

RETROSPETTIVE

PERIODICO CULTURALE DELLA VALLE DI CAVEDINE

Periodico semestrale - Anno 10 - n° 2 - n° 20 - 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 1998 - Fotocomposizione e stampa: Litografia Artorth - Gardolo (Tn)



SOMMARIO

Buon Compleanno Retrospettive	3
Sondaggio stratigrafico al riparo del "Santuario in Val Cornelio" nel Comune di Lasino	4
Il convento di Sarche	7
Le marocche di Castel Madruzzo	12
Fonti documentarie della vicinia Donégo di Vigo	14
Caratteristiche e pregi delle più comuni piante ed erbe medicinali	18
Modi de dir Trentini	29

Direttore responsabile: Mariano Bosetti

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



BUON COMPLEANNO RETROSPETTIVE!

Scusateci se ci siamo fatti gli auguri, ma non potevamo proprio farne a meno.

Dieci anni fa usciva il primo numero di questa rivista e benché allora sperassimo di durare a lungo non potevamo pensare che dieci anni passassero così in fretta.

La nostra redazione non è molto numerosa e molte volte, da questa pagina, abbiamo sollecitato altre persone ad unirsi a noi, qualcuno ci ha ascoltato ed ha collaborato, ma non ancora con la necessaria continuità. Speriamo che in futuro il nostro gruppo possa crescere garantendo maggiori possibilità di approfondimento, varietà di argomenti e rinnovamento.

Con ciò non si vuol dire che Retrospective sia rimasta sempre uguale, abbiamo introdotto delle novità, ampliato le aree d'interesse, migliorato l'apparato iconografico... ma qualcosa si può sempre fare. Nel corso di questi anni ci sono arrivati numerosi apprezzamenti per il nostro lavoro in generale o per particolari argomenti trattati, mai ci sono giunte aperte critiche o condanne e questo ci ha sempre spronato ad andare avanti.

In questo decennio oltre alla rivista abbiamo organizzato un concorso fotografico e la conseguente mostra presentata in quattro paesi della valle. L'esperienza è stata positiva e speriamo di poterla ripetere, anche se con materiali e contenuti diversi. Abbiamo costituito un ricco archivio fotografico che continuiamo ad accrescere; è iniziata la sua catalogazione in modo da renderlo facilmente consultabile, purtroppo però richiede molto tempo comunque pensiamo di concludere l'archiviazione del materiale accumulato entro quest'anno. Il successivo mantenimento sarà certamente più rapido.

Ricordiamo ancora con particolare piacere la collaborazione con la Filodrammatica di Vigo in occasione dello spettacolo "Cubitosa d'Arco" realizzato al castello di Drena nel giugno '95. Ma, soprattutto, vogliamo ricordare la pubblicazione del volume "Ricordi di guerra" realizzato in collaborazione con le associazioni d'arma dei Comuni di Cavedine, Lasino e Calavino, che ha consentito di fermare i ricordi di un'esperienza terribile vissuta dalle nostre genti.

Solo una nota negativa: in tutto questo tempo non siamo ancora riusciti ad avere una sede tutta nostra dove poter collocare tutto il nostro materiale, una piccola stanza dove incontrarci periodicamente. Per ora condividiamo con altri gruppi, la saletta polifunzionale presso la casa sociale di Vigo ma non può essere una soluzione definitiva. Apprezziamo gli sforzi fatti dall'amministrazione comunale di Cavedine, ma speriamo che presto si riesca a trovare un rimedio.

È il momento dei ringraziamenti e, prima di tutto, ne dobbiamo uno all'attuale sindaco di Cavedine, Luchetta Mauro che, allora giovane assessore alla cultura, ci diede fiducia e appoggio l'uscita del primo numero.

Naturalmente dobbiamo ringraziare anche tutti gli amministratori che nel corso di questi anni hanno riconosciuto a Retrospective un ruolo importante nella vita delle nostre comunità continuando a sostenerci. Per tutti loro ricordiamo e ringraziamo i sindaci che in questi dieci anni sono stati alla guida delle nostre comunità e hanno creduto in noi: Camillo Berté a Cavedine, Mario Zambarda a Lasino, Mariano Bosetti a Calavino.

Siamo molto riconoscenti anche alle Casse Rurali di Calavino e Cavedine, ora fuse in un'unica Cassa Rurale della Valle dei Laghi, che ci hanno sponsorizzati generosamente: grazie ai loro amministratori e direttori. Un grazie sentito anche al Consorzio di Biblioteca per la sua collaborazione e alla bibliotecaria Daniela Bertoldi che è sempre stata disponibile e paziente.

Per concludere dobbiamo un sincero ringraziamento a tutti coloro che ci leggono, a coloro che, pur ricevendo gratuitamente la rivista, versano la quota associativa (qualche volta sensibilmente aumentata), a coloro che hanno collaborato con noi lasciandosi intervistare, mettendo a disposizione le loro case, le loro attrezzature, i loro ricordi, a quelli che in futuro vorranno ancora darci una mano affinché Retrospective continui ad essere una voce importante in mezzo alle nostre comunità per la conservazione della memoria storica e delle tradizioni, in due parole, della cultura locale.

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 (*Decima e ultima parte*)

OSSERVAZIONI

A questo punto, dopo aver esaminato minutamente il terreno - del sondaggio sia in planimetria che in stratigrafia, possiamo riportare alcune nostre osservazioni.

Per prima cosa dobbiamo segnalare come il terreno originario prima della presenza umana dovesse avere un'inclinazione da Est ad Ovest.

Questo dato lo abbiamo desunto dalla posizione della roccia in fondo al sondaggio, dallo strato di limo e dal terreno sassoso conglomerato poggianti sulla citata roccia ed aventi questa stessa inclinazione.

Inoltre dovevano essere "in loco" o, portati dall'uomo sul posto prima di usufruire di quel riparo i grossi massi rilevati nella parte occidentale del sondaggio.

Essi, infatti, poggiano direttamente sul terreno ghiaioso con conglomerato calcareo.

Questo stato di cose è stato in seguito deformato da una colata veramente imponente e, per il momento, inspiegabile di materiale concrezionato uscente dai varchi lasciati liberi dai massi occidentali, e che si salda con altro materiale uguale, che, evidentemente, è colato dall'incanalatura presente sul grande masso meridionale.

Questo materiale, di origine non certamente geologica, ha capovolto il senso dell'inclinazione di tutto il terreno, inclinazione questa che si riscontra in tutti gli strati superiori.

Sempre a ridosso dei massi occidentali abbiamo ritrovato quattro depositi successivi, intercalati da terreno sterile, composti da: ceneri, carboni residui di focolari, che, data la loro inclinazione e spessore, sembrano dover continuare con maggiori dimensioni oltre quei grossi massi.

Degna di particolare attenzione, secondo noi, è la presenza in tutto il sondaggio, ma in modo veramente impressionante, nello strato "K", proprio nel punto di unione fra le due colate

di materiale concrezionato, quella Est-Ovest e Sud-Nord, di numerose mandibole spezzate, mentre mancano quasi totalmente le altre ossa, semmai le più numerose sono quelle lunghe.

Questa constatazione può forse offrirci la possibilità di un'interpretazione in riguardo all'identificazione del tipo del sito preistorico.

È anche da notare, a questo proposito, come, proprio in corrispondenza del deposito di mandibole animali, ad un livello superiore di 20 cm. sia stato rinvenuto nel precedente sondaggio un cranio umano frammisto ad ossa animali; come nella parte orientale del grande masso a sud siano stati ritrovati alcuni frammenti di cranio umano e di femore, pure umano; ed infine come ad un livello di 50 cm. circa dal deposito delle mandibole animali e alla distanza di m. 1,70 circa in direzione Sud - Est, proprio addossata alla parete rocciosa, sia stata recuperata, sempre nel precedente sondaggio, un'urna cineraria difesa da un cumulo di pietre.

La disposizione della ceramica di tutto il sondaggio ci ha proposto questo interrogativo: perché, mentre in tutti gli strati superiori i frammenti di impasto e fattura molto grezzi sono caoticamente frammisti senza alcuna distinzione stratigrafica, i vari frammenti della ceramica dello strato "H" assumono delle caratteristiche totalmente differenti e fra di loro comuni, sconvolgendo il naturale e logico ordine di successione stratigrafica che normalmente vuole un'evoluzione nella tecnica e non un'involuzione, come pare evidente nel nostro sondaggio?

La ceramica, infatti, dello strato "T" risulta composta da un impasto molto puro e di spessore fine e liscio, caratteristiche che di per se stesse bastano ad indicare una raggiunta capacità tecnica, e presenta decorazioni ed incisioni che denotano una tecnica raffinata ed abbastanza evoluta, rispetto alla ceramica grezza degli altri strati, come si può riscontrare in un

frammento già da noi descritto nella planimetria del relativo strato e riprodotto nella tavola relativa.

Naturalmente la dislocazione del sito, posto in una zona abbastanza angusta, completamente ad occidente, perciò destinato a ricevere la luce del sole solo nelle ultime ore del pomeriggio, e privo totalmente di acqua anche nelle vicinanze, lascia molto perplessi sulla qualità dell'insediamento.

Se quel deposito fosse da attribuire ad uno stanziamento vero e proprio, cioè a luogo di abitazione, dovrebbe, secondo le più naturali esigenze degli abitanti preistorici, essere esposto ai raggi del sole, dovrebbe avere almeno nelle vicinanze delle sorgenti di acqua, ed, infine, essere in posizione eretta e dominante.

Tutto questo non si verifica nel nostro caso. La località, come già detto, è posta ad occidente e quindi esposta solo nella tarda giornata ai deboli raggi di sole; manca totalmente di acqua anche nelle vicinanze, a meno che non si debba pensare al lago di Toblino, per la verità notevolmente distante sia in linea d'aria che in dislivello; è chiusa in un angusto anfratto totalmente circondato da pareti rocciose ed enormi massi che ne chiudono la visuale verso l'esterno.

Se questa caratteristica del sito la confrontiamo con le innumerevoli possibilità di stanziamento, veramente ottime, secondo tutte le peculiari esigenze degli abitati preistorici, che i piani e i dossi circostanti potevano offrire, non possiamo non rimanere ancora più stupiti e sconcertati.

Perché quelle popolazioni sono andate a cercare un posto così nascosto, così angusto, di difficile accesso e di impossibile abitazione?

A noi sembra di poter rispondere con sufficiente plausibilità che quel sito doveva essere frequentato per ragioni di indole religiosa.

La quantità veramente impressionante di frammenti di ceramica molto minuti, frantumati e caoticamente disposti, il notevole numero di mandibole animali in rapporto alle altre ossa, la mancanza pressoché assoluta di utensili, la presenza della notevole colata di terreno concrezionato, la ripetizione successiva di quattro strati di ceneri; tutto questo ci sembra portare a confermare la nostra ipotesi.

A riprova e conferma, sempre in via del tutto ipotetica, della nostra supposizione, possono essere riportati alcuni passi tratti dal volu-

me: "Le religioni nell'età della pietra in Europa" di Johannes Maringer.

Questi afferma, infatti, che vi sono vari esempi di questi siti, e caverne di culto dove si trova una straordinaria abbondanza di residui sacrificali, mentre mancano quasi totalmente attrezzi litici, manufatti di alcun genere o, comunque qualsiasi indizio di lavorazione di tali attrezzi. Inoltre cita anche la grande lontananza dell'acqua e deduce la conseguente impossibilità che si tratti di un insediamento umano.

Perciò, pensa l'autore, che più verosimilmente debba trattarsi di un santuario usato da uno o più raggruppamenti che cacciavano nei dintorni. Afferma però anche, che c'è la possibilità che non sia esclusivamente luogo di culto in quanto vi sono numerosi focolari a testimonianza forse di brevi, temporanei insediamenti.

Tutto questo collima e coincide con quanto rilevato nel nostro sondaggio.

Ora riguardo alla "materia prima" di sacrificio, l'autore afferma che spesso i preistorici si limitavano ad offrire il cranio o le ossa lunghe, per riservare il resto al loro banchetto.

Questo fatto spiegherebbe l'innumerevole quantità di mandibole trovate ammassate in un unico quadrante del nostro sondaggio sempre se si tratta di luogo sacrificale.

Lo stesso autore continua: "I megaliti si trovano quasi esclusivamente in presenza di grandi massi erratici, alcuni dei quali denominati "pietre del sacrificio".

"In effetti che queste non furono lasciate in trascuranza, lo dimostrano parecchi incavi a coppa, o appena sbazzati a forme longitudinali; sotto questi massi furono trovati spesso, parecchie ossa animali, dei frammenti di ceramica e qualche scheggia di selce".

Ora questo stato di cose rispecchia in pieno la nostra situazione.

Le cosiddette "pietre del sacrificio" esistono, quel grande masso da noi identificato completamente sollevato dalla roccia, poggiante sul terreno; di massi erratici ne è piena tutta la zona; la stessa configurazione geografica e geologica della zona è data dalla presenza di questi massi erratici; il nostro stesso anfratto, dove svolgiamo il nostro lavoro di sondaggio, è circondato da quei massi; la pietra sacrificale presenta molto ben visibilmente degli incavi longitudinali che non sembrano, data la loro regolarità, dovuti a fenomeni naturali; sotto questi sono state rinvenute, come più volte accennato, mol-

te ossa animali e frammenti di ceramica: tutto concilia meno le schegge di selce, che possono essere trascurabili.

Più avanti l'autore afferma che non si sono mai rinvenute sulle cosiddette "pietre sacrificali" tracce che ricordino sacrifici eseguiti mediante l'uso del fuoco.

Anche nel nostro sondaggio si presenta la medesima situazione.

Un'ultima citazione sempre dello stesso autore: "in alcuni ritrovamenti, di depositi sacrificali, i focolari rinvenuti non poggiano mai direttamente sul terreno, ma gli strati carboniosi, poggiano e sono inframezzati da strati di ghiaia".

Ed anche qui la nostra situazione si ripete fedelmente.

Naturalmente, questi sono puri confronti di pure ipotesi: è difficile, problematico e prematuro, per mancanza di sicure prove, di indizi validi e determinanti, stabilire la natura del luogo, e sarebbe faciloneria volere già identificare il sito come luogo sacrificale solo per qualche intuizione e supposizione o per qualche analogia (che del resto può essere casuale) con altre zone di culto.

Naturalmente, quindi, per poter dare una parola più precisa su questo luogo, bisognerebbe scavare stratigraficamente tutta la località e

poter così stabilire: l'origine del materiale concrezionato e la sua estensione; la probabile dislocazione degli strati carboniosi; la situazione all'origine, prima dell'avvento umano, del luogo; la continuità o meno della ceramica particolare da noi rilevata nello strato "H" e qualche altro reperto imprevisto.

Qualora questo fosse realizzato pensiamo che sarebbe possibile trarre delle conclusioni definitive, le quali, secondo quanto finora è dato possibile di pensare, potrebbero portare a delle scoperte veramente interessanti e quanto mai significative per la preistoria trentina.

Noi siamo sì ben armati di volontà e abnegazione per quanto riguarda il nostro impegno, ma di fronte alle varie centinaia di metri cubi di materiale da scavare, setacciare, ripassare ed asportare ci sentiamo perplessi e frustrati nel nostro entusiasmo.

Se la Sovrintendenza delle Antichità prendesse in considerazione questo luogo e stanziasse dei fondi, noi ci impegniamo, entro le nostre possibilità, a dare tutto il nostro contributo.

a cura di

**PIER PAOLO COMAI
e LUIGI CATTONI**



La somenza de cavalieri - Canonica di Vigo

IL CONVENTO DI SARCHÉ

di
Mons. Luigi Bressan

2ª parte

Non sappiamo molto della vita interna del Monastero, e constatiamo che i Priori venivano da fuori Trentino. Nei documenti conservatici è più facile trovare riferimenti a problemi economici. Così due testi conservatici del 1598 e 1599 ci testimoniano che i conti d'Arco versavano annualmente al Monastero *"una somma di frumento"*; era allora Priore il Rev. don Flaminio di Urbino. Sembra che l'uso sia stato poi interrotto senza giustificazione, e nel 1651 sotto il Priore don Carlo Banaglia di Bergamo si ricorse ad un arbitrato che fissò un compenso di 798,5 *"troni"* che la casa d'Arco doveva versare per gli anni 1634-1650 (nel 1633-1635 vi era Priore don Francesco Tessera).

