

RETROSPETTIVE

PERIODICO CULTURALE DELLA VALLE DI CAVEDINE

Periodico semestrale - Anno 9° n° 2 - n° 18 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 1997 - Litografia Amorth - Trento



SOMMARIO

Presentazione	3
Sondaggio stratigrafico a riparo del "Santuario" in "Val Cornelio" nel Comune di Lasino	4
La cappella del Santo Crocifisso di Lasino	9
Ordini e capitoli della Villa di Vigo	11
Caratteristiche e pregi delle più comuni piante ed erbe medicinali	14
El molinér	21
Modi de dir trentini	27
La grande guerra	31
Pro Loco di Calavino: Il presepe vivente	37
Recensioni	38

Direttore responsabile: Mariano Bosetti

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

Copertina: Portale della Chiesa di S. Rocco a Brusino

Distribuzione gratuita ai soci. La quota associativa è di £ 10.000 e può essere versata sul c/c n° 14960389 intestato ad "Associazione Culturale Retrospettive" - 38070 Vigo Cavedine (Tn). Numeri arretrati £ 8.000.
--

PRESENTAZIONE

Cari lettori,

sembra ormai un'abitudine quella di uscire in ritardo ma purtroppo non sempre è possibile rispettare i tempi soprattutto quando si è in pochi. Ci siamo ripromessi comunque di rimetterci al passo rapidamente e quindi fra poco dovrebbe arrivare un altro numero della rivista.

*Questa volta abbiamo trovato la collaborazione di una giovane di Calavino che ha preparato un interessante lavoro sul **molinèr**; diamo il benvenuto a Romina sperando che la sua collaborazione prosegua nel tempo e sia da stimolo anche per altri giovani e meno giovani.*

La pubblicazione della relazione sugli scavi al santuario in Val Cornelio si sta avviando alla conclusione, in queste pagine presentiamo la penultima puntata.

L'articolo successivo ci porta a Lasino dove, in una piccola cappella, era conservato un antico crocefisso miracoloso portato più volte in processione quando la siccità colpiva duramente.

La lettura dell'ultima pergamena della Vicinia di Vigo fissa alcuni confini e sancisce dei diritti ma solleva nuovi elementi di interesse.

Nella Rubrica verde scopriamo le proprietà del dente di leone e del sambuco ma soprattutto, impariamo a sfruttarle per il nostro benessere.

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

Il compianto Mons. Evaristo Bolognani aveva lasciato ai bambini della scuola elementare di Vigo i suoi ricordi della Grande Guerra; scritti con semplicità ed immediatezza li riportiamo integralmente.

Calavino in questi ultimi anni è movimentato da iniziative che destano interesse e meraviglia.

Per alcuni giorni, durante il Natale, molte persone hanno visitato e gustato le scene del presepio vivente allestito tra le androne del Rione Maso. Auguriamo agli organizzatori che diventi una "tradizione".

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.

*Visto che i precedenti messaggi non hanno sortito alcun risultato ci permettiamo di insistere ancora una volta ricordandovi che **RETROSPETTIVE HA BISOGNO DI NUOVI COLLABORATORI**. In particolare ci vorrebbe qualcuno che si occupasse di Sarche e dintorni. Fatevi sentire!*

Buona lettura.

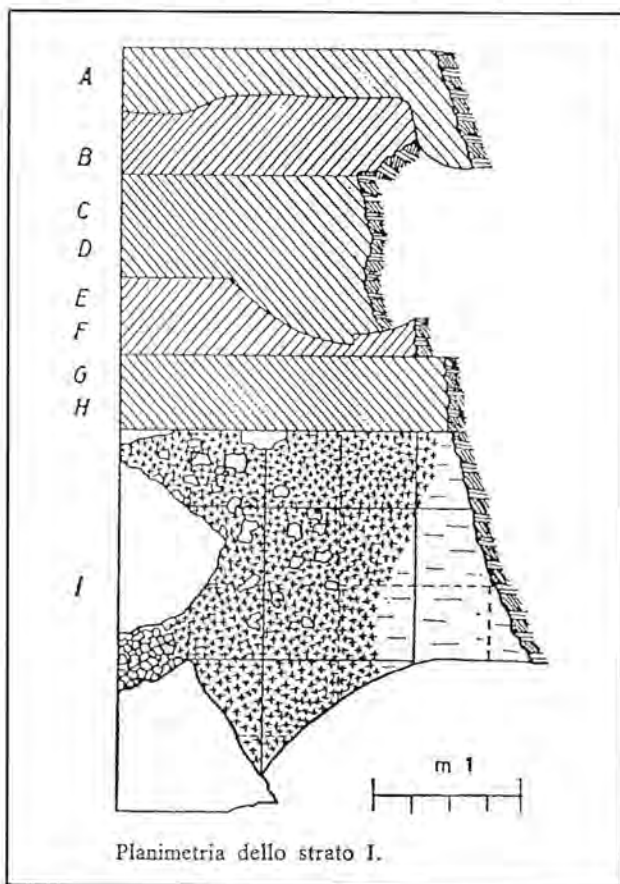
IL PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE
Attilio Comai

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

Di Pio Chiusole e Sandro Vettori

RELAZIONE (Ottava parte)

Pubblicazione della Società Museo Civico di Rovereto



STRATO "I"

Lo strato "I" dello spessore uniforme di 25 cm, ha la sua lunghezza massima nella parte occidentale di m. 2,50, dal momento che abbiamo lasciato nella parte settentrionale dello scavo uno scalino di 50 cm. di larghezza.

Questo strato è quasi totalmente interessato dal deposito uniforme e compatto di materiale concrezionato con residui organici e qualche frammento di ceramica.

Il deposito, infatti, interessa tutti i settori dello strato "I" tranne quelli in diretta prossimità della parete rocciosa dove è stata rilevata

la presenza di un terreno antropozoico con ossa animali e frammenti ceramici.

Il materiale concrezionato presenta l'inclinazione uniforme da Nord a Sud di circa il 10%.

Mentre infatti, esso appare alla profondità di 5 cm. nella parte meridionale del sondaggio, negli ultimi settori settentrionali si mostra in continuazione della parte già riscontrata nello strato precedente. In questi ultimi settori, per la verità, il deposito concrezionato cessa quasi completamente per lasciare posto ad un altro deposito ancora interessato da materiale organico ma molto più compatto e ricco di pietrisco.

Un'inclinazione ancora più sensibile il materiale concrezionato dimostra nella direzione Ovest-Est: mentre, infatti, esso interessa in modo uniforme i primi tre settori occidentali per tutta la lunghezza del sondaggio si abbassa repentinamente verso la parete rocciosa fino a scomparire totalmente alla distanza media di 50 cm. circa dalla roccia.

La parete occidentale è ancora interessata dalla presenza dei grossi massi che occupano la quasi totalità di essa.

Fra i due ultimi massi meridionali, e precisamente nei settori "e" del quadrante V e "a" del quadrante VII continua ad apparire un deposito di pietrisco completamente sterile attraverso il quale si avverte sempre più la presenza di un soffio di aria molto fredda.

Fra i reperti dobbiamo segnalare la scarsissima presenza di frammenti di ceramica e d'altra parte la grande quantità di

ossa animali frantumate e ritrovate quasi tutte legate saldamente quasi incementate dal materiale concrezionato.

Per quanto riguarda la ceramica, dobbiamo segnalare come essa sia stata recuperata nei settori più meridionali e in quelli adiacenti alla parete rocciosa, mentre gli altri, più interessati dal terremoto concrezionato si sono mostrati completamente privi di tale materiale.

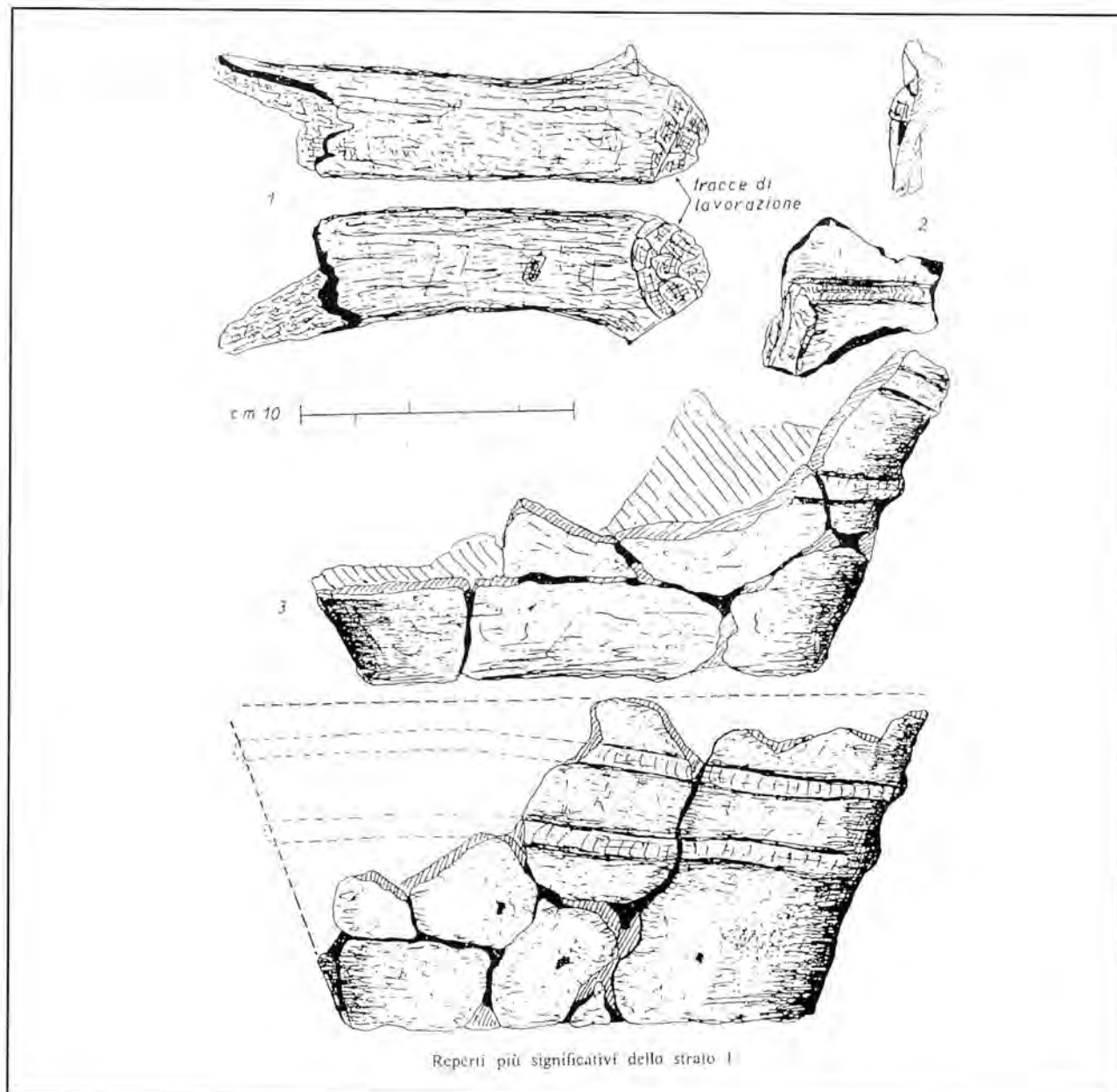
La poca ceramica ritrovata (circa il 15% di quella rinvenuta negli strati "B" e "C") per il materiale con cui è stata confezionata risulta essere quasi totalmente del tipo I, mentre dei tipi III e IV sono stati ritrovati solo alcuni rari esempi.

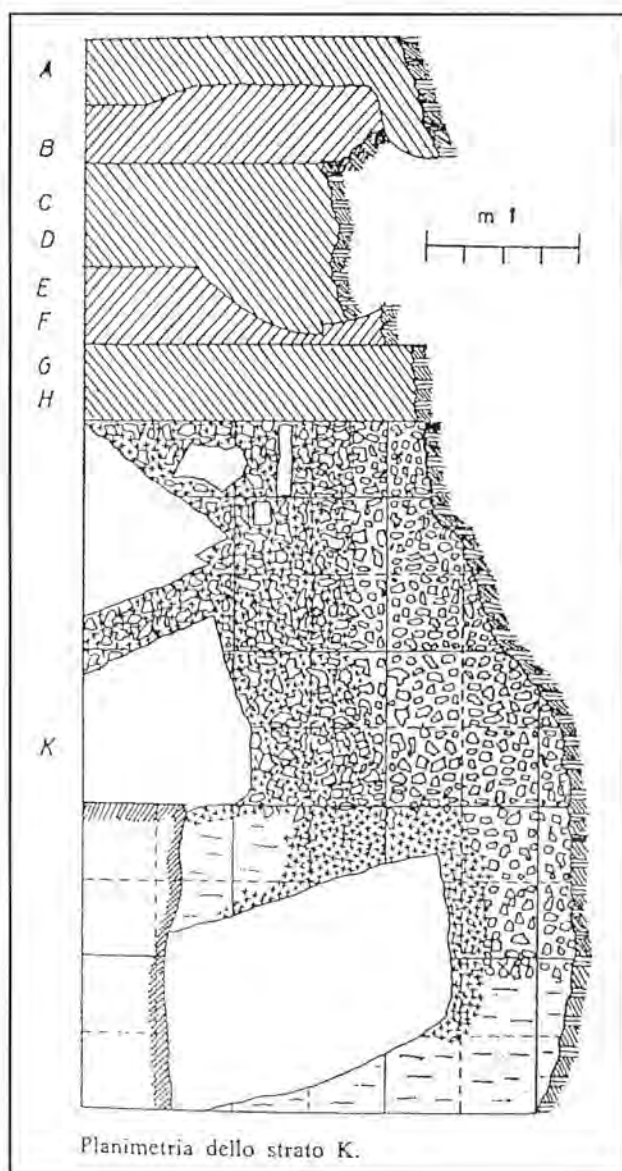
I pochi esempi di decorazione riscontrata

sui frammenti rinvenuti non si discostano per nulla dagli esemplari rinvenuti negli strati precedenti.

Unica constatazione che abbiamo potuto rilevare è la mancanza totale di decorazione incisa.

Per gli esempi di decorazione a cordonatura applicata ci sembra di dover segnalare quella con fregio a squadra (n° 2). Fra il materiale di ceramica recuperato segnaliamo ancora la parte terminale di un vaso di probabile forma tronco-conica (n° 3-4), alcuni frammenti di anse una delle quali è del tipo cornuto. Fra le numerose ossa ritrovate è stato riscontrato un frammento di palco di cervo che presenta tracce di levigatura ad un'estremità (n° 1).





Planimetria dello strato K.

STRATO "K"

Al livello dello strato "K" arrivava il primo sondaggio eseguito precedentemente senza rilievo stratigrafico.

Per questo motivo abbiamo deciso di ampliare in lunghezza la superficie dello scavo in modo da comprendere l'enorme massa già rilevato durante il primo sondaggio.

Abbiamo deciso questo ampliamento spinti anche dalla speranza di rinvenire reperti di particolare importanza dal momento che nel settore "a" del quadrante XV proprio in prossimità del vertice Sud-orientale del masso, avevamo ritrovato, a questo livello, un femore umano e alcuni pezzi di calotta cranica pure umana, erano stati recuperati nel settore "a" del quadrante XII, anche

questi aderenti al vertice Nord-orientale di quel masso.

Mentre nell'estrema parte meridionale dello scavo abbiamo incontrato del terreno contenente qualche frammento di ossa animali, già nel settore "a" del quadrante XV alla profondità di 13 cm. Abbiamo rilevato l'esistenza del terreno concrezionato del tutto simile a quello già riscontrato nello strato precedente.

Questo materiale circondava tutta la regione orientale del masso con una fascia di circa 20 cm. di larghezza, mentre tutto il rimanente terreno fino alla roccia era composto di pietrisco sterile.

Nel terreno concrezionato che continuava attorno alla parete settentrionale del masso e precisamente nei settori "a" del quadrante XII, "b" del quadrante XI, e in tutto il quadrante VIII sono state recuperate numerosissime mandibole di animali saldamente unite nel terreno agglomerato. I settori "b" e "d" del quadrante X e "a" del quadrante XI erano ancora interessati da un terriccio organico contenente alcune ossa animali e numerosi frammenti di ceramica. Prima di passare a descrivere il rimanente terreno di questo strato dobbiamo far notare come nel settore "b" del quadrante XI, proprio in corrispondenza di un'incanalatura presente sulla superficie del masso, abbiamo potuto rilevare un uniforme ammasso di terreno concrezionato completamente privo di qualsiasi materiale sassoso.

Questo ammasso, che si mostrava sotto forma di colata, sarebbe defluito probabilmente attraverso un foro praticato in un agglomerato che arginava l'incanalatura del masso, estendendosi per tutto il settore fino a saldarsi con il terreno concrezionato dello strato.

Il materiale concrezionato ancora interessato dalla presenza di numerosi frammenti di ossa animali e da qualche sporadico frammento di ceramica, continua per tutto lo strato nella parte attorno ai massi sporgenti dalla parete occidentale.

