago di Cavedine a pag. 273 e Sarca nella pagina successiva. Pergolese e il lago di Toblino da pag. 276 a pag. 279.

Ciascuna località della valle è presentata con una breve sintesi storico-geografica ed economica. Sono anche elencati e brevemente descritti i monumenti, le opere e gli edifici degni di nota.

Il sentiero dei pionieri - in **TERRA MIA - Paesaggio sacro - Paesaggio contadino - Quando la gente si trovava insieme** - di Aldo Gorfer - pagg. 301 - *Arti Grafiche Saturnia* - marzo 1980.

Da pagina 151 a 156 dopo una rapida presentazione storico-geografica, ma soprattutto antropica, della valle di Cavedine, Gorfer racconta, con uno stile leggero quasi narrativo, la colonizzazione della piana del Sarca da parte della gente di Lasino e la nascita dei Masi di Lasino, ora Pergolese. Il racconto si snoda lungo il

sentiero del Còel o del Bus dela Vècia (ora strada asfaltata) che collega Lasino a Pergolese, fra immagini, ricordi e nostalgia.

Teatro in piazza - in **TERRA MIA - Paesaggio sacro - Paesaggio contadino - Quando la gente si trovava insieme** - di Aldo Gorfer - pagg. 301 - *Arti Grafiche Saturnia* - marzo 1980.

Da pag. 290 a 299 Gorfer ci racconta di quando a Lasino si faceva "l'opera". Ogni estate, per oltre un secolo, a partire dal 1837 (data ufficiale), Lasino ha avuto la sua "stagione d'opera"; tutte le domeniche e le feste da giugno a settembre si recitavano drammi sacri su un palcoscenico costruito in piazza, e poi più tardi al Pian dele Palàde.

La pietra murata - in **TERRA MIA - Storia e paesaggio - Comunità e paesaggio** - di Aldo Gorfer - pagg. 301 - *Arti Grafiche Saturnia* - luglio 1981.

Da pag. 251 a 258 l'autore parla di Pietramurata, della sua storia contadina, fatta soprattutto di ricordi, da quando, nel Medioevo, gente proveniente dalla Valle di Cavedine iniziò la colonizzazione di questo tratto della Valle del Sarca fino alla nascita del paese attorno alla torre Guaita e al maso medievale. Ci narra anche della faticosa bonifica delle terre paludose lottando contro la periodica furia del Sarca.

Monumenti vegetali nel Trentino - di Autori Vari - pagg. 79 - *Istituto Agrario di S. Michele a/A. Settore Foreste - Ambiente* - stampa Manfrini R. *Arti Grafiche Vallagarina S.p.A.* 1991.

A pag. 38 si trova la scheda del *Leccio delle Sarche* e a pag. 40 quella relativa ai *Tassodii di Castel Toblino*, ambedue sul territorio del comune di Calavino.

1703 L'invasione francese nel Trentino - secondo fonti militar-diplomatiche francesi - a cura di M. Bosetti - L. Bressan - M. Farina - D. Gobbi - pagg. 239 - *Comprensorio Valle dell'Adige C5 - Assessorato Istruzione e cultura* - 2ª edizione - settembre 1996

Presentato il 29 novembre 1996 presso la sede del "Consorzio di Biblioteca di Cavedine-Lasino" a Cavedine.

La seconda edizione del volume già recensito su "Retrospettive" (Anno 6° n. 2) è stata integrata con il saggio di Mariano Bosetti "L'invasione francese e le comunità della valle dei laghi" 80 pagine con cui l'autore ha cercato di completare la ricerca sull'invasione francese del 1703 riportando le voci delle fonti locali che è stato possibile reperire negli archivi parrocchiali e comunali della zona.