Successivamente il contributo dei conti d'Arco si completò con quello in vino. Ad esempio nel 1663 vennero donate *"vino nero brente cinque, stari uno e mezzo"* (di grano).



Pietra scolpita del 1613 che ricorda i lavori nell'orto del convento.

Tra i Priori di quegli anni vi sono don Domenico Ferrari e don Vittorio Tasson di Bologna.

Nel 1613 si riorganizzò l'orto del convento, ponendo una pietra scolpita sull'angolo (Foto 1); essa è stata rimossa circa 30 anni fa, e collocata sopra una fontanina.

Il monastero possedeva oltre i beni di Sarché anche terreni, sia pur piccoli, nella zona di Arco e di Dro, e qualcosa nel Bleggio. Abbiamo una breve descrizione del convento stesso risalente al 1615:

A) Altare Maggiore della Chiesa:

- 1) *palla dipinta a pietra finta, ed "adorata" con quadro grande dell'Assunzione della B. Vergine con li Apostoli*
- 2) *una Madonna di rilievo del Carmine*
- 3) *un velo di cendale nero con pinetti d'argento*
- 4) *due angeli laterali di legno dorato.*

B) Altare di S. Antonio di Padova

Statua del Santo, ecc. (suppellettile usuale di un altare).

C) Altare di S. Carlo

Una statua "Sfruminiata" (?), del Santo.

D) Finestra laterale

Statua della Madonna antica della Sarca, con il suo Bambino, ornata di manto con oro falso e due corone di "roffa" falsa.

E) Alle porte:

Due vasi d'acquasanta: uno dentro e uno fuori piccolo.

In Sacrestia:

Pochi parametri e poveri.

Un quadro della Passione e sopra di esso un baldacchino di corame d'oro, con S. Vigilio e S. Sisinio.

Altro pezzo di corame d'oro con l'effigie di S. Sisinio

Un campanello di bronzo

Una custodia di legno piccola e antica.

Nel Monastero:

Vi sono altri quadri

Vi è un pozzo

NB: Nel 1578 il conte Francesco d'Arco aveva lasciato un credito per restaurare la chiesa e perché venisse eretto un "Deposito" per lui e per suo fratello Giambattista. Il conte Vinciguerra d'Arco aveva trasmesso il lascito.

Da questo inventario apprendiamo che la chiesa aveva tre altari, il primo con un grande quadro e una Madonna in rilievo (quella ora sulla porta?), (Foto 2) gli altri due con statue in legno. Vi era venerata una statua antica della Madonna. Abbiamo già accennato al pozzo, e ritorneremo più tardi sul monumento dei conti d'Arco.



È forse questa la Madonna in rilievo citata nell'inventario del 1615

Ma nel 1616 il Monastero ebbe un nuovo orientamento. Infatti nell'aprile di quell'anno il Capitolo Generale dei Celestini decise che i conventi più piccoli, e quello di Sarche era tra i minimi, fossero uniti ad altri.

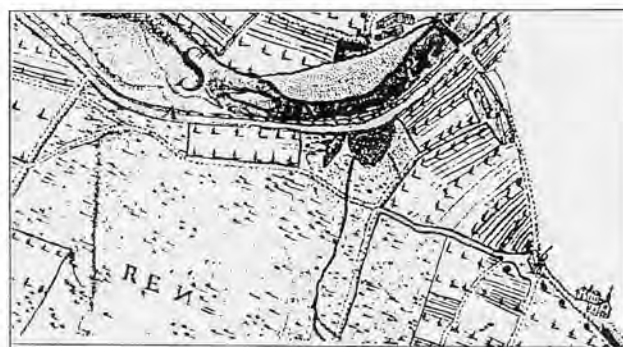
"Da quel momento il convento di Sarche perse la sua autonomia, per rimanere legato al "priorato" di Mantova. Tuttavia la dipendenza non era rigida. Lo stesso Capitolo stabilì infatti che l'annessione, che serviva anche per computare il numero complessivo dei monaci di un monastero, comportava una responsabilità del priore o abate per la condotta morale dei religiosi, ma non gli dava potere per la rimozione eventuale, né un'autorità sui beni materiali e sui redditi: la giurisdizione in merito rimaneva al Generale dell'Ordine.

Il monastero di Sarche divenne così una "grancia", cioè una "dependance" di quello di Mantova, quasi una fattoria di campagna; ma di fatto mantenne possibilità di agire da solo.

Anche nei documenti inviati a Roma e

conservati in Vaticano, il convento di Sarche (detto soltanto dei Celestini di Trento, o di S. Maria dei Celestini di Trento) è menzionato talora come a sé stante. Nel 1642 il Capitolo Generale dei Celestini decise la soppressione dei piccoli monasteri come quello di Sarche, ma non si sa perché sopravvisse. Più direttamente fu richiesta nel 1652, tra altre trenta case religiose dell'ordine, dalla S. Congregazione per i Religiosi. Ma l'istituzione trentina doveva resistere ancora, nonostante la decisione dell'Abate Generale dell'ordine e l'accettazione di quello di S. Cristoforo a Mantova. Il suo legame con la cura d'anime ne favoriva la continuazione, e forse anche il fatto che si situava in territorio dipendente da un'altra diocesi e da un altro potere politico.

Nel 1654 la S. Congregazione decise che una simile casa religiosa doveva, se non soppressa, essere interamente sottoposta all'autorità vescovile. Il convento sarchese non lo fu. Invece iniziò a stabilire rapporti con la Mensa vescovile, ma come creditore, probabilmente per la cessione del "convent là-dent", cioè del casggiato all'inizio della proprietà. Per saldarlo la Mensa diede al monastero dei campicelli in Val di Cavedine, che esso permutò nel 1669 con un possedimento nella contea di Arco.



Da una mappa acquerellata del 1777 di G. Antonio Garzetti, con la chiesa nell'angolo destro in basso.

Nel 1600 il monastero sarchese è menzionato dal turista/scrittore Sittich di Wolkenstein, che lo visitò all'inizio del secolo. Ne parla il trentino Michelangelo Mariani nel suo libro "Trento con il Sacro Concilio" uscito nel 1673.

Alla Sarca Luogo così detto dal Fiume si fanno Vini bianchi generosi con haver insieme del matto, e muto; ne amano esser bevuti soli per la troppa grossezza. Vi stà di notabile un Hospitio, o Convento dei PP. Celestini fondato l'anno 1325. Da Nicolò, e Girardo ambi Fratelli

Conti d'Arco, de' quali vedesi in Chiesa nobil Deposito à intaglio di Pietra, da cui risulta à rilievo fiera Battaglia contro il Turco sostenuta da medemi egregiamente.

Altrimenti si ricorda per due vertenze: una nel 1687, con il Comune di Calavino, che finalmente concesse al Priore P. Placido Scalvini di poter inviare il suo manente Bortolamio Bressan a pascolare capre sul Casale, sul Monte Olivetto e sopra Le Laste.

La seconda vertenza fu più complessa, e si trascinò per un certo tempo, con il Pieve di Calavino don Gerolamo Battaglia (1680-1723). Il punto focale si ebbe nel 1695, quando l'arciprete protestò presso il Vescovo perché il Priore non soltanto aveva installato il Tabernacolo nella chiesa (nel 1688), senza autorizzazioni, ma pretendeva esercitare tutte le funzioni pastorali che invece competevano al parroco; era giunto fino a chiudere le porte della chiesa perché non entrasse la processione (delle Rogazioni, pare), con scandalo.

Il religioso reclamava il suo diritto di esenzione e il pievano la sua autorità. Pare che tale tensione fosse dovuta anche alla personalità dei due uomini di chiesa, piuttosto autoritari.

Nel Monastero vi erano il P. Scalvini e il "converso" Aurelio Tasca. Nel 1698 vi troviamo P. Ilario Mucio, Giovanni Baldessari (probabilmente un laico) e fra Giovanni Baviera.

Vicende del monastero nel 1700

Il secolo 18^{mo} iniziò infausto per il Convento e l'intera vallata; nell'agosto e settembre del 1703 vi giunsero le truppe francesi agli ordini del gen. Vendome (nel tentativo di arrivare poi a Innsbruck attraverso la valle dell'Adige).

Arrabbiate per il fallimento dell'impresa e per il fatto che i villaggi erano vuoti, perché la gente era fuggita sui monti, incendiarono molte abitazioni. Il monastero non soffrì meno, come descrive il Superiore di Mantova: *"quelle fabbriche, quali furono atterrate nei primi moti di guerra ... dove fu posta buona parte di quella Gran- cia a fiamme, e fòco e saccheggiato quanto vi era."*

Il nuovo Vicario-Priore, don Benedetto Claudio Zoppi, si mise subito a riparare l'edificio, e pensò poi a migliorare anche i terreni attorno al monastero (campo di S. Maria), nella

fiducia che il vigneto avrebbe reso bene. Purtroppo la realtà non corrispose alla speranza, e la famiglia Giuseppe Prez, di Campo Lomaso con cui aveva contratto un debito di 2300 fiorini per tali lavori reclamava il saldo.

Lo Zoppi riuscì a protrarre la vertenza, ma nel 1716 si decise a vendere dei terreni che il monastero aveva nelle zone di Arco e di Dro.

I conti d'Arco si opponevano, ma l'Ordine ricorse per l'autorizzazione alla Santa Sede, la quale volle sentire il parere del Vescovo di Trento.

Questi invece domandava di sopprimere semplicemente il convento di Sarche (siamo nel 1717-1718); ma il Procuratore generale dei Celestini intercedeva perché si consultassero altri Presuli prima di una simile decisione.

Fu deciso di interpellare anche il Nunzio a Vienna, ma poi non si procedette oltre.

Nel frattempo Padre Zoppi a Sarche aveva ceduto i terreni al Prez, senza ottenere le autorizzazioni, in cambio della rimessa del debito. Il Padre Abate di Mantova venne a Sarche e a Trento nel 1717 e 1718, probabilmente per appianare i risentimenti di tali decisioni. Il problema parve risolto, e il Rev. Zoppi rimase a guida del monastero fino al 1742. Non amava mol-



to intromissioni esterne, e nel 1723 accettò una visita pastorale diocesana soltanto dopo intervento diretto del Vescovo.

Nel 1732 ci fu una vertenza con il Comune di Calavino, poiché Padre Zoppi pretendeva chiudere la strada di uso tradizionale e obbligare il Comune a costruirne una più a monte.

Evidentemente, nonostante il diritto alla riservatezza, il monaco non ottenne esito favorevole. Egli si diceva comunque già privato di diritti antichi di inviare le pecore a pascolare nei terreni comunali.

Dopo un breve periodo in cui il monastero fu retto da Padre Ambrosi (o Ambrogio), gli successe il Rev. Domenico Fanelli il quale riteneva che la cessione dei terreni al Prez era stata illegale, e quindi nulla, non avendo il Rev. Zoppi le autorizzazioni necessarie; inoltre, era stata ingiusta, perché troppo sfavorevole per il monastero: secondo lui quei terreni valevano ben più di 2300 fiorini

Decise quindi di intentare causa contro gli eredi Prez. presso il tribunale di Arco. Ma dopo i primi dibattiti, le due parti accettarono il consiglio di giungere a un compromesso amichevole. L'accordo fu raggiunto il 3 agosto 1743, ad Arco, sulla base seguente: gli eredi Prez avrebbero versato altri 600 fiorini al monastero, in rate di 200 fiorini (oltre all'interesse del 3% fino al saldo totale).

Lista dei Priori del monastero di Sarche

(di quelli di cui si conosce il nome)

Anno padri

Gualtiero e Crescenzo de' Frogeriis

Bonforti di Milano

Francesco (?)

1509 Mauro da Mantova

1515 P. Girolamo da Bergamo

1533 Marco del Cattaro

1548 Vittorio di Thurn

1584 Claudio d'Aragonia

1598 Flaminio di Urbino

1629 Tommaso

16.. Domenico Ferrari

16.. Vittorio Tasson di Bologna

16.. Carlo Banaglia di Bergamo

1673 Francesco Tessera

1684 Placido Scalvini

1693 Aurelio Tasca(?)

1698 Ilario Mucio

1704 Benedetto Azzali

1705 Benedetto Claudio Zoppi

1742

Ambrosi

1743

Domenico Fanelli calabrese

1754

Francesco Vanoli

1778

Tebaldo Aranco

Il Convento di Sarche da parte sua si sarebbe interessato per far regolarizzare la cessione, e infatti il Padre ricorse alla Santa Sede, la quale il 20 settembre delegò il Vescovo di Trento per far eseguire l'accordo, se lo riteneva giusto. Il Vescovo di Trento affidò l'incarico di studiare il da farsi a una piccola commissione, composta dal Rev. Alberto Vigilio degli Alberti Poia, arciprete di Calavino, dal Rev. Orlando de Lutti, arciprete del Banale, con l'assistenza di Lodovico Giovanni de Lutti e P. Antonio Bottesi. Rinitisi nella canonica di Calavino, il 10 aprile 1744, essi espressero parere favorevole alla transazione proposta, e quindi il Vescovo diede seguito al Rescritto affidatogli, in data del 14 aprile 1744.

Purtroppo i documenti conservatici ci parlano piuttosto di vertenze per beni, che non della vita spirituale dei monaci e della cura pastorale che prestavano alla popolazione di Sarche, che andava ingrossandosi. Si sa che i monaci Celestini erano tenuti a una vita severa: la carne era esclusa dai pasti, tranne la domenica; il vino era concesso tre volte alla settimana "e ben temperato"; il mercoledì e il venerdì dovevano accontentarsi di pane e acqua; celebravano tre "quaresime": pre-natalizia, pre-pasquale, e pre-festa dell'Assunta. Erano tenuti alla recita di tre Uffici (breviari): del Signore, della Madonna e dei Santi, e nei giorni feriali vi aggiungevano anche quello dei Morti. Quotidianamente facevano cento genuflessioni in onore del nome di Dio. Se quelli di Sarche osservassero tutte queste regole, non ci è dato sapere, e si può presumere che essendo isolati dalle loro comunità talora la disciplina fosse allentata.

Non si hanno lamentele invece circa i tre impegni fondamentali per ogni religioso: povertà, castità e obbedienza; come pure sul loro impegno per l'assistenza spirituale.

Particolarmente solenne era la celebrazione della festa dell'Assunta, cui i Celestini tributavano grande onore (già prima della definizione del dogma, avvenuta nel 1950).

A Sarche accorrevano molti dai dintorni, ed anche dalle Giudicarie ogni gruppo aveva i suoi standardi, ed vi era una certa competizione ad apparire più degli altri.

Il caldo invitava a bere, e vi era il pericolo che una sana emulazione degenerasse. Il regolamento di Castel Madruzzo cercò di porvi rimedio, ponendo severe sanzioni contro i perturbatori dell'ordine pubblico e gli ubriaconi. Se ne trovava una anche dopo la chiusura del Convento, nel 1786: la tradizione dell'afflusso era ormai stabilita. Cinque anni dopo la festa fu rattristata dall'annegamento di sette persone; pare fossero ubriache e ritornando in barca verso il loro paese di Padergnone la barca si capovolse presso la "Stretta".

"Nell'Urbario del castello di Madruzzo redatto nel 1759 sono contenute le norme:

"(...) 1 Signori di Castello Madruzzo anno la ragione di custodire la Festa del SS. Corpo di Cristo nella Villa e pertinenze di Calavino e di fare i Proclami soliti concernenti tale Festa come pure di punire i trasgressori e ciò secondo l'antichissima consuetudine.