Questo materiale però si presenta composto da molto pietrisco saldamente cemen-

tato e da residui organici che diminuiscono sempre più verso la fine per lasciare il posto ad un terreno completamente sterile. La stessa situazione di sterilità si riscontra anche in tutto il terreno adiacente alla parete rocciosa.

In questa parte dello scavo infatti, ad uno strato di 5 cm. di terreno ancora interessato dalla presenza di ossa frantumate e qualche carbone, fa seguito un terreno composto esclusivamente da pietrisco saldamente cementato.

Anche il volume di questo pietrisco aumenta sia verso la fine dello strato sia verso la parte settentrionale dello scavo.

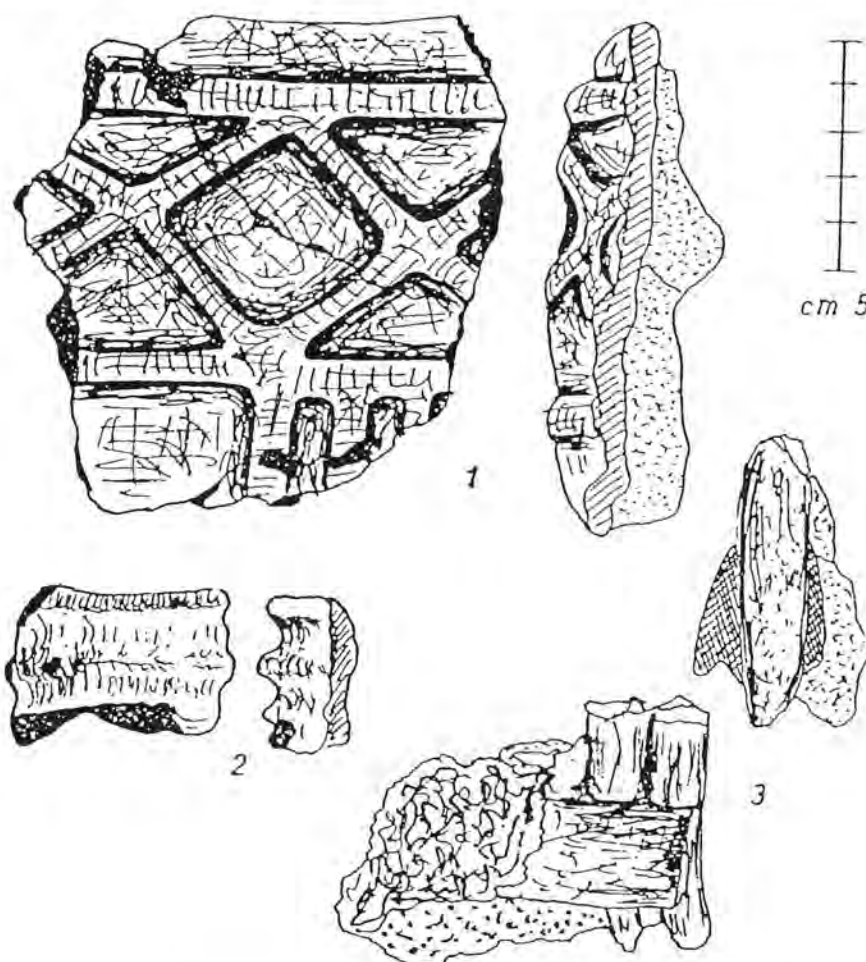
Abbiamo recuperato pochissimi reperti di ceramica in questo strato (la decima parte di quella dello strato "B") ed essi sono stati rinvenuti quasi unicamente nei settori attorno al grande masso rilevato nei quadranti

XIII, XIV, XV.

Questa ceramica per il materiale con cui risulta costruita è da attribuirsi si quasi unicamente al tipo I.

Come esempi interessanti di decorazione applicata ritrovati, segnaliamo un frammento con cordonatura unghiata e uno con cordonatura applicata da diramazioni intersecantisi in modo da formare dei regolari rombi, racchiusi da due cordonature parallele da cui si dipartono nella parte inferiore probabilmente alternativamente, delle cordonature verticali (n° 1).

Le ossa animali, e in particolare modo le numerose mandibole rinvenute, testimoniano la presenza delle specie animali comuni in tutti i rilevamenti preistorici del Trentino, dai carnivori (orsi, cani o lupi) agli erbivori (buoi, pecore, capre ecc.) e ai roditori (in minor quantità).



Reperti più significativi dello strato K.

Segnaliamo inoltre un frammento di ansa ad occhiello con dorso cordonato (n° 2).

STRATO "L"

Lo strato "L", anche questo dello spessore di 25 cm. e della lunghezza massima di 4 m. in seguito allo scalino di 50 cm. di larghezza lasciato nella parete settentrionale, risulta interessato da terreno antropozoico solamente nei due metri meridionali.

Qui infatti, e precisamente nei settori "b" e "d" del quadrante X, nel quadrante XI e nei settori "a" e "c" dei quadrante XII abbiamo rilevato la presenza, solo nella parte superficiale, di terreno concrezionato con mate-

riale organico.

Tutto il rimanente terreno, tranne scarse tracce nei settori adiacenti ai massi sporgenti della parete occidentale, risulta completamente sterile e composto da un conglomerato calcareo con numerosissimi frammenti di pietrisco.

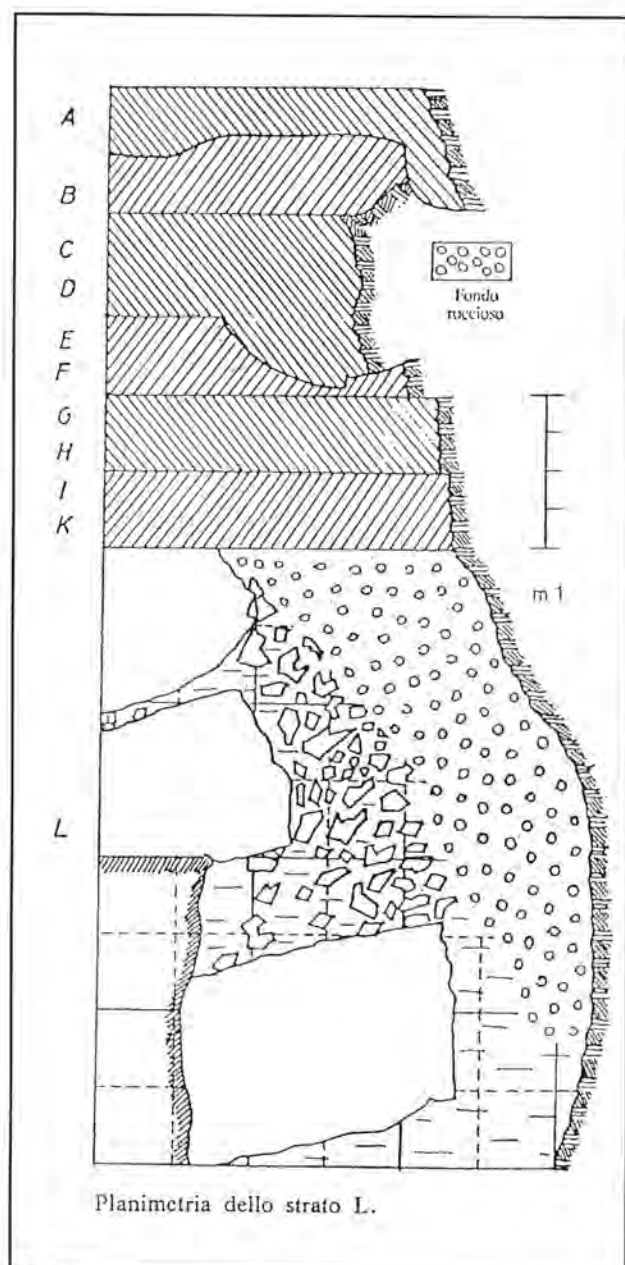
Questo materiale dello spessore di 20 cm. nella parte orientale dello scavo in prossimità della parete rocciosa continua in pendenza verso Ovest.

Sotto questo, abbiamo ritrovato uno strato di 5 cm. di limo verdognolo (probabilmente glaciale) che poggia su di una lastra di pietra che chiude completamente e definitivamente il deposito.

Scarsissimi sono stati di conseguenza i reperti recuperati in questo strato sia per quanto riguarda la ceramica sia per quanto si riferisce ai reperti della fauna locale; essi si dimostrano veramente insignificanti e trascurabili.

A cura di

Pier Paolo Comai e Luigi Cattoni



LA CAPPELLA DEL SANTO CROCIFISSO DI LASINO

di Tiziana Chemotti



A nord del paese di Lasino, proprio sul bivio tra la vecchia strada di valle e quella che si dirama e prosegue per Lagolo, si trova una cappella di modeste ambizioni architettoniche, dalla struttura lineare e semplice, aggraziata da una elegante cancellata in ferro battuto.

L'edificio dalle origini settecentesche, conservava il grande Crocifisso, venerato da sempre dall'intera popolazione di Lasino, nei momenti di sofferta siccità. Quando il procedere avverso delle stagioni infieriva sulle colture agricole, provocando nella società contadina, che fondava l'unico fabbisogno nella raccolta dei prodotti della terra, gravi disagi, carestie e calamità, in queste difficili situazioni, il S. Crocifisso veniva tolto dalla cappella, portato in processione per le vie del paese per impetrare la pioggia.

La straordinarietà degli avvenimenti è suggerita dalla scritta posta sul timpano della cappella, - **CRUCE LATA PLUVIA DATA** -, assieme alle date delle processioni che si sono susseguite nel tempo - 1857, 1861, 1881, 1928, 1935, 1938, 1940, 1945, 1946, 1962.

Una particolare testimonianza l'ho riscontrata in un carteggio appartenuto a don Felice Vogt, il quale con una nota scritta a matita conferma la veridicità dell'avvenimento;

Avviso sacro 08.IX.1940

Stasera a Lasino, ad ore 3 si porterà in processione solenne il S. Crocifisso per ottenere la pioggia.

(se crede opportuno, La prego di pubblicare dal pergamo)

La invito ad intervenire. Mi farebbe un piacere.

Dev.mo don A. Bettin

Questo il testo dell'invito correlato dalla notazione: "La pioggia venne la notte dell'8 settembre".

Non si hanno notizie storiche riguardanti la Sua origine o la Sua provenienza; dagli Atti Civili (Arch. Curia TN) si è a conoscenza di una supplica datata 7 giugno 1755 effettuata dalla comunità di Lasino e indirizzata al Decanato di Calavino per ottenere l'autorizzazione di celebrare una S. Messa presso la Cappella del S. Crocifisso nel giorno della SS. Trinità. Ciò dimostra che la grande croce era già collocata nella Cappella e venerata già a quel tempo.



Domanda:

Ill.mo Rev.mo don Colmo

Già da molti anni Vs. Ill.mo Rev.ma... si è compiaciuta di concedere graziosa licenza alla comunità di Lasino di poter fare cantare la S. Messa dal Curato nella Cappella del SS. Crocifisso nella festa della Santissima Trinità, giorno anniversario dell'erezione della detta cappella avendogli però differita la supplica per non esser in tal giorno di pregiudizio alla parrocchiale, priega per domani la nominata Comunità V.S. ILL.ma Rev.mo del Begnissimo Placed di poter ivi cantar la S. Messa, in ora però sempre mai impeditiva, e pregiudiziale alla funzione parrocchiale.

Mentre facendo Le umilissima riverenza con tutti, l'ossequio mi confermo

Lasino, li 7 giugno 1755

*Caldonazzi
(Curato di Lasino)*

Risposta:

In... dell'Ill.mo Rev.mo Arciprete ex presuntamente sia accordata al Sig. Francesco Caldonazzi, curato di Lasino, licenza di poter cantar Messa nella Cappella del SS. Crocifisso per il giorno 8 giugno 1755 per una sola volta e senza pregiudizio di conseguenza.

In Quonam Fide

Bartholamio Erspram Cappellano

Per motivi di conservazione del 1982 la statua lignea venne traslocata e sistemata nella Chiesa parrocchiale e quindi sostituita con un altro Crocifisso, opera dello scultore Deflorian di Tesero.

Secondo il parere di don Vogt, l'artista per intagliare quest'opera si sarebbe servito di legno di pero.

La scultura potrebbe essere anche barocca; alcuni elementi infatti ne evidenziano lo stile, come la luce sfruttata pittoricamente sulla superficie la quale crea corposità e plasticità alle forme e ai volumi. Così anche il panneggio che cinge la vita del Cristo acquista effetti pittorici attraverso giochi di luce ed ombre.

La modellazione della sacra scultura è delicata, l'ignoto artista ha voluto imprimere alla figura del Crocifisso una grande misticità, il volto leggermente inclinato suscita un infinito e intimo raccoglimento, non c'è il segno drammatico del dolore e dello strazio estremo, c'è piuttosto uno stato di tristezza che è comunque compostamente superato da una serena e forte rassegnazione, identificazione dell'Agnello che si è sacrificato per i peccatori.



ORDINI E CAPITOLI DELLA VILLA DI VIGO

3ª Parte

di Attilio Comai



Nel corso dei secoli, come già detto nei precedenti articoli, la Vicinia Donégo di Vigo ha dovuto difendere i propri diritti nei confronti degli altri abitanti della Pieve di Cavedine. Le laudi, o sentenze, che concludevano tali scontri, gelosamente conservate, costituiscono il patrimonio documentario con il quale la Vicinia, anche in tempi recenti, ha potuto garantirsi il diritto più importante: quello di esistere.

La legge del 16 giugno 1927 n. 1766 in materia di riordino degli usi civici e il relativo Regolamento del 1928, causarono la soppressione di numerose Vicinie, tutte quelle cioè che non furono in grado di dimostrare i loro fondamenti storici. Per fare qualche esempio le Vicinie di Ceniga e di Dro furono cancellate, la prima nel 1932, la seconda nell'anno successivo, e i loro beni divennero proprietà demaniale delle rispettive frazioni. La prima voce della sentenza che ne sanciva la fine si riferiva proprio al fatto che *"l'origine storica dei beni della Vicinia... non è dimostrata da documenti."*

Forse proprio per la presenza delle antiche pergamene e forse anche perché la Vicinia si configura giuridicamente come un ente di tipo privato, non è incorso nello stesso destino.

Veniamo comunque alla traduzione fatta da ignoti nel 1912 della quinta pergamena: datata 26 settembre 1612 stabilisce i confini verso Ovest delle proprietà viciniali e alcuni diritti e doveri sia dei vicini che degli abitanti di Cavedine.

La parte introduttiva del documento è stesa in latino

mentre la sentenza è scritta in lingua corrente del '600 e verrà quindi riportata così come sta.

Ricordiamo che i punti interrogativi fra parentesi posti dopo qualche parola (?) indicano un dubbio per le difficoltà di lettura sulla pergamena originale; eventuali puntini di sospensione invece si riferiscono a parti illeggibili sul documento.

In nome di Cristo così sia.

Si presentarono in persona ser Enrico Dorigati di Brusino sindaco, ser Giacomo Berlanda, ser Stefano Spiritello e ser Giovanni degli Zeni di Brusino, ser Bortolo Bertè di Marcione, ser Bortolo Bertè di Tavadino, ser Enrico Nicoletti di Laguna, Don Giovanni Conti, ser Ognibene Rembeni (?), il magnifico Domenico Perina (?) di Musté, ser Giovanni Dallapé di Stravino, ser Lorenzo dei Licenzi (?) a nome di Battista ... di Vigo assente, rappresentanti o sindaci giurati e consiglieri del comune dei paesi della Parrocchia di Cavedine, cioè Brusino, Laguna e Stravino, e tutti questi a nome proprio e a nome degli altri abitanti delle stesse ville o paesi e dei loro discendenti, per i quali promisero espressamente e formalmente, pegno le loro proprietà, di fare il possibile perché non si opponessero alle cose scritte qui sotto, obbligando tutte le loro sostanze presenti e future colla debita eccezione di non potersi obbligare per gli assenti e garantire i fatti altrui ecc. avvisati contemporaneamente da me notaio di ogni altro loro diritto e del sostegno che danno le leggi, da una parte:

E ser Domenico Galletti e ser Nicolò Michelotti, come delegati e messi per gli abitanti del comune del paese di Vigo, della stessa parrocchia di Cavedine presenti e consenzienti, Lorenzo Rivani, Bortolo Rigoti, Agostino Lever e Boneto Manara tutti di Vigo, i quali tutti esperti dell'affare promisero espressamente e formalmente

sulle loro proprietà di fare il possibile perché non si contravvenga alle cose qui sotto esposte, colle riserve come sopra, dall'altra parte:

volendo e desiderando di por fine alle controversie, liti e questioni tra le stesse parti, passate e nuovamente sorte, per occasione dei confini di un monte del predetto paese di Vigo, che si chiama monte Donego, situato sopra il paese di Vigo, e di evitare spese superflue, anzi di favorire la pace, piuttosto che continuare una lite più lunga e difficile, per vicendevole consenso ed ugual desiderio di pieno accordo stabilirono e convennero che anche per la causa avviata per i palanchi e le late per condurre il fieno e per le carbonaie, come in atto, e per ogni altra questione relativa al monte Donego a nome proprio e rispettivamente degli uomini e paesi, come sopra, di scegliere il nobilissimo e chiarissimo signor Giobatta Busetti di Rallo, consigliere e massaro dell'illustrissimo e reverendissimo sig.re Carlo Madruzzo cardinale e principe vescovo di Trento, benché assente, come arbitro e decisore ed amichevole paciere eletto di comune accordo tra le parti contendenti, rinunciando ciascuna parte dei detti paesi associati, alla sentenza ed al ricorso in occasione di controversie pei detti palanchi, le quali cose tutte vollero si avessero per nulle, ed invalide, e a lui nobilissimo e chiarissimo signor compromessario ed arbitro, incaricato, le stesse parti concessero ogni libertà e facoltà di decidere, combinare, conchiudere e dichiarare non tanto sui confini dello stesso monte Donego, ma anche di ogni altra cosa qualunque in relazione col detto monte, senza alcuna riserva; anzi in caso di qualche difficoltà di proferire il laudo di chiarire il laudo stesso, interpretarlo e di provvedere anche più oltre, come sembrerà necessario allo stesso; e ciò tanto in giorni feriali o non feriali, con citazione od avviso delle parti o senza, in piedi o seduto, in qualunque luogo, come sembrerà più conveniente alla sua nobilissima e chiarissima signoria.