CASSA RURALE CAVEDINE

TEL. 0461/568511

FILIALI: VIGO CAVEDINE - TEL. 0461/568300

DRENA - TEL. 0464/541177

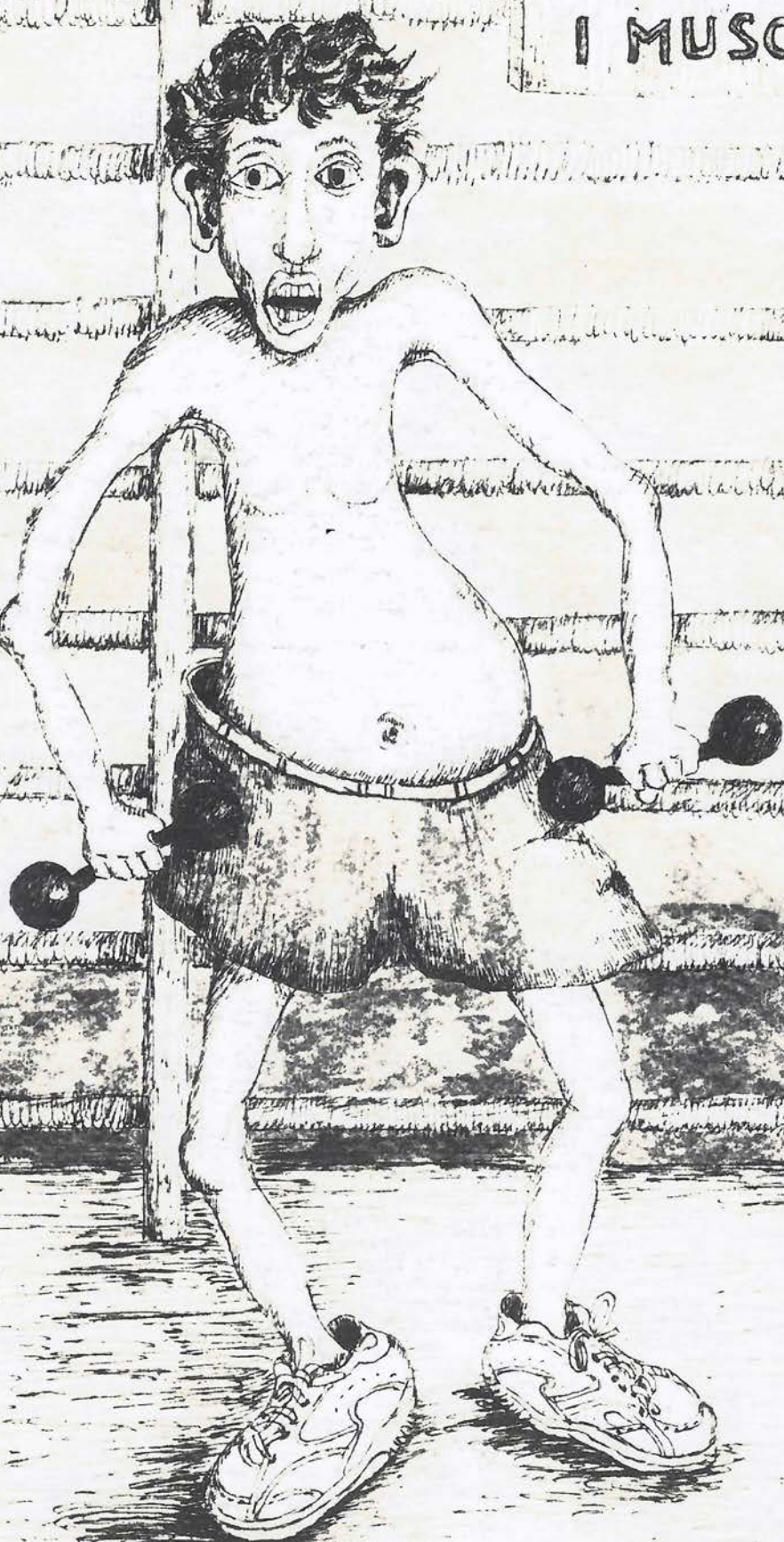
CASSA RURALE CALAVINO

VIA BATTISTI - TEL. 0461/564135

FILIALI: LASINO - TEL. 0461/564005

PONTE OLIVETI - TEL. 0461/564550

IN PALESTRA
SI FANNO
I MUSCOLI



È SER EN CIUCIABRÙSCHI

Dock