Inoltre hanno la ragione di custodire la Festa dell'Assunzione della B.V. Maria nelle pertinenze di Sarca appresso al Convento o sia Ospizio dei RR.PP. Celestini quali in detto giorno danno il pranzo a Padroni e Padrone di Castel Madruzzo, e non andando essi, a loro Luogotenenti, Familiari e Servitori secondo l'antichissima consuetudine."(A. Gorfer)

Nella visita pastorale del 1723 si rilevò che gli altari della chiesa di Sarche erano due, segno che uno era andato distrutto nel 1703 e non si era rifatto. In quella del 1769 se ne riscontrano tre, di cui uno appunto dedicato a Maria SS.ma Assunta in cielo.

Ci si potrebbe chiedere come era la chiesa di Sarche in quel tempo. Lo storico don Felice Vogt scriveva negli anni '30: *"come si può vedere da qualche segno che vi rimane all'interno quando venne demolito il volto per fabbricarvi sopra la canonica curaziale, era di stile romanico con elementi gotici. Ne è testimone la porta in pietra bianca di Trento di forma gotica (ora murata n.d.r.), che era aperta nella muraglia occidentale e ha nella chiave dell'arco le lettere gotiche O.S.C./Ordinis Sancti Caelesti-*

ni/. Forse era all'epoca della sua costruzione orientata (a est), canone in quel tempo che si osservava sempre, e la porta gotica è la primitiva porta d'ingresso, verso il monastero; e venne poi l'altare messo sulla muraglia di sera, aprendo una nuova porta a mattina per maggior comodità dei fedeli

Purtroppo l'Ordine dei Celestini mancava di vocazioni; e non pare che alcuno sia entrato in esso da Sarche o dintorni.

Così la loro presenza a Sarche si fece ancora più debole. Nel 1769 vi era soltanto un "laico professo", occupato secondo l'arciprete di Calavino, più nella vendita del vino che nella vita spirituale. Successivamente giunse un Sacerdote, il Rev. Tebaldo Aranco, che tentò di restaurare il monastero.

Ma nel 1778 l'imperatore Giuseppe II sopprime quello di Mantova, che ne era responsabile; e il Convento di Sarche fu affidato al Vescovo di Trento, il quale decise che ormai non poteva continuare. Ci furono lunghe trattative con Padre Aranco e i suoi Superiori anche per determinare il compenso dell'Ordine.

Finalmente fu deciso di darvi 1000 fiorini: ma sembra che la Curia vescovile si sia assunta l'obbligo della cura d'anime: anno 1779.

L'archivio del monastero di Sarche fu portato nel castello del Buonconsiglio di Trento, e sappiamo che vi era ancora nel 1799.

Ci fu conservata anche una breve lista del suo contenuto. Probabilmente venne distrutto poco dopo, durante le invasioni napoleoniche. Nell'archivio parrocchiale è rimasto soltanto un documento che riconosceva l'altare della chiesa come "altare privilegiato" si tratta di una copia in gran parte stampata della bolla pontificia di Benedetto XIV "Omnium saluti paterna" del 27 settembre 1742, con cui era concesso l'altare privilegiato a Padri Celestini, e dunque anche a quelli di Sarche.

Ma soprattutto continuava a funzionare la chiesa del monastero, ormai diventava chiesa di cura d'anime, pienamente affidata al clero secolare.

Continua

LE MAROCCHES DI CASTEL MADRUZZO

di
Tiziana Chemotti

Sulla dorsale che sovrasta il piccolo centro di Castel Madruzzo, un ammasso di blocchi in pietra ormai da qualche secolo consolidati e stabilizzati nel terreno danno nome alla località cosiddetta delle Marocche di Castel Madruzzo.

Inoltrandosi tra i massi confusamente collocati, si avverte immediatamente l'impressione di trovarsi proiettati in un mondo surreale, immersi in un'atmosfera irreale paragonabile alla narrazione dantesca del canto XII dell'Inferno. La frana tuttavia cela una grande tragedia.

Siamo nel 1773 e dalle cronache di Giangrisostomo Tovazzi emerge questa annotazione: "nel mese di maggio (1773) in Trentino furono indette preghiere pubbliche per il freddo eccessivo. Alla fine dello stesso mese franò parte del monte presso Castel Madruzzo con la morte di due uomini". Il monte richiamato è il dosso, tutt'oggi visibilmente spaccato, con la grande parete liscia che si erge dalla frana e ricoperto alla sommità da una folta pineta, il quale staccatosi piombò nella scarpata sottostante. Lungo la strada "dei brozi" che collega il paese alla località Lagolo, e che per un certo tratto lambisce le marocche, su di uno di questi grandi massi, colpevoli di aver provocato la disgrazia, è scolpita una croce con questi

dati; in alto si legge la data 1773 e ai lati le iniziali G.B. poste sulla sinistra e D.M. sulla destra.

Ora dalle mie ricerche presso l'archivio diocesano, sul libro dei morti, alla data del 24 maggio 1773, a pag. 210 e al numero cronologico 112 risulta un solo nominativo e precisamente un certo **GIOVANNI BATTISTA** figlio del fu **GIOVANNI DANIELI** detto carar di Madruzzo.

L'atto di morte porta la data 24 Maggio 1773. Lo scritto dice pressappoco così: **GIOVANNI BATTISTA** figlio del fu **GIOVANNI DANIELI** detto carar di **MADRUZZO** di anni 28, mentre raccoglieva il foraggio per gli armenti nella località chiamata Greghe, parte del monte cadde immediatamente ed egli rimase sotto il cumulo di sassi che lo trascinarono lontano. Non fu possibile trovarlo né cercarlo, né estrarlo in quanto non si sa dove sia sepolto.

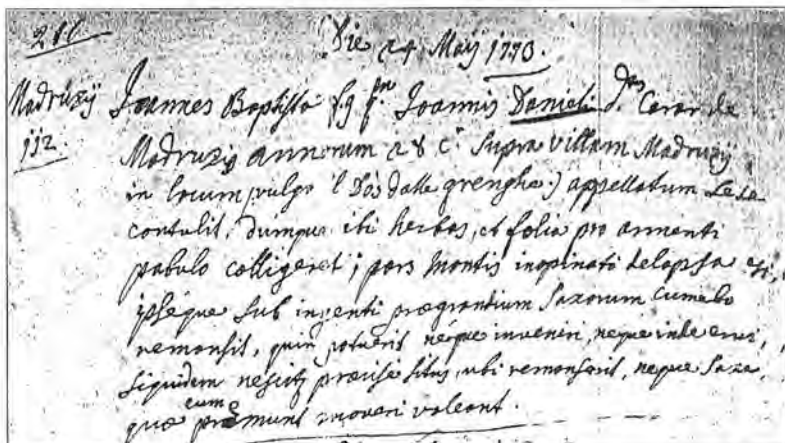


Illustrazione rappresentante la semplice epigrafe a pia memoria dello sventurato giovane di Castel Madruzzo.

La popolazione colta da timore per lo scampato pericolo, fece voto alla Madonna di Loreto, patrona del paese, e a cui è dedicata la chiesa curaziale, di predisporre un quadro raffigurante l'accaduto. Il dipinto fino a poco tempo fa era collocato nel transetto della cappella dedicata a S. Tommaso, che ora risulta scomparso.

Vox populi narra pure di un episodio sorprendente che si è tramandato fino ai giorni nostri e solo come "dovere" di cronaca viene qui citato; pare che al momento dello smottamento, immaginiamo il rumore ed il frastuono provocato dai massi nello staccarsi dalla parete e nel

rotolare giù per il pendio, la gente uscita dalle case con lo sguardo atterrito rivolto alla montagna, con grande stupore e sbigottimento vide sospesa nel cielo una figura di donna che cinta da un grembiule tenuto aperto tra le mani arrestava la caduta dei grandi blocchi di pietra costituendosi a baluardo del piccolo villaggio dall'immane sciagura che lo stava colpendo.



La parete rocciosa da dove si staccò più volte la frana, l'ultima avvenuta nel 1773.

Uno studio geomorfologico affrontato da due esperti del settore, Calderoni e Perna che interessato l'origine e l'età radiometrica del lago di Lagolo, si è poi sviluppato anche sulle cause che hanno provocato il crollo e determinato le

Marocche di Castel Madruzzo.

Si dà quindi spazio alla parte che interessa: "Nell'ambito della Carta geologica vi è una seconda marocca, al Dosso di Bonaghe, sopra i Castello di Madruzzo. La roccia calcarea del materiale franato (Formazione dei Calcari Grigi di Noriglio) è corrosa in modo appena percettibile, dimostrando una età di solo qualche secolo..."

"La frana superiore del Dosso delle Bonaghe è una frana di ribaltamento di blocchi e scivolamento planare in corrispondenza di una frattura carsificata, come dimostra 1^a presenza di crostoni stalagmitici in parete e su alcuni dei massi franati. Anche questa frana è polifasica: infatti i blocchi di frana presenti in basso, lungo il sentiero che porta a Lagolo mostrano forme carsiche molto evolute. In particolare vi è una

vaschetta di corrosione (Kamenitza) molto profonda su un masso che ha ruotato a causa di successivi crolli".

Testi citati: Tovazzi Giangrisostorno - Calamità nel Trentino dal sec. 1 al sec. XVIII Gilberto Calderoni, Giuliano Perna - Itinerari geologici: Il lago di Lagolo Trentino meridionale), origine ed età radiometrica Estratto da "Economia Trentina" anno 1995 - n.4

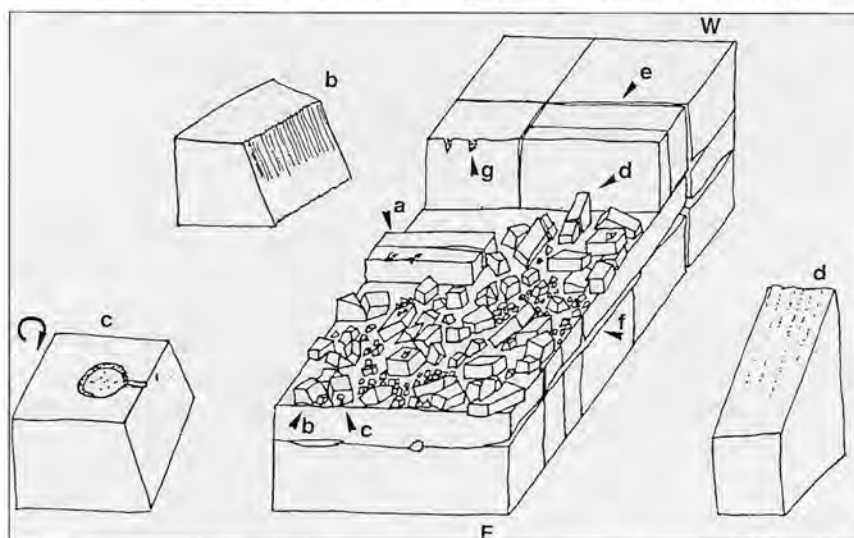


Fig. 3. Schema dei crolli per scivolamento (*sliding*) e ribaltamento (*topples*) di Castel Bonaghe, sopra Castel Madruzzo: Questa marocca è di dimensioni molto minori di quella di Lagolo e non raggiunge il milione di metri cubi, ma qui i successivi fenomeni di crollo per scivolamento e ribaltamento di fette successive di roccia sono molto più evidenti. Le trincee (e) che si formano per distensione della roccia (calcari liassici), sono allargate dal carsismo. Le acque assorbite formano cavità di interstrato (f). I blocchi ribaltati frammentano, come dimostra il masso (a) che presenta una frattura longitudinale. La superficie superiore del masso presenta concrezioni stalagmitiche visibili anche sulla scarpata. L'evidenza di crolli in tempi successivi è data dalla presenza di forme di dissoluzione carsica piuttosto pronunciate nella parte bassa (b). Vi è anche una Kamenitza (vaschetta di corrosione) su un masso (c), che risulta ruotato rispetto alla sua posizione originaria. Su un masso della frana più recente (anno 1773, secondo le cronache), posta in alto, la corrosione carsica è invece appena percettibile, con formazione di lievi rugosità e microscannellature (d).

FONTI DOCUMENTARIE DELLA VICINIA DONÉGO DI VIGO

di
Attilio Comai

Fino allo scorso anno gli unici documenti d'archivio in possesso della Vicinia erano le ormai note pergamene e poco altro. Come si è già detto, in un articolo precedente, la maestra Rosa Manara ha ritrovato e fatto pervenire numerosi documenti che erano in possesso del padre, Francesco Manara, al momento della sua morte. È doveroso quindi un ringraziamento a chi ha permesso la loro conservazione.



La malga al Pian.

I documenti coprono un arco di quasi cinquant'anni. I più antichi risalgono al 1880, gli ultimi sono datati 1928.

In gran parte sono verbali per le elezioni del direttivo della Vicinia, delle aste per l'affitto della Malga Pian o della vendita di legnatico, ma ci sono anche carte abbastanza interessanti.

Ma vediamole nel particolare.

1880 : Due i documenti.

Il primo, datato 22 gennaio 1880, è il verbale dell'asta per la locazione della malga al Pian. Ben 38 i concorrenti, la base d'asta è di 100 fiorini. La Malga è data in locazione a "...Bolognani Francesco fu Antonio Tonat pel prezzo offerto di fiorini cento trenta uno, soldi cinquanta

introducendo come sigurtà Bolognani Celeste fu Bolognanin...".

Il secondo documento, di data 25 ottobre 1880, è un contratto di subaffitto tra il Bolognani Francesco e tal Aurella Narciso per *"tuto il pascolare l'erba e anche un pezzo di fondo luogo deto al Pian e anche una mita dela Casa."*

Sull'ultima pagina del foglio vi è un'aggiunta datata 2 febbraio 1886 in cui si stabilisce che

la locazione per quell'anno ed i seguenti a carico di Narciso Aurella sia di fiorini 50 e non più 70 come era stato fino a quel momento. Essendo l'Aurella analfabeta è rappresentato in questo atto da Lorenzo Comai Monegat.

1887: Un solo documento datato 20 aprile 1887. È un decreto del capocomune Bolognani Antonio che chiude una controversia sorta fra l'affittuario della malga, Bolognani Francesco, Aurella Narciso e la frazione di Vigo rappresentata dal capofrazione Fran-

cesco Manara, dai due deputati Giacomo Comai e Angelo Turina, e per finire dal consigliere comunale Antonio Bolognani. Da quanto è possibile capire l'Aurella non aveva pagato quanto pattuito per l'anno 1885 e quindi, a sua volta, Bolognani Francesco non aveva versato la quota stabilita. A seguito del ricorso la frazione *"dichiara ricevuti dal debitore Bolognani la somma di fiorini 70, Anzi dallo stesso consegnati al Sign. curato di qui fino dal 6 febbraio 1887"* ma fa notare che mancano ancora i 70 fiorini dell'Aurella. Perciò chiedono di poter rivalersi sul Bolognani, anche per questa quota, qualora non riuscissero a coprire quando dovuto attraverso la cessione della pensione dell'Aurella. Rimanevano ancora 35 fiorini che Narciso non aveva versato negli anni precedenti; per questi la frazione

non potrà rivalersi sul Bolognani ma direttamente da Narciso. Però la frazione di Vigo dovrà attendere per avere questa somma perché prima *“avrà pieno diritto di potersi coprire della somma di f. 50, il Bolognani Francesco Tonat per spese di esecuzioni subite da lui per causa dell'Aurella promosse dalla frazione di Vigo.”*

1888: Un documento datato 14 ottobre.

È il verbale della vendita all'incanto di due faggi nei pressi della Malga al Pian. Lo scontro è fra Comai Marco e Zambaldi Celeste che si aggiudica il lotto per fiorini 16,45. Sono inoltre presenti due quietanze di versamento al Comune di Cavedine *per steore*, il primo in luglio di ben 600 fiorini e l'altro in dicembre di altri 355 fiorini.

1889: Più numerosi gli atti relativi a quest'anno. Per lo più sono atti relativi al nuovo contratto di affitto della malga Pian che è possibile seguire passo passo.