Promisero poi le parti stesse tra loro vicendevolmente e solennemente, e fu accettato da ambe due agendo rispettivamente ciascuna al nome come sopra, di stare, obbedire al laudo, alla dichiarazione e all'arbitrato, che proferirà il detto nobile e chiarissimo sig.re arbitro e compromessario, e di non opporsi in alcuna cosa, né contraddire ai titoli sopra detti, né da sé né a mezzo altrui, in alcun modo di diritto o di fatto sotto pena di fiorini trecento del Reno da farsi pagare alla parte che non sta ai patti, e ciò ad ogni contravvenzione; talmente che al detto laudo non si possa fare alcuna mitigazione di pena, e finché questa non sia pagata, si possa esigere dalla parte che non stette ai patti in ogni caso di contraddizione – e questa pena o multa sia a beneficio per metà al fisco o al governo dell'illustrissimo e reverendissimo Principe Vescovo per il quale agisco io notaio firmato, come persona pubblica, e l'altra metà alla parte che sta ai patti – ed alla rifusione di tutti i danni, spese in causa e fuori, obbligando vicendevolmente le parti tra loro, agendo

a nome come sopra, tutta la loro facoltà presente e futura, rispettivamente quella di coloro, che essi rappresentano, con formale giuramento, rinunciando a impetrare dispensa e a non usarne, se fosse data, sotto pena di spergiuro, consentendo e volendo con lo stesso vincolo giurato che il giuramento debba avere tutti i suoi effetti di qualunque specie nel miglior modo possibile.

Fatto e pubblicato nel villaggio di Laguna di Cavedine, nella sala della casa dei signori Faitelli, nel giorno di mercoledì 26 settembre 1612, indizione decima, alla presenza del nobile ed egregio signor cavaliere Gerolamo Busetti, figlio del nobile e signor compromessario, arbitro già nominato, di Pietro fu Oliviero de' Marinati di Ceniga (?) attuario dello stesso illustrissimo signor Busetti, e di Battista fu Antonio Haver di Salodio (?) abitante di Laguna, quali testimoni di tutte le cose predette appositamente pregati.

Nel giorno, mese, anno, indizione e luogo come sopra, nella stanza riscaldabile della casa dei prenommati signori Faitelli, avanti al sopra notato molto nobile e illustrissimo signor Giobatta Busetti arbitro come sopra eletto, ivi stesso sedendo nelle ore antimeridiane ecc. comparvero tutte le persone soprascritte e nominate nel compromesso, già detto, e ripeterono la domanda che sua nobile ed illustrissima signoria come arbitro, come sopra incaricato, facesse il laudo promettendo di obbedire alla decisione, che sarebbe per proferire secondo i patti del compromesso ecc.

Il nobile ed illustrissimo signor Busetti arbitro e compositore, come sopra incaricato, ammise le cose predette ecc. e procedette alla decisione scritta, del tenore come nella stessa, nel miglior modo ecc. e ciò tutto alla continua presenza dei testimoni predetti appositamente chiamati e pregati anche per la sentenza.

Segue il laudo o la sentenza alla lettera (tenore):

In nome di Cristo così sia.

Noi Giobatta Busetti di Rallo, arbitro e giudice, ed amichevole paciere, eletto dalle parti contendenti nelle questioni descritte nel compromesso fatto nella nostra persona, scritto dal distinto notaio Signor Stefano Dema in data 26 settembre 1612 in Laguna di Cavedine; e prima:

Vista la sentenza altra volta pronunciata tra le dette parti dal fu nobile e potente signore Nicolò di Arco ai 16 agosto 1332;

Visto il luogo, oggetto della contesa, e udite più volte le parti in contraddittorio;

Visto insomma tutto ciò che era da vedere e considerato tutto ciò che era da considerarsi;

decidiamo da arbitro e compositore come segue:

1° Che li confini del monte Donégo verso occidente descendendo dal detto monte, siano sopra la strada della campagna di Vigo estendendosi verso mezzogiorno sino alla valesella prima, oltre la casa delli Rigoti

- 2° Che il Tovo detto Rigato, del quale si fa menzione in detto laudo 1332, sia et s'intenda esser quello che va a drittura alla costa alta, dichiarando che nel resto de confini del detto monte di Donego s'abbia a star al suddetto laudo 1332, et secondo quello regersi e governarsi.
- 3° Che quelli di Vigo in detto monte non possino esser impediti di poter carbonar a loro beneplacito, come cosa lor propria.
- 4° Che le ragioni di regular detto monte sieno e s'aspettino a detti di Vigo, solamente conforme alli capitoli a loro concessi.
- 5° Che li homini di Cavedine possino, per condur li loro feni dal detto monte di Donégo ... Cargadór véder et le Sórne et per dove conducono giù al presente per la Valle, tagliar palanchi, et late a detto effetto di condur li feni, non tagliando però legni prohibiti conforme alli Capitoli di detto Vigo, et della Valle di Cavedino.
- 6° Che quando detti di Cavedine saranno ricercati ad aiutar comodar la strada che va giù per la valle per condur li feni, sieno parimente obligati andarvi con quelli di Vigo, sotto le pene contenute nelli capitoli di quelli di Vigo.
- 7° Che quelli che possedono beni in detto monte possino per uso loro pascolare intendendo quando vanno a far li loro feni nelli logi suoi propri, tagliar legne, fra grasse, brocconi, o cosa simile.

Le parti dovranno pagare le spese fatte in questa lite in parti uguali, ordinando che questa nostra sentenza sia seguita sotto la pena espressa nel compromesso, in forza del quale ci riserviamo pure il diritto in caso di qualche differenza, di dare spiegazioni, dichiarazioni e provvedere anche più oltre per la buona relazione e per la pace delle due parti contendenti, in quanto ci sarà bisogno—

E così, come sopra fu detto, sia deciso, dichiarato, arbitrato e stabilito non solo nel modo espresso, ma in ogni altro miglior modo possibile.

Giobatta Busetti compromessario

La sentenza qui sopra scritta fu fatta, data, letta, scritta, e pubblicata dal predetto nobile ed illustrissimo signor Giobatta Busetti di Rallo, consigliere e massaro dell'illustrissimo e reverendissimo signor cardinale vescovo di Trento, nel giorno, mese, anno, indizione, luogo e testimoni come sopra, fosse proferita la sentenza nel luogo medesimo.

Le quali parti poi intervenienti, cioè le persone a nome degli uomini e dei villaggi, come sopra, espressi nel compromesso, intesa la sentenza sovra pubblicata, in tutto sodisfatti, l'accettarono e l'approvarono ringraziando sua signoria di averla pronunziata.

Io Stefano Dema, notaio e cittadino di Trento, cancelliere dell'ufficio massarile, fui presente a tutte le cose sopra descritte, cioè al compromesso, agli atti e alla sentenza; e li vergai rispettivamente li pubblici. Perciò mi sono firmato.

A lode di dio ottimo e sommo.

Io Camillo Dema, notaio imperiale, pubblico collegiato e cittadino di Trento, ho letto la premessa copia, cavata dal protocollo dei rogiti del nobile onorevole signor Stefano Dema, ora defunto, una volta notaio e cancelliere collegiato di Trento, mio padre, e benché fatta per mano altrui, l'ho letta tutta ascoltandomi un'altra persona e ho trovato che concordava esattamente col suo originale.

A lode di Dio e della Vergine Maria sua Madre.

Il traduttore della pergamena ha voluto apporre delle note in merito alla sentenza nel tentativo di chiarire alcuni aspetti a distanza di tre secoli.

al 1°: il confine dunque più basso è oppure era una strada di campagna sopra il paese e la campagna, come era allora, perché si dice che siano stati (anche nel passato secolo) scavati novali o nuovi campi sopra il paese e le campagne preesistenti. Casa Rigoti (o Rigati?) dovrebbe essere quel maso che si trova a destra della strada che dalla Chiesa volge a mezzodì. "Costa alta", ora pare si denomini col numero plurale cioè "Coste alte".

Al punto 3°: tutto è chiaro tranne forse il verbo "carbonar" che vuol dire "fare o fabbricare carbone".

Al punto 4°: si capisce che è una restrizione di diritti, ma non conoscendosi i capitoli non si può determinare con precisione.

Al punto 5°: si comprende che anche quelli che non sono di Vigo possono passare per Donégo e in certe località anche tagliare legni occorrenti per la condotta del fieno, esclusi per altro quelli proibiti d'altronde.

Nel 6° punto: si asserisce la concorrenza del mantenimento della strada usata in comune cioè tanto dai vighi che dagli altri della valle di Cavedine.

Il punto 7°: pare non occorra dispiegarlo. "Far grasse" vorrà dire fare o raccogliere materiali da marciare e far concime o grassa.

Cercar di stabilire la corrispondenza dei toponimi attuali con quelli citati nel documento del '600 è cosa piuttosto ardua, infatti non vi è più corrispondenza toponomastica. "Il tovo detto Rigato" potrebbe essere quello che oggi viene chiamato "Toblighà" o "Tóbligart" che scende fra la Cisa e Mezzomonte verso la Bóca dela Val. Quindi individuare i confini del monte Donégo è tutt'altro che facile soprattutto in considerazione del fatto che nel corso dei secoli gran parte delle proprietà sembra sia stata venduta ai privati. La nostra ricerca proseguirà quindi, con i prossimi numeri, a verificare questa ipotesi anche alla luce di nuova documentazione ritornata in possesso della Vicinia grazie alla maestra Manara Rosa.

CARATTERISTICHE E PREGI DELLE PIÙ COMUNI PIANTE ED ERBE MEDICINALI

a cura di
Pier Paolo Comai e Luigi Cattoni

TARASSACO (DENTE DI CANE)

TARASSACO: *Taraxacum officinale*

DIALETTI TARENTINI: denti de cagn, pissacan, denti de chèn

HABITAT E RACCOLTA: Cresce spontaneo dal piano alle zone montane, nei prati, ai margini delle strade e nei luoghi incolti fino a più di 3.000 metri

Non è stato ancora chiarito quale sia l'epoca più favorevole per la raccolta. È in giugno-agosto che la radice è più amara. Certe farmacopee esigono una droga raccolta in autunno.

Essiccazione al sole o all'ombra. È meglio fendere le radici per il lungo.

È diffuso in tutta Italia.

DESCRIZIONE: È una pianta perenne alta dai 5 ai 25 cm. che presenta forme molto diverse. Non si è ancora stabilito se le diverse forme di questa specie abbiano azioni differenti dal punto di vista medicinale.

Il tarassaco ha una radice di parecchi decimetri di lunghezza, poco ramificata.

Le foglie, lunghe dai 5 ai 25 cm., sono lanceolate, con grandi frastagliature più o meno profonde e irregolari, a rosetta, tutte radicali, folte, glabre e incise.

I fiori, di color giallo vivo (marzo-novembre), sono fissati su fusti cavi, sono ligulati, a forma di grande capolino su un lungo peduncolo radicale, liscio e cavo. L'involucro è su due ranghi, di cui quello inferiore a calicetto. L'achenio è di color grigio-blu, ovoidale, un po' spinoso alla sommità.

Il rizoma è spesso. La radice è grossa, fittonante, bruno-nerastra, biancastra al taglio, con lattice bianco.

L'odore è erbaceo, il sapore amaro.

PARTI UTILIZZATE: La radice essiccata che va tagliata per il lungo oppure a dischi, ma anche la pianta intera munita di radici o, in primavera, la pianta giovane.

Per stimolare la secrezione della bile, si può prendere il succo spremuto

della radice fresca o il decotto della radice secca tagliata fine (1-2 cucchiaini in mezzo litro d'acqua; macerare a freddo per due ore, poi portare ad ebollizione e lasciar riposare).

La radice fresca può provocare serie irritazioni all'intestino.

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: I principi attivi del tarassaco non sono stati ancora sufficientemente studiati.

Contiene un lattice e dell'inulina in grandi quantità. Questa droga stimola le ghiandole digestive, in particolare la vescichetta biliare e il pancreas. È inoltre leggermente diuretica e purgativa.

Il nome di origine greca, sta a significare cura della vista, da taraxia (intorbidimento della vista) e akos (rimedio).

È forse la pianta più diffusa nel mondo, dal piano marino ai limiti dei ghiacciai e in ogni latitudine, con un numero elevatissimo di sottos-

pecie, sia allo stato selvatico che coltivato.

Tra i moltissimi nomi volgari citiamo i più noti in quasi tutte le regioni italiane: dente di cane, per la forma delle foglie dentate ed aguzze; soffione per i frutti ad achenio leggerissimi e staccabili con un semplice soffio; stella piatta per il fiore di color giallo vivace a forma di stella; cicorietta perché commestibile cruda come tutte le più comuni insalate.

In primavera è uno spettacolo molto comune osservare donne e bambini armati di coltelli appuntiti che invadono i campi e i prati che stanno ormai rivestendosi di verde per raccogliere "denti di cane" per preparare delle gustosissime insalate.

Tutta la pianta, che non ha bisogno di particolari descrizioni essendo universalmente conosciuta, contiene sostanze medicamentose, in percentuale diversa, nei vari organi e secondo il grado di sviluppo.

Da tempo era riconosciuto nel tarassaco un principio amaro denominato tarassicina, nonché un alcaloide tarassina e varie sostanze tanniche, resine, zuccheri e acidi utili in tutte le malattie del fegato e atte a promuovere il deflusso biliare.

Il suo nome scientifico è *Taraxacum officinale*, in italiano "dente di leone".

Molte sono le vitamine presenti nella pianta con preponderanza della vitamina "C".

Delle numerosissime specie di questo genere citiamo solo il Tarassaco alpino (*Taraxacum alpinum*), una pianta piccola con foglie scure, quasi nere, che cresce oltre i 1.500 metri di altitudine, commestibile solo dopo la cottura data la coriaccità delle foglie, e il Tarassaco palustre (*Taraxacum palustre*), diffuso nei luoghi umidi, che ha le stesse indicazioni dell'officinale e che si differenzia morfologicamente perché dotato di un solo capolino alto fino a 30 cm.

L'abitudine gastronomica di consumare con tanto gusto le foglie fresche risale a tempi antichissimi ed è dettata da una naturale esigenza del corpo che, avvelenato dal lungo riposo del periodo invernale, reclama qualcosa per ripulire efficacemente il sangue, il fegato e la bile.

Gustando queste saporite insalatine di denti di cane quindi, facciamo, senza saperlo, un'energica cura depurativa.

La parte più importante del tarassaco è però la radice che si raccoglie in primavera presto o, meglio ancora, in autunno. Si lava energicamente in acqua e si essicca accuratamente al sole.

Essa costituisce il rimedio sovrano nelle disfunzioni del fegato, nell'itterizia, nei calcoli biliari, organi, quelli nominati, molto importanti che vengono sollecitati o guariti dai numerosi principi medicamentosi contenuti nella radice stessa.

Oltre a queste virtù fin dai tempi più antichi, alla radice di tarassaco sono state attribuite proprietà febbrifughe, toniche, diuretiche, lassative, antiemorroidali e depurative.

La radice viene usata in forma di decotto facendone bollire mezzo etto in un litro d'acqua per un quarto d'ora. Di questo decotto se ne bevono tre tazze al giorno per due o tre settimane nei casi di affezioni al fegato o alla bile. Invece, per una normale cura depurativa, è sufficiente una sola tazza al mattino a stomaco vuoto.

Una cura depurativa più completa è costituita dal decotto composto da un pizzico di radice di tarassaco, da uno di radice di bardana, da uno di centaurea e da uno di radice di cicoria. Un bicchiere al giorno di questo decotto amarissimo, per venti o trenta giorni, farà dei veri e propri miracoli.

Chi lo preferisse, potrà sempre prepararsi un ottimo vino di tarassaco, mettendo in infusione per otto giorni una manciata di radice tagliuzzata in un litro di vino bianco.

Mezzo bicchiere di questo vino ai pasti costituirà un insostituibile toccasana sia per la digestione che per il buon funzionamento del fegato e della bile.

Il tarassaco è una pianta erbacea della famiglia delle Compositae, munita di una radice grossa e carnosa laticifera, dalla quale si origina una rosa di foglie, e nel centro di esse uno o più peduncoli fioriferi.

Tutte le foglie sono radicali, glabre, di lunghezza variabile tra i 15 e i 25 cm. e roncinate con segmenti triangolari lanceolati.

I fiori, di color giallo, sono numerosi e portati da un gambo eretto flessibile che si trasforma in un globo di acheni acuminati biancogrigiastri facilmente asportabili. Il gambo scalfito lascia gemere una specie di lattice biancastro non appiccaticcio.

Il tarassaco ha la particolarità che fiorisce tutto l'anno e quindi si hanno a disposizione le foglie tenere in ogni momento, seguendo la raccolta ad ogni altitudine.

Com'è facile arguire, la diffusione della pianta si ha per disseminazione anemofila, ossia trasporto dei semi (soffione) ad opera del vento.

Il tarassaco non risulta conosciuto nell'antichità. Nessun testo infatti ne parla prima del XV secolo.

Nel 1546, Bock lo definisce un diuretico, Tabernaemontanus, un farmacista tedesco del XVI secolo, stabilì invece che il tarassaco ha virtù vulnerarie ineguagliabili.

La medicina ufficiale non accetta nulla di tutto questo, però il tarassaco continua a guarire, ufficiosamente, i malati.

All'inizio del XX secolo viene improvvisamente riabilitato. Tanto universale è il riconoscimento delle sue proprietà, che viene chiamata tarassacoterapia ogni terapia che faccia ricor-

so al tarassaco. Anche in seguito, mantenne la sua reputazione, perché considerato uno dei semplici più utili e più popolari.

In natura esistono diverse specie di tarassaco, alte o nane, con foglie ovali, strette o flosce, con frutti bianchi, rossi o grigi. La pianta resta, comunque, del tutto inconfondibile con le altre. Si può dire che per questa pianta qualità e quantità vanno di pari passo. Infatti, lo si trova tutto l'anno, fresco, con i fiori chiusi di notte ma subito aperti al sorgere del sole.

Le api bottinano il suo nettare, i bambini amano raccogliere i suoi fiori, le sue foglie forniscono all'uomo un ottimo alimento.



SAMBUCO

SAMBUCO. *Sambucus nigra*.

DIALETTI TARENTINI: sambugar, sambuc, sauc, saugo.

HABITAT E RACCOLTA: Da noi il sambuco cresce nei luoghi freschi in pianura e fino a 1.500 metri, allo stato selvatico, nei boschi, lungo i fossi, le siepi e fra i ruderi.

Si coltiva nei terreni più diversi. la raccolta dei fiori si effettua dopo la completa fioritura.

Essiccazione all'ombra, il più rapidamente possibile, ma sotto i 40°.

DESCRIZIONE: Il sambuco si presenta come un arbusto o albero alto dai 2 ai 5 metri, talvolta anche 7/8, con la corteccia di un colore bruno, grigio chiaro, screpolata nel senso della lunghezza. I rami, molli e ricadenti, contengono un midollo bianco spesso. Le foglie, picciolate, grandi e imparipennate, portano 5/7 foglioline ellittiche e appuntite, poco pelose, dentellate ai margini. I fiori, dall'odore dolciastro, sono piccoli e disposti in false ombrelle grandi e piatte. Le corolle, bianche, larghe 5-9 millimetri, hanno cinque divisioni, cinque sepali, cinque petali, cinque stami ad antere gialle, tre carpelli e tre stimmi sessili. La fioritura si sviluppa in giugno-luglio.

I frutti sono sferici, con 5-6 millimetri di diametro, nero-violacei con tre semi. Hanno sapore acidulo, odore forte e succo color rosso sangue.

PARTI UTILIZZATE: Il fiore essiccato, il frutto maturo fresco, raramente secco, la foglia essiccata e la seconda corteccia secca.

I fiori, soprattutto in tisana (1-2 cucchiaini di fiori con 1 litro d'acqua bollente, lasciar macerare), vengono utilizzati contro le affezioni febbrili, specialmente l'influenza, e contro il reumatismo.

La corteccia e la foglia in tisana (far bollire rapidamente 2 cucchiaini di droga con 1 litro d'acqua, lasciar macerare), contro la ritenzione urinaria, l'idropisia e il reumatismo.

I frutti, in confettura, si prendono a cucchiaini come purgante e come lassativo, e anche contro la bronchite.

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: Il fiore di sambuco, che contiene un olio essenziale, mucillagine e glicosidi flavonici, è sudorifero.

Le foglie e la corteccia sono diuretiche. Il frutto maturo leggermente lassativo.

Il sambuco ha una storia lunga quanto quella dell'uomo. Ciò è confermato da tracce di questo albero, risalenti all'età della pietra, scoperte in Svizzera e in Italia.

La pianta si presenta come un arbusto alto dai tre agli otto metri, con rami grossi e protesi e tronco di color grigio-giallastro, ricco in tutte le parti aeree di midollo bianco.

Quando è giugno è facile scorgere queste piante piuttosto scure che cominciano ad ornarsi di fiorellini bianchi riuniti a corimbi, piccoli ombrelli delicati ed eleganti, ai margini dei boschi, nelle siepi, lungo i muri delle case e degli orti.

Il sambuco, della famiglia delle Caprifoliaceae, è comune in tutto il mondo a clima temperato e cresce di preferenza nelle brughiere dal mare fino a 1.500 metri di altitudine. E' un albero dalla vita non molto longeva che si diffonde spontaneamente.

Le sue foglie sono opposte, abbastanza lun-

ghe, ovali e lanceolate. I fiori, disposti ad ombrello a cinque raggi principali, di color bianco gialliccio con peduncolo piuttosto lungo, si presentano in primavera, emanando un gradevole e delicato profumo che scompare non appena inizia la trasformazione nel corrispondente frutto a forma di piccole drupe globose, pendenti, di color nero.

Il sambuco, come abbiamo già avuto modo di sottolineare, è conosciuto da tempo assai remoto. Plinio il Vecchio lo ricorda per le capacità medicinali e alimentari del suo frutto, ed ancor prima Teofrasto parla di una specie di tisana denominata aktè, ottenuta per fermentazione del frutto.

In epoche più recenti, la medicina popolare usava il fiore fresco o essiccato raccolto in primavera per preparare tisane diaforetiche ed emollienti per le malattie da raffreddamento, tanto che molte nazioni inserirono i fiori di sam-

buco nelle loro farmacopee ufficiali.

Tutte le parti del sambuco sono medicinali. Possiamo cominciare dai fiori, da quei delicati ombrellini bianchi che si tagliano alla base, possibilmente nelle giornate asciutte. Si stendono all'ombra, in luogo riparato, ritirandoli soltanto quando siano perfettamente essiccati. Allora si possono sgranare, riponendo i fiorellini in un vetro ben chiuso che si conserverà all'oscuro. Se necessita un'energica e salutare sudata, senza conseguenze negative per il cuore, è sufficiente mettere due cucchiaini di questi fiori in una tazza di acqua bollente, si lascia riposare, si cola e si addolcisce con un po' di miele. Questo infuso si beve ben caldo una volta a letto.

Per favorire la secrezione del latte delle mamme novelle, si usa lo stesso infuso sorvegliato in due tazzine al giorno.

Un cucchiaino di fiorellini bolliti in un bicchiere d'acqua costituisce, poi, un blando lassativo particolarmente indicato per bambini, convalescenti o persone anziane.

Se si accusano dolori ai piedi per qualche noioso attacco di gotta o si ha la pelle irritata dalla rosipola, è sufficiente bollire un pugno di fiori di sambuco per due ore in un paio di litri d'acqua. Questo decotto servirà sia per pediluvi che per impacchi con compresse di cotone sulle parti gonfie, doloranti o arrossate.

Approfondendo la conoscenza scientifica della pianta, oggi si sa che i fiori di sambuco contengono buone percentuali di vitamine varie con preponderanza di vitamina C.

Ben pochi però conoscono l'uso di queste ombrelle fiorifere quale ottimo alimento complementare. In alcune regioni settentrionali europee si usa raccogliere i fiori a primavera, quando sono ancora teneri e profumati, e servirli a tavola fritti in olio o burro, quale prelibato cibo, specialmente in determinate feste, come frittelle di sambuco.

In estate invece si usano gli stessi fiori cucinati fritti con qualche foglia di salvia, o timo, per rendere più saporita questa delicata vivanda. In caso di affezioni emorroidali un sensibile beneficio si avrà facendo, tre volte al giorno, dei cataplasmi con un pugno di foglie verdi di sambuco pestate e finemente tagliuzzate, al quale sia stato aggiunto un pizzico di allume.

I frutti neri che maturano in autunno servono, bollendone due cucchiaini in un bicchiere d'acqua, a prepararci un sano ed efficace purgan-

te. Ma il sambuco serve anche quando le ultime foglie e gli ultimi frutti sono ormai caduti.

C'è ancora la corteccia, ottima per chi soffre di idropisia, di accumulo cioè, di acqua nel ventre. Allo scopo servirà il vino di sambuco che si prepara mettendo a macerare per tre giorni due etti di corteccia di sambuco in un litro di vino bianco. Questo vino, vero nemico di quell'acqua tanto ingombrante, si filtra e si beve nella misura di un bicchiere al giorno.

Da tempo immemorabile, gli uomini hanno preso un rametto di sambuco, ne hanno levato il midollo e praticando qualche forellino sulla corteccia esterna, si sono costruiti uno strumento musicale.

Dall'ancestrale epoca della pietra all'era pastorale, e poi all'età classica, il procedimento è sempre stato uguale, cosicché il senso musicale è rimasto talmente connesso alla parola sambuco, che *sambykè* in greco significava strumento musicale e di conseguenza *sambykistès* si definivano i suonatori che rallegravano i festini nelle case private.

Ai giorni nostri i ragazzini di campagna, non solo si fabbricano i fischietti, ma anche minuscoli cannoncini (specie di cerbottane), per lanciare palline di carta e sassolini, metodo usato ancora da certi selvaggi per costruire armi lancia-frecce.

La sambuca invece era uno strumento musicale a corde, di legno, in uso presso Greci e Romani. Sembra che abbia dato il nome alla pianta.

In Italia si trovano soltanto tre specie delle numerosissime che annovera questo genere di *Caprifoliaceae*. La pianta è riconoscibile, sia in fiore, sia durante il periodo della fruttificazione. In particolare, il *Sambucus nigra* che dispone di diverse varietà, è considerata pianta ornamentale e si usa metterla a dimora nei giardini. Le sue proprietà medicinali sono numerose. I fiori, le bacche, le foglie e la seconda corteccia sono componenti di varie preparazioni. I fiori sono anche utilizzati per conservare a lungo le mele. Si preparano strati alternati di fiori di sambuco e di mele in uno scatolone che poi si chiude accuratamente.

Con i suoi frutti infine, si possono preparare marmellate di un bel colore rosso-violaceo.

Disegni a cura di M. Teodora Chemotti



GLOSSARIETTO

acidulo: leggermente acido.
acuminato: appuntito.
alcaloide: nome generico dei composti organici di natura basica (che ha le qualità chimiche di base) appartenenti alla serie aromatica o a quella grassa, contenuti in numerosi vegetali. Sono potenti veleni e alcuni si possono ottenere anche artificialmente.
allume: ciascuno dei sali doppi cristallizzati dei quali il più comune l'allume ordinario o allume di rocca (solfato di alluminio e potassio, sale

minerale astringente), che, disidratato, dà l'allume usto, potente caustico (che ha la forza di bruciare o corrodere, specialmente la carne umana).

ancestrale: termine biologico che indica caratteri psicomatici che si suppongono presenti nei remoti antenati.

anemofila: termine botanico riferito a quella pianta nella quale l'impollinazione avviene tramite il vento.

antèra: la parte dello stame, per lo più di color gial-

	lo, dove si trova il polline.		
<u>antiemorroidale</u> :	che combatte le emorroidi (tumefazione dei vasi sanguigni dell'ano con uscita di sangue).	<u>infusione</u> :	operazione per cui si lasciano medicinali e simili in qualche liquido per estrarne i principi solubili.
<u>bardana</u> :	nome volgare della pianta delle Compositae <i>Arctium Lappa</i> , detta anche Lappola.	<u>inulina</u> :	polisaccaride (composto organico ottenuto dalla condensazione di monosaccaridi - prodotti di un'ossidazione parziale degli alcool polivalenti come il glucosio e il fruttosio, detti anche zuccheri semplici) simile all'amido usato nella cura contro il diabete.
<u>brughiera</u> :	terreno improduttivo, ghiaioso, coperto di eriche	<u>lattice</u> :	liquido denso e biancastro, simile al latte, che esce dalle foglie o dai rami di alcune piante quando sono rotti o incisi, che si riprende al contatto con l'aria.
<u>calice(tto)</u> :	involucro esterno dei fiori, composto di più foglioline, dette sepal.	<u>laticifero</u> :	aggettivo riferito a una cellula o a un complesso cellulare contenente lattice.
<u>centaurea</u> :	genere di piante delle Compositae, di cui alcune specie hanno proprietà medicinali.	<u>ligulato</u> :	tipo di fiore che si riscontra nelle Compositae caratterizzato dalla corolla aperta da un lato longitudinalmente fin quasi alla corolla aperta da un lato longitudinalmente fin quasi alla base e spianata, e perciò simile a una linguetta.
<u>confettura</u> :	conserva di frutta, marmellata.	<u>midollo</u> :	sostanza di consistenza molle e polposa, di colore biancastro che si trova in tutte le cavità del tessuto osseo.
<u>coriaceo</u> :	che ha l'aspetto e la durezza del cuoio.	<u>morfologicamente</u> :	che si riferisce alla morfologia (studio delle forme e delle loro modificazioni).
<u>corimbo</u> :	infiorescenza nella quale i vari fiori vengono tutti a trovarsi ad uno stesso livello.	<u>ovoidale</u> :	ovale.
<u>dentellato</u> :	fatto a dentelli (piccoli denti).	<u>purgante</u> :	medicamento purgativo, purga (medicamento che provoca l'evacuazione del contenuto intestinale).
<u>depurativo</u> :	aggettivo riferito a un medicamento adatto a liberare il corpo umano e specialmente il sangue dagli elementi tossici o dannosi.	<u>radicale</u> :	attinente alla radice.
<u>diaforetico</u> :	aggettivo riferito a un medicamento atto a promuovere il sudore.	<u>reumatismo</u> :	dolore muscolare vagante, provocato soprattutto da brusche variazioni atmosferiche, o localizzato alle articolazioni e derivato talora da un'infezione.
<u>droga</u> :	ogni sorta di spezie, aromi e simili, quasi tutte vegetali e per maggior parte provenienti dalle Indie orientali, che servono per condimento. E' anche una sostanza di origine vegetale o un composto chimico che ha una spiccata azione stupefacente.	<u>ritenzione</u> :	impedimento alla libera espulsione di liquidi secreti dal corpo e specialmente dell'urina.
<u>ebollizione</u> :	Passaggio rapido e tumultuoso di un corpo dallo stato liquido allo stato gassoso.	<u>roncinata</u> :	aggettivo riferito a una foglia divisa in lobi profondi decrescenti per grandezza verso la base e con il margine superiore convesso.
<u>emolliente</u> :	aggettivo riferito a un rimedio atto a rammolire i tessuti, dissipandone gli indurimenti patologici e le infiammazioni.	<u>rosetta</u> :	qualsiasi oggetto o lavoro a forma di rosa.
<u>emorroidale</u> :	termine medico riferito alle emorroidi, prodotto dalle emorroidi.	<u>stigma</u> :	parte superiore del pistillo (organo femminile del fiore, in forma per lo più di piccolo pestello - strumento di legno o metallo che serve per pestare nel mortaio).
<u>febrifugo</u> :	aggettivo riferito a un medicamento atto a vincere la febbre.	<u>tarassicina</u> :	sostanza amara presente nelle radici del tarassaco.
<u>fiorifero</u> :	che porta o produce fiori.	<u>terapia</u> :	la parte della medicina che tratta dei metodi e dei mezzi per la cura delle malattie.
<u>fittonante</u> :	che procede verticalmente senza suddividersi.	<u>tossico</u> :	velenoso.
<u>flavonico</u> :	che riguarda il flavone (pigmento organico di colore giallo del le piante e dei fiori).	<u>urinario</u> :	aggettivo dell'urina.
<u>floscio</u> :	avvizzito, appassito.	<u>vulnerario</u> :	aggettivo riferito a un rimedio che è atto a curare ferite e a cicatrizzare le piaghe.
<u>frastagliatura</u> :	l'effetto del frastagliare (tagliare qua e là senza ordine), l'essere frastagliato (ineguale).		
<u>glicoside</u> :	composto chimico derivato dalla condensazione con eliminazione di acqua di un monosaccaride con una sostanza di natura diversa, detta aglicone (parte non zuccherina di un glicoside).		
<u>globoso</u> :	che ha la forma di un globo, sferico, rotondo, globulare.		
<u>gota</u> :	malattia delle articolazioni causata da un eccesso di acido urico nel sangue e nei tessuti. Dà dolori acutissimi e impedisce il movimento degli arti.		
<u>imparipennato</u> :	aggettivo riferito a una foglia composta da un numero dispari di foglioline disposte ai lati del picciolo come le barbe di una pen-		

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

EL MOLINÈR

di *Romina Pisoni*
foto di *Attilio Comai*



Fig. 1 - El molin a acqua*

Mašnàr el formént e 'l zaldo è sempre stata una necessità da quando l'uomo ne ha scoperto l'utilizzo e gli alimenti a base di farinacei sono entrati prepotentemente nella sua dieta quotidiana.