Abbiamo due pubblici avvisi, uno dei quali quasi illeggibile (di cui è presente però la brutta copia), datati 22 settembre, che informano dell'apertura dell'asta per l'affittanza. L'esperienza del decennio in via di chiusura non deve essere stata positiva poiché, già in questi avvisi, vengono poste numerose condizioni.

Sono poi presenti quattro *insinuazioni*, cioè il deposito presso la cancelleria comunale delle dichiarazioni con cui gli interessati comunicavano la propria volontà a partecipare all'asta per l'affitto della malga corredate dalle relative sicurtà che garantivano la solvenza di chi avrebbe affittato la malga.

C'è poi il verbale di una riunione tenuta *“nel locale delle scuole la sera dei 24 settembre 1889”* per decidere la procedura da seguire per l'affittanza. Dapprima si deve decidere se farla per asta pubblica o per lettera chiusa. La votazione decide per il pubblico incanto. È presente anche il capocomune Francesco Bonetti che cerca di far passare una proposta per cui la scelta definitiva venga comunque fatta da 12 persone scelte da lui stesso fra gli uomini di Vigo. Con la seconda votazione la proposta viene bocciata e si delibera che l'affittanza avvenga secondo *“il praticato degli anni scorsi.”*

Il 21 ottobre si tiene l'asta, dei cinque che avevano presentato l'insinuazione solo due fanno un'offerta: Bolognani Francesco (157 fiorini) e Comai Ferdinando (157,50 f.) che, con la sicurtà di Dorigatti Costante fu Francesco, si assicura l'asta. La stessa sera era avvenuta un'altra riunione in casa di Antonio Bolognani, pre-

senti otto persone, per verificare le garanzie presentate dai concorrenti. La commissione andò ai voti solo per una insinuazione, quella di Bolognani Giulio che offriva come sicurtà Angelo Turina e Bolognani Francesco. L'offerente era minorenni e quindi si decise che partecipasse all'asta in sua vece il Bolognani.

Al momento dell'assegnazione i nuovi affittuari dovettero sottoscrivere le condizioni che erano state lette precedentemente. Il 3 novembre il regolamento per la *riaffittanza* della Malga al Pian per il nuovo decennio 1890/1900 fu ufficializzato nella Cancelleria Comunale di Cavedine (sono presenti ambedue le copie); probabilmente a seguito dei problemi avuti col precedente affittuario la frazione aveva deciso di premunirsi deliberando un regolamento di ben 19 articoli che riassumiamo in breve:

1. La locazione avrà la durata di 10 anni con inizio dal giorno di S. Michele (29 settembre) del 1890 e terminerà alla stessa data del 1900.
2. Il prezzo di prima grida sarà di fiorini 100 annui e sarà deliberato l'incanto al miglior offerente.
3. L'affitto dovrà essere pagato in due rate, una il giorno di S. Giacomo (24 giugno) e l'altra da S. Michele. Il mancato pagamento della prima rata impedirà dilazioni anche per la seconda.
4. Il pagamento dovrà avvenire nelle mani dell'amministratore della Vicinia. Questi avrà facoltà di cedere la riscossione al Ricevitore Comunale di Cavedine, qualora il pagamento fosse in ritardo. Le spese andranno a carico dell'affittuario.
5. Qualora l'affitto annuo non fosse pagato dall'affittuario o dalla sua sicurtà, la locazione sarà *“sul fatto cassata”*; mancando il pagamento della prima rata *“resterà vincolate in pegno tutte le entrate di ogni specie degli stabili della malga fino al copri-mento dell'intero prezzo”*.
6. Il locatario sarà tenuto a mantenere, per 4 mesi l'anno dal 20 maggio al 20 settembre. 150 pecore; da parte della Vicinia gli sarà accordata anche la tenuta di 20 capre sempre che le autorità ne consentano tal numero. Dovranno essere prese tutte dalle famiglie di Vigo, *“onde poter concimare a sufficienza gli stabili della malga”*.
7. Negli ultimi tre anni di locazione il letame

prodotto nei mesi di luglio, agosto e settembre non potrà essere venduto ad altri, dovendo servire alla concimazione degli stabili della malga. La pena sarà di 20 fiorini da distribuire ai poveri di Vigo.

8. Resta proibito tenere bestiame non proveniente da Vigo sotto pena di fiorini 1 per ogni capra, soldi 50 per ogni pecora, fiorini 3 per ogni bestia bovina. Negli ultimi tre anni sarà consentito tenere bestie foreste qualora non si raggiungessero i numeri stabiliti. Se il bestiame è di Vigo si potranno anche superare i limiti.
9. L'affittuario potrà raccogliere lo strame necessario per concimare la malga nelle località di Saoné e Vallette. In tali luoghi egli potrà anche tagliare la legna necessaria nel mese di marzo di ogni anno secondo le indicazioni dei rappresentanti della Vicinia e sotto la sorveglianza dei custodi forestali del comune. Resta proibito diramare alberi di ogni sorta sotto la pena di 20 fiorini per ogni volta.
10. L'affittuale potrà pascolare col bestiame *"il monte Donego e le montagne frazionali dalla strada delle fratte verso mezzodì, e medesimamente quelle a mattina del sentiero di Saoné e tutte le montagne dei Marogneri, Secchieri e Zinghen rosso sino al confine di Laguna Musté a riserva dei gaggi"*. si fa notare che l'erba dei Carbonèri non potrà mai essere tagliata da fieno ma soltanto pascolata. Inoltre l'affittuario non potrà impedire a quelli di Vigo di pascolare su questi territori e che dopo la metà di agosto i Vicini avranno diritto di segare il fieno in qualunque zona boschiva, esclusi naturalmente i Carbonèri.
11. La malga non potrà essere subaffittata senza il permesso dei responsabili della Vicinia. Sono previsti 20 fiorini di multa.
12. Il fittavolo dovrà migliorare e non deteriorare gli stabili della malga ed in particolare mantenere in buono stato la siepe che la cinge. 20 fiorini sono la multa stabilita in caso di danni.
13. All'inizio della locazione verrà fatto un inventario dei beni presenti alla malga; alla scadenza dovrà essere riconsegnato tutto così com'era. L'affittuario sarà tenuto a rispondere di eventuali danni a meno che non siano stati provocati da intemperie.
14. Entro i primi due anni di locazione, l'affit-



La bóra del carbonéri.

- tuario sarà tenuto a costruire a nord della casa, a proprie spese, una tettoia sufficiente per tenerci il bestiame prescritto. La Vicinia fornirà tutto il legname necessario. Alla fine del decennio la tettoia dovrà rimanere a beneficio della malga senza che possa essere preteso nessun compenso. Qualora non venisse fatta, la Vicinia potrà farla costruire a spese dell'affittuario.
15. Coloro che fossero interessati a partecipare all'asta dovranno presentare una scrittura *"idonea, solidale e pagatrice e insinuirla all'ufficio Comunale 8 giorni prima dell'incanto"*. Spetterà alla deputazione della Vicinia e al capo Comune stabilire se tale scrittura sia sufficiente.
16. Dal 20 maggio al 20 giugno il fittavolo potrà pascolare col numero stabilito di pecore anche il monte a sera di Vigo.
17. Se qualcuno lamentasse che gli animali vengono trattati male, la Vicinia potrà interrompere immediatamente la locazione.

18. La locazione sarà duratura per il locatario, la sua sicurtà e i loro eredi.
19. La sicurtà sarà tenuta a rispondere in solido anche delle multe, dei danni fatti dal bestiame e al pagamento di quelle bestie che per "malincura" dovessero andar perse o morire.

Per quel decennio, quindi, l'affittuario fu Ferdinando Comai con la sicurtà di Dorigatti Costante. Turrina Dominico, Merlo Antonio e Bolognani Celeste erano i rappresentanti della Vicinia, Bonetti Francesco il capocomune.

Sempre del 1889, 11 agosto, è la notifica della nomina ad amministratore della Vicinia di Turina Domenico avvenuta per elezione il precedente 13 maggio. Anche in quest'anno vi sono due versamenti per i quali non sono specificati i motivi, al Comune di Cavedine: 84 f. il 2 marzo e 211,76 f. il 2 dicembre.

1890: Nella cartelletta ci sono due documenti sono apparentemente fra di loro legati.

Il primo, datato 23 maggio 1890, è un atto di stima per la vendita di un pezzo di suolo da parte della Vicinia a Dorigatti Angelo e Giacomo.

Il terreno, in località Campofiorito, consisteva in "ettari uno ari cinquantadue e metri cinquanta di terreno sterile, in ari ventitre e metri sessanta di prativo di qualità inferiore.

Tutto compreso confina 1° la sommità del monte sui confini di Castellana, 2° e 4° la parte compratrice Dorigatti con termini e croci, 3° strada che resta comunale."

Il valore viene stabilito in 32 fiorini austriaci.

Il documento seguente è una lettera rivolta al capocomune da 18 vicini di Vigo pregandolo "a voler immediatamente troncare questa quistione contro il Dorigatti".

Questo è il contenuto:

Signor Capo Comune

In una domenica della scorsa estate furono invitati i capi di famiglia del nostro paese di Vigo in casa di Domenico Turina qual amministratore dela Vicinia, per trattare riguardo ale due questioni una con Daniele Bolognani e l'altra con Angelo Dorigatti: alla fine dei ragionamenti fu da tutti deliberato, e di comune assenso è stato assunto un protocollo, e da una gran parte firmato, col qualle si intedevasi, riguardo al Bolognani essendo quel suolo di valore di sostenere la lite quando che fosse dato 80 pertiche come la gente diceva, ma se in vece fosse per 15 od anche 20 sole pertiche di non rinovare nisuna causa: e col Dorigatti essendo quel suolo sterile e di poco valore fu ordinato di troncare la questione autorizando l'amministratore Turina a far qualsiasi componimento, purché sia ferma la litte; e senza poter saper il motivo l'hano sostenuta fin'ora.

Domenica scorsa 23 febbraio è stata tenuta pel medesimo motivo altra sessione, ma di quelli firmati in quel prottocollo, pochi vi sono comparsi perché vi han conosciuto che la questione del Dorigatti è stata principiata per odio di due o tre persone.

Per conseguenza di ciò noi qui sottoscritti preghiamo questa lodevole Autorità a voler immediatamente troncare questa quistione contro il Dorigatti e che venga intieramente anichilata¹ perché quand'anche alla fine la Vicinia venisse vincitrice di quel suolo, non riceverebbe la rendita di un fiorino annuo: e se il Dorigatti si interessa è per poter possedere il ridotto² da lui costruito."

(continua)

¹anichilata (annichilita): annullata, annientata

²ridotto: riparo

Rubrica verde

CARATTERISTICHE E PREGI DELLE PIÙ COMUNI PIANTE ED ERBE MEDICINALI

a cura di
Pier Paolo Comai e Luigi Cattoni

AGLIO

AGLIO: *Allium sativum*.

HABITAT E RACCOLTA: Originario dell'Oriente, l'aglio è comunemente coltivato anche da noi. La coltura comincia in novembre e può terminare in febbraio quando si piantano separatamente i bulbi parziali (spicchi), a 15-20 cm, d'intervallo, in un terreno ben preparato e piuttosto secco.

Va raccolto appena le foglie sono secche (luglio - agosto).

DESCRIZIONE: È una pianta perenne che possiede un bulbo composto di numerosi bulbi parziali ricurvi (spicchi) e avvolti in una membrana comune.

Le foglie, larghe circa 1 cm. e lunghe 15 cm., sono dure, dritte e ruvide ai margini. Lo stelo, non ramificato, porta in cima un ombrello con fiori biancorosati o verdastri.

PARTI UTILIZZATE: Il bulbo fresco o essiccato.

Non si utilizza molto in forma di trito a causa del suo sapore sgradevole.

È meglio prendere l'aglio (uno spicchio tritato fine) mescolato al latte. Questo preparato potrà essere usato contro l'ipertensione, contro l'arteriosclerosi, contro i disturbi intestinali (diarrea e gonfiore) e contro il catarro bronchiale.

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: Quando si trita l'aglio, dopo una sostanza intermedia, si forma un'essenza solforata dall'odore pungente.

L'azione meglio conosciuta è un'azione antibiotica, che si sviluppa specialmente nel tubo gastrointestinale. L'essenza, che si diffonde in tutti i tessuti umani, viene eliminata sia dai polmoni che dall'epidermide.

È molto irritante per la pelle ed espettorante nel catarro bronchiale. L'effetto vermifugo è debole.

Si ritiene che l'aglio abbia delle proprietà contro l'arteriosclerosi, ma è più probabile che sia solo un leggero ipotensivo.

Negli animali una terapia prolungata può ritardare la comparsa della sclerosi.

Coltivato fin dall'antichità più remota e poi sempre migliorato fino a ottenere le varietà a grosso bulbo del Medio Oriente e del Mediterraneo, l'aglio fu introdotto in Europa non appena vi prese piede l'agricoltura organizzata.

Il nome sembra gli derivi da una parola celtica che significa bruciore, calore, qualità che conserva più o meno vigorose in tutte le varian-

ti presenti nei nostri paesi. L'aglio da noi è di casa, perché seppur originario dell'Asia Centrale, ha ormai il suo habitat naturale nel bacino del Mediterraneo, dove trova un clima temperato e caldo e dove ha incontrato il suo compagno di fortuna, l'olio d'oliva. Naturalmente, come tutte le piante aromatiche, è il sole che ne esalta le proprietà terapeutiche e stimolanti, è quindi molto

più apprezzato quello dei paesi caldi, anche se cresce bene in tutta la nostra penisola.

Le specie più conosciute sono tre: quella a bulbo bianco, quella a bulbo rosa e quella a bulbo rosso, così classificate dal colore della tunica che riveste gli spicchi.

Tra le prime, il Bianco Piemontese, quello Napoletano quello Romano e quello Piacentino; tra le seconde l'aglio Scalogno, più dolce e profumato; tra le altre il Rosso Napoletano e il Rosso di Sulmona. Molto apprezzato da Greci e Romani, l'aglio non raccoglieva però il favore dei loro dei, che non gradivano gli effetti di questa pianta aromatica sull'alito dei fedeli: chi ne aveva mangiato infatti, non doveva entrare nei templi.

È senza dubbio la più nota fra le piante che riuniscono in sé virtù gastronomiche e curative. Nell'Esodo l'aglio è citato fra i più preziosi dei beni che gli Ebrei dovettero lasciare in Egitto e tutti i medici e i naturalisti dell'antichità parlano di questa pianta.

Le innumerevoli specie del genere *Allium* sono impiegate anche a scopo decorativo: sono attualmente in commercio oltre trenta varietà; l'*Allium sativum* e l'*Allium moly* venivano usate come piante da fiore già due secoli fa. La pianta è costituita da un bulbo formato da 8 o 14 bulbetti, o spicchi, inseriti in un dischetto dello spessore di 2-3 cm. da cui partono le radici. Durante la vegetazione è facile confondere l'aglio con la cipolla. Basta però osservare le foglie: nella cipolla sono tubolari, nell'aglio invece sono schiacciate. L'odore particolare e la maggior parte delle sue proprietà sono dovuti alla presenza, nel bulbo, di un'essenza sulfurata, il cui principio attivo, l'allicina, è antisettico.

All'alito cattivo, conseguenza dell'aglio, si può comunque rimediare. Un ciuffetto di prezzemolo o qualche grano di caffè masticato dopo aver mangiato l'aglio ne assorbono il cattivo odore. L'aglio è allegro, vivace, stimola l'appetito e ravviva i condimenti. Gli Egiziani lo davano agli operai impegnati a costruire le Piramidi, gli antichi Romani ai soldati per incoraggiarli alla battaglia e ai loro galli da combattimento.

Da secoli presso tutti i popoli è decantato come attivante, rivitalizzante e fattore di vitalità e virilità. Il succo fresco dell'aglio ha un'azione antisettica più forte che l'essenza isolata e combatte lo sviluppo di numerosi germi patogeni.

L'allicina, volatile, agisce a distanza: la maschera protettiva dei medici del Medioevo, im-

bottita d'aglio, era davvero efficace.

I soldati russi, durante la Seconda Guerra Mondiale, portavano con sé degli spicchi d'aglio, che dovevano schiacciare sulle ferite contro le infezioni. L'aglio vuole un terreno molto sciolto e permeabile cioè arenoso, che non trattienga l'acqua, né acido né calcareo.

Non sopporta il troppo freddo, cresce già a 7° di temperatura, ma per un buon sviluppo richiede 18-25°; è bene perciò impiantarla in pieno sole e al riparo dalla tramontana.

Cosa importante, l'aglio non vuole assolutamente il letame animale nella concimazione del terreno.

Forse è geloso del suo odore "forte" e non ne vuole sapere di altri odori. La maniera ordinaria, per ottenere la moltiplicazione, è la messa a dimora degli spicchi, da effettuarsi a novembre, perché i primi geli non trovino già la pianticella sviluppata; non però più tardi perché i primi geli li farebbero marcire, se non avesse messo ancora le radici.

Dalla piantagione autunnale matura un aglio con spicchi più grandi e numerosi. Una seconda piantagione può essere effettuata in febbraio, tanto più che lo sviluppo avviene solo nei mesi di marzo e aprile, ai primi calori della primavera. Per la messa a dimora, occorre scegliere spicchi belli, grandi, curvi, piuttosto duri e di buccia bianca che vanno piantati con la punta in alto, a 3 cm. di profondità e a 15 cm. di distanza l'uno dall'altro. Come regola non si dovrebbe mettere altri ortaggi in mezzo all'aglio, perché aumentano le difficoltà del diserbo e della sarchiatura, ma volendo tentare, nello spazio libero fra gli agli posti in solchi a 50 cm. di distanza, in autunno, possono essere piantati i cavoli cappuccio, le fave, la lattuga, i piselli e gli spinaci; in febbraio-marzo i ravanelli. Il diserbo va fatto a marzo e a maggio, facendo attenzione a non toccare o intaccare i bulbi, che presto marcirebbero.

Quando lo si zappa va rotta solo la crosta del terreno per facilitarne la respirazione e per togliere le erbacce. Non bisogna ricorrere a diserbanti chimici, sempre molto dannosi, tanto più che non se ne coltiva una grande quantità. In occasione della sarchiatura aggiungere 10 - 15 gr. al mq. di nitrato ammonico. Gli agli piantati in autunno fino a marzo - aprile non devono essere innaffiati, e anche a marzo-aprile, solo nel caso di persistente siccità, fare delle leggere innaffiature ogni 5-6 giorni. Non si dovrà innaffiar-

lo invece negli ultimi 20-25 giorni prima della raccolta, in luglio o agosto, perché i bulbi maturino bene e possano essere meglio conservati.

Qualche volta la pianta nel suo sviluppo accenna a formare gli scapi floreali; toglierli senza compassione, perché la fioritura danneggia il bulbo; è possibile perfino utilizzare questi scapi come piantine tenere di aglio. Nel periodo di sviluppo infatti, se ne possono sradicare alcune da utilizzare in cucina, soprattutto se si desidera un aroma più delicato e un prodotto più tenero. Alcuni ortolani usano torcere le foglie al colletto o atterrarle pestandole, altri le annodano appena cominciano ad ingiallire, convinti di accelerarne la maturazione e favorire l'ingrossamento dei capi. È un errore, perché è proprio a essiccazione completa delle foglie che le sostanze utili scendono a ingrossare il bulbo dell'aglio. Gli agli da consumare freschi, specialmente quelli delle varie "cultiivar" primaticce, come l'aglio rosa, si estirpano in marzo o in aprile; quelle per il normale consumo, si raccolgono in maggio, in giugno o in luglio, quando appunto le foglie ingialliscono e cominciano a seccare. Appena estratte le piante dal terreno, se il tempo è buono, conviene lasciarle per 2 o 3 giorni a seccare sul terreno stesso.

Poi si tengono per una ventina di giorni in un ambiente riparato dalle piogge, asciutto e ventilato, per farle seccare bene. A completa essiccazione si liberano i bulbi dalle radici, tagliandole a un millimetro dalla base del bulbo, e si ripuliscono dalle tuniche esterne rotte, secche o sporche. Si ottengono così mediamente 800-1200 gr. di aglio per mq. I bulbi si riuniscono in mazzi di 2-3 kg., oppure in trecce di una cinquantina di pezzi, e si attaccano in un locale asciutto ben aerato, sui 10° di temperatura, stando attenti che nelle giornate calde non superi i 25°. Gli agli piantati in autunno e raccolti in maggio o in giugno, si conservano fino a dicembre o gennaio. Quelli piantati in febbraio e raccolti in giugno o in luglio si conservano fino a marzo, con la perdita di circa il 20% del peso.

Il nemico numero uno dell'aglio è la peronospora, l'asso mangiatutto degli ortaggi, che viene favorita dal tempo umido e si manifesta con macchioline bianco-giallastre, che diventano poi come pustole nere-violacee, sulle foglie, con conseguente danneggiamento del bulbo. Si combatte bene con la nota poltiglia bordolese.

Un altro nemico specifico dell'aglio è l'an-

guillula, un verme che fa ingiallire e seccare le foglie delle piantagioni autunnali. Si combatte impedendone la nascita, tenendo gli agli da piantare in un ambiente chiuso con fumigazioni di zolfo (20 gr. per ogni metro cubo di spazio).

L'"elmintosporiosi" è invece un fungo che macchia di rosso violaceo le foglie e poi fa marcire il bulbo. Per prevenire questa malattia si devono mettere gli spicchi da seminare, immersi in una soluzione di formalina al 3% (30 gr. di formalina sciolti in 2-3 litri di acqua).

Se il terreno è invaso da questa e da altre malattie, la soluzione migliore è quella di non piantare più agli in quel terreno per almeno quattro anni. Gli altri insetti, farfalle, mosche, tignole e le muffe si combattono bene con i prodotti in commercio, che si imparano a conoscere ad apprezzare con l'esperienza che in questo campo è di grande importanza.

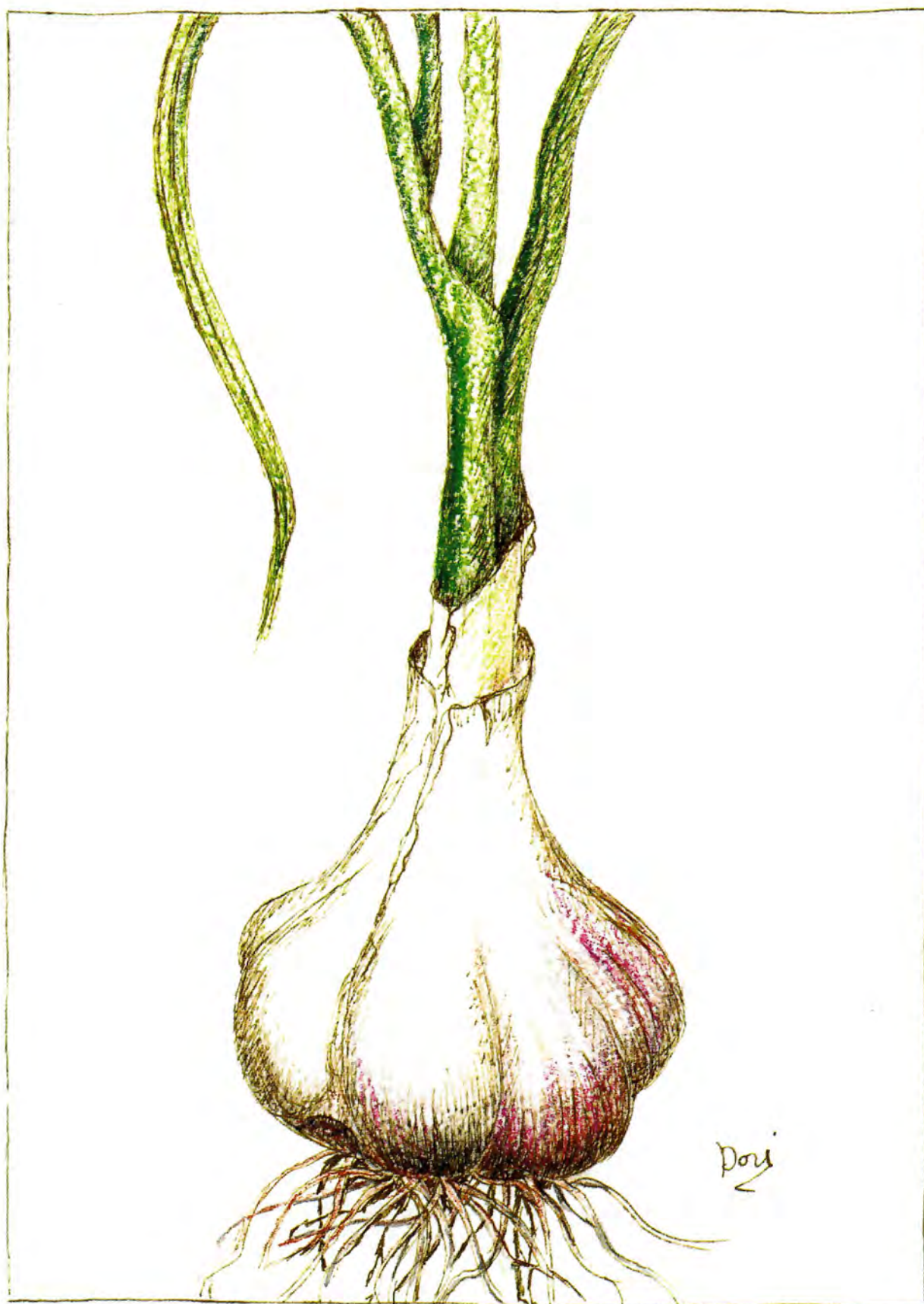
L'aglio non possiede un particolare valore come nutrimento di base, gode tuttavia di proprietà aromatiche e di principi stimolanti che servono sia per il gusto dei cibi che per la secrezione dei succhi gastrici. E allo scopo si consuma cotto e crudo, come condimento e come additivo per la conservazione dei cibi.

La "bruschetta", come pure gli spaghetti "all'aglio e all'olio" sono tra le migliori combinazioni del sapore dell'olio di oliva con l'aroma dell'aglio. Il bulbo dell'aglio, che è in grado di combattere efficacemente l'arteriosclerosi e l'ipertensione ed è usato come antisettico e rinfrescante, contiene enzimi, ormoni sessuali, oligoelementi e sali minerali. Sono presenti anche le vitamine A, B1, B6, B12 e C. Come potere calorico nutritivo sviluppa 39 calorie ogni 100 gr. Per la regolazione della pressione del sangue, che si può innalzare e abbassare secondo le circostanze, si può preparare un succo di aglio con questa formula: 25 gr. di spicchi sgusciati e pestati posti in una bottiglia chiusa in 100 gr. di alcool a 700. Filtrato e chiuso si conserva a lungo; rispettando bene la dose, cioè 20-30 gocce in poca acqua, due o tre volte al giorno.

Per secoli le mamme hanno somministrato aglio pestato noi bollito in acqua, nel brodo o nel latte, per mettere in fuga i vermi intestinali.

Con l'impiego dell'aglio Ulisse fece tornare uomini i suoi compagni ridotti in maiali dalla maga Circe. Secondo l'ultima scoperta l'aglio contiene principi antibiotici. Oggi le statistiche rivelano che nelle regioni in cui si consuma molto aglio il cancro è meno diffuso.

AGLIO



NOCE

NOCE: *Juglans regia*.

HABITAT È RACCOLTA: È una pianta, per lo più coltivata, diffusa dalla pianura fino a 1.200 m. circa.

Le foglie vanno raccolte all'inizio dell'estate, prima, della metà di luglio, ed essiccate rapidamente all'ombra, a 40° al massimo (un'essiccazione lenta dà un'essenza bruno-nera).

Si raccoglie il mallo dei frutti maturi.

DESCRIZIONE: È un albero che può raggiungere anche i 15 m. d'altezza; raramente si trova sotto forma di arbusto.

I gruppi di foglie, lunghe fino a 40 cm., sono imparipennati e portano 7-11 foglie, ovali, lunghe fino a 15 cm., che presentano nella pagina inferiore una nervatura mediana molto rilevata.

I fiori sono unisessuali: quelli maschili formano lunghi amenti penduli, quelli femminili sono poco appariscenti e si trovano raccolti per 2-5 alle estremità dei rami.

Il frutto ha un involucro spesso e carnoso (mallo). La foglia e il mallo hanno un odore aromatico e un sapore acre.

PARTI UTILIZZATE: Lafoglia essiccata e il mallo fresco.

Si utilizzano soprattutto le foglie in tisana (1 pugno in 1 litro d'acqua, lasciar macerare) contro le eruzioni cutanee.

Si impiega più raramente la tisana (50 gr. per 1 litro di acqua) in bagni contro le eruzioni. La sua azione contro il diabete è molto debole.

La preparazione di rimedi efficaci con il mallo della noce è complicata e dovrebbe essere lasciata al farmacista.

PRINCIPI ATTIVI E AZIONE: Contiene tannino, un po' d'olio essenziale, iuglone (attivo nelle micosi) e idroiuglone.

Il mallo della noce è ricco di vitamina C. Ha un'azione fortificante e antinfiammatoria sulle mucose. Favorisce il metabolismo.

Prima che l'uomo comparisse sulla terra, il noce era un albero di una trentina di metri di altezza con tronco grosso, compatto, dalla caratteristica corteccia color cenerino, chioma grande, foglie di color verde chiaro e fiori monoici contemporanei alle foglie.

Già decine di milioni di anni addietro produceva le sue drupe durissime e il suo legno pregiato.

Si deve certamente al suo legno e al suo seme racchiuso nel guscio osseo se, per milioni di anni, ha potuto continuare a riprodursi e a crescere scegliendo le sue caratteristiche, ingrandendo i suoi gherigli e moltiplicando la produzione di fiori e di frutti per garantire la posterità. Albero tipico del Sud-Est europeo e dell'Asia, da Creta e dai Balcani al Nord della Cina, il noce scomparve dall'Europa a causa dell'ultima glaciazione quaternaria, per ricomparirvi alla fine

dell'età del bronzo.

L'uomo, a differenza degli altri animali, non si accontentò di andare alla ricerca dei frutti degli alberi, ma cominciò a selezionare, poi a coltivare, poi a guidare la produzione delle piante. E cominciò un'era nuova per tutti. Il noce fu trasferito dal bosco al campo, vicino alle dimore, fu isolato, fu difeso dalla vegetazione inutile e dannosa e gli fu trovato un terreno adatto, fresco e profondo, dove potesse affondare a piacere le sue radici.

Si diffuse così in grandi piantagioni, si arricchì di molte varietà e si adattò ad altitudini prima insperate, divenendo uno dei compagni inseparabili dell'uomo. L'aspetto dell'albero e la sua ombra furono presto molto apprezzati.

I frutti già predisposti dalla natura per una lunga conservazione, divennero molto preziosi per il nutrimento dei mesi invernali, e tutto ciò

senza un grosso lavoro: una zappatura, un po' di letame e per decine e decine di anni il noce continua a regalarci i suoi frutti senza chiederci altro. Maestoso, antichissimo e con la poco invidiabile fama di protettore delle streghe, che non solo a Benevento, ma in tutta Europa, da millenni si davano alla pazzia gioia sotto la sua ombra, il noce offre da gran signore la dovizia del suo frutto pregiato, che è tra l'altro il più ricco di calorie fra tutti i frutti coltivati o selvatici.