Se durante la preistoria ciascuno vi provvedeva in proprio con semplici macine o pestelli, quando l'uomo si organizzò socialmente e il pane diventò alimento base giornaliero la macinatura venne gestita o controllata dallo stato. Nacquero così mulini di grosse dimensioni mossi dalla forza dell'uomo e degli animali. Già nel primo secolo a.C. nel mondo greco e romano erano conosciuti i mulini che sfruttavano la forza dell'acqua; con qualche variazione sugli ingranaggi che sfruttarono meglio la potenza dell'acqua, tali macchine hanno continuato a macinare fino a qualche decennio fa mantenendo pressoché inalterata la loro struttura (Fig 1). Ne è prova la descrizione che ne fa Vitruvio Pollonio architetto romano del I° sec. A. C..

Durante il medioevo lungo i corsi d'acqua i mulini sorsero numerosi ovunque. La nostra valle, avara d'acqua nella parte alta, è invece molto generosa con Calavino che aveva quindi a disposizione la forza motrice necessaria. Nei dintorni c'erano mulini anche a Dre-na, Toblino, Vezzano, Ciago, Terlago pure dotati di rogge e piccoli corsi d'acqua.

La presenza di queste strutture a Calavino è documentata fin dal 1235¹ e agli inizi del secolo scorso erano attivi ben 15 mulini lungo il corso della roggia che li alimentava; eccoli ritornare alla memoria

del **molinèr** Pisoni Bruno:

1 - Graziadei detto "Masìcia", 2 - Chisté, 3 - Morelli, 4 - tale detto "**me àšio**", 5 - Ricci Rizieri, 6 - Pisoni Lodovico, 7 - Michelotti, 8 - Lunelli detti **scorsóri**, 9 - Luterini, 10 - Pisoni (non gli attuali molinèri), 11 - Pisoni Quirino, 12 - Pisoni, un cugino del precedente di cui non si ricorda il nome, 13 - Scalfi, 14 - Bruti (probabilmente è un soprannome), 15 - non ricorda il nome ma era l'ultimo mulino sulla roggia verso Padergnone.

Verso la fine dell'800, con l'arrivo della corrente elettrica, si realizzarono, come Consorzi, due attività moltipliche, una a Cavedine e una a Lasino. La novità determinò la quasi totale scomparsa dei mulini di Cala-



vino che non seppero sostenere la concorrenza e dovettero trasformare le



Fig. 2 - La dragéta

loro botteghe in falegnamerie, segherie od officine. Al termine del secondo conflitto mondiale erano rimasti solo i molini dei Tonati, di Ricci Rizieri e del **Me àšio** che continuarono la loro attività fino agli anni '60 quando rimase solo il mulino dei Pisoni che ancora oggi è attivo. Il mulino dei Tonati tentò in ogni modo di superare il periodo di crisi che l'attività stava attraversando sotto la pressione della concorrenza dei molini più moderni. Nel 1947 acquistò il primo autocarro: **la quatòrdeše** in sostituzione del carro trainato dal cavallo, per poter raggiungere la città di Trento dove erano reperibili altri prodotti commerciabili non lavorati in proprio. Riuscì in questo modo a sostenere la sua tradizionale attività che risaliva al 1877

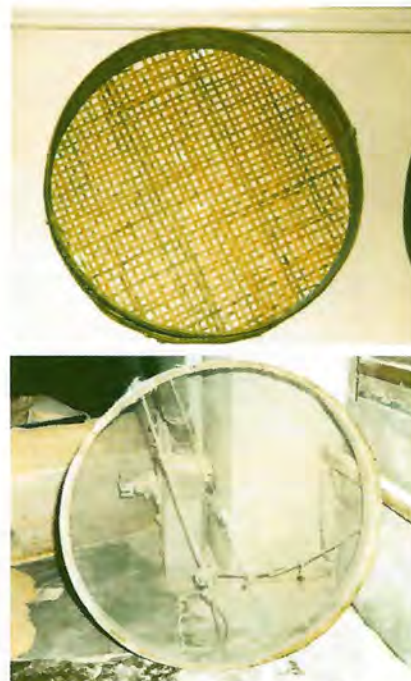


Fig. 3 - El drač* e 'l crivèl

anno della sua fondazione.

A quell'epoca viveva nel paese un giovane, tale Giuseppe dei Tonati, che prestava servizio come operaio presso il mulino dei **Dinoti** Conobbe una fanciulla che lavorava come serva presso i De Negri, se ne innamorò e la sposò. Dopo il matrimonio, appassionato dal lavoro di mugnaio, decise di intraprendere l'attività per conto proprio in un mulino che acquistò dai De Negri, situato in una sede diversa da quella odierna.

Dal matrimonio, come era abitudine del tempo, nacquero molti figli tra i quali Valentino che continuò l'attività del padre, spostando però il mulino, all'inizio del '900, dove si trova tutt'oggi.

Nel 1901 si sposò con una ragazza di Dorsino, Fala-giarda Elvira, dalla quale ebbe numerosi figli dei quali sopravvissero Maria, Giuseppe, Bruno e Valentina. Valentino, aiutato dai figli Giuseppe e Bruno, potenziò la produttività lavorando a turni di giorno e di notte per soddisfare le richieste dei contadini di Sar-che e Pietramurata in particolare, gli altri si rivolgevano ai molini di Lasino e Cavedine, che conferivano sia frumento che granoturco.

Vediamo ora le fasi della lavorazione.

Per prima cosa il grano veniva fatto passare dala **dragéta** (Fig 2) per pulirlo dai rimasugli di **šgraolòti** e dalla **bula**. La **dragéta** aveva sostituito **dràgi e crivèi** (Fig 3).con i quali il lavoro era svolto completamente a mano.

Molto spesso, poiché le coltivazioni avvenivano in maniera spontanea, al grano erano mescolati sassoli-



Fig. 4 - La švegiatrice**



Fig. 5 - La brentèla

ni o piccoli semi di altre piante, per questo motivo si rendeva necessaria una pulizia ulteriore con la **šve-**



Fig. 6 - La tremògia*

giatrice (Fig 4).costruita appositamente per eliminare dal grano semi di erbe, in particolare della vecchia, erbaccia che dà il nome alla macchina, il cui seme minuscolo dava alla farina un cattivo sapore. In questa fase veniva eliminato anche **el formént scagnì**, semi di frumento privi di farina, appassiti.

Talvolta il frumento poteva essere attaccato dal **carbón** (malattia fungina dei cereali detta anche carbonchio) che copriva i grani di una polvere nera, simile appunto a quella del carbone. In tal caso il grano doveva essere lavato: immerso nell'acqua il polverino veniva a galla e quindi poteva essere facilmente rimosso. Dopo tanti anni durante i quali il lavoro veniva effettuato dai bambini nella roggia, venne inventata la "lavagrano". Data la facilità dell'operazione il lavaggio divenne un'operazione abituale anche perché in questo modo si facilitava il distacco della crusca. Infatti per una lavorazione ottimale il frumento dovrebbe avere un'umidità attorno al 15-17%.

Dopo la lavatura rimaneva in un cassone di legno, **el depòsit**, perché ammorbidisse.

Dal **depòsit** veniva versato a mano con la **brentèla** (Fig 5) nella **tremògia** (Fig 6) dalla quale lentamente cadeva sulla **préda** (Fig 7) dove veniva macinato. Quando la **tremògia** si svuotava, entrava in funzione un "s sofisticato sistema d'allarme", **el campanèl** (Fig 8) messo in moto da un contrappeso collocato



Fig. 8 - El campanèl



Fig. 7 - La préda granda ora collocata nella corte ad Ovest del mulino



Fig. 9 - 'l Bruno molinèr (classe 1912), con la binda



Fig. 11 - La paléta e la vaśóla o vaśóra

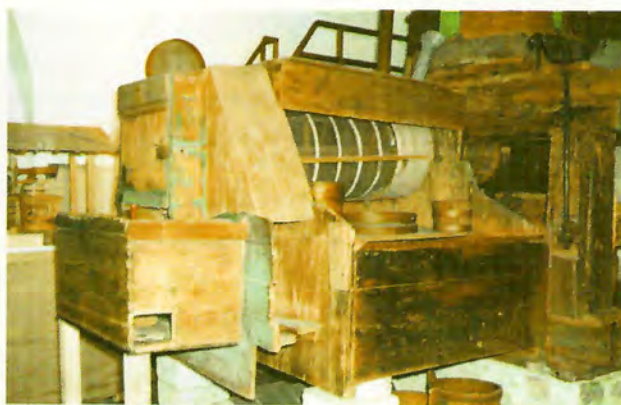


Fig. 10 - El buràt*



Fig. 12 - El molin a celindri

Appositi cassoni contenevano la farina che veniva **misiada co' la paléta e la vašóla o vašóra** (Fig.11) in modo da renderla più omogenea dato

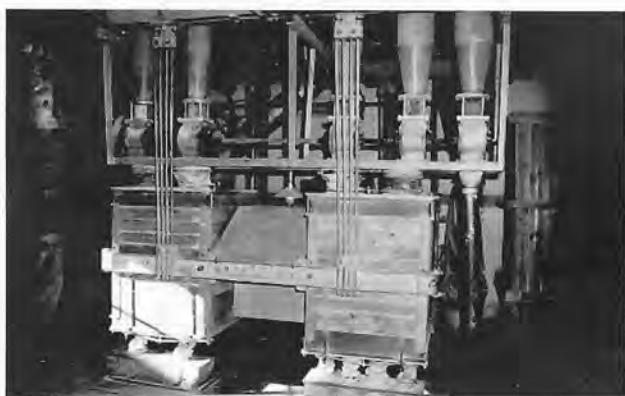


Fig. 13 - 'l pianzister

semole per l'ašen.

In anni più recenti Bruno gradatamente sostituì la **préda** con il molino a cilindri: prima singolo, successivamente a 2 e infine a 5 cilindri. L'ammodernamento si era reso necessario per aumentare la produttività di macinato poiché la licenza concessa consentiva la lavorazione di 9,6 quintali di grano ogni 24 ore. Per raggiungere tale quantità **'l molinèr** era costretto a lavorare, come già detto, anche la notte; con la nuova attrezzatura la quota era raggiunta più velocemente.

Col tempo la macinatura del frumento viene abbandonata soprattutto perché nella zona la sua coltivazione scomparve completamente sostituita da colture. Il molino Pisoni si specializzò quindi nella macinatura del granoturco.

Nel **molin a celindri** (Fig 12) il grano subisce 5 "rotture" di calibro diverso. La prima rottura lo spezza in 3/4 frammenti e la seconda in circa 10/12. Al terzo passaggio o rottura la crusca è quasi totalmente eliminata, ciò che rimane, in granellini, è per il 90% farina.

Gli ultimi due passaggi hanno la funzione di concludere il processo di lavorazione determinando le caratteristiche della farina: fina, media, grossa.

all'interno della **tremògia** stessa.

El molinèr doveva bloccare immediatamente la **préda** altrimenti, girando a vuoto, si sarebbe consumata molto velocemente. Considerando che di norma doveva essere **batùda** ogni 8 giorni perché rimanesse ruvida con un notevole lavoro dato il peso (5 q.), si può facilmente immaginare quanto fosse importante **'l campanèl**. Lo strumento che consentiva di rimuovere la **préda** dalla sua sede era la **binda**. (Fig 9)

Il macinato veniva fatto passare quindi attraverso **'l buràt** (Fig 10) fornito di veli di calibri diversi che consentivano di separare la parte più grossa che doveva ripetere la macinatura più volte finché tutto il prodotto era stato trasformato in farina e dal **buràt** uscivano soltanto le **sémole**.



Fig. 14 - La semolatrice

che la prima **mašnàda** dà farina più ricca.

Ovviamente in tempi antichi il confezionamento non esisteva in quanto i clienti provvedevano a ritirare con mezzi e contenitori propri (sacchi, lenzuola, ma qualche volta anche **'l paión**) la farina lasciandone 6 kg per ogni quintale per pagare la **mašnadūra**. Se il trasporto doveva essere effettuato dal **molinèr** erano dovuti anche **do' chili de**

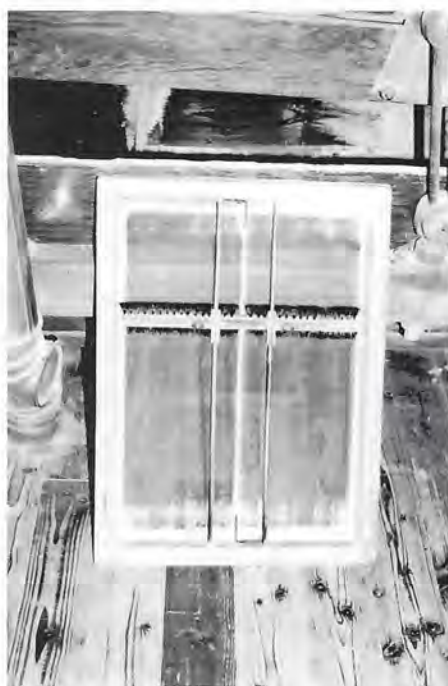


Fig. 15 - 'l telarét co' la spazola



Fig. 16 - 'granaröl; in basso si vede il cilindro superiore; fissata da viti la barra scura della calamita



Fig. 18 - La confezionatrice

Tra un passaggio e l'altro il prodotto viene aspirato attraverso apposite condotte nel **planzister** (Fig 13) una macchina che ha il compito di separare, mediante un movimento rotatorio di **telarini** muniti di veli di varie misure, la crusca dagli altri prodotti: la farinetta, la granella e lo spezzato. La crusca e la farinetta vengo scaricate direttamente nel loro deposito. Quest'ultima un tempo era lasciata nella farina, oggi è impiegata per uso zootecnico. Lo spezzato ritorna ai cilindri a differenza della granella che passa nella **semolatrice**, (Fig 14) macchina che ha la funzione di calibrare la farina. All'interno della **semolatrice**, infatti, vi sono **telaréti** (Fig 15) di calibro diverso che permettono di separare i vari tipi di



Fig. 20 - 'l tacasàchi

farina a seconda dello spessore del granellino. La **spàzola** (Fig 15) sotto 'l **telaréti**, facendo la spola, tiene pulito il velo facilitando il passaggio della farina.

I grani più grossi ritornano alla macinatura ripetendo il 4° e 5° passaggio.

Nel molino a cilindri il grano



Fig. 17 - La mescolatrice

arriva attraverso una condotta al **granaröl** (Fig 16) che lo distribuisce nella giusta quantità ed in modo uniforme ai **celindri**. Questi sono grossi rulli, del peso di due quintali, ciascuno con la superficie zigrinata con incisioni graduate fino al quinto passaggio ove i



Fig. 19- La cucitrice

rulli sono pressoché lisci. Girando l'uno contro l'altro sostituiscono la funzione rotatoria della **préda** del vecchio mulino.

Tra 'l **granaröl** e i **celindri** della prima rottura è collocata una calamita che ha il compito di fermare eventuali frammenti ferrosi, unici corpi estranei che riescano a passare dai veli.

Il prodotto finito passa nella **mescolatrice** (Fig 17) che, come dice il nome, ha la funzione di mescolare la farina per renderla più omogenea ma serve anche come deposito prima di essere inviata alla moderna confezionatrice automatica per i pacchetti da 1 chilogrammo (Fig 18). I sacchetti da 5, 10, 25 kg. vengono invece confezionati a mano e sigillati con l'apposita cucitrice (Fig 19).

In passato si producevano anche sacchi da 50 kg. che venivano insaccati direttamente utilizzando 'l **tacasàchi** (Fig 20).



Fig. 21 - 'l levatôr

È interessante osservare che il procedimento di macinazione si svolge in verticale; per questo motivo i molini risultano essere particolarmente alti. Il grano, conservato nel silos all'esterno dell'edificio viene portato, attraverso una coclea, al **levatôr** (Fig 21), una canaletta in legna al cui interno scorre un nastro munito di **cazöle** (Fig 21) che lo portano alla **dragéta** dove inizia la lavorazione.