Molto denigrata, come la maggior parte dei frutti, dai medici dell'antichità e del Medioevo, la noce ebbe sempre un ruolo importante nell'alimentazione, in particolare il suo Olio, che un tempo era adoperato, con l'olio di faggiola, nelle regioni europee non mediterranee. Il gheriglio è commestibile e gustoso ed è uno dei frutti secchi più nutrienti, perché contiene, fra l'altro, glucidi e protidi, sali minerali, soprattutto zinco e rame, e le vitamine A, B1, B2, B5, PP. Sia l'olio di noce sia i frutti stessi però, irrancidiscono rapidamente diventando, allora, indigesti.

L'olio è consigliato come ricostituente ai convalescenti, ai bambini e agli anziani ed è considerato un efficace vermifugo. Dal punto di vista medico, le foglie del noce, e il mallo sono le parti di maggior interesse e utilità. Questa pianta è consigliata per combattere la caduta dei capelli e la forfora ma, essendo dotata di un forte potere colorante, risulta adatta soltanto per le capigliature brune.

Vi è incompatibilità tra il noce e altre piante, come l'aloë, il condros, il condurango e la china rossa, e anche con alcuni, sali minerali e alcune sostanze medicamentose. Non si deve mai associare il noce con un altro rimedio, se non su precisa indicazione del medico. L'uomo si accorse presto della preziosità del legno, durissimo e bello e fra i migliori delle nostre zone, e purtroppo per gli alberi fu una vera ecatombe. Sorse così il problema della sostituzione degli alberi tagliati o vecchi.

Gli alberelli nati dal seme stentavano a crescere e a far frutti, i semi si facevano sempre più rari e si dovette pertanto ricorrere ad altri sistemi. Si applicò quindi anche al noce la tecnica colturale dell'innesto non tanto per migliorare il frutto quanto per accelerare la produzione e la crescita. Purtroppo il diradamento della coltura del noce fu inevitabile. Se ci troviamo oggi in un periodo in cui l'albero del noce è una rarità, lo dobbiamo appunto alla troppa facilità con la quale è stato tagliato e non sostituito.

A completare il danno sono intervenuti anche parassiti e malattie, prima sconosciute. Il frutto così ben protetto dal guscio sembrava, inattaccabile invece, aprendolo, lo si può trovare già occupato o caduto prima ancora della maturazione. Occorre intervenire tempestivamente con antiparassitari, al momento della fioritura, rischiando però di danneggiare gli insetti utili all'impollinazione. Altre volte compaiono macchie sulle foglie, tumori nei rami e marciume nel frutto, a causa di un fungo (antracnosi) che si sviluppa in periodi caldi e umidi: si combatte con irrorazioni preventive di poltiglia bordolese, ma soprattutto con la distruzione delle parti ammalate e con la disinfestazione del terreno. Per quanto riguarda il danno subito dai frutti durante la conservazione, occorre ricordare che questi, dopo la bacchiatura (operazione, per far cadere i frutti maturi), vanno posti su un pavimento assorbente, e mossi spesso finché non risultino perfettamente asciutti. Solo allora potranno essere conservati a lungo senza ulteriori preoccupazioni.

Anche la pianta intera a volte risulta ammalata: ciò avviene soprattutto a causa di tagli, ferite o rotture attraverso le quali penetrano insetti e infezioni. Occorre evitare al noce inutili tagli e ricoprire accuratamente le ferite del tronco. Il noce non è prezioso solamente per i motivi ricordati, ma possiede anche un potere terapeutico molto noto alla farmacopea popolare. Dalle radici infatti, si estrae un succo che risulta diuretico e lassativo, e dalla corteccia si ottiene un decotto ad azione emetica. Le foglie sono febbrifughe e corroboranti, il mallo è vermifugo e tonico, il gheriglio corroborante. A tutti gli usi ricordati è indicato il Nocino. Una virtù meno nota è quella dell'olio di noce, oltretutto abbronzante eccellente per i patiti della tintarella è utilissimo per frizioni su tutto il corpo a bambini rachitici o anemici. Il succo di noci fresche guarisce inoltre le dermatosi squamose le foglie invece, ricche di proprietà toniche, astringenti e depurative sembra posseggano anche una sostanza antibiotica. La tinta estratta dal mallo delle noci è stata per secoli l'unica risorsa degli eleganti attempati e dei dongiovanni che vedevano diventare bianchi i capelli con terrore.

Dieci foglie di noce nel canile liberano i cani da ogni sorta di pulci, mentre due foglie secche sminuzzate nella pipa, data la fragranza non spiacevole della loro combustione, da-

vano ai nostri vecchietti il gusto di fumare durante la penuria di tabacco. Che la sua ombra danneggi gli alberi e gli ortaggi vicini è una vera fandonia. I Cappuccini per dovere di riconoscenza al Manzoni coltivano tradizionalmente nei loro orti una pianta di noce. Ne "I Promessi Sposi" lo scrittore non solo immortalò il Padre Macario in quel memorando, "miracolo delle noci" raccontato dal frate cercatore ad Agnese e Lucia. Ma

vi immortalò tutto l'Ordine dei Cappuccini del quale scolpì con arte insuperabile la genuina professione di umiltà e carità nelle mirabili figure di Padre Cristoforo, di Padre Felice, Fra' Galdino e tutti gli altri che descrive nel ministero di servire e consolare i poveri e gli appestati, di avvicinare gli umili e i grandi.

Per questo il noce è diventato per i Cappuccini un simbolo di gratitudine.

Disegni a cura di M. Teodora Chemotti

NOCE



GLOSSARIETTO

- additivo:** ciò che si aggiunge a una sostanza per conservarne o modificarne le qualità.
- aerato:** arioso, pieno d'aria.
- alcool:** composto organico, alifatico (composto di carbonio, in cui gli atomi di carbonio sono legati fra loro in modo da formare non un anello chiuso, come avviene negli aromatici, ma una catena lineare non chiusa) o aromatico, caratterizzato dalla presenza di uno o più ossidril (raggruppamento costituito da un atomo diossigeno e uno di idrogeno, che serve a caratterizzare una base, se legato a un atomo di metallo, o un alcool, se legato a un atomo di carbonio, in un composto organico).
- allicina:** sostanza antibatterica liquida, oleosa, in colore e irritante che si estrae dall'aglio.
- aloe:** genere di piante grasse delle Gigliacee, da cui si estrae un succo medicinale purgativo, conosciuto anch'esso sotto il nome di aloe, di sapore amarissimo.
- ammonico:** riferito all'ammonio, contenente ammonio (ione di natura basica monovalente di formula NH_4^+). Ha un comportamento chimico molto simile a quello dei Metalli alcalini. Sono noti moltissimi sali, alcuni dei quali hanno notevoli applicazioni industriali).
- anemico:** affetto da anemia, malattia prodotta dalla diminuzione dei globuli rossi nel sangue.
- anguillula:** genere di Nematodi (ordine di vermi, per la maggior parte parassiti, che sono causa di gravi malattie, come la trichina e la filaria) al quale appartengono tra le altre specie l'anguillula aceti, che si trova frequentemente nei fondi dell'aceto e l'Anguillula intestinalis o stercoralis parassita dell'uomo.
- antibiotico:** sostanza chimica estratta dalle colture di muffe o funghi, che si usa come medicina per combattere alcune malattie causate da microbi.
- antinfiammatorio:** che combatte l'infiammazione (reazione che si stabilisce intorno a una parte malata, caratterizzata da rossore, tumefazione e dolore).
- antiparassitario:** che combatte i parassiti (ogni animale o vegetale che vive a spese di un altro organismo).
- antracnosi:** malattia di alcune piante, in particolare della vite, del melo, del pesco e delle cucurbitacee (piante rampicanti delle Dicotiledoni che producono frutti carnosi o con corteccia spessa), causata da funghi e caratterizzata da pustole allungate e irregolari, simili ad ulcere, generalmente brune, nerastre o rossicce.
- arenoso:** che ha qualità di arena, pieno di arena (sabbia, rena, per esteso terreno, suolo in generale).
- astrigente:** aggettivo riferito a certe sostanze medicinali che hanno le caratteristiche di stringere e fare più consistenti e più asciutte le parti su cui si applicano.
- atterrare:** riferito a piante, tagliarle.
- attivante:** participio presente di attivare. Si dice di ciò che accresce la capacità reattiva dei componenti di un sistema di reazione.
- bacchiatura:** operazione del bacchiare (battere col bacchio, bastone grosso e lungo, degli alberi per farne cadere i frutti maturi), e tempo in cui si bacchiano i frutti.
- bulbo:** fusto sotterraneo, coperto da squame carnose, proprio di alcune piante.
- calcàre:** roccia formata da carbonato di calcio.
- caloria:** unità di misura del calore, quantità di calore necessaria per aumentare di un grado (da 14,5 a 15,5 gradi) la temperatura di un grammo di acqua distillata (piccola caloria). In pratica si usa la grande caloria, che effettua lo stesso aumento di temperatura su un chilogrammo di acqua.
- calorico:** causa che produce il calore.
- capo:** cima, parte superiore di qualcosa.
- chimico:** aggettivo riferito alla chimica (scienza che studia la composizione e la scomposizione dei corpi organici e inorganici, le leggi che le regolano e le proprietà

	dei corpi semplici.	<i>enzima:</i>	sostanza secreta da una cellula, che ha la capacità di accelerare nel proto plasma vivente (la sostanza di cui sono costituite tutte le cellule animali e vegetali che si distingue in carioplasma la sostanza del nucleo, e in citoplasma, la sostanza della parte non nucleare della cellula) reazioni chimiche che senza di essa avverrebbero con estrema lentezza.
<i>china:</i>	pianta delle Rubiacee, del Perù, la cui scorza amara, chiamata con lo stesso nome, è usata in medicina come febbrifugo.	<i>eruzione:</i>	uscita subitanea di bollicine alla superficie del corpo, per malattia.
<i>colletto:</i>	linea divisoria tra la radice e il fusto della pianta.	<i>estirpare:</i>	levar via dalla radice.
<i>condros:</i>	genere di alghe Gigartinacee del mar temperato - freddi, con otto specie tra cui il Chondrus Crispus, giallo, carnoso, cartilagineo e appiattito, con ramificazioni dicotomiche (che si riferiscono alla dicotomia - suddivisione in due parti), formanti cespuglietti di 10-40 cm. sui fondali delle coste della Gran Bretagna, dell'Islanda e del Nord America. È usato nell'industria alimentare per gelatine e farine, e in quella dei cosmetici.	<i>faggiola:</i>	achenio (frutto indeiscente - termine botanico riferito a un frutto che giunto a compiuta maturazione si apre spontaneamente per far uscire il seme - piccolo, secco, con pericarpo - l'involucro che protegge il seme - più o meno duro, non aderente al seme, talvolta alato, talvolta anche aderente al guscio del seme) del faggio.
<i>condurango:</i>	corteccia della pianta delle Asclepiadacee (asclepiade, arbusto della famiglia delle Genzianacee con fiori azzurri. Le radici erano usate in farmacia). Ha sapore amarognolo e contiene diversi glucosidi dai quali si ottiene la conduragina.	<i>fattore:</i>	ogni causa o condizione che determina un fatto.
<i>corroborante:</i>	rimedio atto a rinvigorire la costituzione fisica.	<i>forfora:</i>	squamette che si staccano dall'epidermide del capo, sotto i capelli.
<i>cultivar:</i>	in orticoltura, nome con cui si indicano le varietà delle piante coltivate.	<i>formalina:</i>	soluzione acquosa di aldeide formica (prodotto di ossidazione di un alcool primario) usata in medicina come antisettico.
<i>dermatosi:</i>	nome generico delle malattie della pelle.	<i>fortificante:</i>	che fortifica, che rende forte.
<i>diabete:</i>	malattia del ricambio che consiste in un'eliminazione duratura di zucchero con l'urina, dovuta all'alta percentuale di zucchero nel sangue.	<i>frizione:</i>	massaggio con sostanze medicamentose.
<i>diarrea:</i>	flusso di ventre.	<i>germe:</i>	il primo stadio di sviluppo dell'embrione (germe animale fino al suo completo sviluppo in feto, il germe della pianta, la parte interna essenziale del seme).
<i>diserbante:</i>	aggettivo riferito a quei prodotti chimici che eliminano le male erbe.	<i>gheriglio:</i>	parte della noce che si mangia.
<i>diserbo:</i>	diserbatura (il diserbare - levare le erbe).	<i>glucidi:</i>	prodotti dell'ossidazione (processo chimico riguardante i fenomeni nei quali l'ossigeno si combina con altri corpi) parziale degli alcool polivalenti, detti anche zuccheri, che si distinguono in monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi.
<i>disinfestazione:</i>	il disinfestare (togliere le cause di un'infestazione, malattia causata da parassiti), purgare un luogo dai parassiti che l'infettano.	<i>idroiuiglone:</i>	fenolo (acido fenico - aggettivo riferito a un composto ossigenato del benzolo - che ha reazione acida pur non avendo la struttura chimica degli acidi. È un potente disinfettante e si estrae dal catrame) trivalente, la cui molecola
<i>elmintosporiosi:</i>	malattia delle piante provocata da funghi del genere <i>Elmintonrorio</i> .		
<i>emetico:</i>	medicamento che ha la virtù di far vomitare.		

	si può considerare derivata da quella della naftalina per sostituzione di tre atomi d'i idrogeno con altrettanti gruppi ossidrilici.		
<i>impollinazione:</i>	l'atto e l'effetto dell'impollinare (deporre il polline nell'ovario, affinché avvenga la fecondazione del fiore).	<i>micosi:</i>	malattia prodotta dalla formazione di funghi nell'organismo.
<i>innesto:</i>	l'atto e l'effetto dell'innestare (inserire una parte viva di una pianta in un'altra perché vi attecchisca e ne modifichi i prodotti).	<i>nitrato:</i>	sale formato dall'acido nitrico (acido composto di azoto, idrogeno e ossigeno).
<i>intaccare:</i>	fare una o più tacche (piccole incisioni incavate).	<i>oligoelemento:</i>	elemento oligodinamico (che sia nel mondo animale sia nel mondo vegetale, pur essendo contenuto in piccolissime quantità, ha un'azione importante e complessa, e la cui mancanza provoca disturbi spesso gravi agli organismi viventi. Per l'uomo sono oligoelementi il ferro, il rame, il cobalto, lo iodio e lo zinco, per le piante il boro, il manganese, il rame, il molibdeno e lo zinco).
<i>involucro:</i>	l'insieme delle brattee (appendici che ricoprono il fiore prima che sbocci) che circondano un'infiorescenza (disposizione di più fiori sullo stesso asse floreale), ciò che involge.	<i>ormone:</i>	prodotto di ghiandole a secrezione interna nell'uomo, nei vertebrati e forse anche in altri organismi, la cui funzione è di regolare l'equilibrio dei vari processi vitali, come l'accrescimento, lo sviluppo e il ricambio nutritivo.
<i>irrancidire:</i>	diventare rancido (aggettivo riferito al grasso, al burro, all'olio e ad altri prodotti che per sopravvenuta ossidazione, hanno acquistato rancidità - alterazione dei grassi che fa acquistare loro un caratteristico sapore sgradevole).	<i>patogeno:</i>	aggettivo riferito a un microbo e simili, causa di malattia.
<i>irrorazione:</i>	l'irrorare (bagnare, spargere sulle piante liquidi antiparassiti).	<i>permeabile:</i>	che lascia passare, attraverso sé, aria, luce o liquidi.
<i>iuglone:</i>	composto chimico aromatico, derivato ossidrilato del naftachinone, contenuto nel mallo, della noce, dotato di potere cheratoplastico (aggettivo riferito al farmaco o alla terapia che favorisce la cheratinizzazione - trasformazione in cheratina (scleroproteina diffusa specialmente nelle parti di rivestimento degli aAmali) - delle sostanze che costituiscono lo strato corneo dell'epidermide) e colorante della pelle.	<i>pressione:</i>	la forza con cui il sangue scorre nelle arterie.
<i>letame:</i>	paglia infradiciata sotto le bestie e mescolata con il loro sterco, usata come concime.	<i>protidi:</i>	aminoacidi (composti organici caratterizzati dalla presenza contemporanea di un raggruppamento aminico - aggettivo riferito all'amina, composto organico dell'azoto e di un raggruppamento acido). Gli aminoacidi sono importanti, quali costituenti fondamentali delle proteine (sostanze azotate che sono i costituenti chimici più importanti degli organismi animali e vegetali. Sono costituite da quattro elementi fondamentali: carbonio, idrogeno, ossigeno e azoto).
<i>macerato:</i>	participio passato di macerare (tenere una cosa nell'acqua o in un altro liquido finché perde la sua durezza).	<i>pustola:</i>	bollicina, pápula (lesione della pelle a forma di bolla, sintomo di malattia cutanea) piena di pus.
<i>mallo:</i>	il verde involucro coriaceo della noce e della mandorla quando sono fresche.	<i>rachitico:</i>	malato di rachitide (malattia di carenza, particolare dell'età infantile, che colpisce l'apparato scheletrico che subisce deformazioni).
<i>membrana:</i>	tessuto sottile che avvolge i semi o le altre parti della pianta o del frutto.	<i>rivitalizzante:</i>	participio presente di rivitalizzare.
<i>metabolismo:</i>	l'insieme dei fenomeni di assimilazione (anabolismo) e di disassimilazione (catabolismo) che costituiscono la nu-	<i>sali minerali:</i>	(sale) combinazione chimica di un acido con una base.