Il molino Pisoni è, come si diceva all'inizio, tutt'oggi in attività; nel 1976 Bruno l'ha lasciato nelle mani



Fig. 23 - El zaldo

del figlio Paolo che continua a produrre una propria **farina zàlda** con caratteristiche peculiari che garantiscono un'ottima polenta, **'na polenta che sta 'n fêta** come piace ai Trentini.

1 *La via dei mulini* - Giuseppe Šebesta - Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina pag. 147

*Per gentile concessione del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di S. Michele all'Adige

** Per gentile concessione del Comune di Lasino

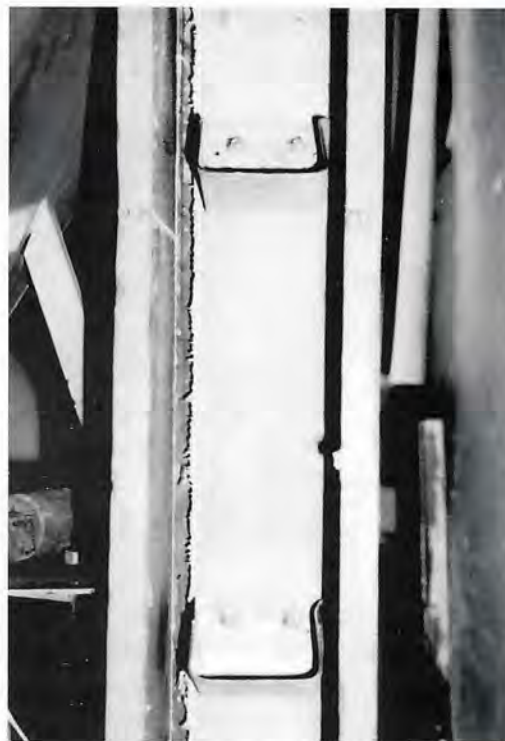


Fig. 22 - 'l levatôr e le cazöle

TIPI DI FARINA

FARINA DI POLENTA

Fina	calibro 32
Media	calibro 28 (la più richiesta)
Grossa	calibro 24
Integrale	i granuli non sono separati per calibro e contiene anche un po' di crusca
Bramata	con questo termine si garantisce l'uniformità del calibro
di granoturco bianco	per polenta bianca (proveniente dal Friuli)
di grano saraceno	per polenta "nera" (coltivato in Valtellina e Austria)

FARINA DI GRANO

Tipo 00	adatta per dolci e pasta fatta in casa
Tipo 0	adatta per pane e pizza
Grano duro	(semola) adatta per pasta alimentare
Farine speciali adatte per ogni uso:	
di segala	(coltivata in Alto Adige e Austria)
Farina di grano tenero tipo integrale.	

NB: nel dialetto trentino la parola "semola" indica la crusca mentre in italiano la semola è una farina grossolana, il granello della farina.

MODI DE DIR TRENTINI

Di Attilio Comai

Lasàr el bocón dela prudenza – è l'ultimo boccone che si lascia nel piatto di portata e che nessuno, per prudenza, vorrebbe prendere.

Lasàr el bocón del masa tés – in questo caso è invece l'ultimo boccone che rimane nel piatto e che non si riesce proprio a mandare giù.

Gavérghe le budèle che brontola – avere fame.

Gavérghe le budèle che büga – soffrire di flatulenza, avere la pancia gonfia di aria, di solito quando si soffre di diarrea.

Magnàr el bocón del prèt – il boccone del prete è invece la parte migliore di ciò che si è preparato.

'na famàda e 'na 'ntešüda – la frase indica l'alternanza di carestia e abbondanza abituale nei tempi andati; si usa anche parlando di chi non ha molta cura delle proprie bestie e non le governa con regolarità.

Far faziòn – si usa per dire che qualcosa rende bene in quantità più di quanto ci si potrebbe aspettare; classico il seguente: **El pöc arènt al tant 'l fa faziòn.**

Èser engoșà – essere ingozzato, aver mangiato troppo e non riuscire più a digerirlo; si usa anche quando si ha il raffreddore che chiude il naso col significato di intasato.

Èser pieni de làseme star – si dice riferendosi a quelle persone insofferenti o un po' snob che si danno un tono di superiorità.

Gavérghe ancóra el lat en bóca – essere un lattante, un bambino. Viene però solitamente usato dai più anziani per mettere a tacere uno più giovane che voglia far valere le proprie ragioni.

Far vègnìr el lat ai dinòci – far arrabbiare, scocciare, far venire il nervoso. È sostitutivo di altre forme più volgari.

Savèr el latin de vacamòra – darsi arie di saperla lunga, si usa in riferimento a persone saccenti che usano parole difficili di cui spesso non conoscono nemmeno il significato per darsi arie.

Lavàrsen le man – Ponzio Pilato ne fu l'esempio vivente; non assumersi responsabilità.

Nó gavérghe né lège né fede – si riferisce a persone senza scrupoli che non obbediscono né alla legge né alla coscienza ma solo ai pro-

pri interessi.

Gavérghe la testa de légn – riferito a persone testarde che non vogliono capir ragione ma anche a quelle di scarse capacità intellettuali.

Menàr la lèla – tirarla per le lunghe in modo melenso e quindi inutile, essere inconcludenti.

Gavérghe la léngua lóngà – si dice di persone sfacciate e maleducate che non risparmiano a nessuno le loro cattiverie verbali; talvolta si usa anche in senso positivo riferendosi a persone che sanno difendere, sempre verbalmente, con decisione i propri diritti.

Gavérghe sula pónta dela léngua – non riuscire a ricordare ma avere la sensazione di riuscire da un momento all'altro a richiamare alla memoria l'informazione voluta.

Èser Bèta dala léngua s'cèta – essere una persona che dice, senza timori, quello che ritiene sia giusto dire, in faccia alla controparte che cerca di agire a proprio vantaggio o che comunque sta compiendo un sopruso.

Lasàr con tant de léngua / con tant de nas – lasciare il proprio interlocutore senza parole, senza la possibilità di ribadire a quello che si è appena detto.

Gavérghe la léngua da bis – avere la lingua biforcuta e quindi essere infido, bugiardo; si riferisce a persone delle cui parole non ci si può mai fidare.

Dormìr i sòni del léver – dormire male, con un occhio solo.

Èser / méter sul libro nero – essere o mettere sulla lista dei cattivi; si dice quando qualcuno ha fatto qualcosa di brutto nei confronti di qualcun altro che non dimentica.

No savér lèger che sul so lìber – può essere utilizzato con due significati diversi: riferendosi a chi vede solo i propri interessi oppure a chi conosce soltanto le proprie ragioni ed i propri diritti.

Béver come 'na lóra – la lóra è un grosso imbuto che si usa per versare il vino nelle botti o nelle damigiane, il senso è quindi molto esplicito.

Viver come en lumàç – vivere sempre chiusi in casa, fare vita ritirata.

Viver nel mondo dei sogni / dela luna – non

avere il senso della realtà, fantasticare, non comprendere la serietà del problema.

Èser en macarón da Napoli – senza avercela con i napoletani, si riferisce ad una persona non molto sveglia, lenta di comprendonio.

Piànger la Madalena / marènda – lamentarsi delle disgrazie che ci si è procurati con azioni sciocche o non sufficientemente ponderate.

Tegnìr alt de magnadóra / de resteléra – tenere a stecchetto, dare poco da mangiare.

Èser en magnamòsa – si riferisce a chi non è molto furbo ma anche parla e agisce lentamente e con fiacchezza.

Èser en magnafasòi / magnamorti – essere un fannullone, uno che mangia senza guadagnarselo.

Èser en magnabišèrdole – si dice di una persona molto magra.

Magnàr qualcun cói òci – può avere due significati: riferendosi a chi guarda qualcuno con occhi adoranti o, al contrario, con riferimento a chi si vorrebbe fulminare con lo sguardo non potendo intervenire in modo più esplicito per farlo smettere o tacere.

Magnàr el crèdit – screditare, rovinare la reputazione in seguito ad azioni scorrette od illecite.

Magnàr en salàta / vif – si dice quando si è molto arrabbiati con qualcuno.

Magnàrghe giò i gnòchi (dala testa) – si dice di qualcuno molto più alto di un altro tanto che, appunto potrebbe mangiargli gli gnocchi dalla testa.

Magnàrse l'anima – tormentarsi, essere arrabbiati oppure offesi e non sapere come agire o vendicarsi.

Magnàr pan biót – mangiare pane senza companatico; l'aggettivo **biót** può assumere anche altri sensi se riferito ad una persona: senza moglie, senza soldi, di poco senno...; **Restàr biót** vuol dire che non si è riusciti a prendere la propria parte.

Magnàr anca i sasi – mangiare di tutto senza badare alla qualità.

Raspàr su tut – mangiare tutto fino all'ultima briciola con una certa foga.

Èser en secèr – uno che ingoia tutto senza misura come lo scarico del lavello.

Magnàr de strangolón – mangiare in fretta per il poco tempo a disposizione con il rischio di strangolarsi.

Tacàr su da cena / da dišnàr – cominciare a preparare la cena o il pranzo; il modo di dire deriva dall'appendere la pentola alla **segòsta** nell'antico focolare.

No èser ròba da magnàr – si dice in tono ironico a chi non capisce qualcosa: "**Vàrda che no l'è miga roba da magnàr no**".

Gavérghe el magòn / Èser 'nmagonà – avere il magone, essere tristi o afflitti per un dolore od un'offesa. La seconda frase si usa anche col significato di essere indigesto, sentirsi la bocca dello stomaco chiusa.

Èser ala man / ala bòna – si dice di chi pur avendo una posizione superiore non si dà arie e non si fa problemi a trattare alla pari gli inferiori.

Gavérghe le man en pasta – essere del mestiere, sapere cosa fare; può essere usato anche in senso negativo riferito a chi approfitta della propria posizione per fare i propri interessi, più o meno puliti.

Gavérghe le man sbùše /sbriše – avere le mani bucate, spendere tutto ciò che si ha e quindi essere sempre senza soldi.

Méter le man sul fòc – avere una fiducia smisurata di una persona tanto da essere disposti a rischiare di farsi bruciare le mani giurando su di essa.

Far spìza le man – si dice quando ci viene la voglia di menar le mani, di picchiare qualcuno in conseguenza di un suo comportamento scorretto.

Mandàr da Erode a Pilato – essere mandati da un posto all'altro, da una persona all'altra in modo inconcludente.

Scorlàr en te 'l mànec – non avere tutte le rotelle a posto, essere un po' matti, non dimostrare equilibrio.

Trar el mànec dré ala zàpa – lasciar perdere ciò che si era intrapreso, rinunciare..

Èser 'na manegàda – essere una banda di poco di buono.

Èser tut 'na manegàda – sono tutti uguali, comportarsi tutti nello stesso modo, naturalmente in senso negativo.

Èser 'na mànega de ašeni / ladri... – la parola **mànega** è qui usata col significato di banda, masnada.

Èser de mànega larga – essere generoso ma si usa anche per indicare chi è troppo permissivo

Èser come portàr acqua al mar – fare qualcosa di assolutamente inutile, che non porterà alcun frutto anche se fatta con buona intenzione.

Prométer mari e monti – promettere grandi cose esagerando la realtà, illudere le persone sui risultati di una scelta.

Èser 'na marionéta / en buratìn – si dice di chi

ha poco polso e che si fa sottomettere con facilità; si usa anche per indicare chi agisce per conto degli altri; l'uso più comune che se ne fa però indica in modo dispregiativo una persona che non mantiene le promesse, che non sa esprimere giudizi assumendosi le proprie responsabilità.

Mastegàr velén – essere furibondi, rimuginare fra sé e sé vendetta o punizione nei confronti di qualcuno.

Èser mat come en còrlo – il **còrlo** è un termine ormai in disuso per indicare il rullo e quindi il motto indica di qualcuno che ha la testa che gira, appunto, come un rullo.

... come en mat – lo si usa per completare azioni che vengono compiute velocemente, al di fuori dell'ordinario: correre, saltare, lavorare, battere,

Far tut en maz – si dice parlando di persone diverse di cui si ha poca stima per dire che son tutte uguali, possono essere messe nello stesso mazzo.

Törse för dal maz – essere diverso da tutti gli altri, comportarsi in maniera opposta a quella in cui agiscono tutti gli altri, sia in senso positivo che negativo.

Narghe dré co' la zuca dala mél – usare le buone maniere, usare tutte le più dolci arti di persuasione di cui si dispone per cercare di convincere qualcuno.

Èser sèmp(er) la stesa minestra – essere sempre la stessa cosa con diverse sfumature di significato: si ottiene sempre la stessa risposta, le cose da fare sono sempre le stesse, le persone che prendono le decisioni sono sempre le stesse.

Èser o merda o beréta rosa - o tutto o niente, essere un Manicheo (o con noi o traditore), o bianco o nero: non ci sono vie di mezzo.

Èser tut merda e mél – andare d'amore e d'accordo; l'uso che se ne fa è però piuttosto negativo indicando persone che vanno d'accordo, mostrandolo in modo evidente, di solito a danno, o per provocare l'invidia, di chi parla.

Dir mése base - parlare sottovoce, mormorare, parlar male di qualcuno sottovoce.

Podér nar ancora a mesa cói altri – lo dice chi accusato di aver fatto qualcosa di male, non gli sembra di doversene comunque vergognare.

Parér la mort 'mbriàga – quando si parla di persone che stanno male, che sono ridotte pelle e ossa dopo una malattia, oppure anche di persone che hanno preso un grande spavento.

Savér de che mort se g'ha da morir – sapere

dove si va a finire, che cosa ci aspetta, quali saranno le conseguenze delle nostre scelte.

Èser 'na mosca bianca – essere diverso da tutti gli altri in senso esclusivamente positivo.

Gavérghe paura anca da 'na mosca – avere paura di tutto, perfino da una mosca.

Saltàrghe la mosca al nas - perdere la pazienza, arrabbiarsi.

Restà con en pugn de mosche – rimanere a mani vuote, con nulla in mano.

Gavérghe del mago – essere un po' strambi, ma anche avere delle abilità insospettite.

Gavérghe del mostro – avere un carattere piuttosto difficile, di non facile controllo, imprevedibile ma soprattutto non proprio buono.

Gavérghe ogni mostro de ròba - avere le cose più diverse e più strane.

Far el mul - mettere il muso, non parlare più per dispetto, far finta di non sentire o nemmeno ascoltare chi ha fatto arrabbiare.

Come dar la testa 'n te 'l mür - si dice riferendosi a persone testarde che non vogliono sentir ragione.

Nar de petolòti – vedersela brutta, essere in difficoltà.

Nar de séda - si dice di qualcosa che fila liscio proprio come la seta.

Nar en mòša – si dice di qualcosa che avrebbe dovuto rimanere solido (gnocchi, canéderli o altro) e che invece si è sciolto in una pastetta semiliquida.

Nar 'nsèma – si dice di qualcosa che si raggruma come, ad esempio, il latte cagliato.

Nar de mal – andare a male, irrancidire, marcire; spesso si usa anche col significato di cosa sprecata, buttata via inutilmente o la sciata rovinarsi per incuria.

Lasàr che vaga sac e segàla - lasciar andare tutto, non curarsi più di come vanno le cose.

Sì valà che vègno! - esclamazione che esprime esattamente il contrario del suo significato letterale: puoi sognartelo, io non vengo!

Gavérghe bon nas – avere buon fiuto per gli affari ma anche per comprendere come vanno le cose della vita.

Dàrghe dént el nas – doverci proprio sbattere col naso per convincersi di avere sbagliato nonostante si sia stati avvertiti.

Ficàr / méter el nas – interessarsi degli affari altrui.

Menàr per el nas – prendere in giro, sfottere.

Èser nati con la camìša – avere tutte le fortune, non aver mai avuto difficoltà nella vita; si dice con un po' d'invidia di coloro ai quali le cose

vanno sempre bene facilitati anche da un certo benessere di nascita.

Èser / navigàr en cative acque – essere messi male soprattutto economicamente.

Mancàrghe en négher d'óngia - lo stesso che dire che ci manca un filo; il nero dell'unghia si rifà sicuramente alla scarsa pulizia.

Méter négher su bianc - mettere nero su bianco, mettere per iscritto.

Èser nibiàdi - avere un aspetto malaticcio, pallido e smunto.

Patìr nel nomine Patris – essere pazzi, soffrire nel punto che si tocca facendo il segno della croce mentre si dice, per l'appunto, "In nomine Patris...".

Vegnìr giò dale nùgole – non sapere nulla, scoprire qualcosa d'importante all'improvviso ed in modo inaspettato.

Contàr quela de l'oca / de l'orco / de l'ors – raccontare frottole, cercare di confondere le cose a chiacchiere.

Gavérghe i òci 'nfodràdi de persùt / la polenta sui òci – non vedere nemmeno le cose più evidenti.

Gavérghe i òci per disturbo – non riuscire a trovare ciò che si sta cercando pur avendolo davanti agli occhi.