	(minerale) ogni corpo inorganico chimicamente e fisicamente omogeneo facente parte della litosfera terrestre o di altri corpi celesti. Aggettivo riferito a ciò che è della natura dei minerali, che contiene minerali o ha rapporti con essi.	<i>stelo:</i>	fusto molto sottile, peduncolo del fiore.
<i>sarchiatura:</i>	atto ed effetto del sarchiare (togliere col sarchio - piccola zappa fornita di duedenti o rebbi (pettini con denti di ferro, ciascuno dei denti della forca) - le male erbe dai campi). Rimozione superficiale del terreno eseguita con zappe, sarchiello altri attrezzi adatti a mano o con sarchiatrici (macchine che compiono la sarchiatura), allo scopo di distruggere le male erbe spontanee, di rompere la cortecchia del terreno, d'impedire che il terreno subisca una forte perdita di umidità per evaporazione diretta.	<i>tignola:</i>	nome comune di parecchi insetti lepidotteri (appartenenti a una numerosissima famiglia, con quattro ali coperte di squamette e soggetto a metamorfosi completa - la serie delle trasformazioni a cui vanno soggetti alcuni animali prima di giungere al compiuto sviluppo e anche cambiamenti di natura chimica che subiscono le piante) le cui larve o bruchi vivono nei panni di lana, nelle pellicce, nel grano e nella frutta, corrodendoli e causando danni.
<i>scapo:</i>	ramo fiorito che parte direttamente da un fusto sotterraneo e non porta foglie, il fusto privo di foglie delle piante.	<i>torcere:</i>	volgere qualcosa attorno a se stesso, come a spira.
<i>sclerosi:</i>	indurimento patologico dei tessuti o degli organi animali.	<i>tramontana:</i>	vento di settentrione.
<i>seme:</i>	forma embrionale per cui le piante fanerogame (che si riproducono per mezzo di stami e pistilli formanti insieme un fiore) assicurano la loro riproduzione. È capace di lunghi periodi di vita latente (nascosta). È costituito da uno o più cotiledoni (prime foglie carnose che accompagnano l'embrione durante il suo germogliamento, nelle piante fanerogame) e dalla pianticina embrionale.	<i>trito:</i>	ridotto in piccoli pezzi.
<i>solforato:</i>	participio passato di solforare (spolverizzare di zolfo pulverulento (polveroso), esporre ai gas della combustione dello zolfo), trattato con zolfo.	<i>unisessuale:</i>	aggettivo riferito a un fiore che ha o soli stami o soli pistilli e agli animali in cui i sessi sono separati con organi di riproduzione maschili o femminili.
<i>spicchio:</i>	ciascuna delle parti in cui sono naturalmente divisi il limone, le arance, gli agli e simili.	<i>virilità:</i>	l'essere virile, età dell'uomo maturo, quando ha la pienezza delle forze e del vigore d'animo.
<i>squamoso:</i>	che è coperto di squame (le scaglie dei pesci e dei rettili), che si disfà a forma di squame, crostoso.	<i>vitalità:</i>	l'essere vitale (che serve, che è essenziale alla vita).
<i>sradicare:</i>	strappare la pianta con le radici.	<i>vitamina:</i>	sostanza necessaria al regolare processo della nutrizione come attivatrice del ricambio e dello sviluppo organico. Si trova negli alimenti crudi e freschi (frutta, uova, latte e verdura) e si perde con la cottura e spesso anche con il semplice essiccamento. La mancanza di vitamine determina malattie come lo scorbuto (malattia da carenza, nel cibo, di elementi indispensabili, come le vitamine, specialmente la vitamina C, che si manifesta con stanchezza, gonfiore alle membra, emorragia, in particolare dalle gengive, e si combatte e vince dando al malato cibi freschi) e il rachitismo. Le vitamine vengono comunemente distinte con le lettere dell'alfabeto. Per i termini che non sono stati riportati in questo elenco, consultare le riviste precedenti.

MODI DE DIR TRENTINI

di
Attilio Comai

Dar el benservì: il benservito è la lettera d'accompagnamento data al lavoratore al momento del licenziamento, e quindi in senso lato, significa licenziare. Qui non ha certamente questo significato quanto piuttosto quello di "conciare per le feste, dargli ciò che si merita, fargliela pagare".

Tör en benvolér: affezionarsi, essere disponibile e comprensivo verso una persona.

Ai tempi de quande Berta filava / de Matia

Cóp: non ha bisogno di molte spiegazioni questo detto, si usa per far capire che sono ormai passato tanto tempo da quando si agiva in un certo modo e che ora è cambiato.

Èser en Biaši fa nèt: Il proverbio "Biaši fa nèt" si riferisce a S. Biagio, 3 febbraio, che spazza via la neve e l'inverno.

Quindi il detto dà l'immagine di una persona che non va tanto per il sottile quando si tratta di far pulizia in tutti i sensi.

Dar la bonaman: dare la mancia. La **bonaman** è anche quella che i bambini ottengono quando **i vince le benegàte (beganàte)**; il primo giorno dell'anno facendo gli auguri esclamano: **Bondi, bon an! La vòsa bonaman** ottenendo in cambio, appunto, una piccola mancia.

Èser en bonèra: essere un bonaccione, una persona buona e comprensiva.

Èser en bordèl: si dice naturalmente di ambienti o molto disordinati o molto rumorosi, ma si usa anche per riassumere una situazione confusa di cui non si capisce più nulla.

Ogni men de che: ad ogni momento, in continuazione. è usato per esprimere il fastidio per il comportamento petulante di qualcuno che in tal modo intralcia il nostro lavoro.

Èser tut 'na menèstra: quando si parla di amministratori pubblici e politicanti viene usato regolarmente per esprimere la convinzione che, anche se di partiti o gruppi diversi, in realtà hanno lo stesso scopo, il loro interesse, per il quale riescono sempre a trovare un accordo.

Métersen dént: maturare, diventare ragionevoli, mettersi qualcosa di serio nella testa.

Méterse 'n strada: raddrizzarsi, prendere la strada giusta. Come il precedente, si riferisce soprattutto ai giovani che non si comportano

proprio secondo le attese dei loro genitori.

En do (tre, quatro...) metùde: fare qualcosa in due, tre volte o più.

Törghen de mèz: andarci di mezzo, trovarsi immischiati senza volerlo.

Fàrghela per miràcol: portare a termine un lavoro nei tempi stabiliti quando ormai sembrava impossibile. Ma si usa anche quando, per malattia o per incidente, si riesce a sopravvivere in modo quasi inaspettato.

Ciapàr per 'na mišeria: riuscire ad avere qualcosa per pochi soldi, quasi per niente, ad un prezzo molto inferiore al suo reale valore.

No voler mišerie: non desiderare inutili complicazioni. Si usa nelle raccomandazioni ai figli (sta' atento a quel che te fai, varda che mi no vöi mišerie no!) oppure quando qualcuno ci offre attrezzi o materiali che non ci servono (No vöi mišerie mi no).

No gavérghe mišeria: non essere un poltrone, un pigro. Essere attivo e pronto a qualsiasi lavoro.

No gavérghe mišericordia: non avere nessuna pietà, essere crudele, inesorabile.

Far su 'n misiòt: mescolare, far confusione. Si dice spesso di chi, per incapacità di chiarezza o per malizia, confonde un po' le cose riferite.

Tirar giò mòcoi: bestemmiare.

'nsegnar 'l viver del mondo: dare una lezione (Ghe 'nségno ben mi 'l viver del mondo a quel lì), dare il fatto suo a qualcuno.

Gnanca se vegnis giò 'l mondo: per nessuna cosa al mondo, per nulla potrei fare o dire una determinata cosa o cambiare idea.

Gnanca per tut l'oro del mondo: ha lo stesso significato del precedente: non si è disponibili a cedere nemmeno per tutto l'oro del mondo.

Tör 'l mondo come 'l vègn: esprime rassegnazione, ma è anche una filosofia di vita per vivere un po' più sereni.

Far carte false: fare tutto il possibile (anche documenti falsi) per realizzare la propria idea o desiderio. Essere disposti quindi anche ad agire illegalmente o a danno di qualcun altro pur di giungere al proprio scopo.

La ghe monta / la me monta: arrabbiarsi, infuriarsi.

Gavérghe el morbìn: si dice soprattutto ai bambini particolarmente vivaci, che non stanno mai fermi (G'hat el morbìn?); 'l morbìn è proprio la vivacità, ma anche l'allegria, l'essere bizzosi o focosi.

Far morir dal rider: far ridere a crepapelle, senza misura.

Savér de che mort se g'ha da morir: sapere come si andrà a finire intraprendendo un'iniziativa, facendo una scelta.

Gavérghe a mort: odiare una persona, o una categoria di persone (la g'ho a mort con quei che...) fino al punto che quasi quasi si vorrebbe vederli sparire.

Lasàr li pù mort che vif / mèz mort: picchiare qualcuno fin quasi ad ammazzarlo, ma si può usare anche quando si ferisce qualcuno moralmente o negli affetti.

Èser la mort embriàga: essere malridotti fisicamente, dopo malattia essere dimagriti, deboli quasi da sembrare un morto che cammina.

Èser strac mort: essere sfiniti, stanchi morti.

Mort en papa se 'n fa 'n àlter: nessuno è insostituibile: per uno che se ne va si trova sempre il sostituto.

Gavérghe en pöc de mòto: usare delle attenzioni, avere un po' di delicatezza.

No podérse gnanca möver: non riuscire nemmeno a muoversi per l'eccessiva confusione o abbondanza di persone o cose; ma anche non essere in grado di fare delle scelte.

Méter co' le spale al mür: mettere alle strette, lasciare scienza scelta.

Méter el mus: essere arrabbiati con qualcuno, fare il brutto muso quando lo si incontra, non rivolgergli nemmeno il saluto.

Farlo per el só bel mus: fare qualcosa solo per far piacere a chi ce lo chiede; ovviamente lo si dice in senso negativo nei confronti di qualcuno che non ci piace molto.

Nar en fum: perdere tutto, rimanere a mani vuote, consumare, perdere o distruggere quello che si ha.

Per ben che la vaga: per quanto possa andare bene; lo si dice quando si sta per afre un magro affare o quando si valuta che qualcuno stia per fare un cattivo affare.

Mal che la vaga: per quanto possa andar male... ha pressappoco lo stesso significato del precedente ma è visto in senso positivo: si pensava di non guadagnar nulla o poco invece...

Nar come 'l vènt: essere veloci come il vento, sparire velocemente quando qualcuno ci dà uno

smacco.

Darghe dént el nas: dover sbattere il naso per rendersi conto di quello che si stava facendo, dover pagare del proprio prima di rendersi conto che si stava sbagliando.

Ciapàr 'n negàda: infradiciarsi, bagnarsi fino all'osso.

Fàrghe la nètta e s-cèta: fargliela alle spalle, tradire le promesse, agire con cattiveria contro una persona che ci stimava.

Gavérghe / No gavérghe 'na gran nomina: non esser una persona di cui fidarsi, non essere conosciuto per i propri meriti quanto piuttosto per il contrario.

Pagar el noviziàt: quando si è nuovi del mestiere si fanno degli errori che si pagano; in modo burlesco si intende anche gli scherzi che si devono subire dai colleghi di lavoro anziani i primi giorni di servizio.

Parér de nar a nòze: fare con semplicità, senza fatica; si usa però anche quando ci si può approfittare di qualcuno arraffando ciò che gli appartiene senza proteste.

Nut come en vermo: essere rimasti completamente senza vestiti; in senso lato vuol dire anche togliere a qualcuno tutto ciò che possiede.

Dar 'n'ociàda: dare un'occhiata, guardare con scarsa attenzione (ma non sempre), controllare.

Farghe su l'òcio: abituarsi a vedere una cosa che al momento non piace.

No seràr òcio: non riuscire a dormire.

Tiràrghe de (dré) l'òcio: Guardare con molto interesse una persona dell'altro sesso; normalmente si dice dei giovani quando cominciano a guardare con particolare attenzione l'altra o l'altro.

Èser 'n'òlma de ròba: l'olma sarebbe una grande quantità di legna che si fa rotolare a valle dai monti; viene comunemente usata però per indicare una grande quantità di materiale.

Savér da ontìn: aver sapore di olio fritto; si usa riferendosi a cibi fritti in troppo grasso od olio.

No capìr né òra né vènt: non capire nulla, né le cose dette con delicatezza (l'òra) né quelle dette con forza (il vento).

Scoltàr come 'n oràcol: ascoltare come se fosse la bocca della verità, credere a tutto ciò che quella certa persona dice.

Far a l'orba: non voler vedere, far finta di non vedere.

Dar l'òrz / Dar la paga: pressappoco come dar el benservi che abbiamo visto prima, farla

pagare, punire severamente.

Šbeghelàr, ošàr, saltàr, ... come 'n osèso: agire come se si fosse usciti di senno.

Èser en paciugón: essere buono, pacioccone, ma anche pasticcione; è sempre detto comunque con simpatia ed affetto.

Vegnìr / pasàr dal paga dèbiti / dal pagafrati

Paidìrle tute: pagare tutto il male che si è fatto; letteralmente paidìr significa digerire, smaltire, evacuare.

Star lì come 'n pal: essere immobile, incapace di iniziativa, non dare una mano, pur essendo presenti, ha chi sta facendo qualche lavoro faticoso o difficile

Dar anca la pala de l'altar: dare, per eccessivo affetto o amore, qualsiasi cosa a qualcuno, tutto ciò che egli desidera.

Èser 'na Palestina: si dice di luoghi dal clima particolarmente mite.

No èser pròpi el só pan: non essere particolarmente esperti in quello che si sta facendo.

Far su en panegirico: lodare in modo smisurato una persona. Di solito avviene ai funerali.

Èser 'n le só braghe: essere al posto di qualcun altro, agire al posto suo; di solito si dice: No vorìa èser 'n le só braghe.

Èser en pantalón: si dice delle persone troppo buone, tanto buone che si può farne quello che si vuole. ('l masa bòn l'è vezìn al coiòn)

Gavérghe 'na pancia da cardinal: essere grassi, obesi; la pancia da cardinale però è quella pancia bella tonda e liscia, non cascante.

Nar el cervèl en papa / en mòsa: essere usciti di senno, dire sciocchezze, non riuscire più a ragionare coerentemente.

Èser en papagal: essere uno che ripete, appunto come un pappagallo, quello che dicono gli altri; si usa anche nei confronti di quelle persone che sembrano non avere idee proprie.

Parér alséra: sembra ieri sera; quando si ricordano fatti avvenuti tanto tempo prima eppure si ricordano con stupefacente chiarezza tanto da credere che siano accaduti il giorno prima.