Gavérghe i òci pù grandi dela pancia – mettersi nel piatto più cibo di quanto poi si riesca a mangiare; talvolta si usa anche in senso figurato per chi si prende impegni più grandi di quelli che sia in grado di assolvere.

Cavàrse i òci per véderghe - si usa quando si debba leggere o fare qualche lavoro in ambienti con scarsa illuminazione.

Anca i òci i völ la só part – bisogna curare anche l'aspetto esteriore per accontentare lo sguardo.

Cavàrse i òci – litigare in maniera feroce, con molta aggressività.

Vegnìr fòr dai òci – si dice di qualcosa che si è fatto, mangiato, detto, sentito un mucchio di volte per cui non se ne vuole più sapere.

En de 'n bàter d'òcio – in un attimo, in un bale-

no.

La pù spesa l'è come l'òio – è una frase ironica che esprime la paura, un terrore che fa venire la caccarella.

Dàrghe l'òio – fargliela pagare, vendicarsi, punire come si merita..

Nar liscia come l'òio - si dice quando le cose vanno perfettamente, senza intoppi.

Nó véderne gnanca l'ombra – non ricevere nulla.

Ciapàr l'onda – prendere la rincorsa.

Dàrghe 'n'onda – buttare via

Gavérghe le orbiröle - avere le traveggole, avere la vista annebbiata, di solito per la debolezza o per la fame.

Èser orbo come en flinc – essere cieco come un fringuello, vederci poco. Molto probabilmente deriva dall'abitudine, diffusa in passato di accicare gli uccelli per usarli come richiamo.

Spuzàr come en béc – uno degli animali più puzzolenti è sicuramente il becco o caprone ed è quindi chiarissimo il paragone.

Spuzàr come 'na carogna – puzzare come un animale morto in putrefazione.

Èser 'mbriàc come 'n ašen – forse ricorda l'andatura un po' ondeggiante dell'asino.

Èser ónt come la sùl del car – essere ubriaco fradicio; la parola "unto" viene qui usata forse per paragonare la quantità di liquidi ingerita con la quantità di grasso che doveva essere messa sull'assile del carro.

Èser come dar 'na fràga a l'ors – come dare una fragola all'orso, si dice quando si dà poco da mangiare ad uno che di solito è un buon mangiatore.

Èser 'na šlipia – essere schizzinoso, si dice di chi mangia poco e di controvoglia è il contrario di **Èser en šlapón** uno cioè che mangia tutto e di tutto.

Taiàrsen giò 'na šberla – tagliarsi una bella fetta di formaggio, carne, polenta,...

Törsen 'na šgéva – al contrario del precedente prenderne un pezzettino minuscolo.

Alla prossima!

LA GRANDE GUERRA

Una lezione di storia di mons. Evaristo Bolognani

Non molto tempo prima di lasciarci "don Varisto" aveva lasciato ai bambini della Scuola Elementare di Vigo Cavedine, che sotto la guida della maestra Manara Rosa, lavoravano ad una ricerca sulla Grande Guerra per il concorso "Conosci il tuo paese", i suoi ricordi di bambino in quel difficile momento.

Qualche anno fa, sul n. 8 di Retrospective, avevamo già riportato una parte di quel lavoro. Essendo trascorsi ormai alcuni anni abbiamo ritenuto opportuno pubblicarlo integralmente ripresentando anche quella parte.

LA VECCHIA AUSTRIA

Nell'autunno del 1913 avevo 10 anni, frequentavo la prima media. Dietro le nostre schiene, in fondo all'aula, c'era appesa una grande carta geografica, era la carta dell'Austria, lo stato al quale apparteneva il Trentino.

Nel centro dell'Europa, era circondata da altri stati: Serbia e Russia (stati slavi), Germania e Svizzera (stati tedeschi), Italia e Rumenia (stati di origine latina).

L'Austria perciò non era formata di popoli di una sola lingua: Boemia e Galizia erano slave, la regione intorno alla capitale Vienna era tedesca, c'era la pianura attraversata dal fiume Danubio che si chiamava Ungheria, c'erano i trentini e i triestini che erano italiani.

INIZIO DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

L'anno scolastico in Austria chiudeva il 25 luglio. Verso la metà di questo mese, nel 1914, venne il dirigente della scuola all'inizio delle lezioni e ci disse: Siccome c'è pericolo di gravi avvenimenti, quest'anno le lezioni termineranno il 21 luglio! Quella mattina, anche se noi non capivamo niente, c'era un po' d'inquietudine: ci dimenticammo di recitare le solite orazioni e di cantare il solito inno davanti al quadro dell'imperatore:

*"Serbi Iddio dell'Austria il regno,
guardi il nostro imperator..."*

Imperatore d'Austria allora era Francesco Giuseppe I, vecchio di 84 anni che ormai capiva

poco di quello che facevano e pensavano i suoi ministri e i suoi generali.

Dovete sapere, ragazzi, che i popoli, slavi che vivevano sotto l'Austria volevano liberarsi da essa, vivere indipendenti; così le popolazioni rumene, così le città di Trento e Trieste volevano liberarsi dai tedeschi e diventare italiane.

Bastava una causa qualunque e ci sarebbe stata la guerra!

E verso la fine dell'estate 1914 la causa ci fu. Russia e Serbia da una parte, Austria e Germania dall'altra, si dichiararono guerra e incominciarono a combattere.

Subito a fianco della Russia si misero Francia e Inghilterra, più tardi anche gli Stati Uniti d'America, perché tutti questi stati non erano amici della Germania.

PRIMA CHIAMATA DEGLI UOMINI ALLA GUERRA

L'Austria ebbe subito bisogno di uomini abili per la guerra!

Era la notte tra il 31 luglio e il 1 agosto del 1914: i gendarmi di Cavedine (così si chiamavano allora i carabinieri) portarono la carta di richiamo al servizio militare per una trentina di uomini giovani, ma il giorno dopo, un nuovo ordine, sui muri delle case della piazza, obbligava a presentarsi al comando militare di Trento tutti gli uomini dai 20 ai 42 anni. Siete capaci di figurarvi una fiumana di popolo da Drena, Vigo, Brusino ... giù per le strade della valle ad accompagnare i partenti? Ben pochi di essi furono rimandati a casa perché inabili per la guerra. I nostri uomini, arrivati alle vecchie caserme, furono vestiti da militare, armati e inviati subito verso la Galizia ove i Russi, come una valanga, erano subito entrati!

Qualcuno dei nostri fu inviato verso la Serbia.

PRIMI NOSTRI MORTI

E cominciò subito la fila dei feriti e dei morti anche per Vigo!

Il primo ferito in guerra, verso il confine con la

Russia, fu COMAI SILVIO (Contin); guarì abbastanza presto.

Il primo morto di Vigo, in Galizia l'abbiamo il 25 ottobre 1914, fu il giovane CRISTOFOLINI EMILIO (Marzelin) di 21 anni.

Dopo tanti anni sento ancora negli orecchi le urla di sua madre Minicòta che non si dava pace all'annuncio di suo figlio morto.

Ora da vecchio, penso: a Vigo, dopo questa guerra, crebbe un bambino al quale fu dato il nome dello zio Emilio: ad esso toccò la stessa sorte. Infatti, combattente nella seconda guerra mondiale, morì proprio mentre tornava a casa a guerra ormai conclusa! (zio e nipote morti così!)

Sul fronte della Serbia morì in guerra il secondo militare di Vigo: DORIGATTI FRANCESCO DI ANNI 34, PADRE DI 4 FIGLI.

Ora che sono vecchio, lasciatemi scrivere questo pensiero che ho letto e che diceva pressappoco così:

peniero che ho letto e che diceva pressappoco così: 'La guerra è una cosa bruttissima e odiosissima: infatti durante la pace sono i figli che accompagnano i genitori morti con fiori e preghiere verso il camposanto; durante la guerra sono i genitori che accompagnano senza fiori i figli morti, lontano da casa, verso una tomba sconosciuta...

ANNO 1915

Passato l'autunno del 1914, i Russi arrivarono ai monti Carpazi, ormai coperti di neve. I combattimenti continuavano. Due giovani di Vigo morirono nella prima parte del 1915:

ZAMBALDI RODOLFO il 23 marzo 1915 a 24 anni

ZAMBALDI CLEMENTE l'8 maggio 1915 di anni 21.

L'ITALIA ENTRA IN GUERRA

Nel 1914 l'Italia restò neutrale, ma il 24 maggio del 15 entrò in guerra a fianco della Russia, Francia, Inghilterra contro l'Austria e la Germania. Naturalmente l'esercito austriaco adoperava altri uomini. La mattina del 25 maggio 1915 sui muri delle case della piazza di Vigo apparvero degli avvisi che ordinavano a tutti gli uomini dai 19 ai 50 anni di presentarsi ai loro vecchi reggimenti. Potete pensare la disperazione nelle case! ... e che fu-

mana di popolo ancora giù per le strade della valle ad accompagnare i partenti! A Vezzano, ufficiali dell'esercito, incolonnavano gli uomini a quattro a quattro e via fino a Trento! I familiari (c'ero anch'io ad accompagnare mio padre!) ritornarono a casa nel pianto. Pochi richiamati furono rimandati a casa perché ritenuti inabili. Gli uomini sopra i 50 anni dovevano tenersi pronti a servire l'esercito austriaco in caso di bisogno. (dovevano tenere a disposizione anche i loro buoi, giacché nelle case, a quel tempo c'era sempre un bue e un carro). E intanto venivano gettate dai campanili le care campane che, da voce di preghiera, diventavano materiale di morte!

PROFUGHI IN TERRA STRANIERA

Scoppiata la guerra fra l'Italia e l'Austria gli italiani subito coi loro esercito avanzarono per le nostre vallate fino a metà Valsugana, fino quasi a Mori in Val Lagarina, fino a metà della val del Chiese. Dove arrivavano, lì era la prima linea del fuoco. Era pericoloso per la gente rimanere in quei paesi perciò i Comandi militari stabilirono di trasportare le popolazioni di quelle zone in terre lontane. I profughi della prima linea verso Sud furono portati dagli Italiani in Lombardia, Piemonte... i profughi della zona a Nord della prima linea furono portati dagli Austriaci in Boemia, in Moravia e in Austria nei pressi di Vienna. Furono ricoverati in accampamenti di baracche. I più forti e fortunati furono messi a lavorare presso contadini.

Voi, ragazzi, non potete nemmeno immaginare la disperazione delle popolazioni costrette a lasciare le proprie case. Io ho assistito alla partenza di quelli di Drena!

Agli uomini della Val di Cavedine fu dato ordine dal Comando militare di condurre coi buoi fino alla ferrovia di Trento la gente di Drena con poche masserizie.

Qualcuno di loro ottenne di fermarsi a Vigo o in Val di Cavedine ma pochi pensarono a questa soluzione perché si era sparsa la voce che tutta la valle sarebbe stata evacuata presto. Nei paesi abbandonati restavano cinque o sei persone chiamate "fiduciari" per sorvegliare la zona e per custodire le chiavi delle case. Il bestiame fu tutto requisito dal comando militare per l'esercito. Era il tempo dei bachi da

seta, la più grande ricchezza della popolazione di allora. I bachi erano ormai arrivati a maturazione e perciò presto sarebbero diventati bozzoli di seta e sarebbero stati venduti. La notte prima della partenza furono gettati nei campi o sui letamai perché, morendo, non marcissero in casa. Si nascose quello che si poté sui solai, nelle cantine, sotto terra, ma tornando dopo tre anni ben poco si trovò sano e salvo, pronto per l'uso!

I malati, i vecchi e tanti bambini morirono nella lontana Boemia e in Moravia! I grossi centri, come Trento, furono quasi completamente sfollati, anche se lontani dalla prima linea. **PRIGIONIERI E CONFINATI:** il Comando militare austriaco non aveva fiducia dei Trentini perché conosceva i loro sentimenti italiani. Teneva d'occhio specialmente le persone colte. Le persone sospette venivano imprigionate o portate al "confinio".

Il nostro medico dott. ZUENELLI fu confinato e a Cavedine, in caso di malattia, si doveva ricorrere a medici militari di stanza a Vezzano. Il Comando militare austriaco inoltre non vedeva di buon occhio i soldati trentini sul fronte italiano, perché temeva scappassero nelle file dell'esercito nemico. Un soldato di Vigo cadde proprio sul fronte italiano: è **BOLOGNANI SILVIO** morto il 22 ottobre 1915 ad anni 21.

ANNO 1916

Verso la primavera del 1916 gli Austro-Tedeschi fecero un grande sforzo ed incominciarono una spedizione punitiva per spezzare la prima linea che andava dall'Adamello alla valle di Ledro, Rovereto e altopiano d'Asiago. I nostri vecchi ricordavano che nelle notti verso la fine di maggio di quell'anno stando sulla Becca e guardando in direzione di Rovereto le montagne sembravano di fuoco e si sentiva un rombo sordo e continuo di cannoni come se fosse la fine del mondo!

Anche sul fronte russo ci furono aspri combattimenti molti soldati furono fatti prigionieri e portati nell'interno della Russia e nella lontana Siberia a lavorare nelle selve e nei campi. Qualcuno non tornò più e fra questi tre di Vigo dati per dispersi in quei paesi lontani:

CLEMENTE DORIGATTI

CARLO TURRINA (Meneghèla)

ALESSANDRO TURRINA (Chitaro)

ANNO 1917

Nei paesi della nostra valle c'erano sempre soldati slavi, ungheresi, tedeschi ritirati ogni tanto dalla prima linea, e mandati qui per un po' di riposo.

Ai Masi di Drena (Michelotti) c'era un folto gruppo di prigionieri russi che lavoravano per fare una strada per Malga Campo e doveva salire su fino allo Stivo per poter portarvi cannoni che sparassero contro gli italiani giù nella valle di Loppio e sul Baldo.

Un giorno furono sparati colpi di cannone da parte degli Italiani e le bombe arrivarono quasi alla Malga Campo (per fortuna la cosa si limitò ad una sola volta). Invece spesso gli italiani da Malcesine con cannoni a lunga gittata sparavano su Riva, su Arco, su Dro per distruggere i ponti sul Sarca ed impedire il passaggio dei soldati austriaci.

BOMBARDAMENTO DALL'ALTO DELLA CENTRALE DI FIES

Fino all'anno 1916 non si vide mai un aeroplano passare sopra i nostri paesi.

Nel 1917, aeroplani "Caproni" (fabbricati dall'ingegner Caproni di Massone d'Arco) si videro solcare il nostro cielo anche a gruppi di 30- 40 per bombardare la centrale di Fies. Tale centrale è posta a metà strada fra Pietramurata e Dro, è alimentata dall'acqua del lago di Cavedine.

A quei tempi era la più potente del Trentino; forniva la corrente per la città di Trento, la tramvia della val di Non e credo (di ciò non sono certo) il funzionamento della funivia da Trento a Tione.

Di quest'ultimo mezzo di locomozione ora nessuno ha un'idea: saliva da Campo Trentino per Cadine, Vezzano, Sarche, Ponte Arche, Tione fino alle prime linee di guerra.

Era una costruzione ciclopica e curiosa a vedersi: carrelli e carrelli uno dopo l'altro con parti di cannone, munizioni generi alimentari e ... qua e là qualche soldato.

Il 1917 è l'anno forse più duro per le forze dell'Intesa. La guerra sembrava non finire più! In quest'anno due nostri soldati morirono:

ENRICO ECCHER il 20 agosto 1917 a 40 anni
GIUSEPPE BAGATOLI (Calunnia) il 16 set-

tembre 1917 a 22 anni.

Ero presente quando il parroco e una buona donna di Vigo portarono alla madre la notizia della morte del figlio.

Quanto dolore! Era figlio unico.

Il Comando militare austriaco per evitare i bombardamenti alla centrale aveva disposto dei gruppi di cannoni antiaerei al di là della Crosetta sul Gaggio. Ma l'azione di questa postazione non otteneva mai nessun risultato. Nessun aeroplano veniva colpito! Allora stabilirono un posto di osservazione sul tetto della scuola di Vigo. Un ufficiale di aviazione osservava il tiro dei cannoni e telefonava: "Puntate più alto più basso ... più avanti,....più indietro

Ma queste telefonate non servivano a niente. Non ricordo come e perché i fili del telefono furono tagliati e la popolazione, sospettata di sabotaggio, temeva di essere evacuata dalla zona.

L'intervento delle autorità comunali e dei sacerdoti riuscì a scongiurare questo pericolo.

FESTA DEL ROSARIO A DRENA

Voglio raccontarvi un fatto per me indimenticabile durante la guerra, sia per andare a Trento che a Drena ci voleva un permesso scritto dal Comando militare.

Era l'ottobre del 1917 ricorreva la festa del Rosario e quindi la "sagra di Drena", paese allora ormai vuoto da tanto tempo.

Vivevano lì solo i cinque o sei fiduciari. Essi presero accordi col parroco di Vigo e chiesero al Comando militare il permesso di lasciar passare per quel giorno tutta la gente di Vigo : così si fece festa a Drena!