Ciapàr en parola: prendere in parola, accettare al volo la proposta che viene fatta.

Méter 'na bònà parola: parlar bene di una persona a qualcuno che può aiutarla, magari per dargli un lavoro o un prestito. Si usa anche, scherzosamente, nei confronti degli amici che spasimano per qualcuno che noi conosciamo: Valà che ghe méto mi 'na bona parola.

No far parola: non dire nulla, tenere un segreto.

Tegnìr dala só banda / part: stare dalla parte

di qualcuno, esserne a favore.

No podér far en pas: non potersi muovere senza che qualcuno lo sappia, essere sempre sotto il controllo di qualcuno.

Slongar el pas: camminare più in fretta per non incontrare qualcuno.

Èser març patòc: essere ammalato di tisi

No èser gnanca patron de...: essere sotto controllo, non poter fare nemmeno le cose quotidiane senza il permesso di qualcuno che ci domina (spesso la moglie o il marito).

Nó méter pù péi...: non entrare più in un luogo, non andare più a trovare una persona che ci ha offeso.

Ciapàr pè: prendere piede, diventare un'abitudine, non sempre positiva; anche metter radici.

Nar fòr dai péi: andare via, togliere il disturbo, quindi anche morire per lasciar liberi coloro che ci sopportano.

Su do' péi: al momento, senza pensarci troppo; decidere rapidamente.

Tegnìr en pè: mantenere in piedi, dare sostegno, molto spesso usato in senso negativo quando si dà credito a qualche farabutto.

Ciapàr 'na peàda en te 'l cul: essere trattati male, cacciati con demerito, ma anche essere traditi nelle aspettative, non avere nessuna riconoscenza.

Far pecà: far pena, essere ridotti male.

Èser en pecà mortal: dispiacersi di qualcosa andata male, rovinata o gettata via ancora in buono stato.

Pedonar: camminare avanti e indietro in modo ansioso in attesa, ma anche seguire qualcuno di nascosto

Vegnìr la pèl de galina: far venire i brividi per paura, o freddo ma soprattutto per qualcosa che fa impressione o disgusto.

Èser 'na pèl: essere un gran furbone, un drittone, uno che la sa lunga.

No èser gnanca bòn de tegnìr la pena 'n man: esser un povero ignorante, un incapace; si usa in tono dispregiativo verso chi la vuol sapere lunga.

Èser en pensér: essere preoccupati per qualcuno, ma anche per come vanno le cose. **savér el perché e 'l percome:** saper tutto su qualcosa che è accaduto.

Pèrderse en de 'n cuciar / 'n bicér de acqua: perdersi in un nonnulla, bloccarsi per una banalità.

Èser mèio perder che gatàr: si dice soprattutto dei falsi amici che si approfittano di noi.

Pèrderse en ciàcere: non accorgersi del tempo che passa mentre si sta chiacchierando e quindi far tardi.

Èser pèrt: essere arteriosclerotico, dimenticare con facilità, perdere la cognizione del tempo.

Nó èserghe pericol: si dice in modo ironico riferendosi ad uno scansafatiche o uno schiva-brighe: No gh'è pericol che qualcun meta a posto!

Gavérghen per mal: averne a male, essere permaloso.

Èser la bontà 'n persona: essere davvero buoni e generosi.

Èser san come 'n pesàt: essere sano come un pesce.

Vatela pesca: è più un'esclamazione che un modo di dire; esprime la delusione per qualcosa che non è andato per il verso giusto, che ci è sfuggito dalle mani: Credevo de far en bon frut, ma... vatela pesca! L'ha tompestà e...

Èser 'na pèsta: essere una peste, essere cattivi; si dice soprattutto dei bambini vivaci e disobbedienti.

Far el pét pù grant del cul: esagerare, fare il passo più lungo della gamba.

Dar 'na petenàda: prendere una bastonata, vale sia dal punto di vista fisico che da quello morale; conciare per le feste.

Törse a pèto: farsi carico di un impegno o di una responsabilità nei confronti di altri come se fosse cosa nostra.

Far su a pèzi e a tòchi: fare nei ritagli di tempo, un po' alla volta.

Èser pègio che pègio: peggiorare la situazione che già era pessima.

Gavérghe piazér: essere soddisfatti, aver il piacere di..., ma è sempre usato in modo ironico: G'ho piazér de savér che qualcun s'è ricordà de avìsarme anca mi!

Pianger el cör: provare grande dispiacere, dolore.

Ciapàr 'n brutta piega: rivolto ad una persona s'intende che ha preso una brutta strada; parlando invece di fatti o avvenimenti in corso s'intende che le cose stanno andando male

Nó valér 'na pistàca: non valere niente, esser cosa di nessun valore, quanto un pistacchio.

Nó 'mpodérghen pù: non farcela più, essere stufi, stanchi od esasperati.

Podér bàter a tute le porte: essere una persona stimata da tutti, tanto da esser certi di trovare aiuto ovunque in caso di necessità.

Sucéder da só posta: si dice di qualcosa che

accade accidentalmente, senza un intervento diretto di qualcuno, per conto proprio.

Èser en pòz de San Patrizi: essere un pozzo di ricchezze o risorse infinite, un pozzo inesauribile.

Far apòsta: si dice quando si fa qualcosa con volontà, quasi sempre a danno di qualcuno.

Vegnìr / far pù prést che 'mprèsa: venire od agire con la massima urgenza.

Purgàrle tute: pagare tutte le proprie malefatte, di solito con malattie o disastri finanziari visti come punizione divina.

Combinàrne qualcuna dele sóe: combinare qualche guaio di quelli che solo quella persona sa fare: 'l n'ha combinà 'n'altra dele sóe già quel lì!

Combinàrne una de quele...: combinare un grosso guaio.

Far su 'n rafanàs: mettere assieme un gran pasticcio, far confusione, disordine.

Èser come cavàr sanc dale rave: fare qualcosa di impossibile.

Tirar le réce: richiamare, fare un predicazzo.

Darse 'na regolàda: calmarsi, rientrare nei giusti limiti, non esagerare.

Va a reméngo!: è essenzialmente un'esclamazione per mandare a quel paese qualcuno, ma si dice spesso anche quando si sta facendo un lavoro e all'improvviso si rompe tutto.

Nó èserghe remisiòn: non esserci nessun rimedio, scampo.

Èser 'na repubblica: chissà perché, ma significa una gran confusione, quasi anarchia dove nessuno comanda e nessuno obbedisce.

No podér pù rešister: non poter far a meno di qualcosa, non riuscire a tenere la bocca a freno mentre si sta ascoltando qualche sproloquio.

Gavérghe la só rešón: avere la propria parte di ragione.

Dir la só rešón: esprimere la propria opinione, il proprio punto di vista, la propria verità.

Nó capirrešón: non intendere ragione, non ascoltare i consigli, fare di testa propria.

Mi resto che nó ...: è usato per introdurre una frase in cui si esprime il proprio dubbio rispetto al fatto che la persona di cui si parla abbia agito all"scuro di informazioni importanti: Mi resto che nó "l lo savèsa che...

Del rèsto ...: anche questa è una forma introduttiva col significato di "d'altra parte".

Èser revèrs come 'n todésc / en calzòt / come le dódeše de not: comportarsi al contrario di quello che fanno di norma gli altri sia con l'azio-

ne che con la parola.

Gavérghe del rezentin: avere un po' di frizzante, si usa in particolare per il vino.

Dar en reversón: dare un manrovescio, una sberla sul viso col dorso della mano, la maggior parte delle volte però si usa in senso figurato per esprimere ciò che si vorrebbe fare.

Gavérghe la ridaröla: ridere in continuazione, in modo stupido.

Rider för: prendere in giro, deridere.

.... **de prima riga:** completa di solito un giudizio espresso a carico di qualcuno caricandone il peso: **L'è en lazarón de prima riga!**

Nó savér gnanca che ringraziar: non sapere chi sia il colpevole, non poter dire chi ci abbia danneggiato.

Nó gavérghe rispèt da nisùn: non vergognarsi di nulla e di nessuno, difendere le proprie ragioni davanti a chiunque.

Rošegarse dala rabia: rodarsi il fegato dalla rabbia, essere scornati od invidiosi.

Star lì a rumegàr: rimuginare, tenersi dentro le proprie preoccupazioni.

Pagarla salada: pagarla cara, più di quanto ci si sarebbe meritati.

Gavérghe 'l far de 'n santarèl: avere l'apparenza di un santo con qualcosa però da nascondere.

Èser en santimònia: essere un ipocrita, falso, voltagabbane.

Nó savér né de mi né de ti: se si parla di cose da mangiare s'intende che non hanno alcun sapore, che sono insipide; per le persone s'intende invece che sono senza personalità, senza nulla che le distingua dalle altre.

Nó savér gnanca quel che se se fa: essere talmente incapace o con la testa nelle nuvole da non sapere nemmeno ciò che si sta facendo.

Far a sbregabalón: fare in qualche modo, senza cura.

La me sbruša: si dice di qualche azione che ci è stata fatta e che ci fa ancora male, ci ha fatto restar male, non riusciamo a digerire.

Èser en scalzacagn: essere un farabutto, un mascalzone, un buono a nulla.

M'è scampà l'òcio: si usa quando si scopre qualcosa di spiacevole, ma non sempre, a sorpresa. **Son lì che parlo con la gigia, me scampà l'cio, e no ghè li dese mili per tera!**

Nó èser dégn gnanca de 'nzolàrghe le scarpe: esprime con forza la differenza di dignità e rettitudine fra due persone.

Molàr 'na s-cianta: mollare, lasciar andare un

pochino.

Podér nar a scónderse: viene usato per afre un confronto fra due cose o due persone, riferendosi alla peggiore si dice che potrebbe andare a nascondersi tanto sono diverse.

Èser 'na braša coèrta: esser un ipocrita, un falso calmo; ma soprattutto si usa parlando di persone che lavorano sottobanco fomentando invidie e beghe.

Èser bródega: essere sporca è il significato letterale, in realtà si usa per descrivere una situazione difficile, senza molte possibilità di soluzione.

Savér da brustolìn: naturalmente si usa per i cibi che si sono bruciati, però il suo significato più interessante è quello che esprime una situazione poco chiara in cui si sospetta qualche imbroglio.

Èser nèt de bugàda: essere pulito di bucato.

Far 'na bugàda: una passata veloce o violenta, si usa anche quando si parla di vento che soffia con forza.

Far el bulo: darsi delle arie, soprattutto quando si indossa qualcosa di nuovo o comunque si ha qualcosa da esibire.

Far na butàda: fare una sfacchinata, una tirata di lavoro senza soste per finirlo o protarlo a buon punto.

Èser en cacasèno: essere un saputello, ma anche piccolo di statura.

Èser en cagadubi: non essere mai capace di prendere una decisione, avere sempre mille dubbi.

Èser en caganbraghe: essere un fifone, pauroso, indeciso.

Far el cagarèl / cagón / caghéta: darsi delle arie, essere superbi e boriosi.

Far vegnir la cagaréla / la fòta: si dice quando qualcuno ci annoia fino alla nausea, ci innervosisce.

Èser en calcasalešadi: essere un fannullone, uno che continua a gironzolare per le strade senza scopo.

Nó èser da tór giò calmèle: non essere qualcuno da cui si possa prendere esempio.

Dormir a caopè (cafpè): ormai non si usa più giacché ognuno di noi ha il proprio letto, ma una volta era molto diffuso, soprattutto per i bambini, andare a letto in due con i piedi sotto il naso di chi dormiva dall'altro lato.

Vegnir el castigamati: arriva chi mette in ordine, che fa pagare a ciascuno le proprie colpe, si usa anche riferendosi a Dio che nel momento

della morte farà **'I castigamati**.

Far su 'na castronàda: eseguire un lavoro male, facendo più danni di quelli che si cercava di riparare.

Gavérghe 'na catèrva de ...: avere una grande quantità di...

s essere fiacchi, deboli di solito dopo una malattia.

Mostrar el cul per 'na cirésa: far vedere quello che non è, far credere una cosa per un'altra.

Nar a far le maitinade en ca' de sonadóri: far qualcosa che ha poche possibilità di riuscire o di esser apprezzata; qualcosa di inutile.

Èser en s-ciapotón: essere maldestro, incapace, incompetente.

Èser en Ciòla: uno che le spara grosse, che afferma una cosa e subito dopo il suo contrario.

Èser da ben: essere buono, tranquillo, obbediente.

Gavérghe asà / anca masa dele sóe: non voler farsi carico dei problemi altrui in quanto se ne hanno abbastanza di propri.

Èser en desfacase: essere uno spedaccione, uno con le mani bucate.

... de sfrus: di striscio, per un pelo.

Méterghe 'na pèza: cercar di rimediare a ciò che si è fatto o detto di male.

Èser bianc come 'na pèza: impallidire come un cencio.

Méterghe la só pezòta: aggiungere qualcosa di proprio, spesso usato in modo ironico riferendosi a chi appunto aggiunge qualcosa per peggiorare una situazione.

Far pianger i sasi: far pietà, operare male.

Far vegnir da pianger / Far pietà ai sasi: si dice quando si vede un lavoro fatto molto male o quando ci si accorge che qualcosa è andato sprecato per imperizia o superficialità.

Pianger come 'na vigna: piangere a dirotto.

Piàngerse adòs: lamentarsi in continuazione del proprio stato, cercare compassione.

Èser 'na piàtola: essere vischioso, lagnoso, indisponente.

Méter en piazza: render pubblico, far sapere a tutti.

Èser vezìn ala pugnata: godere dei vantaggi, essere vicino a chi distribuisce, essere favorito.

Èser en piòcio refat: un poveraccio che si è arricchito e vuole darsi importanza o che fa pesare la sua ricchezza.

...per 'na pipa de tabac: per quattro soldi, pressoché per niente.

Saltar el pirlo: perdere il controllo, saltare il ghiribizzo, esplodere.

Èser en pisambraga: essere immaturo, un bambino ma anche un fifone, pauroso.

Acòrgersen en te 'l pìsar: accorgersi di ciò che si è fatto quando è ormai troppo tardi, quando ormai si è alla fine.

Scaldarse el pisìn: agitarsi per qualcuno o qualcosa, inalberarsi.

Far la pitima: essere pignolo, noioso.

Èser miz come 'n poiàt: bagnato come un pulcino appena uscito dall'uovo.

Gavérghe 'na préda su 'l stómecc: avere un grosso dispiacere, qualcosa che non si riesce a perdonare.

Vegnir el mal dela preda: essere smanioso di costruire, di edificare; ora si dice anche **gavérghe el mal dela malta**.

Méterghe oral 'na preda: metterci una pietra sopra, dimenticare tutto quello che ci è stato fatto.

Predicar / nar 'nanzi a braç: parlare od agire senza avere una traccia, un progetto chiaro, così come viene.

Èser en prèt che va en qua e 'n là 'n do' che i paga la mesa: si dice di una disposta a servire chi paga o di chi agisce solo per interesse.

Èser come nar en procesión per la suta: una cosa fatta per niente, quando è troppo tardi.

Nó conóser gnanca per pròximo: parlando di qualcuno s'intende che non si è mai visto, che non si conosce nemmeno come l'evangelico "prossimo tuo".

Èser en pugn en te 'n òcio: si dice di qualcosa che offende il buongusto.

Farghe i pùlesi a qualcun: parlare e sparlare di qualcuno cercando di scoprirne vita, morte e miracoli.

Méter en pùles en te 'na récia: accendere in qualcuno un sospetto un timore che qualcuno lo stia buggerando o stia tramando contro di lui.

Èser de quei che fa tre' pasi 'n te 'n quadrèl: lo si riferisce a quelle persone che agiscono sempre per piccoli passi, con eccessiva titubanza.

Podér far en quadrèt ala Madòna: quando si evita per un pelo un grave pericolo si dice appunto che si potrebbe fare un quadro alla Madonna per ringraziarla del miracolo.

Alla prossima!

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**

BASTA FARGHE SU L'ÒCIO