Ci andammo tutti, piccoli e vecchi! Le donne pulirono la Chiesa abbandonata, si cantarono i vesperi, seguimmo la processione per le vie del paese; piangevano di commozione molte persone.

Verso l'imbrunire tornammo a casa ringraziando dio che ci aveva risparmiato la sofferenza dell'evacuazione in terra straniera.

ANNO 1918

Sappiamo che, se sui vari fronti la guerra continuava, sul fronte russo già dalla primavera del 1917 non si combatteva più.

In Italia gli scontri avvenivano sulla linea del

Piave e del Grappa. Lì però, soldati italiani ce n'erano pochi. I militari trentini e perciò anche quelli di Vigo o erano nell'interno dell'Austria o specialmente in Galizia e in Russia per mantenere l'ordine.

Gli aeroplani Caproni venivano sempre più spesso a bombardare la Centrale di Fies.

Credo sia stato il primo maggio 1918 io, che allora avevo 15 anni, stavo sul portone della chiesa: osservavo e contavo come altre volte, i "Caproni bombardieri"

Essi uscivano da sopra lo Stivo, lanciavano le bombe in direzione della centrale e, girando poi alla larga, ritornavano indietro.

L'ultimo, accortosi che soldati con mitragliatrici nascoste fra i rami degli alberi sparavano in su, si diresse su Vigo e scaricò le sue bombe che caddero con fracasso infernale a Tabià, dietro il cimitero, ai Roveri e due alla Casina. Quanti vetri infranti e nelle case e in chiesa! Non ci fu però nessun ferito.

FAME... FAME... FAME DA MORIRE!

E se la II^a guerra mondiale fu la guerra dei bombardamenti specialmente nelle città (300 morti solo a Trento 500 feriti, centinaia di case distrutte), la I^a guerra mondiale fu la guerra della fame! Lo affermano tutti i vecchi.

In quei tempi i campi si coltivavano coi buoi e con le braccia.: aratro, vanga, zappa, falce e falchetto.

Ora a Vigo e negli altri paesi mancavano gli uomini dai 18 ai 52 anni; i buoi da tiro diminuivano perché requisiti dall'esercito o venduti per mancanza di foraggio.

Chi lavorava i campi? Dove si comperava il fieno?

Nei primi anni di guerra si avevano in casa delle scorte: farina, orzo, fagioli. Si trovava ancora qualche cosa da comperare nei negozi, ma alla fine del '17 e nel '18 non c'era più niente né nelle case né nei negozi!

Il governo tedesco requisiva gran parte dei prodotti dei campi. Se si poteva, si cercava di nascondere qualche cosa, ma rimaneva ben poco! Nemmeno presso i mulini si trovava farina e un chilogrammo di farina costava un occhio della testa!

Le autorità distribuivano per ogni persona un po' di pane nero, un po' di zucchero... ma era appena abbastanza per non morire!

Si cominciò allora a mescolare colla farina le "semole" (la crusca), anche quelle di granoturco, ma anche la crusca cominciava a costare troppo!

Perfino i militari ormai pativano la fame, specialmente i prigionieri russi.

Quando nella primavera del 18 si seminarono le patate (quelle poche che c'erano!) si doveva vigilare perché uno o l'altro di notte non andasse a frugare nella terra per mangiarsi le patate già seminate.

Un qualche aiuto a poche famiglie fortunate, venne da dove meno si credeva: dalla Romania, dove si trovavano diversi soldati del nostro paese. Lì si seminava molto grano.

I nostri soldati, sapendo che qui si moriva di fame, comperavano frumento, farina di granoturco ed altre cose, confezionavano delle cassette che, quasi sempre, giungevano.

La farina arrivava qualche volta ammuffita ma si faceva festa ugualmente!

In casa, se si poteva, si uccideva di nascosto qualche capo di bestiame, le famiglie se lo dividevano giacché a quei tempi, non c'era frigo e poi ... si sperava sempre nella pace!

CAVALLI, BUFALI E PRIGIONIERI RUSSI PER IL LAVORO NEI CAMPI

Il Comando militare, pregato dai Comuni, mise a disposizione della gente qualche paio di cavalli; si videro anche bufali coi loro conducenti rumeni; si mise anche a disposizione delle famiglie che ne facevano richiesta, qualche prigioniero russo, per il lavoro nei campi.

Guai a noi se non arrivava la fine della guerra!

FINE DELLA GUERRA ARRIVANO GLI ITALIANI

Ed ecco la fine della guerra! Francesi, Inglese, Americani firmarono con la Germania la cessazione delle ostilità e, verso i primi di novembre, l'Austria e l'Italia. Gli italiani entrarono in Trento il 4 novembre 1918.; qualche giorno dopo arrivarono nelle nostre vallate.

Si rivide il pane bianco nei negozi riapparvero i generi alimentari di prima necessità.

La gente certo era denutrita, specialmente i vecchi e i bambini. Le stalle erano quasi vuote e i solai con poco fieno.

PARTENZA DEI SOLDATI STRANIERI E DEI PRIGIONIERI RUSSI

Appena si sparse la notizia della fine della guerra, soldati d'ogni nazionalità scapparono dalle caserme, discesero le montagne e si diressero a piedi o con qualche mezzo, verso la stazione ferroviaria, dopo aver portato via dai magazzini militari quanto più potevano.

Gruppi di prigionieri russi, iugoslavi, bosniaci trovando le cantine col vino nuovo, (eravamo in autunno) si ubriacavano e, disponendo di armi, avrebbero fatto disastri se gli italiani non li avessero presi e spediti in treno ai loro paesi.

FEBBRE SPAGNOLA

Verso la fine della guerra, in tutta la nostra regione anzi in tutta l'Europa, si propagò una grave malattia detta "spagnola". Si diffuse specialmente perché trovò la gente affamata, debole, stanca, denutrita.

Questa malattia provocò altre malattie come la polmonite. I militari la contrassero in guerra e parecchi ne morirono, ma anche noi ne fummo contagiati.

A Vigo morirono più persone per la spagnola che per la guerra stessa!

Ricordo sempre con tristezza una domenica del '18 in cui si fecero tre funerali di persone stroncate da questo morbo!

Anche in quest'ultimo periodo di guerra, Vigo ebbe quattro suoi soldati morti o stroncati dalla spagnola o per malattia contratta nel ritorno dalla guerra.

Ecco i loro nomi:

LEVER SILVIO morto a 27 anni l'11 luglio 1918 in ospedale a Innsbruck per malattia;

MERLO RICCARDO di 36 anni, morto il 17 settembre 1918 per la spagnola. Arrivò a piedi, stanco e malato e morì pochi giorni dopo;

COMAI SAMUELE di 39 anni, morì il 15 marzo 1918 in seguito a ferite e malattie;

BRIDAROLLI RODOLFO di 19 anni, morì il 26 settembre 1918 in seguito ad una polmonite.

RITORNO DEI NOSTRI SOLDATI

Finita la guerra cominciarono a tornare i profughi di Drena, Dro e degli altri paesi. Pochi i vecchi rimasti.

Arrivarono anche, stanchi affamati per ferrovia o a piedi i nostri soldati, qualcuno anche con gravi ferite.

Penso in questo momento a Tranquillo Luchetta che visse parecchi anni sopportando le conseguenze della guerra e fu stimato segretario comunale, nel Comune di Cavedine.

Tornarono a poco a poco i nostri soldati prigionieri in Russia, dopo lunghi e faticosi viaggi attraverso la Galizia e l'Ungheria.

Agostino Cristofolini giunse dalla Russia attraverso la Norvegia, l'Inghilterra e la Francia.

Adriano Comai tornò attraverso la Siberia, la Cina (la figlia conserva ancora una moneta cinese portata dal padre) e l'Oceano Indiano.

RITORNO AL LAVORO

Era arrivata finalmente la pace!

Dalle vecchie province italiane giunsero generi alimentari. Si consumò presto il denaro che qualcuno ancora possedeva.

Lo Stato non aveva denari per finanziare opere pubbliche.

Era inverno: non c'era legna tagliata da poter vendere, i campi erano coperti di neve.

Nella primavera del '19 si capì che per procurarsi del denaro bisognava ancora, ricorrere all'allevamento dei bachi da seta.

A mezza estate si poterono raccogliere patate e più tardi cavoli e granoturco.

In piena estate tutti gli uomini e i giovani si recarono in alta montagna, sulle Sorne, a Campofiorito, in Mavrina e perfino verso Garniga per raccogliere tutto il fieno possibile per il bestiame.

Quanta fatica! Tutto si faceva a mano.

EMIGRAZIONE

Anche se i bachi da seta dopo la guerra

fruttavano bene, arrivarono ben presto altre difficoltà:

- Si incominciava a fabbricare seta artificiale;
- Si importava seta dalla Cina e dal Giappone a buon prezzo;
- In pochi anni il prezzo dei bozzoli scese da L. 30 a L. 2 al chilogrammo

Che fare? L'unica strada da imboccare per tanti nostri uomini era quella dell'Emigrazione.

Prima del 1914 chi voleva emigrare negli USA lo poteva fare con grande facilità.

Là si trovava subito lavoro e si guadagnava bene. Ma, finita la guerra, l'emigrazione verso il Nord America fu bloccata: era concesso il visto d'entrata solo a chi aveva parenti e veniva da essi richiamato.

Allora tanti di Vigo si diressero verso il Sud America, specialmente verso l'Argentina. Ma il viaggio era lungo e costoso. In quei paesi trovavano sì lavoro, ma solo con gran fatica potevano mettere da parte qualche soldo da spedire a casa.

CONCLUSIONE

Vecchio ormai di 85 anni ho finito di scrivere i miei ricordi relativi alla I^a guerra mondiale e sono contento che, attraverso queste pagine, possiate comprendere la vita di dolore, di sacrificio e di lavoro dei vostri cari.

Come vedete, le persone che hanno vissuto la prima guerra mondiale sono tutte morte, tranne proprio qualcuna!

In quelle vicende dolorose la fede e la preghiera quotidiana ci aiutarono ad aver fiducia nella vita abbiatela anche voi ragazzi e siate sempre onesti, laboriosi, saldi nella fede dei vostri padri e amanti della pace.

Cari ragazzi, tutto passa a questo mondo: passano gli Stati, passano le guerre, passano gli uomini, a noi resta solo la speranza di una vita in un mondo migliore.

Don Evaristo Bolognani

IL PRESEPE VIVENTE A CALAVINO

La proposta della Pro Loco di Calavino di animare, nell'ottica dell'auspicata trasformazione progettuale della propria attività in una prospettiva di una ricostruzione storica del passato, il centro storico del paese nel periodo natalizio con la rappresentazione del presepe vivente, ha ottenuto un successo al di là delle più rosee previsioni. Alcune migliaia di persone nel corso dei tre appuntamenti (la notte di Natale e nel tardo pomeriggio di domenica 28 dicembre e



dell'Epifania) hanno assiepatato i caratteristici androni del "Rione Maso" (ossia il nucleo più vecchio dell'abitato), con convincenti attestazioni di plauso per quanti hanno collaborato alla riuscita della manifestazione. Un successo scaturito dall'originalità dell'iniziativa (almeno da noi), dal complicato e quasi perfetto impianto organizzativo messo in cantiere attraverso una convinzione trasversale che ha coinvolto tutte le associazioni e non ultimo dalla caratterizzazione architettonica degli ambienti, con scenografia dal vero difficilmente riproducibile. Un articolarsi di viuzze e di piccoli slarghi, su cui si aprono i tipici avvolti di quell'economia rustica di tipo agricolo-artigianale di un tempo, di cui ormai troviamo solo rare tracce. Dunque in questi piccoli avvolti sono stati presentati gli antichi mestieri artigianali di un tempo e le occupazioni casalinghe del contadino: il falegname/marangon, il fabbro,...; una riproduzione fedele in fatto di utensili, costumi ed organizzazione del lavoro con l'immane richiamo al canone natalizio dei pastori con gli animali e del-

l'evento della natività.

Una serie di quadretti, valorizzati dalla collocazione ambientale e dagli effetti luce, che hanno entusiasmato la lunga coda di spettatori ed animato la fantasia dei bambini attirati per lo più dalla presenza degli animali (pecore, capre, oche,...), ormai una rarità anche nei nostri paesi. La vicinanza della Roggia di Calavino, il corso d'acqua che attraversa l'abitato e per mezzo del quale nei secoli scorsi prendevano forza una trentina di attività artigianali, ha consentito la riproposizione del funzionamento di una vecchia ruota di mulino, che ha destato notevole curiosità.

La valenza di questo successo non si esaurisce con la rasentazione natalizia, anche se essa rappresenta il dato più evidente e sicuramente più apprezzato; infatti l'opportunità di ospitare il presepe vivente in questo angolo dimenticato di Calavino, è la conseguenza di un progetto di recupero ambientale del centro storico, che l'Amministrazione comunale sta cercando di portare avanti da alcuni anni a que-



sta parte per far rivivere il nucleo storico del paese e non solo per ripopolare tali quartieri con il recupero dei vecchi volumi, ma anche per iniziative di memoria storica, che, organizzate dalle forze del volontariato, costituiscono un veicolo sempre più appetibile di promozione turistica. In sintesi una sinergia, che ha coinvolto nell'elaborazione di un unico progetto non solo il Comune e le Associazioni che operano sul territorio, ma anche i Servizi provinciali. A questo punto un arrivederci per il consueto appuntamento delle "Feste Madruzziane" del prossimo luglio: chissà quale proposta la vulcanica Pro Loco di Calavino, guidata con grande capacità di coinvolgimento e professionalità da Vigilio Pisoni, ci propinerà!



RECENSIONI

a cura di
Attilio Comai

IL ROMITORIO DEL CASALE – Storia, leggende e ambiente – Felice e Luigi Bressan – pagg. 98 - maggio 1988 – Pro Loco di Sarche (TN)

Il volumetto realizzato dalla Pro-Loco di Sarche è suddiviso in quattro capitoli preceduti da una breve introduzione. Nel primo capitolo è raccontata la storia dell'eremo del Monte Casale, sorto accanto alla chiesetta dedicata a S. Giovanni Battista, della cui esistenza si ha notizia fin dal 1344. L'ultimo eremita di cui si ha notizia morì nel 1678. Il secondo capitolo presenta l'ambiente in cui giace il romitorio e il modo per raggiungerlo. Il capitolo seguente raccoglie sei leggende e racconti che si riferiscono al romitorio e ai suoi dintorni. L'ultimo capitolo raccoglie diciassette fra documenti e note per la storia del Monte Casale.

NATURA E AMBIENTE DELLE NOSTRE ALPI – Peter Ortner e Christoph Mayer – pagg. 100-113 - Edizioni Athesia - 1983

Il volume, riccamente illustrato, dedica quattordici pagine alla Valle dei Laghi e del Sarca soffermandosi in particolare sui monumenti naturali individuabili sul territorio che va da Trento al Lago di Garda. Gli autori descrivono con precisione il territorio con notizie su possibili escursioni, flora e fauna.

AL DI LÀ DELLA STORIA – i grandi capitoli della ricerca archeologica nella regione tridentina – Aldo Gorfer - pagg. 249 – Editrice TEMI - Trento - novembre 1980.

Il testo racconta in forma narrativa i ritrovamenti archeologici che consentono

una ricostruzione della preistoria trentina e del periodo romano.

Alla pagina 31, secondo paragrafo racconta brevemente del ritrovamento d'un tegolone a 40 metri di profondità sotto le Marocche.

A pagina 47, par. 5, riporta qualche notizia in merito alla villa romana di cui si sono trovate tracce nei pressi di Castel Toblino.

Ancora a pag. 102 il par. 3 è dedicato alla Caréga del diàol a Cavedine e a pag. 126 una bella foto della Cosina di Stravino della Valle di Cavedine.

LA VAL DEL VÉNT – nei ricordi dei nonni e nella fantasia dei ragazzi – Scuola Media "C. Madruzzo" - Cavedine - pagg. 141 – -1989.

Il volumetto è il prodotto di un anno di lavoro degli alunni della classe 3^A del gruppo integrazione /lettere. È suddiviso in sei capitoli e raccoglie "Poesie, conte, filastrocche, leggende, soprannomi, giochi della Valle di Cavedine". Dopo alcune pagine nelle quali gli insegnanti coordinatori illustrano il progetto, il primo capitolo presenta alcuni brani inventati dagli alunni. Il secondo capitolo raccoglie le voci della tradizione popolare per quanto riguarda poesie, filastrocche e modi di dire. Nel terzo capitolo è di nuovo al lavoro la fantasia dei ragazzi con alcuni divertenti racconti. Aneddoti, leggende e altre cose appartenenti alla tradizione valligiana sono l'argomento del quarto capitolo. Concludono il volume il quinto capitolo con le spiegazioni di alcuni soprannomi presenti nei paesi e qualche storiella inventata giocando su questi soprannomi, e il sesto capitolo con giochi e tradizioni.

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**



GAUÉRGHE LE BUDÈLE CHE BUGA

Dou